

# küchen

Das Themenmagazin für Planen, Bauen, Wohnen

## Auslese

*Armaturen, Geräte  
und Oberflächen*

## Planung

*Ratgeber zu Konzept,  
Stauraum, Gerätewahl  
und Kompostlösungen*

## Genuss

*So kocht die Schweiz:  
18 inspirierende Küchendesigns*

Foto: Holger Jacob




## Die Reise

Die Kunst der Küchenplanung ist eine Reise durch Design und Funktionalität. In der Planungsphase steht man vor einer Fülle von Entscheidungen. Jeder Mensch arbeitet anders in der Küche, und diese individuellen Bedürfnisse sollten berücksichtigt werden. Eine harmonische Integration der Küche in den Wohnraum ist von grosser Bedeutung. Dabei spielen hochwertige und möglichst nachhaltige Materialien eine unverzichtbare Rolle. Doch die planerischen Freiheiten werfen auch Fragen auf: Soll die Küche offen oder geschlossen gestaltet sein? Wo sollten Schränke, Arbeitsplatten und Geräte platziert werden, um eine ergonomische und praktische Nutzung zu gewährleisten? Wie lassen sich die Wege kurz halten und was lässt auch nach vielen Jahren noch Freude beim Kochen aufkommen? Der Entwurf sollte jeden Handgriff erleichtern, schliesslich ist die Küche nicht nur das Herzstück des Hauses, sondern auch eine bedeutende Investition. Oftmals sind es die offensichtlichen Dinge, denen bei der Küchenplanung zu wenig Beachtung geschenkt wird. Damit Ihnen das nicht passiert, geben wir Ihnen einige Tipps und eine Frageliste zur Vorbereitung der Planung. Dies hilft Ihnen dabei, die richtigen Entscheidungen für Ihre Traumküche zu treffen.

Mit der Raumgestaltung und Positionierung der Gerätschaften ist es jedoch noch nicht getan. Zur Gestaltung des Küchenausbaus präsentieren wir Ihnen aktuelle und neue Armaturen, Geräte, Fronten und Oberflächen, die massgeblich zum Erscheinungsbild der Küche beitragen.

Tauchen Sie ein in die Welt des Küchendesigns und entdecken Sie die Vielfalt an Möglichkeiten, die Ihnen zur Verfügung stehen. Die Planung mag zunächst überwältigend erscheinen, aber mit der richtigen Herangehensweise wird sie zu einer spannenden Reise, die Sie an einen Ort führt, an dem Sie sich wohl- und glücklich fühlen.

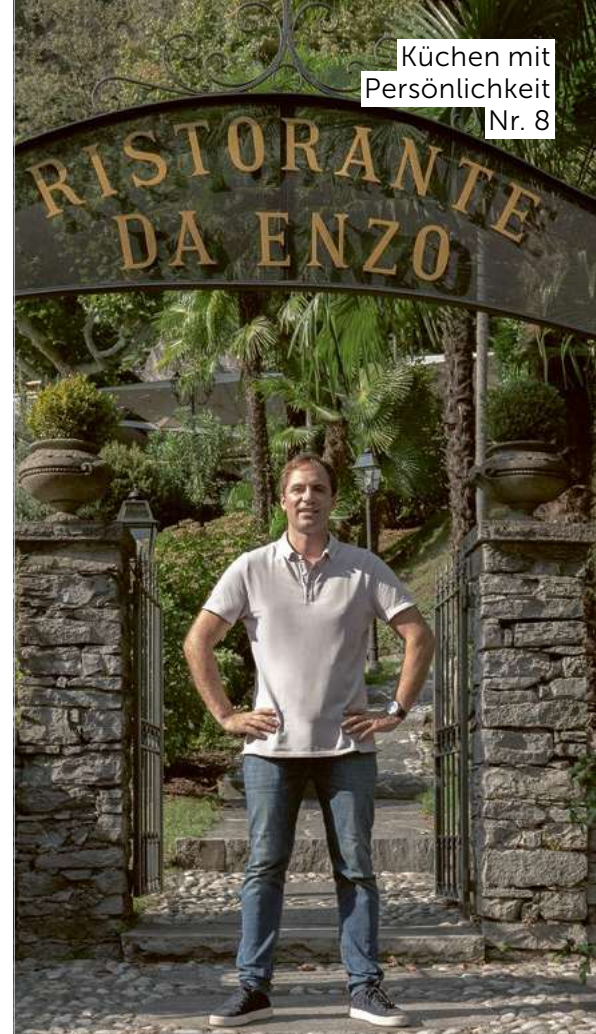
Herzlichst



Noémie Schwaller



Donika Gjeloši



«Glückseligkeit liegt im Moment, den eine gute Küche täglich schafft.»

Sergio Andreatta  
Ristorante «da Enzo», Tegna



Finden Sie jetzt ganz einfach online Ihren Partner unter den besten Küchenspezialisten der Schweiz:



**kuechen**   
spezialisten.ch



# «Ein Akt der Selbstliebe»

*Zineb Hattab ist die erste Köchin in der Schweiz, deren veganes Restaurant mit einem Michelin-Stern gewürdigt wurde. In ihrem zweiten Restaurant, «Dar», spricht sie mit uns über ihren Weg zum Veganismus und die Liebe zum Kochen.*

**Text** Noémie Schwaller **Fotos** Holger Jacob

Die ehemals als Ingenieurin tätige Sterneköchin Zineb Hattab aka Zizi zog während der Wirtschaftskrise 2010 von der spanischen Mittelmeerküste nach Zürich, wo sie nach einer Zeit als Softwareentwicklerin erfolgreich drei Restaurants betreibt. Davon das dritte, «Cor», seit diesem April. Mit dem grünen Michelin-Stern für nachhaltiges Wirken wurde 2020 ihr Erstling «Kle» gekürt. Die Wunschküche der veganen Vorreiterin hätte einen Boden aus bunten Zellige-Fliesen, genau wie in ihrem zweiten Lokal, «Dar», welches sich in den Räumen des ehemaligen «Maison Blunt» im Zürcher Kreis 5 befindet.

**Zizi Hattab, Sie waren als Softwareentwicklerin unter anderem in einem Schlachthof tätig, bevor Sie sich dem Kochen verpflichteten. Welche Erinnerungen sind die stärksten?**

Ich erinnere mich daran, wie kalt es dort war, wie entmenschlicht. Meine Aufgabe war die Automatisierung des Prozesses. Alles wird auf eine Art gemacht, dass das Tier als Material, Zahl, Produktivität betrachtet wird, nicht als Wesen. Sobald man Emotionen zulässt, kann man dort nicht mehr arbeiten.

**Welcher Weg führte Sie zu Ihren Restaurants?**

Als 2014 meine Kochleidenschaft begann, all meine Zeit in Anspruch zu nehmen, war der Berufswechsel eine entschlossene Sache, aber seither hat sich meine Rolle durch ein viel grösseres Bild vor Augen stark verändert: Ich habe Beziehungen zu Landwirten, habe meine Teams zu betreuen und zu fördern sowie Kunden glücklich zu machen. Trotz all dem ist es mir ein Anliegen, jeden Tag in den Restaurants zu sein und mit dem Kochen in Verbindung zu bleiben. Es kommt sogar vor, dass ich die Vorbereitungen für meine Köchinnen und Köche treffe.

**Wie erklären Sie sich Ihren Erfolg?**

Ich habe die richtigen Leute um mich herum. Meine beste Fähigkeit ist es, Leute einzustellen, die die gleichen Werte haben, freundlich und engagiert sind. Mein Team ist meine Familie. Und Zufall spielt auch mit: Die Vermieterin des Hauses kam zu mir, als das «Maison Blunt» geschlossen wurde. Es war nicht mein Plan gewesen, ein zweites Restaurant zu eröffnen. Sie wollte, dass hier eine vegane Gaststätte entsteht. So kam es zum «Dar».

Zineb «Zizi» Hattab ist die wohl prominenteste Newcomerin in der Zürcher Gastrozene. Die Junggastromin hat sich mit ihrem veganen Restaurant Kle einen Namen gemacht. Die 30-jährige kann eine Gault-Millau-Bewertung von 14 Punkten vorweisen und eine Karriere, die ihresgleichen sucht.

**Welches Küchenutensil darf in Ihrer Küche nicht fehlen?**

Eine Schüssel. Sie ermöglicht es mir, Aromen und Zutaten richtig zu mischen. Kocht man viel mit Kräutern und Gewürzen, ist der Mischvorgang zentral, für Vinaigretten wie für Kräuteröle. Ich mag es, alle Zutaten in der Schüssel zu sehen. Zudem besitze ich eine Menge Löffel, einer meiner Köche macht sich über mich lustig, weil es so viele sind.

**Ihr bekanntestes Gericht ist ein veganes Aguachile. Welches Werkzeug verwenden Sie dafür?**

Eine Schüssel natürlich (lacht)! Eingeweichte Algen und Ingwer-Coco-Aminos aus fermentiertem Kokosblütennektar kommen in den Mixer, bevor ich in der Aluminiumschüssel mit Limettensaft würze.

**Was bereiten Sie heute zu?**

Hummus und Fladenbrot, und zwar eine seidige, mittelöstliche Variante des Dips mit Tahini, Zitronensaft und confiertem Knoblauch. Im Arabischen bedeutet Hummus schlicht «Kichererbsen». Diese Dip-Art hat sich durch den Einfluss Nordafrikas und des Nahen Ostens verändert. Im «Kle» mache ich Hummus aus meiner Basis aus Kichererbsen

mit Tahini und der Gewürzmischung Ras el-Hanut. Hummus esse ich täglich.

**Hat diese Vorliebe für Hummus mit Prägung zu tun?**

Ja, denn man kann nichts wiedererkennen, was man nicht schon einmal gekostet hat. Geschmack ist eine Erinnerung. Verbunden mit einer Emotion, verändert er die Wahrnehmung. Nebst Hummus ist mir Kümmel ein sehr nostalgisches Element. Er bringt mich zurück nach Hause. Heimat ist in diesem Sinne dort, wo meine Eltern an der Costa Brava leben. Ich hatte mein eigenes Marokko in Spanien.

**Was ist das Konzept einer guten Hausküche?**

Wichtig sind der Stauraum, genügend Arbeitsfläche, Platz im Kühlschrank, aber nicht so sehr der Gefrierschrank. Und eine gute Absaugung für die Dämpfe, sonst stinkt die Wohnung. Ich habe gerne ein Fenster, denn Tageslicht ist wichtig für den visuellen Teil der Arbeit. Künstliches Licht sollte auf keinen Fall ein Krankenhausambiente schaffen, sondern eine warme Atmosphäre! Die Küche ist ein Ort, wo man arbeitet, tafelt und kocht. Dieser soziale Raum sollte gemütlich sein. Ich bin ein Fan von offenen Küchen, weil sie interaktiv sind, denn aufgewachsen bin mit

Zineb Hattab lebt seit 2010 in Zürich und sagt von sich, sie mache keine längerfristigen Pläne. Bei ihr gibt es Platz für beides, für Restaurants sowie für hausgemachtes Essen. Eine propere Mise en Place gehört so oder so dazu.

Ob im Restaurant oder zu Hause, ob für Hummus oder Brotteig, die Aluminiumschüssel ist Hattabs liebstes Küchenutensil – sie sei einfach so praktisch. Den Teig aber formt sie direkt auf der Arbeitsfläche.



Die Vermieterin des Hauses kam zu mir, als das «Maison Blunt» geschlossen wurde. Es war nicht mein Plan gewesen, ein zweites Restaurant zu eröffnen. Sie wollte, dass hier eine vegane Gaststätte entsteht. So kam es zum «Dar».

Zineb Hattab, Köchin

«Wir sollten  
mehr für  
uns selbst  
kochen.  
Das ist ein  
Akt der  
Selbstliebe.»

Zineb Hattab, Köchin



einer geschlossenen Küche, eine Person war da immer allein.

**Welche Utensilien sollten noch vorhanden sein?**

Wenn möglich, sollte es nebst dem Backofen einen Kombidämpfer geben. Ein Geschirrspüler ist hilfreich, wenn man eine grössere Gruppe von Leuten bewirtet. Zu zweit füllen wir sie nie ganz. Rege im Einsatz sind bei mir zu Hause je nach Gericht diverse Mixer – vom Stab- über den Teigmixer bis zu einem mit Wärmefunktion. Zudem verwende ich gerne Toaster und Panini-Grill.

**Wie wird sich der Wandel in der Küche zukünftig vollziehen?**

Bei den jüngeren Generationen erleben wir den Wandel bereits. Es geht nicht nur um die Produkte, die wir konsumieren, sondern auch um die Küche, die gastfreundlicher werden muss. Die Industrie sollte sich um ihre Angestellten kümmern. Meine Entscheidung zum Veganismus hin war eine persönliche Reise. Niemand hat mich überzeugt, ich habe dies selbst getan. Und: Wir sollten mehr für uns selbst kochen. Das ist ein Akt der Selbstliebe. Man entwickelt dadurch seinen Gaumen und versteht die Jahreszeiten. Selbst zu kochen ist eine Herausforderung, eine Tätigkeit, die einen wachsen lässt und mit der Natur verbindet. Es bringt das Wissen älterer Generationen zurück. <<

Die Rezepte zu Hattabs Gericht finden Sie auf Seiten 32 und 66.

#### ZINEB HATTABS VEGANE RESTAURANTS

**Restaurant Kle**  
Zweierstrasse 114,  
8003 Zürich  
restaurantkle.com

**Dar Restaurant & Cocktail Bar**  
Gasometerstrasse 5,  
8005 Zürich  
restaurantdar.com

**Cor Wine & Pintxos**  
Weststrasse 112,  
8003 Zürich  
corwineandpintxos.com

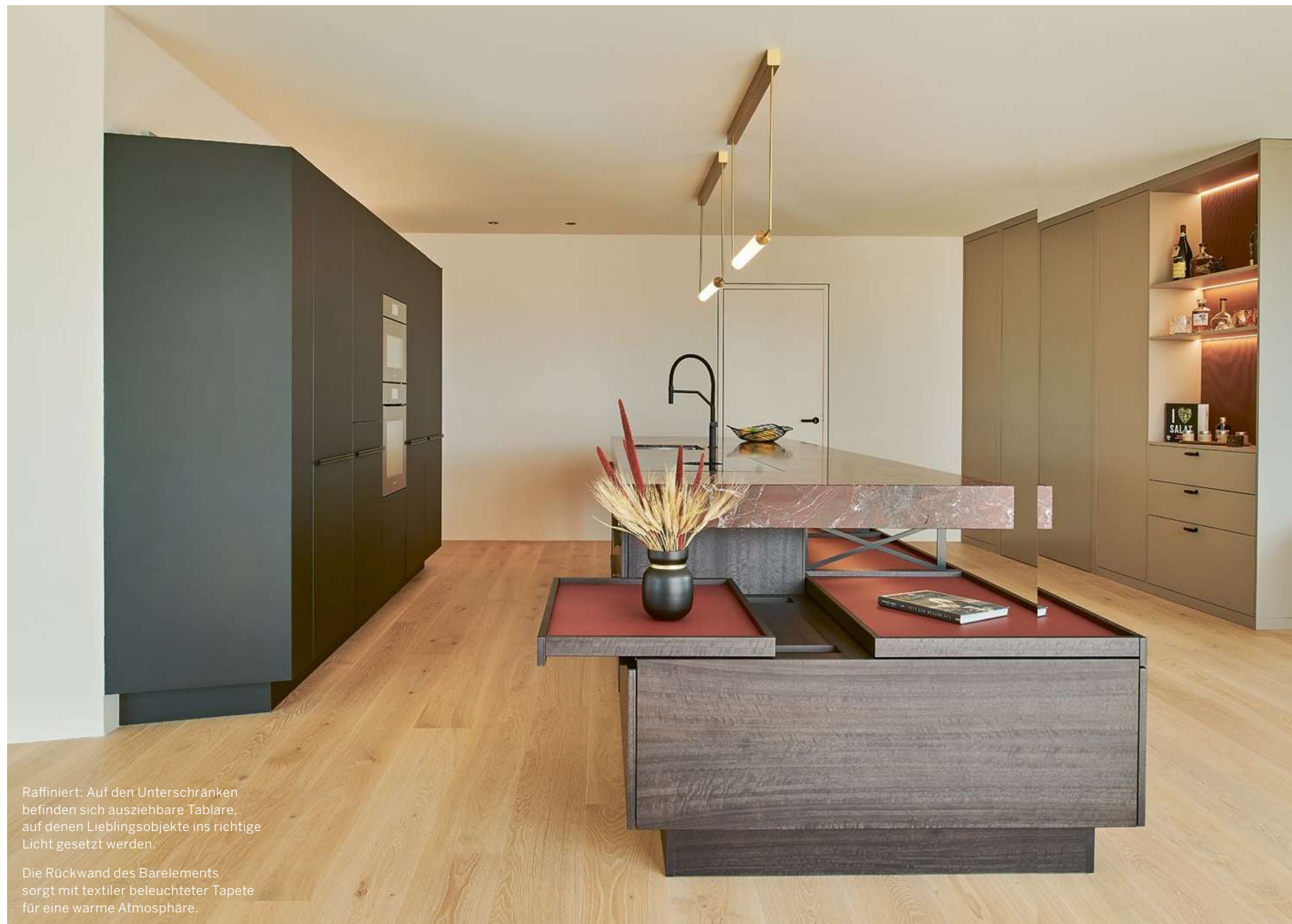
# Tonangebend

*Dient die Küche als Ausgangslage für Grundriss und Innenarchitektur, übernimmt sie auch bei der Materialisierung und Farbgestaltung eine grosse Rolle.*

Text Noémie Schwaller Fotos Holger Jacob



Die äusserst grosszügige Kücheninsel mit «Rosso Lepanto»-Natursteinabdeckung ist das Herzstück der Wohnung. Das Gesamtbild ergibt einen spannenden Kontrast aus offen und geschlossen, massiv und filigran.



Raffiniert: Auf den Unterschränken befinden sich ausziehbare Tablare, auf denen Lieblingsobjekte ins richtige Licht gesetzt werden.

Die Rückwand des Barelements sorgt mit textiler beleuchteter Tapete für eine warme Atmosphäre.



Zentimeter für Zentimeter wird die massive Natursteinabdeckung mit grosser Vorsicht mittels Aussenkran durch das schmale Badezimmerfenster auf eine spezielle Vorrichtung geschoben. Darauf rollen sie acht starke Personen in den Wohnraum und hieven sie auf die Kücheninsel. Innerhalb von vier Tagen montiert und mitten in der Wohnung platziert, ist die 300 Kilogramm schwere Arbeitsplatte nun das Herzstück des Zuhauses von Dominique Schwestermann und seiner Frau Luisa Maria Morales Ferreiro.

Die Montage im Neubau im ruhigen Weinigen im Kanton Zürich erfolgte im Oktober 2022. Den ersten provisorischen architektonischen Grundriss der Wohnung sah Lucas Leiggener, Küchenplaner vom Poggen-

pohl-Küchenstudio A. Schwestermann SA in Gamsen, im August 2021. Die Bauherrschaft hatte frühere Innenausbauarbeiten des Wallisers gesehen und sich aufgrund dessen für ihn entschieden. Er begann mit den Entwürfen, verschob Zimmertüren und löschte Stockwände, um eine einheitliche Struktur zu schaffen und damit die offene Küche besser zur Geltung kommen. «Eine Küche muss man heute in die Wohnung integrieren, es sollte ein Zusammenspiel sein, dadurch kommt eine gewisse Ruhe in die Küche», sagt der Planer bestimmt. Die Kücheninsel ist so gestaltet, dass sie die anderen Räume miteinander verbindet und ein Gefühl von Zusammengehörigkeit vermittelt. Rechts des Eingangsbereichs ist das Gästebad, links steht nun statt einer Wand ein mit dem Küchendesign überein-

stimmender Einbauschränk mit Garderobe, dessen Linie bis zur Kochzone führt. So wirken Eingangsbereich und Küche stimmig und einheitlich. Dafür mussten andere Wände verstärkt werden, zum Beispiel diejenige zum Masterbad von 15 Zentimetern Backstein auf 18 Zentimeter Beton. Die Insel mit Hängeleuchten ist Zentralpunkt der Wohnung, rundherum sind die Räume angeordnet. «Man nimmt sie kaum als Küche wahr», beschreibt Lucas Leiggener.

#### Der Stein, ein imposanter Quader

Die Bauherrschaft hat ihre neue Wohnung im letzten November bezogen. Der Wunsch nach einer schön platzierten Küche, die beim Kochen für Gäste ein Gemeinschaftsgefühl

vermittelt, wurde erfüllt. Auch dass sich die Materialien durch den gesamten Innenausbau ziehen. Von der Stellung der schlichten Hochschrankpartie mit 2050 Millimetern Höhe und dimmbarer, indirekter Oberbeleuchtung hat sich auch die Anordnung der Küche ergeben. Leiggener empfiehlt, das Kochfeld auf die Insel zu legen, um eine offene Atmosphäre zu schaffen, die es den Kochenden ermöglicht, mit ihren Gästen in Kontakt zu bleiben. Diese sehr grosszügige Kücheninsel mit einer Länge von 4,4 Metern ist dieser Idee dienlich.

Die Wahl des Materials wurde sorgfältig getroffen. Ausgestattet ist sie mit der dunkelroten «Rosso Lepanto»-Natursteinplatte, eine Idee von Leiggener. Dieser fuhr mit Schwestermann zum Poggenpohl-Hauptsitz im

deutschen Herford, um sich der Kontur und Farbe der Abdeckung sicher zu sein. «Genau so will ich es. Zusammen mit den schwarzen Hochschränken ergibt dies einen eleganten Kontrast», freute sich der Bauherr, kaum hatte er das Material gesichtet. Im Showroom befand sich auch Jürg Wieser, CEO von der Poggenpohl Group (Schweiz) AG: «Es braucht Informationen zu den Räumlichkeiten und der Architektur eines Hauses, um zu wissen, ob die Küche auch proportional passen wird. Und das Material muss man eins zu eins spüren.» Dort begann die Reise der Natursteinabdeckung, bis sie ihren Weg durch das Badezimmerfenster gefunden hatte. Versteckt in ihrer Platte mit einer Abmessung von 3,8 x 1,2 Metern und einer Dicke von 13 Zentimetern findet sich eine unscheinbare Sinusfuge als Wellenlinie, die

durch die Musterung des Steins kaum wahrnehmbar ist. «Das hat mit der Materialität zu tun, die nur bis zu 3,2 Meter Länge erhältlich ist, wie auch mit den Fabriken, die keine Maschinen für grössere Platten eingerichtet haben», erklärt Jürg Wieser. «Befindet sich der Wasser- und Kochbereich mit Muldenlüfter auf der Insel, benötigen wir gezwungenermassen eine grössere Abdeckung, da sie auch Ablage- und Arbeitsplatz bieten muss.»

#### Das Holz, die Struktur

Trotz ihrer Schwere wiegt die Natursteinplatte nicht massiv, was sie der Küchenarchitektur zu verdanken hat. Sie scheint über dem Rest des Korpus zu schweben. Durch die unteren, offenen Elemente entsteht eine



Die Innenarchitektin Michela Chiavi kümmerte sich um Einrichtung und Beleuchtung. Im Hintergrund sorgt eine Aufnahme isländischer Polarlichter für Dynamik. Passend zur Küche wurden Miele-Geräte in der grifflosen Ausführung «Art Line» gewählt.

Der Wassermischer von Gessi passt zum Konzept in Schwarz.

Auch Details wie Steckdosen wurden in der Wohnung durchgehend in Schwarz angebracht.

Leichtigkeit: «Links ist sie kürzer als die Möbel, rechts dafür um dasselbe länger, dort kann man zwei Stühle hinstellen», so Wieser. Die Unterschränke der Insel mit Push-to-open-Funktion korrespondieren raffiniert mit der Abdeckung. «Die Farbe übernehme ich von der Oberfläche, das Rote passt zum dunkel gebeizten Eukalyptusholz», umschreibt der CEO. Das Material mit seiner changierenden Struktur stammt nicht etwa aus Australien, sondern im Sinne der Nachhaltigkeit aus portugiesischen und spanischen Plantagen in Sumpfgebieten. Auf dem Korpus ohne Sockelblende läuft die Holzrichtung von Tür zu Tür weiter, das Furnierbild wirkt demnach nicht zusammengesetzt, sondern durchgehend. Lieblingsstücke bleiben nicht länger im Verborgenen, sondern werden darauf

selbstverständlich präsentiert und können sogar beleuchtet werden. Anderes bleibt gewohnt hinter Türen oder Auszügen verborgen.

Für die Materialisierung und Farbgestaltung der Wohnung stand die Küche für Innenarchitektin Michela Chiavi Modell. Das Dunkel der Küchenhochschränke, Armaturen und Stützelemente, lackiert in zurückhaltendem Softmatt-Schwarz, findet sich in den Leuchtpoints und Steckdosen wieder. Auch wurden die Badezimmerelemente in dieser Farbe gefertigt. Das Rötliche der Abdeckung wird im Fernsehelement oder im Sockel des Salonstischs aufgenommen, sogar der weissen Wandfarbe beigemischt. Die Küche war aber auch tonangebend bei der Bodengestaltung. Dominique Schwesternmann war früh klar,

dass er ein helles Parkett mit breiten Lamellen wollte, das auch im Bad punktet. Anhand der Küche wurde die Laufrichtung des weiss geölten Eichenbodens festgelegt – mit der Konsequenz, dass der Boden im Wohnbereich nicht ganz parallel zur Wand läuft.

Das Gesamtbild ergibt einen spannenden Kontrast aus offen und geschlossen, massiv und filigran. Eine Küche, die mit ihren Flächen den Blick ständig umlenkt. Die ausziehbaren Tablettis akzentuieren die Freigeistigkeit, mit der sich die Insel präsentiert. Eine Küche, so kreativ und aufregend wie das Leben, das in ihr stattfindet, mit einer massiven «Rosso Lepanto»-Natursteinabdeckung, deren Optik durch die ganze Wohnung strahlt. <<

[poggenpohl.com](http://poggenpohl.com)



# Edler Hingucker

*Ist man mit der Arbeit einer dienstleistenden Firma zufrieden, wendet man sich gerne wieder an sie, wenn ein neuer Auftrag anfällt. So war es bei dieser Bauherrschaft und Sanitas Troesch.*

Text Noémie Schwaller Fotos Philipp Jeker

Die Bauherrin hatte bereits mit Umbauten Erfahrung und in ihrem Tessiner Haus eine Küche von Sanitas Troesch stehen. Sie war so begeistert von der Küche, dass für sie klar war, dass sie sich für das neue Zuhause in Zürich ebenfalls eine Küche des Schweizer Herstellers wünschten. Für ihre moderne zweistöckige Wohnung mit Sichtbeton sollte es jedoch keine klassisch weisse sein. Der Bauherrschaft war wichtig, dass ihre neue Küche nicht nur funktional und praktisch ist, sondern auch ein ausgewogenes und gemütliches Ambiente schafft. Schliesslich soll sie nicht nur ein Ort des Kochens, sondern auch des Beisammenseins sein – ein Ort, an dem man sich gerne aufhält und Zeit verbringt.

## Warm und behaglich

Daher wurde bei der Auswahl von Materialien und Design besonderes Augenmerk auf eine abgestimmte Integration in das Gesamtbild der Wohnung gelegt. Die Wahl fiel auf grifflose Küchenfronten aus Echtholz furnier mit zwei Millimeter tiefen, vertikal angeordneten Rillen. Diese geben der Küche ein architektonisches Statement und vermitteln eine angenehme Haptik. Die Fronten sind edel verkleidet mit Walnussholz, das ein warmes und behagliches Flair und mit seinen vertikalen Konturen klare Linien schafft. Besonders auffällig ist die Kücheninsel, deren Fronten in einem speziellen Metalldesign mit schillerndem Verlaufeffekt gehalten sind. Durch ein aufwendiges Lackier- und Schleifverfahren schimmern sie in verschiedenen kupferfarbenen Nuancen und verleihen der Kochinsel einen auffälligen Schmuckeffekt. Dies wird unterstrichen durch die Beleuchtung der Küche, die sowohl für eine

warme und gemütliche Atmosphäre sorgt, als auch je nach Stimmung der Bauherrschaft einen individuellen Kontrast bilden kann.

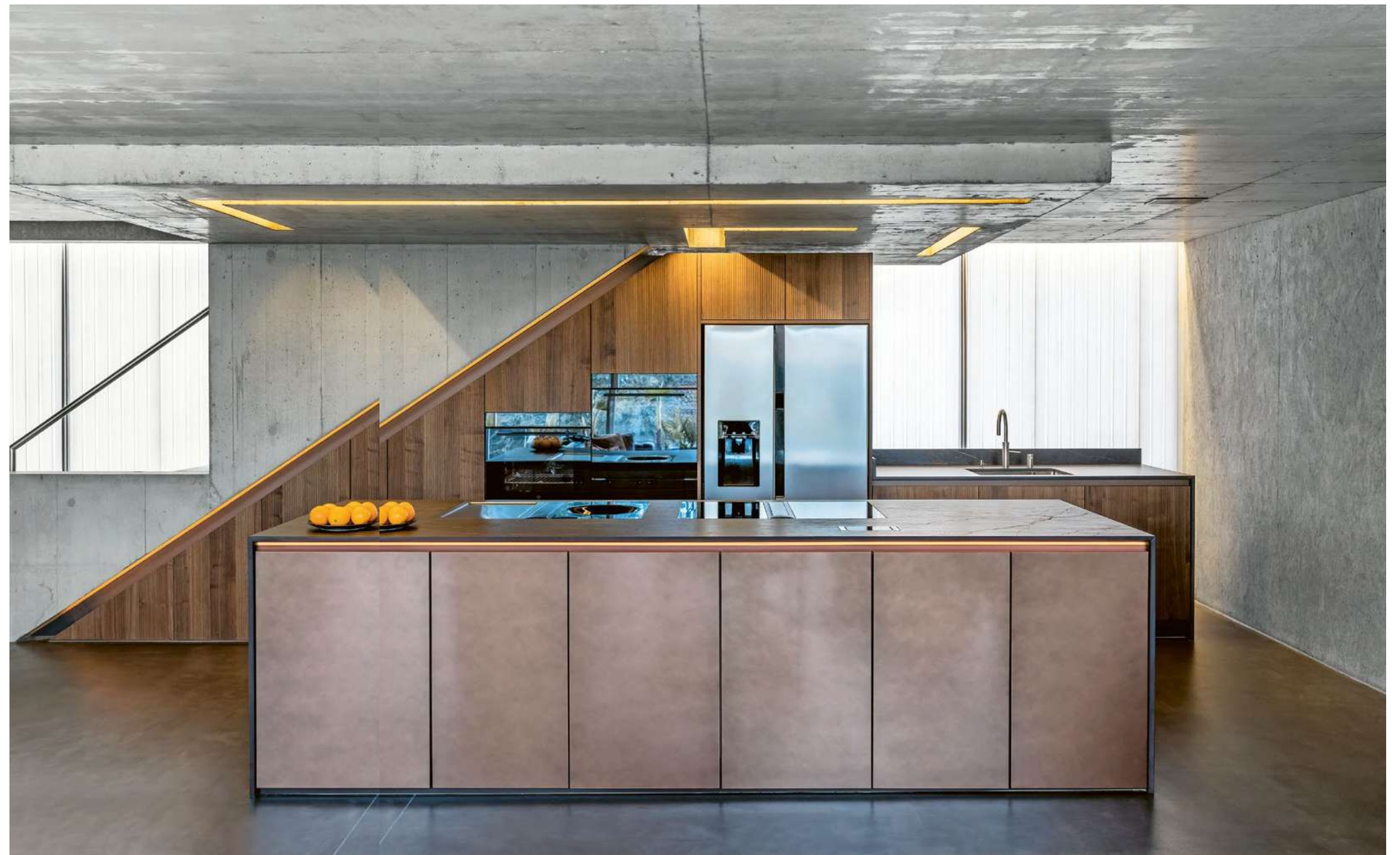
## Technologisch innovativ

Eine wichtige Rolle spielt auch die Arbeitsplatte mit einem dunkelbraunen Hintergrund und von goldenen Adern durchzogen, die mit allen anderen Farben harmoniert. Die technisch ultrakompakte Keramikplatte besteht aus einer anspruchsvollen Mischung aus natürlichen Mineralien – ein technologisch innovatives Material – und ist äusserst widerstandsfähig gegen Abrieb, Kratzer, Schläge, Wasser und Flecken. Daneben finden sich die vielfältigen Kochfelder. Ob ein simples asiatisches Gericht im Wok, die Nutzung eines Teppanyaki oder der vielfältigen Induktionskochzonen, hier kann man kreativ werden und seine Kochkünste entfalten. Beide Kochfelder verfügen über je einen Dunstabzug.

## Dynamische Linienführung

Insgesamt ist die neue Küche ein edler Hingucker, der in jeder Hinsicht den Ansprüchen der Bauherrschaft gerecht wird. Sie ist funktional und praktisch gestaltet und ein Blickfang in der Wohnung. Die Küche ist auf eine spannende Art unter der Sichtbetontreppe in die Wohnung integriert, was eine dynamische architektonische Linienführung ergibt. Die Auswahl der Materialien und Designs schafft eine einladende Atmosphäre, in der man sich gerne aufhält und Zeit verbringt. Hier kann man nicht nur kochen, sondern auch entspannen und das Leben geniessen. <<

[sanitastroesch.ch](http://sanitastroesch.ch)



Die kompakte Keramikplatte ist eine Mischung aus natürlichen Mineralien, ein technologisch innovatives Material.

Weiterer Stauraum und eine ausziehbare Arbeitsfläche sind dezent im seitlichen Hochschrank verborgen.

Mit der Auswahl der Fronten und Arbeitsflächen wurde ein spannender Mix erzeugt – optisch wie haptisch.

Ordnung muss sein: Die Schubladen mit Push-to-open-Funktion übernehmen die warmen Farben mit hölzernem Innendesign.

Die grifflosen Küchenfronten bestehen aus Echtholz furnier mit zwei Millimeter tiefen, vertikal angeordneten Rillen.

# Die Tücken der Küchenplanung

Eine offen stehende Abwaschmaschine, die den Schubladenauszug verhindert, oder eine Armatur vor dem Fenster, die das Öffnen verunmöglicht.

André Keller, Verkaufsleiter Küche bei Sanitas Troesch, gibt Tipps, um Planungsfehler zu vermeiden.

Interview Noémie Schwaller

**André Keller, was sind mögliche Fehler, die bei der Küchenplanung vorkommen können?**

In der Küchenplanung gibt es einige Herausforderungen. Daher ist es wichtig, die Bedürfnisse der Bauherrschaft genau zu eruieren und vor allem auch zu verstehen. Ein spannendes Thema ist sicherlich der Schallschutz beim Hochbau. Mit der Norm nach SIA 181 wurde ein Gesetz erlassen, das vorschreibt, dass alle Küchen im Eigentumsbereich mit erhöhtem Schallschutz errichtet werden müssen. Normalerweise steht die Küche auf einem Sockel mit Gummischeiben, um die Übertragung von Körperschall zu verhindern. Hinter den Schränken kommen spezielle Dübel zum Einsatz, damit der Schall nicht über die Schrauben durch die Wand dringt. Hier ist dann falsch gespart – denn sind die Schallschutzwerte zu hoch, wird es im Nachgang teurer. Heutzutage sind die Gebäude so gut gedämmt, dass jedes Klicken und Klacken zu hören ist, aber die Werte müssen eingehalten werden.

**Gibt es Planungsfehler, die öfters von Einzelkundschaft gemacht werden?**

Die Bauherrschaften kommen mit Beispielen aus Zeitschriften oder dem Internet zu uns und wollen genau die eine abgebildete Küche. Gegenwärtig sind geschätzt 70 Prozent dieser Küchen in dunklen Farben und grifflos. Je nach Nutzung und Kochverhalten der Bauherrschaft bedeutet das, dass sie

pflegeintensiver sein können, denn auf dunklen Oberflächen sind Fingerabdrücke leicht sichtbar. Die Anti-Fingerprint-Technologie ist prinzipiell eine tolle Sache, aber sie funktioniert nur bedingt auf einer matten Front mit rauer Oberfläche. Eine matte Oberfläche glänzt nicht, aber das Fett schon, das widerspricht sich. Wäscht man sich hingegen die Hände vor dem Anfassen, ist die Anti-Fingerabdruck-Front genial. Nebst der Farbe spielt auch die Abdeckung in dieser Frage eine Rolle. Viele Küchen zeigen eine möglichst filigrane, dünne Keramikabdeckung. Kaum hatten wir eine in der Cafeteria installiert, war schon eine Ecke abgebrochen, weil jemand versehentlich mit einer aus dem Kühlschrank genommenen Flasche stark dagegen geschlagen hatte. Im Nachhinein betrachtet, war es das Beste, was uns passieren konnte, denn so können wir den Leuten bildlich die Herausforderung mit Vor- und Nachteilen des Materials aufzeigen.

**Wie sieht es bei der Anordnung der Küchengeräte aus?**

Nehmen wir den Geschirrspüler als Beispiel. Wird er gegen die Wand gebaut, steht er nicht im Weg, jedoch verspritzt man dann beim Einräumen die ganze Wand. Andere nehmen ihn in die Mitte. Wenn er dort offen ist, besteht die Gefahr, dass man darüber stolpert und einen Unfall verursacht. Am besten platziert man ihn möglichst an einem Ort, wo er längere Zeit beim Abräumen offen bleiben kann.

«Jede Person arbeitet anders in der Küche. Hier gibt es kein Richtig oder Falsch. Es ist sinnlos, ein teures Gerät zu kaufen, wenn es nicht gebraucht wird.»

André Keller, Verkaufsleiter

Ein anderes Beispiel ist der Kombidämpfer. Manche Menschen kommen ohne ein zweites Gerät an ihre Grenzen, weil sie nicht parallel kochen können. So arbeitet jede Person anders in der Küche. Auch hier gibt es kein Richtig oder Falsch, sondern es gilt, gut zuzuhören, wie die Situation bei der Bauherrschaft ist. Es ist sinnlos, ein teures Gerät zu kaufen, wenn es nicht gebraucht wird. Eine schöne Küche kann jede Küchenbauerin, jeder Küchenbauer machen, aber ob sie auf lange Zeit praktisch und gut ist für die Benutzenden, sei dahingestellt. In einer dreistündigen Erstberatung können viele, aber nicht alle Aspekte besprochen werden. Daher ist es wichtig, dass Menschen sich selbst und ihre Prioritäten analysieren.

**Über welche Herausforderungen wird sonst noch zu wenig gesprochen?**

Ein weiteres Thema, das des Öfteren unzureichend besprochen wird, ist die Abzugshaube in der Küche. Vor der Zeit des Energiesparens wurde die Abluft nach draussen geblasen. Jetzt ist es jedoch sinnvoller, die warme Luft im Raum zu belassen, um Energie zu sparen. Dabei ist es wichtig, der Bauherrschaft klarzumachen, welche Vor- und Nachteile diese Entscheidung mit sich bringt. Eine Umlufthaube kann die Gerüche minimieren, aber nicht den Dampf absaugen. Daher rate ich der Kundschaft, die gerne Gerichte kocht, die viel Dampf produzieren, eine Abluftlösung zu prüfen. In einer

Wohnung mit kontrollierter Lüftung ist eine Abluftlösung oftmals kompliziert oder nicht möglich oder nicht sinnvoll. Den Filter der Umluft sollte man übrigens alle drei Monate reinigen und alle drei Jahre ersetzen.

Insgesamt sollten wir uns bewusst sein, dass es viele Aspekte gibt, die bei der Planung und dem Bau einer Küche berücksichtigt werden müssen. Es ist wichtig, dass wir uns selbst und unsere Prioritäten verstehen und auch die Auswirkungen unserer Entscheidungen auf unsere Umwelt berücksichtigen. <<



**BORA**

**BORA X Pure**  
Pure Perfektion.

Grösser. Schöner. Flexibler. Das BORA X Pure besticht nicht nur durch ein 830 mm breites Glaskeramik-Kochfeld. Es beeindruckt auch durch die Formensprache seiner ebenso markanten wie funktionalen Einströmdüse. Gleichzeitig erlaubt die Flächeninduktion mit vier Kochzonen maximale Flexibilität bei der Anordnung der Töpfe, Pfannen und Bräter. Dabei ist das Kompaktsystem mit seiner innovativen sControl Touchbedienung minimalistisch, flächenbündig, hochelegant, extrem geräuscharm und maximal intuitiv. Kurz gesagt: Maximaler Stil für Ihre Küche.

General-Importeur  
Suter Inox AG  
Schachenstrasse 20 | CH-5116 Schinznach-Bad  
T +41 58 263 64 00 | suter@suter.ch | suter.ch

**SUTER**

# Alles an seinen Platz

Die neue Küche bereitet Freude – nun gilt es, die Utensilien einzuräumen. Wo am besten was verstaut wird, erklärt Frau Sandra Weber Blättler, stellvertretende Geschäftsführerin und Leiterin Verwaltung & Kommunikation von Peka-Metall AG.

Interview Noémie Schwaller Fotos Peka-Metall AG



**Sandra Weber Blättler** –  
Stellvertretende  
Geschäftsführerin und  
Leiterin Verwaltung &  
Kommunikation  
[peka.com](http://peka.com)

## Sandra Weber Blättler, wie geht man beim Einräumen am besten vor?

Kochen und Haushalten ist individuell, jeder hat seine Gewohnheiten und natürlich kommt es auch auf den Grundriss von Küche und Wohnen an. Damit die Küche so eingerichtet ist, dass sie auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist, lohnt es sich, die eigenen Abläufe und Gewohnheiten genau zu beobachten und sie danach auszustatten. So sind die Küchenutensilien und Vorräte im richtigen Moment zur Hand und Sie sparen viel Zeit beim Haushalten und Kochen. Man muss sich beim Einräumen vor Augen führen, dass man durchschnittlich über 10 Stunden pro Woche in der Küche ist und dabei 60 Prozent der Zeit mit Küchengeschirr und Lebensmittel hin und her räumen verbringt: Einkäufe versorgen, Tisch decken, Geschirrspülmaschine ein- und ausräumen, Lebensmittel suchen. Daher lohnt es sich, vor dem Einräumen zu überlegen, wie man unnötige Wege sparen kann.

## Was ist das Wichtigste beim Einrichten der Küche?

Das Hin-und-her-Räumen von täglich genutztem Geschirr braucht vermutlich am meisten Zeit. Wenn das täglich benutzte Geschirr in



einem einzigen Schrank aufbewahrt ist, geht das Ausräumen des Geschirrspülers sehr schnell, denn Sie müssen nicht unzählige Schränke öffnen und wieder schliessen. Gleiches gilt für die Lebensmittel: Sind diese in einem einzigen grossen und übersichtlichen Schrank untergebracht, sparen Sie Zeit beim Suchen von Lebensmitteln in unterschiedlichsten Schubladen. Zusätzlich hat dies den Vorteil, dass Lebensmittel nicht vergessen gehen und verderben. Sind mehrere Personen gleichzeitig in der Küche tätig, sollte klargestellt werden, wer in welchem Bereich arbeitet, damit man sich nicht in die Quere kommt. Sind Geschirrschrank und Besteckschublade zwischen Küchen und Essen angesiedelt, stört diejenige, die den Tisch deckt, die andere Person nicht beim Kochen.

## Was verstaut man eher unten, was oben?

Küchengeräte, die Sie weniger oft brauchen, wie den Racletteofen oder das Fondue-Set, können Sie in einem ECKelement oder zuoberst in einem Schrank verstauen. Tendenziell sollte man die schweren Gegenstände im Unterschrank verstauen und dabei darauf achten, dass die Tablare ausziehbar sind. So bleibt die Bedienung ergonomisch und angenehm für den Rücken.

## Was darf sichtbar bleiben, was nicht?

Das ist sehr individuell. Grundsätzlich gilt, das Wichtigste soll immer gleich zur Hand sein. Deshalb befinden sich bei mir Öl, Essig, Gewürze, Messer, Kellen und Schneidbrett unmittelbar neben dem Kochherd. Der grössere Teil der Flaschen kann in einem Flaschenauszug unterhalb des Herdes versorgt werden, das Lieblingsöl zusammen mit Salz und Pfeffer auf der Arbeitsfläche. Gruppiert man diese Flaschen und Gewürze auf einem kleinen Tablar, sieht es einerseits ordentlich aus, andererseits ist die Reinigung ebenfalls im Nu gemacht, die Arbeitsfläche wird nicht durch Öl und Gewürzkrümel verschmutzt. Waschlappen, Seife und Spülbürsten können in einem entsprechenden Behältnis neben dem Spülbecken aufbewahrt werden.

## Was gehört in Schubladen, was in einen Schrank?

Pfannen, Deckel und schwere Töpfe machen in Schubladen unterhalb des Kochherdes Sinn. Auch Besteck oder Küchentextilien finden gut in Schubladen Platz. Lebensmittel und Küchengeschirr würde ich in Schränken versorgen, deren Tablare herausfahren oder ausziehbar sind, damit man eine gute Übersicht über das ganze Schrankinnere hat.

## Wo stellt man die grösseren Küchenhilfen und -maschinen hin?

Küchengeräte sollten auf ausziehbaren Tablar im Schrank oder im offenen ECKelement aufgehoben werden, so wird der Rücken geschont. So kann die Kaffeemaschine auf einem ausziehbaren Tablar zum Nachfüllen des Wassers einfach herausgezogen werden. Kaffeetassen und Zubehör sind idealerweise gleich darüber oder darunter, damit alles schnell zur Hand ist.



## Was sollte noch in der Küche Platz finden?

Beim Einrichten der Küche geht oft vergessen, dass man Platz für Wertstoffsammlung und Recycling mitdenken sollte. Wo werden Altglas, Karton, PET und Plastik aufgehoben? Auch der Putzschrank geht oft vergessen, der doch sehr häufig zum Einsatz kommt, denn wo gehobelt wird, fliegen auch die Späne. Deshalb kann es Sinn machen, einen ganzen Schrank für Reinigungsutensilien und Recycling zu reservieren. Eine entsprechende Einrichtung für Putzschranke kann ganz einfach im Nachhinein eingebaut werden. <<

Top von der  
Kreation bis zur  
Realisation:  
**schneebeli.ch**

**SCHNEEBELI**  
SCHREINERHANDWERK



Jonenstrasse 22 · 8913 Ottenbach  
T 043 322 77 77 · [www.schneebeli.ch](http://www.schneebeli.ch)



Nachhaltig und ästhetisch ansprechend, überzeugen die modernen Lösungen für das Kompostieren in den eigenen vier Wänden.  
Bild: Wormup

## Kompostierbar

Kompostieren in der Wohnung ist eine grossartige Möglichkeit, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. Wir stellen drei innovative Lösungen für den Gebrauch in der Küche vor.

**Text** Noémie Schwaller

Mittlerweile gibt es verschiedene Möglichkeiten und Produkte, die den Kompostierprozess vereinfachen können. Dass Kompostieren auch ganz einfach in der Wohnung geht, ist allerdings nicht allen bewusst. Hier vergleichen wir drei Produkte für den simplen Gebrauch in der Wohnung.

### Wormup Home

«Wormup Home» ist ein speziell für die Wohnung entwickelter Komposter. Er besteht aus einem Tonbehälter und einer Schicht Wurmkompost. Sie geben Ihre Küchenabfälle in den Behälter und die Würmer wandeln sie in nährstoffreichen Kompost um. «Wormup Home» hat den Vorteil, dass er in kurzer Zeit wertvollen Kompost herstellt. Ausserdem ist er eine umweltfreundliche Alternative zu herkömmlichen Kompostern. «Unsere Produkte sind langlebig und die Verschleisssteile einfach austausch- und recycelbar», so die jungen Gründer des Schweizer Start-ups. Durch den atmungsaktiven Ton und die Bewegungen der Würmer ist eine gute Sauerstoffversorgung gewährleistet. Daher treten keine Fäulnisbakterien auf und der Kompostierprozess verläuft geruchsneutral. Der Wurmhumus erinnert an den Geruch von Waldboden. Allerdings: Im eigenen Haus Würmer zu halten mag vielleicht nicht ganz Ihre Sache sein.

### Biofox

«Biofox» von der Firma Umtech ist ein weiteres Produkt für das Kompostieren in der Küche, das sich auf der Ablage platzieren lässt. Es handelt sich dabei um ein kleines Küchengerät, welches Lebensmittelabfälle und ähnliche organische Stoffe durch Zerkleinerung in einen hochwertigen Gartendünger umwandelt. Füllen Sie nichts ausser Bioabfall in den Biotrockner, ist er nach wenigen Stunden in Dünger umgewandelt, welcher bei Balkonpflanzen und im Garten eingesetzt werden kann. Der produzierte Blumendünger enthält wertvolle Nährstoffe, die das Pflanzenwachstum fördern. Weitere Vorteile sind der im «Biofox» enthaltene Aktivkohlefilter, der Geruchsemissionen verhindert, sowie die Volumenreduktion von bis zu 90 Prozent. Der Nachteil ist jedoch, dass der Komposter mit einem Maschinengewicht von 9,8 Kilogramm nicht leicht ist.

### Freezy Boy

Die Peka-Metall AG hat ein Produkt im Sortiment, das sich auf die Lagerung von Küchenabfällen spezialisiert hat. Es handelt sich dabei um eine kleine im Abfalleimer-Set integrierte Box, die organischen Küchenabfall auf  $-5^{\circ}\text{C}$  kühlt. Damit wird der Zersetzungs-

prozess unterbrochen und es entsteht auch über mehrere Wochen kein Gestank. In der Box können Sie Ihre Küchenabfälle aufbewahren, bis Sie sie auf den Komposthaufen werfen. Der Vorteil von «Freezy Boy» ist die simple Handhabung und dass keine unangenehmen Gerüche entstehen. Ausserdem ist es eine gute Möglichkeit, den Geruch von Küchenabfällen im Sommer zu minimieren. Der Nachteil ist jedoch, dass es sich bei dieser Lösung nur um ein Zwischenlager des Bioabfalls handelt. Um den Kompostprozess zu Hause abzuschliessen, benötigen Sie einen Komposthaufen im Garten oder einen Komposter.

Insgesamt sind alle drei Produkte gute Möglichkeiten, um das Kompostieren in der Küche zu erleichtern. «Wormup Home» ist ideal, wenn Sie schnell und effektiv Kompost herstellen möchten und bereit sind, Würmer im Haus zu halten. «Biofox» ist eine Alternative, wenn Sie den gewonnenen Gartendünger verwenden können. «Freezy Boy» hingegen stellt eine Möglichkeit dar, Küchenabfälle vorübergehend zu lagern, aber Sie können den Kompostprozess anderweitig abschliessen. <<

[wormup.ch](http://wormup.ch)  
[biofox.ch](http://biofox.ch)  
[peka.com](http://peka.com)  
[freezyboy.com](http://freezyboy.com)