



Modulør

08

Die Arbeiten an der Simmen-Villa kommen weiterhin sehr zügig voran, wobei zurzeit das Anbringen der speziellen Natursteinfassade sowie weitere Ausbauten im Innern anstehen. Im allgemeinen Teil widmen wir uns diesmal dem wohl zentralsten Ort im eigenen Zuhause: der Küche. Was es alles braucht, um sich darin wohl zu fühlen und darin mit Freude zu kochen und zu wirken, zeigen wir Ihnen ab Seite 88.

Redaktion: Philipp Bitzer (pb) und Michael Hanak (mh)
Fotografie: Aldo Todaro



Links oben: Trotz ihrer Grösse integriert sich die Simmen-Villa gut in ihre Umgebung. Links unten: Die gegenüberliegende Perspektive auf den „einsamen“ Baum zeigt, wie gut die Aussenbereiche der Villa allein durch die Architektur des Gebäudes gegen Einblicke von aussen abgeschirmt sind. Rechte Seite: Die Fassade besteht aus schwarzen Schieferplatten brasilianischer Herkunft. Diese wurden bei der Gewinnung nur einmal gespalten; die Strukturierung ist also „naturgetreu“.

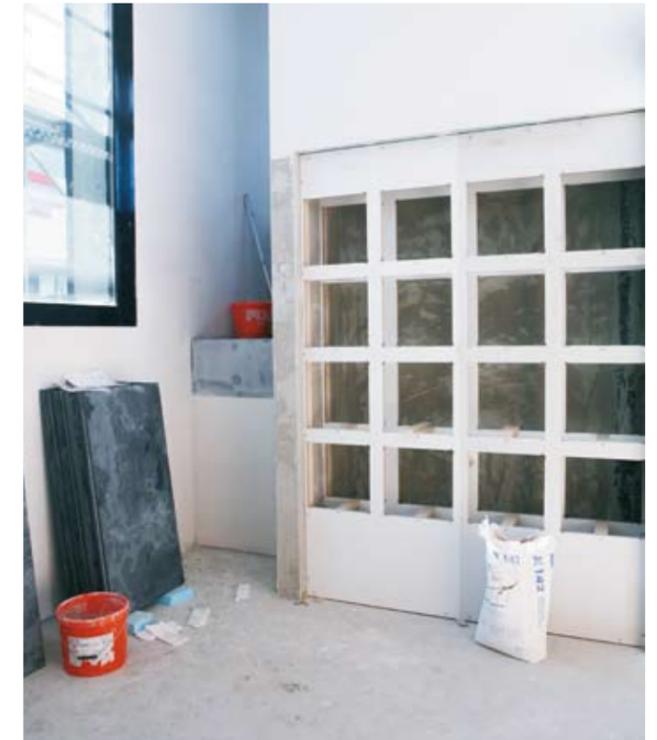
Damit die vertikale Montage-Lattung nach Fertigstellung der Fassade unsichtbar bleibt, wird sie unter einem schwarzen Gummiband versteckt. Ein Nebeneffekt dieser Technik ist, dass damit auch die Fugen zwischen den einzelnen Platten gedichtet werden.



Die Brücke zwischen Wohn- und Bürotrakt: Das Dach ist inzwischen abgedichtet, und auf dem rohen Boden wurden auch bereits die Leuchten montiert.



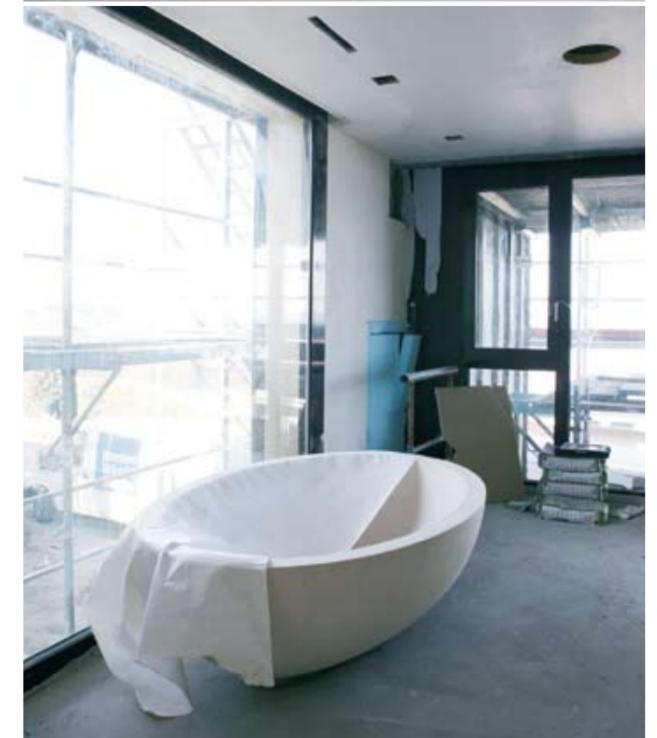
Entstehung einer Bibliothek: In diese Aussparungen werden später quadratische Holzboxen für die Aufbewahrung der Bücher eingepasst.



Die Akustik-Decke im Living-Room, die rundherum von einem Lichtband gesäumt wird, wurde inzwischen fertig gestellt. Nun muss sie zur Finalisierung nur noch gestrichen werden.



Alle Treppen im Innern des Gebäudes, so auch dieser schmale Zugang, werden mit Schieferplatten belegt.



Diese spezielle Steinbadewanne hat ihren Platz bereits gefunden: Sie steht im künftigen Elternschlafzimmer.



DIE SIMMEN-VILLA AM ZÜRICHSEE

Bei der Villa am oberen Zürichsee, deren Entstehung wir im Modulør verfolgen, handelt es sich um eine grosszügige und einer modernen Architektur verpflichtete, dreistöckige Villa mit repräsentativem Charakter. Die Villa ist an den Hang gebaut und bietet eine wunderbare Rundumsicht. Die Fassade wird mit schwarzen Schieferplatten verkleidet, und auch die Metallfenster sind in Granitschwarz gehalten, was dem Bau eine noble Note verleiht. Die Nettowohnfläche beträgt 420 m², wobei die Grundfläche auf drei Stockwerke verteilt ist. Das Haus betritt man über das Parkgeschoss (entweder durch die Garage oder via ein grosszügiges Entree). Das darüber befindliche Erdgeschoss ist dem privaten Wohnen vorbehalten. Hier befinden sich mehrere Schlafzimmer für die Familie sowie ein Studio für die Haushälterin und eine grosszügige Bibliothek. Die Räume sind um ein Atrium herum gruppiert, in dessen Mitte ein Baum gepflanzt wird. Über eine Brücke erreicht man auf dieser Etage auch das Home-Office des Hausherrn, von welchem aus man in einen tiefergelegten Weinkeller / Partyraum gelangt. Das Attikageschoss dient als Ort der familiären Zusammenkünfte und natürlich auch als Raum, in dem Gäste empfangen werden können. Der hier abgebildete, L-förmige Living-Room verfügt über einen offenen Koch- und einen grosszügigen Essbereich, wobei ein raumtrennendes Cheminée als Scharnier zwischen den einzelnen Funktionsräumen dient. Rund um das Haus dominiert – neben einem grossen und sehr sorgfältig gestylten Garten – viel Wasser: als Gestaltungselement sowie in Form von zwei ausladenden Swimmingpools, die je für die Eltern und die Kinder gedacht sind. (pb) //

Die Simmen-Villa am Zürichsee: Als optische Verbindung von Küche und Living-Room dient das von beiden Seiten bedienbare Cheminée.



WEITERE PROJEKTE VON SIMMEN

An dieser Stelle zeigen wir Ihnen laufend je zwei weitere Projekte, welche von der Simmen Architektur AG entweder bereits realisiert wurden oder sich noch in der Planungs- oder Ausführungsphase befinden. Beim ersten handelt es sich um das

DREIFAMILIENHAUS „SEEYACHT“ IN WOLLERAU-BÄCH

Dieses formal spektakuläre Dreifamilienhaus in Wollerau-Bäch besteht aus einer eingeschossigen Gartenwohnung, einer darüber gelegenen doppelstöckigen Maisonettewohnung sowie einem etwas zurückversetzten Einfamilienhaus. Als visuell verbindendes Element der drei Wohneinheiten dient die über 100 m² grosse Terrasse des Einfamilienhauses, welche auch als Dach der Maisonettewohnung fungiert und die Formensprache des unteren Gebäudeteils übernimmt. Der gesamte Gebäudekomplex liegt an leicht erhöhter Hanglage über dem Ufer des Zürichsees und bietet eine atemberaubende Aussicht auf den See und den Pfannenstiel. Die moderne Architektur mit ihren klaren, kubischen Formen lässt keine Wünsche offen. Alle Zimmer sind lichtdurchflutet, grosszügig konzipiert und verfügen über einen ausserordentlich hohen Ausbaustandard. Von einer gemeinsamen Tiefgarage gelangt man direkt in die einzelnen Wohneinheiten. Genügend Nebenräume, ein Weinkeller sowie Autoabstellplätze runden dieses nicht alltägliche Objekt ab. //

Erinnert formal an ein Objekt von Simmen in Wollerau, welches bereits 2005 in der Wohnrevue gezeigt wurde: Luxusmehrfamilienhauskomplex in Wollerau-Bäch.



Das zweite Projekt aus dem Portfolio der Simmen Architektur AG, welches wir Ihnen in dieser Ausgabe zeigen, ist dieses

ZWEIFAMILIENHAUS IN THALWIL

Dieser kubische Wohnbau mit einer totalen Wohnfläche von rund 400 m² und einem Bürotrakt mit weiteren 45 m² Nutzfläche entsteht an gut erschlossener Lage in Thalwil (Säumerstrasse). Die künftigen Bewohner geniessen eine schöne Aussicht auf den Zürichsee und die gegenüberliegende Goldküste. Das an ruhiger Lage befindliche Haus mit seinen zwei ineinander verschachtelten Wohneinheiten verfügt über eine Sammelgarage mit insgesamt sechs Abstellplätzen sowie viel Platz für Kinderwagen, Motor- und Fahrräder. Ebenso befinden sich im Untergeschoss eine Waschküche, ein Weinkeller sowie allgemeine Kellerräume. Die untere, direkt über der Garage gelegene, zweigeschossige 6½-Zimmer-Wohnung verfügt auf einer Wohnfläche von 187 m² über zwei Schlafzimmer, ein Büro, ein Elternzimmer inklusive Ankleide und grosszügiger Dusche/WC, einen Living-Room mit offener Küche und Cheminée sowie eine Lounge mit dazugehöriger, grosszügiger Terrasse. Die obere, ebenfalls doppelstöckige 5½-Zimmer-Wohnung (Wohnfläche 213 m²) verfügt im unteren Stock über ein Gästezimmer mit Dusche/WC, ein Elternzimmer mit Ankleide und Wellnessbereich. Im Attikageschoss befinden sich eine Bibliothek, eine geschlossene Küche sowie ein grosszügiger Living-Room mit direktem Zugang zur 120 m² grossen Dachterrasse. (pb) //

Weitere Informationen zu diesen und weiteren Simmen-Projekten finden Sie unter www.simmenimmo.ch und www.simmenarch.ch.

Typisch für Simmen ist dieses Projekt in Thalwil mit seinen zwei ineinander verschachtelten Wohneinheiten. So kommen alle in den Genuss von viel Aussicht.

ARCHITEKTEN-TAGEBUCH



„Wie die Bilder schön zeigen, sind wir wieder ein rechtes Stück vorangekommen auf dem Bau. Vor allem bei der Fassade: Nachdem wir alle Vorbereitungsarbeiten (Wärmedämmung, Anbringen von Windpapier, Lattung) gemacht haben, sind die Handwerker zurzeit daran, die Fassadenplatten zu befestigen. Punkto Technik gibt es dafür zwei Möglichkeiten – entweder man klebt sie, oder man verschraubt sie. Da wir die Platten aber stellenweise an Unterdecken anbringen müssen (wo eine Klebung nicht möglich ist), haben wir uns für eine vollständige Verschraubung entschieden. Was das Material anbelangt, so hat sich unser Bauherr für einen schwarzen Schiefer mit relativ glatter Oberfläche entschieden. Natürlich ist eine solch dunkle Natursteinfassade nicht jedermanns Sache. Und auch ich würde sie kaum bei einem konventionellen Schrägdachhaus verwenden. Bei einem kubischen Objekt wie dem unsrigen hingegen lässt sich dadurch der monolithische Eindruck unterstreichen. Aus isolationstechnischen Gründen darf man eine solche Fassade übrigens nicht direkt an die Aussenmauern anbringen, sondern man muss sie vorhängen. Damit bleibt die Luftzirkulation zwischen dem Baukörper und der äussersten Hülle gewährleistet, und das Kondensat kann aus dem Haus entweichen. Eine Natursteinfassade kostet natürlich etwas mehr als eine verputzte Lösung. Aber sie bietet auch Vorteile: Sie ist robust, kriegt keine Wasserschnäuze und lässt sich im Falle einer Verschmutzung mit Wasser abwaschen. Und gerade bei einer Architektur mit grosszügigen Fensterfronten, wie wir sie bevorzugen, führt der hohe Glasanteil automatisch zu einer Reduktion der Materialkosten.“

Patric Simmen



HIER KOCHTS

Die Küche wird gemeinhin als Zentrum des Wohnhauses empfunden. Ihre Gestaltung, Einrichtung und Ausrüstung entscheiden nicht nur über praktischen Nutzen und rationelle Arbeitsabläufe. Ebenso beeinflussen sie das Wohlbefinden der Hausbewohner. Wie die Küche aussieht, bestimmt wesentlich den Wohnwert eines Hauses mit. Sie ist mehr als nur Kochstelle, sie ist Ausdruck von Lebensstil und Wohnphilosophie. Mit der Planung der Küche ist es wie später beim Kochen: Je genauer vorbereitet, desto besser das Resultat.

Text: Michael Hanak, Fotos: Aldo Todaro (Location: Cookuk, Aarau)

☞ Mit „Küche“ kann zum einen der Kochraum oder seine Einrichtung gemeint sein, zum anderen die Kochkunst oder Esskultur. Wenn wir hier den Raum mit seiner Möblierung und Ausstattung näher betrachten, so dreht sich letztlich alles ums Kochen und Essen. Der häusliche Herd gilt gemeinhin als Zentrum eines Wohnhauses. Hier trifft man sich, tauscht sich aus, hier findet das Leben statt. In der Küche wird genascht und diskutiert, zum Apéro angestossen oder eine Party gefeiert. Und natürlich das Essen zubereitet. Doch die Küche ist noch mehr. Sie ist ein Ort der Selbstverwirklichung, ein Ausdruck des Lebensstils, Vorzeigeobjekt und Statussymbol. Insofern betrifft sie weit mehr als architektonische und gestalterische Aspekte, sondern auch soziale und kulturelle. In ihrer geschichtlichen Entwicklung kann die Küche und ihre Benutzung als gesellschaftlicher Spiegel dienen. Das macht die Planung einer Küche zu einem komplexen Zusammenwirken von Bedingungen, Einflüssen und Wünschen.

KÜCHENTYP

Soziologen haben erforscht, was wir in der Küche so alles tun: Mahlzeiten zubereiten, essen, reden, lesen, schreiben, Radio hören, ausserdem wird gespielt, telefoniert, repariert und gebügelt, werden Schulaufgaben gemacht und Hobbys gepflegt. Und wahrscheinlich wurden in den Umfragen noch ein paar Dinge übersehen.

Eine Küche sollte auf die individuellen Bedürfnisse ihrer Benutzer abgestimmt sein. Sie kann verschiedene Funktionen im Haus übernehmen. Soll sie Wohn- oder Kochstudiocharakter haben, funktions- oder prestigeorientiert sein? Je nach Wohn- und Lebensweise werden heute unterschiedliche Küchenkonzepte gewählt: Minimal- oder Wohnküche, separierter oder offener Küchenraum, Einbauküche oder massgeschneiderte Küchenmöbel. Weit verbreitet ist das Kombinieren verschiedener Bausteine, pragmatisch und flexibel, entsprechend dem „anything goes“ unserer Tage. Zunächst stellt sich die Frage, wo im Haus

der Raum platziert wird. Der Ort der Küche wird während der Planung des Hausgrundrisses weitgehend fixiert. Denn Anschlüsse für Wasser, Strom und eventuell für Gas und Lüftung sind nicht beliebig verschiebbar, sondern Teil der gesamten Haustechnik. Heute wird die Küche ihrem gewachsenen Stellenwert entsprechend vermehrt an bevorzugter Lage innerhalb des Grundrisses angeordnet. Wichtig ist die Aussicht aus dem Küchenfenster, allenfalls ein Bezug zum Aussensitzplatz oder zum Garten, was beides auch für eine natürliche Belichtung sorgt. Fenster vor der Arbeitsfläche sollten nicht zu tief liegen, da sie sonst beim Öffnen stören. Eine gewisse Nähe zum Hausgang wird dem kommunikativen Bestreben gerecht. Auf jeden Fall ist die Integration ins Wohnumfeld zu berücksichtigen.

Dass ein direkter Zusammenhang zum Essbereich besteht, muss ja nicht weiter hervorgehoben werden; dieser kann aber unterschiedlich formuliert sein. Entscheidend ist, wie der Übergang zum übrigen Wohnbereich gestaltet ist. Zwischen Kochstelle und Essplatz wird häufig eine Bar oder ein Quadermöbel gestellt. Dem Wechsel von Materialien und Farben ist besonderes Augenmerk zu schenken.

KÜCHENFORM

Im Grundriss entscheidet sich zum einen die räumliche Qualität der Küche, zum anderen die sinnvolle Zuordnung aller Tätigkeiten und Geräte. Kühlschrank, Kochherd und Spüle sollen dabei im so genannten Arbeitsdreieck angeordnet werden. Die Arbeitsabläufe Rüsten / Vorbereiten, Kochen und Spülen / Abwaschen sollen kurze Arbeitswege ergeben. Daran schliessen die Aufbewahrung von Esswaren einerseits und von Geschirr andererseits an. Die einfachste Grundrissform ist die gerade Einfronten- oder Zeilenküche, die einer Wand entlang verläuft. Sie lässt sich zur zweizeiligen Küche erweitern, bei der die Einrichtung an zwei gegenüberliegenden Seiten angeordnet ist. Zwischen gegenüberliegenden Küchenzeilen muss mindestens ein Abstand von 1,2 Meter liegen. ☞ >>

DER WEG ZUR TRAUMKÜCHE

Individuelle Planung Nehmen Sie sich Zeit bei der Planung Ihrer Küche. Jeder Mensch hat andere Ansprüche an die eigene Küche, weshalb Standard-Lösungen in aller Regel unbefriedigend sind. Überlegen Sie sich deshalb gut, welchen Stellenwert die Küche in Ihrem Alltag einnimmt oder einnehmen soll. Und beobachten Sie sich, wie Sie sich in Ihrer Küche bewegen (welche Abläufe funktionieren, was stört Sie jedes Mal, etc.?). Und dann sollten Sie sich natürlich auch über die nachfolgenden Punkte klar werden:

Küchendesign Ganz generell stellt sich die Frage nach dem Stil, den Sie sich für Ihre Küche wünschen. Möchten Sie eine moderne Designküche oder doch lieber eine Küche im Landhausstil? Wünschen Sie eine Koch- oder Rüstinsel (siehe dazu weiter unten)? Welche Materialien für die Arbeitsflächen und Fronten kommen für Sie in Frage (Naturstein, Keramik, Metall, Holz/Furnier, Glas oder Kunststoff)? Gefallen Ihnen Griffstangen oder Griffleisten oder Griffmuscheln oder doch eher grifflose Fronten? Welche Farben kommen für Sie grundsätzlich in Frage?

Haushalt Ausserdem gilt es zu beachten, wie viele Personen in Ihrem Haushalt leben. Dann ist auch massgebend, wer sich alles an der Küchenarbeit beteiligt (kochen Sie alleine oder gemeinsam und/oder teilen Sie sich die verschiedenen Arbeiten auf?). Wichtig ist auch die Körpergrösse der Personen, welche in der Küche hantieren (massgebend für die Platzierung des Stauraums und die Höhe der Arbeitsflächen). Entscheidend kann auch der Ort sein, in welchem Sie gewöhnlich die Mahlzeiten einnehmen (brauchen Sie allenfalls eine Durchreiche, einen Bereich zum Anrichten, eine Bar für den Apéro?). Und dann stellt sich natürlich auch die Frage, ob Sie nur für sich selber kochen oder gerne Gäste bewirten.

Grösse und Form der Küche Wollen Sie Ihre Küche in einem separaten Raum unterbringen, oder möchten Sie eine in den Wohnraum integrierte Lösung? Welche Grundfläche ist für die Küche vorgesehen? Steht Ihnen für Ihre Küche ein rechteckiger oder eher quadratischer Raum zur Verfügung? Wollen Sie in einer U-förmigen Küche herumwirbeln, oder bevorzugen Sie eher eine lange, einzeilige Form. Wünschen Sie eine Trennung der Funktionen Kochen und Abwaschen und deshalb eine zweizeilige Küchenanordnung? Möchten Sie eine L-förmige Küche übers Eck. Oder haben Sie sich schon immer eine zusätzliche Kochinsel gewünscht (allerdings können Ihnen dann Ihre Gäste beim Kochen in die Töpfe schauen, und es wird ein leistungsstärkerer Dampfzug erforderlich; eine „Rüst-“ oder „Abwaschinsel“ mit Waschbecken, Abfallsystem und Geschirrspülmaschine ist auf jeden Fall sehr praktisch).

Küchengeräte Was für einen Herd möchten Sie (Glas-keramik, Induktion, Gas oder eine Kombination)? Möchten Sie exotischere Herdformen wie z. B. einen Teppan Yaki oder eine Vorrichtung, um mit dem Wok zu kochen? Brauchen Sie einen Dampfzug? Wie soll dieser ausschauen (versteckt oder sichtbar)? Brauchen Sie neben dem „normalen“ Backofen ein Mikrowellengerät und/oder einen Steamer? Möchten Sie eine in die Küche integrierte Kaffeemaschine oder einen Sodaspender? Wünschen Sie sich einen grossen Kühlschrank mit separatem Gefrierschrank, oder tut es auch ein kleiner Kühlschrank mit eingebautem Gefrierfach? Reicht Ihnen zum Rüsten und Abwaschen ein Waschbecken, oder brauchen Sie ein zweites? Was für eine Armatur möchten Sie über dem/den Lavabo/s (schwenk- oder ausziehbar, mit Brausenfunktion oder ohne)? Brauchen Sie Platz, um das Geschirr abtropfen zu lassen? Wünschen Sie einen Seifenspender? Brauchen Sie ein Abfalltrennsystem?

Weitere Massnahmen Lassen Sie sich Ihre Traumküche ruhig vom Fachmann massstabgetreu zeichnen. Dadurch erhalten Sie sofort ein besseres Raumgefühl. Und lassen Sie sich auch die Kosten detailliert auflisten. So sehen Sie auf den ersten Blick, wo die grössten „Brocken“ sind und wo Sie allenfalls Sparpotenzial haben. Bevor Sie dem Küchenbauer den Auftrag erteilen, stellen Sie sich am besten noch einmal vor, ob Sie in der geplanten Küche Ihr Lieblingsgericht kochen und anrichten möchten. Ihr Herz und Ihr Verstand sind sehr gute Ratgeber, insbesondere dann, wenn beide zum gleichen Schluss kommen. (pb)

Klaus Spechtenhauser, Architektur- und Kulturhistoriker, wissenschaftl. Mitarbeiter am Wohnforum der ETH (www.arch.ethz.ch/wohnforum).



Wie sollte die Küche im Wohnhaus angeordnet sein?

Der Stellenwert von Küche und Kochen ist in letzter Zeit enorm gestiegen, was die Anordnung der Küche an bevorzugter Lage im Grundriss nahe legt. Wichtige Planungsfaktoren sind der Bezug zum Innen- und Aussenraum, eine gute Versorgung mit natürlichem Licht sowie die Verbindung zum Ess-/Wohnbereich – unabhängig davon, ob es sich um eine geschlossene Küche (Arbeitsküche) oder eine offene Küche (Wohnküche) handelt.

Worauf muss man bei der Kücheneinrichtung besonders achten?

Die Einrichtung einer Küche hängt in erster Linie vom vorhandenen Budget und von den individuellen Bedürfnissen der Nutzerinnen und Nutzer ab. Was für Kochgewohnheiten und kulinarische Ansprüche bestehen? Ist häufig eine grosse Gästeschar auf Besuch? Erst nach der Klärung solcher Fragen kann eine Küche optimal eingerichtet und technisch bestückt werden.

Welche Ausstattungen braucht es unbedingt, welche sind entbehrlich?

Angesichts der heutigen Vielfalt von Haushaltsmaschinen weiss man oft gar nicht mehr, auf welche man eigentlich verzichten könnte. Kühlschrank samt Tiefkühlfach sowie Elektro- oder Gasherd gehören sicher zur unerlässlichen Basisausrüstung. Die Geschirrspülmaschine ist mittlerweile zu einem unentbehrlichen Utensil geworden. Abgesehen von der Technik und Elektronik wird zudem oft vergessen, dass die eigentliche Grundausstattung einer Küche immer noch ziemlich simpel ist: gute Pfannen und Töpfe, einige scharfe Messer, ein paar „Brättli“ und Rührkellen.

Was bedeutet Ihnen die eigene Küche?

Die Küche ist das eigentliche Zentrum unseres Hauses. Auf kleiner Fläche wird hier gekocht und gegessen, diskutiert und philosophiert, werden Weinflaschen entkorkt und feine Schnäpse degustiert, Schulaufgaben erledigt und Ferienpläne geschmiedet. Charme und Atmosphäre sind hier wichtiger als Ergonomie, Technik und Styling ...



☞ Je nach Platzverhältnissen ist auch ein L-, U- oder G-förmiger Grundriss möglich. Eine weitere Küchenform gruppiert sich um eine frei stehende Kochinsel oder eine Rüstinsel; beides ist praktisch und beliebt, nimmt jedoch einigen Platz in Anspruch.

In keinem anderen Wohnbereich gelten so viele Normen wie in der Küche. Im Zuge ihrer industriellen Fertigung wurden Normen aufgestellt. Für die Küchenmöbel und -geräte ist in der Schweiz neben der Euronorm von 60 cm Breite pro Element vor allem auch das Schweizer Masssystem (SMS) mit 55 cm gebräuchlich.

TIPP

Für ausreichenden Stauraum sollten Sie Ihren Bedarf im Voraus zusammenstellen.

Für die Oberflächen der Küchenmöbel steht eine riesige Palette an Materialien und Farben zur Auswahl: Massivhölzer, Holzwerkplatten furniert oder lackiert, Kunststoff oder Kunstharzbeläge, Metall oder Glas. Geräte wie Kühlschrank oder Geschirrspü-

Am Kochherd ergänzen sich Induktion und Gas ideal.



ler können mit einer Frontblende in der gleichen Farbe optisch eingepasst werden. Als Material für die horizontalen Arbeitsflächen kommen in Frage: Chromstahl, Massivholz, kunststoffbeschichtete Spanplatten, keramische Platten, Steinzeug oder Naturstein. Ästhetisch sind Granit, Marmor oder Schiefer, im Trend liegen Beton und Kunststein. Ein aktueller Werkstoff ist Corian, das sich „aus einem Guss“ verarbeiten lässt.

TIPP

Ermitteln Sie die optimale Höhe, auf der Sie in der Küche arbeiten möchten.

Die Oberflächen aller Küchenbereiche haben einer Vielzahl von Anforderungen zu genügen, denn sie sind im Alltag physikalischen und chemischen Beanspruchungen ausgesetzt: Hitze, Feuchtigkeit, Schlag und Schnitt, färbenden und ätzenden Substanzen. Und natürlich sollen sie pflegeleicht sein und sich gut erhalten. Letztlich gibt jedoch das gewünschte Erscheinungsbild den Ausschlag. Die Höhe der Arbeitsflächen beträgt standardmässig etwa 90 cm.

Eine räumlich offene Küche mit frei stehenden Elementen lädt zum gemeinsamen, kommunikativen Kochen.

FACHVERBAND

Der Küchen-Verband Schweiz (KVS) ist der gesamtschweizerische Branchenverband von Küchen-, Geräte- und Zulieferfirmen. Er vertritt die Interessen von Produzenten, Importeuren und Küchenfachhändlern und besitzt eine umfassende Fachkompetenz im Bereich der Küchenbranche und der Küchentechnik. Er setzt sich zusammen mit anderen Organisationen für optimale politische und wirtschaftliche Rahmenbedingungen ein. Als Fachverband will er den Stellenwert der Küche als wichtigstes Zentrum für das Wohnen und Zusammenleben bei potenziellen Kunden und in der Öffentlichkeit erhöhen. Er pflegt den Dialog und die Zusammenarbeit mit Behörden, Institutionen und Medien sowie nahestehenden Organisationen im In- und Ausland. Der KVS ist Ansprechpartner für alle Fragen rund um die Küche. Durch den gesamtschweizerischen Auftritt der gesamten Branche wird die Position des Küchenbaus gestärkt.

KÜCHENTECHNIK

Das Angebot an Küchengeräten ist gross und unübersichtlich. Da die Unterschiede meist im Detail liegen, ist eine Beratung durch eine Fachperson hilfreich. Neben Herd, Backofen, Kühlschrank und Geschirrspüler werden heute auch Steamer, Weinklimaschrank und Kaffeemaschine eingebaut. Nur schon für den Kochherd werden Felder für Induktion, Grill oder Wok-Töpfe angeboten. Multimedia hat in der Küche Einzug gehalten: An die Stelle des Fernsehers tritt nun ein Computer mit Internetanschluss, mit dem Rezepte nachgeschlagen, Lebensmittel bestellt und die Haustechnik ☞ >>

KÜCHEN-VERBAND SCHWEIZ (KVS)
Schweizergasse 14, Postfach 1911
8021 Zürich
Tel. 044 225 42 25, Fax 044 225 42 26
www.kuechen-verband.ch
info@kuechen-verband.ch



STIMMUNGSVOLL KOCHEN UND ESSEN

„Wichtig an der Kücheneinrichtung sind natürliche Materialien und robuste Geräte.“ Susanna Vögeli muss es wissen. Sie ist Köchin, Gastronomin und Inhaberin der Kochschule Cookuk in Aarau. In ihren Kochkursen und kulinarischen Veranstaltungen vermittelt sie Kochkultur für den Hausgebrauch. „Die Zubereitung der Speisen bedeutet heutzutage für immer mehr Menschen eine sinnliche Gegenwart zum zunehmend abstrakteren Alltag.“ Essen und Kochen sind Grundbedürfnisse, die sich gemeinsam zelebrieren lassen. Eine stimmungsvolle Atmosphäre trägt dazu bei. Wohn-/Essküchen eignen sich besonders für eine kommunikative und gesellige Gastfreundschaft. Das Kochstudio Cookuk ist mit eigens entworfenen Werkbänken ausgestattet, die leicht und flexibel sind. „Töpfe, Pfannen und Kochutensilien sind sichtbar verstaut, und damit für alle meine Gäste sofort auffindbar.“ (mh)

COOKUK

Susanna Vögeli und Max Rigendinger
Schachenallee 29, Eingang D
5000 Aarau
Tel. 062 823 52 92
mail@cookuk.ch, www.cookuk.ch

☞ überwacht werden. Bequemlichkeit und Komfort bestimmen den Küchenbau der letzten Jahre. Eine Vielzahl von technischen Kniffs und Designtricks sollen den Aufenthalt in der Küche so angenehm als möglich machen. So werden Geräte heute vorzugsweise auf Augen- bzw. Greifhöhe eingebaut.

TIPP

Zwischen Kochstelle und Spülbecken soll soviel Platz als möglich sein, da hier ein Grossteil der Zubereitungsarbeit erledigt wird. Komfortabel sind übertiefe Arbeitsflächen.

Einige technische Features scheinen recht nützlich. Die Nachlaufautomatik: Nach dem Abschalten der Dunstabzugshaube läuft das Gebläse noch zirka zehn Minuten nach und beseitigt so den restlichen Geruch. Der Ultraschallsensor: Misst er im Dunstabzugsgerät eine zu hohe Luftfeuchtigkeit, wird die entsprechende Lüfterstufe aktiviert; sobald die Luft wieder rein ist, schaltet die Lüftung automatisch ab. Die Zeitschaltautomatik: Der Herd oder Backofen wird durch eine Schaltuhr nach vorgewählter Zeiteinteilung ein- und ausgeschaltet oder durch eine Zeitschaltuhr nach eingegebener Dauer selbsttätig deaktiviert.

KÜCHENPLANUNG

Die Planung einer Küche scheint zunächst simpel, ist aber wegen der vielen räumlichen, technischen und sozialen Faktoren recht komplex. Für jeden einzelnen Fall muss eine spezifische Lösung gefunden werden. Stan-

dardküchen können mit Sonder- und Exklusivausstattungen individualisiert werden. Oder ein Architekt, Designer oder Schreiner entwirft und baut eine Küche nach Kundenwunsch.

TIPP

Eine Küche nach Mass muss nicht teurer sein als ab Stange. Holen Sie Offerten ein.

Zuerst müssen die Voraussetzungen bekannt sein: Budget, Raum, Bedürfnisse. Die Beobachtung der eigenen Kochgewohnheiten und Arbeitsabläufe schafft Klarheit. Um eine Übersicht über alle Geräte und Produkte, aber auch räumlichen und technischen Möglichkeiten zu erhalten, empfiehlt sich der Gang zu einem Küchenplaner.

TIPP

Die meisten Küchenhersteller führen Ausstellungsräume, wo Sie die Modelle, Anordnungen und Geräte besichtigen können.

Heutige Küchen zeichnen sich durch die Verbindung hochstehender Gerätetechnik und möbelhaftem Design aus. Immer mehr Hightechgeräte und Designobjekte erobern den Kochbereich. Der aktuelle Trend führt zu einem multifunktionalen, hochwertigen Lebensraum. Küchen nehmen eine immer grössere Fläche ein. Immer mehr Menschen bevorzugen eine offene Küche mit einem fließenden Übergang zum übrigen Wohnraum. Genüssliches Kochen ist Teil der Wohnkultur. //

Martin Siebenmann, Architekt und Schreiner, baut Küchen nach Mass (www.7moebel.ch).



Wie sollte die Küche im Wohnhaus angeordnet sein?

Die Küche ist die Drehscheibe eines Haushalts. Für fast alle gilt: aufstehen und ab in die Küche. Nach dem Berufsalltag kehrt man als Erstes wieder hierher zurück. Die meisten essen in der Küche. Kinder machen hier häufig Hausaufgaben. Wo ist das Infoboard? In der Küche. Die Küche gehört definitiv zentral angeordnet und in die Nähe des Hauseingangs. Falls das Haus oder die Wohnung über ein separates Esszimmer verfügt, sollte die Küche selbstverständlich daran anschliessen.

Worauf muss man bei der Kücheneinrichtung besonders achten?

Auf die Personen, die sie benutzen. Für die einen ist sie eine Werkstatt, für die anderen ein selten benutztes Prestigeobjekt – mit einer funktionierenden Kaffeemaschine und einer Mikrowelle für Pizzas. Für die, welche die Küche wirklich benutzen, ist die Anordnung der einzelnen Küchenkomponenten und deren Tauglichkeit das Wichtigste. Arbeitsabläufe und Wege bestimmen über die Effizienz und damit über die Freude am Gebrauch.

Welche Ausstattungen braucht es unbedingt, welche sind entbehrlich?

Auch die reduzierteste Küche verfügt über eine Arbeitsfläche von ca. 1 Meter zwischen Spülbecken und Herd, plus etwas Ablagefläche, über Backofen, Kühlschrank und Stauraum mit mindestens zwei Schubladen. Nicht fehlen darf ein Abfallbehälter, Platz für eine Kaffeemaschine oder einen Kettle. Eine Spülmaschine ist wirklich auch kein Luxus mehr. Nach oben ist alles offen.

Was bedeutet Ihnen die eigene Küche?

Unsere Küche ist der Mittelpunkt des Familiengeschehens. Sie ist Werkstatt und Genussort zugleich. In unserem jetzigen Haus war die Küchengrösse gegeben. Wäre ich räumlich frei gewesen, hätte ich gerne einen Tisch für 12 Personen und mehr Arbeitsfläche gehabt. Aber ich hatte zuvor lange in einer minimalen Küche gekocht und dort Gäste bestens bekochen können. Für mich ist die Küche der wichtigste Raum des Hauses.

LEGENDÄR

DIE FRANKFURTER KÜCHE

„Die Stadt Frankfurt hatte in der zweiten Hälfte der 1920er-Jahre ein umfassendes Wohnbauprogramm. Meine Aufgabe war es, mich vorerst grundsätzlich mit der Planung und Bauausführung der Wohnungen im Hinblick auf die Rationalisierung der Hauswirtschaft auseinander zu setzen. Das Herzstück, das den Grundriss von vornherein bestimmend beeinflusst, ist dabei Essen und Kochen. Mein erster Vorschlag, Wohnräume und Essküchen zu bauen, wurde wegen Geldmangels abgelehnt. So entschieden wir uns für kleine, komplett eingerichtete Arbeitsküchen.“ Dies berichtet die Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky über die von ihr 1926 entworfene so genannte Frankfurter Küche, die als Urmodell der modernen Einbauküche gilt. Erklärtes Ziel war es, die Handlungsabläufe zu rationalisieren und das Arbeiten zu vereinfachen. Die Küche ist Platz sparend und kompakt gestaltet: Alle wichtigen Dinge sind mit einem Handgriff erreichbar, die Funktionsabläufe für möglichst kurze Wege optimiert. Alles ist ergonomisch und praktisch konzipiert, wie ein industrieller Arbeitsplatz. Margarete Schütte-Lihotzky bezweckte damit, dass die arbeitstätige Frau weniger Zeit in der Küche verbringen muss. Beispielsweise kommt das benutzte Geschirr nach dem Essen auf den Tisch, der rechtwinklig zum Spülbecken angeordnet ist. Auf diese Weise kann das Geschirr mit der linken Hand zum Spülbecken geführt werden und anschliessend wieder mit derselben Hand in das Abtropfgestell gestellt werden. Dadurch kann ein Übereinandergreifen der Hände oder ein Übergeben des Geschirrs vermieden werden. Als diese Musterküche 1927 an Ausstellungen in Frankfurt und Stuttgart vorgeführt wurde, stiess sie auf grosse Resonanz. In über 10'000 Wohnungen – in allen städtischen Wohnsiedlungen Frankfurts während der kommenden Jahre – wurde eine solche Küche in verschiedenen Varianten eingebaut. In den folgenden Jahren sollte die Frankfurter Küche international einen starken Einfluss auf den Küchenbau ausüben. Jedenfalls ist sie der Vorläufer aller Einbauküchen. (mh)



Fotos: aus „Die Küche“, Birkhäuser, Basel 2006, und SGKD, 2004.

Frankfurter Küche, die erste Einbauküche: Ausstellungsmodell 1926 und heute in einer restaurierten Wohnung.

UNSERE EXPERTEN BEANTWORTEN IHRE FRAGEN

Die meisten Bauherrschaften haben ähnliche Fragen und fühlen sich in denselben Situationen unsicher, hilflos oder gar überfordert. Aus diesem Grund haben wir ein Team von Bauprofis aus unterschiedlichen Fachgebieten gebeten, Ihre Fragen zum Thema Wohneigentum zu beantworten. Wir werden aus allen eingehenden Fragen jeweils die spannendsten oder beispielhaftesten herauspicken und auf dieser Doppelseite schriftlich beantworten. Zögern Sie nicht, unsere Experten um Rat anzugehen – schriftlich und am liebsten per E-Mail an

ratgeber@modulor.ch

oder per Post an

Boll Verlag AG
Ratgeber Modulør
Stationsstrasse 49
8902 Urdorf

Wenn Sie Modulør sammeln möchten, können Sie das übrigens problemlos tun. Die einzelnen Ausgaben stehen zum Download bereits auf unserer neuen Website

www.modulor.ch //

FRAGE 10

IST EIN LÄRCHENBODEN FÜR EINE FAMILIE MIT ZWEI KLEINEN KINDERN SINNVOLL, INSBESONDERE, WENN DIESER AUCH IN DER KÜCHE EINGEZOGEN WERDEN SOLL? ODER EMPFIEHLT SICH EHER EIN EICHENBODEN?

Familie Arnold



Lärchenholz ist ein Weichtannengehölz. Daher sind das Eindruckverhalten sowie die Furchenbildung empfindlicher als beim Eichenboden. Mit anderen Worten: Der Eichenboden ist robuster und somit für Ihren geplanten Einsatz empfehlenswerter. Ich persönlich finde es aber ganz toll, wenn man den Boden in allen Räumen durchzieht. Es macht die Räume weiter und hinterlässt insgesamt einen homogenen Gesamteindruck. In der Praxis verhält es sich so, dass es in der Küche und in den Nasszellen bei einem Holzboden generell mehr Disziplin braucht, als wenn Sie Feinsteinzeug oder Keramikplatten einsetzen. Holz ist ein Naturprodukt. Dicke und Kratzer sind sowohl bei erwachsenen Personen wie auch bei kleinen Kindern „vorprogrammiert“. Ich persönlich empfinde das aber nicht als störend, denn es entsteht die berühmte „Patina“. Übrigens: Wenn Sie einen versiegelten Parkettboden wählen, ist es dringend zu empfehlen, dass Sie zusätzlich die Kanten versiegeln lassen. (Mindestens im Bereich der Küche und Nasszellen). Wählen Sie hingegen einen geölten Parkettboden, können allfällige Kerben relativ schnell behoben werden. Mit einem Schleifpapier wird die Stelle glatt geschliffen und wieder nachgeölt. Die veränderte Farbe und Patina ergibt sich mit der Zeit wieder. Ganz wichtig ist in jedem Fall das richtige Pflegeprodukt. Lassen Sie sich von Ihrem Bodenleger beraten.

Géraldine Landolt, Raumgestalterin

BUCHTIPP

Küchenratgeber gibt es viele. Auch bei den Produzenten finden Sie viele nützliche Planungshilfen. Hier seien drei Bücher mehr allgemeiner Art empfohlen: Sie handeln von der geschichtlichen Entwicklung der Küche, stellen individuelle Gestaltungsmöglichkeiten vor und plädieren für die eigentliche Zweckausrichtung – das Kochen.



Von jeher ist die Küche der Nabel der Wohnung. Seit den 1990er-Jahren rückte sie als modisch-repräsentatives Designobjekt ins Zentrum der Aufmerksamkeit. Hier verdichten sich alltäglicher Lebensvollzug und sonntägliches Vergnügen, geheimnisvolle Essenzen und persönliche Gelüste, gestalterische Ambitionen und repräsentativer Chic zu einer anregenden Mélange. Der Kunsthistoriker und Forscher am Wohnforum der ETH Zürich, Klaus Spechtenhauser, findet in diesem Sammelband die goldene Mitte zwischen keimfreien Bildbänden und unleserlichen Wissenschaftspublikationen. Eine Reihe von Autorinnen und Autoren untersuchen die Küche in Bezug auf ihre architektonische, kulturelle, soziale sowie ökonomische Bedeutung. Vorgestellt werden wichtige Entwicklungstendenzen und wegweisende Küchenkonzepte der letzten Jahrzehnte (Frankfurter Küche, Normküchen, Wohnküchen), planerische Grundlagen, aktuellste Trends, die sich wandelnden Bedürfnisse heutiger Benutzer an den Küchenraum (Patchworkfamilien, Singlehaushalte) sowie kulinarische Aspekte. Kurz: Ein Buch, das in keiner Küche des 21. Jahrhunderts fehlen sollte! (mh)

Klaus Spechtenhauser (Hrsg.)
Die Küche. Lebenswelt, Nutzung, Perspektiven
Basel / Boston / Berlin 2006



Wie sieht eine Küche aus, in der mit Lust gekocht werden kann? Wer keine 08/15-Einbauküche möchte, sollte dieses Buch lesen. Otl Aicher, einer der prägendsten deutschen Gestalter, Mitbegründer der Hochschule für Gestaltung in Ulm und selbst passionierter Koch und Gourmet, beschreibt die Organisation der Küche in ihrer Gesamtheit und zeigt die Zusammenhänge, durch die die Arbeitsabläufe beeinflusst werden. Das Buch, 1982 erstmals erschienen, hat bis heute nicht an Aktualität verloren. Es vermittelt fundiertes Grundwissen und detaillierte Planungsgrundlagen für die Einrichtung einer wirklich praktischen Küche. Er plädiert für eine kompetente Küchenplanung: „Designer, die nicht kochen, sollte man erst gar nicht an Küchen heranlassen.“ (mh)

Otl Aicher, Die Küche zum Kochen. Werkstatt einer neuen Lebenskultur, Ökobuch Verlag 2005



Individuell gestaltete Küchen, kleine und grosse, opulente und intelligente: Neben der mittelständischen industriellen gibt es auch heute noch die handwerkliche und die manufakturartige Fertigung der Ausstattung des zentralen Raums eines jeden Hauses, einer jeden Wohnung. Der Innenarchitekt und Dozent Roger Mandl stellt Beispiele ungewöhnlicher, formvollendeter und funktioneller Küchen vor, entworfen von Architekten oder Designern und ausgeführt von qualitätsbewussten Handwerkern für ambitionierte Bauherren. Die vielen Facetten zwischen Alltags- und Repräsentationscharakter dieser Küchen werden in Text, Bild und Planzeichnungen detailliert dargestellt. (mh)

Roger Mandl, Individuelle Küchen: massgeschneidert von Architekten, Designern und Schreinerinnen München 2006

ARCHITEKTUR / BAULEITUNG

SIMMEN ARCHITEKTUR AG
Steinacherstrasse 150, 8820 Wädenswil
Tel. 044 781 40 91 / www.simmenarch.ch

INGENIEUR

HANSJÖRG GROB
Sonnenrain 2, 8832 Wollerau
Tel. 044 786 43 03 / hj.grob@bluewin.ch

BAURECHT

PFISTER & HUBER RECHTSANWÄLTE
Unterdorfstrasse 12, 8808 Pfäffikon-Freienbach
und Bahnhofstrasse 110, 8001 Zürich
Tel. 055 415 80 80 oder Tel. 043 344 88 77
www.pfister-huber.ch

GEOLOGIE

DR. GÜBELI AG
St. Gallerstrasse 161, 8645 Jona
Tel. 055 212 56 56 / guebag@active.ch

AKUSTIK

GSCHWIND UND PARTNER
Schönenbergstr. 91, 8820 Wädenswil
Tel. 044 780 25 16

BADAUSSTATTUNG

BAGNO SASSO AG
Schulstrasse 76, 7302 Landquart
Tel. 081 322 38 68 / www.bagnosasso.ch

BAUMEISTER

MARIO VANOLI ERBEN AG
Bahnhofstrasse 54, 6312 Steinhausen
Tel. 041 747 40 70 / www.vanoli-erben.ch

BAUGRUBENSICHERUNG

SCHWARZ SPRENG- UND FELSBAU AG
Wildbergstrasse 4, 8492 Wila, Tel. 052 396 27 00
www.schwarz-sprengfelsbau.ch

BODENBELAG KUNSTSTOFF

REIBENSCHUH AG
Züricherstrasse 29, 8620 Wetzikon
Tel. 044 932 29 88 / www.reibenschuhag.ch

BRIEFKASTENANLAGE

KEHRER STEBLER AG
4702 Oensingen, Tel. 062 388 42 42

CHEMINÉE

STUTZ AG
Lielistrasse 2a, 8903 Birmensdorf
Tel. 044 737 15 65 / www.stutz-isolationen.ch

DECKENDÄMMUNG GARAGE

ISOLIT AG
Dübendorferstrasse 137, 8600 Dübendorf
Tel. 043 343 80 80 / info@stutz-isolationen.ch

ELEKTROINGENIEUR / -ANLAGEN

ELEKTRO KÄLIN AG
Spitalstrasse 13, 8840 Einsiedeln
Tel. 055 422 33 33 / www.kaelinag.ch

FASSADENBEKLEIDUNG

ZIMMEREI URS BÖNI AG
Samstagernstrasse 51, 8832 Wollerau
Tel. 044 784 54 71 / www.boeni-zimmerei.ch

FENSTER

KÄLIN & HIESTAND AG
Staldenbachstrasse 13, 8808 Pfäffikon
Tel. 055 415 74 74 / www.kaelin-hiestand.ch

GARAGENBODEN

WALO BERTSCHINGER AG
Postfach 7534, 8023 Zürich
Tel. 044 745 24 41 / rolf.thalmann@walo.ch

GARAGENTOR

HARDER & CO.
Seestrasse 104, 8806 Bäch
Tel. 044 784 14 29 / www.hardertore.ch

GARTENPLANUNG

B. MÜLLER GARTENBAU AG
Götzenthalstrasse 1, 6044 Udligenswil
Tel. 041 375 80 50 / www.mueller-gartenbau.ch

GIPSERARBEITEN

GIUSEPPE MARGARITO GMBH
Wangenerstrasse 27, 8307 Effretikon
Tel. 052 347 30 10 / margarito@active.ch

HEIZUNG / LÜFTUNG / SANITÄR

GEIGER AG
Postfach 551, 8820 Wädenswil
Tel. 044 787 08 08 / www.geigerag.ch

KOCHINSEL

SONDEREGGER AG
Egnacherstrasse 53, 9320 Arbon-Frasnacht
Tel. 071 446 15 06
thso@bluewin.ch / www.mach-werk.ch

LIFTANLAGE

MÜLLER-LEUTHOLD AG
Untere Allmeind 6 / Industrie Nord, 8755 Ennenda
Tel. 055 640 18 45 / www.mueller-leuthold.ch

METALLBAU / SCHLOSSER

HANS BÜHLER METALLBAU GMBH
Industriestrasse 7, 8625 Gossau ZH
Tel. 044 936 64 44 / www.buehler-metallbau.ch

PARKETT

BLASER AG
Seestrasse 85, 8703 Erlenbach
Tel. 044 915 80 80 / www.blaserag.ch

PLANUNG METALLFENSTER

MBT METALLBAUTECHNIK GMBH
Höfli 3, 8854 Galgenen
Tel. 055 460 36 26 / rubli.mbt@bluewin.ch

PLATTENBELÄGE STEIN

NATURSTEINE WÜST AG
Herzogenmühle 14/18, 8304 Wallisellen
Tel. 044 877 90 60
roger.wild@natursteine-wuest.ch

SCHLIESSANLAGE

STORZ K. SÖHNE
Rebbergstr. 2, 8820 Wädenswil
Tel. 044 780 68 85 / info@storzsoehne.ch

SCHREINERARBEITEN

LEUTHOLD & MARTY AG
Ohrbühlstrasse 25, 8409 Winterthur
Tel. 052 242 60 40 / www.leuthold-marty.ch

SCHWIMMBADTECHNIK

VIVELL + CO. AG
Bahnhofstrasse 249, 8620 Wetzikon
Tel. 044 970 34 34 / www.vivell.ch

UNTERLAGSBÖDEN

EMIL BODENMANN & CO. AG
Neptunstrasse 2, 8032 Zürich
Tel. 044 251 82 16 / www.e-bodenmann.ch

ZIMMERMANN / KÜCHE

W. RÜEGG AG
Uznacherstrasse 11, 8722 Kaltbrunn
Tel. 055 293 33 33 / www.ruegg-holzbau.ch

EXPERTEN RATGEBERSEITE

ROGER DOBLER
c/o Credit Suisse
Schwanenplatz 8, Postfach 4014, 6002 Luzern
Tel. 041 419 16 05 / www.credit-suisse.com

PASCAL KLEIN

c/o Klein Engineering
Turnerstrasse 24, 8006 Zürich
Tel. 044 262 66 84 / www.klein-engineering.ch

GÉRALDINE LANDOLT

c/o Delta Consulting
Heinrichstrasse 262, 8005 Zürich
Tel. 043 321 30 25 / www.delta-consult.ch

BRUNO MÜLLER

c/o Bruno Müller Gartenbau AG
Götzenthalstrasse 1, 6044 Udligenswil
Tel. 041 375 80 50 / mail@mueller-gartenbau.ch

ERHARD PFISTER

c/o Pfister & Huber Rechtsanwälte
8808 Pfäffikon und 8001 Zürich
Tel. 055 415 80 80 und 043 344 88 77

Die Wohnrevue dankt der Simmen Architektur AG für die freundliche Unterstützung des Modulør.

VORSCHAU



MODULØR 09 – AM 11. APRIL IN IHRER WOHNREVUE

Im Modulør 08 haben wir Ihnen gezeigt, wie man eine Küche plant. In der nächsten Ausgabe richten wir unser Augenmerk auf die Nasszellen sowie den Wellness- und Fitnessbereich. Bleiben Sie also dran!