

Schönheit VOM LANDE

In ihre Küche im australischen Mount Macedon ließ Interiordesignerin Charlotte Cooto die Farben ihres Gartens einziehen – und Inspirationen aus englischen Landhäusern

FOTOS Lisa Cohen STYLING Charlotte Cooto TEXT Stefanie Bärwald & Simone Knauss

INSPIRATIONSQUELLE

Interiordesignerin Charlotte Cooto (cooteandco.com.au, @charlottecooto) hat sich mit ihrer Küche einen Traum erfüllt. Als sie und ihr Mann ihr Haus kauften, diente der Anbau mit offenem Giebel als Garage. „Doch das Licht und der Blick ins Grüne waren sensationell. Also beschlossen wir, hier die Küche unterzubringen“, erzählt sie

LANDLIEBE Das weiß gestrichene Holz von Wänden, Decke und Balken ist stille Kulisse für Charlotte Cootes grüne Country-Küche. Klassische Elemente wie Rahmenkanten, Kranzgesimse und eine große Esse überm Gasherd kombiniert sie mit Marmorarbeitsplatten, einem offenen Kamin und einem urigen Sandsteinboden. Die Hängeleuchten, die an langen Ketten von der Decke hängen, und die antiken französischen Esstischstühle mit Leinenhussen stammen vom Antiquitätenhändler

CRÈME DE LA CRÈME Bei drei Kindern kocht Charlotte gefühlt ständig – und bewirbt darüber hinaus auch gern Freunde. Dabei hilft ihr der imposante Rangecooker „Sully Classic“ (lacanche.de). Elfenbeinfarben emailliert und mit verchromten Knebeln und Griffen versehen, rundet er den Landhausstil elegant ab, ohne allzu rustikal zu wirken. Weitere Glanzpunkte im Raum sind die ebenfalls verchromten Muschelgriffe von Türen und Schubladen



PRIVATINSEL Viel Stauraum und ein zentraler Ort zum Schnibbeln, Spülen und Essen: Passend zu den Küchenschränken wurde die Insel mit einem Korpus aus kassettierten Holzelementen und mit einer Marmorarbeitsplatte gestaltet. „Die ist zwar sehr empfindlich, wenn sie Wein oder Zitronensaft abbekommt, aber da muss man eben ein bisschen aufpassen und darf nicht so pingelig sein“, findet Charlotte

»DAS IST MEINE INTERPRETATION ENGLISCHER COUNTRY-KÜCHEN«

CHARLOTTE COOTE





**LANDPARTIE VOLLER
ELEGANZ**

DIE FARBEN
Was Charlotte Cootes Küche so edel wirken lässt, ist das Zusammenspiel mehrerer Elemente. Zuerst ins Auge fällt das konsequente Farbkonzept. Das viele Weiß liefert Klarheit und überlässt den grünen Möbeln die Hauptrolle.

DIE FORMEN
Klassische Landhauselemente wie Fronten mit Rahmenkanten, Gesimse, die große Esse oder der Gasherd sind wichtige Bestandteile des Looks, treten hier allerdings in abgeschwächter Form auf. Muster, Schnörkel und archaisch anmutende Utensilien sucht man vergebens.

DIE MATERIALIEN
Holz, emailliertes Eisen, Stein oder Keramik sind auch hier zu finden, allerdings in der Edelvariante – als Antiquität (Buffetschrank) oder Designerstück (Barhocker), in edlem Cremeton (Herd), feinem italienischem Marmor (Arbeitsplatten) oder weißem Porzellan.

**»KOCHEN,
SPIELEN, ESSEN
– HIER MACHEN
WIR ALLES«**

CHARLOTTE COOTE

1 Im Grünen So schön es drinnen ist – im Sommer isst die Familie meistens draußen. Obwohl es in Mount Macedon auf 780 Metern nicht leicht ist, Gemüse und Obst zu ziehen, versucht es Charlotte in ihrem Küchengarten immer wieder – und ist besonders stolz auf ihren Knoblauch **2 Stillleben** Zu Reiseandenken und Erbstücken gesellt sich auf der Fensterbank eine schlichte Vase mit grünen Blätterzweigen **3 Nostalgiecharme** Dem Buffetschrank aus dem 19. Jahrhundert hat Charlotte ein türkisgrünes Innenleben verpasst, das ihre Porzellansammlung leuchten lässt **4 Blumenzimmer** „Flower Room“ wird der an die Küche grenzende Raum genannt. Ebenfalls ein Traum in Grün-Weiß und ausgestattet mit einem Arbeitstisch aus Holz und einem Keramik-Spülstein, ist er der ideale Ort zum Stecken von Blumen – und zum Schrubben von Gummistiefeln

LADYS' LUNCH Wenn Sybil, Francesca und Daphne ihrer Mutter nicht gerade beim Kochen zuschauen oder ihre Suppe löffeln, machen sie an ihren Stammplätzen auf den Barhockern von Josef Hoffmann (gebruederthonetvienna.com) auch Hausaufgaben, spielen oder basteln. Und wenn Besuch zum Essen kommt, versammeln sich alle gern erst einmal hier





1 Schaufenster Auch im Buffetschrank rechts vom Herd stapelt sich das weiße Geschirr. Mit-tendr in: Charlottes Lieblingsteekanne von Astier de Villatte **2 Farbkonzept** Auf Blätter, Küchenfronten und die Tischwäsche aus Baumwolle abgestimmt, präsentiert sich Charlottes Tee-geschirr – abgesehen von der Kanne ein Eigenentwurf **3 Lieblingsplatz** Charlotte am Esstisch vor dem neuen Erkerfenster

Wenn Gäste kommen – und die kommen oft und gern –, schieben Charlotte Coote und ihr Mann Geordie am liebsten ein paar Brathähnchen oder eine Lammkeule in den Ofen ihres gusseisernen Rangescookers, gewürzt mit Knoblauch und Kräutern aus dem eigenen Garten. Seit 2017 lebt das Paar mit seinen drei Töchtern Sybil, Francesca und Daphne sowie Labrador Bobby in ihrem 1890 erbauten Haus in Mount Macedon, einem für seine imposanten Häuser und Gärten bekannten Ort in den Bergen 64 Kilometer nordwestlich von Melbourne.

Ursprünglich für den australischen Gouverneur Sir Isaac Isaacs erbaut, wurde das Anwesen seit den 70er-Jahren von dem berühmten Floristen Kevin O’Neill und seinem Partner John Graham bewohnt, gute Freunde von Charlottes Eltern. Dass sie im legendären Haus ihrer früheren Nachbarn einmal selbst die Gastgeberin sein würde, hätte sie nie gedacht. Mit ihrem Vater, dem bekannten Interiordesigner John Coote, zog die Familie zunächst in die USA und wanderte dann nach Irland aus. Heimweh trieb Charlotte, inzwischen selbst inter-

national erfolgreiche Inneneinrichterin, zurück nach Australien. Und gerade als sie mit ihrem Mann auf der Suche nach einem größeren Zuhause für ihre Familie war, erfuhr sie, dass Kevin und John das Haus verkaufen wollten: ihr großes Glück.

Dank der interiorbegeisterten Vorbesitzer war das Haus in einem guten Zustand. Charlotte verpasste den alten Wänden und Böden dennoch ein Make-over – und verlegte die Küche in die ehemalige Garage. Hochschränke und eine großzügige Kücheninsel in kräftigem Baumgrün zogen ein, inspiriert von englischen Landhausküchen und den Farben der Natur, die das Haus auf allen Seiten umgibt und die auch in Form üppiger Sträucher in jeden Raum einzieht. „Ich habe die Küche als Zentrum und Herz unseres Familienlebens geplant, als Ort, an dem unsere drei Mädels essen und ihre Hausaufgaben machen, wo Geordie und ich zusammen kochen und Freunde bewirten und wir im Winter vor dem Feuer sitzen können. Ich wollte so viel Licht wie möglich hier drin haben, deshalb haben wir ein neues, großes Erkerfenster eingebaut“, erzählt Charlotte. Der Tisch am Fenster ist inzwischen auch ihr Lieblingsplatz im Haus – mit Blick auf ihre Traumküche. **11**

FOTOS: LISA COHEN/LIVING INSIDE

Kreativität braucht Platz
berbel Downline Infinity

DUNSTABZUG NEU GEDACHT

Hier kochen
die Sterneköche
Michael Dyllong und
Pierre Beckerling.



**Dunstabzüge in Perfektion.
Made in Germany.**

Die neue berbel Downline Infinity mit extra großem Kochfeld, intuitiver Bedienung und einem Dunstabzug, der Maßstäbe setzt. Viel Platz für alles, was gut werden soll.



red dot winner 2022
best of the best

berbel

living excellence