

18 **WOHNEN** | Küchen  
ÄrzteEXKLUSIV

## Von der Feuerstelle zum Induktionsherd – ein Überblick über die Entwicklung der Küche

14

8.–7. Jt. v. Chr.	Antike	3.–6. Jhd.	10.–12. Jhd.	Mittelalter	15. Jhd.	16. Jhd.
erste nachweisbare Strukturen einer Küche in Grabungsfunden der vorkeramischen Neolithikum-A-Strukturen Jerichos in Form von Lehmöfen, offenen Feuerstellen, Mahlsteinen	Lehmöfen und Feuerstellen, erste Backöfen und eigene Küchen im Römischen Reich	erste Herdöfen in Japan aus Mörtel und Ton plus offene Feuerstellen	Rauchküchen in Europa, erste Küchen im ersten Stock	Kochstellen nicht mehr in der Mitte des Raums, sondern an der Wand, Schwarzküchen in separaten Anbauten, existieren bis Mitte des 20. Jhds.	Drehspieße über dem offenen Feuer, gemauerte Ziegelherde, Kesselhaken, Leonardo da Vinci entwickelt einen sich durch Hitze „automatisch“ drehenden Spieß	häufig gelochte Eisenplatten oder Gitter über dem Feuer



Kira Polarblau glänzend von Gorenje mit originell gerundeten Formen der Küche, deren Elemente die eleganten Linien der Einbaugeräte Karim Rashids betonen.

# Kochkunst

Küchen haben vor allem in den letzten hundert Jahren rasante Entwicklungen durchgemacht. Was vor wenigen Jahren State-of-the-Art war, ist heute selbstverständlicher Standard. Was können die Küchen von heute?

► Das offene Feuer wird auf gewisse Weise wohl immer seinen Reiz behalten und sei es nur in Form von Lagerfeuern, über denen Würste, Stockbrot oder Marshmallows gebraten werden. Mit den trendigen Küchen von heute hat das freilich nichts mehr zu tun und schon gar nicht mit den Aussichten für die Zukunft. In der 3. stilwerk Trendstudie 2009 des Trendbüros stand zu diesem Thema zu lesen: „Die Sehnsucht nach Entschleunigung findet ihre Entsprechung im Zelebrieren des Kochens und Zubereitens. Die Küche wird zum Mittelpunkt der Wohnung, Wohnraum und Küche verschmel-


zen miteinander. Statt reinem Arbeitsraum soll die Küche heute Meeting Point, eine Art modernes Lagerfeuer für Socializing werden.“

Der Blick zurück veranschaulicht eindrucksvoll, wie sehr sich die Küche während der letzten hundert Jahre verändert hat. Elektroherde werden erst seit den 1930er-Jahren verbreitet verwendet, Kühlschränke flächendeckend seit den 1960ern, seit 1987 gibt es Einbau-Induktionsherde und seit gerade mal vier Jahren sind die heute fast schon obligatorischen Touchscreens für Herde ein Muss. Die meisten Innovationen stammen zunächst

aus den Großküchen und finden erst dann ihren flächendeckenden Weg in die privaten Haushalte. Was jedoch auffällig ist, dass der alte Stellenwert der Küche als warmes, kommunikatives Zentrum des Hauses wiederkehrt.

## Die alle Stücke spielen

Heute machen Kombigeräte von sich reden, die alle Stücke spielen: So ist beispielsweise mit der Weiterentwicklung des Dampfbäckofens von Gaggenau für die private Küche neben Dämpfen, Backen und Garen nun auch das Grillen und Gratinieren möglich – auf Wunsch

1735	ab 1800	19. Jhd.	1820	1830er	1851	1893	1923
Entwicklung des Castrol-Herdes (auch Topfherd) mit rundum geschlossener Feuerkammer und perforierten Eisenplatten als Abdeckung	Sparherde mit reduziertem Brennstoffbedarf	Der geschlossene Herd setzt sich durch.	erstes US-Patent für einen Gasherd, verbreitete Nutzung erst Ende des 19. Jhds.	kompakter „Oberlin Stove“ 	erster transportabler Eisenherd auf der Industrieausstellung in London	Vorstellung eines Elektroherdes bei der Weltausstellung in Chicago	erstmalig Thermostate zur Regelung von Gasherden

kombiniert mit Umluft oder Dampf. Mitunter macht sich das Gefühl breit, dass der Weg zur Essensbestellung an die intelligente Küche mit eigenständiger Lieferung nicht mehr allzu weit ist: AEG präsentierte 2009 „CuliSense“, einen Backofen, der eigenständig die richtige Garzeit, Beheizungsart und Temperatur bestimmt und sich meldet, wenn das Gericht fertig ist. Miele punktet mit seinen Klimagar-Geräten, die durch Feuchtigkeitzufuhr optimierte Brat- und Backergebnisse liefern. Zu verdanken haben wir die trendigen Entwicklungen nicht zuletzt der Wellness- und Gesundheitswelle, die nach immer neuen, sanften

Methoden des Garens suchte, die die Inhaltsstoffe schonen und dabei möglichst fettarm arbeiten.

Induktionsmulden und -platten überzeugen nicht nur durch die schnell verfügbare Hitze, während doch die Platte selbst kalt bleibt, sondern auch durch Kindersicherheit und Energiespareffekte. Dank Induktion fließt nur dort Energie mittels elektromagnetischer Spulen, wo ein Topf steht. Das Argument, das vor allem Profiköche für den Gasherd ins Feld führten, nämlich die punktgenau und rasch verfügbare Hitze, gilt nun voll und ganz auch für Induktionsherde – mit ein paar kleinen Pluspunkten dazu. Die neu-

esten Highlights am Markt sind etwa zonenfreie Kochfelder von Neff, bei denen sich die Zonen auf Knopfdruck zu einem extragroßen Areal zusammenschalten lassen, das Vollflächeninduktions-Kochfeld CX 480 von Gaggenau oder ein japanischer Teppanyaki-Grill von AEG, der ebenfalls nach dem Induktionsprinzip funktioniert.

#### Picobello sauber

Auch was das leidige Putzen angeht, beeindruckt die aktuellen Angebote: Mühsames Schrubben übergekochter Milch gibt es auf Induktionsherden ohnehin nicht mehr und durch die so genannte

20

WOHNEN | Küche  
ÄrzteEXKLUSIV

1926

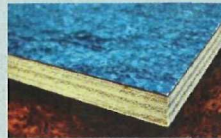
Frankfurter Küche der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky mit optimierter Anordnung von Möbeln und Utensilien, Prototyp der Einbauküche

1930er

verbreitete Nutzung von Elektroherden

nach 1945

erste Einbauküchen



1950er

Resopal als Werkstoff für die Oberflächen

1960

Kühlschränke werden zum Fixpunkt der Küche, Gaggenau und Neff entwickeln Einbaubacköfen

1971

Glaskeramik-kochfelder werden präsentiert und Neff kreiert die innovative Heißlufttechnik Circo-Therm®

1988

erster Einbau-Induktionsherd von AEG

1990er

Wohnküchen werden populär

1999

erster Dampfbackofen von Gaggenau

2007

Touchscreens für den Herd



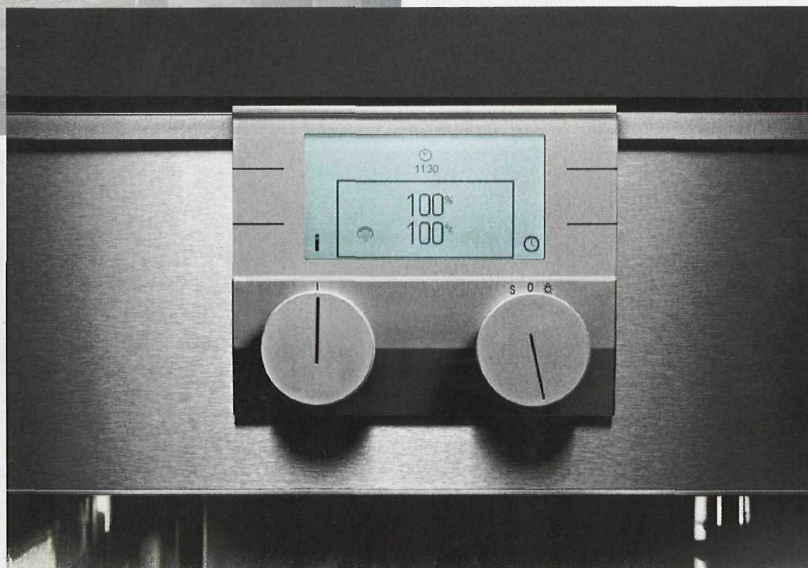
**Delta Weiß glänzend von Gorenje: spielerisches Weiß und elegantes Schwarz auf glänzenden Flächen - für die schönsten Augenblicke des Wohnens.**

pyrolytische Selbstreinigung bleibt auch das Backrohr kein Bröselfriedhof. Rückstände vom Braten und Backen zerfallen heute auf Tastendruck zu Asche und befreien den braven Koch von ermüdenden Putzorgien nach exzessiven Kochsessions.

### Design macht aufgeräumt

Nicht nur mit technischen Highlights punkten die Küchengeräte von heute. Auch das Design bleibt enorm wichtig – gerade für die Küche, die als neuer Mittelpunkt des Hauses gilt, in dem gemeinsam gekocht, geplaudert, gegessen und eingeladen wird. Selbst die Hausherren, die vor nicht allzu langer Zeit keinen Fuß in das Heiligtum der Hausfrau setzen durften bzw. wollten, üben sich in kulinarischen Höhenflügen. Ist ja auch deutlich einfacher, wenn modernste Gerätschaften, wie Dampfgarer, Indoor-Grill, Eiswürfelfach am Kühlschrank und natürlich eine stylische Espressomaschine die Arbeit erleichtern und zum technisch ausgefeilten Lifestyle-Element erheben. Weinklima-

Gorenje-Küche, die beim US-Designer Karim Rashid in Auftrag gegeben worden war. Ein Kochfeld in Weiß zieht alle Blicke auf sich – technisch logischerweise auf dem neuesten Stand – und ein Multifunktionsbackofen braucht nur einen winzigen Fingertipp, um loszulegen. Dazu kommt die so genannte MoodLite-Technologie, die dem Anwender gestattet, die Farbleisten seiner Geräte je nach Lust und Laune zu wechseln. Gorenje kooperiert aber auch mit anderen Designern wie Pininfarina oder Ora-Itto und schließt Lin-



**Dampfbackofen BS 270 mit Flächengrill von Gaggenau – mit der Weiterentwicklung des Dampfbackofens ist neben Dämpfen, Backen und Garen nun auch das Grillen und Gratinieren möglich – auf Wunsch kombiniert mit Umluft oder Dampf.**

schränke, wie etwa ein besonders edles Exemplar von Gaggenau, überzeugen jeden beflissenen Gastgeber. Ja, selbst Küchenutensilien als Geschenke für den Herrn haben jede Lächerlichkeit verloren. Welch Imagewandel!

Aber zurück zum Design: Besonders viel Aufmerksamkeit erntete etwa die

zenzvereinbarungen mit Apple, um die Küche „iPod-kompatibel“ zu machen.

Die Vorteile der neuen Küchendesigns sind jedenfalls augenscheinlich: Glatte, oftmals gläserne Fronten verstecken die vielen Utensilien, die sonst Arbeitsflächen verstellten und Unruhe ins Bild brachten. Heutige Küchen wirken sauber und professionell. Sich hier aufzuhalten – an der Quelle kulinarischer Genüsse und in Gegenwart der kochenden Hausherren und -damen – hat etwas Gemütliches, Einladendes und ersetzt das Wohnzimmersofa von früher. bw ■