



Die Küche im Schrank:
Türen auf, und
bereit ist die Küche.

Treffpunkt Rüstinsel

Mit Gästen die Häppchen anrichten oder Kartoffeln schälen: Nach der abgeschlossenen Einbauküche, in der die Hausfrau allein kochte, sind heute Offenheit und Repräsentation gefragt. Die moderne Küche ist zum Zentrum des Hauses geworden. **Text: Ulrike Nicholson**

In der Küche ist seit ein paar Jahren wieder einiges los. Als Herz des Hauses ist sie heute bei den meisten Neubauten zentral und offen positioniert. «Das ist nicht nur ein Trend, sondern längst zum Standard geworden», beobachtet Andreas Hauri, Geschäftsleiter des Küchen-Verbands der Schweiz.

Kulturgeschichtlich ist es eine Besinnung auf das ursprüngliche Herdfeuer. Bis ins 19. Jahrhundert bildeten Küche und Wohnraum eine untrennbare Einheit – schliesslich war damals die Küche der einzige beheizbare Ort des Hauses. Erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts führte die technische Aufrüstung dazu, dass die Küche mit all ihren Gerüchen und Geräuschen in einen abgetrennten Raum verbannt wurde. Die zweckmässige Einrichtung sollte die Hausarbeit erleichtern. Mit der bekanntesten Küchenoptimierung, der Frankfurter Küche, 1926 entworfen von der Wiener Architektin Grete Schütte-Lihotzky, war auf einer Fläche von knapp sieben Quadratmetern der Prototyp der Einbauküche geboren. Die Interpretation der

Küche als Arbeitsraum, der vom Wohnbereich abgetrennt ist, hielt sich noch bis in die siebziger Jahre. Der deutsche Designer Otl Aicher bemängelte damals, dass die Hausfrau stets mit dem Gesicht zur Wand arbeiten musste. Er entwarf eine in der Raummitte platzierte Küchenwerkbank – die Urahnin der Kochinsel. Heute ist dafür der nötige Raum wieder vorhanden.

Die Küche zum Zeigen

Die Trennwände zwischen Kochen, Essen und Wohnen fallen, wann immer die Voraussetzungen dafür gegeben sind. Gekocht wird wieder dort, wo die Familie ist und wo man Gäste empfängt. Automatisch wird die Küche dadurch zu einem Ort der Repräsentation, für dessen Ausstattung entsprechend tief ins Portemonnaie gegriffen wird: «15 000 bis 150 000 Franken lässt sich der Schweizer Einfamilienhausbesitzer seine neue Küche kosten», sagt Andreas Hauri vom Küchen-Verband. Nach seiner Erfahrung geht es den Leuten aber weniger darum, eine möglichst grosse Prestigeküche zu



Aufgeräumt: Die Küche ist verschwunden und der Raum nur noch Wohnzimmer.

besitzen, sondern sich eine persönlich geprägte Küche zu gestalten. Je nachdem, womit sich der Besitzer identifizieren kann und wie er sich am besten repräsentiert sieht, wird er den Charakter für sein «Herz des Hauses» wählen.

Die Wohnliche: Gehört die Küche zum Wohnraum, liegt es nahe, sie auch gestalterisch damit zu verknüpfen. Küchenschränke, die von Wohnzimmermöbeln kaum noch zu unterscheiden sind, gehören darum zum Standardprogramm der Hersteller. Philippe Starck, der für die Warendorfer Küchen GmbH extravagante Küchen entworfen hat, ging sogar so weit, Bücherregale in die Küche zu integrieren.

Die Partytaugliche: Freunde lädt man heute nicht mehr nur zum Essen, sondern zum gemeinsamen Kochen ein. Was wiederum einen neuen Trend auslöste: «Statt für Kochinseln entscheiden sich neuerdings viele Käufer für Rüstinseln», sagt Küchenfachmann Andreas Hauri. Den Grund dafür sieht er darin, dass eine Rüstinsel deutlich kommunikativer ist und einem gesellschaftlichen Ereignis besser entspricht. «Man verbringt mehr Zeit mit dem Rüsten als mit dem Kochen selbst.» Auch gestalterisch bietet die Rüstinsel mehr Freiheit. Bedeutet sie doch, dass die Dunstabzugshaube von der dominanten Position im Raum wieder unauffälliger an die Wand gerückt werden kann.

Die Innovative: Seit Hightechgeräte Einzug in die Küche halten, bietet der Markt auch Alternativen zur Abzugshaube. Zum Beispiel sind das vertikale Dunstabzüge, die per Knopfdruck in der Küchenkombination verschwinden. Andere Hersteller integrieren den Abzug gleich direkt in die Kochfläche. Wer auf repräsentative Küchengeräte fokussiert, darf sich allerdings nicht über die Kosten wundern: «Die Geräte machen nicht selten 50 Prozent des Gesamtpreises einer Küche aus», sagt Hauri.

Die Smarte: Wer ein Faible für technische Raffinessen hat, vernetzt seine Küche mit dem Smartphone: Mit Küchengeräten in entspre-

chenden Ausführungen kann man sich auf diesem Weg auch aus der Ferne beispielsweise über den aktuellen Kühlschrankinhalt informieren oder sich die dazu passenden Rezepte liefern lassen. Es ist auch möglich, den Backofen per Fernsteuerung zu bedienen. Manche Gerätehersteller integrieren sogar Fernseher in die Türen von Kühlschränken oder Backöfen. Das Interesse an diesem Angebot ist allerdings noch verhalten. «Doch gerade solche verspielten Elemente werden in Zukunft in der Küche gewiss stärker nachgefragt werden», vermutet Andreas Hauri vom Küchen-Verband.

Die Wandelbare: Wie wir in Zukunft wohnen werden und was dies für die Küche bedeutet, damit beschäftigt sich Margrit Hugentobler, Leiterin des ETH-Wohnforums. «In einem zeitgemässen Grundriss sind die Zimmer nicht mehr bestimmten Funktionen zugeschrieben», sagt sie, «sondern möglichst nutzungsneutral gestaltet.» Die Küche der Zukunft sollte nach dieser Theorie vor allem eines sein: multifunktional und wandelbar.

Die Küche zum Verbergen

Wie das aussehen könnte, zeigen die Berliner Architekten DAX_I bei ihrem kürzlich fertiggestellten Wohnungsumbau im Berliner Stadtteil Kreuzberg. Ein offener Raum, der abwechselungsweise Küche und Wohnzimmer sein kann, bildet dort die zentrale Entwurfsidee. Mit Ausnahme des Kochfelds ist die komplette Küchenausstattung in einem L-förmigen Einbaumöbel versteckt.

In geschlossenem Zustand sieht man lediglich eine schlichte hölzerne Wand, die dem hohen und luftig gestalteten Raum optischen Halt verleiht. Doch sobald die sechs grossformatigen Türen aufgedreht und in die dafür vorgesehenen Nischen versenkt werden, tritt die dahinter untergebrachte Küche samt Geräten und Spülbecken in Erscheinung und prägt den Raum wieder komplett neu.

Energie sparen mit Küchengeräten

Die Energieeffizienz von Haushaltsgeräten wird mit EU-Energielabels deklariert. Diese reichen von **A** (sehr gut) bis **G** (schlecht). Weil die Elektrogeräte laufend besser werden, wurden nachträglich **A+**, **A++** und **A+++** eingeführt.

Weniger verwirrend ist die Deklaration Schweizer Küchengeräteanbieter. Die sparsamsten Geräte sind mit dem Topten-Label gekennzeichnet.

www.topten.ch

Bei der Auswahl eines neuen Geräts helfen folgende Tipps:

- Ein in den Kühlschrank integriertes Gefrierfach ist nur sinnvoll, wenn man es benutzt - sonst verbraucht es unnötig Strom. Ebenso sollte das Füllvolumen richtig bemessen sein. Man rechnet für Familien mit 50 Litern pro Kopf, für Singlehaushalte mit 100 bis 140 Litern.
- Auch beim Backofen kann man Energie sparen: Genügt nicht auch ein kleineres Modell? Empfehlenswert ist ein Gerät mit Umluftfunktion.
- Der Gasherd braucht am wenigsten Energie. Bei den Elektroherden schneiden Induktionsherde besser ab als Glaskeramik-Kochfelder oder gusseiserne Platten.
- Dunstabzugshauben unterscheiden sich durch Ablufthauben mit Nachströmeinrichtung und Umlufthauben mit Aktivkohlefiltern. Abluftsysteme sind sehr effizient, Wärmeverluste aber möglich. Vor allem bei Minergie-Häusern empfiehlt sich der Beizug eines Küchenplaners.
- Geschirrspüler brauchen viel Energie zum Aufheizen des Spülwassers. Besser: Geräte mit Warmwasseranschluss.