

Expertentipp: Neue Küchenwelt

Die Küche ist eine emotionalisierte Werkstatt geworden.

Nicht nur, dass hier wesentlichste Dinge passieren – hier wird für unser Wohl und Gesundheit gearbeitet – die Küche ist auch noch der zentralste Punkt in der neuen Raumplanung geworden.

Der Standort und die Öffnung der Küche hin zum Ess- und Wohnbereich haben der Tätigkeit einen neuen Namen gegeben. „Kommunikatives Kochen“ hat in unsere Gemeinschaften Einzug gehalten. Der Kochplatz wird ins direkte Wohngeschehen der Familie eingebunden. Der Herd und somit gewissermaßen die „Feuerstelle“ nimmt einen unmittelbaren und beherrschenden Platz ein.

Dabei ist dieser Platz mit seinen Produkten zu einem gestalterischen sowie funktionalen Highlight aufgestiegen.

Nicht, dass die Küchen auf den alten Höfen, Klöstern und Landhäusern unfunktional gewesen wären. Auch hier wurde auf Arbeitsplatzoptimierung großer Wert gelegt. Die praktisch-funktionale Seite wie die Warmwassererzeugung über den alten holzbetriebenen Kochstätten sei erwähnt.

Unser Küche hat sich im gleichen Umfang wie unsere bewusster Ernährung und unser Speiseplan geändert. Der soziale Stellenwert des gemeinsamen Bereiten der Mahlzeit, sei es im Kreise von Freunden oder mit und für die Familie, hat diesen Platz ins Zentrum zurück gebracht.

Kochen, Essen und Wohnen, das ist der neue Trend. Vor einigen Jahren noch als Konzept weniger Opinionleader eingestuft, hat dies einen reizvollen Einzug in unsere Wohnlandschaft erlebt. Und das in einer noch nie da gewesenen Größe, sowie in einer unglaublich ausgereiften funktionalen, emotionalen und aufgeräumten Form. Neue Sachlichkeit in seiner kubischsten Form ist einfach bestechend.

Beste Organisation

Die Schubladenorganisation und somit das Unterbringen des „Werkzeugs“ hat dabei ebenso eine Perfektion erlebt, wie das Verstauen anderer Gerätschaften, wie Herd und Kühlschrank.

Ausschwenkbare Arbeitsboards, welche die Küche für die Zeit des Benutzens wesentlich vergrößern und in „eingefahrenem“ Zustand den Herd überdecken, wa-



Innenarchitekt Mag. Johannes Karl
Foto: Pia Karl

ren auch auf dem letzten „catwalk“ der Möbelwelt in Mailand zu sehen.

Bei der Materialität steht Chrom-Nickel-Stahl gebürstet im Vordergrund sowie farbiges Glas als Deko bis hin zur kompletten Glasküche. Alles ist drin und das in einer Detail- und Organisationsraffinesse, die wirklich bis ins Kleinste besticht.

Mann und Frau sind sicherlich gleichermaßen fasziniert von dieser neuen Kochwelt, die auch wieder neue raffinierte Gerichte entstehen lassen werden.

Gibt es etwas Netteres als für seine Liebsten und seine Freunde zu kochen und dabei mitten im Geschehen zu stehen und eigentlich somit das Zentrum zu bilden?

Bei all den neuen Gegebenheiten kommt einem das Kochen spielerisch und mit Vergnügen garniert vor.

Dabei drängt sich die Frage auf, ob das der Beginn des neuen „Biedermeiertums“ darstellt – alles zu Hause und im Kreise seiner ausgewählten Freunde zu erleben oder ist es schlichte „Konsumverweigerung“ der immer ausgefallener werdenden Haute Cuisine gegenüber – im Sinne von Alexander von Schönburg.



Foto: djd/electrolux