

GSarchitects

MINISTONE

Gewinner des Küchenwettbewerbs „Zeilen im Block“
Jury András Palffy, Kilian Kada

Die 100 Jahre alte kroatische Tradition der Kamenica Tontöpfe, diente als Leitidee der „Ministone“. Im wahrsten Sinne ein kleiner Baustein, unauffällig – und gleichzeitig unverrückbar und unersetzbar. Der fehlende Baustein in jedem Garten und auf jeder Terrasse.

Die „Ministone“ vereint kompakte Funktionalität mit unschlagbarem Designauftritt, der wie keine andere Outdoor-Küche dem Stein als Material entspricht. Ursprünglich als Kombination von Sandstein und Basalt konzipiert, setzt die erste Serie auf einen fast durchscheinenden Labradorit, aus dem die Küche herausgemeißelt scheint. Perfektion mit dem Anschein von Leichtigkeit und Widerstandskraft gleichermaßen. Für die Fronten bzw. Abdeckplatte wird das System von CEL verwendet. Auf eine CEL-Trägerplatte, welche sehr leicht ist, wird eine zirka zwei Millimeter dünne Steinschicht aufgeklebt. So entsteht der Effekt eines ganzen Bausteins. „Ministone“ eben.

Das Grundsystem des Outdoor-Küchenkonzeptes besteht aus dem Aufeinandertreffen von „soft“ (Sandstein) und „hard“ (Basalt). Die Charakteristik des Sandsteins als ein weicher, gut bearbeitbarer Stein wird insofern hervorgehoben, als sämtliche Funktionsteile, die man für eine Küche benötigt, aus ihm herausgemeißelt werden und deren Kanten roh, unbehandelt belassen werden. Die derart erhaltenen freien Bereiche werden mit dem harten Stein Basalt aufgefüllt (Schneidbrett, beheizbare Grillplatte etc.).

Für die Fronten bzw. Abdeckplatte wird das System von CEL verwendet. Auf eine CEL-Trägerplatte, welche sehr leicht ist, wird eine zirka zwei Millimeter dünne Basaltschicht aufgeklebt.