

## DAHEIM IM DENKMAL – TEIL 7: DER KÜCHENKAUF

# Viele Planer...

Bei der Suche nach ihrer Traumküche stoßen Hans und Hanna auf Hindernisse. Letztlich entscheiden sie sich für eine Lösung in zwei Teilen

VON HANNA SCHNEIDER

**H**ans hatte als Küchenchef der Familie von Beginn an klare Vorstellungen von seiner künftigen Kochoase: „Die Küche muss kommunikativ sein“, lautete sein wichtigstes Kriterium. Deshalb sollte der Herd das Herzstück des Hauses bilden und, statt an die Wand gedrängt zu werden, frei im Raum stehen. Die Bauarbeiten im Rosenhäuschen machten Fortschritte – und wir hatten endlich Zeit, uns der Kücheneinrichtung zu widmen.

Hans schwebte eine „Küche deluxe“ vor. Ich dagegen bemühte mich, das Budget im Blick zu behalten. Deshalb sahen wir uns zunächst in einem Möbelhaus um. Schnell favorisierte ich Einbaumöbel in knalligem Rot. „Wir wollten doch Farbakzente setzen“, versuchte ich Hans von meinem Küchenkonzept zu überzeugen. Der reagierte jedoch verhalten – vor allem, als er herausfand, dass man die Küche nicht nur eigenhändig zusammenbauen, sondern auch vor Ort selbst am PC planen muss.

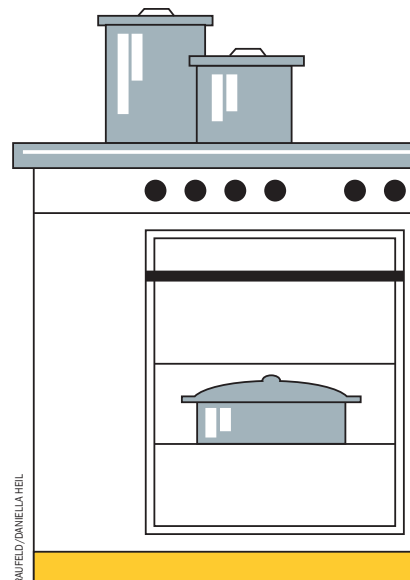
Sich in das entsprechende Computerprogramm hineinzufuchsen, erfordert Zeit, die man andernorts darauf verwenden kann, Hänge-, Apotheker- und Vitrinenschränke, Kühlgeräte und Herdplatten zu inspizieren. Hier dagegen waren wir vor allem damit beschäftigt, aus langen Produktlisten das gewünschte Möbelstück herauszusuchen und im virtuellen Raum zu platzieren – was einige Mühe machte. Und Personal,

das wir um Rat hätten fragen können, war nicht zur Stelle. „Ich komme später mal vorbei“, vertröstete mich eine gestresste Servicekraft. Als schließlich Hilfe nahte, informierte die Angestellte uns, der mühsam zurechtgezimmerte Plan stimme hinten und vorn nicht: Wir hatten die Passelemente nicht eingerechnet. Wir entschieden daraufhin: Do it yourself bei der Küchenplanung – das ist nicht unser Ding.

## Kein Platz für individuelle Lösungen

Nach dem Frust im Möbelhaus hofften wir uns in einem Fachgeschäft, das Küchen mehrerer Markenhersteller im Angebot hatte, mehr Beratung. In Anbetracht der Preise dort war uns jedoch klar, dass wir uns den Küchenraum zunächst nur zum Teil erfüllen könnten. Die Frage, wie teuer es sei, wenn wir zunächst lediglich den Küchenblock kauften und erst später Wandschränke und Spüle bestellten, irritierte den Verkäufer sichtlich. Eher widerwillig warf er einen Blick in seine Produktliste. Heraus kam: Als Gesamtpaket wäre die Küche erschwinglich. Sie in Etappen zu kaufen, erhöhte den Preis jedoch beträchtlich. Unser Plan, den Block nicht nur zur Kochinsel zu machen, sondern die Rückseite als Stauraum und gleichzeitig als Sitzplatz zu nutzen, schien dem Küchenplaner zudem nahezu unrealisierbar. Seine Laune besserte sich durch unsere Ex-

Insellösungen eignen sich besonders für das gemeinsame Kochen mit Gästen.



RAU/FELD/ANNELA HEHL

## Die perfekte Küche

Bei der Wahl von Arbeitsplatte, Herd und Spüle sollte man auch auf ergonomische Aspekte achten

INTERVIEW: JAN AHRENBERG

**Herr Hüther, mit der Frankfurter Küche kam bereits 1926 ein Modell auf den Markt, das ergonomisch optimiert war. Was hat sich seitdem verändert?**

Die von der Architektin Margarete Schütte-Lihotzky entwickelte Frankfurter Küche definiert erstmals klare Bereiche für bestimmte Tätigkeiten, damit man kurze Wege hat und die Arbeiten leicht erledigen kann. Optimierte Raumnutzung und durchdachte Arbeitsabläufe sind jedoch nur zwei von vielen Merkmalen moderner Einbauküchen. Die Arbeitshöhe zum Beispiel wurde damals noch nicht an der Körpergröße des Küchennutzers ausgerichtet.

### Worauf achten Sie heute?

Basis für die Ermittlung der Arbeitshöhen ist immer die Körpergröße der Person, die hier am häufigsten arbeitet. Deren Hände sollten bei aufrechter Haltung und rechtwinkelig gebeugten



PRIVAT

**Frank Hüther ist Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche (AMK)**

Armen etwa zehn Zentimeter über der Arbeitsfläche sein. Bei zwei verschieden großen Personen kann man auch Kompromisse machen, es gibt jedoch Grenzen: Ist eine Person zum Beispiel mehr als 50 Zentimeter größer oder kleiner als die andere, wird man mit höhenverstellbaren Arbeitsbereichen oder dem klassischen Tritt operieren müssen.

### Welche Aufbewahrungslösungen sind rüchenschonend?

Grundsätzlich gilt: Vollauszüge im Unterschrank sind vorteilhaft und ersparen einem das Bücken und Hineinkriechen in die Schränke. Ordnungs- und Stauraumsysteme sorgen für einen guten Überblick. Schwere Gegenstände sollte man möglichst im Vollauszug im Unterschrank verstauen, leichtere Dinge können auch in den Oberschrank. Ein Hochschrank, vielleicht mit Apothekerauszug, ist nie ein Fehler. Außerdem gibt es zahlreiche Lösungen, bei denen

ANZEIGE

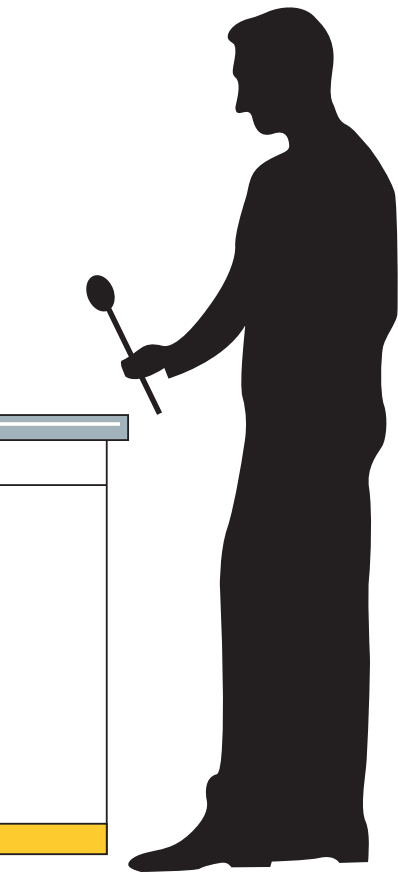
**DENKMALGESCHÜTZTE REIHENHÄUSER**

Preussensiedlung® – Berlin-Altglienicke

- mit zwei bis vier Zimmern, von 60 m<sup>2</sup> bis 100 m<sup>2</sup>
- eigener Garten, voll unterkellert
- ab 170.000,- €
- Modernisierungsanteil von Ihrer Steuer absetzbar

Musterhaus ab sofort geöffnet: Sa. u. So. 14 - 17 Uhr, Mi. 17 - 20 Uhr  
Preußenstraße 43 c, Berlin-Altglienicke

Coupon ausschneiden, mitbringen und im Musterhaus Kaffee und Kuchen erhalten!



trawünsche jedenfalls nicht. Und so waren wir wohl alle froh, als Hans und ich das Geschäft schließlich verließen.

Nun schlug Hans' große Stunde: Zuvor hatte ich mich standhaft geweigert, den Laden eines Experten für edle Küchen auch nur zu betreten: „Das können wir uns doch sowieso nicht leisten.“ Nun jedoch ließ ich mich von Hans überreden. Schon beim Betreten des Geschäftes bemerkten wir ein ganz anderes Flair: Bei Espresso und Cappuccino hörte sich der versierte Fachverkäufer unsere Wünsche in Ruhe an, ließ sich die Raummaße geben, kopierte den Grundriss und gab uns das Gefühl, alles ließe sich wunschgemäß verwirklichen. Und die Küche in mehreren Etappen zu kaufen? Kein Problem – und kein finanzieller Nachteil. Auch beim Ausschauen der Geräte stand der Fachverkäufer unaufdringlich beratend zur Seite. Für den Tipp, ein Modell mit 94 Zentimetern Höhe zu wählen, sind wir besonders dankbar. Das sei rückenfreundlicher und bequemer beim Brutzeln am Herd als die Standardhöhe.

Nicht nur die Qualität der Küche, auch das Gefühl, rundum in guten Händen zu sein, machte uns die Wahl zum Schluss leicht: Sie fiel auf den KüchenRolls-Royce – auch wenn wir jetzt ein wenig länger auf Teil zwei der Küchenmöbel sparen müssen.

einem der Schrankinhalt langsam und geordnet entgegenkommt, wie etwa bei Liftauszügen. Zudem darf ein Sitzarbeitsplatz in keiner Küche fehlen.

**Auch bei der Anordnung von Anrichten, der Spüle und dem Herd gibt es einiges zu beachten. Wie sollte der ideale Arbeitsplatz aussehen?**

Wir empfehlen eine Arbeitsfläche von 90 Zentimetern Breite zwischen Herd und Spüle, ferner kleinere Hilfsarbeitsflächen auf der jeweils anderen Seite von Spüle und Herd. Wenn die Raumsituation es zulässt, ist eine Insellösung fast immer vorteilhaft, weil man so mehr Freiraum hat. Das Ziel heißt: kurze Wege, gute Erreichbarkeit, aber auch genügend Platz zum Schnippeln und Vorbereiten für einen oder mehrere Köche.

**Worauf muss man bei der Beleuchtung achten?**

Vor allem auf den richtigen Lichteinfall, damit einerseits keine Schatten entstehen und der komplette Arbeitsbe-



WIKIMEDIA/CHRISTOS VITTORATOS

**Ergonomisch optimiert: Frankfurter Küche.**

reich gut ausgeleuchtet ist, andererseits, um Blendungen zu vermeiden.

Auf der Website von AMK kann man den „Ratgeber Küche“ mit weiteren hilfreichen Tipps zur Küchenplanung gegen eine Schutzgebühr von fünf Euro bestellen.  
[www.amk.de](http://www.amk.de)

## SERVICE

### Buchtipps

Kommunikatives Zentrum der Familie, Schnittstelle zwischen Funktions- und Wohnbereich – zumindest in der Sprache der Inneneinrichter hat die Küche zuletzt deutlich an Bedeutung gewonnen. Wie sich der Ort, an dem immer noch in erster Linie Speisen zubereitet werden, tatsächlich in einen attraktiven Wohnraum verwandeln lässt, zeigt der Bildband „Offene Küchen“ von Montse Borràs. Neben inspirierenden Beispielen enthält er auch Planungsskizzen, kurze Erläuterungstexte zur Umsetzung sowie die Adressen der ausführenden Architekten. „Offene Küchen. Lust auf Raum“, von Montse Borràs. DVA München 2008, 192 Seiten, 39,95 Euro.

### Rückblick und Vorschau

Die Serie erscheint alle 14 Tage: Die Haussuche – Der Architekt – Der Denkmalschutz – Der Notartermin – Der Bodenbelag – Der Hausschwamm – **Der Küchenkauf** – Der Umzug – Der Wintergarten – Die Gartengestaltung – Die Terrasse – Die Gartenmöbel – Die energetische Sanierung

Die bereits veröffentlichten Teile der Bautagebuch-Serie können Sie per E-Mail als PDF-Dokument bestellen: [immo@raufeld.de](mailto:immo@raufeld.de)

## IM FOKUS

### Planspiele am PC

Kleiner Raum, große Aufgabe: Trotz des ungebrochenen Trends zur Wohnküche steht meist nur wenig Platz für Spüle, Herd, Kühlschrank und Co. zur Verfügung. Insbesondere dann, wenn auch noch eine Sitzecke untergebracht werden soll. Bislang war es deshalb den Fachleuten vorbehalten, die Traumküche zu planen. Doch seit einiger Zeit bieten verschiedene Einrichtungshäuser kostenlose Programme und Online-Tools an, mit denen die Kunden ihre Küche selbst vorplanen können – und das sogar in 3D. Vollständig webbasiert sind zum Beispiel die Anwendungen unter [www.kuechen.com/kuechenplanung](http://www.kuechen.com/kuechenplanung), <http://konfigurator.kueche-co.de> und [www.musterhauskuechen.de](http://www.musterhauskuechen.de). Um sie zu nutzen, benötigt man keinerlei Platz auf der Festplatte, sondern lediglich eine einigermaßen schnelle Verbindung ins Internet sowie einen aktuellen Webbrowser, etwa Firefox 3.6, Internet Explorer 8 oder Safari 5. Allerdings ist hier das Abspeichern und Betrachten der Ergebnisse erst nach einer kostenlosen Registrierung möglich. Demgegenüber stehen Programme, die man sich direkt auf die heimische Festplatte lädt – etwa unter [www.alno.de](http://www.alno.de) (>Planung >Küchenplanung), [www.baur.de/kuechenplaner](http://www.baur.de/kuechenplaner) oder <http://tinyurl.com/alwqob> (Ikea). Weitere Seiten, die solche Applikationen zur Verfügung stellen, haben die Betreiber der Plattform [www.planungswelten.de](http://www.planungswelten.de) (>Planen >Küchenplanung) gesammelt. So hilfreich die digitalen Helfer auch zur ersten Orientierung sein können: Natürlich bieten alle Unternehmen nur die eigenen Elemente, Designs und Fronten für die 3D-Planung an. Wer vergleichen möchte, sollte deshalb mehrere Anwendungen ausprobieren und sich erst dann entscheiden.

ANZEIGE



**Style your home.** Unser Sonderwunschanagement unterstützt Sie bei Ihren Wünschen.

Vom Glasmosaik bis hin zur stylischen Hightech-Küche. Unsere Partner wurden mit Bedacht gewählt und bieten Ihnen **besondere Konditionen**.

Besichtigung unserer Musterwohnungen:  
sonntags 12 - 16 Uhr oder nach Vereinbarung.  
Vertriebsshotline: 030 755401710  
[www.greenlofts-monroepark.de](http://www.greenlofts-monroepark.de)  
Onlinebesichtigungen:  
[www.fellowhome.de/greenlofts](http://www.fellowhome.de/greenlofts)

Steuerlich  
gefördertes  
**Baudenkmal**.  
Ca. 70 % AfA.