

Gaggenau
new spaces 14

new spaces 14 1648 Kombinationsmöglichkeiten

GAGGENAU

1648

Kombinationsmöglichkeiten

Siehe Seite 28



Siegertyp

In der schönsten Küche der Schweiz
treffen Leichtigkeit und Gewicht
aufeinander. Hier kann man
das Kochen wahrlich zelebrieren

Text: Wolf-Christian Fink Fotos: Christian Grund

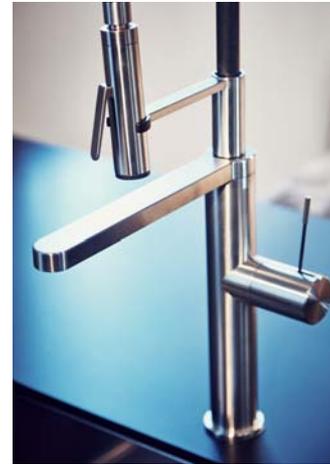


Multimedia, diskret versteckt

Das Tablet mit Ladestation in der Schublade ist ideal zum Rezepte-Surfen – oder für den Blick ins Kinderzimmer.

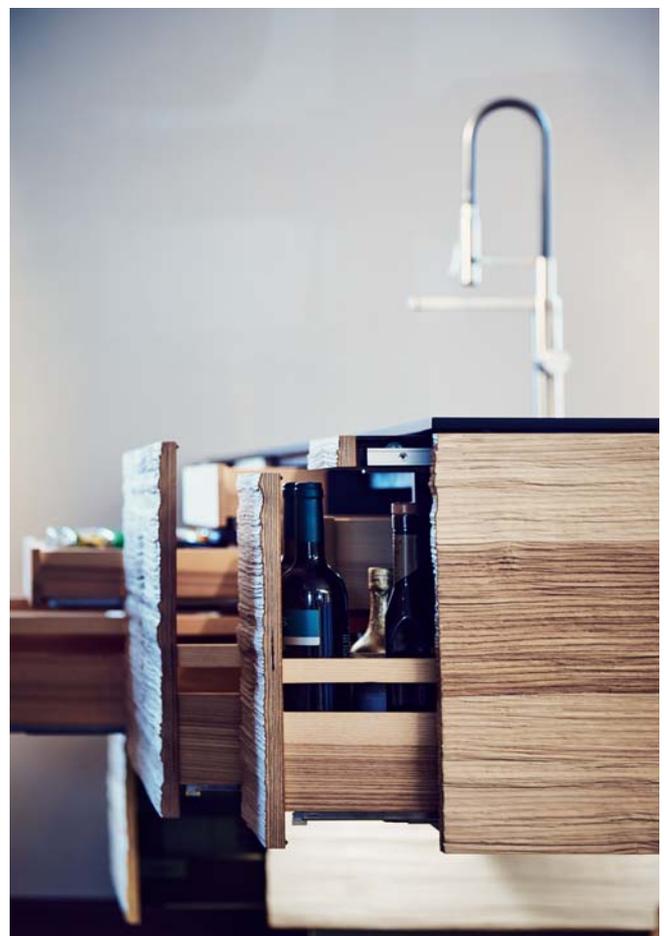
Das kleine, propere Städtchen Uster vor den Toren Zürichs ist eigentlich nicht für Superlative bekannt. Doch neuerdings birgt eines der großen Häuser an der Hauptstraße eine Attraktion, die man sich nicht entgehen lassen sollte. Dort, im modernen Showroom der benachbarten Schreinerwerkstatt, steht die schönste Küche der Schweiz. Aus hundert Bewerbern nominiert von einer Fachjury, gewählt im offenen Online-Voting und von den Besuchern der Fachmesse „Bauen und Modernisieren“, erhielt die Küche den ersten Preis beim Swiss Kitchen Award 2013. Konzipiert und realisiert wurde sie von Tanja Sidler Zwicky und Karl Zwicky, seit 2000 Inhaber des Unternehmens Merk Raumgestaltung.

In ihrer angeschlossenen Werkstatt kreieren die Eheleute nicht nur Küchen und Bäder in Handarbeit, sie sind auch spezialisiert auf exquisite Bodenbeläge und andere ausgefallene Materialien. Die Gestaltung erfolgt grundsätzlich von der Skizze bis zum montagefähigen Objekt im Haus. Hier hat Tanja Sidler Zwicky die Regie, und sie war es auch, die mit der Idee einer praktischen, aber ästhetisch ausgefallenen Küche ihren Ehemann überzeugte: „Mir schwebte eine besonders sinnliche Küche vor, in der man das Kochen zelebrieren und lustvoll



Alles in einem Stück

Die Armatur KWC ONO in Edelstahl von Suter.



Nach Maß

Die Innenkonfiguration der Schubladen erfolgt nach individuellen Wünschen.



Gaggenau Backofen, Dampfbackofen und Wärmeschublade

Die Geräte sind eingebaut in einen rückseitigen, mit einem Eisenrahmen eingefassten Hochschrank.



Perfekter Übergang

Die gepresste Oberfläche des Eschenholzes ist vollkommen widerstandsfrei und hat perfekt abschließende Fugen.



Design und Konstruktion

Tanja Sidler Zwicky und Karl Zwicky,
Inhaber von Merk Raumgestaltung.

Klare Linie

Die Linienführung folgt angenehmen Proportionen und vermittelt Schwerelosigkeit der Kochinsel.



Attraktive Kombination

Die Oberfläche aus Quarzkomposit mit dem Gaggenau Vollflächeninduktions-Kochfeld kontrastiert mit der Spaltoptik des Eschenholzes.

arbeiten kann“, erklärt die Innenarchitektin. In enger Zusammenarbeit mit ihrem Mann, zuständig für die praktische Umsetzung, erarbeitete sie zunächst das ästhetische Konzept. Hier treffen Leichtigkeit und Gewicht aufeinander, schweres geöltes Eisen begegnet dem hellen gepressten Holz der Braunkernesche, Bartisch und -hocker sind aus wuchtigem Fichtenstamm, die Kochinsel scheint dagegen zu schweben. Entwickelt wurde die komplexe Statik von Karl Zwicky, der als Schreinermeister die Ideen seiner Frau in Form bringt.

Vom Entwurf bis zur Realisierung dauerte es rund drei Monate. Eine besondere Herausforderung war die Gestaltung der Fronten aus dem stark strukturierten Eschenholz. Dessen ebenso ungewöhnliche wie attraktive Spaltoptik entsteht durch Pressen des zehnlagigen Furniers und ist bei Berührung vollkommen glatt – ein handwerkliches Meisterstück ohne Ecken und Kanten. Beim Öffnen der Schubladen offenbart sich die edle Maserung der Esche in den aus dem Stück ausgefrästen Besteck- und Gewürzeinsätzen.

„Wichtig war mir das Thema Kommunikation. Ich wollte eine Küche für realistische Situationen gestalten, kein Showpiece. Sie soll zum Kochen und zur Geselligkeit einladen, deshalb haben wir die Bar integriert.“ Tatsächlich kann der Aperitif auf der Rückseite der Kücheninsel genommen werden: Per Fernbedienung lassen sich dort zwei motorisierte Türen öffnen, hinter denen sich durch LEDs illuminierte Flaschen und Gläser ver-

bergen. Bedingung für die Teilnahme am Wettbewerb war die volle Funktionsfähigkeit der Küche. So kommen die integrierten Gaggenau Geräte von Vollflächeninduktions-Kochfeld und Spülmaschine über das eingebaute Vario Kühlgerät der Serie 400 bis zu Backofen, Dampfbackofen und Wärmeschublade bei hauseigenen Koch-Events zum Einsatz. Bis auf Induktions-Kochfeld und Spülmaschine sind die Geräte in den rückseitigen Hochschrank eingebaut, der sein optisches Gewicht einem massiven Eisenrahmen verdankt und farblich mit der matten Inseloberfläche aus Quarzkomposit korrespondiert.

„Das Auge auf Reisen schicken“ war Tanja Sidler Zwicky's erklärter Anspruch: klare Linien und Fluchtpunkte für den Blick zu entwerfen. Dass gleichzeitig die Funktionalität nicht zu kurz kommt, war ihr als passionierter Köchin mindestens genauso wichtig. Design und Funktion sind bei jedem Modul dieser Küche so harmonisch verschmolzen, dass sie als gestalterische Einheit für sich steht, ohne ihre Bestimmung für den täglichen Gebrauch zu verleugnen. Dazu gehört auch ein Detail, auf das Karl Zwicky besonders gern hinweist: eine iPad-Schublade mit Ladestation für die Rezeptrecherche, die Steuerung der Musikanlage, eine schnelle Nachrichtensendung oder einfach zum Beaufsichtigen des Kinderzimmers. ☒

Weitere Informationen
www.merkraumgestaltung.ch