

Blühende Natur – Genuss in der Küche

Seite 5

Küche: Was den Baugenossenschaften wichtig ist Seite 12

Innovation: Zürcher bauen im Glarnerland Seite 17

Berggebiete: Potenzial für «Gemeinnützig» Seite 27



«Die Küche ist der emotionalste Raum»

Kochen liegt im Trend und beschert den Küchenbauern goldene Zeiten. Rainer Klein relativiert: Die Küche sei zwar der emotionalste Raum, aber Luxus stehe nicht auf der Tagesordnung. Nicht nur bei Baugenossenschaften. Klein ist Geschäftsführer des Branchenverbandes Küche Schweiz.

Magazin WOHNEN SCHWEIZ: Verbringt ein Geschäftsführer des Branchenverbandes Küche Schweiz den halben Tag in der Küche?

Rainer Klein: Nein, wichtiger ist, dass ich bei unseren Mitgliedern, den Küchenproduzenten und -händlern bin.

Kann man mit Schweizer Küchen überhaupt noch Geld verdienen?

Sonst gäbe es nicht eine relativ grosse Zahl von Firmen. Das liegt sicher auch am heterogenen Markt mit ganz verschiedenen Bedürfnissen für Private, Gewerbe und Dienstleister. Und das alles in ganz verschiedenen Kategorien. Ich stelle aber ein Überangebot nicht in Abrede.

«Ich stelle aber ein Überangebot nicht in Abrede.»

Weil jeder Dorfschreiner auch Küchen macht?

Der Markt ist dort, wo der Kunde ist. Wir haben viele Mischformen, etwa Schreiner oder Handelsbetriebe, die nicht nur Küchen anbieten. Der Küchenproduzent erbringt anspruchsvolle Planungsleistungen und ist darum prädestiniert, im Innenausbau aktiv zu sein.

Eigentlich vertreten Sie eine Top-Branche. Essen, kochen, bewirten, das alles ist trendiger denn je.

Die Küche ist mit Sicherheit der emotionalste Bereich in der Baubranche. Hier kommen Menschen zusammen, die sagen: Jetzt wird gemeinsam gekocht. Die Küche wird zunehmend offen Richtung Wohn- und Essraum, in den öffentlichen Bereich einer Wohnein-

«Was früher das Auto vor der Garage war, ist heute die Küche im Wohnraum.»

heit, in der sich Gäste aufhalten, Menschen sich unterhalten und verweilen und Dritte jederzeit dazustossen. Früher war die Küche ein abgeschlossener Raum. Stichwort Frankfurter Küche: Essen wird unter rein funktionalen Gesichtspunkten in der Küche gekocht. Heute ist die Küche ein Get-together in einem offeneren Raum. Da wird kommuniziert, gegessen. Küche ist beste Integration.

Also Kochen als Lifestyle?

Eindeutig. Was früher das Auto vor der Garage war, kann heute die Küche im Wohnraum sein.

Was sind die aktuellen Trends im Küchenbau?

Da gibt es zwei grosse Stossrichtungen. Einerseits wächst der durchschnittliche Wohnraum pro Person, weil die benutzbare Fläche wächst, es gibt weniger Wände, weniger Stützen, der Küchenraum ist nicht mehr geschlossen. Andererseits die Technik: Eine Küche besteht aus sehr viel Technologie und Geräten. Durchschnittlich sind fünf bis sechs Einbaugeräte verbaut.

Was sagen Sie zur digitalen Küche?

Sie ist Realität oder vielmehr wird noch stärker Realität. Die Digitalisierung der Geräte ist noch jung. Es ist ein schleichender und fließender Prozess. Durch die Intelligenz, die eingebracht wird, kann Nutzen durch Entlastung generiert werden. So kann die Digitalisierung auch Menschen, die älter werden, unterstützen, damit

sie länger im Eigenheim bleiben können. Digitalisierung kann auch ökonomischen Nutzen haben, etwa durch eine längere Lebensdauer und die Leistung der Geräte.

Ist vieles nicht einfach Spielerei?

Das ist individuell. Es ist doch wie bei der Software am Computer. Wenn man ein Windows-Paket hat, wird man dazu gedrängt, möglichst schnell ein Update zu machen. Die Leistung nimmt überproportional zu, während das Nutzerverhalten relativ stark an der Gewohnheit hängen bleibt.

Also gleich wie in der Küche?

Jein. Die Digitalisierung kann zum Beispiel die Sicherheit tatsächlich verbessern. Kinder können sich etwa dank Induktionsherd nicht mehr die Hände verbrennen oder Geräte schalten selber ab, wenn ich die Küche verlasse. Ich kann sie kontrollieren oder aus der Ferne steuern. Nutzen, nicht Spielerei.

Welche Materialien liegen im Trend?

Wir haben am Swiss-Kitchen-Award 2017 gesehen, dass die Küche wieder mehr Holz in verschiedensten Formen zeigt. Also Natürlichkeit. Heute wird bei den Materialien in der Küche wieder Wärme gesucht. Nicht nur das Kalte, Glatte, Kühle. Wir sprechen aber über langsame Bewegungen. Die Mehrheit der Küchen ist immer noch weiss und beige.

«Heute wird bei den Materialien in der Küche wieder Wärme gesucht.»



Rainer Klein

Der studierte Politikwissenschaftler und Vater zweier Töchter ist seit 2014 Geschäftsführer des Branchenverbands Küche Schweiz. In diversen Führungsfunktionen in der Konsumgüterindustrie hat er einige Jahre im Ausland – Skandinavien, Benelux und Asien – verbracht und lebt heute in Küsnacht am Rigi.

Bild Beat Wenzinger

Welche Bedeutung haben Baugenossenschaften für die Küchenbranche?

Genossenschaften sind sehr wichtige Kunden, weil Genossenschaften regional verankert sind. So wie viele unserer Mitglieder auch.

Genossenschaften wollen keine Luxusküchen.

Die durchschnittliche Küche in der Schweiz ist nicht Luxus. Die Küche in der Schweiz hat im Durchschnitt eine Lebensdauer von 30 Jahren – auch bei der Genossenschaft. Es sollte nicht

eine Frage des Preises zum Zeitpunkt der Anschaffung sein, sondern eine Kosten-Nutzen-Betrachtung über 30 Jahre. Es ist eine Investition, die halten muss. Was nützt mir ein tiefer Preis am Anfang, wenn ich hohe Unterhaltskosten oder eine kürzere Lebensdauer als geplant habe.

«Die Mehrheit der Küchen wird in zurückhaltenden und ruhigen Farben gefertigt. Weisse und beige Töne dominieren.»

Genossenschaften setzen wohl auf industrielle Produktion?

Es gibt viele lokal verankerte Genossenschaften, aber auch solche mit sehr grossen Wohnungsbeständen in ihrem Portfolio. Darum kann bei Genossenschaften sowohl der lokale Produzent wie auch ein industrieller Anbieter zum Zug kommen. Um zum Beispiel einen Auftrag mit hohem Volumen zu bewältigen, bedarf es einer gewissen Grösse. Darüber hinaus muss das Unternehmen in der Lage sein, die Logistik und Montage abzuwickeln. Dazu kommen finanzielle Risiken und Werkgarantien, die abgedeckt werden müssen und potenzielle Gefahren in sich bergen.

Warum hat die Schweiz die 55er-Norm, im Gegensatz zur Euro-Norm 60?

Das hat einen geschichtlichen Hintergrund. Die Schweizer 55er-Norm war als Marktschutz entstanden. Die Fertigungstechnologie entwickelt sich. Der Markt ist offen, ebenso die Kunden. Die 55er-Norm dürfte aber langfristig an Bedeutung einbüssen.

Ein anderes kontroverses Thema ist die offene oder abgeschlossene Küche.

Es gibt kein Richtig oder Falsch. Der Trend geht aber in Richtung offene Küche, auch dank der heutigen Möglichkeiten der Belüftung wie etwa Minergie.

Zurück zur Einstiegsfrage. Stehen Sie privat ab und an in der Küche?

Meine Partnerin ist eine hervorragende Köchin. Gelegentlich unterstütze ich sie mit einfachen Arbeiten, die sie mir zumutet. Ansonsten betätige ich mich als Vorkoster.

Interview Kurt Bischof

Die Küche in den Wohnungen von Baugenossen

In welchem Rhythmus erneuern Sie in Ihren Liegenschaften die Küchen?



Rolf Frei

Präsident

**Baugenossenschaft zum Stab
Birsfelden**

289 Wohnungen

322 Genossenschafter

Wir erneuern die Küchen in unseren Liegenschaften in einem Rhythmus von rund 30 bis 40 Jahren.



Hanspeter Bischofberger

Präsident

**Wohnbaugenossenschaft Waldpark
Neuhausen**

124 Wohnungen

250 Genossenschafter

Je nach Zustand der Küchen werden diese in einem Zeitraum von 25 bis 35 Jahren erneuert. Dies gilt nicht für Kühlschränke, Geschirrspüler und Kochherde, die schon nach 10 bis 18 Jahren erneuert werden müssen.



Mark Jäggi

Präsident

**Gemeinnützige Baugenossenschaft
Limmattal Zürich**

1600 Wohnungen

Die Erneuerung der Küchen findet in der Regel im Zusammenhang mit einer Gesamtanierung alle 35 bis 40 Jahre statt.



Urs Hürlimann

Präsident

**Baugenossenschaft der
Strassenbahner Zürich**

1000 Wohnungen

1000 Genossenschafter

Der Rhythmus bei der Erneuerung der Küchen in unseren Liegenschaften hängt vom konkreten Bedarf und von der jeweiligen Ersatzteilverfügbarkeit ab.

schaften: Vier Präsidenten nehmen Stellung

Welches sind die wichtigsten Anliegen der Mieter an die Küche?

Genügend Stauraum und Arbeitsflächen, zeitgemässe und einfach bedienbare Küchengeräte: Backofen, Herd, Abzug, Kühlschrank, Geschirrspüler. Die Anliegen der Mieterschaft werden innerhalb laufender Kontakte und Umfragen entgegengenommen, bei Sanierungsprojekten über die Mieterkommission, welche Teil der Projektorganisation ist.

Zeitgemässe Geräte, genügend Stauraum und Ablageflächen sowie gute Lichtverhältnisse und eine gute Ergonomie sind den Mietern wichtig. Die Wünsche der Mieter erfahren wir aus einzelnen Gesprächen. Vor anstehenden Renovationen machen wir bei den Mieterinnen und Mietern eine Umfrage.

Gewünscht wird die Möglichkeit, den Esstisch in der Küche oder angrenzend mit einem offenen Zugang aufzustellen. Geschätzt werden grosse Küchenzeilen mit grosszügigem Schrankangebot. Moderne Haushaltsgeräte inklusive Abwaschmaschine sind heute Standard. Die Vorstellungen und Anforderungen an eine Küche sind individuell sehr verschieden.

Die Qualität der Materialisierung, eine durchdachte Aufteilung und State of the Art der Küchengeräte wird bei den Mietern sehr geschätzt. Erfahrungen aus bereits realisierten Bauten und Feedbacks unserer demografisch zusammengestellten Baukommission liefern uns die nötigen Mieterwünsche.

Wie viel Komfort braucht die Küche in einer Genossenschaftswohnung?

Wir stellen einen durchschnittlichen Standard bezüglich Geräte sowie Materialisierung sicher. Dabei legen wir grossen Wert auf energieeffiziente, langlebige und unterhaltsarme Lösungen.

So viel Komfort wie möglich und sinnvoll, aber auch finanziell noch vertretbar. Dies ist ein Entscheid, der nicht immer so einfach umsetzbar ist. Grenzen werden durch die vorhandenen Raumverhältnisse und durch die verfügbaren Finanzen gesetzt.

Im genossenschaftlichen Wohnungsbau ist aufgrund der langen Renovationszyklen die Qualität sehr wichtig. Auf Luxus wird verzichtet, aber wir bauen bewusst keine Billigprodukte ein. Für die vereinfachte Logistik beim Unterhalt werden insbesondere Geräte und Armaturen innerhalb der Genossenschaft standardisiert. Das Design ist eher schlicht.

Wir setzen die für die Küche aufgewendeten finanziellen Ressourcen effizient und nachhaltig ein. Somit fallen das Hochpreis- sowie das Tiefstpreissegment weg.

Heiss diskutiert ist immer die Frage: Offene oder geschlossene Küche?

Beim aktuellen Wohnungsbestand verfügen wir ausschliesslich über geschlossene Küchen. Innerhalb von Neubauprojekten könnten wir uns Grundrisse mit offener Küche durchaus vorstellen. Unsere Mieter sind mit ihrer Situation bezüglich Küche zufrieden.

Die Frage, ob offene oder geschlossene Küche wird bei Renovationen meistens durch den vorhandenen Raum beantwortet. Bei Neubauten wird die offene Küche bevorzugt. Die Bedürfnisse der Mieterinnen und Mieter sind aber sehr unterschiedlich, z. B. bei Familien- oder Alterswohnungen. Deshalb muss der Vorstand selber entscheiden.

Der Trend geht eindeutig in Richtung offene Küche zum Essbereich oder zumindest versetzt zum Wohnbereich. Dank neuer Dampfabzüge ist die Geruchsbildung nicht mehr ein so grosses Problem, dafür bekommt man grosszügige, offene Wohnbereiche.

Was Mieter wollen, hängt vom einzelnen Mieter und vielfach von dessen Generationenugehörigkeit ab. Grundsätzlich versuchen wir verschiedene Angebote abzudecken. Bei Neubauten wird die Küche jedoch meistens als «Treffpunkt» offen in das Gesamtwohnkonzept eingebunden.

Die Küche für das Alter: Früh und richtig planen

WOHNEN SCHWEIZ führt das schweizweit einzigartige Kompetenzzentrum «Wohnen im Alter» und fördert den Bau von altersgerechtem Wohnraum. Die Küche ist eine ganz wesentliche Voraussetzung, damit Seniorinnen und Senioren möglichst lang in der eigenen Wohnung bleiben können.

Was in jüngeren Jahren eine willkommene Erleichterung im Alltag ist, wird im Alter zunehmend unabdingbar. Die fortschreitende Entwicklung im Küchenbau kommt auch älteren und bewegungseingeschränkten Personen zugute. Eine moderne Küche ist optimalerweise schon so geplant, dass Arbeitsabläufe möglichst effizient und angenehm ausgeführt werden können.

Früh planen lohnt sich

Dabei spielt vor allem die Anordnung der Geräte und Arbeitsflächen eine grosse Rolle. Das erspart auf Dauer viel Hin-und-her-Laufen sowie Nerven. Solange man noch körperlich in Schwung ist, fallen die kleinen Hürden in der Küche nicht auf. Darum empfiehlt es sich, schon frühzeitig zu planen, um möglichen Schwachstellen in der eigenen Küche mit baulichen Massnahmen entgegenwirken zu können.

Darauf sollte man achten

Die altersgerechte Kochwerkstatt zeichnet sich dadurch aus, dass alles möglichst ohne Bücken und Verrenken erreichbar ist. Das bedeutet, dass



Altersgerecht sind in dieser Küche für ein komfortables Bedienen die Haushaltgeräte in der Höhe platziert.

Bild Veriset

Backofen, Geschirrspüler und dergleichen möglichst in der Höhe platziert sein sollten, jedoch nicht zu hoch. Schubladen sind Schränken vorzuziehen. Bei beiden können elektrische Schliessmechanismen für zusätzlichen Bedienkomfort sorgen. Eine ausziehbare Arbeitsfläche, an der

man sitzend arbeiten kann, ist auch sehr empfehlenswert. Vermeidet man möglichst auch noch Stolperfallen und Absätze, steht dem engagierten Hobbykoch beim Ausleben seiner Künste auch im hohen Alter nichts mehr im Weg.

Timo Bachmann

Kompetenzzentrum Wohnen im Alter

Fachleute beraten Genossenschaften, Gemeinden und Institutionen bei der Schaffung von Wohnraum für das Alter.

Weitere Infos:

WOHNEN SCHWEIZ | Obergrundstrasse 70 | 6003 Luzern
Telefon 041 310 00 50 | Fax 041 310 00 88 | magazin@wohnen-schweiz.ch

WOHNEN
SCHWEIZ

Verband der Baugenossenschaften
Association des Coopératives de Construction