

67 JAHRE RAUM FÜR INSPIRATION

AW

Architektur & Wohnen



Special

KÜCHEN-TRENDS

+

DIE 100
BESTEN KÜCHENSTUDIOS
DEUTSCHLANDS

FEAST YOUR EYES

Edlen Delikatessen gleich, setzen monumentale Kücheninseln neue Maßstäbe in der Raumgestaltung. Massive Natursteinblöcke und schwebende Arbeitsplatten, die scheinbar mühelos der Schwerkraft trotzen, verwandeln dieses zentrale Element in visuelle Highlights



Monolith im Schwebezustand

Unter dem Titel „The Elevation of Gravity“ präsentierte der Münchner Premiumhersteller anlässlich des diesjährigen Mailänder Salone seine Vision einer Kochinsel, die ultimativ die Anmutung einer künstlerischen Rauminstallation annimmt. Aus einem Fels vom italienischen Natursteinspezialisten Salvatori ragt die vier Meter lange Arbeitsplatte aus Dekton scheinbar unter Überwindung der Schwerkraft heraus. Ohne sichtbare Einlassungen werden einzelne Zonen der Flächen dank komplett verborgener Induktionstechnik zum Kochfeld. www.gaggenau.com



Die steht für sich

Auf die Frage, wie sich eine klare, geometrische Formsprache mit sinnlicher Wohnlichkeit vereinen lässt, haben die Gestalter von „Mondial“ ganz augenscheinlich eine überzeugende Antwort gefunden. Mit warm schimmernden Oberflächen und dem Zusammenspiel unterschiedlicher Materialien gelingt eine zugleich zeitlose und einladende Inszenierung des Lebensraums Küche. Der spektakuläre Effekt entsteht durch die harmonische Symbiose von Metall, Naturstein und getöntem Glas, die als Materialien für Fronten sowie Arbeitsplatte höchste Ansprüche an Design wie Funktionalität erfüllen. www.siematic.com



Spiel der Proportionen

Inspiriert von „Xila“, einer Küchenserie, die Luigi Massoni 1972 entworfen hatte, griff das Team des Mailänder Studios Elisa Ossino für seinen zeitgenössischen Entwurf die starken Geometrien des Originals als Leitmotiv auf. Optisches Highlight ist der kreisrunde Annex, der scheinbar aus dem massiven Kubus der Kücheninsel mit seiner Arbeitsplatte aus Breccia-Imperiale-Marmor herauswächst. Leicht erhöht und mit skulpturalem Fuß wird die Platte aus wahlweise amerikanischem Ulmen- oder Eschenholz zum einladenden Sitzplatz. www.boffi.com

Fotos: Giuseppe Dinnella, PR (3)

Gut gefügt

Nicht zufällig heißt der neueste Entwurf des norditalienischen Studios Garcia Cumini „Tangram“. Denn wie bei dem chinesischen Geduldsspiel fügen sich unterschiedliche Materialien und Oberflächenstrukturen nahtlos zusammen. Aber nicht etwa streng linear, sondern in eleganten Kurven folgt die aus geätztem Glas geschnittene Arbeitsplatte dem gerundeten Korpus mit seinen vertikalen Linien aus kanneliertem Eichenholz. Raffiniert ist dabei die Lösung der Türen, deren Öffnungskanten und Scharniere unsichtbar in den Fugen verschwinden. www.cesar.it



Leuchtendes Vorbild

Geradezu magisch strahlt die Natursteinplatte aus ihrem Inneren heraus. Möglich macht den Effekt eine innovative Flächenlicht-Technologie. Durch die Einstellung von Farben und Lichtintensität lassen sich individuelle Stimmungen im Raum erzeugen. Zusätzliche Spots können dazu individuell ausgerichtet werden und setzen auf den Tablaren platzierte Lieblingsstücke mit gelenktem Licht in Szene. Die Studie „+mondo“ zeigt eindrucksvoll die mögliche Transformation der Kücheninsel in ein raumgreifendes skulpturales Objekt. www.poggenpohl.com

küchenwelten
TROSSINGEN



Christian-Messner-Straße 31 • 78647 Trossingen
07425 - 229944 • www.kuechenwelten-trossingen.de



Star im Küchenkosmos

Diagonal verschoben scheint das Inselement von „Skywalk“ förmlich zu schweben. Ein zentrales Statik-Element garantiert dabei die nötige Stabilität und nimmt zudem die funktional erforderlichen Installationen auf. Verkleidet mit drei Millimeter starkem Edelstahl in den neuen, innovativen Oberflächenausführungen Edelstahl „Hot-Rolled“ und „Black-Touch“ sowie in coolem Schwarzstahl oder warm schimmerndem Messing schafft der funktionale Monolith mit integriertem Spülplatz und Kochfeld genau den erwünschten Effekt von geerdet bis galaktisch. www.eggersmann.com

Moderner Hüttenzauber

Sein Name ist Programm. Denn der vom Architekten Francis Kéré erdachte „The Fireplace“ stellt die Kochstelle in den Mittelpunkt. Zentriert auf der Insel platziert wurde sie in die Natursteinplatte aus dem „Systemo“-Sortiment eingefügt. Fronten und Wangen des Elements erhalten ein Finish aus bronziertem Spiegelglas, das den umgebenden Raum reflektiert und zugleich in eine einladend warme Atmosphäre taucht. Der als Kulisse dienende Hochschrank erhält zum Kontrast eine Front aus onyxschwarz durchgefärbtem Eichenfurnier. www.next125.com



Fotos: PR