

Roger Mandl



NEUE INDIVIDUELLE KÜCHEN

Geplant und gefertigt
von Architekten, Designern
und Schreibern

DVA

Mitarbeiterfreundlich

Massiver Eichentisch für Team und Gäste

Planung und Ausführung holzrausch planung

Ort Forstern bei München

Baujahr 2008

Fläche 28 m²

Fotografien Florian Holzherr



Arbeitsplatte in schwarzem Granit (*Nero Assoluto*) und Küchenarmatur aus Messing im Detail

Was liegt in einer Küchenmanufaktur näher, als gemeinsam zu kochen und zu essen – zumindest hin und wieder. Dafür bauten die Schreiner von holzrausch eine besondere Wohnküche. Doch dient sie nicht nur für den eigenen Bedarf – auch Kunden und Gäste können hier bewirtet werden. Nahezu die gesamte Einrichtung ist aus Eiche in unterschiedlichen Farbtönen hergestellt – außer den Fronten der Unterschränke, die aus schwarzem MDF bestehen und mit schwarzem Linoleum belegt sind – jedoch in unterschiedlicher Ausführung: Während die Oberschränke mit Räuchereiche furniert sind, besteht der Esstisch aus unbehandeltem, 12 Zentimeter starkem Massivholz. Die künstliche Belichtung erfolgt indirekt über die Decke von den Hochschränken aus und direkt durch Einbauröhren über der Küchenzeile; am Esstisch gibt es zwei Fluter und eine längsgerichtete Pendelleuchte. Die Wertschätzung der Mitarbeiter und auch der Kunden – wie könnte sie ein Schreinerbetrieb besser demonstrieren als mit der eigenen Arbeit und deren greifbarem Ergebnis? Der skulpturale, einladende Esstisch steht für das Ziel aller Kochkunst: gemeinsam zu speisen.

Ausstattung und Materialien

Fußboden Zement eingefärbt

Einbauschränke

Unterschränke MDF-Platte schwarz, Linoleum

Oberschränke Räuchereiche furniert

Oberfläche innen Räuchereiche furniert

Griffe Fugen; Stahlstangen schwarz

Tisch Eiche massiv

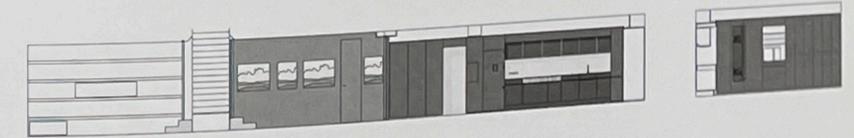
Arbeitsfläche Nero Assoluto

Spritzschutz Stahl geschwärzt

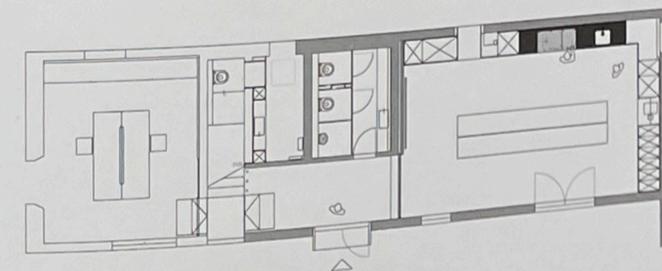
Armaturen Vola

Einbaugeräte Gaggenau

Leuchten Kreon



Ansichten



Grundriss

Der überdimensionale Esstisch bietet Platz für alle Mitarbeiter, aber auch Präsentationen für Kunden finden hier statt.



Frontaler Blick auf die Kochzeile mit dem Spritzschutz aus geschwärztem und geöltem Stahl



Linear: Die Fuge im Tisch und die Leuchte betonen die Längsausrichtung des Raums.



Sven Petzold, Nina Schreiber, Tobias Petri

Interview mit Tobias Petri, holzrausch

Tobias Petri, Schreinermeister, geboren 1974 in München
Sven Petzold, Schreinermeister, geboren 1974 in Würzburg
Nina Schreiber, Innenarchitektin, geboren 1977 in München

1998 Gründung von holzrausch in Forstern bei München durch Tobias Petri und Sven Petzold. Seit 2011 holzrausch planungsgesellschaft mit Nina Schreiber. Zum Team gehören Innenarchitekten, Schreinermeister, Holztechniker, Schreinergehilfen und Auszubildende.

Herr Petri, Ihr Firmenname holzrausch ist programmatisch zu verstehen, nehme ich an. Was berauscht Sie persönlich am Holz? Holz ist natürlich, echt, nachwachsend, warm, hochwertig, vielfältig. Offenporige, geölte, geseifte oder gar unbehandelte Oberflächen berauschen uns bei holzrausch besonders. Wir sind gegen Lackierungen oder künstliche Beizen auf Furnier oder Massivholz. Man hat unzählige Möglichkeiten, Holz schön zu verarbeiten. Allerdings täuscht unser Name manchmal – wir arbeiten gerade auch im Bereich der Küche mit diversen Materialien.

Wer entwirft die Küchen?

Die meisten Küchen sind Eigenentwürfe, die in unserem Team in sehr enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden entstehen. Viele unserer Kunden kennen sich in dem Thema sehr gut aus, haben konkrete Vorstellungen von Arbeitsabläufen, Materialien und Geräten und wünschen sich den Entwurf als gemeinsamen Prozess. So macht uns der Küchenentwurf am meisten Spaß – wir wollen individuelle Küchen für unsere Kunden und für den jeweiligen Ort schaffen. Wir arbeiten aber auch häufig mit Architekten zusammen, die mit einer Grundrissaufteilung oder einer ersten Idee kommen. In diesem Fall entwickeln wir dann gemeinsam mit dem Architekten die Küche im Detail.

Neben den Details scheint holzrausch aber auch die Küche als offener Raum am Herzen zu liegen.

Das ist eine allgemeine Entwicklung der letzten Jahre, die wir für gut halten. Sie bestätigt auch unsere Auffassung von der Küche als zentralen Platz im Haus. Das heißt aber nicht, dass diese Küchen keine Funktionsküchen mehr sind. Die Funktion steht bei uns an erster Stelle.

Die Küche wird heute oft eher zum Statussymbol, in dem weniger gekocht als inszeniert wird ... Das sehe ich anders – unsere Kunden wollen keine Statussymbole, da sich unsere Entwürfe dazu auch gar

nicht eignen. In den meisten Fällen erkennt der Laie auf den ersten Blick gar nicht, was da an Entwicklung, Arbeit und Detail dahinter steckt. Und wie schon gesagt, wir erleben viele Kunden, die mit Leidenschaft und viel kochen und die zu uns kommen, weil sie eben keine Küche aus einem System der verschiedenen Hersteller mit großem Namen wollen, sondern eine, die speziell für ihre Anforderungen und ihren Ort geschaffen ist.

Die offene Küche im Wohnbereich fördert das gemeinsame Kochen – verbindet das die Menschen? Auf alle Fälle! Jede gute Party endet doch in der Küche. Die besten Partys beginnen gleich in der Küche.

Worauf legen Sie bei einem Entwurf für eine Küche besonderen Wert? Auf die Arbeitsabläufe, Funktionalität, Anordnung der Geräte und Arbeitsflächen und auf eine harmonische Einbindung in die Architektur.

Welche Bedeutung haben für Sie die Materialien? Wir arbeiten mit hochwertigen und echten Materialien wie Holz, Naturstein, Beton, Corian, Stahl usw ... Wir versuchen auf Fake-Materialien und Trend-Werkstoffe weitgehend zu verzichten. Außerdem ist uns die Reduktion auf wenige, hochwertige Materialien in einem Projekt lieber als ein wilder Mix.

Herr Petri, was bedeutet Ihnen die eigene Küche?

Bei der Sanierung unserer Altbauwohnung haben wir den kompletten Grundriss verändert und sogar Abwasserleitungen über einen Kamin-schacht in den Keller verziehen lassen, um eine offene Küche mit freistehendem Kochblock als Zentrum der Wohnung zu ermöglichen. Es ist der Ort, an dem wir uns am häufigsten aufhalten und an dem wir uns am wohlsten fühlen. Hier wird oft gemeinsam mit Freunden gekocht.

Welches ist Ihr Leibgericht?

Ich habe kein wirkliches Leibgericht. Am liebsten ist mir einfaches, orts- und saisonbezogenes, frisch zubereitetes Essen. Das kann eine fangfrische Renke aus einem der oberbayerischen Seen sein oder bei meinen Toskana-Aufenthalten eine herrliche Bistecca fiorentina. Beides sollte aber möglichst pur zubereitet sein. Die komplizierte Küche mit verschiedenen Soßen und vielen Beilagen oder die moderne Molekularküche liegen mir nicht so. Und das Wichtigste ist natürlich das passende Glas Wein dazu.