



Küchenausbau der Luxusklasse: Die ergonomische Längsküche des «Concorde»-Liners. BILD CONCORDE.EU



«Le Voyageur»: Beliebte ist die grosszügige Seitenküche. BILD WOHNMOBIL-LEVYAGEUR.DE

# Die Küche im Wohnmobil – so vielfältig wie die Reiseziele

**Wohnen unterwegs** Moderne und innovative Wohnmobil-Küchen punkten mit einer guten Ausstattung. Die Möglichkeiten sind so vielfältig wie die Reisemobile und Ansprüche ihrer Besitzer. Wir stellen die drei gängigsten Küchenlösungen vor.

Philipp Dreyer  
Journalist, Zürich

Zu den Gewinnern der Corona-Pandemie gehören im Speziellen die Wohnmobile. «In der Schweiz zählt man inzwischen über 75 000 zugelassene Wohnmobile», sagt Rolf Järmann, Präsident des Vereins Wohnmobilland Schweiz, der im Mai 2020 gegründet wurde. «Allein in den letzten zwei Jahren wurden über 200 neue offizielle Wohnmobil-Stellplätze geschaffen. Insgesamt gibt es schweizweit nun etwa 320 Plätze.»

Jedes Wohnmobil ist stets ein Kompromiss aus Mobilität und Wohnkomfort. Doch mit der Schlafkoje ist es nicht getan. Für die Reisemobil-Entwickler und -Ausbauer gewinnen die Küche und der Innenausbau immer mehr an Bedeutung. Wer auf seiner Ferienreise nicht jeden Abend in einem Restaurant essen möchte, sollte besonderen Wert auf die Kucheneinrichtung legen. Sie ist Standard-Bestandteil eines Wohnmobils, sorgt für Flexibilität und trägt zur Unabhängigkeit bei. Auf einem lokalen Markt einzukaufen und in der Bordküche selbst ein Menü zu kochen, das macht Freude. Und selbst wenn man in den Ferien nicht gerne kocht: Auch fürs Frühstück oder eine Zwischenmahlzeit sorgt eine Küche für einen Gewinn.

## Auf alle Fälle kompakt

Die häufigste Variante ist die kompakte Seitenküche. Dieses Modell besteht in der Regel aus zwei oder drei Kochplatten und einem Spülbecken. Der Kühlschrank ist hier oft untergebaut, ebenso wie ein paar kleinere Schränke und Schubladen. Auch grössere Seitenküchen bieten Standards wie ein Spülbecken und einen Herd mit drei oder vier Kochstellen. Ebenso findet man je nach Platzangebot mehrere Ober- und Unterschränke, grosszügige Arbeitsflächen und einen seitlich daneben platzierten Kühlschrank. Kombiniert werden solche Varianten oft mit einem zusätzlichen Gefrierfach, einem Backofen und einem Dunstabzug. Eine Option ist ein 3-Flammen-Herd mit Gasbackofen und Grillfunktion. Als sinnvolle Alternative zum Backofen eignet sich ein tragbarer Backofen. Dieser Aufsatz wird auf den Gasherd gestellt und lässt sich wie ein Ofen benutzen, um beispielsweise Brot, Kuchen oder eine Pizza zu backen. Den Brennstoff für das Kochfeld liefern ein oder zwei Gasflaschen. Hybrid-Lösungen kombinieren Gaskocher und Elektrokoher. Dabei kocht man unterwegs mit Gas. Hat man Landstrom zur Verfügung, ist das Kochen mit Strom eine naheliegende Alternative. Die

Schwierigkeit beim Elektroherd im Wohnmobil liegt darin, die benötigte Spannung fürs Kochen unterwegs aufzubringen.

## Ein Kühlschrank muss dabei sein

Ein Kühlschrank gehört zur Grundausstattung jedes Wohnmobils. In den meisten Fällen arbeitet ein Wohnmobil-Kühlschrank mit dem Absorptionsprinzip. Die Geräte können mit Gas und einige Modelle wahlweise mit Netzstrom oder Gleichstrom betrieben werden. Mit einer Gasflasche und mobilen Solarmodulen ist man für die meisten Situationen gerüstet. Es gibt Wohnwagen-Kühlschränke in verschiedensten Grössen. Die Palette reicht vom kleinen und mittleren Kühlschrank mit Eisfach (40 bis 140 Liter Nutzinhalt) bis hin zum Eisschrank mit Gefrierkombination (160 bis 190 Liter).

## Im Besonderen drei Küchenvarianten

«Für Wohnmobile eignen sich hauptsächlich drei Küchenvarianten», sagt Stefan Erb von der Firma Insolito, dem Spezialisten für den Ausbau von Wohnmobilen mit Sitz im zürcherischen Volken. «Die Winkel-, Längs- und Heckküche.» Die Winkelküche, auch L-Küche genannt, wird im Reisefahrzeug längs eingebaut. Sie überzeugt nicht nur aus ergonomischer Sicht, weil Spüle und Kocher rückenschonend in Griffnähe zu bedienen sind, sondern auch, weil auf der gegenüber liegenden Seite meist Platz für einen grossen Kühlschrank ist. Diese Küchenvariante bietet auch ein 3-Flammen-Gasherd mit geteilter Glasabdeckung, der dank des zu entfernenden Drahtrostes und Glasbodens einfach zu reinigen ist.

Ein im rechten Winkel gestalteter Teil der zusätzlichen Arbeitsfläche ragt in den Mittelgang des Reisefahrzeugs hinein. Der Vorteil der L-Form liegt darin, dass sie hauptsächlich bei kurzen, kompakten Wohnmobilen Raumgewinn in der Länge bietet. Kochstellen und Spülbecken sind hier zudem nur eine Körperdrehung sowie weniger als eine Armlänge voneinander entfernt. Die L-Form kann ausserdem als Raumteiler zwischen Wohn- und Schlafbereich dienen.

Die Längsküche wird aufgrund ihrer Form auch als Küchenzeile bezeichnet und ist mit angrenzendem Kühlschrank meistens vor dem Bad- beziehungsweise Schlafbereich und direkt neben der Eingangstür platziert. Auch die Anordnung in der Mitte der Seitenwand ist beliebt. Dank viel Stauraum und Arbeitsflächen lassen sich auch Mahlzeiten für mehr als zwei Personen zubereiten.



Modell «Cruiser» mit Winkelküche. Sie wird auch L-Küche genannt. BILD CONCORDE.EU



Etwas bescheidener unterwegs: Kompakte Seitenküchen der Modellreihen «Carthago» (oben) und «Etrusco» (unten). BILDER CARTHAGO.COM / ETRUSCO.COM

Die im Heck eingerichtete Küche wird entweder in Längs- oder Winkelform an der Rück-/Seitenwand im Wohnmobil platziert. Sie ist ideal, wenn man gerne ausgiebig kocht und viel Platz benötigt, denn sie erstreckt sich entweder über die gesamte Fahrzeugbreite oder nur über einen Teil. Arbeitsfläche und Stauraum werden oft durch Wandschränke ergänzt. Die Nasszelle ist meistens daneben untergebracht. Der Eingang findet sich in der Regel gleich daneben.

Eine Seitenküche eignet sich ideal für kompakte Wohnmobile mit einer Länge von rund sechs Metern. Sie bietet durch Schubladenauszüge viel Stauraum und eine grosszügige Arbeitsfläche. Die Küche fügt sich optimal neben der Tür ein und schliesst mit einem grossen Kühlschrank und separatem Gefrierfach direkt an den Längseinzelbetten ab. Auch die oberen Stauschränke nehmen viele Küchenutensilien und Vorräte auf.

## Luxusliner: alles ein bisschen grösser

«Wer einen ultimativen Komfort schätzt, entscheidet sich für ein vollintegriertes Wohnmobil – gerne auch «Landyacht» genannt», sagt Silvan Dahinden, Geschäftsführer und Mitinhaber des Mobil Centers Dahinden mit Sitz in Wolhusen. «In Sachen Ausstattung und Verarbeitungsqualität ist diese Modellreihe an Luxus kaum zu überbieten. Ebenso bei der Küchenausstattung.» Hersteller setzen in dieser Extraklasse neben ausgedehnten Arbeitsflächen und Stauräumen inzwischen nicht mehr auf den klassischen Gasherd, sondern auf einen Hightech-Kochherd mit Induktionskochfeldern und Backofen. Ebenso darf eine Spülmaschine nicht fehlen. Alles fast wie zu Hause – nur eben auf vier Rädern.

Ein geräumiges Wohnzimmer mit Rundum-Verglasung sorgt für viel Licht, und die gesamte Fläche kann als Wohnbereich genutzt werden. Die vorderen Sitze sind drehbar und Bestandteil des Wohnzimmers. Luxusliner-Fans schätzen ebenso das Panoramafenster in der Fahrerkabine. Diese Rundumsicht kann von Nutzen sein, denn oft erweist sich das Befahren von Alpenpässen mit einem Luxus-Cruiser mit einer Länge von rund acht Metern als echte Herausforderung.

Für welche Küchenvariante man sich auch entscheidet: Was gibt es Schöneres, als bei Sonnenuntergang vor seinem Wohnmobil zu sitzen, das selbst zubereitete Menü zu geniessen und auf das einzigartige «Nomadenleben» anzustossen, bis es wieder heisst «on the road again».