

Kochen liegt im Trend. Und Küchen spielen in modernen Haushalten häufig eine prestigeträchtige Rolle.

BILD FOTOLIA



Gutbürgerlich war gestern

Sie ist das Herzstück im Haus: die Küche. Hier wird gekocht, gegessen, gelebt. Die einfache Küche war einmal. Heute soll sie funktional und auch ein bisschen Statussymbol sein.

Yvonne Imbach

«Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz», dies sagte schon Wilhelm Busch. Damit der Braten gelingt und mit ihm das Ansehen des Kochs wächst, braucht es eine Küche, die strukturiert aufgebaut ist. Dabei gilt heute «weniger ist mehr», wie Xaver Schuler, Innenarchitekt FH bei der Stuber

Team AG in Rotkreuz, weiss: «Im Trend liegt eine eher ruhig organisierte Küche. Von einem üppigen Farb- oder Materialmix wird abgesehen, vielmehr ist eine Kombination aus Weiss mit Erdfarben gefragt. Eine Insel für die Rüstarbeiten und eine Nische in den Hochschränken für die Kaffeemaschine etwa bilden ein strukturiertes Bild.»

Weisse Küchenfronten, gerne

kombiniert mit natürlichen Farben und Materialien wie Holz und Stein, sind auch bei der Orea AG in Root seit Jahren auf dem Vormarsch, wie Diana Dudas, Leiterin Marketing und Kommunikation, bilanziert: «Einerseits liegt dies an der Zeitlosigkeit, andererseits sicher auch an der «clean» und gepflegt wirkenden Anmutung. Schlichte, gerade Linien, ruhige Farben und ein reduziertes,

harmonisches Erscheinungsbild werden als schön empfunden.» Die Bandbreite für individuelle Wünsche bleibt bei den Küchenherstellern trotzdem gross. Orea setzt etwa auf 6 Millimeter dünne Fronten in Aluminium. Dieses zeitlose, schlichte, aber auch pflegeleichte Material spreche vor allem Bauherren an, die sich mit einer einzigartigen Küche von der Masse abheben wollen.

spüler. Auch die Mikrowelle kommt wieder vermehrt zum Einsatz. Grundsätzlich wünscht sich der Bauherr nicht zu viele automatische Programme, viel mehr möchte er selbst ausprobieren und herausfinden, wie er zum perfekten Kochergebnis kommt», sagt Xaver Schuler.

«Den stärksten Wandel gab es einerseits in der technologischen Weiterentwicklung funktionaler Elemente wie gedämpfte Vollauszüge und neue Frontmaterialien, bei denen man keine Fingerabdrücke mehr sieht», so Diana Dudas. «Nicht zu vergessen ist auch die Weiterentwicklung beim Thema Lüftung und Dampfzug. Zum einen im Zusammenhang mit Minergie und der Frage nach Abluft beziehungsweise Umluft. Zum anderen hat dieses Thema durch die Etablierung der offenen Küche an Dynamik und Interesse gewonnen. Manche empfinden die Kochgerüche als störend und legen Wert auf einen effizienten Abzug, zudem spielt die Optik eine wichtige Rolle: Wo man früher von einer Wand- oder Deckenhaube gesprochen hat, gibt es heute eine Vielzahl zusätzlicher Varianten und Designs.» Wichtig seien zudem eine vernünftige Beleuchtung und optimale ergonomische Bedingungen, damit das Bücken und Strecken nicht lästig werden und Arbeitswege zu Schränken und Schubladen möglichst kurz bleiben.

Wenn aus der alten eine neue Küche wird

Küchenhersteller bauen nicht nur neue Küchen; sehr oft werden sie mit einem kompletten Umbau beauftragt. «Grundsätzlich unterscheidet sich ein Neubau vom Umbau im Wesentlichen darin, dass ein erhöhter Planungs- und Koordinationsaufwand zwischen den unterschiedlichen Handwerkern besteht, da im Gegensatz zum Neubau alles schneller und parallel gehen muss. Es gibt mehr bestehende Gegebenheiten wie Fenster und Anschlüsse zu beachten», so Diana Dudas.

Und: «Am wichtigsten ist es, die Bedürfnisse des Kunden zu kennen, ihn zu verstehen und genau zu informieren, wie der Ablauf stattfindet», ergänzt Xaver Schuler. «Er darf sich zu keinem Zeitpunkt allein gelassen fühlen.» Ein schöner Gedanke, denn in der Küche sollte man doch eigentlich nie allein gelassen werden – in ihr sollte man zusammen kochen, essen und es sich gut gehen lassen.

Kochen ist in

Die Küche hat ihr verstecktes Dasein in einem geschlossenen Raum verlassen und einen hohen Stellenwert erreicht. Kochen ist in, wie zahlreiche Fernsehsendungen, Foodblogs und Menüfotos in den sozialen Medien beweisen. Die Küche ist heute nicht nur im Wohnraum integriert, oft bildet sie dessen Herzstück und soll gerne auch einen repräsentativen Ort, gar ein Statussymbol, darstellen. Trotz allen ästhetischen und modischen Ansprüchen steht auch bei der Küche die Funktionalität im Zentrum. Schliesslich soll in ihr erfolgreich gearbeitet werden, der Braten schmecken, um bei Wilhelm Buschs Gedanken zu bleiben. «Zwingend sind Backofen, Steamer, Dunstabzug und Geschirrspüler.



Diese umgebaute Küche steht in einer Villa mit Baujahr 1908. Design und Planung stammen von der Orea AG.

BILD PD



Klare Linien, helle Farben, zurückhaltende Ausführung: So präsentiert sich eine neue Büroküche, die von der Stuber Team AG realisiert wurde.

BILD PD

Wer ist die Schönste im ganzen Land?

Unter dem Patronat des Branchenverbandes Küche Schweiz wird am 10. November 2015 zum zweiten Mal der **Swiss Kitchen Award** verliehen. Neu wird der Preis in zwei Kategorien vergeben: einmal für die «schönste Küche der Schweiz» und einmal für den «besten Küchenumbau». Aus den 82 eingereichten Konzepten hat die Fachjury pro Kategorie acht Konzepte nominiert. In einem öffentlichen Online-Voting werden pro Kategorie die Ränge Gold, Silber und Bronze ermittelt. Man kann immer noch mitvoten unter www.swiss-kitchen-award.ch. Die 16 nominierten Küchenkonzepte werden übrigens auch an der Messe «Bauen & Wohnen» in Luzern vom 1. bis 4. Oktober in der Halle 3 präsentiert. Wer am Voting teilnimmt, kann mit etwas Glück einen edlen «Frxsh»-Mixer im Wert von 660 Franken gewinnen.

Zentralschweizer Finalisten

Auch zwei Zentralschweizer Küchenbauer sind nominiert. Finalist für den «besten Küchenumbau» ist die Firma Orea AG, Root. Und für die «schönste Küche» sind ebenfalls die Firma Orea sowie gleich mit zwei Projekten die Firma Stuber Team AG, Rotkreuz, nominiert.