



# Reif für die Kochinsel

## Îlots de cuisine bien pensés

**Designtrends kommen und gehen. Eine Küche dagegen bleibt im Schnitt 25 Jahre bestehen. Damit die Freude am Kochen ebenso lange anhält, ist die Optik erst die halbe Miete. Auch Ergonomie und Funktionalität müssen stimmen.**

**Text:** Marcel Müller | **Fotos:** zvg

Edelstahl-, Holz- oder Glasoberflächen? Induktionsherd, Dampfgargerät oder Mikrowelle? – Wer eine neue Küche plant, denkt oft als erstes an Optik und Technik. Das ist verständlich: Schliesslich will niemand einen hässlichen Raum voller unnützer Geräte. Und doch bringen der intelligenteste Kühlschrank und der edelste Edelstahlfinish wenig, wenn die Arbeitsabläufe umständlich, die Wege weit und die Arbeitsflächen auf der falschen Höhe sind.

### **Kochvergnügen ist planbar**

Damit eine neue Küche nicht nur toll aussieht, sondern das Kochen auch langfristig Vergnügen bereitet, hat «küche schweiz», der Verband der Schweizer Küchenbauer, die wichtigsten Schritte auf dem Weg zur Traumküche in einem Ratgeber zusammengefasst. Er zeigt, was man bei der Planung beachten muss, damit die Kochinsel nicht zum einsamen Eiland wird.

Das erste und wichtigste dabei ist ein guter Grundriss. Dazu müssen sich die künftigen Nutzer als erstes mit ihren Bedürfnissen und den Platzverhältnissen auseinandersetzen. Wer weniger als 15 Quadratmeter zur Verfügung hat, muss sich wohl vom Traum einer repräsentativen Wohnküche verabschieden und seine Küche beispielsweise einzeilig, zweizeilig oder in L-Form planen (*siehe Grundrisse auf Seite 24*).

Bei ein grosszügigen, offenen Platzverhältnissen ist der Gestaltungsspielraum grösser. In diesem Fall wird der Raum maximal von drei Seiten begrenzt. An der offenen Seite kann die Küche erweitert werden, beispielsweise mit einer Kochinsel oder einem Tresen.

Auf diese Weise sind zwei oder gar drei Arbeitsorte möglich. Die Küche sollte so angelegt werden, dass man beim Arbeiten die anderen Anwesenden sieht oder die Aussicht geniessen kann. Gemäss «küche schweiz» besteht die Küchenarbeit zu 70 Prozent aus Waschen, Rüsten und Zubereiten und «nur» zu 30 Prozent aus Kochen. Entsprechend macht es Sinn, die Flächen fürs Rüsten und Zubereiten auf eine Insel oder Halbinsel zu verlegen oder unter einem Fenster zu realisieren.

**En matière de design, les tendances vont et viennent. En revanche, une cuisine reste en place pendant 25 ans en moyenne. Pour qu'elle procure un plaisir intact tout au long de sa durée de vie, le design joue certes un rôle important, mais l'ergonomie et la fonctionnalité doivent également être prises en compte.**

**Texte:** Marcel Müller **Photos:** I.d.

Surfaces en inox, en bois ou en verre? Plaques à induction, four à vapeur ou four à micro-ondes? Généralement, le planificateur d'une nouvelle cuisine pense en premier lieu à l'esthétique et aux aspects techniques, ce qui est tout à fait compréhensible: en effet, personne ne veut d'une pièce hideuse remplie d'appareils inutiles. Et pourtant, le réfrigérateur le plus intelligent ou la finition inox la plus élégante ne présente que peu d'intérêt dans le cas d'étapes de préparation compliquées, de déplacements trop longs entre les éléments et de surfaces de travail situées à une hauteur inadaptée.

### **Le plaisir en cuisine, ça se planifie**

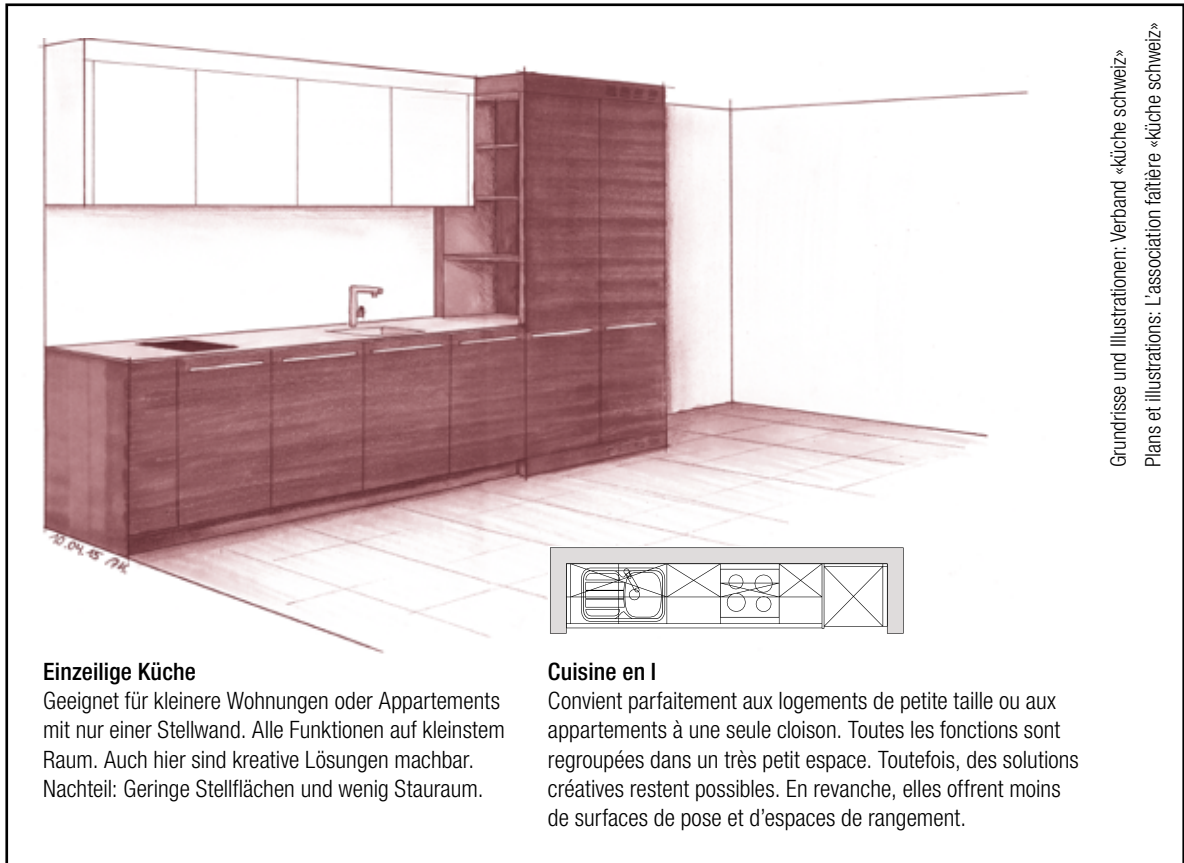
Pour qu'une nouvelle cuisine soit esthétique tout en procurant du plaisir à long terme, «küche schweiz», l'association des constructeurs de cuisines suisses, a publié un guide qui résume les principales étapes de planification d'une cuisine de rêve. Il indique les éléments à prendre en compte dans la planification pour que l'îlot de cuisine ne devienne pas une île isolée.

Pour éviter d'en arriver là, le plan de la nouvelle cuisine doit avant tout être adapté. Les futurs utilisateurs doivent donc impérativement étudier leurs besoins et la disposition

↓  
Tolle Sache, wenn genug Platz vorhanden ist: Kochinsel, an der man zu zweit kochen kann (im Bild: das Küchensystem «Frames» von Franke).

↓  
Disposer de suffisamment d'espace est toujours agréable, comme sur cet îlot de cuisine, où l'on peut cuisiner à deux (photo: système de cuisine «Frames» de Franke).





Grundrisse und Illustrationen: Verband «küche schweiz»  
 Plans et illustrations: L'association faitière «küche schweiz»

### Einzeilige Küche

Geeignet für kleinere Wohnungen oder Appartements mit nur einer Stellwand. Alle Funktionen auf kleinstem Raum. Auch hier sind kreative Lösungen machbar. Nachteil: Geringe Stellflächen und wenig Stauraum.

### Cuisine en I

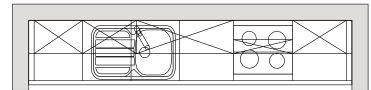
Convient parfaitement aux logements de petite taille ou aux appartements à une seule cloison. Toutes les fonctions sont regroupées dans un très petit espace. Toutefois, des solutions créatives restent possibles. En revanche, elles offrent moins de surfaces de pose et d'espaces de rangement.

### Zweizeilige Küche

Mehr Platz heisst mehr Arbeitsfläche. Die zweizeilige Anordnung erlaubt Gestaltungsvarianten und ermöglicht eine optimale Raumausnutzung. Zwei Zeilen bieten sich an, wenn sich an den Schmalseiten des Raumes Türen oder Fenster befinden. Ideal für kleine Räume ab acht Quadratmetern.

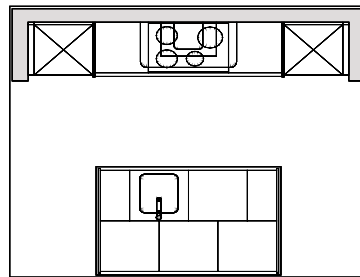
### Cuisine en double I

Disposer de plus de place, c'est aussi bénéficier de plus de surfaces de travail. La disposition en double I permet des variantes d'aménagement et une exploitation optimale de l'espace. Les cuisines en double I s'imposent en cas de présence de portes ou de fenêtres sur les petits côtés de la pièce. Elles sont parfaites pour les petits espaces à partir de 8 m<sup>2</sup>.



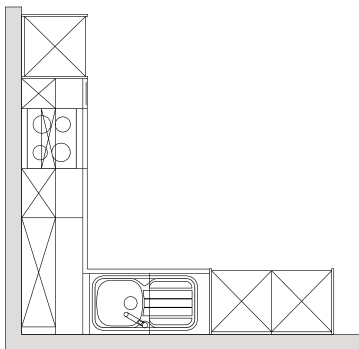
### Die zweizeilige Küche mit Wasch- und Arbeitsinsel

Durch diese Aufteilung entsteht eine grosszügige zentrische Arbeitsfläche mit Wasserstelle, an der an allen Seiten gearbeitet werden kann. Die Hochschranke mit Backofen und Kühlschrank sind links und rechts vom Kochen positioniert.



### La cuisine en double I avec îlot de lavage et de travail

Cette implantation crée une vaste surface de travail centrale avec un point d'eau accessible de tous les côtés. Les armoires hautes avec four et réfrigérateur sont positionnées à gauche et à droite du plan de cuisson.

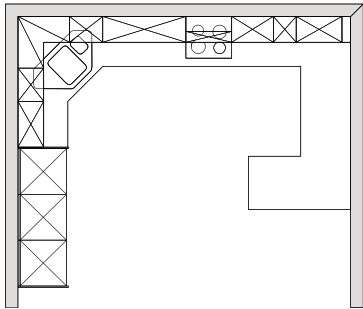


### Küche in L-Form

Bei dieser vielseitigen Küchenform sind die Wege kurz und viele Varianten möglich. Die L-Form eignet sich besonders für Räume, die über zwei oder mehr Türen verfügen. Man muss allerdings darauf achten, dass im 90-Grad-Winkel keine tote Ecke entsteht. Ansonsten verliert man unnötig Stauraum.

### Cuisine en forme de L

Cette forme de cuisine polyvalente limite les déplacements et autorise de nombreuses variantes. La forme en L convient particulièrement aux pièces desservies par deux portes ou plus. Il faut toutefois veiller à ne pas créer d'angles morts avec la disposition à 90 degrés pour éviter de perdre inutilement de l'espace de rangement.



#### Küche mit Halbinsel (G-Küche)

Gehen Küche und Wohn- / Essbereich fließend ineinander über, bietet sich dieser Grundriss an, bei dem die Halbinsel oft die Funktion eines optischen Raumteilers übernimmt. Die Form ist ideal, wenn mehrere Personen zusammen kochen.

#### Cuisine avec demi-îlot (cuisine en G)

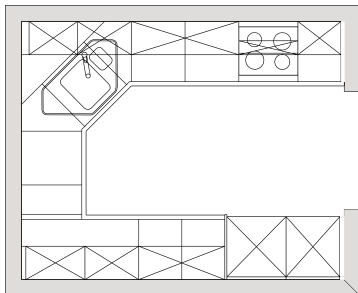
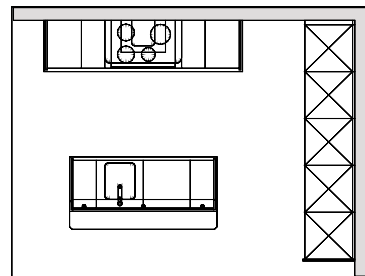
Cette implantation prend tout son sens lorsque la cuisine doit s'imbriquer harmonieusement à la salle à manger/de séjour, le demi-îlot assurant alors souvent une fonction de division visuelle de l'espace. Cette forme est idéale lorsque plusieurs personnes cuisinent en même temps.

#### Küche mit drei Arbeitszentren

Auf der einen Seite die Hochschränke für Kühlen, Backen und Dämpfen (Kaffeemaschine und Küchengeräte). Auf der anderen Seite die Wandzeile als Herd. Und die Wasch- oder Arbeitsinsel als Rüst- und Zubereitungszentrum.

#### Cuisine avec trois zones de travail

D'un côté, les armoires hautes pour le réfrigérateur, le four et le four à vapeur (machine à café et appareils de cuisine). De l'autre côté, l'on retrouve la zone de cuisson disposée le long du mur. Au milieu, on retrouve l'îlot de lavage ou de travail pour la préparation des plats.

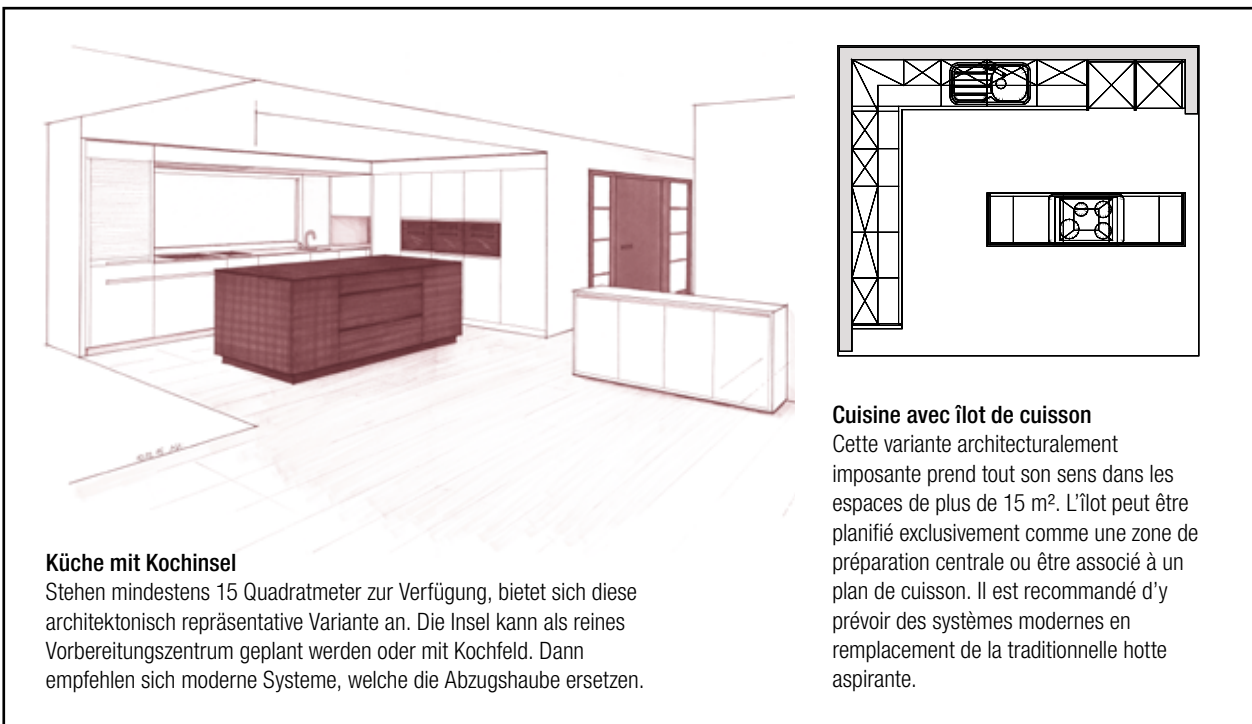


#### Küche in U-Form

Bei ausreichend Platz bietet die U-Form besonders viel Arbeitsfläche und Stauraum in der Küche und erlaubt optimales Arbeiten. Allerdings sollte man bei dieser Form nicht zu viele Hochschränke einplanen, weil ansonsten leicht das Gefühl von Enge aufkommt.

#### Cuisine en forme de U

Destinée aux pièces suffisamment spacieuses, la forme en U offre beaucoup de surfaces de travail et d'espaces de rangement dans la cuisine tout en permettant de travailler de manière optimale. Cependant, il ne faut pas planifier trop d'armoires hautes dans une telle implantation afin d'éviter de créer un sentiment d'étroitesse.



#### Küche mit Kochinsel

Stehen mindestens 15 Quadratmeter zur Verfügung, bietet sich diese architektonisch repräsentative Variante an. Die Insel kann als reines Vorbereitungszentrum geplant werden oder mit Kochfeld. Dann empfehlen sich moderne Systeme, welche die Abzugshaube ersetzen.

#### Cuisine avec îlot de cuisson

Cette variante architecturalement imposante prend tout son sens dans les espaces de plus de 15 m<sup>2</sup>. L'îlot peut être planifié exclusivement comme une zone de préparation centrale ou être associé à un plan de cuisson. Il est recommandé d'y prévoir des systèmes modernes en remplacement de la traditionnelle hotte aspirante.

## Eine Küche, fünf Zonen

Ist der Grundriss einmal gewählt, geht es um die Anordnung der Geräte, Schränke und Arbeitsbereiche. Professionelle Küchenplaner teilen eine Küche – unabhängig von ihrer Grösse – in fünf Zonen auf. Diese «Zonenordnung» bildet dann die Grundlage für die Platzierung von Möbeln und Geräten.

- In der **Vorratszone** werden die Lebensmittel untergebracht. Sie muss gut zugänglich sein.
- In der **Aufbewahrungszone** finden Besteck, Geschirr und Gläser Platz. Es ist praktisch, wenn der Geschirrspüler in der Nähe steht.
- Im Zentrum der **Spülzone** befinden sich Geschirrspüler und Spülbecken. Hier sollten die Spülutensilien direkt verräumt werden können, das spart viele Wege.
- Die **Vorbereitungszone** liegt im Idealfall zwischen dem Koch- und dem Spülbereich. Hier finden sich alle Utensilien, die zum Vorbereiten von Speisen benötigt werden – und natürlich die dazu nötige Arbeitsfläche.
- In der fünften Zone, der eigentlichen **Kochzone**, sind die Kochfelder, der Backofen und allfällige weitere Kochgeräte wie Mikrowelle und Dampfgarer untergebracht. Hier finden idealerweise Töpfe, Pfannen und Kochbesteck Platz, die vor Ort benötigt werden.

In der Regel werden die Zonen für Rechtshänder im Uhrzeigersinn in fester Reihenfolge angeordnet: Bevorraten, Aufbewahren, Spülen, Vorbereiten und Kochen/Backen. Für Linkshänder ist es genau andersherum.

de la pièce avant d'opérer un choix. Dans une cuisine de moins de 15 m<sup>2</sup>, inutile de rêver d'une cuisine-séjour imposante; mieux vaut par exemple planifier une cuisine en I, en double I ou en L (*voir plans en page 24*).

Dans le cas d'un plan ouvert et généreux, où espace de séjour, salle à manger et cuisine s'imbriquent harmonieusement, la marge de manœuvre est plus grande. Dans ce cas, l'espace n'est délimité que de trois côtés. La cuisine peut être prolongée vers le côté ouvert, par exemple avec un îlot de cuisine ou un comptoir.

Deux, voire trois zones de travail sont alors possibles. Dans ce cas, la cuisine doit toutefois être conçue de manière à ce que l'activité principale réalisée en cuisine soit orientée vers la vue ou vers la communication, c'est-à-dire vers la table ou vers l'espace de séjour. Mais quelle est l'activité principale dans une cuisine? Selon «küche schweiz», le travail en cuisine se compose de travaux de vaisselle, de préparation et de cuisine à raison de 70 pour cent, tandis que les travaux de cuisson n'y représenteraient «que» 30 pour cent. Par conséquent, cela a du sens de transposer les surfaces destinées à la préparation et à la cuisine vers un îlot ou un demi-îlot et de les réaliser sous une fenêtre.

## Une cuisine, cinq zones

Une fois l'implantation choisie, il faut penser à l'agencement des appareils, armoires et zones de travail. Quelle que soit la taille de la cuisine, un planificateur professionnel la répartit toujours en cinq zones. C'est cette «organisation en zones» qui détermine le placement des meubles et des appareils.

- Un **espace de stockage** doit être dévolu aux denrées alimentaires et être facilement accessible.
- L'**espace de rangement** doit pouvoir accueillir les couverts, la vaisselle et les verres. Idéalement, le lave-vaisselle doit se trouver à proximité.
- Au centre de la troisième zone, la **zone de lavage**, l'on retrouve le lave-vaisselle et le bac d'évier. Les ustensiles nécessaires à la vaisselle doivent pouvoir être rangés à proximité immédiate afin de limiter les déplacements.
- L'**espace de préparation** doit idéalement se trouver entre la zone de cuisson et l'évier. Elle doit regrouper tous les ustensiles utiles à la préparation des plats. Naturellement, les utilisateurs doivent également pouvoir disposer de la surface de travail nécessaire.
- Dans la **zone de cuisson** proprement dite, l'on doit retrouver les plaques de cuisson, le four et les éventuels autres appareils de cuisson tels que le four à micro-ondes et le four à vapeur. Elle doit également accueillir les casseroles, poêles et ustensiles de cuisine nécessaires à la cuisson.



↑ Schwenk- oder Ausziehauslauf? – Auch bei den Armaturen gibt es Entscheidungen zu treffen (im Bild: Axor Citterio Select Küchenmischer).

↑ Bec orientable ou extractible? Des choix s'imposent aussi en matière de robinetterie (photo: mitigeur Axor Citterio Select).



← Stauraum kann man nie genug haben: Moderne Schranksysteme sind komfortabel zu bedienen und individuell anpassbar (im Bild: Grifflose Schränke von Blum).

← Les espaces de rangement ne sont jamais assez nombreux: les systèmes d'armoire modernes sont confortables à utiliser et personnalisables (photo: armoires sans poignées de Blum).

### Total funktional

Wenn es um technische Feinheiten geht, lassen moderne Küchenmöbel eigentlich keine Wünsche offen. Schubladen mit Dämpfungsmechanismus, Hochschrankauszüge oder Abfalltrennsysteme erleichtern die Küchenbenützung. Wichtig ist, dass ob der Vielfalt der Möglichkeiten der Blick für das Wesentliche nicht verloren geht. So ist entscheidend, dass die Möbel ergonomisch sind und auf die Körpergrösse der Benutzer abgestimmt sind. Die Norm sieht eine Standard-Arbeitshöhe von 91 Zentimetern vor, doch das ist einigen zu hoch, anderen zu tief. Weiter sollte für die Vorbereitung genügend Arbeitsfläche zwischen Spüle und Herd eingeplant werden.

Damit in der Küche optimale Lichtverhältnisse herrschen, sollte die Beleuchtung frühzeitig mitgeplant werden. Schliesslich rüsten die wenigsten ihre Rüebli gern im schummrigen Halbdunkel. Hinzu kommt, dass das Licht auch die optische Wirkung der Küche und die Stimmung im Raum mitbestimmt (*mehr zum Thema Lichtplanung auf Seite 54*).

Bei der Wahl der Elektrogeräte geht es dann vor allem darum, jene auszusuchen, die man tatsächlich braucht. Es ist sinnvoll, die persönlichen Kochgewohnheiten zu klären und sich mit den neueren Zubereitungsmethoden auseinanderzusetzen, bevor man sie in seine Küche aufnimmt. Für neugierige, experimentierfreudige Köche gibt es ein breites Angebot an Gerätschaften – vom Dampfbackofen über raffinierte Induktionsherde und Mikrowellen bis hin zur Vakuumierschublade.

Bei der Gerätewahl lohnt sich ein Blick auf die Energieetikette. Schliesslich gehören Geschirrspüler, Kühlschrank und Co. zu den stromhungrigsten Geräten im Haushalt. Entsprechend positiv schlagen sich sparsame Apparate auf die Stromrechnung nieder.

En règle générale, les zones sont conçues pour les droitiers, dans le sens des aiguilles d'une montre et selon un ordre précis: stockage, conservation, lavage, préparation et cuisson. Pour les gauchers, le sens est inversé.

### Fonctionnalité maximale

En matière de raffinements technologiques, les meubles de cuisine modernes comblent les désirs de chacun. Les tiroirs avec mécanisme d'amortissement, les armoires hautes extractibles ou les systèmes de tri des déchets facilitent l'utilisation de la cuisine. Au milieu de toutes ces possibilités, il ne faut pas perdre de vue l'essentiel: les meubles doivent être ergonomiques, c'est-à-dire adaptés à la taille des utilisateurs. La norme prévoit une hauteur de travail de 91 cm. Mais pour certaines personnes, cela est trop haut ou trop bas.

Le planificateur doit en outre veiller à doter la zone de préparation de suffisamment de surfaces de travail entre les zones de lavage et de cuisson. En matière d'ergonomie, l'éclairage joue aussi un rôle important. Pour une luminosité optimale dans la cuisine, l'éclairage doit être planifié dès le départ; personne n'a envie de préparer ses carottes dans la pénombre. De plus, la lumière influence l'esthétique de la cuisine et contribue à l'ambiance dans la pièce. C'est un aspect à ne pas négliger, surtout dans les concepts de cuisines ouvertes (*plus d'informations sur la planification de l'éclairage en page 54*).

En matière d'appareils électriques, il convient avant tout de se limiter aux appareils dont l'on a réellement besoin pour cuisiner. Mieux vaut donc d'abord se familiariser avec les méthodes de préparation nouvelles avant de les prévoir dans sa propre cuisine. Les amateurs de cuisine curieux et friands de nouvelles expériences disposent d'un large éventail d'appareils, du four à vapeur au tiroir de mise



↑ Nicht nur eine Frage der Technik: Wenn die Küche Teil des Wohnzimmers ist, müssen Küchengeräte auch gut aussehen (im Bild: Combi-Steam MSLQ von V-Zug).

↑ La technique n'est pas tout: lorsque la cuisine est intégrée à la pièce de séjour, les appareils électroménagers doivent être esthétiques (photo: Combi-Steam MSLQ de V-Zug).

## Und wie sieht sie aus?

Wie perfekt die Küche auch auf die Bedürfnisse ihrer Benutzer abgestimmt sind: Gut aussehen muss sie eben auch. Noch nie waren die Möglichkeiten grösser, ihr Erscheinungsbild seinen eigenen Vorstellungen anzupassen. Die Zeiten, in denen nur die weisse Melamin-Küche als Inbegriff der Frische, Sauberkeit und Hygiene galt, sind vorbei. Die Vielfalt an Farben und Oberflächen ist zu einem Kennzeichen der modernen Küche geworden. Aber auch wenn heute fast alles erlaubt ist: Bei Wohnküchen sollte das Design mit der Wohnungseinrichtung harmonisieren, damit fließende Übergänge zwischen den Räumen entstehen. Und man darf nicht vergessen, dass die Küche allen Hausbewohnern gefallen muss. Sonst läuft man Gefahr, am Ende ganz alleine an seiner extravaganten Kochinsel zu stehen. ■

↓  
So spektakulär wie praktisch: Auf frei stehenden Kochinseln sind Alternativen zum klassischen Dunstabzug gefragt (im Bild: Kochfeldabzug von Bora).

## Links | Liens

Küchenratgeber von «küche schweiz»:  
[www.küche-schweiz.ch](http://www.küche-schweiz.ch)

Guide de planification (en allemand):  
[www.küche-schweiz.ch](http://www.küche-schweiz.ch)

sous vide en passant par les plaques à induction et les micro-ondes sophistiqués. Par ailleurs, l'étiquette énergétique est un élément à ne pas négliger lors du choix d'un appareil. En effet, dans une maison, le lave-vaisselle, le réfrigérateur et les autres appareils électroménagers sont parmi les plus gourmands en courant. Par conséquent, les appareils économes en énergie ont un impact positif sur la facture d'électricité.

## Qu'en est-il de l'aspect esthétique ?

Si une cuisine doit être parfaitement adaptée aux besoins de ses utilisateurs, elle doit aussi être esthétique. En matière de design, les possibilités de personnalisation n'ont jamais été aussi nombreuses. L'époque des cuisines en mélamine blanches qui incarnent la fraîcheur, la propreté et l'hygiène est révolue depuis longtemps. La diversité des couleurs et des surfaces est véritablement devenue une caractéristique des cuisines modernes. Mais si presque tout est possible en la matière, le design doit s'harmoniser avec le mobilier, surtout dans une cuisine-séjour, afin de créer des transitions fluides entre les pièces. Enfin, il faut garder à l'esprit que la cuisine doit plaire à toutes les personnes qui résident dans l'habitation pour éviter de se retrouver isolé derrière son îlot de cuisine extravagant. ■

↓  
Aussi imposants que pratiques, les îlots de cuisson isolés exigent des alternatives aux hottes aspirantes classiques (photo: dispositif aspirant de Bora)



# EINS STEHT FEST: ALNO.



49602

Besuchen Sie uns in einem unserer ALNO SHOPS

**ALNO SHOP ZÜRICH**  
Badenerstr. 581 · 8048 Zürich

**ALNO SHOP BIEL**  
Bözingenstr. 140 · 2504 Biel

**ALNO SHOP REINACH**  
Am Kägenrain 1-3 · 4153 Reinach

**ALNO SHOP WALLISELLEN**  
Neue Winterthurerstr. 36 · 8304 Wallisellen

**ALNO SHOP ROTHTRIST**  
Rössliweg 48 · 4852 Rothrist

**ALNO EVENTCENTER MEILEN**  
General-Wille-Str. 204 · 8706 Meilen

**ALNO SHOP LUZERN**  
Zentralstr. 15 · 6030 Ebikon



Was immer Sie für Ihre Kunden planen: Eine Entscheidung ist von vornherein klar. Denn mit einer exklusiven Küche von ALNO sichern Sie sich das gute Gefühl der richtigen Wahl, noch bevor der erste Stein gesetzt ist. Höchste Qualität, preisgekröntes Design und sinnvolle Innovationen machen jede ALNO zu einem unvergleichlichen Produkt, dem man unsere ganze Erfahrung aus fast 90 Jahren anmerkt. Entdecken Sie die **ALNOSTAR SIGN** und viele weitere Küchen auf [alno.ch](http://alno.ch)

# ALNO

Was für eine Küche.