

Küche Minimal

Die Küche vom Schreiner - sie kann auch anders aussehen als die hinlänglich bekannte L- oder U-förmige Schrankfront in Esche weiß oder Eiche rustikal.

Der zentral als Insel angeordnete Koch- und Arbeitsplatz in Beton verbindet als kommunikatives Element Wohn- und Essbereich.





Oben: Eine Hochschrankzeile sowie verschiedene unter den Betonblock geschobene Korpusse dienen als Stauraum und zur Aufbewahrung von Küchenutensilien.

Rechts: Zur besseren Nutzbarkeit der Schrankinnenräume wurden diese ausschließlich mit Vollauszügen bestückt. Ein zentraler Rollladen in eloxiertem Aluminium verdeckt ein Regal zur Aufnahme von Küchengeräten, Kochbüchern und anderen Utensilien des täglichen Gebrauchs.

Der komplette Umbau des Erd- und Untergeschosses eines Mehrfamilienhauses aus den 60er Jahren in Nürnberg machte auch die Neugestaltung des Wohn-, Koch- und Essbereiches notwendig. Die Bauherren wünschten einen offenen Ess- und Küchenbereich. Der Koch- und Arbeitsplatz sollte dabei zur großzügigen Fensterfront mit Blick in den Garten ausgerichtet sein. Des Weiteren war die Unterbringung von Küchenutensilien und Vorräten für eine vierköpfige Familie notwendig.

Die Architektin entwarf basierend auf diesen Vorgaben eine frei im Raum stehende Koch- und Arbeitsinsel aus Beton und eine dahinter angeordnete Hochschrankzeile. Die gesamte Erscheinung sollte schlicht und einfach, ja minimalistisch wirken. Es wurde daher sehr flächig gearbeitet und auf den Einsatz von Griff-

fen vollkommen verzichtet. Die gesamten Einbauten sind durch zurückliegende, mit Linoleum belegte Passleisten, ähnlich einem Passepartout, voneinander getrennt, welche bei überstehenden Fronten ein Greifen der Tür ermöglichen. Die zentrale Koch- und Arbeitsinsel in Beton wurde bauseits als umgedrehtes U in einer speziell hergestellten Form gegossen und nach dem Ausschalen umgedreht. Dabei wurden die Ausschnitte für Spülbecken und Kochmodule bereits ausgespart. Die Abtropffläche zum Spülbecken hin wurde als Schräge mit erhabenen Edelstahlstegen als Auflage ausgeführt, das Becken in Edelstahl als Unterbaubecken untergeklebt. Der Kochbereich wurde um ca. 80 mm gegenüber der übrigen Arbeitshöhe von 950 mm abgesenkt, um ein bequemes Arbeiten zu ermöglichen. In diesem Bereich sind ein Grill-, ein Ceran- und ein



