

Wie Ihr Küchenumbau zum Erfolg wird

Ein neuer Look für Ihre Küche

Wer seine Küche umbauen will, muss einige wichtige Punkte beachten. Was muss für den bequemen täglichen Gebrauch bei der Planung berücksichtigt werden? Was sind die neuen Trends? Eine umfassende Beratung erleichtert den Weg zur neuen Küche und zu einer Küche, an der man auch in zehn Jahren noch Freude hat.

Othmar Helbling*

Die Küche ist und bleibt das Zentrum der Kommunikation beim Kochen mit Familie und Freunden. Aber nur eine gut durchdachte Küche kann diese Aufgabe wahrnehmen. Die mögliche Anordnung der Küche in einer L-Form oder mit einer frei stehenden Kochinsel ist auch von den räumlichen Vorgaben abhängig. Einige Punkte gilt es so oder so zu beachten. Das Waschbecken vor einem Fenster ermöglicht ausreichend Tageslicht in einem Bereich, in welchem man sich am meisten aufhält. Der erste Weg in der Küche führt meistens direkt zum Kühlschrank. Schenken Sie deshalb solchen wichtigen Details die notwendige Aufmerksamkeit!

Bei älteren und somit vielfach kleineren Küchen steht der Wunsch einer Vergrößerung und einer Öffnung gegen das Wohnzimmer an erster Stelle. Machbarkeit und bauliche Massnahmen müssen vor dem Beginn der Planung mit einem Bauprojekt geprüft werden.

Benötigen die neuen Haushaltapparate wie Steamer und Backofen einen Wasseranschluss oder eine Entlüftung? Ärgerlich, wenn die ausgesuchten Apparate nicht in Betrieb genommen werden können, da die notwendigen Anschlüsse fehlen.



Eine umfassende Beratung erleichtert den Weg zur neuen Küche und spart Kosten und Nerven der Hausbesitzer.

Bild: O. Helbling

Die Küche für alle Lebenslagen

Eine ergonomische Anordnung der Küche vereinfacht den täglichen Gebrauch. Abläufe für Links- und Rechtshänder sind unterschiedlich und haben andere Anforderungen.

Der optimale Arbeitsbereich liegt zwischen 80 und 120 cm. Das Beladen und Entladen von Küchengeräten auf dieser Höhe ist bequemer, was auch für die Arbeits- und Stauflächen gilt. Eine neue Küche hat eine Lebensdauer von 20 bis 25 Jahren. Eine Kochinsel liegt (noch) im Trend. Wird es aber

in jeder Lebenslage möglich sein, die 3 bis 4 kg schwere Spaghettipfanne von der Kochinsel zur Spüle zu transportieren?

Es lohnt, sich bei der Planung Gedanken an morgen zu machen und diese Überlegungen unbedingt mit einzubeziehen. Es wird sich längerfristig auszahlen, den Energieverbrauch der einzelnen Geräte zu vergleichen. Einsparungen, die sich im Lebenszyklus der Apparate bezahlt machen werden. Die Haushaltgeräte benötigen von Zeit zu Zeit einen Serv-

5 TIPPS FÜR EINE ERFOLGREICHE KÜCHENPLANUNG:

- Die Küche ist das Zentrum der Kommunikation
- Arbeitsbereich 80 und 120 cm
- Energieverbrauch der Apparate vergleichen
- Konsequente Budgetplanung von Beginn an
- Bei der Planung Gedanken an morgen machen

vice oder gar eine Reparatur. Darum sollte man sich schon beim Kauf kundig machen: Unterhält der Hersteller eine Servicedienstleistung mit einem umfassenden Kundendienst? Es ist sicher vorteilhaft, dies vor der ersten Panne der Geschirrwassmaschine zu wissen.

Richtige Beleuchtung

Das Ambiente in der Küche wird auch stark durch die Beleuchtung beeinflusst. Darum darf sie bei der Planung auf keinen Falls vergessen ge-

hen. Für die Vorbereitung, das Kochen oder einen Apéro während der Zubereitung des Essens – die Beleuchtung sollte auf die unterschiedlichen Situationen ausgerichtet sein. Damit man gemeinsam kochen und geniessen kann.

Aktuelle Trends

Für die Zubereitung von asiatischen Gerichten sind Teppan Yaki, grossflächige Edelstahlkochfläche zurzeit im Trend. Ein Induktionswok ergänzt die Möglichkeiten für die schonende Zubereitung. Über eine intelligente Vernetzung können die Hautechnik und Apparate angesteuert und kontrolliert werden. Backofen und Geschirrwassmaschinen mit Computernetzwerkanschluss sind bereits auf dem Markt.

Budgetplanung und Ausführung

Ein Küchenumbau bringt Staub und Dreck mit sich. Und, ein Umbau ist auch keine Angelegenheit von wenigen Tagen. Denn diverse Unternehmer sind an einem Küchenumbau beteiligt. Und Qualität braucht bekanntlich seine Zeit. Für eine exakte Budgetplanung müssen Offerten für sämtliche Arbeiten vorliegen. Ein Bauberater kann Ihnen viel Arbeit abnehmen, in dem er die verschiedenen Angebote von Elektro-, Sanitär-, Gipser-, Plättli-, Maler- und Bodenbelagsarbeiten koordiniert und einholt. Nur mit dem gut aufeinander abgestimmten Einsatz sämtlicher Beteiligten werden Sie sich ohne Baustress an Ihrer neuen Küche freuen können.

Weitere Informationen ums Renovieren und Bauen erhalten Sie unter www.hbq.ch oder unter rufen Sie uns an zum Lokaltarif, Tel. 0848 10 0848.

*O. Helbling ist Bauberater und Geschäftsführer der hbq bauberatung, Rapperswil-Jona.

Die neuen Küchengeräte: Steamer, Dampfgarer und Co.

Damit können Sie ordentlich Dampf ablassen

Wer beim Kochen nicht den Anschluss verlieren will, hat in seiner Küche längst auf Dampfgarer und Steamer umgesattelt. Wer diesen Schritt noch nicht gewagt hat, sollte sich über die vielen Vorteile der neuen Edelhelfer informieren. Denn mit Dampf lassen sich bestimmte Speisen schonend garen. Deshalb eignen sich Steamer besonders für die vitaminreiche Ernährung.

Hausinfo/HEV. Steamer haben den Vorteil, dass Vitamine, Mineralien und Spurenelemente sowie das Aroma und die Farbe der Lebensmittel erhalten bleiben. Ausserdem benötigt man beim Kochen kein Fett und ein Anbrennen ist nicht möglich. Steamer sind vor allem für Zutaten wie Reis, Gemüse, Desserts oder zum Brotbacken geeignet. Im 30 °C bis 100 °C heissen Dampf können Speisen auf mehreren Ebenen gegart, blanchiert oder regeneriert werden. Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung ist begeistert vom Dampfgaren. Mineralstoffe und Vitamine werden gegenüber den konventionellen Kochmethoden deutlich besser erhalten.

Farben und Aromen der Lebensmittel gehen weniger verloren, was dazu führt, dass nur schwach gewürzt werden muss. Eine Kombination von Steamer und Heissluft ist besonders beim Brotbacken hilf-

reich. Der Teig geht besser auf und die Kruste wird besonders knusprig. Einfache Einbaugeräte kosten im Fachhandel zwischen Fr. 1700.- und Fr. 3300.-. Geräte mit Heissluft sind ab etwa Fr. 4500.- erhältlich. Steamer können als zusätzliche Geräte neben Back- oder Mikrowellenofen installiert werden. Kombi-Geräte, die Eigenschaften von Backöfen und Steamer verbinden, ersetzen den alten Ofen und können direkt in die bereits vorhandene Nische installiert werden – ein zusätzlicher Wasseranschluss ist nicht nötig.

Backen und dämpfen

Eine zukunftsweisende Art des Kochens wurde mit dem neuen ZUGer Combi-Steam SL eingeläutet. Das drucklose Dampfverfahren ermöglichte so ein einfaches präzises Garen. Ein cleverer Klimasensor lässt



Der Combi-Steam SL von VZug ermöglicht präzises Garen. Bild: VZug



Der Profi Steam von Electrolux beherrscht neben dem drucklosen Dampfgaren sämtliche Backfunktionen. Bild: Electrolux

das Gargut bei optimalem Klima dämpfen, unabhängig von der Menge und Art des Gargutes. Fein pochierter Fisch entfaltet seinen echten Geschmack und Gemüse wird so, wie wir es bei der «Haute Cuisine» schätzen, nämlich aromatisch und zart, weich oder knackig. Das neue Gerät von ZUG bietet aber nicht drucklosen Dampf, sondern verbindet ihn mit echter Heissluft. Diese Kombination ermöglicht deshalb dämpfen, backen und regenerieren in einem Gerät.

Pionier im Dampfgaren

Auch Electrolux bietet entsprechende Geräte an und bezeichnet sich auch als Pionier in Sachen

Dampfgaren. Die Lancierung des Backofen-Multitalents Profi Steam im Jahre 2001 veränderte das Koch- und Backgewohnheiten in der Schweiz nachhaltig.

Der Profi Steam beherrscht neben dem drucklosen Dampfgaren sämtliche konventionelle Backfunktionen wie Unter- und Oberhitze, Grill, Dörren und Heissluft. Das Gerät arbeitet ohne Wasseranschluss und lässt sich in jede Backofennische integrieren.

Freistehende Dampfgarer

Sehr beliebt sind aber auch freistehende Dampfgarer, ideal gerade für kleinere Küchen. Bei Miele ist es der freistehende Dampfgarer Imperial Steamer.

Er ist das kleinste Gerät mit der grössten Leistung auf dem Markt. Er arbeitet ohne Druck zwischen 40 und 100 Grad Celsius und verfügt

über einen integrierten Wassertank. Diverse Garzeiten sind – modellabhängig – bereits vorprogrammiert, doch lässt sich die Temperatur einfach in 5 Grad Celcius-Schritten ändern.

Ist die gewählte Zeit abgelaufen, macht Sie der Dampfgarer akustisch darauf aufmerksam und reduziert automatisch die Hitze, um ein Weitergaren zu verhindern. Eine weitere Besonderheit der Miele Geräte, ist, dass die Dampferzeugung ausserhalb des Garraums im Wassertank erfolgt.

Dadurch kommt die trockene Hitze während der Aufheizphase mit den Lebensmittel nicht in Berührung und Austrocknen der äusseren Schichten und der unerwünschten Hautbildung entfallen.

Er ist steckerfertig und Sie können ihn wie ein Küchengerät auf der Küchenkombination aufstellen.



Imperial Steamer von Miele: Freistehend und deshalb überall auf der Küchenkombination platzierbar. Bild: Miele