Küche als zentraler Wohn- und Lebensraum

Durch individuelle Gestaltung, hochwertige Materialien, intelligente Geräte und den Trend zur gesunden Ernährung ist die Küche zum wichtigsten Aufenthaltsort im Haus geworden – oft direkt verbunden mit dem Wohnbereich.

Sandra Aeberhard
Faktor Journalisten, Zürich

Das Essen nimmt seit jeher einen zentralen Stellenwert im Leben der Menschen ein. Doch hat sich der Fokus von der Nahrungsbeschaffung über die Jahrhunderte auf deren Zubereitung verlegt. Das Jagen und das Sammeln sind vielmehr vergnügliche Freizeitbeschäftigung leidenschaftlicher Köche als eine Frage des Überlebens. Kein Zweifel, beim Kochen und Essen hat sich in den vergangenen Jahren vieles verändert, und der Kult darum hat neue Ausmasse angenommen. Auch ist die Küche längst nicht mehr nur in Frauenhand. Die Männer am Herd zeigen als Wochenend-Gourmets wie auch als Alltagsköche virtuos ihr Können. Kochen und Backen sind in Herrenkreisen so salonfähig wie das Golfen oder das Motorradfahren und gehören schon fast zum guten Ton.

Foto: Miele

Miele kombiniert den Dampfgarer mit einer Mikrowelle.

Massgeschneiderte Lösung

Die Küche ist das Herz des Hauses – der Ort, an dem es um grosse Gefühle und die wirklich wichtigen Dinge des Lebens geht. Dass sie eine kleine Revolution durchlebt hat, manifestiert sich in einer Aufwertung durch eine möglichst zentrale Lage, hochwertige Materialien, neue technische Möglichkeiten und eine individuelle Gestaltung. Nahtlos sind die funktionalen wie optischen Übergänge zwischen Wohn-, Ess- und Kochbereich, und das gestalterische Konzept des Wohnraums setzt sich in der Küche konsequent fort. Kochen und Wohnen verschmelzen auf ganz selbstverständliche Weise miteinander. Laut Information des Branchenverbands Küche Schweiz ist die Formensprache in der Küche geradlinig, kubisch und möglichst grifflos. Im Vergleich zu früher werden heute weniger Küchen «ab der Stange» gekauft. Eine genaue Abstimmung auf die individuellen Bedürfnisse der Nutzerinnen und Nutzer ist gefragt. Der vom Branchenverband Küche Schweiz herausgegebene Küchenratgeber bietet mit seiner Checkliste ein brauchbares Instrument für die Planung. «Wie und wie oft wird gekocht?», «Wofür wird die Küche benutzt?», «Wie viele Personen umfasst Ihr Haushalt?», «Wie viel wollen Sie investieren?» sind nur einige der Fragen, die mittels einer mehrseitigen Checkliste abgefragt werden. Aufgrund dieser Analyse entwickelt der Planer oder Küchenbauer eine massgeschneiderte Lösung, die Wünsche und Anforderungen bündelt und auf das Wesentliche fokussiert.

Komfort und Qualität

Die Erwartungen an Komfort und Vielfalt in Bezug auf die Garmethoden sind markant gestiegen. Die Hersteller haben darauf reagiert, indem sie das Know-how aus den Profigeräten auch den Hobbyköchen zugänglich machen. Nebst dem Backofen gehört im Eigenheim oft ein Combi-Steamer zur Grundausstattung, der ausser den herkömmlichen Backfunktionen auch eine Dampffunktion zum sanften Garen beinhaltet. Auf diese Weise kommen nicht nur verschiedene Gemüse farblich schön und leicht knackig auf den Tisch, auch Reis,

Hülsenfrüchte, Fleisch oder Fisch eignen sich hervorragend für diese Zubereitungsart. Bei vielen Geräten sind zahlreiche Rezepte in einer Datenbank über das Bedienfeld abrufbar, und da das entsprechende Garprogramm abgespeichert ist, entfällt auch das manuelle Steuern von Temperatur oder Zeit. Will man seine Speisen wie ein Profikoch unter Vakuum, also sous-vide, zubereiten, benötigt man nebst einem Dampfgarer oder einem speziellen Sous-vide-Gerät auch noch eine Vakuumierschublade. Auch Tellerwärmer sind gefragte Zusatzgeräte oder Mikrowellengeräte, die oft als Kombigerät mit dem Backofen daherkommen. Die neuen Kochfelder erkennen über Sensoren, ob eine Pfanne auf dem Herd steht und wie gross diese ist. Auch lassen sich mehrere Kochfelder zu einem grossen zusammenlegen, was dann interessant ist, wenn man oft grosse Mengen zubereitet.

Smart Kitchen

Intelligente Geräte halten immer mehr Einzug – vielleicht nicht zuletzt durch das gestiegene Interesse der Männer an Küchengeräten. So bieten mehrere Anbieter Dunstabzugshauben, die mit den Kochfeldern kommunizieren und durch deren Aktivität gesteuert sind. Auch der Kühlschrank hat denken gelernt und ist in der Lage, die fehlenden Nahrungsmittel in Form einer Einkaufsliste aufs Handy zu übermitteln. Oder er hat eine Kamera installiert, die bei Bedarf Bilder des Inhalts auf das Smartphone schickt. Temperatur und Feuchtigkeitsgehalt im Backofen lassen sich via App vom mobilen Endgerät Handy oder Tablet ortsunabhängig steuern. Auch Rezeptdatenbanken mit Fotos, Zutaten und detaillierter Kochanleitung sind in die Apps integriert. «Die Geräte können zwar immer mehr, bleiben aber dank guter Bedienerführung einfach in der Anwendung», resümiert Rainer Klein von Küche Schweiz. Wie viel Vernetzung man in der Küche will, ist und bleibt aber Geschmackssache jeder Köchin und jedes Kochs.

Weitere Informationen:
Auf der Website des Küchenverbands finden Bauherren Inspiration, weiterführende Links, Adressen und zahlreiche nützliche Tipps rund um die Planung und Gestaltung der Küche: www.kueche-schweiz.ch (Rubrik: für Bauherren).