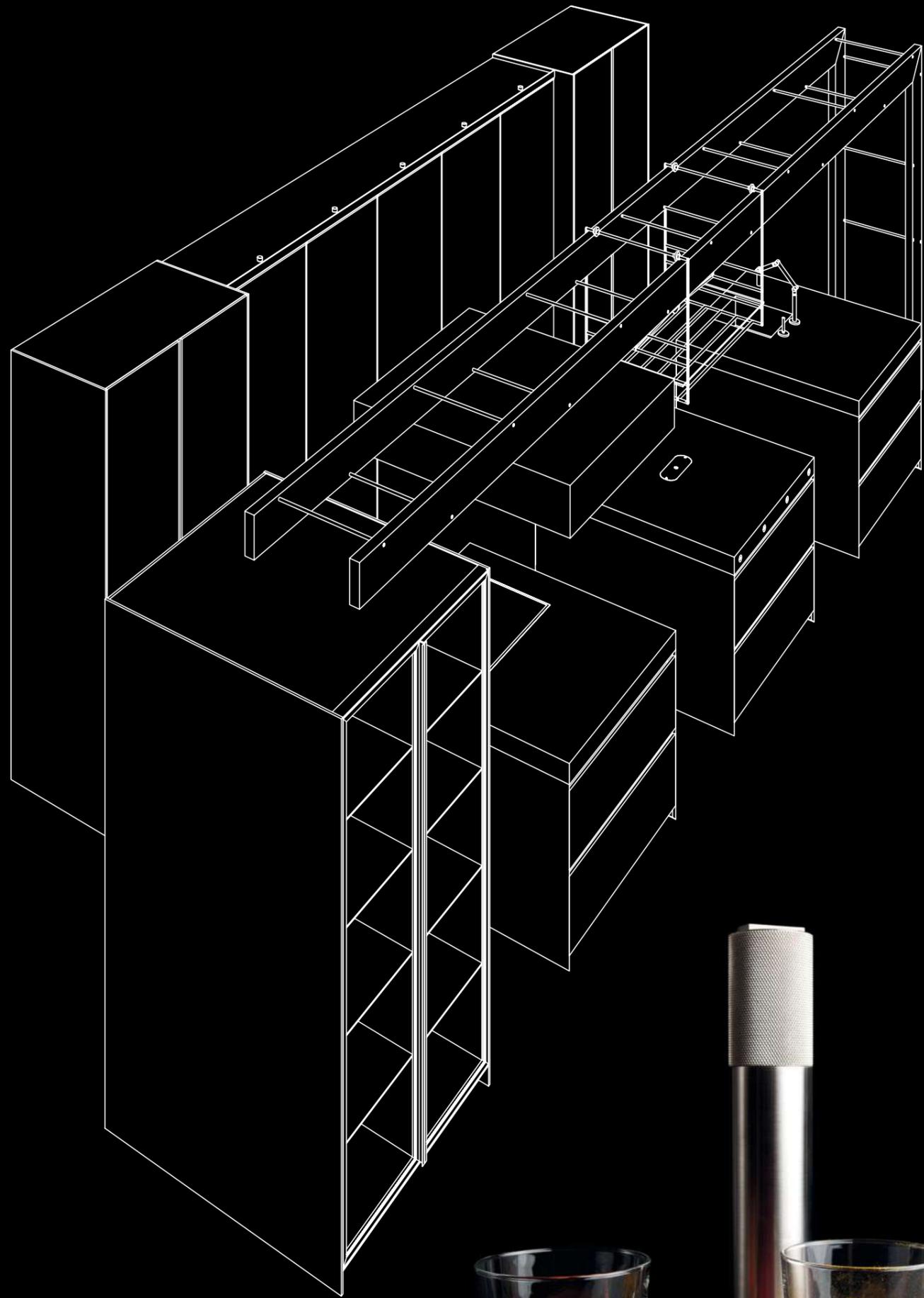


work's

eggemann



Michael Wunram, Managing Director eggersmann

Das Projekt work's und dessen Umsetzung habe ich ganz bewusst angenommen und realisiert ... wir wollen und können die Küche nicht neu erfinden. Seit der 'Frankfurter Küche' gab es bekanntlich keine grundlegenden Veränderungen. Hier und da eine andere Formensprache, wechselnde Farben und Spiel mit den Materialien; Griff- oder grifflose Fronten, Blöcke, Optimierung, beispielsweise in den Auszügen oder Beschlägen - die Reihe liesse sich fortsetzen. Mit work's kultivieren wir die Küche, wir erheben sie zur Werkstatt, in welcher das Handwerk Kochen seinen uneingeschränkten Platz und seine Berechtigung hat; meine Arbeitsgeräte, mein Equipment soll erreichbar sein, Zubehör über Kopf, schnell und leicht zugänglich - keine Umwege, sondern Effizienz ... Ideale Bedingungen. Eine Küche ist nicht nur zum Repräsentieren gedacht, sondern auch zum Kochen - sie ist Werkraum, aus dem Gutes hervorgeht - etwas, das verbindet und das zusammenhält.

Ich schätze es, in meiner freien Zeit zuhause mit meinen Söhnen und meiner Frau dem Zentrum des Geschehens nahe zu sein, dem Kochen beizuwohnen. Unterstützung beim Gemüseputzen, Schnibbeln, Vorbereiten ... das erste Glas Wein, das erste Probieren, Koch-Geräusche, Düfte und Gespräche... wertvolle Zeit miteinander. In einem Umfeld, in dem gearbeitet werden kann, und das man genießen kann. Allein oder in Gesellschaft. Für zwei, vier oder acht Gäste ... egal! it work's!!

*I deliberately approached and realized the project work's ... We do not want and we cannot reinvent the kitchen. Since 'Frankfurter Küche', as is well-known, there has not been any fundamental innovation. Here and there we see some new formal idioms, a change of colours and combinations of materials; fronts with or without handles, kitchen units, some optimisation, e.g. at the pull-outs or the fittings - and I could go on stating further examples. work's is intended to cultivate the kitchen, to ennoble the kitchen to be a workshop where the handcraft, 'cooking' has its unrestricted place and is fully justified. My kitchen appliances, my cooking equipment should be reachable, utensils have to be easily and quickly accessible - without any detours - they must be efficiently placed ... perfect conditions. A kitchen is not meant to be only an object of representation but serves also for cooking - the kitchen is a working space where good meals are created - something that connects and keeps us together.*

*During my spare time at home, I very much appreciate to be near to my sons and my wife in the centre of the goings-on, to be present at the cooking process. That means: assist them in cleaning and chopping the vegetables, helping and preparing... then, the first glass of wine, to taste, to perceive the noise of cooking, the smell, the flavor and the talks ... precious time we spend together. Conditions in which you can work and enjoy. Alone or together with friends. Whether there are two, four or eight guests ... no matter! it work's!*



Freimut Stehling, Designer cap.

Mit dem Sternzeichen Jungfrau (das bin ich) verbindet man Ordnungsliebe, Organisationstalent und Übersicht ... diese 'Eigenschaften' spiegeln sich in meinen Projekten und in meiner Arbeit wieder. Seit jeher war ich jedoch auch Fan von Otl Aicher und seinen Sichtweisen ... ich bin ebenfalls ein 'Küchenwerkstattsmensch', koche gern - bin dabei sehr strukturiert (siehe oben). Ich bevorzuge eine semiprofessionell ausgestattete Küche. Sie muss nicht klein oder groß sein - die Anordnung und Ausstattung soll Ideal sein. Greifen, drehen, bücken, strecken, wenige Schritte - das gefällt mir.

work's by eggersmann - das passt und kommt meinen Idealen nahe. In meiner unmittelbaren Position bei der Arbeit erreiche ich alles. Das Greifen des Messers ist simpel; leichtes Antippen hinter mir öffnet den Schrank work's, und ich nehme das, was ich brauche; ich bücke mich, um einen Topf hervorzuholen, und ich strecke mich zum beweglichen, abgehängten Bord für den Griff zum Olivenöl. Das funktioniert auch mit mehreren Köchen. Familie, Kinder oder Freunde nehmen teil am Geschehen - treffen sich am Tisch - sind passiv oder aktiv dabei; spielen, lesen - in Gemeinschaft und beaufsichtigt.

work's kommt ohne Schnickschnack, ohne Überfluss aus. Die 'Werkstatt' öffnet sich, sobald man in dieser Küche mit den Vorbereitungen zum Kochen beginnt ...

*The zodiac sign Virgo (that's me) is usually known for its love of order, well developed organisational skills and overview... these 'properties' are represented in my projects an in my work. However, I have always been a fan of Otl Aicher and his points of view ... I also love to be a 'kitchen-workman', I love cooking and I proceed in a well-organised manner (see above). I prefer to work in a semi-professionally equipped kitchen. It's unimportant whether the kitchen is small or big - important is a perfect arrangement and an ideal equipment. To grip, to turn, to stoop, to raise - few footsteps - that's what I like.*

*work's by eggersmann - this fits and resembles perfectly my ideals. My present position at work permits to reach everything. It is easy to take the knife, with a slight touch, the door of the cabinet work's behind me opens and allows me to pick out what I need; I stoop for taking a pot and with a short stretch I reach the suspended mobile board and get the olive oil. This works also in case that several cooks are operating. Families, children or friends participate in the cooking process - they come together and sit round the table - playing an active or passive role; they play, read - within the community - and are supervised.*

*work's presents itself without any knickknacks and without any gratuitous items. The 'workshop' opens as soon as you start cooking in this kitchen ...*



Frank Buchholz, Star Chef, Restaurant Buchholz, Mainz-Gonzenheim; editor of several cookbooks

Würde ich meine Küche im Buchholz neu einrichten, würde ich sie öffnen ... ohne Schubladen, vor allem ohne Innenschubladen. Die machen uns in der Küche wahn-sinnig und behindern die Abläufe. Generell liebe ich klare, ehrliche Dinge, Dinge die Charakter haben. Kein Chichi. Unabhängig ob Mensch oder Sache!

work's zeigt Charakter ... klare Aufteilung - guter Arbeitsbereich mit ausreichend Platz zum Arbeiten. Ganz wichtig: eine leistungsstarke Absaugung - hier ganz praktisch an der Traverse über der Kochstelle angebracht. Das Hängesystem schafft zusätzlichen Platz für alles, was man regelmäßig zum Kochen braucht. Man kommt gut ran. Das ist im Arbeitsprozess wichtig. Die beleuchteten Drehschränke würde ich permanent auf 'geöffnet' stehen lassen (siehe meine Anmerkung oben).

work's scheint zu funktionieren - ich möchte gern mal darin kochen ... Michael Wunram und Freimut können dann schnibbeln ... Übrigens: Kochwerkstatt nenne ich meine Kochschule in Mainz ... und meine private Küche ist tatsächlich eine von eggersmann! nicht erst seit gestern, sondern schon ein paar Jahre!

*In case I reequipped my kitchen at Buchholz, I would open it ... prefer it without drawers, especially without any internal drawers. These drawers are making us crazy and they impede the work process. Generally, I love clear, sober items, items which have character. No fancy-schmancy. Irrespective of whether it deals with persons or goods!*

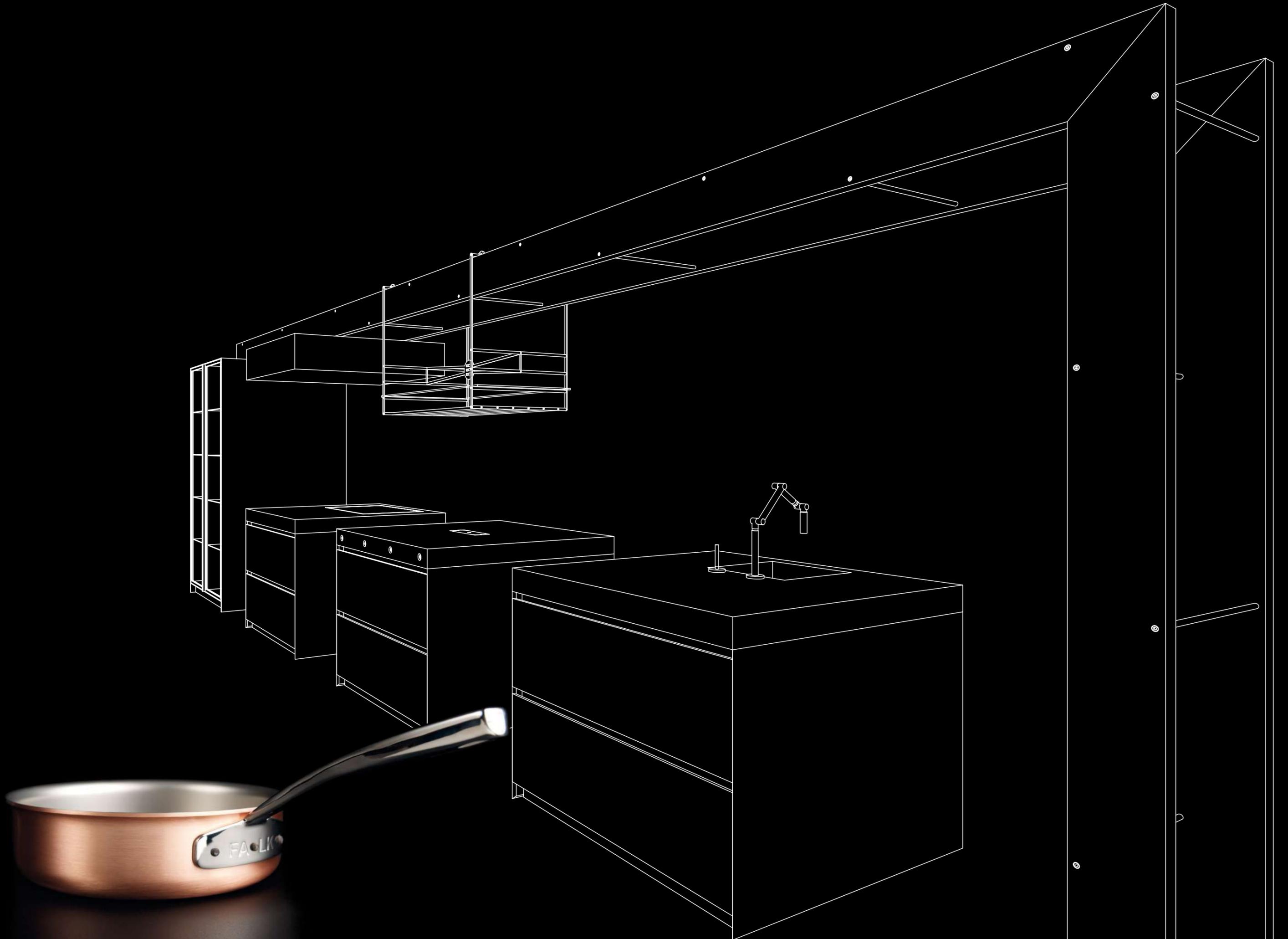
*work's demonstrates to have character ... a clear organisation - a well structured working space with sufficient place to work. Very important: a highly efficient exhaust device - which in this case is conveniently mounted on the traverse above the cooktop. The suspending system creates further space for everything you always need while cooking. Everything is easy to reach. This is important during the working process. I would always maintain the illuminated rotating cabinets on the position 'open' (see my explanatory note above).*

*work's seems to work - I would like to cook inside there ... Michael Wunram and Freimut then could chop the vegetables ... By the way: My cookery school or - if you like - School of Cuisine at Mainz is named 'cooking workshop'... and my private kitchen is indeed a kitchen produced by eggersmann! And not since yesterday, but since many years!*

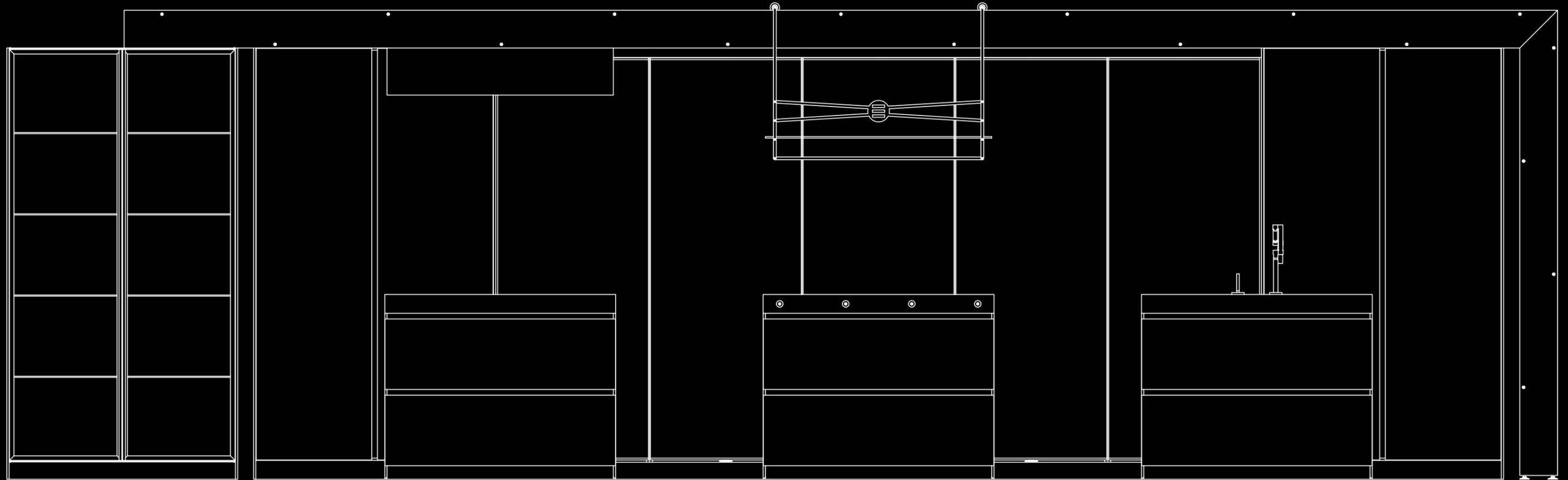
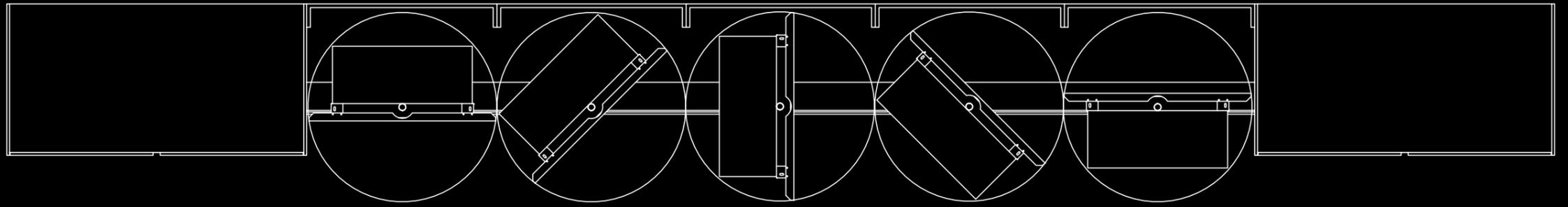
Wir danken unseren Sponsoren FALK Culinaire, GÜDE und RIFFEL.

We thank our sponsors FALK Culinaire, GÜDE und RIFFEL.









Wachtel, Entenleber, Rote Bete, Brioche

*quail, duck liver pâté, red beet, brioche*

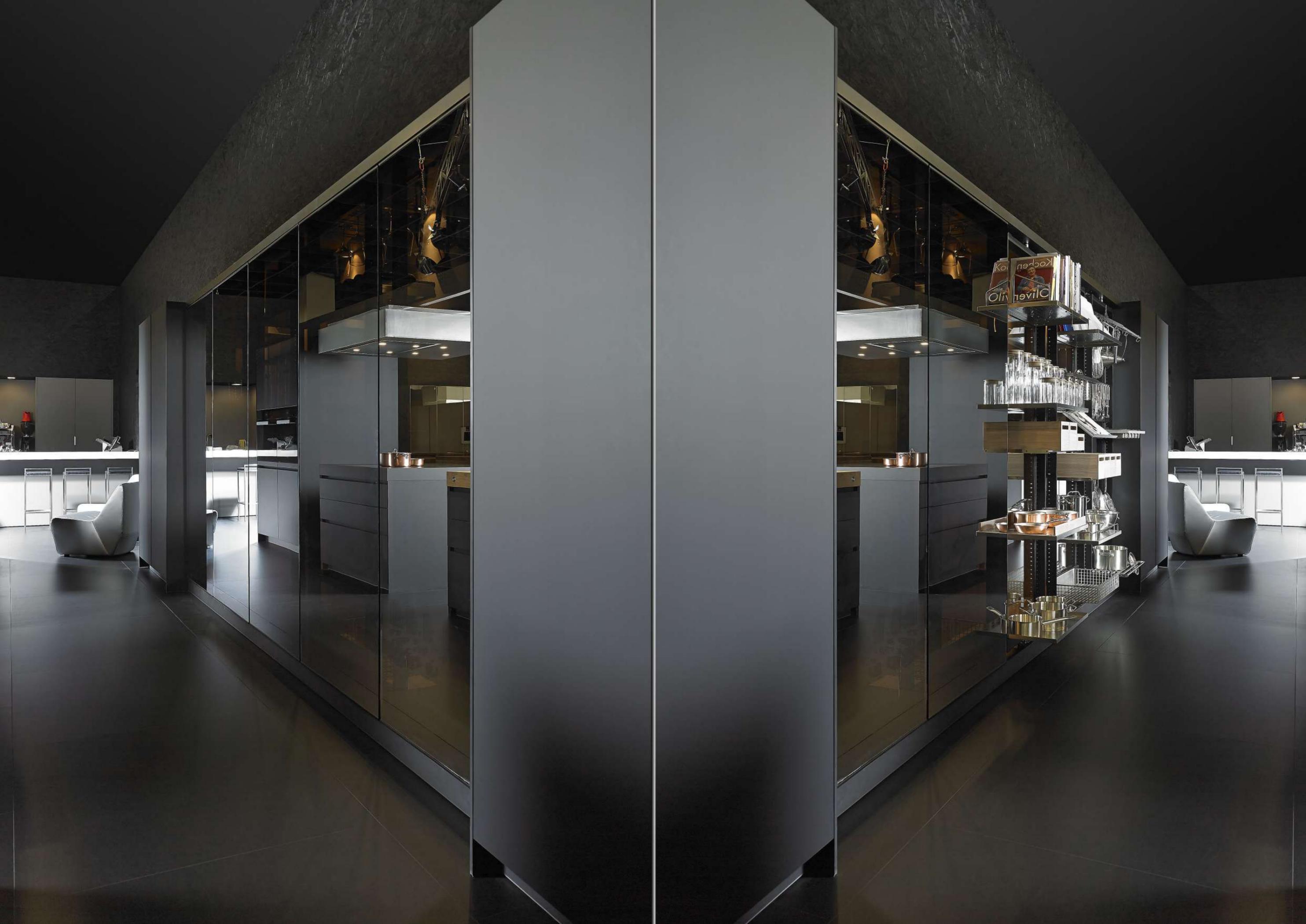


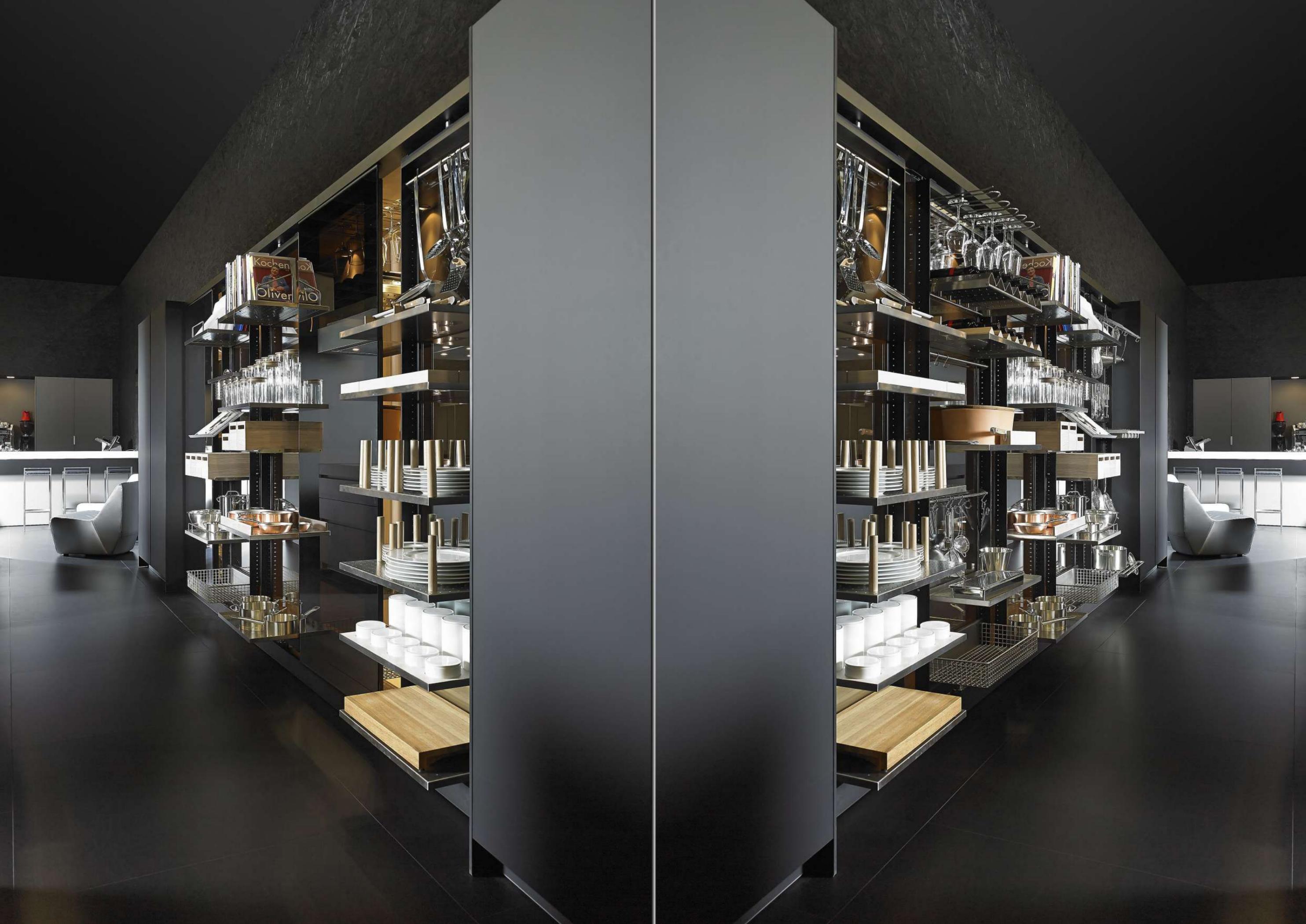














*Beispiele für Fronten / samples for faces*

