



Ausdrucksstarke Kontraste: Die Deckenhaube von Novy, der Backofen von Miele und das Cerankochfeld von Gaggenau nehmen die Schwarzkomponenten des Bilds auf.

Nach Mass und auf Genuss gestaltet

Für einen Weinliebhaber schuf *Christian Beer* eine ganz auf dessen Leidenschaft ausgerichtete Küche und damit einen neuen Terminus: die Weinküche. Redaktion: Romy Gutiérrez

W

ie in den intimen und in modernem Design mit Reverenzen zur Historie gehaltenen Weindegustierräumen von Spitzenweingütern

wollte sich der Bauherr in seiner Küche fühlen. Die Küchenspezialisten von Beer setzten den Wunsch des grossen Weinliebhabers mit viel Liebe zum Detail um. Die Küche vereint Aspekte des traditionellen Weinanbaus mit neuen Hightech-Materialien und feinsten Verarbeitung. Mit dem Ziel, die geliebten Weine adäquat zu lagern auch punkto Design.

Eine Kalksteinarbeitsplatte mit Mineralien in Schieferoptik bildet den filigranen Rahmen der Insel, die von einer massiven, 9 cm starken Eichenplatte bestimmt wird: einer originalen Baumkante aus dem fränkischen Klosterwald. Einer der mit Pushmatic ausgestatteten Schränke ist Gläsern und Dekanter sowie weiterem Weinzubehör vorbehalten und mit einer iPad-Halterung ausgestattet. Die einst konischen Bretter eines Rotweinbarriquefasses wurden behutsam mit höchster Handwerkskunst bearbeitet. Mit ausgereifter Technik sorgt der bündig integrierte Weinkühlschrank von Gaggenau dafür, dass die über viele Jahre entstandenen Weinwerke nicht beschädigt werden, bevor sie genossen werden können.

Auf der anderen Seite des Küchenblockes wurde ein beleuchtetes Board für die besonderen, aber leider bereits geleerten Flaschen angebracht. Das ebenfalls massgefertigte Regal daneben ist mit exakten Lochbohrungen versehen, die weiteren Weinflaschen und den dazugehörigen Erinnerungen Platz bieten. Zwischen dem Hochschrankelement und dem Weinregal wurde mit einer knapp drei Meter langen Bank mit Echtlederpolsterung Platz für gemütliches Miteinander während des Kochens geschaffen. Die Wände sind aus massivem Fichtenholz, der Boden aus geschlammtem Beton. Die genussvolle Wirkung dieser Weinküche wird durch die vielen indirekten Lichtquellen stimmungsvoll multipliziert.

www.schreinerei-beer.de
www.blanco.de, www.blum.com
www.gaggenau.de, www.miele.de
www.novy-dunsthauben.de



Weinduft: Der Schrank ist aus dem Holz eines Rotwein-Barriquefasses gefertigt.



Schaukasten: Die Holzstäbe des Weinkühlschranks von Gaggenau sind so fein poliert, dass die Etiketten frei von Kratzern bleiben.



Vernetzt: In die zwei Zentimeter dünne Schrankfront wurde eine iPad-Halterung eingebaut.



Vereint: Purer Stahl mit Zunderschicht und Altholz in Harmonie.