

Die Küche im Mietobjekt – eine Herausforderung für innovative Planer

Die Küche ist in den letzten Jahren ins Zentrum gerückt, da, wo sie hin gehört. In Villen und teuren Eigentumswohnungen ist sie gar veritables Prestigeobjekt. Zu wenig noch ist die Rede von Küchen in Mietobjekten, von Küchen in erschwinglichen und günstigen Wohnungen. Dabei ist gerade diese Küche die eigentliche Herausforderung, wie ein Augenschein zeigt.

Text und Bilder Küchen-Verband Schweiz KVS

Die Küche ist vielen Menschen richtiggehend heilig. Als es um die Renovation der berühmten und denkmalgeschützten Schindelhäuser der Stadt Zürich ging, setzte sich die Mieterschaft vehement für eine einfache und individuell gestaltbare Küchenlösung ein. Sie wollten zum einen keine Hightech-Küchen reingepflanzt bekommen, zum anderen spielte eine moderate Mietzinserrhöhung eine Rolle. Der Mietzins für eine 2-Zimmer-Wohnung betrug vor der Renovation brutto 615.– Schweizer Franken. Jetzt, nach der Renovation: 895.–, brutto! Dazu später mehr.

«Die Planung und der Bau von Küchen in Mietshäusern ist eine grosse Herausforderung», sagt der Präsident des Küchen-Verbands Schweiz, KVS. Es sei die eigentliche Herausforderung für innovative Planerinnen und Planer, meint der oberste Küchenplaner der Schweiz. Darüber dürfte durchaus mehr diskutiert werden.

Wie sieht es hier also aus heute, an der Küchenfront? Der KVS hat drei Objekte unter die Lupe genommen.

Beispiel 1:

Genossenschaftssiedlung «Grünmatt, Zürich Friesenberg, Bauherrin Familienheim Genossenschaft Zürich, FGZ, Architekten GraberPulver, Neubau, 155 2½- bis 5½-Zimmer-Wohnungen.

Wir besichtigen eine 3½-Zimmer-Wohnung. Der Küchentyp ist bei den 2½ bis 5½-Zimmer-Wohnungen praktisch gleich. Eine offene, helle, weisse ca. 7 m² grosse Zwei-Zeilen-Küche. Eine Art Miniinselschafft, mehr Ablage- und Arbeitsfläche. Das Glaskeramikkochfeld, der hochliegende Umluftbackofen, ein grosser Kühlschrank mit separat darunterliegendem Kühlfach mit drei Schubladen, (bei den 4½- und 5½-Zimmer-Wohnungen wurde zulasten des separaten Kühlfachs ein noch grösserer Kühlschrank

eingebaut), eine grosses Spülbecken (zugunsten mehr Arbeitsfläche ohne eingelassenes Abtropfteil), ein Geschirrspüler mit Energiespartaste und Schubladen wie auch Ober- und Hochschränke mit gedämpften Beschlägen (Bluemotion) runden den Ausbaustandard ab.

Kostengünstig musste geplant werden, sagt Bauleiter Maximilian Lehmann: «Kostengünstig heisst aber nicht billig», betont Lehmann. Die FGZ lege grossen Wert auf gute und nachhaltige Qualität. Es sind keine Billigküchen und alles sei da, was heute zum Standard gehöre: Auf die energiesparsamen Geräte und den hohen Nutzwert könne man stolz sein: «Keine Dampfabzüge über Dach. Wir haben hier überall Dampfabzüge mit Umluft eingebaut». Die warme Abluft verpufft somit also nicht einfach nach draussen, sondern wird zentral – wie bei der kontrollierten Lüftung – abgesogen und vollumfänglich zur Aufbereitung des Warmwassers genutzt.

Das Vorgehen bei der Planung sei komplex gewesen, meint Maximilian Lehmann, weil hier viele Menschen mitredeten. Nicht die einzelnen Genossenschafter, diese konnten nur einen Rollauszug beim Backofen oder eine zusätzliche Bräterzone beim Glaskeramikkochfeld bestellen. Die Architekten hatten von der FGZ ein Raublatt mit Nutzungs-Anforderungen zur Küche erhalten. Ihre Pläne mussten also nach deren Vorgaben optimiert und dann der Abteilung Planung und Bau (FGZ-Verwaltung) zur Kontrolle vorgelegt werden. Nach dieser Optimierungsphase wurden die einzelnen Problemstellungen pro Küchentyp in der Baukommission thematisiert und allfällige Kompromisslösungen auch dort entschieden. Erst danach wurden die Ausführungspläne gezeichnet, die dann nochmals der Abteilung Planung und Bau zur definitiven Genehmigung vorgelegt werden mussten.

Ein Problem in modernen Wohnungen ist der fehlende Stauraum. Wurde hierauf ein spezielles Augenmerk gelegt? Im Wettbewerbsprogramm wurde ein Reduit verlangt. Das Siegerprojekt hatte diese Anforderung nur teilweise erfüllt. So wurde dieses Thema nochmals aufgegriffen und – zulasten einer kleineren Nasszelle – noch ein knappes Reduit eingeplant. Dies war aber nicht in allen Wohnungen möglich. So wurde, wie es z.B. bei den meisten 2½-Zimmer-Wohnungen der Fall ist, als Kompromisslösung noch ein mehrtüriger Einbauschrank eingeplant. Zufällig angetroffene Genossenschafterin auf ihre Küche angesprochen waren jedenfalls glücklich, um nicht zu sagen überglücklich. Nur eine Frau kritisierte, dass die Hochschränke für ältere Menschen wahrscheinlich nicht ganz das Richtige wären.

3.½-Zimmer-Wohnung brutto: Fr. 1'842.– bis 2'052.–, je nach Lage.

Beispiel 2:

Wohnsiedlung Hardau II, Zürich. Bauherrschaft Stadt Zürich Liegenschaftsverwaltung, Architekten Batimo AG, Erneuerung 2005 – 2007 von 572 1½- bis 5½-Zimmer-Wohnungen.

Die Aussicht jedenfalls ist umwerfend, in der kleinen 1½-Zimmer-Wohnung im 21. Stockwerk. Eine rote Eckküche aus durchgefärbten Holzwerkstoffplatten mit einem Hauch von Schwarz und einer Arbeitsfläche aus hochwertigem Chromstahl. Die Stadt Zürich messe der Küche einen hohen Stellenwert bei und habe hier in der Hardau dies auch umgesetzt, sagt Kilian Grütter, Hauswart: «Es wurde zuerst eine Musterküche erstellt und die Mieterschaft konnte diese während einer kurzen Zeit begutachten und ihre Anliegen einbringen.» «Sämtliche Wünsche konnten natürlich nicht erfüllt werden, das liegt in der Natur der Sache», sagt Kilian Grütter lakonisch. Aber die Stadt als Bauherrin habe versucht, so viele Kritikpunkte wie möglich zu berücksichtigen und in die Standardküche einfließen zu lassen.

Die Stadt habe mit diesem Konzept das Optimum herausgeholt. Kilian Grütter ist sichtlich stolz: Ein Natur-Linoleumboden, ein grosser Kühlschrank, getrennt davon das Tiefkühlteil mit 3 – 4 Schubladen. Ein Umluftbackofen mit Grill, Timer und Abschaltautomatik. Darüber der Glaskeramikerd mit verschiedenen Heizzonen. Der Geschirrspüler war optional, einzelne Bewohner entschieden sich dagegen.

Alle Küchen in den bei der Renovation bereits über 30jährigen Hochhäusern waren bereits offen gebaut worden; der ursprüngliche Grundriss somit gegeben. Die Frage stellte sich, wie man mehr Stauraum und Ablagefläche schaffen könnte, ohne die Wohnungen zu «übermöblieren». Die Lösung in den 2½-Zimmer- und in den grösseren Wohnungen war ein 2-teiliger Rollkorpus mit einer Granitabdeckung. Selbst ältere Menschen können das flexible Möbel verschieben. So kann es bei Bedarf vor den Herd geschoben werden, wenn einem Platz fehle fürs An-



richten, oder unter die Fensterfront: «Es gibt Mieter, die nutzen den Korpus als Buffet, andere haben ihn gar im Schlaf- und Wohnzimmer». Eine innovative Idee, meint Kilian Grütter um Mieterinnen und Mietern eine individuellere Raumgestaltung zu ermöglichen.

Alle Geräte erfüllen die Ansprüche der höchsten Energieklasse. Die Oberschränke waren anfangs grifflos, was vielen Mietern nicht passte. Sie kauften sich Griffe und liessen sie montieren. Auszugsautomatik gibt es keine. – «Alles perfekt», meint Kilian Grütter: «Farben, Design, alles, aber wenn ich koche..., schauen Sie...», und Kilian Grütter demonstriert, was ihn stört: Steht er am Herd, darauf der grosse Topf weil er einen Spagettiplausch organisiert hat und hinter ihm seine Gäste, zack, hat er den Dampfzug erstens an der Stirn und zweitens sieht er nicht mehr in den Topf. Das passt dem bekennenden Hobbykoch nicht.

1½-Zimmer-Wohnung brutto: Fr. 996.–

Beispiel 3

Wohnsiedlung Nordstrasse Zürich «Schindelhäuser», Bauherrschaft Stadt Zürich Liegenschaftsverwaltung, Schäublin Architekten ab Ausführungsphase, Erneuerung 146 2- und 3-Zimmer-Wohnungen.

Die geschlossene Wohnküche in der Wohnsiedlung Nordstrasse glänzt durch Kargheit. Klein und hell ist sie – trotzdem bietet sie dank der Raumgeometrie genügend Platz für einen Esstisch und wird so vielerorts zum Mittelpunkt der Wohnung. Das Küchenelement besteht aus einem Chromstahl Tisch, darin eingehängt ein 60er-Element-Backofen, in der Mitte ein 55er-Element-Tablarschrank und links davon ein 50er-Element-Abfallfach, beide mit edler, schwarzer Front aus bakelisiertem Sperrholz, darüber

die Spüle, ohne Abtropfkorb. Faszinierend: Der Backofen läuft mit Strom, der Herd darüber aber mit Gas. «Das wünschten die Mieter so und war wesentlicher Bestandteil bei der Konsensbildung mit den MieterInnen», sagt Architekt Silvan Harringer.

Das Umbauprojekt in der berühmten und denkmalgeschützten Wohnsiedlung Nordstrasse mit dem Baujahr 1918 war ein komplexes Projekt. Hier galt es der denkmalgeschützten Bausubstanz Sorge zu tragen, was unter anderem hiess, dass es an den Grundrissen kaum etwas zu rütteln gab. Auch die enge Zusammenarbeit mit der Mieterschaft benötigte seine Zeit.

«Die Mieterinnen und Mieter hatten Angst, dass der Umbau die Wohnungen massiv verteuere», erinnert sich Silvan Harringer. Eine 2-Zimmer-Wohnung kostete vor der Renovation brutto 615.– Franken. Angst hatten sie auch vor einer Hightech-Küche genauso wie vor einer 0815-Einbauküche. Kostengünstiger Wohnraum für eine gut durchmischte Mieterschaft war sowohl das Anliegen

der Mieterschaft als auch der Bauherrin selber: «Auf sämtlichen baulichen Eingriffen hatten wir also einen gewissen Kostendruck. Erst recht bei der Küche», so Silvan Harringer. Die definitive Küchen-Lösung entstand in einem Mietermitwirkungsverfahren: Die vier involvierten MietervertreterInnen wurden zuerst per Brainstorming in die Planung mit einbezogen und deren Wünsche entgegengenommen. Anschliessend konnte die Mieterschaft die Musterwohnung mit prototypischer Küche begutachten und beurteilen.

Dabei deklarierten die Mieterinnen und Mieter vor allem den hohen Wert der Küche als Lebensraum, den sie so stark wie möglich selber und individuell gestalten möchten.

Früher hatte es hier ein Lavabo aus Limmatschüttstein aus dem Jahre 1918. In rund der Hälfte der Küchen stand aus einer früheren Sanierung noch eine Dusche oder Duschkabine; auch das ursprüngliche, klassische Küchenbuffet mit Hochschrank und Ablage und Schubladen war in fast 50% der Wohnungen noch vorhanden. Wie konnte das ersetzt werden? Nach der Evaluierung – hohe Schränke, tiefe Schränke, Kostenpunkt, Raumbedarf – wurde zusammen mit den MietervertreterInnen ein Prototyp entwickelt und gebaut. Letztlich blieb es jedoch beim dreiteiligen Küchenkorpus, ohne Geschirrspüler, ohne Kühlschrank und ohne Dampfzug. Der mittlere Korpus hat eine 55-Norm, damit hier entweder ein Geschirrspüler oder ein Kühlschrank integriert werden kann, wenn das jemand will.

Die Böden – vor allem fünf verschiedene Arten von Klinkerböden – wurden wenn irgend möglich erhalten. Man hatte nie einen Dampfzug, so braucht es jetzt auch keinen. Man hatte immer Gas – das Beibehalten des Gas-Kochherdes war ein grosses Anliegen der Mieterschaft, also blieb es auch jetzt dabei. Da fragt es sich, ob der Mensch dermassen ein Gewohnheitstier ist und das, was er kennt beibehalten möchte, genau nur das, was er kennt? Hat man sich hier einfach gegen einen so genannt modernen Ausbaustandard gewehrt?

Ob man nicht besser von einem zeitgemässen Ausbaustandard sprechen sollte, als von einem modernen?, kontert Silvan Harringer diese Fragen. – Die Antwort könne ja auch sein: ein bescheidener: «Wir versuchen Energie- und Nachhaltigkeitsfragen das nötige Gewicht zu geben. Kostengünstig! Was es hier in der Küche habe, genüge eigentlich zum Leben. Die Grundfunktionen seien – mal abgesehen vom Kühlschrank – gegeben. Zudem würde die gewünschte Individualität mit dieser Küchen-Lösung sichergestellt.

«Das Projekt ist in enger Zusammenarbeit mit der Mieterschaft entwickelt worden und ist dadurch auch stark durch die Mieterschaft geprägt», schliesst Silvan Harringer.

2-Zimmer-Wohnung brutto: Fr. 895.–



mehr Infos

Andreas Hauri Geschäftsleiter
Küchen-Verband Schweiz KVS
Talstrasse 39, 8001 Zürich
Tel.: +41/44/225'42'25
E-Mail: info@kuechen-verband.ch
Internet: www.kuechen-verband.ch

Sehr gut bis mittelprächtigt

Drei Beispiele, drei Lösungen. Für die Laien einsichtige und gute Lösungen. Was denkt der oberste Küchenbauer der Schweiz über diese Resultate? – Seit Jahren setzt sich der Küchenplaner Thomas Wiesmann für eine intensivere Auseinandersetzung mit der Küche ein, auch als Präsident des Küchen-Verbands Schweiz, KVS. Wiesmanns Meinung ist gefragt und wird gehört.

Herr Wiesmann, Sie haben diese drei Beispiele unter die Lupe genommen, die Texte und Fotos studiert: Was ist einmal ganz grundsätzlich Ihre Meinung?

Thomas Wiesmann: Ganz grundsätzlich freut mich das, was ich hier sehe und gelesen habe. Dass man sich nämlich eingehender mit der Küche auch in Mietwohnungen auseinandersetzt. Dass ökologischen Fragen die nötige Beachtung geschenkt wird. Vor allem auch, dass man die Meinungen und Bedürfnisse der Mieter vermehrt ernst nimmt.

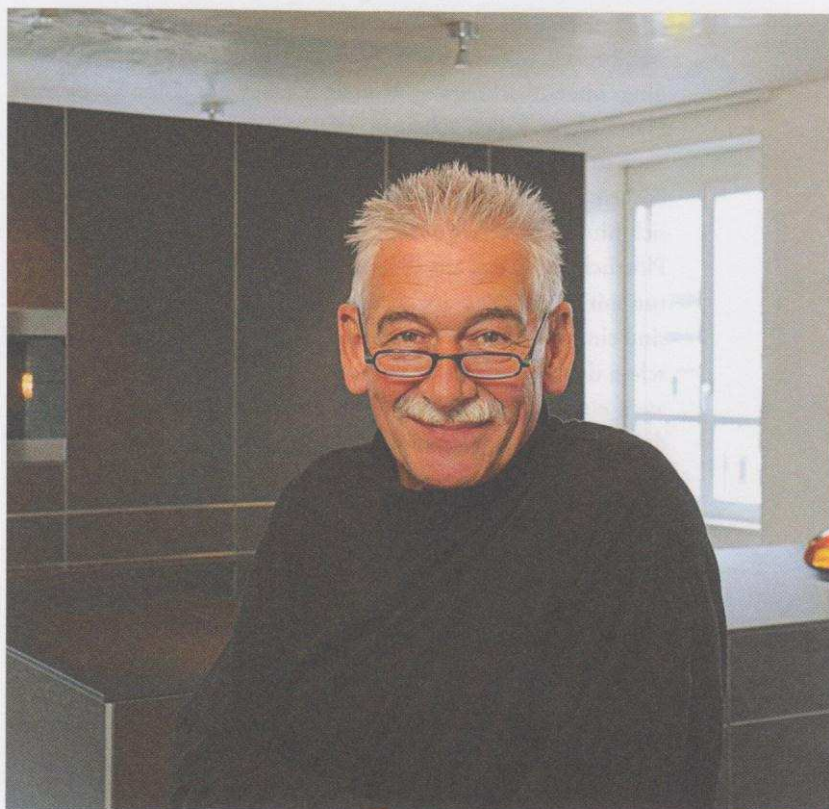
Nehmen wir Beispiel 1, die Genossenschaftswohnung Grünmatt? Hier hatten die Bewohnerinnen und Bewohner am wenigstens zu sagen:

So wie ich das von den Fotos her beurteilen kann, ist diese Küche im Grossen und Ganzen ganz gut. Man hätte allenfalls das kleine Element neben dem Geschirrspüler so verschieben können. Das hätte mehr Arbeitsfläche zwischen Herd und Spüle geschaffen. Diese Arbeitsfläche zwischen Herd und Spüle ist enorm wichtig. Man geht nicht weg vom Wasser. Rüstzeug, Pfannen und Schüsseln; hier findet der ganze Kochprozess statt.

Aber hier hat es doch noch diese Miniinsel, das ist doch auch Arbeitsfläche?

Meine Erfahrung sagt mir etwas anderes: Hier liegt die Post, Zeitungen, Hausschlüssel. Diese Arbeitsfläche ist in der Regel in kürzester Zeit mit allerlei sinnvollem und weniger sinnvollem Zeugs belegt und ist nur noch Ablage.

Was auch gut ist: Die Umluft-Lösung. Das grosse Spülbecken, kein Nebenbecken, das ist so ein alter Hut. Ein kleines Reduit, toll, allerdings hätte ich das gern direkt an die Küche grenzend, nicht irgendwo in der Wohnung. Und das Fenster hätte wohl besser genutzt werden können, die Spüle jedenfalls sicherlich näher zum Fenster. Das scheint mir ein Planungsfehler. – Prinzipiell gilt es vor allem, drei Faktoren die volle Beachtung zu schenken: Arbeitsflächen, Stauraum und die Optik. – Die Geräte sind heute in der Regel einfach gut, das ist nicht das Problem. Aber die logische Anordnung um ein sinnvolles Arbeiten in der Küche zu gewährleisten, das ist der Knackpunkt. Alles in Allem aber ist diese Küche ganz o.k.



Gehen wir zu Beispiel 2: Die Hardau

Nun, hier bin ich weniger überzeugt. Hier stellt sich die Frage, ob die Küche bis in die letzten Ecken (lacht) durchdacht worden ist. Es ist mir eine zu grosse Zerstückelung, zu viele Halb- oder Viertel-Elementen. Das führt dazu, dass wir praktisch null Zwischenraum zwischen Kochfeld und Spüle haben. Und das ist meiner Meinung nach ein Fehler. Hier ist der eigentliche, der wichtigste Arbeitsplatz, der Teil, der zwischen Kochfeld und Spülbecken liegt und dieser sollte mindestens 60 cm betragen. Diese sind hier bei weitem nicht eingehalten.

Warum ist man hier nicht ein Element nach links gefahren und hätte damit wahrscheinlich einen Arbeitsplatz von rund 80 cm zwischen Kochfeld und Spüle gewonnen? Und dann dieses Spülbecken, mit Nebenbecken und gerilltem Abtropfteil. Das kann ich jetzt beim besten Willen nicht nachvollziehen, dass man das heute noch macht. Es braucht keine Rillen, das ist nur verschwendete Arbeitsfläche.

Bei dieser Küche konnten die Mieterinnen und Mieter aber intensiv mitreden?

Das macht sie nicht besser. Können Sie sich an die Steinguttröge von früher erinnern? 1.30 Meter lang, darin das Spülbecken und der Abtropfteil, mit den eingefrästen Rillen, links leicht abgechrägt? Das machte damals vielleicht noch Sinn. Diese Chromstahlbecken mit Abtropfbecken sind eine Nachahmung, allerdings ohne Abschrägung. Und sie machen nur eines: Sie nehmen Platz. Diese Rillen scheinen mir nicht nur im Stahl, sondern auch in unseren Hirnen eingeschliffen. Genauso wie das Nebenbecken: Hier miefte ein Bürstchen und ein Schwämmchen vor sich hin. Das ist immer der grosse Lacher, bei meinen Vorträgen. Plötzlich realisieren die Leute, dass sie tatsächlich nichts anderes tun mit diesem Becken, als das Schwämmchen reinzulegen. Das sind einfach alte Bilder in unseren Köpfen. Wenn der Platz dafür schon da ist, dann bitte ein grosses Spülbecken. Hier kann dann auch ein Backblech oder ein grosser Topf so gereinigt werden, dass wir nicht von Kopf bis Fuss nass werden.

Das alles lässt dem Planer, der Planerin nicht mehr viel Raum? Was bedeutet denn eigentlich noch Innovation in solchen Situationen? Der Grundriss ist gegeben, das Budget ist eng, die Mieterschaft hat ihre eigenen Wünsche. Das ist ein sehr enges Korsett?

Innovation bedeutet hier weniger den grossen Wurf zu landen, als viel mehr, mit dem gegebenen Raum optimale Rahmenbedingungen für das Arbeiten in der Küche zu schaffen. Es sieht nach belanglosen Details aus, aber das ist hier die grösste Herausforderung. Hier ist gutes Kommunizieren gefragt. Nicht die Innovation selbst ist das grosse Ding, sondern die Fähigkeit, diese Innovation verständlich an den Mann oder an die Frau zu bringen.

Das ist aber wahrscheinlich nicht das Tummelfeld für ehrgeizige Designer? Und letztlich ist es wohl auch schlicht eine Frage der Finanzen?

Im Gegenteil, gerade hier können sich geniale Entwürfe reiben. Das sieht man doch sehr schön am dritten Beispiel in den Schindelhäusern. Hier war Reduktion und Minimalismus gefragt und hier hat man offensichtlich dieser Reduktion und dem Minimalismus die nötige Beachtung geschenkt. Mit den Gegebenheiten und diesem Grundriss war nichts anderes möglich als diese 3-Elemente-Küche. Das ist schön, schlicht und gelungen. Zudem: Dass es so viele Menschen gibt, die mit diesen 3 Elementen leben können und leben wollen, finde ich genial und erstaunlich.



Küchen-Verband Schweiz

Der Küchen-Verband Schweiz, KVS, ist der einzige unabhängige und nicht kommerzielle Branchenverband mit gesamtschweizerischer Ausrichtung.

Der Verband rückt die Küche ins Zentrum und setzt sich für ihren hohen Stellenwert auf dem Markt ein. Mit einem spezifisch auf die Branche zugeschnittenen Weiterbildungs-Angebot, mit Fachtagungen und Kongressen stärkt er seine Mitglieder nachhaltig. Der KVS bietet seinen Mitgliedern eine Kommunikations-Plattform, die seinesgleichen sucht und die rege genutzt wird.

Die stetig wachsende Mitgliederzahl und die rege Nutzung seiner Angebote zeigt, dass der KVS auf dem richtigen Kurs ist. Geführt von Andreas Hauri und präsidiert von Thomas Wiesmann.