

TIPPS ZUR KÜCHENPLANUNG

ERSTE SCHRITTE

- Ausstellungen bringen Sie auf den neusten Stand des Küchenbaus. Halten Sie Ihre Eindrücke während des Rundgangs schriftlich fest.
- Trendige Einrichtungen und Materialien sind oft schön fürs Auge, sie erschweren jedoch zuweilen die Küchenarbeit. Wollen Sie wirklich eine Hochglanzküche, wenn Sie ungern putzen?
- Falls Sie ein Haus bauen: Geben Sie der Küche Priorität. Wenn es plötzlich eilt oder das Projekt mit der Zeit die Nerven strapaziert, finden Sie kaum die optimale Lösung.
- Wollen Sie eine offene oder eine geschlossene Küche? Die offene Variante – also Küche und Wohnraum kombiniert – kann sehr repräsentativ sein. Zudem nimmt der Koch oder die Köchin am sozialen Geschehen teil und ist nicht in einen Winkel der Wohnung verbannt. Wenn Sie eine bisher geschlossene Küche öffnen, stehen weniger Mauern zur Verfügung – Sie müssen anders möblieren.

WELCHES MATERIAL?

- Die Art des Materials beeinflusst die gefühlte Temperatur: Räume mit viel Holz wirken wärmer, als wenn Alu, Glas, Stein, Lack oder Chromstahl dominieren.
- Küchenfronten gibt es für jedes Budget und in zahllosen Varianten – zum Beispiel Fronten aus Massivholz oder Furnier. Besonders preisgünstig und strapazierfähig sind hochdruckgefertigte Kunstharzplatten. Einzelne Elemente aus Glas machen die Küche noch attraktiver.
- Arbeitsplatten aus Massivholz wirken behaglich, Granitplatten edel. Chromstahl ist sehr hygienisch. Alternativ gibt es Arbeitsflächen aus laminatbeschichteten Platten, Acryl oder Corian.
- Granitplatten sind ein Naturprodukt. Nicht jede Platte eines bestimmten Steins hat das gleiche Muster. Bei unserem Granitlieferanten können Sie exakt den Stein auswählen, den Sie dann geliefert bekommen.

NUTZEN SIE DEN RAUM

- Ein hoher Sockel oder hohe Schubladen vergeuden Platz. Bevorzugen Sie stattdessen eine zusätzliche Schubladen-Etage.
- Auch die Pfannenschublade sollte nicht zu hoch sein. Sonst müssen Sie die Pfannen stapeln. Besser sind zwei weniger hohe Schubladen, die aber für Ihre grössten Pfannen (z.B. Dampfkochtopf) Platz bieten.
- Küchengeräte nach Euronorm sind breiter als Geräte nach Schweizer Norm. Dennoch bieten die Eurogeräte nicht mehr Nutzraum – die Wände sind einfach dicker. Die Schweizer Norm spart also Platz.
- Falls der Raum für die Küche gross genug ist, lohnt sich eine Übertiefe – sie erlaubt eine grössere Arbeitsfläche und grössere Schubladen.
- Eine schräger Einschliff im Granit fürs Abtropfen des Wassers ist meist unnötig. Durch den Einschliff geht ebene Arbeitsfläche verloren.

FÜRS BEQUEME ARBEITEN

- Planen Sie Abläufe so, dass Sie nur kurze Wege gehen müssen. Steht der Geschirrspüler nah genug bei den Geschirrschubladen? Hat es neben dem Kühlschrank Platz, um die eingekauften Lebensmittel auszupacken? Sollen sich Schranktüren nach links oder nach rechts öffnen?
- Die Arbeitshöhe muss sich nach Ihrer Körpergrösse richten. Sonst müssen Sie sich entweder bücken oder die Arme unnötig anheben. Eine Kochinsel wird häufig etwas niedriger gebaut als die restliche Arbeitsfläche. Eine Kochinsel erleichtert übrigens das Nebeneinander von mehreren Personen.
- Achtung, wenn Sie die Arbeitshöhe im Rohbau messen: Die Arbeitsplatte wird um die Dicke des künftigen Bodenbelags höher liegen.
- Platzieren Sie genügend Mehrfachsteckdosen an verschiedenen Orten. Wenn die Kaffeemaschine und der Teigknetter eingesteckt sind und dann noch zwei Personen in der Küche hantieren, kann es eng werden. Und vielleicht wollen Sie bei der Kochinsel auch den Staubsauger anschliessen können.
- Achten Sie auf eine gute Beleuchtung der Arbeitsflächen.