

more than **design**

Das internationale Designmagazin.

KÜCHEN SPECIAL

**COOK &
SERVE**

**IHRE KÜCHE BRAUCHT
CHARAKTER**



#100 FRAGEN



Martin Steiningger entwirft Küchen, die wie Wohnskulpturen anmuten: minimalistisch, präzise und elegant. Damit zählt der Oberösterreicher auch international zu den Erfolgreichsten seines Fachs. Sonja Illa-Paschen fragte ihn nach den Zutaten für sein persönliches (Küchen-)Glück.

Sonja Illa-Paschen Text Steiningger Fotos

#01 *Wie definieren Sie guten Geschmack?*

Da halte ich es mit Oscar Wilde: „Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach: Man nehme von allem nur das Beste.“

#02 *Die Küche ist nicht nur zum Kochen da. Was müssen Küchen heute können?*

Die Küche von heute ist nicht mehr nur eine Küche. Ich verstehe meine Entwürfe als Lebensmittelpunkt im Wohnraum. Die Küche ist zum Tanzen da, zum Trinken, zum Musikhören, zum Reden, zum Spielen ... Für all das, was das Leben für Menschen lebenswert macht.

#03 *Nouvelle Cuisine, Molekularküche, Fusion Food – welchen Kochstil würde man in einer Steiningger-Küche am ehesten antreffen?*

Vom simplen weichen Frühstücksei bis zur weißen Trüffel, unsere Küchen zeichnen sich durch Multifunktion aus. Auf unserer „ROCK.AIR“ etwa kann man kochen und grillen, sie ist eine Bar und eine Feuerstelle gleichzeitig. Die Botschaft ist:

Erlaubt ist, was gefällt. Die ultimative Freiheit am Herd!

#04 *Wann haben Sie zum letzten Mal gekocht?*

Letzte Woche – anlässlich meines Geburtstags, für Freunde und meine Familie. Schlichte Pasta, eine gute Flasche Wein ... Könnte sein, dass es auch zwei waren ...

#05 *Welche Erinnerungen verbinden Sie mit der Küche Ihrer Kindheit?*

Die Küche meiner Kindheit war natürlich im Tischlereibetrieb meines Vaters gefertigt. Meine Mutter skizzierte abends, nach dem Trubel des Tages, in der Küche oft ihre Designvisionen auf Kalenderblattrückseiten. Etwas, was ich mir immer erhalten habe – die Freude am Zeichnen, an Visionen und Träumen. Und abends den Tag in der Küche ausklingen zu lassen.

#06 *Wenn Sie sich Ihre Entwürfe wie eine Speise vorstellen: Welche Zutaten sind essenziell – und womit wird verfeinert?*

Die Grundzutaten sind immer von höchster Qualität: edle Hölzer, Naturstein, eloxiertes Aluminium oder Beton. Gewürzt wird mit Kreativität, Innovation und einer guten Prise Coolness. Nicht zu vergessen: Der Koch sollte jede Menge Liebe zum Detail und gute Laune haben ...

#07 *Was ist Genuss für Sie?*

Genuss bedeutet, niemals etwas zu bedauern – und ist für mich oft in einfachen Dingen zu finden. Über die feine Betonplatte zu streichen, der Schaum auf dem Cappuccino in meiner Lieblingsbar in Mailand ...

#08 *Mit welcher Persönlichkeit würden Sie gerne mal zu Abend essen?*

Mit dem König des Minimalismus, Donald Judd, mit Adolf Loos und immer wieder mit meiner Frau.

#09 *Wie lautet Ihr berufliches Erfolgsrezept?*

Never complain, never explain, never apologize.

#10 *Die Würze des Lebens?*

Salz. Sex. Und gutes Design.

ZUR PERSON

Martin Steiningger

Martin Steiningger ist Designer und Geschäftsführer der in dritter Generation inhabergeführten Manufaktur Steiningger. Das in St. Martin in Oberösterreich ansässige Unternehmen entwirft und vertreibt Küchen, Möbel sowie High-End-Wohnkonzepte für eine internationale Klientel. Steiningger erlernte sein Handwerk in der Tischlerei seines Vaters und studierte Industriedesign an der Universität für künstlerische und industrielle Gestaltung in Linz. Heute kombiniert er traditionelle Verarbeitungsmethoden mit neuen Techniken, bevorzugt im Bereich Beton, Stein und Aluminium. In Auseinandersetzung mit den Arbeiten namhafter Designer und Architekten sowie durch intensive Materialstudien fand Steiningger zu einem puristischen, funktionsorientierten Stil. Zu seinen wichtigsten Entwürfen zählen eine Modulküche aus Beton, das Modell „SLIM“ aus eloxiertem Aluminium sowie die kürzlich vorgestellte Outdoor-Küche „ROCK.AIR“.

www.steiningger-designers.at