

B U C H



H A N D
K Ü C H E

PLANEN
GESTALTEN
REALISIEREN

RUDOLF
SCHRICKER

Pirkelmann + Schmidt

Monolith aus Messing

Sie steht da wie ein goldener Monolith. Viel mehr Objekt als Küche, beeindruckt sie in ihrer klaren Formensprache und in ihrer strahlenden Wirkung. Zu der rauen Backsteinwand des Bestands bildet die Oberfläche aus Messing einen reizvollen Kontrast.

Text: [Susanne Bayer](#)

Noblesse und Rohheit:
Messingoberflächen und Kristall-
kugeln vor rauer Ziegelwand

Es sollte unbedingt Metall sein. Kein Edelstahl, denn der sei schon zu normal geworden und wirke zu kühl, zu technisch. So entstand die Idee, den Küchenblock aus Messing zu bauen, das wärmer, wohnlicher und femininer erscheint. Gewünscht war ein Monolith, dessen puristische Formen und Proportionen im Vordergrund stehen. Das Material Messing ist dabei entscheidend, denn es reflektiert goldenes Licht und entwickelt je nach Gebrauch eine ganz individuelle Patina. Die Funktionen sollten sich der Form unterordnen, ohne nebensächlich zu sein.

Messing als Oberfläche wird häufig im Bar-Bereich eingesetzt. Einige seiner Eigenschaften scheinen auf den ersten Blick nicht wirklich alltags-tauglich für eine Küche, etwa die Empfindlichkeit, wenn beim Kochen Fett spritzt oder Säure auf die Arbeitsfläche gerät. Die Frage, wie Form und Funktion mit diesem Material in Einklang zu bringen seien, lösten die Designer von Pirkelmann + Schmidt mit ihrem Metallbauer Hand in Hand – ein mutiges Experiment mit offenem Ausgang.

Zunächst wurden die rohen Platten in Form gestanzt und in einer Presse umgekannt. Die Herausforderung lag nun darin, die filigranen Ecken, Kanten und Übergänge so zu formen, dass alles auf Gehrung mit exakt 45 Grad zusammenpasst. Widrigkeiten, wie etwa die durch die große Hitze beim Lötten entstehenden „Frösche“, mussten ausgeschlossen werden. Selbst die kleinste Beule im Metall hätte die homogene Wirkung des Küchenblocks durchbrochen. Die fertigen Messingelemente wurden schließlich auf einen Träger aus Holzwerkstoff aufgebracht.

Das Spülbecken sollte möglichst fugenlos in die Arbeitsplatte übergehen. Also wurde die Form ausgeschnitten, der Ablauf gestanzt und in Form geprägt, die Seitenelemente aufgekantet und die aufrechten Nähte per Lötung geschlossen. Im Anschluss wurde das Becken in die Arbeitsplatte eingelötet und alles sauber ausgeschliffen. Das Ziel war, optisch den Eindruck zu erwecken, der gesamte Küchenblock sei nahtlos aus einem Stück geformt. Daher wurde das Ceran-Kochfeld auch aufgesetzt und nicht flächenbündig in die Arbeitsfläche integriert.

Die weiteren Funktionen der Küche verstecken sich hinter den Messingfronten – die Spülmaschine links vom Spülbecken, der Backofen fährt als Schublade aus dem rechten Kopfende heraus. Die Schübe in der Mitte und unter Herd und Spüle bieten reichlich Stauraum. Die beiden über dem Küchenblock hängenden Kristallkugeln, in denen sich jeweils Beleuchtung und Umluftfilter verbergen, verstärken den ganzheitlichen Objekt-Charakter. Der Kühlschrank wurde nicht integriert, sondern als freistehende Ausführung gewählt.

Bei der Oberfläche sei es wichtig, in den ersten zwei Wochen eine natürliche Oxidationsschicht entstehen zu lassen, die dann vor vielen Einflüssen schützt, sagt der Fachmann. Messing bleibt aber in der Pflege aufwendiger als andere Materialien. Man sollte also mit Unterlage arbeiten und vor allem mit Lebensmitteln aufpassen, die Säure enthalten. Die Behandlung mit einer handelsüblichen Messingpolitur und eine gelegentliche Grundreinigung erhalten die natürliche Schönheit.



Kunst der Fuge: Messingbekleidung im Detail



Spülbecken ohne sichtbare Nähte