

Der Steamer ist Shootingstar

Autor(en): **Krucker, Daniel**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **83 (2008)**

Heft 3

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-107657>

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.

Beim Kochen und Backen bieten Genossenschaftswohnungen einen hohen Standard

Der Steamer ist der Shootingstar

In den Küchen wird nicht geknausert. Eingebaute Kaffeemaschinen gibt es zwar noch keine. Doch sonst setzen die Baugenossenschaften bei den Haushaltgeräten auf moderne Technik. Kein Wunder, hält nun auch der Steamer Einzug in die Genossenschaftsküchen. Die Mieterinnen und Mieter freuts.

Von Daniel Krucker

Die Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky entwarf 1926 die so genannte Frankfurter Küche. Ziel war, die Handlungsabläufe zu rationalisieren und das Arbeiten zu vereinfachen. Heute gilt die Frankfurter Küche als Urtyp der modernen Einbauküche. Elektrische Küchenhelfer gehörten erst viel später zum Standard. Die Mikrowelle beispielsweise wurde zwar schon in den 1940er-Jahren entwickelt, durchsetzen konnte sie sich in ihrem Herkunftsland USA aber erst mit den sinkenden Verkaufspreisen in den 1970er-Jahren. Die Vorstellung, ohne moderne Kochtechnik und hilfreiche Haushaltsgeräte auskommen zu müssen, fällt uns heute schwer. Die Ansprüche steigen, dem müssen auch die Baugenossenschaften Rechnung tragen.

Bequeme hochliegende Backöfen

In der Schweiz bestimmen eine Handvoll Hersteller von Haushaltsgeräten den Markt. Um der Konkurrenz immer einen Schritt voraus zu sein und damit bei den Konsumenten die Nase vorn zu haben, müssen sie sich immer wieder Neues einfallen lassen – auch wenn beim Kühlschrank die Grundfunktionen wohl nicht mehr neu erfunden werden. Vielmehr sind es die Details, die den Unterschied ausmachen. So gibt es Waschmaschinen, die dank speziellem Programm das mühsame Bügeln fast überflüssig machen sollen. Nischenprodukte wie der Induktions-Wok wenden sich heute noch an den gehobenen Eigenheimmarkt. Das gilt auch für den Teppan Yaki: eine Art grosse Bratplatte, auf der ebenfalls asiatische Kochtechnik zelebriert werden kann.

In einer durchschnittlichen Mietwohnung werden die asiatische Kochstation oder die eingebaute Kaffeemaschine in absehbarer Zeit kaum Eingang finden. In der heutigen Küche bilden nach wie vor Kochherd, Backofen und Kühlschrank die be-

stimmenden Elemente. Die Geräte sind allerdings mit Elektronik gefüttert und beherrschen die unterschiedlichsten Funktionen – wenn denn der Benutzer, die Benutzerin weiss, wie diese zu aktivieren sind. Vergleichsweise neu, aber immer öfter in den Küchen anzutreffen ist die Trennung von Herd und Backofen. Der Backofen findet seinen Platz zunehmend als Einbaugerät im Hochschrank. Der Vorteil liegt auf der Hand: bequemer Zugang zum Backgut ohne mühsames Bücken.

Technische Raffinessen machen den Unterschied

Ein Vergleich unter den in der Schweiz am meisten verkauften Backöfen zeigt, dass alle mehr oder weniger dieselben Funktionen bieten: Sie backen, grillen, arbeiten mit Heissluft und haben nicht selten eine Vorrichtung für den drehbaren Spiessgrill. Die Unterschiede liegen in den zusätzlichen technischen Raffinessen. So gibt es Geräte, bei denen die Garzeiten für die beliebtesten oder heikelsten Rezepte eingetippt und später immer wieder abgerufen werden können. Auch auf dem Gebiet des Glaskeramikfeldes wird weiter getüftelt. Schokolade lässt sich jetzt perfekt bei 35 °C schmelzen, weil sich ein Gerätebauer genau diese Funk-





Fotos: NIK Hunger

Die Küchen in der Neubausiedlung Haspelrain bieten einen hohen Standard. Gemäss WGW-Präsident Heinz Müller müssen Genossenschaften mit den privaten Anbietern mithalten können.

tion ausgedacht hat. Auf der anderen Seite sorgt die Turbostufe für ein knuspriges Anbraten von Fleischstücken. Zusätzliche Wärmeschubladen können heute nicht mehr nur Geschirr schnell und gleichmässig vorwärmen, sondern dank dem grosszügigen Temperaturbereich bis 80 °C auch Speisen warmhalten, Gefrorenes antauen oder gar Fleisch auf Niedertemperatur garen.

All diese vielfältigen Detailfunktionen mögen passionierte Kochherzen höher schlagen lassen. Aber auch dort wird nur mit Wasser gekocht – oder neuerdings mit Dampf. Vor etwa zehn Jahren nämlich hat ein Gerät den Weg von der Gastronomieküche in den Privathaushalt gefunden. Die Rede ist vom Steamer oder zu deutsch: Dampfgarer. Denn bei dieser Kochtechnik werden die Speisen mit Dampf umhüllt und somit wird kein Druck ausgeübt. Vitamine und Mineralstoffe bleiben nachweislich in höherem Masse erhalten als bei ande-

Nelly Bachmann lebt in der Neubausiedlung Haspelrain der Wohnbau-Genossenschaft Waldheim (WGW), wo die Küchen mit Steamern ausgestattet sind. Sie schätzt dieses Gerät vor allem zur schonenden Zubereitung von Gemüse.

ren Garmethoden. Die Funktionsweise der Steamer ist einfach: In einem Verdampfer wird Wasser zum Kochen gebracht und der so entstandene Dampf in einen Garraum geleitet. An den Oberflächen der kälteren Lebensmittel kondensiert der Dampf und überträgt dabei seine Energie. Ein Überkochen oder Anbrennen ist nicht möglich.

Erste Genossenschaften setzen auf Steamer

Zwar gehören Steamer in Genossenschaftswohnungen noch nicht zum Standard. Aber es gibt Baugenossenschaften, die bei Neubauten oder Renovationen Küchen mit einem Steamer weiter aufwerten. *Wohnen* hat bei Bewohnerinnen und Bewohnern zwei solcher Baugenossenschaften nachgefragt, was sie vom Dampfgärat halten. Bruno Schwab lebt in einer Wohnung der Wohngenossenschaft Morgartenring in Basel. Die Genossenschaft sanierte letztes Jahr ihre Siedlung komplett und entschied sich in der Küche für Backöfen mit separatem Steamer (vgl. *wohnen* 7–8/2007).

Als gelernter Koch kennt Bruno Schwab den Dampfgarer selbstverständlich schon lange, und der Umgang war für ihn deshalb nicht neu. Von Nachbarn weiss er jedoch, dass der Steamer dort noch kaum im Ein-

satz stand. Bruno Schwab erinnert sich, dass an der Mieterversammlung «das Echo sehr positiv» war, als der Vorstand vorschlug, Steamer zu installieren. Er selber ist vom neuen Gerät genauso begeistert wie seine Nachbarin Monika Sisti. Beide schwärmen vor allem vom Gemüse, das im Steamer nicht verkoche, seinen Eigengeschmack behalte und deswegen praktisch ohne Gewürze zubereitet werden könne. Monika Sisti meint zwar, dass das Reinigen des Steamers vielleicht etwas aufwendiger sei als eine Pfanne. Weil im Steamer aber unterschiedliches Gargut gleichzeitig zubereitet werden könne, bleibe unter dem Strich wahrscheinlich doch weniger zu tun.

Mit privaten Anbietern mithalten

In Kollbrunn im Tösstal erstellte die Wohnbau-Genossenschaft Waldheim (WGW) eine Siedlung mit 24 Wohnungen, die Ende letzten Jahres bezogen wurden. Bevor Nelly Bachmann in einen der Neubauten zügelte, lebte sie in einer anderen Wohnung derselben Genossenschaft. Schon dort zählte sie auf die Vorteile eines Dampfgarers. Wie die Genossenschafter in Basel rühmt auch Nelly Bachmann die Tatsache, dass im Steamer nichts verkoht. Sie benutzt ihn auch zum Aufwärmen von Resten und hat rasch bemerkt, dass die Sachen nicht austrocknen. Weil nicht mit der Kelle hantiert werden müsse, präsentiere sich auch Aufgewärmtes appetitlich. Mais macht Nelly Bachmann besonders gerne im Steamer, weil die Masse im Gegensatz zur Zubereitung in der Pfanne dort nicht spritzt.

Die Mehrkosten für den Steamer betragen gemäss WGW-Präsident Heinz Müller knapp 1200 Franken pro Küche. Er ist überzeugt, dass Genossenschaften einen Wettbewerbsnachteil spüren, wenn «sie bei den Einrichtungen heute nicht vorne dabei sind». Natürlich führe der generell hohe Standard bei Neubauten zu Mietzinsen, die sich annähernd auf dem gleichen Niveau wie die der privaten Mitbewerber bewegen. Die Genossenschaft hat aber ausgerechnet, dass der Anteil des Steamers an den gesamten Anlagekosten lediglich 0,24 Prozent betragen habe. Das entspreche ungefähr fünf Franken pro Monat und Mieter.

Reinigungshinweise beachten

Steamer sind sowohl als Einzel- als auch als Kombigerät erhältlich. Die Kombigeräte, die zurzeit stark beworben werden, verfügen neben dem Dampfgarprogramm über alle anderen bekannten Möglichkeiten eines herkömmlichen Backofens. Der Entscheid, ob ein im Backofen integrierter Steamer oder ein Separatgerät angeschafft wird, hängt wohl am ehesten vom Platz ab. Nelly Bachmann besass in ihrer früheren

Neues beim Backen, Dämpfen und Kochen

Bauknecht



Foto: Bauknecht

Die neue Edelstahloberfläche ProTouch von Bauknecht ist unempfindlich gegenüber Fingerabdrücken und Kratzern.

Electrolux



Foto: Electrolux

Der Induktions-Wok von Electrolux sorgt für optimale Hitzeverteilung auf die Pfanne.

Miele



Foto: Miele

Der Kombidampfgarer kann auch backen. Hier das aktuelle Produkt von Miele.

Bosch / Siemens

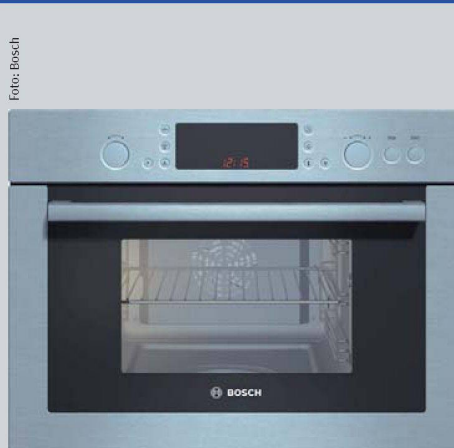


Foto: Bosch

Aus dem Hause BSH Küchengeräte: Kombibacköfen von Bosch und Siemens im aktuellen Design.



Foto: Siemens

Sibir



Foto: Sibir

Ein gewöhnlicher Backofen von Sibir? Nein, auch hier ist der Steamer eingebaut.

V-Zug



Foto: V-Zug

V-Zug hat eine Dampfabzughaube speziell für kompakte Minergiebauten entwickelt.

Wesco



Foto: Wesco

Die Wesco AG stattete die ABZ-Siedlungen Ruggächern (Bild) und Wolfswinkel mit ihrer Dampfabzughaube für Minergiebauten aus.

Wohnung ein Kombigerät. Heute verfügt sie über zwei separate Geräte für dieselben Funktionen, stellt dabei aber keine besonderen Unterschiede fest. Beide Genossenschaften haben den Mieterinnen und Mietern eine Einführung in den Gebrauch der Geräte angeboten. So müssen Steamer etwa regelmässig entkalkt werden.


Viele Menschen sind bei Backöfen und somit auch bei Kombigeräten unsicher, welche Teile sie putzen müssen beziehungsweise dürfen, da die meisten Backöfen heutzutage mit einem System zur Selbstreinigung ausgestattet sind. Selbstreinigende Backöfen in Mietwohnungen arbeiten meist katalytisch. Das heisst: Schon bei normalen Temperaturen sorgt das System dafür, dass Rückstände postwendend wieder verbrannt werden. Die Oberfläche dieser katalytischen Backöfen fühlt sich an wie feines Schmierepapier und darf, soweit vom Hersteller nicht anders empfohlen, nicht mit Putzmitteln gereinigt werden. Man würde sonst unweigerlich die Backofenwand kaputt machen. Die effizienteste Art der Backofenreinigung passiert bei der Pyrolyse-Funktion. Hierbei wird der Backofen für etwa eine Stunde auf sehr

hohe Temperatur erhitzt. Dabei verbrennen auch die kleinsten Verschmutzungen. Übrig bleibt ein Staub, der einfach herausgewischt werden kann. Dieses Backöfen sind aber im Mietwohnungssegment wegen ökonomischer und ökologischer Überlegungen seltener anzutreffen.

Neuheit: Dampfzug für Minergiebauten

Bei so viel Dämpfen, Braten und Backen muss der dabei entstehende «Rauch» natürlich aus der Küche weggeführt werden. Glücklicherweise dröhnen die Dampfzugshauben heute nicht mehr wie Helikopter im Anflug. In Bezug auf Leistung und Gebrauch sind sich die angebotenen Geräte ziemlich ähnlich. Zwei Anbieter haben in den letzten Jahren allerdings Dampfzugsysteme entwickelt, die auf die besonderen Anforderungen von Minergiebauten abgestimmt sind. Da die Wohnungen in solchen Bauten mit einer kontrollierten Lüftung ausgestattet sind, die für einen kontinuierlichen Luftaustausch sorgt, kommt dem Abführen von Dampf und Gerüchen besondere Bedeutung zu.

Das Minair-Comfo-Gerät von V-Zug ist das Resultat einer Entwicklungszusammen-

arbeit mit Zehnder Comfosystems. Es ist direkt in die Zehnder-Komfortlüftung integriert und bietet sowohl bezüglich Erfassung des Kochdunstes als auch der Fettabcheidung überdurchschnittliche Leistungen. Zu überzeugen vermag auch die Lösung der Wetzinger Wesco AG, die sich ebenfalls durch hohe Filterwirkung und besondere Schalldämpfung auszeichnet. Wesco konnte kürzlich die beiden ABZ-Neubauesiedlungen Ruggächern und Wolfswinkel mit zusammen rund 500 Wohnungen mit ihrem System ausrüsten. 

Anbieter von Haushaltgeräten

- www.bauknecht.ch
- www.bosch.ch
- www.electrolux.ch
- www.miele.ch
- www.sibir.ch
- www.siemens.ch
- www.vzug.ch
- www.wesco.ch

Anzeige



Die Leichtigkeit des Designs

Piatti: die neue Sinnlichkeit der Küche, schwebend zwischen lustvollem Sein und spannendem Design. Entdecken Sie, wie sich Licht und Leichtigkeit, Innovation und Inspiration zu einem intensiven Erlebnis fügen, nahtlos verbunden mit der grossen weiten Multimedia-Welt über Web, TV und Soundanlage.



Ein Unternehmen der
 **AFG**
Arbonia-Forster-Holding AG

Bruno Piatti AG, Riedmühlestr. 16, 8305 Dietlikon, Tel. 044 835 51 11, www.piatti.ch