

# DAS EINFAMILIEN HAUS



**60/** 15 Seiten **Schönes fürs Bad**

**48/** **Swiss Kitchen Award: Die Sieger**

**20/** Reportage: **Neue Freiheit**  
**86/** Portrait: **SIA-Präsident Peter Dransfeld**  
**92/** **Kräutergarten für Einsteiger**



# Viel Glanz in Schweizer Küchen

Die Schweizer Küchenbranche ist kreativ und innovativ. Das hat der «Swiss Kitchen Award 2021» einmal mehr bewiesen. Die Sieger des zum fünften Mal durchgeführten Wettbewerbs wurden am 26. November in der Trafohalle Baden ausgezeichnet. Von Christine Vollmer und Rainer Klein (Text) und Anu Beseda/Küche Schweiz (Fotos)

SWISS  
KITCHEN  
AWARD



2021





> Alle zwei Jahre zeichnet der Branchenverband Küche Schweiz mit dem «Swiss Kitchen Award» hervorragende Leistungen im Schweizer Küchenbau aus. Die Preisverleihung in feierlichem Rahmen wird jeweils gespannt erwartet. So auch am 25. November in der Trafohalle Baden, wo sich die Branche zum ersten Mal seit langer Zeit wieder in grösserer Runde traf. Sven Epinay als Moderator des Events verstand es meisterhaft, die Spannung bis zum letzten Moment aufrecht zu erhalten, bis die glücklichen Gewinner aus der Hand der Sponsoren die begehrten Trophäen entgegennehmen konnten. 77 Projekte waren eingereicht worden, eine Fachjury hatte jeweils je acht in den Kategorien «Schönste Küche» und «Bester Küchenumbau» fürs Public Voting ausgewählt.

«Wir waren beeindruckt von der sehr hohen Qualität der Eingaben und auch von ihrer Unterschiedlichkeit und Eigenständigkeit», so Jurypräsidentin Ursula Hürzeler, Dipl. Architektin ETH SIA BSA. Drei Kriterien leiteten die Jury wie ein roter Faden durch den Beurteilungsprozess: Materialität, Handwerk und Farbgebung. «Eine Küche ist für mich wie ein Bauwerk auf kleinstem Raum», führte Ursula Hürzeler weiter aus, «ein Gemeinschaftswerk unterschiedlicher Disziplinen. Küchenplaner und Schreinerinnen, Architektinnen und Designer, Lichtplaner, Steinmetze

und Möbelmacherinnen haben gemeinsam zu den aussergewöhnlichen Lösungen beigetragen.» Rainer Klein, Geschäftsführer von Küche Schweiz und Initiator des Swiss Kitchen Awards, sah sich ein weiteres Mal bestätigt: «Die Schweizer Küchenbranche leistet grossartige Arbeit, kontinuierlich auf höchstem Niveau.» Wer sich davon überzeugen will, findet sämtliche Projekte online unter [www.swiss-kitchen-award.ch/inspirationen](http://www.swiss-kitchen-award.ch/inspirationen). <

**Einstieg in die Küchenbranche** Die Branche braucht Nachwuchs, es fehlt an Fachkräften. Deshalb hat Küche Schweiz vor zwei Jahren einen Ausbildungslehrgang zum Küchenplaner lanciert, der explizit auch für Quereinsteiger mit einem Flair für Innenraumgestaltung angelegt ist. Der Lehrgang wird von der HF Bürgenstock in Zusammenarbeit mit der Berner Fachhochschule durchgeführt. Die ersten Absolventen feierten am 25. November in Baden ihren Abschluss. Der zweite Lehrgang ist im Gang. Der nächste Lehrgang beginnt am 4. Mai. Weitere Informationen unter [www.kuechen-planer.ch](http://www.kuechen-planer.ch)



## Gold für das Projekt «Sommerhaus»

> Das Gebäude wurde um 1650 erbaut und ist ein Denkmal von nationaler Bedeutung: In diesen Gemäuern arbeiten zu dürfen ist für einen Küchenbauer oder Architekten fast wie ein Ritterschlag. Und es braucht neben handwerklichem Können auch einiges an gestalterischem Fingerspitzengefühl. Eiche war neben den Marmorelementen das Material der Wahl und verdankt den speziellen Look der Behandlung mit Antiklaug. Die vorstehenden Sichtseiten und Griffprofile zeichnen klare Linien und prägen den Charakter der Küche, der bis zu den passenden Stühlen aus der Eigenproduktion durchgezogen wird. Neben den High-End-Einbauparaten freuen sich leidenschaftliche Köchinnen und Köche über ergonomische Arbeitsflächen und den praktischen Zugang zum üppigen Stauraum dank grosszügigen Schubladen und Auszügen. Ein echter Hingucker ist der drei Meter lange Inselteil, der sowohl als Arbeitsplatz als auch als Tisch genutzt werden kann. <

*Küchenbauer: Späti Innenausbau AG, Bellach  
Küchengestaltung: Skop – Architektur & Städtebau, Zürich*

Von links: Philipp Späti, Martin Zimmerli, Nicholas Frei, Yanick Schläpfer, Roland Perrot

«In diesen Gemäuern arbeiten zu dürfen ist für einen Küchenbauer fast wie ein Ritterschlag.»

*Philipp Späti*





Der Fachjury Award in der Kategorie Bester Küchenumbau ging ebenfalls an Späti Innenausbau AG, Bellach für das Projekt «Sommerhaus»



## Das Lob der Fachjury

> Der Küchenumbau befindet sich im denkmalgeschützten Sommerhaus de Vigier in Solothurn, einem Landsitz nach französischem Vorbild, erbaut zwischen 1640 und 1650, als die französischen Ambassadoren in Solothurn residierten. Viele dieser wohlhabenden Söldnerführer bauten sich ein Haus nach französischem Vorbild. Als Vorbild für den Umbau dienten historische Schlossküchen, bei welchen in der Regel ein grosser, hölzerner Arbeitstisch im Zentrum stand. Auch bei der neuen Massivholzküche besetzt nun ein langer Arbeitstisch die Raummitte. Dieser dient als Arbeitsfläche, aber auch als Esstisch und Aufenthaltsort. Sämtliche Details wurden massgeschneidert entworfen, von den Küchenzeilen über das Spülbecken, gefräst aus einem massiven Marmorblock, bis zu den Stühlen. Das Resultat ist luxuriös und gleichzeitig einfach. Die moderne Technik rückt in den Hintergrund, das Material kann so seine volle Wirkung entfalten. Die natürliche Maserierung von Stein und Holz ist dabei das einzige Ornament. Die Küche ist funktional und gleichzeitig elegant. Der Raum hat trotz der Grösse eine angenehme Aufenthaltsqualität und die Küche überzeugt als zeitgenössischer Eingriff im denkmalpflegerisch sensiblen Kontext des Türmlihauses. <

Jurypräsidentin Ursula Hürzeler  
Rahbaran Hürzeler Architekten GmbH SIA BSA



## Silber für «Since 1952»

> Zweifarbig kommt die offene Küche mit Kochinsel daher. Die mattschwarze Insel mit Kassettenfronten und dem prominenten, bis in den Giebel hineinreichenden Hängegestell aus massgefertigten Stahlprofilen wirkt wie ein Ausrufezeichen im Raum. Das Gestell hat hauptsächlich die Funktion, die Dunstabzugshaube zu integrieren. Die gegenüberliegende, raumhohe Küchenzeile in hellem Grau bietet viel Stauraum. Sie nimmt sich dezent zurück und überlässt die Hauptrolle der Kochinsel. Ausgestattet ist die Küche mit Electrolux-Geräten der Profiline und einem Wasserhahn von Quooker, der Sprudel-, Koch- und gekühltes Wasser herstellt. Das Fischgratparkett aus geölter Eiche verweist, wie auch die freigelegten Dachbalken, auf die Schönheit alter Bauten und widerspiegelt den sorgsam Umgang mit dem Bestand. Das Parkett läuft im Wohnbereich weiter und schafft so einen grosszügigen Raum, der Küche und Wohnen verbindet. Mit viel Liebe zum Detail wurde diese einzigartige Küche in einem charmanten Einfamilienhaus in Nussbaumen umgebaut. Wichtig war uns, den Umbau hautnah zu erleben und auch selbst Hand anzulegen. Heute dürfen wir mit viel Freude auf ein tolles und eigenständiges Architektur- und Innenarchitektur-Projekt zurückblicken, bei welchem das Herzblut des gesamten Teams eingeflossen ist. <

*Bogen Design GmbH, Rieden bei Baden*

«Es war eine gute Teamarbeit – der Preis dafür fühlt sich schön an.»

Jessica Hausherr, Annina Künneke,  
Flavia Bertozzi, Adrian Haslimeier





## Bronze für «The Frame»

> Der Raum sollte aufgeräumt werden. Dafür musste die Tiefe so gewählt werden, dass die Steigzone integriert wird. Die Durchgänge sollen gut bemessen sein und auch die Insel darf nicht zu schmal ausfallen. Um all das zu integrieren, haben wir der Küche eine Schräge in der Front verpasst. Durch die individuelle Form entstehen viele raffinierte Details, welche neue Möglichkeiten und Platz für Einrichtung und Technik bieten. Die furnierten, stumpfmatt lackierten Eichen-Teile wurden durch eine eigens entwickelte Technik leicht geräuchert. So erzielten wir einen warmen Grauton, der vor dem Vergilben weitgehend geschützt ist. Auf die Beleuchtung wurde grossen Wert gelegt. Blendfrei bei kräftigem Licht, indirektes und direktes Licht. Mit dem eigens entworfenen Detail erzielen wir eine schöne Ausleuchtung der Eichen-Rückwand ohne Schattenwurf. Die Küche wurde optimal in den Raum integriert, der Platz aufs Maximum ausgenutzt, ohne Kompromisse am Design. Die Materialien sind einfach und pflegeleicht, dafür wurde am Tages- und Kunstlicht nicht gespart. Der Kunde ist nach einem Jahr immer noch hundertprozentig überzeugt – wir auch. <

Müllerweibel AG, Baar

«Wir sind sehr stolz, dass wir als kleines Team so eine grosse Auszeichnung geholt haben.»

Stefan Furter, Andi Studer





## Gold für «Più Grigia»

> Die im grosszügigen Wohn- und Essraum integrierte Küche ist zur Hauptsache mit Holz, Stein und Messingelementen gestaltet. Die Möbelfronten sind in warm gebeiztem Eichenholz, teilweise furniert und zum grösseren Teil in Massivholz mit feinen Nuten ausgeführt. Somit wirken die grossen Flächen filigran. Griffprofile in Messing schaffen einen Übergang zur Arbeitsplatte und Rückwand in Naturstein. Die Auswahl des Natursteins besticht durch eine sorgfältige Verarbeitung, sichtbar an den durchgehenden Steinadern und der geknickten Stirnfront. Der Spültisch ist aus einem massiven Block gefräst. Die Innenteile sind in einem warmen Kunstharz mit Textiloptik, der Gläserschrank in Nussbaum mit zusätzlicher Innenbeleuchtung gearbeitet. Das gute Arbeitslicht und das direkte- und indirekte Raumlicht inszenieren diese Küche als Pendant zum Wohn- und Essplatz. Sie besticht durch grosszügigen, geschickt gestalteten Stauraum und wirkt trotzdem leicht und luftig. Die Möglichkeit, an der Insel zu arbeiten, aber diese auch als Frühstückstisch zu nutzen, runden die Symbiose zwischen Arbeiten und Geniessen ab. Die Materialien wirken ruhig und reduziert. Farbharmonie und Formsprache ergänzen das gesamte Konzept und bieten grösstmöglichen Komfort und Funktionalität für Nutzung, Pflege und Geräteausstattung. <

*Cerimi Interior Design, Oberägeri*

«Für diese Küche haben wir 750 kg Stein verarbeitet. Wir freuen uns darauf, wie sie mit der Zeit Patina bekommen wird.»

Sven Baumann, Edgar Odermatt, Sara Meier,  
Chris Meier, Erich Meier







## Silber für «S62»

> Einladend, eigenständig und gesprächsanregend sollte die Küche im Konzept- und Eventraum Casa Artigia sein. Beim Entwurf standen Themen im Vordergrund, welche im Küchenbau oft nicht bis zur Ausführung finden. Im kleinen Steinbruch auf dem Berner Hausberg konnte ein seltenes Stück Sandstein ausfindig gemacht werden. Ein Block mit einer seltenen Lagerschicht: mehrfarbig, lebendig, härter und mit sogenannten Schneckenläufen. Dieser Sandstein war prägendes Element bei der Entwicklung der Küche. Die Arbeitsfläche konnte auf Grund vom brüchigen und weichen Material nicht zu dünn ausfallen. Der markant vorstehenden, 40 mm dicken Arbeitsplatte und den Schubladen und Bedienblenden, dem umlaufenden Kranz, wurde einer vorstehende Griffleiste aus massivem Ulmenholz untergeordnet. Zusammen mit den in Massivholz gefassten Furnierfronten entsteht ein wohlproportioniertes Gesamtbild, welches mehr Möbel als Küche ist. In Anlehnung an die Insel ist auch der Hochschrank in der Höhe geteilt, unten Holz, oben Strukturlack. Die Fronten sind umlaufend und die Küche funktioniert als Raumtrenner zwischen den Arbeitsplätzen und dem Konzeptraum. Die Küche dient als Treffpunkt für Kunden, Freunde und Liebhaber italienischer Köstlichkeiten. «Berner Küche» auf italienisch. <

Artigia GmbH, Bern

«Der Name S62?  
Das ist unsere Adresse,  
Scheibenstrasse 62  
in Bern.»

Numa Varley, Xaver Dürig





## Bronze für «Weisse Tanne»

> Die Reduziertheit – in jeglicher Hinsicht – involviert den Raum als Ganzes und macht ihn zum Thema. Die helle und offene Sphäre sorgt für ein intensives Raumgefühl. Die erfrischenden Weissstannenflächen sind optisch gezielt unterbrochen durch bewusst gewählte Anthrazit-Elemente. Alle weiteren visuellen Effekte und Reize werden ausschliesslich durch die Küchenutensilien, Nahrungsmittel und natürlich der Köchinnen und Köche gebildet. Für das Kochen ist alles da: genügend Fläche, viele Kochutensilien griffbereit in praktisch angeordneten Stauräumen, und natürlich ausgezeichnete Geräte für die exquisite Zubereitung himmlischer Gerichte. Diese auffällig zurückhaltende Küche ist Bühne für manch bedeutende Lebensinhalte: Genuss, Menschen, Treffen, Gespräche, Essen, Kochen... <

*Peterhans, Schibli & Cie AG, Fislisbach*

«Es ist eine grosse Ehre, nur schon nominiert zu sein. Danke an meine Frau Barbara – wir haben das miteinander gemacht.»

Tobias Scherer, Bettina Peterhans, Beat Peterhans, Reto Attiger, Lucien Hofer, Michael Peterhans



# Hält Ihr Geschirr und die Umwelt sauber: QuickSelect

Wählen Sie per Schieberegler intuitiv die gewünschte Laufzeit. Der Ecometer zeigt Ihnen automatisch an, wie ökologisch Ihr Programm ist.



SWISS  
KITCHEN  
AWARD



FACHJURY  
GOLD

2021

## Fachjury Award für «Eine Küche in der Churer Altstadt»

> Bei einer Zusammenlegung zweier Wohnungen steht diese Küche als Herzstück im Mittelpunkt. Wir haben sie mit viel Liebe zum Detail in einem intensiven Prozess zusammen mit dem Möbelmacher Serge Borgmann, der Steinbildhauerin Anna Staudt und der Bauherrschaft konzipiert. Die frei stehende, filigrane Holzstruktur aus geölter Eiche trägt die Küchenmöbel und den Stein und entwickelt sich zu einer ausgreifenden Figur, die mit Regalen, Tablaren und Hängevorrichtungen den vorhandenen Raum bespielt. Die Küche sollte leicht wirken und Durchblicke erlauben. Unser Ziel war es, die Küche als ganzheitliches Möbel zu entwickeln und so den Sprung heraus aus dem konventionellen Küchenbau zu schaffen. Die Holzstruktur aus geölter Eiche bespielt mit Regalen, Tablaren und Hängevorrichtungen als Baldachin den vorhandenen Raum. So finden Leuchten aus Alabaster Platz über der Kochinsel und Kräuter oder Gemüse können zum Trocknen aufgehängt werden. Serge Borgmanns raffinierte Steckverbindungen der Holzstruktur zeigen die Qualität des Handwerks und richten ein Augenmerk auf die Details. Die notwendigen geschlossenen Kästen wurden als schlichte Kuben ausformuliert und sind in die Holzstruktur hineingeschoben. Sie sind aus MDF gefertigt und wurden 2K spritzlackiert. Die Steinobjekte – Becken mit Tropfteil und Arbeitsplatte – sind aus Göflaner Marmor und manuell bearbeitet. Das Becken wurde aus einem Block herausgearbeitet. Die Oberflächen sind geschliffen und liegen direkt auf der Holzstruktur auf. Der neue Fichtenboden in der Küche wurde in breiten Holzdielen als Anlehnung an den Altbau und Bestand verlegt. Die Wände sind in einem kühlen Weiss mit Blaustich gestrichen und harmonisieren so gut mit den Farben der Küchenmöbel. <

Studio O, Chur

«Die Bauherren sagen, es ist ein meditativer Raum, in dem sie gerne den Tag beginnen. Das ist das schönste Kompliment.»

Julia Staubach, Maximilian Putzmann



> Die Küche zeigt exemplarisch, wie traditionelle Handwerkskunst eine gelungene zeitgenössische Übersetzung finden kann. Der raffinierte Umgang mit den unterschiedlichen Materialien erzeugt eine spannungsvolle Balance zwischen schwer und leicht, massiv und filigran. Sie ist ein eindrückliches Beispiel einer gelungenen Zusammenarbeit von einem Möbelmacher, einer Steinmetzin, einem Architekten und einer Architektin und ist in sich selbst ein kleines Gesamtkunstwerk. <

Jurypräsidentin Ursula Hürzeler  
Rahbaran Hürzeler Architekten GmbH SIA BSA