

Die Auswahl der Materialisierung war ein Prozess. Die Entscheidung für eine dunkle Küche und das warme Holz fiel erst ganz am Schluss.

# BIS ES SICH RICHTIG ANFÜHLT

Die Küchenplanung ist ein Prozess. Viele Entscheidungen werden in relativ kurzer Zeit getroffen. Das Ergebnis soll aber über Jahre hinweg gefallen. Der Bauherr nahm sich Zeit, und das hat sich gelohnt.

TEXT DONIKA GJELOSHI FOTOS BRUNNER KÜCHEN AG

Mit ihrer beruhigenden, eleganten Wirkung zieht diese Küche den Betrachter sofort in ihren Bann. Die edel verarbeiteten Holzfronten strahlen Wärme und Gemütlichkeit aus. Mit ihrer schlichten Ästhetik und Alltagstauglichkeit erfüllt sie den Eigentümer jeden Tag mit Freude.

Als es um die Küchenausstattung des Neubaus – eines Dreifamilienhauses in Bremgarten – ging, beschloss der Eigentümer dieser Wohnung, das lokale Gewerbe zu unterstützen. So kam er auf die Brunner Küchen AG. Der Architekt der Liegenschaft unterstützte diesen Entscheid, und nach dem Besuch in der Ausstellung war der Wohneigentümer absolut überzeugt.

## ZUERST DIE FUNKTIONALITÄT ...

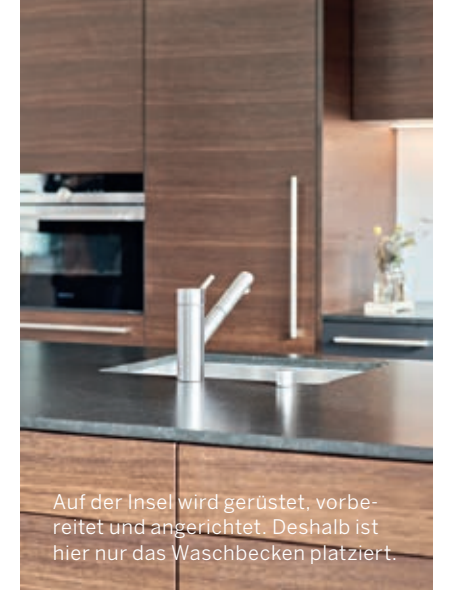
«Der Standort und die Grundrissfläche der Küche waren durch die Architektur bereits vorgegeben. Es ging hauptsächlich darum, die für den Kunden passende Anordnung und Materialisierung zu finden», erklärt

Petra Mühlheim, Verkaufsberaterin bei der Brunner Küchen AG. Der Bauherr wünschte sich eine Insellösung, die viel Platz für Vorbereitungsarbeiten bietet. Deshalb sollte hier auch das Spülbecken platziert sein. Gekocht werden sollte zur Wand hin, damit Töpfe und Pfannen während des Essens nicht den schönen Gesamteindruck der Küche stören. Diese Entscheidung habe sich im Alltag bewährt, berichtet der Bauherr, denn über genügend Rüst- und Arbeitsflächen zu verfügen, sei sehr wertvoll. Die Hochschränke und der leicht zurückversetzte Oberschrank bilden eine Nische für das Induktionskochfeld. «Sie ist grosszügig ausgelegt. Links und rechts hat es Platz für den Wasserkocher und Teedosen», so der Bauherr.

Die Kochnische wird durch direktes und indirektes Licht sehr elegant in Szene gesetzt. Eine LED-Line mit 3100 Kelvin wurde über der Kochstelle hinter dem Dampfzug eingebaut. Auf diese Weise könne ein optimales Arbeitslicht auch ohne Dampfzugsbeleuchtung gewährleistet werden, wie >>

«Der Platz auf der Insel ist wertvolle Rüst- und Arbeitsfläche.»

Der Bauherr



Auf der Insel wird gerüstet, vorbereitet und angerichtet. Deshalb ist hier nur das Waschbecken platziert.



Obschon die Küche nur 9,5 Quadratmeter Fläche einnimmt, wirkt sie durch den offenen Wohnbereich sehr grosszügig.

Petra Mühlheim erklärt. Zwei Einbausspots in der Nische dienen hierbei als Ambientelicht. Die Insel wird über Deckensspots mit gutem Arbeitslicht versorgt, wobei tagsüber das natürliche Licht, das durch die Fensterfronten fällt, gut ausreicht.

Durch die Definierung der Koch- und Rüstzone liessen sich die übrigen Bereiche und Anordnungen ableiten. Die Geräte von Siemens sind harmonisch integriert: Während die beiden linken Hochschränke den Backofen-Steamer und den Kühlschrank beherbergen, bietet der rechte Hochschrank zusätzlichen Stauraum. Darin findet auf einem Auszugstablär die Kaffeemaschine Platz, so bleibt die Arbeitsfläche frei. Im Oberschrank versteckt ist der Dampfabzug «Berbel» von Wesco mit Abluftsystem. Neben dem Waschbecken befindet sich der Geschirrspüler. Das Innenleben der Küche bietet insgesamt viel Stauraum für Geschirr, Vorräte und Kochutensilien. Viele Schubladen sorgen für Ordnung und einfache Handhabung im täglichen Gebrauch.

### ... DANN DIE ÄSTHETIK

«Es gab viele Entscheidungen zu treffen», erinnert sich der Bauherr. Die Anordnung und die Geräte seien schnell klar gewesen. Die grösste Herausforderung war für ihn die Wahl der Oberflächen. Es habe mehrere Anläufe gebraucht. Was er nicht wollte, wusste er: eine gemusterte Granitabdeckung und Hochglanzoberflächen. Was er wollte, musste er erst herausfinden. «Da die Fenster in Schwarz-Braun gehalten sind und der Teil rechts der Küche ein dunkler Blindteil ist, war die Angst, eine dunkle Ecke zu schaffen, am Anfang relativ gross», sagt die Expertin. Im Planungsprozess seien sie gemeinsam zu der Erkenntnis gelangt, dass der helle Raum und das helle Parkett den Kontrast einer dunklen Küche gut gebrauchen könne. Nach langem Überlegen war der Bauherr zudem überzeugt, dass sich die Mehrkosten für eine hochwertige Materialisierung auszahlen würden. Er entschied sich für eine Abdeckung aus schwarzem Granit ohne Musterrung sowie echtes Eichenfurnier. Bei den Ar-

beitszonen setzte er auf pflegeleichte, hygienische Kunstharzoberflächen in kühlem Schwarz. Das schafft wiederum einen angenehmen Kontrast zum warmen Holz.

In der Bauphase seien zwei oder drei unvorhersehbare Anpassungen nötig gewesen, welche die Optik und die Bedienerfreundlichkeit aber nicht eingeschränkt hätten. Der Zeitplan konnte gut eingehalten werden. Das sei auch der Tatsache zu verdanken, dass der Bauherr sich frühzeitig an die Küchenplanerin gewandt habe. Auf diese Weise kam man zu einem optimalen Ergebnis. «Manchmal ist der Prozess relativ geradlinig, und manchmal machen wir zusammen diverse Schleifen und Kurven. Es gibt keine Schwierigkeiten, sondern Vorschläge und Auswahlmöglichkeiten», sagt die Expertin. Praktisch, schön und wertig, mit diesen Stichworten fasst der Bauherr das gelungene Ergebnis zusammen. «Wir hatten viel Zeit zur Verfügung, und wir haben viel Zeit investiert. Es hat sich gelohnt, Ideen zu überdenken, bis es sich richtig anfühlte.» ✧



Links: Der Bauherr wünschte sich viele Schubladen. Die Griffe sorgen dabei für eine einfache Handhabung.

Rechts: Kühler Granit trifft auf warmes Eichenfurnier. Im Hintergrund blitzt schwarzer Kunstharz hervor. Bewusst wurde dort das Material gewechselt, da es beim Kochen stärker beansprucht wird.

«Es gibt keine Schwierigkeiten, sondern Vorschläge und Auswahlmöglichkeiten.»

Petra Mühlheim, Verkaufsberaterin

