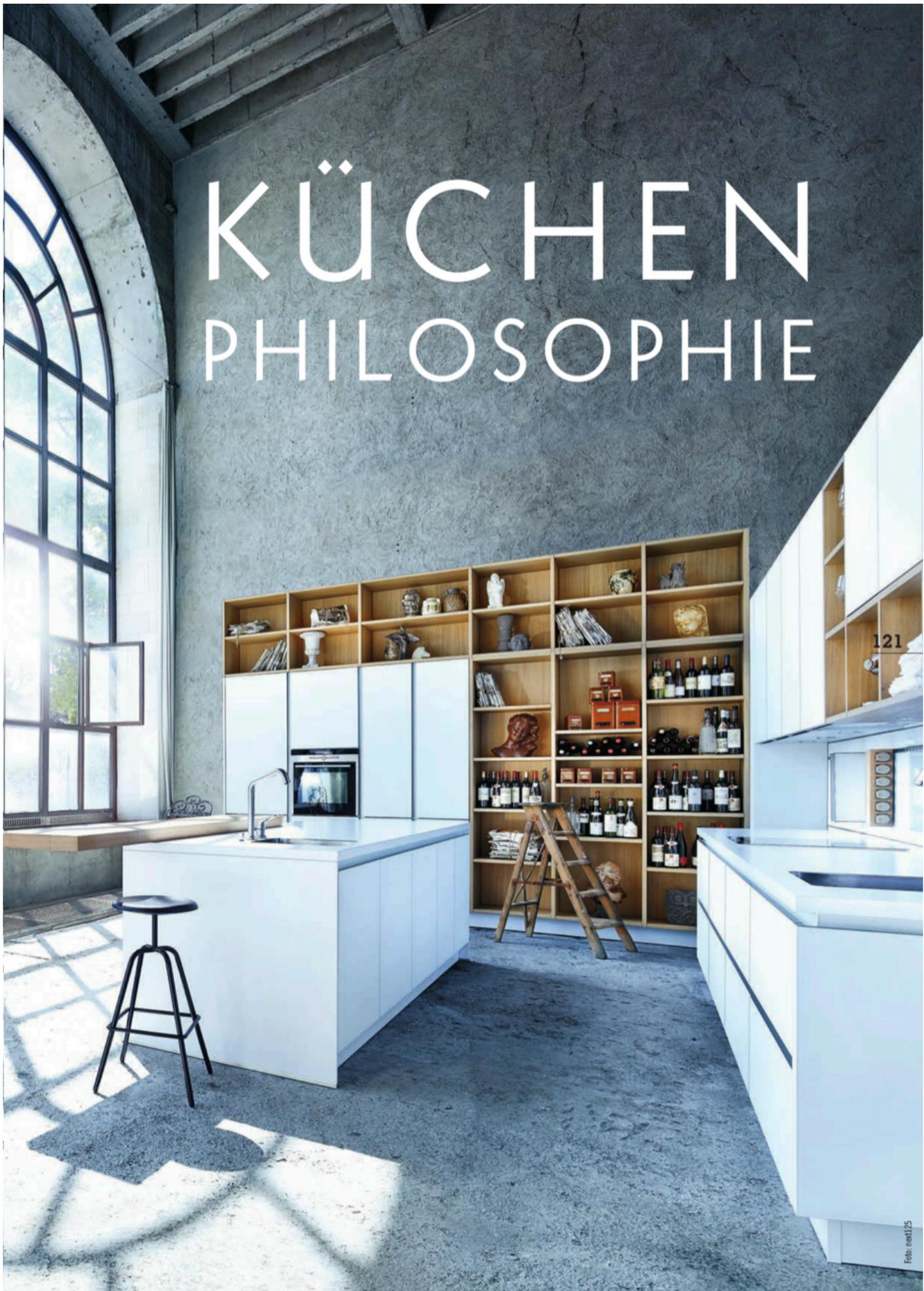




BIS ZU DEN HEUTIGEN
KOCHSTÄTTEN WAR
ES EIN LANGER WEG

KÜCHEN PHILOSOPHIE



121



- 1** Minze in Stahl reflektiert das Licht von draußen und macht den Raum heller (Hersteller: Popstahl)
- 2** Statement-Küche für Farbenfreunde (Hersteller: Popstahl)
- 3** Braucht ein vegetarischer Haushalt eine andere Küche? Die Antwort heißt „Vooking“

Von Barbara Sommerer

Nehmen wir mal an, dass ein Mensch in Deutschland grob geschätzt 80 Jahre alt wird und jeden Tag für die Zubereitung seiner Speisen, zum Essen und zum Wiederaufräumen circa drei Stunden benötigt, dann steht und sitzt er im Laufe seines Lebens ungefähr 87 600 Stunden in der Küche. Das sind zehn Jahre ohne Schlaf. Natürlich schwankt diese Zahl bei jedem Einzelnen. Meist steht nur einer am Kochherd und auch die Kinder kochen noch nicht wirklich. Aber es gibt auch Zeiten, in denen man viel länger in der Küche ist, beim Plätzchenbacken zum Beispiel, wenn die Hausaufgaben zusammen gemacht werden und bei Partys. In der Küche fallen die meisten Entscheidungen. Tränen des Lachens, der Liebe, des Kummers und des Mitgefühls, all diese landen neben den Marmeladenflecken auf dem Küchentisch. Kein Wunder also, dass die Küche nach dem Bett der wichtigste Ort im Leben eines Menschen ist. Die Architektur der Küche beeinflusst damit auch die Lebensgewohnheiten ihrer Nutzer. Bis zu unseren heutigen Küchen war es ein langer Weg. Um von der Feuerstelle wegzukommen, musste erst mal das Kochgeschirr entwickelt werden. Davor wurde nur im oder über dem Feuer gekocht. Erste nachweisbare Strukturen einer Küche fand man bei Ausgrabungen in Jericho aus der Zeit um 8350 v. Chr. bis 7370 v. Chr., heißt es bei Wikipedia. Das ist sehr lange her und doch haben selbst unsere Großmütter noch das Brot für die Familie im gemeinsamen Ofen des Dorfes gebacken. In Deutschland werden heute für den Neukauf einer Küche zwischen 2000 und 20000 Euro ausgegeben. Bei der klassischen Einbauküche liegen die Ausgaben im Schnitt bei 7000 Euro. Und selbst da kann man laut Homepage des „Käuferportals“ mit den richtigen Kaufentscheidungen noch bis zu 1500 >>



Der HR 1956 von Miele verfügt über zwei Garräume und eine Wärmeschublade, sechs Gaskochfelder und eine Edelstahl-Grillfläche



Puristisch, ohne sichtbare Griffe, ist die Kältegeräte-Generation K 20.000 von Miele gestaltet

Euro günstiger werden. Mit der Wahl der Elektrogeräte, Schränke, Arbeitsplatten, Schubladen und der Beleuchtung bestimmt man also nicht nur, wie die Küche letztendlich aussieht. Und doch sollte bei allen Budgetfragen Ihr eigenes Küchenleben an erster Stelle stehen. Vielleicht helfen die neuesten Trends dabei, zu verstehen, was man will und wie man kocht.

Smarte Küche, smarter kochen

Das Wort „smart“ kommt aus dem Englischen und steht für schlau, gewitzt und schnell. In Verbindung mit der Küche und dem Kochen bedeutet dies wie bei Smart Home, dass Geräte zum Einsatz kommen, die Computerfunktionen haben, internetfähig und vernetzt sind. Dazu gehören zum Beispiel die neuesten Kühlschränke von Siemens. Sie haben Kameras mit an Bord. Jedes Mal, wenn jemand die Kühlschranktür öffnet, wird ein neues Foto vom Inneren gemacht. Mit der Home Connect App auf Ihrem Handy haben Sie darauf Zugriff und können so feststellen, was in Ihrem Kühlschrank alles fehlt. Egal, wo Sie gerade sind. Ein weiteres Beispiel für die Vernetzung ist der Gourmetsensor der Firma Cuciniale, der ebenfalls in Verbindung mit einer App auf Ihrem Smartphone oder Tablet arbeitet. Der Gourmetsensor kommt mit dem zu bratenden Fleisch in die Pfanne und die App zeigt an, wann es perfekt zubereitet ist, nachdem Sie vorher die Art der Zubereitung ausgewählt haben. Hier scheint es so, als ob die Zukunft der Küche nicht mehr ganz so sinnlich ist. Wenn da nicht die Kochtrends wären.

Kochtrends werden zu Küchentrends

Neue Ernährungstrends in den Großstädten bestimmen den Lifestyle zunehmend, werden zu einem Wirtschaftsfaktor. Es geht um die Gesundheit, um Nachhaltigkeit, Genuss und Lebensmittelqualität. Und um einen

neuen Wachstumsmarkt. Jetzt hat der Küchenproduzent von formquadrat in Kooperation mit einem Kochprofi eine Modell-Küche entworfen, die das Thema Kochen von Grund auf neu denkt: Vooking. 2014 gab es dafür bereits den Internationalen Design Award. Mehr Platz für Gewürze, integrierte Waage, Mörser und Getreidemühle und Indoor Farming für den Anbau eigener Kräuter – das sind nur einige Highlights dieser neuen Küchen. Bisher gibt es sie

leider nur als Prototyp, aber es sind eine ganze Reihe Kooperationspartner mit an Bord, um bald in Serie zu gehen. Und nicht nur bei Vooking halten immer mehr modernere Kochmethoden und Zubehör Einzug. Schneller kochen, schonender kochen, ohne Wasser kochen. Vom Dampfgarer bis hin zum Molekularküchen-Starterset ist alles zu haben. Nur der sich selbst reinigende Entsafter ist noch nicht erfunden worden. Bei all der

Technik darf man aber eines nicht vergessen, auch vor Küchen macht die Gentrifizierung nicht halt. Ganz plötzlich, als auch der Letzte eine Espresso-Maschine zu Hause hatte und noch versuchte, die Gebrauchsanweisung zu verstehen, setzte die Filtertüten-Kaffee-Bewegung wieder ein. Wieso manche Küchentechnik verhindert, dass es beim Kochen nicht nach Essen riechen darf, ist auch schwer zu verstehen. Kein Rosmarin, kein Zimt,



NO.1

BESTVERKAUFTE
PREMIUM MARKE
IN DEUTSCHLAND

JULIAS KÜCHENWELT

22 Jahre Julius Küchenwelt, davon 9 Jahre LEICHT Küchen am Lehniner Platz!
Wir begleiten Sie durch Ihre neue Welt der Küche und des Wohnens –
herzlich Willkommen!

Julius Küchenwelt | Damaschkestraße 6 | 10711 Berlin | Tel.: 030-32 51 40 22 | info@julias-kuechenwelt.de | www.julias-kuechenwelt.de

kein Thymian, kein Zwiebelchen liegt in der Luft und kein Bratenduft zu Weihnachten? Unvorstellbar. Denn sind es nicht die Gerüche, die uns Appetit machen? Und ist es nicht die Nase, die letztendlich den Geschmack erst möglich macht?

Die Frage der Fronten

Maschinen in der Küche sind Platzfresser. Deshalb bemühen sich Küchenhersteller schon lange, diese zu integrieren oder

ganz hinter Fronten zu verstecken. Dabei wird das Thema Sicherheit nach wie vor groß geschrieben. Scharfe Kanten sind tabu, Griffhöhen können angepasst werden und Kindersicherungen sind nicht nur an Herden und Backöfen selbstverständlich. Außerdem kommen heute neue Wohnbereiche für das Küchenleben hinzu, die früher undenkbar gewesen wären. In Gärten oder auf Dachterrassen zum Beispiel. Entsprechend müssen die Oberflä-

chen geschaffen sein. Strapazierfähig, hochwertig und individuell, für drinnen und für draußen. Von Popstahl bis Bambus ist alles zu haben. Bunt und nachhaltig sind die neuen Küchenfronten, ganz wie das Leben vor ihnen.

Offene Küchen im Berliner Durchgangszimmer

Eine offene Küche war schon immer das bessere Wohnzimmer. Beliebt bei jungen Familien und Wohngemeinschaften

MODE FÜRS FENSTER.

25 JAHRE
JALOU CITY

25 %

AUF DIE JUBILÄUMS-
KOLLEKTION

Vorzulegen bei Bestellung
in der Filiale!

DESIGN: MARCELL VON BERLIN
MATERIAL: DOPPELROLLO

Über 35x in Deutschland und 12x in Berlin!

Charlottenburg: Kantstraße 52

Friedrichshain: Karl-Marx-Allee 90

Köpenick: Bahnhofstraße 14

Prenzlauer Berg: Schönhauser Allee 125

Reinickendorf: Scharnweberstraße 6

Siemensstadt: Nonnendammallee/
Ecke Paulsternstraße

Spandau: Klosterstraße 33/
Ecke Sedanstraße

Steglitz: Friedrich-Wilhelm-Platz 9

Tempelhof: Sachsendamm/Alboinstraße
(Bauhaus, IKEA-Ausfahrt)

Wilmerdorf: Lietzenburger Straße 53/
Ecke Joachimstaler Straße

Zehlendorf: Clayallee 351

Bln.-Waltersdorf: Gewerbegebiet
an der A 113, Ausfahrt Grünau
(vis-à-vis IKEA)

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen

JALOU CITY

www.jaloucity.de

sorgt das offene Küchenleben für das perfekte Familienfeeling, Raum- und Zusammengehörigkeitsgefühl. Früher war eine offene Küche schnell geschaffen – Tür aushängen, fertig. Heute zieht man mit der Küche in der eigenen Wohnung um. Und das hat seine Gründe. Aufgrund der steigenden Mietpreise in Berlin sind Umzüge in eine größere Wohnung undenkbar. Was also tun, wenn die Kinder größer werden oder die Familie oder Wohngemeinschaft gar Zuwachs bekommt und ein weiteres abgeschlossenes Zimmer benötigt wird? Oft haben gerade in Berlin die Altbauwohnungen Durchgangszimmer. Dorthin zieht die moderne Küche. Der alte Küchenraum wird renoviert, die Tür wieder eingehängt und fertig ist die perfekte Wohnung für die veränderte Lebenssituation mit weiterhin einer offenen Küche als Lebensmittelpunkt und einem abgeschlossenen Zimmer mehr. Naja, ganz so einfach ist es auch nicht. Wasseranschlüsse müssen da sein und die Einwilligung der Wohnungseigentümer, falls Sie es nicht selbst sind.

Modulküchen

Modulküchen sind angelehnt an Industrieküchen entwickelt worden und seit längerem im privaten Umfeld zu entdecken. Jede einzelne Küchenfunktion ist in einem Modul zu finden und kann fast beliebig kombiniert und ergänzt werden. Man baut sich quasi seine eigene Kochwerkstatt ganz nach den aktuellen Bedürfnissen und kann sie ein Leben lang verändern. Das macht ihren Reiz aus. Modulküchen sind schnell einsatz- und umzugsbereit und in fast jeder Preisklasse zu haben. Sie sind nicht nur bei jungen Leuten beliebt, sondern auch bei Leuten, die eine Outdoorküche suchen.

Outdoorküchen

Nach wie vor ungebrochen >>



Diese ausziehbaren Hochschränke sind wahre Raumwunder für eine bequeme Handhabung



Asiatisch kochen mit dem Induktionswok (I.), kombiniert mit einem Induktionskochfeld mit zwei Zonen und dem neuen Muldenlüfter von Miele



ist der Wunsch, draußen zu sein. Zwischen Bäumen und Blumen unter freiem Himmel mit Freunden reden, Wein trinken, essen oder feiern, was gibt es Schöneres? In Berlin tut man das auf Balkons und auf Dachterrassen, im Garten oder an der Spree und auf den Terrassen vor den Restaurants. Da auch hier der Essenswandel im

vollen Gange ist, also weg vom Fleisch und weg vom Einweggeschirr, braucht man heute mehr als einen Grill für die perfekte Party. Outdoorküche heißt der neue Trend. Mit ihr kann jeder Wunsch erfüllt und zum Schluss gemeinsam gespült werden. Außerdem spart man sich den langen Weg zurück in die Küche und ist den

ganzen Abend über der vollendete Gastgeber. Outdoorküchen kann man in Marke Eigenbau herstellen, Module von Herstellern verwenden oder sie sich maßgeschneidert anfertigen lassen. Es sind Sommerküchen, aber man kann ja im Winter schon mal anfangen zu planen. Alles in allem bestimmen Wertesysteme >>



Foto: Marc Krüger

Jedes Modul der „Concept-Kitchen“ ist ohne Werkzeug zerlegbar und lässt sich immer wieder neu aufstellen

Mehr Funktion, mehr Freiheit, mehr Freude

DIE KÜCHE ALS SPIELRAUM FÜR IHRE IDEEN



ERLEBEN SIE PURE INSPIRATION

Eine Küche kann wie eine Insel sein, eine Oase der Ruhe und der Balance. Die Raumplanungskonzepte der SieMatic Stilwelt Pure mit ihren großzügig gestalteten Formen, sensibel gewählten Farben und dem Verzicht auf allzu Dekoratives schaffen diese wohltuende Atmosphäre, in der sich die eigene Persönlichkeit entspannt entfalten kann.

Lassen Sie sich neu inspirieren.

*Ihr Partner in Berlin für SieMatic Küchen.
Seit 1963 am Ku'damm und seit 1999 im stilwerk.*

SieMatic

SieMatic am Kurfürstendamm
Kurfürstendamm 76
10709 Berlin
Telefon 030 - 323 20 08
www.siematic-am-kurfuerstendamm.de

SieMatic im stilwerk Berlin
Kantstraße 17
10623 Berlin
Telefon 030 - 31 80 21 17
www.siematic-im-stilwerk-berlin.de

berlin vis.à.vis | WOHNEN

OB INSEL, ZEILE ODER MODULMÖBEL –
NOCH NIE WAR DAS ANGEBOT UND
DIE VIELFALT BEI DER WAHL EINER
KÜCHE SO GROSS WIE HEUTE





Heimchen am Herd war gestern

PLAUDERKÜCHE

Eine offene Küche fördert Kommunikation und Geselligkeit. Nicht nur, wenn Gäste zu bewirten sind, kann auf angenehme Weise an den Tischgesprächen teilgenommen werden, während man die Zwiebeln hackt. Auch im Alltag kann vom Küchenbereich aus munter weiter geschwätzt werden, ohne den Rührlöffel beiseite legen zu müssen. Und für Eltern ist es eine unschätzbare Erleichterung, Mahlzeiten vorzubereiten und gleichzeitig ihre spielenden Kinder im Blick zu haben sowie bei der Erledigung der Hausaufgaben in

Rufweite zu sein. Neben all diesen Vorzügen wertet eine offene Küche den Wohnbereich mit durchdachten Gestaltungskonzepten auf, bei denen Fliesen eine wichtige Rolle spielen. Ob an der Wand, als Bodenbelag oder Arbeitsplatte eingesetzt, korrespondieren sie harmonisch mit allen anderen Materialien und bieten vielfältige Möglichkeiten der Raumgestaltung. Kennen Sie schon die Magnumfliesen im Format 120 x 300 cm, 6 mm stark?

Lassen Sie sich inspirieren, lassen Sie sich beraten!

ATAILA

FLIESEN | SANITÄR | BADKONZEPT

Weißensee | Berliner Allee 270 | 13088 Berlin | Tel.: (030) 962 41 – 0 | Fax: (030) 925 12 20 | atala@atala.de | www.fliesen.de
 Lietzenburger Straße 44–46 | 10789 Berlin | Tel.: (030) 2 12 85 – 0 | Fax: (030) 2 11 93 20 | city@atala.de
 Weitere Filialen in Neukölln und Luckenwalde



132

Die Systemküche lässt sich flexibel an das Leben des Benutzers anpassen. Die von ihm integrierten Objekte bereichern das reduzierte Küchenmöbel um eine individuelle Dimension, welche weit über die Funktionalität als Arbeitsplatz hinausgeht

und persönlicher Geschmack, Alter und Budget, Wohnumfeld und Lebenssituation, Essensvorlieben und Technikansprüche, Funktion und Glaube unsere Küchenbauentscheidungen. Und doch gibt es bei all den Trends und Möglichkeiten Leute, die schon die perfekte Küche haben, aber nicht kochen. Und es gibt Leute, die haben die kommunikativste Küche und wechseln kein Wort. Deshalb sollte der letzte Trend der wichtigste auf Ihrem Weg zur Traumküche sein:

Küsschen am Herd

Wenn also alle Fronten passen, die Technik sie unterstützt, der Weg von der Arbeitsfläche zum Mülleimer, zum Herd und zum Kühlschrank ideal ist und der Blick nach draußen ebenso: Dann könnte es sein, dass Sie schon die perfekte Küche für sich gefunden haben. Wenn es dann noch Küsse in der Küche gibt und Freunde auch, dann, ja dann kann ganz nach Grimms Dornröschen ein wirklicher Traum wahr werden: „... und das Feuer in der Küche erhob sich, flackerte und kochte das Essen; der Braten fing wieder an zu brutzeln; und der Koch gab dem Jungen eine Ohrfeige, dass er schrie; und die Magd rupfte das Huhn fertig. ... und sie lebten vergnügt bis an ihr Ende.“



„Die traditionelle Feuerstelle erlebt ein Revival: Rund um den Herd treffen sich Familienmitglieder und Freunde zum gemeinsamen Kochen und Essen, zum Reden, Lachen und Spielen. Zwischen dem Weinregal und heimischer Espressobar lädt der Hausherr zur Pokerrunde, am Küchentisch erledigen die Kinder Hausaufgaben, im integrierten Kitchen-Office werden Einkäufe geplant und der Haushalt organisiert. Ambitionierte Hobbyköche laden Freunde zu gemeinsamen Gourmetabenden oder privaten Kochkursen ein, Manager mit Hang zur feinen Küche veranstalten Schaukoch-Events für Geschäftspartner und Kunden. Und bei jeder Party trifft sich sowieso früher oder später alles in der Küche.“

„Die besten Küchen: individuell & maßgeschneidert“
von Kristina Raderschad, erschienen im Callwey Verlag