

# WOHN!DESIGN

INTERIOR TRENDS ARCHITEKTUR ● UND DIE SCHÖNEN DINGE DES LEBENS

COOL. ANDERS.  
ANGESAGT.

**NEUER  
STATUS**

**Was Sie erwartet:**

Wohnen im KRIEGSBUNKER  
AMSTERDAM und PARIS

Milliardärs kleine LUXUSYACHT

D € 7,50  
A € 8,70  
BeNeLux  
€ 8,30  
I/ES/PRT  
€ 10,20  
CHF 12,-

## ZEIT. RAUM. FREIHEIT.

MESSE-SELEKTION: Möbel, Accessoires & trendige Stoffe.  
Las Vegas: Wie moderne TVs Räume verändern.  
KÜCHEN-SPEZIAL: die große Lust am Kochen und Genuss.







**AN EINEM SEE IN BAYERN.** Eine Küche vom Hersteller kommt für Thomas Mang und Stefan Mauritz generell nicht infrage. „Die Wünsche unserer Kunden haben sich noch nie in Standards pressen lassen. Schon allein von den Kochgewohnheiten her: Jeder hat andere Abläufe in der Küche – und andere Vorstellungen: Sei es eine Schneidemaschine, ein Einschubschrank oder eine Kaffeemaschine. Das ist so individuell, und es passt dann meistens auf den letzten Zentimeter doch nicht. Deswegen passen wir es genau an“, so Mauritz, der zusammen mit seinem Geschäftspartner das Münchner Architektur- und Designbüro Mang Mauritz führt. Erfahrungen mit Institutionen wie Rolls-Royce und Feinkost Käfer bei Mauritz und Mangs Tätigkeit für Star-Architekt Helmut Jan prägen

den Erfahrungshorizont des Duos. Alle Bauprojekte werden mit Bespoke Interior Design und Sonderanfertigungen optimal ausgestattet und auf die Bedürfnisse der Auftraggeber zugeschnitten. „Dieser Kunde wünschte sich eine geschlossene Küche. Wir haben versucht, einen Kompromiss zu finden, weil wir auch Freunde von offenen Küchen sind. In diesem Fall haben wir einen großen, raumbildenden Gaskamin entworfen und damit eine Beziehung zum Wohn-Esszimmer geschaffen. Dadurch ist die Küche in den Wohnbereich integriert“, erklärt Mang. Dreh- und Angelpunkt ihrer Planung ist eine deckenhohe Doppeltüre aus Eiche, eine Korrespondenz zum Boden. „Die Idee war, die Tür als Möbel zu interpretieren. Bei geöffneten Flügeln ergibt sich eine Breite von drei auf 3,5 Meter

Raumhöhe.“ Die Pforte zu einer Gartenküche mit Erlebnischarakter: „Durch die bodentiefe Verglasung steht man darin wie am Seeufer und kann alles live miterleben. Wir haben die Küche bewusst auf die Premiumseite des Hauses neben dem Wohnbereich platziert. Die Reflexionen des Sees auf der Sandstein-Arbeitsplatte und in den Glasblüten sind ein echtes Highlight“, findet Mauritz. |sd

**Bei Partys und während Caterings schottet die Doppeltüre mit konträr gesetztem Furnier die Geräuschkulisse in der Küche ab. Thomas Mang und Stefan Mauritz rechts entwarfen auch den Gaskamin. Dahinter Ess-Stühle von Promemoria.**

**ERLEBNISKÜCHE** für eine Familie in Bayern

**AUSSTATTUNG** Maßanfertigung nach Vorgaben des Büros Mang Mauritz, München. Arbeitsplatte: Sandstein. Einbaugeräte: Gaggenau. Kochendwasserhahn: Quooker. Glasbehang: Melogranoblu. Gaskamin: Schirnharl.

**CLOU** Trotz der zweiseitigen Kamin-Verglasung bleibt eventuelles Chaos auf dem Küchenblock dem Blick verborgen.