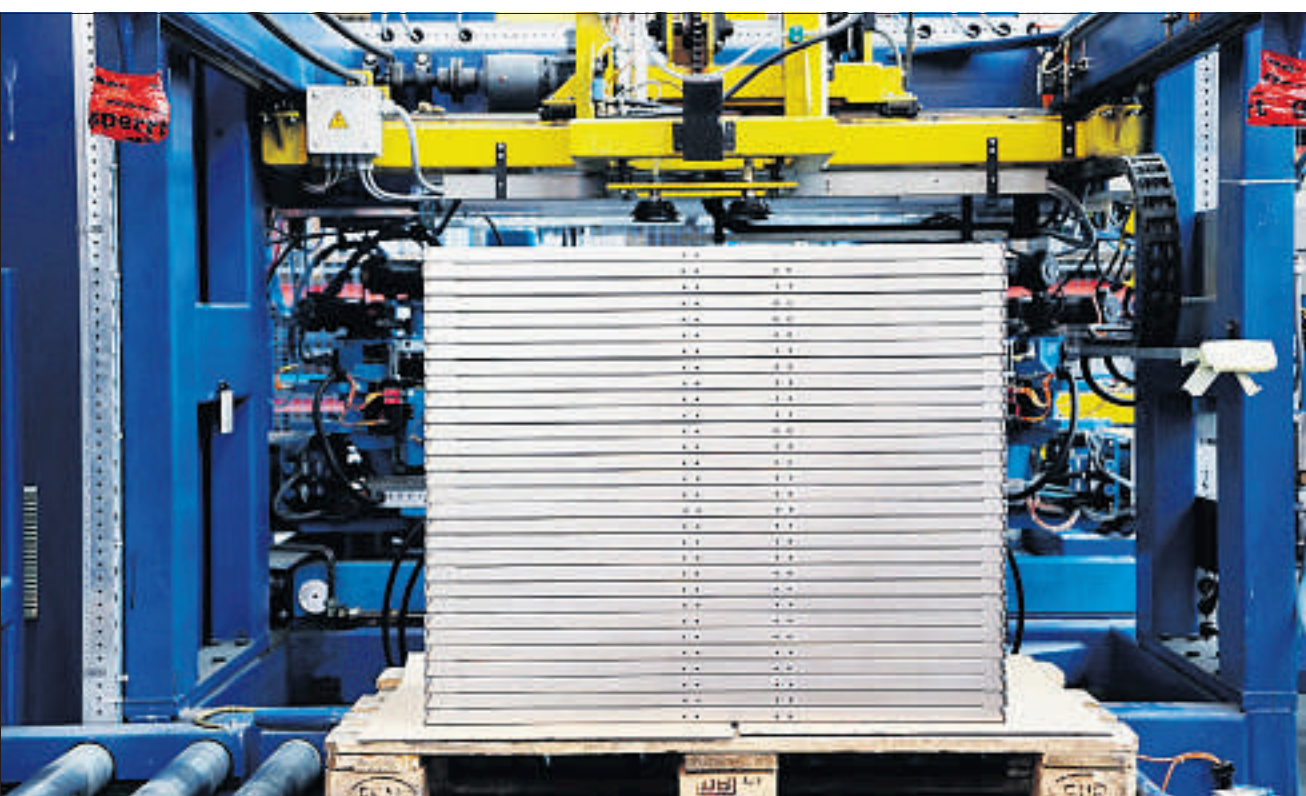




Hoher Recyclinganteil: 75 Prozent Stahlblech steckt in jeder Küche.



Präzisionsarbeit: Beim Küchenbauer Forster entstehen langlebige Küchen mit hoher Funktionalität.



Glänzende Metalle. Stahlküchen sind seit den 1950er Jahren das Markenzeichen des Ostschweizer Herstellers Forster.

3 Marken, 3 Segmente

Die drei Marken Forster, Piatti und Warendorf werden seit Januar 2012 über eine Betriebsplattform in der Schweiz angeboten. Die AFG Küchen AG, Teil des AFG-Konzerns, ist damit der grösste Küchenanbieter der Schweiz mit drei Philosophien und Preissegmenten: von einfach (Piatti) über den gehobenen Durchschnitt (Forster) bis zur exklusiven High-End-Lösung (Warendorf). 15 Küchenzentren und rund 80 Fachhandelspartner sorgen für ein dichtes Vertriebsnetz in der Schweiz. (jke.)



Letzter Schliff für weiche Kanten.

Harte Schale, weicher Kern

Mit robustem Stahl schaffte es der Küchenhersteller Forster aus Arbon am Bodensee in viele Schweizer Haushalte. Heute sind Einzelanfertigungen und modisches Design gefragt. *Von Jenny Keller*

Die Einbauküche ver-süssst seit den fünfzigen Jahren des letzten Jahrhunderts auch in der Schweiz das zuvor saure Hausfrauenleben. Standardmasse, kürzere Wege und elektrische Geräte erleichtern seither die Arbeit in der Küche. Begünstigt durch den Bauboom der Nachkriegsjahre, setzte sich die Einbauküche mit ihrem Normmass von 55 cm Breite, 60 cm Tiefe (die halbe Armlänge) und 90 cm Höhe für die Arbeitsfläche durch. Die Norm gilt allerdings nur innerhalb der Schweiz, rundherum setzten sich als Mass für die Breite 60 cm durch.

Seit 1952 fertigte auch Forster im Werk in Arbon am Bodensee, das 1874 als Kupferschmiede durch Franz Josef Forster eröffnet worden war, die ersten modernen Stahlküchenkombinationen. Die rationale Herstellungsweise sorgte dabei für ein günstigeres Produkt. Das war einmal.

Kaffeefarbe und Weiss im Trend

Heute produziert das Unternehmen keine Standardküchen mehr, sondern schneidet jede Kombination individuell nach den Wünschen des Kunden zu. Hauseigene Küchenplaner helfen bei der Ausarbeitung der Traumküche, die heute anders aussieht als noch vor ein paar Jahren: Hat man in den achtziger und neunziger Jahren noch auf farbige Küchen gesetzt, wünschen sich die Auftraggeber inzwischen eher dezente Kaffeefarben oder eine weisse Küche, die sich unaufgeregt in den Wohnraum

einfügt, wie man bei einem Besuch in der Ausstellung in Arbon erfährt.

Nicht nur in den Standardfarben kann die Forster-Küche bestellt werden, sondern in jeder Farbe nach dem Natural Color System (NCS). Ab Bestellung muss man mit sechs bis zehn Wochen Lieferfrist rechnen. Dabei sind die Korpus-Elemente schon vorgefertigt, der Rest wird dann auf Bestellung hergestellt.

Bei der Auswahl der Armaturen, der Abdeckung und der Geräte ist der Kunde frei, bei Letztgenannten hat eine Forster-Küche den Vorteil, dass ihr Raster seit 1996 sowohl auf der Euro-Norm (mit 60 cm Elementbreite) als auch auf der eingangs erwähnten

Schweizer Norm (55 cm Elementbreite) basiert und so jedes Gerät eingebaut werden kann.

Wie das so ist bei Qualitätsprodukten, sind die Anschaffungskosten einer Forster-Küche etwas höher als bei einem herkömmlichen Produkt, dafür zahlt sich die Mehrinvestition aus: Eine Forster-Stahlküche hält rund doppelt so lang wie eine Holzküche vom Schreiner.

Mit einem klaren Design und hoher Funktionalität bleibt sie auch nach Jahrzehnten hochwertig, ist dabei pflegeleicht und hygienisch dank der porrenfreien Oberfläche aus Stahl. Die dämpfende Wirkung des Recyclingkartons zwischen den Stahlblechen führt

ausserdem dazu, dass die Türen nicht blechern scheppern und sich die Oberfläche wärmer anfühlt, als man vermuten würde.

Mieter wechseln, Küche bleibt

Zwar ist Stahl in der Herstellung noch sehr energieaufwendig. Der Konstruktionsstoff amortisiert sich aber in seiner sehr langen Lebensdauer. In neuen Stahlbauten wird nahezu nur Recyclingmaterial verwendet. Eine Stahlküche von Forster besteht zu 75% aus Stahlblech und zu etwa 20% aus Altkarton, der in einer Sandwichkonstruktion als Wabenverbund zwischen die millimeterdünnen Stahlbleche gelegt wird und seit 1975 für Biegefestigkeit und Stabilität sorgt.

Eine Stahlküche verzicht sich nicht, auch wenn sie 30 Jahre «bekocht» wird. Diese stahlharte Tatsache führt dazu, dass die Arboner Küche vor allem im Objektbereich und für Mietwohnungen des mittleren Preissegments beliebt ist, weil nicht nach jedem Mieterwechsel auch die Küche gehen muss.

Forster entwickelt sich weiter: Geforscht wurde nach einem eigens entwickelten Dämpfungssystem für die Schubladen, man glänzt mit der Küchenlinie «PURI» aus gebürstetem Edelstahl. Die Küchenlinie in den Metallfarben Silber, Bronze und Gold fügt sich nahtlos an den (meist) angrenzenden Wohnraum an, was durch Accessoires wie Tablare unterstrichen wird, denn heutzutage ist die Küche kein kleines Kämmerlein mehr, das der Frau vorbehalten ist. Zum Glück!

Ergonomie: Was in einer guten Küche zählt

Arbeitshöhe

Optimale Arbeitshöhe 10 bis 15 cm unterhalb der Ellenbogenhöhe (gemessen vom Boden bis zum Ellenbogengelenk mit der Absatzhöhe während der Küchenarbeit). Bei mehreren Personen in der Küche: Toleranz von 10 cm nach oben und 5 cm nach unten. Ideal: Absenkung einer Arbeitsfläche um 25 cm für das Kochfeld oder zum Teigneten. Gut bei L- und Inselküchen zu realisieren.

Für Rechtshänder

Arbeitsablauf für Rechtshänder: Rüstzentrum links, Hauptarbeitsfläche mittig, Kochzentrum rechts.

Arbeiten auf der Insel

Die Insel oder Halbinsel zum gemeinsamen Arbeiten kann, je nach Grundriss, quadratisch oder länglich sein. Als reine Arbeitsfläche deutlich einfacher zu realisieren als mit Herd oder Spüle.

Platz für alles

Mindestbreite der Hauptarbeitsfläche zwischen Spüle und Kochfeld 55 cm, empfohlen werden 90 cm bei einer Tiefe von 60 cm bis 80 cm. Ausweichflächen sind der hintere Bereich der Arbeitsplatte sowie Spüle und Kochfeld. Für Kleingeräte und Schalen zusätzliche, feste Orte wie ein Wandregal einplanen.

Heutzutage ist die Küche kein kleines Kämmerlein mehr, das lediglich der Frau vorbehalten ist. Zum Glück!

Wichtiges in Griffweite

Elektrogeräte in Greifhöhe (nicht Augenhöhe, sondern unter Hüfthöhe!), damit man auch die oberste Ebene sicher einschleppen kann. In Profiküchen sind 1,60 Meter für die oberste Ebene das Maximum. Häufig benutzte Geräte – wie Kombidämpfer – haben Priorität.

Genügend Licht

Licht beeinflusst Stimmung und Raumklima. Blend- und schattenfreies Arbeitslicht, bei Rechtshändern von oben und links. Am Kochfeld sollte das Licht von oben einfallen. *Joachim Schirrmacher*