

EIGENER HERD IST GOLDES WERT...

... und kann ganz schön teuer werden. Auf der Suche nach der perfekten Küche. Von Matthias Sachau

„Neiin! Nicht aufmachen!“ Ich bin zu gut erzogen, um meine Angst herauszuschreien. Ich gehe nur etwas in Deckung, als Herr B. diese seltsame runde Stahltür aufreißt. Egal ob Krankenhausserie oder Science Fiction, im Fernsehen lauern hinter solchen Türen immer gefährliche Strahlen oder tiefgefrorene Aliens. Natürlich bin ich selbst schuld an meiner Lage. Schließlich habe ich dem Berater im Küchenhaus Skiba gegenüber so getan, als ob ich eine 50.000-Euro-Küche bei ihm kaufen möchte. Konnte ich wissen, dass Herr B. mir dann gleich einen Mini-Atomreaktor aufschwätzen will? „Was Sie hier sehen, ist ein Einbau-Druckdampfgarer.“ Ach so. „Damit garen sie alles in der halben Zeit und Sie schonen die Nährstoffe, die Ihnen sonst im Kochwasser flöten gehen. Wasserzuleitung und -ableitung, alles vollautomatisch. Wenn Sie die Tür aufmachen, stehen ihre Karotten, ihr Fisch oder was auch immer quasi mundfertig vor Ihnen. Und das Beste: Alles ohne Gerüche.“ Und wirklich keine radioaktive Strahlung?

Doch erst einmal will ich mir ja nur einen Überblick verschaffen. Herr B. legt sich ins Zeug. Einen 50.000-Euro-Kunden hat man schließlich nicht alle Tage, auch wenn die Bulthaus- und Gaggenau-Logos noch so dick auf dem Schaufenster prangen. Die anderen Geräte sind weniger Furcht einflößend, aber technisch mindestens so ausgefuchst. Das Herzstück meiner Luxuskombüse wird natürlich die Kochstelle. Herr B. rät zu Induktionskochfeldern. „Das ist genau wie bei Gas. Die Hitze ist sofort da, wenn Sie einschalten, und sofort weg, wenn Sie abdrehen. Hat sich in der Profi-Gastro-

nomie tausendfach bewährt.“ In der Tat, das Wasser braucht keine Minute, um zu kochen und hört sofort auf zu sprudeln, wenn ich wieder herunterregle. Danach zwingt mich Herr B. auf die Platte zu fassen. Aua? Nein. Bisschen warm, das ist alles. Hexerei. Ich bin so platt, dass die übrigen Kochfeldfeatures wie automatische Topferkennung, Memory-Kochen und Booster-Funktion kaum noch bei mir ankommen. Hellhörig werde ich wieder, als mir Herr B. die Muldenlüftung zeigt. Auf Knopfdruck öffnen sich neben den Kochfeldern schmale Schlitze, die den Dunst absaugen und eine Abzugshaube überflüssig machen. Ich kann also beruhigt noch ein Grillfeld daneben platzieren. Und ein Tepan Yaki. Und vielleicht auch noch eine Friteuse? Die Wok-Kochstelle finde ich auch richtig klasse. Aber nicht mal in meinem Fantasie-Luxusapartment ist genug Platz für all das.

Die 50.000-Euro-Küche

Der Backofen meiner 50.000-Euro-Küche ist komfortabel auf Bauchhöhe in einem Hochschrank eingebaut. 13 vollautomatische Back- und Bratprogramme sorgen dafür, dass mir nie mehr die berühmte schwarze Wolke entgegenschlagen wird, wenn ich die Klappe aufmache. Ich muss dem Ofen nur mitteilen, ob das, was ich auf seinen praktischen Teleskopauszügen in ihn hineinschiebe, ein Obstkuchen oder ein Schweinebraten ist und, falls Letzteres der Fall ist, ein Bratenthermometer hineinrammen. Den Rest macht der Ofen dann selber. Gewicht abwägen, Temperatur wählen und, ganz wichtig, ausschalten, wenn der Schmaus fertig ist. Wenn ich will, kann ich den

Braten morgens reinstellen und den Ofen so programmieren, dass er um zwölf Uhr mit der Braterei beginnen soll, damit ich, wenn ich um eins mit ausgehungertem Familie nach Hause komme, gleich was Köstliches auf den Tisch stellen kann. Und wenn sich abzeichnet, dass der Stau auf der A10 mal wieder schlimmer ist als erwartet, kann ich sogar – kein Witz – eine SMS an meinen Ofen schicken, dass er lieber noch warten soll. Und: Wenn ich eines Tages doch lieber wieder alles von Hand einstellen will, lässt er mich das tun und ist kein bisschen beleidigt. Er lacht mich auch nicht aus, wenn dann doch wieder eine schwarze Wolke aufsteigt.

Beim Thema Kühl- und Gefrierschrank schließt sich mein Kiefer wieder ein wenig. Die große Neuerung, die Null-Grad-Frischkühlzone, ist Standard bei den meisten Anbietern. Doch der Luxus dieses Kühlschranks liegt in seiner Größe. Ein 90 cm breites Doppeltürmodell mit Eisspender sollte es schon sein. Und wenn man gerade dabei ist, kann man gleich daneben noch einen Wein-Klima- und Temperierschrank mit integriertem Humidor einplanen. Bei der Spülmaschine bin ich schon fast enttäuscht, dass Küppersbusch, Gaggenau und Co kaum mehr auf dem Kasten haben als meine alte Bosch. Mit der Miele-Einbau-Kaffeemaschine braucht mir Herr B. auch nicht zu kommen, weil ich mir für mein Luxusapartment selbstverständlich eine freistehende Gaggia-Espressomaschine vorstelle. Wir kommen zu den Küchenmöbeln. Hier gibt es einen Namen wie Donnerhall: Bulthaus. Da ich ein 50.000-Euro-Kunde bin, führt mich Herr B. auch prompt in die

... und noch ein Wein-Klimaschrank mit integriertem Humidor ...

Bulthaup-Zone seiner Ausstellungsfläche und beginnt die Standardsätze von der kompromisslos modernen Formensprache herunterzuleiern. Grifflose Schubladen und Arbeitsplatten, die kaum dicker als einen Zentimeter sind. Das sind schon heftige Herausforderungen für den Möbelkonstrukteur. Messer, Kochlöffel, Spülbürsten – alles soll hier verschwinden. Überall öffnen sich Klappen und Geheimfächer. Leider beginnt mit dem Öffnen auch die Ernüchterung. Ich hätte erwartet, dass sich das Schließen einer Bulthaup-Schublade anders anfühlt als bei der 70er-Jahre Einbauküche meiner Großmutter. Tut es aber nicht. Im Gegenteil. Irgendwie ist alles viel zu leicht und zu klapperig. Außerdem haben die Innenräume viel zu viele Fugen und schwer erreichbare Ecken. Da kann man nicht vernünftig putzen, würde meine Oma sagen. Und ich würde ihr Recht geben. Gefällt mir nicht. Der Verkäufer verzieht keine Miene und zeigt mir die SieMatic-Küchen. Bei denen schließen die Schubladen sanft und ohne Geräusch und auch die Innenräume sehen so aus, als hätte Oma hier ein Wörtchen mitgeredet. Rein qualitativ gesehen wäre das schon eher das Möbel-Pendant zu meinen Induktions-Zauberplatten und meinem SMS-Backofen. Aber diese so genannte kompromisslos moderne Formensprache ist so unsexy wie ein Dentallabor. Dafür 50.000 Euro? „Müssten wir mit hinkommen“ sagt Herr B. Desillusioniert frage ich ihn noch, wie viel Zeit ich denn für Lieferung und Aufbau meines aseptischen SieMatic-Heiligtums einkalkulieren müsste. Der Zeitraum, den er mir nennt, lässt mich denken, ich hätte 1985 in der DDR

als Nicht-Parteimitglied einen Trabant bestellt. Nein, hier bin ich falsch. Höchste Zeit für einen Rollenwechsel.

Die schwedische Lösung

Ich setze mich in die Ringbahn Richtung Ikea und verwandle mich in einen kochbegeisterten, mittelmäßig verdienenden Angestellten, der soeben nach Berlin versetzt wurde und nicht weiß, wie lange er bleiben wird. In der Ikea-Küchenabteilung ist Hochbetrieb. Bevor ich mich in die Schlange am Beraternest stelle, sehe ich mich erst mal um. Unter den vielen aufgebauten Beispielen sind durchaus einige, die mir ein „ja, doch, so in die Richtung könnt's gehen“ abringen. Natürlich kann ich meine Hände nicht bei mir behalten und fummle ausgiebig an Türen und Schubladen herum. Und welche Überraschung – die Ikea-Schublade schließt genau so sanft wie die SieMatic. Ich rüttele, ruckele und nehme die Beschläge unter die Lupe. Nein, kein Blendwerk. Das hier ist alles so konstruiert, dass es viele Jahre seinen Dienst tun wird. Respekt. Nächster Pluspunkt: Es gibt nicht nur Einbauküchen, sondern auch Modulküchen, die sich einfacher auf- und abbauen lassen. Das kommt mir in meiner fiktiven Rolle als Kurzzeitmieter sehr entgegen. Und optisch gehört die Modulküche Bravad ohnehin zu den schönsten, die der Elch zu bieten hat. Klare Linie und kein Schnickschnack einerseits, andererseits durchgehende Beine und Arbeitsplatten aus massiver Eiche. Das verleiht dem Ganzen die nötige Portion, nun ja, Gemütlichkeit. Kurz mal durchgerechnet. Wow. Mit knapp 4.000 Euro hätte ich meine Möbel

beisammen. Zum Vergleich: Allein die tragende Rückwand der Bulthaup-Küche hätte etwa das Doppelte gekostet. Wo ist der Haken? Ganz einfach: Die Einbaugeräte. Ikea kooperiert mit dem Billigerhersteller Whirlpool. Und das bedeutet wesentlich mehr, als nur auf die SMS-Funktion beim Backofen zu verzichten. Nicht einmal das teuerste Modell hat Teleskopauszüge. Und wer will schon einen Kühlschrank mit Energieeffizienzklasse B? Ich stelle mich in die Schlange und frage die Beraterin, ob ich auch einen Küppersbusch Backofen in den Bravad-Hochschrank eingebaut kriege. „Höchstwahrscheinlich schon, aber das können wir nicht garantieren.“ Hm.

Die maßgeschneiderte Variante

Bevor ich mich darauf einlasse, schlüpfte ich noch einmal in die Rolle des solventen Kunden. Diesmal gehe ich aber nicht in den Bulthaup-Protzladen sondern standesgemäß zum Innenarchitekten. Johannes Müller-Baum von „jomad“ ist einer dieser Tausendsassas. Nach dem Studium an der Universität der Künste und ein paar Jahren als Angestellter in namhaften Büros hat er sich selbstständig gemacht und als ersten großen Auftrag gleich die Räume der legendären Internet-Agentur Im Stall gestaltet. Mit Küchen hat er viel Erfahrung. Meine Enttäuschung über Bulthaup kann er ebenso nachvollziehen, wie mein gutes Gefühl bei den Ikea-Küchen. „Wenn ich sehr preisbewusste Kunden habe, nehme ich selbst Ikea-Elemente als Basis, werte sie durch ein paar gezielte Handgriffe auf und versehe sie mit guten Einbaugeräten.“

Ikea-Basis-Elemente kann man durch gezielte Handgriffe aufwerten ...

Bei höheren Budgets lasse ich dann die Sachen von einem Tischler fertigen.“ Höheres Budget. Das bin ich. Also, jetzt mal her mit dem Edelequipment im maßgetischlerten Kleid. Müller-Baum will aber zuerst den Raum sehen. „Dieser Eindruck ist mir sehr wichtig. Ich sehe dann das Licht und die vorhandenen Materialien. Darauf möchte ich mit meinem Entwurf eingehen.“

Wenig später steht er in meiner Küche und schaut. Und schaut. Und schaut. Minutenlang, schweigend, konzentriert. Dann setzt er sich an den Tisch und beginnt zu zeichnen. Dabei erklärt er leise

seine Ideen. Hin und wieder zeigt er Bilder von bereits gebauten Küchen. Meine Fragen und Einwände nimmt er ernst und passt sein Konzept immer wieder an. Eine Stunde später stehen wir mit einem fertigen Grobentwurf da. „Und was wird das kosten?“ frage ich. „Mit Planung, getischlerten Möbeln, Schieferarbeitsplatte und Premium-Einbaugeräten?“ Ob meine 50.000 reichen werden? „Ganz grob geschätzt: Mit 30.000 Euro kommen wir hin. Und das wäre dann die teuerste Küche, die ich je gebaut habe.“ Sieh an. Handarbeit samt kreativer Planung ist günstiger als das hochgehypte

Serienprodukt. Und das in unserer spät-kapitalistischen globalisierten Welt. Stünde tatsächlich eine neue Küche bei mir an und ich hätte das Geld, ich wüsste, wo ich hingehen würde.

Küchenhaus Skiba, Friedrichshain, Karl-Marx-Allee 77-79, Tel. 42 20 15 20, www.daskuechenhaus-skiba.de
Ikea, Filiale Tempelhof, Sachsendamm 47, www.ikea.de
jomad – integrative Architektur, Mitte, Showroom, Brunnenstr. 24, Tel. 97 88 77 69, www.jomad.de

