



Sonderthema Die besten Küchen

Kochen im Fünfeck

Gemeinsam kocht es sich schöner: Daher hat Sarah Maier eine Küche entwickelt, in der man sich nicht auf die Füße tritt. Die Innenausstatterin präsentiert die neue „Stuttgarter Küche“.



Wer hat's erfunden? Sarah Maier präsentiert die Stuttgarter Küche

Quatschen, erzählen, abhängen, schnippeln, feiern, bruzzeln – eine Küche ist heutzutage doch viel mehr als nur der Ort, an dem Essen zubereitet wird. Sie ist der Mittelpunkt von Wohngemeinschaften, Familientreffpunkt und Hausaufgabenort, Hobbykeller und Kreativwerkstatt, Kommunikationsknotenpunkt und Paartherapieplatz. Hier kommen die Menschen zusammen.

Was in den 1920ern als Frankfurter Küche in einen Raum und in eine Zeile gepackt wurde, ist heute offen, am liebsten direkt verbunden mit Wohn- und Esszimmer. „Damals hatte man wenig Raum und viele Menschen, auch die Küche musste möglichst wenig Platz einnehmen“, sagt Sarah Maier, Innenausstatterin und Inhaberin des gleichnamigen Stuttgarter Einrichtungshauses. Ein Familienbetrieb, den Sarah Maier erst 2015 von ihrer Mutter Ursula übernommen hatte.

„Die Frankfurter Küche war die Geburtsstunde der Standardgrößen – und die eines Frauenbildes: Sie steht allein in der Küche und versorgt von dort aus die Familie“, führt Maier weiter aus.

Wir sitzen am wunderschönen, aus einem Stamm geschnittenen, ewig langen Tisch im Showroom in Feuerbach. Seit einem guten Jahr operiert das alteingesessene Familienunternehmen von hier aus, mit der Schreinerei samt Furnierkeller gegenüber.

Der industrielle Charme der ehemaligen Oldtimerhalle ergibt mit der bunt zusammengewürfelten Präsentation von gemütlichen Designersofas, modernen Holzmöbeln sowie den von der Decke baumelnden, stylischen Lampen und Leuchten eine eindrucksvolle Visitenkarte mit Gemütlichkeitsfaktor.

Mitten drin: ein mehreckiger Küchenblock, der

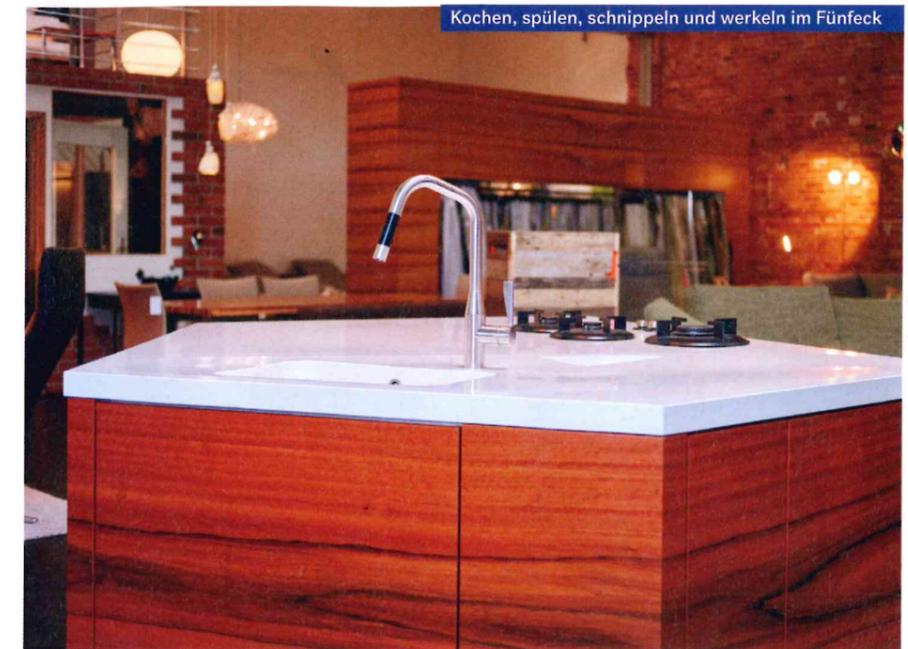
mit seinen unterschiedlich langen Seiten so unkonventionell wirkt, mit seiner glänzend weißen Oberfläche, drei Gaskochfeldern, einem schlanken Wasserhahn und dem Unterbau aus einem warmen Holz gleichzeitig doch clean ist – die Stuttgarter Küche. Zugegeben: ein cooles Teil.

„Kochen ist heute ein Event, aber in unseren Küchen stehen wir Rücken an Rücken, stehen nebeneinander und irgendwie steht immer einer im Weg“, sagt Interieurdesignerin Sarah Maier und macht dabei typische Küchenmoves: Der Spüler beugt sich nach vorne, sodass der Schnippelr unten an den Müll kommt. Oder der Koch verdreht den Kopf, um mit dem Spüler zu quatschen.

Auf sämtlichen Messen war die quirlige Geschäftsfrau unterwegs. Doch keiner der Profis hatte für sie eine zufriedenstellende Antwort auf das, was heutzutage in der Küche vor allem stattfindet: Zusammensein und Kommunikation.

„Zusammen Kochen ist wunderschön, aber man will sich dabei ansehen, man braucht Platz und will trotzdem alles griffbereit haben“, erklärt die dreifache Mutter, die man sich mit ihrer direkten, wortgewandten Art ohnehin schwer alleine in einer Küche vorstellen kann.

Klar, mittlerweile sind Küchenblocks Standard, aber für die braucht man eben wahnsinnig viel Platz. Nicht zu vergessen, dass Platz und Block nur einem bestimmten Klientel vergönnt sind. Sarah Maiers mehreckige Lösung befindet sich von den Kosten her zwar auch im Be-



Kochen, spülen, schnippeln und werkeln im Fünfeck

reich eines Kleinwagens, aber das Prinzip ihrer Stuttgarter Küche überzeugt einfach – und kommt dazu wie gesagt noch ziemlich cool daher.

Viel Platz und trotzdem alles griffbereit

„Keine Seite ist linear, so bleiben wir anpassungsfähig, die Laufwege werden kürzer, man hat mehr Platz und jeder Handgriff sitzt“, erklärt Maier während sie demonstrativ gestikuliert.

rend um ihre Erfindung flitzt: Unterm Herd befinden sich Topfschublade und der Gewürz-

schränk, der Biomüll befindet sich unterm Schnippelplatz, der Schnippelplatz neben der Spüle, zack, ist aufgeräumt und sauber gemacht.

Und: Ob Schnippelr, Spüler oder Koch, von jedem Arbeitsplatz dieser Küche kann man sich anschauen – und schwätzen. Dazu noch dieser Coolnessfaktor – eine echte Stuttgarterin halt.

Nina Kwiatkowski

SARAH MAIER Siemensstr. 96+100, S-Feuerbach, www.sarahmaier.de



Ästhetik und Funktion auf höchstem Niveau

Im Küchenhaus Herrenberg kann man sich auf zwei Etagen und einer Ausstellungsfläche von 1000 m² von Küchen über-

zeugen, die sich in Design und Konzeption stark vom Üblichen abheben und höchsten Ansprüchen gerecht werden.

KÜCHENHAUS
HERRENBERG

Raum für feine Küchen

Hindenburgstraße 6 | Telefon 07032 893980 | www.kuechenhaus-herrenberg.de

Das Foto zeigt die Küche eines Kunden in Herrenberg