



Die Popstahl-Küchen kehren die größten Vorteile von Stahl heraus. Modell Pfeffer – eines von vielen – zeigt, was möglich ist.

Das Herzstück des Hauses

Im Grunde ist es ganz gleich, woraus eine Küche gemacht ist: Die Wahl der Materialien ist immer eine Herzensangelegenheit und eine entscheidende Frage der Haptik und Optik.

Noch nie war das Thema „Küche“ in der Einrichtung so präsent wie heute. Sie gilt als geheime Visitenkarte und hat den zentralen Platz im Haus eingenommen. Von diesem in vielen Jahren errungenen Platz auf dem Thron kann sie so leicht niemand mehr stoßen, denn zur reinen Funktionalität ist ein Faktor hinzugekommen, der mehr die Emotionen bewegt als alles andere: das Design.

Mit Herz aus Stein

Viel Handarbeit steckt in den Küchen von Strasser Steine, ein oberösterreichisches Unternehmen, dessen Produktionsschwerpunkt ganz klar auf der Herstellung von Küchenarbeitsplatten in Naturstein, Quarzkompositgestein und Keramik liegt. Mit der auf der ICFF als „beste Küche“ ausgezeichneten ST-ONE erreichte Strasser ein Marktsegment, das sehr stark am Design orientiert ist und vor allem bei Architekten und Einrichtungsbüros großen Anklang findet. ST-ONE wird als Kubus oder Quader angeboten, wobei Korpus und Laden aus

Massivholz gefertigt sind. Die Ummantelung aus Naturstein ist ein Meisterstück der Perfektion – sodass der Küchen-Monolith wie aus einem einzigen Stein geschnitten wirkt. Das grifflose Frontbild von ST-ONE wird in einer 90 Grad gedrehten Schnittrichtung aus dem Naturstein gesägt und ergibt so ein durchlaufendes Strukturbild. Jede Insel ist ein Unikat – in der Steinstruktur absolut einzigartig. Mit Alpengrün hat Strasser Steine einen weiteren Naturschatz Österreichs gehoben, der nun neu für Küchenarbeitsplatten eingesetzt wird. Die Liebe und die Faszination in Sachen Naturstein ist eben kein Trend, sondern vielmehr immerwährende Magie.

Mit Herz aus Gold

Die größte Leidenschaft von Designer Martin Steininger liegt im Entwickeln und Entwerfen von Küchen, die für ihn in ihrer ganzen Archaik das Herzstück eines Hauses ausmachen. Hier wird gekocht, gelebt, gelacht – ein Treffpunkt der Familie und mit Freunden, wie es ihn kein zweites Mal gibt. Umso mehr Augenmerk schenkt er diesem Bereich bei all seinen Projekten, die von Anfang bis Ende durchkomponiert sind und wie aus →

Barbara Jahn

Wie ein Monolith: ST-ONE, hier die Version Unit L Antarctic poliert, ist das preisgekrönte Küchenkonzept von Strasser.





© Steinger Designers (2)

einem Guss wirken. Seine Küchen heißen Slim, Wall, Modul, Pure, Block und Rock, fast alle Inzellösungen, die die Küche und den Raum darum herum in vollen Zügen erlebbar machen. 2019 erweitert nun Fold das Portfolio, ein echtes Statement, dem man kaum den Blick entziehen kann. Mit goldener, warmer Metalloptik dominiert sie den Raum, geformt wie eine Skulptur mit präzisen Kanten und Falten. Der Korpus entsteht mit einer computerbasierten, speziell auf Metall zugeschnittenen Formungstechnik, die die schrägen Flächen präzise aneinanderreicht, ein Monolith, der sich in einer erfrischenden Lebendigkeit von Vor- und Rücksprüngen auflöst und an die hohe Kunst des Papierfaltens erinnert. Nur zarte Linien lassen Öffnungen erahnen, hinter denen sich das auf jeden Kunden persönlich zugeschnittene Innenleben verbirgt. Jedes einzelne Exemplar ist ein Unikat – gemeinsam ist allen jedoch Tombak, die stark kupferhaltige Messinglegierung, die jeder Fold eine dauerhaft schöne Oberfläche verleiht, die leicht zu reinigen ist und Hitze wie Kälte zu trotzen vermag. Die in reiner Handarbeit finalisierte Küche wird auch in weiteren Metallen und Metalllegierungen erhältlich sein.

Mit Herz aus Stahl

Ganz anders legen es Ralf Weissheimer und Johannes Greiner von Popstahl bei der Küche an. Sie entwerfen Küchen aus Stahl, wobei es ihnen um die Materialität des reinen Werkstoffes geht. Ihre Küchen haben erfrischende Namen wie Mangold, Pfeffer oder Rote Beete und dementsprechend sind sie knallbunt oder auch unifarben, in jedem Fall aber geradlinig und zeitlos

Designer Martin Steinger legt sich auf kein Material fest. Aber er geht bei jedem an dessen Grenzen. So auch bei Küche Fold aus Tombak.

schön in einem unverrückbaren Stil. Denn was immer gleich bleibt, ist ihre wichtigste Komponente: der Popstahl, der viele Möglichkeiten offen lässt. Größten Wert legen die beiden auf eine puristische Linie im Design, Hochwertigkeit in der Ausführung und hohe Flexibilität beim Ändern der Korpusfarben. Die Gestaltung der eigenen Küche soll schließlich so viel Spaß machen wie das Kochen selbst. •

Mit der Hightech-Arbeitsfläche M.POD können alle Funktionen von Fold zentral gesteuert werden.



Zum Kochen bringen

Popstahl wird zehn Jahre alt. Ein guter Grund, bei Ralf Weissheimer und Johannes Greiner mal nachzufragen.

Welcher Designer oder welche Marke ist euer Vorbild?

Der Gestalter Otl Aicher hat sich Anfang der 1980er-Jahre mit dem Thema Küche intensiv beschäftigt. Sein Buch „Die Küche zum Kochen“ bildet die Grundlage dafür, wie Küchen aufgebaut sein sollten, und ist unser Vorbild.

Was würdet ihr gerne besser machen?

Dafür, dass wir mit Stahlblech arbeiten, sind wir schon sehr flexibel und können auch die meisten Sondermaße umsetzen. Wir hätten natürlich nichts dagegen, die kleinen Einschränkungen, die wir durch unseren Werkstoff dennoch manchmal haben, auflösen zu können.

Wie wichtig ist Nachhaltigkeit für euch?

Der Nachhaltigkeitsaspekt ist uns sehr wichtig. Beim Beschichten mit Farbpulver werden keine Lösungsmittel verwendet und durch das reine Material lassen sich unsere Küchen problemlos recyceln.

*Bekannt für ihre unbändige Farbenfreude:
Die Popstahl Küchen – hier das Modell
Paprika in kräftigem Rot.*

Wo seht ihr den Küchenmarkt in den nächsten zehn Jahren? Bestellen wir dann nur noch Essen nach Hause und brauchen vielleicht keine Küchen mehr?

Es wird eine zweigeteilte Entwicklung geben. Die Menschen, die noch kochen und sich bewusst mit Lebensmitteln auseinandersetzen. Stichwort Garten, Bio, analoges Kochen, sinnliche Erfahrung und Geselligkeit. Und es wird die Menschen geben, die maßgeschneidertes Convenience-Food bestellen und/oder in einem Gerät zu Hause oder unterwegs à la 3D-Drucker generieren.

Habt ihr in den letzten zehn Jahren eine Veränderung auf dem Küchenmarkt wahrgenommen? Wenn ja, welche?

Die Küche hat einen höheren Stellenwert bekommen. Sie ist zentraler Anlaufpunkt in der Familie. Die Kunden sind bereit, mehr Geld für Küchen und Geräte auszugeben.

Was sind die wichtigsten Basics, die in jeder Küche vorhanden sein müssen?

Das kann man so nicht beantworten, da jeder Kunde andere Schwerpunkte setzt und somit auch jede Küche andere Funktionen erfüllen muss.



© Jan Kullke (2)

Ralf Weissheimer (o.) und Johannes Greiner (u.) machen seit zehn Jahren Küchen aus Stahl.

Ihr stellt auch Badmöbel her – geht Küche auch im Bad?

Das Material eignet sich auch hervorragend für Badmöbel. Einen ersten Prototyp gibt es schon.

Was wäre euer Traumprojekt?

Eine hängende Küche „popair“ wäre unser Traumprojekt. Ein Stahlgestell, das die Inselmodule aufnimmt und von einer Betondecke hängt. Also eine schwebende Popstahl-Insel. •

