

Der Sonntagsbraten wird nachhaltig

Autor(en): **Liechti, Richard**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **89 (2014)**

Heft 4: **Renovation**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-585865>

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.

Swissbau-Rückschau: Viel Neues für die Küche

DER SONNTAGSBRATEN WIRD NACHHALTIG



Bild: Baukrecht

Noch mehr Funktionen, aber viel weniger Energieverbrauch: Das ist das Merkmal der diesjährigen Swissbau-Neuheiten im Bereich Küche. Stark im Kommen ist die Induktion – jetzt sogar fürs Backen. Rekorde in Sachen Energiesparen gab es aber auch bei den Geschirrspülern und Kühlschränken. Und eine besonders schöne Abzugshaube haben wir auch entdeckt.

Von Richard Liechti

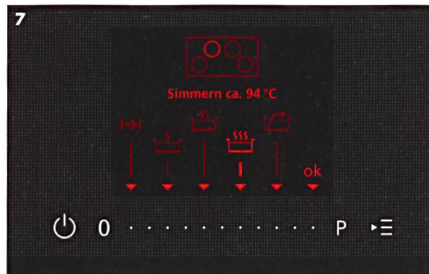
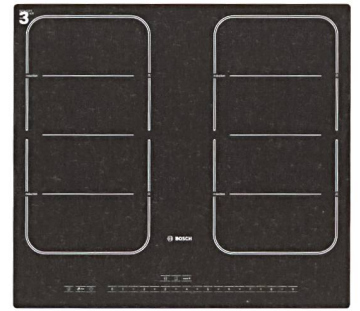
Die neue Begeisterung fürs Kochen und Backen ist längst nicht mehr neu. Inzwischen ist kein Lokal-TV zu mickrig, um nicht mit eigener Kochsendung aufzuwarten. Und wir gucken zu, nicht selten mit dem wohligen Schauer des Besserwissens und Besserkönnens. Denn jedes zweite Partygespräch be-

Induktion war der Renner an der diesjährigen Swissbau.

weist: Es wimmelt von ambitionierten Hobbyköchen und talentierten Familienköchinnen, vor denen keine Topinamburknolle und kein Rehrücken sicher ist.

Siegeszug der Induktion?

Diese Entwicklung ist an der genossenschaftlichen Küche nicht vorübergegangen. Im Gegenteil: Ihr Standard ist mindestens so hoch wie derjenige auf dem privaten Mietwohnungsmarkt. Grosse Kühlschränke, separate Tiefkühler, Geschirrspüler: All dies ist bei neuen Genossenschaftsküchen Standard. Dabei dreht sich das Neuheitenkarussell bei den Einbaugeräten besonders geschwind. Jahr für Jahr warten die grossen Hersteller mit Weltneuheiten auf, ersinnen Funktionen, die uns den Alltag



noch mehr erleichtern sollen. Bis sie damit den Mietwohnungsbau erobern, kann es allerdings dauern. Selbst dem Steamer, seit einigen Jahren Inbegriff des gesunden Kochens, ist das noch nicht flächendeckend gelungen.

Jetzt aber scheint eine Technologie die Baugenossenschaften im Sturm zu erobern: Induktion. Das ist bekanntlich jene Kochart, wo dank elektromagnetischer Strahlen nur der Topfboden und das Gargut erhitzt werden, nicht aber die Herdfläche. Nutzer schwärmen vom raschen Aufheizen und der flinken Reaktion der Temperaturregelung. Für die Baugenossenschaften ist der geringere Stromverbrauch – rund einen Drittel gegenüber dem Normalherd – das wichtigste Argument. Denn eines ist klar: Wer sich beim Bauen am Postulat der Nachhaltigkeit orientiert, muss auch den Energieverbrauch während der langen Nutzungszeit eines Gebäudes verringern. Hinzu kommt, dass die Mehrkosten für ein Induktionskochfeld inzwischen weniger als 250 Franken betragen – mehr dazu unter www.topten.ch. Grosse Gerätehersteller wie Electrolux und V-Zug bestätigen übrigens den Induktionsboom, wollen aber keine Zahlen bekanntgeben.

Weltneuheit Induktionsbackofen

Kein Wunder, dass an der Swissbau gerade in diesem Bereich eine Weltneuheit zu bestaunen war: **Bauknecht** lancierte nämlich den ersten Induktionsbackofen. Das macht grundsätzlich Sinn, denn die Aufheizzeit ist beim traditionellen Backofen lang und verbraucht viel Energie. Bauknecht verspricht denn auch eine Ersparnis von bis zu fünfzig Prozent, und zwar bei der Zeit ebenso wie beim Stromverbrauch. Nun eignet sich Induktion natürlich nicht zum knusprigen Überbacken. Deshalb kombiniert das neue Modell die Induktion mit dem klassischen Ofen. Wer die Induktionsfunktion nutzen will, setzt zuerst eine Art Kochfeld, in dem sich die Induktionsheizspirale befindet, in den Backofen ein. Auf diesen Einsatz stellt man die mitgelieferte Induktionsbratform ab, die nun die Hitze wie beim Induktionsherd direkt an das Gargut weitergibt. Für den krossen Genuss sorgt der zugeschaltete Grill.

1/2 Weltneuheit von Bauknecht: Durch einen speziellen Induktionseinsatz (Bild 2) wird der Backofen zum Induktionsbackofen.

3–5 Beim Induktionskochfeld lösen flexible Kochzonen die früheren Kochfelder ab. In ausgeschaltetem Zustand präsentieren sie sich als elegante Glasfläche (Modelle von Bosch, V-Zug, Electrolux).

6/7 Bei Regelung und Anzeige müssen die Köchinnen und Köche teils umdenken (Electrolux, V-Zug).

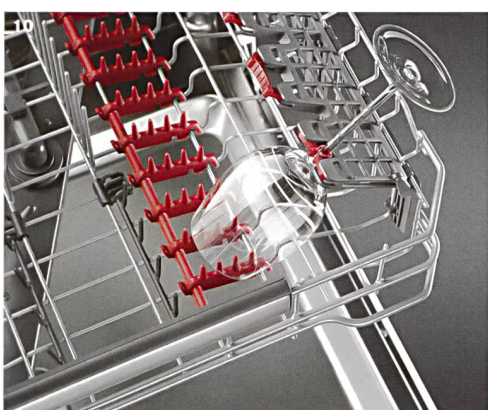
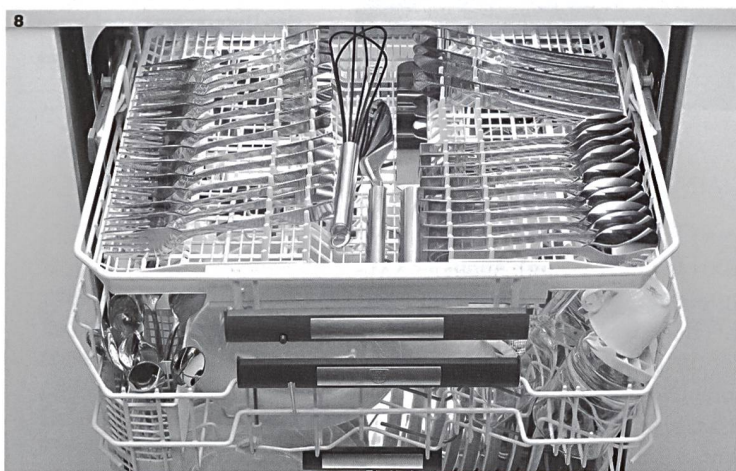
Kochzone statt Kochfeld

Doch auch beim bereits bewährten Induktionskochen gibt es viel Neues. Die MaxiFlex-Kochfelder von **V-Zug** kennen die bekannten runden Kochfelder nicht mehr. Vielmehr können auf jede «Kochzone» Töpfe unterschiedlicher Form und Grösse platziert werden. Gross ist auch die Sicherheit: Sobald die Pfanne nicht mehr auf der Kochzone steht, wird keine Hitze mehr erzeugt. Auch **Bosch** bietet bei seiner FlexInduction-Linie breitere Kochfelder und gewährt Köchin und Koch damit grössere Freiheit bei der Auswahl, Anzahl und Anordnung von Pfannen und Töpfen. Eine integrierte Verbrauchsanzeige gibt hier Auskunft über den Energieverbrauch.

Electrolux präsentierte in der Maxima-Pure-Hob-Reihe ebenfalls grössere Kochzonen. Ausgeschaltet präsentieren sie sich als elegante schwarze Glasfläche. Bei der Bedienung müssen die Nutzer sich etwas umgewöhnen: Sie funktioniert über kreisförmige, «intuitive» Slider. Alle Hersteller haben zudem Automatikfunktionen ausgetüfelt, die sich im Kochalltag allerdings noch bewähren müssen: So V-Zug mit der Weltneuheit «Komfortkochen», die unter anderem mit einer Siedepunkterkennung aufwartet, oder Bosch mit einer sensorgesteuerten Temperaturkontrolle, die dafür sorgen soll, dass nie mehr etwas anbrennt.

Quantensprung bei Geschirrspülern

Die Geschirrspüler haben in den letzten Jahren einen wahren Quantensprung in Sachen tieferen Wasser- und Energieverbrauch gemacht. Den Massstab setzt hier **V-Zug** mit seinem weltweit ersten Wärmepumpengerät. Die Adora SL WP benötigt nur noch halb so viel Strom wie ein herkömmliches Gerät. Den Standard, der für die Bestnote A+++ nötig ist, unterbietet sie um stattliche 40 Prozent. Das spezielle Fondue- und Raclette-Reinigungsprogramm unterstreicht den «Swiss Made»-Aspekt der V-Zug-Geräte. **Bosch** setzt bei seinem energieeffizientesten Gerät (A+++), eine neue Trocknungstechnologie mit dem Mineral Zeolith ein. Weitere neue Features – etwa die Vorwärmung des Spülwassers – sollen für einen besonders schonenden Umgang mit dem Geschirr und namentlich teuren Gläsern sorgen. ➔

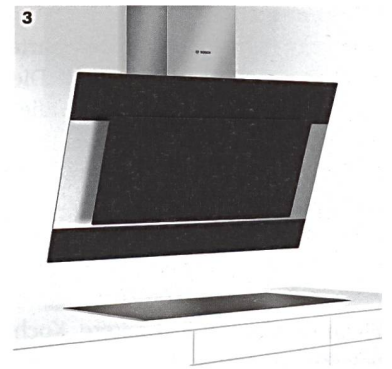
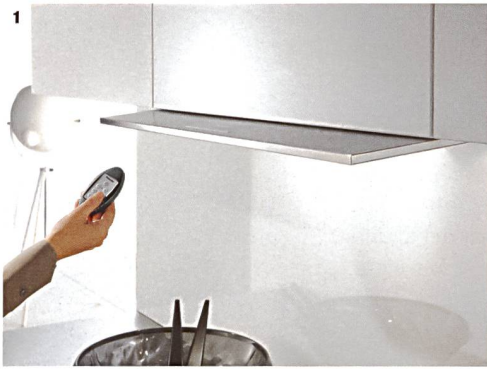


8 Nützliches Zubehör: Besteckschublade (V-Zug).

9 Der Wärmepumpen-Geschirrspüler von V-Zug setzt neue Massstäbe beim Energieverbrauch.

10 Schonenden Umgang mit teuren Gläsern bietet Electrolux.

11 Miele punktet mit einer neuen Gerätereihe in der Schweizer Norm.



1–3 Viel Neues bei Funktionalität und Design gibt's im Bereich Abzugshauben (Beispiele von Miele, Electrolux, Bosch).

4/5 Elegante Lösung: Das Modell Levantar von Miele lässt sich in ausgeschaltetem Zustand in den Unterschrank schieben.

6/7 Der Bora-Abzug von Suter Inox ist in das Kochfeld integriert.

Auch **Siemens** hat an der Swissbau einen A+++ Zeolith-Geschirrspüler lanciert. Er besitzt eine Glanztrocknen-Funktion und unterbietet im Programm Eco die beste Energieeffizienzklasse um zehn Prozent. **Electrolux** punktet nicht nur mit dem Energiesparen, sondern bietet mit 37 dB im Silent-Modus den leisesten Geschirrspüler auf dem Markt. **Miele** schliesslich schenkt den Schweizer Eigenheiten mehr Beachtung und lanciert eine neue Serie in der hiesigen 55er-Norm. Die neuen SMS-Geräte reinigen 140 Geschirrtteile mit nur gerade 6,5 Liter Wasser und verbrauchen dafür nur 0,8 kWh Strom.

Schlechte Gerüche elegant absaugen

Was ist uns auf dem Swissbau-Rundgang sonst noch aufgefallen? Der Kombiteamer ist nach wie vor en vogue. Neue Funktionen wie «sous vide», das schonende Kochen im Plasticbeutel, sprechen allerdings kaum ein breites Publikum

an (bei **Electrolux** oder **V-Zug**). Auch der XXL-Kombi-Dampfgarer von **Miele** mit 68-Liter-Garraum ist eher etwas für den ambitionierten Koch – oder die Grossfamilie. Immer weniger Strom verbrauchen auch die Kühlgeräte. Mit SmartCool hat beispielsweise **Bosch** ein Gerät im Sortiment, das nur 140 Kilowattstunden im Jahr benötigt – weniger als eine Energiesparlampe. Viel tut sich bei den Dampfzugshauben: Früher in der Tat meist keine Augenweide, setzen alle Unternehmen auf elegantes Design. Besonders gefallen hat uns das Modell Levantar von **Miele**: In ausgeschaltetem Zustand ist diese Haube im Unterschrank verborgen. Eine elegante Lösung, um die Wohnräume vor unerwünschten Gerüchen zu schützen, präsentierte auch **Suter Inox**. Der Bora-Abzug kommt nämlich ohne Haube aus. Er ist ins Kochfeld integriert und saugt die Dünste mit voller Kraft gegen unten ab. Damit gar nichts die gemütliche Gästerunde stört. ■