

Presseinformation
Dornbirn, Mai 2011

Exquisites Essen an außergewöhnlichen Orten Zumtobel stattet mobiles Designrestaurant mit Leuchten aus



B1 | Einen noch nie da gewesenen Restaurantbesuch ermöglicht das mobile Restaurant „Cube“ der Firma Electrolux. An außergewöhnlichen Plätzen – wie auf dem Triumphbogen des Brüsseler Parc du Cinquante-naire – verwöhnen Spitzenköche die Besucher.

Spitzenküche und hochwertiges Design an außergewöhnlichen Plätzen – so lässt sich das Konzept von „Cube“, dem mobilen Restaurant des Haushaltgeräteherstellers Electrolux, mit wenigen Worten beschreiben. Die Architekten und Designer von Park Associati in Mailand haben eine 140 Quadratmeter große Konstruktion mit Aussichtsterrasse entworfen, die in den kommenden Monaten durch Europa touren und ausschließlich an besonders attraktiven Standorten Halt machen wird, wo sonst keine anderen Restaurants zu finden sind. Der „Cube“ befindet sich derzeit an seinem Ausgangsort, dem Brüsseler Parc du Cinquante-naire. Doch nicht im Park selbst, sondern auf dem Triumphbogen ist der weiße Pavillon zu finden und bietet somit einen einzigartigen Aus- und Anblick. Für das außergewöhnliche Konzept wünschten sich die Verantwortlichen auch ein ausgezeichnetes Ambiente. Das Architekturbüro empfahl Zumtobel als Leuchtenspezialist aufgrund einer

früheren Projektzusammenarbeit und beauftragte das Unternehmen mit dem Entwurf einer maßgeschneiderten Lichtlösung.

Matteo Menghini, Projektmanager Zumtobel Italien, erklärt: „Wir haben von der notwendigen Grundbeleuchtung in der Küche, über einen einladenden Empfangsbereich bis hin zum stimmungsvollen Akzentlicht am Dinnertisch darauf geachtet, eine harmonische Beleuchtungslösung zu kreieren, die natürlich auch dem modernen Design gerecht werden sollte. Unser Ziel waren unauffällige Lichtquellen mit spürbar angenehmen Wohlfühllicht.“

Dem hohen Designanspruch des Pavillons wird auch die Leuchte im Foyer gerecht, die eigens von Zumtobel nach einem Entwurf des Mailänder Architekturbüros Park Associati in Zusammenarbeit mit der Firma Hasenkopf, einem Spezialisten für die Bearbeitung von Corian,

einem Warenzeichen von Du Pont, entwickelt und gefertigt wurde. Diese neue Leuchte besticht besonders durch ihre kristalline Form. Die von Zumtobel patentierte MPO+ Optik verhindert dabei störende Blendungen und ermöglicht eine homogene Lichtverteilung im Raum.

Der Innenraum des „Cube“ ist flexibel gestaltet, um verschiedenen Anlässen gerecht zu werden. Der große Tisch bietet Platz für 18 Gäste, wird aber vor und nach dem Essen an die Decke gehoben. Das schafft Raum und verwandelt das Restaurant schnell in eine gemütliche Lounge. Für jede Situation das passende Licht liefert dabei das multifunktionale Lichtsystem Supersystem, das sowohl im offenen Küchenbereich als auch im gesamten Restaurantbereich zum Einsatz kommt. Die extrem kleinen und energiesparenden LED-Spots von Supersystem fügen sich harmonisch in die puristisch-moderne Architektur ein. Aufgrund ihres fokussierten Lichts bieten sich die minimalistischen Zumtobel Spots hervorragend zur Akzentbeleuchtung an. So wird der gesamte Raum subtil und effektiv in Szene gesetzt.

Ebenfalls nahtlos in die Decke und damit Architektur eingefügt, garantieren die innovativen LED-Downlights Panos Infinity einen freundlichen Eingangsbereich. In der Kunst der Einfachheit überzeugt auch die Beleuchtung für den offen gestalteten Küchenbereich mit der Lichtlinie Linaria. Sie sorgt mit gleichmäßiger Helligkeit für den notwendigen Sehkomfort.

Auf der Reise durch Europa, von Belgien über Italien, die Schweiz, Russland und Schweden, bereiten an jeder Station ausgewählte Spitzenköche die Speisen zu. Für jeweils drei Monate kochen sie für die Gäste in der offenen Küche.

Erleben Sie den „Cube“ live auf YouTube:
<http://youtu.be/EyIhr1qHUT4> oder
<http://youtu.be/cAwhKPCIMn4>

Mehr Informationen zum Cube sowie Reservierungsmöglichkeiten finden Sie unter:
<http://www.electrolux.co.uk/Cube/>



B2 | Entworfen hat das „Cube“-Konzept das Architekturbüro Park Associati in Mailand. Zumtobel erarbeitete in enger Zusammenarbeit mit den Architekten die maßgeschneiderte Lichtlösung für den 140 qm großen Restaurant-Pavillon.



B3 | Das multifunktionale LED-Lichtsystem Supersystem und eine speziell gefertigte Sonderleuchte erhellen das Restaurant und den Loungebereich mit einer angenehmen Mischung aus gerichtetem und diffusem Licht.

Projektinformation

THE CUBE

Bauherr/Betreiber:	Absolute Blue, Brüssel/B
Architektur und Innendesign:	Park Associati, Mailand/I
Elektroinstallation:	Greenville, Mailand/I
Lichtlösung (Innenraum):	Zumtobel LED-Lichtsystem Supersystem, Lichtlinie Linaria, LED-Downlight Panos Infinity, Sonderleuchte Ibla

Weitere Informationen:



Zumtobel GmbH
Nadja Frank
PR Manager
Schweizer Straße 30
A-6850 Dornbirn

Tel. +43 (0)5572 390 - 1303
Fax +43 (0)5572 390 - 91303
Mobil +43 (0)676 8920 3904
nadja.frank@zumtobel.com
www.zumtobel.com