

## PRESSEMITTEILUNG

Frankfurt, 22. Mai 2017

### Stein in der Küche - sicher und hygienisch

**Die Arbeitsfläche erfüllt in der Küchengestaltung eine wesentliche Funktion, denn erst die Arbeitsplatte gibt der Küche ein Gesicht. Die Anforderungen sind vielfältig: Küchenplatten sollen attraktiv, pflegeleicht und dauerhaft sein. Diese Ansprüche erfüllen sie am besten, wenn die Arbeitsplatten durch den qualifizierten Steinmetz-Fachbetrieb geplant, produziert und montiert werden. Dem Steinmetz stehen neben Naturstein als bewährtestem Küchen-Klassiker verschiedene andere Werkstoffe zur Verfügung. Passend zu den individuellen Ansprüchen an die Gestaltung und Pflegeeigenschaften hilft der Fachbetrieb bei der Auswahl des geeigneten Materials.**



*Abbildung 1: Modernes Handwerk: Steinmetze setzen in der Küchenproduktion auf höchste Präzision.*

Eine neue Küche ist eine Investition für Jahrzehnte. Möglichst langlebig müssen die Komponenten daher sein. Zugleich sollen die Oberflächen leicht zu reinigen sein und auch nach vielen Jahren intensiver Nutzung schön wie am ersten Tag wirken. In der Anfangszeit erfüllen dies viele Materialien für Küchenarbeitsplatten, doch

mit zunehmender Nutzungsdauer zeigt sich, dass sich die Investition in einen hochwertigen Werkstoff wie Naturstein auszahlt. Besonders bewährt sind die dichten und strapazierfähigen Steinarten wie Granit oder Quarzit, die uns die Natur in unzähligen Farben und Strukturen schenkt.

Die Farbpalette ist vielfältig und bietet für jeden Wohnstil den passenden Farbton: Hoch im Kurs stehen schwarze, dunkelgraue und hellgraue Natursteine, gefragt sind aber auch beige-graue und hellbraune Steinplatten. Wer statt unifarbener Flächen lieber lebhaftere Strukturen in der Arbeitsfläche wünscht, findet beim Steinmetz-Fachbetrieb



*Abbildung 2: Auf den Millimeter genau: Selbst härteste Stein-sorten werden von computergesteuerten Maschinen sicher und exakt zugeschnitten.*

eine beeindruckende Vielfalt von gewolkten bis lebhaft gestreiften Steinsorten. Bei einem Besuch in der Steinausstellung vor Ort informiert der Steinmetz über die Vorzüge der einzelnen Materialien und kann dank moderner CAD-Software bereits am Bildschirm zeigen, wie die Maserung beim gewünschten Material im fertigen Zustand aussehen wird.

### **Qualität vom Steinmetz-Fachbetrieb**



*Abbildung 3: Mit seiner sanft aufgerauten Oberfläche strahlt der dunkelgraue Naturstein eine schlichte Eleganz aus.*

Vor allem an Festtagen wie Weihnachten, Silvester oder Ostern stehen alle Arbeitsflächen in der Küche im Dauerstress. Bratenfett, Rotwein und Salatöl sind nicht die einzigen Belastungen für die Oberflächen; heiße Töpfe und das Schaben von gusseisernen Pfannen fordern die Arbeitsplatten ebenso heraus.

Kein Problem, wenn all diese Einflüsse bereits bei der Materialauswahl berücksichtigt wurden: Sind Kunden bereit, bei der Zubereitung der Speisen Öl und färbende Flüssigkeiten zügig abzuwischen, kann ein anderes Material für die Platten eingesetzt werden als bei Anwendern, die ihre Küche erst am nächsten Tag auf Vordermann bringen wollen. Gemusterte oder dunkle Platten sind weniger empfindlich als helle, unifarbene Sorten; zugleich bestimmt die Oberflächenbearbeitung über den Pflegeaufwand. Leicht aufgeraute Platten – der Fachmann spricht von satiniert, Leder-Optik oder gebürstet – sind unempfindlicher gegen Kratzer als polierte Flächen. Bei der Politur hingegen kommen Farbe und Struktur des Steines am intensivsten zur Geltung. Zusätzlich zu diesen grundsätzlichen Abwägungen werden die einzelnen Bereiche einer Arbeitsplatte unterschiedlich stark beansprucht. Rund um Herd und Becken zeigen sich die Qualitäten von Werkstoff, Oberflächenbearbeitung und Verarbeitung besonders schnell. Die richtige Materialwahl und Oberflächenbearbeitung ist somit immer eine Frage der persönlichen Ansprüche und Kochgewohnheiten. Egal für welche Variante sich der Kunde entscheidet:



*Abbildung 4: Wie aus einem Block: Passend zur Arbeitsplatte ist das Spülbecken aus einem massiven Stück Naturstein maßgefertigt.*

Für alle Fragen zur Reinigung und Pflege steht der qualifizierte Steinmetz-Fachbetrieb mit seinem großen Erfahrungsschatz beratend zur Verfügung.

### **Alternative Materialien**

Neben Naturstein verarbeitet der Steinmetz in der Küchengestaltung auch künstlich hergestellte Werksteine. Während Granite, Quarzite, Kalksteine und andere Gesteinsarten als natürliche Materialien bereits fertig in der Natur vorhanden sind, entstehen Quarzkomposite und Keramik in industriellen Fertigungsverfahren. Jeder der drei Werkstoffe hat seine speziellen optischen und technischen Eigenschaften, die in einem Beratungsgespräch gegeneinander abzuwägen sind.

Quarzkomposit, auch Engineered Stone genannt, ist ein natursteinähnliches Produkt; Hauptbestandteil mit über 90 Prozent ist Quarzgranulat, als Bindemittel dient Polyesterharz. Farbpigmente und Zuschlagstoffe geben die gewünschte Farbe und Textur. Die gesamte Masse wird unter Vakuum verdichtet und bei Temperaturen bis 90 Grad ausgehärtet. Als künstlich erzeugte Steine sind Quarzkomposite in unzähligen Farbvarianten erhältlich. Wer auf eine möglichst einheitliche Farbe seiner Küchenplatten Wert legt, findet hier seinen Favoriten; besonders die rein weißen Sorten sind im Küchendesign beliebt. In der Bearbeitung der Oberflächen sind die Quarz-Steine wie Naturstein individuell zu gestalten. Wegen des Kunstharzes als Bindemittel ist die Biegezugfestigkeit häufig höher als bei Naturstein. Das Harz hat jedoch die Eigenschaft, dass Quarzkomposite empfindlich sind gegenüber direkter Sonnenbestrahlung. Vor allem im Bereich von Fenstern kann UV-Bestrahlung Farbveränderungen oder Vergilben hervorrufen. Ebenso sollte der unmittelbare Kontakt mit heißem Kochgeschirr vermieden werden.

### **Keramik in der Küche**

Ergänzend zu der großen Vielfalt bei Engineered Stone bieten Steinmetz-Fachbetriebe auch keramische Küchenplatten an. Keramik benötigt keine Bindemittel, ist kratzfest, absolut UV-, hitze- und chemikalienbeständig.

Trotz aller technischen Vorzüge besitzen keramische Platten gegenüber den homogenen Quarz-Materialien auch Einschränkungen: Bei der Herstellung werden

Pulvermassen unter hohem Druck und hohen Temperaturen gesintert. Trotz eines computergesteuerten Brennprozesses können Platten einzelner Chargen optisch voneinander abweichen. Die Oberflächen sind zwar äußerst robust und unempfindlich gegenüber Flecken, eine individuelle Oberflächenbearbeitung wie bei Naturstein ist derzeit jedoch nur sehr eingeschränkt möglich.

### **Ganz große und ganz dünne Platten**

Um eine Aufteilung der Arbeitsflächen in möglichst wenige Teilplatten – und damit wenige Fugen – zu ermöglichen, haben die Hersteller der Rohmaterialien in den vergangenen Jahren große Anstrengungen unternommen. Der sorgfältige und ressourcenschonende Abbau der Rohblöcke in den Steinbrüchen



*Abbildung 5: Pflegeleicht: Die seidenmatt glänzenden Arbeitsplatten sind robust und unempfindlich.*

erlaubt auch bei Naturstein größere Blockformate und damit großformatigere Küchenplatten, vor allem für monolithische Kochinseln. Um eine ausreichende Festigkeit zu gewährleisten, sind Natursteinplatten im Küchenbau zwischen 20 und 30 Millimeter dick. Besonders massive Platten erreichen 40 Millimeter oder mehr, entsprechend hoch ist jedoch das Eigengewicht der Platten. Um eine massive Erscheinung zu erzeugen und gleichzeitig Gewicht zu sparen, werden dünnere Steinplatten auf Gehrung zugeschnitten und die Schürzen im Winkel von bis zu 90 Grad verklebt. Engineered Stone-Platten sind von 12 bis 20 Millimeter gebräuchlich, besonders dünne Arbeitsplatten sind aber auch in Keramik verfügbar.

### **Mit Mehrwert vom Fachbetrieb**

Um einheitliche Standards im Umgang mit den unterschiedlichen Werkstoffen zu gewährleisten, hat der Bundesverband Deutscher Steinmetze (BIV) ein Merkblatt für

Küchenarbeitsplatten erarbeitet. Darin sind neben den Materialeigenschaften auch Vorgaben zur Dimensionierung, Bearbeitung, Montage und Reinigung angeführt. Über die im Merkblatt angeführten technischen Hinweise hinaus ist die Zusammenarbeit mit einem Steinmetz-Fachbetrieb in jedem Fall empfehlenswert: „Der Steinmetzmeister vor Ort bietet die umfassende Betreuung und steht auch nach der Küchenmontage zuverlässig mit Rat und Tat zur Verfügung,“ erklärt Gustav Treulieb, Bundesinnungsmeister im Bundesverband Deutscher Steinmetze. Welcher Steinmetz sich auf diese Leistungen spezialisiert hat, findet man unter der Betriebssuche auf [www.natursteinunikat.de](http://www.natursteinunikat.de)

Bei der Entscheidung für eine Küchenarbeitsplatte aus Naturstein, Quarzkomposit oder Keramik spielen neben materialtypischen Eigenschaften immer auch optische und haptische Vorlieben eine Rolle. Der Steinmetz zeigt unterschiedliche Musterplatten und berät auch über die jeweiligen Gestaltungsmöglichkeiten bei Spülbecken, Ablaufrillen und Profilkanten.

### **Über den Bundesverband Deutscher Steinmetze:**

*In Deutschland arbeiten über 11.000 Steinmetzen. Sie besitzen eine umfassende Berufsausbildung, die mit dem Meistertitel abgeschlossen werden kann. Als Experten für Naturstein üben sie ein modernes Handwerk aus. Schwerpunkte sind der Bau, der gehobene Innenausbau, die Restaurierung und Natursteinsanierung sowie der Friedhof. Der Bundesverband Deutscher Steinmetze (BIV) ist die Spitzenvereinigung der Steinmetzbetriebe in Deutschland und vertritt die Interessen seiner Mitgliedsbetriebe gegenüber Politik, Parlament, Öffentlichkeit sowie allen relevanten Behörden und Institutionen auf nationaler und europäischer Ebene. Bundesinnungsmeister ist Gustav Treulieb aus Stuttgart.*

**Bitte Bildnachweise beachten: BIV Steinmetze/Richard Watzke (alle Fotos)  
Auf Anfrage senden wir die Bilder in hochauflösender Form kurzfristig zu.**

Bundesverband Deutscher Steinmetze, Herr Sebastian Jost  
Weißkirchener Weg 16 60439 Frankfurt am Main  
Telefon: 069 - 576 098 Fax: 069 - 576 090 [info@biv-steinmetz.de](mailto:info@biv-steinmetz.de)  
[www.biv-steinmetz.de](http://www.biv-steinmetz.de) [www.natursteinunikat.de](http://www.natursteinunikat.de) [www.zukunft-stein-fuer-stein.de](http://www.zukunft-stein-fuer-stein.de)