

Sonderbereich

Gut konzipiert, praktisch ausgestattet, richtig beleuchtet und farblich abgestimmt muss die Küche sein. Eine moderne Küche mit vielseitigen Geräten der neusten Generation setzt den persönlichen Akzent im Haus und gibt ein neues Lebensgefühl. Wir garantieren hohe Küchenkompetenz in Zürich. Zahlreiche Anbieter traumhafter Küchen sind auch dieses Jahr an der Bauen & Modernisieren in den **Hallen 3 und 4** vertreten und kümmern sich persönlich um Ihr Projekt. Die Schweizer Küchenbauer nehmen Ihnen die Planungsarbeit ab, denn sie wissen aus Erfahrung am besten, wie Sie Ihre ideale Küche verwirklichen. **Inspiration bietet auch der Swiss Kitchen Award. Die zehn nominierten Küchenkonzepte sind in Halle 3, Stand D21 zu bewundern. Mehr zum Wettbewerb erfahren Sie auf Seite 58.**



«**ProfiLine**»: Electrolux lanciert eine neue Premium-Gerätelinie. Die Geräte vereinen das Know-how aus der Profiküche mit den neusten Technologien und einem einzigartigen Design.
www.electrolux.ch, Halle 3, Stand G04

Zutaten für die Küche

Grundriss, Material und Licht sind nur drei der vielen **Ingredienzen für eine Küche**. Die persönlichen Bedürfnisse entscheiden über Stil und Ausstattung.

Ein grosser, alter Bauertisch, ein Steintrog als Spüle, eine Kochinsel, neue Geräte, mehr Stauraum, ein übersichtlicherer Kühlschrank, eine grössere Arbeitsfläche, bessere Beleuchtung ... Hört man sich im Kollegen- und Freundeskreis nach den Wünschen bezüglich Küche um, so sind die Antworten so unterschiedlich wie die Personen. Zwei Tendenzen sind zurzeit jedoch auszumachen: Moderne Küchengeräte, um besser, schneller und effizienter kochen und haushalten zu können, sowie ein klarer Trend zu Gemütlichkeit und Altbewährtem, etwa der Bauertisch oder auch der Steintrog. Trends, die Küchenbauer und Planer erkannt und aufgenom-

men haben. Ein Bedürfnis haben fast alle Befragten: mehr Platz – wenn möglich sogar eine Wohnküche. Ein Raum, in dem gekocht und gelebt werden kann.

Wer sich mit dem Gedanken trägt, seine Küche umzubauen oder gar eine komplett neue Küche zu planen, dem sei eine gute und unabhängige Küchenplanung empfohlen, für eine auf die Benutzer zugeschnittene, aus der räumlichen Situation heraus entwickelte und zeitgemässe sowie zeitlose Küche. Wichtig ist in jedem Fall, dass man sich vor dem Gang zum Küchenbauer bereits Gedanken darüber macht, was man von der neuen Küche erwartet. Wie viele Personen benutzen die Küche? Wird die

Küche ausschliesslich zum Kochen genutzt oder soll in dem Raum auch gegessen und gewohnt werden? Welcher Grundriss eignet sich für den Raum? Eine L-Küche, eine U-Küche, eine Insel- oder eine Zeilenküche? Und auf welche Materialien möchte man setzen? Das Angebot reicht von Keramik über Linoleum, Holz oder Glas bis hin zu Beton. Auch Mineralwerkstoffe sollten nicht ausser Acht gelassen werden. Die Geräteauswahl sollte ebenfalls gut durchdacht werden. Von Induktionskochfeldern über Steamer bis hin zu «intelligenten» Kühlschränken und Heisswasserhähnen bieten uns die Produzenten eine grosse Auswahl an fleissigen Helfern.

Wer sich eingehender mit dem Thema Küchenplanung befassen möchte, dem sei unter anderem das «Handbuch Küche» empfohlen, das im Callwey Verlag erschienen ist (ISBN 978-3-7667-2026-9). Es bietet einen Überblick zu allen wichtigen Grundlagen, Anforderungen, Vorschriften und Technologien der Küchenplanung und eine Menge Ideen und Inspiration. **bi**