

Reif für die Kochinsel?

Autor(en): **Anderes, Dagmar**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **76 (2001)**

Heft 3

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-106958>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Küchentrends im Jahr 2001

Reif für die Kochinsel?

Die Zeiten der kleinen, geschlossenen Küchen sind endgültig vorbei. Gefragt sind heute offene Wohnküchen, am liebsten in leichtem, luftigem Design und mit einer Kochinsel in der Mitte. Solche Wünsche können Genossenschaften indes nur selten erfüllen, zu eng sind hier die Platzverhältnisse. Trends bei der Farbe oder der Küchenorganisation berücksichtigen sie hingegen.

VON DAGMAR ANDERES ■ Kochen und wohnen im gleichen Raum ist schon länger angesagt. Das hat sich auch auf die Entwicklung neuer Küchen ausgewirkt. Während sich das Design der verschiedenen Hersteller unterscheidet, tauchen bei der Anordnung vor allem zwei Prinzipien auf: Die Frontenküche mit einem grossen Tisch in der Raummitte oder jene mit einer freistehenden Kochinsel. Bei Ersterer wird der Tisch für die Auslegung und Vorbereitung der Esswaren genutzt, bei der zweiten dient die Kochinsel gleichzeitig als Arbeitsplatz.

Da die Kochinsel viel Bewegungsfreiheit gewährt, ist sie äusserst beliebt. In Genossenschaftswohnungen aber kommt sie nicht zum Zug, zu eng sind die Verhältnisse. «Schon die

Wohnküche ist eine Platzfrage», sagt Willi Bertschinger von der Zürcher Baugenossenschaft Linth-Escher. In ihren älteren Liegenenschaften wären offene Küchen höchstens mit Grundrissveränderungen möglich. Bei der Sanierung ihrer 56 Einfamilienhäuschen sowie beim jüngsten Neubau hat die Linth-Escher indes Wohnküchen realisiert. «Wollen wir unsere Wohnungen längerfristig gut vermieten können, müssen wir unser Angebot so gut als möglich der Nachfrage anpassen», begründet Bertschinger.

WAS ZÄHLT, IST DER STAU RAUM Dass die Küchen von Genossenschaftswohnungen oft eher klein sind, weiss auch Heinz Haas, Verkaufsberater der Bruno Piatti AG. Die «leich-

te» Küche mit relativ wenig Elementen und trendigen Einzelmöbeln auf Füssen oder Rollen sind für Genossenschaften deshalb kein Thema. Ausserdem stellen mobile Modelle auch ein Gefahrenpotential dar. «Ein Lego am Boden – und das Möbel kippt womöglich», veranschaulicht Haas. Für Familienwohnungen, wie sie häufig in Genossenschafts-Siedlungen vorkommen, eignen sie sich daher nur bedingt.

Ein kleiner Grundriss verlangt, den vorhandenen Raum optimal zu nutzen. «Genossenschaften legen Wert auf viel Stauraum», sagt Klaus Weber, Produktmanager Küche bei Sanitas Troesch. Konkret bedeutet das Oberschränke bis unter die Decke, Kästen auch in den Ecken. Damit diese komfortabler genutzt

In der Genossenschaft Wohnsinn sind die Küchen modern offen, mit einem Tisch zum Essen und Arbeiten in der Mitte. Einzige die Farbe der Front entspricht nicht dem Trend, denn «in» ist Weiss.

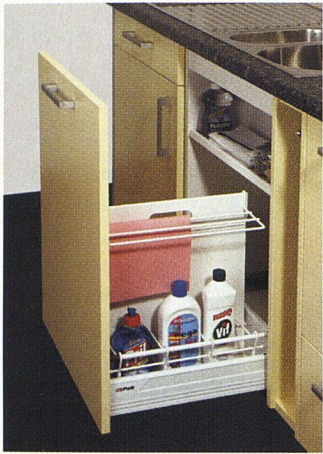
Foto: Niklaus Spoerri



Ein Auszug mit Trenneinsatz schafft unter der Spüle Platz für...



Fotos: Piatti AG



Putzmittel ...



Pfannen ...



Altpapier ...



oder Geschirr(tücher).

werden können, haben sich die Küchenhersteller einiges einfallen lassen. So gewähren Vollauszüge die Übersicht bis in den letzten Winkel, und bei Eckschränken ermöglichen Drehdepots den Zugriff auf den gesamten Stauraum. Ein besonders raffiniertes Funktionselement präsentierte die Piatti AG an ihrem Stand an der Swissbau: Unter der Fussleiste eines Küchenelementes steckt eine zusammengeklappte Bockleiter. Wird ein Gegenstand aus einem der Oberschränke benötigt, zieht man einfach die Leiter hervor, holt sich das Gewünschte herunter und versorgt die Leiter anschliessend wieder schnell und für das Auge unsichtbar.

Zu Gunsten des Stauraums wird weiter die Zahl der Schubladen reduziert, denn «Schränke mit flexibler Inneneinrichtung sind praktischer», sagt Heinz Haas. Auszugstablare mit Vorratsschalen für Mehl oder Zucker, Einsätze mit Halterungen für Gewürze sowie Trennelemente für Flaschen gewährleisten den Überblick und sorgen dafür, dass alles dort bleibt, wo es platziert wurde.

ABFALL ENTSORGEN, WO ER ENTSTEHT So funktionell und praktisch wie das Innenleben der Schränke soll die Küche grundsätzlich sein. Darauf wird schon länger geachtet, für genügend Ablagefläche etwa wird heute gesorgt. Als Neuerung kann die vermehrte Rücksicht auf ergonomische Ansprüche bezeichnet werden. Sie äussert sich unter anderem in hochgestellten Backöfen und Geschirrspülern. Zu Gunsten der Funktionalität scheint es auch logisch mit der Tradition zu brechen, die Abfälle unter der Spüle zu versorgen. Abfall entsteht hauptsächlich dort, wo man rüstet, also bei der Arbeitsfläche. Wenn sich dann das Element noch mit dem Knie öffnen lässt – ohne die Hände zu Hilfe nehmen zu müssen – erleichtert dies tatsächlich die Arbeit in der Küche.

Mit der Verlagerung des Abfallelementes wird der Platz unter der Spüle frei, der je nach Wunsch und Bedarf neu genutzt werden kann: Zum Versorgen von Spül-/Putzmitteln, für Pfannen oder zum Sammeln von Altpapier. Solche Neuerungen sind für die Genossenschaften

interessant, da sie praktisch sind und keine oder nur geringe Mehrkosten verursachen.

WEISS MIT HOLZSTRUKTUR Die Funktionalität steht also im Zentrum, gleichwohl spielt auch die Ästhetik – gerade bei offenen Küchen – eine wichtige Rolle. Bezüglich Materialien stehen Metalle, genauer Aluminium, hoch im Kurs, daneben sind Kombinationen mit Holz und Glas gefragt. Die meisten Genossenschaften setzen indes auf die bisherigen gängigen Metallküchen oder auf Oberflächen aus Kunstharz. Bei der Farbenmode aber ziehen sie mit und da gilt: Weiss ist Trumpf. Daneben gefragt ist silbriges Hellgrau, allenfalls kommt auch ein helles Gelb oder Blau zum Zug. Die Genossenschaften entscheiden sich oft für Weiss, wobei sie laut Klaus Weber Flächen mit leichter Struktur bevorzugen; beliebt seien Holzimitate, etwa helles Ahorn oder Birke.

Um die Harmonie der Fronten nicht zu stören, kommen gradlinige, schlichte Griffleisten zum Einsatz. Oder Türen und Schubladen öffnen sich gar durch blosses Antippen. Das ist be-

Küche

Highboards bieten viel Platz und Komfort. Das neue Drehdepot ermöglicht Zugriff auch auf die hintere zweite Stauraumebene.

sonders bequem, zumal die Küchenutensilien wo möglich unsichtbar verstaut werden. Sogar die Geschirrspülmaschine wird neuerdings hinter Fronten versteckt. Aufgelockert wird die Fläche durch Rollladenschränke oder Kästen mit halbtransparenten Glasfenstern. Halbweisses Glas kommt ausserdem bei Vitrinen zum Einsatz, die sich dank der leichten Optik gut dazu eignen, einen Übergang von der Küche in den Wohnraum zu schaffen; eine andere beliebte Variante zur Abgrenzung ist eine Bar, die zum Plaudern mit allfälligen Gästen einlädt.

ABDECKUNGEN AUS GRANIT Waren die Abdeckungen in Genossenschaftswohnungen früher oft aus Kunststoff, entscheiden sich jetzt immer mehr für Stein. «Über 50 Prozent der Genossenschaften wählen heute Granit»,

Komfortabel: Die variabel einsteckbaren Halterungen aus Massivholz sorgen dafür, dass alles bleibt, wo es hingehört.

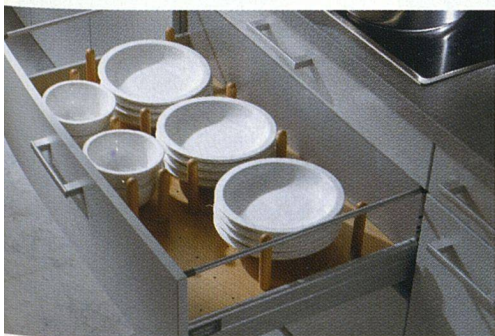


Foto: Sanitas Troesch

schätzt Alex Tanner, Leiter des Profitcenters Ostschweiz bei Forster. Das sieht nicht nur edel aus, sondern ist auch robust. Die Mehrkosten halten sich in Grenzen, vor allem, wenn das Spülbecken «aufgelegt» statt integriert wird. Eine andere Möglichkeit besteht darin, die GenossenschaftlerInnen an den Mehrkosten zu beteiligen, so geschehen bei der Genossenschaft Linth-Escher: Die Mieterschaft der Einfamilienhäuser konnte bei der Sanierung zwischen Kunststoff- und Granitabdeckung wählen, wobei für letztere ein Aufpreis verlangt wurde. Etliche Haushalte entschieden sich dennoch für die Steinabdeckung.

Dass Granit begehrt ist, hängt nicht zuletzt mit dessen Langlebigkeit zusammen. Denn auf Qualität legen die Genossenschaften wert. «Lieber eine teurere Küche, die Jahre hält, als eine billigere, die viel im Unterhalt kostet», meint Ernst Graf, Präsident der Zürcher Genossenschaft Waidmatt. Qualität zeigt sich für ihn auch in Details wie Scharnieren, die selbst nach Jahren trotz starker Beanspruchung noch tadellos funktionieren sollten. Für qualitativ gute Produkte greifen die Genossenschaften dann auch gerne etwas tiefer in die Tasche, auf Schnickschnack wird dagegen verzichtet. «Stangen für Schöpflöffel, Halterungen für Haushaltspapier und dergleichen werden von Genossenschaften nicht verlangt», bestätigt Klaus Weber. Aus demselben Grund werden auch die grossen, metallischen Dampfzughauben, wie sie jetzt in Mode sind, keine Genossenschaftsküche zieren. Sie bestechen zwar optisch, sind jedoch einiges teurer als die gängigen Klapp- und Flachschrime. Vor allem aber sind sie gemäss Klaus Weber auch nicht effizienter. ☹



Foto: Sanitas Troesch

Internet

Viele Informationen rund um die Küche findet man im Internet unter www.kuechenspezialist.ch. 1500 Küchenfachgeschäfte aus Europa haben sich unter dem Namen «Der Kreis» zusammengeschlossen und präsentieren ihre Dienstleistungen.

