

Küche: Ausgabe | 2020



Projekte

- 3 Editorial
- 4 Inhalt
- 6 Kochen nach Corona
- 38 Corona-Auswirkungen
- 64 Gastgeber-Knigge
- 66 Impressum

- 10 **Leicht-Referenz, Frankreich**
An der atlantischen Küste steht ein Privathaus, entworfen von Architekt Laurent Estaun. Die Verbindung zwischen Natur und Gebäude ist in der Küche besonders zu spüren.
- 28 **MCR**
Geplant nach den technischen Vorgaben von Koch Lucki Maurer, übernahm die kreative Ausführung des massiven Küchenblocks das Team der Stein-Spezialisten.

- 32 **Rabe Innenausbau**
Eine maßgefertigte Schreinerküche in Mattschwarz beeindruckt durch die optimale Raumnutzung. Eine Schiebetür lässt die Arbeitsfläche einfach verschwinden.
- 50 **Popstahl**
Die kiwigrüne Zeile gibt der Küche im Münchener Altbau seinen Pfiff. Reduzierte Formen und die Haptik sind stilprägend für den Hersteller aus Berchtesgaden.



Titel: Reform

Fotos v.l.n.r.: Leicht, Jan Cray, Eva Solo, Naber

Der Küchenblock im Stoi ist aus Stein. Eine Kreation des Herstellers MCR.

Küchenblock n`Stee von MCR

Technik und Leidenschaft vereint

Fotos: Thomas Pfeifer

Das Stoi im niederbayerischen Rattenberg ist ein Treffpunkt für Genuss. Der Gastgeber Ludwig „Lucki“ Maurer eher ein Rockstar als klassischer Koch. Versteht sich also fast von selbst, dass bei der Kucheneinrichtung die Standardausführung in Edelstahl nie zur Debatte stand.

Hier musste etwas ganz Besonderes her!

Autorin
Elena Schauwecker



Stoi
bayerischer Ausdruck
für Kuhstall

Die Chemie zwischen Steffen Würstl und Lucki Maurer stimmte von Beginn an. Vor rund sechs Jahren lernten sich die beiden bei einem Kochkurs kennen. Lucki kochte damals bereits auf Arbeitsplatten von MCR. „Von Anfang an war ich von ihm als Mensch und seiner Art begeistert. Ich denke, wir ticken ähnlich. Wir verlassen uns oft auf unsere emotionale Ader und das Bauchgefühl,“ so Steffen Würstl, Gründer und Geschäftsführer von MCR. So entwickelte sich eine Freundschaft. Als Lucki dann das Stoi umbaute, war es naheliegend, auch geschäftlich zusammenzukommen. Beim Auftrag war schließlich Teamarbeit angesagt. „Wir haben alles gemeinsam erarbeitet und sind dabei recht pragmatisch vorgegangen. Lucki hat gesagt, was er möchte und braucht und wir haben entsprechend geplant und unsere Ideen mit eingebracht. Der Block sollte aus einem robusten Material bestehen, das sich leicht reinigen lässt. Das Design sollte stylish sein und sich

trotzdem in die Ästhetik der alten Stallräumlichkeiten als Schauplatz einfügen.“ Dazu sei erwähnt, dass sich die Räumlichkeiten in einem über 300 Jahre alten Bauernhaus befinden. Inzwischen zum Pop-up-Restaurant mit Kochschule und Wagyu Manufaktur umfunktionierte,

„Die Steinauswahl und die Bedürfnisse des Kunden sind entscheidend.“

Steffen Würstl, MCR

lebt und arbeitet Lucki an diesem besonderen Ort mit seiner Frau Stephanie. Zur Zucht der besser bekannt als Kobe Rinder gehören inzwischen mehr als 60 Tiere. Doch zurück zur Küche. Die Größe und die einzubauende



Die technischen Vorgaben stellte der Koch, die kreative Ausführung übernahm MCR.



Foto: Emanuel Kaser

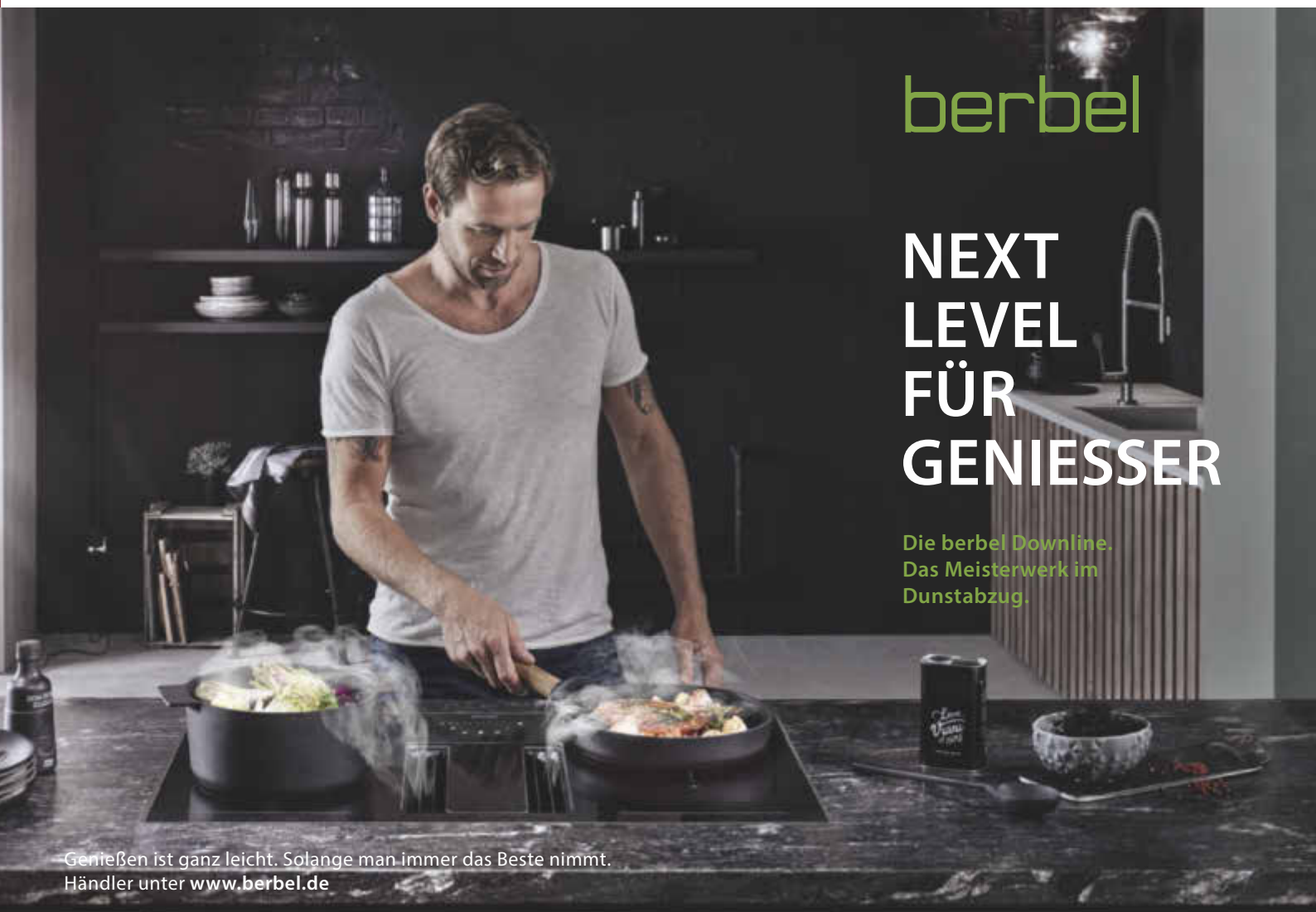


Ein starkes Team: Steffen Würstl (links) und Lucki Maurer (rechts) planten und realisierten gemeinsam die Küche des Stoi's.

Technik wurde vom Koch vorgegeben, das Design und die Umsetzung lag bei MCR. „Den Block haben wir anhand einer Art Skelett aus einem Edelstahl-Vierkanthrohr geplant. Darin wurden die Edelstahlschübe und die Technik eingesetzt. Alle sichtbaren Flächen sind mit Dekton von Cosentino verkleidet. Dekton ist eine ultrakompakte Oberfläche, die sich durch eine Reihe hervorragender Eigenschaften auszeichnet – geradezu prädestiniert für eine solche Herausforderung. Alle Ecken sind auf Gehrung mittels 5-Achs-Wasserstrahl-

technik gefertigt und wurden vor Ort hochpräzise verklebt und verschliffen. Die Fronten verkleidet mit einer besonders dünnen und leichten Ausführung von Dekton. Die Griffleisten wiederum sind aus schwarz gepulvertem Edelstahl angefertigt.“

Von Auftragsbeginn bis zur Feinplanung vergingen gerade mal zwei Monate. Etwa drei Monate später begann die Fertigung in der MCR-Werkstatt und nach weiteren vier Wochen konnte der Küchenblock aus der Linie n`stee im Stoi aufgestellt und übergeben werden.



berbel

NEXT
LEVEL
FÜR
GENIESSER

Die berbel Downline.
Das Meisterwerk im
Dunstabzug.

Genießen ist ganz leicht. Solange man immer das Beste nimmt.
Händler unter www.berbel.de