Küchenneuheiten

Technik & Ambiente

DIE WICHTIGSTEN TECHNIKTRENDS SIND STROM SPAREN UND KOMFORT. WEIL KOCHEN UND WOHNEN IMMER WEITER ZUSAMMENWACHSEN UND DIE ANSPRÜCHE AN KÜCHENGERÄTE GESTIEGEN SIND, PRÄSENTIERT SICH DIE NEUE TECHNIK IMMER LEISER UND WOHNLICHER

TEXT: Peter Michels

Die deutsche Küche ist in die Jahre gekommen: Zehn Millionen sind älter als 15 Jahre und damit nach übereinstimmender Meinung der Industrie über das Verfallsdatum hinaus. Das gilt zumindest für eingebaute Technik, die in puncto Komfort, Energieverbrauch und Vielfalt in den letzten Jahren enorme Fortschritte gemacht hat. Auch das Konzept Küche verändert sich stark: Sie verschmilzt immer mehr mit dem Wohnbereich, wird zum geselligen Treffpunkt. Das stellt neue Anforderungen an die Technik, zum Beispiel beim effizienten Dunstabzug oder bei der Geräuschentwicklung der Geräte.

Das Zusammenwachsen von Koch- und Wohnbereich erfordert von Küchengeräten eine perfekte Verbindung von Funktion und Design. Beispielsweise wird Edelstahl zunehmend durch Glas ersetzt. So ermöglicht die serienmäßige Teilsatinierung von Glasflächen jetzt erstmals die wohnliche Angleichung von Geräte- und Möbelfronten. Ein anderes Beispiel sind die Modularspüler. Sie lassen sich dank ihrer Höhen von nur 40 oder 65 Zentimeter jetzt auch in wandhängende, sockellose Schränke dort einbauen, wo keinerlei Kochlabor-Atmosphäre aufkommen soll. Und wer hat noch vor wenigen Jahren an die Anschaffung so exotischer Gerätschaften gedacht wie Dampfgarer, Vakuumierer, Espressoautomaten oder Wärmeschubladen? Küchentechnik ist zum Lifestyleprodukt geworden und hat sich als Statussymbol auf Platz zwei hinter des Deutschen liebstes Kind, das Auto, herangearbeitet. Semiprofessionelle Technik liegt voll im Trend. Sie hilft ambitionierten Hobbyköchen, auch kompliziertere kulinarische Herausforderungen erfolgreich und einfach zu bewältigen.

Die rasante technische Entwicklung der vergangenen Jahre hat sich hauptsächlich auf Spüler und Kühlgeräte ausgewirkt. Diese Geräte verbrauchen in der neuen höchsten Effizienzklasse A*** gerade mal 50 Prozent der Klasse A*. Jeder, der sich also für Wasser und Strom sparende Neugeräte entscheidet, spart viele Euros. Ein persönlicher Beitrag zum Umweltschutz!

Der Clou bei den Kühlgeräten sind heute technische Finessen wie Klimazonen mit regelbarer Luftfeuchtigkeit. Werden darin Fleisch und Käse bei niedriger Luftfeuchte frisch gehalten, bleiben Obst und Ge- ➤

Foto: Miele

Foto: Spring

Foto: Bosch

Foto: KitchenAid MDA

1 Semiprofessionelle Technik und cooles Ambiente machen die Küche zunehmend zum Statussymbol **2** Die Küchentechnik wird ins Wohnumfeld integriert: Weiß liegt im Trend **3** In die Glasarbeitsfläche integriertes Warmhaltefeld, der Schalter befindet sich hinten **4** Die Geräte passen sich der Möbelfront an – möglich durch elegant teilsatiniertes Glas

EXPERTEN-TIPP
TECHNIKSTANDARDS HEUTE

Frank Hüther, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche (AMK)

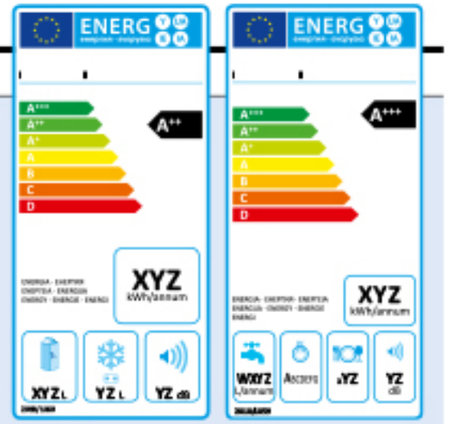
Sie stehen vor der Frage, sich eine neue Küche zu leisten? Dann sollten Sie wissen, was bei Technik und Planung heute Standard ist, damit sich Ihre Investition auch morgen noch lohnt.

Wir haben dazu unsere Mitgliedsfirmen befragt. An der Auswertung hat sich auch das Institut für Arbeitswissenschaft an der Technischen Universität Darmstadt beteiligt. Und das sind die Anforderungen, denen eine neue Küche heute genügen sollte:

- körpergerechte Arbeitshöhe (Ellbogenhöhe minus 10 bis 15 Zentimeter)
- mindestens 90 Zentimeter Arbeitsfläche zwischen Kochfeld und Spüle
- Unterschränke mit Vollauszügen für bessere Übersichtlichkeit
- Oberschränke mit Lifttüren
- Anschlagdämpfung/Selbsteinzug bei Auszügen und Türen
- Abfalltrennsystem
- möglichst maximal Strom und Wasser sparende, leise Elektrogeräte
- energieeffizientes Beleuchtungskonzept auch für stimmungsvolles Licht
- in Griff- oder Blickhöhe eingebaute Elektrogeräte
- Spüle mit zwei Becken/Abflüssen und Abtropffläche

STROM SPAREN

Neues Energielabel: Seit dem 20. Dezember 2010 gelten für einige Elektrogeräte neue Energieeffizienzlabel; bis Dezember 2011 müssen alle betreffenden Geräte im Handel damit gekennzeichnet sein. Auch beim neuen EU-Label geben Farbbalken von grün (für niedrigen) bis rot (für hohen Energieverbrauch) dem Käufer sofort auf einen Blick Informationen zur Energieeffizienz. Einige Gerätegruppen brechen Rekorde beim Energiesparen. Daher haben sich die Grenzen verschoben: Aus der höchsten Klasse A bei den Geschirrspülern oder A++ bei den Haushalts-Kühl- und Gefriergeräten wurde nun für beide Gerätegruppen A+++ als höchste Klasse.
Reichten die sieben Effizienzklassen bislang bis G, ist künftig E die schlechteste Einstufung. Ausnahme: Weinlagerschränke werden jetzt in zehn Klassen von A+++ bis G eingestuft.
Neu sind auch einige Symbole, die über produktspezifische Eigenschaften Auskunft geben. So informieren zum Beispiel jetzt Piktogramme sprachneutral über die maximale Geräuschentwicklung in Dezibel (dB) oder das Kühlschrank- oder Gefrierfachvolumen in Litern (L).
Spätestens nach fünf Jahren will die EU-Kommission die Relevanz der Anforderungen unter Berücksichtigung des technischen Fortschritts wieder prüfen, um das Label dann gegebenenfalls erneut anzupassen.



Kühlgeräte Spüler

Foto: Liebherr

müsse bei hoher Luftfreuchtigkeit bis zu dreimal länger knackig.

Auch Kühlschränke arbeiten heute mit Umluft, manche gar mit Geruchs- und Hygienefiltern. Schlau: Grünzeug wird in der sogenannten Florabeam-Zone mit bläulichem LED-Licht bestrahlt. Das hält die Chlorophyllproduktion per Fotosynthese aufrecht und verlangsamt das Welken. Und wo einst ein funzeliges Glühlämpchen vornehmlich Schatten verbreitete, ist heute gleißende LED-Helligkeit bis in die Gemüseschublade angesagt. Side-by-Side-Kühlschränke verfügen über zwei Türen nebeneinander. Ein an die Wasserleitung angeschlossener, in die eine Tür eingelassener Spender liefert sprudelndes, gekühltes Nass, ohne dass hierfür auch nur eine einzige Kiste geschleppt werden muss.

Beim Kochen setzt sich die Induktionstechnik durch. Sie bringt Eigenschaften mit, die bislang bei Gas geschätzt wurden: schnelles Aufheizen und noch schnelleres Herunterregeln der Temperatur.

Auf dem Induktionskochfeld erwärmt eine darunter liegenden Spule über ein magnetisches Feld nicht das

Foto: Bomberg

Foto: Kitchen-Aid MDA

Foto: Bauknecht

Foto: AEG

Foto: Gaggenau

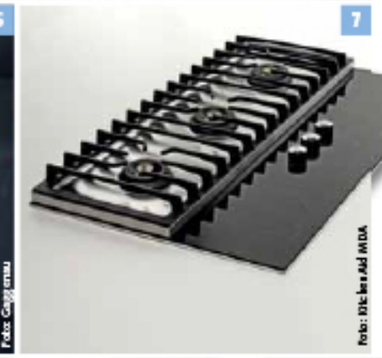


Foto: Kitchen-Aid MDA

Foto: Miele

Foto: Küppersbusch

1 Nie mehr auf die Knie: Der Inhalt kommt Ihnen entgegen **2** Praktisch sind auch die komfortablen Kühlschubladen **3** High-tech: LED-Licht sorgt im Gemüsefach für Photosynthese **4** Mineralwasser, das aus der Kühlschranktür erhältlich ist **5** Induktion vom Wok bis zur Paellapfanne **6** Vollflächen-Induktionsfeld: Die Töpfe sind auf der Fläche frei platzierbar **7** Vielseitiges Kombinationskochfeld mit Induktion und Gas **8** Braten ohne Pfanne auf dem Teppanyaki-Kochfeld **9** Wabenkochfelder für individuelle Herdflächengestaltung

Glas, sondern Boden und Wände des Topfs. Voraussetzung sind Töpfe mit magnetisierbarem Boden. Der bündelt das Magnetfeld und setzt dessen Energie effektiv in Hitze um. Das Kochfeld selbst erwärmt sich nur über den Topf. Beim Überkochen brennt nichts mehr ein, denn ohne Topf bleibt das Glas auch eingeschaltet kalt.

Auf Induktions-Variozonen ist das Kochgeschirr frei platzierbar. Dabei wird die Form des Geschirrs erkannt und die Heizstelle nimmt diese an. Während des Kochens lassen sich die Töpfe frei in der Zone verschieben. Manchmal ist auch die ganze Kochfeldfläche eine einzige Variozone für bis zu vier Töpfe. Zeit- und Temperatursteuerung können nach dem iPhone-Prinzip intuitiv mit Berührung und Scrollen auf einem TFT-Display funktionieren. Trotzdem hat die Gebrauchsanleitung für dieses Wunderwerk nur 18 Seiten.

Dampfgarer heißt der neue Star der Küchentechnik. Am besten natürlich mit integriertem Bratenthermometer und Autopilot: Sie geben nur noch Ge- ➤

INTERVIEW

mit Starkoch und Buchautor Carsten Dorhs

Welche Vorteile hat Dampfgaren? Was lässt sich damit gut zubereiten?
Kochen mit Dampf ist schmackhafter, nährstoffreicher und gut für die schlanke Linie. Der Dampf sorgt dafür, dass die Gerichte fett- und salzarm, Nährstoffe schonend und aromatisch zubereitet werden.
Die beim Garen entstehende Feuchtigkeit verhindert das Austrocknen. Wertvolle Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Farbe und Geschmack sind besonders bei Gemüse intensiver, und man kann sehr viel sparsamer mit Gewürzen umgehen. Besonders gut geeignet sind Fleisch, Fisch, Gemüse und Reis.

Gibt es Funktionen, die aus Kochmuffeln Hobbyköche machen können?
Manche Geräte haben so eine Art Autopiloten, der die Nutzer an die Hand nimmt und unkompliziert und bequem erklärt, was sie machen sollen. Wie ein Navigationssystem, nur fürs Kochen. Ich muss nur eingeben, ob Gemüse, Fleisch oder Fisch – der Autopilot steuert den Rest.

Haben Sie als Profikoch einen Anwendungstipp, der nicht in der Gebrauchsanleitung steht?
Den Dampf aromatisieren. Damit kann ich dem Gargut einen anderen Geschmack geben. Das ist purer Genuss! Normalerweise wird das Wasser im Dampfgarer in einem Töpfchen zum Kochen gebracht. Indem ich zum Beispiel Thymian oder Zitronenschale in das Wasser gebe, nimmt der Dampf das Aroma an und überträgt es. Übrigens: Mit Dampf lässt es sich auch perfekt backen.

wicht und Garergebnis ein, den Rest macht der Garer selbst.

Wasser nimmt beim Verdampfen viel Energie auf. So hat 100 Grad heißer Dampf das sechsfache Wärmepotenzial wie heiße Luft. Daher ist Dampfgaren schneller und spart Strom. Wird der Dampf außerhalb des Garraums erzeugt, findet eine Geschmacksübertragung nicht statt: Sie können also Speisen von Fisch bis Dessert gleichzeitig garen.

Dampftechnik zieht auch in Backöfen ein. Sie gibt es jetzt als Kombigeräte. Ein Sensor regelt das Feuchtigkeitsmanagement beim Garvorgang. Damit wird selbst das Aufwärmen einer Pizza zur Frischekur. Auch Dampfgarer können kombinieren, zum Beispiel mit Heißluft oder integriertem Flächengrill. Sogar ein Induktionsbackofen ist für dieses Jahr angekündigt.

Viele Backöfen verzichten jetzt dank effizienterer Technik aufs Vorheizen und sparen so Zeit und Energie. Selbst die Strom fressende Pyrolyse verbraucht heute durch optimierte Elektronik rund 30 Prozent weniger. Bei dieser Selbstreinigung werden Fettreste im Ofen bei Höchsttemperatur zu Staub, der sich dann auskehren lässt.

Ganzglas-Ofentüren brauchen dank Nanobeschichtung kaum noch gereinigt zu werden. Und damit geöffnete Türen nie mehr im Weg sind, ziehen die Slide&Hide-Modelle ihre Klappen nach dem Öffnen elegant unter das Gerät.

Gesteuert werden Öfen häufig über Menüs wie beim Rechner. Die entsprechenden Displays verschwinden ausgeschaltet hinter dunklem Glas. Die Bedienungselemente erinnern an die der Unterhaltungselektronik und vermeiden so im Wohnambiente auffällige Hinweise auf Küchentechnik.

Auch das Vakuumgaren, eine bislang vorwiegend in der Spitzengastronomie angewandte Methode, zieht in die heimische Küche ein. Lebensmitteln wird in luft- und wasserdichten Beuteln komplett die Luft entzogen. Sie lassen sich dann entweder bei Niedrigtemperatur ohne Feuchtigkeitsverlust und fettfrei vollautomatisch im Dampf garen oder im Schockfroster kühlen oder einfrieren. Kom- ➤

1 Wohnlich und energiesparend: Bildschön backen ohne Vorheizen im 67-Liter-Garraum **2** Garen wahlweise mit Dampf oder Heißluft im Dampfbackofen mit integriertem Bratenthermometer und Autopilot **3** Die nanobeschichtete Ganzglas-Backofentür verhindert Einbrennen und erleichert die anschließende Reinigung der Platte **4** Für Gourmetköche: Beim Vakuumgaren entzieht der Vakuumierer (Mitte) den Speisen die Luft, bevor sie dann in verschweißten Beuteln mit Niedrigtemperatur im Dampf gegart (oben) oder schockgefrostet (unten) werden **5** Pfiffige Gestaltungsvariante: Variosteam-Backofen mit Slide&Hide-Tür. Nach dem Öffnen wird sie unter dem Gerät eingezogen

Foto: Franke

Foto: Miele

Foto: Siemens

plette Menüs lassen sich auf diese Art stressfrei vorbereiten und aufbewahren.

Beim Dunstabzug geht es um Effizienz bei Absaugung und Geruchsbeseitigung. Und selbst bei Hochbetrieb auf dem Kochfeld hat sich tosendes Rauschen heute erledigt. Wichtig: Die Geräteleistung m³/Stunde muss der Raumgröße angepasst sein.

Der Clou sind per Fernbedienung absenkbare Hauben. Aber auch Hersteller von direkt unter oder gar in der Decke eingebauten Abzugsanlagen reklamieren höchste Leistungsfähigkeit für ihre Produkte. Neu für den Hausgebrauch ist die aus dem Profilager stammende Technik der Fettabscheidung. Sie verzichtet ganz auf Leistung bremsende Edelstahl-Fettfilter. Die Schwaden werden in der Haube so verwirbelt, dass sich das Fett in Schalen darunter niederschlägt und somit gar nicht erst bis zum Aktivkohle-Geruchsfilter gelangt.

Motoren mit Gleichstromtechnik versprechen bis zu 70 Prozent Energieeinsparung. Und bei Sensorsteuerung passt die Haube ihre Leistungsfähigkeit automatisch den aufsteigenden Dünsten an. Manche Geräte haben einen Luftreinigungsmodus, der auch ohne Lüften nach der Party in leisen Intervallen Gerüche tilgt.

Besonders Passivhäuser machen der wirkungsvollen Ablufthaube den Garaus. Die bläst zumindest im Winter viele Kubikmeter gewärmte Luft ins Freie. Umluftbetrieb kann daher das Gebot sein. Optimal: auf Knopfdruck umschaltbarer Ab-/Umluftbetrieb mit einem gut schließenden und gedämmten Mauerkasten.

Der Energieverbrauch von Geschirrspülern ist seit 1995 um 43, der Wasserbedarf gar um 55 Prozent gesunken. Und sie haben auch jüngst wieder alle Rekorde gebrochen: 6,5 Liter Wasser und 0,71 kWh pro Spülprogramm mit 13 Maßgedecken sind Bestmarken (Betriebsgeräusch: 37 Dezibel!). Großen Anteil an den Energieeinsparungen hat die Zeolith-Trocknungstechnik. Zeolith ist ein Mineral, das beim Spülvorgang Feuchtigkeit aufnimmt und zum Trocknen in Wärmeenergie umwandelt. Das spart Zeit und senkt den Stromverbrauch. Dieser Effekt nutzt sich nicht ab, sondern bleibt der Maschine erhalten.

Waren bislang meist zwölf Maßgedecke die maximale Beladung eines 60-Zentimeter-Spülers, schafft einer nun 17 bei gleichen Außenmaßen. Auf vier Spül- und zehn Sprühebenen mit drei sogenannten Powerzonen, eine davon speziell für Besteck, lassen sich sogar Geschirrteile bis 39 Zentimeter Höhe unterbringen.

Kein Geschirrspüler wird immer nur strikt nach Anleitung mit Maßgedecken bestückt. Damit auch bei unkonventioneller Beladung alles tipptopp wird, wurde der Satelliten-Sprüharm erfunden. Und mit LED-Innenbeleuchtung gibt es die Heinzelmännchen nun endlich auch.

Foto: Gaggenau

Foto: Gaggenau

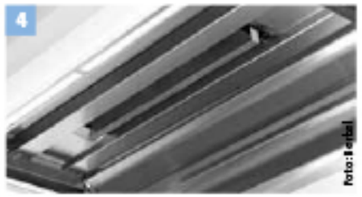
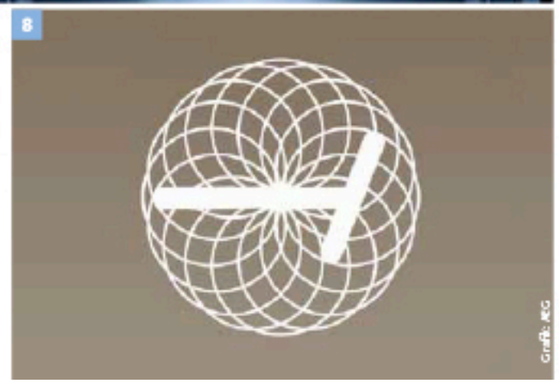


Foto: Berbel

Foto: Berbel

Foto: AEG


Grafik: AEG

1 Die Umlufthaube senkt sich aus dem Leuchtenkörper auf optimale Höhe **2** „Schwebt" an Stahlseilen oder an der Wand: schlanke Schönheit mit effektivem Umluftbetrieb dank vier Aktivkohlefiltern **3** Minimale Tiefe und Absaugung auch von oben ermöglicht die Innenrandabsaugung **4+5** Auch sie fährt per Fernbedienung herunter. Profistandard: Fettabscheidung anstatt -filter **6** Spüler passen nun auch in wandhängende und sockellose Schränke. Nischenhöhe: nur 45 oder 60 cm **7+8** Dieser Sprüharm reinigt auch kunterbunt Eingeräumtes besonders gründlich mit einem Strahl, der sich in Form rotierender Ellipsen bewegt

MEHR ENERGIEEFFIZIENZ –
MEHR LEBENSQUALITÄT

[ ] Beste Wärmedämmung U_w bis 0,69 W/m²K (mit entsprechender Verglasung)
[ ] Innovatives Design mit moderner Glasoptik und schmalen Ansichtsbreiten bis 87 mm
[ ] 3fach-Verglasung SOLAR+ serienmäßig

DIE NEUEN KUNSTSTOFF- UND KUNSTSTOFF/ALU-FENSTER

th[er]mo passiv th[er]mo design

[Jetzt NEU!] [3fach-Verglasung SOLAR+] [Passivhaus zertifizierte Komponente]

Jetzt bei allen Internorm-Partnern! Nähere Infos auch unter 00800/11 111 111 zum Gratis-Tarif.

www.internorm-fenster.de Internorm