

Zeitschrift: Wohnen
Band: 96 (2021)
Heft: 3: Hausgeräte

Artikel: Nicht nur mit Wasser kochen
Autor: Staub, Michael
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-977372>

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: 15.10.2024

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



Die Gewobag bietet in ihrer rund zehnjährigen Siedlung Staudenbühl in Zürich Seebach einen überdurchschnittlichen Standard. Dazu zählen Induktionsherd, Kombiteamer und grosser Kühlschrank mit separatem Tiefkühler.

Küchengeräte: Darf es etwas mehr sein?

Nicht nur mit Wasser kochen

Bei der Küchenausstattung achten die meisten Baugenossenschaften auf langlebige, einfache Geräte. Was über den Standard hinausgeht, gilt rasch als Luxus – vielleicht zu Unrecht. Denn moderne Geräte haben das Potenzial, nicht nur den Mieterinnen und Mietern das Leben einfacher zu machen, sondern auch der Verwaltung.

Von Michael Staub

Der Küchenkonsens im gemeinnützigen Wohnbau lautet: Kühlschrank, Glaskeramikherd und Geschirrspüler. Die Einbaugeräte sollen möglichst wenig Energie verbrauchen, pflegeleicht und langlebig sein. Was darüber hinausgeht, ist den meisten Genossenschaften suspekt. Kombiteamer, vernetzte Backöfen oder auch nur Induktionskochfelder werden von praktisch allen Baukommissionen als zu teuer oder unnötig eingestuft. Bei der Küche wird also gespart, bei vielen anderen Budgetposten hingegen kräftig investiert: In die Archi-

tektur und Energieeffizienz investieren viele Genossenschaften beträchtliche Summen, ebenso in Gemeinschaftsflächen und Aussenräume. Möglicherweise ist also weniger das Budget der Grund für die konservative Gerätewahl als vielmehr die Befürchtung, «unnötigen Luxus» einzuführen oder das Geld am falschen Ort zu investieren. Es gibt jedoch gute Gründe, auch teurere Geräte etwas näher anzuschauen: der bewusstere Umgang mit Lebensmitteln, ihre schonendere Zubereitung, die einfachere Reinigung und Wartung oder eine nochmals



Bild: Electrolux

Induktionskochfelder haben für die Köchin und den Koch viele Vorteile und sparen Energie. Sie dürften sich auch in der Genossenschaftsküche bald durchsetzen.



In modernen Kühlschränken halten Lebensmittel dank sogenannter Nullgradzonen länger – das wirkt auch dem grassierenden Food Waste entgegen.

höhere Energieeffizienz. Nicht zuletzt erlebt die Küche im Zuge der Coronalockdowns einen weiteren Aufschwung. Wer in den neuen (und alten) Mittelpunkt des Wohnens investiert, darf auf zufriedene und treue Mieterinnen und Mieter hoffen.

Kühler Hitzkopf

Seit Mitte der 1980er-Jahre gibt es Induktionskochfelder. Sie erzeugen die Wärme für das Kochen via Magnetfeld direkt in der Pfanne oder im Topf und benötigen deshalb weniger Energie. Wegen des Preisunterschieds zu Glaskeramikkochfeldern hat die Induktion bei Baugenossenschaften bis heute einen schweren Stand. Zu Unrecht, finden die befragten Hersteller. «Für den etwas höheren Preis bringen Induktionskochfelder viele Vorteile: Der Stromverbrauch ist tiefer, das Aufkochen läuft schneller, und man kann sich beim Berühren der Kochzone nicht verbrennen. Das hilft nicht nur Familien mit Kindern», meint Roman Kaufmann, Product Manager bei V-Zug. «Das Kocherlebnis ist beim Induktionsfeld viel angenehmer, weil sich die Hitze genau steuern und schnell reduzieren lässt», ergänzt Barbara Kaiser, Pressesprecherin bei Miele. Stefano Grasso, PR-Manager bei Electrolux Schweiz, weist auf einen weiteren Vorteil hin: «Falls beim Kochen etwas überschwappt oder danebengeht, wird es nicht eingebrannt, weil das Kochfeld kühl bleibt. Das erleichtert die Reinigung.»

Moderne Kochfelder besitzen verschiedene Sicherheitsfunktionen wie automatische Topferkennung, Restwärmeanzeige oder Kindersicherung. Hochwertige Induktionsmodelle helfen zudem, das Überkochen oder Anbrennen von Speisen zu vermeiden. Noch relativ neu sind flexible Kochfelder. Hier kann die Pfanne an einer beliebigen Stelle platziert werden. «Flexible Kochfelder bieten fast so viel Leistung

wie fixe Zonen, geben aber mehr Freiheit. Das wird von immer mehr Kunden geschätzt», sagt Roman Kaufmann. Gemäss Barbara Kaiser stellt auch Miele eine steigende Nachfrage fest: «Es ist sehr praktisch, wenn man Pfannen und Töpfe einfach verschieben kann und sich die Temperatur automatisch an die neue Stelle anpasst.» Bei Electrolux können entweder zwei oder alle vier Zonen zusammenschaltet werden. «Für grössere Pfannen oder Grillplatten ist das ideal», meint Stefano Grasso.

Weniger Food Waste

Der Ersatz von Kühlschränken wird von Baugenossenschaften häufig aufgrund einer energetischen Gesamtbetrachtung entschieden. Neue Modelle verbrauchen über ihre gesamte Lebensdauer weniger Strom als Altgeräte. Die Herstellung des neuen Kühlschranks sowie die Entsorgung des alten Gerätes sind jedoch als graue Energie zu berücksichtigen. Ein vorzeitiger Ersatz der Geräte kommt deshalb nur in Frage, wenn sie unreparierbar sind oder die Stromeinsparungen die graue Energie aufwiegen können. In dieser Rechnung gewinnen Neugeräte zunehmend an Terrain. Denn in den letzten Jahren wurden grosse Fortschritte bei den Kompressoren und bei der Dämmung erzielt, was den Energiebezug weiter senkt. Dies zeigt sich auch bei den Energieeffizienzklassen. Seit März 2021 gelten neue, nochmals strengere Vorschriften.

Für die meisten Mieterinnen und Mieter dürften das Feinessen sein. Im Alltag geht es eher um die Frage, wie viele Nahrungsmittel im Kühlschrank dem Food Waste zum Opfer fallen. Hier können die neuen Kühlschränke mit der sogenannten Nullgradzone punkten. In ihr herrscht eine Temperatur von null bis drei Grad Celsius. «Das sind ideale Bedingungen für eine deutlich längere Haltbarkeit von Fleisch, Fisch

Bild: V-Zug



Bilder: Miele



Der ins Kochfeld integrierte Muldenlüfter ist eine Alternative zur mächtigen Abzugshaube.



Bild: V-Zug

Auch Baugenossenschaften rüsten Küchen zunehmend mit Kombi-steamern aus. Noch grösser ist allerdings der Wunsch nach selbstreinigenden Backöfen.

und vielen Milchprodukten», sagt Barbara Kaiser (Miele). Ebenso spiele die korrekte Beleuchtung im Kühlschrank eine Rolle: «Das falsche Licht kann Lebensmittel schnell einmal welk erscheinen lassen, obwohl sie noch einwandfrei sind.» Auf stabile Temperaturzonen und Feuchtigkeitsbereiche setzt auch Electrolux: «So können verschiedene Lebensmittelsorten optimal gelagert werden», meint Stefano Grasso. Roman Kaufmann von V-Zug macht auf einen weiteren Punkt aufmerksam: «Die Lagerung der Lebensmittel sollte so unbeschwert wie möglich sein. Deshalb legen wir auch grossen Wert auf Komfortfunktionen wie das automatische Abtauen im Gefrierfach.»

Mehr Luft

Um Gerüche und Dampfschwaden abzusaugen, kommt traditionell eine Dunstabzugshaube zum Einsatz. In Zeilenküchen lässt sich diese problemlos in die Oberschränke integrieren. Für freistehende Kücheninseln oder beengte Küchen mit Fenstern über dem Herd gibt es Muldenlüfter. Diese können neben oder zwischen den Kochfeldern integriert werden und saugen damit Dampf und Gerüche direkt am Entstehungsort ab. «Beide Systeme haben ihre Anhänger. Manche wollen unbedingt eine Abzugshaube, andere schätzen das minimalistische Design der Muldenlüfter», sagt Barbara Kaiser (Miele). Roman Kaufmann (V-Zug) weist auf einen weiteren Vorteil der Muldenlüfter hin: «Sie können auch unkompliziert in Küchen unter der Dachschräge oder mit Fenstern vor der Kochzone integriert werden. Das gibt mehr Spielraum und Flexibilität.»

Weniger Dreck

Ein bekanntes Sorgenkind in Mietwohnungen ist der Backofen. Oft wird er nur cursorisch gereinigt, was beim Umzug stundenlange Arbeit



Bild: Miele

Dank der Vernetzung können die Anwenderinnen und Anwender Hausgeräte online steuern oder Rezepte abspulen. Doch auch für die Verwaltung eröffnen sich neue Möglichkeiten, etwa bei der Wartung. Der Datenschutz ist hier allerdings ungelöst.

und häufig auch aggressive chemische Reinigungsmittel nötig macht. Das muss nicht sein, denn moderne Backöfen besitzen eine Pyrolysereinigungsfunktion. Diese heizt den Backofen auf bis zu 500 Grad Celsius auf, wodurch sämtlicher Schmutz verbrannt wird und am Schluss als Asche entfernt werden kann. «Sogar eingebraunten Schmutz kann so mühelos entfernt werden. Das vereinfacht nicht nur die Reinigung vor dem Umzug, sondern verlängert auch die Lebensdauer des Gerätes», sagt Stefano Grasso (Electrolux). Ins gleiche Horn stösst Barbara Kaiser (Miele): «Oft werden noch funktionierende Geräte ersetzt, weil sie nicht mehr sauber sind. Mit der Pyrolyse-Reinigung kann dies vermieden werden.» Die Pyrolysefunktion kann also helfen, den Backofen über viele Jahre gebrauchstüchtig und sauber zu halten. ➔

Wer seinen Mieterinnen und Mietern etwas Besonderes spendieren will, kann anstelle eines Backofens einen Kombisteamer einbauen. Diese Geräte ermöglichen nicht nur das Backen mit Umluft, sondern auch das Dämpfen. Insbesondere Gemüse oder Kartoffeln können so sehr schnell und schonend zubereitet werden. «Geräte mit Dampffunktion eröffnen ganz neue Möglichkeiten beim Backen beziehungsweise Kochen», sagt Roman Kaufmann (V-Zug). Barbara Kaiser (Miele) fügt an: «Dampfgaren entspricht dem heutigen Gesundheitsbewusstsein. Wir beobachten, dass Steamer auch im Mietwohnungsbereich häufiger eingesetzt werden.» Eine weitere Komfortfunktion, die sich auch bei herkömmlichen Backöfen auszahlt, sei eine intuitive, mehrsprachige Bedienung. Die traditionelle Mehrsprachigkeit der Schweiz spreche ebenso dafür wie die wachsende Zahl von Kulturen und Sprachen bei den Mietparteien.

Mehr Überblick

Moderne Kühlschränke, Herde oder Backöfen sind anschlussfreudiger als ihre Vorgänger. Sie können untereinander vernetzt werden oder Informationen nach aussen übermitteln. Gerade der letzte Punkt dürfte für Baugenossenschaften interessant werden. Stefano Grasso (Electrolux): «Vernetzte Geräte eröffnen Verwaltungen völlig neue Möglichkeiten, weil sie in Echtzeit deren Nutzung und Servicekosten abbilden können

und dadurch jederzeit den Gesamtüberblick behalten.» Die Vorteile der Vernetzung betonen auch die anderen Befragten. «Es wird nicht mehr sehr lange dauern, bis die Haushaltsgeräte einer ganzen Überbauung von der Verwaltung effizient verwaltet werden können. Es geht in Richtung Flottenmanagement», sagt Roman Kaufmann (V-Zug). «Dank der Netzwerkanbindung können Geräte in Zukunft vermehrt aus der Ferne gewartet werden. Es wird also nicht mehr bei jeder Störung oder jedem Defekt ein Service-technikereinsatz nötig sein», ergänzt Barbara Kaiser (Miele).

Diese Ferndiagnose beziehungsweise Fernwartung ist im professionellen Facility Management schon länger ein Thema: Abwasserpumpen, Heizungen oder Lüftungen können so rund um die Uhr überwacht werden. Im Idealfall lassen sich Störungen aus der Ferne beheben. Denkt man an den hohen Aufwand und die hohen Kosten, die schon nur ein defekter Geschirrspüler auslösen kann, dürfte der Fernwartung ein grosser Markt offenstehen. Voraussetzung für solche Lösungen ist jedoch nicht nur die Investitionsbereitschaft und Technikaaffinität einer Baugenossenschaft, sondern auch ein rigoroser Datenschutz. Hier könnte man von den bisherigen Erfahrungen mit Smart Metering, also der Echtzeitüberwachung des Stromverbrauchs, lernen. Denn die Küche soll ja trotz allen Fortschritten ein Ort der Geborgenheit bleiben. ■

Anzeige



KWC

KWC DOMO E

kwc.ch

EDELSTAHL
STAINLESS STEEL

