

10 REGELN FÜR DIE KÜCHENPLANUNG

Küchen sind Partner fürs Leben und eine Frage des *LIFESTYLES*. Experte Uwe Kirschenmann hilft Ihnen, die richtige Wahl zu treffen

- 1 Entscheiden Sie, wie Ihre Küche genutzt wird.** Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt? Soll es eine Singleküche sein, ein Arbeitsplatz oder ein Familienzimmer? Möchten Sie ein Prestigeobjekt in Lack und Edelholz oder eine robuste Werkstatt, die nichts übelnimmt? Eine Küche macht nur glücklich, wenn Sie auf den Lifestyle und die Lebensphilosophie ihrer Bewohner abgestimmt ist.
- 2 Nicht alle Funktionen in einem Raum bündeln.** Ich rate davon ab, Kochen, Essen und Wohnen in einem Raum zusammenzufassen. Das hat für mich immer diese Anmutung von Einzimmerapartment. Man sollte die Räume sinnvoll aufteilen. Wer Kochen und Essen kombiniert, entscheidet sich für eine sehr kommunikative und familienorientierte Variante. Eine separate Küche mit kombiniertem Ess- und Wohnzimmer wird eher repräsentativen Ansprüchen gerecht.
- 3 Keine Kompromisse zwischen Design und Funktionalität.** Beides ist wichtig! Natürlich gibt es immer bauliche Hürden, und man kann auch nicht jedes Gerät auf Augenhöhe installieren. Man sollte gewichten, was im Endeffekt wirklich unverzichtbar erscheint. Frauen z. B. achten in ihrer Küche sehr auf Ergonomie, Männer lieben technische Gadgets.
- 4 Die Küche nie isoliert betrachten.** Sie ist das Zentrum des Hauses oder der Wohnung und kann zur Basis für den kompletten Grundriss werden. Es empfiehlt sich daher, sie beim Hausbau oder einer Renovierung frühzeitig zu planen und alles aufeinander abzustimmen. Wasser- und Elektroanschlüsse lassen sich nachträglich nur schwer ändern. Unbedingt den Architekten mit einbeziehen. Und: nur mit Profis zusammenarbeiten.
- 5 Den eigenen Stil finden.** Auch hier gilt: Die Küche ist ein prägender Teil der Einrichtung und kann sie entscheidend beeinflussen. Wer sich für einen Stil entscheidet, sollte bedenken, dass eine Küche im Durchschnitt etwa zehn Jahre genutzt wird. Aber nichts ist langweiliger als ein rundum homogenes Interior. Stil lebt ja auch von Kontrasten – ich finde einen Mix spannend. Aber es ist sicher einfacher, in einen Altbau eine moderne Küche zu integrieren als in ein supermodernes Gebäude eine romantische Landhausküche.
- 6 Bei der Farbwahl auf Zeitlosigkeit setzen.** Natürlich wird man auch hier die Umgebung mit einbeziehen und eine ganzheitliche Lösung suchen. Grundsätzlich rate ich zu neutralen, hellen und freundlichen Farben für die Küche. Lieber bei einer Wand mutig mit Farbe experimentieren als insgesamt.
- 7 Material und Oberflächen der Nutzung anpassen.** Beantworten Sie sich ganz ehrlich die Fragen: Wie aufwändig und putzintensiv koche ich? Will ich eine Gebrauchs- oder eine Showküche?



Uwe Kirschenmann (41) ist Experte für Küchen- und Badgestaltung und CEO von "Dross & Schaffer im Almeida Palais", München

Hochglanzlack sieht zwar superedel aus, ist aber auch superempfindlich. Familien mit Kleinkindern empfehle ich strapazierfähige Oberflächen wie Kunststoff, auch wenn er nie diese wertige Ausstrahlung hat. Wer eine Holzküche möchte, sollte für den Boden ein anderes Material wählen. Grundsätzlich gilt beim Material: Gegensätze ziehen sich an. Zu viel Edelstahl halte ich ebenfalls für problematisch. Schließlich sollte man ja einen Ausgleich zu all der notwendigen Technik schaffen.

8 Die Musthaves in puncto Technik definieren. Kühlschrank, Herd, Geschirrspüler und Backofen, klar. Ich empfehle außerdem einen Dampfgarer und eine Geschirrwärmeschublade. Sinnvoll ist ein Induktionskochfeld mit je nach Kochgewohnheiten und technischen Möglichkeiten zusätzlichen Gaskochstellen wie z. B. einem Wok. Wichtig: Achten Sie bei der Kochstelle auf großzügige Abstände zwischen den einzelnen Kochfeldern. Oft unterschätzt wird die Bedeutung der Lüftungstechnik. Und ganz wichtig: rechtzeitig ein optimales Lichtkonzept erstellen. Auch eine Küche braucht Stimmungsbeleuchtung.

9 Die Arbeitswege und -abläufe bedenken. Auch bei großen Küchen sollte der Arbeitsbereich nicht größer als 7 qm sein – sonst werden die Wege zu lang. Alle wichtigen Geräte und Arbeitsflächen möglichst zentral anordnen: Tiefkühltruhe, Vorräte und Gerätschaften, die man nur selten braucht, lieber in eine externe Speisekammer auslagern. Bei der Spüle – mein Favorit ist die Edelstahlspüle – ist ein zweiter Ausguss sinnvoll. Wichtig ist eine großzügige Arbeitsfläche zwischen Spüle und Herd. Alle Schränke sollten gut zugänglich sein. Geschirr gehört in Hochschränke mit Fachböden. Die unteren Schränke sollten immer Auszüge sein, z. B. für Töpfe und Pfannen.

10 Offen für Trends sein. Gerade schwer im Kommen ist Multimedia in der Küche. Lautsprecher im Dunstabzug, PC-Anschlüsse fürs Küchen-Office, Flatscreens und eine Fernbedienung, von der aus die Medien im ganzen Haus zu steuern sind. Das Interview mit Uwe Kirschenmann führte STEFANIE LEHMBERG.....