

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 84 (2009)
Heft: 3

Artikel: Das Billigste ist nicht das Beste
Autor: Hartmann, Stefan
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-107757>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Küchenrenovation: Das empfehlen Praktiker



Fotos: ZVG.

Küchenerneuerung der Habitat 8000 an der Brauerstrasse in Zürich: Modernes Design löst 70er-Jahr-Muster ab, Glaskeramik und Naturstein ersetzen Chromstahl und Eisenherdplatten.

Das Billigste ist nicht das Beste

Kücheneinrichtungen müssen nach dreissig Jahren ersetzt werden.

Viele Genossenschaften erneuern bei dieser Gelegenheit gleich die ganze Küche. Wieviel darf das heute kosten? Eine Praxisumfrage bei Baugenossenschaften, einem Architekten und einem Küchenbauer.

Von Stefan Hartmann

Die Küche hat in den letzten Jahren stetig an Bedeutung gewonnen. Sie ist längst nicht mehr das Acht-Quadratmeter-Räumchen, wo einst die Hausfrau abgeschottet von der Familie das Essen zubereiten musste. Heute schätzen Mieter eine offene, helle und ergonomisch optimal eingerichtete Küche. Den modernen Bedürfnissen müssen auch die Genossenschaften Rechnung tragen, wenn sie die Küchen im Rahmen des üblichen Erneuerungszyklus von dreissig Jahren auf den neusten Stand bringen. Sicherlich wird dies nicht den Einbau einer Kochinsel oder

eines Dampfgarers bedeuten. Das würde jedes Budget sprengen. Aber oft lassen sich bereits mit einfachen baulichen Massnahmen Verbesserungen erzielen.

So können in manchen Fällen Trennwände zum Wohnzimmer hin entfernt werden, damit eine offenere Ambiance entsteht. Oder die alte Einfrontenküche wird neu zur Winkelküche umgestaltet, damit Koch oder Köchin bei der Essenszubereitung auch einen Blick aus dem Fenster werfen können. Und bei der Optimierung des Essplatzes in der neuen Küche werden neue elektrische Leitungen für Steckdosen oder Deckenlampen verlegt. Mit solchen Massnahmen

schaffen Baugenossenschaften Mehrwert, der unter Umständen auch mietzinsrelevant ist. «Die Küche ist ein wichtiges Element für die Vermietung. In der Regel werfen Mieter bei der Wohnungswahl einen genauen Blick auf Grösse, Komfort und Ausstattung der Küche», stellt Walter Straub von der Genossenschaft Fambau in Bern fest.

Menge bestimmt den Preis

Doch die Kardinalfrage bleibt: Wieviel darf die ganze Übung kosten? Unsere Umfrage bei einigen Genossenschaften zeigt, dass über bestimmte Einrichtungen heute nicht mehr diskutiert werden muss: Dauerhafte



Abdeckungen in Naturstein, energieeffiziente Geräte oder schalldämpfende Auszüge («blue motion») gehören zum Standard. Ferner wird deutlich, dass der Aufwand für die Erneuerung von Küchenmöbeln und -geräten in einer Bandbreite zwischen 10 000 und 20 000 Franken liegt.

Dabei spielt natürlich die Menge der zu erneuernden Küchen eine grosse Rolle. Ob es zum Beispiel 48 Küchen sind wie derzeit bei einer Siedlung der Baugenossenschaft Röntgenhof in Zürich oder 300 Küchen wie bei der Fambau im Berner Gäbelbachquartier, gestaltet den Stückpreis unterschiedlich. Andererseits hat sich die starke Bauteuerung der vergangenen Jahre auch bei der Küchenerneuerung niedergeschlagen. Bei der ASIG gilt die Faustregel, dass pro Element (Unter- und Oberbau) etwa 1000 Franken veranschlagt werden. Darin inbegriffen sind die Standardgeräte, also Geschirrspüler, Keramikkochfeld, Backofen oder Kühlschrank, ebenso wie die Möbel, Auszüge und Schränke.

Gute Geräte zahlen sich aus

«Wer bei Geräten und Materialien sparen will, muss sich das gut überlegen», meint Peter Bauer von der Baugenossenschaft

Röntgenhof. Das Billigste ist nicht das Beste, denn das hält weniger lange und ist damit nicht nachhaltig. Von Kunstharz- oder Chromstahlabdeckungen ist man eher wieder abgekommen, da beides heikle Oberflächen sind (Hitze, Kratzer). Je nach Sorgfalt der Mieter kann die Abdeckung rasch einmal unschöne Spuren aufweisen. Bei der Auswahl der Geräte wählen Genossenschaften durchwegs Qualitätsapparate der Energieklasse A+ und A++. «Die Geräte sollen schliesslich nicht nur 15 Jahre halten, sondern auch Energie sparen», meint Peter Bauer. Gerade bei den Kühlgeräten, die rund 20 Prozent der Energie im Haushalt fressen, fällt der Stromverbrauch ins Gewicht.

Gute Geräte kosten 10 bis 15 Prozent mehr. Natürlich muss jede Baugenossenschaft mit ihrem Budget haushalten. Je nach Standard und Bewohnern der Siedlung prüfe man bei Herd und Backofen unterschiedliche Möglichkeiten und damit Preisklassen, schränkt etwa Habitat 8000 ein. Die ASIG bringt noch eine andere Überlegung ins Spiel: «Für uns ist die Wertschöpfung in der Schweiz ein wichtiges Thema», betont Roberto Colella. «Wir finden, dass jene, die für uns arbeiten, oft auch jene sind, die bei uns Miete zahlen.» Daher werden vor allem

Schweizer Produkte berücksichtigt. Er ist sich allerdings bewusst, dass die Auswahl der Küchengeräte dadurch eingeschränkt wird.

Synergien nutzen

Bei den Kosten einer Gesamtküchenerneuerung machen Geräte und Möbel rund einen Drittel aus. Zählt man die ganzen Begleitarbeiten hinzu, also die Erneuerung der Steigleitungen, den Plattenleger, den Maler und Gipser, den Elektriker und den Sanitär, so kommt die Endrechnung pro Kücheneinheit rasch einmal auf 40 000 bis 60 000 Franken zu stehen. Sinnvolle Synergien ergeben sich, wenn das (meist angrenzende) Badezimmer wegen der Steigleitungen gleich mit erneuert wird.

Soll man den lokalen Schreiner berücksichtigen oder den spezialisierten Küchenbauer? Bei dieser Frage sei entscheidend, wer zeitlich am besten in der Lage ist, die Erneuerung einer grossen Zahl Küchen zu bewältigen, gibt Otto Buchmeier von Habitat 8000 zu bedenken. Schreiner seien in der Regel teurer als Spezialfirmen. Aber: «Lokale Handwerker sind auch später noch da, wenn man sie vielleicht plötzlich braucht», meint Peter Bauer vom Röntgenhof.

Küche in der ASIG-Siedlung Mattacker in Zürich Schwamendingen nach der Gesamterneuerung.

Foto: H.R. Berger Architekten AG

Richtig planen

Der Komfortgewinn einer erneuerten Küche ist beachtlich: Raumhohe, schlanke Vorratsauszüge sowie Schubladen mit schalldämpfenden Schliesssystemen erleichtern die Küchenarbeit. In den Auszügen lassen sich viele Nahrungsmittel übersichtlich verstauen – und sie sind leicht zu behändigen. Vorbei sind die Zeiten, wo Hausfrau oder Hausmann sich strecken, beugen oder hinknien mussten, wenn sie an die Kochutensilien gelangen wollten.

Eine Küchenerneuerung bringt den Mietern meist viel Ungemach. Viele müssen während des Umbaus weiter in der Wohnung leben. Sie haben während der drei bis vier Wochen dauernden Bauarbeiten einiges an Lärm und Staub zu ertragen. Die Planung der Eingriffe müsse daher sehr gut vorbereitet sein, betont Peter Bauer. «Der Architekt muss seine Pläne detailliert mit dem Küchenbauer absprechen, um die Bauabläufe zu optimieren.» Der Umbau muss

generalstabsmässig geplant sein, ist man auch bei Winkler, Streit, Steiner Architekten (WSS, Zürich), einem auf Umbauten spezialisierten Architekturbüro, überzeugt. Mit seriösen Vorbereitungsarbeiten lasse sich Geld einsparen. «Präzise Unterlagen ermöglichen detaillierte Offerten bei der Submission unter drei bis vier erfahrenen Küchenbauern. Und sie vermeiden teure Nachbesserungen», sagt Pascal Döbeli, Architekt bei WSS.

Hausfrauen fragen

Eine zweckmässige Ausrüstung der Küche und ergonomische Aspekte sind laut Otto Buchmeier von Habitat 8000 bei der Planung sehr wichtig. Planer und Genossenschaften sollen daher unbedingt die Stimmen von Hausfrauen anhören. Ihre langen Erfahrungen aus dem täglichen Gebrauch der Küche seien wertvoll für eine gute Planung – und sie können durchaus kostenrelevant sein: «Die versierte Hausfrau wird die Planer vor nicht benötigtem «Chichi» abhalten und sagen können, was wichtig ist im Alltag und was allenfalls unter «nice to have» läuft.»

Sparen bedeutet nicht automatisch mindere Qualität. «Die Frage ist immer, wo sich bei vorgegebenem Budget optimieren lässt»,

sagt Markus Horisberger von Piatti. «Unser Vorschlag bei der Küchenerneuerung richtet sich individuell nach den Prioritäten der Genossenschaft, die sich wiederum an der Mieterstruktur einer Siedlung und dem Komfortanspruch orientiert.»

Abstriche ohne Folgen

Wo liegen für den erfahrenen Küchenbauer in Dietlikon (ZH) die zentralen Punkte für eine kostengünstige Küchenrenovation? Markus Horisberger nennt die Materialbeschaffenheit der Einrichtungen. Bei den Fronten etwa ist es der Einsatz von Kunstharz (2 mm Dickkante) und bei den Abdeckungen Naturstein (Preisklasse 1). Beim Stauraum sollte ein Schubladenstock mit drei Schubladen im Budget Platz haben; einen Sparfaktor böte die Variante mit günstigeren Tablaren und dem Verzicht auf «blue motion».

Bei den Geräten sei heute der Standard allgemein recht hoch, also bei A+ bis A++. Sparen lässt sich auch hier: Bei Backöfen lasse sich beim Timer und der Beschränkung auf Ober-/Unterhitze sowie Heissluft sparen, meint Horisberger. Schliesslich könne bei Wasserhähnen auf ausziehbare Schläuche verzichtet werden, da sie verschleissanfällig seien. ☺

Anzeige

Schweizer Qualität, zu schwedischen Preisen

BP Piatti



Mehr als 80 kompetente Partner beraten Sie gerne. Für mehr Informationen kontaktieren Sie uns www.piatti.ch.

www.piatti.ch



Ein Unternehmen der

AFG
Arbonia-Forster-Holding AG