

traumhaus

Das Schweizer Magazin für Planen, Bauen, Wohnen

Küchen- trends

Möbel nach Mass,
Armaturen mit
Stil und Geräte
mit Grips

Draussen zu Hause

Outdoormöbel
mit Wow-Faktor

Bettgeschichten

Einrichtungsideen für das
Schlafzimmer

Architektur

Innovative Wohnhäuser in
Bern, Fribourg, Genf und im Wallis

Wohnküche neu gedacht

Diese Küche ist eine Massanfertigung schlechthin – das Layout ist unvergleichlich und folgt den Bedürfnissen und dem persönlichen Geschmack der Bewohner.

Text Donika Gjeloshi Fotos Veriset AG

Grosszügig, ungewohnt verwinkelt und deshalb umso interessanter wirkt diese Küche auf den ersten Blick. Schnell wird klar, dass hier das Herz des Familienlebens schlägt. Ein grosser Esstisch, viel Raum für gemeinsames Kochen, wohnliche Details und gutes Licht kreieren ein gemütliches Ambiente. Die Bauherrschaft aus dem Kanton Schaffhausen hat im Zuge der Umbauarbeiten ihres Hauses ein besonderes Augenmerk auf die Küche gelegt. Diese sollte an Fläche gewinnen, um mehr Platz fürs Kochen und moderne Geräte, aber auch fürs Wohnen zu schaffen – ist doch die Küche für die Familie der zentrale Begegnungsort. Gemeinsam mit der Küchenbauerin ihres Vertrauens – der Veriset AG – suchte die Bauherrschaft nach einer Lösung für die Gestaltung der neuen Küche. Wichtig für die Eltern von drei Kindern war, dass die Küche praktisch im Alltag ist und die Arbeitsabläufe erleichtert. Ebenso legte die Bauherrin als leidenschaftliche Köchin grossen Wert auf gute Küchengeräte. Hinsichtlich des Designs wünschte sich das Paar rustikales Eichenholz als Stilelement.

Fünf Zonen für reibungslose Abläufe

Der besondere Grundriss erforderte in der Planung ein Umdenken. Herkömmliche Küchenlayouts wie beispielsweise die L-Form oder eine Inselküche mit einfacher Küchenzeile vermochten in diesem Haus nicht zu überzeugen. Die Planerin legte deshalb fünf Zonen fest, die sich im Raum logisch verteilen und die Arbeitsabläufe strukturieren, sodass man sich beim gemeinsamen Kochen gegenseitig nicht im Wege steht. So platzierte sie zentral eine asymmetrische Insel mit viel Arbeitsfläche und mehreren Kochfeldern. Um die Sicht zum Esstisch nicht zu versperrern, setzte man auf einen integrierten Kochfeldabzug. Die zweite Zone, links der Insel, wendet sich der Weindegustation zu, denn der Bauherr

1 | Die Kochinsel ist mit einem Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug sowie einem Teppanyaki und einer Wok-Mulde der Marke Bora ausgestattet. 2 | Gemeinsam kochen, neue Rezepte ausprobieren, am Tisch die Erlebnisse des Tages austauschen, dass das alles in dieser Küche gelebt wird, merkt man sofort. Auf diesem Bild wird auch deutlich, wo die rustikale Eiche Akzente setzt: an der Bar, den Fronten und der Rückwand. 3 | Praktisch neben dem Waschbecken und mit direktem Anschluss für die Eiswürfelmaschine ist das Foodcenter von Samsung positioniert. 4 | Viel Stauraum gibt es hinter den grossen Wandschränken mit ergonomischen Ausziehfächern.



Wichtig war, dass die Küche praktisch im Alltag ist und die Arbeitsabläufe erleichtert.



5 | Backofen, Kombi-Dampfgarer, Wärme- und Vakumierschublade von Miele sind in einer Zeile als selbstständig arbeitende Geräte untergebracht. 6 | Einen wohnlichen Abschluss neben dem Foodcenter bildet das offene Bücherregal. Es ist massgefertigt und nutzt diesen Winkel im Raum gekonnt für eine lauschige «Lesecke».



inspiriert die Gäste gern mit seiner Auslese von Rot- und Weissweinen. In dieser Zeile sind also die passenden Gläser und speziellen Utensilien für die Probe der edlen Tropfen sortiert, von denen eine Auswahl im Weinkühler bereitsteht. Die nächste Arbeitszone, welche die Kochinsel umgibt, ist dem Backen und Garen gewidmet. In dieser Küchenzeile gibt es dazu eine Wärme- und Vakumierschublade sowie viel Stauraum und Platz für Küchenhelfer. Die vierte Zone dient den Vorbereitungsarbeiten. Sie beherbergt das Foodcenter mit integrierter Eiswürfelmaschine und ein Waschbecken mit Platz zum Rüsten. Der Geschirrspüler ist ebenfalls hier untergebracht. Das Reduit als Vorratsraum unmittelbar neben dieser Zeile ergänzt die Küche als fünfte Zone.

Charismatischer Look

Während der Vintage-Plattenboden die Arbeitszonen harmonisch vereint, kontrastieren die übrigen Materialien. Warmes Eichenfurnier stellt ein Gleichgewicht zu den kühl anmutenden Fronten in Rohstahloptik her. Die Abdeckungen sind aus Keramik mit ebenso rustikaler Textur. Die Werkstoffe und Farbabstufungen kommen durch Licht besser zur Geltung, wobei indirekte Lichtquellen die Küche gemütlich stimmen. << veriset.ch



ARWA-TWIN

Schlicht, elegant und raffiniert – arwa-twin überzeugt seit 1984. Mit dem Küchenmischer hat Designer Winfried Noth einen Klassiker erschaffen, der sich mit intelligenten Funktionen und formaler Klarheit abhebt. arwa.ch



Downline Performance – Geniale Technik Hoch Zwei

Perfekte Kombination von leistungsstarkem berbel Kochfeldabzug und modernem Induktionskochfeld. Für echten Kochgenuss. Vom Schweizer Lüftungsspezialisten.

wesco.ch/downlineperformance