

AUSGABE 02/2018

baURUNDSCHAU

DER NEUE PLAN DIE DIMENSIONEN DER GRUNER GRUPPE





Elegant mit Meerblick: die Masterküche aus dem edlen Tropenholz Ziricote.

KOCHEN IN 170 METERN HÖHE

SCHWEIZER KÜCHENPRÄZISION FÜR DAS FÜRSTENTUM MONACO

von Freya Mohr

Die legendäre Rennstrecke, Casinos und elegante Hotels – dafür ist Monaco bekannt. Wer dieses Szenario beim Kochen überblicken kann, lebt in einer Luxussituation. Ganz oben auf dem Tour Odéon thront ein Penthouse der Extraklasse: Infinity-Pool mit eigener Wasserrutsche, 3 500 Quadratmeter Wohnfläche und Luxusküchen der Schweizer Küchenmanufaktur Zbären – natürlich mit Blick über die Stadt und das Mittelmeer.

Es ist wohl der Traum eines jeden Küchenmanfaktors: Er bekommt die Zusage für die Küchenausstattung in einem Penthouse. Nicht irgendeines, sondern das Sky Penthouse im Tour Odéon in Monaco. 3 500 Quadratmeter, fünf Stockwerke, vier Küchen – mit Terrasse, Infinity-Pool und 360-Grad-Panoramablick ist wohl eine der luxuriösesten und teuersten Wohnungen der Welt. 170 Meter ragt der Turm in die Höhe und spiegelt das Blau des Meeres wider. Der höchste Wolkenkratzer des Fürstentums ist ein Prestige-Projekt der Eigentümerfamilie Marzocco, ein regional bekanntes Immobilienunternehmen. Als Architekt fungierte der Monegasse

Alexandre Giraldi, der in Monaco bereits den Yacht Club entwarf. Wer bei diesem Bau mitmacht, versteht sein Handwerk – ganz so wie die Schweizer Küchenmanufaktur Zbären. Für den Geschäftsleiter Benjamin Zbären war «das Projekt an und für sich sehr interessant». Dabei hatte der Bau einige Hürden zu überwinden.

VON DER SCHWEIZ NACH MONACO

2010 kam die Familie Zbären zum ersten Mal auf die Baustelle; Vater Enrico mit seinen beiden Söhnen Benjamin und Matthias. Da war der Aushub schon ein Jahr im Gange. Für die Eigentümerfamilie hat die

Küchenmanufaktur bereits privat Küchen gebaut. Durch diesen Kontakt kam die Einladung, eine Ausschreibung und ein Konzept für den Küchenausbau vorzulegen. «Lange haben wir nicht gewusst, ob wir den Auftrag überhaupt bekommen», sagt Zbären. Am Ende konnte er sich gegen die Konkurrenten durchsetzen. Bis zur Fertigstellung der Küchen dauerte es dann trotzdem noch mehrere Jahre.

Seit 2017 ist das Penthouse bezugsbereit. Rund ein Jahr dauerte es, die Küchen einzubauen. Eine lange Zeit, in der Zbären immer wieder vom schweizerischen Simmental nach Monaco fahren musste.

550 Kilometer von den mächtigen Bergen und der urigen Alpentradition bis zum azurblauen Mittelmeer und dem sonnig-leichten Lebensgefühl. Von vornherein war klar, dass eine Küche aus Antik- und Altholz in diesen Breitengraden nicht infrage kam.

KLARE LINIEN UND EXKLUSIVE MATERIALIEN

Schwarzer Onyx, edle Tropenhölzer und kühles Edelstahl passen sich der modernen Bauweise des Hochhauses an. Das Design der Küche und die Wahl der Materialien waren ein Zusammenspiel: Benjamin Zbären und sein Team schlugen Grundrisse vor, Bodenbeläge und Armaturen, der Pariser Innenarchitekt Alberto Pinto liess kleine Details einfließen, die Eigentümerfamilie Marzocco wägte die Kosten ab. Nicht immer ganz einfach, die extravaganten Wünsche aller Beteiligten unter einen Hut zu bringen. Denn für Zbären sollte es auch «funktional passen» und nicht nur ein extravagantes Designobjekt sein. Am Ende entstanden vier individuelle Charakterküchen – ganz so, wie man es von Zbären Küchen gewohnt ist.

Die Hauptküche erstrahlt in Edelstahl – speziell patiniert, damit es bisschen dunkler wirkt. Wenn die nächsten Dinner-Partys anstehen oder ein Apéro auf der Dachterrasse, ist die semi-professionelle Küche mit Top-Geräten ausgestattet. Natürlich ist diese Küche den Profis vorbehalten – der Hausherr kocht in den zwei Masterküchen: entweder in der grossen Masterküche aus dunklem Ziricote-Holz, die durch einen Essenslift mit der Hauptküche verbunden ist. Oder in der kleinen Kaffeeküche aus indischem Apfel, um schnell ein Frühstück zuzubereiten. Die vierte Küche ist für die Angestellten – Eiche furniert, Anthrazit lackiert. Bevor das Team von Zbären die Küchen allerdings in ihrer vollendeten Form einbauen konnte, gab es noch eine grosse Herausforderung zu meistern.

PERFEKTION IN DER VERARBEITUNG

Die grösste Hürde war hierbei nicht der lange Transport der Küchenmöbel und Materialien mit dem LKW von der Schweiz nach Monaco. Und auch nicht die Euro-



Für die grossen Gaumenfreuden: In der Hauptküche aus Edelstahl lässt es sich gut kochen.

Krise, die so manche Budget-Planung und Offerten durcheinanderbrachte, sondern die Infrastruktur im Hochhaus selber. Das Zbären-Team stand vor der logistischen Frage, wie es die Materialien bis in den 49. Stock bringen sollte. Lastenaufzüge gibt es im Tour Odéon nicht. Ein Helikopterflug war ausgeschlossen – Unterlastflüge sind in Monaco verboten, eine Ausnahmegewilligung gab es nicht. Und der Aussengerüstkran vom Rohbau war schon längst wieder abgebaut. Es blieben nur die kleinen Personenlifte, um das ganze Material zu befördern. «Also mussten wir alles in relativ kleinen Teilen anfertigen», erläutert Zbären. Grosse Steinplatten oder lange Holzelemente standen ausser Frage. Das bedeutete Präzisionsarbeit für den Küchenbauer: Die Fugen in den Arbeitsplatten oder an der Wandvertäfelung wollten genau durchdacht sein, damit am Ende das Auge nicht an Unregelmässigkeiten hängenbleibt. Und das tut es auch nicht. Wer auch immer in das Penthouse einzieht, findet eine Traumküche vor – besser gesagt vier Traumküchen. ●



Dunkles Holz trifft auf helle Wandbekleidung aus Onyx.