

KURZE ARBEITSWEGE – DAS war einer der zentralen Wünsche der Bauherrschaft.



Die Küche als Statement

Daniel Urben vom Büro «mpp architekten» entwarf einen Neubau, der von puristischen Materialien lebt. Die Küche platzierte er als dunklen Kubus im offenen Wohnraum.

Interview FLURINA DECASPER

Fotos SCHNEEBELI

Herr Urben, wie gehen Sie die Küchenplanung an, wenn Sie ein Einfamilienhaus entwerfen?

Grundsätzlich lege ich zuerst gemeinsam mit der Bauherrschaft fest, wo im Haus die Küche platziert werden soll. Danach gehe ich mit den Kunden zum Küchenbauer. Er ist der Spezialist und weiss noch genauer als ich, worauf man bei der Küchenplanung achten muss.

Aber das Ganze muss optisch sicher auch ins architektonische Gesamtkonzept passen?

Natürlich. Genau wie die Architektursprache des Hauses an sich, ist auch der Stil der Küche sehr individuell. Und meine Aufgabe als Architekt ist es, dafür zu sorgen, dass die Küche zu einem harmonischen Teil des Gesamtkonzepts wird. Sie muss auf den

Charakter des Baus abgestimmt sein. Ich entwerfe in der Regel Häuser mit klaren Formen – schnörkellos und kubisch. Dementsprechend reduziert und geradlinig sind auch die Küchen.

Wie würden Sie dieses konkrete Bauprojekt in wenigen Sätzen beschreiben?

Das Haus ist ein Ersatzbau für einen Stall. Die unkomplizierte Schlichtheit des rustikalen alten Gebäudes nutzten wir als Grundidee für den Neubau. So ist eine reduzierte, unifarbene Box mit Satteldach und ohne Vordächer entstanden. Innen setzten wir auf wenige Materialien, auf Sichtbeton für die Aussenwände und helles Tannenholz für die Böden. Beides strahlt etwas Einfaches, Rohes aus.

Wie passt die Küche in dieses Gesamtkonzept?

Genau wie das Gebäude hat sie geometrischen, reduzierten Charakter. Bewusst wurde sie wie eine Art Möbelstück in den Bau hinein gestellt und bildet so in gewisser Weise ein architektonisches Statement innerhalb der Architektur. Natürlich setzten wir auch hier auf wenige Materialien – die Chromstahl-arbeitsfläche wurde mit Fronten in Anthrazit ergänzt. Die Geradlinigkeit wird durch die grifflosen Fronten verstärkt. Umgesetzt wurde sie von der Firma Schneebeli.

Was war der Bauherrschaft wichtig?

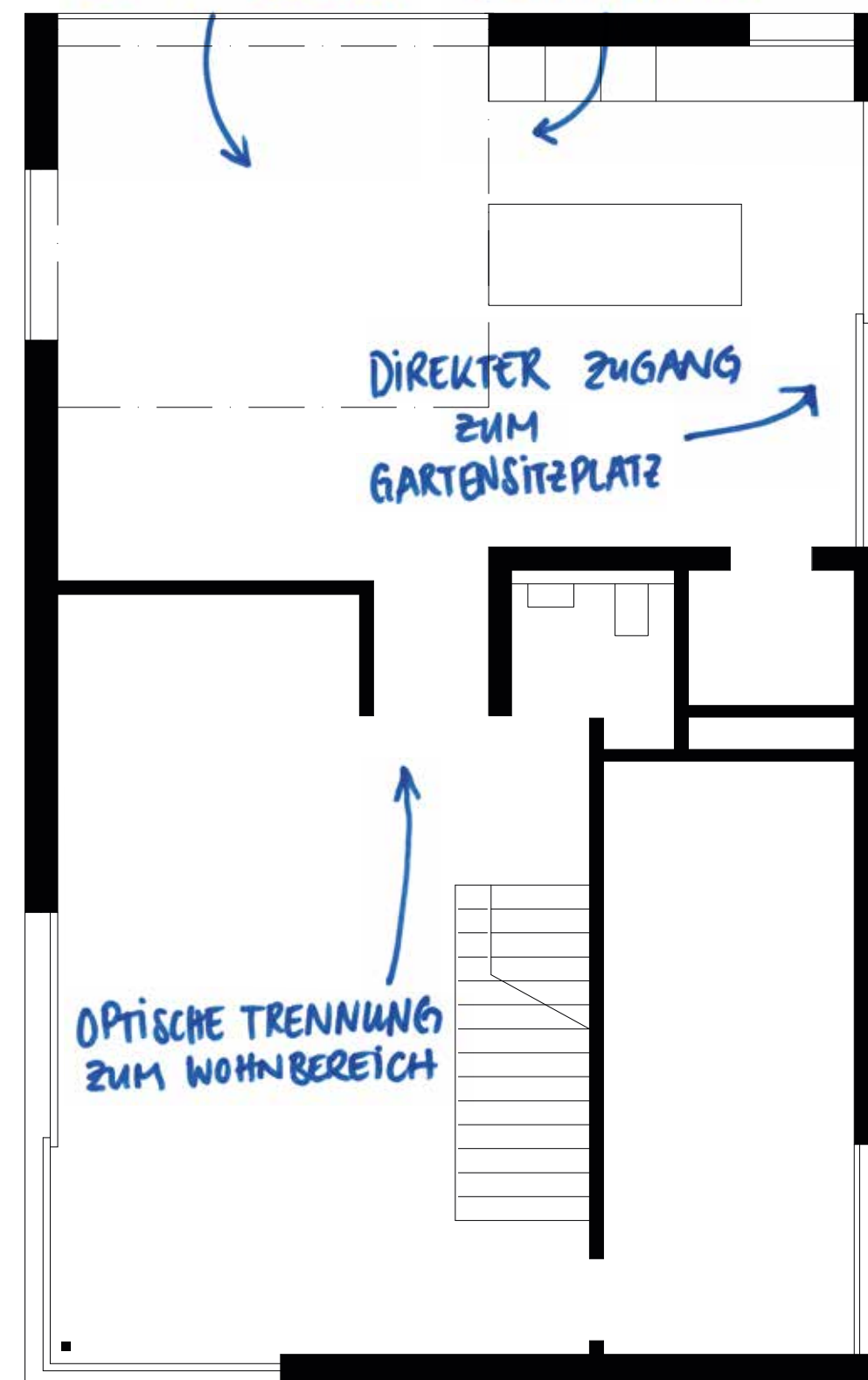
Die Arbeitswege sollten kurz sein – Spüle, Herd und Arbeitsfläche aus Gründen der Ergonomie möglichst nahe beieinander liegen. Aber auch die offene Grundrissgestaltung und der damit einhergehende fließende Übergang zwischen Koch- und Wohnbereich war ein zentraler Wunsch. Diese Anforderungen galt es für mich als Architekt in den Grundrissentwurf einfließen zu lassen. Die Detailplanung der Küche überliess ich aber natürlich den Experten von Schneebeli.

Warum haben Sie die Küche genau hier platziert?

Das hat mit den Orientierungsachsen im Haus zu tun. Die Morgensonne scheint auf die grosse Terrasse, die von der Küche aus direkt erreichbar sein sollte. Schliesslich macht es Sinn, wenn man Getränke, Geschirr und Co. schnell und ohne Umwege auf den Gartensitzplatz bringen kann. Und auf der anderen Seite der Kochzone wurde ein zweigeschossiger Luftraum eingeplant, der dem Geschoss Leichtigkeit verleiht. Hier planten wir den Essbereich ein.

DIE KÜCHE NIMMT MEIST EINE zentrale Rolle ein bei der Hausplanung – auch wenn sie nicht direkt im Zentrum platziert wird.

ZWEIFESCHOSSIGER LUFTRAUM FÜR DEN ESSBEREICH
KURZE WEGE ZWISCHEN SPÜLE, HERD + HOCHSCHRÄNKEN



«MEIN TIPP FÜR DIE PLANUNG DER EIGENEN KÜCHE? SUCHEN SIE SICH EINEN WIRKLICH GUTEN KÜCHENPLANER!»



DER KUBISCHE KÜCHE ist ein architektonisches Statement innerhalb der Architektur.

Gehen wir ins Detail:

Welche Materialien machen die Küche aus?

Die Arbeitsfläche besteht aus gebürstetem Chromstahl, der sehr hygienisch ist und optimal zum reduzierten Stil des Hauses passt. Ausserdem setzt er einen technisch anmutenden Kontrast zum eher rustikalen Boden. Die Schrankkorpusse wurden aus beschichtetem Melaminharz gefertigt, und die MDF-Fronten wurden deckend halbmatt lackiert in dunklem Anthrazit.

Und wie siehts mit den eingebauten Produkten und Geräten aus?

Die Armatur «Perla» von Eisinger passt sich dank ihrer Formensprache sowie der matten Oberfläche elegant ins Gesamtbild ein. Bei den Geräten fiel die Wahl auf Steamer und Backofen von Siemens, die genau wie der Kühlschrank in die Hochschrankfront integriert wurden. Dazu kommen im Bereich der Kochinsel ein flächenbündig eingebauter Siemens-Glaskeramikherd und eine Insel-Umlufthaube von Wesco. Die Küchenplaner von Schneebeili haben die Bauherrschaft diesbezüglich beraten.

Wie haben Sie die Beleuchtung gelöst?

Es wurden Downlights direkt in die Decke einbetoniert. Dabei war zu bedenken, dass die Spots insbesondere die Hauptarbeitsorte der Küche optimal ausleuchten. Gleichzeitig wollten wir keine sichtbaren Leuchten platzieren – das hätte nicht ins Gesamtkonzept gepasst.

Was raten Sie Bauherren, die gerade ihre Küche planen?

Das Allerwichtigste ist, einen guten Küchenbauer auszusuchen und diesem dann zu vertrauen. Praktisch ist es natürlich, wenn man irgendwo eine Küche gesehen hat, die genau den eigenen Vorstellungen entspricht. Aber das ist ja nicht immer der Fall. Darum ist es sinnvoll, sich bei Freunden und Verwandten umzuhören, die selbst gebaut haben.

Vielleicht war ja jemand vom eigenen Küchenbauer absolut begeistert. Ansonsten verlässt man sich am besten auf die Beratung des Architekten, da dieser in vielen Fällen schon mit verschiedenen Küchenbauern zusammengearbeitet hat. Mit der Firma Schneebeili, die für diese Küche hier zuständig war, haben wir sehr gute Erfahrungen gemacht. □

Die meisten modernen Küchen werden mit einer Insellösung umgesetzt. Sie bildet eine optische Grenze zum Wohnraum und dient gleichzeitig als

verbindendes Element zwischen den verschiedenen Bereichen. Hier bringt der Holzboden Wärme in die puristischen Räume. «Bei diesem Haus wurde das

Holz sogar bis ins Bad gezogen. Das kann man sich ruhig trauen. Bei einem Naturmaterial darf man ja sehen, dass es lebt», so der Architekt.