



Ganz in Weiss: Die Küche mit Fronten aus lackiertem MDF und Abdeckungen und Boden aus Silestone.

„Im Showroom zeigen wir Projektbeispiele von Küchenarchitektur, nicht nur Modellreihen.“

IdealesHEIM: Frau Zic, Herr Vogt, wie würden Sie Ihr Unternehmen ganz kurz umschreiben?

Sanja Zic, Roland Vogt: Wir haben 17 Mitarbeitende, planen Küchenkonzepte, wickeln Ein- und Umbauten im Küchenbereich ab und handeln mit Küchen, Einbaugeräten und Einrichtungsgegenständen.

Was ist Ihre Motivation?

Unser Ziel ist es, innovativ, mutig und kreativ zu sein. Im Vordergrund stehen immer das sinnliche Erleben (Mund-) und die Ästhetik (art).

Welche Ausbildung haben Ihre Mitarbeiter?

Bei uns arbeiten Architekten, Hochbauzeichnerinnen und Schreinerinnen. Ihre Kenntnisse sind grundlegend für Innovation und Entwicklung.

Gibt es den typischen Mundart-Kunden?

Für den typischen Mundart-Kunden ist die Küche eine Werkstatt. Hektik, Spontaneität und «Unordnung» beim Kochen gehören für ihn einfach mit dazu. Familienmitglieder und Gäste möchten auch schon mal in den Kochprozess einbezogen werden, denn der Apéro und die Zubereitung des Essens finden meistens gleichzeitig statt. Nach dem Essen soll sich die Küche mit wenigen Handgriffen in eine in den Wohnraum integrierte Skulptur verwandeln lassen, deren eigentliche Funktion möglichst nicht sichtbar ist. Vorräte, Küchengeräte und Werkzeuge verschwinden deshalb am besten hinter eigens dafür entwickelten Türen und in Schubladen.

Mit welchen Kunden arbeitet es sich am einfachsten?

Die besten Erfahrungen machen wir mit Kunden, die ihre Bedürfnisse klar formulieren. Und zwar nicht unbedingt, was formale und stilistische Anforderungen angeht, sondern eher, was ganz Grundlegendes betrifft: Ist jemand ein eher introvertierter oder ein extrovertierter Koch? Sucht er den Kontakt zu den Gästen, und gehen diese ihm beim Kochen zur Hand? Wünscht der Kunde eine möglichst grosszügige Raumgestaltung, und welche Materialien bevorzugt er?

Wie gehen Sie bei Planung, Beratung und Einbau vor?

Bei einem ersten Gespräch bitten wir unsere Kunden darum, ihre Wünsche und Bedürfnisse zu formulieren. Aufgrund dieser Aussagen finden wir heraus, welcher Küchentyp seinen

Vorstellungen am besten entspricht, und erarbeiten einen Planungsvorschlag. Die bei anderen Planern beliebten Checklisten dagegen erachten wir als keine ideale Basis, weil sie wenig Raum für das konstruktive Gespräch zwischen Planer und Kunden lassen und das gemeinsame Ausarbeiten und Konkretisieren von Ideen eher behindern. Natürlich suchen wir bei Neu- und Umbauten auch den Dialog mit den jeweiligen Architekten. Ausserdem ist die Zusammenarbeit mit unseren Partnern, den Zulieferern, Schreibern und Küchenbauern wichtig. Uns verbindet schliesslich der Anspruch, jede Küche perfekt bis ins Detail umzusetzen.

Wohin geht die Entwicklung in Sachen Küche?

Heute und sicher auch in Zukunft muss kompakter gebaut werden. Da dennoch grosszügige Raumkonzepte gewünscht sind, wird man Küche, Essplatz und Wohnraum auch weiterhin zu einem grossen Raum zusammenführen. Die geschlossene Küche wird zur Ausnahme.

Gibt es dennoch Argumente, die für geschlossene Küchen sprechen?

Selbstverständlich. Die Unordnung beim Kochen ist für Gäste und Familie nicht sichtbar, der Gastgeber kann ungestört arbeiten, und niemand hat im Ess- und Wohnbereich unter unangenehmen Küchengerüchen zu leiden. Ausserdem wird die geschlossene Küche unabhängig von der Materialisierung des Wohnbereiches geplant, der Fokus kann deshalb vermehrt auf Funktionalität und weniger auf die Materialwahl gelegt werden.

Und welches sind die Vorteile der offenen Küche?

Die Ausrichtung zu den Gästen und den Familienmitgliedern und die daraus resultierenden Kommunikationsmöglichkeiten, die Grosszügigkeit des Raumes, der grosse Gestaltungsspielraum im spannenden Kontext mit den anschliessenden Räumen (Essen, Wohnen). Es ist bei offenen Konzepten ausserdem einfacher als bei geschlossenen, das Tageslicht optimal zu nutzen.

Was sind Trends, die Sie lieber nicht mitmachen?

Auch wenn die Küche integraler Bestandteil des Wohnraumes ist, darf sie ihn nicht dominieren. Sie muss hohe ästhetische Anforderungen erfüllen und einem lange gefallen. Entwick- →

Planung Die Kunst des Küchenbaus

Welche Küche für welchen Typ? Sanja Zic und Roland Vogt von der preisgekrönten Firma Mundart Küchen erklären Küchen-Optionen anhand von Grundrissen und Materialien. Eine Grundlage für die Erörterung Ihrer Wünsche. Interview: Rebekka Kiesewetter



Mundart

Das Geschäftsleitungsmitglied **Roland Vogt** und die Architektin **Sanja Zic** sind als Küchenplaner, als Berater und im Verkauf bei Mundart Küchen tätig. Die Firma präsentiert in ihrem Showroom in Wettingen diverse Küchenlösungen, Maschinen, Geräte und ausgewählte Möbel.

www.mundart-kuechen.ch



Siegreich

Dream-Team Für einen fiktiven Kunden eine Küche zu planen, die seiner Lebenssituation und seinem Lifestyle entspricht und in die die neuste Technologie von Siemens-Geräten integriert ist, lautete die Aufgabe. Sanja Zic und Roland Vogt haben sie mit Bravour gemeistert und wurden dafür 2010 mit dem Siemens Planer Award ausgezeichnet.

„Materialien wie Edelstahl, Schiefer, Beton oder Holz gewinnen im Gebrauch an Patina und Ausstrahlung.“

→ lungen wie Lowboards (sehr niedrige Schubladenelemente), stark strukturierte Fronten, organische Formen und knallige Farben sehen wir in diesem Kontext eher als Modeerscheinung mit kurzer Lebensdauer.

Was ist aus Mundart-Sicht zu folgenden Stichworten zu sagen?

Multimedia:

Verschiedene Kommunikationsmodule, die einige Gerätehersteller im Angebot haben, werden von Mundart in relativ einfacher Form bereits heute geschätzt und genutzt. Dass etwa das Waschmaschinenprogramm auch auf dem Backofendisplay sichtbar ist, scheint uns durchaus sinnvoll. Zum Glück ist der Wunsch nach einem TV in der Küche bisher noch nicht allzu verbreitet.

Boden:

Fugenlose Beläge wirken modern und grosszügig und sind einfach zu reinigen. Gerne arbeiten wir auch mit mattem Parkett. Geölt, geschroppt oder sägeroh schafft es eine warme Atmosphäre, wirkt wohnlich und gleichzeitig modern. Um den grosszügigen Charakter offener Raumkonzepte zu unterstützen, empfehlen wir einen durchgehenden Bodenbelag für den ganzen Raum.

Wände (Beschaffenheit, Materialien):

Weissputzwände lassen die Räume grösser wirken und sind elegant und neutral. Für Küchenschilder (Spritzschutz, Rückwände) empfehlen wir – je nach Planung und Aussehen der Küche – abwaschbaren Anstrich, mattes Glas oder Edelstahl.

Angst vor Abnutzung:

Im Gespräch muss natürlich sorgfältig abgeklärt werden, ob der Kunde Abdeckungen mit Patina mag. Denn gerade bei Edelstahl, Beton, Holz, Schiefer, Sandstein oder Schiffstahl lassen sich Spuren nicht vermeiden. Diese Materialien gewinnen jedoch im Gebrauch an Ausstrahlung und werden mit den Jahren immer schöner.

Ergonomie:

Wichtig ist eine dem Kunden angepasste Arbeitshöhe. Ob jemand höhere oder niedrigere Arbeitsflächen mag, finden wir heraus, indem wir ihn die verschiedenen hohen Küchen in unserem Showroom testen lassen. Es gibt nämlich keine Formel für die ideale Arbeitshöhe. Die Fläche zwischen Spülen und Kochen bildet eine der wichtigsten Arbeitsorte in der Küche. Diese Fläche sollte nicht zu klein sein, aber Spül- und Kochbereich dürfen auch nicht zu weit voneinander entfernt liegen. Idealerweise befindet sich beides in einer kompakten Fläche. Wir achten darauf, dass die Arbeitsflächen tiefer sind als lediglich 600 Millimeter. Man muss sich dann beim Arbeiten nicht zwingend nach links oder rechts orientieren, sondern gewinnt wie eine weitere Dimension: die Tiefe. Schon geschnittene Zutaten etwa lassen sich dann einfach nach hinten schieben, die Arbeitsfläche ist für weitere Zubereitungsschritte wieder frei. Zwischen den einzelnen Arbeitszentren wie Kochen, Spülen, Kühlen/Vorrat und Backen sollten die Wege kurz sein. Spülen und Kühlen / Vorrat und Kochen und Backen sollten idealerweise räumlich in einem direkten Bezug zueinander stehen. Wenn es die Planung zulässt, wird der Stauraum für Geschirr und

Gläser so gewählt, dass derjenige, der den Tisch deckt, dem Koch nicht in die Quere kommt.

Ordnung:

Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, Geräte, Werkzeuge und Vorräte verschwinden zu lassen. So sind im Unterbau und bei Einbauten mit 60 und mehr Zentimeter Tiefe möglichst Schubladen einzuplanen, Abfallsysteme als Auszüge zu realisieren und optimale Stauraum-Ecklösungen zu schaffen.

Licht:

Grundsätzlich gilt: Das Tageslicht ist das beste Licht, das es gibt! Es muss deshalb optimal genutzt werden. Bei offenen Konzepten kann man zum Beispiel in der Küche von grossen Fenstern im Wohnraum profitieren. Unsere Lichtkonzepte erarbeiten wir in enger Zusammenarbeit mit Beleuchtungsspezialisten. Künstliche Lichtquellen sollte in der Mitte der Arbeitsfläche positioniert werden. Optimale Lichtlösungen erlauben es, mittels Lichtgruppen, Wärme des Lichtes und der Dimmbarkeit verschiedene Stimmungen zu schaffen.

Nachhaltigkeit/Umwelt:

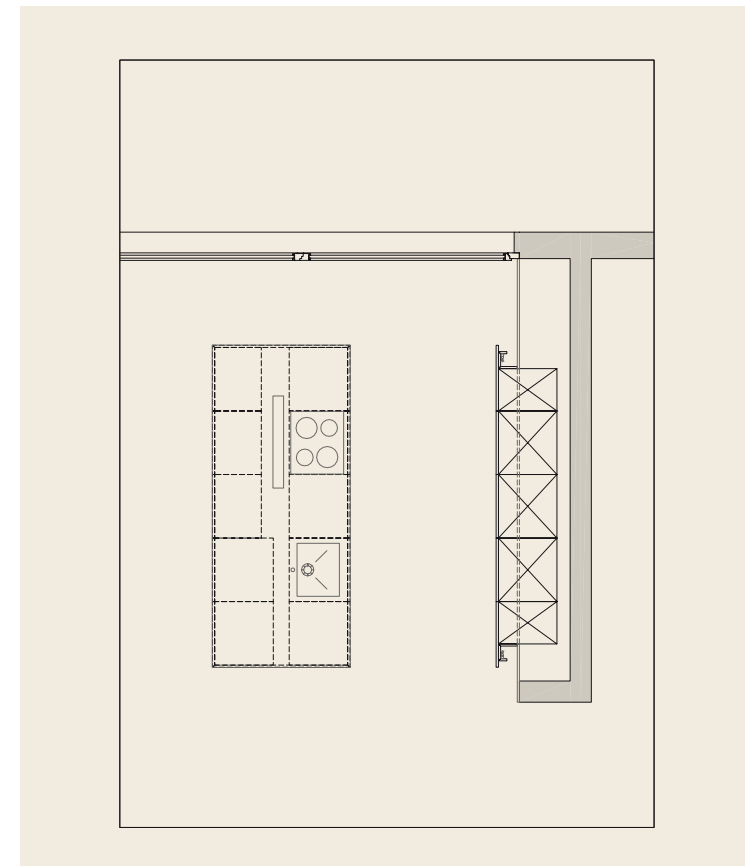
Wir verwenden gerne einheimische Hölzer oder Natursteine und Glas oder Edelstahl und empfehlen die energieeffizientesten Geräte. Um Transparenz zu schaffen, haben wir ein eigenes Label namens «Naturart» entwickelt, mit dem Geräte einfach und markenübergreifend verglichen werden können. Ausserdem bieten wir recycelbare Abdeckungsmaterialien, etwa Silestone, an. ■

Maximal reduziert

Was es nicht unbedingt braucht, gibt es in dieser Küche auch nicht. Die Geräte treten kaum in Erscheinung. «Grösstmögliche Schlichtheit für den Stil-Puristen» lautet das Motto. Abdeckung, Boden und Spülen sind im gleichen Material gefertigt. Selbst Backgeräte und Armaturen sind weiss gespritzt. Riesige Bodenplatten sind verlegt, damit möglichst wenig Fugen entstehen. Die Reinheit und die Frische des weissen Raums werden durch ein raffiniertes Lichtkonzept unterstrichen.



Fotos: Vorname Nachname



Besonderheiten des Grundrisses

Hochschrank- und Backzone und Insel sind bündig. In der Hochschrankzone lassen sich alle Geräte, Kaffeemaschine etc., verstauen. Die grifflose Fläche der Hochschränke kann auch als Projektionsfläche für Beamer genutzt werden. So wird die Küche maximal in die Wohnzone integriert. Klare Trennung bei der Aufbewahrung von Geschirr und Gläsern und Arbeitsgeräten: Koch und Helfer (Tisch decken etc.) kommen sich nicht in die Quere. Die Tiefe der Arbeitsflächen (ab 90 cm) ermöglicht es, schon Erledigtes einfach nach hinten zu schieben, um Platz fürs Weiterarbeiten zu schaffen.

MATERIALIEN

MDF lackiert

Eignet sich gut zur Harmonisierung von Oberflächen (siehe auch Küche «Beton»).

Kunststein (hier Silestone)

Charakteristik: belastbar, strapazierfähig, ohne Kapillareigenschaften. Eignung: Abdeckungen, Böden, Spülen. Pflege: pflegeleicht.

Beton

In den auskragenden und freischwebenden Elementen werden Elemente der aktuellen Architektur (Terrassenhaus etc.) aufgenommen. Als Benutzer dieser Küche mit ihrer Kompromisslosigkeit in Materialwahl und Design hatte das Mundart-Design-Team Individualisten vor Augen.



Besonderheiten des Grundrisses

Diese Küche ist nur bei offenen Grundrissen zu empfehlen. Sie sollte mindestens 5 Meter Breite und 3 Meter Tiefe haben, um ihre volle Wirkung entfalten zu können. Der Koch ist in jeder Situation zu den Gästen im Raum und zum natürlichen Licht ausgerichtet. Durch die Ab- und Versetzung von Spülenteil und Kochinsel erscheint das schwere Material leicht und anmutig. Der Dampfzug lässt sich über der Kochinsel positionieren. So kommt er einem beim Abwasch nicht in die Quere. Aufbewahrung etc. sind auf die Hochschrankpartie konzentriert und nach Funktionszonen angeordnet. Hinter dem Spülenbereich finden sich etwa Reduit, Vorrat, Besteck und Geschirr, auf der Kochseite die Backgeräte. Diese Küche muss funktional sein, sich aber im Nu in eine Skulptur verwandeln lassen, der man ihre eigentliche Funktion nicht ansieht. Ausziehbare Arbeitsflächen (Auszugstisch aus Edelstahl), Küchenmaschinen etc. lassen sich verbergen, die Schrankfläche ist homogen.

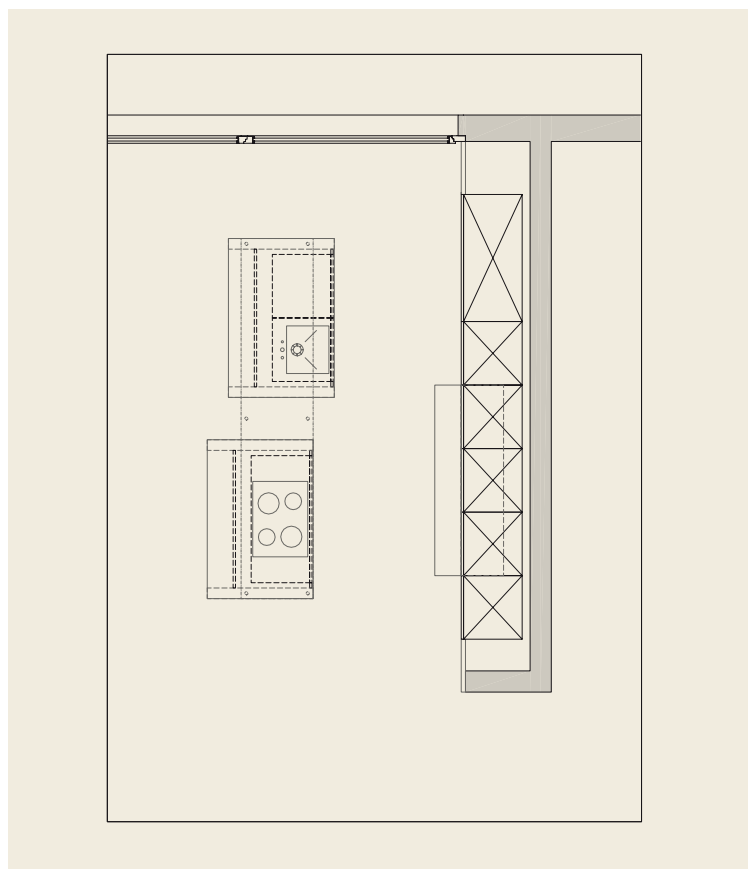
MATERIALIEN

MDF, schwarz durchgefärbt
Charakteristik: lässt sich dreidimensional verarbeiten und ist deshalb für

grifflose Küchen sehr zu empfehlen; verschiedene Oberflächenfinishes.
Eignung: für Fronten.
Reinigung: pflegeleicht.

Beton

Empfehlungen: Verwendung von echtem, «ehrlichem» Beton, nicht veredelt, nicht durchgefärbt.
Zu beachten: Tragfähigkeit des Bodens prüfen, denn für eine Küche werden 2 bis 5 Tonnen Beton verarbeitet.
Charakteristik: Kann in Struktur und Farbe ganz unterschiedlich sein, kein Beton ist gleich wie der andere. Ein Material für Idealisten, die offen sind und sich gerne überraschen lassen.
Eignung: Arbeitsflächen, Wände.
Reinigung: Wenn man das Material imprägniert, ohne die Struktur zu verändern, und mit entsprechenden Mitteln pflegt, erreicht man nach einem Jahr einen guten Dichtegrad.



Alexander Ocker ist Produktmanager Hypotheken bei Raiffeisen Schweiz in St. Gallen.

Neue Küche – eine Investition mit Mehrwert

Irgendwann ist es soweit, die Küchen-Grossgeräte müssen erneuert werden und die einstige Modefarbe der Küchenmöbel passt auch nicht mehr. Alexander Ocker, Produktmanager Hypotheken bei Raiffeisen Schweiz, erklärt, wann eine Erneuerung der Küche Sinn macht, was bei der Finanzierung zu beachten ist und wie Sie den Wert erhalten.

Nach welcher Zeitspanne macht es Sinn, eine Küche zu renovieren?

Das ist ganz verschieden und hängt nicht zuletzt von der Qualität der Küche ab. Manchmal fühlt man sich darin aber auch einfach nicht mehr wohl und will sie deshalb modernisieren. Dabei stellt sich häufig die Frage, ob man nicht gleich in eine Gesamterneuerung der Küche investieren und dabei auch die verbauten Grossgeräte ersetzen will. Denn auch Ofen, Kühlschrank, Geschirrspüler und Co. halten nicht ewig. Zudem sind neue Geräte häufig um ein Vielfaches energieeffizienter als die bestehenden.

Eine neue Küche kann teuer werden – was für Finanzierungsmöglichkeiten gibt es?

Die Sanierung bzw. Neugestaltung einer Küche kann man unter anderem über eine Hypothek finanzieren. Bei der Vergabe der Hypothek müssen die üblichen Finanzierungsregeln eingehalten werden. Ausgaben für Zinsen, Amortisationen sowie Neben- und Unterhaltskosten dürfen einen Drittel des verfügbaren Bruttoeinkommens nicht übersteigen. Die gesamte Hypothek darf maximal 80% des Verkehrswerts betragen.

Der Wert der Immobilie erhöht sich, wenn die Küche neu ist?

Eine Investition in die Küche hat natürlich einen Einfluss auf den

Wert einer Immobilie. Allerdings sollte man diesen Einfluss nicht überschätzen. Denn eine Renovierung erhöht nicht automatisch auch den Markt- bzw. Verkehrswert einer Liegenschaft. Nur wenn die Investition eine Küche bezüglich Ausbaustandard und Funktionalitäten bedeutend aufwertet, ist ein wertvermehrender Effekt möglich. Geht es hingegen mehr um den Unterhalt oder die Erneuerung bestehender Substanz, wird der Wert der Liegenschaft kaum steigen. Dafür können solche werterhaltende Massnahmen von den Steuern abgezogen werden.

Was bedeutet das für die Finanzierung des eigenen Umbaus?

Die Basis zur Berechnung der maximalen Finanzierungssumme und somit auch der benötigten Eigenmittel bei einer Hypothek ist der Verkehrswert einer Liegenschaft. Auch wenn dieser durch die erneuerte Küche ansteigt, kann man nicht davon ausgehen, dass die Bank die gesamten Sanierungskosten als wertvermehrende Investition anrechnet. Je nachdem, wie man bisher finanziert ist, muss man also auch für die Sanierung einen Teil an Eigenmitteln einbringen. Man sollte auf jeden Fall zuvor mit der Bank sprechen, welchen finanziellen Spielraum die Hypothek noch offen lässt.

Anzeige

Pinie

Pflegeleichte Materialien und der praktische Grundriss machen diesen Raum zur funktionalen Familienküche. Die an der Wand angeordneten Möbel verschmelzen mit ihrer weissen Farbe mit der ebenfalls weissen Wand, die in Holzoptik (Kunstharz-Holzimitat) gehaltene Insel, das Zentrum des Raumes, setzt sich umso stärker ab.



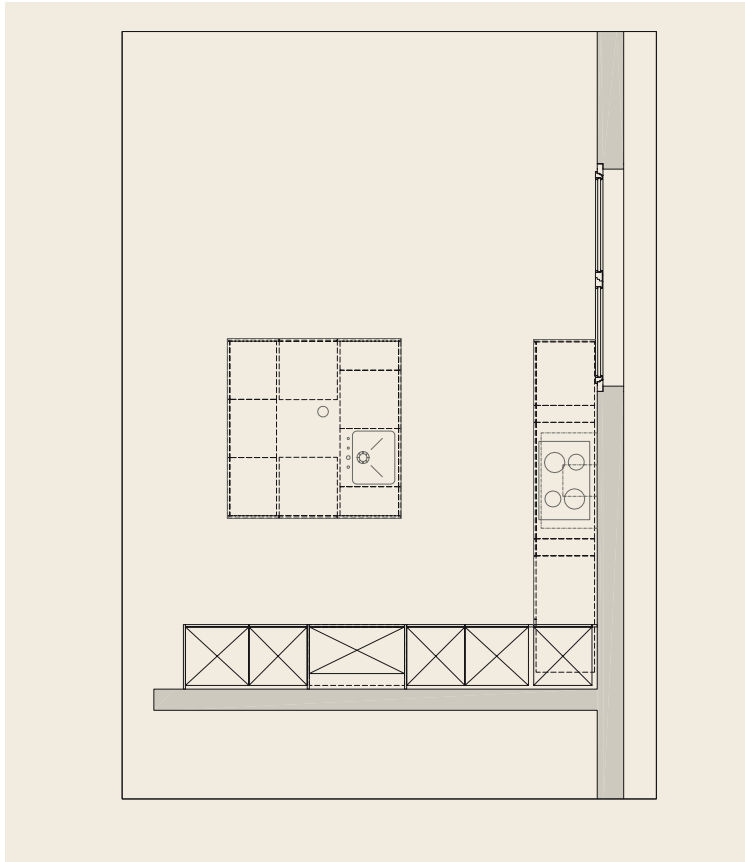
Besonderheiten des Grundrisses

Auf der prominenten Spülinsel lassen sich jene Tätigkeiten, die beim Kochen am meisten Zeit in Anspruch nehmen (Mise en place, Rüsten), verrichten. Bis vier Personen – die ganze Familie also – können dort gemeinsam arbeiten.

Texturen erhältlich, sehr widerstandsfähig.
Eignung: Fronten.
Pflege: pflegeleicht.

Naturstein (hier Granit)
Charakteristik: vielfältige Auswahl und Vielzahl von Farben.
Eignung: Böden, Abdeckung.
Pflege: pflegeleicht, keine Nachimprägung nötig.
Vorsicht bei der Verwendung von Entkalker! Er kann Ätzenspuren hinterlassen.

MATERIALIEN
Kunstharz
Charakteristik: in vielen Farben und



Medi- terran

Dieses Design hat mediterranes Flair, es bringt die Lust an Materialien zum Ausdruck, Licht wird inszeniert, die Atmosphäre wird mit originalen Le-Corbusier-Farben veredelt, die horizontale Ausrichtung erzeugt Spannung.

Diese Küche ist geeignet für Personen, die kommunikativ sind und sich beim Kochen gerne in Szene setzen.



Besonderheiten des Grundrisses

Die Insel ist vorgelagert und kommunikativ auf die Gäste ausgerichtet, diese werden in den Kochprozess einbezogen. Koch- und Spülzone sind formal und materiell voneinander abgesetzt. Herd und Backgeräte liegen beieinander, um das Spülzentrum mit zwei Spülbecken und Spülmaschine ist Stauraum für Gläser, Besteck, Geschirr und Werkzeug gruppiert. Die überdimensionalen Grössen der Arbeitsflächen sind ein stilistisches und ein funktionales Element gleichzeitig.

MATERIALIEN

Eichenholz Natur (CH)

Charakteristik: altert schön, Charakter steigt mit UV-Einflussnahme.

Eignung: Fronten.

Reinigung: einfach, Fingerspuren sind nicht sichtbar.

Mit geeigneten Mikrofaserlappen, möglichst keine Putzmittel, weil deren Rückstände mit der Zeit sichtbar werden, fakultativ: Möbelpolitur.

Handgeschliffener Chromstahl

Charakteristik: in dieser Ausführung mit handgebürsteter Oberfläche: spezieller Glanz, in dem sich das Licht spiegelt. Wird mit dem Alter schöner, Kratzer sorgen für Patina.

Eignung: perfekt im Spülbereich, da sich Spülen und Arbeitsfläche nahtlos an einem Stück realisieren lassen, auch für Fronten geeignet.

Reinigung: relativ pflegeintensiv. Für mehr Patina: Scheuermittel; für Glanz: sanftere Reinigungsmittel; Reinigung mit Kernseife gibt schönen Glanz.

Schiefer

Charakteristik: Material mit Patina, Seidenglanz.

Zu beachten: Brasilianischer ist wegen seines hohen Quarzanteils säurebeständiger als italienischer oder portugiesischer Schiefer. Absolut notwendig ist, dass der Kunde seine Platten beim Steinspezialisten vor Ort auswählt, da die Farb- und Strukturunterschiede zwischen den einzelnen Blöcken sehr unterschiedlich sind.

Eignung: Böden, Abdeckungen.

Reinigung: Wird Schiefer fachgerecht imprägniert, ist er pflegeleicht: paraffinhaltige Schmierseife und Wasser reichen. Hygienetechnisch ist Schiefer absolut unbedenklich, da sich Fettrückstände in den Kapillaren in Kontakt mit Sauerstoff schnell kristallisieren.

