HEV Nr. 1 - 16, 15. JAN

Die neue Küche – Die Küche geniesst einen hohen Stellenwert, was sich in der zentralen Lage, in hochwertigen Materialien und einer guten Ausstattung zeigt.

In der Schaltzentrale des Hauses

Erst auf den zweiten Blick als Küche erkennbar: Die von der Jury des Swiss Kitchen Award zur schönsten Küche im Neubau erkorene Komposition besticht durch ihr räumlich-gestalterisches Gesamtkonzept. Stuber Team AG, Rotkreuz, zusammen mit der Innenarchitektin Naomi Hajnos. www.stuberteam.ch BILD STUBER TEAM AG

Jury-Preis am Swiss Kitchen Award 2015 für den besten Umbau: Perfekte Liaison von Alt und Neu bei uneingeschränktem Komfort und neuestem Stand der Technik. Orea2, www.orea-kuechen.ch BILD OREA

Die Küche ist das Herz, wenn nicht gar das geheime Machtzentrum des Hauses. Hier wird mit Leidenschaft geschmort und gesalzen, versüsst und verführt. Das bewusste Kochen und Essen hat einen neuen Stellenwert erhalten, was sich in der deutlich gestiegenen Bedeutung der Küche als zentraler Ort manifestiert.

SANDRA AEBERHARD
Faktor Journalisten, Zürich

Wohnen und Kochen verschmelzen

In der Küche spielt sich ein beträchtlicher Teil des Lebens ab – Gäste werden empfangen, Hausaufgaben gemacht, im Kreis der Familie wird gegessen und Wichtiges auf den Tisch gebracht. Sie ist nicht mehr wie früher ein abgeschlossener Ort, in dem sich die Hausfrau abmüht, während die munteren Gäste in der Stube die Gläser klingen lassen. Dass die Küche längst in den Wohnbereich integriert ist, bestätigt Diana Dudas von Orea-Küchen in Root: «Heute ist es ganz selbstverständlich, dass Kochen und Wohnen miteinander verschmelzen. Das gestalterische Konzept des Wohnraums setzt sich im Kochbereich fort.» Die Übergänge sind optisch wie funktional fliessend. Boden, Tisch, Sideboard, Abdeckung und Fronten – alles ist fein aufeinander abgestimmt und aus einem Guss. Doch nicht nur das: «Die Küchengestaltung ist sehr viel individueller. Man will sich verwirklichen, und die persönlichen Bedürfnisse stehen im Vordergrund», sagt Diana Dudas. Und genau hier setzt eine gute Beratung an: «Für die Kunden ist es sehr schwierig, sich im breiten Angebot einen Überblick zu verschaffen. Die Aufgabe eines Planers ist es daher, ausgehend von den individuellen Wünschen auf das Wesentliche zu fokussieren und sich nicht von Trends leiten zu lassen.» Wie und wie oft koche ich? Habe ich häufig Gäste? Muss es möglichst schnell gehen, oder nehme ich mir gerne Zeit beim Zubereiten? Dies sind für Diana Dudas einige der wichtigsten Fragen, die sich Bauherrschaften stellen sollen, denn auf Basis dieser Analyse entsteht eine massgeschneiderte Lösung.

Technik nach Mass

Nebst dem Heizungskeller ist die Küche wohl jener Bereich des Zuhauses, der sich durch technische Innovationen am stärksten verändert hat. Das Heim wird zunehmend digitalisiert und Jacques Tatis Vision von der Hightech-Küche aus dem Jahr 1958 ist längst Realität geworden. Intelligente Geräte kommunizieren untereinander und senden Push-Mitteilungen aufs mobile Endgerät Handy oder Tablet, wenn der Braten fertig gegart ist. Bei Siemens heisst die Vernetzung «Home Connect», während mit miele@home beispielsweise Kochfeld und Dunstabzugshaube via Funk respektive Stromnetz miteinander kommunizieren. Mit der Zusatzoption «Home» bietet V-ZUG die Möglichkeit, entsprechend ausgerüstete Geräte über den integrierten LAN-Anschluss ins hausinterne Netzwerk einzubinden. Verschiedene Hersteller bieten Backöfen mit einer hinterlegten Rezeptdatenbank, die bei der Menu-Kreation helfen und sogar Anleitungen liefern, in denen die einzelnen Arbeitsschritte beschrieben sind wie in einem praktischen Kochbuch. Der Kühlschrank hat denken gelernt und schickt die Einkaufsliste aufs Handy. LG Electronics hat gar einen «intelligenten» Kühlschrank entwickelt, der fähig ist, Rezepte anhand des Inhalts vorzuschlagen – wie viel Sinn das angesichts der zeitweiligen Einöde im Kühlfach macht, gilt es selber zu entscheiden. Nebst diesen technischen Spielereien gibt es allerlei Nützliches, das in den vergangenen Jahren in der Küche Einzug gehalten hat: So gehört der Combisteamer oder Steamer in vielen Haushalten heute als Zweitgerät zur Grundausstattung. Mit ihm lassen sich Nahrungsmittel schonend garen und regenerieren, er ist aber auch ganz praktisch, wenn mehrere Speisen gleichzeitig zubereitet werden sollen. Gerade bei der Küche stellt sich immer wieder die Frage: Wie viel Technik will ich? Lautet die Antwort, so wenig wie möglich, tut das altbewährte Dampfsieb nach wie vor seinen Dienst.

ProfiLine von Electrolux: Backen und Dampfgaren werden über einen Touchscreen gesteuert – mit Einstellungen für bis zu 220 Gerichte und rund 60 vorprogrammierte Menüs. www.electrolux.ch BILD ELECTROLUX

Die neuen Huttenlüfter von Miele sind nicht nur dezent, sie punkten neben dem zeitgemässen Design auch mit einem niedrigen Energieverbrauch. www.miele.ch BILD MIELE