

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 87 (2012)
Heft: 4

Artikel: Küche 2012 : Swissbau-Rückblick : Vielfalt in der Reduktion
Autor: Krucker, Daniel
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-348965>

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: 17.02.2026

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

Küche 2012: Swissbau-Rückblick

Vielfalt in der Reduktion

Die Küche von heute soll diskret wirken, aber nicht kalt. Die Küchenbauer präsentieren deshalb puristische Modelle, die mit spielerischen Elementen für Wohnlichkeit sorgen und sich den Bedürfnissen flexibel anpassen. Dieser Trend zeigt sich auch bei Geräten und Zubehör. *Wohnen* hat sich an der Swissbau umgeschaut.

Von Daniel Krucker

Struktur und Raffinesse statt starrer Küchenfront
bei Sanitas Troesch.



Flexible Küchenmöbel

■ Die Küche ist kein Verschleissprodukt. Bevor sie ersetzt wird, hat sie nicht selten dreissig, vierzig Jahre lang ihren Dienst getan. Umso sorgfältiger sollte sie ausgewählt werden. Bei **Sanitas Troesch** finden Bauherren ein breites Angebot von Marken aus der Schweiz und aus Deutschland – und ein Sortiment von Küchen für verschiedenste Bedürfnisse. Der Trend geht auch hier zu schlichtem Design, aber vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten, wie das Beispiel im Bild (siehe S. 41) zeigt.

Die neue Stahlküche von **Forster** hat innert kurzer Zeit zwei Designpreise einheimen können, zuletzt den Red Dot Design Award 2012. Dieser Preis zeichnet nicht nur Funktionalität und gestalterische Kriterien aus, sondern bewertet auch die ökologische Verträglichkeit. Die Linie Pur11 wirkt eleganter als ihre Vorgängermodelle und trägt den Metallcharakter der Küche deutlich zur Schau. Angst vor Fingerabdrücken muss man übrigens keine haben:



Puristisch und doch wohnlich:
Preisgekrönte Stahlküche Pur11 von Forster.

Eine besondere Lackierung macht diese gar nicht erst sichtbar.

Sehr schlicht sind auch die grifflosen neuen Küchen von **Hans Eisenring AG**. Fast puristisch wirkt das flächenbündige Frontbild. Das Unternehmen aus dem Thurgau betont, dass sämtli-



Praktisch: Der integrierte Esstisch bietet zusätzliche
Abstellfläche.

che Küchenmöbel je nach Bedürfnis oder Küchengrundriss individuell zusammengestellt werden können. Durchaus möglich, dass sich das Modell Y-Line, das übrigens auch in einer Reihe anderer Farben erhältlich ist, zum Klassiker entwickelt.

Praktische Accessoires



Vereinfacht das Leben in der Küche: Im grossen
Spülbecken von Franke findet ein Blech Platz.

■ Weichen Sie das Küchenblech gelegentlich in der Badewanne ein, weil das Spülbecken zu klein ist? Das muss nicht sein: **Franke Küchentechnik AG** hat das Becken «Largo» neu gestaltet. Dank der neuen Beckengrösse lassen sich Bleche jetzt ganz auf dem Boden ablegen. Als Zubehör gibt es bei dieser Linie ein flexibles Abtropfblech und ein Rüstbrett.

Auch beim Schweizer Familienunternehmen **Suter Inox** setzt man auf grössere Formen. Zwei neue Spülen der Reihe «Comfort» dürften alle diejenigen freuen, die regelmässig mit grossen Töpfen hantieren. Die geschickte Anordnung von Rüstbrett und Tropfteil von links nach rechts ermöglicht direktes Hineinarbeiten in Pfannen oder Schalen.

Auswahl und Funktionen sind auch bei den Armaturen sehr breit. **Similor Group** zum Bei-



Gutes Design und hohe Funktionalität:
Rüst- und Wasserzentrum von Suter Inox.

spiel vertreibt mit Arwa Scala eine zylindrisch geformte Armatur, die sowohl mit Schwenkauslauf als auch mit Auszugsbrause zu haben ist. Der Bedienhebel kann individuell positioniert werden.

Bis zu 90 Mal wird ein Wasserhahn täglich bedient. Stabile Qualität ist deshalb besonders gefragt. Die neuen Küchenarmaturen der Axor-Linie von **Hansgrohe** tragen diesem Anspruch Rechnung und sehen dabei auch noch gut aus. Die Armatur für die Wand ist ein besonderer Blickfang und in verschiedenen Ausführungen erhältlich.



Mit wenigen Handgriffen steht die Armatur für
verschiedene Einsätze bereit: Arwa von Similor.



Schafft Platz an der Spüle und füllt bei Bedarf
zwei Becken: Axor von Hansgrohe.

Raffinierte Geräte



Genau dort erhitzen, wo man will:
Induktionstechnologie von Siemens.



Von der Stiftung Warentest ausgezeichnet:
Dampfgarer von Bauknecht.



Bietet trotz Standardausführung mehr Platz:
Backofen von Electrolux.



Damit das Geschirr besser trocknet, öffnet sich die Tür
am Ende eines Programms automatisch: Miele.



Trocknet ohne Flecken: Adora von V-Zug.



Minimaler Energieverbrauch, genügend Platz und gute
Unterteilung: Kühlschrank von Bosch.

Flexible Nutzungsmöglichkeiten gibt es nicht nur bei den Küchenmöbeln. Eine neue Generation von Geräten verspricht Kochmöglichkeiten nach dem Vorbild der Profiküche. Bei der neuen Flächen-Induktionskochzone von **Siemens** etwa lassen sich zwei der vier Kochzonen zu einem extragrossen Feld zusammenschalten. Das bedeutet aber nicht, dass die ganze Zone Energie abgibt. Der Herd erkennt Position und Form von Töpfen und Pfannen sofort und erhitzt nur diese Fläche.

Der neue Dampfgarer von **Bauknecht** vereint alle Vorteile dieser schonenden Garmethode. Besonders komfortabel: Der Steamer speichert die zehn am häufigsten gewählten Programme automatisch. Kürzlich hat die deutsche Konsumentenschutzorganisation Stiftung Warentest zwanzig Steamer verschiedener Hersteller getestet. Bauknecht erhielt eine Auszeichnung für das beste Garergebnis und die sichere Handhabung.

Ein Vorteil vor allem in kleineren Küchen: Die Standardbacköfen von **Electrolux** überraschen mit grösserem Innenraum. Um bis zu 25 Prozent mehr Platz bieten die neukonzipierten Backrohre. Dadurch können zum Beispiel zwei Gratinformen gleichzeitig in den Ofen geschoben werden. Eine verbesserte Beleuchtung mit Halogentechnik soll das Backgut wie auf einem Bild erscheinen lassen.

In schöne Küchen gehören schöne Geräte. **Sibir Group** hat deshalb ein italienisches Designstudio beauftragt, eine gesamte Küchengeräteserie zu entwerfen. Die neuen Geräte der Gorenje-Serie sind nicht nur formschön, sondern bieten auch vielfältige Nutzungsmöglichkeiten. Dies zeigt sich exemplarisch an der Kühl-Gefrier-Kombination: In unterschiedlich gekühlten Schubfächern bleiben Lebensmittel viel länger frisch, und ein flexibler Ablageboden lässt sich gleichzeitig als Serviertablett verwenden.

Wenn die Kühlschranktür nicht ganz sauber schliesst oder einmal aus Versehen offen bleibt, geht viel Energie verloren. **Bosch** bietet deshalb ein Gerät, das ab einem gewissen Öffnungswinkel die Tür von selbst zuzieht. Für konstant niedrigen Verbrauch sorgen elektronische Temperaturregelungen. Die Geräte der Energieeffizienzklasse A+++ verbrauchen dadurch bis zu 50 Prozent weniger Energie als solche der Klasse A+.

Wo gehobelt wird, fallen Späne. Und wo wie die Profis gekocht wird, sieht die Küche danach entsprechend aus. **Miele** sorgt mit den neuen Profiline-Geräten dafür, dass im Nu wieder aufgeräumt ist. Mit Warmwasser betrieben, schaffen die Geschirrspüler in nur 17 Minuten eine ganze Ladung Geschirr. Weil der Warmwasseranschluss nicht überall möglich ist, sind von



Schön und bequem über ein Display bedienbar:
Kühlschrank von Sibir.

derselben Linie auch teilintegrierbare Modelle erhältlich.

Kalkflecken auf Gläsern und Besteck sind unschön. Mit der Steamfinish-Funktion hat **V-Zug** deshalb einen Programmabschluss erfunden, der fleckenfreie Sauberkeit garantiert. Der Trick: Das Spülgut wird am Schluss mit reinem Dampf gepflegt. Ein Prüflabor hat die Wirksamkeit von Steamfinish laut Herstellerangaben bereits vorbehaltlos bestätigt.