



**VORHER:** Die Küche bot fast keinen Stauraum und war auch optisch wenig attraktiv.

**W**er den Speicher betritt, in dem Christian Duss (39) wohnt, steht nicht im Eingang, sondern gleich in der Küche. Diese hat er 2006 bei seinem Einzug renovieren lassen. Eine Herdplatte mit Holzfeuerung und Dampfabzug sowie ein Waschtrog waren damals alles, was vorhanden war. Für den gelernten Bäcker, der nicht nur für seine Gäste, sondern auch für sich gerne kocht und bäckt, genügte dies natürlich nicht.

#### Altes mit Neuem versöhnt

Duss hatte ein genaues Bild seiner neuen Küche: «Rot wie die Liebe» sollte sie sein, mit Chromstahl und Spiegelglas, und das alles mit den urchigen Balken zu einem harmonischen Ganzen integriert. Der Musiker erzählt, dass er eine ähnliche Küche in Österreich gesehen hätte, nur sei diese bordeauxrot gewesen und mit Hochglanzverkleidungen ausgestattet. Er hätte gleich gewusst, dass er auch eine solche Küche haben wollte – es war sozusagen Liebe auf den ersten Blick.

Nachdem Duss den Vermieter von seinem Farbkonzept überzeugt hatte, konnte die massgefertigte Küche realisiert werden. Sie verfügt neu über einen L-förmigen Grundriss und wird vis-à-vis →



## Hightech im Speicher

**Eine der ungewöhnlichsten Küchen der Schweiz** befindet sich in einem 334 Jahre alten Speicher. Sie gehört Christian Duss, Mitbegründer der Band ChueLee.

Im Erdgeschoss dieses Zeugen aus alten Zeiten befindet sich die Küche.





BILDER ROLF WILLMANN

**NACHHER:**  
Ein Oberschrank und Ablageflächen bieten viel mehr Platz – für Hobbykoch Christian Duss eine grosse Bereicherung.

## So machen Sie aus Ihrer Küche das Beste

Wirklich Freude macht das Kochen und Arbeiten in der Küche nur dann, wenn sie praktisch und bedürfnisgerecht gestaltet und mit den richtigen Geräten ausgestattet ist. Mit folgenden Fragen müssen Sie sich bei der Planung einer Küchenrenovation auseinandersetzen:

### • Wie viel darf der Umbau kosten?

Ab 12 000 Franken ist eine Komplettanrichtung erhältlich; das mittlere Preissegment liegt bei rund 30 000 Franken; und eine Luxusküche kann leicht 100 000 Franken und mehr kosten.

### • Welcher Grundriss passt zu meinen Bedürfnissen?

Der einfachste Grundriss ist die Küchenzeile, die nur an einer Wand entlang verläuft. Sie lässt sich zur zweizeiligen Küche erweitern, bei der die Einrichtung an zwei gegenüberliegenden Wänden angeordnet wird. Je nach Platzverhältnissen und persönlichen Bedürfnissen ist auch ein L-, U- oder G-förmiger Grundriss möglich. Für Wohnküchen, die sich zum Essraum hin öffnen sollen, ist der Grundriss baulich anzupassen. Auch die Anordnung der Koch- und Arbeitsstellen (Insel oder Wand) entscheidet, ob ein geselliger Schwatz mit Gästen und Familienmitgliedern möglich ist.

### • Wie viel Stauraum brauche ich?

Was muss verstaut werden? Der Bedarf für das Lagern der Nahrungsmittel und das Verstauen

von Geräten, Pfannen und Geschirr ist zu klären. Unter- und Oberbauten sowie Hochschränke lassen sich auf die eigenen Bedürfnisse optimieren und bieten vielfältige Möglichkeiten; Schiebetüren und Klappen an den Oberschränken verbessern die Kopffreiheit. Zudem erleichtern ausgeklügelte Auszugsmechanismen das Öffnen von Schränken.

### • Wie wichtig ist für mich die Ergonomie?

Der Küchenplaner oder die Küchenplanerin sollte die Höhe der Arbeitsflächen an die Körpergrösse der hauptsächlich Benutzer der Küche anpassen. Auch verschiedene Arbeitshöhen sind realisierbar. So können beispielsweise ein abgesenktes Kochfeld, ein Backofen in Sichthöhe oder ein höher gelegener Geschirrspüler eingebaut werden.

### • Welche Materialien entsprechen mir?

Dank neuer Stopper und Scharniere lassen sich Schubladen und Türen fast geräuschlos öffnen und schliessen. Die Vielfalt der Materialien für Arbeitsflächen und Fronten ist zudem immens. Grundsätzlich gilt: Kunstharze und -stoffe sind preiswert; mit Massivholz wirds teurer, und auch Edelstahl und Granit treiben den Preis in die Höhe. Bei den Bodenbelägen sollte man auf eine langlebige und pflegeleichte Ausführung achten.

• Welche Geräte brauche ich? Zur Pflichtausstattung gehört neben Backofen, Kochherd, Kühlschrank und Geschirrspüler immer häufiger auch ein Dampfgarer. Bei den Geräten selber ausschlaggebend sind vor allem die Technik (Induktion, Gas usw.) und die Energieeffizienz, die mit Buchstaben von A++ (sehr gut) bis G (sehr schlecht) angegeben wird.

Paul Knüsel



**NACHHER:**  
Grosszügige Spiegelflächen lassen die Küche grösser erscheinen.



BILDER ROLF WILLMANN



**NACHHER:** Gelungenes Nebeneinander von moderner Küche und ursprünglichen Elementen. Der alte Kachelofen wurde als Heizung beibehalten.

→ des L-Fusses durch viel Stauraum ergänzt, in den auch der Kühlschrank integriert worden ist. Die durchgehend rote Verkleidung bringt viel Pep in den urchigen Speicher.

Der gewünschte Chromstahl findet sich an der Abdeckung und den grossen Griffen, während das Spiegelglas ursprünglich dem ganzen L entlang gezogen wurde. Weil jedoch das Glas über dem alten Ofen, der als Heizung die

Revolution überstand, kaputt ging, wurde dieser Teil nicht mehr in Spiegelglas ersetzt. Ein weiteres Überbleibsel aus alten Tagen ist der Dampfzug – ein neuer wäre grösser gewesen und hätte so tief in den Raum hinein gereicht, dass Duss befürchtete, er würde zu viel Licht nehmen. Die ungünstigen Lichtverhältnisse aufgrund der kleinen Fenster waren auch der Grund, weshalb der Boden nicht durchgängig in den dunklen Platten gehalten ist, die wegen des Brandschutzes die L-Form →



**VORHER:** Weder Backofen noch Steamer – in der alten Küche gab es nur gerade einen Kochherd.

### Die moderne Küche ist multifunktional

Seit Urzeiten gilt die Küche als der Ort, an dem sich die Familie oder die Wohngemeinschaft trifft. Hier wird nicht nur gekocht, hier wird diskutiert, geplaudert und – je länger, je mehr – auch ferngesehen oder im Internet gesurft. Die Küchen selbst haben sich in den letzten Jahren stark verändert. Offene Küchen, die nahtlos in den Wohnbereich übergehen, sind ein selbstverständlicher Teil des Wohnraums geworden. Mit dieser Entwicklung und sich verändernden Ernährungsgewohnheiten gewinnen **technische Ausstattung, Design und Farbe** immer mehr an Bedeutung, ohne dass dabei Stauraum und praktischer Nutzen verloren gehen.

### Manche mögens luxuriös

Küchenanbieter im Premium-Bereich liefern heute modernste Technik und innovative Architektur, die keine Wünsche offen lassen. Dies sind mögliche Elemente einer Luxusküche:

- **Kombi-Steamer** oder Dampfgarer
- **Vernetzung** der Haushaltsgeräte und Steuerung per Fernbedienung
- **Sensortasten** für die Bedienung aller Elektrogeräte in der Küche
- **Elektrogeräte mit Dialog-Displays** zur komfortablen Benutzerführung
- **Grosskühlschränke, sogenannte Food-Center**, mit Spielereien wie integriertem TV-Gerät und DVD-Player und/oder einer in die Tür eingelassene Eiswürfel- und Crushed-Ice-Maschine
- **eingebauter Kaffeevollautomat**
- **Weintemperierschrank**
- **Kombi-Backöfen** mit Keramikbeschichtung und Selbstreinigung
- **Dunstabzugshauben**, die trotz hoher Leistung leise sind



**Handgerecht:** Christian Duss wählte für seine Küche grosse Griffe aus Chromstahl.

- **sanft schliessende Türen**
- **modernste Griffvarianten** oder aber die grifflose Küche mit öffnungsunterstützten Schubkästen