



Die massgefertigte Küche aus Chromstahl, hergestellt von der Manufaktur Rametall, verfügt nicht nur über professionelle Küchengeräte, sondern auch über ein Cheminée. (Fotos: Ursula Meisser)

## Eine Küche zum Träumen

Für kompromisslose Perfectionisten ist nur eine massgefertigte Küche gut genug

Kühl, reduziert, grosszügig und chic. So lässt sich diese Küche in etwa umschreiben. So lässt sich fast jede zeitgemässe Design-Küche umschreiben. Doch diese Küche ist anders. Vielleicht nicht auf den ersten Blick. Die Küche gehört zu einem modernen Haus. Mit grossen Glasfronten. Viel Sichtbeton. Und einer beeindruckend unkonventionellen Architektur – im ganzen Haus gibt es keine einzige Türe, ausser natürlich beim Eingang. Ist das Haus ungewöhnlich, so ist es die Küche erst recht. Denn entgegen dem ersten Eindruck handelt es sich explizit nicht um eine Design-Küche. Sondern

um eine Massanfertigung. Um eine professionelle Gastronomieküche für den Privatgebrauch, die perfekt auf die Bedürfnisse des Bauherrn abgestimmt ist. Dieser stellte höchste Ansprüche an die Funktionalität seiner Küche. Beim Bau des Hauses stand daher fest: Am Anfang war die Küche, und die Küche war beim Küchengott, und der Küchengott ist in casu ein Hobbykoch und von Berufs wegen Food-Scout. Und er ist ein – wie soll man sagen, vielleicht so? – ein Gastro-Maniac. Ein Verrückter. Verrückt nach dem besten Essen. Verrückt nach den besten Zutaten. Verrückt nach der besten Infrastruktur.

Die Küche ist aus Chromstahl gefertigt – ohne Schnickschnack und Firlefanz. Abgesehen von der Kaffeemaschine ist kein einziges Gerät zu sehen. Die beiden elektrischen Backöfen mit Steamer und einer Teller-Wärme-Schublade sowie der Kühlschrank sind – für den Gast unsichtbar – an der Hinterseite des Corpus angebracht. Es war der Bauherrschafft ein Anliegen,

“

Wer sich in dieser perfekten Küche betätigen darf, muss ein Küchengott sein. Alles andere wäre Blasphemie.

”

dass die Küche als wichtiger Wohnraum transparent sein muss. Daher ist sie zum Wohnzimmer hin offen. Vor der chromstählernen Küchenfront steht ein fast drei Meter langer Esstisch aus unbehandeltem Nussbaumholz. Daran können Gäste Platz nehmen und mit dem Koch kommunizieren, derweil dieser mit der Zubereitung des Essens beschäftigt ist. Wen es beim Anblick der kühl wirkenden Chromstahl-Oberflächen fröstelt, dem sei empfohlen, sich ans linke Tischende zu setzen. Denn dort befindet sich das Cheminée. Es ist diskret in den Küchen-Corpus integriert und dient primär nicht der Erzeugung von romantischem Ambiente an kalten Winterabenden, sondern der Zubereitung von Fleisch- und Fischgerichten. Also zosagen eine moderne Adaption einer Feuerstelle, wie es sie früher in den Grossküchen von Herrschaftshäusern gab.

Stellt man sich an den Herd, so merkt man sofort, dass die Arbeitsfläche leicht erhöht ist. Sie befindet sich 98 cm über dem Boden – etwa

Aktion Gesundes Schlafen: 30.9. – 25.11.2006

**Hygiene zahlt sich jetzt doppelt aus. Bis zu Fr. 400.-\***

\* z.B. Matratze AirPulse MicroClean®, 160 cm Breite, mit Bezug Classic: jetzt Fr. 3'760.- statt Fr. 4'160.- (Abbildung: 90 cm Breite)



Gesunder Schlaf beruht neben Komfort auch auf einer intakten Hygiene. Der Einstieg in ein neues Wohlbefinden lohnt sich jetzt doppelt: Zu einem ungeahnten Komfort der neusten Matratzengeneration profitieren Sie von einem speziellen Hygienebonus bis zu Fr. 400.-. (\*beim Kauf einer Matratze AirPulse MicroClean®, AirPulse®, Privilege®, Airtex®, ClimaLuxe®, MicroClean®.) Verschlafen Sie also auf keinen Fall die «Aktion Gesundes Schlafen». Jetzt im Fachhandel. Weitere Infos unter [www.bico.ch](http://www.bico.ch)

**bico**<sup>®</sup>  
OF SWITZERLAND

Für ä tüüfä gsundä Schlaaf.®





Das extragrosse Abwaschbecken wird nach dem guten, alten System verschlossen: ganz simpel mit einem Rohr.

8 cm über der Norm. Wer hier rüstet oder kocht, muss sich – in der Regel – nicht bücken. Dann ist da dieses auffallend grosse Spülbecken. Darin lässt sich selbst ein Backblech reinigen, ohne dass Wasser überschwappt und man von oben bis unten nass wird.

Das Backblech wiederum ist grösser als gewöhnlich – abgestimmt auf den 70 cm breiten Ofen von Gaggenau. Wie es sich für einen passionierten Koch gebührt, wird hier selbstverständlich mit Gas gekocht, auf einem 90 cm breiten leistungsstarken Gaskochfeld mit fünf Brennern und einem dreiteiligen Gussrost. Ein starker Herd verlangt natürlich auch nach einem adäquaten Dampfzug. Die Ablufthaube – mit integriertem Beleuchtungssystem – ist direkt an der Decke befestigt. Die Haube ist fast viermal so gross wie das Kochfeld, damit auch wirklich jedes noch so kleine Rauch- oder Dampf-Partikelchen eingefangen wird. Auf dem Gashernd stehen riesige Kochtöpfe aus Kupfer von der französischen Firma Mauviel. Kupfer eignet sich besonders gut zum Kochen, weil es die Wärme im Topf gleichmässig verteilt. Damit beim Kochen die Zutaten stets griffbereit sind, befindet sich direkt hinter dem Kochfeld ein Regal aus Holz. Dieses ist von unten bis oben mit sogenannten Kolonialwaren gefüllt. Der umfassende Gewürz- und Kräuter-Vorrat hingegen lagert in einer der grossen Schubladen neben dem Herd.

Die Küche wurde von der Firma Rametall im Zürcherischen Oberglatt gefertigt, einer Manufaktur, die sich auf die Herstellung von Chromstahl-Küchen spezialisiert hat. In erster Linie stellt Rametall Küchen für den Gastronomie-Bedarf her. Aber immer öfter auch für private Kunden. Denn: «Immer mehr Leute lassen sich eine professionelle Küche einbauen», sagt Peter Ramseier von Rametall. Vielleicht weil immer mehr Männer gerne (und gut) kochen und daher bereit sind, einen grossen Teil des Hausbau-Budgets in die Küche zu investieren? Dieser Frage nachzugehen, sei den Soziologen überlassen. Fest steht nur: Wer sich in einer derart perfektionierten Küche wie dieser hier betätigen darf, muss ein Küchengott sein. Alles andere wäre Blasphemie. *Christina Hubbling*



Als Abdeckung dient eine 8-cm-Chromstahlplatte.



Auf dem Gashernd stehen Kochtöpfe aus Kupfer.



Küchenabfälle verschwinden diskret und geruchlos in einem in die Oberfläche eingelassenen Abfallkübel.

## Wein-Keller Geehrt



Wein-Prämierungen aller Art haben Hochkonjunktur. Oft werden Goldmedaillen inflationär vergeben. An der «International Wine Challenge» in London, nach eigenem Bekunden der grösste Wein-Wettbewerb weltweit, wurden in verschiedenen Kategorien mehr als 9000 Gewächse bewertet. Als «besten Wein aus dem portugiesischen Douro-Tal» schwang die Reserva 2004 der Quinta do Vallado obenaus. Im südeuropäischen Land wird massiv investiert, um sich auch bei den trockenen Versionen Respekt zu verschaffen. Berühmt ist Portugal wegen des oft süssen Portweins. Auffallend sind die zahlreichen einheimischen, zum Teil wenig bekannten Rebsorten. So ist die füllige, fruchtbetonte, mit süssen Tanninen ausgestattete Reserva der Quinta do Vallado ein Verschnitt von Tinta Roriz, Tinta Amarela, Touriga Franca, Touriga Nacional und weiteren Varietäten. (kep.)

Reserva 2004, Quinta do Vallado, 36 Fr., bei Rutishauser, Scherzingen, Tel. 071 686 88 33.

## Supplément Geliefert



Ein Menu zu Hause geniessen, ohne zu kochen? Gourmet-Home-Delivery heisst die Lösung. Das Berner Paar Susanne und Martin Schanz entdeckte vor einem Jahr diese Marktlücke. Ab jetzt können auch die Zürcher profitieren. Geliefert wird ein Fünf-Gänger aus saisonalen Produkten und auf sehr gutem Niveau. Das Menu ändert jede zweite Woche. In unserem Fall überzeugte die Fisch-Terrine mit Dill, Peperonischaumsuppe, Rindsfilet, frischem Geisskäse sowie Schokoladenkuchen. Wo nötig, werden die Gänge in 15 Minuten fertig gekocht. Ein Kurier liefert die Gourmet-Box bis spätestens 18 Uhr. Das Menu kostet 47 Fr. plus 12 Fr. Transport pro Sendung. (kep.)

Bestellungen unter [www.gourmet15box.ch](http://www.gourmet15box.ch) oder Tel. 031 318 15 15.



# möbliert architektur

75  
Jahre

wohnbedarf ag, Talstrasse 11 - 15, CH-8001 Zürich, Telefon +41 44 215 95 95, [www.wohnbedarf.ch](http://www.wohnbedarf.ch), Parkplätze im Hof.