



ANDREAS HAURI,
Geschäftsleiter Küchen-Verband Schweiz KVS

Was sehen Sie, wenn Sie an die Küche Ihrer Träume denken? Licht und Weite, edlen Stein, Holz, verchromten Stahl... Was riechen Sie? Und was fühlen Sie? Die Küche ist ein kreativer Ort. Hier beginnen und beenden wir unseren Tag. Hier kochen, feiern, spielen wir, hier führen wir intime Gespräche. Die Küche ist ein Raum der Emotionen. Erst recht, wenn Sie sie selbst gestalten. Brauchen Sie Hilfe? Hier kommt sie.

Sie haben das Glück, Ihre eigene Küche zu entwerfen. Gratulation! Vergessen Sie, was Sie über Küchen je gehört oder erfahren haben. Sie stehen vor dem Nichts. Legen Sie mutig los! Aber: Wie kommt das alles zueinander – Material und Design, Technik und Funktion, Ihre Wünsche und Bedürfnisse? Sechs Gedanken für die Gestaltung.

RAUM

Der Raum ist unser Rahmen. Gross oder klein? Geschlossen oder offen zum Wohnraum? Haben Sie Platz für eine Kochinsel? Woher kommt das Licht? Und die Farben – sorgen sie für Harmonie? Bei einer offenen Küche sind Farbe und Material von besonderer Bedeutung – sie wirken auf den gesamten Raum. Das Küchen-Design, wohnlich und edel, muss zum Ambiente passen. Und nun weiter in den Raum hinein, mit ein paar Fragen: Soll die Küche eine L-Form oder ein U-Form haben, eine Koch- oder Rüstinsel beinhalten?

BEDÜRFNISSE

Was passiert in Ihrer Küche? Wann, wie und mit wem kochen Sie am liebsten? Und wo essen Sie? Ist die Küche kreativer Arbeitsraum, oder möchten Sie hier auch Ihre Gäste bewirten? Wie viel Stauraum brauchen Sie? Vielleicht wünschen Sie keine sichtbaren Griffe, sondern nur eine Griffleiste. Oder einen Getränke Kühlschrank, den Sie vom Wohnzimmer aus bedienen können. Die Kaffeemaschine möchten Sie eingebaut haben, und die grosse Fleischschneidemaschine sollte einfach in einer funktionalen Schublade verschwinden. Die Koch- oder Rüstinsel wird für Sie zur Kommunikationsinsel. Hier servieren Sie Apéro, rüsten das Gemüse und bereiten die Häppchen vor. Das Anbraten und den Abwasch erledigen Sie in einer separaten Nische.

MATERIALIEN

Für die Oberflächen in der Küche wählen Sie am besten robuste und widerstandsfähige Materialien. Ob Chromstahl und Holz, oder Beton, Glas und Naturstein, es gibt viele Möglichkeiten. Die Oberflächen müssen alles aushalten – Hitze und Dampf, scharfe Messer, Wasser, ätzende Flüssigkeiten. Und sie sollten leicht zu pflegen sein. Wenn Sie oft in der Küche hantieren, ist ein Material-Mix das Richtige: eine Granitplatte, um den Teig auszurollen, Edelstahl um den Herd herum und ein massives Schneidebrett aus Holz.

TECHNIK UND GERÄTE

Welche Geräte brauchen Sie unbedingt? Und welche bieten noch mehr als das Nötige Backen, Garen und Dämpfen: Sogenannte Combi-Steamer sind eine gute Wahl. Diese Geräte kombinieren Dampf mit Heissluft. Heraus kommen zum Beispiel köstliche Brötchen, innen luftig, aussen knusprig.

KOCHEN: Induktionskochfelder werden zu Recht immer beliebter. Schnell und sicher entsteht die Hitze im Topf, und noch schneller lässt sie sich regulieren.

DIE LÜFTUNG: Sie soll Fette, Dünste, Gerüche entfernen. Dunstabzugshauben mit Filter erledigen das rasch und effektiv. Es gibt Abluft- oder Umluftlösungen, doch die richtige Zuluft ist wichtig für die Raumqualität. Der Lüftungsspezialist weiss Rat.

Energieeffiziente Geräte schonen die Umwelt und auf lange Sicht auch das Portemonnaie. Die Etikette am Gerät gibt Auskunft. A+++ steht für die beste, G für die schlechteste Energieeffizienz-Klasse.

KÜCHENBAUER

Es lohnt sich, einen Küchenbauer aus Ihrer Region zu wählen. Das erleichtert die Zusammenarbeit. Ein Besuch seiner Ausstellung vermittelt Eindrücke, Ideen, Anregungen. Und der Küchenbauer hilft Ihnen, Ihre Bedürfnisse und Wünsche genauer zu erkennen. Er weiss, wo Wasser-, Feuer- und Kühlzonen platziert werden sollten. Er kennt die Eigenschaften der Materialien für die Fronten, Abdeckungen und das Innenleben der Küchenmöbel. Er kennt sich auch in der Küchentechnik aus und verfügt über ein Netzwerk von Handwerkern, Geräteherstellern und Spezialisten.

BUDGET

Hochwertige Materialien und der Service eines kompetenten Küchenbauers haben ihren Preis. Ab CHF 25'000.–, inkl. Geräte, finden Sie eine Küche für Ihre Ansprüche. Viel Geld? Bedenken Sie: Ihre Küche wird Sie die nächsten zwanzig Jahre begleiten. Konnten wir Sie mit unseren Anregungen gluschtig auf eine Küche machen? Nichts wie los. Wir wünschen Ihnen viele genussliche Momente auf der Entdeckungsreise zu Ihrer Traumküche. //

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

finden Sie im Internet, zum Beispiel unter
WWW.KUECHEN-VERBAND.CH

Der Küchen-Verband Schweiz KVS geht mit Ihnen «10 Schritte zur Traumküche», bietet eine hilfreiche «Checkliste» und einen «Online-Küchenplaner» an. Und führt mehrmals im Jahr Veranstaltungen zum Thema «Wie plane ich meine Küche?» durch.