Weiss ist das neue Orange

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **92 (2017)**

Heft 3: **Küche/Geräte**

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-737451

Nutzungsbedingungen

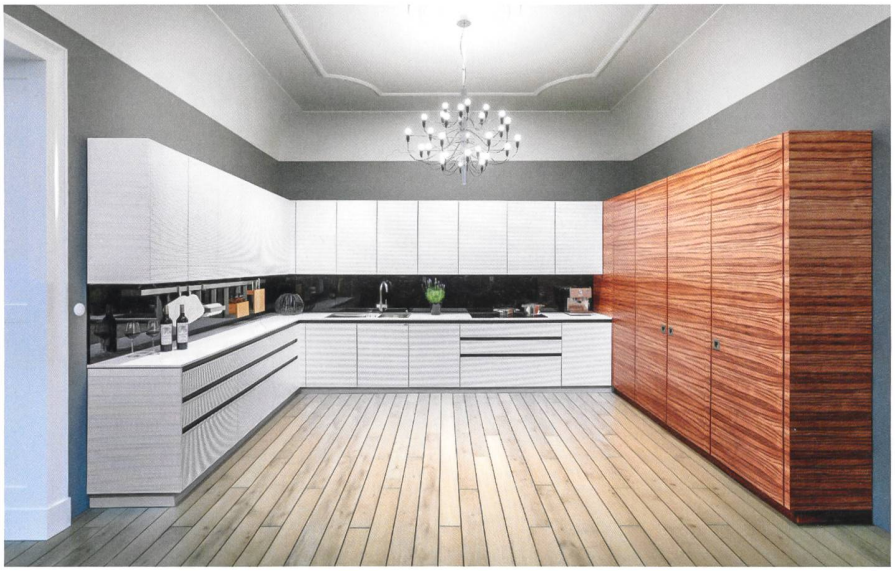
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



Allmilmö

Scavolini

Nolte

Zeyko

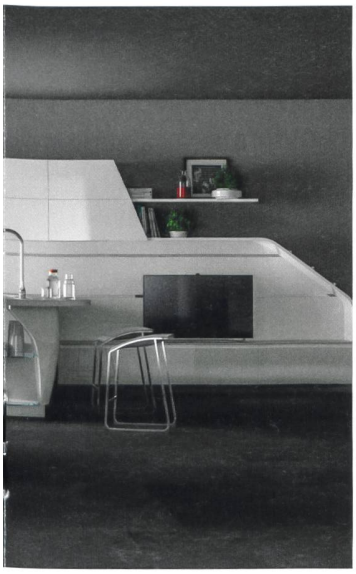
Ein Rundgang durch die Messe LivingKitchen

Weiss ist das neue Orange

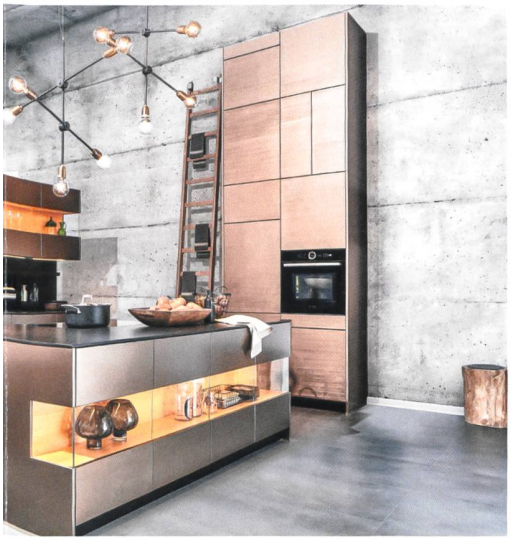
Im Januar traf sich die Küchenbranche in Köln. An der LivingKitchen, einer der Leitmessen in diesem Bereich, waren zwar auch technische Gadgets zu sehen, die sich erst bewähren müssen. Im Vordergrund standen jedoch Alltagstauglichkeit und ein Design, das auch nach Jahren gefällt. Kriterien also, die bei den Schweizer Baugenossenschaften seit je gelten.

Von Richard Liechti

Wer häufig neue oder frisch renovierte Genossenschaftswohnungen besichtigt, wird zustimmen: Die Küchen, die man dort einbaut, sind zwar von guter Qualität. Aber sie sind etwas langweilig. Schätzungsweise neun von zehn neuen Küchen kommen nämlich in Weiss oder einem Weisston daher. Der Augenschein auf der LivingKitchen zeigt nun: Damit liegen die Genossenschaften im Trend. Knallgrüne oder bonbonorange Fronten, wie sie noch vor wenigen Jahren Blickfang auf jeder Messe waren, sah man kaum. Ob italienisches Design oder ukrainische Nachwuchsfirma: Alle boten weisse Küchen an, und zwar von den Fronten über die Arbeitsflächen bis zu den Spülbecken. Und zwar am liebsten weisser als weiss: «pure white» oder «brillant white». Bisweilen durfte es auch ein edles Grau, Metallic oder Schwarz sein, nur um es wieder mit weissen Details zu kombinieren – oder mit Holz. Dies war der zweite augenfällige Trend. Kein Wunder, denn Holz harmoniert besonders gut mit nüchternen Grundtönen. Dabei waren erfreulich oft Vollholzplatten im Spiel,



Häcker



Team 7

Von der einfacheren Gebrauchsküche bis zum italienischen Design: An der Messe LivingKitchen durfte es am liebsten weisser als weiss sein. Unterbrochen nur von einem gelegentlichen Grau, Metallic oder Schwarz. Klar im Kommen ist auch die Kombination mit Echtholz.

die auch ökologisch gut abschneiden. Aus Kostengründen werden die schicken Holzkombinationen die Mietwohnungsküche allerdings wohl so bald nicht erobern.

An der Kölner Messe, die sich an ein Fachpublikum wendet, wurde Big Business betrieben. Da konnte man deutschen Managern beim Feilschen mit polnischen Küchenbauern zuschauen. Dabei hat sich das Design aus Osteuropa, das an der Messe stark vertreten war, dem westlichen Geschmack angepasst. Überhaupt kam die Durchschnittsküche erstaunlich uniform daher. Offenbar sind die Bedürfnisse von Finnland bis Sizilien gar nicht so verschieden.

Deshalb drängen auch neue Anbieter auf den Markt: zum Beispiel der grösste britische Küchenbauer, ein Gigant, der im Vereinigten Königreich jährlich 400 000 Stück verkauft. Das tiefe Pfund dürfte da einigen Rückenwind geben. Die Firma wendet sich ausschliesslich an Wiederverkäufer, so dass – quasi durch die Hintertür – vielleicht bald englische Küchen den Weg in die Schweiz finden. Doch auch die polnischen und ukrainischen Sattelschlepper stehen bereit.

Wie Moden kommen und gehen, zeigte sich nicht nur beim Design. Meinte man noch vor wenigen Jahren, gesünder als im Dampf gegart gehe es nimmer, waren nun überall in Plastik eingeschweisste Fische und Brokkoliröschen zu bewundern. Jede Wette, dass schon an der nächsten Messe kaum jemand vom Vakuumieren spricht. Aufholbedarf bestand dagegen bei den Kochfeldern, denn bei den traditionellen Glaskeramikherden vermochte bisher oft weder Grösse und Anordnung noch Bedienung zu befriedigen. Hier eröffnet die Induktion ganz neue Möglichkeiten, lösen doch Kochzonen, die sich nach Belieben koppeln lassen, die fixen Felder ab.

Und der vielgerühmte Blick in die Zukunft? Stiessen die neuen Küchen-Apps an der letzten Swissbau auf riesiges Publikumsinteresse (siehe *Wohnen* 4/2016), spielten sie an der Kölner Messe eine weit geringere Rolle. Offenbar sind die grossen Gerätehersteller noch mit Hochdruck am Entwickeln. Klar ist: Die digitale Revolution, die das Smartphone mit sich bringt, will man auf keinen Fall verschlafen. Dass technische Neuerungen nur dann eine Chance haben, wenn sie kinderleicht zu bedienen sind, liegt dabei auf der Hand. Die Speerspitze ist ein neuentwickelter Assistent, den man beim Kochen um Rat fragen oder dem man Befehle erteilen kann («Siri» lässt grüssen). Wann dieses Wunderwerk auf den Markt kommt? Das ist noch offen.

Bitte beachten: Die nachstehend vorgestellten Neuheiten werden in der Schweiz teils erst später lanciert.

Induktion: elegant und praktisch

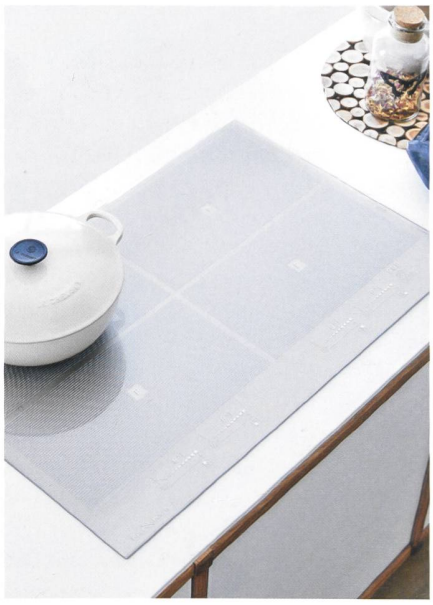
Miele

Nolte

Ein 60 Zentimeter breites und 52 Zentimeter tiefes Induktionskochfeld, an das sich je nach Bedarf und Portemonnaie weitere Module wie Grillfeld oder Tischlüfter andocken lassen: Das ist die Idee hinter dem SmartLine-System, das **Miele** neu auf den Markt bringt. Das Kochfeld kann als vier Einzelkochzonen genutzt werden, die sich bei der Verwendung von grossen Pfannen automatisch zusammenschalten. Und die Touch-Bedienung wird erst sichtbar, wenn ein Gerät in Betrieb ist.

Keramik sah man an der Messe nicht nur bei Spülbecken, sondern auch bei den Arbeitsplatten. Besonders elegant bei der Firma **Nolte** Küchen, wo die Induktionsfelder unsichtbar in die Keramikarbeitsplatte integriert sind. Passend zum Weisstrend bietet die Firma **Küppersbusch** das weisse Kochfeld an. Stil beweisen aber auch die traditionellen Glaskeramik-Kochfelder. So etwa die Neuheit Optiglass von **V-Zug,** die über eine zusätzliche, sehr harte Beschichtung verfügt und im eleganten Spiegelglasdesign daherkommt

V-Zug

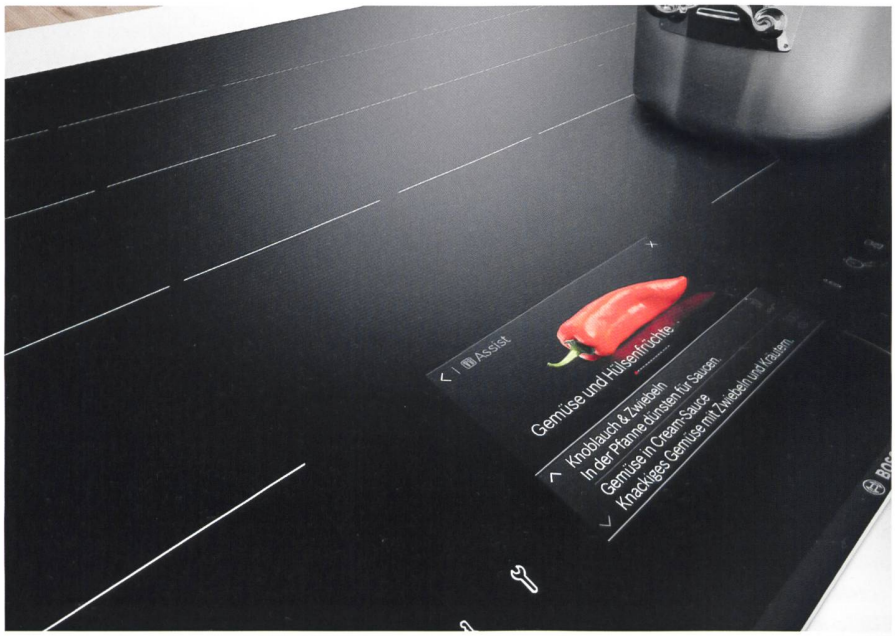


Küppersbusch

Alles unter Kontrolle

Jetzt wird der Sonntagsbraten noch digitaler. Künftig sollen nämlich Sensoren für den perfekten Garerfolg sorgen. Die neusten Induktionskochfelder und Backöfen von **Bosch** und **Siemens** sind mit einer Brat- und Kochsensorik ausgestattet. Sie misst die Temperatur direkt in den Töpfen und Pfannen und überträgt sie an die elektronische Steuerung, die dafür sorgt, dass die gewählte Stufe konstant gehalten wird.

Doch es geht noch einfacher: Egal ob Fleisch, Gemüse oder Beilage – einfach die gewünschte Speise über das Menü des Touchdisplays auswählen, und der digitale Assistent schlägt die passende Temperaturstufe sowie den Einsatz des Brat- oder Kochsensors vor. Nichts brennt mehr an, nichts kocht über, und am Schluss schalten sich die Geräte ab. Nur essen muss man noch selbst.



Bosch

Bunt spülen

Villeroy & Boch

Villeroy & Boch

Blanco

Keramik beim Küchen-Schüttstein – das ist in der Schweiz noch ungewohnt. Bedenken bezüglich Bruch- und Kratzfestigkeit zerstreuen die Hersteller. Die bei extrem hohen Temperaturen gebrannten Spülbecken besitzen eine besonders harte und glatte Oberfläche, so dass auch Schmutz nur schwer eindringt. Weder heisse Pfannen noch ätzende Flüssigkeiten seien ein Problem. Attraktiv ist die Vielfalt an Designs, sei es edles Grau oder gar eine Buntfarbe, wie sie **Villeroy & Boch** zeigte.

Auch die sogenannten Granitspülen sieht man hierzulande noch selten. Dabei handelt es sich nicht etwa um einen geformten Steinblock, sondern um ein Gemisch von Quarzkörnern und Acryl. Diese Spülbecken können im trendigen Weiss daherkommen, wie das hier gezeigte Modell von – nomen est omen – **Blanco**. Passgenau integrierte Schneidbretter oder Abtropfkörbchen sah man übrigens auch bei anderen Herstellern. Der Verbundwerkstoff lässt sich aber auch problemlos einfärben, so dass sich ein Farbakzent setzen lässt. Besonders bunt ging es am Stand des polnischen Herstellers **Wagran** zu.

Wagran

Das virtuelle Bedienfeld

Wenn Herd, Backofen und Konsorten via Smartphone und Tablet bedient werden, ergibt sich ein Problem: Was tun, wenn die Finger gerade nass, fettig oder teigverklebt sind? Dann kommt ein neues Gerät ins Spiel, das Sony 2017 auf den Markt bringt. Der Xperia Projector ist eine Art Beamer, der Handy- oder Computerscreen auf eine beliebige Fläche projiziert – auf den Herd, den Küchentisch oder an die Wand. Dort erzeugt der Xperia ein virtuelles Touchdisplay mit allen vom Tablet gewohnten Funktionen. Er kann mit anderen Hausgeräten vernetzt werden und wird so zur Schaltzentrale in der Küche. Man kann mit dem neuen Gadget aber auch Musik hören oder beim Kochen mit Freunden skypen.

Sony

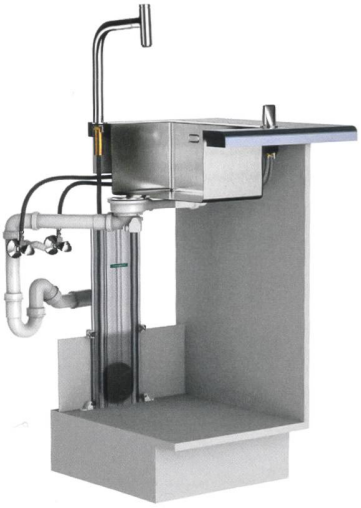
Die Fusstrittarmatur

Grohe

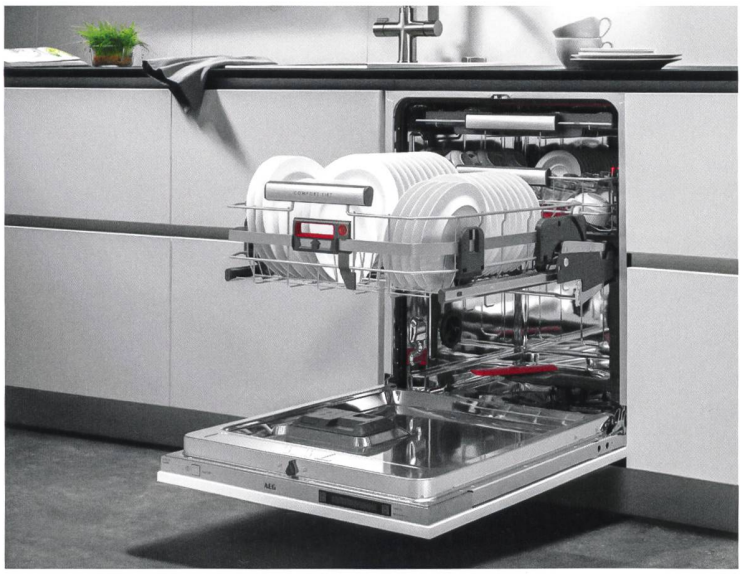
Hansgrohe

Nicht nur bei den Spülbecken, sondern auch bei den Armaturen – beziehungsweise den Schläuchen – sah man mehr Farbe. Zum Beispiel beim Modell Essence Professional von **Grohe,** das mit einem 360 Grad schwenkbaren Federarm aufwartet. Die gleiche Firma zeigte eine Neuheit, die das freihändige Arbeiten am Schüttstein möglich macht. Die Armaturen werden nämlich nicht mehr von Hand, sondern mit einer sanften Fussberührung am Sockel des Spülschranks bedient. Dort befindet sich ein Sensor, der den Wasserfluss am Hahnen auslöst.

Ein Ausziehschlauch, der so lang ist, dass man gleich die Pfannen auf dem Herd befüllen kann – das ist praktisch. Doch wie verstaut man den Schlauch im Unterschrankmöbel? **Hansgrohe** hat dafür die SBox entwickelt, ein für Standardmöbel ausgelegtes Gehäuse. Es schützt nicht nur vor Kollisionen mit Schubladen oder Abfallsystemen, sondern sorgt auch für leichtgängiges und leises Gleiten.



Bücken war gestern



AEG

V-Zug

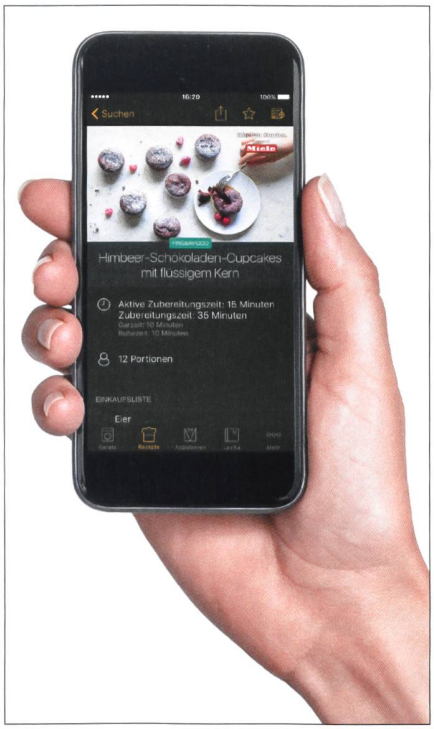
Ohne Bücken ging es bisher nicht. Kein Wunder, dass das Entladen des Geschirrspülers zu den unbeliebten Küchenämtli gehört. Abhilfe bietet der **AEG** Comfort Lift. Damit kann der untere Geschirrkorb mit einem Handgriff nach oben gefahren werden.

Kurze Spülgänge genügen bei leicht verschmutztem Geschirr. Mit dem Programm Party unterbietet **V-Zug** die bisherigen Kürzestmarken: Die Adora SL spült in nur elf Minuten. Wie der Name andeutet, ist das besonders praktisch, wenn viele Gäste am Tisch sitzen und man mehrere Gänge auf dem Menüplan hat. Und die Festlaune wird auch nicht gestört: Mit nur 37 Dezibel ist es das bisher leiseste Programm bei V-Zug. Die Geschirrspüler der Traditionsfirma sind zudem die einzigen, die von A bis Z in der Schweiz hergestellt werden.

Digitale Helfer

Rasant schreitet die Entwicklung der digitalen Helfer in der Küche voran. So auch die der **Miele**@mobile-App, die bisher in erster Linie der Kontrolle und Steuerung der Geräte per Tablet oder Smartphone diente. Ab sofort erhalten Nutzer freien Zugriff auf mehr als tausend Rezepte, ersonnen und getestet in der unternehmenseigenen Versuchsküche. Für die junge Generation der Hobbyköche, die nicht mehr lesen mag, gibt es 200 «How to»-Videos. Hierfür kooperiert Miele mit einem jungen Internet-Startup, der mobilen Rezept-Plattform «Kitchen Stories», die bereits 13 Millionen Nutzer zählt.

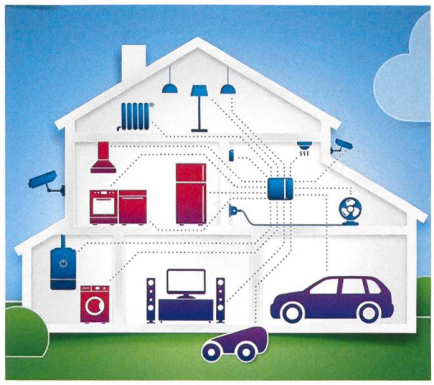
Auch **Bosch** und **Siemens** bauen das Angebot an vernetzten Haugeräten weiter aus. Über die Home-Connect-App können Backöfen, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Kühlschränke, ja sogar Kochfelder und Dunstabzugshauben gesteuert werden. Auch hier gibt es eine Rezeptdatenbank – nicht zu vergessen die berühmten Einbaukameras im Kühlschrank, die Selfies an den einkaufenden Besitzer senden (siehe *Wohnen* 4/2016).



Miele

Doch damit nicht genug der Digitalisierung. Gemeinsam mit Partnerunternehmen, etwa aus dem Heizungsbereich, arbeitet man daran, den Schritt von der smarten Küche zum smarten Haushalt zu vollziehen. Mit einem einzigen übergreifenden System sollen dann nicht nur Hausgeräte, sondern auch Heizung, Licht oder Sicherheitseinrichtungen gesteuert und aufeinander abgestimmt werden.

Siemens



Bosch

«Siri» für die Küche

BSH

Einen digitalen Küchenhelfer der besonderen Art entwickeln **BSH Hausgeräte GmbH**, zu denen Marken wie Bosch und Siemens gehören. Mykie – kurz für «My kitchen elf» – heisst ein «persönlicher Küchenassistent», der das Kochen weiter erleichtern soll. Mykie hört zu, beantwortet Fragen und setzt Sprachanweisungen um. Damit kann der Nutzer die gesamte Bandbreite der Funktionen seines vernetzten Hausgerätes bequem steuern. Via Mykie soll es aber auch möglich sein, sich mit anderen Nutzern auszutauschen, Onlinerezepte abzurufen oder fehlende Zutaten zu ordern. Wann Mykie, der als Schachfigur im Apple-Design daherkommt, als Produkt zur Verfügung steht, ist noch offen. ■

Anzeige

INHABERGEFÜHRTES, SCHWEIZER FAMILIENUNTERNEHMEN

WWW.KÜCHENHAUPTSTADT.CH

Hans Eisenring
KÜCHENBAU