



abc interview
with Birgit Müller



“Sustainability should determine what we do every day”

Birgit Müller on cooking with a clear conscious

Birgit Müller has, once again, proved her acumen for trends. Birgit Müller’s designer kitchens have been FSC-certified since 2010, an approval that comes from the world’s most comprehensive certification system for responsible forestry. With all her kitchens made out of sustainable materials, Birgit Müller and her team fulfil the strict requirements of the Forest Stewardship Council (FSC). The wood, for example, originates from forests that are responsibly managed. “We are really proud of this certification. Sustainability should determine what we do every day,” presses Birgit. Through using materials that come from natural wood and stone, Birgit is able to plan high-quality designer kitchens. “Those who are careful with nature are also taking care of their children, and their children’s children.”

“LA SOSTENIBILIDAD DEBE DETERMINAR NUESTRO DÍA A DÍA”

Birgit Müller sobre la cocina con conciencia

Una vez más, Birgit Müller ha mostrado su capacidad para avanzarse a las tendencias: desde 2010, sus cocinas de diseño cuentan con la certificación FSC, la más conocida y completa del mundo en materia de silvicultura responsable. Con cocinas hechas con materiales sostenibles, Birgit Müller y su equipo cumplen con los estrictos requisitos del Forest Stewardship Council (FSC). La madera, por ejemplo, procede de bosques que se tratan de manera responsable. “¡Estamos muy orgullosos de esta certificación! La sostenibilidad debe determinar lo que hacemos cada día”, dice la empresaria con firme convicción. Respetar los materiales que provienen de la naturaleza, como la madera y la piedra, también es parte importante del diseño de cocinas de elevada calidad. “Quien cuida la naturaleza también está cuidando de sus hijos y de los hijos de sus hijos”.

„DIE NACHHALTIGKEIT SOLLTE JEDEN TAG UNSER HANDELN BESTIMMEN“

Birgit Müller über das Kochen mit gutem Gewissen

Einmal mehr beweist sie ein sicheres Gespür für Trends und Tendenzen: Bereits seit 2010 tragen die Designerküchen von Birgit Müller das FSC-Siegel. Dabei handelt es sich um das weltweit renommierteste und umfangreichste Zertifizierungssystem für verantwortliche Forstwirtschaft. Mit Küchenkonzepten, die aus nachhaltigen Materialien hergestellt werden, erfüllen Birgit Müller und ihr Team dabei die strengen Anforderungen des Forest Stewardship Council (FSC). So kommt das Holz der Möbel beispielsweise aus Wäldern, die verantwortungsvoll bewirtschaftet werden. „Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung! Die Nachhaltigkeit sollte jeden Tag unser Handeln bestimmen“, ist die Unternehmerin überzeugt. Der verantwortungsvolle Umgang mit Werkstoffen aus der Natur, wie Holz und Stein, ist auch bei der Planung hochwertiger Designer-Küchen wichtig. „Wer mit der Natur sorgsam umgeht, sorgt sich gleichzeitig um seine Kinder und Kindeskinde.“



There is a good reason why Birgit Müller is renowned as the “Queen of kitchens”. Her kitchen concepts have been successful on Mallorca for 20 years, in which she has become a true pioneer for innovative kitchen designs. Most of which are bought by design-enthusiasts looking to have something prestigious in their homes. This businesswoman is originally from Münsterland, the epicentre of the German kitchen industry, and is proud to follow in the footsteps of her family. All of whom who have been in the furniture industry for three generations. She opened her first studio in 1999 in Port d’Andratx and the second followed in 2005 in Palma. “With the discovery of the kitchen island as a design element, the significance of the kitchen took on a whole new dimension,” she explains. Cooking is a sociable event in which guests feel a part of it, either through keeping the cook company or contributing a recipe. “The kitchen is the new hub of social activity” she says, recognising the need to design kitchens that are practical during sociable occasions. She listens to current trends while using her many years of experience to create new concepts. Together, she has mastered a confident style which is praised for its originality. With a wide choice of materials, her kitchens have become

Con razón, Birgit Müller es conocida como la “reina de las cocinas”. Sus conceptos sobre las cocinas han cosechado éxito en Mallorca durante veinte años. Auténtica pionera en formatos innovadores, crea cocinas personalizadas con gran reconocimiento entre las personas amantes del diseño. Originaria de Münsterland, el epicentro de la industria de la cocina en Alemania, siguió los pasos de su familia, que ahora ya lleva tres generaciones dedicada al sector de los muebles. Abrió su primer estudio en 1999 en el puerto de Andratx y el segundo en 2005 en Palma. “Cuando la isla descubrió la cocina como espacio para el diseño, su significado adquirió una nueva dimensión”, explica. Preparar la comida es una actividad de socialización en la cual también participan los invitados, haciendo compañía al cocinero o contribuyendo a la experiencia con una receta. “¡La cocina es el nuevo centro de la actividad social!”. Ello, a su vez, plantea desafíos para el diseño de las cocinas. La sensibilidad de Birgit Müller hacia la filosofía Zeitgeist, la experiencia de muchos años y su dominio del estilo la facultan para crear nuevos conceptos, de modo que es experta en originalidad! Con una amplia variedad de materiales, crea cocinas modernas que configuran su marca. Combina materiales con tal armonía que parece que solo las texturas varían: frentes de roble enne

Nicht umsonst hat sich Birgit Müller schon lange als „Königin der Küchen“ einen Namen gemacht. Seit über 20 Jahren ist sie mit Ihren Küchen-Konzepten auf Mallorca erfolgreich und eine wahre Pionierin für innovative Küchenformate. Für designorientierte Individualisten kreiert sie maßgeschneiderte Küchenwelten, die heute Prestigestatus haben. Ursprünglich stammt die Unternehmerin aus dem Münsterland, dem Epizentrum der deutschen Küchenindustrie und tritt in die Fußstapfen ihrer Familie, die bereits in dritter Generation im Möbelsegment tätig ist. Ihr erstes eigenes Studio eröffnet sie 1999 in Port d’Andratx. 2005 folgt die zweite Filiale in Palma. „Mit der Entdeckung der Kücheninsel als Designelement hat die Bedeutung der Küche neue Dimensionen angenommen“, unterstreicht sie. Das Kochen ist ein gesellschaftliches Happening, an dem die Gäste gleichermaßen Teil nehmen. Man leistet dem Koch Gesellschaft oder trägt mit einem Rezept zum kulinarischen Erlebnis bei. „Die Küche ist das neue Zentrum des gemeinsamen Miteinanders!“ Das stellt auch vor Herausforderungen im Küchendesign. Birgit Müllers Zeitgeist, langjährige Erfahrung und stilsicherer Geschmack ermutigen sie zu neuen Konzepten. Dabei beherrscht sie das Einmal-eins der Einmaligkeit! Mit Materialvielfalt kreiert sie moderne Küchen, die zu ihrem





her signature trademark. Through combining materials harmoniously, it is only through texture that there are clear variations. An example would be blackened oak and metal fronts which are matched with bronze glass tiles, granite worktops and embossed leather. A real work of art. *Work's*, one of the concepts on offer is a popular model which provides maximum cooking comfort through its 350-degree turning storage spaces. This design uses a shaded mirror as its front which conceals each rotating cupboard unit perfectly. It is smooth, easy to access and can be individually arranged to suit every cooking requirement. "A kitchen is where cooking is fun" says Michelin-starred chef Marc Fosh. A theme which runs throughout Birgit's work. "A kitchen isn't supposed to just impress, it is there for cooking in – it is a work area, a space which should produce good things, something that connects people and brings them together," emphasises Birgit. "On Mallorca, there is a different atmosphere to the one in Germany in the way we plan kitchens. People build their dream home here and take plenty of time to consider its planning and design." It's a luxury that contributes to the quality of life, to create nothing else but memorable moments. •

grecidos y cristal de color bronce, por ejemplo, se combinan con azulejos de metal, encimeras de granito, madera maciza y relieves de cuero, para crear toda una obra de arte.

El concepto innovador *Work's* es también un modelo ejemplar, que permite máxima comodidad al cocinar con módulos de 360 grados. Con un aluminio de color oscuro, los módulos rotatorios albergan unos utensilios de cocina que están siempre a mano, al tiempo que permanecen ocultos tras paneles espejados. Los módulos de trabajo individuales se pueden organizar de diversas maneras y los superiores aseguran cortas distancias. "Una cocina donde resulta divertido cocinar", dice el chef con estrella Michelin Marc Fosh. "Una cocina no solo debe impresionar, sino que está ahí para cocinar. Es un espacio de trabajo, un espacio para crear cosas buenas, para conectar a las personas y unir las", enfatiza Birgit Müller.

"Aquí, en la isla, hay una aproximación a la creación de la cocina diferente a la de Alemania. Aquí, la gente construye la casa de sus sueños y dedica mucho tiempo a proyectarla y diseñarla". Es un lujo que contribuye a la calidad de vida y que realmente crea momentos memorables. •

Markenzeichen werden. Dabei vereint sie die Materialien so harmonisch, dass nur die Texturen zu variieren scheinen: Geschwärzte Eiche, bronzene Glasfronten und Metallfliesen, Granit Arbeitsplatte, Massivholz und geprägtes Leder verbinden sich zu einem Gesamtkunstwerk.

Auch das innovative *Work's* Konzept ist ein Mustermodell: Mit 360 Grad Modulen verspricht es absoluten Kochkomfort: Hinter einer abgetönten Spiegelfront verstecken sich Drehschränke aus schwarz gepulvertem Aluminium, in denen das Kochequipment jederzeit griffbereit ist. Die separaten Arbeitsblöcke lassen sich individuell anordnen und bewegliche Hängemodule sorgen für kurze Wege. „Eine Küche, in der Kochen Spaß macht“, meint auch Sternestarkoch Marc Fosh. „Eine Küche ist nicht zu Repräsentationszwecken gedacht, sondern vor allem zum Kochen – sie ist ein Werkraum, aus dem Gutes hervorgehen soll – etwas, das Menschen verbindet und zusammenbringt“, unterstreicht Birgit Müller.

„Hier auf der Insel herrscht schon bei der Küchenplanung eine andere Stimmung als in Deutschland. Hier bauen sich die Menschen ihr Traumhaus und nehmen sich für die Planung und Gestaltung bewusst Zeit.“ Ein Luxus, der zur Lebensqualität beiträgt und wahrhaft nachhaltige Momente beschert. •



WWW.BIRGITMUELLER.COM

Birgit Müller
COCINA Y VIDA