



## Die Küche als Lebensmittelpunkt

Früher galt die Küche als reiner Arbeitsraum, heute ist sie der Lebensmittelpunkt für die ganze Familie. Es wird zusammen gekocht, gegessen und gefeiert. Daher ist sehr oft die Küche nicht mehr abgetrennt, sondern geht in den Wohnraum über. Aus diesem Grund muss die Küche nicht nur viel können, sondern einfach auch wirklich gut aussehen. Dabei sind viele Gesichtspunkte zu berücksichtigen, auf die auch gern einmal vergessen wird.

In vielen neuen Wohnungen ist es so, aber auch in Häusern setzt sich das immer mehr durch: Eine offene Wohnküche. Kochen, Essen und Wohnen, alles im selben Raum. Die offene Küche ist ein Symbol geworden für ein modernes Wohnen, denn im Haushalt entwickelt sich die Küche zum Mittelpunkt des Geschehens. Diese ermöglichen es dem Koch oder der Köchin die Kinder im Auge zu behalten oder ihnen bei den Hausaufgaben zu helfen und sich ohne ständiges Hin- und Herlaufen mit dem Rest der Familie unterhalten zu können. Kochinseln bieten ausreichend Platz zum Arbeiten und Vorbereiten der Speisen. Außerdem verbessern sie das Zeitmanagement, wenn man noch schnell die Mails checken kann, während man den Kochtopf im Blickfeld behält.

### Eine offene Küche – was gehört dazu?

Meistens sind diese Einbauküchen, denn sie bieten genügend Küchenschränke und Stauraum für die Kochutensilien. Ob Eckküche, U-Form, L-Form oder eine Kücheninsel in der Mitte – sie passen sich an jeden Raum perfekt an. Dies und der Umstand, dass die Küchen aus mehreren Modulen bestehen, erklärt auch die Beliebtheit der Einbauküchen.

Wenn das Wohnzimmer und die Küche eins werden, muss man mehreres für die Einrichtung bedenken. Ein ausziehbarer Esstisch bietet mehr Spielraum, wenn ein oder zwei Gäste zu viel bei einer Feier auftauchen. Küchenmöbel können sich mit einer dicken Abdeckplatte zur Sitzbank verwandeln. Das Wichtigste ist es, diese ineinandergreifenden Lebensbereiche sinnvoll anzuordnen, damit man sich so-



Bilder: Beko/Elektra Bregenz AG

wohl Platz als auch lange Wege erspart. Umso geradliniger die Küche gestaltet wird, desto eleganter und aufgeräumter wirkt sie. Viele kleine Schubladen sind weder ästhetisch und praktisch, im Vergleich zu einer großen, und machen auch bei dem Öffnen und Schließen unnötigen Lärm. Die Innenauszüge spielen hier eine große Rolle, die man einfach hinter einer Tür unsichtbar werden lassen kann. Die Geradlinigkeit, die durch eine schlichte Einteilung entsteht, bringt Ruhe in den Lebensraum.

Am besten entscheidet man sich auch für leise Haushaltsgeräte, die aber zugleich auch edel sind und gut aussehen. Bei Arçelik – dem Mutterkonzern der Marken Beko, elektrabregenz und Grundig – hat die ständig wachsende Urbanisierung und die kleineren Lebensräume zu einem Nachdenken über eine neue Generation von Geräten geführt. Deshalb hat Arçelik in den letzten Jahren Sound Quality eingeführt – mit dem Ziel die Geräuschpegel der Geräte weiter zu senken. Bisher wurde in allen Produktkategorien im Durchschnitt bereits eine Verringerung von 2 dB erreicht. Mit speziellen Motoren, Programmen und Funktionen wird ständig daran gearbeitet, dass Geschirrspüler, Kühlschränke und Co immer leiser werden. Wenn man die Küchenzeile mit niedrigen Schränken in den Essbereich weiterragen lässt, hat man genügend Platz für das Verstauen von Küchenutensilien.

### Die richtige Kücheninsel

Der freistehende Kochblock bietet ein sehr schönes Gestaltungselement. Es wirkt als Raumteiler zwischen Koch- und Wohnbereich. Im Kochblock können bei-

spielsweise ein Herd oder ein Geschirrspüler untergebracht werden.

Bei den Geschirrspülern hat man die Wahl zwischen integrierbaren oder teilintegrierbaren Einbaugeschirrspülern. Letztere verfügen meist über eine Edelstahlbedienblende, die sichtbar bleibt – denn erst unter dieser beginnt dann die Einbaufront. Ein Beispiel dafür ist der teilintegrierbare Einbaugeschirrspüler elektrabregenz GI 55590 X, der nicht nur am Boden stehen kann, sondern hocheinbaufähig ist, was ihn von anderen Geschirrspülern unterscheidet. Das bedeutet, er kann beispielsweise in Sichthöhe eingebaut werden. Dann lässt er sich ganz bequem ein- und austräumen, ohne unnötigem Bücken. Er verfügt über selbstjustierende Türscharniere, die sich automatisch an das Gewicht der Möbelfront anpassen und erleichtern so den Einbau des Geschirrspülers. Diese sind somit ideal für Einbauküchen.

Ganz flexibel ist der vollintegrierbare Geschirrspüler Beko DIT 38420. Denn er überragt mit einer Höhe von 861 mm seine Kollegen, die meist nur 818 mm groß sind. Gerade für Menschen, die die Arbeitsfläche ihrer Küche etwas höher möchten, ist er genau der Richtige, denn so kann der gesamte Raum im Geschirrspüler genutzt – und nicht nur einfach der Sockel erhöht werden. Somit ist er ideal für jede Einbauküche und dabei ist er auch noch ganz flüsterleise.

### Die Angst vor den Gerüchen

Bei der Planung einer offenen Küche darf natürlich nicht vergessen werden, dass in der Küche nicht nur Tee gekocht wird. Neben dem notwendigen Neutralisie-

ren von Essensgerüchen, sollte die Dunstabzugshaube auch möglichst flüsterleise sein. Bei einer Wohnküche dämpft nämlich keine Türe die unangenehmen Abzugsgeräusche. Das Entscheidende für die leisen, effektiven aber doch stilvollen und dekorativen Küchenelemente, die zur modernen Küche passen, ist für ein Wohlfühlen im Kochbereich wichtig. Die Kaminhaube von Grundig GSK 2774 BXB bietet sich perfekt an, denn nicht nur seine vier Lüfterstufen, sondern auch die automatische Lufterfrischung und die automatische Abschaltung helfen dem Regeln eines stressvollen Kochalltags. Seine leisen und leistungsstarken Motoren sorgen für eine ständig reine Luft in der Küche, und das elegante Stahl-Design spielt mit, für ein gutaussehendes und einladendes Küchenbild. Die umweltfreundliche Umlufthaube von elektrabregenz DKI 9114 X aus rostfreiem Edelstahl eignet sich als Inselelösung in der Raummitte.

### Um- oder Abluft?

Beide Varianten haben ihre Vor- und Nachteile: Ein Dunstabzug mit Abluft erfordert gewisse Rahmenbedingungen. So benötigt er etwa Zuluft, das heißt ausreichend Frischluft im Raum. Außerdem muss für die Installation die Mauer durchbrochen werden. Im Gegensatz dazu leitet eine Umlufthaube die angesaugte Luft über einen Fettfilter in einen zusätzlichen Aktivkohlefilter, um die saubere Luft anschließend wieder in die Küche zu transferieren. Für die uneingeschränkte Leistung sollte der Aktivkohlefilter alle vier bis sechs Monate ausgetauscht werden.

Eine perfekte Alternative zur Dunstabzugshaube sind sogenannte Muldenlüfter.



# Einbaugeräte



Bilder: Grundig/Elektra Bregenz AG



Bei diesen ist der Dunstabzug direkt im Kochfeld integriert. In der Mitte der Kochzonen platziert sorgt er mit seinem langlebigen Keramikfilter immer für reine Luft. Der wesentliche Vorteil in der Küchenplanung ist jener, dass das Kochfeld - anders als bei Systemen mit herkömmlichen Dunstabzugshauben - so überall in der Küche platziert werden kann und man hat keine Dunstabzugshaube direkt vor der Nase hängen. So wird der Koch- oder Bratendunst unmittelbar dort eingefangen, wo er entsteht. Ein Beispiel dafür ist der Grundig GIEH 824470 X.

## Induktion oder doch nicht?

Mittlerweile haben sie sich schon durchgesetzt: Die Induktionskochfelder erfreuen sich mittlerweile großer Beliebtheit - geht

mit ihnen doch das Kochen viel, viel schneller. Und besonders flexibel sind Kochfelder mit vollflexiblen Kochzonen. Alle Töpfe und Pfannen können so nach Herzenslust herumverschoben werden. Die flexible Kochstelle erkennt automatisch den Durchmesser und die Position des aufgesetzten Kochgeschirrs und gibt dort die gewünschte Temperatur ab. Diese reagieren sehr schnell auf Leistungsänderungen und ermöglichen eine präzise Steuerung während des Kochens. Ein Beispiel dafür wäre das elektrabregenz Induktionskochfeld MIS 9110 TF mit insgesamt elf vollflexiblen Kochzonen.

## Der Ofen

Was in einer modernen Küche auch nicht mehr unbedingt sein muss: Der Ofen direkt unter der Herdplatte. Lange Zeit war das das Herzstück jeder Einbauküche. Nun kann der Ofen gerne auch mal auf Sichthöhe eingebaut werden. Und besonders smart ist der Grundig GEZT 45000 BP Ofen eignet sich dem Einbau ideal. Hier kann man zwei völlig verschiedene Gerichte bei unterschiedlichen Temperaturen und Garzeiten zubereiten. So lässt sich ein Zwei-Gänge-

Menü in einem Durchgang heranzubereiten, denn ob bei einer Familien-Feier oder einem romantischen Dinner geriet man schnell in Stress und Panik, ob man doch das richtige gekocht hat und bereitet lieber sicherheitshalber verschiedene Optionen vor. Bei dem GEZT 45000 BP Ofen von Grundig vermischen sich auch die Aromen von zwei Mahlzeiten bei dem Kochen nicht. Der Geschmack und der Geruch bleiben bei dem Gericht, bei dem man sie haben möchte. Mit Divide&Cook lässt sich der Ofen ganz leicht mit einer Trennplatte in drei unterschiedliche Größen einteilen. Je nach individuellem Wunsch, kann entweder der komplette Garraum genutzt werden, oder dieser in zwei Bereiche eingeteilt werden. Dabei kann der Temperaturunterschied zwischen den Bereichen bis zu 80 °C betragen. Zwei Ventilatoren sorgen für ein gleichmäßiges Garergebnis. Die Luft zirkuliert dabei auf jeder Ebene horizontal und daher können unterschiedliche Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.

Und auch eine gute Alternative sind Kombi-Backrohre, die alle Vorteile eines Dampfgeräts mit jenem eines Backrohrs verbinden, wie beispielsweise das Kombi-Backrohr KBED 14200 X von elektrabregenz.

## Wohin mit dem Kühlschrank?

Ein riesiger Kühlschrank, der der erste Blickfang ist, wenn man in die Küche kommt, muss bei modernen offenen Küchen nicht mehr der Fall sein. Einbaukühlschränke lassen sich mit allen individuellen Facetten schmücken, die man möchte - und integrieren sich so perfekt in die Küche. So sieht in der Einbauküche alles aus - wie aus einem Guss.

Wenn man es schafft alles gut in der Küche platzsparend, leise und stillvoll zu organisieren, steht einem tollen Essen, um die schön gestaltete Wohnküche zu feiern, nichts mehr im Weg!

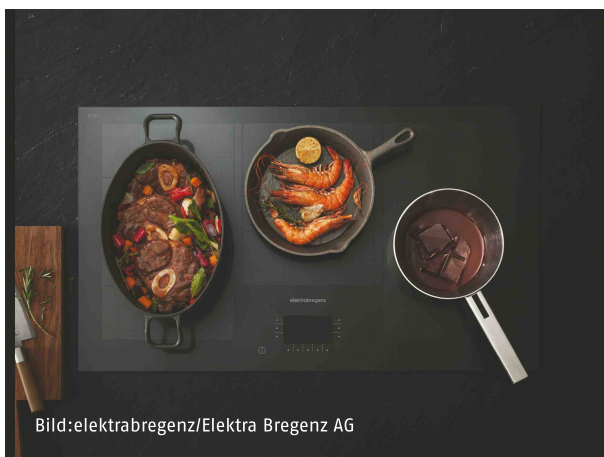


Bild: elektrabregenz/Elektra Bregenz AG