

MÖBEL

200 Jahre Küchentradition: wo Handwerk auf Industrie trifft

Es kommt nicht oft vor, dass man das 200-jährige Bestehen eines Familienunternehmens feiern kann. Aus diesem Grund beschränkten sich Alberto, Paolo und Walter Cova, die drei Brüder der fünften Generation von Cova Cucine, einem Trentiner Küchenhersteller seit 1821, nicht nur darauf, gemeinsam mit ihren Söhnen, die bereits im Unternehmen tätig sind, eine Veranstaltung zur Feier dieses ehrgeizigen Jubiläums zu organisieren, sondern wollten auch die "Zweihundertjahr-Küche" kreieren. Eine Kombination aus Handwerk und Industrie, die nicht nur die handwerkliche Geschichte und die Verwurzelung des Unternehmens in der Bergregion hervorhebt, sondern auch seine Fortschrittlichkeit und industrielle Präzision.

So öffnete die Familie Cova Ende September in der stimmungsvollen Kulisse von Castel Belasi im Nonstal ihre Türen für Kunden, Mitarbeiter und Freunde, um die Renovierungsarbeiten der vergangenen zwei Jahre vorzustellen und endlich die lang ersehnte Küche zu enthüllen, die sich nicht zufällig in einem historischen, mit Fresken verzierten Raum am Ende des Ausstellungsparcours über die Geschichte des Unternehmens befindet.

Die Küche: ein Raum, in dem gelebt werden soll

Silvia Cova, ein Familienmitglied der sechsten Generation, die zusammen mit dem Architekturbüro Marchetti Demaria in Mailand, mit dem sie zusammenarbeitet, den Projektentwurf entwickelte, erzählt uns. "Diese Küche ist ein Meilenstein in der

Fakten

Objekt

Küche

Planung

Studio di architettura Marchetti Demaria

www.marchettidemaria.com

Fertigstellung

2021

Ausführende Firma

Cova Cucine

www.covacucine.it

Geschichte unseres Unternehmens. Bei der Gestaltung wollten wir zwei grundlegende Aspekte miteinander verbinden, die auch die Geschichte unseres Unternehmens widerspiegeln: einerseits die handwerklichen Fähigkeiten, die Verwurzelung in der Region Trentino - daher die Wahl der Materialien wie gebranntes Holz und Porphyr -, andererseits wollten wir die eher industrielle Seite des Unternehmens in ihrem modernsten und innovativsten Sinne betonen. Diese 200 Jahre sind jedoch nicht das Ende einer Reise, die mit einer Feier abgeschlossen wird, sondern vielmehr der Beginn eines neuen Abenteuers, mit dem Ziel, die Werte unserer Vorfahren und die Leidenschaft der vorangegangenen Generationen zu stärken".

Neben der oben beschriebenen Konstellation soll die Zweihundertjahr-Küche auch das Prinzip der Küche als Lebensraum im Haus darstellen. "Die Küche", fährt Silvia Cova fort, "ist nicht länger ein Raum, der ausschließlich dem Kochen gewidmet ist. Das Konzept der Küche ist viel tiefgründiger und umfassender, sie ist ein Ort der Gastfreundschaft, der Herd des Hauses, und im Laufe der Jahre hat sie sich noch mehr zu einem Ort mit tausend Verwendungsmöglichkeiten entwickelt, an dem man zum Beispiel einem Hobby nachgehen oder sogar arbeiten kann".

Kleinigkeiten, die den Unterschied machen

Cova Cucine vertraut seit etwa 10 Jahren auf die Kompetenz der Firma ADLER für die Beschichtung seiner Küchen. "Die Küche zur Zweihundertjahrfeier ist aus gebranntem Holz gefertigt, wobei die alte japanische Technik des shou sugi ban angewandt wurde, um das Holz dauerhaft haltbar zu machen. Für das ästhetische Finish der Türen haben wir Bluefin Softmatt von ADLER verwendet, einen transparenten Zweikomponenten-Acryllack auf Wasserbasis, der den natürlichen Charakter des gebrannten Holzes bewahrt", erklärt Alberto Cova. "Es fühlt sich samtig an, hat eine ausgezeichnete Kratzfestigkeit und trotz der tiefmatten Oberfläche eine effektive Anti-Fingerprint-Wirkung. Für den Anstrich wurden zwei Schichten des Produkts aufgetragen, sowohl als Grundierung als auch als Deckschicht, was ebenfalls zu einem hervorragenden ästhetischen Ergebnis führte.

Verwendete Produkte



Bluefin Softmatt

Bildergalerie







