



Wissen

Küche - Blick in die Zukunft

Zukünftige Küchen recyceln Wasser, vermindern den Abfall und produzieren aus organischen Abfällen Erde und Pflanzendünger.

Herkömmliche Küchen sind nicht nur häufig das Nervenzentrum des Hauses, sie produzieren Abfall, verbrauchen Strom und Wasser und das alles in nicht gerade geringen Mengen. Gleichzeitig werden dort Nahrungsmittel gelagert und zu Mahlzeiten weiterverarbeitet. Ein Designerbüro hat sich Gedanken gemacht, wie eine zukünftige Küche sich in ökologisches Wohnen integrieren und funktionieren kann. Das Ergebnis ist EKOKOOK.

Verglichen mit herkömmlichen Küchen ist die Ökoküche der Zukunft futuristisch, nicht nur der Optik wegen. Aber sie vereint Funktionen, die in den bisherigen Küchen fehlen. Selbstverständlich kann man dort Kochen, Braten, Abspülen, Lebensmittel bevorraten und was wir sonst noch alles aus der Küche kennen. Weitergedacht wurde aber das gesamte Abfallmanagement, denn was sonst im Müll verschwindet, wird hier konsequent aufgearbeitet, recycled und wiederverwertet.

Drei wichtige und durchdachte Weiterentwicklungen verkleinern den ökologischen Fussabdruck und machen diese Küche zu einer Minifabrik.

- **Abfälle werden getrennt, verarbeitet und gelagert:**

Papier, Glas, Plastik und Metall werden vorbehandelt, zerkleinert und geruchsneutral in separaten Behältern gelagert und so das Müllaufkommen reduziert. Weniger Kehricht, weniger Entsorgungsfahrzeuge, weniger Umweltbelastung.

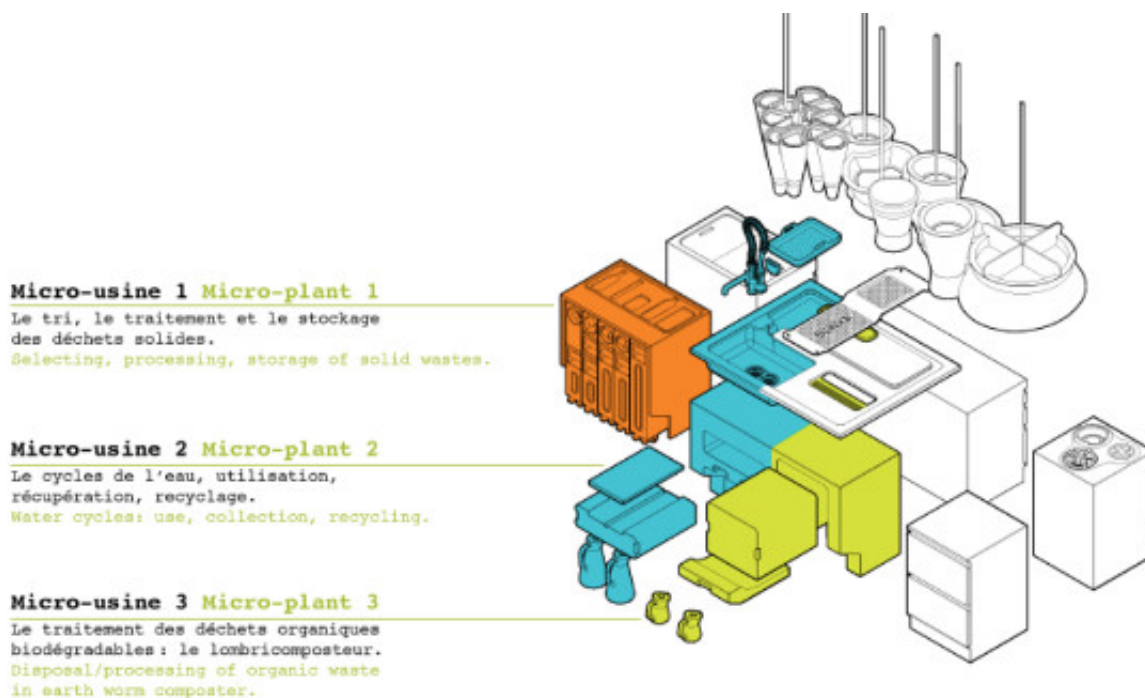
- **Wasser-Kreislauf:**

Ein Doppelwaschbecken auf unterschiedlichem Niveau erlaubt es im oberen Becken z.B. Gemüse zu waschen. Das Wasser wird in das untere Becken abgelassen und wieder benutzt. So kann Wasser, das nicht durch Wasch- und Reinigungsmitteln oder Fettrückstände belastet ist, in einem Tank für wieder verwertbares Wasser gesammelt werden, während der Rest direkt in den Abfluss geht. Das gesammelte Wasser wird durch Filter gereinigt und für den Geschirrspüler oder zur Bewässerung von Küchenpflanzen

wieder verwendet. Ersparnis bis zu 15 Liter am Tag.

- **Recycling von organischen Abfällen:**

Organische Küchenabfälle werden direkt im Küchenmodul mit Hilfe roter Regenwürmer zu Kompost verarbeitet. Klingt sehr gewöhnungsbedürftig, funktioniert aber. Der Sammelcontainer ist geruchsversiegelt, herausnehmbar und enthält eine Trommel, die die Abfälle jeden Tag ein Stückchen weitertransportiert und nach ca. 3 Monaten fallen sie als fertiger Kompost in eine Schublade.



Copyright © 2009 - 2026 www.gesundes-haus.ch – Stand: 14.02.2026

gibbeco Genossenschaft Information Baubiologie

Sponsoren/Partner:

