

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design

Band: 11 (1998)

Heft: 5

Artikel: Piattis Rasterküche : der Industriedesigner Walter Eichenberger und der Meisterkoch Heinz Witschi kritisieren die "Patenta"

Autor: Eichenberger, Walter / Witschi, Heinz / Michel, Ralf

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-120832>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Walter Eichenberger (links) und Heinz Witschi im Gespräch über die neue Küche

Bilder: Pirmim Rösli



Piattis Rasterküche

Der Industriedesigner Walter Eichenberger und der Koch Heinz Witschi besuchten mit Ralf Michel den Küchenhersteller Piatti und begutachteten dessen neue Küche – «Patenta». Anstatt auf der festen Norm von 55 cm, baut sie auf einer – für die Schweiz neuen – Idee auf: An einer vorgehängten Wand werden Apparate, Schränke und Regale befestigt.

Was ist Ihr erster Eindruck von der neuen Piatti Küche?

Eichenberger: Die Küche ist eine geschickte Synthese aus Wohnwand und Einbauküche. Eine Wand vor die Wand zu bauen und sie relativ frei mit Möbeln und Geräten bestücken zu können, ist im Küchenbau eine Erfindung. Die Designer haben an die Benutzerin gedacht. Erstaunlich, dass diese Idee nicht früher aufgegriffen wurde.

Witschi: Dem schliesse ich mich an. Die Grundidee mit dem Raster und der vorgebauten Wand ist gut. Nur hat die Küche mit der Krux aller Einbauküchen zu kämpfen: Sie bietet viel zu wenig Arbeitsfläche. Man muss immer auf den Küchentisch ausweichen, der, nebenbei gesagt, sowieso der beste Platz zum Arbeiten ist. Nur: Für einen genügend grossen Tisch fehlt in den meisten Küchen der Raum. Und ergonomische, günstige, stabile Steharbeitsplätze für private Küchen gibt es kaum.

Wer ist denn Schuld am fehlenden Platz in den Küchen?

Eichenberger: Es gibt klare planerische und ökonomische Bedingungen. Seit mehr als zehn Jahren ist der Küchengrundriss nicht viel grösser als 10 m². Das verändert sich nur langsam. Die Küchen werden meist nicht als Raum gedacht, sondern man beschränkt sich darauf, Funktionselemente anzuord-

nen – dementsprechend sind die Resultate. Die Qualität des Raumes, in dem man isst und sich aufhält, spielt keine Rolle mehr. Jahrzehntlang haben Möbel- und Apparatebauer immer perfekter und bestimmender normiert, sodass sich der Normalbürger neben der gewöhnlichen Einbauküche beinahe keine Alternative vorstellen kann. Witschi: Stimmt, das grundlegende Problem ist natürlich der Raum. Die Dimensionen der Küchen sind zu klein, und so schlägt man sich in normalen Einbauküchen überall den Grind ein. Den Hausfrauen, die täglich dort arbeiten müssen, werden von den Planern Campingplatz-Voraussetzungen zugemutet. Früher war die Küche Aufenthaltsort der Familie. Die Hausfrau hat das Essen geplant und zubereitet und es wanderte nicht wie heute aus dem Kühlfach in den Topf oder in die Mikrowelle. Die Zeit spielte eine andere Rolle. Heute kann ich mir 15 Minuten vor der Mahlzeit noch überlegen, was es eigentlich zu essen geben soll, und schnell in den Supermarkt rennen, um die Tiefkühlpizza zu kaufen. Mit Lebensqualität hat das nichts mehr zu tun.

Bleiben wir bei der Küche von Piatti. Was denken Sie über die vorgehängte Konstruktion?

Witschi: Offensichtlich hat da jemand an die Köchin gedacht und gleichzeitig

an jene, die die Küchen zahlen. Denn die Positionen von Tablaren, Apparaten und Schränken sind flexibel sowie leicht aus- und einzuhängen und die Einbaukosten sind vergleichbar gering. Eichenberger: Der Vorteil liegt im Konzept, das schnelle Montagezeiten erlaubt. Über die formale Umsetzung lässt sich streiten.

Dann tun wir das einmal! Wo sehen Sie Nachteile in der Gestaltung? Ein Problem ist doch die verschmutzte Küche. Wie ist das hier gelöst?

Witschi: Wenn du in der Küche mit dem Schwingbesen Rahm schlägst, wirst du feststellen, wohin der überall spritzt. Auch Dampf und Fett ziehen nie vollständig ab, immer zieht etwas neben der Abzugshaube vorbei. So gesehen sind die Tablarhalterungen mit den Aussparungen Schmutzfänger.

Eichenberger: Der Träger für die Tablare soll durch die charakteristischen Ausstattungen wohl Leichtigkeit vortäuschen. Sobald die Tablare aber in der Nähe des Dampfabzuges oder des Herdes hängen, bleiben alle möglichen Rückstände in den Aussparungen kleben. Das offene Raster ist gelungen, weil es die Vertikale strukturiert und die Konstruktion offenlegt. Ein weiteres Detail, das nicht überzeugt, ist der Übergang von der Arbeitsfläche zur Rückwand und zu den Trägerprofilen.

Piatti bietet aber Kunststoffabdeckungen für das offene Raster an, die sie in keinem Prospekt zeigen. Was denken Sie darüber, Walter Eichenberger?

Eichenberger: Auf ein Loch einen Deckel, das ist zwar fürs erste die naheliegende Lösung. Dennoch habe ich Mühe damit. Besser wäre es, überall dort auf Schlitze im Trägerprofil zu verzichten, wo sie gar nicht nötig sind.

Wie sind die Arbeitsabläufe gestaltet, Heinz Witschi?

Witschi: In der Variante, die wir hier sehen, muss ich sagen, gehört als erstes der Backofen nach oben. Das ist heute problemlos möglich und sollte zum Standard werden, weil der tiefliegende Backofen den Rücken strapaziert. Ausserdem kann man Herd und Ofen gut voneinander trennen, und die Kombination Gas zum Kochen und Elektrofen zum Backen und Wärmen wird für viele Heimköche erschwinglich.

Was halten Sie von den benutzten Materialien?

Witschi: Piatti bietet eine Bandbreite an; das scheint auf den ersten Blick ein Vorteil, weil es individuelle Gestaltung erlaubt. Mich stört die vielseitige Materialkombination. Da gibt's Kunststoff, lackiertes Metall, Chromstahl und eloxiertes Aluminium nebeneinander.

Heinz Witschi ist Meisterkoch mit «Witschi's Restaurant & Bar», seinem eigenem Restaurant in Unterengstringen.

Walter Eichenberger ist Industriedesigner SID und Teilhaber am Büro ME Design in Cham.



Detailansicht der Küchenfront mit unterschiedlichen Schubladen- und Türblenden. Die Verblendungen kann man leicht in wenigen Minuten selbst auswechseln



Detail mit dem offenen Raster und dem Übergang zwischen Rückwand und horizontaler Fläche

Eine Variante der Kücheneinrichtung. Auffällig sind die vielen unterschiedlichen Materialien: Holz, Kunststoff, Chromstahl, Aluminium und Glas



Die Tablarhalterung neben der Abzugshaube ist besonders anfällig für Schmutz

der. Wer das alles richtig sauberhalten möchte, muss die Materialien mit unterschiedlichen Mitteln putzen. In Profiküchen benutzt man deshalb fast ausschließlich Chromstahl.

Welches Material akzeptieren Sie als Koch in Ihrer Küche nicht?

Witschi: Eloxiertes Aluminium ist ungeeignet. Das Material verschmutzt zu schnell. Es sieht neu ganz schön aus. Doch wenn ein paar Fruchtsäurespritzer drankommen, ist die Oberfläche verätzt.

Was würden Sie in der Küche, wie sie in den meisten Wohnungen steht, verändern?

Eichenberger: Die Designer sollten das Projekt Küche von den Arbeitsabläufen, den Apparaten oder den Installationen her überdenken.

Witschi: Der eingebaute Herd ist einer der grössten Nachteile herkömmlicher Einbauküchen. Der könnte, wie für einen Profi auch, frei zugänglich sein. Dazu müssten Planer, Küchenhersteller und Designer Installationen insbesondere für die Dampfzüge verändern. Aber das ist ein anderes Thema.