

**Zeitschrift:** Wohnen  
**Band:** 90 (2015)  
**Heft:** 3: Küche

**Artikel:** Wenn weniger mehr ist  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-594232>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 24.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Nachhaltigkeit und Ästhetik unter einem Hut: die Kalkbreite-Küchen

# WENN WENIGER MEHR IST



Bild: Martin Bichsel

Ein Patentrezept für die ökologische Küche gibt es nicht. Das musste auch die Genossenschaft Kalkbreite feststellen. Klar ist jedoch: Am nachhaltigsten ist jenes Material, das gar nicht verbraucht wird.

Nachhaltigkeit hört im Wohn- und Gewerbebau Kalkbreite nicht an der Küchentür auf (so es denn eine gäbe). Bei der Planung musste die Genossenschaft jedoch feststellen, dass Grundlagen zu den im Küchenbau verwendeten Materialien weitgehend fehlten. Deshalb gab sie selbst eine Studie in Auftrag, ging es doch um rund 90 Küchen mit über 400 Elementen. Der Planer und Nachhaltigkeitsberater Jörg Lamster (durable Planung und Beratung GmbH) nahm die für die Herstellung notwendige Energie (graue Energie) sowie die dabei anfallenden Treibhausgasemissionen (CO<sub>2</sub>) unter die Lupe. Weitere Kriterien bildeten die Lebensdauer sowie allfällige baubiologische Bedenken, wobei der Minergie-P-Eco-Standard bereits eine Handhabe bot.

## Massivholz auf dem Podest

Bei den Küchenmöbeln (Korpus, Fronten, Schubladen usw.) beschränkte sich die Studie auf die Varianten Vollholz, Dreischichtplatte, Spanplatte, Sperrholz und Stahlsandwich (Forster-Küche). Am besten schnitt durchwegs die Vollholzvariante ab, die allerdings bei Fronten und Tablaren aus konstruktiven Gründen nicht in Frage kam (vgl. Interview). Auf Platz zwei folgt die Dreischichtplatte. Spanplatte und Sperrholz fallen in der

Ökobilanz zwar ab, doch sind die Unterschiede nicht riesig. Bei der Forster-Küche ist entscheidend, ob der Werkstoff Metall am Ende der Lebensdauer tatsächlich zu hundert Prozent recycelt wird. Die Genossenschaft entschied sich, wo immer möglich Massivholz und in den übrigen Fällen – insbesondere den Fronten – Dreischichtplatten einzusetzen. Bei den Sichtteilen handelt es sich um geölte Eiche. Das Holzdein bildet einen warmen Kontrast zum beigen Anhydritboden und den in Rohbeton gehaltenen Decken.

In der Materialbeurteilung schwingt auch bei der Arbeitsfläche geöltes Vollholz positiv obenaus. Gemäss Studie wäre es auch bezüglich Haltbarkeit interessant, wenn die Nutzer bereit wären, die Alterungsspuren zu tolerieren. Im Mietwohnungsbereich mit seiner wechselnden Bewohnerschaft ist dies allerdings heikel. Trotz zweitbesten Ökobilanz kamen auch die kunstharzbeschichteten Holzflächen nicht in Frage, sind sie doch ästhetisch kaum mehr zeitgemäss. Zudem ist Kunstharz wegen des gesunkenen Preises vom Naturstein verdrängt worden. Naturstein punktet ebenso wie Chromstahl mit seiner Haltbarkeit; beide weisen jedoch hohe Energie- und CO<sub>2</sub>-Werte auf. Der ebenfalls untersuchte acrylgebundene Mineralwerkstoff Corian überraschte da-

**Holz wo immer möglich:  
Kalkbreite-Küche.**

gegen mit einer guten Ökobilanz. Die Genossenschaft wählte schliesslich die langlebige Chromstahloberfläche. Dabei, so bestätigt Projektleiter Thomas Sacchi, habe die Kombination Holz-Stahl auch aus ästhetischen Gründen überzeugt.

## Mieter bestimmen Komfortlevel

Gleichzeitig galt es, die Menge an verbautem Material möglichst gering zu halten. Die Genossenschaft hielt deshalb in der Ausschreibung fest: «Die Wohnungen werden in einem sehr tiefen Grundstandard erstellt.» So gehörte beispielsweise der Geschirrspüler nicht zur Basisausstattung. Hinter dieser Entscheidung standen nicht nur ökologische Überlegungen: Teure Spezialschränke oder Elektrogeräte bedeuten auch höhere Mietzinse. Zudem habe man die Erfahrung gemacht, dass ein «mittlerer» Ausbaustandard niemanden glücklich mache – für manche sei er zu hoch, für andere zu tief. Den Erstmietern und -mietern bot man deshalb die Möglichkeit, den Ausbaustandard ihrer Wohnung mit klar definierten Modulen selbst anzupassen. Dabei war der Preis für jedes Zusatzmodul definiert, so dass die Auswirkungen auf die Mieten klar ersichtlich waren.

Thomas Sacchi gib noch etwas zu bedenken: Spezialschränke mit Vollauszügen, ausklappbaren Teilen, Einlegekörbchen und Ähnlichem weisen viele Metallteile auf, deren Herstellung grosse Mengen grauer Energie verschlingt. Mit einer Beschränkung auf Tablarschränke und Schubladen konnte in der Kalkbreite viel davon eingespart werden. Haptisch wahrnehmbar wird der Metallverzicht bei den Lederschlaufen, die als Griffe an Schränken und Schubladen dienen. Ein zentrales Thema bei den Materialentscheidungen war die Langlebigkeit. «Für eine Genossenschaft, die eine Siedlung sehr langfristig besitzt und unterhält, darf eine Küche kein Modeaccessoire sein, das man nach zehn Jahren auswechselt», erläutert Thomas Sacchi. Und er betont noch eines: Mit ihrer Küchenphilosophie ist die Genossenschaft nah bei ihrer Mieterschaft. Nicht nur weil diese mitbestimmen konnte: Wer in die Kalkbreite gezogen ist, der teilt auch die Nachhaltigkeitsziele. ■