

FORUM

Küchen | Trends | Produkte



Industrieller Charme:
Massimo Iosa Ghinis neues
Küchensystem „Frame“
basiert auf einer selbsttra-
genden Stahlstruktur. Preis
auf Anfrage, Snaidero.

NEUES AUS DER KOCHWERKSTATT

REDAKTION: KIKI AHLERS | TEXT: KATHARINA RICKLEFS

Die Küche ist zum Kochen da, und das darf man auch sehen. Werkstattküchen verstecken nichts und laden mit offenen Regalen und großen Arbeitsflächen zum Anpacken ein – eine Auswahl



1

AN DIE TÖPFE, FERTIG, LOS!

Offene Küchensysteme halten alles so griffbereit wie die Werkbank des Tischlers. Das ist praktisch und sieht gut aus, wenn man auf die richtigen Zutaten setzt: echte Materialien und zeitloses Design



Kochen muss heute niemand mehr, der keinen Spaß daran hat. Jeder, der einen Dosenöffner besitzt und Packungen aufreißen kann, kommt auch so zurecht. Trotzdem gibt es eine Menge Menschen, die es als beruhigend empfinden, bis zum Ellbogen im Hefeteig zu stecken oder geduldig den Risotto zu rühren. Und wer die Freuden des Kochens erst einmal für sich entdeckt hat, der genießt es auch, sein Tun zu zelebrieren. Der möchte vielleicht seinen Arbeitsplatz gar nicht hinter glatten Fronten verstecken, sondern ihn richtiggehend inszenieren. Dann avanciert die Küche zur Werkstatt, in der ehrliches Handwerk seinen Platz hat. Unter Zischen und Dampf entstehen aus rohen Zutaten erlesene Genüsse. Die Arbeitsplatte dient als Werkbank für Mise en Place und Komponenten-Montage. Fürs Feintuning stehen übersichtlich Gewürze, Zutaten und Gerätschaften griffbereit in offenen Regalen und Schubfächern. Am Herd schließlich, einer modernen Esse gleich, erfolgen im Schweiß des Angesichts die letzten entscheidenden Handgriffe. Und zur Belohnung gibt es ein Festmahl, gern im Kreise von Freunden direkt am Kochtisch oder an einem großen Esstisch in der offenen Küchenwerkstatt.

Die Designer haben ausgefeilte Lösungen und Produkte entworfen, und natürlich gibt es eine Menge technischer Innovationen. Mit vollflächigen Induktionskochfeldern und raffinierten Kochfeldabzügen werkelt es sich umso besser!

1| In der modularen Mobilküche „Concept Kitchen“ von Kilian Schindler hat alles seinen Platz. Preis auf Anfrage, Naber. 2| Der Kochfeldabzug „Bora Basic“ setzt an, wo Dampf und Gerüche entstehen, und zieht den Dunst einfach nach unten ab. Ca. 2400 Euro, Bora. 3| Ein Neuling am Herd: Erstmals entwarf die spanische Designerin Patricia Urquiola eine Küche. „Salinas“ basiert auf einer Struktur aus Metallrohren mit Paneelen in Metalllack und ist beliebig kombinierbar. Preis auf Anfrage, Boffi.



3



4

4| Hart im Nehmen ist der quadratische Eichenblock „Konrad L“ auf Füßen aus weiß geöltem Eschenholz. Ca. 3400 Euro, Moebel Compagnie. 5| Im Küchensystem „Convivium“ steht im von der Decke abgehängten Doppelbord alles griffbereit. Wird einfach vom Esstisch zum Tresen: der höhenverstellbare Tisch „Up-Down“. Preis auf Anfrage, Arclinea.



5



1



5



2

1| Kompakt wie puristisch verleiht Sebastian Desch mit „loft“ der Landhausküche einen zeitgemäßen Look. Preis auf Anfrage, Team 7. 2| Die fein gemaserten Holzcontainer sind in drei Größen erhältlich. Ab ca. 215 Euro, Bulthaup. 3| Mattschwarz lackierten Edelstahl kombiniert Lima de Lezando mit mundgeblasenem Rauchglas zum siebenarmigen Lüster „Furore“. Ca. 3200 Euro, Supergrau. 4| Ob stehend oder liegend: der Beistelltisch „sidekick“ aus Nussbaumholz macht immer eine gute Figur. Ab ca. 340 Euro, Team 7. 5| Bei „Meccanica“ ist der Name Konzept, alle Module sind streng und gradlinig konstruiert. Unter der Kühlerhaube des Fiat Cinquecento verbirgt sich der Kühlschrank. Preise auf Anfrage, Valcucine. 6| Im Zentrum der Küche „S2“ steht die Kochinsel. Preis auf Anfrage, SieMatic.

OFFEN FÜR ALLES

3



4



6



1



2

SOLITÄRE SCHÖNHEITEN

Es muss nicht alles aus einem Guss sein: Einzelstücke in ausgefallenen Materialien, ungewöhnlichen Formen und skulpturalem Design



3

1| Ausgehend von der Küche als eigener Architektur innerhalb des Hauses entwickelte die Designerin Gitta Gschwendtner „The Drawer Kitchen“ vom ersten Prototypen bis zur Serienreife. Das ausladende Möbel ist seit Frühjahr 2014 in Birkenholz mit einer Edelstahl-Arbeitsfläche erhältlich. Preis auf Anfrage, Schiffini.

2| Mit der formschönen

Armatur „Tara Classic“ kommt in der Küche ein Profi zum Einsatz. Entworfen von Sieger Design, reichen der um 360 Grad schwenkbare Auslauf und die einhändig zu bedienende Brausegarnitur am Pendelarm (fast) überallhin. Ca. 1440 Euro, Dornbracht.

3| Marmor und Eichenholz wählte der Designer Simon Legald für die Salz- und Pfeffermühlen „Craft“ mit Keramikmahlwerk. Ab 74 Euro, Norman Copenhagen. 4| Raue Schale, edler Kern: In der Modulküche „Heart of Gold“ sind die Fächer mit goldfarben eloxiertem Aluminium ausgekleidet. Das Kochmodul in hellem Beton verbirgt unterhalb des Kochfelds eine Lade. Ab 24 000 Euro, Steinger.



4

DESIGNKÜCHEN VON MEISTERHAND



Wer sich bisher eine neue Küche wünschte, wandle sich an einen Architekten oder ein Küchenstudio. Mit „MeisterMöbel“ stellt der Beschlägehersteller Häfele nun ein von der Designerin Martha Schwindling entworfenes modulares Küchensystem vor, das zusammen mit ausgewählten Handwerkern aus Deutschland, Österreich und der Schweiz an die Kundenwünsche angepasst wird. In der Küchenzeile (oben) sind Spüle, Arbeitsfläche und offene Regale integriert. Der Clou: Durch Schiebetüren mit Faltmechanismus lässt sich die ganze Zeile schließen. Bei der Kücheninsel (unten) fährt der Korpus mit Arbeitsplatte zur Seite und gibt das Kochfeld frei. Ein Highboard nimmt zusätzliche Elektrogeräte auf. Alle Elemente sind flexibel positionierbar.



FEURIGE SOLISTEN

Standherde sind die unangefochtenen Stars in der Küche. Zu Recht. Denn sie begeistern mit individuell einstellbaren Temperaturniveaus, ausgefeilten Brennersystemen und edlen Oberflächen

1| Im norditalienischen Campodarsego werden die Standherde der nostalgisch anmutenden Linie „Majestic“ auf Kundenwunsch maßgefertigt. Bei der frei stehenden Profi-Kochstation mit passender Abzugshaube reicht die einstellbare Gartemperatur des Backofens von 30 bis 300 Grad. Ab ca. 9500 Euro, Ilve.

2| Auf nur einem Meter Breite vereint der kompakte Range-Cooker „Deluxe 1000“ ein fünfflämmiges Edelstahl-Gaskochfeld und gleich zwei Heißluftback-

öfen mit 69 und stolzen 81 Liter Fassungsvermögen. Ca. 4600 Euro, Falcon.

3| Herzstück des „Château 120“ sind die Gewölbebacköfen für besonders schonendes Garen bei gleichmäßiger Hitze. Neben den Gasbrennern aus Messing erlaubt die mittige Ringherdplatte aus massivem Gusseisen das Hantieren auch mit großen Töpfen. Ab 30 000 Euro, La Cornue.

4| Mit der neuen Generation der Wärmespeicherherde entwickelt AGA die britische Herd-Ikone weiter.

Erstmals können die Modelle der „Total Control“-Reihe je nach Bedarf ein- oder ausgeschaltet werden, um den Energieverbrauch zu reduzieren. Koch- und Garplatte des „TC3“ sowie Brat-, Back- und Schmorofen lassen sich individuell per Touchscreen regeln. Ca. 12800 Euro, AGA.

5| Induktion steht für sicheres Kochen. Das schwarze Glas-Keramik-Induktionskochfeld des Kochzentrums „Opera CS19ID-7“ hat fünf unterschiedliche Kochzonen. Ca. 4650 Euro, Smeg.





1

GRENZGÄNGER

Fließende Übergänge kennzeichnen die offene Küche. Kochtische vermitteln als wohnliche Küchenmöbel zwischen Kochen, Essen und Wohnen



2

1| Auf den ersten Blick erinnert das Design des Kochtischs aus der „Collection next125“ an einen klassischen Esstisch. Die sich zum Rand auf nur 1,3 cm verjüngende Quarzstein-Arbeitsplatte von 240 x 100 cm ruht auf einem Gestell aus heller Asteiche. Durch die eingerückten Unterschränke der Küche „NX 800 Solid“

wird der möbelhafte Charakter verstärkt. Die steingrauen Fronten sind aus durchgefärbtem Schichtstoff gefertigt, der eine fast fugenlose Anmutung ermöglicht. Preis auf Anfrage, Next125. 2| In Kochgeschirr aus Terrakotta entfalten sich Aromen und Gewürze durch die gleichmäßige Wärme besonders gut.

Die Bratenpfanne gehört zur fünfteiligen Topfserie „Terra.Cotto“. Ø 28,5 cm, ca. 70 Euro, Sambonet. 3| Als Essenz der Küche reduziert die Wiener Gestaltungsgruppe Eeos bei „b2“ die Küche auf drei Elemente: eine zentrale Küchenwerkbank als Kochtisch plus zwei Werkschränke. Preis auf Anfrage, Bulthaup.



3

ITALIENISCHE LIAISON IN SCHWARZ-WEISS



Nicht für Kleingeister geeignet: Die Entwürfe des Architekten und Designers Daniel Libeskind treten stets mit großen Gesten in Rampenlicht. Zwar ist die Küche „Sharp“ für Poliform Varenna einfach in Weiß und Schwarz gehalten, doch verlangt die schlichte Dimension der Kochinsel nach einem großen luftigen Umfeld, um ihre volle Wirkung zu entfalten. Ein Effekt, der durchaus in der Absicht von Daniel Libeskind liegt, richtet sich das Designkonzept von „Sharp“ doch gezielt an Liebhaber freier Flächen und offener Räume. Der Küchenblock ist aus dem Mineralwerkstoff Corian im Farbton „Glacier White“ gefertigt und steht wie ein Monolith im Zentrum des Geschehens. Ebenfalls aus dem Werkstoff im neuen Schwarzton „Deep Nocturne“ besteht der abgewinkelte Esstisch, der nur durch seinen Halt am massiven Küchenblock die Balance zu wahren scheint. Mit der Verbindung von Küche und Esstisch verknüpft der Entwurf die funktionellen Bereiche Kochen und Essen untrennbar miteinander. Für Daniel Libeskind eine Geste der Gastlichkeit – mit „Sharp“ bittet der Architekt zu Tisch.



Daniel Libeskind lebt und arbeitet in New York. Sein Jüdisches Museum in Berlin ist eines der signifikantesten Gebäude der Hauptstadt.

Porträt: Ilan Besor / Studio Daniel Libeskind

ULTRASTARK, ULTRAROBUST UND ULTRAWIDERSTANDFÄHIG:

DEKTON® by Cosentino ist eine revolutionäre, ultrakompakte Oberfläche für Küche, Bad, Terrasse und Flur.

DEKTON® by Cosentino umfasst durch ein innovatives, neuartiges verfahrenes Verfahren, ein Einmal in einer DEKTON®-Oberfläche durch die Luft im 25.000 Ternen Druck paraffiniert, Das macht sie besonders gegen Hitzebock, Flecken, spritzendes Fett und Flüssigkeiten, Aber auch Säurebeständigkeit. Sie ist leicht, Die Herstellung einer DEKTON®-Platte spannen: maximale Festigkeit auch nach jahrelanger Säurebeständigkeit. Der neuen starke Druck bei der Herstellung macht eine DEKTON®-Oberfläche außerdem besonders hart; Abrieb, Kratzer oder Stöße, die sonst unvermeidlich auf Tischplatten, Badzinnenschränken, Fensterbänken oder vielen anderen mehr einwirken, haben, sind für DEKTON® by Cosentino kein Thema mehr.

DEKTON® by Cosentino ist in unterschiedlichen Ausführungen erhältlich; in der Tech-Funktion mit einem oder einem, in der klassischen „Solid“- oder der „Maximal“-Variante; Die besondere Größe – 144 cm Breite und 328 cm Länge – lassen außerdem besonders viel Raum für kreative realisierbare Gestaltungsmöglichkeiten.

WWW.COSENTINO.COM – WWW.DEKTON.COM



ANZEIGE





MATERIELLE VIELFALT

Oberflächen, die man streicheln möchte: Diese Werkstoffe laden zum Anfassen ein



1| In der „P'7350“ führt das Porsche Design Studio die Philosophie der ersten Porsche-Küche fort – mit Glasflächen, Hochglanzfronten und massivem Pinienholz. Preis auf Anfrage, Poggenpohl. 2| Mit der Manufaktur für Pott entwickelte die Köchin Sarah Wiener die gleichnamige Messer-Serie mit

geölten Zwetschgenholz-Griffen und einem Messerblock aus Walnussholz. Ca. 830 Euro. 3| Inspiriert von den Brücken Portugals, entwarf Óscar Silva „Tixe“ in massivem Eichenholz. Preis auf Anfrage, Rodam. 4| Für Vipp gestaltete Annemette Kissow eine 7-teilige Keramik-Serie, ab ca. 30 Euro.



GLÄNZENDE ANSICHTEN

Fronten und Oberflächen erstrahlen in metallischem Schein. Neue Legierungen und Veredelungen wirken elegant und sind zugleich funktional

1| Auf Knopfdruck lassen sich die horizontalen Lamellen vor dem wandgebundenen Regalsystem „Xtend+“ mit einzeln beleuchteten

Böden elektronisch öffnen und schließen. Preis auf Anfrage, Leicht. 2| Als Blickfang und Handschmeichler reduziert die Oberfläche

der Kühl-Gefrier-Kombination „BlackSteel CBNPbs 3756“ dank SmartSteel-Veredelung Fingerabdrücke und sorgt für eine leichte Reinigung. Ca. 1800 Euro, Liebherr. 3| Mobil auf Rollen ist das solitäre Müllelement immer im Einsatz. Preis auf Anfrage, Bulthaup. 4| Arne Jacobsens Armaturenklassiker „KV1“ verleiht ein aufwendiges Hochvakuumverfahren eine extrem kratzfeste PVD-Beschichtung in Kupfer. Nur als Sonderanfertigung, auf Anfrage, Vola. 5| Die Armatur „Tara Cyprium“ mit Kreuzgriffen strahlt mit einer Oberfläche aus 18 Karat Gold und Kupfer. Ca. 980 Euro, Dornbracht.

