

Zeitschrift: Wohnen
Band: 71 (1996)
Heft: 3

Artikel: Küchenträume der Zukunft
Autor: Kelly, Lore
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-106335>

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: 20.11.2024

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



KÜCHENTRÄUME DER ZUKUNFT

An kaum einen andern Arbeitsbereich werden so viele verschiedene Ansprüche gestellt wie an die Küche. Einerseits sollte sie sich durch ein möglichst hohes Mass an Funktionalität auszeichnen. Andererseits spiegelt die Küche, ihre Planung, ihre Gestaltung und Einrichtung zunehmend einen neuen Lebensstil wider.

Die Küche ist heute kein ausgegrenzter Arbeitsbereich mehr, sie ist ein Mittelpunkt des täglichen Lebens geworden, ein Ort, an dem wir gern einen grossen Teil unserer Zeit verbringen. Die neue und vielseitige Realität der Küche hat sich von einigen Mythen befreit, die über lange Zeit hinweg ihr Erscheinungsbild geprägt haben, wie zum Beispiel eine übertriebene Modularität und die stilistische Gleichförmigkeit. Küche und Kücheneinrichtung, für die lange Zeit eine geradezu penetrante Ordnung vorgesehen war, sind zu einer lebendigen Atmosphäre übergegangen. Abwechslungsreich wie das Essen sind die Utensilien und die Ausstattung. Bei der Formgebung wird jedoch niemals der ergonomische Aspekt aus den Augen gelassen. Die Wiederentdeckung der Geborgenheit gilt auch für die Einrichtung der Küchen. In den letzten fünf Jahren wurde in Zusammenhang mit dem Wohnen immer wieder das Wort *Co-cooning* verwendet, wenn man von dem Bedürfnis sprach, sich in der Wohnung gewissermassen einzuspinnen.

NEUE GEBORGENHEIT Die neuen Küchen an der diesjährigen Möbelmesse in Köln zeigen neue Prinzipien

und eine neue Silhouette. Die Küchen werden in der Zukunft in einzelne Bereiche aufgeteilt, in kompakte, aber nicht zu grosse Einheiten mit einem speziellen Funktionsbereich. Pompöse Küchen scheinen nicht mehr in unsere Zeit zu passen. Die opulenten Superklasse-Modelle im Küchenbereich weichen mehr und mehr den individuellen Kombis, Kabriolets, Rollern und Rädern. Die ersten Einzelgänger Möbel, die fahrbaren Hackblöcke mit Massivholzplatte, Messerhaltern, sind als flexible Arbeits- und Vorbereitungsfläche bereits bei vielen Firmen bestens eingeführt. Eine rollbare Anrichte à la Hotel, in denen Geschirr, Besteck, Tablett, Wärmepulte, Untersetzer und Flaschen griffbereit verstaut sind, erleichtern die Vorbereitung. Die Geschirr- und Gläserchränke erinnern an altmodische Kredenzen oder die ländlich-bäuerlichen Tellerschranke. Durch Trennung in einzelne Möbelstücke haben die neuen Trendküchen Möglichkeiten, sich wie in anderen Räumen im Stil, Design und in den Materialien zu mixen. Die Möbel wirken so behaglich wie in alten Bauern- oder Gutshäusern. Acht bis zehn Quadratmeter hat die Normküche – da lassen sich die Träume vom gemeinsamen Kochen und Essen nur mit viel Einfallsreichtum verwirklichen. Hocker und Schwenktische werden integriert. Auf die mobile Gesellschaft setzen Küchenhersteller, die Herd und Regal auf Rollen anbieten. Nach einem Umzug lassen sich die einzelnen Elemente neu zusammenstellen, und bei schönem Wetter kann man den Elektrokoher auf die Terrasse rollen. Die Hersteller achten darauf, dass Einzelelemente, ob in High-Tech-Design oder in edlen Hölzern, sich mit guten alten



FOTO: SANITAS-TROESCH AG

Entdecken Sie die neuen Dimensionen der modernen Küchengestaltung. Alles ist möglich: von stilvoller Atmosphäre, schlichter Eleganz bis hin zum munteren Materialmix. Im Einklang mit modernster Technik, die das Arbeiten in einer Contessa-Küche entscheidend erleichtert. Hochwertige Elektrogeräte gehören selbstverständlich zum Ausstattungsstandard.

Stücken, etwa einem schönen Bauernschrank oder -tisch, kombinieren lassen. Offene Regale, Highboards, Vitrinen- oder Prismenschränke sorgen für Lebendigkeit mit mediterranem Ambiente. Wer die Küche «am Stück» weiterhin vorzieht, was in der Schweiz bei den Mietwohnungen sowieso immer der Fall ist, bekommt auch viel Neues geboten. Es gibt neue, niedrigere Höhen, Vorsprünge in Schrankhöhe und -tiefe und vor allem grosszügige Querbetonungen. Diese Einbauküchen wirken kleiner und zierlicher. Neu sieht man auf der Möbelmesse überbreite Fächer und Oberschränke, die mit breiten Glastüren verschlossen werden. Glas, auch satiniert, wird neuerdings auch als Nischenmaterial verwendet als Kontrast zu warmen Holzönen.

TREND ZU OFFENEN KÜCHEN Immer mehr wird eine offene Küche bevorzugt, in der alles sofort verfügbar, einfach zu gebrauchen und leicht wieder wegzuräumen ist, wobei aber nicht alles aufgeräumt und versteckt zu sein braucht. Bei den Werkstoffen wird vermehrt das Holz wieder bevorzugt, wobei es sich sowohl um Naturholz als auch um gebeiztes Holz handeln kann. Oft ist die Verarbeitung gewollt bescheiden, und man fühlt eine Tendenz zum Natürlichen, unter besonderer Beachtung der ökologischen Aspekte. Glanzvoller geworden ist das Innenleben der Küchen. Schubladen und sonstige Einsätze sind immer häufiger in Chrom und Edelstahl, statt in Kunststoff gestaltet. Technische Perfektion erleichtert die Küchenarbeit. Eine längere Verrichtung muss nicht mehr zur Rückenplage werden. Das Problem der Trennung des im Haushalt anfallenden Abfalls in die verschiedenen wiederverwendbaren Stoffe haben die Küchenmöbelhersteller mit durchdachten Abfalltrennsystemen überzeugend gelöst. Zusätzlich zu der bereits bekannten Sortierung in organischen und anorgani-

schen Abfall wurden weiter verbesserte Sammelschränke gezeigt, die mit Lagerflächen für Papier, für Sondermüll, für Aluminium oder Kunststoff Ordnung schaffen. Elektrogeräte brauchen immer weniger Energie. Dass Backöfen wie Schubladen geöffnet werden können oder sich bei kleinen Mengen von Backgut energiesparend unterteilen lassen, ist bereits nicht mehr so neu. Bei den Kühlgeräten gibt es ein neues Isoliermaterial. Die neuen Modelle benötigen bis zu 70 Prozent weniger Energie als die heute üblichen Geräte.

INSEL BEZAUBERNDER ÄSTHETIK Für den wachsenden Markt der Mitnahmемöbel präsentiert ein Hersteller bei der Messe als Neuheit eine komplett mit Elektrogeräten ausgestattete Küchenzeile mit höhenversetzer Arbeitsplatte, die nur auf einer einzigen Euro-Palette geliefert wird. 21 Varianten aus vier Fronten und zwei Korpusausführungen stehen zur Auswahl. Die Küche bleibt als praktische Arbeitsstätte, als Insel einer bezaubernden Ästhetik, als Raum der Geselligkeit für ihre Bewohner der getreue Spiegel der privaten und kollektiven Identität. Das Kochen zu Hause wird noch professioneller, gesundheits- und umweltbewusster. Von der Ergonomie bis zur detaillierten, an den Arbeitsabläufen orientierten Planung der einzelnen Arbeitszentren und der benutzergerechten küchentechnischen Ausstattung reicht das Spektrum der Möbelhersteller. Das aktuelle Fachwissen des Küchenplaners ermöglicht einen umweltbewussten, energiesparenden, zeit- und arbeitsreduzierenden Einsatz der Küchentechnik. Die Küche sollte aber trotz aller Anforderungen einen Spielraum lassen, sollte inspirieren und eine wohlthuende Atmosphäre ausstrahlen, die Kommunikation und Geselligkeit fördert.

LORE KELLY