

# In neuem Glanz

Kratzfest, hitzebeständig, wasserabweisend, pflegeleicht – Küchenoberflächen müssen oft weit mehr sein als nur schön. Deshalb sollte man sie bei der Planung keinesfalls oberflächlich behandeln. H.O.M.E. sagt Ihnen in fünf Kapiteln, worauf Sie bei der Auswahl von Fronten, Arbeitsplatten & Co. achten sollten

TEXT SANDRA PISKE  
FOTOS MARTIN MAI,  
HERSTELLER

**INSEL-HOPPING** Die Kochinsel mit zwei Ebenen bietet viel Raum für kreative Entfaltung.

Möbel Küche „Alnovetrina“ mit der Front „Hochglanz platinblau-metallic“, kombiniert mit dem Modell „Alnoclass“ mit „Carboneiche“-Front, beide von Alno, Preis auf Anfrage, Schale aus der Serie „Cuba Marone“ von ASA Selection, ab ca. € 6, Schneidebrett von Eva Solo, € 69, Messer „Tatau“ von Alessi, ab € 29, Essig- und Ölkaraffe von Eva Solo, € 35, Zitruspresse „MySqueeze“ von Alessi, € 45, Mörser von Eva Solo, € 39



**01 DIE ÖKOLOGISCHE** Die Türen „Ricicla“ von Valcucine bestehen aus einem 2 mm dünnen Paneel, das auf einen Aluminiumrahmen angebracht wird. Das geringe Gewicht der Tür wirkt sich positiv auf die Lebensdauer der Scharniere und wegen eines geringeren Verbrauchs von Material und Energie auch günstig auf die Umwelt aus: Für „Ricicla“ werden 90 % weniger Bäume gefällt



KAPITEL 1

TOTAL FRONTAL

Wie Fronten den Look der Küche bestimmen

Das Material von Küchenfronten hat durch sein großflächiges Auftreten eine gewisse Wucht - und sollte im Optimalfall allen Bewohnern gefallen. Es lohnt sich also, viel Energie in die Auswahl fließen zu lassen. Nehmen wir das Beispiel Edelstahl. Eine Küche, die in weiten Teilen aus dem silbern glänzenden Material besteht, wird aller Wahrscheinlichkeit nach keinen wohligen warmen Gesamtlook haben. Dennoch: Einige Programme zelebrieren sogar den besonders kühlen Look und machen obendrein Funktionen wie Lüftungsschlitze aus Prinzip sichtbar. Ist der raue Chic erwünscht, steht der Ästhetik nichts im Wege.

Auch das Finish der Küche hat einen Einfluss auf das Gesamtbild. Wird die Edelstahlküche etwa durch eine Pulverbeschichtung in ein strahlendes Weiß getüncht, sieht die Sache schon anders aus. Dann schafft das Material ein helles und freundliches Wohnambiente - ganz ohne kühlenden Effekt.

**IN PUNCTO BESCHAFFENHEIT** bringt Edelstahl perfekte Eigenschaften für den Einsatz in der Küche mit. Es ist geradezu unverwundlich, pflegeleicht und hygienisch. Obwohl unbarmherzig gegenüber Fingerabdrücken, sind auch die kratzfesten und hitzebeständigen Lack- und Glasfronten beliebt. Beide Materialien können in allen vorstellbaren Nuancen geliefert werden. Aber Vorsicht: Knallfarben werden dem Auge schnell zu viel. Wer auf dezente Töne setzt, sieht sich nicht so schnell an seiner Küche satt.

Das wohl sicherste Rezept, um Langlebigkeit auch im optischen Sinn zu garantieren, heißt Natürlichkeit. Holz spielt der Symbiose von Wohnraum und Küche in die Karten. Die Patina, die es im Laufe der Jahre erhält, unterstützt seine angenehme Ausstrahlung. Einige Küchenproduzenten greifen dem natürlichen Prozess vor und verwenden künstlich gealtertes Holz. Was in den letzten Jahren auffällt: Viele Hersteller beschäftigen sich mit der Recyclbarkeit ihrer Programme. Hat die Küche am Ende ihres Lebenszyklus ausgedient, können die Materialien wiederverwertet werden.

Fronten und Möbel verraten auch eine Menge über die Qualität einer Küche. Genaues Hinschauen lohnt sich. Eine gekonnte Verarbeitung der Kanten oder saubere Übergänge erzählen von den Handwerkskünstlern einer Produktionsstätte.

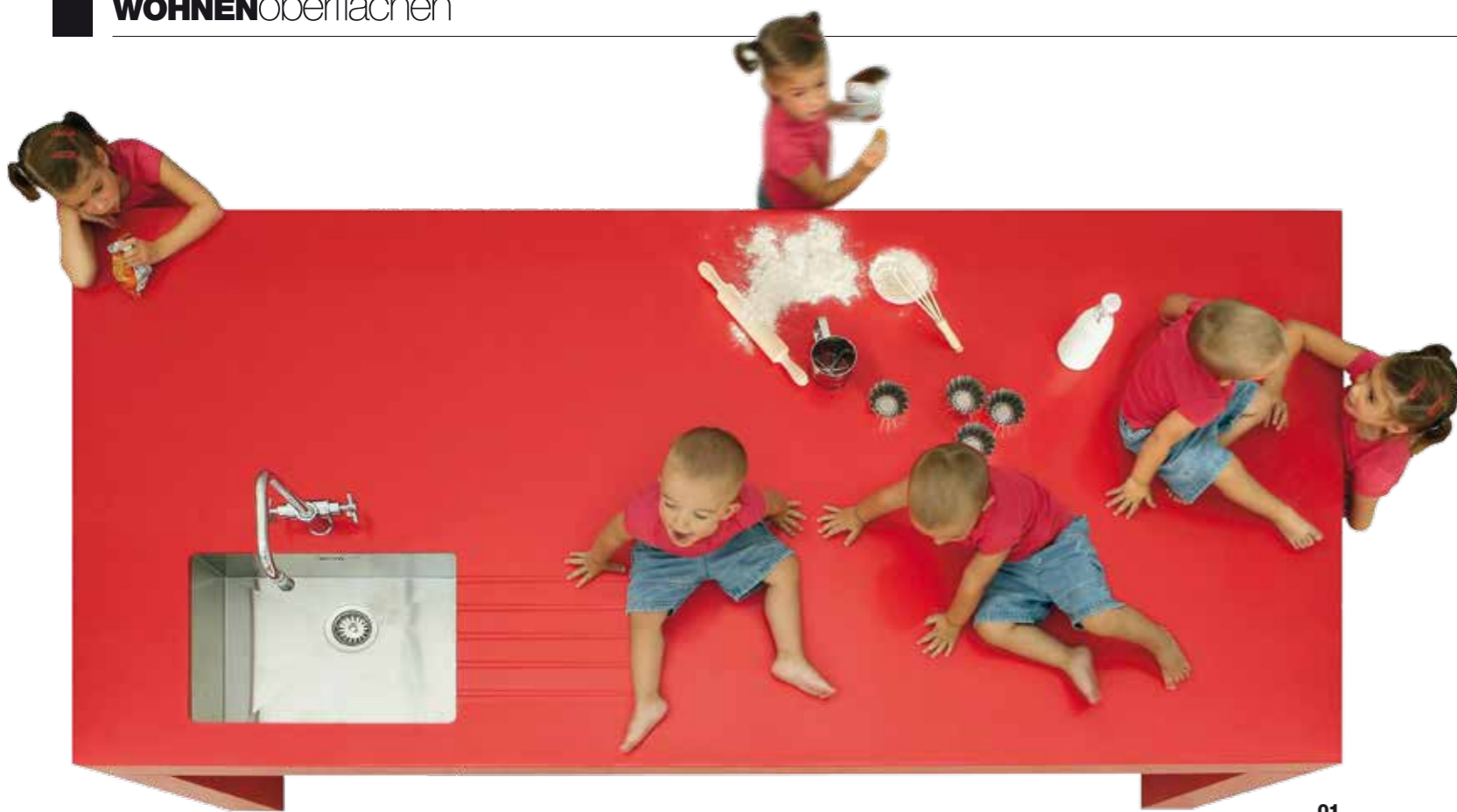


**02 DIE WOHLICHE** Das beleuchtete Aluminium-Regal auf der Arbeitsplatte lässt sich mit dem horizontalen Xtend+-Lamellensystem von Leicht auf Knopfdruck verschließen. So entsteht eine ruhige, geschlossene Wand und eine wohliche Raumwirkung. Passt zu allen Küchenfarben

**03 DIE VERSPIELTE** Zu den Highlights in Poggenpohls Küchenprogramm gehört „+Modo“. Designer Jorge Pensi durchbricht unterhalb der 13 Zentimeter dicken Arbeitsplatte bewusst das einheitliche Bild der Küchenfronten und sorgt mit ausziehbaren Massivholz-Tablaren für einen praktischen Hingucker

**04 DIE UNZERSTÖRBARE „Alnoinox“** heißt die neue Marke von Alno, die sich auf die Herstellung von Stahlküchen spezialisiert. Dank pulverbeschichteter Oberflächen in Weiß ist die Küche elegant, das Material korrosionsbeständig, gegen Wasser und Luftfeuchtigkeit immun, pflegeleicht, stabil und unempfindlich - nahezu unzerstörbar

**05 DIE EDLE** Die „SieMatic SE 4004“ zeigt deutlich die natürliche Schönheit edler Hölzer (im Bild links). Das durchlaufende Furnierbild ist Ausdruck des meisterhaften Handwerks. Dank Push-to-open-Mechanik kann auf Griffe verzichtet werden, was ein geschlossenes Frontbild garantiert



01

## KAPITEL 2 VIEL STRAPAZIERT

Was Arbeitsplatten aus Beton, Holz, Corian & Co. wirklich aushalten

Arbeitsplatten gibt es in unzähligen Ausführungen. Damit die Wahl nicht zur Qual wird, bitte darauf achten, dass sie auf die Farben, Dekore und Oberflächen der Schränke und des Bodens abgestimmt werden. Dabei eignet sich die Arbeitsplatte hervorragend, um einen Gesamtlook zu brechen und Spannung aufzubauen. So erhält eine Küche, die von oben bis unten aus Edelstahl besteht, durch eine Holzplatte plötzlich eine sanfte Note. Denn: Optik und Haptik von Holz stehen mit ihrer Sinnlichkeit in starkem Kontrast zum kühlen Stahl. Ebenso gilt: Bitte nicht zu viel des Guten! Holzschränke, Holzdielen und dazu noch eine Holzplatte? So viel Natürlichkeit hält die Küche vielleicht dann doch nicht aus. Arbeitsplatten aus Holz sind ohnehin mit Vorsicht zu benutzen. Öl-Imprägnierung oder Lackversiegelung schützen das Holz zwar, aber beim

Schneiden entstehen Risse, die Feuchtigkeit und Bakterien eindringen lassen. Hitze-, schnitt- und kratzunempfindlich ist dagegen Naturstein wie Marmor, Schiefer oder Granit. Letzterer hält Temperaturen von bis zu 600 Grad stand, ein heißer Topf oder eine glühende Pfanne können diesen Materialien nichts anhaben. Dazu lassen sich Flecken auf ihrer glatten Oberfläche einfach abwischen.

**OBWOHL AUCH BETON UND GLAS NATÜRLICHE MATERIALIEN** sind, kreieren sie nicht die warme Atmosphäre von Holz oder Naturstein. Dennoch: Beide bringen entscheidende Vorteile für die Nutzung als Arbeitsplatte mit sich. Beton ist äußerst kratzfest und in poliertem Zustand sogar leicht zu reinigen. Glas bringt mit seiner spiegelnden Erscheinung modernen Glanz in die Küche. Es ist hitzebeständig

und seine glatte Oberfläche pflegeleicht. Designenthusiasten ist in den letzten Jahren ein Kunststein ans Herz gewachsen: Corian. Das Material wird in Form gegossen, so kann etwa eine Arbeitsplatte mit fugenlos eingearbeitetem Spülbecken geformt werden. Corian ist zwar kratzanfällig und sollte nicht als Schneideuntergrund genutzt werden, dafür hat seine Oberfläche aber eine ausgesprochen angenehme Haptik. Die ebenfalls beliebten Quarzkomposite Zodiaq oder Silestone bestehen zu einem hohen Anteil aus Quarz. Farb- und Dekorstoffe wie Glas oder Spiegelstückchen verleihen den daraus gefertigten Arbeitsplatten einen besonderen Reiz. Wer auf ihnen seine Zwiebeln schneidet, dürfte in der Regel keinen Schaden anrichten. Das Material ist kratzfest, und auch das umgeworfene Glas Rotwein richtet darauf keinen Schaden an. ▶

**01 DIE FARBENFROHE „Silestone“** von Cosentino besteht aus 90 % natürlichem Quarz. Die kompakte und harte Oberfläche von Silestone ist gegen Stöße, chemische Produkte und Kratzer äußerst beständig und überdies in mehr als 60 Farbvarianten erhältlich



02



03



04

**02 DIE EXZENTRISCHE.** Stararchitekt Daniel Libeskind setzt mit „Sharp“ für Varena auf Funktionalität und Großzügigkeit. Die große Arbeitsplatte bietet nicht nur viel Platz zum Vorbereiten, sondern ist auch optisch ein Highlight. Arbeitsplatte und Spüle gehen dank des beliebig formbaren Materials Corian in „Glacier White“ nahtlos ineinander über  
**03 DIE STABILE** Die neue, schlanke „Phoenix“ von Poliform/

Varena, die komplett ohne Griffe auskommt, ist mit ihrer sechs Millimeter dicken Arbeitsplatte aus rostfreiem Stahl praktisch jeder Beanspruchung gewachsen

**04 DIE SPANNUNGSVOLLE** Die Küche „Concrete“ von Leicht stellt den handwerklich erzeugten Fronten aus Feinbeton eine archaische Holzoptik an der Arbeitsplatte entgegen. Die kühle und funktionale Anmutung des Betons erhält so einen warmen Einschlag

**05 DIE SCHLAGFESTE** Die Arbeitsplatten von Valcucine bestehen aus einem tragenden Aluminiumprofil und einer Oberfläche aus HPL (Laminat), Stein, Cristalan oder gehärtetem Glas. Letztere Kombination überzeugt durch ihre überraschende Härte. Im Test bestand die tapfere Glasplatte sogar den Aufschlag einer 0,5 kg schweren Kugel, die aus zwei Metern Höhe fallen gelassen wurde

**06 DIE MASSIVE** In der Küche „rock“ von Steinger verschmelzen Arbeitsplatte und Möbel in eins. Dank einer neuen Konstruktionsweise wird der Naturstein Maya Black in nur 6 mm dünnen Platten verarbeitet. Sehr schön: Alle Kanten sind auf Gehrung gearbeitet – eine echte Herausforderung bei Stein. Das Material ist außerdem besonders hitze-, schnitt- und kratzunempfindlich



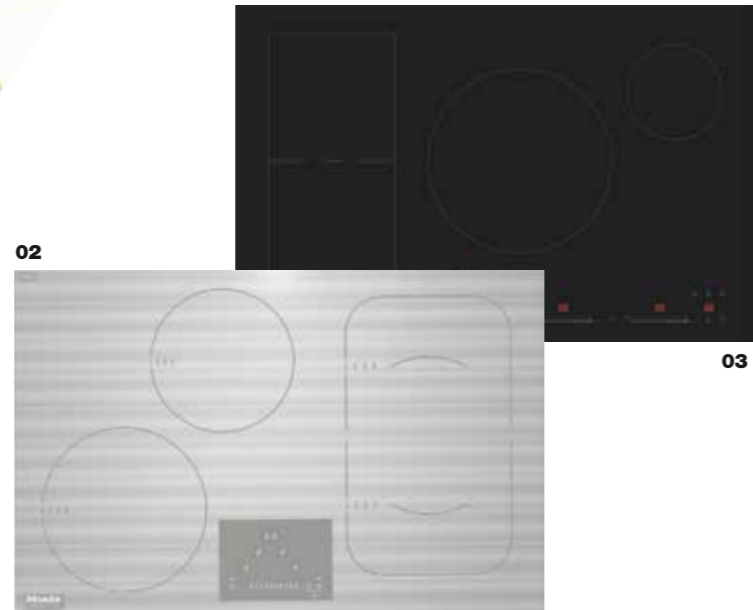
05



06



01



02

03

**01 DIE FLEXIBLE** Die „varioPlus Edition“ von Siemens geht auf individuelle Vorlieben am Herd gezielt ein und hat ein ganzes Repertoire an Induktionskochstellen im Programm. Bei der „varioInduktion“ können zwei rechteckige Induktionszonen zu einer Gesamtfläche von 24 x 40 cm zusammenschaltet werden, dazu gibt es als spezielle Aufsätze eine Grillplatte, Teppanyaki und Edelstahlbräter

**02 DIE ELEGANTE** Normalerweise sind Glaskeramikkochfelder schwarz,

jetzt bringt Miele am Herd Farbe ins Spiel. Die neuen Induktionsgeräte „KM 6349“ und „KM 6324“ sind mit weißer Glaskeramik und weißer Schrift im Display erhältlich und flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert

**03 DIE VIELFÄLTIGE** Die „Any Dish Zone“ von Samsungs 80 cm breitem „NEO“-Induktionskochfeld ist eine große Fläche auf der linken Seite. Hier kommen Töpfe und Pfannen unterschiedlichster Formen und Größen gleichzeitig unter

### KAPITEL 3 MODERN ERHITZT Was Induktionsplatten alles können sollten

Auf der Herdplatte hat in den letzten Jahren eine Revolution stattgefunden. Die jahrzehntelang verbreiteten vier Edelstahlplatten hatten schon Anfang der 70er-Jahre ausgedient. Getönte Ceranfelder waren fortan der neueste Schrei – sie brachten aber vor allem eine optische Veränderung. Der wirkliche Paukenschlag kam erst Mitte der 80er-Jahre – mit der Präsentation einer bahnbrechenden Neuheit. Es brauchte bis zur Jahrtausendwende, bis sie so günstig produziert werden konnte, dass sie für Endverbraucher erschwinglich wurde. Seither ist jede hochwertige Küche mit Induktion ausgestattet.

Die Vorteile dieser Technik sind überzeugend. Die Energie der

elektromagnetischen Spulen wird direkt auf den Boden des Kochgeschirrs übertragen, was eine besonders schnelle und energiesparende Zubereitung der Speisengewährleistet. Durch das direkte Verfahren und die kurze Reaktionszeit kommt Wasser im Vergleich zum Elektroherd mit Induktion in etwa der Hälfte der Zeit zum Kochen. Weil die Energie erst am Topf selbst in Wärme umgewandelt wird, bleibt die Kochstelle an sich kalt. Kocht die Milch über, hat das beim Induktionsherd kein stundenlanges Schrubben zur Folge. Auf der kalten Platte kann nichts einbrennen, und mit einem Wisch ist alles weg. Weil bei der Induktion nur dort Energie fließt, wo auch ein Topf steht, entfallen bei den neuen Kochstellen klar definierte Herdplatten.

**DIESES PRINZIP NUTZEN VIELE HERSTELLER** aus und bieten große XL-Induktionsflächen an, die für alle Töpfe und Pfannen passen. War das Milchkönnchen früher zu klein für die kleinste Herdplat-

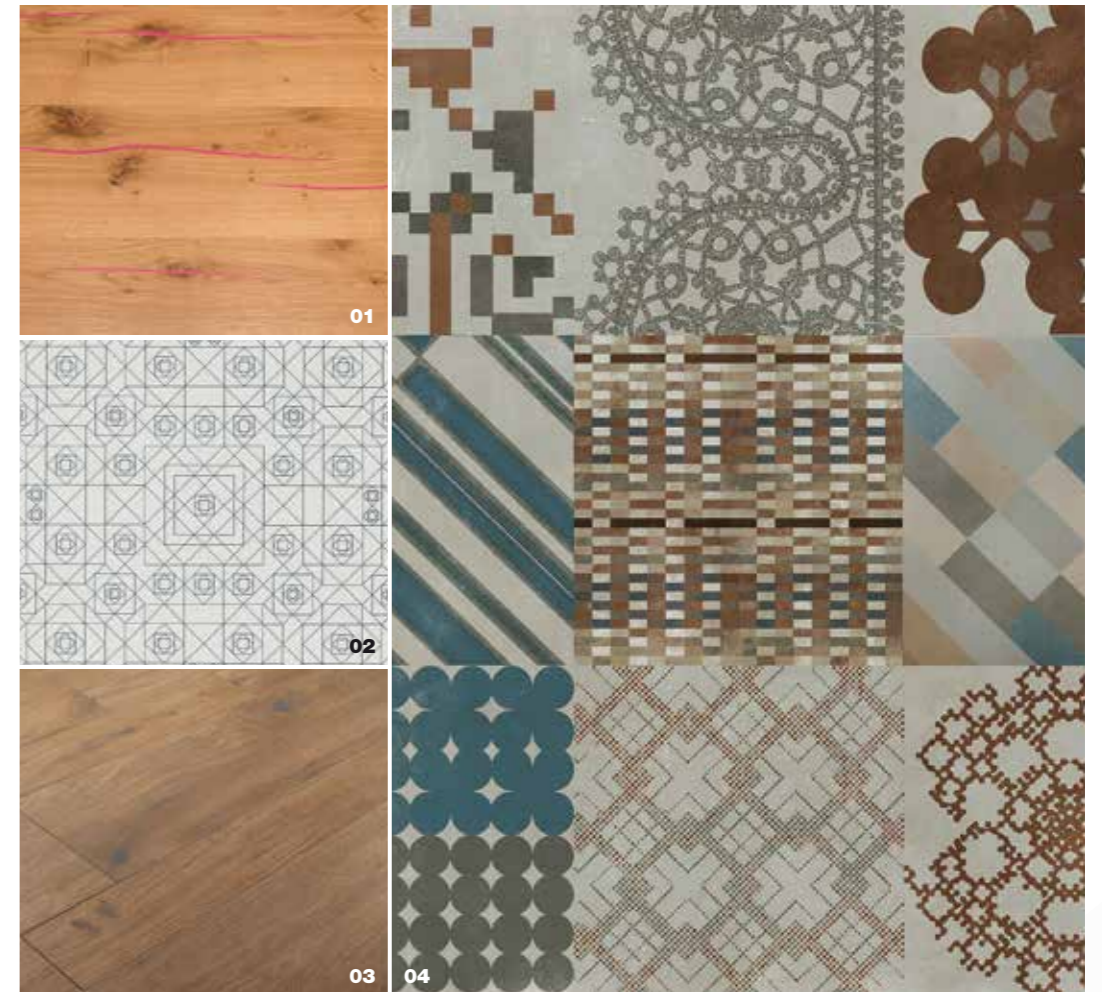
te oder der Bräter zu lang für die größte, spielen Größe und Format heute keine Rolle mehr – solange die Abmessungen im Rahmen der äußeren Herdkanten bleiben. Seit der Vorstellung der ersten Induktionsfelder wird mit dem Verfahren auf Hochtouren experimentiert. Inzwischen gibt es auch einen Teppanyaki-Grill, der nach dem Induktionsprinzip funktioniert. Auf einem 58 Zentimeter breiten Kochfeld ermöglichen zwei separat regelbare Zonen das Garen verschiedener Speisen bei unterschiedlichen Temperaturen. Modulare Herdkonzepte, die auf individuelle Kochvorlieben des Hobbygourmets eingehen, verbinden Induktionsfelder mit anderen Spezialgeräten wie Dampfgarer, Elektro-Grill, Fritteuse, Bräter oder Grillplatte. Dank ultraflacher Konstruktionen können die Induktionsfelder flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert werden. Die bisher in Schwarz verbreiteten Kochfelder gibt es inzwischen auch ganz smart in Brillantweiß.

**01 DER AKZENTUIERTE** Die Naturholzböden von Mafi haben eine geölte und offenporige Oberfläche. Flüssigkeiten werden zunächst vom Holz aufgenommen und können dann mit warmem Wasser und Seife wieder ausgewaschen werden. Ein echter Hingucker: die Serie „Eiche CC“ mit kunstvoll eingearbeiteten Rissen

**02 DER ALTERSLOSE** Die Kollektion „Frame“ von Ceramiche Refin nutzt die moderne Keramiktechnologie für ihre grafische Sprache. Diese Bodenfliesen schaffen eine geschichtsträchtige Atmosphäre. Das Muster „Geometric“ ist eine hochmoderne Interpretation antiker Dekore

**03 DER WARME „Lodge“** von Villeroy & Boch sieht aus wie Holz, besteht aber aus Feinsteinzeug. Die neuen Fliesen in Holzoptik sind besonders beliebt, weil sie widerstandsfähig und pflegeleicht sind

**04 DER TRADITIONELLE** Designerin Patricia Urquiola ließ sich für die Fliesenserie „Azulej“ für Mutina von den Mustern der portugiesischen „Azulejos“ inspirieren. Anders als die traditionellen Fliesen entstehen die Muster dieser Exemplare mithilfe eines hochmodernen digitalen Druckverfahrens



01

02

03

04

### KAPITEL 4 LEICHT GEPFLEGT Welche Böden in der Küche Arbeit sparen

Küchenböden machen ganz schön was mit. Besonders stark beansprucht wird das Funktionsdreieck Herd, Spüle und Kühlschrank, die Ansprüche an den Belag sind dementsprechend hoch. Unempfindlich und robust muss der Boden sein, hygienisch und pflegeleicht, ästhetisch und schön. Gar nicht so einfach, alle diese Anforderungen in einem Belag zu vereinen. Fliesen bekommen den Spagat hin und sind dazu in den verschiedensten Ausführungen und Formaten zu haben – von deftig-rustikal bis zu modern-hochglänzend. Wichtig ist, dass die Oberfläche so beschaffen ist, dass Flüssigkeiten wie Fett oder Rotwein nicht eindringen können. Glasierte Fliesen sind aufgrund ihrer Oberflächenstruktur in dieser Hinsicht pflegeleicht, auf ihnen lässt sich Verschüttetes mit einem Wisch

beseitigen. Wichtig bei der Auswahl des Küchenbodens ist auch, seinen Effekt auf den Raum durchzuspielen. Aufgrund seiner großen Fläche hat er einen entscheidenden Einfluss auf das Raumklima.

**OFT GEWÄHREN NATÜRLICHE MATERIALIEN** wie Sandstein einen Ausgleich zu nüchtern-minimalistischen Küchenmöbeln. Auch Muster können die Strenge einer geradlinig geschnittenen Küche auflockern. Traditionelle Ornamentik versprüht einen Hauch von mediterranem Flair. Gutes Design schafft es dabei, mithilfe moderner Interpretationen diese Muster auch für den hiesigen Gebrauch glaubhaft zu machen.

Ein neuer Trend sind Fliesen in Holzoptik. Das Feinsteinzeug hat einen überraschend authentischen Look inklusive Maserung, Rissen

und Patina. Ein Vorteil gegenüber dem Original ist die Härte des Materials, die es sehr robust und beständig macht. Entscheidend aber ist das warme Gefühl von Holz. Neben dem Bad gehört die Küche zu den wohl archaischesten Räumen im Haus. Hier fließt Wasser, steigt der Dampf aus den Töpfen, geht es um die Ernährung der Familie. Die natürliche Ästhetik von Holz rundet diese Atmosphäre ab. Selbstverständlich auch die Anmutung eines Bodens aus echtem Holz. Aber Achtung: Lackierte Oberflächen sehen nur so lange gut aus, wie die Versiegelung hält. Ist sie beschädigt, gelangt Schmutz hinein, und es entstehen Flecken. Geölte und offenporige Oberflächen dagegen nehmen den Schmutz zwar zunächst auf, er kann aber anschließend mit warmem Wasser und Seife wieder ausgewaschen werden.



01



02



03



04



05



06



07



08



09

**01 DIE ÜBERSICHTLICHE** Ordnung halten ist die Aufgabe von Schubladen und Auszügen. „Q-Box“ von Leicht macht dieses Vorhaben dank eines neuen Organisationssystems besonders übersichtlich. Ordnungselemente wie Besteck- und Moduleinsätze mit Messerblock oder Porzellandosen finden auf einer Breite von bis zu 120 cm nebeneinander Platz

**02 DIE ELEGANTE** Die Schubladenserie in schwarzem Holz von Piero Lissoni ist mit allen Boffi-Küchen kompatibel

**03, 05 + 07 DIE INDIVIDUELLE** Jeder Koch hat seinen eigenen Kopf, daher hat Alno die Kosmos-Küchenschublade „simplifying strategie“ entwickelt. Der Kunde wünscht, der Hersteller plant – jede Breite, Tiefe und Höhe ist machbar

**04 + 06 DIE VERNETZTE** Zeitgemäß ist bei der neuen Aluminium-Innenausstattung von SieMatic nicht nur ein extratiefes Kingsize-Fach, sondern auch der integrierte USB-Anschluss. So werden die mit weichem Flock ausgelegten Auszüge für Smartphone, Tablet und Co. zur Ladestation

**08 DIE MEISTERLICHE** Handwerkskunst bis in die Details der Schubladen beweist „Phoenix“ von Varenna – vom Besteckkasten bis zum Schneidebrett

**09 DAS JUSTIERBARE** Bei Bulthaups „b3“-Schubladensystem hat der Nutzer die Möglichkeit, die Schubfächer selbst einzuteilen und ohne Aufwand zu verändern

## KAPITEL 5 GUT VERSTAUT

Welche Oberflächen beim Innenleben punkten

Wer eine Küche nach ihrer Repräsentativität auswählt, braucht schicke Fronten. Wer darin kochen will, ein gut sortiertes Innenleben. Eine hochwertige Küche schenkt beiden Bereichen die gleiche Aufmerksamkeit, denn: Ordnung ist in diesem Raum so sinnvoll wie in kaum einem anderen. Oft muss es beim Kochen schnell gehen. Da hilft es, wenn die Dinge

durchdacht angeordnet sind. Damit alles schön übersichtlich präsentiert wird und Chaos gar nicht erst entsteht, haben die Küchenhersteller ihre Ordnungssysteme mittlerweile zur Perfektion getrieben.

**SCHUBLADEN UND AUSZÜGE SIND SO INDIVIDUALISIERBAR**, dass jede gewünschte Breite, Tiefe und Höhe machbar ist. Bei Material und Ver-

arbeitung stehen sie dem Außenleben dabei in nichts nach. Der beliebte Holzlook der Küchenmöbel findet im Innenleben seine Vollendung. Oft stecken in den Schubladen hochqualitative Vollholzeinsätze oder filigrane Einsätze mit ungewöhnlich dünnen Querschnitten, die mit aufwendigen Produktionstechniken hergestellt werden. Die einzelnen Fächer kön-

nen meist durch modulare Stecksysteme variabel definiert werden. Dazu gibt es spezielle Module vom Besteckeinsetz über Funktionseinsätze, etwa für Gewürze oder Weinflaschen, und herausnehmbare Küchentablets bis zum Abfallbehälter oder Allerschneider. Ultraleichte Materialien wie Aluminium mit modernen, integrierten Touch-Mechanismen erweisen sich als

ideale Werkstoffe. Sie sind leicht und robust und ermöglichen eine Verringerung des Gewichts bei hoher Belastbarkeit. Und ein bisschen Hightech darf in der Küchenschublade auch nicht fehlen: Viele Hersteller statten sie mit energiesparender LED-Beleuchtung aus. Dank USB-Anschluss wird sie außerdem zur Ladestation von Smartphone, Tablet und Co.