

«Die Küche steht heute im Zentrum»

Andreas Hauri: Was sind die momentanen Trends im Bereich Küchengestaltung?

Wohnlichkeit und modernste Technik im Sinne der Energieeffizienz und Bedienerfreundlichkeit stehen hoch im Kurs. Man kommt weg von überdimensionierten Küchen, überlangen Fronten und dergleichen. Die Küche steht im Zentrum, soll sich aber nicht zu sehr aufdrängen. Sie wird immer mehr zum Wohnmöbel. Offene, grifflose Küchen haben sich mittlerweile durchgesetzt, und mehr und mehr werden anstelle von Kochinseln grosszügige Rüstinseln gebaut. Dies entspricht dem heutigen Kommunikationsbedürfnis und bietet weiter den Vorteil, dass der Dampfzug an die Wand montiert wird, statt – wie bei einer Kochinsel – an der Decke. Design bleibt aber schliesslich immer Geschmackssache. Und entscheidend bleibt der erfolgreiche Küchenprofi, der viele Fragen stellt und die massgeschneiderte Lösung erarbeitet.

Was darf in der besten Küche der Schweiz auf keinen Fall fehlen?

Nebst den üblichen Geräten gehört heute ein Steamer oder Combi-Steamer in jede moderne Küche. Wir empfehlen, sich lieber für etwas teurere Geräte mit guter Energieeffizienz zu entscheiden. Wer Freude an der asiatischen Küche hat, baut sich auf jeden Fall einen WOK ein. Ausserdem empfehlen wir eine leise und effiziente Ab- oder Umluft. Gute Planung sieht genügend Stauraum vor. Idealerweise in einem Réduit direkt bei der Küche platziert. So bleibt die Küche filigran, und alles, was nicht täglich gebraucht wird, verschwindet unsichtbar im Réduit. Technikfans haben sicher Freude an elektrischen Touch-Systemen als Schubladen-Öffner. Für das richtige Licht sorgen LED-Lampen, die genau auf die Abläufe abgestimmt sind.

Letztes Jahr hat zum ersten Mal der Swiss Kitchen Award stattgefunden – ein Wettbewerb, in dem die drei schönsten Küchen der Schweiz gekürt wurden. Wird es ihn auch in Zukunft geben?

Auf jeden Fall wird der Award auch in Zukunft durchgeführt. Wenn das Echo weiterhin so positiv verläuft, werden wir zukünftig auch neue Kategorien einführen (z. B. energieeffiziente Küche, Hightech-Küche, ergonomischste Küche etc.). Unsere Fachjury hat zehn der schönsten Küchen nominiert und dabei das Design, die Innovation und die Funktionalität unter die Lupe genommen. Lassen Sie sich für eigene Ideen inspirieren auf unserer Webseite www.swiss-kitchen-award.ch.



Zur Person: Andreas Hauri ist Geschäftsführer des Küchenverbandes Schweiz (KVS), www.kuechen-verband.ch. Der Wettbewerb «Die schönsten Küchen der Schweiz» wird im Jahre 2015 wieder ausgeschrieben: www.swiss-kitchen-award.ch

Die Welt der Küchen

Die Küche dient als Arbeitsstätte und Wohnraum, ist heute also entsprechend funktional und wohnlich. Material und Technik werden stetig weiterentwickelt.

Text: Katharina Schäfer.

Sich Zeit zum Kochen zu nehmen, hat heute oft einen ganz anderen Wert als früher. Es ist für viele ein Hobby geworden, bei dem man nicht selten erst von der Arbeit abschalten kann und beim Rüsten der Zutaten sich merklich entspannt. Ein Menü zusammenstellen, einkaufen, rüsten, rösten, rühren, kosten: All dies sind für viele Menschen heute Luxustätigkeiten mit Sinnengenüssen geworden.

Das heutige Küchendesign trägt diesem hohen Stellenwert des Kochens Rechnung. Obwohl viel Gestaltung drinsteckt, ist der Ausdruck moderner Küchen schlicht, puristisch und reduziert. Geräte sind möglichst flächenbündig in die Oberflächen eingelassen, Griffe versteckt eingearbeitet und Materialien ohne Unterbrüche weitergezogen. Feinheiten werden durch Beleuchtungskonzepte dezent ins richtige Licht gesetzt.

Die Wahl des Materials

Die kantigen Formen können durch die Materialwahl jeweils ganz unterschiedlich wirken. Arbeitsflächen aus Edelstahl, Holz oder Stein unterscheiden sich enorm in ihrer Ausstrahlung und Handhabung. Auch Beton ist heute angesagt. Mit dem passenden Material kombiniert, zum Beispiel Holz, und mit einigen Gebrauchsspuren und einer nicht zu perfekten Oberflächenbehandlung ist es sogar möglich, diesem eher kühlen Material eine lebendige Wirkung zu verleihen. Vom technischen Fortschritt profitiert in einem heutigen Wohnhaus die Küche wohl am meisten. Der zunehmende Einsatz von Computertechnologie erledigt viele Küchenarbeiten effizient und selbstständig, wenn es eben doch, wie so oft, schnell gehen muss.

Die Anordnung der Möbel ist weitgehend vom Grundriss abhängig. Generell gliedert sich die Küche funktional in die Hauptbereiche Rüsten, Kochen, Spülen und Reinigen sowie Stauraum. Eine geschickte Einteilung ist daher wichtig. Ein reibungsloser Arbeitsablauf erfordert kurze Wege und trotzdem genügend Bewegungsfreiheit.

Ob man es nun lieber leer und glatt mag oder es vorzieht, buntes Obst und Gemüse, schönes Geschirr und Küchenutensilien stilvoll arrangiert im Blick zu haben, ist reine Geschmackssache. Küchenausstellungen helfen, sich die Wunschküche vor dem geistigen Auge auszumalen. Beratung, Planung, Produktion und Montage gibt es heute aus einer Hand. ♦