



# Kochen steht im Mittelpunkt

**Küche** Die Küche ist längst auch ein Ort des geselligen Beisammenseins und der Entspannung vom Alltag. Damit der Bau nicht zur Belastungsprobe wird, braucht es eine gute Vorbereitung.

**Katharina Köppen**  
Faktor Journalisten

Wer ein aufwendiges Gericht oder ein mehrgängiges Menü kochen möchte, muss gut planen. Fehlt doch eine Zutat oder misslingt ein Schritt, ist Improvisationstalent gefragt, damit die Mühe nicht umsonst war und trotzdem etwas Feines auf den Tisch kommt.

Auch wer momentan seine Küche erneuern oder neu bauen möchte, sollte das Vorhaben sehr gut vorbereiten. Genauso wichtig ist es allerdings, dabei flexibel reagieren zu können, denn wie für viele anderen Branchen ist die Situation nach der Pandemie auch für Küchenbauer immer noch unübersichtlich. Verfügbarkeiten, Lieferzeiten, Preise: Überall gibt es nach wie vor grosse Unsicherheiten, was die Planung erschwert und exakte Zusagen schwierig bis unmöglich macht.

## Keine Garantien

«Eine Preisgarantie für eine Projektausführung ab Mitte 2023 oder später ist mit grosser Unsicherheit behaftet», sagt Rainer Klein. Als Geschäftsführer vom Branchenverband Küche Schweiz, in dem Hersteller und Händler von Küchen und Küchengeräten sowie Zulieferer organisiert sind, ist er am Puls der Branche. «Die definitiven Preise für Materialien oder Komponenten werden häufig erst bei der Lieferung fixiert», erklärt Klein. In solchen Fällen kann

## «Offene Grundrisse und Kücheninseln sind weiterhin sehr gefragt.»

Rainer Klein

der Küchenbauer seiner Kundschaft nur eine ungefähre Preisspanne nennen. Es ist also ähnlich wie beim Tagespreis für frischen Fisch. Und so, wie vielleicht nicht der Fisch im Netz landet, den man gerne hätte, sind auch Voraussagen zur Verfügbarkeit gewisser Waren mit Vorsicht zu geniessen. Es kommt auch vor, dass Hersteller oder Lieferanten gar keine Termine nennen können.

Diese Umstände machen die Küchenplanung noch komplexer, als sie es ohnehin schon ist. «Eine Küche besteht aus mehreren hundert Komponenten. Und alle können von Lieferschwierigkeiten und Preisschwankungen betroffen sein, von den Materialien für die Fronten über Halbfertigprodukte bis hin zu Schrauben und Leim», führt Rainer Klein aus.

Zudem spürt auch die Küchenbaubranche den Fachkräftemangel. In manchen Betrieben mangelt es an qualifizierten Monteuren oder Planern, was sich zusätzlich auf die Wartezeiten auswirken kann. Hinzu kommt, dass viele

Küchenbauspezialisten bis mindestens ins erste Quartal 2023 gut bis sehr gut ausgelastet sind.

## Flexibel bleiben

Die Lage wird gemäss Einschätzung von Expert\*innen zwar vorerst angespannt bleiben, auf eine neue Küche verzichten muss deswegen aber niemand. Unter Umständen braucht es etwas Geduld und eine gewisse Flexibilität. So empfiehlt Rainer Klein etwa, beim Entscheid für die Küchengeräte auch die Verfügbarkeit zu berücksichtigen, um Unsicherheiten und Verzögerungen zu minimieren. «Zudem sollte man die Planungszeit grosszügig berechnen», rät der Experte. Pauschale Aussagen zu Zeit- oder Preisspannen seien nicht möglich. «Man muss immer den Einzelfall abklären und sich eng mit dem gewählten Küchenspezialisten abstimmen», ergänzt Klein.

Die Unwägbarkeiten und gefühlten Unsicherheiten haben für viele Menschen in den vergangenen Jahren zugenommen. Das Zuhause wird da zum sicheren und behaglichen Rückzugsort. Oft ist die offene Küche das Zentrum des Hauses, der Treffpunkt für die Familie und zugleich ein «halböffentlicher» Bereich, wo Gäste empfangen und bewirtet werden.

«Offene Grundrisse und Kücheninseln sind weiterhin sehr gefragt», bestätigt Rainer Klein. Ebenso liegen gedeckte, oft dunkle Farben, matte Oberflächen und natürliche Materialien, allen voran Holz, nach wie vor im Trend. Auf eine wohnliche Gestaltung der Küche und das harmonische Zusammenspiel des Ess- und Wohnbereichs wird grossen Wert gelegt. Da es es praktisch, dass ein Küchenbaubetrieb mit eigener Schreinerei meist auch Kompetenzen im Innenausbau hat und so beispielsweise einheitliche Stauraumlösungen für die verschiedenen Bereiche entwickeln kann.

## Wohnlich und funktional

Die Küche ist heutzutage sehr funktional und ergonomisch, ohne dabei zweckmässig auszuweisen. So tarnt sich der leistungsstarke Dampf-Abzug als schlichte Leuchte oder verbirgt sich als Muldenlüfter fast unsichtbar in der Arbeitsfläche – mit dem schönen Nebeneffekt, dass man sich nicht den Kopf daran stösst. Edle Holzfronten geben auf sanften Druck hin ausgeklügelte Stauraumlösungen preis.

Hochglanzfronten oder ein «Laborküchen-Look» finden derzeit nicht viele Anhänger. Und auch die Einbaugeräte sehen immer schlichter und unauffälliger aus. Ihr Innenleben dagegen wird technisch immer ausgereifter. «Wichtig zu wissen ist, dass die Geräte trotz komplexer Technik und vieler verschiedener Funktionen immer einfacher und intuitiver zu bedienen sind, auch ohne ausgiebiges Studium der Bedienungsanleitung», stellt Rainer Klein klar.

Zwar gibt es auch bei einer optimal geplanten und mit raffinierter Technik ausgestatteten Küche keine Garantie, dass der Mehrgänger wie gewünscht und rechtzeitig gelingt. Doch die Wahrscheinlichkeit dafür steigt – und ebenso die Freude am Kochen.

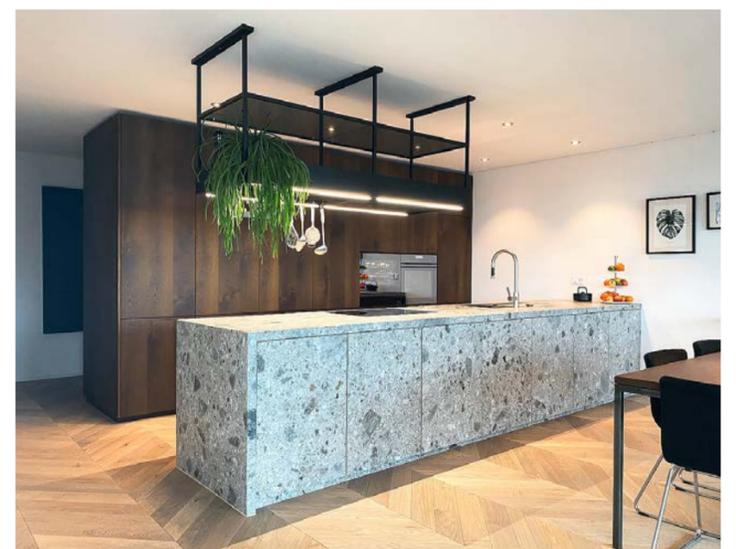
Grosses Bild oben: Wo ist hier die Küche? Das Barmöbel ist auch eine Arbeitsfläche mit Kochherd. Projekt: Michele Zago Architeti, Lugano.

Von oben rechts: Holz und ein sanftes Grün kreieren eine warme und natürliche Atmosphäre – mit dem Küchenblock im Marmor-Look als extravagantem Eyecatcher. Projekt: Die neue Küche GmbH, Bern.

Edel und funktional: Ein imposanter Steintresen vor einem dunklen Holzmöbel. Das abgehängte Gestell lockert die Komposition auf. Projekt: M Mazenauer AG, Appenzel Meistersrüte.

Stählern, aber nicht kühl. Die dunklen Küchenmöbel sind schlicht, aber dennoch raumprägend. Projekt: Merk Raumgestaltung, Uster.

BILDER KÜCHE SCHWEIZ



## Infoveranstaltung

«Küchenumbau – in 10 Schritten zur Traumküche»: Weitere Informationen dazu auf Seite 17 dieser Ausgabe.