STEINE BEARBEITEN

Edel und modern: Die Küche ist komplett mit „Pierre Gris Limestone“ verkleidet, auch die Schubladen. Gefertigt in Dünnsteintechnik mit acht Millimetern Stärke

Interview mit Steinmetz Uwe Ströhmann

Küchen aus einem Guss

Ströhmann Steindesign realisiert seit über 50 Jahren Arbeiten in hoher Präzision in Stein. STEIN hat den Meisterbetrieb im Taunus besucht. Steinmetz- und Steinbildhauermeister Uwe Ströhmann berichtet über die Möglichkeiten und Vorteile bei der Verwendung von Naturstein im Küchenbereich.

Fotos: Ströhmann

Mit Leidenschaft für Naturstein: Steinmetz- und Steinbildhauermeister Uwe Ströhmann, Inhaber Stöhmann Steindesign aus Hofheim im Taunus

STEIN: Herr Ströhmann, warum empfehlen Sie, Naturstein auch im Küchenbereich zu verwenden?

Uwe Ströhmann: Naturstein ist ein Vollmaterial, das für Nachhaltigkeit par excellence steht. Es ist langlebig und verliert auch mit Gebrauchsspuren nicht an Wert. Mit unserem Service-Team „Servizio by Ströhmann Steindesign“ kann Naturstein gereinigt, geschliffen, imprägniert und saniert werden. Auch Küchenplatten, die ja meist stark beansprucht werden, lassen sich reinigen und aufarbeiten. Bei der richtigen Pflege ist Naturstein eine Investition für die Ewigkeit.

Worauf ist bei der Auswahl des Steines im Küchenbereich zu achten?

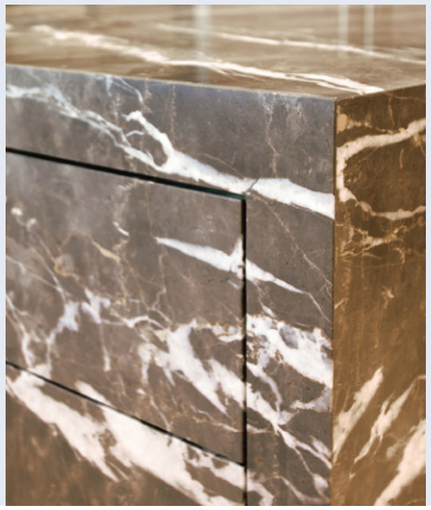
Natursteine sind mehr oder weniger säureempfindlich. Gerade Obst, Essig, Wein und Zitronensaft greifen die Platten mit ihrer Säure an, aber auch Tomaten führen zu Verfärbungen. Wenn wir unsere Kunden beraten, schauen wir, dass der ausgewählte Stein zum Anwendungsprofil, dem Kunden, dem Entwurf und der Planung und selbstverständlich zum Budget passt. Dafür sind wir als Steinmetze ja die Fachleute. Wenn sich jemand zum Beispiel eine Show-Küche wünscht, in der kaum gekocht wird, würde ich einen anderen Stein empfehlen als für tägliche Beanspruchung.

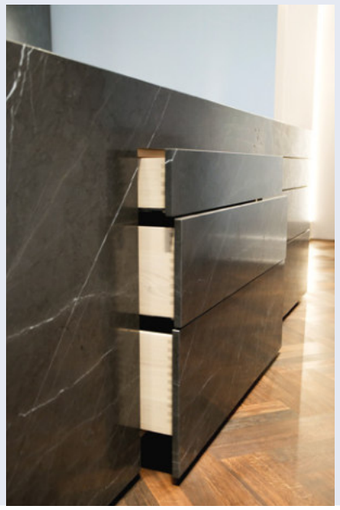
Sie haben es gerade angesprochen: In Küchen wird in der Regel viel gearbeitet und gewerkelt. Welche Steine sind für den Dauerbetrieb besonders geeignet?

Für eine starke Beanspruchung empfehlen wir säureunempfindlichere Hartgesteine wie Quarzit, Granit oder Gneis, Porphyr und Serpentin. Hier gibt es aber auch empfindliche Gesteine. Nicht alle Hartgesteine sind geeignet. Bei den stark farbigen Natursteinen muss man ein bisschen vorsichtiger sein,

STEINE BEARBEITEN

Küchenblock im Marmorkleid: Komplett mit „Grigo Soleil“ verkleidete Küche, ebenfalls in Dünnsteintechnik mit acht Millimetern Stärke
Fotos unten: Perfekte Kanten und Schubladen, die mit Dünnsteintechnik auf Gehrung verklebt und mit Umleimern versehen wurden





Fotos: Ströhmann

denn sie haben eine höhere Kapilarfähigkeit und einen schnellen Wassereinzug. Sehr säureempfindlich sind auch Marmor- und Kalksteine.

Haben Sie auch Keramik und Co. in Ihr Sortiment aufgenommen?

Ja, wir haben auch Composit und Keramik im Angebot, verarbeiten es aber nur, wenn es ein Kunde unbedingt wünscht. Es wird oft suggeriert, Feinsteinzeug sei völlig unempfindlich, dem ist aber nicht so. Ich empfehle daher Naturstein – nicht nur wegen seiner Nachhaltigkeit, sondern auch wegen des angemessenen Preis-Leistungs-Verhältnisses. Bei einem Naturstein, der als Arbeitsplatte oder Spülbecken in der Küche oder im Bad liegt, habe ich eine aufwendigere Wertschöpfungskette. Der Stein muss in einem Steinbruch aus einem Block gefräst/geschnitten werden, wird auf Maß geschnitten, die Oberflächen werden bearbeitet. Es entsteht Verschnitt. Das ist ein ganz anderes Ergebnis als bei Keramik. Materialien aus Naturstein schaffen dazu eine besondere Raumatmosphäre. Auch das Erleben und Fühlen ist anders, ein Naturstein fasst sich anders an als eine werkshergestellte Keramik.

Beim Kücheneinbau mit Naturstein ist einiges zu bedenken …

Ja, wenn es eine große Fläche ist, kann es Spannungen geben, dann muss ich eventuell die Platte teilen. Auch muss ich das Gewicht beachten. Eine Faustregel lautet: 25–30 Kilogramm pro Zentimeter Plattenstärke/m². Bei zwei m² oder einer Plattenstärke von 20 Millimetern ergeben sich dann etwa 50–60 Kilogramm. Es gibt Platten in 30 Millimetern, 40 Millimetern und 80 Millimetern Stärke. Wir müssen immer prüfen, wie und ob überhaupt die Arbeitsplatten in die Küchen gelangen. Das kann zum Beispiel mit einem Kran, Aufzug oder speziellem Hebegerät passieren.

Welche Möglichkeiten gibt es, die Ideen der Kunden umzusetzen?

Die Arbeit mit Natursteinen ist eine sehr individuelle Arbeit. Ströhmann Steindesign bietet beispielsweise Naturstein-Arbeitsplatten oder einen mit Naturstein verkleideten Küchenblock mit integrierter Technik an. Auch die Fronten und Schubladen lassen sich mit einer Dünnsteinverkleidung versehen. Auf die vorgefertigten Holzträgerelemente werden die ca. 3–5 Millimeter – je nach Material – starken, auf Gehrung gearbeiteten Platten aufgebracht. Zugeschnitten werden die dünnen Platten mit Wasserstrahltechnik. Schubladen mit Gehrung sehen aus, als wären sie aus einem Stück. Selbst die Spülbecken und Ablaufflächen können auf Gehrung geschnitten werden. Der Trend geht zu einer immer detaillierteren Ausführung, das alles kann ich mit Keramik oder Feinsteinzeug so nicht herstellen. Wir Steinmetze arbeiten gerne mit sogenanntem Vollmaterial.

Naturstein kann vielfältig bearbeitet werden …

Zunächst ist Naturstein in verschiedenen Stärken erhältlich. Dann habe ich viel mehr Möglichkeiten hinsichtlich der Oberflächengestaltung. Die Oberfläche kann matt oder glänzend, wellig, geriffelt oder in jede andere gewünschte Form gebracht werden. Stein lässt sich bürsten, satinieren, polieren und schleifen oder linear soft mit Wasser strahlen. Die Kanten können gesägt, getrommelt, wassergestrahlt oder auf Gehrung in Form von rauen Kanten gestalten werden und so eine schöne Naturoptik produzieren. Wir haben schon wunderschöne Massivbe-

STEINE BEARBEITEN

Oben: Möglichkeiten der Bad- und Küchengestaltung in der Ausstellung
Links: Spülbecken aus einem Guss: Küche in „Phorphyr Leopardo“, Oberfläche sandgestrahlt und gebürstet, Becken innen poliert, auf Gehrung verklebt, Siphon aus Naturstein
Rechts: Massivbecken Modell „Q“ – Material aus „San Martino Limenstone“, Oberfläche gestockt und gebürstet, innen geschliffen

Fotos: Noltemeier / Ströhmann

cken hergestellt aus nur einem Stein. Sogar der Auslaufdeckel mit seinen Löchern war aus Naturstein. Vieles kommt aus der historischen Steinmetzbearbeitung, ist aber von Naturstein zu Naturstein unterschiedlich.

Was gibt es bei der Pflege zu beachten?

Gute Pflege des Natursteins ist das A und O. Der Stein sollte auf jeden Fall geschützt und imprägniert werden. Wir imprägnieren Arbeitsflächen und Becken mit einer eigenen Rezeptur – mit Kapuzin S. Das Imprägnat ist eine lösemittelhaltige Spezialimprägnierung mit mineralischen Nanopartikeln und sehr guter wasser- und ölabweisender Wirkung. Wir haben es aus unserer jahrelangen eigenen Erfahrung entwickelt und bis zur heutigen fast perfekten Wirkung verbessert. Aber es gibt auch hier Grenzen, denn die Küchenplatten sind der täglichen Nutzung ausgesetzt und brauchen Pflege und Reinigung mit empfohlenen Produkten.

Sie sind schon über 30 Jahre im Geschäft. Wie hat sich die Nachfrage im Küchenbereich in den letzten Jahren entwickelt?

Gefragt sind komplette Küchen. Oft kommen die Aufträge über Schreinereien, Tischlereien, Architekten. Es kommen aber auch private Kunden, die eine kompetente Beratung hinsichtlich der Abmessung, Anfertigung, Montage samt Licht und Elektrik wünschen.

Was fasziniert Sie immer wieder an der Welt der Steine?

Wir haben es immer wieder mit neuen Steinen zu tun, und bestehende Steine ändern sich. Um sie zu verarbeiten, befinden wir uns in einem ständigen Prozess der Überprüfung der Qualität. In Steinen stecken viele unerwartete Momente.

Das Interview führte
Martina Noltemeier

Stone+tec
Messe Nürnberg
22.-25.6.2022
Int. Kompetenzforum
Naturstein und
Steintechnologie
Fachmesse + Congress

In Zusammenarbeit mit:
DNV
BAYERISCHES LANDESAMT FÜR DENKMALPFLEGE
NATUR STEIN
AFAG WIR MACHEN MESSEN
Alle Infos unter:
www.stone-tec.com