



- 1)** Stylish: Indischer Apfel in durchgehendem Furnierlauf kombiniert mit Hochglanzmetalllic und beleuchteten Unterböden schaffen ein extravagantes Ambiente. *Bild: Sachsenküchen*
2) Glaspalast: Die Küchenfronten aus schwarzem Glas verschaffen dem Raum Transparenz und Leichtigkeit. *Bild: Brunner Küchen*
3) Küche mit Esprit: Das Modelabel «Esprit» hat in Zusammenarbeit mit dem Küchenhersteller Alno seine Lifestyle-Philosophie in diesem Konzept umgesetzt. *Bild: Alno*
4) Cleaner Chic: Die Kochinsel wurde auf einem Sockel installiert, was dem Raum Leichtigkeit verleiht. Weiße Fronten und kühles Metall bringen Spannung ins Spiel. *Bild: Sabag*
5) Aus einem Guss: Kochinsel und Tisch verschmelzen zu einer Einheit. Arbeits- und Tischplatten bestehen aus Quarz. Dieses Material genügt Dank «Microban»-Technologie hohen Hygieneanforderungen. Es ist unempfindlich gegen Öl, Fett und Flecken, kratzfest, pflegeleicht und farbecht. *Bild: Cosentino*

- 6)** American Diner: Diese Wohnküche macht auch in einer Loft eine gute Figur. *Bild: Ewe*
7) Ein Hauch von Meer: Das Design der «Marecucina» erinnert an eine elegante Segelyacht. Massives Walnussfurnier mit Ahornintarsien, «schwebende» Unterschränke und die einem Segel nachempfundene LED-Leuchtfläche über der Arbeitsplatte definieren den Begriff «Kochinsel» im wahrsten Sinne des Wortes. Ausgezeichnet wurde dieses Konzept mit dem interior design award 2011 und als «Kücheninnovation des Jahres 2011». *Bild: Alno*
8) Neue Sachlichkeit: Diese Neuentwicklung spricht eine minimalistische Formensprache und fügt sich als Solitär in ihr Umfeld ein. *Bild: SieMatic*
9) Einfach schön: Mit ihren klaren Linien, dem ästhetisch-minimalen Design und flexiblen Kombinationsmöglichkeiten fügt sich die orange «Snaidero» gut in unterschiedliche Einrichtungsstile ein. *Bild: Hugo Langmeier*
10) Grosszügig: Die in hellen Farben gehaltene Küche ist offen und optisch dennoch ein eigener Raum. Der helle Boden sorgt für klare Abgrenzung zum Wohnbereich. *Bild: Sanitas Troesch*

Lustobjekt Küche

Essen hat heutzutage nichts mehr mit reiner Nahrungsaufnahme zu tun. Essen ist zum sinnlichen Ritual geworden, Kochen zur entspannenden Freizeitgestaltung. Und Küchen sind keine zusammen gewürfelten Möbellager mehr, sondern durchgestylte Meeting-Points. *Von Sylvia Herr (Text)*

> In früheren Jahrhunderten völlig normal, zwischenzeitlich in urbanem Umfeld eher verpönt und als provinziell verschrien, erlebt die Wohnküche im High-Tech-Zeitalter eine grandiose Renaissance. Sie hat sich zum zentralen Treffpunkt im Haus oder in der Wohnung entwickelt. Hier geniesst man das Feierabendbier während der Einkauf versorgt wird, trinkt einen Aperitif mit Freunden, bevor man zu Tisch geht, genehmigt sich noch einen Absacker nach Konzert oder Theater. In den meisten Haushalten

wird in der Küche am Abend alles für den nächsten Tag hergerichtet, damit das «Zmorge» stressfrei abläuft. Dank Zeitschaltuhr ist der Kaffee schon «durch» und der Eierkocher meldet mit schrillumem Ton Vollzug, bevor man auch nur den Bademantel übergestreift hat. Digitalisierung und Vernetzung sind auch in der Küche auf dem Vormarsch. Wenn es über die eben genannten Beispiele hinausgeht, kann's aber schon etwas heikler werden. Technikfreaks mögen es ja abgefahren finden, den Backofen via Fernbedienung

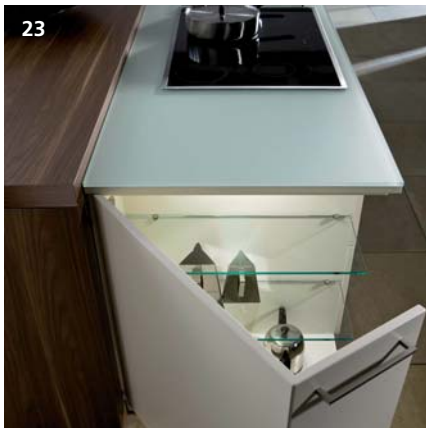
Küchen



- 11) Leuchtglas: Covilux** ist ein 24 Millimeter dickes, homogen leuchtendes, energiesparendes Glas. Farben und Farbmischungen sind nach Geschmack wählbar, die Helligkeit kann per Fernbedienung stufenlos reguliert werden. Über den PC sind sogar Lichtszenen programmier- und abspielbar. *Bild: Covilux*
- 12) Gesamtkunstwerk:** Das von Stararchitekt Hadi Teherani entworfene Küchenkonzept löst sich vom Konventionellen und bezieht den gesamten Wohnraum mit ein. *Bild: Poggenpohl*
- 13) Schwerelos:** Die Kücheninsel scheint im Raum zu schweben. Die grifflosen Oberschränke und die deckenhohen Wandschränke mit den Elektrogeräten bilden eine ruhige Kulisse. *Bild: Leicht*
- 14) Gar nicht oberflächlich:** Die mit Melamin beschichteten und beidseitig veredelten Oberflächen gibt es in fünf Holz- und neun Uni-Dekoren. *Bild: Formex*
- 15) Puristisch:** Die graphitgrauen Fronten sind kunstharzbeschichtet, die Abdeckungen aus 60 Millimeter starkem Chromstahl. *Bild: Schneebeil/Martin Hemmi*
- 16) Lasst Blumen sprechen:** Wie Eisblumen wirkt das Dekor auf den Glasfronten der Oberschränke. *Bild: Glas Trösch*
- 17) Klein, aber fein:** Für kleine Wohnungen eignet sich diese «Nischen»-Küche. *Bild: Ikea*
- 18) Puristische Formensprache:** Das Design dieser Küche beschränkt sich aufs Wesentliche. *Bild: Hans Eisenring*
- 19) Understatement:** Die Feinheiten offenbaren sich erst auf den zweiten Blick. Gasgrill und Kochstelle sind in die Edelstahl-Arbeitsplatte eingelassen. Die Fronten aus Echtholz furnieren öffnen und schliessen elektronisch durch antippen. *Bild: Allmilmö*
- 20) Farbenfroh:** Klassisches Weiss, kombiniert mit knallig bunten Elementen, machen den Raum fröhlich und frisch. *Bild: Schmidt Küchen*

einschalten zu können. So ist der Braten verzehrbereit, wenn sie nach Hause kommen und sie verlieren keine Zeit. Was passiert aber, wenn solche Programme Amok laufen? Wer seine Küche mit derartigen Spitzfindigkeiten ausstatten möchte, sollte unbedingt einen Fachmann zu Rate ziehen. Das gilt auch für experimentierfreudige Heimwerker. Wer will schon ein flambiertes Haus statt eines wohl gegartens Bratens? Umfragen haben übrigens ergeben, dass immer mehr Männer fast aller Altersklassen Freude am

Kochen haben und ihren Frauen gerade am Wochenende ganz gerne mal den Löffel aus der Hand nehmen. Männer und Frauen «ticken» in vielen Bereichen nun mal unterschiedlich, was zur Folge hat, dass sie auch in der Küche unterschiedliche Prioritäten setzen. Männer mögen's technisch, Frauen praktisch. Fakt ist: Heute steht in den seltensten Fällen die Frau alleine in der Küche – heute ist Kochen Teamwork. Kochinseln, die von drei oder gar vier Seiten zugänglich sind, erfreuen sich daher steigender Belieb-



Schicke Feuerwehr Ein Feuerlöscher sollte in jedem Haushalt vorhanden sein. Ist er aber leider nicht. Das mag daran liegen, dass man nie so recht weiss, wohin mit dem Ding – schliesslich sind Feuerlöscher keine optische Offenbarung. In vielen Fällen landet er im Keller oder in der Garage, was im noch so kleinen Brandfall kritisch werden kann. Steht der Feuerlöscher aber griffbereit, können Studien zufolge 80 Prozent aller Brände im Keim erstickt werden. Die Design-Feuerlöscher der Firma Minimax haben derart schicke Outfits, dass es doch schade wäre, sie an unsichtbarer Stelle zu deponieren. *sh*



Angetreten: Designfeuerlöscher. *Bild: Minimax*

- 21) Schräge Sache: Hier wurden die Dachschrägen als architektonisches Element eingesetzt und zur Installation von Beleuchtungskörpern genutzt. *Bild: Herzog*
- 22) Witziges Detail: Halter für Küchenutensilien und Kaffeekapseln. Für dieses Rellingssystem gibt es auch iPad-, Kochbuch- und Papierrollenhalter oder Gewürzborde. *Bild: Beat Bucher*
- 23) Ausgeklappt: Dieser Unterschrank bietet seitlichen Stauraum, ohne die Optik der Front zu unterbrechen. *Bild: Leicht*
- 24) Understatement: Tablare aus Alucobondplatten, die in die Rückwand der Oberschränke gesteckt werden, sorgen für optimale Raumausnutzung. Spezielle Gasfedern halten die Türen in der geöffneten Position. *Bild: Veriset*
- 25) Am Stück: Fordern es die baulichen Gegebenheiten, so kann man die gesamte Küche auch stilvoll an einer Wand platzieren. *Bild: Bulthaup*
- 26) Durchgeschoben: Das Schubladensystem «Riverso» ist beidseitig ausziehbar und eignet sich daher besonders für Kochinseln, Durchreichen und Raumteiler. *Bild: Peka*
- 27) Über Eck: In dieser L-förmigen Küche ist die Kochinsel von drei Seiten zugänglich. Sie ist gleichzeitig ein Raumteiler zum Wohnbereich. *Bild: Bruno Piatti*

heit. Die Zukunft gehört zweifelsfrei den offenen Küchen. Wohnküche bedeutet nicht mehr, dass der Esstisch in die Küche gestellt wird, sondern dass die Küche in den Wohn- und Essbereich homogen integriert wird. Die Vielzahl an Materialien und Oberflächenstrukturen, eine breites Farbenspektrum sowie flexibles Design bieten 1001 Gestaltungsmöglichkeiten, ganz nach Gusto und Budget. Gleiches gilt für Spülen. Das sind längst keine Becken

mehr mit einem Wasserhahn obendrauf. Integriert in die Arbeitsplatte und versehen mit einem skulpturalen Wasserspender werden sie zum unwiderstehlichen Blickfang. Sofort 100 Grad heisses Wasser liefern Kochend-Wasser-Hähne. So lassen sich Kochvorgänge verkürzen, was nicht nur Zeit, sondern auch Energie einspart. <

- 28) Fliessende Formen: Gemeinsam mit der Marke «Esprit» hat der Armaturenhersteller Kludi diesen Wasserspender aus verchromtem Führungsbogen und weissem Schlauchauslauf entwickelt. Der Aktionsradius von 360 Grad bietet höchsten Bedienkomfort. *Bild: Kludi*
- 29) Langhals: Diese Armaturen haben eine komfortable Höhe und setzen farbliche Akzente. *Bild: KWC*
- 30) Eiltempo: Der Kochend-Wasser-Hahn «Quooker» hält das Frischwasser konstant auf einer Temperatur von 110 Grad. So ist die Pasta in kürzester Zeit al dente. Der Name setzt sich übrigens aus «quick» und «cook» zusammen. *Bild: Quooker*
- 31) Kochend heiss: Sofort 93 Grad heisses Wasser liefert diese Armatur. Sie ist auch als kombinierte Variante für Kalt- und Heisswasser erhältlich. *Bild: Dornbracht*
- 32) Wasserkocher adé: Mit dem Grohe Red-System hat man – je nach Grösse des Boilers – zwischen drei und sechs Liter kochend heisses Wasser sofort zur Verfügung. *Bild: Grohe*
- 33) Heiss und kalt: Per Tastendruck liefert diese Armatur heisses Wasser für Tee oder Kaffee und gekühltes Trinkwasser zur Erfrischung. Das «Zip HydroTap» besteht aus der elektronischen Armatur und dem Untertischgerät. *Bild: Clage*
- 34) Mise en place: An der flächenbündigen Spüle mit fest integriertem Rüstmodul aus hochwertigem Glas macht das Vorbereiten Spass. *Bild: Suter*
- 35) Puristischer Akzent: Das Silgranit-Becken in Verbindung mit dunklem Holz und heller Arbeitsplatte. *Bild: Blanco*
- 36) Zeitlos schön: Die Armatur Livello mit quer liegendem Korpus hat skulpturalen Charakter. *Bild: KWC*
- 37) Die Armatur mit ergonomischem Brausekopf am Ende des Schlauchzugs gewinnt praktisch denkende Köche für sich. *Bild: Similor*