

# HAUSER

*The Magazine for Architecture & Design*

4 190317 609006 05

**AMSTERDAM**  
*iconary city  
the water*

12-PAGE  
FEATURE:  
NEW  
KITCHENS

SUSTAINABLE:  
A BUNGALOW  
WITH PROSPECTS

LAVISH:  
AN AIRY VILLA IN  
SÃO PAULO

# EMODELLING: HUGE OPPORTUNITY

ELLIGENT SOLUTIONS FOR MORE FREEDOM



„IN STEIN SIND ENERGIE UND ZEIT GESPEICHERT“



Der in Italien geborene Architekt Claudio Silvestrin liebt Naturstein. Zur Möbelmesse in Mailand präsentierte er die Kücheninsel „Pietra“ aus dem Naturstein Pietra Piasentina für Minotticucine.

**Warum arbeiten Sie so gern mit Stein?**

Er ist die Erde selbst! Wenn wir auf Steinboden gehen, etwas auf einer Steinplatte schneiden oder auch nur eine Teetasse darauf abstellen, werden wir uns der Gegenwart der Erde bewusst, unseres Planeten. Ein Material, das 280 oder 300 Millionen Jahre alt ist, ist etwas völlig anderes als lebloser Kunststoff. Im Stein sind Energie und Zeit gespeichert, das macht ihn zu einem zeitlosen Material. **Worin liegt die Herausforderung, eine Küche aus Stein zu entwerfen?**

Eine Steinküche, sollte man meinen, wirke schwer. Die Herausforderung bei dem Design von „Pietra“ war, mit diesem maskulinen Material zu arbeiten und dennoch ein Gefühl von Leichtigkeit zu erzeugen. Das haben wir zum einen durch die gezielt gesetzten Risse im Material erreicht, zum anderen durch die Anordnung der Elemente in Stufenform.

**Wie sollen die unterschiedlichen Höhen genutzt werden?**

Jede Funktion hat eine bestimmte Höhe: Kochstelle, Spüle, Frühstückstisch und Arbeitsplatte. Gekocht wird auf der niedrigsten Stufe, denn wir wollen auch die hinteren Töpfe gut erreichen. Etwas höher ist die Arbeitsplatte, auf der wir alles zum Kochen vorbereiten. Die Spüle ist noch etwas höher geplant, damit das Becken schön tief sein kann und auch große Töpfe ganz darin verschwinden. Die Spüle ist riesig! Das höchste Element ist der Frühstückstisch, an dem man auf Barhockern sitzt. Das Ergebnis „Pietra“ sieht aus wie eine Skulptur, besitzt aber ein durchdachtes, funktionales Design. So soll es sein – ein Ferrari soll ja auch nicht nur gut aussehen, sondern zudem noch schnell fahren.

INTERVIEW: DOBOTNER SUNDERGELD



## WIE SIE SEHEN, SEHEN SIE: RAFFINESSE

Ausgesuchte Materialien und Oberflächen verleihen der Küche Exklusivität

1| Erst wenn sie gebraucht wird, offenbart die „Hidden Kitchen“ auf Knopfdruck ihr Innerstes: eine voll ausgestattete Küche mit Arbeitsbereich, Ablageflächen und Elektrogeräten. Mit in Handarbeit aufgesprühtem natürlichem Rost wird die Küchenfront zum Unikat. Warendorf. 2| Anmutig scheint die wandhängende Küchenzeile „NX 902“ über dem Fußboden zu schweben. Vier Millimeter dünne Glasfronten in der Farbe Mattsteingrau verleihen der Küche eine ruhige Ausstrahlung. Next125. 3| Auf eine Kompaktlösung für die Küche setzt der Designer Norbert Wangen mit dem Küchenblock der Kollektion „K14“. Mineralwerkstoff Corian, Boffi. 4| Für den sechs Meter langen Küchenblock aus der Kollektion „b3“ verwendet Bullhaupt hochwertiges horizontal verlaufendes Apfelbaumfurnier. Zusammen mit der nur einen Zentimeter starken Edelstahlarbeitsplatte und dem umlaufenden Sockel vermittelt der Monolith einen Eindruck von Leichtigkeit.

