

TREND IM KÜCHENBAU? NACHHALTIGKEIT!

Die Küche ist in den letzten Jahren mehr und mehr zum Prestigeobjekt mutiert. Grosse, kühne Entwürfe. „Edle Designerküche für den gehobenen Lebensstil“ oder „Luxusküchen vom Designer“. Was tut aber der Mensch in diesen kühnen Entwürfen? Er verliert sich. – Ein Plädoyer vom obersten Küchenplaner für ein ganzheitliches Denken auch im Küchenbau.



Die Küche, diese uralte Institution, sie ist Mittelpunkt, Treffpunkt und Kommunikationszentrale in einem. Hier gibt es Nahrung, aber auch Wärme und Geselligkeit. Ist das so? „Das war mal so“, sagt Thomas Wiesmann, der Küchenbauer aus dem Zürcher Seefeld und Präsident des Küchenverbands Schweiz. „Heute treffe ich des Öfteren auf Menschen, die in ihrer eigenen Küche nicht mehr glücklich sind. Weil sie zu gross, um nicht zu sagen: zu monströs ist“. Thomas Wiesmann treffe selbst auf so bizarre Situationen, wo Menschen nicht einmal mehr kochten, in der eigenen Küche. Entweder weil die Materialien so heikel seien, dass sie schwierig sauber gehalten werden könnten, oder aber, weil jemand schlicht das Gefühl habe, in der eigenen Küche zu verschwinden, verloren zu gehen. „Das kann ja wohl nicht unser Ziel sein“, schüttelt Thomas Wiesmann den Kopf.

ZWECKDIENLICHES DENKEN

Der Mann mit jahrzehntelanger Erfahrung in Küchenbau stellt fest, dass die Küchenplanung mehr und mehr eine Sache von so genannten Trends, von momentanen Design-Hypes sind, nicht aber von einer grundsätzlichen Auseinandersetzung mit dem Thema Küche.

Innovationen, sagt Thomas Wiesmann, echte Innovationen fänden kaum mehr statt. Und Nein, wehrt er ab: „Ich mache hier kein Plädoyer für eine heimelige, schnuggelige Holzküchen-Romantik. Ich schätze eine gute, formal schöne, funktionale Küche. Ich schätze klare und einfache Formen.“ Das sei nicht das Thema. Nur werde der Küche und ihrem Sinn bei der Planung von Wohnungen und Häusern kaum die nötige Beachtung geschenkt. „Zack, da die beiden Wände, zack werden Norm- oder so genannte Design-Teile hineingepflastert und fertig“.

Immer noch müsse die Person, die kocht, gegen die Mauer starren, obwohl da Fester



wären. Nach wie vor würden Hochschränke montiert, die unpraktisch, unbequem und ab und an auch richtige Mottenfallen seien, lacht Thomas Wiesmann. Man spräche zwar von der offenen Küche, von der kommunikativen Küche, aber dann hänge mitten im Raum so eine Dampfhaube. Und wenn man sie startet: „Dann ist es, wie wenn ein Traktor mitten im Haus losratter“. Ein lärmendes Teil, welches zudem seine Aufgabe oft gar nicht erfüllen könne, nämlich den Dampf und mindestens einen Teil der Gerüche abzuleiten. „Ein kleiner Luftzug und der Dampf zieht an der Haube vorbei“, sagt Wiesmann über sein Reizthema Dampfzüge. Dabei gäbe es die Möglichkeit, den Dampfzug von unten hochzufahren, so, dass er genau auf Topfhöhe sei. „Das ist nicht teurer, das ist nicht komplizierter, man muss es nur machen“. Allerdings, fügt der oberste Küchenbauer sofort hinzu, allerdings hätten gerade die Gerätehersteller in den letzten Jahren die beachtlichsten Schritte gemacht in der Küchenbranche: „Die machen ihre Hausaufgaben“.

Innovationen ansonsten? Wenn er wirkliche Innovationen nennen könne, welche die Gestaltung beträfen, dann lägen diese Jahrzehnte zurück: Die Frankfurter Küche, 1926. Oder die Einbauküche nach dem zweiten Weltkrieg: „Da hat sich jemand wirklich etwas überlegt. Heute wird wie gesagt von der offenen Küche gesprochen, aber dann stellt man da etwas rein, was sich – Hand aufs Herz – nicht wirklich von der Frankfurter Küche abhebt“.

MEHR ZUSAMMENARBEIT GEFORDERT

Nun weiss man vielleicht, dass Thomas Wiesmann vornehmlich Küchen für Bauherren und –frauen baut, die eher im oberen Segment zu Hause sind. Darum sei die Frage erlaubt, ob es allenfalls bei grossen architektonischen Würfeln einfacher möglich ist, mit Raum und Raumaufteilung umzugehen, als in kleineren, eher engeren Wohnungen?





Es gehe nicht um gross oder klein, nicht um teure oder günstigere Immobilien. „Es geht um die Auseinandersetzung mit dem Raum, allerdings immer im Bezug auf die Bewohner. Auch auf kleinstem Raum ist es möglich, eine Küche intelligenter zu integrieren“. Bei weniger Raum sei es natürlich schwieriger, aber machbar. Umso tragischer sei es, meint Thomas Wiesmann, dass bei grossen und teuren Prestigebauten die gleichen Fehler gemacht würden. Nicht selten werde er gerufen, eine nigelneue Küche herauszureissen, und sie von Grund auf neu zu konzipieren. Er kommt damit auf das Thema, welches er und der Küchen Verband Schweiz intensiver bearbeiten möchten: „Die verschiedenen Akteure der Küchenbranche müssen enger zusammenarbeiten. Und damit meine ich nicht nur Geräte- und Möbelhersteller, sondern auch die Architektinnen und Architekten“.

Wiesmann bringt ein Beispiel: Da wird ein Aquarium hingestellt, inspiriert vermutlich

von Fabrikumbauten. Grosse Räume, weite Fluchten, durchgehende Fensterfronten. Keine Schäfte, keine Schränke, nirgends Stauraum. Die Küche ein monumentales Designobjekt. „Das sieht schön aus, aber wohnen sie mal in so einem Vivarium“. Wohin mit allem, was man im Alltag braucht? Er nehme wahr, dass viele Menschen genug haben, von unterkühlten und pompösen Küchen, die als funktional angepriesen wurden es aber mitnichten sind. „Wir müssen weiterdenken und wir müssen miteinander weiterdenken, über den reinen Kochprozess, aber auch über rein ästhetische Fragestellungen hinaus. Eine Küche ist kein modisches Fähnchen aus dem Billigkleiderladen, heute hip, morgen out. Sie muss einige Jahrzehnte bestehen können. Also wenn Sie mich heute fragen, was Trend ist: Trend ist, was nachhaltig ist. Und eine gute Küche ist ein Raum, in dem sich die Menschen wohl fühlen.“

Text: Charlotte Heer Grau
www.neue-kueche.ch