

# Darfs ein bisschen mehr sein? : was Küchenkomfort kostet

Autor(en): **Omoregie, Rebecca**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **86 (2011)**

Heft 3

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-247629>

## **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.

Was Küchenkomfort kostet

# Darfs ein bisschen mehr sein?

In genossenschaftlichen Neubauwohnungen sind die Küchen bisweilen sehr hochwertig. Das irritiert, wenn man an die Ziele des preisgünstigen Wohnungsbaus denkt. Doch kostet dieser Luxus tatsächlich so viel mehr? *Wohnen* hat nachgerechnet.

Von Rebecca Omoregie

Der Stolz und die Freude sind ihnen sichtlich anzumerken: Gleich vier Mieterinnen haben für *wohnen* ihre Türen geöffnet, die brandneue Küche extra leerräumt, damit wir alles fotografieren können. Seit Mitte Dezember wohnen sie in der ersten Etappe der Ersatzneubausiedlung Staudenbühl der Gewobag in Zürich Seebach. Anstelle von Dreieinhalbzimmerwohnungen und Reihenhäuschen aus der Nachkriegszeit stehen hier nun vier Neubauten mit insgesamt 52 Wohnungen – und mit modernstem Komfort.

## Hochwertigkeit bedeutet Nachhaltigkeit

Das war der Gewobag wichtig. Schon vor einiger Zeit beschloss der Vorstand in einer Klausur, in Neu- und Ersatzneubauten einen hochwertigen Standard anzubieten, und hielt sogar Materialien und Gerätespezifikationen detailliert fest. Dass Baugenossenschaften bei Neubauten auf einen hohen Ausbaustandard und grosszügige Wohnflächen setzen, wirft Fragen auf. Sollten die gemeinnützigen Wohnbauträger gerade angesichts der aktuellen Erneuerungswelle, der viele preisgünstige Altbau-

wohnungen zum Opfer fallen, nicht versuchen, möglichst günstig zu bauen und auf luxuriöse Extras verzichten?

«Wir wollen bewusst nicht nur das Billigste und Günstigste einbauen, sondern unseren Genossenschaftern auch etwas bieten», kontert Daniel Muff, stellvertreten-

**Wie eine edle Profiküche: Stahlküche mit massgefertigter Chromstahlabdeckung (Baugenossenschaft Hagenbrünneli, Siedlung Klee).**





Die Küche wird Teil des Wohnraums und muss deshalb auch optisch ansprechend sein (Gewobag, Siedlung Staudenbühl).

der Geschäftsleiter bei der Gewobag. Und er gibt zu bedenken: «In unserer Stammsiedlung, die in den späten Vierzigerjahren entstand, wählte man für damalige Verhältnisse auch einen sehr hohen Standard – einen Standard, der immer noch zweckmässig ist. Wenn wir heute neu bauen, wollen wir die Wohnungen deshalb auch so ausstatten, dass sie in vierzig Jahren noch ihre Berechtigung haben. Das bedeutet für uns Nachhaltigkeit.»

#### Details sind nicht Preistreiber

Luxuswohnungen will die Gewobag dennoch nicht bauen, die Neubauwohnungen sollen auch für Familien noch erschwinglich sein. Um 2000 Franken kosten die günstigsten 4½-Zimmer-Wohnungen inklusive Nebenkosten. Ein Angebot, das offenbar ankommt: Sämtliche Wohnungen der ersten Etappe waren im Nu vermietet, die restlichen 48 Wohnungen, die im Herbst 2012 bezugsbereit sein werden, sind bereits reserviert.

Was ein zukunftsweisender Küchenstandard für die Genossenschaft bedeutet, zeigt der Augenschein im Staudenbühl: Ein Ge-

schirrspüler gehört beim Neubau ohnehin dazu, bei der Gewobag gibt es ausserdem einen hochliegenden Steamer-Kombi-Backofen, einen Glaskeramik-Induktionsherd und einen grossen Kühlschrank mit separatem Tiefkühler. Und das alles erhält man für 2000 Franken? «Wir haben das Glück, dass der Boden seit Jahrzehnten in unserem Besitz ist», erklärt Daniel Muff, «deshalb können wir ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis offerieren.» Dennoch: Wären die Wohnungen nicht noch ein gutes Stück günstiger geworden, wenn man die Küchen etwas bescheidener gestaltet hätte? «Nicht unbedingt», ist der stellvertretende Geschäftsleiter überzeugt. «Im Verhältnis zur Gesamtinvestition von etwa 400 000 bis 500 000 Franken pro Wohnung sind diese Details letztlich nicht die Preistreiber.»

#### Geringe Mehrkosten

*Wohnen* wollte es genauer wissen und rechnete nach. Kostenpunkt Steamer-Backofen: Der Kombi-Backofen kann dampfgaren, aber auch backen mit Heissluft oder mit Dampf und hat verschiedene Spezialprogramme, zum Beispiel eine Pizza-Wähen-Stufe mit

Heissluft und Unterhitze, ein reines Unterhitze-Programm, ein Auftauprogramm oder ein Vierzig-Grad-Programm, das etwa zum Dörren gebraucht wird. Im Katalog kostet dieses Multitalent 4120 Franken, das sind 1140 Franken mehr als der konventionelle Backofen der gleichen Serie. Im Nettobereich, schätzt Jürg Dingetschweiler vom Hersteller Electrolux, beträgt die Preisdifferenz noch zwischen 550 und 580 Franken.

Noch geringer ist der Unterschied beim Induktionsherd. Das herkömmliche Glaskeramikfeld kostet 2260 Franken, die Variante mit Induktion gut 300 Franken mehr, nämlich 2590 Franken. Auch dies sind Katalogpreise, bei den Nettopreisen fällt die Differenz entsprechend geringer aus. Zusätzlich offeriert der Hersteller jedem Kunden ein neues, induktionstaugliches Pfannenset. Für die Gewobag spielen auch ökologische Argumente eine Rolle: Die Induktionsherde brauchen ein Drittel weniger Energie und bieten, da sie sich ohne Kochgut nicht erhitzen, mehr Sicherheit.

Auch beim Kühlen ist mehr Energieeffizienz eigentlich kein Luxus: Der Kühlschrank der Energieklasse A+, das grösste



Ein Induktionskochherd kostet nicht mehr viel mehr als ein konventionelles Glaskeramikkochfeld und verbraucht dafür ein Drittel weniger Energie.



Mit dem Kombisteamer kann man nicht nur backen und braten, sondern auch dämpfen, dörren, auftauen oder backen mit Dampf. Der Aufpreis von gut 1000 Franken schlägt sich kaum auf die Mietzinse nieder.

im Mietwohnungsbereich verfügbare Gerät mit separater Gefrierschublade, kostet bei Electrolux 3110 Franken. Ein A+++-Gerät wäre 270 Franken teurer gewesen, wobei in Zürich das EWZ Geräte der besten Energieklasse mit 400 Franken sponsert.

**Stein ist nicht gleich Stein**

Bei den Geräten ist also etwas mehr Komfort kaum mietzinswirksam. Wo kann man dann sparen, wenn man eine günstige Küche einbauen will? «Bei den Materialien und Innenausstattungen», weiss Pasquale Milione von Sanitas Troesch. «Wenn man Fronten und Abdeckungen in Kunstharz wählt und Standardschränke, die nur mit Tablaren ausgerüstet sind, erhält man eine Küche für 7000 bis 8000 Franken.» Kunstharzoberflächen, so der Fachmann, seien im Mietwohnungsbereich allerdings weniger zu empfehlen, weil sie empfindlicher sind und zum Beispiel durch heisse Töpfe beschädigt werden können. Für etwas teurere Kunstharzfronten, Granitoberflächen und einen auch bei den Geräten höheren Standard muss man rund das Doppelte rechnen: 14 000 bis 15 000 Franken. So viel etwa kosteten die Küchen in der Siedlung Staudenbühl. Sanitas Troesch erhielt von der Genossenschaft folgende Vorgaben: Schlicht und funktional sollten die Küchen sein, aber viel Stauraum und einen gewissen Standard bieten. Die Granitabdeckung

war gemäss Gewobag-Richtlinien bereits vorgegeben. Für sie hatte sich der Vorstand entschieden, «weil der Stein einfach zu reinigen und langlebig ist».

Die Wahl der Oberfläche will gut überlegt sein, denn hier gibt es durchaus Preisunterschiede: Die günstigste Granitabdeckung ist etwa doppelt so teuer wie eine Kunstharzoberfläche. Auch den Naturstein gibt es in verschiedenen Preisklassen, die preislich 20 bis 40 Prozent variieren können und sich unter anderem in der angebotenen Farbpalette unterscheiden. Schliesslich macht auch die Dicke des Steins etwas aus: Eine zwei Zentimeter dicke Granitabdeckung kostet 290 Franken pro Quadratmeter. Der drei Zentimeter dicke Granit, den die Gewobag gewählt hat, ist zwar deutlich teurer (380 Franken pro Quadratmeter), aber technisch leichter einzubauen. Für die Rückwand wünschte sich die Genossenschaft eine ansprechende Ästhetik, schliesslich sollten die offenen Küchen Teil des Mobiliars werden. Mit einer taubenblauen Glaswand entschied sie sich schliesslich für einen zurückhaltenden Farbakzent.

**Küchendesign ist entscheidend**

Diese Überlegungen spiegeln einen generellen Trend: Je mehr sich die Küche zum Wohnraum hin öffnet (siehe auch Seiten 34–37), desto wichtiger wird das Design. Jürg Dingetschweiler von Electrolux weiss

Ein geräumiger Kühlschrank mit separatem 3-Schubladen-Gefrierfach gehört für die Gewobag dazu.





Bei der Baugenossenschaft Hagenbrünneli erhalten die Mieterinnen und Mieter sogar einen separaten Steamer.



Auch hier gehört ein modernes Induktionskochfeld zum Standard. Die Pfannen werden gleich mitgeliefert und machen den bescheidenen Mehrpreis wett.

aus Erfahrung: «Neben dem Bad gehört das Küchendesign zu den Hauptvermietungsargumenten.»

Diese Erfahrung machte auch die Baugenossenschaft Hagenbrünneli. In der Neubausiedlung Klee in Zürich Affoltern richtete sie für Wohnungsbesichtigungen eine komplett möblierte Musterwohnung ein. «Die Küche ist wichtig, daran wird der Standard der Wohnung gemessen», bestätigt Geschäftsführer Ralph Halter. Insbesondere für die Küchen, erinnert er sich, habe die Genossenschaft sehr viele Komplimente erhalten. Kein Wunder: Die Küchen sind hier so edel, dass man sich kaum in einer Genossenschaftswohnung wähnt. Die hellgraue Forster-Stahlküche mit bis zur Rückwand durchgehender, massgeschneiderter Chromstahloberfläche kommt wie

eine Profiküche daher. Das wirkt nicht nur schick, sondern ist auch am hygienischsten, findet Ralph Halter. Auch der Ausbaustandard der Küchen in den 147 Wohnungen ist sehr hoch: Zur Ausstattung gehören ein hochliegender Backofen, ein separater Steamer, ein Induktionsherd, ein grosser Kühlschrank mit Separat-Tiefkühler, ein extragrosses Spülbecken, in das sogar ein Blech reinpasst sowie ein Geschirrspüler.

Wie die Gewobag entschied sich auch die Baugenossenschaft Hagenbrünneli bewusst für einen hochwertigen Standard. «Wenn die Mieterinnen und Mieter schon Neubaupreise bezahlen, dann wollen wir ihnen auch etwas bieten», findet Ralph Halter. Im Gegensatz dazu wählte die Gemeinnützige Bau- und Mietergenossenschaft Zürich (GBMZ), die in der Überbau-

ung ebenfalls 167 Wohnungen erstellte, eine etwas einfachere Ausstattung und bescheidenere Wohnungsgrössen. Ihre Wohnungen sind denn auch ein Stück günstiger – und etwas schneller vermietet. Die Mietzinse für 4½-Zimmer-Wohnungen beginnen bei der GBMZ deutlich unter 2000 Franken. Bei der Baugenossenschaft Hagenbrünneli sind 4½-Zimmer-Wohnungen inklusive Nebenkosten ab 2300 Franken zu haben. Die teuerste 5½-Zimmer-Attikawohnung kommt mit Nebenkosten auf gegen 4000 Franken zu stehen.

#### Differenz fällt kaum ins Gewicht

Doch: Mit einfacheren Küchen wären die Mietzinse nicht viel tiefer herausgekommen, ist Ralph Halter überzeugt. Dafür sind neben den Wohnflächen andere Faktoren



Die durchgehende Chromstahlabdeckung wurde von Suter Inox eigens für die Küchen in der Siedlung Klee angefertigt.



Auch ein komfortables Detail: Die Küchenzeile ist mit mehreren Steckdosen ausgerüstet.



Im grossen Spülbecken findet sogar ein ganzes Blech Platz.

verantwortlich (mehr dazu im Neubaubericht in einer späteren *wohnen*-Ausgabe). Dass man heutzutage in einem Neubau die modernsten und auch energietechnisch besten Geräte einsetzt, findet der Geschäftsführer im Sinne der Nachhaltigkeit ein Muss. Auch hier wollten wir die Preisdifferenzen genauer anschauen. Wie viel die massgeschneiderte Chromstahlanfertigung von Suter Inox gekostet hat, kann Bauführer Andi Wüthrich nicht genau beziffern. Bei den grossen Stückzahlen, ist er überzeugt, sei diese aber nicht teurer gekommen als andere Oberflächen. Über den separaten Steamer dagegen habe man lange diskutiert, erinnert sich Bruno Kratter von V-Zug. Denn das Gerät schlägt mit immerhin 3180 Franken (Katalogpreis) zu Buche – zusätzlich zum Backofen für 2580 Franken.

Auch einen Kombiteamer hatte sich der Vorstand überlegt, sich dann aber aus praktischen Gründen dagegen entschieden. Denn mit einem Kombigerät, gibt Bruno Kratter zu bedenken, kann man nicht gleichzeitig backen oder Fleisch braten und Gemüse dämpfen. Mit 5040 Franken brutto wäre diese Lösung zudem nicht viel günstiger gewesen. Weniger zu debattieren gab auch hier der Induktionsherd: 2630 Franken kostet ein Glaskeramikherd mit Induktionsfläche gemäss Katalog. Das vergleichbare Produkt ohne Induktion ist mit

2370 Franken nicht einmal 300 Franken günstiger. Das Kuhn-Rikon-Pfannenset, das auch V-Zug jedem Haushalt mitliefert, ist gar mehr wert als diese Differenz. Betrachtet man zudem den tieferen Energieverbrauch und die günstigen Konditionen, von denen Baugenossenschaften profitieren können, spricht sehr viel für den Induktionsherd.

#### Induktion oder nicht Induktion?

Und doch ist es nicht immer so einfach. Die geringe Preisdifferenz gilt in erster Linie für Küchen mit hochliegenden Backöfen, wo der Herd ein reines Kochfeld ist. Bei einem Herd mit Ofen wird es teurer: «Gemäss Offerte hätten wir für 100 Wohnungen mit Mehrkosten von 144000 Franken rechnen müssen», erzählt René Meier, Geschäftsführer der Baugenossenschaft Brunnenhof. Beim Ersatz ihrer Stammsiedlung in Zürich Unterstrass verzichtet die Genossenschaft deshalb nun auf Induktionsherde. Nicht nur wegen der Kosten, sondern auch wegen Bedenken einiger Vorstandsmitglieder. Das elektromagnetische Feld, mit dem beim Induktionskochen Wärme erzeugt wird, ist vielen unheimlich. Tatsächlich ist zwar die Strahlung eines Induktionsherds wesentlich geringer als diejenige anderer Elektrogeräte, aber eine gewisse Skepsis bleibt.

Die Familienheim-Genossenschaft Zürich (FGZ) entschied sich in ihrer Ersatzneubausiedlung «Grünmatt» ebenfalls gegen Induktionsherde. Auch hier überwogen die konservativen Stimmen im Vorstand, und zwar vor allem im Hinblick auf die Bedienbarkeit: «Die Mieterinnen und Mieter, hiess es, hätten am liebsten die klassischen Drehknöpfe; die Touch-Bedienung würde sie nur verwirren», sagt Bruno Kratter von V-Zug.

#### Eine Frage der Philosophie

Fazit: Nichts ist gratis, aber gerade bei den Küchengeräten ist die Preisdifferenz für einen etwas höheren Standard erstaunlich gering. Ein offenes Geheimnis ist auch, dass Baugenossenschaften, die hunderte von Wohnungen neu ausrüsten, bei den Herstellern sehr gute Preise herausholen können, was den Aufpreis zusätzlich verringert. Letztlich ist es eine Frage der Philosophie, die jede Baugenossenschaft für sich selbst entscheiden muss. Und wenn wie in der Siedlung Klee die Mieterinnen und Mieter schliesslich zwischen verschiedenen Küchenstandards zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis wählen können, umso besser!

