

# «Den Unerfahrenen hilft die Technik»

**Die Optik spielt selbst bei den Küchengeräten eine immer grössere Rolle. Küchenbauer Gerd Stuber verrät, warum die Wahl der Küchengeräte trotzdem gut überlegt sein will.**

Interview: Kirsten Höttermann

## Welchen Stellenwert hat die Gerätewahl bei der Küchenplanung?

Neben dem Design und dem Layout ist es sehr wichtig, die Must-haves in puncto Technik zu definieren. Die Frage nach den Geräten muss bereits sehr früh, zu Beginn der Planungsphase, gestellt und beantwortet werden. Dabei geht es noch gar nicht um die Marken, die der Kunde vielleicht möchte, sondern allein darum, welche bzw. wie viele Geräte in die neue Küche Einzug halten sollen. Wird es neben dem Herd einen Steamer geben, ist eine Vakuumschublade gewünscht oder ein Temperierschrank für den Weinvorrat? Erst wenn der Planer über diese Einzelheiten informiert ist, kann er einen Layoutvorschlag für die neue Küche vorlegen. Die Geräte entscheiden beispielsweise, wie viele Hochschränke nötig sind. Auch die Planung der Anschlüsse richtet sich danach. Elektro-, Wasser-, eventuell sogar Gasleitungen müssen an den entsprechenden Orten verlegt werden.

## Wissen Ihre Kunden in der Regel genau, was sie wollen, oder ist das Thema sehr beratungsintensiv?

Das ist ganz unterschiedlich. Generell lässt sich sagen, dass die Leute heutzutage besser informiert sind als noch vor ein paar Jahren. Sie haben sich im Internet angeschaut, was der Markt an Neuheiten so bietet, und erwarten von uns dann die entsprechende Beratungssicherheit. Küchengeräte können heute immer mehr, das steigert auch die Intensität der Beratung. Viele haben ihre neue Küche bereits im Kopf, sie vermitteln uns ihre Vorstellungen über Bilder aus Magazinen. Das Design der Geräte spielt dabei eine immer grössere Rolle. In einer bestimmten Preisklasse sind sich die technischen Details ja oft sehr ähnlich, da entscheidet dann vielleicht die Farbe, welche Gerätemarke es letztendlich sein soll oder einfach ein Knopf. Manche wollen ein Gerät, weil ihre Mutter bereits damit gekocht und gute Erfahrungen gemacht hat. Wenn jemand vertiefend mit dem Thema auseinandersetzen möchte, kann er zu den entsprechenden Herstellern gehen. Die meisten bieten mittlerweile Kochkurse an, in denen man die Geräte einfach selbst ausprobieren kann.

*Gerd Stuber und sein Bruder Roger sind Geschäftsführer der Stuber Team AG in Rotkreuz. Das Unternehmen hat 2015 den Fachjurypreis für die schönste Küche der Schweiz gewonnen. Der Branchenverband «küche schweiz» zeichnet mit dem «Swiss Kitchen Award» alle zwei Jahre hervorragende Leistungen im Schweizer Küchenbau aus.*

**Stuber Team AG**  
6343 Rotkreuz  
Tel. 041 799 87 00  
[www.stuberteam.ch](http://www.stuberteam.ch)



## Auf was ist bei der Wahl neuer Küchengeräte zu achten?

Jeder sollte seine Bedürfnisse analysieren und sich fragen, was er wirklich braucht. Ein guter Koch mit viel Erfahrung braucht in der Regel Kochgeräte mit weniger Technik. Er will keinen Ofen, der ihm sagt, wann das Fleisch gar ist. Den Unerfahrenen hingegen hilft die Technik. Sie führt zu schnellen Erfolgen und steigert die Lust am Kochen.

Bei den Kühlgeräten sollte man sein Einkaufsverhalten hinterfragen. Und natürlich die Energieeffizienz. Prinzipiell sollte jeder nachfragen, wenn er etwas nicht kennt. Ein Steamer beispielsweise ist fast jedem Schweizer ein Begriff. Doch viele wissen nicht, was das Gerät alles kann. Doch erst wer es genau weiss, kann sagen, ob er zum Beispiel zusätzlich noch eine Mikrowelle benötigt.

## Wie viel Küchentechnik braucht man heute?

Das ist eine Frage, die man nur schwer beantworten kann. Manche Geräte gehören natürlich einfach in eine Küche. Auch wer nicht kocht, sollte einen Herd besitzen. Vielleicht kann es dann allerdings ein günstigeres Modell sein? Von Zusatzgeräten wie Wok oder Teppanyaki sind meist Männer begeistert. Ob man sie zwingend braucht? Sicher nicht, aber wer viel im Wok kocht, wird hier nur allzu gern widersprechen. Was wir brauchen und was wir wollen sind eben zwei unterschiedliche Dinge. Die Küche ist mittlerweile ein Lifestyleprodukt. Wir haben Geräte wie z.B. eine Wärmeschublade bereits einzig aus Symmetriegründen geplant und in manchen Fällen hätte der Steamer sicher auch mit dem kleineren Ofen kombiniert werden können.

## Wie kann man umweltschonend planen?

Die Elektrogeräte sind heute alle bestimmten Energieeffizienzklassen zugeordnet. Wer Energie sparen will, kann auf die Effizienzklassen achten. Potential gibt es vor allem bei Kühlgeräten und beim Geschirrspüler. Ein Gerät der Klasse A+++ ist zwar etwas teurer, zahlt sich aber schnell aus. Einzelgeräte wie Foodcenter zählen häufig zu den Energiefressern. Heute kann man grosse Vorräte effizienter mit Einbaugeräten kühlen. Selbst die Eiswürfelmaschine gibt es als Einbaugerät. Beim Geschirrspüler sollte man sich unbedingt für ein Gerät mit Kurzfunktion entscheiden. Die meisten Menschen brauchen keine 20 Spülprogramme, aber sie brauchen eins, was in kurzer Zeit nur leicht verschmutzte Gläser oder Teller reinigt.

## Was muss bei der Wahl von Armatur und Spülbecken bedacht werden?

Dass die richtige Armatur Wasser und Energie sparen kann, wissen die wenigsten. Wir informieren über die einzelnen Besonderheiten. Ob man eine ausziehbare Brause braucht oder nicht, muss jeder für sich entscheiden. Auch hier gehen viele nach dem Design.

Beim Spülbecken empfehle ich persönlich immer Edelstahl. Schliesslich ist die Küche eine Werkstatt! Und Edelstahl ist ein unempfindliches, gutes Material. Wichtig ist die Grösse des Beckens: Ein Backblech sollte problemlos hineinpassen. Auf den Ausguss kann man meiner Meinung nach verzichten. Er ist sehr platzintensiv und wird häufig nur für Putzlappen und Bürste genutzt. Dafür gibt es heute andere Lösungen. Ein zweites Becken braucht man im Zeitalter der Spülmaschine praktisch nicht mehr.

## Immer mehr Leute entscheiden sich für einen Kochfeldabzug. Sind Abzugshauben bald passé?

Ich sage es mal so, hier zeigt sich, was Werbung erreichen kann. Seitdem ganz intensiv für Tischlüfter geworben wird, erkundigt sich jeder danach. Sicher kommt ein Tischlüfter der modernen Architektur entgegen. Meine Meinung: Der Tischlüfter wird den Abzug im Oberschrank nicht ersetzen. In der Mietwohnung wird er die erste Wahl bleiben. Der freihängenden Haube jedoch macht der Tischlüfter immer mehr Konkurrenz. Viele Hauben kommunizieren heute automatisch mit der Kochstelle. Wir empfehlen, darauf zu achten. Hier macht Küchentechnik sehr viel Sinn!