

# Die neue Leichtigkeit der Küche

Küchen sind Lebensräume. Die schönsten sind schnörkellos gestaltet und perfekt ausgestattet. Sie laden zum Genießen ein. Und das ist genau das, was Architekt Christoph Maurer und Stephanie Frischeis in ihrer Küche tun.

**W**enn Christoph Maurer sein neues Lieblingsgericht aus dem Gaggenau-Kochbuch kocht – Gekräutertes Rinderfilet, stilecht auf Gaggenau-Geräten – dann entspricht das nicht unbedingt dem Geschmack seiner Lebensgefährtin Stephanie Frischeis, die als Vegetarierin gefüllte Paprika mit Grünkern bevorzugt. Aber egal ob für das traute Dinner zu zweit oder für eine illustre Gästeschar – die beiden haben sich ihre Küche so eingerichtet, dass sich die Vorbereitungen zum Mahl durchaus vergnüglich gestalten lassen.

Neben der perfekten Geräte-Technik ist es das gesamte Ambiente, das von vornherein für gute Stim-

mung sorgt. Geplant von Christian Pichler bulthaup am Opernring (Wien) wirkt die Küche b3 als sehr lockere, luftige Lösung. Besonders praktisch ist die attraktive Funktionswand mit Funktionsboxen gestaltet. Um den minimalistischen Eindruck zu unterstreichen, wurde auf Oberschränke verzichtet.

Für den Architekten Christoph Maurer – das international tätige Architektur-Büro Maurer plant Banken, Hotels, Einkaufsmärkte, Krankenhäuser, Einfamilienhäuser u.a.m. – bot die bulthaup b3 die richtigen Voraussetzungen, um seine individuelle Vorstellung von Küchenarchitektur zu realisieren. •

Als Architekt an höchste Qualitätsansprüche gewöhnt, setzt Christoph Maurer auf Gerätetechnik von Gaggenau

24

**Nähere Informationen:**

[www.gaggenau.at](http://www.gaggenau.at)

[www.opernring.bulthaup.at](http://www.opernring.bulthaup.at)



Keine Oberschränke,  
sondern Funktions-  
boxen in der Wand ...



... so wirkt die  
bulthaupt b3, geplant  
von Pichler bulthaupt  
am Opernring  
(Wien), angenehm  
leicht und fällig

