

Planung:

Fotografie | Deniz Saylan
Korpusbau | Ursula Maier Werkstätten
Furnier | Schorn & Groh
Beschläge | Blum
Arbeitsplatte | Silestone by Cosentino
Steinmetzarbeiten | Karl Schäffer GmbH
Edelstahl-Armatur | MGS
E-Geräte | Miele
Gas-Kochfelder | ABK
Lampen | Ingo Maurer



Sarah Maier



Silke Heinz

Ursula Maier Werkstätten,
Markgröningen

Küchentraum in Nussbaum und Magenta

Wow! Diese Küchenplanung fesselt auf den ersten Blick. Sie zeigt, wie faszinierend Mut zu Farbe und Form sein kann; wie sehr handwerkliche Kunst begeistert. An welchem Detail soll sich das Auge zuerst sattsehen: An der fünfeckigen Kücheninsel? Der magentafarbenen Arbeitsfläche? Den feinen Edelstahlarmaturen? Oder am französischen Nussbaumfurnier?

Entworfen und gestaltet wurde diese Küche von Sarah Maier und Silke Heinz von den Ursula Maier Werkstätten, Markgröningen. Und zwar als Ausstellungsstück in einer zum Showroom umfunktionierten Altbauwohnung; der Küchentraum selbst misst 22 m².

Die Küchenplanung zur Probe hat gute Gründe: „Wir haben einige Dinge ausprobiert, die wir so vorher noch nie bei einem Kunden realisiert haben“, sagt Sarah Maier. Dazu zähle die Integration spezieller Gas-Kochfelder in die Arbeits-

fläche aus Mineralwerkstoff und besonders die Bearbeitung dieser Platte zur kantenfreien und dreidimensionalen Verbindung von Platte und Becken. Umgesetzt wurden diese Arbeiten mit einer neuartigen 3-D-Fräse in der Steinmetz-Werkstatt.

Das Mobiliar besteht aus einer zurückhaltend wirkenden Zeile mit weißen Möbeln und weißer Silestone-Arbeitsfläche sowie der imposanten Koch- und Arbeitsinsel. Die fünfeckige Grundform der Kücheninsel entspräche den Laufwegen des Raumes, erzählt die Planerin. Dieses ungewöhnliche Schema bezeichnet sie als „eine extreme Herausforderung“; selbst für die Spezialisten der Ursula Maier Werkstätten, einer über 100 Jahre alten Schreinerei mit gewachsener Furnierkompetenz. Denn das markante Edelfurnier dieses „Jahrhundertstammes“ wurde Korpus für Korpus umlaufend auf Gehrung

eingesetzt. Und das jeweils mit innenliegend gespiegelmtem Splint, um die dunklen Bereiche des Holzes in Beziehung zur farbigen Arbeitsfläche zu setzen. „Das ist anspruchsvolle Manufakturarbeit“, so Sarah Maier.

Furnier, das natürliche Oberflächenmaterial aus echtem Holz, ist längst nicht mehr so sensibel wie zu früheren Zeiten. Dank moderner Verarbeitungstechniken und entsprechender Lacke sind die Fronten laut Hersteller feuchtraumgeeignet und trotzen Wasser, Fett und starker Beanspruchung. Ein großer Vorteil von Furnier in Küchen sei die Unempfindlichkeit gegen sichtbaren Schmutz: „Spritzer und Fingerabdrücke, wie sie beim Kochen zwangsläufig entstehen, sind auf Furnierfronten nahezu unsichtbar“, erläutern die Experten vom Lieferanten Schorn & Groh. (dib)

www.ursulamaier.de

