



Die 10 besten Planungstipps

1. Kurze Wege.

Die richtige Lösung für IHRE Küche ist immer die, die Ihre persönlichen Bedürfnisse in den Mittelpunkt stellt. „Zonenplanung“ heißt das Zauberwort. Denn: Die konsequente Anordnung der fünf Funktionsbereiche Bevorratung, Vorbereitung, Zubereitung, Aufbewahrung und Spülen garantiert kurze Wege – das A&O jeder fachmännisch durchgeführten Küchenplanung.

Verraten Sie dem Küchenplaner unbedingt, ob Sie Links- oder Rechtshänder sind, denn das entscheidet maßgeblich, ob Ihre Bewegungen fließend vonstatten gehen, oder ob's an allen Ecken hakelt. Viele Unfälle in der Küche passieren nämlich deshalb, weil bei der Küchenarbeit „über Kreuz“ hantiert wird. Fragen Sie beim Küchenkauf, wie sich der Verkäufer die Anordnung der fünf Zonen vorstellt. Runzelt er die Stirn, gehen Sie ein Geschäft weiter. Sie werden wenig Freude an einer unsystematisch geplanten Küche haben.

2. Bequeme Höhe.

Ein auf Augenhöhe eingebauter Backofen, die halbhoch integrierte Geschirrspülmaschine, die höher gesetzte Spüle und das abgesenkte Kochfeld, aber auch der Vollauszug im Unterschrank sind ergonomische Lösungen, die der Rücken eines 20-Jährigen ebenso zu schätzen weiß wie der eines 40- oder 60-Jährigen Küchennutzers. Unterschiedliche Höhen orientieren sich stets an den konkret zu erledigenden Arbeiten. Beim Kochen zum Beispiel ist der Topfrand die Arbeitshöhe. Deshalb sollte das Kochfeld 15 cm abgesenkt sein. Beim Abwasch hingegen orientiert sich das Maßband am Boden der Spüle – und gibt im Idealfall 15 cm hinzu. Werden diese Tipps in der Küchenplanung umgesetzt, gehört das schmerzhaftes Bücken und Beugen der Vergangenheit an. Die ergonomisch optimale Arbeitsplattenhöhe ist übrigens fix ermittelt. Fachleute kennen sich damit aus und haben sogar immer häufiger Küchenmöbel im Programm, die sich per Fernbedienung in der Höhe verstellen lassen. Fragen Sie nach

Die 10 besten Planungstipps

3. Platz satt.

Unterschränke mit Vollauszug machen aus einem normalen Küchenschrank im Handumdrehen ein Großraumversion. In Kombination mit einer großzügigeren Arbeitsplattentiefe ist das Maximum mit Sternchen perfekt. Zum Beispiel 75 cm Tiefe statt der herkömmlichen 60 cm: Sie werden staunen, was Sie in einen solchen Auszug alles hineinbekommen. Ein weiteres Stauraumsternchen gibt es für höhere Rückwände und seitliche Begrenzungen der Auszüge. Diese sichern das Staugut gegen Herausfallen. Und für dauerhafte Ordnung sorgen variable Inneneinteilungen. Manche dieser Elemente lassen sich auch komplett entnehmen. Eine praktische Sache, insbesondere bei Gewürzhaltern. Weitere praktische Ausstattungsoptionen: Schwenkauszüge im Eckschrank oder Hochschränke mit innen liegenden Schubladen bzw. herausziehbaren Tablarern. Der Vorteil: So ist der komplette Schrankinhalt im Blick und vor allem im Griff.

4. Blendfreies Licht.

Ideal für die Beleuchtung der Arbeitsplatten ist direkt auf die Arbeitsfläche fallendes Licht, das nicht blendet oder Schlagschatten wirft. Sind über der Arbeitsplatte Schränke oder Regale angebracht, bietet sich die Montage von Lichtbändern und LED-Lichtern unter dem Oberschrank an. Halogen-Leuchten, die traditionell dort angebracht werden, sind mit Vorsicht zu genießen. Denn die Wärmeentwicklung ist enorm und kann im Kontakt schnell zu Verbrennungen führen. Praktisch und schön zugleich ist der frei angebrachte oder im Boden des Oberschranks integrierte Leuchtboden. Gleiches gilt für die komplette Ausleuchtung der Nischenwand hinter satiniertem Glas, oder Leuchten mit beweglicher Blende. So lassen sich im Handumdrehen ganz unterschiedliche Lichtstimmungen erzeugen – von direktem Arbeitslicht auf der Arbeitsplatte bis zur gemütlichen indirekten Beleuchtung – für die geselligen Anlässe im „Wohnraum“ Küche.

Heutzutage übrigens immer häufiger mit sparsamen LEDs, deren Lichtfarbe sich wie mit einem Dimmer verstellen lässt. Von Kaltweiß über Neutralweiß zu Warmweiß.

5. Sicher ist sicher.

Es klingt zwar wie ein oberchlauer Kalenderspruch, aber es lässt sich nicht leugnen: Vorsorgen war schon immer besser, als sich anschließend um Verbrennungen, Verbrühungen, Schnittwunden oder Vergiftungen kümmern zu müssen. Dabei ist eine auf Sicherheit zielende Küchenplanung gar nicht so schwierig. Viele

Die 10 besten Planungstipps

Sicherheitsreserven lassen sich von Anfang an mit einplanen wie Induktionskochfelder (die von der Strahlungswärme des Topfes abgesehen selbst kalt bleiben), zusätzliche Schutzgitter für Kochfelder, Sicherheitsschalter an Elektrogeräten, wärmeisolierte Backofentüren oder abschließbare Boxen für Reinigungsmittel im Spülenunterschrank.

6. Täglich sparen.

Glänzende Lackfronten, schimmernder Edelstahl, knallharter Granit – und diese wunderschöne, einmalige, nie dagewesene Designerleuchte. Beim Küchenkauf können auch eher nüchterne Typen schnell ihre vornehme Zurückhaltung verlieren. Doch keine Regel ohne Ausnahme. Diese gilt dreifach unterstrichen für die Auswahl der Hausgeräte. Denn bei Kühlgeräten, Geschirrspülautomaten und Kaffeefullautomaten kommt es nicht allein auf schöne Formen und edle Materialien an. Auch die inneren Werte sollten stimmen. Sprich: Die Energieeffizienz muss sich im oberen Bereich bewegen, sonst ist die Aufregung garantiert, wenn die nächste Stromrechnung ins Haus flattert. Insbesondere gilt das für Kühl- und Gefriergeräte, die im Gegensatz zu anderen Elektro- Hausgeräten im Dauereinsatz sind. Rund um die Uhr, 365 Tage im Jahr.

7. Leise lüften.

Gut ausgestattete Dunstabzugshauben sind wahre Künstler, die Designanspruch und ausgefeilte technische Qualitäten zu verbinden wissen. Sie verfügen nicht nur über eine elektronische und stufenlose Einstellung von drei bis vier Gebläsestufen plus Gebläsenachlauf, sondern arbeiten auch mit automatischer Dunsterkennung, automatischer Sättigungsanzeige für Fett- und Geruchsfilter und verfügen zudem über eine Intensivstufe mit automatischer Rückstellung. Hinzu kommen attraktive Lichtsysteme – immer häufiger per stromsparender LED. Ein wichtiges Kriterium bei Dunstabzugshauben ist seit jeher die Leistungsfähigkeit des Lüfters. Dazu zwei Tipps: 1. Orientieren Sie sich am tatsächlichen Raumvolumen des Küchenraums. Viel hilft viel ist beim Thema Dunstabzug nicht nur unnützlich, sondern kann geradezu gesundheitsschädlich sein. 2. Jede Haube ist nur so gut wie das dahinter geschaltete Abluftsystem. Zu kleine Kanäle und viele Ecken lassen die Leistungsfähigkeit des Lüfters schnell verpuffen. Für beide Fälle gilt: Lassen Sie sich vom Fachmann beraten. Er weiß auch, ob Umluft oder Abluft die beste Lösung für Ihren Küchenraum und Ihre Kochgewohnheiten ist.

Die 10 besten Planungstipps

8. Fließende Abläufe.

Ob Edelstahl, Keramik oder Verbundwerkstoffe – die modernen Materialien sind vor allem eins: Hart im Nehmen. Und das ist gut so. Denn die Anforderungen sind immens. Hier wird das kochende Pastawasser abgeschüttet, das kantige Backblech gescheuert, Gemüse geputzt, fetthaltige Flüssigkeiten entsorgt, Weingläser gespült und... und... und. In der Küche dreht sich wirklich alles um die Spüle. Denn ohne Wasser läuft nichts. Lassen Sie sich verschiedene Modelle vorführen und testen Sie selbst, wie leicht Ihnen die Tätigkeiten jeweils von der Hand gehen. Die Unterschiede sind verblüffend. Mit nützlichem Zubehör lässt sich übrigens jeder Spülenarbeitsplatz ganz einfach vergrößern. Beispielsweise mit einem passenden Schneidbrett aus Holz oder Glas, das über die ganze Spülenbreite verschiebbar ist und damit im Handumdrehen zusätzliche Arbeitsfläche schafft. Ähnlich praktisch sind verschiebbare Schalen und Abtropfrost. Für zusätzliche Beweglichkeit am Becken sorgen Armaturen mit Schlauchbrause – die nehmen es auch mit hohen Gefäßen auf.

9. Sauber getrennt.

Haben Sie überdurchschnittlich viele Grünabfälle? Dafür aber wenig Verpackungsmüll? Oder umgekehrt? Je nach Anforderung der Wertstoffmengen sind unterschiedliche Behältergrößen erhältlich. Wer sich beim Spülenunterschrank für eine bis zu 120 cm breite Variante entscheidet, hat auf jeden Fall Platz satt. Empfehlenswert sind aber auch zusätzliche Ablagemöglichkeiten für Putzmittel oder Kleinkram wie Lappen und Schwämme. Damit hat das lästige Suchen in den unergründlichen Tiefen des Spülenunterschrankes endlich ein Ende.

10. Ihre Küche.

Die richtige Lösung für IHRE Küche ist immer die, die Ihre persönlichen Bedürfnisse in den Mittelpunkt stellt. „Zonenplanung“ heißt das Zauberwort... das kommt Ihnen bekannt vor? Richtig! Das hatten wir schon am Anfang gesagt. Aber weil es so wichtig ist, gern noch mal zum Schluss.