

freiRaum



Wintergärten – das lichte Vergnügen

Seite 06



Seite 16 Heizen: Kunstvoll wärmen

Seite 28 Home-Office: Schöner arbeiten

Seite 32 Bausparen: Sicher finanzieren



GASFELD.
Die helle Flamme erreicht im Handumdrehen Betriebstemperatur.

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks, postulierte vor gut 100 Jahren der französische Meisterkoch Auguste Escoffier. Ganz so euphorisch mag vielleicht nicht jeder denken, entsprechend hängt die passende Ausstattung – angefangen mit der Wahl der Herdplatte – an individuellen Gepflogenheiten und Ansprüchen. Und so steht bei jeder Küchenplanung die Frage im Raum: Gas, Induktion oder Elektro?

„Jeder kann mit einem Elektrokochfeld umgehen, es ist in deutschen Küchen weit verbreitet“, sagt Stan Rusch, Geschäftsführer vom Küchenstudio Ludwig 6 in München. Alle Töpfe und Pfannen eignen sich dafür. Extrakosten für neues Kochgeschirr fallen also nicht an. „Zudem ist ein Elektroherd auch in der Anschaffung die günstigste

Variante“, sagt Josef Schallenberg von Küchen Schallenberg in Köln.

AUFRÜSTEN ODER UMRÜSTEN

Zeitgemäß aufrüsten kann man den Herd dann mit einem Ceran-Kochfeld statt der althergebrachten Kochplatten. Die glatte Fläche heizt nicht nur schneller auf, sie lässt sich auch einfacher reinigen. „Das Ceranfeld wird flächenbündig eingebaut, die schlichte Optik passt überall“, sagt Schallenberg. Aller-

INDUKTION.
Die Induktionstechnik erzeugt die Wärme direkt im Topfboden.



GANZ NACH GESCHMACK

Gas, Elektro oder Induktion? An der Frage des optimalen Herdsystems können sich so manche Gemüter erhitzen. freiRaum nennt die Vor- und Nachteile der drei bewährten Varianten. Wer sich nicht festlegen möchte, kann dank modularer Systeme auch mehrere Herdarten miteinander kombinieren

Text: Bettina Brüdgam

CERANFELD.

Funktioniert am besten, wenn der Topfboden planeben ist.

dings funktioniert hier nur Kochgeschirr mit planem Boden.

Anspruchsvolle Hobbyköche mögen es oft raffinierter. „Insbesondere stören sie sich oft an der schwankenden Temperatur eines Elektroherds“, weiß Rusch. Auch erwärmen die Kochplatten relativ langsam, eine stufenlose Regulierung der Hitze ist nicht möglich. Ebenfalls von Nachteil: Der E-Herd frisst wegen hoher Umwandlungsverluste vergleichsweise viel Energie. „Wir verkaufen eigentlich nur

noch einen Elektroherd, wenn er explizit gewünscht wird“, resümiert Rusch.

Nicht nur beim Hausgeräte-Hersteller Miele steigen die Verkaufszahlen für den Herd mit Induktionstechnologie seit Jahren kontinuierlich an: „Induktion verbraucht 10 bis 20 Prozent weniger Energie als Elektro“, sagt Miele-Sprecher Michael Prempert. Wer eher selten in der Küche steht, spürt dies allerdings kaum im Geldbeutel.

Die Ersparnis ergibt sich in erster Linie durch das schnelle Ankochen.

STATISTIK

Favoriten in deutschen Küchen sind konventionelle Elektro-Kochfelder – ihr Anteil beträgt 76 Prozent. Es folgen Induktionsherde (18 Prozent) und Gasherde (6 Prozent)

Bei der Prüfung von Stiftung Warentest blubberten anderthalb Liter Wasser schon in fünf Minuten, beim Elektrofeld dauerte es sieben Minuten. „Außerdem bleibt die Temperatur weitgehend stabil“, sagt Rusch. Die Induktionstechnik erzeugt die Wärme direkt im Topfboden, diese überträgt sich über ein magnetisches Wechselfeld, das beim Aufsetzen des leitfähigen Kochgeschirrs Wirbelströme initiiert. So heizt die Kochfläche nur, wenn ein Topf darauf steht. Schaltet man →



HILFREICH. Intelligente Herdplattensysteme erleichtern das Kochen in großer Runde.

→ das Induktionsfeld ab, erkaltet es sofort, auch um den Topf herum wird es nie heiß. Übergekochtes brennt so nicht an. „Neue Entwicklungen gibt es vor allem für Induktionsgeräte“, sagt Prempert. Bei einigen lassen sich zwei Zonen zu einer Gesamtfläche für Bräter oder sehr große Töpfe zusammenschalten, oder das Kochfeld reagiert flexibel dort, wo der Topf steht. Im Frühjahr

2016 bringt Miele sogar Kochfelder mit Sensoren auf den Markt, die die Temperatur penibel konstant halten. Ein Nachregulieren ist dann nicht mehr nötig. „Allerdings entstehen beim Induktionsherd Extrakosten, da er nur mit speziellem Kochgeschirr aus magnetisierbarem Material funktioniert“, sagt Rusch. Vorsicht ist für Menschen mit Herzschrittmacher geboten, da die

entstehenden magnetischen Streufelder deren Funktion unter Umständen beeinträchtigen können.

EMOTIONALES KOCHEN

In südlichen Gefilden wie Italien oder Frankreich steht in fast jeder Küche ein Gasherd. In Deutschland hingegen verfügen längst nicht alle Häuser über einen Gasanschluss. Gerade mal fünf

Smarter Alleskönner

Der moderne Herd passt sich flexibel an individuelle Bedürfnisse an, lässt sich per Smartphone steuern und verbraucht wenig Energie.

FLEXIBEL: Grillen und kochen oder Gas neben Induktion – die Hersteller bieten heute Kombinationen für jeden Geschmack. Die Kochfläche ist nicht mehr an den Herd gebunden, sie lässt sich dort in die Arbeitsplatte einsetzen, wo es am besten passt. „Ein-

zelne Module kann man zudem nach eigenen Vorlieben zusammensetzen und so sein individuelles Kochzentrum gestalten“, sagt Miele-Sprecher Prempert. Links zwei Induktionsfelder, einen Starkbrenner für den Wok, daneben die Edelstahl-Grillfläche, der Lava-Grill oder eine Fritteuse. Wer sich nicht zwischen Gas und Induktion oder Elektro entscheiden kann, mixt auch hier. Unter den Backöfen

MODULAR. Mehrere Herdvarianten lassen sich beliebig miteinander kombinieren.



APPSOLUT. Vom Tablet aufs Tablett – vernetzte Technik macht's möglich.

gibt es ebenfalls Alleskönner, sie sind dann zusätzlich mit Dampfgarer und Mikrowelle ausgestattet.



JUSTIERBAR. Modernes Induktionsfeld mit gradgenauer Temperaturregelung per Touchscreen.

VARIABLEL. Mehrmoduliges Gasfeld, individuell angeordnet nach persönlichem Geschmack.



bis acht Prozent der Haushalte nutzen diese Möglichkeit. „Ein Gasfeld mit offener Flamme hat immer etwas Emotionales“, sagt Rusch. Es verbreite eine gewisse Romantik. Aber ein Gasherde warte auch mit harten Vorteilen auf. „Die Hitzequelle liefert beim Anschalten sofort volle Leistung, die Temperatur lässt sich sehr exakt regulieren und hält sich so gleichmäßig wie mit hoch-

wertigen Induktionsfeldern“, so Rusch. Zudem funktionieren hier alle Töpfe und Pfannen. Allerdings kann man sich an der Flamme auch schon mal die Finger verbrennen. Gerade für Familien mit Kleinkindern eignet sich diese Alternative unter Umständen nicht. „Die Idee, eine Glaskeramikplatte über die Flamme zu setzen, hat sich am Markt nicht durchgesetzt“, sagt Prempert. Er

WEB-TIPPS

www.dross-schaffer.com
www.koelnerkuechen.de
www.miele.de
www.amk.de
www.stromeffizienz.de

rät, auf Sicherheit zu achten: Die Gaszufuhr sollte unterbrechen, wenn die Flamme erlischt, ebenso nach mehrmaligem erfolglosem Zünden. „Auch die Reinigung der Kochfläche ist komplizierter“, sagt Schallenberg. Dafür muss man den Topfträger aus Eisen über den Gasbrennern erst entfernen.

DIGITAL: Der moderne Herd denkt mit und kommuniziert über mobile Endgeräte. Wer etwa einen Kuchen backen möchte, kann das Rezept vom Tablet an den Ofen senden, der dann am Luftwiderstand

erkennt, wann der Kuchen fertig ist, und den Zuckerbäcker im Wohnzimmer via Smartphone-App informiert oder sich selbstständig ausschaltet. „Hier gibt es inzwischen sehr viele unterschiedliche Lösungen“, sagt Kirk Mangels von der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche (AMK). Eine temperaturgenaue Einstellung am Kochfeld, die etwa ein Überkochen verhindert, ist ebenso möglich wie der Check, ob

der Herd wirklich aus ist, per Smartphone draußen auf der Straße.

EFFIZIENT: „Das Thema Energieeffizienz ist ein Dauerbrenner“, sagt Mangels. In den vergangenen Jahren wurden immer sparsamere Herde entwickelt, die weniger Hitze nach außen abgeben. Ein moderner Induktionsherd verbraucht inzwischen weit weniger Strom als ein E-Herd. Die effizientesten

Backöfen werden seit Januar 2015 mit dem EU-Energielabel der Klasse A+++ gekennzeichnet, die sparsamsten Dunstabzugshauben mit A (hier ab dem Jahr 2016 A+, ab 2018 A++, ab 2020 A+++).

SPARSAM. Moderne Backöfen geben weniger Hitze nach außen ab. Das macht sie effizienter.



KENNER. Küchenexperte Kirk Mangels von der Arbeitsgemeinschaft Moderne Küche (AMK).

