

Keller's planen ihre neue Küche.

› Familienküche, Wohnküche, Landhaus modern oder klassische klare Linie?

Die Küche ist in den letzten Jahren immer stärker in den Mittelpunkt des Wohnens gerückt und so zu dem zurückgekehrt, was sie für unsere Vorfahren war: Die Feuerstelle als Zentrum des Gemeinschaftslebens. Ob als «Luxusküche» oder einfach nur alltagstaugliche «Kochstelleneinrichtung» – die Frage nach der Lebensqualität rückt immer mehr in den Mittelpunkt.

Familie Keller (vielleicht heisst sie auch Iten oder Egli) steht am Anfang des Weges zu ihrer neuen Küche, das heisst: am Anfang eines grossen Traums. Der Traum wird Wirklichkeit, wenn es gelingt, die tausend Ideen und nicht weniger Wünsche, die schier unendliche Vielfalt im Angebot, aber auch die Einschränkungen durch haustechnische Anforderungen oder die Auflagen der Bauordnung zu einem optimalen Ganzen vereinen. Dass es dabei auch Kompromisse braucht, auch gegenüber sich selber, wird man im Planungs- und Entscheidungsprozess wohl mehrmals erfahren.

Planen beginnt mit Fragen.

Klar ist für Keller's von Anfang an: Man braucht eine «Küche für die Zukunft», ein Werk für die kommenden 20 bis 30 Jahre. Erst recht, will man mit dem heute gewählten Einstieg möglichst lange an der Spitze mitwhalten.

Auf dem Weg zur massgeschneiderten Küche wollen der Architekt und der Küchenspezialist die Bedürfnisse,

Gewohnheiten und Anforderungen der Benützer kennenlernen. Wie beim gesamten Wohn- und Raumkonzept wird über die Küche diskutiert, vieles skizziert und wieder verworfen. Es gibt ein Hin und Her mit einer ganzen Reihe von Fragen und Überlegungen am Start, begleitet von der Erfahrung des Küchenplaners. Familie Keller muss im Familienkreis etliche Fragen ausdiskutieren:

- › Die Grenzen setzen der Raum und die Vorstellung von der Nutzung der verschiedenen Möglichkeiten. Also: Wie viel Raum wird der Küche zugemessen – im Zentrum, als Teil einer offenen Wohnfläche, am Rand oder gar nur auf der Schattenseite?
- › Sind die Köchin oder der Koch beim Kochen am liebsten ungestört, oder schätzt man den Kontakt mit Familie und Gästen auch während dem Zubereiten des Essens?
- › Werden gerne Gäste empfangen? Die Erfahrung zeigt: Viele Partys beginnen im «Salon» und enden in der Küche!
- › Welche Ausstattung mit Geräten, Küchentechnik, Möbeln und Einrichtungen wird gewünscht (Auszüge, Stauraumnutzung, usw.)? Mit dem Entscheid für die Gerätemarke und der Wahl der Küchenmöbelfront kann man sich noch Zeit lassen, aber die Grundidee vom Küchenkonzept muss frühzeitig in das Gesamtkonzept integriert werden.
- › Welche Anforderung muss die Lüftung erfüllen? Für den Küchenbereich autonom, aber mit hohem Wirkungsgrad? Oder integriert in ein Komfortlüftungssystem, gegebenenfalls mit Vorgaben nach Minergie-Standard? Die technischen Anforderungen sind stark von den Koch- und Wohngewohnheiten abhängig und immer eingebettet in das übergeordnete Klimakonzept der Wohneinheit.
- › Und bitte: Wie halten wir es mit Beleuchtung und Licht? Die Beleuchtung des Arbeitsplatzes ist die eine, das Licht mit seinem Beitrag zur Stimmung im Raum die andere Seite.

Es braucht Zeit, um das bestmögliche und individuelle Projekt zur Traumküche gemeinsam zu erarbeiten. Doch der Einsatz ist spannend, macht Spass und wird auch belohnt. Die zukünftigen Küchenbesitzer haben ihren unverwechselbaren Stil, ihre persönlichen Koch- und Arbeitsgewohnheiten. Und die neue Küche muss arbeitstechnisch stimmen und alle zeitgemässen Arbeitserleichterungen sinnvoll nutzen. Der Küchenplaner schöpft aus seiner Erfahrung und bietet sein Wissen um die

Planungsgrundsätze und sein Fachwissen über materialspezifische Eigenheiten, und er kennt den Umgang mit den bautechnischen Vorgaben. Aber der letzte optimale Schliff ist immer individuell «nach Art des Hauses». Wie beim guten Hausrezept, welches Mama Keller niemandem verrät. Wogegen der Küchenspezialist seine Kenntnisse gerne preisgibt und sich am Erfolg gemeinsam mit der Bauherrschaft freut, wenn das Werk gelungen ist.

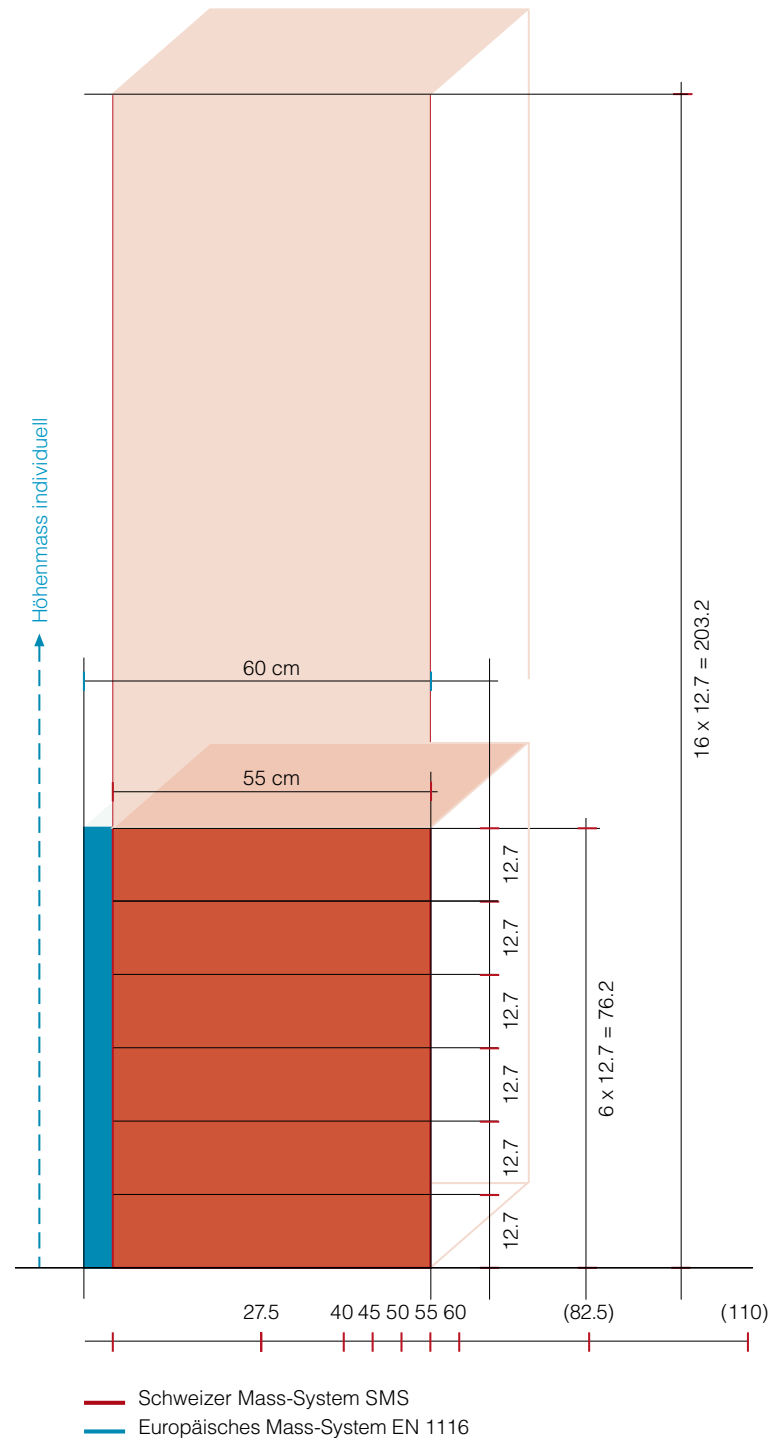
Die Qualität beginnt mit der Planung.

Küche ist Kochwerkstatt, aber auch Begegnungsstätte. Kochen ist vorab sorgfältiges Zubereiten von Mahlzeiten, man kann es aber auch als Gemeinschaftserlebnis zelebrieren.

Küche braucht Raum – aber wie viel?

Eine «repräsentative» Wohnküche braucht 18 bis 25 Quadratmeter, ein Küchengrundriss mit Kochinsel – heute eher nur Arbeits- und Rüstfläche mit Wasseranschluss – beansprucht insgesamt 12 bis 15 Quadratmeter.

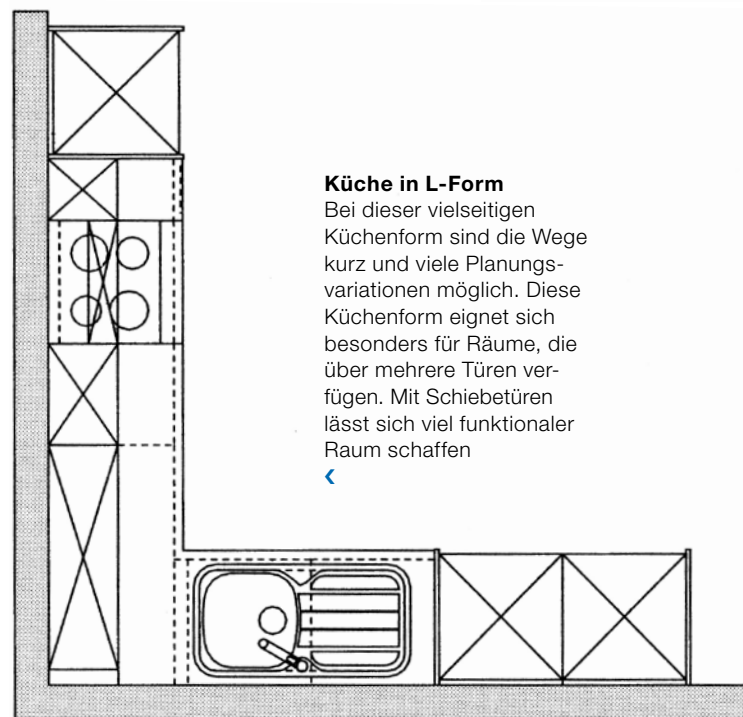
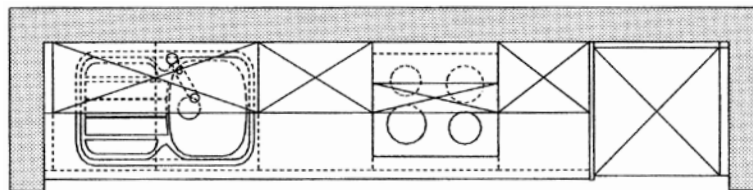
Mit den immer öfter voll in den Wohnbereich integrierten Kücheneinrichtungen – sideboard-ähnlich an einer Wohn-/Esszimmer-Wand platziert – tritt die Quadratmeter-Frage in den Hintergrund. Diese Lösung beansprucht Stellfläche, vergleichbar einer Schrankwand. Ob dann noch eine optische Raumtrennung durch ein halbhohe oder hohe Küchenelement gegen den Wohnraum hinzukommt, ist einerseits eine Frage des individuellen Geschmacks, andererseits die Folge aus den Überlegungen zum funktionellen Küchenkonzept. Deshalb nochmals der Tipp an Familie Keller: Die Qualität der Küche beginnt mit der Planung und endet erst gegen den Schluss bei der Fertigungsqualität der Küchenmöbel, der Präzision der Montage, der Lebensdauer der Geräte und mit dem Entscheid für Art und Farben der Oberflächen in der Küche.



Wenn auch jede Küche individuell geplant ist, gibt es Normsysteme bezüglich Höhe und Breite. Sie erleichtern den Umgang mit verschiedenen Einbauelementen und Geräten: Die Elemente mit der Breite 55 cm können, gerade bei beengteren Raumverhältnissen von Vorteil sein. Die Norm 60 cm bietet den Vorzug, dass aus einem weit grösseren Programm von Geräten, auch von europäischen Anbietern, gewählt werden kann.

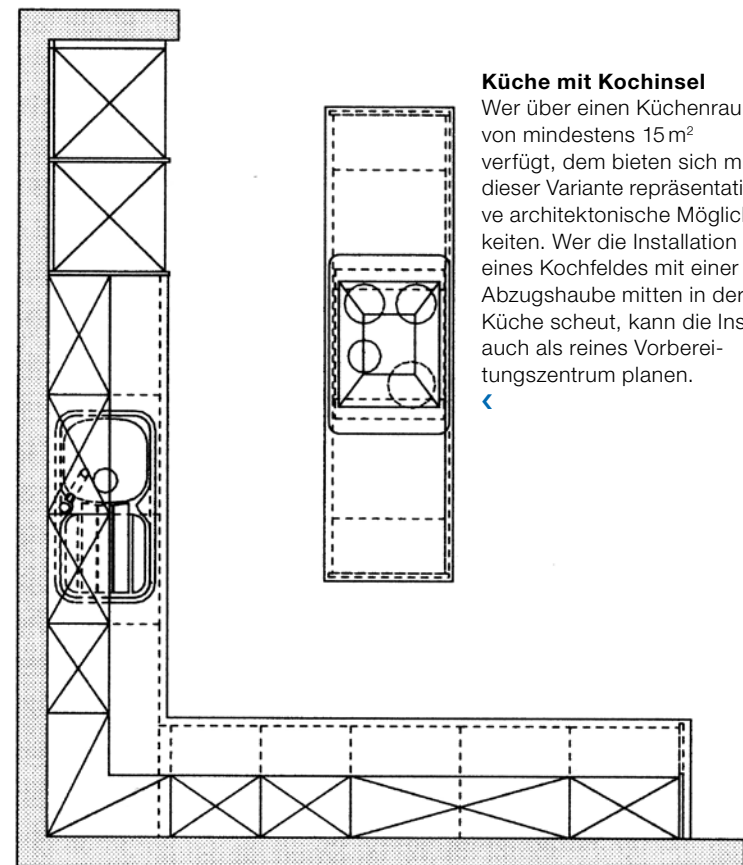
Einzeilige Küche

Geeignet für kleinere Wohnungen oder Appartements mit nur einer Stellwand. Alle Funktionen auf kleinstem Raum – das muss keine eintönige Aneinanderreihung von Schränken bedeuten. >



Küche in L-Form

Bei dieser vielseitigen Küchenform sind die Wege kurz und viele Planungsvariationen möglich. Diese Küchenform eignet sich besonders für Räume, die über mehrere Türen verfügen. Mit Schiebetüren lässt sich viel funktionaler Raum schaffen <



Küche mit Kochinsel

Wer über einen Küchenraum von mindestens 15 m² verfügt, dem bieten sich mit dieser Variante repräsentative architektonische Möglichkeiten. Wer die Installation eines Kochfeldes mit einer Abzugshaube mitten in der Küche scheut, kann die Insel auch als reines Vorbereitungszentrum planen. <

Raum braucht Form – aber welche?

Familie Keller fragt beim Küchenplaner kaum nach einer Küche mit einem Grundriss in «L-Form». Das ist am Anfang auch gar nicht wichtig. Wenn man jedoch die Grundformen kennt, in denen der Küchenplaner denkt, kann man besser mitdenken beim Abwägen der Vor- und Nachteile verschiedener Grundrisstypen. Und man kennt das Vokabular des Küchenplaners.

Arbeitsflächen in der Küche.

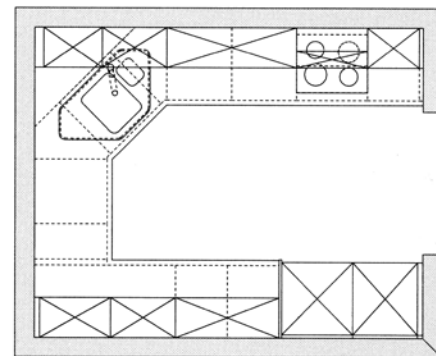
Die Arbeitsfläche ist die am stärksten beanspruchte Oberfläche in der Küche. Sie muss mechanischen, chemischen und thermischen Beanspruchungen standhalten (Messer, Schläge, Säuren, heiße Pfannen usw.). Daneben muss sie aber auch visuell-ästhetische Design-Ansprüche erfüllen.

Mehr als die Hälfte der neuen Küchen werden heute mit Naturstein-Arbeitsflächen ausgestattet. Das spricht für die Eigenschaften und das Preis-/Leistungsverhältnis dieses Materials. Aber es gibt auch gute Alternativen.

- > Beim Naturstein wird widerstandsfähiges, weitgehend säurebeständiges und pflegeleichtes Hartgestein («Granit») verwendet. Jede Küchenfirma bietet in Kooperation mit Natursteinfirmen ein vielfältiges Sortiment an Farben und Strukturen aus dem weltweiten Natursteinsortiment (vom Vorderrheintal über Italien bis Brasilien und Indien). Die Kosten werden nicht nur von der Preisklasse des Steins, sondern ebenso von der Bearbeitung bestimmt (Anzahl Ausschnitte für Spülbecken und Armaturen, eingeschliffenes Tropfteil, Rundung der Kanten usw.).
- > Mineralwerkstoffe (oft als «Kunststein» bezeichnet) haben ähnliche Eigenschaften, bieten im Vergleich zum Naturstein den Vorteil der geschlossenen Oberfläche ohne Poren, sind aber etwas weniger hitzebeständig.

Küche in U-Form

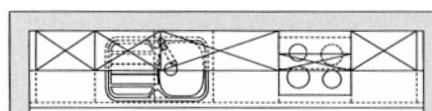
Die repräsentative U-Form benötigt ausreichend Platz, um genügend Bewegungsfreiheit zu gewährleisten. Grosszügige Wohnküchen sind mit dieser Variante in vielen Formen zu realisieren ▶



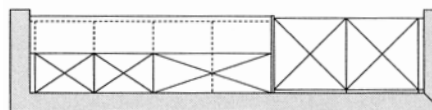
- ▶ Holz hat immer seinen eigenständigen, natürlichen Reiz und ist mit geölter oder gewachster, aber nie lackierter Oberfläche eine gebrauchstaugliche Alternative, wenn die Küchenbenützer zu Gunsten der Schönheit des Materials bereit sind, etwas mehr Sorgfalt bei der Nutzung walten zu lassen.
- ▶ Chromstahl (genauer: Chrom-Nickel-Stahl) ist nicht nur seit einigen Jahren ein Design-Trend, sondern gehört auch bezüglich Funktionalität (Hygiene, grossflächig fugenlose Spezialausführungen) zur Spitze.
- ▶ Glas in speziell gehärteter Ausführung ist seit einiger Zeit neu auf dem Markt. Eine prüfungswürdige Alternative.
- ▶ Die Arbeitsflächen mit Kunstharzoberfläche («Kunstharz-Abdeckungen») in unzähligen Dekors und Ausführungen halten seit Jahrzehnten ihre Stellung im Markt. Mit ihrem heutigen Preis-/Leistungsverhältnis gehören sie weiterhin zu den Favoriten für kostengünstige Küchenausstattungen.

Vom Normblock zur Design-Landschaft: Küchengestaltung heute. Der Blick auf die aktuelle Küchenlandschaft zeigt folgende Trends:

- ▶ Die Küche hat sich aufgelöst in einzelne Sektoren, einzelne Möbel, einzelne Gestaltungsbereiche. Und sie zeigt eine neue Ästhetik.
- ▶ Ob das Design als markanter Akzent oder mit schlichter Zurückhaltung auftritt, ist eine Geschmacksfrage. Aber sie stellt sich dort, wo Küche und Wohnzimmer immer häufiger eine Einheit bilden.
- ▶ Von der professionellen Küche wurden Materialisierungen und Technologien haushaltgerecht adaptiert. Und neu hat man nun auch den Möbelprofis einiges abgeschaut: das Küchenelement ist zum Design-Möbel geworden.
- ▶ Die neue Planungsdimension heisst Raumgestaltung: Küchenplanung allein genügt bei weitem nicht mehr. Licht, Farbe und ein gekonnter Material-Mix definiert zusammen mit der Möbliierung die Raumwirkung und Integration in die gesamte Wohnumgebung.

**Zweizeilige Küche**

Mehr Platz bedeutet automatisch mehr Arbeitsflächen. Die zweizeilige Anordnung erschliesst vielfältige Gestaltungsvarianten und ermöglicht eine optimale Raumnutzung. Diese Variante bietet sich an, wenn sich an den Schmalseiten des Raumes Türen oder Fenster befinden. ◀



- ▶ Organisation ist alles: Je offener und lockerer die Küche wird, desto wichtiger werden Überlegungen zu den Arbeitsabläufen und zur Nutzung des vorhandenen Stauraumes.
- ▶ Innovationen sorgen für Perfektion im Detail: Noch vor wenigen Jahren galt eine Schubladenföhrung mit Vollauszug als Luxus, heute gehört sie standardmässig zu jeder Küche. Mehr noch: geräuscharm und «soft» schliessende Auszüge, federleicht nach oben schwingende Klapptüren, Innenbeleuchtung mit Sensorautomatik steigern die Benutzerfreundlichkeit.

Mehr Informationen unter

www.bauenundwohnen.ch

- ▶ Produkte News ◀

Weitere Firmen für direkte Informationen.

- ▶ www.alno.ch
- ▶ www.bauknecht.ch
- ▶ www.blanco.ch
- ▶ www.bosch-hausgeraete.ch
- ▶ www.merker.ch
- ▶ www.kuechenstudio-weissenberger.de
- ▶ www.schreinerei-kasper.ch
- ▶ www.vzug.ch
- ▶ www.schreinerwerk.com