



REGENSBURG, DEUTSCHLAND

face to face

fabi architekten

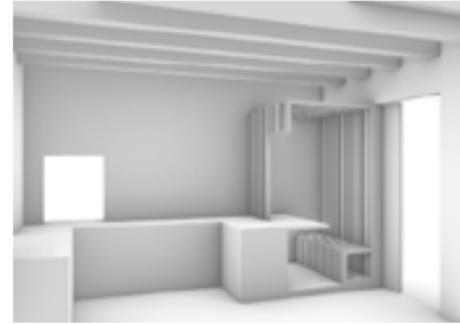
Bei diesem Projekt sollten Küche, Speisekammer und die Aufenthalts- und Begegnungsflächen neu gestaltet und dem Familienleben angepasst werden. Der ursprüngliche Küchenraum wurde durch eine eingestellte Speisekammer stark gestört und die Verbindung zum Ess-Wohnbereich dadurch empfindlich unterbrochen.

Durch die Neuplanung mit der Umverlegung der Speisekammer wurde der Gesamttraum in Gänze mehr geöffnet. Er wird so luftiger, großzügiger, aufgeräumter und erhält zudem mehr Platz für Stauraum und Bewegungsflächen. An die Stelle der Speisekammer tritt ein neuer Sitzplatz. Dieser wird durch die besondere Ausgestaltung seiner Sitzwand und der anschließenden Deckenflächen mit integrierten Beleuchtungselementen zum zentralen Raum-

element und bildet einen Übergang zwischen Küche und Ess-Wohnbereich.

Ein Dialog entsteht durch die Platzierung des Herdes direkt am Tischelement, gegenüber der Sitzfläche. Die neue Küche wird zum Familientreffpunkt und zu einem gemütlichen Aufenthaltsort zum Austauschen und Plaudern im Alltag.





3D Studie



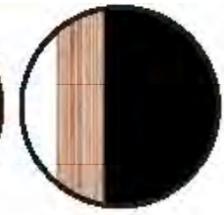
Grundriss EG



Moodboard



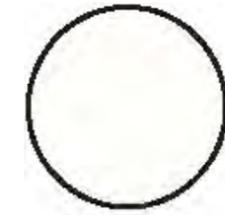
Wand
Farbe, Tapete



Holzlamellen
Mulliplex,
Schichtstoff schwarz,
Egger PerfectSense
Topmat



LED-Streifen



Küchenfront
Schichtstoff Alpinweiß,
Egger PerfectSense
Topmat



Arbeitsplatte
Schichtstoff schwarz,
Egger PerfectSense
Topmat



Podestboden
Terrazzo
Feinsteinzeug



Empfehlung von fabi architekten:



Lachsfilet im Backpapier

1 Knoblauchzehe, in Scheiben
 1 Zitrone, in Scheiben
 3 Kirschtomaten, halbiert
 20 g Lauchzwiebel, in Ringen
 1 Zweig frischen Rosmarin
 1 Zweig frischen Thymian
 50 ml Olivenöl
 Salz und Pfeffer

Auf einem Stück Backpapier den Lachs ausbreiten, gut salzen und pfeffern. Diesen dann mit einigen Knoblauch- sowie Zitronenscheiben, Tomaten, Lauchzwiebeln und den Kräuterzweigen belegen. Nun die Zutaten mit Zitrone und Olivenöl beträufeln.

In Backpapier einschlagen und die Enden mit Bratenschnur wie ein Bonbon zubinden.

Das Fischbonbon wird bei 180 °C für 12 bis 15 Minuten im Ofen gegart.

Kunde - Familie Rzepka/Bier
Größe der Küche - 13,50 m²
Jahr der Fertigstellung - 2022
Besondere Ausstattung - integrierte Sitznische mit Beleuchtungskonzept
Fotograf - Herbert Stolz

