

RAUM UND WOHNEN

DAS SCHWEIZER MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR, WOHNEN UND DESIGN



Available on the
App Store

Sommerfeeling am Genfersee_38

Mediterranes Flair in Saint-Tropez_56 Küchen & Geräte_82

Tafelware frisch aufgetischt_112 Portrait: Jean-Marc Gady_126

06-07

MUNDUS SENSIBILIS

Damit ist nicht der sensible Mund gemeint, obwohl die Übersetzung in diesem Falle auch zutreffend wäre, sondern die sinnlich wahrnehmbare Welt. Allein schon der sprachliche Ausdruck des Begriffes zergeht einem auf der Zunge wie eine luftig zarte Mousse au Chocolat. Und schon sind wir mittendrin in der mundus sensibilis, oder etwas freier übersetzt: der Küche.

Seit dem Revival von Küchen, begleitet von einer Welle an Kochsendungen, Kochbüchern und Küchenutensilien, stehen Küchenbauer und Innenarchitekten vor der Herausforderung, sich nicht nur in Sachen Technik, sondern auch in Design und Funktionalität immer wieder neu zu erfinden. Dabei gibt es neben den klassischen Prêt-à-porter-Modellen für Einsteiger auch anspruchsvolle Haute-Couture-Ausführungen, die in ihrer edlen Komposition von Form, Material und technischer Raffinesse neue Massstäbe setzen. In dieser Saison zeichnet sich noch stärker ein Trend in Richtung puristische Moderne ab. Klare, schlanke Linienführung mit teils scharfen, selten auch sanft abgerundeten Ecken und Kanten und einheitlicher Materialwahl für Schränke und Fronten. Keine Schnörkel, idealerweise grifflos, nicht nur aus Holz und Edelstahl, sondern nun auch aus Aluminium, Kunststoff oder Kunststein. Mit seiner «Hidden Kitchen» versteckt das Unternehmen Warendorf die Küchenzeile gar vollständig hinter einer edlen Holzwand. Mit dem Anspruch an die äussere Hülle wird der moderne Kochraum in gleichem Masse tief Sinnig. Höhe, Breite und Tiefe werden erweitert, um noch mehr Stauraum für Geschirr, Besteck sowie Küchengeräte zu schaffen und Arbeitsflächen noch grosszügiger und vielseitiger zu gestalten. Deshalb setzen Küchenbauer auch wieder vermehrt auf Kücheninseln, die sich mit mechanischen Feinheiten vom Arbeitsplatz zum Essplatz verschieben, zusammenklappen oder auseinanderrollen lassen. Es ist ein sehr herausforderndes und anspruchsvolles Unterfangen im Bereich Küchendesign und -bau, wirklich bisher nie Dagewesenes zu



entwerfen. Die Bestandteile und Wünsche der Kunden sind immer dieselben: Arbeitsfläche sollte ausreichend vorhanden, Arbeitsgeräte wie Herd, Backofen oder Spülbecken möglichst unauffällig integriert sein. Viel Spielraum bleibt den Designern da nicht – denkt man. Tatsächlich eröffnen sich aber mit dem zunehmenden Wunsch nach einer individuellen, massgeschneiderten Küche auch immer mehr Möglichkeiten, die Ecken, Kanten und Rundungen eines Raumes auszuloten. Noch mehr als bei Wohn-, Schlaf- und Arbeitszimmern, spiegelt sich in der Küche Individualität und Persönlichkeit wider.

Um innovatives Design und Ideenreichtum geht es auch beim «Swiss Kitchen Award - die schönste Küche der Schweiz», dem ersten nationalen Wettbewerb, bei dem die beste Küche der Schweiz ausgewählt wird.

Der Küchenverband-Schweiz (KVS), ein unabhängiger Branchenverband, präsentiert im Rahmen der Messe «Bauen & Modernisieren», die vom 5. bis 8. September in Zürich stattfindet, die zehn Finalisten, aus denen das Publikum seinen persönlichen Favoriten auswählen kann. Online kann die Vorauswahl unter www.swiss-kitchen-award.ch jetzt bereits mitverfolgt werden. Mit dem Wettbewerb möchte der KVS auf die innovativen, ökonomischen, gestalterischen, technischen und ökologischen Aspekte des Küchenbaus hinweisen und den Dialog zwischen Herstellern, Händlern, Schreibern und Architekten weiter fördern. «Es gibt wenig Bereiche, bei denen soviel unter-

schiedliche Parteien so intensiv zusammenarbeiten. Die Feinabstimmung und Toleranz gegenüber der Arbeit aller Beteiligten ist sehr aufwändig und erfordert respektvolle Kommunikation», bestätigt auch Roger Stuber vom Unternehmen Stuber Team. Am 19. Juli werden die zehn Finalisten von einer Fachjury nominiert, der Gewinner wird im Rahmen des 5. Kongresses der Küchenbranche am 19. November mit dem Preis ausgezeichnet. Das Meisterstück der mundus sensibilis, der sinnlich wahrnehmbaren Welt, ist die Küche...und Mousse au Chocolat. 🍫

TEXT: Katrin Montiegel
FOTO: Minotti Cucine