

Die thüringischen Steinspezialisten von MCR haben ein „Statement aus Stein“ für das Meatheaven im hessischen Bensheim entworfen.



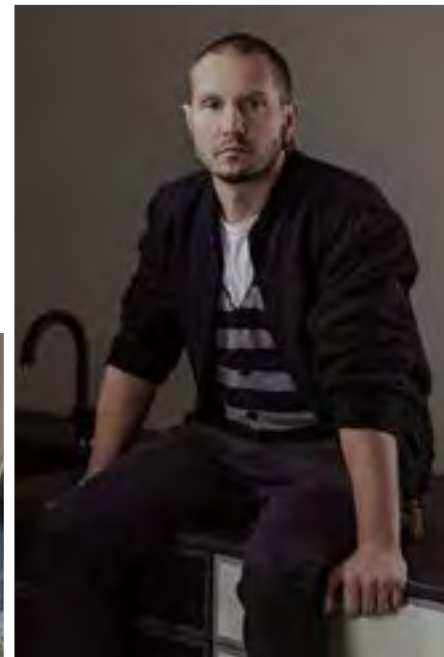
MCR – Unikate aus Naturstein, Handwerkskunst aus Deutschland

Seit über 25 Jahren macht Steffen Würstl (Foto), Gründer des Marmor-Centers im südthüringischen Römhild, Stein. Heute zählt seine Natursteinmanufaktur ein über 50-köpfiges Team. Dessen Devise: „Wir leben Stein“ und zwar mit frischem Design, echtem Handwerk, modernster Technik und dem Quäntchen mehr Herzblut. Ob private Bad- und Spa-Bereiche, Living und Interior-Unikate oder der gesamte Lebensraum Küche – jeder Entwurf wird mit Naturstein handmade gefertigt. Kein Stein bleibt auf dem anderen, jeder Raum ist neu, jeder Stein hat seinen Charakter. So verwandelt sich in „n‘Stee“, der ersten modularen Raumlösung aus Naturstein, der Stein in einem Zauberwürfel, der in allen Dimensionen und Varianten frei erdacht und individuell kombiniert werden kann. Sämtliche Entwürfe und Designs stammen aus der Feder von Stan Rusch, Innenarchitekt und Leiter der Produktentwicklung bei MCR.



angestrahlt, während die entsprechend ausgerüsteten Schubladen das Geschirr warm halten.

Unter der Ägide ihres Designteam baute die Manufaktur nicht nur eine „Workstation“, die den individuellen Anforderungen Pietrallas an Technik und Funktion entspricht. Als Interior Design Werk unterstreicht die Küche auch den Charakter des Meatheaven, das sich als Tasting- aber auch als Show-room versteht. Sebastian Lehmann KB



## „Ein Traum aus Stein“

Für Fleisch-Koryphäe David Pietralla ist die offene Küche seines Meatheaven Tastingroom im hessischen Bensheim „ein Traum aus Stein“. Dieser wurde komplett vom Steinspezialisten MCR geplant und umgesetzt. Die Manufaktur aus Thüringen macht damit einmal mehr mit einem Projekt in der gehobenen Gastronomie von sich reden.

In seiner neu eröffneten Event-Küche, dem Meatheaven Tastingroom, lädt Fleischsommelier und Grillmeister David Pietralla zu einem „Steaktasting“-Erlebnis der Extraklasse ein: Gäste erkunden und verkosten hier nur die begehrtesten Fleischsorten der Welt, und zwar in meisterhafter Zubereitung. Ursprünglichkeit und Naturnähe, Feuer und Fleisch, Exklusivität und Genuss: Passend zur Anmutung des gastronomischen Raums griff MCR durch Auswahl und Verarbeitung des Materials die von den Elementen Holz und Stein geprägte Ästhetik auf.

Rustikal elegantes Ambiente

Das Designteam kombiniert das moderne Material Dekton mit dem Naturstein Michelangelo, einem Quarzit aus Brasilien. Dekton zeichnet sich durch eine besonders hohe Hitze- und Säurebeständigkeit aus und lässt sich besonders leicht und hygienisch reinigen – Eigenschaften, die in der Gastronomie gefragt sind. Michelangelo wiederum wurde als Blickfang an den Außenseiten der unterschiedlichen Blöcke verarbeitet. Mit seinen natürlichen Strukturen und seinem

Farbverlauf fügt es sich harmonisch in das Interior Design ein, das mit seinen Tischen aus naturbelassenem Massivholz ein ebenso rustikales wie elegantes Ambiente schafft.

Elemente mit Funktionen

Dabei erfüllen die „n‘Stee“-Elemente unterschiedliche Funktionen. Der Mittelblock etwa ist mit Induktionsfeldern und einem Teppanyaki-Grill versehen. An der zum Restaurant hin gelegenen, vorderen Insel werden die Speisen bis zum Servieren durch Wärmelampen



Die Küche stammt aus der Feder von Designer Stan Rusch, dem kreativen Kopf von MCR. Fotos: David Pietralla, Meatheaven/MCR