ATEMBERAUBENDE FARBIGKEIT

Mit einem frei stehenden Küchenblock bewarb sich Ströhmann Steindesign um den Mapei Best Project Award 2022. Bei diesem repräsentativen Projekt wurde eine außergewöhnliche Optik mit einer handwerklich hochwertigen Arbeit verbunden. STEIN sprach mit Steinmetz- und Steinbildhauermeister Uwe Ströhmann.

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

STEIN: Herr Ströhmann, haben Sie sich über die Auszeichnung von Mapei gefreut?
Uwe Ströhmann: Ja, sehr. Dieser frei stehende Küchenblock in einem privaten Objekt im Taunus hat wirklich ganz ungewöhnliche Farben und Muster. Aber auch in handwerklicher Hinsicht ist er außergewöhnlich.

STEIN: Wie kam es dazu, dass Sie diesen Naturstein ausgewählt haben?
Ströhmann: Eine grobe Küchenplanung lag bereits vor. Ich bin dann mit den Kunden nach Italien in die Nähe von Verona gefahren. Nikolaus Bagnara, einer der führenden Natursteinbetriebe mit eigenen Steinbrüchen, führt eine wirklich sehr große Auswahl an Natursteinen.
Der ausdrucksstarke Quarzit aus Brasilien mit seiner starken Maserung und seinen Karamell-Braun-Tönen hat dem Kunden spontan gefallen. Dieses Unikat passt sehr gut zu den dunklen Holzmöbeln und der hellen, offenen Küche mit ihrem Travertinboden und vielen Fenstern.
Die Natursteinplatten haben ein Maß von 2,70 auf 1,10 Meter und waren für den Küchenblock und die Spüle ausreichend. Im Rendering ermittelten wir vorab die Plattenoptimierung und die ideale Anordnung der Platten, damit ein schöner Maserungsverlauf und möglichst wenig Verschnitt gewährleistet waren. Die Plattenstärke liegt bei zwei Zentimetern. Die Kanten außen wurden optisch – bei den Arbeitsplatten auf vier Zentimeter bzw. bei der Theke auf acht Zentimeter – mit auf Gehrung verklebten Kanten erhöht. Dies ist wegen des Gewichts üblich und sinnvoll.

Fotos: Ströhmann Steindesign

Der Quarzit sieht nicht nur ausdrucksstark aus, sondern eignet sich auch aufgrund seiner Unempfindlichkeit sehr gut für den Küchenbereich

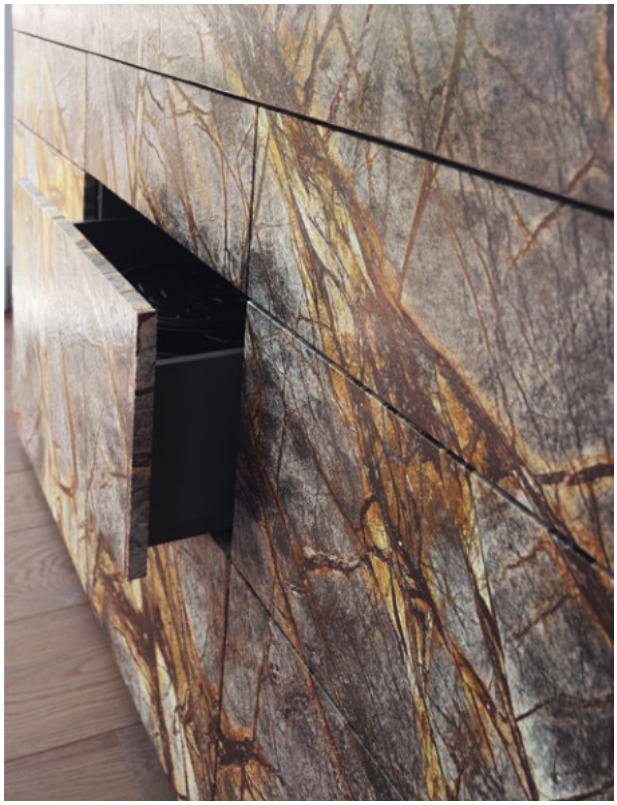
STEIN: Eignet sich dieser Stein gut für Küchen?
Ströhmann: Ja, Quarzit als Hartgestein ist hervorragend für Küchen geeignet. Es ist ein robustes und vor allem extrem hartes und widerstandsfähiges Material. Theoretisch könnte man sogar mit dem Messer direkt auf der Platte schneiden. Die meisten Kunden nehmen aber lieber ein Holzbrett. Auch mit Säure wie von Obst, Essig, Wein und Zitronensaft gibt es keine Probleme; viele andere Natursteine sind hier empfindlicher. Quarzit ist außerdem lebensmittelecht und sehr langlebig, weil ihm Feuchtigkeit nichts anhaben kann. Trotz seiner starken Maserung ist Quarzit Wasser abweisend.
Bei der Beratung schauen wir immer, dass der ausgewählte Stein zum Kunden, zum Design, zum Entwurf und zur Planung und zum Budget passt. In dieser Küche wird tatsächlich viel gekocht! Es ist keine Show-Küche. Mit dem ausgewählten Quarzit wird es hier dauerhaft gut klappen und keine Probleme geben. Ein sorgenfreies Arbeiten ist möglich.
Eine Besonderheit ist auch, dass in die Platte des Küchenblocks vier Gasbrenner und Schalter eingelassen sind. Diese zu installieren war nicht einfach, mit Wasserstrahl haben wir unsichtbare Öffnungen hergestellt und mit der Platte „verheiratet“. Das ist handwerklich eine große Kunst! Es wirkt, als wären die Gasbrenner Bestandteile der Platte.

Fotos: Ströhmann Steindesign

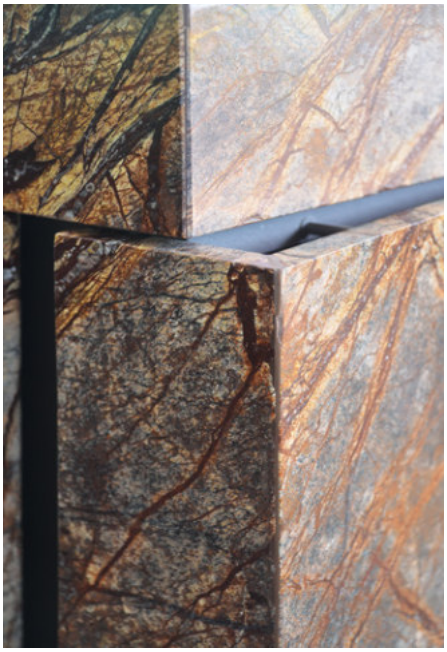
In die Platte des Küchenblocks wurden vier Gasbrenner und Schalter eingelassen – eine handwerklich große Kunst. Die Natursteinplatte verwendete Ströhmann auch als Arbeitsplatte mit eingelassenem Spülbecken

Fotos: Ströhmann Steindesign

Für einen zweiten frei stehenden Küchenblock in einer Villa in Frankfurt wählten die Kunden das Material „Rain Forrest Brown“ aus, einen sehr seltenen Stein



Fotos: Ströhmann Steindesign



Wenn die Schubladen auf Gehrung gearbeitet werden, sieht es aus, als wäre alles aus einem Guss

Der lebendige Stein ist sehr empfindlich und sollte nur im Innenbereich verarbeitet werden

Unter dem frei stehenden Küchenblock befinden sich Schubladen für Töpfe und Pfannen. Auch hier gibt es eine Besonderheit – keinen Überstand wie gewöhnlich, sondern die Schubladen sind mit einem Push-open-System versehen, sodass es keine externen Griffe gibt. Hierzu haben wir die Unterseiten geschliffen und eine unsichtbare Hohlkehle vorgesehen. Der Eingriff ist damit auch haptisch angenehm. Außerdem wurde im Bereich der Spüle eine 2,80 Meter lange Arbeitsplatte aus Quarzit verwendet.

STEIN: Die Küchenplatte steht ja im ständigen Gebrauch. Wie haben Sie diese behandelt?
Ströhmann: Die Platte wurde satiniert und mit einer Nanoimprägnierung versehen, damit sie sich besser reinigen und pflegen lässt. Hier haben wir eine eigene Mischung aufgetragen – von Lithofin, Moeller und unseren eigenen Produkten.

STEIN: Wie kamen Sie zu diesem Auftrag, und wie finden Ihre Kunden generell den Weg zu Ihnen?
Ströhmann: Hier war es das Innenarchitekturbüro Schmidt Holzinger Innenarchitekten aus Rodgau. Wir haben schon des Öfteren zusammengearbeitet, weil das Team sehr zuverlässig ist und unsere Stile gut zusammenpassen. Das Büro steht für maßgeschneiderte Lösungen mit einem hohen ästhetischen Anspruch und zeitgenössischer Innenarchitektur.
Unsere Aufträge kommen in der Regel über die Planer der Küchen – das können Innenarchitekten, Architekten, auch Schreinereien und Tischlereien sein. Wir setzen die Planung dann in hoher handwerklicher Qualität um.

STEIN: Was gefällt Ihnen an diesem Objekt besonders?
Ströhmann: Hier wurde ein repräsentativer Küchenblock geschaffen, der trotzdem pflegeleicht und beständig ist. In dieser Küche kann man sich nur wohlfühlen.

STEIN: Ein zweiter Küchenblock wurde für den Mapei Best Project Award nominiert. Was ist hier das Besondere?
Ströhmann: Für eine Villa in Frankfurt haben wir einen frei stehenden massiven Küchenblock im Material „Rain Forrest Brown“ gefertigt. Das ist ein seltener Stein, der von seiner Lebhaftigkeit lebt. Der Serpentinit kann nur im Innenbereich eingesetzt werden, denn er ist nicht frostsicher. Er eignet sich für Küchen, Theken und Bäder, ist aber schwierig zu verarbeiten. Im Vergleich zum Quarzit ist er wesentlich empfindlicher. Er wurde deshalb mit Kapuzin S von Ströhmann imprägniert.

STEIN: Technisch war es auch eine Herausforderung ...
Ströhmann: Ja, der Küchenblock wurde in Dünnsteintechnik hergestellt. Die Platten und das Becken wurden auf Gehrung verklebt. Auf die vorgefertigten Holzträgerelemente haben wir die ca. drei bis fünf Millimeter starken, auf Gehrung gefalteten Platten in Leichtbauweise aufgebracht. Wenn die Schubladen mit einer Gehrung versehen werden, sieht es aus, als wäre alles aus einem Guss, denn der Stein wird gewissermaßen mit dem Holz „verheiratet“. Das ist eine hohe handwerkliche Kunst. Das Ergebnis überzeugte auch Mapei: Es ist ein wirklich schöner repräsentativer Küchenblock entstanden.

Das Gespräch führte Martina Noltemeier

Fotos: Ströhmann Steindesign