

Haus und Wohnen



Reportagen: Gästehaus aus Glas, Umbau mit Respekt, Statement für mehr Nachhaltigkeit / Versicherungen und Steuerfragen zum Wohneigentum / Im Trend: Kochinseln, Sitzfenster und Altholz / 11 Hausideen in Holz- und Massivbauweise / Prämierte Pools



«Viele nutzen die Insel zum Showkochen für Gäste.»





Nicht ohne eine Insel

Die offene Küche hat sich auf breiter Front durchgesetzt, parallel dazu der Trend zur Kochinsel. Sie ist Bühne, Kommunikationsmittelpunkt und ersetzt das Lagerfeuer, weiss Lucia Roos, Küchenberaterin bei Veriset. Interview: Christine Vollmer, Fotos: Veriset AG

Warum ist die Insel so beliebt?

Beim Kochen und Rüsten geniesst man den Ausblick in den Wohnraum und die Umgebung. Man steht im Zentrum, am Ort des Geschehens, kann mit Freunden und der Familie kommunizieren. Dazu kommt der Trend zum gemeinsamen Kochen und Backen. Viele unserer Kundinnen und Kunden sind ambitionierte Hobbyköche und nutzen die Insel zum Showkochen für Gäste. Sie sehen die Insel als eine Art Bühne, auf der sie sich präsentieren können. Ausserdem führt uns die Insel gewissermassen zurück in die Vergangenheit, wo das Lagerfeuer in der Mitte des Raumes war und alle sich darum herum versammelt haben, um gemeinsam zu essen und zu reden.

Bauen Sie überhaupt noch Küchen ohne Insel?

Die Kücheninseln sind beliebt, bei Umbauten jedoch manchmal nicht möglich, aus statischen Gründen oder wegen der Kosten. Bei den meisten Umbauten jedoch werden Wanddurchbrüche gemacht, damit der Traum einer Insel ermöglicht wird.

Hat die Insel auch Nachteile?

Das ist Geschmackssache. Schmutziges Geschirr, Unordnung in der Küche sind für manche Menschen Gründe, keine Insel mit Kochen oder Spülfunktion zu wählen. Auch mag es nicht jeder, während der Arbeit beobachtet zu werden. Nicht zu vergessen

ist die Geräuschkulisse, wenn jemand abends um zehn noch den Kuchen für die Geburtstagsfeier am nächsten Tag backen muss und der Partner gleichzeitig in Ruhe einen Krimi schauen will. Ein laufender Geschirrspüler oder Kühlschrank dagegen ist heute kein Hinderungsgrund mehr. Moderne Geräte sind so leise, dass sie kaum stören dürften.

Was gehört – abgesehen vom Kochfeld – auf die Insel – was nicht?

In unseren Beratungen stellen wir immer wieder fest, dass die Bedürfnisse und Wünsche unserer Kundinnen und Kunden sehr individuell sind und es kein «richtig» oder «falsch» gibt, sondern wir für alles eine Lösung finden. Arbeitsabläufe, Arbeitsweisen und Geschmäcker sind so unterschiedlich, dass es keine Patentlösung gibt. Ein paar Grundlagen versuchen wir dennoch weiterzugeben. Weinkühler beispielsweise werden am besten Richtung Wohnen ausgerichtet, als optisches Highlight. Auch empfehlen wir, genügend Steckdosen auf der Insel zu platzieren, damit man langfristig flexibel bleibt. Grundsätzlich gibt es vier Möglichkeiten, die Insel zu gestalten:

1. Kochen und Spülen auf der Insel: Diese Variante ist unsere Empfehlung, weil dann die wichtigsten Arbeitsgänge nebeneinander gemacht werden können. Dafür braucht man aber genügend Platz.

Küche Trend



«Wir möchten unsere Kundschaft motivieren, eigene Wege zu gehen.»



«Wir sehen keinen Gegentrend.»

EINTRITT
FREI

14 Jahre Wohninspiration

2. Spülen auf der Insel: Wenn jemand geruchsempfindlich ist, empfehlen wir, das Kochen an die Wand zu planen, da hier weniger Luftverwirbelungen stattfinden und die meisten Kochdämpfe abgesaugt werden können.
3. Kochen auf der Insel: Nicht nur ambitionierte Hobbyköche platzieren das Kochfeld (bzw. Teppan Yaki oder Wok) gern auf der Insel.
4. Rüstinsel: Diese hat keine Funktion eingebaut. Man nutzt den Platz zum Anrichten, Rüsten, Kneten oder für den Apéro. Diese Variante ist am wenigsten gefragt. Für alle Varianten sind natürlich Ergänzungen wie Barthecken möglich.

Wie im Meer gibt es auch in der Küche Inseln oder Halbinseln. Wo ist die Halbinsel die bessere Lösung?

Wir empfehlen Halbinseln immer da, wo der Platz eher knapp ist. Eine klassische Kücheninsel sollte man umlaufen können, ohne anzustossen. Konkret heisst das: Eine Insel mit Spülen und Kochen sollte idealerweise mindestens drei Meter lang und zwischen 0,95 und 1,20 Meter tief sein – je nach Platzangebot. Eine Insel mit Spülen: mindestens 1,80 Meter und eine Insel mit Kochfunktion mindestens 2 Meter lang. Ist dies nicht gegeben, empfiehlt sich eine Halbinsel, weil man den Platz besser nutzen kann und mehr Arbeitsfläche und Stauraum unterbringt. Ein zweiter Grund ist ein technischer. Will man bei Umbauten vorhandene Wasser- oder Abluftkanäle nutzen, dann ist oft eine Halbinsel die bessere Lösung. Vielfach landen wir bei Umbauten aber auch bei einer U-Küche statt einer Halbinsel. Mit einer modernen Gestaltung steht dieser Küchentyp der Inselküche in nichts nach.

Welche Konsequenzen hat der Trend zur offenen Küche auf die gesamte Einrichtung und Raumplanung?

Küchen sehen immer wohnlicher aus, ohne dabei Funktionalität einzubüssen. Beleuchtete Regale, Sitznischen und Nischen für Dekoration sowie Materialien und Farben, eine durchdachte Beleuchtung sind passend zum restlichen Wohnmobiliar abgestimmt. Die Küche ist Treffpunkt und Lebensmittelpunkt für fast alle Kunden.

Auf jeden Trend folgt ein Gegentrend – sehen Sie dafür Anzeichen?

Wir sehen keinen Gegentrend. Zwar gibt es Kunden, die die Küche nicht öffnen. Die meisten träumen jedoch definitiv von einer offenen Inselküche. So oder so: Wir möchten unsere Kundschaft motivieren, eigene Wege zu gehen und auf ihr Bauchgefühl zu hören, nicht auf andere oder den Trend zu schauen. Wir finden für jeden Wunsch die passende Lösung.



Lucia Roos ist Küchenberaterin Privatkunden bei Veriset in der Küchenausstellung in Rothrist. Das Luzerner Familienunternehmen Veriset AG als führender Schweizer Küchenhersteller baut jährlich rund 20 000 Küchen für Schweizer Haushalte. Ausstellungen gibt es am Hauptsitz in Root/LU, in Gümligen, Pratteln, Rolle, Rothrist, Tagelswangen und Wettingen. Veriset AG, www.veriset.ch



Besichtigen Sie unsere
7 Musterhäuser in Suhr!

www.home-expo.ch

