

traumhaus

Das Schweizer Magazin für Planen, Bauen, Wohnen

Grünes Glück

*Wohngärten zum Geniessen
Möbel zum Verweilen*

Küchentrends

*Moderne Planung
Neue Produkte*

Sonnenseiten

*Häuser mit Blick auf den Lago Maggiore, den
Neuenburgersee und das Naherholungsgebiet Ägelsee*



Neue Frische für den Altbau

1



2



3

- 1** | Der grosse Kühlschrank mit Eisspender und die Backöfen sind im Durchgangsbereich wie unter einer Brücke angesiedelt.
- 2** | Die Edelstahl-Abdeckung und die Spüle, beides von Franke, sowie die Armatur von Quooker bilden eine Einheit. Das Kochfeld von Bora fügt sich flächenbündig ein.
- 3** | Anstelle einer Vorratskammer mit Tür gibt es einen Durchgang zwischen Koch- und Vorbereitungszonen.

>>

In diesem Einfamilienhaus in Langenthal im Kanton Bern wurden Wände aufgebrochen, um Platz für das moderne Leben zu schaffen.

Text Donika Gjeloshi Fotos André Herger

Wie es für Altbauten üblich ist, war auch bei dieser Liegenschaft in Langenthal die Küche eine geschlossene Kochwerkstatt. Esszimmer und Wohnzimmer waren ebenfalls voneinander getrennt. Aus den drei separaten Zimmern sollte ein grosser Raum entstehen, der den modernen Wohnbedürfnissen gerecht wird.

Im Zuge des Umbaus wurden die Trennwände aufgebrochen und der Plattenboden bei der Küche durch Holz ersetzt. Die Verlegeart knüpft dabei an das Muster des bestehenden Parkettbodens an, um den Altbaucharakter zu wahren. Diese Ausgangslage ermöglichte einen neuen Grundriss für eine moderne Küche. «Zuerst war angedacht, einen Teil der Küche als Reduit mit einer Tür abzu-

trennen», erklärt Peter Baumgartner, Geschäftsführer der Küchenfabrik Muotathal. Die Abtrennung habe aber keine gute Grundrisslösung ergeben, zumal sich die Bauherrschaft einen geräumigen Kühlschrank mit Flügeltüren – eine sogenannte Side-by-Side-Lösung – wünschte. Also wurde ein neuer Entwurf erarbeitet, der das Reduit neu interpretiert. Der Planer verwarf die Idee eines geschlossenen Vorratsraums und gab der Küche einen ungewöhnten Z-Grundriss. So verschwindet ein Teil der Küche – die Vorbereitungszone – aus dem Blickfeld des Essbereichs in eine Nische, und ein Teil – die Kochzone – ist diesem zugewandt. Die Verbindung zu beiden Arbeitszonen wird mit dem Durchgangsbereich hergestellt. Dieser fasst die Deckenspots mit dem gleichen Material wie die Fronten ein. Und


genau das macht diese Lösung so besonders: «Die Küche und das Reduit verschmelzen zu einem einzigen Möbelstück ohne Abschluss», so Peter Baumgartner.

Nach zwei Entwürfen bereits eine Lösung zu finden, die funktioniert und gefällt, kommt eher selten vor, insbesondere wenn es um eine Massanfertigung geht. Die Küche mit einzigartigem Grundriss wurde sodann in der Küchenfabrik Muotathal, der Manufaktur der Veriset AG, hergestellt. Die Montagearbeit inklusive Innenausbau konnte in zwei Wochen abgeschlossen werden. Mit neu gedachtem Grundriss, aussergewöhnlicher Frontfarbe und modernen Küchengeräten bringt diese Küche Frische in den charmanten Altbau. << veriset.ch



4 | MDF-Fronten mit Griffprofil und matter Lackierung geben dem Altbau eine moderne und frische Note. 5 | Details wie die beleuchtete Nische lockern die Küchenarchitektur auf.

Anzeige

Atlas Neo Sensor 

BERÜHRUNGSLOSE SCHÖNHEIT



Kontaktlose Armaturen in der Küche sind die Zukunft, denn im Alltag gibt es viele Situationen, in denen Hände die Armatur besser nicht berühren sollten – etwa nach dem Teigneten oder dem Schneiden von frischem Fleisch. Die neue Atlas Neo Sensor von Franke ist zugleich ein Vorbild in Sachen Nachhaltigkeit: Sie lässt sich berührungslos über einen Sensor aktivieren und stoppen – selbst mit eingeseiften Händen.

Backen, Fisch zubereiten, Rote Bete häuten – nach dem Händewaschen muss oft gleich die komplette Armatur geputzt werden. Auch Bakterien und Viren tummeln sich gern da, wo ungewaschene Hände im Alltag anfassen müssen. Abhilfe schafft hier die berührungslose Atlas Neo Sensor von Franke: Über einen seitlich integrierten Infrarot-Bewegungssensor wird der Wasserstrahl mit einer einfachen Handbewegung aktiviert und deaktiviert – das ist äusserst hygienisch und die Armatur bleibt tadellos sauber. Der Wasserfluss lässt sich schnell und kontaktlos auch mit eingeseiften Händen stoppen, nach spätestens 30 Sekunden wird er automatisch deaktiviert. So ist es kinderleicht, Ressourcen zu schonen: Wasser, Energie und Geld.

Mit der vorab definierten Wassertemperatur, welche sich an der batteriebetriebenen Kontrollbox im Unterschrank einstellen lässt, ist die kontaktlose Nutzung der Atlas Neo Sensor auch für Kinder absolut sicher. Alternativ besitzt die Atlas Neo Sensor einen klassischen Bedienhebel, mit dem sich die Temperatur jederzeit präzise einstellen und nach Bedarf ändern lässt.

Optisch überzeugt die Armatur mit ihrem zeitlos geradlinigen Design. Die massive Edelstahl-Armatur mit ihrem radial gebürsteten Finish ist robust und langlebig, besonders edel wirkt sie in Industrial Black. Es gibt sie in den Ausführungen Schwenkauslauf, Zugauslauf und Auszugsbrause. Alle Modelle sind mit dem innovativen Laminar-Strahlregler ausgestattet. Dieser kommt ohne Luftverwirbelungen aus und erzeugt so einen kristallklaren und leisen Wasserstrahl. Spritzer rund um die Spüle werden reduziert und es muss noch weniger geputzt werden. So ist die Atlas Neo Sensor von Franke in jeder Hinsicht ein Upgrade für die Küche.

Weitere Informationen unter: franke.ch/sensor



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE