

Wellness : auch in der Küche?

Autor(en): **Kesselring, Brigitte**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **79 (2004)**

Heft 3

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-107253>

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.

Küchenneuheiten 2004

Wellness – auch in de

Wellness heisst das grosse Thema unserer Zeit, doch denken die meisten dabei spontan an Whirlpool, Sauna und Gesundheitsferien. Wellness hat jedoch mindestens genauso viel mit der Küche zu tun: Gesundes Kochen, Lagern, Kühlen, Rüsten, Vorbereiten, Zubereiten, Essen und Geniessen stehen hoch im Kurs. Entsprechend sind die neuen Küchen hinsichtlich Aussehen, Ausstattung, Ergonomie, Komfort und Gerätetechnik immer mehr auf Wohlfühlen und Wellness programmiert. Die Hersteller haben sich dazu viel Neues und Innovatives einfallen lassen, das sich früher oder später auch im Mietwohnungsbereich etablieren wird.

VON BRIGITTE KESSELING

Piatti (www.piatti.ch)

Hölzer werden neu interpretiert und kommen in eleganter Kombination mit Farbe zu neuen Ehren. Bei Strada geht die quergemasterte Holzfront mit Orange eine Allianz ein.

Alno (www.alno.ch)

Strenge Standard-Grundrisseinteilungen machen kreativen Lösungen Platz, in denen sich vor allem die Küche neu definieren kann. Auch Farbe bekommt darin einen neuen Stellenwert.

Sanitas Troesch (www.sanitastroesch.ch)

Die Küche ist und gibt Raum zum Wohnen und Arbeiten. Die Möblierung wird vielfach mit der Architektur verbunden, in Mauernischen eingepasst wird massiger Stauraum zur dezenten Wandfläche. (Ab sofort neuer Katalog erhältlich.)

Herzog (www.herzog-kuechen.ch)

Als Standardeinbau wird es der Kaffeeautomat wohl nicht in jede Küche schaffen, doch findet diese integrierte Lösung immer mehr Freunde. Die Küche geht mit entsprechenden Elementen auf Innovationen ein.

Küche?

Wohngefühle

Generell hat sich die strenge Einteilung der Wohnungsgrundrisse nach abgetrennten Funktionsbereichen aufgelockert, und vor allem die Küche definiert sich darin anders als früher. Die heutige Küche ist und gibt Raum zum Leben und Arbeiten. Die strikte Abgrenzung zum Wohnbereich macht mehr und mehr fließenden Übergängen Platz, was sich in Planung, Möbeln und Design niederschlägt. Vorgelagerte Arbeitsinseln, ein grosser Tisch mit bequemen Stühlen oder Schiebetüren, hinter denen sich die ganze Küchenausstattung verbirgt, zeugen von einer neuen Wohnlichkeit. Hölzer zählen wieder zu den Favoriten bei der Frontauswahl, selbst Eiche erlebt in neuem Finish ein Revival. Farben oder Lichteffekte sorgen für Abwechslung im bisherigen Grau und Weiss. Zwar ist das Streben nach möglichst unverfänglicher Farbwahl verständlich, da die Küche als feste Einrichtung möglichst Jahrzehnte überdauern soll. In unserer schnelllebigen Zeit sollte diese Langlebigkeit jedoch hinterfragt und die durchaus gegebenen Chancen für einen Frontwechsel eingeplant werden.

Sanitas Troesch (www.sanitastroesch.ch)



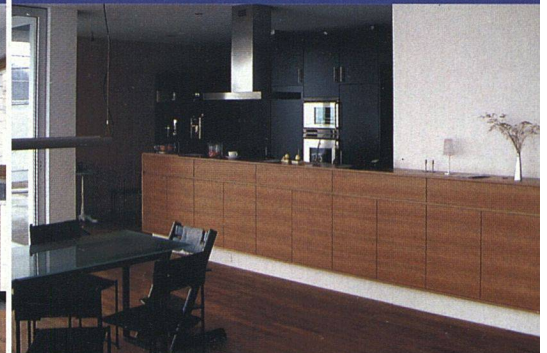
Die Kochinsel im Zentrum kann mit entsprechenden Planungskonzepten zu einer attraktiven Alternative zur Zeilenküche werden.

Forster (www.forster-kuechen.ch)



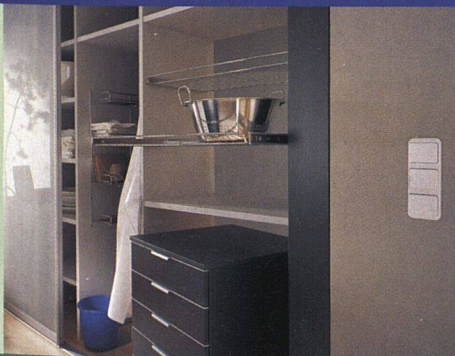
Die langlebige Metallküche wird gestalterisch und funktionell den Anforderungen im Rahmen offener Raumkonzepte durchaus gerecht.

Schneebeli (www.schneebeli.ch)



Die Küche ist in diesem Konzept immer noch an ihrem Nischenplatz und dennoch zu einem Teil der Wohnwelt geworden. Kreativität bringt raffinierte Lösungen in den Küchenalltag.

Leicht (www.leicht.de)



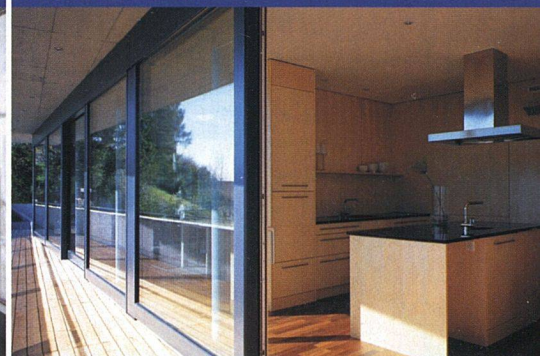
Ganze Küchenausstattungen verbergen sich hinter Schiebetüren. Die Verbindung von Architektur, Küche und Raumteilsystemen eröffnet neue Möglichkeiten in der Planung. Das Gleittürensysteem mit Regalen, Trolleys und Zubehör übernimmt nicht nur Stauraumfunktion.

Alno (www.alno.ch)



Eine Frühstücksbar ist verbindendes Element zum Wohn- oder Esszimmer ohne Stauraumverlust.

Elbau (www.elbau.ch)



Heller, schlichter Ahorn wurde für diese Küche gewählt, die sich zum Wohn- und Lebensraum hin nach innen und aussen öffnet.

Bequemer Komfort

Leises Schliessen, sanfter Selbsteinzug, Öffnen durch Antippen, weite Öffnungswinkel oder maximale Stauraumnutzung sind Kennzeichen einer neuen Möbelgeneration, die den Anforderungen eines hohen Wohn- und Arbeitskomforts gerecht werden. Die Apparateausstattungen folgen diesem Standard: Leistungsstarke Dunstabzüge, «mitdenkende» Geschirrwaschmaschinen, gesunde und energiebewusste Koch- und Garmethoden oder lebensmittelgerechte Kühlzonen zeugen davon. Professionalität ist erschwinglich geworden. Fortschritte hinsichtlich Ergonomie zeigen sich im Bereich der Arbeits- und Bedienhöhen, bei Schrankausstattungen und Arbeitsabläufen.

Wellmann (www.wellmann.ch)

Schiebetische sind eine ergänzende Abstellfläche und machen die Küchenarbeit flexibel. Der Ansatz Tisch wird einfach in ein Alu-Schienenprofil eingehängt.

Blum (www.blum.at)

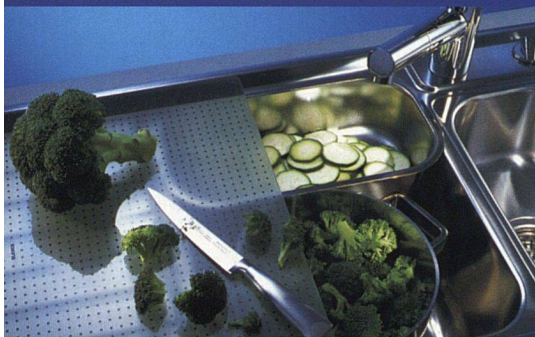
Ausziehbare Innenschubladen mit hohen Seitenteilen und individueller Inneneinteilung ersetzen zunehmend starre Tablare.

Wesco (www.wesco.ch)

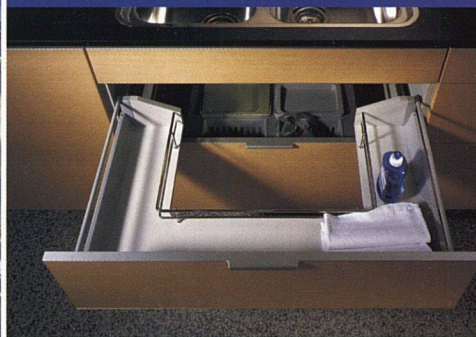
Leistungsstarke Dampfabzüge zeigen ihre Qualitäten nicht nur im Design, sondern auch in der Lüftungstechnik, die objektspezifisch unterschiedlichsten Anforderungen gerecht werden muss.

Bucher (www.bucherweb.ch)

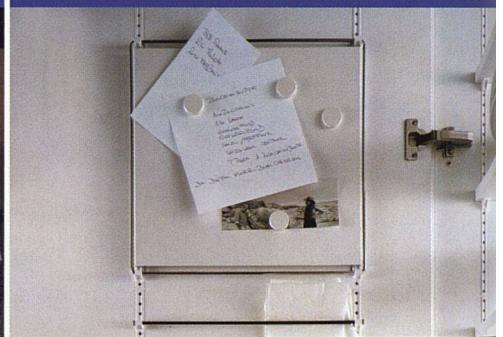
Gutes Arbeitslicht und perfekte Raumausleuchtung erfordern ein spezielles Augenmerk. Die heutige Lichttechnik ermöglicht energiesparende und ästhetisch ansprechende Alternativen zu Neonröhre und Deckenlampe.

Blanco (www.blanco.ch)

Das Achsenkonzept bei Blancoaxis erlaubt einen fließenden Arbeitsablauf entlang einer durchgängigen Bewegungsachse an der Spüle. Das verschiebbare Schneidbrett aus Sicherheitsglas ist robust, hitzebeständig und hygienisch.

Leicht (www.leicht.de)

Unter der Spüle wird der Stauraum mit raffinierten Schubladen komfortabel genutzt.

Siematic (www.siematic.ch)

Multimatic ist die beste Idee, um selbst Türen als Stauraum zu nutzen. Neben der Multifunktionsschiene mit 16-mm-Raster gehören diverse praktische Zubehörteile zum System.

Alno (www.alno.ch)

Das Thema Sicherheit, speziell Kindersicherheit, wird durch verschiedene Sonderteile wie abschliessbare Türen, Schutzvorrichtungen vor der Kochstelle oder abgerundete Kanten berücksichtigt.

KWC (www.kwc.ch)

Sodawasser sprudelt bequem direkt aus dem Wasserhahn – Mineralwasserflaschen brauchen keinen Stauraum mehr.

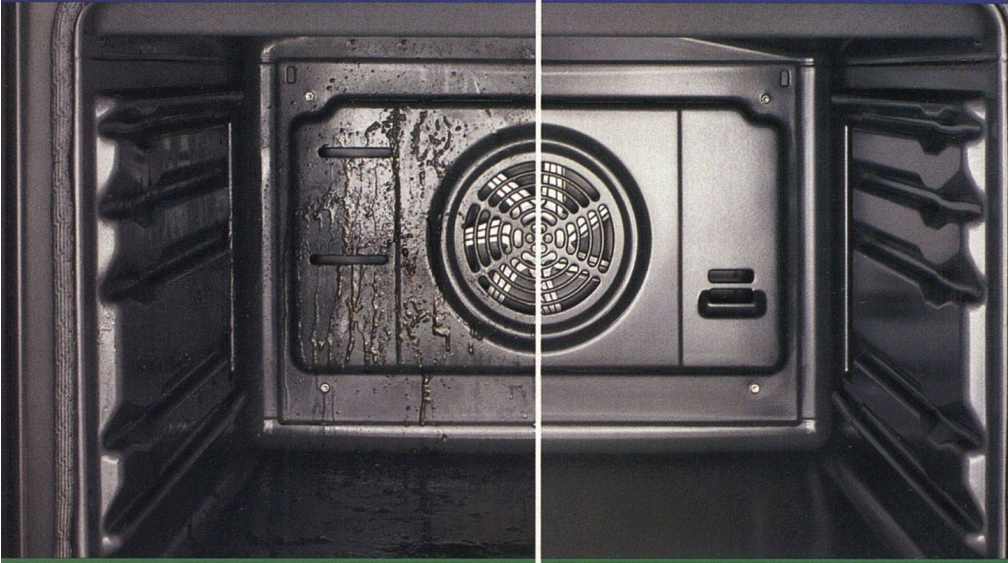
Bauknecht (www.bauknecht.ch)

Ergonomisch und praktisch ist der Schubladen-Geschirrspüler, der sich dank Teleskopschienen ganz einfach öffnen lässt und bequem von oben be- und entladen werden kann. So wird er (fast) jedem Alter gerecht.

3

Gesundheit und Hygiene

Siemens (www.siemens-hausgeraete.ch)



«ActiveClean» ist eine Selbstreinigungsautomatik, die alle Rückstände im Backofen zu Asche zerfallen lässt. Emaillierte Teile wie Grill- und Backbleche können direkt mitgereinigt werden. Zudem sorgt eine neue

hochwirksame Beschichtung der Flächen für dauerhafte Reinigung: Verschmutzungen verschwinden bereits bei normalen Brattemperaturen während des Garvorganges.

Gesundheitsbewusstes Kochen und Garen wäre mit den verschiedensten Apparateausstattungen heute technisch kein Problem mehr. Neue Kombinationen lösen dabei vielfach die bekannten Standards ab. Grillplatte plus Induktion oder Dampfgarer plus Backofen oder multifunktionelle Geräte plus Kochfeld weisen auf neue Schwerpunkte und Kombinationen hin.

Bei Materialien und Ausrüstungen zählen neben allem Komfort Sauberkeit und Hygiene zu den wichtigsten Kriterien bei Neuentwicklungen. Kühlschränke und Backöfen, Spülen und Oberflächen erfahren mit speziellen Behandlungen eine neue Qualitätsdimension. Sie sind zudem wesentlich reinigungsfreundlicher geworden und umweltbewusste Energielabels gehören zusammen mit informativen Kennzeichen und Klassierungen zum Standard.

Bosch (www.bosch-hausgeraete.ch)



Um der Bedrohung durch Mikroorganismen, die der Gesundheit abträglich sein könnten, wirksam vorzubeugen, werden die Innenwände und Türinnenseiten dieser Kühlgeräte mit AgION, einer auf natürlichem Silber basierenden antibakteriellen Substanz beschichtet.

Miele (www.miele.ch)



Dampfgaren bewahrt gesunde Frische und volles Aroma. Gekonnt lassen sich ganze Menüs damit kochen, sodass manche Pfanne für immer im Schrank bleiben kann. Andere Kochgewohnheiten verändern zunehmend den Küchenalltag.

Electrolux / Sanitas Troesch



Ergonomische Kriterien lassen die Geschirrwashmaschine auf bequeme Bedienungshöhe kommen. Mit Blick auf altersgerechte Wohnungsausstattungen ist dies zunehmend wichtig.

Schott (www.schott.ch)



Die Gestaltungsmöglichkeiten mit Ceran-Kochfeldern sind noch lange nicht ausgeschöpft. Anstelle der dunklen Glaskeramikkochflächen sind helle oder mit Dekor versehene Varianten weniger anfällig auf Schmutz und Kratzer.

V-Zug (www.vzug.ch)



Kühlgeräte werden den diversen Preissegmenten und Bedürfnissen mit Komfortstufen und Kombinationen Kühlen/Gefrieren bis hin zum Food-Center gerecht. HygienePlus inbegriffen.

Electrolux (www.electrolux.ch)



Ein Trend geht in die Richtung kombinierter Kochstellen, auch wenn das Zweizonen-Induktionskochfeld mit Teppan Yaki heute noch zu den exklusiveren Varianten zählt. Die herkömmlichen Kochfelder haben nicht nur durch Steamer und Multifunktionsbacköfen, sondern auch durch Grill- und Wokflächen Konkurrenz bekommen.