

# traumhaus

MÄRZ | APRIL 2020

DAS SCHWEIZER MAGAZIN FÜR PLANEN, BAUEN, WOHNEN

CHF 9,50

VISIONÄR

## HAUSRUNDGANG

Vier Reportagen über charakterstarke Bauten, bei denen die inneren Werte mit der Architektur spielen.

INNOVATIV

## KÜCHE

Von realisierten Kochlandschaften, Expertentipps und den Neuheiten auf dem Markt – die Küche im Fokus.

TRENDIG

## GARTENMÖBEL

Frische Impulse für das Freiluftwohzimmer und eine Anleitung bei der Wahl von Outdoor-Böden.

**INTERIOR**  
IDEEN FÜR DAS  
WOHN- UND  
SCHLAFZIMMER





# KOCHEN MIT BLICK AUF DEN TITLIS

Fran und Doug haben wohl den letzten Flecken Bauland in Engelberg entdeckt und hier zum vierten Mal den Traum vom Eigenheim realisiert. Die Küche spielte dabei eine zentrale Rolle.

TEXT DONIKA GJELOSHI FOTOS TANYA HASLER



Mit Brunner Küchen haben Fran und Doug ihre Traumküche realisiert. Sie ist eine Werkstatt für alle möglichen Spezialitäten, vom asiatischen Wokgericht bis zum Truthahn an Thanksgiving.



Wer zum ersten Mal baut, wird vermutlich etwas finden, das man im Nachhinein hätte besser machen können. Doch wer zum vierten Mal baut, so wie Fran und Doug, der kann sich wohl unter den Experten wähen. Zumindest weiss man, was man braucht und worauf man nicht verzichten möchte, sodass man sicher sein kann, dass das Ergebnis keine Wünsche offenlässt.

«In der Küche spielte sich schon immer unser Familienleben ab», erzählt Doug und zeigt Fotos, die das belegen. Mit den Aufnahmen will er aber vielmehr ausdrücken, wie sie aus ihren Erfahrungen gelernt haben: Die erste Küche (in Baselland) war sehr kompakt. Durch wenig Ablagefläche und Stauraum sah sie auch immer unordentlich aus. Die zweite Küche (in Neuenburg) hatte zu hohe Hochschränke, die sich für Fran als unpraktisch erwiesen. Im dritten Eigenheim (in Hergiswil) wurde beiden klar, dass sie ein Abluftsystem einem Umluftsystem vorziehen würden und dass Parkett in der Küche ihnen zwar gefiel, sie aber die Pflege zu anstrengend empfanden. Allen vor-

gängigen Küchen gemein war die Kochinsel. Dieses Element wollten die leidenschaftlichen Hobbyköche unbedingt beibehalten. «In der Küche wollen wir in Gesellschaft sein und mit unseren Gästen kommunizieren», erklärt Fran. So war von Anfang an klar, dass die Küche offen zum Wohnzimmer und Essbereich stehen musste. Und weil die Aussicht auf die Gipfel der Alpen in Engelberg so schön ist, ist die Kochinsel auf diese ausgerichtet. Gemeinsam mit Brunner Küchen haben sie das Konzept ausgearbeitet, wobei das Paar durch dieses Magazin auf den Küchenbauer gestossen ist. Dessen Stil habe ihnen auf Anhieb gefallen. Die Planungsphase beschreibt Doug als Prozess und schönes Erlebnis. Schritt für Schritt habe ihre Vision reale Formen angenommen. «Es hat uns Spass gemacht, und wir haben sogar alle Mitarbeiter von der Produktion kennengelernt.»

Auf einer Fläche von rund 22 Quadratmetern ist die Küche gross genug, um in Gesellschaft zu kochen. Allein die 5,5 Meter lange Kochinsel bietet viel Stauraum und Arbeitsfläche. Auch auf die Ergonomie

## «In der Küche spielte sich schon immer unser Familienleben ab.»

Doug, Bauherr

Wie aus einem Guss wirken die Abdeckung und das Waschbecken. Die Hochschränke mit Klappsystem lassen sich per Knopfdruck schliessen. Das freut besonders die Bauherrin.



Beim Druckdampfgerät und bei der Kaffeemaschine setzte die Bauherrschaft auf die Marke Miele.



Diese Küche punktet mit viel Stauraum und Profigeräten. Ihre Grösse lässt zu, dass man auch sehr gut zu zweit kochen kann.

wurde viel Wert gelegt. So sind beispielsweise die Hochschränke mit einem motorisierten Öffnungssystem ausgestattet. In ästhetischer Hinsicht vermag die neue Kochlandschaft ebenso zu überzeugen – geradlinig, zeitlos elegant in Schwarz. «Die dunklen Fronten als Kontrast zum hellen Holz im Raum waren ein Vorschlag von unserem Küchenplaner», erzählt Doug. Mittels 3-D-Visualisierung, die Fran für das ganze Haus selbst erstellt hatte, haben sie verschiedene Farben ausprobiert. Die dunkle Farbe gefiel dem Paar wirklich gut. Der Plattenboden in Holzoptik nimmt den Farbton der Decke auf und lässt damit die Küche in den Vordergrund treten. Der Tisch aus Kirschbaumholz war ebenso eine Idee von Brunner Küchen. Das Holz wurde denn auch für das Innenleben der Hochschränke verwendet, um eine gestalterische Brücke zu schlagen.

### KOCHEN WIE DIE PROFIS

Mit welchen Geräten die neue Küche ausgestattet sein sollte, wussten Fran und Doug ganz genau. «Wir haben zufällig während der Ferien in der Toskana jemanden kennengelernt, der seine Küche umbauen liess. Es war eine Chromstahlküche mit Profigeräten von Electrolux.» Zurück in der Schweiz besuchten sie also die Ausstellung für Küchengeräte in Sursee und erfuhren von der neuen Linie «Grand Cuisine». Das sind Profigeräte mit einfacher Handhabung für den privaten Gebrauch. Vom Induktionsherd über die Wokmulde, den Teppanyaki und das Vakuumsystem bis zum Blast Chiller ist alles dabei, was

das Herz eines jeden Kochs begehrt. «Der Kombi-Ofen hat perfekt Platz für einen grossen Truthahn. Ein Truthahn zu Thanksgiving hat für mich als Kanadier Tradition.» «Er ist auch ideal, um Tiefgekühltes schonend aufzubacken», ergänzt Fran. Der Drucksteamer und die Kaffeemaschine sind von Miele, das Foodcenter ist von Gaggenau. Die vielen Geräte gaben wenig Spielraum bei der Anordnung. Dennoch sind sie so platziert, dass die Abläufe in der Küche möglichst effizient stattfinden können und man sich dabei nicht gegenseitig im Weg steht. Eine Besonderheit bei dieser Küche ist, dass der Dampfzug von Wesco zwar elegant in der Ablage integriert ist, aber mit Abluft funktioniert. Der Kamin verläuft unter dem Boden zum Technikraum hinter der Küche und dort der Decke entlang bis zum Rücken des Hauses am Hang. «Das war eine knifflige Angelegenheit», erinnert sich Doug. Mithilfe der Architektin Petra Engelberger und des Küchenplaners von Brunner Küchen habe schliesslich alles wunderbar geklappt.

Die lösungsorientierte Zusammenarbeit haben die Bauherren insgesamt geschätzt. «Wir wollten zuerst eine Rückwand mit strukturiertem Spiegel», erklärt Fran, «das wäre aber nur mit zwei Glasplatten machbar gewesen. Deshalb hat Brunner Küchen mit dem Hersteller eine Alternative vorgeschlagen: Floatglas mit einer Folie, welche die gewünschte Struktur nachempfunden. Das gefällt uns super.» Als Ingenieure waren Fran und Doug von der präzisen Fertigung beeindruckt. Diese drückt sich beispielsweise in der acht Millimeter starken Chromnickelstahl-Abdeckung aus. Sie ist perfekt >>





Die schöne Aussicht auf den Titlis lässt sich auch während des Kochens geniessen.



Gut organisiert – für das Gewürz hielt Brunner Küchen eine besondere Überraschung für die leidenschaftlichen Hobbyköche bereit.

abgestimmt auf die Masse der Unterbaumöbel und der Geräte und schafft einen fließenden Übergang zum Waschbecken von Suter.

### SICHTBARES UND UNSICHTBARES

LED-Lichtleisten über den Hochschränken und der Arbeitsplatte sowie elegante Pendelleuchten von Occhio machen das Lichtkonzept aus. Sie spenden direktes Licht, wo es zum Kochen gebraucht wird, und indirektes Licht für das Ambiente beim Essen. Der Tisch neben der Kochinsel reicht selbstverständlich für das Paar. Doch wenn es Gäste erwartet, dann verwandelt sich der Billardtisch neben der Sofalandschaft in eine grosse Tafel mit gemütlichen Sitzbänken.

Die Bauherren haben noch ein weiteres offenes Geheimnis: Auch wenn es so scheint, dass diese Küche komplett ist und Platz für alles bietet, was ein Zweipersonenhaushalt braucht, so wird sie durch einen ebenso grossen Vorratsraum ergänzt. Dieser ist gekühlt und beherbergt nebst den gut sortierten Vorräten zwei Tiefkühler, kleine Küchengeräte, Kochbücher und natürlich den Wein. «Das ist sozusagen unsere zweite Küche», sagt Doug.

Fran und Doug kochen fast jeden Abend. «Wenn wir in ein Restaurant essen gehen, versuchen wir, die Gerichte zu Hause nachzukochen», erzählt Doug, «zwar nicht immer mit Erfolg, aber wir notieren uns jeweils, was wir beim nächsten Mal besser machen könnten.» ✧