

Mai  
2019

WOHNEN ARCHITEKTUR MEDIA OUTDOOR

€ 4,00

# H.O.M.E

Österreichs bestes Wohnmagazin

PLUS  
Milano-  
LOOKBOO  
2019

## WOHNEN MIT MODE

Fächer, Schubladen  
oder hängend?  
Kleiderschränke  
für das Schöne

## IHR UNIVERSUM

Das Signature-Hotel  
von Patricia Urquiola

# DESIGN TO GO

## FRAUEN IN FORM

STIL-IKONEN: Zehn weibliche Design-Größen

ARCHITEKTUR: Bauwerke in Frauenhand

TECHNIK WEIBLICH: Erfunden von Frauen

TEST Sideboards, Überwachungskameras, Waschtische, Rasenroboter

## GROSSER



## PURE ELEGANZ

Weltpremiere in Mailand: Martin Steinger präsentiert mit der Küche *FOLD* ein metallisches Glanzstück, das Kochkunst und Hightech-Entertainment gekonnt auf einen Nenner bringt



## DER PURIST

Martin Steinger reduziert Design gerne auf das Wesentliche – mit Twist

**DIE INSPIRATION** Zerknüllte Metall Dosen und hohe Papierfaltkunst stehen am Anfang von Martin Steiningers jüngstem Küchen-Entwurf. Für *FOLD* hat der oberösterreichische Designer den klassischen Kubus weiter gesponnen, gedehnt und verzerrt – und lässt damit das Material Metall zur Hochform auflaufen. Entstanden ist ein Küchenblock als Faltenwurf, der technisch alle Stücke spielt.

**DIE UMSETZUNG** Exklusive Haptik wie Optik, Hightech-Finessen und höchste Handwerksqualität vereint die Küche *FOLD* in sich. Digitalisierte Produktionsprozesse erlauben die komplexe Fertigung auf höchstem Niveau, jede Küche wird im oberösterreichischen St. Martin in Handarbeit vollendet. Doch auch das Innere von *FOLD* kann sich sehen lassen: Bewegungssensoren ermöglichen die Bedienung per Fuß, leicht gängige Laden bieten mit indirekter Beleuchtung stilvollen Stauraum. Touchpad

*M.POD* aus speziell gehärtetem und optisch gebondetem Sicherheitsglas fungiert auf Wunsch als DJ-Pult, digitale Kommunikationszentrale im Smart Home oder einfach als klassische Arbeitsfläche.

**DER DESIGNER** Martin Steinger hat den Betrieb seiner Großeltern 2001 mit drei Mitarbeitern übernommen – 2019 führt er eine international agierende Designschmiede mit 60 Angestellten, die minimalistische Interior-Konzepte aus hochwertigsten Materialien anbietet. Den internationalen Durchbruch feierte er mit seinen puristischen Betonküchen, High-End-Kochgelegenheiten faszinieren ihn bis heute als „hoch individualisierbare Königsklasse des Möbelbaus“. Die Betätigungsfelder sind freilich bedeutend breiter gefächert: Neben Designobjekten und Wohnräumen im klassischen Sinn umfasst das Portfolio des umtriebigen Puristen auch das Interieur der Luxus-Yacht 1017 GT aus dem Hause Frauscher.

**DER HERSTELLER** 1933 als Manufaktur gegründet, ist der in der dritten Generation von Martin Steinger geführte Familienbetrieb inzwischen weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und aktiv. Internationales Flair bringen Standorte wie Hamburg, London und Beirut, in Österreich betreibt man Showrooms in Linz und Wien, auch dem Ursprungsstandort St. Martin bleibt man selbstredend weiterhin treu: Internationaler Designanspruch und österreichische Handwerksqualität finden hier mühelos zueinander.

## GLANZVOLL

Tombak – eine gold schimmernde Messingart – sorgt für Glamour in der Küche. Die kunstvollen Kanten von *FOLD* setzen das Material gekonnt in Szene

## SIGNATURE-PIECE-MERKMALE

1. Küchen sind für Martin Steinger die „Königsklasse des Möbelbaus“ – mit ihnen feierte er seinen internationalen Durchbruch, bis heute üben sie eine Faszination auf ihn aus.
2. Die Endfertigung von *FOLD* erfolgt am Unternehmensstandort in St. Martin und größtenteils in Handarbeit.
3. Wie alle Küchen aus dem Hause Steinger bietet auch *FOLD* dank ausgefeilter Technik maximalen Individualisierungsspielraum.
4. Martin Steinger ist für seine unkonventionelle Materialwahl bekannt, diesmal bittet er das Metall Tombak ins Rampenlicht.
5. Touchpad *M.POD* funktioniert als Schnittstelle zur smarten Küchensteuerung gleichermaßen wie als klassische Arbeitsfläche.

## HARD FACTS

**NAME** *FOLD*

**DESIGNER** Martin Steinger

**MASSE** 4.000 x 750 x 925 mm, 500 kg

**MATERIAL** Oberflächen wahlweise in Tombak, Messing, Kupfer, Zink, Neusilber und Schwarzstahl

**JAHR** 2019

**PREIS** auf Anfrage



## TOUCH ME!

Klassische Arbeitsfläche und smartes Touchpad in einem: *M.POD* macht die Küche zur Multimediazentrale. Trotzdem ist die Oberfläche kälte- sowie hitzeresistent, hygienisch und einfach zu reinigen



01 Andreas Wilhelm (Team 7), Alain Weissgerber (Restaurant Taubenkobel) und Markus Noè (Team 7) 02 Katharina Rauhs (Liv Immobilien), Pamela Zoidl (Liv Immobilien) und Georg Dunekamp (Weihburg Interior Design) 03 Philip Hagenauer (Mörwald Gourmet Toni M.) bei der Zubereitung der Vorspeise im Küchenstudio bei Steininger Designers 04 Clemens Rauhs (Liv Immobilien) mit Christina Karner und Johannes Karner (ÖBB Immobilien) 05 Paul Ivić (Restaurant Tian) mit Walter Reisinger (Bulthaup am Spittelberg) 06 Chef de Cuisine Alain Weissgerber bei der Zubereitung des Hauptganges im Küchenstudio von Team 7 07 Walter Reisinger (Bulthaup am Spittelberg) mit Natascha Sommerer und Dieter Resch (Vivamayr) 08 Starkoch Juan Amador mit Lissi Wieninger (Weingut Wieninger) und Thomas Faulmann (Faulmann & Faulmann) 09 Chef de Cuisine Philip Hagenauer (Mörwald Gourmet Toni M.) mit Jürgen Hamberger (Steininger Designers) 10 Wolfgang Faulmann (Faulmann & Faulmann) mit Reinhard Neussner (H.O.M.E.)



# Premiere H.O.M.E. Kitchen Tour

Neuer geschmackvoller Höhepunkt der H.O.M.E.D.E.P.O.T.: Vier Meisterköche sorgten in vier Wiener Küchenstudios für einen kulinarischen Höhepunkt. Sie kreierten für ausgewählte Besucher der H.O.M.E.D.E.P.O.T. je einen Gang eines Gourmetmenüs

## VIER KÜCHEN, VIER KÖCHE, VIER GÄNGE

**APERITIF IM SEMPERDEPOT** mit feinen Weinen von Mayer am Pfarrplatz

**VORSPEISE BEI STEININGER** Koch: Philipp Hagenauer/Mörwald Gourmet Toni M., servierte: Gebratener Schweinebauch & Kokosmilch, Kräuteröl, Sprossen, Reismudeln, Shiso. Wein vom Weingut Cobenzl

**ZWISCHENGANG BEI BULTHAUP** Koch: Paul Ivić/Restaurant Tian, servierte: Reduziert-Kohlrabi-Champignon-Liebstockel. Wein vom Weingut Fuhrgassl-Huber

**HAUPTSPEISE BEI TEAM 7** Koch: Alain Weissgerber/Restaurant Taubenkobel, servierte: Konfiertes Milchkalb aus der Salzgrotte mit Kraut und Kümmel, Weine vom Weingut Edlmoser und Weingut Christ

**DESSERT BEI FAULMANN & FAULMANN** Koch: Juan Amador/Amador, servierte: „Brick in the Wall“, Gewürzmilch, Himbeere, Rote Rübe, Wein vom Weingut Wieninger