

wichtigen Stauraum gewinnt die «luftigere» aufgelockerte Planung weiter an Bedeutung. Wohnkonzepte mit genügend Raumgrösse bieten eine ideale Plattform für Koch- oder Rüstinseln,

genutzt werden.

Geradliniges Design

Modernste Küchen zeichnen sich durch eine klare Formsprache mit

sen sich zum Öffnen und Schliessen durch die Hand oder das Knie öffnen und auch wieder verschliessen. Die klare und schnörkellose Gestaltung verleiht der Küche einen Wohnmöbel-Charakter. Frontbündige Abdeckungen und Sockel vollenden diese Perfektion.

Farbakzente setzen

Natürlich bleibt die Farbgestaltung ein individueller Geschmack. Die Kombination von kühlen Materialien (z.B. Chromstahl) und Farben (weiss, grau, schwarz) in Verbindung mit sinnlichen Hölzern und warmen Tönen (sand, braun, olive, lavendel) sind jetzt im Trend. Hochglanz-Fronten und exklusive Arbeitsflächen (z.B. unifarbene Kunststeine) verleihen zusätzliche Raffinesse. Wohnlichkeit hat an Bedeutung gewonnen und manifestiert sich in der heutigen modernen Küche. Oft wird auch mit der Wandfarbe der nötige Akzent gesetzt. Bei Hölzern setzt sich die horizontale und durchgehende Struktur weiter durch. Gefragt sind immer mehr exotische Hölzer aus nachhaltiger Produktion.

Edle Innenausstattung

Schubladenkühler bringen Profikomfort für die heimische Küche und können ideal mit dem herkömmlichen Kühlschrank ergänzt werden. Diese lassen sich einfach in die Küchenzeile integrieren und bieten ein Fassungsvermögen von 170 Liter. Als Gegensatz werden auch Wärmeschubladen angeboten. Bei Temperaturen zwischen 40 und 80 Grad können Braten nachreifen, Hefeteige aufgehen

Lösungen für die Neneinteilungen erhältlich und machen aus Schubkästen und Auszügen praktische Aufbewahrungsorte. Und moderne Lösungen bleiben dabei flexibel: Die Längs- und Quereinteilungen können leicht versetzt werden. Übertiefe Schubladen zeichnen sich durch grössere Übersicht, mehr Komfort sowie mehr Staufläche aus.

Innovative Technik

Steamer respektive Dampfgarer gehören heute in jede moderne Küche. Kochen, Backen und Grillen mit Heissluft und Dampf bietet einen schonenden Umgang mit den Lebensmitteln und somit mehr Gesundheit. Unterschiedlichste Beheizungsarten und bereits einprogrammierte Rezepte bieten vor allem Kombi-Geräte. So können mehrere Gerichte gleichzeitig gekocht werden. Geringster Energieverbrauch für perfekte Ergebnisse bieten Geräte mit Energielabel A.

Ein Blickfang verschafft der innovative Teppan Yaki. Dieser Flächengrill steigert das fettarme und gesunde Kocherlebnis und existiert auch mit Induktion. Weitere Trend-Highlights sind Glaskeramik-Wok mit Induktion sowie der voll integrierte Weinschrank. Dieser vereinigt unterschiedliche Kühlzonen für Rot- und Weisswein.

Wenig Energieverbrauch

Küchen werden immer häufiger in den Wohnbereich integriert und deshalb sind gute Lüftungssysteme wichtiger denn je. Heute erhältlich sind Wand-, Insel-, Einbau- sowie Tischlüf-

chenbauer lohnt sich. Eine gute Ventilation zeichnet sich auch durch Frischluftzufuhr aus.

I-Pod- oder Laptop-Ladestationen, Internet-Zugänge, integrierter Fernseher, die moderne Technologie hat die Küche erobert und gewinnt immer mehr an Bedeutung. Verschiedenste Küchenmarken bieten bereits eigenständige Lösungen mit zentraler Bedienungsfunktion an.

Küchenplanung online

Wer vor dem Gang zum Küchenprofi selber seiner Kreativität freien Lauf lassen möchte, hat die Möglichkeit der Online-Küchenplanung. Diese wird vom Küchen-Verband Schweiz KVS auf ihrer Internet-Plattform www.neue-kueche.ch gratis angeboten. Die Bedienung ist selbsterklärend und der Planungsspielraum gross. Wer vorher den Grundriss der Küche genau abmisst, kann sofort mit der Planung beginnen. Selbstverständlich können die fertig erstellten Pläne ausgedruckt werden und helfen dem Küchenprofi bei der ersten Besprechung.

Eine gründliche Vorbereitung ist unerlässlich, bietet Gewähr für eine ganz persönliche Lösung und erhöht die Vorfreude (siehe Checkliste-Kasten). Die Mitglied-Firmen des Küchen-Verbandes Schweiz KVS setzen sich dann für individuelle Beratung und qualitativ hochstehende Umsetzung ein.

Quelle: Küchen-Verband Schweiz KVS

www.neue-kueche.ch

CHECKLISTE FÜR DIE NEUE KÜCHE

Wo befindet sich die Küche?

- in Altbau (Renovation)
- in Neubau

Wie viele Personen umfasst Ihr Haushalt?

- (Anzahl)

Wie viele Personen kochen gleichzeitig?

- (Anzahl)

Bei der Küchenrenovation: Sind bauliche Veränderungen in Ihrer Küche vorgesehen?

- ja
- nein

Beim Neubau: Wie soll die neue Küche platziert sein?

- zum Wohnraum offen
- zum Wohnraum halboffen
- zum Wohnraum abtrennbar
- geschlossen

Wofür wird die Küche benützt?

- zum Kochen
- zum Kochen und Essen

Wenn Sie in Ihrer Küche essen wollen:

Grösse des Küchentisches?

- nur für kleine Mahlzeiten
- für grössere Mahlzeiten (Länge x Breite in cm)
- oder für wie viele Personen?

Wie wünschen Sie den Tisch?

- freistehend
- angebaut

Was möchten Sie in Ihrer Küche nicht vermissen?

- Flaschenauszug
- Vorratsauszug
- Pfannenauszug
- Hochschränke mit Tablaren
- Putzschrank
- Geschirrtuch-Abteil
- Durchreiche
- Anderes?

Welche Apparate sollen eingebaut werden?

Zum Kochen:

- Elektroherd
- Backofen separat
- Glaskeramik Kochfeld
- Kombi-Herd
- elektrisch
- Induktion
- Gasherd

Zum Backen:

- Backofen in Arbeitshöhe
- Selbstreinigender Backofen
- Backofen/Mikrowellenkombination
- Mikrowellengerät

- Dampfbackofen

- Steamer
- Dampfgarer

Zum Waschen:

- Geschirrspülmaschine
- Becken mit Restenausguss
- Mischbatterie mit Brause

Kühlschrank:

- in Arbeitshöhe
- unter der Arbeitsfläche
- 140–160 Liter
- 160–180 Liter
- 200–250 Liter
- 250–280 Liter
- 280 Liter und mehr
- Frischhaltezone
- Nullgradzone
- Tiefkühlzone
- separater Kühlschrank
- andere Geräte

Wie wünschen Sie die Küchenfronten?

- Kunstharz
- Lack
- Holz
- Chromstahl
- andere

Wünschen Sie eine spezielle Beleuchtung?

- ja (Beschreibung)
- nein

Wie soll die Abdeckung über den Unterbauten sein?

- Granitabdeckung
- Chromstahl
- Kunstharz (Einlegespültisch und Herdabdeckung aus anderem Material)
- Corian
- Glas
- Holz
- Keramik
- Kunststoff

Wie soll die Entlüftung erfolgen?

- Ablufthaube
- Umlufthaube (kein Abzugskanal)
- Zentrallüftung (im Mehrfamilienhaus)

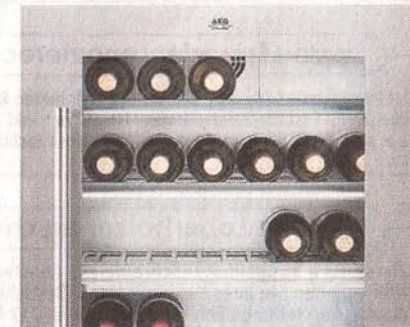
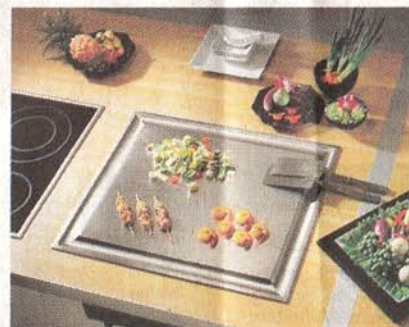
Wie wird der Raum beheizt?

- Bodenheizung
- Heizung unter dem Fenster
- Heizung vor einer Wand
- Heizung in einer Wandnische

Welches Budget stellen Sie sich für Ihre neue Küche vor?

- (ca. Franken)

Quelle: Küchen-Verband Schweiz KVS



Blickfang in jeder Küche: Der Flächengrill Teppan Yaki, der Glaskeramik-Wok und der Weinklimaschrank. Bilder: AEG/Electrolux