

Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 88 (2013)

Heft: 3: Entsorgung

Artikel: Küchentrends 2013 : gemütliche Coolness

Autor: Omoregie, Rebecca

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-390581>

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: 01.01.2026

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

Küchentrends 2013

GEMÜTLICHE COOLNESS

Die neusten Küchen wollen gleich beides sein: durchorganisierte Profiküche und gemütliche Wohnküche. Professionelle Ausrüstung und schnörkelloses Design mischen sich mit matten Oberflächen, natürlichen Materialien und wohnlichen Elementen.

Von Rebecca Omorogie



Bild: Sanitas Troesch (Modell: Nextime)

PURISTISCH UND NOSTALGISCH



Bild: Hersteller



Welcher Hobbykoch wünscht sich nicht eine Küche, wie sie der Profi in der Fernsehshow benutzt? An der Messe «Living Kitchen» in Köln war deshalb ein Trend zur Professionalisierung der Privatküchen zu beobachten: Die neuen Küchen sind nicht nur (je nach Preislevel) mit den modernsten Geräten und Raffinessen ausgestattet. Sie sind auch so organisiert, dass sie professionelle Arbeitsabläufe erlauben, gutes Arbeitslicht bieten und leicht zu reinigen sind. Mit einem schnörkellosen, funktionalen Design nähern sie sich auch optisch immer mehr den Profiküchen an. Sanitas Troesch etwa bietet mit den Serien «Next» und «Nextline» von Schüller Küchenmodelle, die mit schlanken kubischen Formen und einem sehr durchdachten Innenleben ausgestattet sind. Grifflose Fronten sieht man auch bei Eisenring Küchen und bei Piatti.

Damit die Küchen dennoch nicht zu streng wirken, sind sie in zarten, aber warmen Farbtönen (Vanille, Beige, Camel, Gold) und vermehrt auch mit matten Oberflächen gestaltet. Im Trend sind auch natürliche Materialien wie Keramik, Glas und vor allem Holz oder Holzoptik.

Eine Hommage an die perfekt organisierte Kleinküche und gleichzeitig etwas für Retrofans ist das Modell «Francoforte» von Piatti. Es ist der Frankfurter Küche von 1926 nachempfunden,

die optimiertes Arbeiten auf engstem Raum möglich machte. Nostalgische Details wie die Glasschütteln oder quadratische Griffe erinnern an das Kochen zu Grossmutters Zeiten. Auch von anderen Anbietern wird trotz funktionalem Design Gemütlichkeit grossgeschrieben: zum Beispiel mit Zusatzelementen und Abschlussmöbeln, die sich als Bücherregale oder Vitrinen nutzen lassen und schon fast aussehen wie Wohnzimmermöbel.

1 In edlem Camel und Holz: «Y-Line» von Eisenring

2 Puristisch, grifflos und in warmer Holzoptik: «Nextline» von Sanitas Troesch

3 Schlichtes Design, zarte Töne: Piatti «Vaniglia»

4 Nostalgie: «Francoforte» von Piatti

5 Durchorganisiertes Innenleben: «Nextline» von Sanitas Troesch

KOCHEN WIE DIE PROFIS

Der Trend zur Professionalisierung spiegelt sich natürlich auch in den Geräten. Electrolux lanciert mit «Proline» eine ganze Serie aus Teppan Yaki, Wok und Induktionskochfeld. Gaggenau bietet mit «Vario» ebenfalls eine Kochgerätefamilie mit Profitechnik an: Die Induktions- und Gaskochfelder, Dampfgarer, Teppan Yaki, Elektrogrill oder Fritteuse lassen sich beliebig untereinander kombinieren. Auch die neusten Backöfen von Miele wollen die Herzen von ambitionierten Hobbyköchen höher schlagen lassen: Sie bieten nicht nur einen 90 Liter grossen Garraum, sondern erlauben auch raffinierte Zubereitungsarten wie Klimagaren oder Niedertemperaturgaren. Und V-Zug hat seine neusten Combair-Backöfen mit pyrolytischer Reinigung ausgestattet: So reinigen sie sich beim Aufheizen von selbst.



1 Reinigt sich selbst:
«Combair» von V-Zug



2 Kann mehr als nur backen: 90-Liter-Ofen von Miele

2

4



3 Teppan Yaki, Wok und Kochfeld: «Vario» von Gaggenau (über BSH Hausgeräte)

4 Brutzen wie beim Asiaten: Proline von Electrolux



5



6

Damit sie in die zum Wohnraum offenen Designküchen passen, ist auch bei den Geräten die Optik immer wichtiger. Elegant präsentiert sich zum Beispiel die neue «Blackline» von Bauknecht. Die ganz in schwarz gehaltene Geräteküche entwickelte das Unternehmen speziell zu seinem 60-Jahr-Jubiläum. Mit versenkbaren Knöpfen, extra schmalen Bedienblenden und Edelstahlgriffen fügen sie sich diskret in die Küchenzeile ein. Ebenfalls neu in Schwarz erhältlich sind die Retro-Kühlschränke von Sibir, die so trotz nostalgischem Design gut in die puristischen modernen Küchen passen. Für diejenigen, die es bunter mögen, bietet das Unternehmen die Modelle auch in elf verschiedenen kräftigen Farbtönen an.



7

5 Black Beauty: «Blackline» von Bauknecht

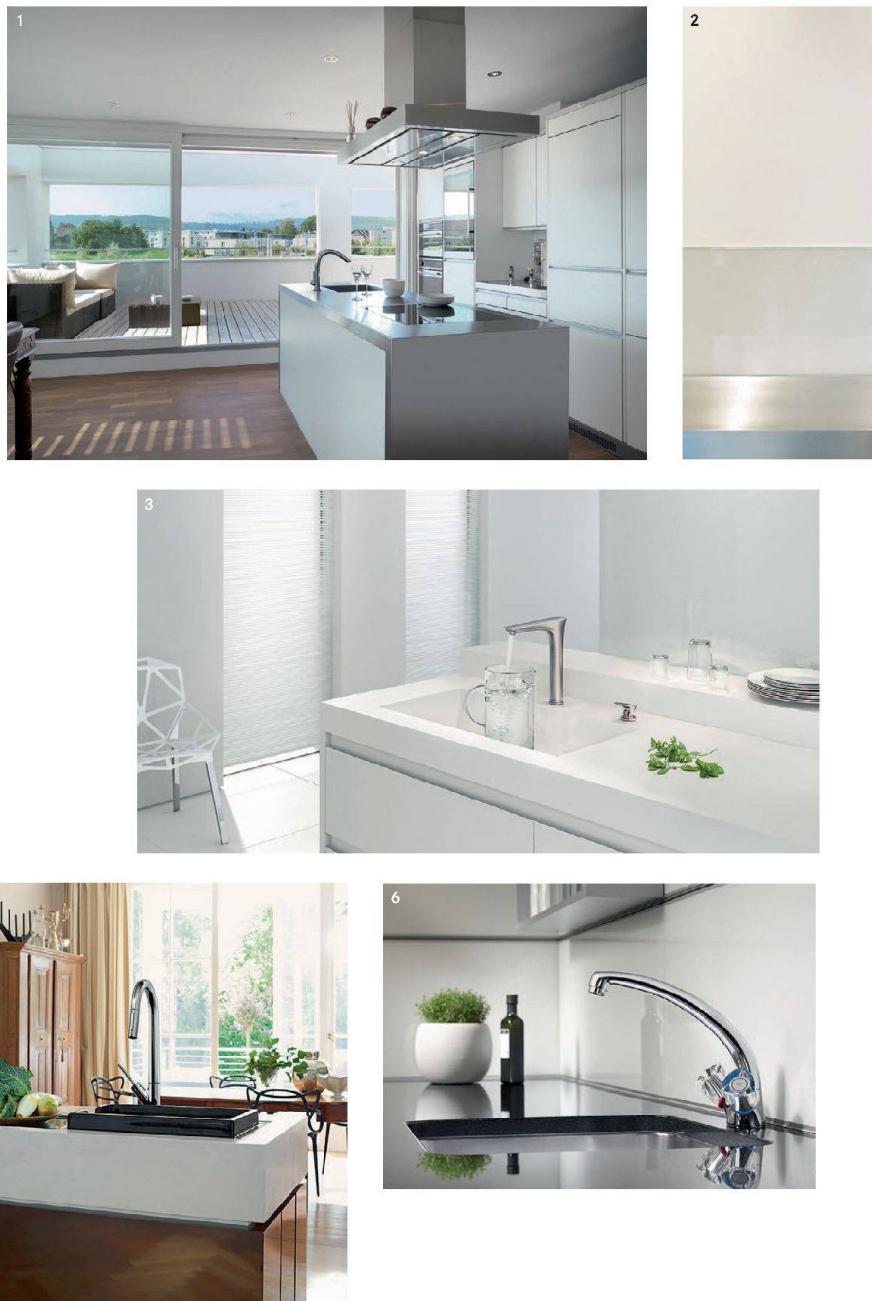
6 Ein Kühlschrank muss nicht weiß sein: Retromodell von Sibir

7 Geräumig und sehr sparsam: «Green Technology» von Bosch und Siemens

Grossen Wert auf das Design der Geräte legt auch Bosch Siemens: Das Unternehmen erhielt für seine Produkte bisher bereits 39 Mal den Designpreis «red dot award». Die Backöfen, Geschirrspüler und Kühleräte von Bosch und Siemens stehen außerdem für einen weiteren Trend, den sich alle Anbieter auf die Fahne geschrieben haben: Die Haushaltgeräte werden immer effizienter. Bosch etwa bietet mit der «Green Technology»-Serie besonders sparsame und geräumige Gefrierschränke. ■

ELEGANTE ARMATUREN

Auch die Armaturen werden immer eleganter und raffinierter. Similior bietet sein Modell «arwa curveprime» mit dem geschwungenen Design neu auch als Küchenserie an. Die Armatur «arma twin» ist außerdem zusätzlich in einer Edelstahlversion erhältlich. Dank dem hohen, schlanken Auslauf lässt die Armatur unter dem Hahn grosszügigen Spielraum frei. Auch die jüngsten Küchenarmaturen von Hansgrohe sind mit einem extrahohen Auslauf ausgestattet und machen so das Füllen oder Reinigen von grossen Töpfen einfacher. Und was man bisher eher von Restauranttoiletten kannte, gibt es neu auch für die private Küche: berührungslose Armaturen, die mit Sensor-technik funktionieren – praktisch, wenn beim Kochen die Hände voll oder schmutzig sind. Nicht mit Sensor, sondern über eine drahtlose, flexibel platzierbare Bedieneinheit steuern lässt sich das Modell «Ono touch light pro» von KWC. Bei den Axor-Starck-Armaturen lässt sich der Bedienhebel wahlweise rechts oder links anbringen. Und auch bei den Armaturen zeichnet sich ein Retrotrend ab: Die Zweigriffmischer sind zurück. Gleich mehrere Hersteller haben Armaturen im Trend, die mit den vertrauten Drehknöpfen ausgestattet sind. ■



FLEXIBLE SPÜLEN

Die Spülbecken warten mit einer Neuerung auf, mit der sie nicht nur eleganter aussehen, sondern sich auch leichter reinigen lassen: Die Gastro-Star-Modelle von Suter Inox zum Beispiel sind neu mit einem Flachrand ausgestattet. So gehen sie flüssig in die Küchenabdeckung über. Sie lassen sich wahlweise flächenbündig oder flach aufliegend einbauen. Auch das extragrosse Becken «Largo» von Franke ist seit Kurzem nicht nur für den Untereinbau, sondern auch flächenbündig und für den Obeneinbau erhältlich. ■

- 1 Riesengross und leicht zu reinigen: Largo von Franke
- 2 Lässt sich flächenbündig einbauen: Gastro Star von Suter Inox

