

FORUM

Küchen | Trends | Produkte



Haben Sie sie entdeckt?

Im Modulsystem „Miniki“ tarnt sich die Küche als schwebendes Sideboard. Preis auf Anfrage, Miniki.

DIE MEISTER DER MIMIKRY

REDAKTION: KIKI AHLERS TEXT: KATHARINA RICKLEFS

Die neuen Küchen verstecken sich hinter Wänden, in monolithischen Blöcken oder tarnen sich als Skulpturen – ein Blick auf aktuelle Fronten und hinter die Kulissen



Mit strenger horizontaler Linienführung sorgt Salvatore Indio in der Küche „era“ für Ordnung und verlegt kurzerhand alle Gerätschaften hinter verschiebbare Fronten aus gebürstetem Aluminium. Preis auf Anfrage, Minotticucine (oben). Kochen, Essen, Wohnen fließen bei der Küche von Leicht ineinander. Aus der Kochinsel „Classic-FS“ entwickelt sich die Arbeitsplatte zum Essplatz. Preis auf Anfrage.

WO WAR NOCH MAL DIE KÜCHE?

Mit ihrem Einzug in Ess- und Wohnzimmer hat die Küche einen so komplexen Wandel vollzogen, dass sie kaum wiederzuerkennen ist

FRÜHER WAR ALLES GANZ EINFACH – in der Frankfurter Küche, dem Urtyp der Einbauküche von 1926, gab es circa acht Quadratmeter Platz und eine Tür zum Schließen. Perfekt für eine Person, mehr war auch nicht nötig, denn die gesellschaftlichen Rollen waren klar verteilt, ebenso wie die Arbeitsabläufe. Mit dem Wandel der Rolle der Frau besetzt heute auch die Küche einen neuen Platz im Grundriss. Sie verbindet sich mit Wohn- und Esszimmer zu einem Allraum. In der sogenannten Wohnküche wird gekocht, gegessen und gelebt. Das bringt neue Anforderungen an Optik und Technik mit sich.

Erfüllt werden diese mit superpraktischen Vollflächeninduktionsfeldern, abrufbaren Kühlschranksinformationen, versenkbaren Armaturen und solchen, die 100 Grad heißes Wasser oder gekühltes Sprudelwasser liefern. Immer raffiniertere Materialien für Fronten und Arbeitsflächen geben den Planern unendlichen

Gestaltungsspielraum. Dabei werden Funktionen gebündelt, ganze Geräte komplett bündig in Flächen eingelassen, und die Qualität entwickelt sich ständig weiter. Techniken aus der Profiküche wie Dampf- oder Sous-vide-Garen – Vakuumgaren – halten Einzug in den privaten Haushalt. Geradezu perfekt!

Was aber passiert, wenn Gerüche und benutztes Geschirr diese Perfektion stören? Wie viel Unordnung verträgt Gestaltung? Eigentlich keine! Wie viel Ordnung bin ich bereit, täglich herzustellen? Möglichst wenig. Alle Innovationen reagieren mit erstklassigem Design und raffinierter Optik, denn man zeigt gern, was man hat. Der ständigen Aufforderung zum Aufräumen kommen neue Schiebe- und Taschentürsysteme, eine ausgeklügelte Innenausstattung und Wohnmöbelkonzepte zu Hilfe. Sie treten quasi an die Stelle der alten Küchentür und verbergen alles, was nicht in den Wohnraum gehört. Sind also alle Speisen vorbereitet, schließt man einfach eine ganze Wand, an der zuvor gearbeitet wurde, und weiter geht es von der Kochinsel aus direkt auf den Tisch. Die Grundidee von Offenheit und Kommunikation ist gestalterisch und technisch vollkommen umgesetzt, wobei die Funktionen mehrerer Räume ineinanderfließen. Das Ergebnis ist ein neuer Lebensraum, der nach allen Regeln der Innenarchitektur, persönlich oder cool, im Stilmix oder streng linear, gestaltet ist – eine wunderbare Synthese aus der alten Schlossküche im Keller und der Präsentationsküche bei Tisch.

KIKI AHLERS

Alessio Bassan transformiert die Kochinsel zur raumbildenden Skulptur. Der monolithische Küchenblock „Y45“ aus dem Mineralwerkstoff Corian wird dank seiner strengen Geometrie Teil der Architektur. Preis auf Anfrage, Key Cucine.





WIE SIE SEHEN, SEHEN SIE: RAFFINESSE

Ausgesuchte Materialien und Oberflächen verleihen der Küche Exklusivität

„IN STEIN SIND ENERGIE UND ZEIT GESPEICHERT“



Der in Italien geborene Architekt Claudio Silvestrin liebt Naturstein. Zur Möbelmesse in Mailand präsentierte er die Kücheninsel „Pietra“ aus dem Naturstein Pietra Piasentina für Minotticucine.

Warum arbeiten Sie so gern mit Stein?

Er ist die Erde selbst! Wenn wir auf Steinboden gehen, etwas auf einer Steinplatte schneiden oder auch nur eine Teetasse darauf abstellen, werden wir uns der Gegenwart der Erde bewusst, unseres Planeten. Ein Material, das 280 oder 300 Millionen Jahre alt ist, ist etwas völlig anderes als lebloser Kunststoff. Im Stein sind Energie und Zeit gespeichert, das macht ihn zu einem zeitlosen Material.

Worin liegt die Herausforderung, eine Küche aus Stein zu entwerfen?

Eine Steinküche, sollte man meinen, wirke schwer. Die Herausforderung bei dem Design von „Pietra“ war, mit diesem maskulinen Material zu arbeiten und dennoch ein Gefühl von Leichtigkeit zu erzeugen. Das haben wir zum einen durch die gezielt gesetzten Risse im Material erreicht, zum anderen durch die Anordnung der Elemente in Stufenform.

Wie sollen die unterschiedlichen Höhen genutzt werden?

Jede Funktion hat eine bestimmte Höhe: Kochstelle, Spüle, Frühstückstisch und Arbeitsplatte. Gekocht wird auf der niedrigsten Stufe, denn wir wollen auch die hinteren Töpfe gut erreichen. Etwas höher ist die Arbeitsplatte, auf der wir alles zum Kochen vorbereiten. Die Spüle ist noch etwas höher geplant, damit das Becken schön tief sein kann und auch große Töpfe ganz darin verschwinden. Die Spüle ist riesig! Das höchste Element ist der Frühstückstisch, an dem man auf Barhockern sitzt. Das Ergebnis: „Pietra“ sieht aus wie eine Skulptur, besitzt aber ein durchdachtes, funktionales Design. So soll es sein – ein Ferrari soll ja auch nicht nur gut aussehen, sondern zudem noch schnell fahren.

INTERVIEW: DOROTHEA SUNDERGELD



1] Erst wenn sie gebraucht wird, offenbart die „Hidden Kitchen“ auf Knopfdruck ihr Innerstes: eine voll ausgestattete Küche mit Arbeitsbereich, Ablageflächen und Elektrogeräten. Mit in Handarbeit aufgespritztem natürlichem Rost wird die Küchenfront zum Unikat. Warendorf. 2] Anmutig scheint die wandhängende Küchenzeile „NX 902“ über dem Fußboden zu schweben. Vier Millimeter dünne Glasfronten in der Farbe Mattsteingrau verleihen der Küche eine ruhige Ausstrahlung. Next125. 3] Auf eine Kompaktlösung für die Küche setzt der Designer Norbert Wangen mit dem Küchenblock der Kollektion „K14“. Mineralwerkstoff Corian, Boffi. 4] Für den sechs Meter langen Küchenblock aus der Kollektion „b3“ verwendet Bulthaup hochwertiges horizontal verlaufendes Apfelbaumfurnier. Zusammen mit der nur einen Zentimeter starken Edelstahl-arbeitsplatte und dem umlaufenden Sockel vermittelt der Monolith einen Eindruck von Leichtigkeit.

Porträt: M. Mazza / Minotti



FLIESENDE ÜBERGÄNGE

Wie ein Band windet sich die Küche „Alnostar Cera“ mit den Keramik-Fronten in Beton-Optik durch den Raum. Mit den offenen hölzernen Regalen gelingt dem Küchenblock mühelos die Synthese aus Kochen und Wohnen. Alno (links). Wohnliche Atmosphäre entsteht im Raumkonzept „FloatingSpaces“ von Sie-Matic durch die Kombination des Paneelwandsystems in heller Eiche mit der lotusweißen Küche „S2“.

Bewegte Zeiten für die klassische Küche:
Die Grenzen zwischen Räumen und Funktionen
verschwimmen, auch die Vertikale ist in Bewegung
geraten und zeigt sich überraschend wandelbar

MÖBEL IN BEWEGUNG – HIER IST ALLES EINSTELLUNGSSACHE



höhenverstellbare Küchenmodule lassen sich per Knopfdruck nach oben und unten fahren. Angepasst auf die Körpergröße, ermöglicht die individuelle Einstellung so immer ein rückschonendes Arbeiten, ob beim Spülen, Schneiden oder Kochen. Wer lieber im Sitzen die Küchenarbeit verrichtet, fährt einfach die Arbeitsplatte auf die niedrigste Position. Mit entsprechenden Überständen ausgestattet, ist bequemes Sitzen mit Stühlen problemlos möglich. Hier zeigt sich auch die große Wandelbarkeit, die dem Konzept der vertikalen Bewegung innewohnt: Mit heruntergefahrener Arbeitsplatte erscheint so der Küchenblock am Morgen noch als Essplatz für die ganze Familie und präsentiert sich abends als hoher Bartresen für die Cocktailparty. Die integrierte Technik lässt sich stufenlos direkt am jeweiligen Küchenmodul regeln, kann aber auch über externe Medien wie einen Tablet-PC bedient werden.

Wer einst seine Küche plante, sah sich mit der Überlegung konfrontiert, wie hoch Arbeitsplatte, Kochinsel und Spüle sein sollen. Erfahrungen, Empfehlungen und Normen wurden zurate gezogen, um die perfekte Höhe zu definieren. Bei unterschiedlich großen Partnern war der Kompromiss als Dilemma programmiert. Einmal umgesetzt, galt es, mit der getroffenen Entscheidung eine lange Zeit zu leben. In diese starre Beschränkung kommt nun im wahren Sinne des Wortes Bewegung in der Küche. Neue

Ergonomisch durchdacht ist „Die Bewegte Küche“. Fast alle Bereiche sind individuell nach oben und unten einstellbar. Tielsa (links). Von 74 bis 114 cm stufenlos höhenverstellbar, passt sich die Kochinsel „k7“ von Kai Stania jeder Situation an. Team 7.





1| Eine einzige große Kochzone ist das Vollflächeninduktionsfeld „CX 480“. Preis auf Anfrage, Gaggenau. 2| Patentierte Technik saugt beim integrierten Kochfeldabzug „Bora Classic“ den Dampf nach unten ab. Ca. 3800 Euro, Bora. 3| Kochen auf professionellem Niveau mit dem Gasfeld „Grand Cuisine“, Preis auf Anfrage, Electrolux. 4| Unaufdringlich passen sich die farbig hinterdruckten Fronten aus gehärtetem Glas der Serie „PureLine Design“ in die Küche ein. Kaffeevollautomat: 3200 Euro, Backofen: 3000 Euro, beide Miele. 5| Gradgenaue Regelung per Display im Dampfgerar und Backofen von Siemens, Preis auf Anfrage.

GELUNGENE INTEGRATION

Kochfelder, Dunstabzüge und Elektrogeräte verschmelzen mit der Küche zu einer Einheit





IN SCHÖNHEIT SPÜLEN

Ob Unterbau-, Aufsatz- oder integriertes Becken – gemeinsam mit diesen Armaturen wird der Abwasch zum Vollbad für Pfannen und Töpfe



1| Als Assoziation für „Minà“ benennt Silvio Stefani alte Öfen. Das Spülbecken ist in die unregelmäßig geflieste Oberfläche eingelassen. Minacciolo. 2| In das Becken aus Corian integriert Piero Lissoni bei „Aprile“ eine Ablagefläche. Boffi. 3| Nur eine schmale Kante hebt das Aufsatzbecken „Attika“ vom Küchenblock ab. Blanco. 4| Die Spüle der österreichischen Modulküche „HOG“ ist aus Beton gefertigt. Steininger.

5| Fast bis an die Wand klappbar ist die Armatur „Axor Uno2“. Ab 660 Euro, Hansgrohe. 6| Aus Silestone hergestellt, scheinen die Unterbaubecken „Due“ mit der Arbeitsfläche zu verschmelzen. „Small“: ab 356 Euro, „Big“: ab 495 Euro, Cosentino. 7| Festauslauf-Armatur „Active Window“, Boffi. 8| Um 360° schwenkbar, liefert die Armatur „Pivot“ überall Wasser. Ca. 1080 Euro, Dornbracht. 9| In das Becken integrierte elektronische Wasserregulierung „eUnit Kitchen“, ab 9000 Euro, Dornbracht.

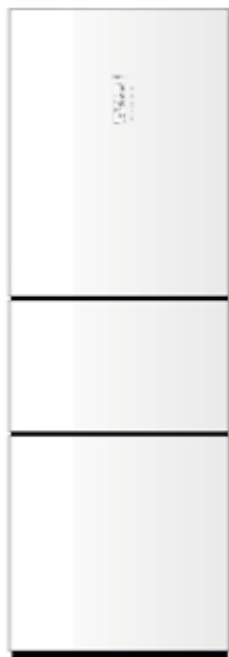




1

1| Im Weintemperierschrank „WTes 5872“ der „Vinidor-Linie“ lagern die Weine vibrationsarm auf ausziehbaren Holzborden. Drei individuell einstellbare Zonen sorgen für die perfekte Temperatur. 3300 Euro, Liebherr. 2| „My-Zone“ verfügt über ein zusätzliches Fach in der Mitte, das wahlweise als Kühl- oder Gefrierfach genutzt werden kann. 1100 Euro, Haier. 3| In die Doppeltür des „American Style“ ist ein Eiswürfelbereiter integriert. 3300 Euro, Atag. 4| Die Temperaturregelung bei der Kühl-Gefrier-Kombination von Electrolux erfolgt per Touchscreen. 1620 Euro. 5| Dezent wirken die rückseitig lackierten Glasfronten der „Color Glass-Edition“, erhältlich in verschiedenen Farben. 2150 Euro, Bosch.

2



3



4



5



MULTIMEDIA MIT HIGH-END-TECHNOLOGIE

Während des Kochens Musik hören oder beim Abwasch die Fernsehnachrichten verfolgen – längst umfasst Unterhaltung in der Küche mehr als das althergebrachte Küchenradio. Heutzutage ist die Multimedia-Technik fester Bestandteil der Küchenplanung. Für das perfekte Klang- und Seherlebnis entwickelte der Hersteller SieMatic sein „Media-System“ in Zusammenarbeit mit der Herforder Edelklangmanufaktur T+A. Mit dem System lassen sich individuell Audio, Video und Internet miteinander kombinieren. Die technischen High-End-Komponenten integriert SieMatic wahlweise im Unter-, Ober- oder Hochschrank. Beste Bildqualität bietet der in die Küchenfront eingelassene 19“-Monitor (rechts). Über Bluetooth, iPod-Anschluss und USB-Schnittstelle lässt sich das Media-System mit anderen Endgeräten wie Computer, Smartphone oder MP3-Player verknüpfen.



KÜHLEN MIT KLASSE

Unaufdringlich, aber selbstbewusst überzeugen diese Kühl- und Gefrierkombinationen mit edlen Materialien, neuen Farben und klarem Design