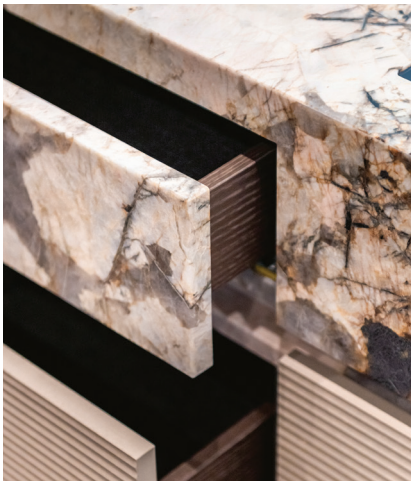
TEXT *Katharina* Schwarze

SOUL KITCHEN

Natürliche Materialien liegen im Trend. Bringen **STEIN UND HOLZ** *mehr Seele in die Küche? Ein Expertengespräch*

Athanasios Megarisiotis kennt die Trends, *li.* ein Küchenblock aus „Patagonia"-Quarzit. Schubladen aus furnierter Raucheiche, MDF-Fronten mit horizontaler Wellenstruktur.



Geschmacksverstärker aus der Natur: Holz und Stein verleihen der Küche Lebendigkeit und Würze. Tina Wendl und Athanasios Megarisiotis von Dross & Schaffer Küchen, dem Münchner Experten für maßgeschneiderte Raum- und Küchenplanung, verraten uns, was es beim Einsatz von Naturmaterialien zu beachten gilt.

Wie groß ist aktuell die Nachfrage nach natürlichen Materialien wie Holz oder Stein in der Küche?
TINA WENDL: Es gibt eine Renaissance der natürlichen Oberflächen. Das Ultra-Minimalistische ist gerade nicht mehr so gefragt, stattdessen sehnt man sich nach Wärme. Und Holz gibt Wärme, Stein bildet in gewisser Weise einen natürlichen Gegenpol dazu.
Wie kann ich einer zehn Jahre alten weißen Hochglanzküche nachträglich zu mehr Wärme verhelfen?
ATHANASIOS MEGARISIOTIS: Da gibt es unglaublich viele Möglichkeiten. Ein einfaches Mittel ist beispielsweise die Anpassung des Fliesenspiegels durch den Einsatz von Farbe, Tapeten, Stein oder Holz. Natürlich kann man auch Fronten austauschen. Eine hochwertige Küchenarchitektur ist zeitlos und sollte solche Anpassungen über viele Jahre hinweg ermöglichen.

Tina Wendl ist Geschäftsführerin von Dross & Schaffer Ludwig 6 in München. Gemeinsam mit dem Co-Geschäftsführer Axel Schaffer leitet sie das Traditionshaus.

Welche Innovationen gibt es bei der Verwendung von Stein und Holz?
TW: Ein wichtiger Trend im Bereich Stein sind gerundete Ecken, insbesondere bei Kücheninseln, aber auch sichtbare Bruchkanten.
AM: Auch bei den Fronten erleben wir momentan eine ganz neue Richtung: Sie bekommen Rillen, Muster; dreidimensionale Effekte. Die Werkzeuge zur Materialbearbeitung werden immer differenzierter und vielfältiger, wodurch sich für uns Gestalter Möglichkeiten eröffnen, die noch vor fünf Jahren undenkbar waren.
Welcher Stein eignet sich gut für die Küche? Und von welchem sollte man besser die Finger lassen?
AM: Darauf gibt es keine pauschale Antwort. Wichtig ist es, mit den Kund:innen zu sprechen und Aufklärung zu leisten. Im südeuropäischen Bereich wird gern Marmor verwendet. Aber es ist dort auch gang und gäbe, dass diese Fläche mit der Zeit eine durchgehende Patina bekommt. Für viele unserer Kunden ist das natürlich überhaupt nichts!
TW: Ein Stein, den wir bei unseren Projekten sehr oft einsetzen, ist der Quarzit „Taj Mahal". Er hat einen warmen Ton und ist sehr widerstandsfähig gegenüber Kratzern und Chemikalien.
Wie kombiniert man solche lebendigen Oberflächen, wenn die Küche trotzdem modern aussehen soll?
TW: Ich suche immer das Gleichgewicht. Wenn ich Lautstärke haben möchte, dann brauche ich im Gegenzug Stille. Wenn ich eine Farbe platzieren möchte, dann brauche ich auch eine Neutralität. Wenn das Gleichgewicht fehlt, fällt das auf. Denn eine gut geplante Küche sieht man nicht – man sieht nur eine falsch geplante Küche. —

Foto: Benjamin Antony Monn; Porträts: Megarisiotis & Interior; Dross&Schaffer Küchen