

Bulthaup: Ganz nach dem Baukastenprinzip – das Modell «b3» schafft Ordnung und Übersicht. www.bulthaup.com



Küche

Spezial Mitten im Leben

Die Küche von heute hat sich ihren Platz als Mittelpunkt unseres Zuhauses zurückerobert. Die Verschmelzung von Genuss und Kommunikation ergibt die Living Kitchen, eine Küche zum Leben.

Redaktion: Irène Schäppi und Katrin Ambühl



Effeti: Das Modell «Segno» des italienischen Küchenherstellers verkörpert den angesagten Living-Trend. www.effeti.com



Wesco: Die «Quadro»-Linie mit Touch-Control-Bedienfeld wurde technisch komplett neu überarbeitet. www.wesco.ch



Team 7: Herzstück der «k7» von Designer Kai Stania ist der Küchenblock mit höhenverstellbarer Arbeitsplatte. www.team7.at

Adressen auf Seite 126

Brunner: Höchste Präzision und grosses Knowhow prägen die Modelle von Brunner Küchen. www.brunner-kuechen.ch



Küche

Alno: Weiche und matte Fronten, wie zum Beispiel Karboneiche, verleihen den neuen Programmen von Alno Eleganz. www.alno.ch



Warendorf: Philipp Starcks erstes Küchenmöbel-Konzept «Library» vereint Kultur und Essen in der Küche. www.warendorf.eu



Siematic: Mit dem erstmaligen Einsatz von Hartporzellan nutzt «SieMatic 2» ein bewährtes Material. www.siematic.com

Nespresso: «CitiZ» ist auch ein Jahr nach der Lancierung die schmalste automatische Kaffeemaschine der Welt. www.nespresso.com

Mehr Wohnlichkeit bedeutet in heutigen Statusküchen nicht zwingend weniger Technik – sie ist nur besser integriert.



Gaggenau: Die neue Backofenserie «200 Anthrazit» von Gaggenau zelebriert gestalterische Schlichtheit. www.gaggenau.com



Veriset: «Trendino» überzeugt dank klarer Formensprache und grifflosen Hochglanzfronten. www.veriset.ch

Adressen auf Seite 126



Glas Trösch: Das Modell «Swiss-culinaria» mit schwarzen Abdeckungen ist ein echtes Designobjekt. www.glastroesch.ch



Poggenpohl: Mit der Front in Kupferorange des Weinschranks «Curit» bringt Poggenpohl Farbe in die Küche. www.poggenpohl.ch

Küche



Schiffini: «Mesa» ist Werkstatt und Treffpunkt in einem. www.schiffini.it



Alfredo Häberli über sein enges Verhältnis zur Küche und seine „Mesa“.

Kochen braucht eine Menge Zeit. Kommen Sie selbst häufig zum Kochen?

Als Kind habe ich mehr Zeit in der Küche verbracht als im Wohnzimmer. Denn meine Eltern führten ein Restaurant, meine Grosseltern ein Hotel. Auch heute ist für meine Frau und mich die gemeinsame Zeit mit den Kindern am Tisch sehr wichtig. Ich selbst koche unglaublich gerne, dabei improvisiere ich allerdings eher, als mich an ein Rezept zu halten. Kochen ist für mich Erholung vom stressigen Beruf.

Wie unterscheidet sich «Mesa» von herkömmlichen Küchenmodellen?

In aller Regel sind gängige Küchen eher anonym, fast schon klinisch. Ich stelle beim Entwerfen den Menschen in den Mittelpunkt, und in der Küche arbeitet er vor allem. Also habe ich die Küche als Werkstatt konzipiert, die mit der Zeit eine Patina bekommt. So wird die Küche wieder zur Seele des Hauses.

Wie war die Zusammenarbeit mit der Firma Schiffini mit ihrer Tradition in der Kooperation mit Designern?

Die Anfrage der Italiener war ein Traum und eine Ehre. Gleichzeitig verspürte ich einen grossen Druck beim Antreten von Vico Magistrettis Erbe nach seiner 40-jährigen Arbeit für Schiffini. Deshalb schlug ich ihnen eine Studie vor, was mir erlaubte, mich grundsätzlich mit der Situation von Küchen auseinanderzusetzen, Neues zu entdecken und Vertrautes zu betrachten. Entstanden ist dann Kitchent, die zu einem Grossteil aus Kupfer besteht. Die Reaktionen der Besucher an der Eurocucina auf die Studie mit Schraubstock, Wassertank, Bibliotheksleiter, dem sechs Meter langen Tisch und dem Cheminée war überwältigend. Über 80 Prozent dieses Konzeptes haben wir dann übernommen für «Mesa». **KA**

Suter Inox: Edelstahl-Kochinseln bieten Eleganz und werden mit funktionalen und hygienischen Standards ergänzt. www.suter.ch



Blanco: Abgestimmt auf die zeitgemässe Küchengestaltung: Die Spüle «Blancostatura 6S-IF» mit schwarzem Glasschneidbrett. www.blanco.com



Miele: Ganz im Sinne des Covering-Trends wurde die Kaffeear im Hochschrank entwickelt. www.miele.ch



Küchenhersteller im Trend
Die neuen Modelle und Geräte nehmen die Formensprache von Wohnzimmer-Mobiliar und Unterhaltungselektronik auf.



Forster: Die Fronten dieser Inselküche sind im klassischen Perlweiss gehalten. www.forster-kuechen.ch



Electrolux: Das neue Food-Center überzeugt beim Kühlen und Gefrieren mit zahlreichen Funktionen. www.electrolux.ch

Elbau: Zwischen Moderne und Tradition: Blaue Fronten kontrastieren effektiv mit dem schwebenden Holzkorpus. www.elbau.ch



Küche



Peka Metall AG: Bei der Ecklösung «Magic Corner Comfort» lassen sich die rückwärtigen Körbe einzeln herausziehen. www.peka-system.ch

Piatti: Die für Mietwohnungen konzipierte Winkelküche «Primo» besteht durch das optimale Preis-Leistungs-Verhältnis. www.piatti.ch

Leicht: Klare Gliederungen machen das architektonische Konzept von «Orlando Classic» aus. www.leicht-kuechen.ch



Kein Traum: Gutes Küchendesign und Technik auf dem neusten Stand machen intuitives Kochen zum alltäglichen Erlebnis.

V-ZUG AG: Der Geschirrspüler «Adora» setzt die Bedienphilosophie «Tip and Go» konsequent um. www.vzug.ch



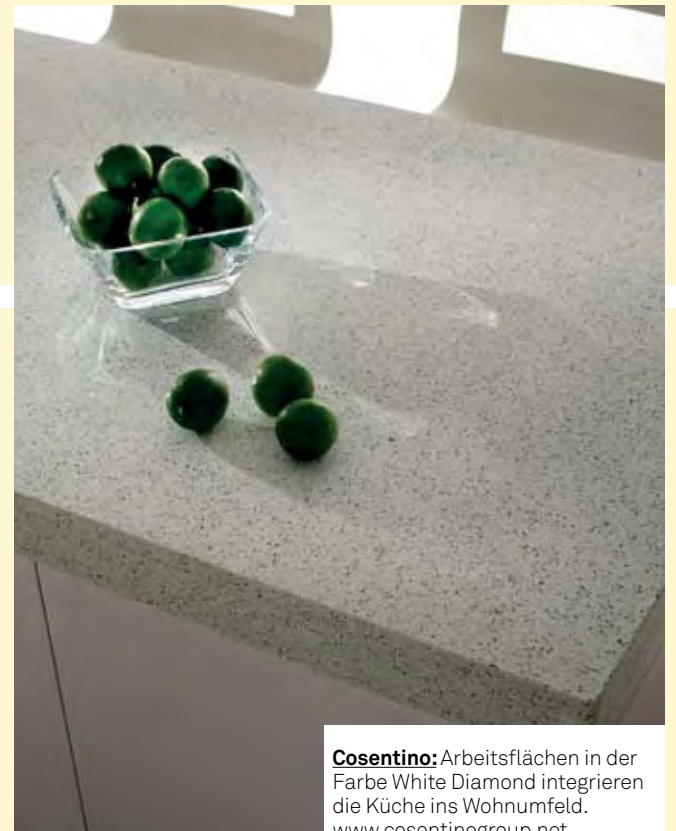
Sabag: Die Küche «Kommandoposten» verfügt über ein Finish aus Kunstharz und Ferrara-Eiche. www.sabag.ch

Varena: «Twelve» wurde von Carlo Colombo entworfen und begeistert durch die Abwesenheit von unschönen Griffen. www.poliform.it



Küche

Hochwertige Materialien, Lack und grifflose Strukturen lassen eine Vielfalt der Kombinationen wie im Wohnbereich zu.



Eisinger Swiss: Das Randabsaugungssystem der Deckenhaube «Cover Line» eignet sich für Wohnküchen. www.franke.com

Cosentino: Arbeitsflächen in der Farbe White Diamond integrieren die Küche ins Wohnumfeld. www.cosentino.com



Heid: Sämtliche Geräte bei dieser Küche sind elegant hinter den grifflosen Glasfronten versteckt.
www.heid.ch

Bosch: Bei «Cool Professional» schafft ein neuartiges, effizientes Sockelaggregat mehr Platz.
www.bosch.ch



Siematic: Elegant und grifflos: «S2» in Trüffelgrau.
www.siematic.com



Scavolini: «Scenery» ist ein kulturelles Projekt – mit Holzfronten in verschiedenen Farben und Ausführungen. www.scavolini.com

Hans Eisenring: «Proline128» kommt als ergonomisches Rasterplanungssystem daher. www.eisenring-kuechenbau.ch



Küche

Ergonomisches Feingefühl macht Designküchen zu wirklich grossartigen Arbeitsplätzen.

Fors: Das Unternehmen bietet mit namhaften Herstellern wie Liebherr, Blomberg und Amana erstklassige Qualität. www.fors.ch



Allmilö: «Az III» ist ein kompaktes und konsequent griffloses Küchensystem. www.allmilmo.de

Adressen auf Seite 126



Dyson: Mit dem Modell «DC26 City» setzt der Staubsaugerhersteller den Trend zur Miniatürisierung fort. www.dyson.com



KLS Müller AG: Arbeitskomfort und grosse Flächen garantiert «Optima» mit einer speziellen Tiefe der Unterbauten. www.klsm.ch



Zeyko: Hochglanzoberflächen prägen die Gestaltung der Küche «Forum Blütenweiss». www.zeyko.com

Küche

Modularität setzt sich durch und ermöglicht auch gewagte Kombinationen zwischen Stein, Holz und Metall.



Bauknecht: Backofen-Steamer «BLZS 7200» aus der Design Line hat ein Selbstreinigungsprogramm mit Dampf. www.bauknecht.ch



Markus Kissling AG: Das Spektrum der Firma reicht vom Kleinmöbel über Küchen/Bad bis zum Innenausbau. www.m-kissling.ch