

Wenn Pläne Wirklichkeit werden

Innenarchitektin Tanja Bosse hatte bei der Konzeption einer Ausstellungsküche völlig freie Hand



Klare Linien und eine symmetrische Struktur ziehen sich wie ein roter Faden durch die ebenso design- wie auch nutzenorientierte Planung.

Das ist der Traum einer jeden Planerin: Die neu ins Team der Steinfurter Küchenexperten Palstring gekommene Innenarchitektin Tanja Bosse hatte von Heinz Palstring die Aufgabe bekommen, eine Küche zu konzipieren, die die technischen Möglichkeiten modernen Küchenbaus beinhaltet und dabei ihren persönlichen Gestaltungsvorstellungen entsprechen sollte.

„In der Küche muss ein klares Konzept erkennbar sein“, erklärt die Planerin ihren Entwurf, der seit dem Maimarkt in der Ausstellung im Gewerbegebiet Sonnenschein zu sehen ist. „Dies bedeutet auch klare Linien für das Auge.“ Nicht zu viele verschiedene Höhen, deutlich herausgearbeitete Symmetrien und ein konsequent zur Anwendung kommender Materialmix liefern die Grundlage.

Hörbar stolz ist Tanja Bosse auch, wenn sie die Vorteile der Elektrogeräte der Firma Gaggenau erläutert, die in die Ausstellungsküche integriert wurden. Für Profiküchen geeignet, wurden sie auf den Haus-



Gerade Linien, schmale Fugen und der Materialmix kennzeichnen das Designkonzept.

gebrauch abgestimmt und bieten ihren Nutzern größtmöglichen Komfort.

Die gradlinige Planung des Entwurfs sah beispielsweise vor, dass die lichtgrauen Türen und Schübe bündig mit dem massiven Korpus abschließen. Und auch der Alu-Sockel liegt nicht



Gemeinsam mit der technischen Abteilung hat die Innenarchitektin Tanja Bosse Geräte von Gaggenau ausgesucht, die zeigen, was heute in der Küche technisch machbar ist.

Fotos (5): Guido Kratzke

zurück. „Für mich war auch klar, dass ich eine farbige Rückwand wählen werden“, erinnert sich die Innenarchitektin an die intensive Planungsphase, in der die Küche zunächst vor ihrem inneren Auge entstand. Die Kolorierung findet sich nun in der Deko wieder.

„Bei der täglichen Arbeit stehen natürlich die Vorstellungen des Kunden im Mittelpunkt“, verweist Tanja Bosse auf vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten. „Die Aufgabe der Planer ist es dann, kreative Ideen für das bestmögliche Ergebnis beratend beizusteuern.“



Je nach Bedarf kann das Tepan- (l.) oder Induktionsfeld (r.) zum Zubereiten genutzt werden. In der Schauküche wurden zudem ein Dampfgarer sowie ein 75 Zentimeter breiter Backofen eingebaut. Kreative Köche nutzen auch den Tellerwärmer, um darin bei niedrigen Temperaturen zu garen oder Hefeteig aufgehen zu lassen.

Das Machbare zeigen

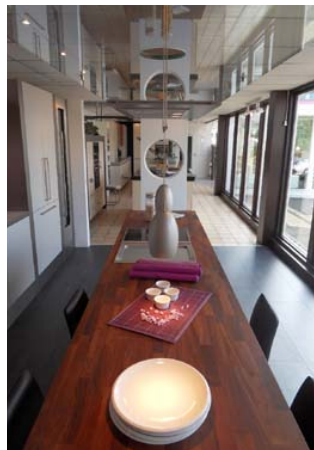
Ausstellungsküche dient mit ihren Details als Entscheidungshilfe

Eine solche Ansammlung technischer Highlights wird im Regelfall in einer privaten Küche nicht zu finden sein. „Das muss sie natürlich auch nicht“, erklärt Innenarchitektin Tanja Bosse. „Wir wollen dem Kunden mit dieser Ausstellungsküche lediglich zeigen, was technisch machbar ist und damit Hilfestellung bei der Entscheidung liefern, was in die eigene Küche eingebaut werden soll.“

Egal, ob ein großzügiger Backofen im 75-Zentimeter-Format, der in der Größe darauf abgestimmte Dampfgarer mit Leitungswasseranschluss oder auch der gleichgroße Tellerwärmer – die Geräte von Gaggenau bieten größtmöglichen Komfort und individuelle Einstellmöglichkeiten.

Besonderen Komfort bieten auch die Schübe. Einige von ihnen werden durch leichte Berührungen elektrisch geöffnet und geschlossen.

Wird der Kühlschrank geöffnet, so wirkt er schon allein durch seine Größe imponierend. Doch auch technisch hat er gemeinsam mit der großen Kühlade seine



Der Ess- und Kochblock mit der Abluftanlage und den Glasböden verdeutlicht die gradlinige Grundidee, die der Küchenplanung als Basis diente.

besonderen Reize. Die werden noch gesteigert, wenn der angrenzende Weinkühlschrank zum Einsatz kommt – mit verschiedenen temperierten Lagerfächern für Rot-, Weiß- und Roséweine sowie auf Wunsch sogar mit einem Humidor.

Großen Wert legt die Planerin auch auf die Beleuchtung. „Auf einen bestimmten Punkt ausgerichtet, wirken sie akzentuierend.“ Da kommen Optik und Nutzen optimal zusammen.

► www.palstring.de