

Wenn der Porsche in der Küche steht

Sie kocht eher für den Alltag, er liebt das ausgiebige, schöne Kochen für Gäste. Beide schätzen die Küche als Lebensmittelpunkt, weshalb sie bei der Planung des neuen Hauses besondere Aufmerksamkeit erhielt. Es sollte ein Schmuckstück werden – dass daraus gerade ein Porsche geworden ist, ist dennoch dem Zufall zuzuschreiben. Von Andrea Hurschler (Text) und Francesca Giovanelli (Fotos)

Küche

Foto gross) In dieser Küche können mehrere Leute gleichzeitig arbeiten, ohne sich in den Weg zu kommen.
1) Für kleinere Mahlzeiten benutzt die Familie die Bar. Gäste werden hier gerne mit einem Apéro verwöhnt.
2) Besonders der Mann liebt das ausgiebige Kochen und verwöhnt damit gerne Gäste.
3) Der Kochend-Wasser-Hahn neben Teppan Yaki, Wok und Kochfeld: ein Traum für jeden Hobbykoch.



Küche

- 1) Um kleinere Überschwemmungen zu verhindern, wünschte sich der Bauherr ein besonders grosses Becken.
- 2) Ordnung muss sein: In den Schubladen findet jedes Ding sein Plätzchen.
- 3) Der Dunstabzug ist eine Spezialanfertigung mit gewissen Features aus dem Gastrobereich.



> Dass Männer schnelle Autos lieben, ist bekannt. Dass sie von einem Porsche in der Garage träumen, ebenfalls. Ob der Bauherr einen Porsche in der Garage stehen hat, blieb bei unserem Besuch ungeklärt – er verriet uns einzig mit einem Schmunzeln, dass er schnelle Autos liebe. Die Tatsache, dass in seiner Küche sozusagen ein Porsche steht, also eine Küche von Poggenpohl im Porsche Design, ist dennoch ein Zufall, den seine Frau zuerst gar nicht erfreute. Nach einem gemeinsamen, erfolglosen Besuch bei einem Küchenschreiner zog der Bauherr eines Samstags alleine los und liess sich bei der Hans Eisenring AG beraten. «Er kam nach Hause und sagte, er wolle die Küche von Porsche», erzählt die Frau. «Mir gefiel sie auf den Bildern aber gar nicht, ich fand sie viel zu bullig und zu wenig feminin.» Als sie die Küche anschauen ging, war aber auch sie begeistert vom geradlinigen Design und der Verarbeitung. Die Küche überzeugt mit Eigenschaften, welche man vom Auto her kennt: Die Küche ist absolut durchgestylt und durchdacht. «Die Aluminiumzargen und die dezenten Holzeinlagen versprühen den Touch von Porsche», sagt Roger Hollenstein, zuständig für Planung und Verkauf bei Hans Eisenring.

Lieblingsspielzeug Teppan Yaki Und so sitzen die beiden Eltern eines Kindes im Kindergartenalter heute an der Bar der Küche und schwärmen von diesem und jenem Feature, das die Küche, welche mit 300 000 Franken deutlich mehr kostete als ein «gewöhnlicher» Porsche auf vier Rädern, beinhaltet. «Der Teppan Yaki ist mein neues Lieblingsspielzeug», sagt der Mann. In der vorherigen Küche hätten sie einen Indoorgrill gehabt, stattdessen sei ihnen der Teppan Yaki empfohlen worden. «Das war die beste Entscheidung, das Gerät ist vor allem für Fleisch genial.» Der Wok daneben haben die Bauherren eher der Vollständigkeit halber genommen, würden ihn aber inzwischen nicht mehr hergeben. «Er bewährt

sich wirklich, auch für nicht asiatische Gerichte», erzählt die Frau. Auch der Junge hat sein Lieblingsgerät in der Küche gefunden, die im Kühlschrank integrierte Eismaschine fasziniert ihn immer wieder aufs Neue.

Gross, grösser... Die Familie zeigt sich begeistert von diversen Geräten, den elektrischen Schubladen oder dem praktischen Reduit. Doch wer die offene Küche ein erstes Mal betritt, hält zuerst einfach einen Moment inne. Mit ihrer Grösse mag sie sogar Berufsköche ins Staunen bringen. Die Grösse war denn auch ein wichtiges Planungsmerkmal. «Wir wollten eine geräumige Küche mit viel Stauraum und grossen Arbeitsflächen», sagen die beiden. Sie mögen es, wenn der Besuch ebenfalls in der Küche Platz findet, das Kochen zum gemeinsamen Erlebnis wird. Wichtig waren auch der Kochend-Wasser-Hahn von Quooker, ein grosses Becken sowie ein guter Dampfzug. Diesen haben die beiden in einer Werbung von Poliform Varenna entdeckt. Ein Hacken hatte das Modell jedoch: Es war für die Werbung konzipiert worden und so eigentlich nicht im Verkauf. Dank den Bemühungen von Hans Eisenring Küchenbau und der Italdesign AG in Zürich hängt die effiziente Abzugshaube nun doch in der Küche der dreiköpfigen Familie. Sowieso waren die Bauherren mit dem Service und der Kundenbetreuung bei Eisenring überaus zufrieden. Für den Küchenplaner Roger Hollenstein ein schönes Kompliment. «Eine solche Küche kann ich etwa einmal pro Jahr planen, es war eine spezielle und spannende Herausforderung.»

Dem Porsche in der Küche fehlen zwar die Motorengeräusche und Pferdestärken, doch mit seinem Design und den vielen Features schafft er es, nicht nur den Mann in Hochstimmung zu versetzen, die Küche begeistert seine Frau gleichermassen. <

+++ mehr aktuelle Küchen online auf www.haus-und-wohnen.ch +++

Küche

- 1) Das Holz der Bar und der Hochschränke gibt der Küche eine besondere Note.
- 2) Für die Planung der Küche nahmen sich die Bauherren viel Zeit.
- 3) Teppan Yaki und Wok – die Bauherren würden sie nicht mehr hergeben.
- 4) Die Schubladeneinsätze sorgen für Übersicht.



Küche «Porsche Design P'7340» von Poggenpohl.

Front P12 Glas satiniert «Deep Black», schwarz.

Abdeckung/Arbeitsplatte Exklusive Edelstahl-Massanfertigung im «IceDesign» von Suter Inox AG.

Becken Edelstahl Becken «Purismo Star» von Suter Inox AG.

Armaturen «Tara Classic», Profi-Line Platinum matt von Dornbracht. Heiss-Wasser-Wasserhahn «Twintaps» von Quooker.

Geräte Comhair-Steamer und Microbraun-Backofen mit Wärmeschublade in Spiegelglas von V-Zug. Teppan Yaki Induktions-Flächengrill und Induktions-Wok von Electrolux (Profi-Line). Induktionskochfeld «Maxima» inkl. Slider-Bedienung, 14 Kochstufen sowie Powerstufen für vier Kochzonen, Electrolux. Food Center mit Eisbar, 555 Liter Nutzinhalt, Wasser- und Eswürfelpender sowie LED-Innenbeleuchtung von Electrolux. Voll integrierter Geschirrspüler von Miele. Dampfzug Spezialanfertigung von Italdesign AG.

Fertigstellung Frühling 2013

Küchenbau

Hans Eisenring AG, 8370 Sirnach, Tel. 071 969 19 19

www.kuechenhauptstadt.ch

+++ mehr aktuelle Küchen online auf www.haus-und-wohnen.ch +++