



Die perfekten Zutaten
Man nehme einen Küchenplaner, eine Architektin und einen Bauträger, v.l.: Martin Steininger, Tiina Parkkinen und Hans Jörg Ulreich unterhalten sich über die Bestandteile für eine optimale Küche.

Wie sieht die perfekte Küche aus

Sie sind mal winzig, mal riesig, schauen mal modern aus, mal traditionell, kosten mal 5.000 Euro und mal eine halbe Million. Doch alle guten Küchen haben eine Gemeinsamkeit: Im Idealfall sind sie nicht nur funktionale Kochstelle, sondern auch zentraler Sozialisationsraum für die ganze Familie. Ein Gespräch mit Architektin Tiina Parkkinen, Bauträger Hans Jörg Ulreich und Küchenbauer Martin Steininger. Guten Appetit!

MODERATION UND TEXT WOJCIECH CZAJA FOTOS LUKAS ILGNER

LIVING Haben Sie ein Lieblingsgericht, das Sie am liebsten zubereiten?
MARTIN STEININGER Bei mir sind es Spaghetti Carbonara, aber ich gestehe, nicht die original italienische Variante, sondern kinderbedingt die österreichische Version mit Obers – dafür aber mit selbst gemachten Nudeln!
TIINA PARKKINEN Ich koche viel und gerne, am liebsten französische Küche und Fisch in allen Varianten.
HANS JÖRG ULREICH Das Einzige, was ich koche, sind Tofusticks auf Erdnuss-Sauce. Ansonsten bin ich der schlechteste Koch in der ganzen Familie.

Und wie sieht die eigene Küche aus, in der Sie kochen oder auch nicht?

ULREICH Wir haben eine große Wohnküche mit langer Küchenzeile und einer Küchen-

insel zum Anrichten. Daneben steht ein runder Esstisch.

PARKKINEN Wir haben eine offene Küche, die zwar modern gestaltet ist, von der Struktur aber eine Art Bauernküche ist – 30 Quadratmeter groß mit einem riesigen Esstisch für zwölf Personen und allerhand soziales Leben auf allen Ebenen.

STEININGER Auch bei uns hat die Küche einen hohen sozialen Stellenwert. Der Koch- und Essbereich ist circa 60 Quadratmeter groß und sehr hoch. Ich würde sagen: Bei uns ist die Küche der zentrale Kommunikationsraum.

Werfen wir einen Blick in die Geschichte: Seit wann gibt es Küchen im Wohnbereich? Und inwiefern haben sich der Stellenwert und die Gestaltung der Küche in den letzten Jahrhunderten und Jahrzehnten verändert?

PARKKINEN Viele unserer heutigen Wohn- gewohnheiten gehen auf den italienischen >

ten und Architekturtheoretiker ta Alberti im 15. Jahrhundert dieser Zeit aber war die Küche ößer Backstage-Raum am Rande . Geheizt und gekocht wurde einem Holzkamin, man durfte im ings nichts davon riechen. Erst im Jahrhundert – und da vor allem erer und mit der Entwicklung des eutigen Sinne – ist die Küche Zentrum des Hauses gerückt und it zu einem integralen Bestandteil as. Das war der Shift von der att zum sozialen Kommunika-

»Küche denn damals eingerichtet?«
ER Die beiden klassischen

»und Küchenprofi«
ger leitet seinen Betrieb in ation und ist nicht nur CEO, i Designer und Produktent- Motto: Eine Küche braucht die Handschrift.



Küchenmöbel zu Beginn waren der Kamin und ein großer Tisch im Zentrum der Küche, der als Abstellfläche und Arbeitstisch genutzt wurde. Die große Veränderung in der Einrichtung war dann der Beginn der Einbauküche von Margarete Schütte-Lihotzky. Sie war die Erste, die das Kochen analysiert und in Funktionsbestandteile zerlegt hat. Sie hat sich mit jedem einzelnen Arbeitsschritt befasst und hat dafür jeweils die Ideallösung entwickelt. Die Frankfurter Küche aus dem Jahr 1926 ist so etwas wie die Summe idealer Lösungen. Damit hat sich alles verändert.

PARKKINEN Die Küche hat sich ja auch sehr bewährt. Man darf nicht vergessen, dass sie im Frankfurter Wohnbau damals mehr als 12.000-mal eingebaut wurde. Das war ein Erfolgsmodell!

Was ist von der Frankfurter Küche bis heute hängen geblieben?

STEININGER Wenn man die Frankfurter Küche mit der heutigen Küche vergleicht, so kann man ohne jeden Zweifel sagen, dass Schütte-Lihotzky einen Grundstein gelegt hat, der bis heute Bestand hat.

PARKKINEN Die Frankfurter Küche ist ein Symbolbild für Standardisierung, für Reduktion von Wegen und Verkehrsflächen und für Steigerung von Komfort, Ergonomie und Effizienz. Wenn man sich anschaut, wie klein, kompakt und zugleich supereffizient heutige Küchen bei Bedarf gestaltet sind, wäre diese Entwicklung ohne Schütte-Lihotzky wohl niemals möglich gewesen.

Herr Ulreich, Sie sind nicht nur, aber auch in der Sanierung von Bestandsbauten tätig. Mit welchem Bild von Küche werden Sie denn in Ihrer täglichen Arbeit konfrontiert?

ULREICH Wir haben es in der Tat oft mit Gründerzeithäusern und da vor allem mit Zimmer-Küche-Kabine-Wohnungen zu tun. Sie können sich nicht vorstellen, wie viele alte Küchen wir in unseren Zinshäusern noch vorfinden – mit Holzofen, Gaskamin und Duschkabine im Eck. So sehr sich mit Margarete

»Die große Veränderung in der Einrichtung war dann der Beginn der Einbauküche von Margarete Schütte-Lihotzky. Sie war die Erste, die das Kochen analysiert und in Funktionsbestandteile zerlegt hat.«

MARTIN STEININGER Küchenplaner



Die Spezialistin fürs Räumliche
Tiina Parkkinen leitet ein Architekturbüro in Wien und Helsinki und ist auf Wohnbau sowie Sportstätten und Bildungsbauten spezialisiert. Ihr Motto: Eine Küche muss funktionieren.

Schütte-Lihotzky alles verändert hat, so sehr gibt es auch heute noch all jene Küchen, die noch älter sind als das Frankfurter Modell. Wir sind noch lange nicht dort, dass die Küche das soziale Zentrum jeder einzelnen Wohnung ist. Vielerorts ist sie auch heute noch ein funktionaler Mindestraum. Aber das Gute ist: Die Struktur der gründerzeitlichen Wohnungen ist so neutral, dass sich daraus vieles machen lässt.

Welchen Stellenwert hat die Küche in den sanierten Miet- und Eigentumswohnungen bei Ihnen?

»Die Frankfurter Küche ist ein Symbolbild für Standardisierung, für Reduktion von Wegen und Verkehrsflächen und für Steigerung von Komfort, Ergonomie und Effizienz.«

TIINA PARKKINEN Architektin

ULREICH Das ist abhängig von der Rechtsform, ob Miete oder Eigentum, und vor allem natürlich auch abhängig von der Wohnungsgröße. Gefühlsmäßig würde ich sagen: Bei kompakten Wohnungen ist die Küche einfach nur eine funktionale Kochwerkstatt. Bei etwas größeren Wohnungen von 80 bis 120 Quadratmetern ist sie eine Art Wohnraum für alle. Und erst bei richtig großen Wohnungen wird die Küche als Bühne und Ort der Schönheit zelebriert.

Das heißt?

ULREICH Da gibt es dann eine Kochzeile, die all die dienenden Elemente umfasst, sowie eine Kücheninsel, auf der dann die soziale Komponente des Kochens und Zubereitens stattfinden kann. Diese Wohnungen allerdings wird man bei uns nicht oft vorfinden. Das ist definitiv nicht unser Kerngeschäft.

Herr Steininger, ist das bei Ihnen anders?

STEININGER Wir richten immer wieder auch kleine und kompakte Küchen ein. Aber es stimmt schon, unsere eigenen Steininger-Küchen, die wir entwickeln, sind keine super-kompakten Möbellösungen, sondern brauchen etwas mehr Platz. Eine Steininger-Küche ist nichts für kleine Räume.

PARKKINEN Natürlich schauen große, luxuriöse Wohnküchen anders aus als kompakte Kochlösungen im geförderten Wohnbau. Aber ich denke, unabhängig vom Platzangebot in einer Wohnung kann man eine Qualität feststellen, die sich durch alle gut gestalteten Küchen zieht: Eine gute Küche ist ein Multifunktionsraum, der bequem und komfortabel zu nutzen ist und der dem sozialen, familiären Zusammenleben dienen muss. In Zeiten von Corona ist die Küche sogar mehr als das – sie ist auch Lesecke, Homeoffice und Konferenzzimmer. All das kann heute Küche sein!

Herr Ulreich, Sie haben vorhin die allseits beliebte Kochinsel angesprochen. Was ist bei so einer Kochinsel zu beachten?

ULREICH Kochinseln eignen sich nicht immer, sondern brauchen ausreichend Platz. Ich warne davor, in zu kleinen, kompakten

Räumen so eine Insel einzubauen. Das geht schief. Und wenn wir Kochinseln vorsehen, dann meistens eine technisch einfache Lösung mit einem Stromanschluss in der Raummitte. Inseln mit Wasser, Abwasser und Gasanschluss in der Mitte des Zimmers sind aufwendiger – und nicht für jeden die ideale Lösung.

Bei besonders großen Wohnungen fällt auf, dass es hinter der schönen Wohnküche manchmal auch eine kleine, funktionale Backstage-Küche gibt. Wozu denn das?

STEININGER Die sogenannte Back-Kitchen haben wir sogar schon sehr oft eingebaut. In großen Wohnungen und Häusern ist das ein sehr beliebter Kundenwunsch. Oft können hier die lauten und etwas aufwendigeren Arbeiten vorgenommen werden. Auch bei Caterings oder Party-Events, wenn etwa Gastköche eingeladen werden, ist die Back-Kitchen eine sehr praktische Lösung.

»Bei kompakten Wohnungen ist die Küche eine funktionale Kochwerkstatt. Bei größeren Wohnungen ist sie eine Art Wohnraum für alle.«

HANS JÖRG ULREICH Bauträger

Entgegen den Trends im Luxussegment werden die Wohnungen und somit auch die Kochbereiche in vielen geförderten und frei finanzierten Wohnungen immer kleiner und kleiner. Was tun?

Der nichtkochende Immobilienentwickler
Hans Jörg Ulreich entwickelt Miet- und Eigentumswohnungen im frei finanzierten Sektor und stattdessen diese oft mit Einbauküchen aus. Sein Motto: Küchenmöbel müssen langlebig sein.

PARKKINEN Die kleinsten und kompaktesten Lösungen sind Küchenzeilen mit 2,4 bis drei Meter Länge. Diese Variante findet man heute bereits in vielen Wohnungen vor. In einigen Ländern, wo die Wohnungen oft noch viel kleiner sind als bei uns, geht man dazu über, in der Wohnung nur noch eine Mikroküche – also eine Art Teeküche – einzubauen und dafür dann auf jeder Etage eine schöne, großzügige Wohnküche einzubauen, wie man das auch aus Studentenheimen kennt.

Was halten Sie davon?

PARKKINEN Bei einem geringen Platzangebot – warum nicht! Für Studierende oder Alleinerziehende ist das eine gute, sozial intelligente Idee.

Herr Ulreich, wäre das etwas für Ihre Projekte?

ULREICH Ich finde den Ansatz sehr spannend, aber für unser Projektportfolio, fürchte ich, ist das aus heutiger Sicht nicht geeignet. Ich sehe solche Lösungen eher in Städten wie Paris, London, Hongkong. >



> In Europa sind Küchenmodule mit 60 Zentimetern Breite und Tiefe standardisiert. Ist das in anderen Teil der Erde anders? Sind Küchen in Asien kleiner und in den USA größer?

STEININGER Tatsächlich ist das Küchenmodul mit 24, 27 und 30 Inches – also 62, 69 und 76 Zentimetern – in den USA etwas breiter als bei uns. Wir haben auch schon Steininger-Küchen nach China und Japan geliefert, und da werden in der Regel durchaus europäische Standardmaße angefragt.

Drei unterschiedliche Berufe, drei unterschiedliche Erfahrungswelten: Wie schaut denn Ihre ganz persönliche perfekte Küche aus?

ULREICH In unseren Mietwohnungen bauen wir klassische, neutrale Küchen ein, die möglichst unauffällig sind und sich optisch maximal zurücknehmen – also weiß mit versenkten Griffleisten und weißen oder grauen Arbeitsplatten. Je weniger Design, desto besser.

Warum Griffleisten?

ULREICH Erstens sind Knöpfe und Griffe Geschmackssache – was dem einen gut gefällt, findet der andere womöglich ganz furchtbar. Und zweitens sind versenkte Griffleisten die nachhaltigste Lösung, weil dadurch nichts abgenutzt oder beschädigt werden kann.

STEININGER Das ist interessant, denn bei den Griffleisten ist das bei unseren Küchen sehr ähnlich: Sie sind zeitlos und unauffällig. Doch bei den Materialien haben wir ganz andere Erfahrungen. Neutrale Küchen ohne Design werden bei uns gar nicht nachgefragt. Wer zu uns kommt, will eine schöne, elegante, auffällige Küchenlösung, die in Form und Materialität möglichst viel Charakter hat und auf Kundenwunsch sogar noch individuell angepasst werden kann. Daher verwenden wir in unseren Küchen auch Stahl, Messing und Stein. Unsere Küchen sind Statements für den Raum.

Und bei Ihnen, Frau Parkkinen?

PARKKINEN Im klassischen Wohnbau bauen wir nie Küchen ein, sondern planen die Räume so flexibel, dass sie auch mit der billigsten Standardküche aus dem

»In der Coronapandemie 2021 haben wir mehr als doppelt so viele Outdoor-Küchen verkauft wie in den Jahren davor.«

MARTIN STEININGER Küchenplaner

DIE LIVING-SALON-GESPRÄCHSPARTNER

Martin Steininger (47) absolvierte die Holzfachschule in Hallstatt und studierte Industriedesign. 2001 übernahm er den von seinem Großvater 1933 gegründeten Tischlereibetrieb im oberösterreichischen Sankt Martin, der auf die Entwicklung hochwertiger Küchenkleinserien spezialisiert ist und den German Design Award 2020 und Red Dot Design Award 2019 erhielt. steiningerdesigners.com

Tiina Parkkinen (56) wuchs in Finnland auf und studierte Architektur an der Akademie der bildenden Künste Wien. 1995 gründete sie gemeinsam mit ihrem Partner Alfred Berger das Büro Berger+Parkkinen mit Sitz in Wien und Helsinki. Das vom diesem geplante »Paracelsus Bad & Kurhaus« wurde mit dem Österreichischen Staatspreis Architektur und Nachhaltigkeit 2021 ausgezeichnet. berger-parkkinen.com

Hans Jörg Ulreich (54) studierte Betriebswirtschaftslehre an der WU Wien und ist konzessionierter Bauträger und Immobilienverwalter. Zunächst arbeitete er für den Bauträger Lenikus, 1999 gründete er sein eigenes Bauträgerunternehmen Ulreich mit Schwerpunkt Althausanierung. Zudem ist er Lektor für Immobilienmanagement an der TU Wien und der FH Wien. ulreich.at

Möbeldiskonter möblierbar sind. In Privatwohnungen und Einfamilienhäusern haben wir aber auch schon ziemlich teure, aufwendige Küchen entworfen.

Wie viel geben Sie in Ihren Projekten für eine Küche aus?

ULREICH Eine kleine, hochwertige Standardküche in einer Mietwohnung gibt es ab 5.000 Euro.

»Bei richtig großen Wohnungen wird die Küche als Bühne und Ort der Schönheit zelebriert.«

HANS JÖRG ULREICH Bauträger

STEININGER Unsere Küchen fangen bei etwa 50.000 Euro an. Die meisten unserer Kunden geben 70.000 bis 100.000 Euro für die Küche aus.

Gibt es Grenzen nach oben?

STEININGER Nicht wirklich. Die teuerste Küche, die wir je gebaut haben, hat knapp 500.000 Euro gekostet.

Was sind aktuelle Küchentrends? Welche Themen sehen Sie für 2022 auf uns zukommen?

STEININGER Eine Entwicklung der letzten Jahre ist sicher die Zunahme von Outdoor-Küchen. Durch die Coronapandemie und die damit verbundenen Reiseeinschränkungen hat der Stellenwert des eigenen Gartens und des Wohnens auf der Terrasse zugenommen. Fakt ist, 2021 haben wir mehr als doppelt so viele Outdoor-Küchen verkauft wie in den Jahren davor.

ULREICH Ich erkenne nicht wirklich einen thematischen Trend. Aber was ich sagen kann: Durch Corona setzen sich die Menschen intensiver mit dem Wohnen auseinander, und so steigt auch die Sensibilität für eine gut gestaltete Küche – mit Licht, kurzen Wegen und zeitlosen, angenehmen, langlebigen Materialien.

PARKKINEN Dem kann ich mich nur anschließen: Die Küche wird sich so bald nicht massiv verändern. Sie bleibt funktional, klassisch, zeitlos, und auch bei den Geräten sind keine wahnsinnig neuen Erfindungen zu beobachten – aber es steigt das Bewusstsein für Qualität und Langlebigkeit.

Wie schaut Ihre perfekte Küche aus, in der Sie eines Tages Ihr absolutes Lieblingsgericht zubereiten möchten?

STEININGER Eine schöne Outdoor-Küche auf der Terrasse.

PARKKINEN Die Küche, von der ich träume? Ein großer, heller Raum wie in einem Landhaus in der Toskana mit einem großen Holztisch in der Raummitte.

ULREICH Meine perfekte Küche verfügt über einen perfekten Koch. <