

# FÜR IMMER & EWIG

Woraus sollten die Möbel sein, auf denen sich über viele Jahre Salat rüsten, Steak braten und Kuchen backen lässt? Wir stellen vier langlebige Materialien vor und zeigen Neuheiten aus der Welt von Küche und Kochen

TEXT BARBARA HALLMANN  
REDAKTION STEPHANIE RINGEL

**GASTROSTANDARD** Seit geraumer Zeit ist professionelle Küchenausstattung das neue Normal. Neben Geräten und Einrichtung gehört dazu auch, wie die Arbeitsflächen konzipiert und gebaut sind. Nämlich: entsprechend den Arbeitsabläufen professioneller Köche. Der Hersteller Abimis steht für lässig designte Gastroküchen für den Hausgebrauch. [www.abimis.com](http://www.abimis.com) im Fachhandel

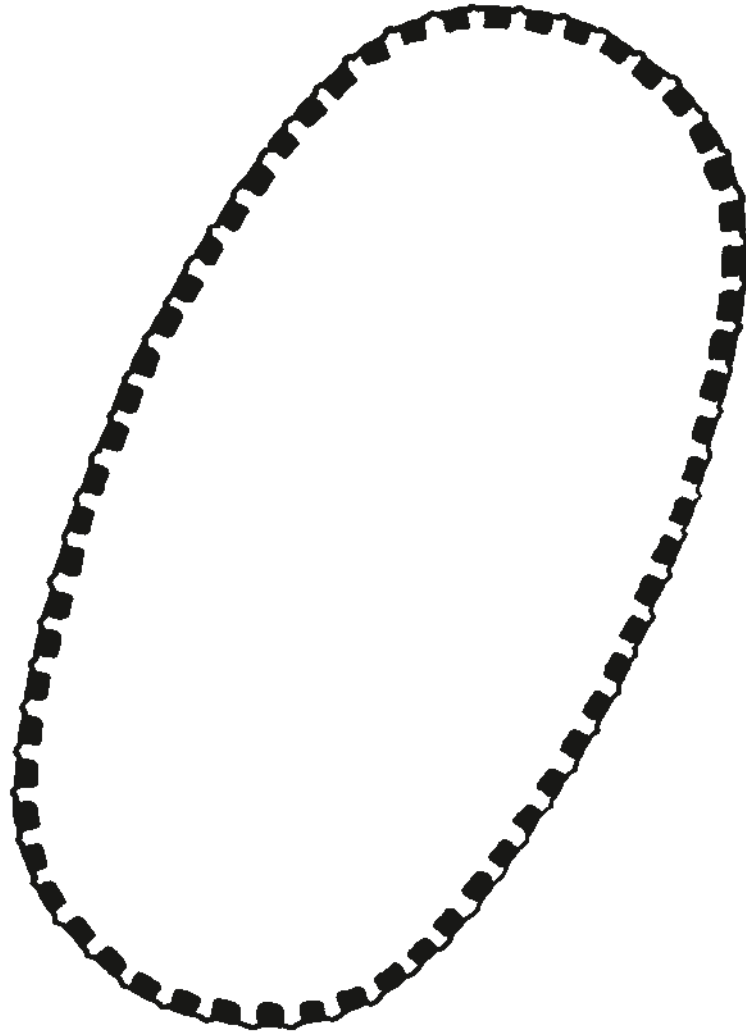


wogg™

Lust auf Espresso in Mailand ...  
... und eine Weltneuheit?

MÖBEL  
MIT  
EINZIG-  
ARTIGEM

SCHIEBE-  
TÜR-  
SYSTEM



MEHR  
FREIHEIT,  
FREIE  
FORMEN

INNOVATION  
MADE IN  
SWITZERLAND

Salone del Mobile  
Palazzo Litta – Spiegelsaal  
Corso Magenta 24, Milano  
4.9. – 10.09.2021

Offen für Alle

wogg.ch



# HOLZ



Das klassischste aller Küchenmaterialien ist ohne Frage massives Holz – denn schon die Mutter aller Einbauküchen, die «Frankfurter Küche» von 1926, war daraus gefertigt. Eine klassische Schreinerküche, die komplett aus Massivholz besteht, altert in Würde. Allerdings ist auch bei einer Massivholzküche mit extrem heissen Pfannen Vorsicht geboten, sie könnten Brandflecken hinterlassen. Auch Fette und Säuren machen sich unter Umständen noch lange bemerkbar. Und bei unbehandeltem Eichenholz sorgen unbeschichtete Eisenteile – zum Beispiel blaugeplisstete Messer oder japanische Teekannen – für den Austritt von Gerbsäure und damit für schwarze Verfärbungen, die sich nicht entfernen lassen. Vor allem die Arbeitsplatte einer Massivholzküche sollte also gut geschützt und mit Vorsicht behandelt werden. Entscheidet man sich für einen Lack, ist der Schutz dauerhaft; die Behandlung mit Ölen oder Wachsen muss regelmässig aufgefrischt werden, vor allem bei der Arbeitsplatte. Für ein dauerhaft gutes Gewissen sollte man auf FSC-zertifizierte Hölzer zurückgreifen, die keine weite Reise bis zur Schreinerei haben. Eine interessante Alternative kann auch Altholz sein: Bereits gebrauchte Hölzer geben der Küche ein individuelles Aussehen und schaffen, besonders wenn sie aus der Nähe kommen, auch in einem Neubau eine gewachsene Verbindung zur Umgebung. Besonders spannend wirkt die Kombination von Massivholz mit Beton oder Naturstein.

**HERSTELLER** Massivholzküchen bekommt man bei den meisten Schweizer Schreinereien. Zum Beispiel: [www.spicher.ch](http://www.spicher.ch), Brugg; [www.schreinerei-marx.ch](http://www.schreinerei-marx.ch), Zizers-Landquart; [www.team7-home.com](http://www.team7-home.com), über die Fachhändler; [www.lindauerag.ch](http://www.lindauerag.ch), Steinen

FOTOS ZVG



**DER TIPP VON  
MANUEL MARZORATI**  
EISENRING KÜCHENBAU

**SMART KITCHEN I**

**Kein Küchengerät  
ohne App?**

«Heute haben viele Geräte eine eigene App – egal ob Herd oder Steamer, Geschirrspüler oder Kühlschrank, und sie unterscheiden sich von Hersteller zu Hersteller. Meiner Meinung nach lohnt es sich, für Kochgeräte wie Steamer und Backofen eine digitale Hilfe zu haben. Über diese kann man Rezepte lesen, Einkaufslisten generieren, sehen, ob der Backofen die richtige Heiztemperatur erreicht hat und wann man die Lebensmittel in den Backofen schieben kann. Auch für Geschirrspüler sind Apps praktisch, die mitteilen: fertig gewaschen, Regeneriersalz nachkaufen oder Reinigungsmitteldispenser leer.

Darüber hinaus kämpft man dann schnell gegen ein grösseres Sammelsurium verschiedener Applikationen: eine für die Waschmaschine, eine für die Sonnenstoren, eine für den Luftreiniger, eine für die Musikanlage, eine für die Alarmanlage ... Einen echten Mehrwert bieten all diese smarten Funktionen vor allem dann, wenn man sie über eine zentrale App im System der Hausautomation steuern kann. Wenn das nicht möglich ist, sollte man sich genau überlegen, was man im Alltag wirklich braucht und was den meisten Nutzen bringt. Den Rest kann man beiseite lassen.»

*Hans Eisenring AG ist ein 1988 gegründetes Schweizer Familienunternehmen, das schweizweit individuelle Küchen plant und umsetzt.*

[www.eisenring-kuechenbau.ch](http://www.eisenring-kuechenbau.ch)

3



4

**1 INDIVIDUELLE MASSARBEIT** gelingt mit guter Küchenplanung und Schreinerhandwerk. Zum Beispiel von Herzog Küchen AG aus Unterhörstetten TG, siehe Beispiel mit Kücheninsel, Chromstahl-Arbeitsfläche, lackierten Fronten. [www.herzog-kuechen.ch](http://www.herzog-kuechen.ch)  
**2 LANDHAUSSTIL** Mix aus rustikalen Elementen, hochwertigen Details wie Messinggriffen und schönen Wandregalen statt Oberschränken. Modell «Ylenia» von [www.arancucine.com](http://www.arancucine.com)  
**3 NORDISCH NATÜRLICH** Mix aus schwarzer Eiche und Marmor. Zum Tisch verlängerter Küchenblock, hohe Wandschränke, zum Teil mit Glasfronten, in verschiedenen Varianten erhältlich. «V2» von [www.vipp.com](http://www.vipp.com)  
**4 ELEGANT VERPACKT** Neue Küchenfronten, hier aus Bambus, Hersteller [www.ikea.com](http://www.ikea.com)



# BETON



**1 GESAMTKUNSTWERK** Küche in einem zum Wohnhaus umgebauten Stall in Soglio GR. Das zentrale Möbel der Küche, halb Kochinsel, halb Sitzplatz, ist aus Stampfbeton gefertigt. Das Projekt ist von [www.ruinelli-associati.ch](http://www.ruinelli-associati.ch)

**2 JUNGER KLASSIKER** Betonarbeitsplatten und Fronten können in bestehende Küchen integriert werden. Daneben gibt es Modelle, die aus einem Guss sind, wie hier die «Milano» von [www.dade-design.com](http://www.dade-design.com)

Die Mischung aus Zement, Sand und Wasser macht sich auch als Material für eine Küche gut. Dabei gibt es mehrere Möglichkeiten, Beton einzusetzen: Man kann sich für Betonfronten und Betonarbeitsplatten entscheiden und erhält damit eine recht klassische Küche mit ungewöhnlichem Material. Dafür fertigen spezialisierte Küchenbauer Betonplatten von rund einem Zentimeter Stärke, die dann als Fronten angebracht werden, der Korpus der Küche besteht zumeist aus Massivholz oder Holzwerkstoffen, die Auszüge aus Massivholz. Auch die Arbeitsfläche wird dann meist aus Beton gearbeitet. Allerdings gestaltet sich der Einbau einer Betonarbeitsfläche oft aufwendig, weil die Platten extrem schwer sind. Gerade bei Umbauten lassen sie sich nicht immer leicht an ihren Bestimmungsort bringen. Einfacher ist es dann, den Beton direkt vor Ort zu giessen oder als Stampfbeton zu verarbeiten. So entsteht eine Art robuster Korpus mit Arbeitsplatte, in den dann eine klassische Küche aus Massivholz eingebaut werden kann. Die Betonoberfläche kann man rau belassen oder glatt schleifen. Beton ist sehr langlebig und robust, eine heisse Pfanne abzustellen ist kein Problem. Aber er reagiert empfindlich auf Fette und Säuren. Mal einen Pizzarest liegen lassen oder mit Essig kleckern schafft also unter Umständen dauerhafte Erinnerungen – nur wer das akzeptieren kann, sollte sich für eine Betonküche entscheiden. Es gibt auch Möglichkeiten, die Oberfläche zu versiegeln, allerdings müssen diese Mittel regelmässig erneut aufgetragen werden. Die Herstellung von Betonküchen ist kompliziert; daher gibt es dafür nur wenige Hersteller. Alternativen finden sich auch noch im benachbarten Ausland wie Deutschland und Italien. Gute Ansprechpartner können auch Architekten sein.

**WEITERE INFORMATIONEN, HERSTELLER** [www.dade-design.com](http://www.dade-design.com), Altstätten SG, [www.steiningerdesigners.com](http://www.steiningerdesigners.com), St. Gallen



## SMART KITCHEN II SCHLAUE NEUE FUNKTIONEN

### Multifunktions-Fläche

Anpassungsfähiges Induktionskochfeld für bis zu fünf Töpfe und Pfannen. Die Funktionen werden über das Bedienfeld gesteuert. Mit Zusatzfunktionen wie Assistenzprogrammen, die Fachwissen liefern zum Kochen, Vernetzungsfunktion mit der Dunstabzugshaube und Topferkennung. Modell «KM 7999 FL» von [www.miele.com](http://www.miele.com)

FOTOS ZVG



### Haube mit Mehrwert

In ein modulares Regal integrierte Umlufthaube. Eigene Konfigurationen möglich. «Open Suite» von [www.elica.de](http://www.elica.de)

### Multitalent

Dieser Kühlschrank kann mehr dank der WiFi-Konnektivität: Playlists anzeigen, Rezepte abbilden, Kalenderfunktion, Fotoalbum, integrierte Kamera, durch die via Smartphone jederzeit von überall in den Kühlschrank geschaut werden kann. In verschiedenen Größen, mit Eiswürfelfach. «Samsung Food Center», über [www.suter.ch](http://www.suter.ch)



arwa

# The beauty of perfection



### ARWA-TWINPLUS

Charakter ist Ausdruck eines individuellen Lebens. Die Küchen-Kollektion arwa-twinplus vereint einzigartige Ästhetik mit herausragender Präzision. Erhältlich in Chrom und Edelstahl, mit rundem oder eckigem Auslauf. [arwa.ch](http://arwa.ch)

1

# NATURSTEIN

Arbeitsplatten aus Naturstein gibt es in vielen verschiedenen Qualitäten. Allerdings eignet sich nicht jeder Stein für jede Art der Küchennutzung gleich gut: Wer eher selten kocht, kann zum Beispiel auf Marmor oder Sandstein setzen, für eine intensive Nutzung wählt man besser einen robusten Granit, der vor allem geschliffen weniger empfindlich ist. Generell gilt: Steine aus der Umgebung passen oft besonders gut zum Licht in einer bestimmten Region und haben noch dazu eine bessere Ökobilanz. Allerdings muss man beachten, dass die meisten Natursteine regelmässig imprägniert werden müssen, um lange schön zu bleiben – was im Alltag einen gewissen Zusatzaufwand bedeutet. Und Naturstein ist empfindlich gegen Säuren und Fette. Ausgeschütteter Apfelmost kann dauerhafte Flecken verursachen. Fettspuren

verschwinden mit der Zeit wieder, wenn man Glück hat. Seit einigen Jahren gibt es auch die Möglichkeit, für die Fronten Natursteinplatten einzusetzen; sie werden auf eine Stärke von rund einem Zentimeter geschnitten. Der Korpus solcher Küchen besteht dann meist aus Massivholz. Die fertige Küche wirkt allerdings, als sei sie komplett aus Stein gefertigt. Naturstein eignet sich aber gleichzeitig für unkonventionelle Lösungen, bei denen man mehrere Materialien kombiniert: Warum nicht das Spülbecken komplett aus einem massiven Steinblock arbeiten lassen und auf eine Küche aus Massivholz und farblich passendem Cortenstahl aufsetzen?

**Hersteller** [www.eisenring-kuechenbau.ch](http://www.eisenring-kuechenbau.ch), Sirnach; [www.real-stein.ch](http://www.real-stein.ch), Gibswil. Ausserdem kann man bei den meisten Küchenbauern Naturstein-Arbeitsplatten bestellen.



2



3

**1 NATUR AM STÜCK** Wie ein kleines Kunstwerk wirken naturbelassene Steine, hier mit Naturkruste, also rauer Oberfläche. Spülbecken Teil des Steinblocks, Fronten aus handgeschmiedetem Eisen, Tresen aus Eichenbalken. Über [www.werkhaus.ch](http://www.werkhaus.ch) **2 ALTER BEKANNTER, NEU GENUTZT** Terrazzo ist als Bodenbelag bekannt. Hier wird Granulat des Kalksteins Nero Portoro, Farbe und Harz gemischt und zu schönen Platten für Arbeitsflächen und Fronten verarbeitet. Von [www.poggenpohl.com](http://www.poggenpohl.com) **3 GLATTE FLÄCHE** Natursteinplatte in Kombination mit karminrot colorierter Alteiche. Für Arbeitsflächen bietet sich Naturstein, Dekton, Neolith oder auch Quarzkomposit an. Hier: «Y-Line» von [www.eisenring-kuechenbau.ch](http://www.eisenring-kuechenbau.ch). Das Unternehmen hat ein eigenes Natursteinwerk.



KWC **KIO**  
Kunst in der  
Küche



Mehr Infos:



[www.kwc.ch](http://www.kwc.ch)

**KWC**



# METALL

Stahl kann weder Säure noch Hitze, weder Fett noch Wasser etwas anhaben. Nur mit Chlor und Scheuersand sollte man eher zurückhaltend sein. Stahlküchen sind extrem langlebig und als klassische Familienküche in verschiedenen Farben zu haben – oder alternativ – im professionellen Matt-Look der Gastronomie. Gastroküchen werden von einigen Herstellern ebenfalls für private Haushalte gefertigt oder sind gebraucht zu kaufen. Weil Stahl so unverwundlich ist, kann auch der Kauf einer bereits genutzten Gastroküche – oder einiger gebrauchter Teile – unter Umständen eine spannende Alternative darstellen. Wer genügend Platz hat, wird deren standardmässige Einbautiefe von 80 Zentimetern schnell zu schätzen wissen – vor der Kaffeemaschine ist in diesem Fall nämlich noch Platz zum Obst rüsten und Teig rühren. Klassische Stahlküchen für Privathaushalte werden heute farbig pulverbeschichtet, die Fronten benötigen recht wenig Aufmerksamkeit und sollten lediglich sauber und trocken gehalten werden. Haben sie doch einmal einen Kratzer, lässt auch der sich ausbessern, wenngleich man diese Arbeit am besten einem Profi überlassen sollte. Und eine Stahlküche kann man auch getrost «von ihrem Ende her» denken: Denn selbst wenn sie entsorgt werden muss, hat das Material noch seine Vorteile: Stahl kann komplett wiederverwendet werden und man bekommt oft sogar noch einige Franken Materialwert ausbezahlt.

**HERSTELLER** [www.forster-home.ch](http://www.forster-home.ch), z. B. Zürich; [www.lehni.ch](http://www.lehni.ch), Dübendorf; [www.tiba.ch](http://www.tiba.ch), Bubendorf; [www.simeta.ch](http://www.simeta.ch) – Gastroküchen auch für Privatkunden, Niederwil



1



2



**1 ELEGANT ZEITLOS** Armaturenlinie in verschiedenen Formen und Ausführungen erhältlich – Chrom, Edelstahl, verschiedene Ausläufe, Auszugsbrause und diverse Bedienelemente. «arwa-twinplus», Design: Andreas Dimitriadis für [www.similor.ch](http://www.similor.ch)  
**2 GRADLINIG** Klare Linien, modular aufgebaut, das lässt Raum und Platz für Leben und Kochen in der Küche. Material: Aluminium. «Fold», Design: Sigurd Larsen für [www.reformcph.com](http://www.reformcph.com)  
**3 SCHLICHT UND SCHÖN** Aluminium eignet sich hervorragend für den Küchenbereich, lässt sich mühelos reinigen, ist hygienisch und geruchsneutral. Arbeitsfläche aus Stahl. Hersteller [www.lehni.ch](http://www.lehni.ch)  
**4 ORDNUNG HALTEN** Regalsystem, bei dem die galvanisierten Tableaux auf unterschiedlichen Höhen eingeschoben werden können. Mit Zusatzelementen wie Flascheneinsatz, Korkeinlagen, Trenneinsätzen und Schubladen. Von [www.stringfurniture.com](http://www.stringfurniture.com)  
**5 NEULING IN DER KÜCHE** Hebelmischer «Alterna elis» ist die erste Ausführung einer neuen Kollektion an Armaturen für die Küche. In Schwarz, Edelstahl oder Chrom. Von [www.sanitastroesch.ch](http://www.sanitastroesch.ch)



## Küchenumbau geplant? Kommen Sie zu den Profis!

Rund 60'000 Schweizer Haushalte renovieren jährlich ihre Küche. Ob Sie nur neue Geräte benötigen oder gleich eine Wand einreissen und eine Wohnküche realisieren möchten: Bei Veriset sind Sie richtig! Wir begleiten Sie von Anfang an persönlich und kompetent.

Jeder Umbau ist einzigartig. Gemeinsam mit Ihnen entwerfen unsere erfahrenen Küchenprofis Schritt für Schritt Ihren persönlichen Küchenraum. Im Zusammenspiel mit Boden, Wänden und Beleuchtung entsteht ein Raum, wo das Leben spielt.

Vertrauen Sie der Kompetenz der grössten Schweizer Küchenherstellerin und profitieren Sie von zertifizierter Schweizer Qualität zu fairen Preisen.

WO DAS LEBEN SPIELT

die küche. made in luzern.

Gewinnen Sie 1 von 10 originalen Veriset-Schwedenmetern!

Jetzt QR-Code scannen und den unverzichtbaren, robusten Helfer gewinnen, der auf keiner Baustelle fehlen darf!  
[veriset.ch/wettbewerb](http://veriset.ch/wettbewerb)



### Auf Knopfdruck los

Kein Hebel, kein Drehknopf – eine kleine feine Silikongrifffläche dient als Bedienfeld. Wassermenge, Strahlart und Wärme können graduell angepasst werden. «Kio» von [www.kwc.ch](http://www.kwc.ch)



### SMART KITCHEN III SCHLAUE NEUE FUNKTIONEN

#### Neues Gewand

Den Klassiker gibt's jetzt in den neuen Farben Rostrot, Blau und Sand. Isolierkanne «EM77» von [www.stelton.com](http://www.stelton.com) im Fachhandel



#### Die neue Leidenschaft

Brot backen ist in. Der Automat kann viel mehr als das, nämlich alle möglichen Teigsorten zubereiten. «SD-YR2550» von [www.panasonic.com](http://www.panasonic.com)



#### Abgesaugt

Kochfelder kombiniert mit Dampf-abzugssystem, hier in Schwarz. «Bora Professional 3.0» über [www.suter.ch](http://www.suter.ch)



#### Mehr Durchblick

Statt Deckel lüften und nachschauen, bieten die neuen transparenten Kochtöpfe Einsicht ins Kochgeschehen. In zwei Varianten «Glasspot» und «The Kettle» von [www.knindustrie.it](http://www.knindustrie.it) im Fachhandel

