

küche

Mit vielen Ideen fürs vernetzte Wohnen

WOHNWELT KÜCHE

einrichten & ausstatten

KÜCHENARMATUREN

Was Sie vor dem Kauf wissen sollten

INDUSTRIELAMPEN

Schmuckstücke im neuen Glanz

SMART HOME

INTELLIGENTE TECHNIK
FÜR MEHR
KINDERSICHERHEIT

Wie Küche und Wohnen verschmelzen

Trends von der LivingKitchen 2019

SAMSUNG

Dual Cook Flex™



Aus eins mach zwei.

Samsung Dual Cook Flex™. Ein Ofen. Zwei Garräume. Vielfache Flexibilität.



Spart Zeit

Gleichzeitige Zubereitung von unterschiedlichen Speisen in zwei Garräumen.



Spart Energie

Oberer und unterer Garräum lassen sich auch einzeln nutzen.



Spart nicht mit gutem Geschmack

Speisen garen dank der Heißluftventilatoren rundherum gleichmäßig.



Die Mauer *muss weg*

Ein neuer Standard zieht ein: 90 % aller Neubauten in Deutschland werden derzeit offen geplant. Das heißt: Diese Wohnungen und Häuser verfügen über Grundrisse mit weniger Wänden als aus der Vergangenheit gewohnt. Besonders gern gespart wird mit Kalksandstein und Mörtel im Umfeld der Küche. Die verschmilzt zunehmend mit den angrenzenden Wohnbereichen. Küche, Essen, Wohnen - alles eins. In nahtlosen Übergängen und mit strukturgebenden Regalen als Raumteiler. So lautet die zeitgemäße Devise. Was übrigens nicht allein für Neubauherren gilt, auch Küchenrenovierer im Bestand kommen immer häufiger zum Entschluss: Die Mauer zur Küche muss weg.

Das offene Wohnen ist attraktiv, es stellt die Einrichtungsplanung jedoch vor neue Herausforderungen. Denn wenn die Küche nicht mehr separater Arbeitsraum ist, lässt sich auch nichts mehr galant verbergen oder anderweitig im Zaum halten. Nicht die Optik der in die Jahre gekommenen Küchenmöbel, nicht die mannigfaltigen Kochgeräusche, nicht die Betriebsgeräusche der Küchengeräte und schon gar nicht die Gerüche, die durch die Luft wabern, wenn der Grünkohl zwei Stunden auf dem Herd simmert oder das Steak beim Anbraten derart in Rage gerät, dass es nur so nebelt, zischt und spritzt. Von der durchdringenden Wirkung eines Fischauflaufs ganz zu schweigen.

Wenn die Küche nicht mehr separater Arbeitsraum ist, sondern Teil oder gar Zentrum eines grenzüberschreitenden Wohnens, braucht es neue Ideen: wohnliche Möbel und eine Ausstattung mit Geräten und Spülen/Armaturen, die zwar alle küchentypischen Künste beherrscht, dabei aber auch optisch zu gefallen weiß. Und ein Lichtkonzept, das locker mit der heimeligen Ambientebeleuchtung der TV-Wohnwand mithält.

Womit wir bei der guten Nachricht sind: Alle diese Lösungen gibt es. Das bewies die Küchenmesse LivingKitchen, die Anfang Januar in Köln stattfand. Natürlich berichten wir in dieser Ausgabe ausführlich über die wichtigen Trends, die es dort und auf der parallel stattfindenden Einrichtungsmesse imm cologne zu sehen gab. Die Botschaft dieser beiden Veranstaltungen war deutlich: Wohnen 2019 ist gemütlich und wird immer technischer. Die Vernetzung erobert weitere Lebensbereiche und damit auch die Küche. Doch dies gar nicht so sehr mit Pauken und Trompeten: Vieles läuft dezent im Hintergrund und bietet Komfort und Service fast wie nebenbei. Eine spannende Entwicklung, die gerade erst beginnt.

Viel Vergnügen beim Blättern, Lesen und Inspirieren-lassen dieser Ausgabe wünscht Ihnen

Dirk Biermann
Chefredakteur **inwohnen KÜCHE**

PS: Aktuelle News finden Sie auf www.in-wohnen.de.



Wohnbereiche verschmelzen – das ist der prägnanteste Einrichtungstrend unserer Zeit. Neuheiten von der LivingKitchen.

Helle Pastelltöne sind für viele Menschen kein Trend, sondern ein zeitloses Statement. Designbeispiele für jeden Geschmack.

Wohnwelt Küche

Vernetztes Wohnen

- 12 Länger frisch**
Der Kräutergarten für die Küche
- 14 Wie Küche und Wohnen verschmelzen**
Neuheiten von der LivingKitchen/imm cologne
- 21 Lifestyle in jeder Lebenslage**
Wie zufrieden wir mit unserer Einrichtung sind
- 22 Einrichten und ausstatten**
Planungsbeispiele für offene und geschlossene Küchen
 - 22 Küche im Retro-Look
 - 24 In mattem Weiß
 - 25 Küche und Essplatz als markante Einheit
 - 26 Schwarze Kante setzt Kontraste
 - 27 Weiß und Beton: ideale Partner
 - 28 Die Küche als Kommunikationszentrale
 - 30 Ideen für mehr Komfort
 - 32 Compact-Platten: resistent gegen Feuchtigkeit
 - 33 Massivholzmöbel mit allen Sinnen erleben
 - 34 Architektur und Natur vereint
 - 36 Minimalistisch und authentisch im Scandi-Look
 - 38 Der Metal-Look zieht ein
 - 39 Küchenfronten aus recyceltem Material
 - 40 Im wohnlichen Industrial-Style
- 42 Bekenntnis zu klaren Werten**
Interview mit den Produktentwicklern von next125
- 44 Die Rolle der Armatur in der Küchenplanung**
Interview mit Michael Lammel, NOA Design
- 46 Gewusst wie**
Tipps rund um die Armatur

- 48 Kindersicherheit in der Küche**
Wie Smart-Home-Lösungen helfen
- 52 Crossover-Interview**
Smarte Technik im Hintergrund
- 58 Industrielampen im neuen Glanz**
Ein Stück Zeitgeschichte für den Küchentisch
- 62 Behagliches Küchenleben**
Eine Beispielplanung im Kaffeehaus-Stil
- 68 Objektreportage**
Ein Haus wie aus einem Guss
- 76 Feuerstelle in der Küche**
Mit einem Ethanol-Ofen für die Küchenzeile



Vernetzt und analog: Ideen für mehr Kindersicherheit in Haus und Küche.



42

Was macht eine Küche aus Franken zu einer „Authentic Kitchen“?
Das erläutern die Produktentwickler der Küchenmarke next125.



62

Ein Hauch von Kaffeehaus-Atmosphäre sollte bei dieser Planung
realisiert werden. Mit Erfolg.

Service + Rubriken

- 3 Editorial
- 4 Inhalt
- 6 Tipps + Trends
- 82 Hersteller, Lieferanten, Planer
- 83 Vorschau/Impressum

FOTO TITEL: WALDEN
 FOTOS INHALT: NOLTE KÜCHEN, BALLERINA-KÜCHEN, NEXT125,
 BOSCH SMART HOME, STUDIO RAUM

ANZEIGE



DAS DESIGN HIGHLIGHT IN DER KÜCHE

berbel Skyline Frame
Dunstabzug in Vollendung

berbel

Genießen ist ganz leicht. Solange man immer das Beste nimmt.
www.berbel.de

Foto: Franke



Hat überzeugt: Das „Franke Box Center“.

Konsumenten haben gewählt

→ Unter den zahlreichen Designpreisen nehmen die „KüchenInnovationen“ des Jahres eine Sonderrolle ein. Verliehen werden die Auszeichnung von der Initiative LifeCare auf Basis von Konsumentenbefragungen und einer unabhängigen Expertenjury. Aus dem engeren Kreis der Kücheneinrichter standen in diesem Jahr die Unternehmen Beckermann Küchen, Hettich, Alno, Franke, Grohe, Bauknecht und Berbel ganz oben auf dem Podest. Insgesamt wurden 32 Produkte prämiert. Die gesamte Liste kann auf der Website www.kuecheninnovationspreis.de eingesehen werden.

Fürs ganze Haus

→ Standardschränke aus der Küche eignen sich auch fürs Bad, fürs Schlafzimmer, die Garderobe und den Hauswirtschaftsraum. Immer mehr Küchenmöbelhersteller entdecken diese Möglichkeiten und bieten inzwischen ausgereifte Sortimente an. Inklusive Waschtischkeramik, Armaturen und teilweise auch Spiegel. Schon im vergangenen Herbst präsentierte Küchenmöbelhersteller nobilia ein solches Rund-um-Angebot. Jetzt folgen weitere Anbieter. Auch Sachsenküchen (Foto) wird demnächst eine eigenständige Bad-Kollektion über den Fachhandel anbieten.

Foto: Sachsenküchen



Foto: rational

Mit Rahmen

→ In Zeiten komplexer digitaler Systeme wirken geradlinige Formen und reduziertes Design beruhigend und entspannend. Aus diesem Grund hat Küchenmöbelhersteller rational den Designrahmen „cascade“ entwickelt. Dieser kann zu sämtlichen Fronten aus der rational Programmfamilie kombiniert werden und verleiht jeder Küchenplanung eine ganz eigenständige Handschrift. Diese Neuentwicklung wurde jetzt mit dem Iconic Innovative Interior Award 2019 ausgezeichnet. Durch den filigranen Rahmen „cascade“ werden Unter-, Ober-, oder Hochschränke nicht mehr als Solitäre gesehen, sondern als gestaltendes Element innerhalb einer ganzheitlichen Inszenierung.

Was die Küche bereichert

→ Ob kleine oder große Küchen: Mit innovativen Lösungen arbeitet Schrankausstatter Hettich daran, dass der jeweils vorhandene Stauraum verlustfrei genutzt werden kann. Und das in der gesamten Küche. So verschwinden Kleingeräte nach Gebrauch unauffällig hinter einer Falttür, und der hintere Bereich der Arbeitsfläche dient als Staufach, dezent hinter einer Schiebetür verborgen. Und auch im Kühlschrank nutzen Schubkästen selbst den hintersten Winkel, indem beim Öffnen das hintere Fach angehoben wird. Wie Beschläge des Herstellers die Küchenausstattung bereichern, zeigt eine neue Broschüre mit dem Titel „Küchenlösungen, die begeistern“. Rezepte finden die Leserinnen und Leser dort ebenfalls. Die Broschüre kann kostenlos unter homeinfo@de.hettich.com bestellt oder online angesehen werden: <https://www.hettich.com/kuechenloesungen>.



„tRACK“ verbindet und strukturiert

→ Regale sind Trend, denn Regale schaffen Verbindung zwischen Wohn- und Lebenswelten. Besonders elegant gelingt das dem System „tRACK“. Die markante Formensprache von „tRACK“ mit dem signifikanten Konnektor steht für umfangreiche Modularität und Gestaltungsfreiheit in der Wohnraumgestaltung. Das Regalsystem kann als eleganter Raumteiler und Blickfang Räume verbinden – und als Bücherregal, gehängter Stauraum über dem Herd, Ankleide oder selbst im Bad Lebensräume individuell strukturieren und inszenieren. Die Konnektoren bilden in ihren frei wählbaren, metallischen Farben elegante Stilelemente, die in abgestimmter Harmonie mit der tonigen Regalkonstruktion und den Böden stehen. Die Rastergrößen lassen sich individuell wählen und damit der Stauraum nach tatsächlichen Bedürfnissen gestalten. Hersteller des Regalsystems ist Kesseböhmer, vertrieben wird es in Deutschland von der Möbelmanufaktur „Form exklusiv“.

Zum 100. Geburtstag

→ Zu ihrem 100. Geburtstag bringt die Marke KitchenAid mit „Queen of Hearts“ eine neue limitierte Kollektion verschiedener Kleingeräte für die Küche. Das Herzstück der Aktion ist die klassische Küchenmaschine. Neben der neuen Farbe Passion Red (Foto) glänzt die Maschine mit weiteren einzigartigen Besonderheiten, wie dem Trimmband mit hundert roten Miniaturherzen, Chromakzenten und einer maßgefertigten Chrom-Kappe.



Alles neu

→ Mit der Generation 7000 erneuert Miele das gesamte Produktprogramm seiner Kücheneinbaugeräte – von den Backöfen und Kochfeldern über die Dampfgarer und Kaffeevollautomaten bis zu den Geschirrspülern. Vier neue Designlinien sollen Inspiration für nahezu jeden Einrichtungsstil bieten. Hinter den neu gestalteten Fronten warten diverse Assistenten darauf, den Nutzern das Küchenleben zu erleichtern und tadellose Ergebnisse zu kreieren beim Backen, Garen, Kochen, Spülen und Lüften. Dazu zählen zum Beispiel eine Kamera im Backofen, die Neuheit „TasteControl“, die das Übergaren der Speisen nach Beendigung des Backofens verhindert, sowie die Funktion „MotionReact“, bei der das Geräte den nächsten Bedienschritt vorausahnt und bei Annäherung z. B. automatisch in den Betriebsmodus schaltet und die Garraumbeleuchtung aktiviert. Die erwähnte Backofenkamera „FoodView“ funktioniert erstmals sogar bei selbstreinigenden Pyrolysemodellen, in denen die Kamera sehr hohen Temperaturen ausgesetzt ist. Sie überträgt Bilder in HD-Qualität auf Tablet oder Smartphone. Der Verkaufsstart der Geräte beginnt im Mai 2019.

Foto: Miele



Ohne Griffe: „ArtLine“-Design in Graphitgrau.

Monolith aus Naturstein

→ Die Kochschule „Table d’Or“ in Guldental gilt als Zentrum des Kochuniversums von Johann Lafer. Und das hat einen neuen Mittelpunkt: eine von Strasser Steine gefertigte sieben Meter lange ST-ONE Naturstein-Kochinsel. In das Design des Küchenblocks habe er sich auf den ersten Blick verliebt, berichtet der prominente TV-Koch.

Mit ST-ONE bietet Strasser Steine einen exklusiven Naturstein-Monolith für private Küchen der gehobenen Preisklasse an. Angeboten werden sie als Kubus oder Quader. Und das stets in exklusiver Individualität. Kein Exemplar gleicht dem anderen. Die Natur des Steines liefert mit ihrer unverwechselbaren Zeichnung den ganz persönlichen Ausdruck. Das gilt auch für das neue Prunkstück bei Johann Lafer. Dort kann der Naturstein-Monolith seine besondere Alltags- und Küchentauglichkeit täglich unter Beweis stellen. Naturstein ist weitgehend kratz- und schnittfest, hitzebeständig, hygienisch und pflegeleicht.

Foto: Strasser Steine



Johann Lafer präsentiert stolz seine neue ST-ONE im Leather Look.

Wie Beton

→ Mit dem neuen Silgranit-Farbton Beton-Style bietet Blanco jetzt eine Reihe von Spülen und Becken in authentischer Material-Anmutung. Dabei wirkt jede Spüle wie ein Unikat. Denn die für Beton typisch heterogene Struktur, welche sowohl hellere als auch dunklere, matte als auch dezent glänzende Anteile aufweist, ist nie identisch. Genau diese spezifische Individualität macht auch die außergewöhnliche Note von Beton-Style aus – und ist somit prädestiniert für Küchenplanungen, die auf klare Linie und puristisches Design setzen. Eine Spüle im Beton-Style (Foto: Blanco Etagon 6) lässt sich übrigens besonders gut mit Hölzern kombinieren, die dezente Grauanteile enthalten. Dazu zählen etwa Esche oder Eiche.

Foto: Blanco



Flexibel und vernetzt

→ Mit dem „Dual Cook Flex“ Ofen erfüllt Samsung die Wünsche von immer mehr Nutzern nach vernetzten Hausgeräten. Gleichzeitig geht das Unternehmen gezielt auf die Bedürfnisse nach Flexibilität ein. Der Ofen verfügt über eine App-Steuerung, eine Vielzahl von Automatikprogrammen und ein digitales Kochbuch, das je nach Wunschzutaten individuelle Rezepte vorschlägt. Ist das passende Rezept gefunden, hilft eine Schritt-für-Schritt-Anleitung bei der Vorbereitung des Gerichtes und die optimalen Betriebseinstellungen werden mit nur einem Tipp vom Smartphone

direkt an den Ofen gesendet. Anschließend lässt sich das Rezept einfach in der App speichern. Via App lässt sich der „Dual Cook Flex“ von nahezu überall steuern und in das Smart Home einbinden. Das macht das Kochen einfacher und effizienter, meint der Hersteller. Zudem können Nutzer Zeit und Energie sparen. Laut einer Samsung-eigenen Studie sind Konsumenten zu 61 % davon überzeugt, dass smarte

Technologien helfen können, den Alltag zu erleichtern.

Neben der Vereinfachung, die das vernetzte Gerät ermöglicht, eröffnet Samsung mit dem Dual Cook Flex auch analog praktische Möglichkeiten beim Kochen: Dank geteiltem Garraum und zweier Heißluftventilatoren, lassen sich zwei Gerichte zur gleichen Zeit zubereiten – ohne Geruchs- und Geschmacksübertragung. Das sei besonders praktisch, wenn es einmal schnell gehen muss oder vegetarische oder vegane Ernährungsmodelle mit Fleischgerichten berücksichtigt werden sollen, erläutert Samsung. Ein weiterer Clou: Durch eine geteilte Tür kann der Ofen vollständig oder lediglich die obere Hälfte geöffnet werden – so kann die Hitze des unteren Garraums nicht entweichen und es geht keine Energie verloren.

Vorräte im Glas

→ Keramik, Lärche, Metall, Glas und Fenix Edelstahl-optik: Ballerina-Küchen hat bei seinem Auftritt auf der LivingKitchen in Sachen Oberflächen an nichts gespart. Gedacht hat der Küchenmöbelhersteller bei Entwicklung der aktuellen Neuheiten aber auch an jene Konsumenten, die ihre Lebensmittel ohne Verpackung einkaufen wollen. Dafür gibt es jetzt spezielle Glas-Spender, sogenannte Glasbins.



Foto: Samsung



Foto: Biermann



Foto: Hager Vertriebsgesellschaft

Das Runde passt zum Eckigen

→ Welch wichtige Rolle Lichtschalter und Steckdosen für die Optik eines Hauses spielen können, zeigt sich an einem Einfamilienhaus bei Heilbronn. Der Architekt, der das Objekt zur Eigennutzung realisierte, setzte damit bewusst edle, aber auch kontrastreiche Akzente. Denn die Schalter aus dem Schalterprogramm R.1 von Berker sind mit ihrer kreisrunden Form ein angenehmer Gegenpol zur kubischen Architektur des Hauses. Sie fügen sich dezent in die Architektur ein und sorgen dennoch für wirkungsvolle Kontraste.

Per Sprache oder Twist steuern

→ Dank des Sprachdienstes von Amazon Echo, Alexa, können nicht nur die Kameralösungen, sondern ab jetzt auch das gesamte Bosch Smart Home System per Sprache gesteuert werden. So können Raumtemperaturen geregelt sowie Geräte über den Zwischenstecker aus- und angeschaltet werden. Möglich ist das ab sofort auch mit der zentralen Fernbedienung Twist. Ob die Lampen im Badezimmer, die Heizkörper im Schlafzimmer oder das Szenario „nach Hause kommen“: Alle wichtigen Geräte, Funktionen und Szenarien, die sich über die Bosch Smart Home App steuern lassen, sind auch über die handliche Fernbedienung intuitiv steuerbar – nur eben ohne Smartphone. Selbst das Alarmsystem kann mit einem selbst festgelegten Code deaktiviert werden – ganz einfach per Drehbewegung. Die unverbindliche Preisempfehlung beträgt 149 Euro.



Foto: Bosch Smart Home

Neuer Funkstandard für smartes Licht

→ Als eines der ersten Unternehmen bringt Ledvance Lampen aus seinem „Smart+“-Portfolio auf den Markt, die mit dem neuen Funkstandard ZigBee 3.0 gesteuert werden. ZigBee 3.0 fasst mehrere bisher unterschiedliche ZigBee-Funkprofile in einer harmonisierten Version zusammen und sorgt insbesondere für eine reibungslosere Kommunikation – und auch für mehr Datensicherheit, betont der Anbieter.



Foto: Ledvance



Foto: Hager Vertriebsgesellschaft

Smart Home – Möglichkeiten und Kosten

→ Dämmerungsschalter, USB-Ladesteckdosen oder Hausvernetzung: Wenn man diese Begriffe nicht kennt, ist man damit nicht alleine. Die Möglichkeiten, die die Ausstattung eines Smart Home mit sich bringen, scheinen grenzenlos und sind für Laien nicht leicht zu überblicken. Wer also neu baut oder im Zuge einer Renovierung seine eigenen vier Wände intelligenter gestalten möchte, benötigt eine ausführliche Beratung durch einen Elektrohandwerker. Um sich erst einmal einen Eindruck über Möglichkeiten und Kosten zu verschaffen, lohnt sich vorab ein Blick ins Internet. Das Portal www.das-intelligente-zuhause.de vermittelt grundlegende Informationen. Die Ratgeberseite hält dabei ein ganz besonders hilfreiches Tool bereit: den Elektrokosten-Guide. In wenigen Schritten führt er zu einem Ausstattungsbeispiel, abhängig vom Ausstattungsgrad und der Hausgröße, die man zuvor ausgewählt hat. Adressen für den passenden Elektrohandwerker können ebenfalls recherchiert werden. www.das-intelligente-zuhause.de/elektrokosten-guide



Foto: Innogy

Immer passend temperiert

→ Für die intelligente Heizungssteuerung hat innogy SmartHome eine neue Generation smarter, besonders leiser Thermostate herausgebracht. Damit lassen sich die vorhandenen Heizkörper ganz nach Wunsch programmieren und von unterwegs per App steuern. Bei Abwesenheit wird energiesparend heruntergeregelt – das senkt die Heizkosten laut Anbieter um bis zu 25%. Für die Montage seien weder besondere Vorkenntnisse noch Eingriffe ins Heizungssystem nötig: Die Funkthermostate passen auf alle handelsüblichen Ventile. Sie werden einfach aufgesteckt und mit einer Metallmutter fixiert. Die innogy SmartHome Zentrale erkennt die Thermostate automatisch und zeigt sie im Menü der Smartphone-App an. Schritt für Schritt lässt sich nun für jeden Raum einzeln das gewünschte Heizverhalten festlegen. Alternativ kann man die Einrichtung auch am PC oder Mac vornehmen. Besonders praktisch: Die Heizkörperthermostate regeln die Heizung während des Lüftens automatisch herunter. Besonders schnell reagiert das Thermostat, wenn es mit einem Fenstersensor verknüpft wird: Löst dieser beim Öffnen aus, drosselt die Heizung die Leistung sofort. Das verringert Wärmeverluste. Außerdem erkennen die elektronischen Thermostate eine zu hohe Luftfeuchtigkeit und schützen so vor Schimmelbildung. (UVP 49,95 Euro).

Blick in die vernetzte Zukunft

→ Welche Möglichkeiten die Vernetzung der Hausgeräte im Einzelnen eröffnet, führte Siemens Hausgeräte im Connectivity Bereich der IFA eindrucksvoll vor Augen. Gezeigt wurden verschiedene Szenarien aus einem „Seamless Life“ – also einem Leben, das von intelligenter Technologie, Design und digitaler Vernetzung geprägt ist. Aktuelle Beispiele umfassen nicht nur Sprachsteuerung und Rezeptwelt, sondern auch Lebensmittelerkennung und -bestellung. Demnächst will das Unternehmen eine intelligente Form der Mobilität realisieren, die den Einkaufsbedarf mit dem Navigationssystem des Autos zusammenführt. Ebenfalls in den nächsten ein bis zwei Jahren soll das smarte Ernährungsmanagement kommen: Küchengeräte und Fitness-tracker unterstützen dann gemeinsam die schlanke Linie und sorgen für mehr Balance im Alltag. Den Gerätekauf aus diesem Grund noch zu vertagen, lohnt indessen nicht. Schließlich, so Roland Hagenbucher, Geschäftsführer Siemens Hausgeräte Deutschland, „bleiben vernetzte Hausgeräte nicht auf dem Stand stehen, den sie bei Markteinführung haben, sondern entwickeln sich dank regelmäßiger Updates der Home Connect App über ihre ganze Lebens- und Gebrauchsdauer weiter.“



Foto: Siemens

Kochfeld und Haube im Dialog

→ Beim „Internet der Dinge“ kommunizieren Geräte miteinander, ohne dass der Mensch eingreifen muss. Das ist komfortabel für den Nutzer und meist agiert die Technik sogar sehr viel zuverlässiger. Bestes Beispiel ist die Hauben-Kochfeld-Kommunikation: Immer mehr Geräte sind mit dieser Funktion ausgestattet. Bei Miele, einer der Pioniere auf diesem Gebiet, heißt diese Vernetzungslösung Con@ctivity 2.0, bei AEG Hob2Hood. Inzwischen haben aber alle führenden Elektrogerätehersteller und Haubenspezialisten wie beispielsweise

Siemens, Bosch, Neff, berbel (Foto Kochfeldabzug „Downline“) oder Bora diese Technologie integriert. Der Dunstabzug wird mit dem Einschalten der Kochfläche aktiviert und reagiert automatisch auf das Kochgeschehen. Sind Hitze und Wrasenentwicklung hoch, schaltet sich eine höhere Gebläsestufe ein, köchelt es auf der Glaskeramik lediglich sanft vor sich hin, schaltet die Haube einige Gänge runter. Auch die Nachlaufautomatik wird automatisch gesteuert. Diese einzuschalten vergessen viele Nutzer oft.



Foto: berbel

Länger *frisch*



Ob vegetarisch, vegan oder ausgewogen-traditionell: Eine Handvoll frische Kräuter gibt vielen Gerichten das gewisse Etwas. Wäre bloß die Pflege des Grüns nicht so anspruchsvoll. Ein, zwei Tage unaufmerksam – und schon lässt sich das Basilikum-Töpfchen kaum noch wässern, ohne dass es zu einer mittleren Überschwemmung kommt, der Schnittlauch hängt kraftlos herab und die Petersilie färbt sich braun. Abhilfe versprechen spezielle Kräuterstationen für die Küche, die in immer mehr Varianten angeboten werden. Mobil für die Arbeitsfläche, fürs Regal oder die Küchennische. Ausgestattet sind diese Behälter oft mit speziellen LED-Pflanzlichtern. So wie dieser Paneelgarten für die Nischenwand. Nur wässern muss man noch selbst. (next125)



Wie *Küche* und *Wohnen* verschmelzen



Die Stilküche „Neue Klassik“ von Nolte Küchen zählt zu den vielbeachteten Neuheiten auf der Küchenmesse LivingKitchen. Eine neue, ganz besonders gestaltete Rahmenfront (hier im Farbton Lava softmatt) sowie abgestimmte Details wie die Vitrinen mit Rahmen in Manganbronze und bronzefarben getöntem Glas sorgen für ein harmonisches und wohnliches Gesamtbild.

Wohnbereiche verschmelzen – dies ist der prägnanteste Einrichtungstrend unserer Zeit. Besonders aus der Zusammenlegung von Küche und Wohnbereich ergeben sich bemerkenswerte Vorteile, die immer mehr Menschen begeistern. Daran orientieren sich auch die gegenwärtigen Ausstattungstrends.





Mitte Januar öffnete parallel zur Einrichtungsmesse imm cologne das Küchenevent LivingKitchen seine Pforte. Eine Woche lang drehte sich rund um den Kölner Dom alles um elegante Möbel, sinnliche Materialien und fast schon lautlose Möbeltechnik. Die Aussteller stellten zahlreiche Möglichkeiten vor, mit denen die Küche wohnlicher und gemütlicher gestaltet werden kann. Dabei nahmen raumbildende Elemente wie Bücherregale, Wohnwände, Regale mit Sekretär- oder Vitrinenfunktion eine besondere Rolle ein. Denn so lassen sich die ge-

wünschten fließenden Übergänge realisieren. Auch der Esstisch gewinnt wieder an Bedeutung und stellt zusammen mit gemütlichen Stühlen den Mittelpunkt der neuen Wohnküche dar.

Auch für Volker Irle ist die Küche das Herz der Wohnung. Diese Einschätzung resultiert schon zwangsläufig aus seiner beruflichen Position als Geschäftsführer des Branchenverbands AMK (Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V.), aber dennoch schwingt viel persönliche Überzeugung mit, wenn er ergänzt: „Was vor über 90 Jahren auf zehn Quadratmetern mit der ersten funktionalen Einbauküche begann, ist heute eine



Hightech-Zentrale mit Seele.“ In seinen Augen ist die Küche unverzichtbar als Funktionsraum zum Kochen und als wohnlicher Treffpunkt zugleich. Ihr Angebot sei extrem vielfältig geworden. „Die vielen Formen und Größen, die Anordnungen, die Farben und Materialien, die Hausgeräte, die Beleuchtung, alle Komponenten haben sich immer weiterentwickelt und stehen zur persönlichen Auswahl zur Verfügung, erläutert Volker Irlé weiter mit Blick auf Trends und Innovationen, die auf der LivingKitchen vorgestellt wurden.

Küche? Esszimmer? Wohnzimmer? Alles geht ineinander über und wird mit aufeinander abgestimmten Möbeln und Regalen gestaltet. Diese Idee für eine offene Wohnküche, die dennoch über einen separaten Ruhebereich verfügt, zeigte das Unternehmen Sachsenküchen auf der LivingKitchen.





Die Küche als kraftvoll inszenierter Mittelpunkt des Wohnens: Der Inselblock dieser Planung (Leicht Küchen) mit seiner Natursteinoberfläche wird dabei zur zentralen Bühne und spiegelt die prägenden Material- und Designtrends wider, die in der hochwertigen Küchenplanung derzeit prägend sind. Auch der Spülentrog ist aus dem grünlich schimmernden Stein gearbeitet. Ein starkes Statement. Die neuen Vitrinenschränke „Verso“, mit feinen eloxierten Metallrahmen, dezent getöntem Glas und vertikal angebrachten LED-Lichtprofilen, runden das Konzept ab.

Individuelle Vielfalt zählt

Generell ist weiterhin individuelle Vielfalt angesagt. Das betrifft vor allem Maße und Farben, Anordnungen und Ausführungen. Je nach Geschmack, gegebenem Raum, persönlichen Wünschen und finanziellen Vorgaben ist die moderne Küche daher kein Einheitsbrei, sondern immer eine individuell geplante Lösung.

Offene Küchen sind beliebt, denn hier verschmelzen Küchen- und Esszone und sind ans offene Wohnzimmer angegliedert. Eine großzügige Wohnatmosphäre entsteht. Im Neubau sind 90 % aller Grundrisse im Erdgeschoss offen. An Bedeutung gewinnt in der Architektur des Neubaus – übrigens zuungunsten des Kellers – der Hauswirtschaftsraum. Zulieferer, Küchenmöbel- und Elektrogerätehersteller können diesen ebenfalls exzellent ausstatten. Waschmaschine, Bügelbrett, Staubsauger und Co. benötigen ihren Platz und können dank pfiffiger Technik sogar in sehr schicken Möbeln untergebracht werden.

Hightech-Zentrale mit Seele

In der modernen Küche werden Küchenmöbel mit Wohnmöbeln kombiniert. Sei es die Sitzbank, das schwebende Sideboard oder ein eleganter Weinkühlschrank, solche Dinge passen überall hin und nicht bloß in einen bestimmten Raum. Küchen werden dadurch noch einmal wohnlicher, was auch schön zum von Volker Irle formulierten Anspruch passt, die Hightech-Zentrale mit Seele zu sein.

Auf Augenhöhe mit dem Gerät

Die Küchenmöbel- und Gerätehersteller machen sich auch weiterhin Gedanken über ergonomisch günstige Arbeitsumgebungen. Höhere Arbeitselemente, leicht zu öffnende Türen und Armaturen, die ohne Berührung bedient werden können, Auszüge für Oberschränke und mehr Platz zum Kochen sind die vorgestellten Lösungsansätze. Bei einer optimalen Zonierung der Arbeitsflächen macht das Kochen mit Partner oder Freun-

den mehr Spaß. Geräte werden gerne in Augenhöhe angebracht. Der hoch eingebaute Backofen ist auch nach Meinung der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche Standard.

Sogenannte intuitive Bedienknöpfe für Herd und Ofen vereinfachen dabei die Handhabung und sind selbsterklärend. Die hoch eingebaute Spülmaschine konnte sich hingegen noch nicht im Markt durchsetzen.

Auf dem Vormarsch sind vollflächige Induktionskochfelder, die in Zukunft zur Norm der modernen Küche werden können. Das zukünftige Dunstabzugssystem reagiert automatisch auf das Kochfeld und stellt sich mit seiner Leistung von allein auf das Kochgeschehen ein. Inklusive Nachlaufphase. Gerade im Ausstattungsegment Dunstabzug gibt es derzeit besondere Entwicklungen. Dunstabzüge sehen nicht nur schöner aus und werden zunehmend Bestandteil der Architektur – sie werden auch sinnvoll in bestehende Küchenelemente integriert. Damit sind auch die technischen Voraussetzungen für eine Öffnung der Küche zum Wohnbereich gegeben.

Möbelfronten werden wieder matter

Im aktuellen Küchenmöbelangebot überwiegt als Frontenoptik Mattlack. Die Zeit der Hochglanzoberflächen scheint vorerst vorbei zu sein. Angesagt sind sowohl echter Mattlack als auch Lacklaminat (eine Möbelfolie). Hochglanzlack ist auf dem Rückzug, während Holz, Echtholz-Furnier und auch Steinfurnier nach Meinung mancher Branchenexperten ihre Stellung ausbauen werden. Insgesamt gehen Dekorfolien zurück. Es kommen für Front- und Arbeitsfläche samtweich und tief-matt anmutende Soft-Touch Oberflächen, auf denen keine Fingerabdrücke zu sehen sind.

Bei den Farben sind derzeit dunkle Grautöne und auch Schwarz besonders auffällig. Schwarz kommt darüber hinaus auch bei Hausgeräten, wie Backofen und Herd, bei Beschlagslösungen für das Innenleben, Keramikspülen, wie auch als ganze Front für Kühlschränke zum Einsatz. In Kombination

übrigens wieder mit den klassisch warmen Metalltönen Gold, Messing und Kupfer. Im grauen Farbspektrum spielt Betonoptik bei mancher Zielgruppe eine herausragende Rolle, bleibt aber insgesamt ein Nischenangebot.

In der Küchennische, also der Wand zwischen Arbeitsfläche und Oberschränken, gewinnen Motivdekore zunehmend an Beliebtheit. Entweder nach eigenen Vorgaben oder aus der Vielfalt der Angebote kann jeder seine Lieblingsblume, Obst, Gemüse oder was auch immer wählen. Selbstverständlich gibt es auch farblich auf die Küchenfront abgestimmte Motive oder Unis. Rückwände sind derzeit gerne aus Glas oder Acryl. Ansonsten spielt Edelstahl als Nischenverkleidung wieder eine Rolle. Oberhalb der Nische müssen nicht zwingend Oberschränke hängen. Schmale Regalböden oder Wandelemente mit flexiblen Stecksystemen für indirekte LED-Lichtleisten sind angesagt.

Verstärkt im Angebot sind auch wieder sogenannte Taschentüren (pocket doors), also Türen, die in geöffneter Position vollständig in die Seiten des Schrankes geschoben werden und nicht im Wege stehen. Der Vorteil von Taschentüren liegt auf der Hand, denn hinter geschlossenen Türen kann man gerade auch in kleinen Küchen Dinge sehr gut verstecken. Geschlossen sehen die einzelnen Küchenelemente dann sehr wohnlich und elegant aus.

Minimalismus im aufgeräumten Umfeld

Wenn die Küche zunehmend in den Wohnbereich integriert wird, ist Ordnung und Sauberkeit eine wichtige Forderung. Eine aufgeräumte Küche in minimalistischem Style unterstützt den

Wunsch vieler Nutzer nach einer zu jedem Zeitpunkt präsentablen Küche. Küchenmöbel wie Kücheninseln und kommodenähnliche Schränke können hierbei gleichzeitig als Raumtrenner und Stauraumwunder fungieren. Dezent matte Küchenfronten ohne Griffe und äußerst filigrane Arbeitsplatten unterstützen das wohnliche Ambiente. Wo sich auf Knopfdruck auch noch Mixer, Toaster und Steckdosenleisten versenken lassen, bleibt nichts übrig als eine glatte und ruhige Oberfläche.

Deutlich erkennbar bleiben in vielen aktuellen Küchenentwürfen die klassischen Einflüsse der Landhausküche. Jedoch in reduzierter Form: Dezent profilierte Türen und kontrastierende Griffe in dunklem Metall geben den Ton an. Neu ist die Kombination mit Glas- oder Lackfronten – ein dezenter Stilbruch, der für Frische sorgt. Das Farbspektrum variiert, denn erlaubt ist, was gefällt. Im Trend liegen wie bei Möbeln allgemein Grau und Grün – von Steingrau bis Anthrazit, von Salbeigrün bis Olive. Aber auch Schwarz darf die neue Landhausküche sein.

Vom Beton-Look bis zu Naturhölzern

Was die Türklinke in der Architektur beim Haus ist, ist die Arbeitsplatte in der Küche. Nicht nur der optische Gesamteindruck ist dabei für die ganzheitliche Küchengestaltung wichtig, sondern auch die Funktionalität. Hitze, Bakterien und viel Schmutz muss die Küchenarbeitsplatte aushalten. Am Ende des Tages muss die Küche – sprich die Arbeitsplatte – auch wieder hygienisch sauber sein. Bei den Arbeitsoberflächen und Dekoren liegt aktuell neben Natur-Imitaten etwa mit höchst



Foto: Team 7

Massivholz und Keramik prägen diese Kücheneinrichtung, ein trendiger Betonlook die Raumarchitektur: Auch so kann eine moderne Wohnküche aussehen. In Szene gesetzt von Team 7 mit dem Tisch „tak“ als kommunikativem Mittelpunkt. Es gibt den Ess-Tisch auch mit Metallfüßen.



Schwarz, Anthrazit und natürliche Brauntöne: Gerade in offenen Küchenplanungen fördern gedeckte Farben eine stimmungsvolle Wohnlichkeit. Hier setzt Rotpunkt Küchen diesen Stil mit markanten Fronten um. Hölzer mit Jahresringen, ausdrucksvollen Maserungen, Rissen und Astlöcher werden zum Design-Statement.

authentisch wirkenden Holzmotiven der Beton-Look im Trend. Zusätzlich statten viele Anbieter die Oberfläche mit bakterienhemmenden Materialien aus. Aber auch Küchenarbeitsplatten aus Vollholz – natürlich aus nachwachsenden Baumbeständen – und Naturstein sind gefragt. Kunststein lässt sich homogener gestalten und dünner verarbeiten, weshalb Arbeitsplatten aus diesem Material besonders elegant und hochwertig aussehen. Arbeitsplatten jenseits der Norm – besonders dicke aus natürlichen Materialien genauso wie besonders dünne – gelten als Hochwert-Signal; doch insgesamt geht der Trend in Richtung dünne Küchenarbeitsplatte.

Ergonomie zählt auch an der Küchenspüle

Armaturen für die Küche sind mit ganz anderen Funktionen ausgestattet als die fürs Badezimmer. An der Küchenspüle geht es vor allem um Funktion: Wasser auf Knopfdruck oder per Armbewegung – waschen, abspülen oder den Kochtopf mit Wasser befüllen muss ganz einfach und automatisch mit einer Hand zu bewerkstelligen sein. Im Trend liegen Armaturen in Edelstahloptik – passend zum angesagten minimalistischen und cleanen Einrichtungsstil.

An der Küchenspüle an sich ist die Materialvielfalt groß: Von Edelstahl, Granit, Mineralguss bis hin zu Keramik reicht die Materialauswahl. Lebensmittelecht, hygienisch, robust und reinigungsfreundlich müssen Küchenspülen sein. Sie sind das i-Tüpfelchen in jeder neuen Küche. Auch die Liebhaber von minimalistischem Design kamen in den Kölner Messehallen

auf ihre Kosten: Küchenspülen aus Edelstahl können flächenbündig in die Arbeitsplatte eingelassen werden und bilden mit dem Küchenmöbel ein einheitliches Erscheinungsbild. Auch bei der Spüle ist der Trend zur Individualisierung angesagt: Mit individuell angefertigten Arbeitsplatten zum Beispiel aus Edelstahl können Spüle und Arbeitsplatte heute auf die bestehenden Raumverhältnisse angepasst werden.

Smart Kitchen – zum Nutzen des Users

Die Hersteller von Küchengeräten und Küchenzubehör zeigten auf der LivingKitchen 2019 in Köln die Möglichkeiten und Vorteile innovativer Technologie auf. Vom smarten, autonomen Geschirrspüler, der per App programmierbar wird, über integrierbare Touch-Bildschirme im Standard-Küchenmöbelmaß und neue Konzepte der Luftreinigung bis hin zu Pflanzmöbeln, die ein perfektes Wachstum von Kräutern und Salat versprechen. Auch eine digitale Unterstützung durch Programme fürs Kochen nach Rezept mithilfe neuartiger Informationssysteme bei der Zubereitung scheint Kochliebhabern zunehmend häufiger eine willkommene Erleichterung zu sein.

Getrieben werden diese Trends u. a. durch ein gesteigertes Gesundheitsbewusstsein. Die Küche nimmt nicht nur als Kommunikationszentrale im Umgang mit Familie und Freunden eine zentrale Rolle in der Wohnung ein, sondern ist die Ausgangsbasis für ein gesundes Leben. Die Aufenthaltsqualität wird durch die Verschmelzung zum Wohnbereich deutlich erhöht.

LIFESTYLE IN JEDER LEBENSLAGE

Über alle Wohnbereiche hinweg wurde auf der Kölner Einrichtungsmesse deutlich, dass es beim künftigen Wohnen mehr um Wohnkonzepte als um einzelne Farb- oder Materialtrends geht. Dabei spielen Themen wie Smart Home, demografischer Wandel, die Veränderung der Geschlechterrollen oder etwa die Zunahme von Singlehaushalten mehr und mehr eine Rolle. Die sich verändernden Lebensumstände und -gewohnheiten werden daher zunehmend in der Architektur, der Innenarchitektur und im Design von Möbeln berücksichtigt.

Der Stellenwert der eigenen, individuell gestalteten Wohnung ist trotz aller gesellschaftlichen Veränderungen unverändert groß: Für die überwältigende Mehrheit der Bevölkerung in Deutschland, so eine aktuelle Studie des Instituts für Demoskopie Allensbach im Auftrag des Verbandes der Deutschen Möbelindustrie (VDM), ist die eigene Wohnung der Ort, an dem man sich wohlfühlt und entspannt. Das eigene Zuhause ist außerdem ein Rückzugsort und ein Raum der gestalterischen Freiheit für seine persönlichen Vorlieben. Entsprechend legen 79 % der Bevölkerung Wert darauf, dass ihre Wohnung ganz nach ihren Bedürfnissen und ihrem Geschmack eingerichtet ist. Singles haben andere Wohnungen als Familien. Ältere Menschen haben mehr Bedarf in Sachen Barrierefreiheit. Technikaffine Menschen wollen ein Smart Home lieber heute als morgen. Und Frauen haben mit zunehmender Bildung und Erwerbstätigkeit längst von der klassischen Hausfrauenrolle Abschied genommen und wollen die Verantwortung für Haushalt und Kindererziehung mit ihrem Partner teilen. Das ist auch ein maßgeblicher Grund, weshalb die kleine Küche im Grundriss zunehmend verschwindet. „Auf der imm cologne 2019 gab es unzählige gute Beispiele, wie kleine Wohnungen funktional und trotzdem schön ausgestattet werden können, wie Wohntechnik älteren Menschen Arbeit abnehmen kann und ihre Lebensqualität erhält oder wie Küche-Essen-Wohnen zu einer schicken Einheit werden, in der alle Familienmitglieder gleichberechtigt agieren“,

erläutert Ursula Geismann, Trendexpertin des Wohnmöbelverbands VDM, und ergänzt: „Trotz der gesellschaftlichen Veränderungen lieben die Menschen das Wohnen. Es ist in der Verantwortung von Architekten und Gestaltern, dass dies auch in Zukunft so bleibt“. Heute sind 68 % der Bevölkerung in Deutschland mit ihrer Einrichtung zufrieden. 27 %, vor allem Frauen und jüngere Menschen unter 30 Jahren, sehen allerdings Änderungsbedarf und wünschen sich manches an ihrer Einrichtung anders.

Möbel werden immer anspruchsvoller – außen wie innen

Bei Möbeln hat sich die Design-Evolution in dieser Saison vor allem beim Innenleben fortgesetzt. Zum Beispiel bei der Auswahl der Materialien: Grüne Produkte erzielen auch in der Möbelbranche immer mehr Anteil. Bei europäischen Möbeln durch PEFC- oder FSC-zertifiziertes Holz, durch zertifizierte Textilien, der späteren Trennbarkeit von Komponenten, der Verwendung nachhaltiger Materialien oder durch ökologische Leime und Lacke. Bei den Bezugstoffen für Polstermöbel punkten daher auch Naturfasern. Cord und Samt spielen weiterhin eine große Rolle. Hier bleibt das blaue Farbspektrum von Europablau über Hellblau, Türkis zu Petrol weiterhin beliebt. Blau steht neben seinen klassischen Bedeutungen wie Harmonie und Beruhigung auch für Reinheit und immer mehr für ein plastikfreies Meer. Das sanfte Olivgrün bleibt ebenfalls, denn es steht für Natürlichkeit, Frühling, Hoffnung, Gesundheit und Natur. Pantone hat „Living Coral“, einen lebensbejahenden Rot-Orange-Ton, als Farbe des Jahres 2019 ausgerufen. „Living Coral“ ist appetitanregend in jeder Hinsicht, steht für den Wunsch nach intensiven Erfahrungen. Auffällig im Polstermöbelbereich ist neben den genannten Bezugstoffen und Farben das große Angebot modularer Sofaelemente. Tragbare Einzelstücke können immer so zu einem „ganzen“ Polstermöbel zusammengestellt werden, wie man es gerade braucht.



Eine vom Institut für Demoskopie Allensbach durchgeführte Studie belegt, dass 68 % der deutschen Bevölkerung mit ihrer Einrichtung zufrieden sind und sich 27 % manches anders wünschen.

Einrichten



Licht, Luft, Lebensfreude: Helle Pastelltöne sind für viele Menschen kein Trend, sondern ein zeitloses Statement. Auch für Ballerina-Küchen: Bei diesem Beispiel kommen „Lightblue“, „Zartgelb“ und „Zartrosa“ zum Einsatz.



und ausstatten

Die Küche kümmert sich immer weniger um festgezurrite Stilvorgaben. Sie zeigt sich mit 1001 Gesichtern. Von modern bis klassisch, von familienfreundlich bis designorientiert. Und das in hell, dunkel, farbig oder mit ganz viel Holz, Stein und Metall. Dabei wird kreativ gemixt, wie unsere aktuellen Designbeispiele zeigen.





Fotos: JALAG/ seasons.agency/ Struve



Geradlinige weiße Küchenmöbel (SieMatic) füllen diesen lichtdurchfluteten Küchenbereich der offenen Wohnraumplanung. Der Planer – Jens Schiller von „Beckmann – Die Küche“ aus Flensburg setzte dabei auf ein mattes Weiß in Kombination mit Schwarz und Edelstahl. Das Ergebnis wurde beim Wettbewerb „Das goldene Dreieck“ des Küchenverbandes MHK als Sieger ausgezeichnet.

In mattem Weiß





Markante *Einheit*

Matte Küchenfronten sind trendiger denn je. Auch bei diesem Beispiel in Schwarz kommen sie zum Einsatz. Wobei die raumhohe Hochschrankzeile mit dem Küchenblock eine markante Einheit bildet, ergänzt um einen großzügigen Esstisch als geselligem Mittelpunkt. Geplant wurde die Küche (Häcker Küchen) von Helmut Würth, „Fischer Küchenatelier“ aus Waldshut-Tiengen.



Ein atemberaubender Ausblick stellt die Kücheneinrichtung fast in den Schatten. Dennoch weiß das Mobiliar zu wirken. Dafür sind interessante Details verantwortlich, wie etwa die weißen Küchenmöbel mit schwarzen Kanten (Leicht Küchen) in Kombination mit ruhig gemaserten Holzflächen und hochwertigen Arbeitsflächen (Lechner). Die Planung selbst stammt von Peter Schwarzkopf und Josef Kowitzki, „K+S Küchenatelier“ in Lauterstein.



Fotos: JALAG/ seasons.agency/ Struve

Schwarz-Weiß





Fotos: JALAG/ seasons.agency/ Struve

Beliebte *Partner*

Weiß und Beton sind beliebte Kombinationspartner. Wenn als Akzent Holz hinzukommt, ist für ein modernes und zugleich gemütlich wirkendes Küchenambiente gesorgt. Auf diese Zutaten setzt hier die Planerin Carola Graul vom „Küchenstudio Graul“ in Adelsried. Die Möbel dafür stammen vom Hersteller Leicht Küchen.



Ein Highlight der in fröhlichen Umfeldfarben gestalteten Schüller-Küche „Elba“ (hier in Beton weißgrau Nachbildung für Fronten, Arbeitsplatte und Wange) ist die praktische „OrgaWall“ an der Stirnseite des Hochschranks. Ob Schreibutensilien, Schlüssel oder Magazine – alles findet seinen Platz. Dank Ladestation für Smartphone, iPad und Co. ist sie gleichzeitig Kommunikationszentrum. Die Ausstattung der Möbel mit der mechanischen Öffnungsvariante TIP-ON ermöglicht einen reduzierten Look. Gleichzeitig bietet die U-förmige Gestaltung der Küche ausreichend Stauraum für alles Notwendige.



**Ladestation
inklusive**



Fotos: Schüller



Ganz schön praktisch

Ideen für mehr Komfort in der Küche



Foto: Ballerina-Küchen

„TakeAway“ heißen diese transparenten Auszugselemente mit Regalcharakter. Genutzt werden können sie auch als Tablet. Gestaltet wurden sie von Kristina Meyer und Thorsten Rosenstengel (büro byform produktdesign) für Ballerina-Küchen.



Edles Innenleben: ein Organisations-system für die Schublade in „Esche dunkel“.

Foto: Ballerina-Küchen



Foto: Ballerina-Küchen

Das Türregal „Tandem Side“ nutzt den Platz im Schrank optimal aus. In Kombination mit Einlegeböden ermöglicht es leichteren Zugriff auf Vorräte und fördert die Übersicht.



Foto: nobilia

Der Hubtisch „FlexMotion“ bietet eine komfortable und flexible Lösung für jede Lebenslage. Während der Essensvorbereitung lässt er sich auf Knopfdruck auf eine komfortable Arbeitshöhe heben und zum Essen auf Esstischniveau absenken. Und für die nächste Küchenparty ist der „FlexMotion“ auch gewappnet. Er erreicht eine partytaugliche Stehtischhöhe. Gesehen bei nobilia.



Foto: nobilia



Foto: Häcker

Das Themenregal wird als Aufsatzregal direkt auf dem Unterschrank platziert. Die Ausstattung ist frei wählbar. Hersteller Häcker Küchen bietet zum Beispiel alle Funktionen an, um einen Home-Office-Platz in der Küche einzurichten. Möglich ist aber auch das Thema „gesunde Ernährung“ (Foto). Stromanschlüsse und zahlreiche Staufächer sind inklusive.

Die „flexBox“ ist ein Ordnungssystem für Auszüge z. B. im Spülenunterschrank. Es kann einzeln als Solitär genutzt werden, aber auch für den Einsatz direkt neben Abfallsammlern. In beiden Fällen hilft das System, loseem Stück- bzw. Staugut einen stabilen, verlässlichen Rahmen zu geben – und diesen am Umfallen zu hindern.



Foto: Ninkplast

Resistent *gegen Feuchtigkeit*

Die Küche als reiner Funktionsraum? Diese Zeiten sind zunehmend vorbei. Heutzutage ist sie immer öfter Ausdruck eines Lebensgefühls, es schmiegt sich Stahl an edles Holz, es vereint sich Ästhetik mit Funktionalität. Eines der größten und wichtigsten Elemente in der Küche ist ohne Frage die Arbeitsplatte. Sie ist im wahrsten Sinne des Wortes die Grundlage für fast alles. Sie muss viel Kochkunst aushalten. Bei der Planung wird dabei oft nur auf eine passende Farbe geachtet. Viel wichtiger ist aber die Wahl des richtigen Materials. Und hier stehen viele Küchenkäufer vor der Qual der Wahl. Diese am meisten beanspruchte Fläche in einer Küche kann aus Schichtstoff, Massivholz, Granit, Keramik, Quarzstein, Edelstahl oder Glas bestehen. Mit großem Abstand haben Platten mit Schichtstoff die Nase in der Beliebtheitsskala vorne. Dieses Material gilt als robust, leicht

zu verarbeiten und vergleichsweise günstig. Der Holzwerkstoff kann aber Probleme mit Feuchtigkeit haben. Denn entstehen bei einer gängigen Schichtstoff-Arbeitsplatte durch Messer oder scharfkantige Gegenstände kleine Risse auf der Oberfläche, kann Wasser einsickern und die Spanplatte unter der Schichtstoffoberfläche aufquellen lassen. Die sogenannten „Compact“-Platten aus Schichtstoff wollen dieser Gefahr ein Ende setzen. Diese Arbeitsplatte besteht aus mehreren Lagen mit hitzebeständigem Harz imprägniertem Kraftpapier, das mit hohem Druck zusammengepresst wurde. Oben und unten hat sie eine dekorative Schichtstoffseite. „Compact ist total resistent gegen Feuchtigkeit“, betont auch Küchenmöbelhersteller „Schmidt Küchen und Wohnwelten“, der die Platten ins Programm genommen hat.



Foto: Schmidt Küchen und Wohnwelten



Fotos: walden

Mit allen *Sinnen*

„Raus aus dem Großstadtschmelge, rauf auf den Berg.“ Mit diesem Motto will die junge Möbellinie walden Trendsicherheit und Naturverbundenheit vereinen. Dabei setzt die Premiummarke aus Österreich auf die Sehnsucht nach Natur und Authentizität von jungen, modernen Großstädtern. Hinter diesem Konzept steht Stefan Radinger. Der Ideengeber und Designer von walden verfolgt definierte Visionen und Ziele: Im Team mit versierten Kennern der Branche will er Nachhaltigkeit ein neues Gesicht geben. Dafür kommt alles aus einer Hand: vom Baum bis zum fer-

tigen Naturholzmöbel. Wobei sich hippe Trends und pure Natur gegenseitig ergänzen sollen. „Authentizität, die man spürt, riecht und mit allen Sinnen genießt“, sagt das Unternehmen dazu. Im ersten Schritt brachte der Anbieter mit metallfreien Betten aus 100 Prozent Naturholz den Wald in das Schlafzimmer. Gleich darauf präsentierte die Marke moderne, eigenständige und individuell planbare Küchensysteme. Nach Eiche, Kernbuche und Robinie ist Wildeiche (Foto) die vierte Holzart im Programm. Alle Küchen sind variabel in Höhe, Breite und Tiefe zu planen.

Architektur und Natur *vereint*

„Archi-tur“ nennt sich die neueste Idee der Möbelwerkstatt Pfister. Elemente aus der Architektur und der Natur vereinen sich hier zu einer optisch ansprechenden und dabei ergonomischen Massivholzküche. Charakteristisch für das Konzept ist das Zusammenspiel geometrischer Formen aus der Architektur wie Quader, Zylinder und Keile. Gebaut sind die einzelnen Elemente in unterschiedlichen Tiefen und Höhen sowie mit Versprünge in der Höhe und der Tiefe, mit zurückversetzten Nischen und vorspringenden Ecken. „Aber das immer kubisch, bündig und ohne Überstände gearbeitet“, betont der Hersteller. Verarbeitet wurden ausschließlich natürliche Materialien. Die Möbel sind durch und durch aus Massivholz, die Arbeitsplatten in Keramik und die Spüle sowie die Thekenwanne aus massivem Edelstahl.

Schwenken und versenken

In der Natur ist alles beweglich, nichts ist starr. Auf dieser Basis hat die Möbelwerkstatt Pfister eine Tischplatte entwickelt, die sich komplett versenken, aber auch herauschwenken lässt.

Verbaut ist diese Fläche in der Arbeitsplatte über einem runden Schrank. Auch die Theke folgt der Leitidee der Flexibilität. Sie kann an jeder beliebigen Stelle platziert werden und dort hingedreht werden, wo sie der Nutzer gerade braucht.

Eine Sonderanfertigung nach Pfister-Plänen ist auch die Edelstahl-Spüle. Zum Einsatz kommen ausschließlich beste Materialien in entsprechenden Stärken.

Praktische Details und viel Licht

Außergewöhnliche Details runden die designorientierte Massivholzküche funktional ab. Dazu gehören zum Beispiel eine ausziehbare Schneidefläche mit Abfallschale, eine eingebaute Küchenwaage und individuell gefertigte Einsätze für Gewürze, Flaschen und Besteck.

Für die stimmige Arbeitsplatzbeleuchtung sorgen flächenbündig ins Holz eingearbeitete LED-Langfeldleuchten. Diese lassen die offenen Bereiche der Küche voll zur Geltung kommen. Sensorgesteuerte Lichtquellen finden sich auch in den Schubladen und hinter den Türen wieder.



Fotos: Möbelwerkstatt Pfister

Geometrische Formen, wie sie aus der Architektur bekannt sind, prägen das Möbelkonzept. Dazu zählen Quader, Zylinder und Keile.



1



4



5



6



2



7

1 Auch hinter der Front durch und durch massiv.

2 Zusätzliche Arbeitsfläche, wenn sie gebraucht wird. Abfallschale inklusive.

3 Sensoren steuern die Schrankinnenbeleuchtung.

4 Beste Materialien treffen auf viel Flexibilität. Auch die Theke (links im Bild) folgt dieser Leitidee.

5 Edelstahl nach Sonderanfertigung.

6 Die Tischplatte lässt sich herausschwenken oder komplett versenken.

7 Rundet das Konzept stimmig ab: Geschirrspüler als frei stehendes Solo-Gerät.



3

Minimalistisch *und* authentisch



Eine minimalistische Gestaltung im leicht und luftig wirkenden Design. Wie frisch aus Skandinavien eingetroffen wirkt das neue Küchenprogramm „Solid“ von Leicht Küchen. Die Fronten bestehen aus einem schichtstoffkaschierten Holzkern mit Anti-Fingerprint. Es gibt sie in Weiß, wie hier abgebildet, und in Schwarz. Beim Öffnen der grifflosen Fronten wird eine Massivholzkante sichtbar, die dem Programm seine handwerkliche Solidität verleiht. Gefertigt sind diese Kanten aus massiver Eiche.



Fotos: Leicht Küchen



Fotos: Schüller

Rauchig und *elegant*

Der Metal-Look hält Einzug in die Küche. Die spannende Liaison der neuen Front „Targa“ (Schüller Küchen) in „Stahl dunkel Nachbildung“ und kerniger „Alteiche barrique Synchronpore Nachbildung“ verwandelt den Kochbereich in eine Designer-Küche und sorgt

für einen bleibenden Eindruck. Das gekonnte Zusammenspiel von metallischer Oberfläche und filigraner Geometrie des Aluminium-Regals „Frame Rack“ in Onyxschwarz prägt den zeitlos-eleganten Charakter der Planung zusätzlich.

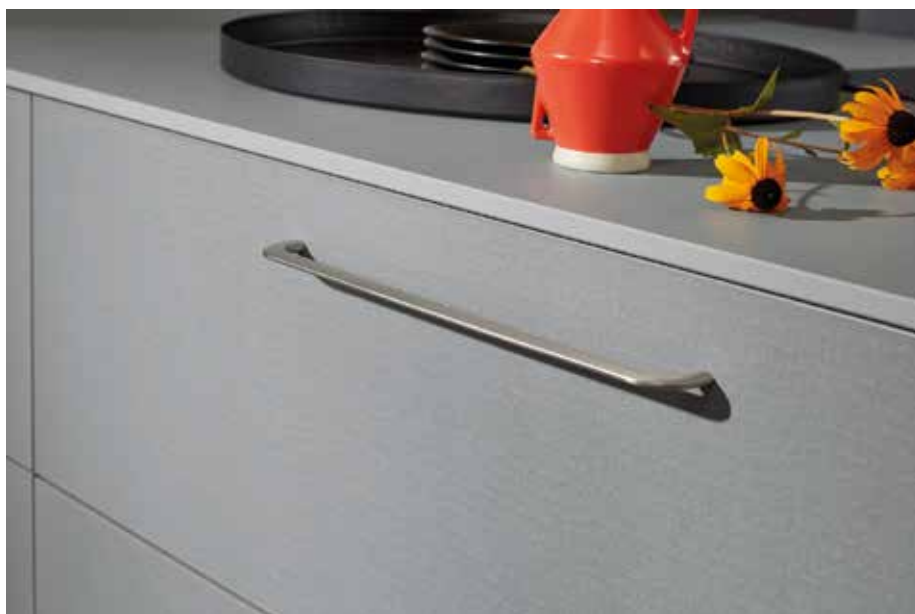


Foto: nobilia

Metallischer *Look*

Auch diese Küche (von nobilia) setzt auf einen coolen Profi-Look und nutzt dabei das Dekor „Stahl gebürstet Nachbildung“. Die Front „Inox“ steuert die dafür stilprägende Stahloptik bei und bringt einen Hauch von Industrial-Style in die Küche. Dekorgleiche Wangen und Sockelblenden schaffen Einheitlichkeit, die beleuchtete Griffleiste setzt die Inselplanung besonders schön in Szene.

In zwei Grauschattierungen bringt Nolte Küchen mit „Vida“ eine neue Materialwelt ins Sortiment. Die Front mit textil anmutender Oberfläche besteht nahezu komplett aus recycelten Materialien. Das Unternehmen sieht dies als einen „zukunftsträchtigen Beitrag zum Umweltschutz“.



Komplett aus *Recycling-Material*



Fotos: Nolte Küchen



Im wohnlichen *Industrial-Style*



Foto: Ballerina-Küchen

Die akzentuierende Wirkung von Glas, Metall und Holz wird bei dieser Beispielplanung im wohnlichen Industrial-Style von supermatten Oberflächen in eleganten, dunklen Tönen unterstrichen. Die Spülenseite rahmt der Küchenhersteller Ballerina mit Fronten in Edelstahloptik ein. Die Oberfläche besteht aus dem Schichtstoff „Fenix“ in supermatter Ausführung. „Fenix“ ist weitgehend resistent gegen Fingerabdrücke und fühlt sich samtweich an. Die Auszüge der Insel sind mit Ordnungssystemen ausgestattet und ermöglichen schnellen Zugriff. Schön verbinden die frei stehenden Sideboards Küche und Wohnraum.

Aus der aktuellen Collection: Der Dialog zwischen dunkler Front in Ceramic Marmor nero Nachbildung und warmem Holz schafft bei dieser next125-Küche eine natürliche Wohnlichkeit. Das schwebende, hinterleuchtete Regalelement unterstützt diesen Eindruck, ebenso die wandhängenden Hoch- und Unterschränke, die die Horizontale betonen. Der Kochtisch mit seiner Ceramicarbeitsplatte wirkt geradezu leichtfüßig.

Bekennntnis zu klaren Werten

Diese Fragen – und weitere mehr – beantworten Produktwickler Thomas Pfister, Meister der Farben und Oberflächen, und Theo Albrecht, Verantwortlicher für Systeme und Artikel.

Mit welchem Anspruch wurde die Premiummarke ins Leben gerufen?

Theo Albrecht: Als wir vor rund 18 Jahren den Entschluss fassten, das bestehende Portfolio von Schüller Küchen um eine ei-

genständige Premiummarke zu ergänzen, war dies ein mutiger Schritt und bis dato einzigartig am Markt. Eine markante Besonderheit von next125 ist das Raster von 125 mm, das ebenfalls Pate bei der Namengebung stand. Ausgehend von diesem Maß wurden zwei Korpushöhen entwickelt, die auf der Ergonomie heutiger Küchenbenutzer basieren: 75,0 cm und 87,5 cm.

Durch die Ausweitung des Angebots auf den Premiumbereich war es zudem möglich, dem zunehmenden Bedürfnis nach Individualität und dem gestiegenen Stellenwert der Küche



Geben einen Einblick in die Grundlagen der Gestaltung der Küchenmöbelmarke next125: Thomas Pfister und Theo Albrecht.

hochwertige Materialien zu schätzen wissen. Gleichzeitig ist uns ein gutes Preis-Leistungs-verhältnis wichtig. Das Design ist im besten Sinne demokratisch. Im Laufe der Zeit haben sich eine eigenständige Designphilosophie sowie charakteristische Designmerkmale he-

rausgebildet, die einer next125 Küche Wiedererkennungswert verleihen. Dazu zählen z. B. der Kochtisch oder das Nischensystem next cube.

Meinen Sie, man kann eine next125 Küche von anderen unterscheiden?

Theo Albrecht: Ja! Die Küchen von next125 besitzen eine spezielle DNA – basierend auf den sieben Designprinzipien Präzision, Kreativität, Eleganz, Reduktion, Funktion, Emotion und Technologie.

Kommen wir auf die Eingangsfrage zurück: Was macht eine Küche von next125 zur Authentic Kitchen?

Thomas Pfister: Die Küchen von next125 passen sich der Natur des Menschen an. Jedes Detail ist auf Funktion ausgerichtet und individuell auf den Benutzer abgestimmt. Dadurch stört nichts die Abläufe. Damit kombiniert: die Sinnlichkeit authentischer Materialien. Hierdurch entstehen Küchen mit klarer Konzentration auf das Wesentliche. Wir nennen das: Authentic Kitchen.

Mit welcher Zielsetzung sind die Neuheiten für 2019 entwickelt worden?

Theo Albrecht: Die aktuelle Collection ist mit dem Ziel gestaltet worden, den Menschen das Leben einfacher und schöner zu machen. Nehmen wir zum Beispiel den neuen Paneelgarten: Gerade in den Städten ist wenig Platz für einen eigenen „Kräutergarten“. next125 nutzt dafür den Platz in der Nische: In filigrane Aluminium-Profile können ganz einfach Behältnisse für Kräuter eingehängt werden. Dank optionaler integrierter Beleuchtung ist er ebenfalls ein attraktives gestalterisches Element.

Zwei abschließende Fragen: Braucht man wirklich eine niedergeschriebene Designphilosophie? Oder schränkt Sie das nicht eher ein?

Thomas Pfister: Klar definierte Gestaltungsmerkmale bieten eine wertvolle Grundlage zur Diskussion über Neuheiten, um die Essenz des Designs von next125 in ein konkretes Produkt umzusetzen. Gerade in unserer schnelllebigen Zeit stellt ein konsequent definierter Markenkern ein Bekenntnis zu klaren Werten dar – und stärkt den Wiedererkennungswert. <



next125 ist die Premiummarke des mittelfränkischen Küchenmöbelherstellers Schüller. Sie wirbt mit dem Slogan „Authentic Kitchen“. Doch was macht eine Küche aus Franken zu einer „Authentic Kitchen“? Wie definiert sich das Design von next125?

Rechnung zu tragen und dabei auf die jahrzehntelange Kompetenz und Infrastruktur eines etablierten Küchenmöbelherstellers zurückzugreifen – entsprechend einer Plattformstrategie.

Wie hat sich das Design von next125 in der Zeit weiterentwickelt?

Thomas Pfister: Nach wie vor ist es der Anspruch von next125, außergewöhnlich elegante Küchen zu entwickeln – für Menschen, die durchdachtes Design, präzise Verarbeitung und

Für „offene“ Planungen

Die Küche ist der *Mittelpunkt* des Wohnens

Foto: NOA



TIPPS ZUR GESTALTUNG VON DESIGNER MICHAEL LAMMEL, NOA DESIGN

Für immer mehr Menschen ist die Küche der kommunikative Mittelpunkt im eigenen Zuhause. In neuen Wohnungen ist sie nur noch selten vom Wohnbereich abgetrennt und als offene Zone vielseitig nutzbar. Bauherren sollten sich daher von vornherein genau überlegen, wie sie diesen wichtigen Kommunikationsraum gestalten möchten. Diplom-Designer Michael Lammel gibt Tipps zur Küchenplanung und -gestaltung und geht dabei besonders auf die Rolle der Küchenarmatur ein.

inwohnen KÜCHE: Was sollten Bauherren bei der Küchenplanung beachten?

Michael Lammel: Ganz wichtig ist es, sich klarzumachen, dass die Küche heute nicht mehr nur der Essenszubereitung dient. Deswegen steht für Bauherren vor der Planung die Frage, wofür sie die Küche nutzen wollen. Kochen und backen sie hier gemeinsam mit Familienmitgliedern und Freunden? Lesen sie hier morgens gemütlich die Zeitung? Findet hier das gemeinsame Abendessen statt? Dient die Küche gar als Arbeitsplatz am Homeoffice-Tag? Auch wenn die Antworten variieren: Fakt ist, dass Menschen die Küche kaum noch als eigenständigen, abgetrennten Raum nutzen. Vielmehr gehen Koch- und Wohnbereich ineinander über. Oft ist der Counter – die Kücheninsel – der Mittelpunkt dieses „Living Space“.

Was bedeutet das für die Gestaltung?

Die wichtigste Regel lautet, dass die Einrichtung in Wohn- und Küchenbereich abgestimmt ist, damit ein harmonisches Gesamtbild entsteht. Wer sich beispielsweise für eine mattgraue Küche entscheidet, kann diese ideal mit einem grauen Sofa kombinieren. Sind Fernseher und Surround-Anlage schwarz, empfehlen sich Küchengeräte wie Wasserkocher und Toaster im gleichen Ton. Ist der Wohnraum eher clean gestaltet, passen dazu schlichte, geradlinige Formen in der Küche.

Michael Lammel, NOA Design.

Was liegt derzeit im Trend?

Waren in den letzten Jahren Arbeitsplatten aus Granit modern, ist die Küchengestaltung mittlerweile feiner. Als Oberfläche sind etwa dünne, gebrannte Keramiken modern. Ihr Vorteil: Sie sind besonders filigran, aber zugleich stabil und robust. Als stilgebende Elemente rücken vor allem Spüle und Armatur in den Vordergrund. Ich empfehle Edelstahlausführungen und Elemente aus Holz, mit denen der Arbeits- und Spülbereich edel aussieht. Weil die Materialien pflegeleicht sind, bleibt dieser Eindruck auch bei täglicher Nutzung lange bestehen.

Was muss dabei die Armatur können?

Ihre Funktion hat sich über den Wasserspender hinaus deutlich erweitert: Der Grund dafür ist das gestiegene Gesundheitsbewusstsein der Menschen. Langlebig soll die Armatur sein und hochwertiges Wasser spenden – immerhin trinken es viele direkt aus der Leitung. Außerdem möchte der Nutzer sowohl empfindliche Beeren als auch Fleisch waschen, Salat putzen, aber ebenso hartnäckig verschmutzte Töpfe schrubben. Ideal sind für volle Flexibilität in der Küche daher ein ausziehbarer Schlauch und ein umstellbarer Strahl mit verschiedenen Stärken.

Wohin geht die Entwicklung?

Wir Küchendesigner gestalten Spüle und Armatur heute oft in einem Zuge, sodass sie ideal zusammenpassen. Neben dem Design achten wir darauf, dass sich die beiden Elemente in ihren Funktionen ergänzen. Dazu gehören insbesondere der Schwenkbereich, die Ausladung und der ausziehbare Schlauch. Ein weiterer interessanter Trend sind elektronische Armaturen. Das ist besonders praktisch, wenn man schmutzige Hände von der Küchenarbeit hat. Ein weiterer Vorteil: Das Bedienelement lässt sich getrennt von der Armatur anbringen und beispielsweise in Reichweite von Kindern platzieren, sodass sie sich selbstständig die Hände waschen können.



Zurückhaltend und elegant: Einhebelmischer SUNO.



Für höchste Flexibilität: Modell ONO touch light PRO.

WELCHE ARMATUR PASST ZU WELCHER SPÜLE?

Mit seiner Agentur NOA Design kreiert Michael Lammel unter anderem Armaturen des Schweizer Premiumherstellers KWC. Auf die Frage „Welche Armatur zu welcher Spüle passt“ antwortet er mit Bezug auf das KWC-Programm: Gemeinsam sollten sie einen harmonischen Gesamteindruck ergeben. Zu kleinen Spülen passen zierliche, schnörkellose Armaturen wie das Modell „ONO“. Bei Spülen mit größeren, weicheren Radien bieten sich elliptische, fast schon skulpturale Formen an, wie sie die Design-Armatur „ZOE“ bietet. Und in modernen Küchen mit geraden Linien fügen sich Modelle wie die „SUNO“ mit einem bewusst reduzierten Design ein. Und das Modell „ONO touch light PRO“ lässt das Wasser sogar auf Knopfdruck fließen.

Fotos: KWC



Mit hohem Designanspruch: Küchenarmatur ZOE.

Tipps rund um die Armatur

Die Wasserstelle ist der Dreh- und Angelpunkt bei der Vor- und Zubereitung der Speisen. Wir haben beim Spülen- und Armaturenspezialisten Blanco um Antworten auf häufig gestellte Fragen rund um die Armatur gebeten.

Wie pflege ich die Armatur in meiner Küche?

Generell sind Qualitätsarmaturen pflegeleicht und hygienisch. Dafür sorgt ihre glatte Oberfläche. Schmutz kann sich daran nur schwer absetzen. Es tut den Armaturen jedoch gut, wenn Sie sie regelmäßig pflegen. Nicht ausführlich, aber immer mal wieder. Nehmen Sie dazu einen milden Reiniger und gehen Sie mit der weichen Seite eines Spülschwamms einige Male über die Armaturen. Anschließend mit einem Microfasertuch trockenreiben.

Ist eine Niederdruckarmatur kaputt, wenn sie tropft?

Sollte Ihre Niederdruckarmatur leicht nachtropfen, müssen Sie nicht gleich einen Handwerker bestellen. Denn das ist vollkommen normal. Die Ursache: Eine Niederdruckarmatur ist in der Regel an einen Boiler angeschlossen. Haben Sie warmes Wasser verwendet, fließt kaltes Wasser in den Boiler nach und wird erhitzt. Durch den Temperaturanstieg dehnt sich das Wasser in der Leitung aus. Das Resultat: Der ansteigende Wasserdruck sorgt dafür, dass eine geringe Menge Wasser in die Armatur gedrückt wird und so ein paar Tropfen austreten können.

Woran erkenne ich, ob ich eine Hochdruck- oder Niederdruckarmatur benötige?

In der Regel benötigen Sie eine Hochdruckarmatur in Ihrem Haushalt. Das ist immer dann der Fall, wenn das Wasser über die zentrale Wasserversorgung erwärmt wird. Das erkennen Sie daran, dass dann in Ihrer Küche sowohl ein Wandventil für die Kaltwasser- als auch die Warmwasserleitung vorhanden ist. Sie benötigen dann eine Armatur, die mit dem hohen Wasserdruck aus der Leitung umgehen kann. Manchmal lassen die Gegebenheiten Ihrer Wohnung oder Ihres Hauses eine zentrale Warmwasserleitung jedoch nicht zu. Ist dies der Fall, übernimmt ein Boiler oder ein Durchlauferhitzer die Erwärmung des Wassers. Sorgt bei Ihnen zu Hause ein Durchlauferhitzer für warmes Wasser, benötigen sie ebenfalls eine Hochdruckarmatur. Eine Niederdruckarmatur kommt dann zum Einsatz, wenn Ihre Warmwasserversorgung über einen Boiler erfolgt. Diese minimiert den Druck aus der Wasserleitung und leitet das Wasser mit deutlich geringerem Druck in den Boiler.

Foto: Blanco



Wie erhöhe ich die Langlebigkeit meiner Schlauchbrause?

Schlauchbrausen erleichtern den Küchenalltag sehr. Sie holen sich damit die Wasserzufuhr in der Spüle dahin, wo Sie sie gerade benötigen. Flexibel und effektiv. Achten Sie darauf, dass Sie den Schlauch nicht knicken. Das kann ihn beschädigen – und er beginnt zu tropfen.

Was kann ich tun, wenn meine Armatur spritzt?

Eine spritzende Armatur bringt Wasser nicht nur ins Spülbecken. Der Grund dafür ist in der Regel Kalk, der sich in der Armatur festgesetzt hat. Bevor Sie direkt zu einem aggressiven Reiniger greifen: Ein wenig Zitronensäure oder Essig in Ihrem Putzwasser löst das Problem bereits. Für die Reinigung gilt: Säubern Sie das feine Netz, das am Auslauf der Armatur angebracht ist. Gehen Sie danach noch einmal mit einem weichen Microfasertuch darüber. Der Trick, um eine spritzende Armatur zu vermeiden: Nehmen Sie die Reinigung regelmäßig vor – und geben Sie Kalk so erst gar keine Chance.

FÜR KONKRETE BEDÜRFNISSE ENTWICKELT

Die neuen Smart-Armaturen von Blanco machen Schluss mit Messbehältern, das Warten auf den Wasserkocher oder Kalkschleier auf dem Tee. Entwickelt wurden sie für ganz konkrete Bedürfnisse. Für Koch- und Back-Enthusiasten etwa ideal ist „Blanco Evol-S Volume“ (Foto links): Sie verfügt über eine integrierte Messbecherfunktion. Diese lässt sich per Drehrad präzise einstellen – äußerst praktisch beim Zubereiten von Speisen oder zum Befüllen von Haushaltsgeräten, für die eine exakt definierte Wassermenge benötigt wird. Für anspruchsvolle Tee- und Kaffeegenießer wurden die neuen smarten Filter-Armaturen konzipiert. Sie sind an ein mehrstufiges Filtersystem angeschlossen, das im Unterschrank das Leitungswasser eigens aufbereitet und den Geschmack verfeinert. Kochendes Wasser im Handumdrehen bietet die ebenfalls neue Smart-Armatur „Blanco Tampera Hot“. Ohne jegliche Wartezeit lässt sich schnell Gemüse blanchieren oder Nudelwasser zapfen. Last but not least rundet das Modell „Solenta-S Senso“ mit integriertem Bewegungssensor für berührungslosen Wasserfluss das Smart-Armaturen-Quartett ab. www.blanco.de/smart



www.blanco.de

BLANCO

Weitere Tipps rund um die Wasserstelle in der Küche gibt es auf www.blanco.de in der Rubrik „Service“.

inwohnen
Linktipp

„Blanco Fontas-S II Filter“ (Foto rechts) ist die erste Filter-Armatur, die über einen herausziehbaren Auslauf und somit über einen extra großen Aktionsradius im Spülbereich verfügt. Foto oben: „Blanco Evol-S Volume“ mit Messbecherfunktion.

Was kann ich tun, wenn meine Armatur tropft?

Wenn die Armatur in der Spüle tropft, ist das sehr ärgerlich. Sie können jedoch gelassen bleiben. Entweder weist die Armatur Kalkablagerungen in der Kartusche auf oder die Dichtungen sind nicht mehr funktionstüchtig. Je nach handwerklicher Begabung und Ausstattung der eigenen Werkzeugkiste empfiehlt es sich hier den Sanitärfachmann zu rufen. So lösen Sie das Problem als gut ausgestatteter Heimwerker ganz einfach selbst: Wenn Sie Kalk an den Dichtungen oder in den Armaturen finden, reinigen Sie die Spüle an den verkalkten Stellen mit Zitronensäure oder Essig. Sind die Dichtungen porös, sollten Sie diese, unter Zuhilfenahme des richtigen Werkzeugs, ersetzen. Danach hat alles in der Küche wieder seine Ordnung. <

Foto: Blanco



Die Küche *kindersicher* machen

Kleine und große Helfer für unbeschwertes
Kochen und Backen mit den Kleinsten.

Der Herdwächter (großes Foto) eignet sich für alle klassischen Elektro- und Induktionsherde und lässt sich optisch der Küche anpassen. Mittels Einbindung in ein Haussteuerungssystem (zum Beispiel von Hager) erhält man die Gefahrenmeldung direkt aufs Smartphone.



Kinder gehen gerne auf Entdeckungsreise, vor allem in der Küche. Denn als kleine Küchenhelfer blühen sie auf, egal ob sie nur zuschauen oder helfen dürfen. Kochen und Backen ist ein echtes Abenteuer und alles, was auf dem Herd steht, doppelt spannend. Dass Messer und Scheren gefährlich sind und spätestens im Krabbelalter sicher aufbewahrt werden müssen, zählt zum Kleinen 1 x 1 der Kindersicherheit. Schubladen- und Schrankinhalten sowie Ecken- und Kantenschutz sind mit Kleinkindern Standard. Aber neben den durchaus interessanten Schrankinhalten verbergen sich Gefahrenquellen, wo man sie auf den ersten Blick nicht vermutet. Diese zu erkennen und zu entschärfen erfordert gute Nerven und Wissen zu Produkten, Innovationen und neuester Technik. Denn für (Klein-)Kinder kann ihr Entdeckungsdrang schnell gefährlich werden.

Töpfe auf die hinteren Platten

Das erste, was einem beim Thema Küche und Kindersicherheit in den Sinn kommt, ist die Gefahr durch Verbrennungen und zwar am Herd. Zu Recht: Verbrennungen und Verbrühungen sind die zweithäufigste Unfallursache in Haushalten mit Kleinkindern. Besonders in der Küche. Denn sprudelndes Wasser, leckere Gerüche und heißer Dampf wecken die kindliche Neugier. Schnell sind Töpfe und Pfannen „heruntergezogen“ und das mit schlimmen Folgen. Größere Kinder kann man aufklären, aber selbst dann bleibt eine Restgefahr. Kleine Kinder sind sich keiner Gefahr bewusst. Also gilt es, Griffe von Töpfen und Pfannen Richtung Wand zu drehen und möglichst die hinteren Kochfelder zu nutzen. Aber es gibt technische Möglichkeiten, die Gefahren weiter zu minimieren.



Foto: Robert Bosch Smart Home GmbH

Mit einer Innenkamera kann jeder Winkel eines Raumes eingesehen werden (Fotos oben und links).



Eine kostengünstige Methode sind die sogenannten Herd-
schutzgitter – in verschiedenen Farben, Formen, Maßen und
Designs erhältlich, schützen sie Kinder davor, auf heiße Herd-
platten zu greifen oder Töpfe herunterzuziehen. Sogenannte
Herdsschutzknöpfe schützen den Herd vor spielenden Kinder-
händen. Der Sicherheits-Mechanismus verhindert das verse-
hentliche Einschalten von Herd oder Backofen.

Intelligente „Herdwächter“

Aber was, wenn im abendlichen Kochgeschehen mit tobenden
Kindern vergessen wird, den Herd aus zu machen? Eine Ablen-
kung kann rasch gefährlich werden, wenn der Herd nach dem
Kochen eingeschaltet bleibt oder der Topflappen durch Unacht-
samkeit auf den Herdplatten abgelegt wird. Laut Statistik ist der
Herd mit rund 125.000 Schadensfällen pro Jahr Brandursache
Nummer eins in deutschen Haushalten. Die Mehrheit dieser
Brände entsteht nicht – wie vielleicht angenommen – beim
Kochen, sondern durch versehentlich eingeschaltete oder an- >

gelassene Geräte – auch durch Kinderhände. Hier kommen die sogenannten „Herdwächter“ zum Einsatz. Intelligente Technik, die aus zwei Komponenten besteht: einem Herdsensor und einer Steuereinheit (Herdwächter hager). Der batteriebetriebene Sensor wird über dem Herd an der Wand oder am Dunstabzug befestigt. Aus seiner Position heraus beobachtet er den Herd: Er misst Zeit und Wärme, registriert die Kochbewegungen und gleicht diese Daten laufend ab. Durch seine Intelligenz kann er normale Kochsituationen von gefährlichen Situationen unterscheiden. Erkennt der Herdwächter einen kritischen Zustand, meldet er dies durch einen akustischen Voralarm. Wird dieser nicht innerhalb von 15 Sekunden ausgeschaltet, weil man sich gar nicht mehr in der Wohnung aufhält oder mit den Kindern spielt, unterbricht die Steuereinheit die Stromzufuhr, der Herd kühlt ab.

Mehrfachverglasung schützt Kinderhände

Oft ärgerlich, aber im Kinderhaushalt absolut sinnvoll, sind Küchengeräte mit eingebauter Kindersicherung. Fast jeder hat sich schon einmal über die versehentliche Aktivierung der Kindersicherung beim Putzen des Kochfeldes geärgert, aber an der komplizierten Deaktivierung wird klar, dass sie funktioniert. Wer gerade eine neue Küche plant und Kinder hat oder möchte, sollte beim Kauf seiner Küchengeräte auf

weitere Details achten, wie die Mehrfachverglasung von Backofentüren. Diese schützt dank minimaler Türtemperatur, falls kleine Kinderhände von dem Licht und dem Duft daraus angelockt werden. Auch eine Restwärmeanzeige als Warnung für Eltern oder größere Kinder ist durchaus sinnvoll. Die automatische Verriegelung während der Selbstreinigung ist inzwischen zwar Pflicht, man sollte aber trotzdem bei dem Modell auf diese technische Info achten. Bestehende Modelle ohne diese Funktion sollten mit Abdeckplatten für Backofenfenster nachgerüstet werden, vor allem dann, wenn sich das Backofenfenster in Griffhöhe der Kinder befindet. Ein höherer Einbau, so dass die Geräte erst im späten Kindesalter erreicht werden können, bietet zusätzlichen Schutz. Möchte man einen Herd mit klassischen Drehknöpfen, sollte man darauf achten, dass diese auf der Oberseite montiert sind und damit erst im späteren Kindesalter erreichbar.

Die Thematik Feuer ist damit aber noch nicht gebannt, denn Feuerzeuge und Streichhölzer finden sich zumeist im Koch- und Essbereich und gehören zu den Dingen, die in Kinderhand enormen Schaden anrichten können. Deshalb sind zuverlässige Rauchwarnmelder, die Rauch oder einen Temperaturanstieg wahrnehmen, auch in der (Wohn-)Küche entscheidend. Sie geben rechtzeitig Alarm, bevor sich ein möglicher Brand ausweitet.



Foto: reer GmbH

Verbrennungen und Verbrühungen gehören zu den häufigsten Unfällen bei Kleinkindern: 80% dieser Unfälle passieren am Herd. Ein Herdschutz bietet effizienten Schutz.

Armaturen mit Temperaturbegrenzung

Verbrennungen sind nicht nur auf den Herd begrenzt. Heißes oder kochendes Wasser aus dem Wasserhahn oder Wasserkocher ist nicht weniger gefährlich. Umfallende Wasserkocher verursachen jährlich Hunderte von Unfällen, an denen oft kleine Kinder beteiligt sind. Kindersichere Armaturen sind heute serienmäßig mit einer Temperaturbegrenzung versehen. Dank einstellbarer Sicherheitssperre schließt die Wassertemperatur Verbrühungen aus. Die neuesten Trend-Armaturen mit innovativer Technologie für kochend heißes Wasser aus dem Hahn erfüllen nicht nur unseren Anspruch an maximalen Komfort, sondern bieten auch Schutz für die Kleinen. Die neuen Armaturen lassen bis zu 100°C heißes, gefiltertes Wasser aus dem Hahn. Eingebaute Strahlregler garantieren einen konstanten, kochenden Wasserstrahl ohne gefährliche Spritzer. Nimmt man die Hand von der Taste, stoppt der Wasserfluss sofort und auch die Armatur selbst kann bedenkenlos berührt werden. Damit das auf 100°C erhitzte Wasser fließen kann, muss die Kindersicherungstaste eine Sekunde lang gedrückt gehalten werden. So löst beispielsweise der Hersteller Grohe die Herausforderung „Kindersicherheit“.

Steckdosen sichern

Eine weitere Gefahrenquelle: Steckdosen. Kleine Finger erforschen nur allzu zu gerne die Kontakte von Steckdosen oder versuchen, mit Stiften oder anderen Kleinteilen die Dose zu erforschen. Besonders viele gibt es naturgemäß in der Küche. Die Lösung für dieses Problem bieten Steckdosen mit integriertem und erhöhtem Berührungsschutz, umgangssprachlich auch „Kinderschutzsteckdose“ genannt. So ist der Nachwuchs wesentlich besser geschützt, denn die automatische Verriegelung öffnet nur bei parallelem Druck auf beide Öffnungslöcher. Bei einer normalen Steckdose ohne Kindersicherung besteht die Möglichkeit, mit kleinen Metallgegenständen den stromführenden Teil zu erreichen. Bei einer gesicherten Steckdose müssen beide Kontakte gleichzeitig nach innen gedrückt werden – für ein Kleinkind praktisch unmöglich. Bei Neubau sollte man darauf achten, Schutzkontaktsteckdosen, kurz SCHUKO® Steckdose, mit bereits fest integrierter Kindersicherung vom Elektriker installieren zu lassen. Im Gegensatz zu nachträglich montierten Einsätzen besteht die Produktgarantie des VDE-Prüfzeichens. Der Berührungsschutz ist fest mit der Steckdose verbunden und kann nicht fahrlässig entfernt werden. Die Steckdose ist problemlos nutzbar, ohne dass das Design beeinträchtigt wird. Im Bestandsbau empfiehlt sich der nachträgliche Einbau einer Kindersicherung für die Steckdosen. Diese können von jedem Laien montiert werden.

Eine einfache Variante, ideal auch zum Nachrüsten in der Küche, Zwischenstecker für Wasserkocher, Kaffeemaschine, Küchengeräte & Co. Der integrierte Plastikeinsatz fungiert auch



Zwischenstecker erhöhen die Kindersicherheit und verleihen fast jedem herkömmlichen Elektrogerät zusätzliche Funktionen. Ein- und Ausschaltfunktion können programmiert und automatisch aktiviert werden.

hier als physische Kindersicherung. Der Stecker kann manuell oder per App ein- oder ausgeschaltet werden. Zudem wird der Stromkontakt beim Ausschalten komplett unterbrochen, es wird also auch kein unnötiger Standby-Strom verbraucht. Die neuesten Modelle messen auch den Energieverbrauch im On-Modus und können bei einigen Anbietern mit kompatiblen Elektrogeräten vernetzt werden. Dass Geräte wie Wasserkocher, Toaster, Mixer etc. möglichst weit hinten platziert oder ganz weggeräumt werden sollten, wenn Kleinkinder im Haushalt leben, versteht sich von selbst.

Die Kleinen im Auge behalten

Eine Möglichkeit, Küche und Kinder immer im Auge zu behalten, bietet neuesteameratechnik, wie eine 360-Grad-Innenkamera – entweder als systemunabhängige Lösung oder eingebunden in ein Haustechniksystem. Kameras dieser Art erfassen alle Ereignisse in einem Winkel von 360 Grad und wenden sich automatisch Bewegungen zu oder werden manuell per App gesteuert. So können Eltern jederzeit Zugriff auf die erstellten Kamerabilder nehmen oder live dabei sein. Im Fall eines eingebauten Mikrofons und Lautsprechers kann die Kamera sogar als Gegensprechanlage genutzt werden. Im Idealfall werden bei vorprogrammierten Alarmsituationen Nachrichten an dann angeschlossene Smartphones oder andere Medien gesendet und können sofort live überprüft werden – egal ob eine Verletzung oder sonstige Gefahr besteht.



„Urban Comfort“ –

Persönliche Küchen verlangen nach *sinnlichen handwerklicher* Kunst und Seele

FOTOS: MARTINA VAN KANN TEXT: JAQUELINE KOCH



Im Rahmen dieser Interviewreihe stellen wir interessante Themen anhand herausragender Produkte und kompetenter Gesprächspartner vor, wir nennen es – Crossover-Interviews. Es erwartet sie kein klassisches Interview mit Porträtbild und dem bekannten Fragen-Antworten-Spiel, sondern wir laden Sie ein, an unserem Treffen visuell und inhaltlich teilzunehmen.

Die Redaktion lädt Hersteller, Designer, Planer und Techniker zu spannenden Gesprächsrunden ein, begleitet von einem Fotograf, viel Kaffee und der ein oder anderen Köstlichkeit. Entspannt, gesellig und höchst informativ. Heute mit der Unternehmerin und Designerin **Ulrike Krages**. Ihre Büros der UK-Group gehören zu den bekanntesten Marken Hamburgs, wenn es um Architektur, Häuser, Lifestyle, Küchen, Bodenbeläge und andere Produkte aus der Welt der Architektur und des Designs geht. Bei ihrer kreativen Arbeit hat die Designerin



Materialien,

stets die gesamtheitliche Gestaltung einer Umgebung im Fokus und so arbeitet sie mit ihrem Team aus Architekten, (technischen) Designern, Psychologen und Lichtplanern an ungewöhnlichen Ideen, die sich charakteristisch in ihre Umgebung einfügen.

Mit dem Architekt und Geschäftsführer von UK4 **Jan Kratzin**. Im Sinn der Philosophie von Ulrike Krages baut er seit 2011 das Geschäftsfeld von UK4 erfolgreich aus und transportiert das Lebensgefühl ihrer Kunden in eine funktional perfekte und ästhetisch einmalige Küche.

Mit **Stephan Koll**, technischer Planer und produktunabhängiger Spezialist für intelligentes Wohnen aus Hamburg, mit dem Ruf, einer der besten seiner Branche zu sein.

Mit **meiner Person**. Als Redakteurin der **inwohnen** fungiere ich als Moderator, Diplomat, manchmal auch als Provokateur, aber immer als fleißige Schreibkraft. >

In der Küchengestaltung hat in den letzten Jahrzehnten so viel Positives seinen Einzug gehalten. Heute sind Küchen Lebensräume, die von der ganzen Familie als Mittel- und Kommunikationstreffpunkt genutzt und geliebt werden. Umso mehr, weil sie nicht zuletzt auch dank der vielseitigen Möglichkeiten des persönlichen Designs und der maßgeschneiderten Gebäudetechnik exakt auf die Bedürfnisse der jeweiligen Familienmitglieder zugeschnitten werden können und so jedem die passende Lösung bieten.

Für den, der eine Küche mit Charisma haben möchte, ist es von elementarer Bedeutung, den richtigen Designer/Planer zu finden. Hier kann es kein Schubladendenken geben, wo bei Bedarf bereits Vorgefertigtes einbezogen werden kann. Nein, hier muss immer ein Unikat mit der Persönlichkeit der Person oder der Familie Einzug halten, die hier leben wird. Die für mich in all diesen Punkten wunderbare und vorbildliche Küchenspezialistin ist Ulrike Krages mit ihrem kreativen Team um Jan Kratzin.

Ein Gesamtunternehmen, das, ob puristisch, klassisch, wild, romantisch, urban, total kreativ und doch immer total persönlich, jeden erdenklichen Spielraum für Ideen abbilden kann, sodass immer mit Freunden oder der Familie gemeinsam gekocht, Wein getrunken und dazu die Lieblingsmusik gehört werden kann. Und sollten just die neuesten Börsennachrichten oder andere aktuelle Informationen benötigt werden, sind diese auf dem in die Wand unauffällig eingelassenen Touchpanel sofort verfügbar. Auch kann ein aus der Decke schwebender TV ebenso in die Küche gehören wie der einfache Zugriff auf die Alarm- und Sprechanlage der Hausklingel. Denn sollte es an der Tür klingeln ist es ideal, sofort auf dem Touchpanel oder dem TV sehen zu können, wer vor der Tür steht.

Bei einer persönlichen Küche steht immer der Mensch im Fokus und nicht das Möbel. Großzügig gestaltete Formen, sensibel gewählte Farben und der Verzicht auf Unnötiges schaffen eine wohltuende Balance.

Kommentar von Stephan Koll, GF von KAP Personal Systems, technischer Designer mit jahrzehntelanger Erfahrung, produktunabhängiger Spezialist für intelligente Steuerungstechnik und Premium Planer der führenden Industrien und Connected Comfort.



Foto: Martina van Kann

„*Smarte Technik* als unsichtbares wahrgewordenen *Küchentraum*“

Ulrike Krages:

Ich halte die Küchen für besonders schön, die nicht an klassisches Design erinnern. Viele unserer Mitbewerber bieten sehr designte Küchen an, mit klaren, wiederkehrenden Akzenten. Wir von UK4 setzen uns von dieser Entwurfssprache gezielt ab. Wir haben eine Nische geschaffen, die sich komplett frei macht vom Thema Design. Bei uns steht die Persönlichkeit der Menschen im Fokus. So schaffen wir Küchen, die für viele unserer Kunden die schönsten Kindheitserinnerungen widerspiegeln.



Jan Kratzin:

Unsere Küchen sind kein Vergleich zu den linearen, strikten Küchen, die den Markt beherrschen. Bei uns entstehen absolute Unikate, zu 100 % auf den Nutzer zugeschnitten. Ein Auftrag bei uns ist ein Versprechen, dass wir mit unseren Kunden auf eine Reise gehen, eine Reise auf die man sich einlassen muss, aber mit dem Ergebnis einer komplett individuellen Küche, die definitiv kein anderer auf dieser Welt hat. Im Idealfall eine Küche, die den Geruch an Großmütters Plätzchen und gute alte Zeiten wachruft.

Stephan Koll:

Genau das ist auch meine Philosophie, nur in Bezug auf die eingesetzte Technik in Küche & Co. Ich versuche zu ergründen, welche „smarten“ Elemente ihnen das Leben leichter machen. Dann erstelle ich ein technisches Design, angepasst an diese Bedürfnisse. Und zwar überall da, wo man zwar viele technische Geräte braucht, diese aber nicht die Raumharmonie stören dürfen. Vor allem in den besonderen Entwürfen von UK4 gehen herausragende Technik und Wohlfühlamtsphäre Hand in Hand.



Element im

Ulrike Krages

Wir stellen keine Küche vor, die einen Namen trägt, den jeder kennt, sondern wir entwerfen und bauen eine Küche, als persönliches Wohlfühlelement. Es gibt wohl kaum einen sinnlicheren Ort als eine Küche im eigenen Zuhause. Deshalb ist jede Küche, die unser Haus verlässt, ein Teil von uns und unserem Kunden. Es ist keine Küche, mit der der Kunde nichts zu tun hat, ganz im Gegenteil. Es ist eine Symbiose. Ein Dialog zwischen den Wünschen des Kunden und uns.

Jan Kratzin

Wenn Kunden zu uns kommen und ein Bild mit den Worten „das hätte ich auch gerne“ dabei haben, erklären wir, dass wir für eine Kopie die Falschen sind. Das irritiert zwar im ersten Moment, aber dann erklären wir, dass sie natürlich eine Küche mit dieser Wunschatmosphäre bekommen, aber eben eine andere, eine persönliche. Und dann steigen wir mit unserem „Kamingespräch“ ein.

Ulrike Krages

Wir, bei UK4, haben einen Kamin im Büro. In diesem Umfeld ist man sofort in einem anderen Fokus. Vor dem Kamin finden wir in einem viel persönlicheren Rahmen zusammen. Es entstehen von Beginn an ganz andere Gespräche. Ich kann mir schwer vorstellen, dass man in einem Küchenstudio diese Gespräche entwickelt. Es geht nicht darum, wie viele Platten mein Herd braucht. Wir reden über Dinge, die sich noch gar nicht um die Küche selbst drehen. Die Küche soll die Persönlichkeit des Kunden in gebauter Form darstellen, wir bauen praktisch um den Kunden herum. Hier müssen sich die Kunden rund herum wohlfühlen. Oft hängt dieses Gefühl mit Kindheitserin-

nerungen zusammen. Das Gefühl des „nach Hause Kommens“, sich geborgen fühlen, von schönen Erinnerungen begleitet. Das steht im Vordergrund.

Jan Kratzin

Gleichzeitig bleibt eine Küche immer ein funktionaler Bereich. Dieser muss technisch durchdacht sein, Wege müssen funktionieren, aber in erster Line geht es darum, eine Atmosphäre zu schaffen, die einzigartig ist. Eine Küche, zu 100 Prozent für den Kunden gebaut und wenn sie dann Freunden präsentiert wird, kann man sagen, „das, was ihr jetzt zu sehen bekommt, habt ihr so sicher noch nie gesehen, das ist ein Teil von mir.“

Stephan Koll

Richtig, das ist wie beim Autokauf. Wenn man ins Autohaus geht und sagt, man kauft sich ein Auto, weil man es schön findet, dann sind im ersten Moment nicht die Funktion, die Räder, der Motor im Vordergrund, sondern man kauft es, wie man sich eine individuelle Küche baut. Man will sagen, das passt zu mir, das spiegelt meinen Charakter wider, ich finde es gut, wenn das mit mir assoziiert

wird. Deswegen lautet auch der Slogan für meine Kunden: Ihr persönliches System. Denn darum geht es. Schlichtweg um absolute Individualität – in Beratung und Umsetzung. >



ÜBER UK4

Seit 2002 entwerfen Ulrike Krages und ihr Team Küchen. Sie sehen die Küche als sozialen Mittelpunkt des Hauses, den „warmen Bauch“ – weit mehr als nur der Ort, an dem gekocht wird. Das sinnliche Erleben von Wärme und Geborgenheit gilt als „Urban Comfort“. Darin besteht der Anspruch von UK4, Küchen zu bauen, in denen sich Familie, Gäste und Freunde vom ersten Moment an zu Hause fühlen.



Jan Kratzin

Häufig mache ich die Erfahrung, dass weibliche Kunden mehr Zeit mit dem Thema Kochen verbringen und deshalb Raumharmonie und Funktion im Vordergrund stehen; Sätze wie „Ich habe gehört, man kann das vernetzen oder via App nutzen“ kommen häufiger vom Mann. Für viele ist Technik bei der Küchenplanung nicht im Vordergrund, aber in der Detailplanung wollen sie dann wissen, dass die beste Technik im Hintergrund vorhanden ist. Nicht unbedingt architektonisch sichtbar, aber alles vernetzt und ganz leicht steuerbar. Wie der aktuell viel thematisierte, intelligente Kühlschrank. Der Besitzer kann fragen, was noch an Lebensmitteln enthalten ist, Apps geben Tipps, was man davon kochen könnte, und so findet das Thema Nachhaltigkeit rege Anwendung. Lebensmittelverschwendung kann so sicher minimiert werden. Ein sehr gutes Beispiel, wie Technik helfen kann, gesellschaftlich relevante Probleme zu lösen. Diese Geräte finden meist bei Kunden Anklang, die bereits im Thema Technik drin sind, sich also auch in anderen Lebensbereichen viel damit beschäftigen. Da kann ich nicht bei null anfangen.

Stephan Koll

Nachhaltigkeit, Energie und mit der Umwelt besser umgehen sind riesige Themen. Viele meiner Kunden wollen wissen, wie viel Energie sie verbrauchen, wie viel Wasser der Geschirrspüler etc. Die Frage, wie kann ich die Ressourcen besser einsetzen, treibt viele Kunden an.



INFO

Wer sehen möchte, wo sinnliches Genießen in den unverwechselbaren Küchen von UK4 beginnt, findet hier viele, faszinierende Beispiele: <http://uk-urbankitchen.com/kuechen-beispiele/>

Smarte Technologie greift das immer mehr auf. Wir sind momentan mitten drin im „smart boom“, und alle großen Unternehmen sehen dies als Top-Thema für die nächsten 10 Jahre. Aber auch hier geht es um Individualität, wie bei der Küchengestaltung. Die persönlich für den Kunden zusammengestellte Technik ist bei uns kein Großpaket vom Baumarkt, sondern einzeln ausgewählte, hochqualitative und harmonisierende Elemente.

Ulrike Krages

Genauso, wie man früher eine Küche eingerichtet hat; erst den Ofen gekauft, dann eine Vitrine als Küchenschrank, dann gab es einen Tisch mit vier oder sechs Stühlen. Zu Zeiten individueller Zusammenstellung kommen wir immer mehr zurück. Wir wollen wieder Unikate. Die klassischen Einbauküchen erinnern uns nicht daran, was eine Feuerstelle oder Kochen wirklich ist. Gerade in unserem technisierten Zeitalter wenden wir beim Thema Gestaltung der Technik den Rücken zu. Natürlich wollen wir hochklassige Technik auf der einen Seite, aber gleichzeitig unsichtbar versteckt und hochfunktional. Das zu leisten, das verstehen wenige, und genau das ist unser Spezialgebiet.



„ ...der Marmorkuchen der Großmutter die Pasta der Mutter... “
Gerüche aus der Erinnerung verschmelzen mit unseren Küchen.

ULRIKE KRAGES

Jan Kratzin

Unser Kernteam besteht aus fünf Leuten. Besonderheiten in Bezug auf Material oder Technik erarbeiten wir mit den weltweit besten Manufakturen, sei es Altholz oder Technik, wie wir sie bei Stephan Koll finden. Diese Erfahrung machen auch unsere Kunden. Wir reden als Manufakturhersteller immer von Stückzahl 1, wir denken nicht in Serie, sondern so individuell, dass wir vieles neu entwickeln. Viele Kunden sagen, „ich habe das Gefühl, das gibt es so noch gar nicht“. Und das stimmt dann tatsächlich. Gelerntes soll erhalten bleiben. Das bietet hohen Wohlfühlfaktor, aber Neues bietet Möglichkeiten das Leben zu bereichern – egal ob smarte Technik oder handwerkliche Details.

Ulrike Krages

Wir sind Hersteller, realisieren aber nur etwa 30 Küchen im Jahr. Das ist viel für die hohe Individualität, die wir leisten. Denn jede Küche ist eine Reise.

Jan Kratzin

Ich empfinde es als großen Vertrauensvorschuss, wenn ein Kunde zu uns kommt, obwohl er keinen Showroom erlebt, in dem wir sagen: „So sieht es aus, wenn es fertig ist.“ Wir zeigen Referenzbilder, aber nur als eine Idee, wie wir und andere das Bild Küche interpretieren. Es ist eine Mischung aus tausend und eben der eigenen Küche.

Ulrike Krages

Ich glaube, viele Menschen wünschen sich individualisierte Möbel und Küchen. Aber für Menschen, die sich mehr in der Gestaltung wiederfinden möchten, weg vom Standard, wird leider am Markt kaum etwas geboten. Der Aufwand für diese Küchen, wie sie UK4 kreiert, ist natürlich auch um ein Vielfaches höher, sodass wir ein echtes Nischenprodukt herstellen.





Eine Industrielampe ist ein Alleskönner. Sie passt sich dem Einrichtungsstil an – oder schafft einen gewünschten Gegensatz. In jedem Fall sind sie ein Stück Zeitgeschichte. Und manchmal richtig schön. So wie die restaurierten Industrielampen von JØLG.

Restaurierte Industrielampen

Ein Stück *Zeitgeschichte*

Romina und Johannes, die beiden Gründer von JØLG, hatten bis vor vier Jahren feste Jobs und ein sicheres Gehalt, also ein ganz normales Leben eines Paares Mitte 30. Aber da war schon immer ein suchendes Gefühl nach etwas Neuem. Bei einem sonntäglichen Flohmarktbesuch entdeckten sie eine alte Industrielampe, genau passend für ihren Esstisch. Sie fingen an, die Lampe zu bearbeiten und zwar so, dass sämtliche Spuren der Zeit, wie Abplatzer, Rost und Farbspritzer, erhalten blieben. Denn ihre Lampe erzählte eine Geschichte: Das letzte Mal hatte die Lampe in einer Fabrikhalle in Lyon Arbeitern in den 60er-Jahren Licht geschenkt. „Wir haben uns gefragt, wie viele solcher Schätze wohl noch irgendwo auf Dachböden, in Scheunen, auf Flohmärkten oder in alten Fabriken zu finden sind? Die Neugier war größer als die Vernunft. Unsere Jobs sicherten zwar unser Leben, aber sie erfüllten uns nicht“, berichtet Johannes rückblickend.

Fotos: Jølg



„Wir sind schon immer leidenschaftliche Flohmarkt-Stöberer, Liebhaber des Industriedesigns der 1920er-Jahre und Sammler von alten Einrichtungsgegenständen“, sagen Romina und Johannes, die beiden Gründer von JØLG. „Als wir 2013 nach langer Suche auf einem Flohmarkt in Stuttgart endlich eine Fabriklampe für unseren Esstisch fanden, wurde unser Ehrgeiz geweckt: „Wieviele solcher Schätze liegen wohl noch irgendwo auf Dachböden, in Scheunen oder in alten Fabriken herum?“

Vielleicht spendete sie einst den Arbeitern bei Peugeot oder Citroen Licht – heute hängt sie als Schmuckstück über dem Esstisch.

für den *Küchentisch*

Jede Industrielampe ist ein Unikat und erzählt ihre eigene Geschichte

Vier Jahre später sucht und sammelt JØLG in ganz Europa alte Lampenschirme aus der Industrie. Der Großteil der Lampen stammt aus Frankreich. Dort haben sie zu Beginn der Industrialisierung z.B. den Fabrikhallen von Peugeot und Citroen Licht geschenkt. Die teilweise in Vergessenheit geratenen Raritäten sind Zeitzeugen der Industrie und regen die Phantasie an: Wem haben sie wohl damals Licht gespendet? Von welcher Arbeit kommen die Farbkleckse? Vermutlich von Men-

schen, die froh waren, Arbeit zu haben, von einer Euphorie nach dem Krieg und genauso waren sie Teil von Gesprächen über Sorgen, Freude, Liebe und Leid. Heute findet man kaum mehr echtes Emaille auf neuen Lampenschirmen. Emaille hat diesen besonderen Glanz und in der Kombination mit den individuellen Spuren der Zeit wird jede Lampe zu einem unverwechselbaren Einzelstück. Und genau das zeichnet JØLG-Lampen aus.



„Bei allen Produkten ist es uns wichtig, dass sie ressourcenschonend und nachhaltig sind; sei es, weil sie alt sind und wiederverwendet werden oder weil sie aus recycelten Materialien hergestellt werden.“





Foto: Mark Pohl

Die Geschichte der Lampe geht weiter

Romina und Johannes haben mit ihrem anfänglichen Herzensprojekt Fuß gefasst und führen erfolgreich ihren Online-Shop. Das Produktangebot reicht von Hängelampen, Wandlampen, Bunkerlampen über Lampenzubehör bis hin zu schlichten Wandregalen aus Altholz sowie Vintage und neuen Wohnaccessoires. Das Paar arbeitet hauptsächlich mit Betrieben zusammen (aus der Region oder Europa), denen das Thema Nachhaltigkeit genauso wichtig ist wie ihnen selbst. Die Vorstellung, wieder in sichere Jobs zu gehen, liegt weit hinter ihnen. „Wir haben immer einen Grund in den Urlaub zu fahren, denn egal wo wir sind, Lampen gibt es überall. Man muss nur die besonderen Flohmärkte und Fabrikhallen erkunden“, strahlt Romina.

Ob als Einzelstücke oder Serie: Wenn die Lampen im kleinen Wohnort Gernsbach im Schwarzwald ankommen, sind sie zunächst alt und dreckig. Nach der aufwendigen von Hand durchgeführten Restaurierung werden sie mit den entsprechenden Elektrizitätsanforderungen ausgestattet. Wer sich für eine Lampe (oder ein Regal) entscheidet, kann dieses mit der farblichen Auswahl des Kabels bzw. der Halterung individualisieren. „Und so geht die Geschichte der Lampen weiter. Wir schenken ihnen sozusagen ein neues Zuhause und eine Fortsetzung ihrer Geschichte“, sagt das Paar.

Behagliches Küchenleben *im Kaffeehaus-Style*



Ein Hauch Kaffeehaus-Atmosphäre sollte bei dieser Planung realisiert werden. Mit Erfolg: Entstanden ist eine offene Küche mit einladender Gemütlichkeit.

PLANUNG, REALISATION, FOTOGRAFIE: STUDIO RAUM





Luftiger Stauraum mit Deko-Effekt, umgesetzt mit dem Regalsystem „tRack“ (Kesseböhmer). Das Hängeregal hält von beiden Seiten Kochutensilien oder Geschirrgreifbar bereit parat und setzt es schön in Szene. Weitere hier abgebildete Details: Die hochwertige Holz-Innentür (Hörmann) hat eine moderne, ultramatte Oberfläche, die so robust ist, dass sie sogar mit Kreide beschriftet werden kann. Der Designheizkörper „Casteo“ (Kermi) gesellt sich farblich passend dazu und ist zudem ein praktischer Halter für Küchenhandtücher plus Schnelltrocknung bei eingeschalteter Heizung. Ebenfalls harmonisch ins Bild fügt sich die Küchenspüle „Piccante Vanda 45“ mit akzentuierender Chrom-Armatur „Avital“.



Feuer entspannt, Feuer verbindet: Da ist es praktisch, wenn sich Feuer schnell und unkompliziert entfachen lässt, wie hier mit einem Gaskamin (Camina & Schmid). Und das ganz ohne Holzschleppen, Ruß und Entsorgung von Asche. Als passendes Bild eingerahmt dazu: das Poster Motiv „Urban Jungle No.1“ im Format A3 (typealive).



Freie Wandflächen nutzen: Das Multifunktionsprofil „LINERO MosaiQ“ bringt Kochutensilien und Küchenzubehör griffbereit unter. An der multifunktionalen Aluminium-Schiene können Ablage- und Organisations-Module wie Hakenleisten, Papierrollenhalter oder Köcher flexibel eingehängt werden. Die ergänzende LED-Beleuchtung leuchtet die Arbeitsfläche aus und versteht es zudem, atmosphärische Akzente zu setzen. (Kesseböhmer)



Designstatement und Genussfaktor: Siebträgermaschine „T 400“ im Coffee-House-Style. (Franke/Kemming Kaffeemaschinen)

Um das Flair eines traditionellen Wiener Cafés ins Haus zu holen, wählten die Planer ein ruhiges Ton-in-Ton-Konzept. Unterstützt wird die farbliche Gestaltung von Elementen, die Behaglichkeit ausstrahlen. So spendet der Kamin warmes Licht und wohlige Wärme. An der großzügigen Kücheninsel kann von allen Seiten gemeinschaftlich geschnippelt und gekocht werden. Und natürlich miteinander geredet. Platz für das Frühstück am Morgen bietet der Küchenblock auch. Die höhenverstellbaren Sitz-Stehhocker („muvman“ von aeris) bieten dafür die Bequemlichkeit.

Für den frischen Look des traditionellen Coffee-House-Styles kombiniert diese Küche (Störmer Küchen) dunkle Oberflächen und eine helle Holzart. Darauf abgestimmt wurde die Wandgestaltung im Farbton „Dolomit ELF 900“. (Brillux)

Die Nischenrückwand über der Arbeitsfläche vereint Tradition und Moderne: Das Fliesenmosaik „HuH CLP 12 BM“ (Welschheit) im Retro-Florentiner-Muster setzt die Farbharmonie des Raumes fort: mit dunklem Schwarzgrau und warmem Beige – angelehnt an eine Wiener Melange oder einen Mokka.



Backofen-Assistent: Als praktisch erweist sich im Küchenalltag der Backblechhalter, der im Unterschrank ganz einfach angeschraubt werden kann. (Kesseböhmer)



Kochfeld und Dunstabzug in einem: Kopffreiheit durch ein Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug ist der neueste Trend in der Küche. Der „Downline“-Kochfeldabzug kombiniert ein intuitiv zu bedienendes Induktionskochfeld mit einem leistungsfähigen Dunstabzug. Die speziellen Einström-gitter mit schräg gestellten Leitkörpern saugen Gerüche und Dämpfe direkt am Ort des Kochgeschehens ab. (Berbel)

Entgegenkommende Haushaltshelfer: Im Spezialauszug „cleaningAGENT“ (Kesseböhmer, Foto links) lässt sich alles, was für die Haushaltsreinigung und -pflege benötigt wird, übersichtlich und griffbereit unterbringen. Der herausnehmbare Putzmittelkorb hat einen ergonomisch geformten Tragegriff und kann zu jedem Einsatzort transportiert werden.

Ähnlich platzsparend hält der „cookingAGENT“ (Foto rechts, ebenfalls von Kesseböhmer) Kochutensilien übersichtlich und gut organisiert bereit. Variable Einsätze z.B. für Messer lassen sich individuell organisieren. Alle Tragekörbe und Behälter können einfach entnommen und gereinigt werden – selbst im Geschirrspüler.



www.besserhaushalten.de/Stauraum

KESSEBÖHMER GMBH

Küchen-Ausstattungen: tRack Regalsystem; cleaningAGENT, cookingAGENT, Tandem und Backblechhalter als Schrankinnenausstattungen; LineroMosaiQ Nischensystem

inwohnen
Linktipp



Mehr Platz, mehr Ordnung, mehr Übersicht: Bei der Schrankinnenausstattung „Tandem“ ergänzen sich Türregal und Schrankregal nach dem bewährten Ordnungsprinzip des Kühlschranks. Und beim Türöffnen gleitet das Schrankregal ganz automatisch dem Benutzer entgegen – kein Suchen mehr in den hinteren Tiefen des Schrankes. (Kesseböhmer)

Ein Haus wie aus

Mit viel Liebe für stimmige und aufeinander abgestimmte Details hat der Architekt Klaus Mäs ein Haus wie aus einem Guss gestaltet. Und mit einer Küche, die sich in dieses Gesamtkonzept einzuordnen weiß – und vielleicht gerade deshalb so präsent wirkt.

FOTOS: MÄS



Das äußere Erscheinungsbild des Hauses kennzeichnet die kubische Anlage eines Baukörpers, der als Solitär inszeniert ist.

einem Guss



Wovon Bauherren in der Zusammenarbeit mit dem Architekturbüro Klaus Mäs aus Bornheim wohl am meisten profitieren, ist die intensive Auseinandersetzung mit ihren Wünschen im planerischen Prozess. Denn seine Vorgehensweise zeichnet sich dadurch aus, dass er vom architektonischen Gesamtkonzept ausgehend auch die Innenarchitektur, das Licht sowie Details der Einrichtung und den Außenraum mitgestaltet. „Als Architekt bin ich ja so etwas wie ein Schneider“, sagt er und ergänzt: „Auftraggeber kommen mit bestimmten Vorstellungen zu mir. Und ich versuche, den perfekten Anzug zu entwerfen. Deshalb finde ich im Vorfeld ausführliche Diskussionen entscheidend.“ Entsprechend dieser Haltung präsentiert sich dieses Haus als Solitär mit ästhetischen und auch praktischen Gestaltungsmerkmalen wie aus einem Guss.

Die Zukunft vorweggenommen

Gemeinsam mit dem Planer nahmen die Bauherren nahezu jeden denkbaren Wohn- und Einrichtungsaspekt vorweg, den sie sich für ihr zukünftiges Heim als Ideal wünschten. „Wir gingen davon aus, dass wir nur einmal im Leben bauen und immer hierbleiben wollen“, erläutert die Bauherrin. Dementsprechend lässt sich das Haus an spätere Lebensphasen anpassen oder auch je nach veränderter Interessenlage ausstatten. Beispielsweise werden Licht und Jalousien über ein BUS-System gesteuert. Daran lassen sich z. B. etwaige später nachgerüstete Audio- und Videosysteme anschließen. Im Kellergeschoss ließe sich eine Sauna einbauen oder auch eine Einliegerwohnung einrichten. >

Die Kinderzimmer wurden mit 17 m² großzügig dimensioniert, damit sie den Anforderungen auch in späteren Jugendjahren genügen werden. Sogar funktionale Details wie ein Wäscheabwurf vom Obergeschoss in den Hauswirtschaftsraum im Keller wurden bedacht.

Modern und gemütlich

In gestalterischer Hinsicht sollte das Haus Modernität mit einer Wohnatmosphäre verbinden, die gemütlich wirkt. Das äußere Erscheinungsbild kennzeichnet die kubische Anlage eines Baukörpers, der als Solitär inszeniert ist. Farbgebung und Materialität beschränken sich auf das Weiß der Fassade

und den Grauton von Garagentor, Fenster- und Türrahmen aus Aluminium. An der Vorderfront wirken Erdgeschoss und Obergeschoss nicht aufeinander aufgestapelt oder als ein massiver Block. Vielmehr hat ihre Anmutung eine schwebende Leichtigkeit. Dies erreichte Mäs durch Subtraktion: Er schnitt aus dem Kubus Teile heraus. So springt der Eingangsbereich etwas zurück, wobei das Obergeschoss über ihm zu schweben scheint. Die Situation erfüllt den Zweck eines Vordaches. Korrespondierend mit den Proportionen des Eingangsbereiches verleiht im Obergeschoss ebenfalls ein Ausschnitt aus dem Kubus der Fassade Dreidimensionalität, geometrische Struktur und Leichtigkeit.



Sechs Meter hoher Innenraum

Das Prinzip der Substraktion tritt an der Gebäuderückseite besonders wirkungsvoll hervor. „Ausschnitte“, die sich über beide Geschosse erstrecken, öffnen den Kubus, schaffen Räume: Hinter einer zwei Geschosse hohen Glasfassade entfaltet sich ein 6 Meter hoher Innenraum als Essbereich im Erdgeschoss. Ein 3 Meter hoher – zur Glasfront hin offener – Galerieraum überspannt den darunter liegenden Essbereich und erweitert das Obergeschoss nach innen in die Tiefe. Dies bringt zusätzliches Tageslicht hinein. Vor der Glasfassade zur Außenterrasse hin, ließ Mäs an der Fassade einige Betonbalken stehen. Diese rahmen nun einen angedeuteten Raum ein, der aus dem Ku-

bus herausgeschnitten wurde und nach oben nur vom Himmel überdacht ist. Die Betonbalken zeichnen eine Linienführung des Hauses nach, die mit LED-Leuchten akzentuiert wird. Unmittelbar an den Essbereich schließt sich das Wohnzimmer an, das sich durch bodentiefe Schiebefenster ebenfalls auf die Außenterrasse öffnet. Im Obergeschoss schnitt Mäs über dem Wohnzimmer einen weiteren Bereich aus dem Kubus heraus, sodass hier der Balkon des Schlafzimmers entstand.

Das Erdgeschoss ist öffentlich

Das Erdgeschoss insgesamt ist als öffentlicher Bereich ausgelegt. Abgesehen vom Gäste-WC ordnen sich in einem Konzept flie- >

Die Vorderfront vermittelt eine schwebende Leichtigkeit.





Um innerhalb des offenen Raumkonzepts Zonen voneinander zu trennen, wurden „dicke Wände“ eingeplant. Die Wand in der Küche zum Beispiel ist 1,30 m stark. Zur Dielenseite bietet sie Stauraum für die Garderobe. Zur anderen Seite präsentiert sie sich als Küchenfront mit Stauraum hinter matt-weißen Türen aus Massivholz. Die Planung der Küche stammt von Helm-Design (Troisdorf; helm-einrichtung.de).





Die Glasfassade erstreckt sich über zwei Geschosse und gibt den Blick auf den sechs Meter hohen Innenraum frei.

ßend ineinander übergehender Funktionszonen Eingang, Korridor, Treppe zum Obergeschoss, Küche mit Essbereich und benachbartes Wohnzimmer an. Wie auch im Obergeschoss setzt Mäs „dicke Wände“ ein, die er mit funktionalen Eigenschaften ausstattet und die gleichzeitig im offenen Raumkonzept Zonen voneinander trennen. Zum Beispiel ist die Wand in der Küche 1,30 m dick. Zur Eingangsseite bietet sie Stauraum für die Garderobe. Zur anderen Seite präsentiert sie sich als Küchenfront mit Stauraum hinter matt-weißen Türen aus Massivholz. Im Obergeschoss trennt eine „dicke Wand“ als begehbare Ankleide und Schrank den Schlafbereich vom Bad ab.

Holz schafft Wärme

Der Einsatz von Holz setzt ein Gegengewicht zur modernen Ästhetik. Dabei zieht sich mit Ausnahme der Bäder Eichendiehlenboden von BOEN Parkett in einer Art Leitmotiv durch alle Räume. Der Küchenblock ist aus dem Holz der Bodendielen gefertigt, was den homogenen Eindruck stärkt. Für den Esstisch wählte Klaus Mäs massive, weiß gekälkte Eiche als ästhetische Brücke zwischen natürlicher Holzanzugung und Modernität. Die Treppe mit gläserner Brüstung ist wie ein skulpturales



Der Kamin mit angebaute Ofenbank erinnert an die Gemütlichkeit süddeutscher und österreichischer Wohnkultur.

Objekt im Raum inszeniert. Eine Wirkung, die LED-Spotlights hervorheben. Je nachdem, aus welcher Blickperspektive man die Treppe betrachtet, erscheint sie in einer anderen Materialität: Die Stufen sind mit dem gleichen Holz der Bodendielen belegt. Von der Seite, aus der Küche heraus betrachtet, scheint die Treppe mit weiß lackierter Holzverblendung und ihrem Glasgeländer wie aus einem Stück aus der weißen Wand herausgeschnitten zu sein.

Wie ein abgeschlossener Rückzugsraum

Ein offener Kamin grenzt im Erdgeschoss das an den Essbereich anschließende Wohnzimmer ab. Mit seiner vom Kamin geprägten Eingangssituation und dem im Vergleich sehr hohen Essbereich wirkt das Wohnzimmer eher als für sich abgeschlossener Rückzugsraum. Diese Wirkung verstärkt die an den Kamin angebaute Ofenbank. Ein Anklang an süddeutsche und österreichische Wohnkultur. Passend zu dieser Kamin-Ofenbankecke lässt sich die vom Architekten geplante Lichtlösung mit Objektleuchten sowie indirekten und dimmbaren LED-Leuchten in der abgehängten Decke einsetzen, um die Stimmung im Raum zu intensivieren. >

IM NETZWERK PLANEN

Vor gerade mal sechs Jahren eröffnete Klaus Mäs sein Architekturbüro in Bornheim (zwischen Köln und Bonn), doch schon jetzt verfügt er über viele Erfahrungen beim Bau von Objekten verschiedenster Art. Die Basis dafür ist sein tiefes Verständnis für das Handwerk und das praktische Geschehen auf Baustellen. Dies eignete er sich früh im elterlichen Betrieb „Mäs Hoch- und Tiefbau“ an – ein Unternehmen, das auch bei dem hier vorgestellten Objekt beteiligt war. „Zur Qualität eines Architekten gehört ein leistungsfähiges und engagiertes Netzwerk von Handwerksbetrieben und Dienstleistern“, sagt der Architekt. Ihm sei wichtig, dass er mit dem jeweiligen Gewerk seine Ideen offen diskutieren könne und ein fundiertes fachliches Feedback darüber erhalte, ob und wie sie sich realisieren lassen. www.klausmaes.de



Hinter einer zwei Geschosse hohen Glasfassade entfaltet sich ein 6 Meter hoher Innenraum als Essbereich.

Der Kaminstein reicht über beide Geschosse. So erreicht die Wärme den gesamten öffentlichen Bereich des Erdgeschosses sowie die „Elterninsel“ im Obergeschoss. Die einschalige Bauweise des Hauses mit einem sehr gut wärmedämmenden monolithischen Stein schuf die Voraussetzung für eine entsprechend effiziente Nutzung der Energie. Darüber hinaus werden Räume über eine Gasbrennwertanlage mit Fußbodenheizung beheizt. In Verbindung mit der Ausrichtung des Gebäudes nach Norden, dank der sich die Glasfront nicht zu sehr aufheizt, sind beste Bedingungen für ein ganzjährig angenehmes Raumklima geschaffen.

Das Obergeschoss bleibt privat

Das Obergeschoss ist als privater, abgeschlossener Wohnbereich ausgelegt, der noch einmal in sich strukturiert ist: Zwei Kinderzimmer mit einem Bad sind räumlich von einer „Elterninsel“ abgesetzt. Die „Elterninsel“ beinhaltet: Schlafbereich mit vorgelegtem Balkon und Ankleide mit Einbauschränken sowie das Bad. Auf Wunsch der Bauherren wurde im Bad gegenüber der frei stehenden Wanne eine Sitzbank eingebaut – das Bad, auch genutzt als wohnliches Zimmer, in dem man sich miteinander unterhalten kann. Ihr Traumhaus ermöglicht den Bauherren nun manche neue Lebensgewohnheit. Unter anderem schweift vom Balkon der Blick in eine landschaftliche Weite, in der bei klaren Wetterlagen die Spitzen des Kölner Doms zu erkennen sind.



Die Treppe mit gläserner Brüstung ist wie ein skulpturales Objekt im Raum inszeniert.



Auf Wunsch der Bauherren wurde im Bad gegenüber der frei stehenden Wanne eine Sitzbank eingebaut – das Bad, auch genutzt als wohnliches Zimmer, in dem man sich miteinander unterhalten kann.



Feuerstelle in der



Unsere Beispielplanung bringt das Feuer zurück in die Küche. Zum Einsatz kommen gleich zwei besondere Umsetzungen: eine für den Einbau in den Hochschrank, die andere mit Durchsicht. Und das sind längst nicht alle interessanten Details.

PLANUNG REALISATION FOTOGRAFIE: STUDIO 3001

Küche

Die Bio-Ethanol-Feuerstelle „Cabinet Fire“ kann wie ein Einbaugerät in die Hochschrankzeile integriert werden. Dank DIN-Maßen.





Die Arbeitsplatte mit ihrer matt-schwarzen Optik wirkt elegant – und durch eine spezielle Nano-Beschichtung ist sie unempfindlich gegen Fettfinger und andere Verunreinigungen.

Feuerstelle im Einbau-Maß

Gewiss keine alltägliche Küchenausstattung ist das patentierte Küchenfeuersystem „Cabinet Fire“ von Spartherm. Ausgangspunkt der Entwicklung war die Idee, ein Feuer in seiner ursprünglichen Form wieder dort zu installieren, wo es über Jahrhunderte seinen Platz hatte – in der Küche. Betrieben wird die Feuerstelle mit Flüssigbrennstoff (Bio-Ethanol). Einbauen lässt sie sich wie ein Einbaugerät. Die Maße entsprechen einem DIN-genormten Einbaugerät. Der Brenner ist TÜV-geprüft.

Beleuchtete Küchennische

Dieser Fliesenspiegel schützt die Rückwand nicht nur vor Gebrauchsspuren des Küchenalltags. Gleichzeitig spendet er Licht bei der Speisenvorbereitung und ist auch in den geselligen Abendstunden ein stimmungsvoller Hingucker. Denn gestaltet werden kann die Glasfläche mit einem Motiv nach Wahl. Aufgebracht wird es auf der Rückseite, so bleibt der Druck dauerhaft vor Beschädigungen geschützt. Zudem ist die Lichtstärke dimmbar und die Lichtfarbe individuell einstellbar: von warmweiß (2700 Kelvin) bis tageslicht-/kaltweiß (6500 Kelvin). Die Maße sowie Ausschnitte für Schalter und Steckdosen sind ebenfalls frei gestaltbar. (LiTec)



Der Kamin bietet Durchsicht von zwei Seiten und verbindet so die Küche mit den angrenzenden Wohnräumen.



Neues Bedienkonzept: Die Wassersteuerung wurde von der Armatur getrennt und an den vorderen Rand der Spüle platziert.

Fettfinger haben keine Chance

Fettige Hand- oder Fingerabdrücke sind ein großes Ärgernis in modernen Küchen. Besonders bei grifflosen Möbeln und auf dunklen, matten Oberflächen. Das Öffnen und Schließen von Türen ohne Griffe bringt schon systembedingt die Berührung der Oberflächen mit sich. Die Folge sind fettige Fingerabdrücke an Fronten – und die ziehen zu allem Überfluss auch noch wie magisch Staub und Schmutz an. Deshalb statten immer mehr Küchenmöbelhersteller ihre Küchen mit sogenannten „Antifingerprint“-Oberflächen aus. Dafür vertrauen sie auf die Kompetenz von spezialisierten Herstellern. Die entsprechend gefertigten Produkte unserer Planung hat das Unternehmen Sprela aus Südbrandenburg beigesteuert. Sie basieren auf einer besonderen Nanotechnologie. Für Technikbegeisterte: Dabei handelt es sich konkret um eine Technologie, die die Elektronenstrahlhärtung in Kombination mit Nanopartikeln und polymerisierenden Acrylaten nutzt. Mit solcherart Beschichtun-

gen werden Antihafteffekte bis zur Selbstreinigung ebenso erreicht wie eine Auflösung der Wahrnehmbarkeit von Fingerabdrücken. Durch dieses Herstellungsverfahren sind Antifingerprint-Oberflächen zudem besonders kratz- und abriebfest“, betont Sprela. Sollte es doch einmal zu einem Kratzer kommen, ließe sich dieser mit einem handelsüblichen Melaminschwamm entfernen. Hinzu kommt: Antifingerprint-Beschichtungen verfügen über eine angenehme Haptik, sind hygienisch und beständig gegen Schimmel und leicht zu reinigen. Matt-Effekte auf Oberflächen werden durch das Verfahren verstärkt.

Neues Bedienkonzept an der Spüle

Spüle und Armatur präsentieren sich hier als eine Komplettlösung, die in Design und Funktion aufeinander abgestimmt ist. Dafür hat Hersteller hansgrohe ein völlig neues Bedienkonzept entwickelt. Prägnantestes Merkmal: Die Wassersteuerung >



Die Küchennische wird zur Lichtquelle und zum kreativen Hingucker.

wurde von der Armatur getrennt und an den vorderen Rand der Spüle platziert. Zwei Varianten dieser Bedienung gibt es, bei der hier gewählt ist der Hebel am vorderen rechten Rand der Spüle das zentrale Bedienelement. Durch Neigen und Drehen des Kipphebels kann die gewünschte Wassertemperatur und Wassermenge eingestellt werden. Einmal voreingestellt lässt sich die Armatur dann über den Select-Knopf am hohen Auslauf komfortabel starten und stoppen. Übrigens auch mit dem Handrücken oder dem Ellenbogen, wenn man einen Topf in der Hand hält oder die Hände schmutzig sind. Da die Select-Technologie rein mechanisch funktioniert, sind weder Zusatzgeräte noch Strom im Unterschrank erforderlich.

Wie Holz

Der robuste Vinylboden in der Holzoptik einer Landhausdiele steht im angenehmen Kontrast zu den hellen Möbeln. (Projekt Floors, Dekor PW 3065).

Geschützt unterm Flachdach

Eine weitere Besonderheit dieser Planung ist der gewählte Bungalow-Stil. Also mit Flachdach. Damit genügend Tageslicht einströmt, wurde ein Flachdach-Fenster eingeplant.

Das bringt nicht nur das gewünschte Licht in die Küche, es ermöglicht auch einen direkten Blick in den Himmel. Gerade im Sommer kann dies jedoch auch Nachteile mit sich bringen. Denn intensive Sonneneinstrahlung kann Räume unterm Flachdach-Fenster unangenehm aufheizen und bis zur Überhitzung des Raumes führen. Deswegen ist es ratsam, auf die passende Sonnenschutzlösungen zu achten. Im optimalen Fall schon in der Bauphase, um kostspielige Sonderanfertigungen beim nachträglichen Einbau zu vermeiden – oder unbefriedigende Eigenkonstruktionen. Hilfreiche Anhaltspunkte dafür geben Qualitätsanbieter wie beispielsweise Velux. In puncto Hitzeschutz können demnach sowohl das Flachdach-Fenster mit Kuppel als auch die Ausführung mit konvexer Verglasung mit einer Hitzeschutz-Markise ausgestattet werden. Diese lässt sich ganz einfach mit einem mitgelieferten Handsender steuern und wird von außen zwischen innerer und äußerer Scheibe montiert. So werden die Sonneneinstrahlungen bereits gestoppt, bevor sie die innere Verglasung erreichen. Das ermöglicht eine effektive Hitzereduktion. Dank des lichtdurchlässigen Netzstoffes gelangt dennoch ausreichend Helligkeit in den Innenraum.

Ebenfalls möglich sind Wabenplissees, die sogar noch Energiekosten sparen, da sie durch ihre Wabenstruktur die Wärmedämmung am Fenster verbessern. Für Wohnräume, in denen die Lichtintensität nur gemildert und nicht gänzlich abgedunkelt werden soll, sind für Velux Flachdach-Fenster Plissees in drei Farben erhältlich. Alle Sonnenschutz-Produkte fürs Flachdach seien elektrisch oder solarbetrieben erhältlich und mit geräuscharmen Motoren in der unteren Bedienschiene ausgestattet, ergänzt das Unternehmen. Diese sorgen für ein leichtgängiges Öffnen und Schließen und lassen sich einfach mit einer Funkbedienung steuern.

Von zwei Seiten

Wer das Feuer liebt, möchte es aus verschiedenen Perspektiven und am liebsten aus zwei Räumen gleichzeitig betrachten können. Diesem Anspruch wird Spartherm durch seine großformatigen Feuerungsanlagen mit Scheibenprofil in U-Form gerecht. Eine Scheibenbreite von bis zu einem Meter ist bei Kamineinsätzen in Serie Standard. Bei den Sonderanfertigungen der „Exclusive“-Serie sind individuelle Kundenwünsche möglich. In der aktuellen Version wurde der „SoftClose“-Hochschiebemechanismus erneut verbessert. Er funktioniert über Rollenlager und Gewichte. „So ist die Scheibe noch leichtgängiger zu bedienen und wird noch stärker an die Dichtung gepresst“, erläutert der Hersteller. Die Schamottesätze fertigt Spartherm in einem hauseigenen Schamottewerk. Dies gewährleiste genaueste Passformen für den Einbau sowie den unkomplizierten und schnellen Austausch einzelner Schamotteteile, sofern nach starker Beanspruchung ein Teil ersetzt werden müsse. <

Besser inwohnen



Jetzt abonnieren!

Bestellung

Ich / Wir bestelle(n) ab sofort das 4 x im Jahr erscheinende Magazin **inwohnen** zum jährlichen Bezugspreis von € 18,80 (inkl. MwSt. und Versandkosten)

Vorname, Name

Straße

PLZ / Ort

Datum

Unterschrift

Ich weiss, dass ich diese Vereinbarung innerhalb von 10 Tagen mit einer schriftlichen Mitteilung an den Verlag widerrufen kann. Zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung.

Das Abonnement gilt für ein Kalenderjahr und verlängert sich um den gleichen Zeitraum, wenn der Bezug nicht ein Vierteljahr vor Jahresende schriftlich gekündigt wird.

Ich bin damit einverstanden, dass mich der Verlag zu interessanten Verlagsprodukten per Post, Fax, Telefon oder E-Mail kontaktiert. Diese Einwilligung kann ich jederzeit widerrufen. Ich kann der Verarbeitung und Nutzung meiner Daten für Zwecke der Werbung jederzeit beim Verlag widersprechen.

Bitte per E-Mail, Fax oder als Brief zurücksenden!

STROBEL VERLAG GmbH & Co. KG, Leserservice **inwohnen**
Postfach 5654, 59806 Arnsberg, Tel. 02931 8900-50, Fax -38
leserservice@strobeldmediagroup.de, www.in-wohnen.de



STROBEL MEDIA GROUP

Hersteller, Lieferanten, Planer

Tipps + Trends

Seite 6

Ballerina-Küchen | www.ballerina.de
 Berbel Ablufttechnik | www.berbel.de
 Bosch Smart Home | www.bosch-smarthome.com/de/de
 Franke | www.franke.de
 Hager Vertriebsgesellschaft | www.hager.de
 Hettich | www.hettich.de
 Innogy | www.innogy.com/smarthome
 Kesseböhmer | www.kesseboehmer.de
 KitchenAid | www.kitchenaid.de
 Ledvance | www.ledvance.de
 Leicht Küchen | www.leicht.com
 Miele | www.miele.de
 rational | www.rational.de
 Samsung | www.samsung.de
 Sachsenküchen | www.sachsenkuechen.de
 Siemens | www.siemens-home.bsh-group.com/de
 Sprinz | www.sprinz.eu
 Strasser Steine | www.strasser-steine.at
 VDM | www.moebelindustrie.de

Länger frisch

Seite 12

next125 | www.next125.de

Wie Küche und Wohnen verschmelzen

Seite 14

AMK | www.amk.de
 imm cologne | www.imm-cologne.de
 Leicht Küchen | www.leicht.com
 LivingKitchen | www.livingkitchen-cologne.de
 Nolte Küchen | www.nolte-kuechen.de
 Rotpunkt Küchen | www.rotpunkt-kuechen.de
 Sachsenküchen | www.sachsenkuechen.de
 Team 7 | www.team7.at
 VDM | www.moebelindustrie.de

Einrichten und ausstatten

Seite 22

Ballerina-Küchen | www.ballerina.de
 Beckmann – die Küche | www.beckmann-kuechen.de
 Fischer Küchenatelier | www.fischer-kuechenatelier.de
 Häcker Küchen | www.haecker-kuechen.de
 K+S Küchenatelier | www.ks-kuechenatelier.de
 Küchenstudio Graul | www.graulkuechen.de
 Lechner | www.mylechner.de
 MHK | www.mhk.de
 Möbelwerkstatt Pfister | www.pfister-moebelwerkstatt.de
 Ninkaplast | www.ninka.de
 Nobilia | www.nobilia.de
 Nolte Küchen | www.nolte-kuechen.de
 Schmidt Küchen | www.schmidt-kuechen.de

Schüller Küchen | www.schuessler.de
 SieMatic | www.siematic.com
 Walden | www.walden.at

Gewusst wie: Armaturen

Seite 44

Blanco | www.blanco.de
 KWC | www.kwc.de
 NOA Design | www.noa.de

Die Küche kindersicher machen

Seite 48

Bosch Smart Home | www.bosch-smarthome.de
 Hager Vertriebsgesellschaft | www.hager.de
 reer | www.reer.de

Crossover-Interview

Seite 52

UK Urban Comfort | www.uk-urbancomfort.com

Restaurierte Industrielampen

Seite 58

JÖLG | www.jolg.de

Küchenplanung im Kaffeehaus-Style

Seite 62

Aeris | www.aeris.de
 Berbel Ablufttechnik | www.berbel.de
 Brillux | www.brillux.de
 Camina & Schmid | www.camina-schmid.de
 Fliesen Welschheit | www.welschheit.de
 Fotostudio Studioraum | www.studioraum.net
 Hörmann | www.hoermann.de
 Hornbach | www.hornbach.de
 Kemming | www.kemming-shop.de
 Kermi | www.kermi.de
 Kesseböhmer | www.besserhaushalten.de/stauraum
 Störmer Küchen | www.stoermer-kuechen.de

Ein Haus wie aus einem Guss

Seite 68

Architekturbüro Klaus Mäs | www.klausmaes.de
 Helm-Einrichtung | www.helm-einrichtung.de

Feuerstelle in der Küche

Seite 76

Hansgrohe SE | www.hansgrohe.com
 LiTec | www.TipTa.de
 Project Floors | www.project-floors.com
 Sonoro | www.sonoro.de
 Spartherm | www.spartherm.com
 Sprela | www.sprela.de
 Studio 3001 | www.studio3001.de
 Velux | www.velux.de
 Villeroy und Boch | www.villeroy-boch.de

Impressum

inwohnen | Heft Frühjahr 2019, 10. Jahrgang
www.in-wohnen.de | www.strobel-verlag.de

Herausgeber

Dipl.-Kfm. Christopher Strobel, Verleger

Verlag

STROBEL VERLAG GmbH & Co. KG
Postanschrift: Postfach 5654 / 59806 Arnsberg
Hausanschrift: Zur Feldmühle 9-11 / 59821 Arnsberg
Tel. 02931 8900-0, Fax 02931 890038

Chefredaktion

Dirk Biermann (verantwortlich für die Bereiche Küche und Wohnmöbel)
Tel. 05222 9441188 | d.biermann@strobel-verlag.de
Jacqueline Koch (verantwortlich für die Bereiche Bad und Intelligentes Wohnen)
Tel. 08709 915 990 | j.koch@strobel-verlag.de

Freie Mitarbeit und Themenpartnerschaften

Birgit Munz
Tel. 02394 242454 | b.munz@strobel-verlag.de

Fotografie

CASA, Studio 3001, Studioraum

Anzeigen

Anzeigenleitung inwohnen: Stefan Hoffmann | s.hoffmann@strobel-verlag.de
Leiter online: Stefan Schütte | s.schuette@strobel-verlag.de
Mediaservice: Anke Ziegler und Sabine Trost
Tel. 02931 890021 oder 02931 890024 | anzeigen@strobel-verlag.de
Zurzeit sind die Medieninformationen 2019 gültig

Grafik und Layout

STROBEL VERLAG GmbH & Co KG, Green Tomato GmbH

Gesamtherstellung und Druck

Dierichs Druck + Media GmbH & Co. KG, Kassel

Vertrieb

Reinhard Heite (im STROBEL VERLAG)
Tel. 02931 890050

Vertrieb Handel

VU Verlagsunion KG, Walluf

Abonnement-/Einzelheftbestellung

Leserservice inwohnen

Tel. 02931 890050, Fax 02931 890038, E-Mail: leserservice@strobel-verlag.de

Bezugspreise: Einzelausgabe als Heft: € 5,50 (Deutschland) / € 6,00 (Österreich) / CHF 9,00 (Schweiz)

Einzelausgabe als e-Paper: € 4,99

Sie erhalten inwohnen im Bahnhofsbuchhandel und im gut sortierten Zeitschriftenhandel.

Abonnement als Heft: € 18,80 (Deutschland) / € 22,80 (Ausland)

Abonnement als e-Paper: € 17,99

Die Bezugspreise für ein Jahresabonnement beinhalten die MwSt. und umfassen vier Ausgaben. Bestellungen sind jederzeit beim Leserservice oder bei Buchhandlungen im In- und Ausland möglich. Nach Abschluss einer Bestellung kann diese innerhalb von 14 Tagen durch eine schriftliche Mitteilung an den Verlag widerrufen werden. Zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung. Das Abonnement gilt für ein Jahr und verlängert sich um denselben Zeitraum, wenn der Bezug nicht 12 Wochen vor Bezugsjahresende schriftlich gekündigt wird.

inwohnen® ist markenrechtlich geschützt.

Der Verlag übernimmt für unverlangt eingesandte Manuskripte keine Haftung. Das Eigentum an Manuskripten und Bildern, einschließlich der Negative, geht mit Ablieferung an den Verlag über. Der Autor räumt dem Verlag das unbeschränkte Nutzungsrecht ein, seine Beiträge im In- und Ausland insbesondere in Printmedien, Film, Rundfunk, Datenbanken, Telekommunikations- und Datennetzen (z.B. Online-Dienste) sowie auf Datenträgern (z.B. CD-Rom usw.) ungeachtet der Übertragungs-, Träger und Speichertechniken sowie öffentlich wiederzugeben. Für Werbeaussagen von Herstellern und Inserenten in abgedruckten Anzeigen haftet der STROBEL VERLAG nicht. **Veröffentlichungen:** Nachdruck, Reproduktion und das Übersetzen in fremde Sprachen ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages gestattet. Dieses gilt auch für die Aufnahme in elektronische Datenbanken und Vervielfältigungen auf Datenträgern jeder Art. Sofern Sie Artikel aus „inwohnen“ in Ihren internen elektronischen Pressespiegel übernehmen wollen, erhalten Sie die erforderlichen Rechte unter www.pressemonitor.de oder unter Telefon 030 284930, PMG Pressemonitor GmbH. Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Artikel sind urheberrechtlich geschützt.

„inwohnen“ darf nur mit Genehmigung des Verlages in Lesezirkeln geführt werden.



Bad



Vernetztes Wohnen

Vorschau

FOTOS: KREON NV, JUNG ELEKTRO GMBH

Und in der nächsten inwohnen lesen Sie ...

... Bad

- Fliese im Fokus
- Sauna im eigenen Badezimmer
- Exklusive Wannenarmaturen
- Waschbecken – Aufsatz oder Einbau?
- Bad-Reportagen: Holz im Bad
- Tipps + Trends

... Vernetztes Wohnen

- Smarte Schalter
- Smartes Licht
- Crossover-Interview Smartes Bad
- Tipps + Trends

ORGANISATION PERFEKTIONIERT



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE