

# SO PLANT MAN KÜCHEN



**DER ULTIMATIVE RATGEBER  
FÜR NEUE EINSICHTEN ZUR KÜCHENPLANUNG**

**INSIDERTIPPS FÜR BAUHERREN UND HAUSBESITZER  
KREATIVE IDEEN FÜR DAUERHAFTEN NUTZEN**

6. Auflage Dezember 2018  
Überarbeitet im Juli 2022  
*Copyright © 2022 by Werner Vetter*

Alle Rechte vorbehalten

Dieses Buch darf nur komplett kopiert und verbreitet, aber nicht verändert werden.  
**Die Verwendung für andere Texte ist auch auszugsweise nicht gestattet.**

[post@wernervetter.de](mailto:post@wernervetter.de)

*Haftungsausschluss: Die Inhalte dieser Publikation wurden sorgfältig recherchiert, aber dennoch haftet der Autor nicht für die Folgen von Irrtümern, mit denen der vorliegende Text behaftet sein könnte.*

# Inhaltsverzeichnis

## Kapitel 1 Warum ist es die beste Entscheidung, vor dem Küchenkauf dieses Buch zu lesen?

## Kapitel 2 Auf welche Informationen können Sie sich gewöhnlich stützen?

## Kapitel 3 Was ist der neue Denkansatz bei der Küchenplanung?

- a. Wohnküche oder reine Arbeitsküche?
- b. Das ist die wichtigste Frage
- c. Jetzt können Sie mit dem Planen beginnen

## Kapitel 4 Welche Rolle spielt Ihre persönliche Situation?

- a. Sind Sie Single?
- b. Haben Sie Familie oder planen diese?
- c. Rechts- oder Linkshänder?
- d. Arbeitshöhe

## Kapitel 5 Grundsatzüberlegungen

- a. Welche Mängel Sie vermeiden sollten
- b. Wenn Sie genügend Platz zur Verfügung haben
- c. Wie gestalten Sie eine Küche dynamisch?
- d. Was machen Sie mit kleineren Räumen?
- e. Wenn auf der Primärzeile nicht alles Platz hat
- f. Wenn in der Sekundärzeile nicht alles Platz hat
- g. Wie planen Sie in schmalen Räumen?
- h. Welche Alternativen gibt es bei oder statt der Speisekammer?

## Kapitel 6 Nützliche Details

- a. Die Kaffeemaschine richtig platzieren
- b. Macht ein Sichtschutz Sinn?
- c. Wohin mit den Bioabfällen?
- d. Gibt es den perfekten Dunstabzug?
- e. Was spricht für einen Dampfgarer?
- f. Wohin mit den Steckdosen?

- g. [Welches Spülbecken ist das Richtige?](#)
- h. [Wohin mit den Geschirrtüchern?](#)
- i. [Wohin mit den Geräten, die Tischzwingen erfordern?](#)
- j. [Welche Ecklösung ist die beste?](#)

### **Kapitel 7 Über Geschmack braucht man nicht zu streiten**

- a. [Wie passen Sie praktische Vorzüge Ihrem Geschmack an?](#)
- b. [Die grifflose Küche](#)
- c. [Materialwahl](#)

### **Kapitel 8 Wie Sie zu einem gemütlichen Essplatz finden**

- a. [Grundsätzliches](#)
- b. [Freistehender Tisch oder Bank?](#)
- c. [Welche Rolle spielt die zusätzliche Heizmöglichkeit? \(Kamin\)](#)
- d. [Der Erker](#)

### **Kapitel 9 Harmonie**

- a. [Persönliche Harmonie](#)
- b. [Familiäre Harmonie](#)
- c. [Gastfreundliche Harmonie](#)

### **Kapitel 10 Die Kosten-/Nutzenfrage**

- a. Möbelqualität
- b. Beratungsqualität
- c. Servicequalität

### **Kapitel 11 Wie Sie den richtigen Küchenpartner finden**

### **Kapitel 12 Sinnvolle Preisvergleiche**

### **Kapitel 13 Wenn sie zu keinem befriedigenden Ergebnis kommen**

## **Anhang**

## Der Autor

Ich bin Werner Vetter, verheiratet, 2 Kinder und 2 Enkel, so gesehen ein Normalo und wohne in Niederbayern.

Seit über 45 Jahren berate ich Bauherren und habe mich immer mehr für die Menschen als für die Produkte interessiert. Lassen Sie sich von meiner Erfahrung inspirieren. Über 13 000 Beratungen haben mich geprägt.

Hunderte von Architekten, Innenarchitekten, Küchen- und Einrichtungsberater haben meine Seminare besucht, um ähnlichen Erfolg mit der SESTO SENSO – Philosophie zu erleben, wie ich ihn seit Jahrzehnten erleben darf. Da das konsequente Umdenken offenbar sogar vielen Profis schwerfällt, gibt es auch heute nur eine Handvoll lizenzierter SESTO SENSO – Berater, die meine hohen Ansprüche erfüllen.

Der Wiener Designer Mag.art Christoph Wörgötter beschreibt mich so:

*Kreativ, individuell, sinnlich – mit außergewöhnlichem Gespür für lebenswertes Wohnen! Der geniale Wohndesigner und Berater Werner Vetter verfolgt mit SESTO SENSO eine neue Einrichtungsphilosophie.*

*Im Gegensatz zur etablierten Küchen- und Wohnraumplanung, in der sich der Mensch den vorhandenen Gegebenheiten, wie Grundrissen unterordnet und dabei fast immer unnötige Einschränkungen in Kauf nimmt, gehen Werner Veters Planungen vom Menschen und seinen praktischen, emotionalen und sozialen Bedürfnissen aus. So entstehen kompromissfreie Lösungen ohne Mehrkosten, die auf natürlichem Empfinden für gesamtheitlich positives „Wohnerleben“ beruhen.*

## Vorwort

Ich gratuliere Ihnen zu der folgenden Lektüre. Diese Informationen werden in kurzer Zeit Ihren Standpunkt verändern und ich verspreche Ihnen, Sie werden ein Leben lang froh über diese Inspiration sein. Entscheidend für meinen Entschluss, dieses Buch zu schreiben, sind die Publikationen, die sich auf dem Markt befinden. Es gibt viel Interessantes, doch der Nutzen hält sich in Grenzen

Dieses Buch ist in erster Linie für Bauherren und Hausbesitzer mit Umbauabsichten geschrieben. Warum? Weil bei fertigen Räumen mit fixen Wasser- und Stromanschlüssen die Kreativität naturgemäß sehr eingeschränkt ist. Bauen Sie jedoch neu oder wollen Sie Ihren Haus- oder Wohnungsbesitz gründlich verändern, dann sind alles andere als Standardlösungen gefragt.

Hier geht es um *dauerhafte* Freude beim *Benutzen* der Räume.

Sie kennen den Spruch: Das erste Haus baut man für den Feind, das zweite für den Freund und das Dritte für sich. Vermeiden Sie die Erfüllung dieses Spruchs. Bauen Sie gleich für sich! Lesen Sie dieses Buch und holen Sie sich neue Inspirationen, neue Denkansätze und beispielhafte Lösungsvorschläge.

Mit den folgenden Anregungen will ich Sie nicht zum Küchenplaner machen. Dafür habe ich getrennte Literatur und meine Seminare. Ich möchte, dass Sie nicht unbedarft, sondern bestens vorbereitet zu Ihrer ersten Küchenberatung gehen. Sie erfahren auch, wie Sie die Spreu vom Weizen trennen und wie Sie sinnvolle Preisvergleiche anstellen.



# Kapitel 1

## Warum ist es die beste Entscheidung, vor dem Küchenkauf dieses Buch zu lesen?

Küchen- oder Einrichtungsberater ist keine offizielle Berufsbezeichnung. Es gibt weder eine Lehre noch ein Studium. Hier stranden häufig Menschen, die keinen anderen Job gefunden haben oder die sich einen lukrativen Markt versprechen.

Die Werbung sagt schon, was Sie erwarten dürfen: „Wir planen nach Ihren Wünschen...“. Das ist völlig in Ordnung, wenn Sie Ihre Küche schon selbst geplant haben, genau wissen, was Sie wollen und nur noch eine Material- und Funktionsberatung wünschen. Andererseits gibt es sehr viele Kücheninteressenten, die sich für neue Ideen interessieren, die gut begründet sind.

Ich möchte Ihnen helfen, damit *Sie wissen, was Sie wollen!* Sie glauben vielleicht, zu wissen, wie Ihre „Traumküche“ aussieht. Super! Ein guter Planer wird erkennen, was für Sie wichtig ist. Er wird aber auch Zusatznutzen und -freude ansprechen und auf mögliche Schattenseiten hinweisen.

Sie werden in kurzer Zeit **einen neuen Zugang** zu Ihrem Projekt bekommen.

Deshalb mein Rat für Sie: Nehmen Sie das Thema zunächst selbst in die Hand und verlassen Sie sich nicht länger auf Menschen, die mehr an ihrem Produkt interessiert sind als an Ihnen. Dass Sie aus den Informationen im vorliegenden Buch äußerst großen Nutzen ziehen werden, davon bin ich überzeugt.

Mein Planungsansatz ist nicht unumstritten. Die Bauherren sind zwar alle begeistert, aber viele Architekten tun sich schwer, wenn Ihnen jemand ins Handwerk pfuscht. Über die Ausnahmen freue ich mich.

In der vorliegenden Lektüre geht es nicht um Marken, Möbel, Design und Trends, wenig um Materialien und Farben. Es geht um Sie! Um Ihre Seele, Ihren Bauch, Ihr Gemüt, Ihren Alltag. In unserer schnelllebigen Zeit wird oft vergessen, dass Lebensqualität ein zeitloses Gut ist. Daran zu denken, was „man immer schon so gemacht hat“ oder „wie man das heute macht“ kann nützliche Informationen liefern, aber stellt keinen wirklichen Grund für Entscheidungen dar. Es zählt nur „was für Sie besser ist!“

Sie werden lernen, wie man wichtige Einrichtungsziele festlegt und auf welchem Weg Sie dieses Ziel erreichen. Und ich verspreche Ihnen ein Höchstmaß an dauerhaftem Wohngenuss.

Mitte der 70er Jahre erfreuten sich meine Kunden bereits an (Halb-)Inseln mit Kochfeld und Spüle.

Mitte der 80er begeisterte die Bauherren meine Grundrissanalyse von geplanten Häusern und ich begründete meine **SESTO SENSO®** - Einrichtungslehre. Das war in den 90ern dann der Beginn eines Weiterbildungsprojekts für Einrichtungsberater, Innenarchitekten und Architekten. Einen Aufsatz vom Juli 1994 finden Sie im Anhang.

Nach Jahrzehnten als Geschäftsführer mehrerer Firmen bin ich heute im Ruhestand, jedoch zeitweise als Freiberufler mit Seminaren beschäftigt, berate aber immer auch noch persönlich Bauherren.

## **Kapitel 2**

# **Auf welche Informationen können Sie sich gewöhnlich stützen?**

Was wir in diesem Buch besprechen, betrifft prinzipiell auch alle anderen Wohn- und Nutzräume: Ess- und Wohnbereiche, Bäder, Ankleiden etc.

Zunächst sage ich Ihnen, woher Sie gewöhnlich Ihre Informationen für Ihre Küchenpläne bekommen, und Sie werden das sofort bestätigen.

- Prospekte von Herstellern und Händlern
- Wohnzeitschriften
- Messen
- Möbelhäuser
- Küchenstudios
- Eigene Erfahrung
- Freunde
- Architekt
- und natürlich Internetsuche

Woher denn sonst! Den objektiven Nutzen dieser Informationsquellen muss man selektiv betrachten. Die Industrie und ihre Zwischenhändler versuchen, Kunden mit ihren Augen zu ködern. Das ist legal und üblich. Deshalb wird der größte Aufwand mit der Präsentation der Waren gemacht. Es ist auch immer noch der leichteste und erfolgreichste Weg für profitable Geschäfte. Aber hier geht es weder um Profit noch um erfolgreiche Geschäfte. Hier geht es nur um Sie, um Ihre Familie und Ihre Gäste. Wie Sie noch sehen werden, kommen zu oft sehr wichtige Gesichtspunkte zu kurz.

Der zweite Teil der obigen Auflistung, die eigene Erfahrung und der Rat und die Erfahrung von Freunden sind logischerweise immer subjektiv. Wo liegt die Gefahr?

Unsere Erfahrung stützt sich höchstwahrscheinlich nicht auf absolut perfekte, nicht zu übertreffende Lösungen. Damit haben wir auch kein Problem. Und hier kommt der Knackpunkt: Wir reden uns Mängel schön oder ignorieren diese. Und das ist gut so, weil wir so zufrieden leben können – auch mit nicht perfekten Lösungen. Diese an sich

löbliche „Bescheidenheit“ hindert uns jedoch beim Planen von Neuem. Wir sind zu

**Es ist keine Kunst, einige Verbesserungen einzuplanen. Es wird trotzdem noch Mängel geben, die man ignoriert.**

schnell zufrieden. Da reicht es oft schon, wenn man ein paar Highlights hat, um die man andere beneidet oder die einem bei der Informationsbeschaffung über den Weg

gelaufen sind.

Die Vorstellung vom eigenen Traumhaus beruht in der Regel auf Eindrücken, die man beim Betrachten bestehender Häuser gewonnen hat. Man schaut sich Musterhäuser an, blättert in Architekturzeitschriften und versucht dann, seine persönlichen Wünsche einzubringen. Und wo bleibt man dann hängen? Immer wieder höre ich: „Das hat uns gut gefallen!“. Wenn uns etwas gefällt, heißt das, dass unser Auge dem Gehirn einen positiven Betrachtungsaspekt meldet und dieser wird dort gespeichert.

Bei der Einrichtung ist es nicht anders. Industrie, Möbelhäuser, Fachzeitschriften und Kataloge präsentieren optisch reizvolle Lösungen, weil die Marketingexperten wissen, dass man Menschen mit dem Auge verführt.

Aus der Psychoanalyse kennt man Frustvermeidung und Lustgewinn als menschlichen Handlungsverursacher durch unser Unterbewusstsein. Diese Lust, etwas haben zu wollen, was einem gefällt, kennen wir aus Kindheitstagen. Nur haben wir gelernt, überlegter damit umzugehen. Dass uns das nicht oft genug gelingt, werden Sie an eindrucksvollen Beispielen sehen.

Und die Freunde werden ihre Kaufentscheidung von früher immer verteidigen. Das machen wir doch alle. Wer gesteht sich schon im Nachhinein ein, dass es bessere Lösungen gegeben hätte. Wir denken nicht einmal darüber nach, weil wir es gar nicht wissen wollen.

**Die eigene Erfahrung und der Rat von Freunden sind immer subjektiv.**

NUR: Wenn Sie die Entscheidung noch nicht getroffen haben, dann lehnen Sie sich zurück und wir gehen gemeinsam auf die Suche nach (oft verdeckten) Mängeln bestehender oder beabsichtigter Planungen.

Wenn Sie einen Architekten mit der Planung beauftragen, wird er Ihre Wünsche und Vorgaben technisch machbar umsetzen und Ihnen Verbesserungsvorschläge machen. Ein guter Architekt wird Alternativen immer begründen können und wollen. Viele Bauherren beauftragen jedoch aus Kostengründen einen Bauzeichner oder Baumeister mit der Planfertigung und da bleibt es in der Regel bei dem Umsetzen der Vorgaben. Arbeitet der Architekt für ein Fertighausunternehmen, darf man nicht vergessen, dass ihn wirtschaftliche und technische Vorgaben des Unternehmens einschränken.

Internetsuche: Nicht schlecht, haben Sie doch dieses Buch gefunden!

Diese Informationen haben in den letzten 40 Jahren nur meine Kunden bekommen. Erst seit 2004 begann ich mit meiner Seminartätigkeit in größerem Umfang. Da Sie wahrscheinlich nicht das Glück haben werden, einen von mir ausgebildeten Berater zu bekommen, habe ich diese Lektüre zur Selbsthilfe geschrieben.

Ich kann es kaum erwarten, über den neuen Denkansatz zu schreiben, aber ich muss noch kurz auf die von mir beobachteten Ergebnisse eingehen, die eine übliche Vorgehensweise mit sich bringen. Diese müssen Sie vermeiden.

Den Küchenkäufer (Hausbau, Umbau) will ich hier einmal in zwei grobe Gruppen einteilen.

Konkrete Vorstellungen - wenig Beratungsbedarf

Unsicherheit - intensive Beratung gewünscht

Die erste Gruppe kommt den meisten Küchenverkäufern sehr entgegen. Bei später festgestellten Planungsmängeln können jene sich selbst die Absolution erteilen: „Sie haben es doch so gewollt“.

Bei der zweiten Gruppe wird in der Regel die Raumsituation als gegeben und nicht veränderbar hingenommen. Dann wird der Raum „möbliert“. Was da besser gemacht werden kann, zeigt das nächste Kapitel.

Detailverbesserungen können beide Gruppen erwarten und diese wird es auch geben. Jedoch höchst selten ein wirklich alternatives Konzept, bei dem man sich nicht nur von geäußerten Kundenwünschen, sondern von der tatsächlichen familiären Gesamtsituation und sämtlichen gebäudetechnischen und planerischen Möglichkeiten inspirieren lässt.

Jetzt kommt dieses Kapitel, auf das Sie sich schon am meisten freuen.

## **Kapitel 3**

# **Was ist der neue Denkansatz bei der Küchenplanung?**

Natürlich ist man geneigt, sich zuerst mit den wichtigen Küchendetails zu beschäftigen, denn das schafft am schnellsten Begeisterung. Doch dieser Weg behindert die Kreativität und es bleiben am Ende unnötige Mängel. Deshalb rate ich Ihnen dringend, den Kopf zunächst freizumachen und folgende grundsätzlichen Dinge in genau dieser Reihenfolge in der Familie zu durchdenken. Machen Sie dies bitte, auch wenn sie denken, dass Sie hinter irgendeinem Punkt bereits einen Haken haben. Das könnte gleich bei der ersten Überlegung der Fall sein. Prüfen Sie bitte die Argumente. Sollten Sie zu dem gleichen, also schon bestehenden Teilergebnis kommen: Prima! Das steigert dann Ihre Sicherheit!

### **3.a. Wohnküche oder reine Arbeitsküche?**

Eins vorweg: Sollte eine reine Arbeitsküche geplant sein, kann es dafür nur drei Gründe geben:

- Sorge, dass der Kochdunst sich zu weit ausbreitet
- Die Küche ist einsehbar, muss also immer aufgeräumt sein
- Sie möchten „ungestört“ arbeiten

Alle drei Argumente sind elegant lösbar, dazu mehr später.

Nehmen wir an, Ihr Lebensbereich befindet sich im Erdgeschoß. Teilen Sie doch diesen Bereich in zwei grundsätzliche Bereiche ein:

- Der aktive Lebensbereich
- Die Ruhezone

Der aktive Lebensbereich ist doch in der Regel die Küche, der Essplatz und die Terrasse. Hier spielt sich das Familienleben und auch die Geselligkeit mit Gästen aktiv ab.

Die Ruhezone nenne ich mal Feierabend- oder Kuschelzone. Oft ist hier der Fernseher untergebracht und die bequemen Polstermöbel, das sog. Wohnzimmer also. Manche Familien sehen jedoch den Wohnbereich als sozialen Mittelpunkt. Dann wird man möglicherweise zu einem anderen Ergebnis kommen.

Bereits aus dieser Überlegung heraus, habe ich unzähligen Bauherren die Frage stellen müssen, warum das Wohnzimmer größer ist als der aktive Lebensbereich und warum sich das Wohnzimmer auf der Sonnenseite befindet (sie erinnern sich: Feierabendzone) und die Köchin oder der Koch in die Nord-Ostseite gestellt werden. Wegen der Morgensonne? Ist diese Argument nachhaltig? Wann nutzen Sie den aktiven Lebensbereich am ausgiebigsten? Nachmittags mit den Kindern? Abends nach der Arbeit? Prüfen Sie bitte Ihre Lebensumstände ganz genau und halten Sie sich nicht an *einem* Argument fest.

Als nächsten prüfen Sie Ihren Bauplan oder die bestehende Situation. **Welche Elemente sind veränderbar?** Das können Wände, Fenster oder Türen sein. Sollte das Haus noch nicht stehen, kann man häufig auch noch über die Platzierung des Schornsteins nachdenken. Warum? Weil das Möblieren bestehender Räume die möglichen Ergebnisse sehr einschränkt.

### **3.b. Das ist die wichtigste Frage**

Und jetzt fragen Sie sich, *wo möchte ich beim Kochen stehen? Wo möchte ich beim Essen sitzen?* Und damit meine ich nicht nur den allgemeinen Platz, sondern vor allem die Blickrichtung. Ich habe viele Innenarchitekten und erfahrene Küchenplaner kennengelernt, die erfolgreich (im Sinne des Verkaufserfolges) Küchen planen, die einfach nur gut ausschauen. Nicht das das unwichtig wäre. Aber es darf nicht das erste und somit Hauptkriterium sein.

Die Hauptfrage, die ich Ihnen ans Herz lege, ist nicht, wie sieht die Küche aus, wenn ich den Raum betrete oder am Tisch sitze. Die erste Frage ist: *Wo möchte ich stehen? Wo möchte ich sitzen?*

Bei herkömmlichen Küchenplanungen befindet sich der Hauptarbeitsplatz häufig an der Wand. Wenn Sie Glück haben, können Sie zum Fenster rausschauen. Und wo ist Ihre Familie? Hinter Ihnen? Das ist doch sicher nicht der Familienalltag, den Sie sich wirklich wünschen. Ich will Ihnen helfen, dass Sie nicht mehr so wie Ihre

Mutter oder Oma möglicherweise in Ihrer neuen Küche einen **Bedienstetenstatus** bekommen. Das haben Sie nicht verdient! Machen Sie die Küche zu einem Ort der familiären Begegnung, aber ohne sich im Wege zu stehen.

Das klappt beispielsweise nicht besonders gut bei Küchen in L-Form oder U-Form. Sie kennen das: Wenn man zu zweit in der Küche steht, schaut jeder eine andere Wand an und wenn man sich umdreht, steht der andere im Weg. Das wird auch mit der allseits beliebten Kochinsel nicht besser. *Der Grund:* Sie verbringen am Kochfeld etwa 7 bis max. 15 % der gesamten Küchenarbeitszeit. Selten steht man längere Zeit am Herd, aber man muss oft hin: Wasser aufsetzen, Nudeln rein, abgießen, wenden, rühren, würzen und so weiter. In der Zwischenzeit stehen Sie wieder mit dem Rücken zum Raum und verlieren den Herd aus dem Blickfeld. Souveränes und gelassenes Arbeiten sieht anders aus.

#### *Hintergrundinformation:*

Die Einbauküche wurde in Wien anno 1926 erfunden. Die berühmte Architektin Margarete Schütte-Lihotzky kreierte eine Zeile, um die „ungeliebte Küchenarbeit möglichst rationell erledigen zu können“. Was herauskam war eine Einzelzelle von 1,90 m Breite und 3,44 m Länge. Ein schlimmer Gedanke für die heutige Zeit. Damals nach dem Krieg in Zeiten von Wohnungsnot und karger Kost durchaus sinnvoll. Was ist zwischenzeitlich passiert? Aus der Zeile wurde ein L, dann ein U, dann ein G, dann die Insel. Evolution statt Neuschöpfung.

### **3.c. Jetzt können Sie mit dem Planen beginnen.**

Wo sind die Menschen? Wo sollen sie sein?

Suchen Sie sich zuerst den Platz aus, wo Sie stehen möchten. Idealerweise suchen Sie die Stelle im Raum, wo Sie den Essplatz und die Eingangstüre im Blickfeld haben. Und Ihr Blick sollte sich dem Tageslicht zuwenden. Hinter Ihnen sollte kein offener Raum und keine Bewegungsfläche sein. Oft geht es nicht alles. Dann setzen Sie Prioritäten:

1. Essplatz
2. Tageslicht
3. Eingangstüre.

Vergessen Sie nicht die veränderbaren Elemente (Wände, Türen, Fenster, Installationen)!

Wenn Sie diesen Platz gefunden haben, platzieren Sie vor sich die Hauptarbeitsfläche, das Spülbecken und das Kochfeld. Als Mindestmaß für die Arbeitsfläche reichen 90 cm, besser aber 120 cm bis maximal 140 cm bei einer Arbeitstiefe von ca. 100 cm. Dieser Hauptarbeitsplatz bietet kurze Wege und totale Übersicht und ist bereits ab 270 cm Breite machbar, ideal wären 300 bis 320 cm.

Oft reicht der Platz nicht, um diese Arbeitszeile frei als Insel zu stellen. Der Arbeitsgenuss ergibt sich genauso bei einer Halbinsel, die Sie einfach an eine Wand stellen. Wenn dieser gewünschte Arbeitsplatz so nicht möglich ist, gibt es einige interessante Alternativen. Details, konkrete Lösungsvorschläge und Zeichnungen finden Sie später.

Sie unterscheiden nur noch zwischen ZWEI Bereichen oder Zonen: Der **Primärzeile** (da spielt die Musik) und der **Sekundärzeile**. Den Versuch, den Arbeitsablauf in 5 oder gar 7 Zonen aufzuteilen, kann ich nicht nachvollziehen. Dann findet man auch immer noch das „magische Dreieck“ aus den 60er Jahren. Dazu nur so viel: Den Kühlschrank benötigt man neben einer Abstellfläche, unweit der Spüle und des Abfallsystems, in der Nähe des Herdes sowie mit bequemem Zugang vom Esszimmer und der Terrasse.

Jetzt haben Sie eine Grundsituation, die sich von der herkömmlichen Küchenplanung grundlegend in einem weiteren Punkt unterscheidet. Sie trennen Arbeitsfläche von Abstellfläche. Allein schon, wenn die Spüle sich an der Wand befindet, müssen Sie in der Regel mit 60 cm Arbeitstiefe auskommen. Und da mischt sich dann bekannterweise

**Trennen Sie die Arbeitsfläche von der Abstellfläche.**

Arbeitsfläche mit Abstellfläche. Was da so alles oft herumsteht und die Arbeitsfläche noch kleiner macht: Wasserkocher, Fläschchenwärmer, Flaschen,

Kaffeemaschine usw.

*Was auch völlig unterschätzt wird:* Nichts in der Küche wird öfter benutzt als der Abfallsammler, der Wasserauslauf und die Spüle. Nicht einmal der Kühlschrank. Überprüfen Sie das bitte. Nicht umsonst kommt man sich am Spülbecken am häufigsten in die Quere. Wir suchen hier nach Maximallösungen und wollen uns nicht mit Mängeln zufriedengeben, die nicht nötig sind. Bei unserer obigen Lösung wäre das Spülbecken von beiden Seiten aus zugänglich. Das klappt bei etwa 100 cm Arbeitstiefe sehr gut.

Oft missachtet:  
Die Spüle ist das Zentrum

An der Rückseite dieser Arbeitszeile befinden sich sinnvollerweise die anderen Geräte, also Kühlschrank, Backofen, Dampfgarer und Geschirrspülmaschine. Aber bitte keine ganze Hochschrankwand! Das sieht man immer wieder. Ihnen würde die genannte Abstellfläche fehlen. Trotzdem können Sie fast in jeder Situation sämtliche Geräte in idealer Arbeitshöhe unterbringen. Wie oft habe ich schon gehört, dass ein Küchenplaner gemeint hat, dass nicht alle Geräte höher eingebaut werden können. Und dann ging es doch! Detaillierte Ideen und Vorschläge finden Sie später.

#### *Sorge wegen des Kochdunstes*

Die heutige Technik von Dunstabzügen erlaubt nahezu Perfektion. Aus meiner Erfahrung heraus sind zurzeit die effektivsten Abzüge die Unterflurlösungen. Obwohl GAGGENAU dieses System schon seit Jahrzehnten anbietet, schaffte BORA den großen internationalen Erfolg als Weiterentwickler dieser Technik. Fast alle Hersteller folgen der praktischen Überlegung, den Kochdunst möglichst quellnah abzusaugen, was auch den Schwebeteilchen ihr Unwesen erschwert. Voraussetzung ist ein damit erfahrener Küchenanbieter, da bei Fehlinstallationen die Leistung schnell sinkt. Ich kenne auch keinen Abzug, der annähernd so effektiv in der Umluftfunktion wirkt (Passivhäuser).

#### *Sie wollten die Küche aber nicht einsehbar?*

Das lässt sich leicht lösen mit einem Sichtschutz, der auch gleichzeitig Kommunikationsplatz werden kann. Das wäre auch eine Barlösung, die im Alltag funktioniert, wo man sich begegnet, weil der Küchennutzer dem Bargast zugewandt ist. Zu oft sehe ich Entwürfe, bei denen die Küche sehr einsehbar ist, die Köchin/der Koch aber überwiegend den Sichtkontakt zu Familie und Gästen verliert. Da empfehle ich die „Einbahnstraße“: Eine Küche zum Rausschauen, nicht zum Reinschauen.

Bei diesem Thema urteilen Frauen und Männer recht unterschiedlich. Der Mann sagt sich, meine Gäste dürfen ruhig sehen, wie viel Arbeit ich hatte. Frauen finden das oft gar nicht so prickelnd.

*Sie wollen ungestört arbeiten?*

Da stellt sich für mich immer wieder die Frage, wie genussvoll die reine Arbeitsküche wirklich ist. Hat man Gäste und verschwindet kurz in der Küche, wird man oft „verfolgt“. Dann stehen die Gäste in der Küche, meistens noch dazu hinter einem. Mit den vorgenannten Argumenten sollten Sie diesen Einwand neu durchdenken. Sehr gut beobachten kann man das bei der TV-Sendung „Das perfekte Dinner“. Der soziale Aspekt kommt hier meist viel zu kurz.

# **Kapitel 4**

## **Welche Rolle spielt Ihre persönliche Situation**

### **4.a. Sind Sie Single?**

Dann werden Sie täglich die Freiheit des Blickes in den Raum genießen. Und wenn Sie Freunde zu Besuch bekommen, werden Sie alle genannten Vorteile schätzen und lieben lernen. Gegenseitige Zuwendung statt Abwendung.

### **4.b. Haben Sie Familie oder planen diese?**

Möglicherweise planen Sie ein Nest für Ihre Kinder und sich. Können Sie sich vorstellen, wie angenehm es ist, wenn Sie bei der Küchenarbeit die Krabbeldecke, den Laufstall und spielende Kinder im Blickfeld haben. Wenn Ihr Kind lacht, lacht es Sie an!

Die Kinder wollen gerne bei der Küchenarbeit mithelfen. Beim Plätzchen backen sowieso. Ich möchte nicht wissen, wie viele Familien gemeinsame Arbeiten am Küchentisch erledigen. Das muss in der Küche möglich sein, am besten da, wo auch das Spülbecken ist.

Der Mann kocht auch gerne (mit)? Würden Sie es nicht schätzen, wenn man sich beim gemeinsamen Kochen gegenübersteht, sich ansieht und sich nicht im Wege steht.

### **4.c. Rechts- oder Linkshänder?**

Noch immer lese und höre ich hierzu Informationen aus den 60er Jahren. Der Rechtshänder müsse die Abtropffläche links vom Spülbecken haben. In Zeiten perfekter Geschirrspülmaschinen ist dieses Argument vernachlässigbar. Wir arrangieren uns auch bei den folgenden Hinweisen problemlos, wenn diese nicht beachtet werden. Aber ich will Perfektion. Und Sie auch keine unnötigen Kompromisse.

Nehmen wir das o.g. Beispiel. Sie erinnern sich: Am Herd steht man selten längere Zeit, aber man benutzt ihn oft. Deshalb ist für den Rechtshänder der Herd rechts von der Hauptarbeitsfläche sinnvoll, weil man mühelos mit der aktiven Hand schnell zum Herd greifen kann. Wäre der Herd links, würden Sie immer erst zwei, drei

Schritte nach links gehen, um mit der rechten Hand beispielsweise ein Schnitzel zu wenden. Als Gegenargument könnte man sagen, dass man beim Spülbecken auch die rechte Hand braucht. Stimmt. Der Unterschied ist jedoch, dass man es mit dem Griff zum Herd durchaus mal „eiliger“ hat. Den spontanen Bewegungsabläufen gebe ich hier den Vorrang.

Bei Drehtüren, wie beispielsweise beim Kühlschrank, achtet man am besten darauf, dass man mit der Hilfshand öffnet und die aktive Hand zugreifen kann.

Falls Sie einen Sichtschutz (Bartheke) wünschen, ist dieser ja hinter dem Herd sinnvoller als hinter der Spüle. Warum?

- Weil Sie hinter dem Herd nicht arbeiten und den Platz nicht wirklich benötigen.
- Weil Sie einen Spritz- und Sichtschutz hätten (halbleere Töpfe).
- Weil Sie sich den Zugang zum Spülbecken von außen bewahren.

Da kann sich dann doch ein erforderlicher Kompromiss ergeben, da Sie sowohl den Sichtschutz als auch den Empfangsbereich (Bar) eher im Eingangsbereich haben möchten. Wägen Sie ab, welche Vorteile für Sie persönlich wichtig oder vernachlässigbar sind.

Bei der Wahl des Türanschlags (z.B. Kühlschrank) bedenken Sie bitte, dass man am bequemsten die Türe mit der Hilfshand öffnet, um mit der aktiven Hand etwas zu holen. Beim Rechtshänder ist demnach der linke Türanschlag der Favorit.

#### 4.d. Arbeitshöhe

Noch immer lese ich – auch in Herstellerinformationen – eine Abhängigkeit von Körpergröße zur Arbeitshöhe. Aufgrund der unterschiedlichen Gliedmaßenverhältnisse bei den Menschen ist diese Höhenfindung nicht genau genug. Schulterhöhe, Beinlänge und Oberarmlänge differieren auch bei gleichen Körpergrößen. Winkeln Sie einfach Ihren Unterarm stehend rechtwinklig ab. Messen Sie den Abstand zwischen Boden und Ellenbogen. Wenn Sie jetzt 15 cm abziehen, haben Sie **Ihre persönliche Arbeitshöhe**.

Das ist die perfekte Höhe zum längeren Schneiden. Und da ist der rückschonende Gesichtspunkt wichtig. Sie haben möglicherweise auch schon gesehen, dass das Kochfeld tiefer gesetzt wird. Theoretisch macht das Sinn, weil man am Herd langes Küchenwerkzeug benutzt. Da die Tätigkeit hier jedoch eher kurz ist, würde ich dieses Argument nicht so hoch ansetzen. Nachteile sehe ich bei der Reinigung und subjektiven Verkleinerung der Arbeitsfläche durch eine Stufe.

Eine zu hohe Planung könnte unangenehm werden, wenn Sie Teig bearbeiten möchten. Für einige Tätigkeiten bringen Sie dann zu wenig Kraft auf die Fläche oder in die Schüssel.

Ein guter Küchenlieferant plant die Höhe zentimetergenau und nicht nur mit zwei Unterschränkhöhen und drei Sockelhöhen.

# Kapitel 5

## Grundsatzüberlegungen.

Hauptziel meiner **SESTO SENSO®** Einrichtungslehre ist die konsequente Zuwendung beim Arbeiten zum gesamten Arbeitsplatz, gleichzeitig zu Familie und Gästen sowie zu Licht und Raum und Eingangstüre. Das schafft gelassenes, geselliges und entspanntes Arbeiten in diesem wichtigen Lebensbereich. (**SESTO SENSO®** ist eine europaweit geschützte Marke)

### 5.a. Welche Mängel Sie vermeiden sollten

Die klassischen Engpässe in den allermeisten Küchen sind Ihnen nur zu gut bekannt. Man denkt nur nicht darüber nach. Wenn Sie jedoch eine neue Küche planen, sollten Sie sämtliche möglichen Mängel beseitigen, sofern es nur irgendwie machbar ist. Hiermit meine ich nicht die Mängel im Arbeitsablauf an sich, sondern die Störfaktoren, die die Menschen, also die Familie betreffen.

Was sind die klassischen Engpässe? Wo steht man sich denn in der Küche am häufigsten im Wege? Das sind die Spüle, der Abfallsammler und die Geschirrspülmaschine. Manchmal auch der Kühlschrank. Sie kennen das: „Lass mich mal kurz ran“. Da passiert ja nichts Schlimmes, aber Wohlfühlen sieht einfach anders aus.

**Vermeiden Sie klassische Engpässe und Behinderungen.**

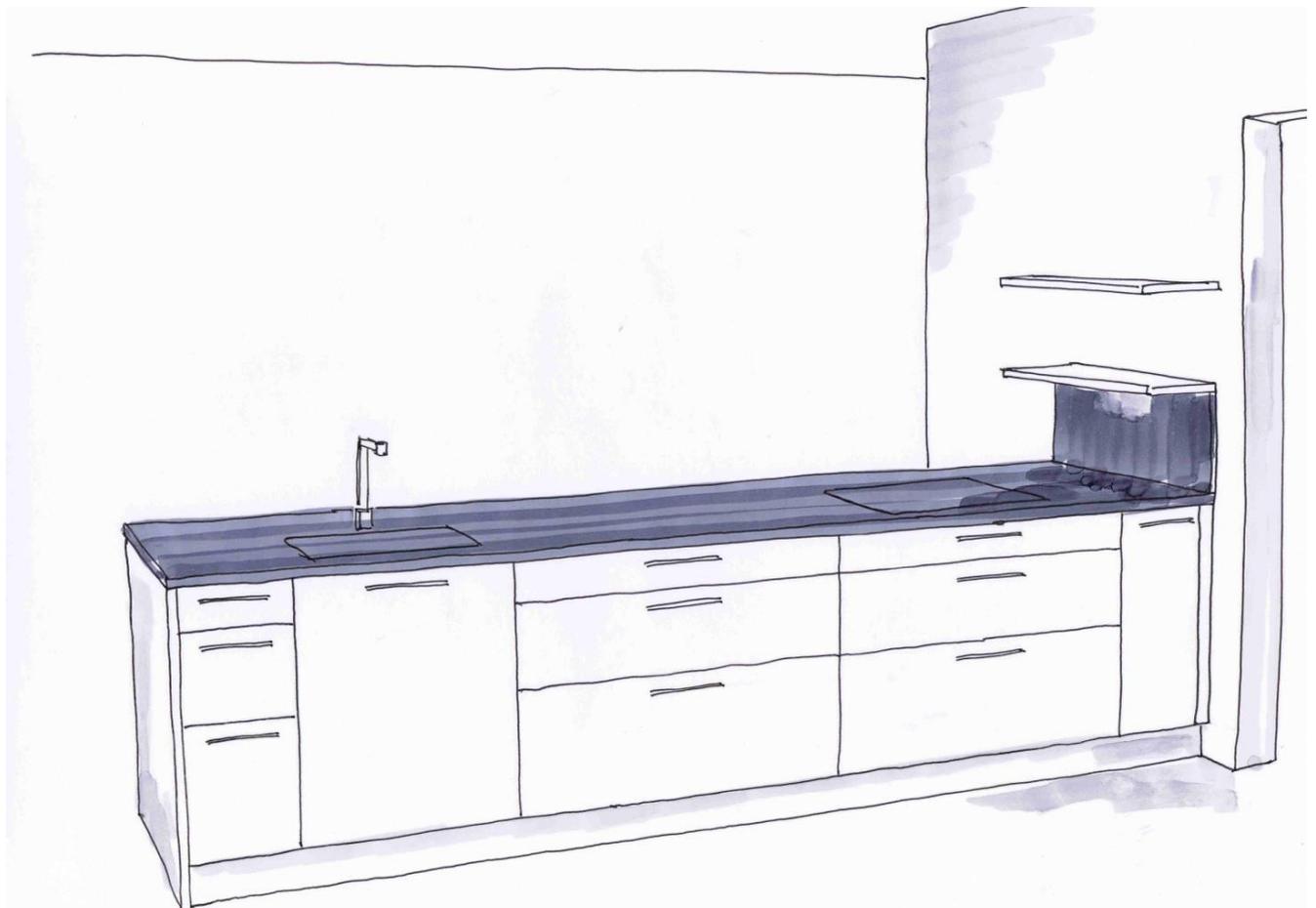
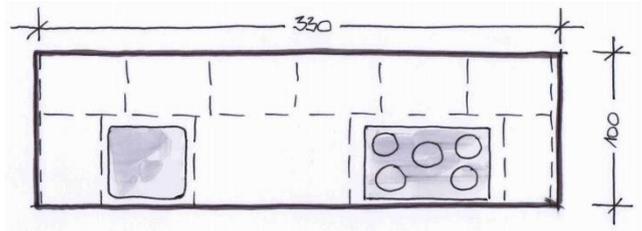
Sie werden in dieser Lektüre keine L-Küche, keine U-Küche und keine G-Küche finden. Im Internet und auch in gedruckten Ratgebern werden diese klassischen Küchenformen immer noch als Grundauswahl dargestellt. Als Krönung gibt es dann noch die Kochinsel, die die Erwartungen, die man an diese stellt nicht erfüllen kann. Sie werden schnell erkennen, dass unnötigerweise bei diesen herkömmlichen Planungen Mängel und Engpässe bleiben.

Und weil mir unzählige Kunden den täglichen Folgegenuss der mangelfreien Küche bestätigen, habe ich diesen Gesichtspunkt unter den Grundsatzüberlegungen angeführt und nicht bei den Details. *Bei sämtlichen folgenden Beispielen fehlen diese Engpässe vollständig.*

## 5.b. Wenn Sie genügend Platz zur Verfügung haben

Jetzt gestalten Sie Ihren Hauptarbeitsplatz (**Primärzeile**) genau vor sich. Dieser muss das Spülbecken, das Kochfeld und ausreichend Arbeitsfläche beherbergen und könnte so aussehen:

Diese Primärzeile können Sie frei (als Insel) oder seitlich an eine Wand (als Halbinsel) stellen. Die Ansicht dieser Skizze sehen Sie hier:



Diese Aufteilung ist für einen Rechtshänder höchst angenehm, weil die aktive Hand schnell am Herd ist. Wäre der Herd links platziert, geht man automatisch immer 2 Schritte zur Seite, um mit der rechten Hand daran arbeiten zu können. Rechts vom Herd genügen 30 bis 40 cm Abstellfläche, um einen Topf vom Herd zu ziehen oder ein Kochwerkzeug abzulegen.

Die Hauptarbeitsfläche ist zwischen Herd und Spüle.

Die Hauptarbeitsfläche befindet sich immer zwischen Spüle und Herd. Durch die Tiefe von etwa 100 cm hat man genügend Bereitstellungs- und Abstellflächen, um den erforderlichen Arbeitsplatz im vorderen Bereich immer frei zu haben. Der Linkshänder spiegelt einfach die Aufteilung.

An der Wandseite, also hinter Ihrem Rücken, befindet sich die **Sekundärzeile**. Dort sieht man immer wieder eine Hochschrankzeile. Das ist nicht ideal, weil Ihnen die erweiterte Abstellfläche fehlen würde. Ein Backblech würde beispielsweise unnötig Platz auf der Primärzeile wegnehmen. Auch Küchenmaschine, Alles-schneider, Mixer usw. sollten nicht die Arbeitsfläche beeinträchtigen.

Trennen Sie Arbeits- und Abstellfläche.

Da muss ich Ihnen eine Beobachtung, die ich auf der Kölner Möbelmesse gemacht habe, erzählen. Ein nobler Küchenhersteller hatte eine äußerst schicke Primärzeile mit etwa 350 cm Breite ausgestellt. Dahinter befanden sich ausschließlich Hochschranke. Ein optischer Leckerbissen. Der Aussteller hatte nur einen Fehler gemacht. Er beschäftigte einen prominenten Fernsehkoch, der die Besucher mit allerlei Leckereien verwöhnen sollte. Dieser hatte leider keine Abstellflächen hinten. Dementsprechend sah es auf der Primärzeile aus! Er hatte kaum noch Platz zum Arbeiten. Im Arbeitsbereich stapelten sich Backbleche und Gerätschaften. Deshalb hier noch einmal meine Warnung: Lassen Sie sich nicht vom optischen Eindruck blenden. Checken Sie vielmehr gründlich Ihren Familienalltag. Aber jetzt weiter mit der Sekundärzeile.

In diesem Bereich befinden sich Kühlschrank, Spülautomat, Backofen und Dampfgarer. Die beiden letztgenannten Geräte findet man häufig übereinander im Hochschrank. Da kann nur eines der Geräte eine **perfekte Arbeitshöhe** haben. Oder keines von beiden. In der Werbung liest man von „Backofen in Sichthöhe“. Ist das wirklich sinnvoll? Es handelt sich hier um ein Arbeitsgerät und um keinen Fernseher.

Aus Erfahrung wissen Sie, dass wir mit der Bewegung von Gegenständen „von oben nach unten“ nicht die gleiche Sicherheit verspüren wie umgekehrt. So hatte der alte Backofen unter der Arbeitsfläche nicht nur Nachteile. Sie konnten einen heißen Topf mit Flüssigkeit ganz sicher auf der Arbeitsfläche abstellen. Falls Sie einmal eine Mikrowelle im Hängeschrank eingebaut hatten und einen Teller Suppe herausholten, erinnern Sie sich jetzt an den Unterschied. Machen Sie doch den erstgenannten Handgriff, ohne in die Knie zu gehen. Da erscheint eine Oberkante des Back-

ofens (je nach Körpergröße) von 115 bis 125 cm geradezu ideal. Probieren Sie doch diese *hintere Abstellhöhe* einmal aus, wenn diese *ca. 25 cm höher als Ihre Hauptarbeitsfläche* ist. Zum Betrachten des Gargutes muss man sich allerdings etwas bücken. Aber diese Höhe ist eine perfekte Abstellhöhe. Sie können diese Höhe selbst austesten, indem Sie einen Teller, ohne sich umzudrehen, nach hinten stellen. Der Arm geht automatisch nach oben. Ist diese Fläche hinten zu hoch, wird es gleich etwas unbequemer.

Die Abstellfläche muss nicht in Arbeitshöhe sein.

Sie schlagen also zwei Fliegen mit einer Klappe:

- Sinnvolle Arbeitshöhe bei den Geräten
- Leicht nutzbare Abstellhöhe

Diese sekundäre Abstellhöhe ist auch hervorragend geeignet für temporäre diffizile Tätigkeiten, die keine Kraft erfordern. Wenn Sie beispielsweise einen Rehrücken spicken, eine Roulade wickeln oder mit der Pinzette/Grätenzange Fischgräten entfernen.

Das könnte dann prinzipiell so aussehen:



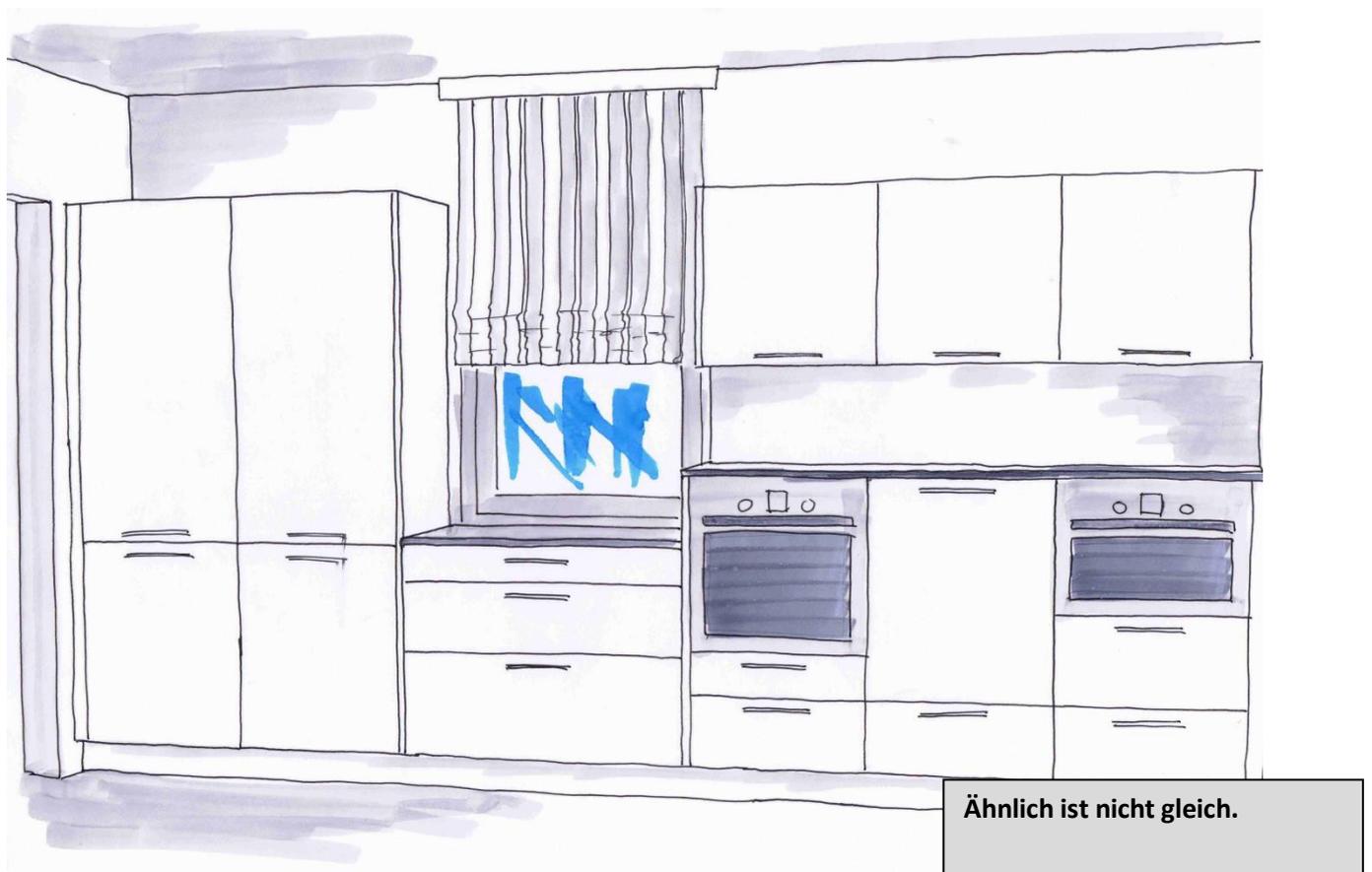
Diese Idee habe ich 2005 mit der Firma HAKA in Österreich populär gemacht. Das fand auch schnell Nachahmer. Allerdings sah ich Planungen, Kataloge und Aus-

stellungsküchen in optisch ähnlicher Aufmachung, jedoch mit völlig untauglichen Abstellhöhen. Bei einer Höhe von 154 cm kann man gleich eine Hochschrankwand planen. Das Problem ist, dass die meisten Hersteller nur einige Standardhöhen produzieren. Die guten Küchenanbieter sind durchaus in der Lage, Sondermaße zu fertigen. Mit der üblichen PC-Planung nimmt man jedoch einfach und bequem die standardisierten Typen. Sie erinnern sich: Produktdenker.

Den Geschirrspüler planen Sie *gegenüber* der Spüle. Das Vorspülen ist heutzutage nicht mehr erforderlich und wäre reine Wasserverschwendung. Da aber die Speisereste in den Müllcontainer kommen, macht diese Anordnung trotzdem Sinn.

Wenn Sie neben diesen Geräten noch Platz haben, empfehle ich ein Absenken der Arbeitsplatte auf Normalhöhe, wo sich z. B. Mixer und Küchenmaschine befinden. Würde die Küchenmaschine zu hoch stehen, könnten Sie diese zwar bedienen, aber Sie würden den Blick in das Schüttgut verlieren und könnten auch sehr schlecht die Teigkonsistenz prüfen.

Ein Beispiel folgt hier:



Es kann gut sein, dass Ihnen das jetzt optisch nicht gefällt. Andererseits finden

etliche Menschen eine gewisse Dynamik in dieser Optik reizvoll. Warten Sie bitte auf das dritte Kapitel. Da zeige ich Ihnen unter anderem eine Idee, wenn Sie den genannten Nutzen zwar begrüßen würden, jedoch ein geradliniges Aussehen bevorzugen würden. Sie werden sehen, wie man eine optische Anpassung vornimmt, ohne auf die praktischen Vorzüge zu verzichten.

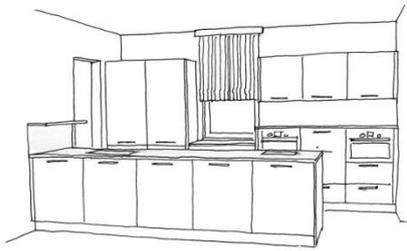
Die ganze Küche als Gesamtansicht ergibt dann folgendes Bild:



An dieser Stelle greife ich dem Buch etwas vor (Unterkapitel 5.b.) und will Ihnen zeigen, wie Sie die Küche optisch in den Hintergrund bekommen, wenn Sie am Tisch sitzen. Für visuelle Darstellungen und auch Küchenausstellungen wird man die gezeigte Variante bevorzugen, weil für die Küchenpräsentation und die Verkaufsabsicht es durchaus Sinn macht, die Küche vollständig in den Mittelpunkt zu stellen. Wollen Sie aber wirklich, dass die Küche auch so dominant ist, wenn Sie am Essplatz sitzen. Hier zeige ich Ihnen was passiert, wenn Sie die Esszimmerseite der Küchenschränke optisch dem Essplatz und nicht der Küche anpassen.

Beim ersten Vorschlag gestalten Sie die Schränke auf der Esszimmerseite materialgleich mit der Essgruppe. Sie sehen auch gleich, dass jetzt auf der Außenseite rein optisch keine Küchenmöbel mehr stehen, sondern „Esszimmermöbel“. Sie schicken die Küche förmlich in den Hintergrund und geben ihr nicht mehr die Präsenz, die sie berechtigterweise in einem Schauraum hat.

Wenn Sie die folgenden Skizzen vergleichen, spüren Sie sofort, was für Sie persönlich die bessere Lösung darstellt.



Jetzt legen wir eins drauf. Zusätzlich zum genannten Änderungsvorschlag grenzen wir die Küche noch mehr aus. Die Bar wird zur optischen Trennung und zu einem Kommunikationsplatz. Mit den angegliederten Esszimmerschränken schaffen wir noch zusätzlich einen sehr praktischen Platz für den Kaffeevollautomaten und das Kaffeegeschirr. (Mehr zu diesem Thema: Kapitel 6.a.)



Mit dieser Vorgehensweise schaffen Sie sich einerseits eine „Wohnküche“, andererseits haben Sie fast ein abgegrenztes Esszimmer. Wir schicken also die *Küche* in den Hintergrund, aber keinesfalls die *Köchin* oder den *Koch*.

Möglicherweise haben Sie ein langes, niedriges Fenster an der Rückwand geplant, genau auf der Arbeitsfläche wegen des Lichteinfalls für die Spüle. Jetzt stehen Sie aber zum Raum, nicht mehr am Fenster. Noch können Sie das Fenster anheben auf die sekundäre Abstellhöhe. Dann sehen Sie auch in die Natur hinaus und nicht nur auf den Boden vor dem Haus.



### 5.c. Wie gestalten Sie eine Küche dynamisch?

Zurzeit findet man überwiegend Entwürfe mit sehr klaren Linien und kubischer Bauweise. Das entspricht dem Zeitgeist und hat durchaus Ästhetikanspruch. Allerdings ist diese zeitgemäße Einrichtungsform **statisch**. Bei Menschen mit ausgeprägter Sehnsucht nach Gemütlichkeit und Geborgenheit kommen manchmal Zweifel. Hören Sie auf sich! Was man *heute* macht oder hat ist *morgen* Geschichte. Die Entscheidung, die Sie demnächst treffen, begleitet Sie über Jahrzehnte.

Auf der nächsten Seite zeige ich Ihnen eine Idee, die **dynamisch** ist. Beim Arbeiten, beim Be-treten und beim Verlassen der Küche.



Und von „innen“ kann sich das dann so anfühlen:



*(Das Bild schickte mir eine begeisterte Kundin aus Oberösterreich)*

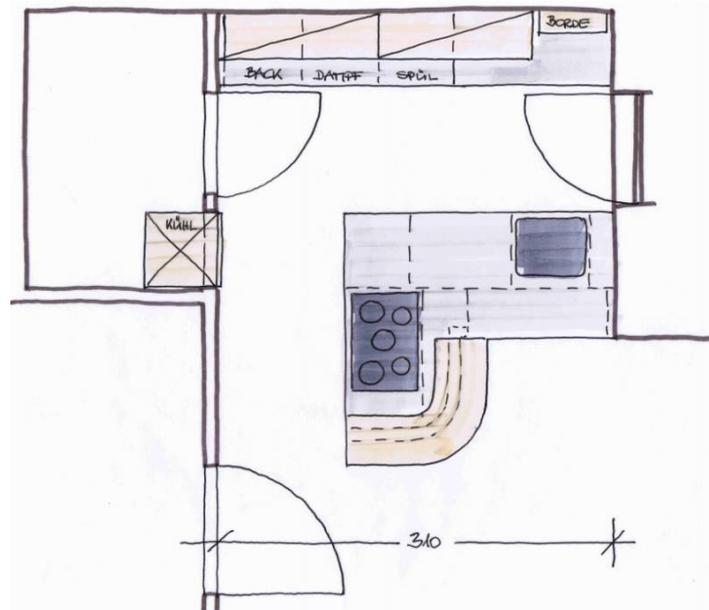
Hier kommen noch zwei Aufnahmen aus einem niederösterreichischen Studio. Da wurde diese Idee mit dem seitlichen Geschirrspüler neben der Spüle und einer Thekenbank kombiniert. Man kann sich auf diese Bank auch von der Küchenseite aus setzen.

Der neben der Spüle eingebaute Geschirrspüler befindet sich in bequemer Bedienungshöhe mit einem Glasschrankabschluss auf der Rückseite. Eine sehr praktische Anordnung, wenn Sie mit dem Geschirr vom Tisch kommen. Einfach oben hinauf stellen und einräumen. Nebenbei haben Sie noch ein zweites „Lümmelpult“.



## 5.d. Was machen Sie mit kleineren Räumen?

Bei kleineren Raumverhältnissen sind die genannten Planungsvorschläge oft nicht umsetzbar. Trotzdem müssen Sie auf den täglichen Genuss nicht verzichten. Geben Sie die Grundsatzüberlegungen nie auf. Eine ungewöhnliche Küchenarchitektur zeige ich Ihnen jetzt.



Wenn die Raumbreite nur etwa 310 cm beträgt, kommen Sie auf keinen grünen Zweig, wenn Sie zuerst die Wände vollstellen. Da landen Sie immer wieder bei der L- oder U-Form. Weil ich IHREN Standort nicht aufgeben will, lasse ich die Seitenwand total frei. Der Kühlschrank wird in diese Wand eingebaut.

Das Fenster zur Terrasse wird durch eine Tür ersetzt. Das Gefühl beim Benutzen erinnert an eine Garten-/Sommerküche.

Die „Außenecke“ bei Küchen ist unüblich. Sie kennen die „Innenecken“ der L- und U-Form. Die Außenecke hat zwei wesentliche Vorteile:

- Sie haben keinen Stauraumverlust im Gegensatz zu Innenecken
- Sie haben den gesamten Arbeitsbereich im Blickfeld.

Der Herd ist so angeordnet, dass Sie zumindest die beiden dem Arbeitsbereich zugewandten Kochfelder noch bequem vom Hauptarbeitsbereich aus erreichen können. Und selbst wenn Sie „außen herum“ laufen, fokussiert sich Ihr Blick immer auf das Wesentliche. Haben Sie schon einmal Tischtennis gespielt und sich dabei mit mehreren Spielern sich im Rundlauf abgewechselt? War der Weg weit? Er ist weiter, als wenn Sie zu zweit spielen. Das stimmt. Sie haben das aber nie gemerkt, weil Ihre Aufmerksamkeit dem Ball galt. Auch in der Familie kennt man das am Tisch, wenn man um die Tischecke auf die andere Seite geht, um dem Kind etwas zu zeigen. Subjektiv ist der Weg kürzer, als wenn Sie sich nach hinten wegrehen müssen, um die Arbeit fortzusetzen. In Wirklichkeit unterbricht man förmlich seinen Arbeitsgang durch das Abwenden.

Probieren Sie das bitte aus. Wir alle haben uns oft genug an nicht perfekte Abläufe gewöhnt und uns damit arrangiert.

Eine Lösung mit Primär- und Sekundärzeile ist also auch bei diesem Raum möglich. Und schauen Sie mal, wie viel Arbeitsfläche und Stauraum sich ergeben.

Nachfolgend zeige ich Ihnen Fotos aus einer Ausstellung in Oberösterreich, auf denen man sich einen optischen Eindruck machen kann. Wenn auch der Hauptvorteil in der schon beschriebenen Nutzung liegt. Hier ist jedoch die Sekundärzeile seitlich angelegt.

Hier die **270°-Lösung:**



### 5.e. Wenn auf der Primärzeile nicht alles Platz hat

Es gibt offene Raumsituationen, die eine insgesamt ausreichende Primärinsel nicht ermöglichen. Da entstehen dann die beliebten Kochinsellösungen. Das Spülbecken kommt dann an die rückwärtige Wand. Bedenken Sie jedoch, dass die mögliche Arbeitstiefe einer Kochinsel nur unzureichend genutzt werden kann, da man hinter dem Kochfeld ja nichts arbeiten und nur schwer etwas abstellen kann.

Der wichtige Arbeitsbereich beim Wasser ist dann in der Regel nur 60 cm tief, da man ja die Hängeschränke erreichen können muss. Dieser dann ohnehin nicht üppige Platz wird noch zusätzlich durch bereitgestellte Utensilien, wie Wasserkocher, Kaffeemaschine etc. verkleinert. Wahrscheinlich kennen Sie das von Ihrer jetzigen Situation.

„Spülinsel“ statt Kochinsel?

Wenn Sie die Spüle auf der Primärzeile einplanen, werden Sie den zum Raum gewandten Bereich viel häufiger und länger nutzen. Sie erinnern sich: Die Arbeitszeit am Herd beträgt etwa 7-15 % der gesamten Küchenarbeit. Und das Wasser brauchen Sie ständig. Und selten beim Spülen, viel häufiger beim Arbeiten.

Diese Lösung ist zwar nicht populär, wird Ihnen aber wesentlich mehr Freude im Alltag bereiten. Da können Sie mit Ihren Kindern bequem und harmonisch Plätzchen backen.

Achten Sie bitte genau darauf, wo sich Ihre Haupttätigkeit abspielen wird.

### 5.f. Wenn in der Sekundärzeile nicht alles Platz hat

Es gibt Raumsituationen, die eine perfekt ergonomische Anordnung nicht ermöglichen. Da haben Sie dann die Wahl zwischen einer unergonomischen Lösung (zwei Geräte übereinander) oder aber der Platzierung eines Gerätes in der Primärzeile in perfekter Höhe. Vorausgesetzt der Platz reicht aus.

Das bietet sich für den Geschirrspüler an oder auch für den Backofen. Die Anordnung kann in einer Linie seitlich oder um 90 Grad gedreht erfolgen.

Hier zeige ich Ihnen ein Beispiel:



Das könnte genauso gut ein Geschirrspüler sein.  
Und das könnte dann so aussehen:

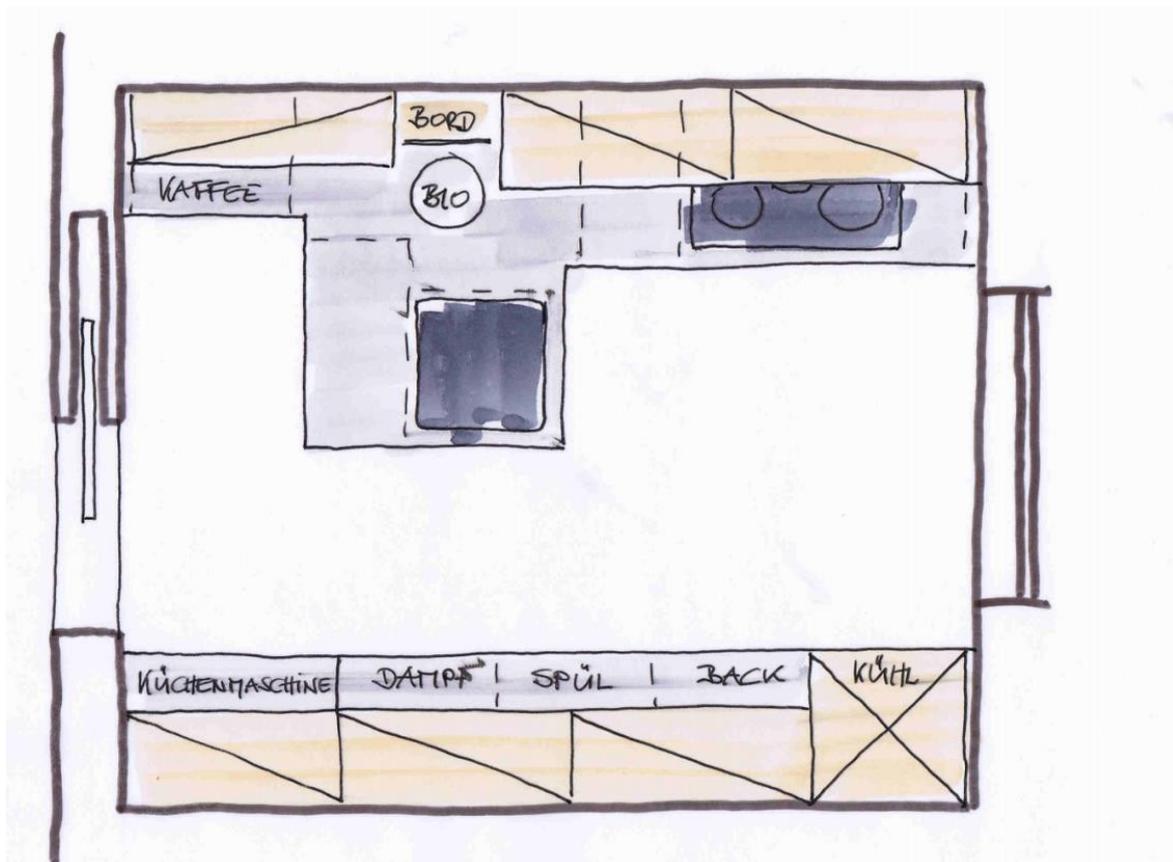


## 5.g. Wie planen Sie in schmalen Räumen?

Wenn das alles nicht Platz hat, weil der Raum sehr schmal ist, können Sie dennoch die Hauptarbeitsfläche erweitern und die Arbeitsfläche von der Abstellfläche trennen. Achten Sie immer darauf, dass genügend Arbeitsfläche zwischen Herd und Spüle entsteht. Vergessen Sie Hinweise, die 160 cm oder mehr Arbeitsfläche fordern. Das mag bei der 60 cm tiefen Standardlösung passen. Wirklich mehr *nützliche* Fläche erreichen Sie durch die *Tiefe* der Platte! Da genügt dann auch ein Meter in der Breite.

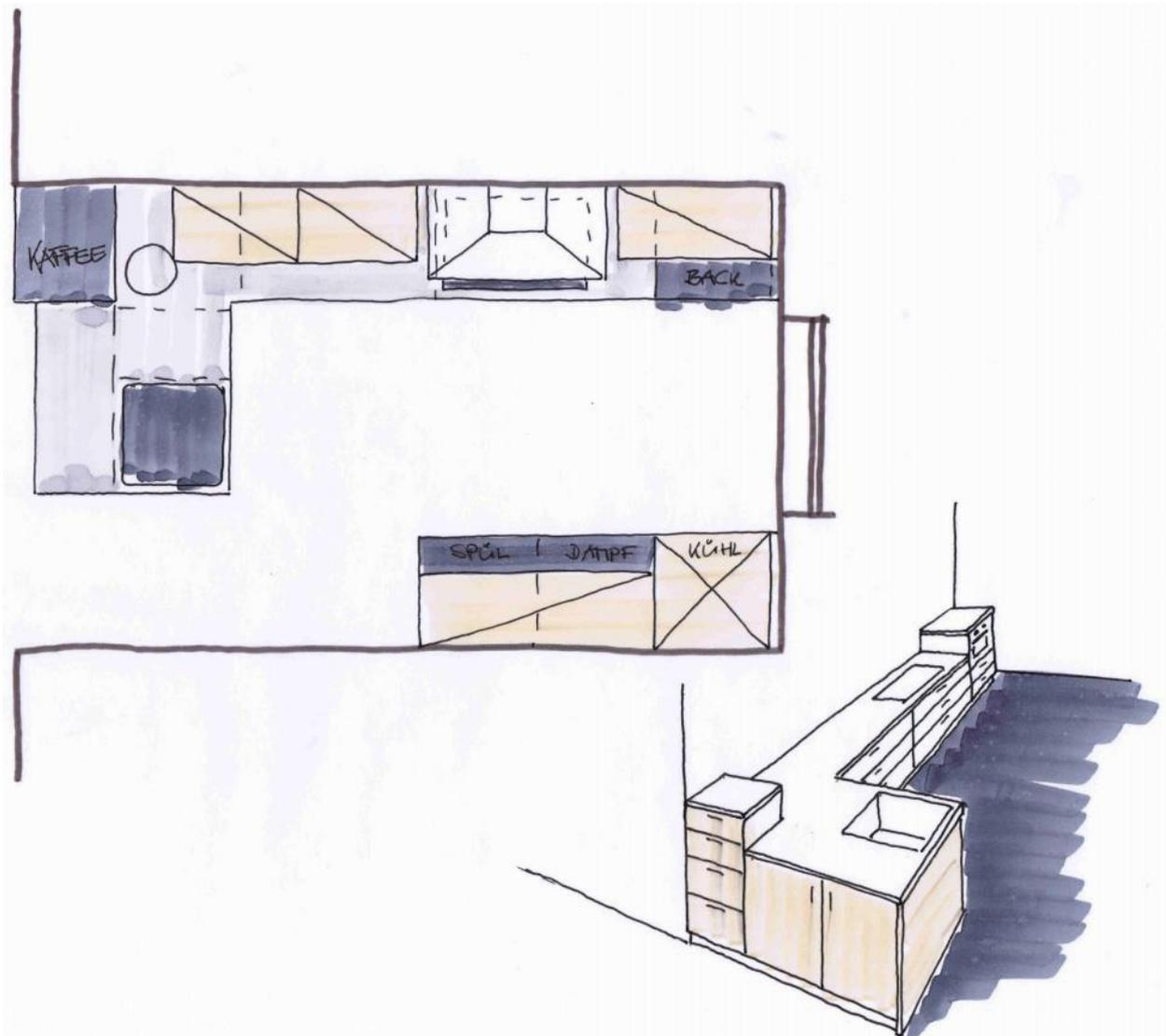
Wir nehmen nun als Beispiel 2 Küchgrundrisse mit etwa neun Quadratmetern. Um unsere Ziele zu erreichen, müssen wir komplett umdenken. Der eine Raum ist nur 250 cm breit, der andere mit 330 x 280 cm nähert sich dem Quadrat. Sie erinnern sich an die Ziele: sich nicht im Wege stehen, Hauptarbeitsfläche dem Raum zugewandt, usw.

Wie Sie sehen werden, gelingt es mir hier nicht, die Zuwendung zum gesamten Arbeitsbereich zu bekommen. Also: Herd, Arbeitsfläche und Spüle gleichzeitig im Auge zu behalten.



Diese Küche steht seit 20 Jahren bei einem Ehepaar in Pullach bei München. Beide kochen gerne und verwöhnen ihre Gäste mit mehrgängigen Menüs. Sie sind begeistert von dem großen Arbeitsplatz und sie werden seither immer wieder von Besuchern auf diese Planung angesprochen.

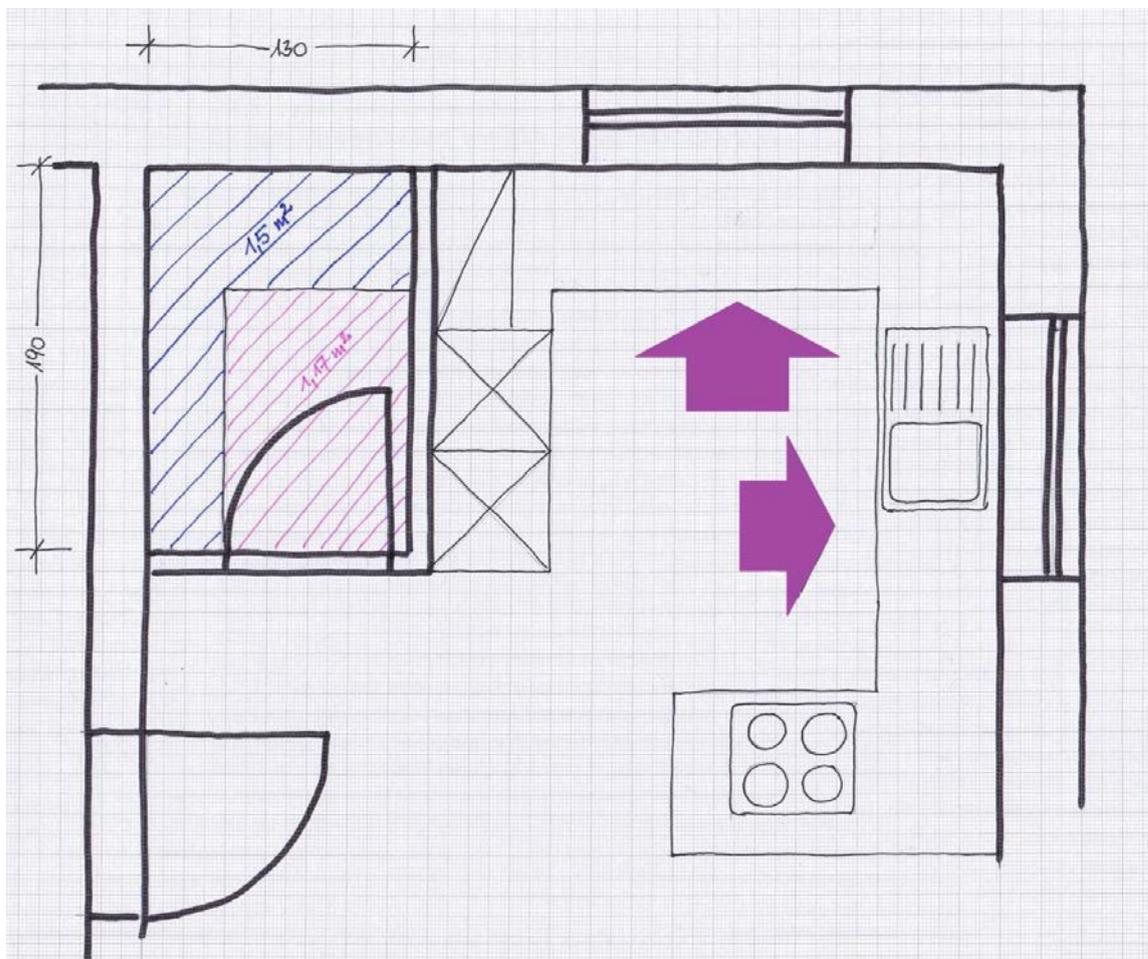
Auch bei der folgenden Lösung trennen wir wieder Arbeitsfläche von Abstellfläche.



## 5.h. Welche Alternativen gibt es bei oder statt der Speisekammer

Im süddeutschen und österreichischen Raum sind Speisekammern sehr beliebt („die Speis“). Platz für Vorräte brauchen Sie allemal und es gibt einige Aufbewahrungsgegenstände, die in der Küche nur schwer Platz finden. Getränkekästen und Großvorräte zum Beispiel. Oft wollen Kunden auch größere Maschinen und Gerätschaften verstecken können. Wenn die Speisekammer ein Fenster hat, kann diese zumindest im Winterhalbjahr auch mit einer niedrigeren Temperatur dienen. Bei Häusern mit Wohnraumlüftung wäre jedoch auch dieser Gesichtspunkt nicht mehr gegeben.

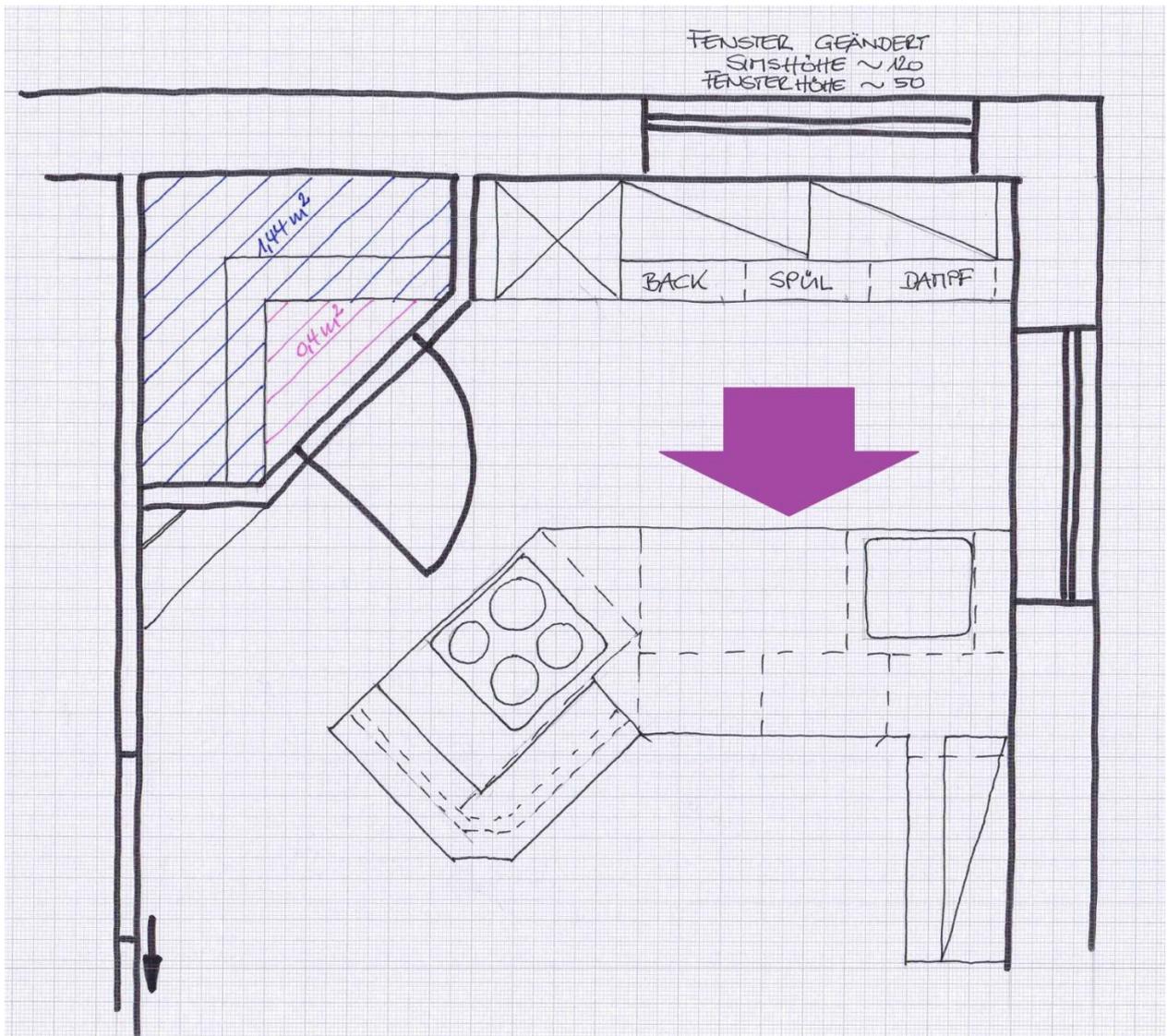
Zuerst beschäftigen wir uns mit der Speisekammer. Wenn man den Grundriss betrachtet, stellt man oft fest, dass das Verhältnis im Grundriss zwischen Bewegungsfläche und Stauraum überprüft werden sollte. Also die Frage: Wie viel Quadratmeter Raum benötige ich für wie viel Stauraum. Da findet man oft eine unnötige Platzvergeudung und manchmal ist der Bewegungsraum sehr eingeschränkt. Hier ein Beispiel wie ich es schon oft in den Händen hatte. Und das beileibe nicht nur vor 30 Jahren, sondern auch im Jahre 2018.



Wenn sie bei dieser Situation nicht grundsätzlich umdenken, bekommen Sie zum Schluss auch diesen oder einen ähnlichen lustlosen Arbeitsplatz. Wir springen nochmal zu den Grundsatzüberlegungen zurück: Wo wollen Sie stehen? Welche Wände, Fenster usw. können geändert werden.

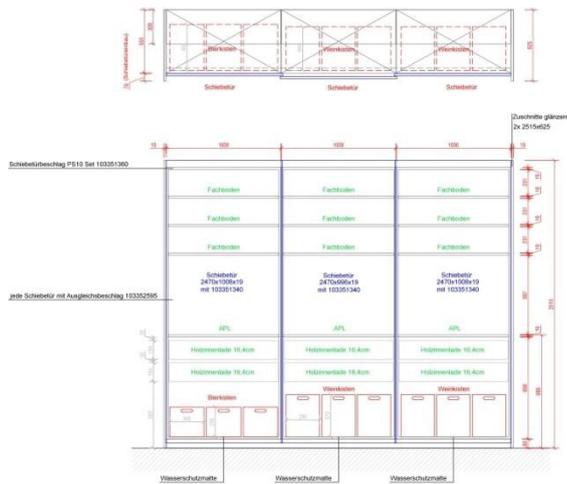
Ich zeige Ihnen jetzt, was sich plötzlich ändert, wenn Sie sich zuerst Ihren Wohlgefühlplatz schaffen und dann die Speis planen. Und siehe da: Genauso viel Stauraum, aber statt 2,67 m<sup>2</sup> verbrauchen Sie nur 1,84 m<sup>2</sup> Platz, also 31 % weniger!

Jetzt ergibt sich auch eine völlig andere Planungsmöglichkeit für die Küche. Und Sie kennen diese Variante bereits: die dynamische 135-Grad-Lösung mit konsequenter Zuwendung zum gesamten Arbeitsplatz, zu Familie und Gästen und zu Türe, Raum und Licht.



Eine sinnvolle Alternative zur Speise zeige ich Ihnen jetzt. Stellen Sie sich einfach vor, Sie haben 2 bis 3 Meter Arbeitsplatte an einer Wand. Darüber Regale. Darunter Getränkekisten, Papiersack, etc. Auf der Platte könnten Sie Küchenmaschine, Mixer, Alleschneider stehen lassen. Das ganze verdecken wir mit zwei gegenläufigen Schiebetüren. Sie kennen das von den sog. Schwebetürenschränken im Schlafzimmer.

Beim Kochen haben Sie die Türe offen und nutzen diesen Bereich mit den Geräten und entnehmen und verstauen bequem Vorräte. Wenn Gäste kommen, schieben Sie die Türen einfach zu.



Das lässt sich mit raumhohen Schiebetüren lösen (Boden- und Deckenschiene). Handelsüblich gibt es die Türen in einer Vielzahl von Materialien. Alu-/Milchglasmix etwa. Wenige Hersteller können auch einen Schrank bauen, der genau so funktioniert. Dann kommt auf den Unterboden eine Metall- oder Kunststoffplatte.

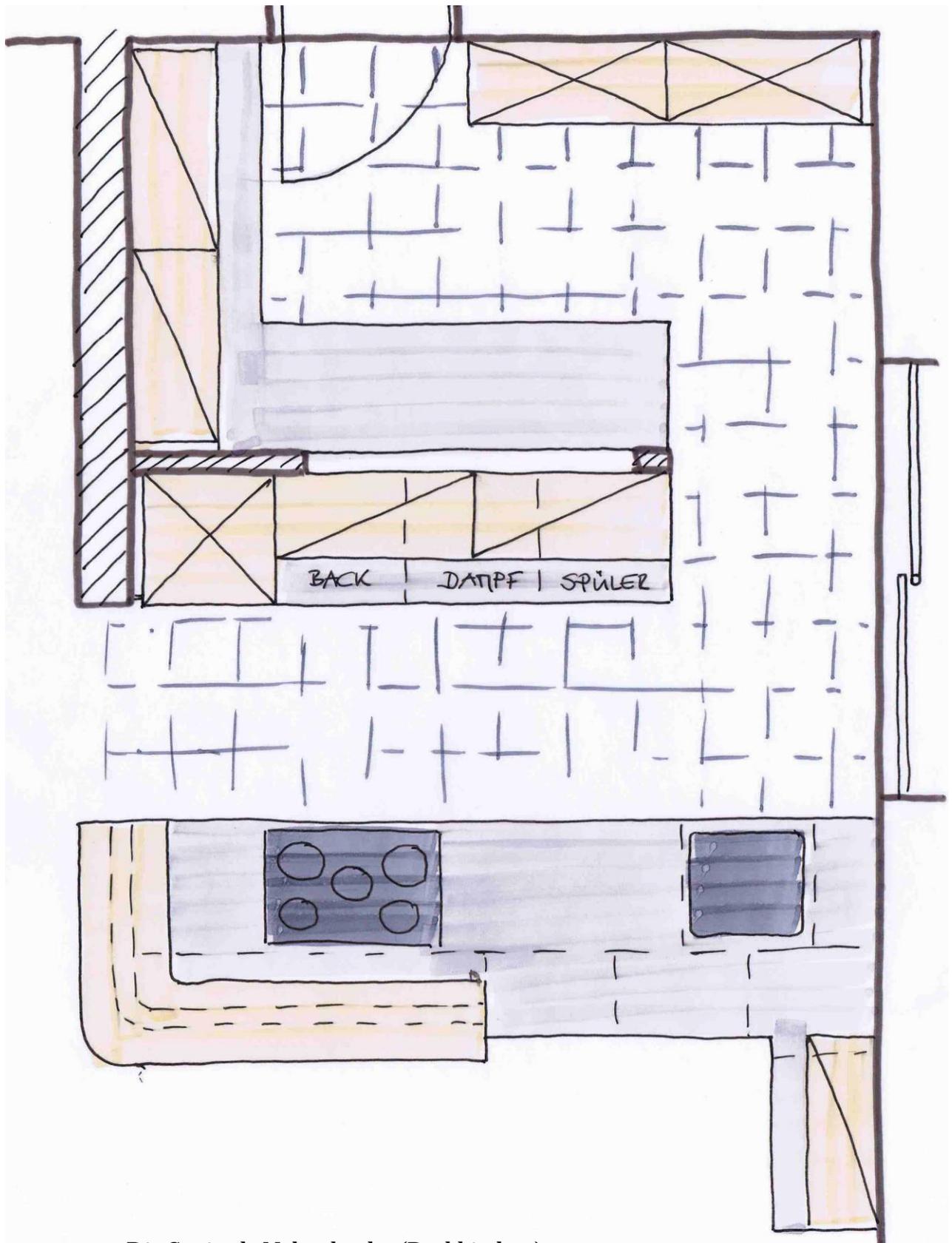
Das ist eine Idee, wenn Sie immer eine „aufgeräumte“ Küche haben möchten.

Eine weitere ungewöhnliche aber äußerst praktische Variante ist der Gedanke, die Speisekammer als zusätzlichen Arbeitsraum zu verwenden. Prinzipiell hatten wir das eben bei der Schiebetürenlösung. Diesmal soll die Speise ein getrennter Raum sein. Wenig Freude hat man natürlich, wenn man da in einer engen Kammer stehen soll. Sie hätten da ja wieder den unerwünschten „Bedienstetenstatus“. Wir machen einfach eine offene Mauernische in der etwas erhöhten Sekundärzeile.

Eine prinzipielle Ausführung für die Sekundärzeile mit dem langen Fenster an der Außenwand hatten wir ja schon besprochen. Jetzt ist ein Fenster entbehrlich.

Bei der folgenden Idee können Sie jedoch auch ein Fenster und eine Milchglastüre überlegen. Das könnte einen Sinn machen, wenn Sie die Speisekühler haben möchten als den Küchenraum. Dadurch verhindern wir den Blick auf den temporären Arbeitsplatz im geschaffenen Nebenraum, können jedoch von dort in die Küche hinaussehen.

Hier zeige ich Ihnen ein Beispiel.



Die Speis als Nebenküche (Backkitchen).

# Kapitel 6

## Nützliche Details

### 6.a. Die Kaffeemaschine richtig platzieren

Sie wundern sich bestimmt, dass ich diesem Thema ein eigenes Unterkapitel widme. Einbaugerät oder freistehender Vollautomat? Das ist eine reine Geschmacks- und Preisfrage. Von der Funktion gibt es logischerweise keine grundsätzlichen Vorteile hier oder da. Ja, doch, - vielleicht der mögliche direkte Wasseranschluss. Und: Einbaugeräte sind etwas leiser als Standgeräte.

Was hat sich denn im Laufe der Jahre geändert, weshalb man den Standort des Kaffeeautomaten überdenken muss? Wenn Kaffeegäste kamen, stellte man die Kaffeekanne auf den Tisch. Heute gehen Sie wegen jeder Tasse Cappuccino oder Espresso extra zum Automaten. Macht es da Sinn, wenn Sie das Gerät hinten in der Küche aufstellen? Dieser Gesichtspunkt ist nicht nur bei Kaffeegästen hilfreich. Vielmehr werden Sie persönlich und als Familie diesen kurzen Weg schätzen.

Einige Varianten haben Sie bereits beiläufig entdeckt. Wiederholt habe ich den Platz für den Vollautomaten erwähnt und markiert.

Blättern Sie einfach zurück und beachten Sie die verschiedenen Möglichkeiten. Eines haben alle Vorschläge gemeinsam: Die Nähe zum Ess- und Barplatz und natürlich zum Wasser. Sie kennen das: Immer im falschen Moment heißt es „Wassertank füllen“.

### 6.b. Macht ein Sichtschutz Sinn?

Das ist eine Persönlichkeitsfrage. Wie Männer und Frauen dieses Thema durchaus unterschiedlich sehen, habe ich im ersten Band beschrieben. Die Frage ist, ob es Sie stört, wenn noch halbleere Kochtöpfe am Herd stehen und/oder ob Sie gerne etwas unbeobachtet in der Küche arbeiten möchten, aber ohne Kommunikationsverlust.

Da käme eine Bartheckenlösung in Frage. Wenn Sie diese zum Essbereich geschlossen gestalten, nimmt das die Sicht vom Essplatz auf den Arbeitsbereich. Zudem ist das ein reizvoller „Lümmelplatz“ für ungezwungene und stressfreie Konversation.

Eine Küche also zum „Rausschauen“ nicht zum „Reinschauen“.

Hier ein Beispiel:



Wie Sie erkennen, rückt damit die Küche in den Hintergrund. Das ist auch der Grund, warum Sie solche Lösungen in Katalogen, Prospekten und Wohnzeitschriften nicht finden. Bei einer Küchenpräsentation muss die Küche zwangsläufig im Vordergrund sein. Für die Verkaufsabsicht ist das hilfreich. Wollen Sie aber wirklich, dass die Küche *immer* Mittelpunkt ist? Überlegen Sie bitte, ob es nicht mehr Sinn macht, die Küche als Mittelpunkt zu planen, wenn man diese nutzt. Soll sie aber immer noch eine dominante Rolle spielen, wenn Sie am Essplatz sitzen?

Denken Sie an ein Restaurant. Der Arbeitsplatz „Ausschank“ rückt diskret in den Hintergrund und wird förmlich verkleidet, damit Gäste sich wohl fühlen und die Bar nicht als Arbeitsbereich registrieren, sondern als optischen „Hingucker“ und Kommunikationsmöglichkeit.

Statt der Bartheke können Sie genauso gut einen höheren (Glas-)Schrank einplanen. Sichtschutz und Kommunikation bleiben, lediglich für einen Barhocker wäre es nicht so geeignet.

### 6.c. Wohin mit den Bioabfällen

Abfalltrennsysteme sind handelsüblich. Bei Jamie Oliver haben Sie vielleicht schon das „Biolo“ gesehen. Das ist ein Abfalleimer(-chen) der in einer Öffnung der Arbeitsplatte verschwindet, geruchsdicht verschlossen ist und auch von oben entleert werden kann. Verschiedene Größen sind im Angebot. Der Profi baut diesen flächenbündig ein. Wie praktisch: Zwiebelschalen einfach hinein wischen, Speisereste, Bananenschalen, Kaffeesatz („Satzbehälter leeren“) gleich von der Esszimmerseite entsorgen. (Siehe dazu auch 6.a. Die Kaffeemaschine richtig platzieren)



### 6.d. Gibt es den perfekten Dunstabzug?

Einen perfekten Dunstabzug gibt es nicht. Er müsste geräuschlos sein, 100 % Absaugleistung haben und keinen Pflegeaufwand erfordern. Lüftungstechnik ist ein spezieller Beruf und da fehlt mir ausreichend Fachkenntnis, um eine vollständige Information zu liefern. Tun sich doch schon die Hersteller genügend schwer mit diesem Thema. Aber meine persönlichen Erfahrungen und die Kundenresonanz bergen eine Menge Nützliches.

Hauptaufgabe des Abzuges ist es, die Fettpartikel abzufiltern. Der Geruchsentwicklung messe ich auch bei offenen Räumen keine übermäßige Bedeutung bei. 1. Wenn es nicht gut riecht, will man es auch nicht essen (smile) und 2. Aromastoffe sind flüchtig. Nachhaltige unangenehme Gerüche entstehen durch Fettablagerung auf Möbeln, Türrahmen und offen liegende Fettfilter des Abzuges.

### **Dunsthaube vs. Unterflurabsaugungen.**

Lange Zeit war die Dunsthaube über dem Herd das Highlight der Küche. Mit großen Luftmengen wurde ein Unterdruck über dem Herd erzeugt, der den Küchendunst nach außen beförderte. Vorausgesetzt, die Fenster sind geschlossen. Wenn sich die Luft im Raum bewegt, was bei offenen Türen oder Fenstern schnell der Fall ist, schränkt das unwillkürlich die Absaugleistung ein, weil der Dampf dem Luftstrom folgt



Wurde die Dunsthaube als Umluftausführung gewählt, hatte man keinen Unterdruck mehr und der Abzug konnte somit nur den Dunst filtern, der oben am Filter thermisch ankam.

Bald wurden Abzüge mit Randabsaugung gefertigt. Diese hatten den Vorteil, dass eine Strömung entstand, die den Dunst regelrecht „anzog“.

Was vielen Benutzern nicht gefiel, war das regelmäßige Putzen des Edelstahls oder Glases sowie das oft umständliche Lösen der Fettfilter zur Reinigung.

Seit einigen Jahren gibt es die Absaugungen „nach unten“. Ja, ich weiß, der Dampf geht „nach oben“. Wenn genügend Strömung erzeugt wird, ist das jedoch völlig anders. Dampf und Rauch bewegt sich immer mit der Luftströmung. Nichtraucher wissen das.

Als erster fand die Firma Gaggenau eine sehr gut funktionierende Zentralabsaugung zwischen den Kochfeldern. Und zwar schon vor gut 30 Jahren. Im konsumigeren Bereich kam vor einigen Jahren der sog. Downdraft auf den Markt. Das ist der Abzug, der hinter dem Kochfeld hochfährt und den Dampf nach hinten absaugt. Bei den hinteren Töpfen funktioniert das recht gut, bei den vorderen Hauptkochfeldern ist die Funktion jedoch eingeschränkt.



Nach persönlichen Erfahrungen finde ich die Lösung von Gaggenau sehr gut. Die Weiterentwicklung dieses Prinzips durch die Firma BORA stellt für mich den augenblicklichen Stand der Technik, des Geräuschpegels und der Funktion dar. Nicht ganz billig, aber super! Das ist auch für Passivhäuser eine wirklich gut funktionierende Umluftlösung.

Zur Kölner Möbelmesse 2013 stellte BORA eine Neuentwicklung vor, die deutlich kostengünstiger ist, ja sogar im „normalen“ Preisbereich von klassischen Herd-/Abzugssystemen liegt. Ein wesentlicher Vorteil dieser Basic-Variante ist die deutlich verbesserte und vereinfachte Pflege des Systems.

Die Entwicklung in diesem Bereich geht in erstaunlichem Tempo weiter, weil der Wettbewerb verschiedener Hersteller hier noch für weiteren Fortschritt sorgen wird. Und auf diesen Zug sind heute alle wichtigen Hersteller aufgesprungen. Unterschiede gibt es im Wesentlichen bei den Kochzonen – der Spulengröße bei Induktion und dem Bedienkomfort. Die Unterschiede bei der Pflege können sie sehr gut selbst beurteilen.

Ich will hier nicht auf alle Abzugstypen eingehen. Nicht unüblich ist auch der Deckenabzug. Er saugt den Dampf ab, der an der Decke ankommt und erzeugt keine

spürbare Strömung im Kochbereich. Da die Fettpartikel im Dampf schwerer sind als der Dampf selbst, werden sich diese eher im Raum verteilen als oben vom Fettfilter absorbiert zu werden.

### 6.e. Was spricht für einen Dampfgarer?

Als erfahrene Köchin wissen Sie ohnehin, dass viele Speisen (Gemüse, Fisch) gedämpft einfach besser schmecken und bekömmlicher sind als gekocht bzw. poschiert. Für dieses Ergebnis kennt man ja schon lange den Dämpfeinsatz für Töpfe. Kann das ein *einfacher* Dampfgarer wirklich besser? Also nur 100 Prozent Luftfeuchtigkeit bei 100 Grad? Qualitativ muss ich das in Frage stellen. Angenehm sind die leichteren Dampfgarereinsätze im Vergleich zu schweren Töpfen, was Handling und Reinigung betrifft. Praktisch, aber kein must have.

Wirklich sinnvoll ist ein Kombigerät, das sowohl regelbaren Dampf als auch regelbare Heißluft erzeugt. Manche haben sogar einen Grill. Da können Sie eben nicht nur Spargel garen, sondern auch einen Krustenbraten kross und saftig werden lassen. Die höherwertigen Geräte beinhalten komplette Programme für alle möglichen Gargüter und Rezepturen.

Ich will hier keine Werbung für Hersteller betreiben. Gaggenau und Miele waren die Wegbereiter, aber die anderen Hersteller haben alle nachgezogen. Objektive Vergleiche finden Sie im Internet.

Aufgrund der verschiedenen Techniken empfehle ich Ihnen, unbedingt eine Dampfgarervorführung zu besuchen. Viele Küchenstudios und auch Gerätehersteller bieten dies an. Das bewahrt Sie davor, einerseits auf gewünschten Komfort zu verzichten, andererseits nicht benötigte Funktionen bezahlen zu müssen.

Gute Küchenstudios laden Ihre Kunden in der Zeit der Kaufentscheidung das erste Mal ein. Ein zweites Mal, nachdem die Küche geliefert wurde und ein drittes Mal nach ein paar Monaten. Es wäre jammerschade, wenn Sie Geld ausgeben für ein Gerät, das dann nicht oder viel zu selten benutzt wird.

Sollten Sie unschlüssig sein oder aus Preisgründen lieber vorläufig auf den Dampfgarer verzichten wollen, sollten Sie den Schrank für das Gerät trotzdem einplanen und die Installationen vorsehen. Früher oder später werden Sie ihn wollen. Die Nische für den Garer kann dann für die ersten Monate oder Jahre mit einer Türe verschlossen werden. Der spätere Einbau ist dann völlig simpel und problemlos.

## 6.f. Wohin mit den Steckdosen?

Jeder Küchenberater muss Ihnen einen Installationsplan für Wasser und Elektroanschlüsse liefern. Die folgenden Bemerkungen sollen für die Besprechung eine Hilfe sein.

### Sekundärzeile:

Sie werden den Wunsch haben, dass die Geräte, die Sie auf der Sekundärzeile abstellen auch eingesteckt bleiben sollten. Achten Sie einfach auf ausreichende „Dauersteckdosen“.

### Primärzeile:

Bei einer Halbinsel, die seitlich an der Wand steht, biete sich die Wand für temporäre Steckdosen an. Planen Sie einen Sichtschutz mit Barverbau, können auch hier Steckdosen eingebaut werden. Aber bitte nicht im Spritzbereich hinter dem Herd, sonst hört der Küchenspaß beim Reinigen auf.

Ein oder zwei temporäre Steckdosen sollten Sie, wenn irgend möglich, *vorn* unter der Arbeitsplatte anbringen. Das ist gut möglich bei den Kochfeldern mit integriertem Dunstabzug, weil die obere Blende des Unterschranks das leicht macht. Man kennt das aus den Elektrostandherden der 50er Jahre noch. Die hatten auch neben den Schaltern eine Steckdose. Ja, auch von unseren Eltern und Großeltern können wir sehr Nützliches lernen. Sie werden es genießen, wenn das Anschlusskabel von Pürierstab oder elektrischem Messer nicht über der Arbeitsplatte oder gar der Herdplatte liegen.



Als letzte (Not-)Lösung kann man zu den handelsüblichen ausziehbaren oder aufklappbaren Ausführungen greifen, die in der Arbeitsplatte versenkt werden. Nachteilig sind jedoch die nicht einfache Reinigung und die „Zerstörung“ der geraden Arbeitsfläche. Ich denke hier an alle Teigarbeiten und auch das ungehinderte Verschieben beim Bereit- und Abstellen.

## 6.g. Welches Spülbecken ist das Richtige?

Bei dem riesigen Angebot an Spülen ist es schwer, den Überblick zu bekommen. Deshalb hier nur Grundsätzliches:

### •Brauchen Sie eine Abtropffläche?

Nachdem heutzutage weitgehend unabhängig von der Materialwahl die Spülbecken flächenbündig eingebaut werden, ist die Abtropffläche entbehrlich. Früher wurde die Spüle *auf* die Arbeitsplatte gesetzt. Da konnte man weder Krümel noch Wasserpfützen von der Arbeitsplatte ins Becken wischen. Der Beckenrand störte. Das meiste Geschirr kommt sowieso in den Geschirrspüler. Töpfe und Pfannen können Sie getrost neben das Becken auf die Platte legen. Wenn Sie Ihre schönen Gläser von Hand spülen, nehmen Sie einfach ein Geschirrtuch zum Abstellen.

Im Handel finden Sie auch rollbare Edelstahlroste, die bei Bedarf einfach verschwinden können. Der Verzicht auf die Abtropffläche erweitert die Arbeitsfläche.

### •Brauchen Sie ein zweites Becken?

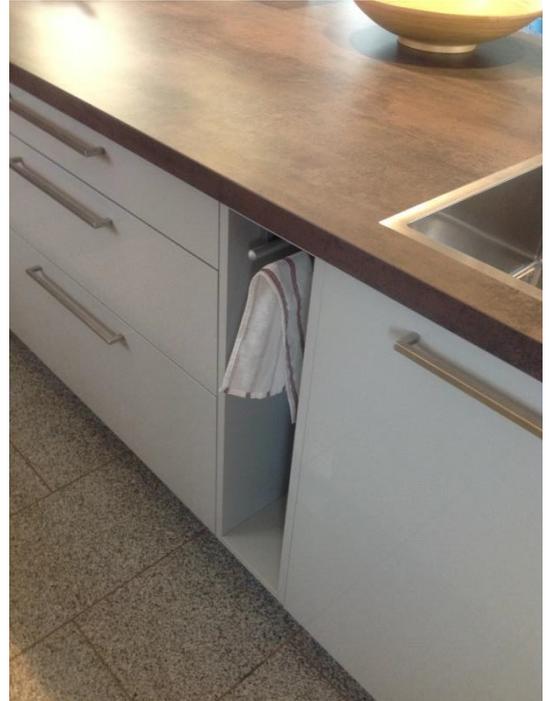
Viele Haushalte verzichten auf das zweite Becken. So ganz frei von Nachteilen ist dies jedoch nicht. Sollte ein Becken gefüllt sein, erweist ein Restebecken gute Dienste. Und wenn Sie beim händischen Spülen mit klarem Wasser nachspülen wollen, ist das zweite Becken ohnehin Pflicht.

Um die Arbeitsfläche nicht unnötig zu verkleinern, gibt es jedoch eine praktische Möglichkeit bei der bisher besprochenen Planung. Die Arbeitsplatte im Spülenbereich habe ich Ihnen in 100 bis 110 cm Tiefe empfohlen. Sie können jetzt das Hauptbecken so breit wie möglich wählen und nicht ganz so tief. Dahinter hat ein zweites Becken Platz. Das ist zwar ungewohnt, aber vergessen Sie bitte folgendes nicht: Wahrscheinlich haben Sie Ihr Becken jetzt an der Wand bei einer 60er Schranktiefe. Sie könnten doch locker hinter dem Becken etwas abstellen, nur ist hier leider die Wand! Ja, Sie können Ihren Arm nicht einmal ausstrecken. Nutzen Sie doch die Tiefe Ihres Arbeitsbereiches.

Ein handelsübliches Becken mit seitlichem Restebecken können Sie auch um 90 Grad drehen und schon haben Sie wieder Arbeitsfläche gewonnen.

## 6.h. Wohin mit den Geschirrtüchern?

Sie kennen das: Gebrauchte Geschirrtücher hängen über dem Griff vom Backofen oder sonst irgendwo. Bei den bisher empfohlenen Planungsvarianten ist die Möbelfront des Hauptarbeitsbereiches vom Raum aus nicht einsehbar. Das ermöglicht Ihnen eine sehr praktische Aufbewahrungsmöglichkeit. Sie lassen einfach in Spülnähe eine Nische von etwa 20-30 cm frei, in der Sie einen ausziehbaren Handtuchhalter unterbringen. Man kennt das schon als sog. Handtuchhalterschrank seit zig Jahren. Der Nachteil des Schrankes ist, dass die Geschirrtücher nicht trocknen und auch nicht mit einem Griff zu holen sind.



## 6.i. Wohin mit den Geräten, die Tischzwingen erfordern?

Nebenbei birgt die unter 6.h. beschriebene Tüchernische einen geeigneten Befestigungsplatz für Küchengeräte, die mit einer Tischzwingen befestigt werden müssen. Eine einfache Nudelmaschine beispielsweise. Wie Sie unschwer feststellen können, ist das bei den heutigen Küchen kaum mehr möglich. Das verstärkt sich noch durch den momentanen Trend zur Arbeitsplatte ohne Überstand.

Alternativ kann auch seitlich an der (Halb-)Insel ein größerer Arbeitsplattenüberstand gewählt werden.

## 6.j. Welche Ecklösung ist die beste?

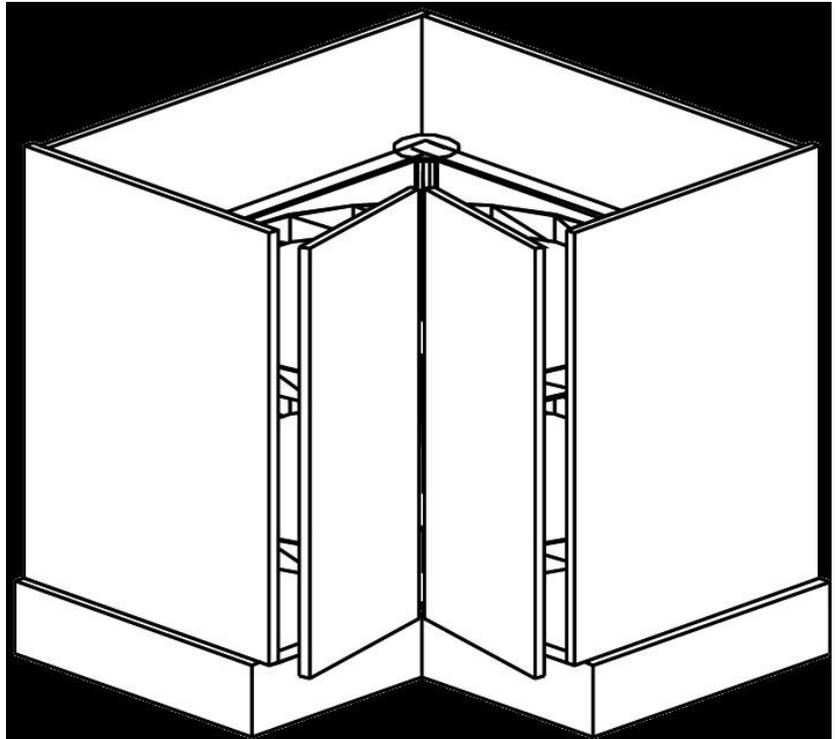
Keine Ecklösung ist in der Lage, den beanspruchten Raum vollständig zu nutzen. Es gibt zahlreiche Angebote im Handel von denen ich nur drei gebräuchliche Typen mit Ihnen besprechen will. Zunächst sehen wir uns das klassische Eckkarussell an. Die wenigsten Nutzer, die dieses verwenden, finden es uneingeschränkt gut. Die häufigsten Einwendungen sind die umständliche Pflege und Reinigung, sowie Gegenstände, die in den freien (und somit ungenutzten) Raum herunterfallen und das Karussell blockieren.

Mein wesentlicher Einwand ist die mangelnde Raumnutzung. In der Regel haben Sie nur zwei Ebenen, wo doch ein gewöhnlicher Auszugsschrank je nach Arbeitshöhe locker drei oder vier Laden beherbergen kann. Egal, für welche Variante Sie sich entscheiden würden: Sie werden den Platz niemals vollständig nutzen können.

Jetzt reden wir über das angesprochene Eckkarussell. Der Platzbedarf ist hier beispielsweise 90 x 90 cm. Vergleichen Sie doch bitte den Stauraum mit einem 90 cm breiten Auszugsschrank.

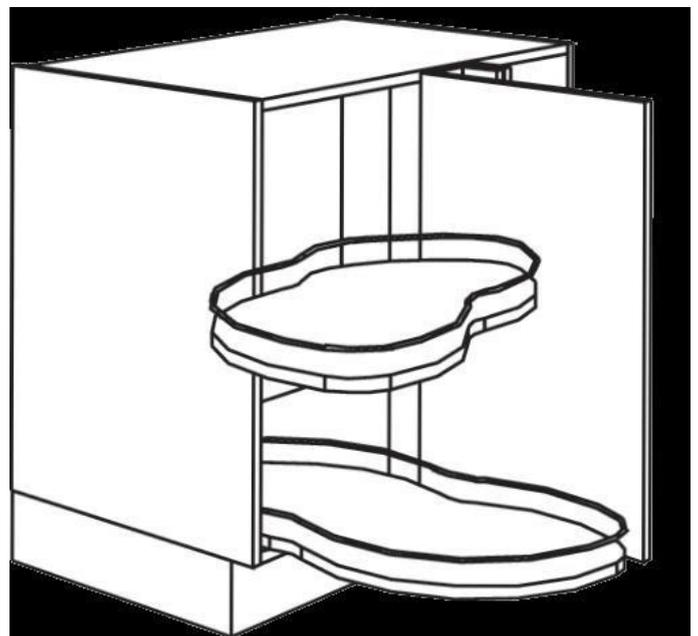
Ok, bei einer geplanten Ecklösung geht das natürlich nicht. An der Front des Eck-schranks haben wir zwei Türen mit je 30 cm, also insgesamt 60 cm Frontfläche. Bei einer „toten

Ecke“ ließe sich demnach ein 60 cm breiter Auszugsschrank einplanen, der drei oder vier Auszüge hätte. Und Sie sehen: Sie haben nicht weniger Stauraum und können die verstauten Gegenstände bequem den Auszügen entnehmen.



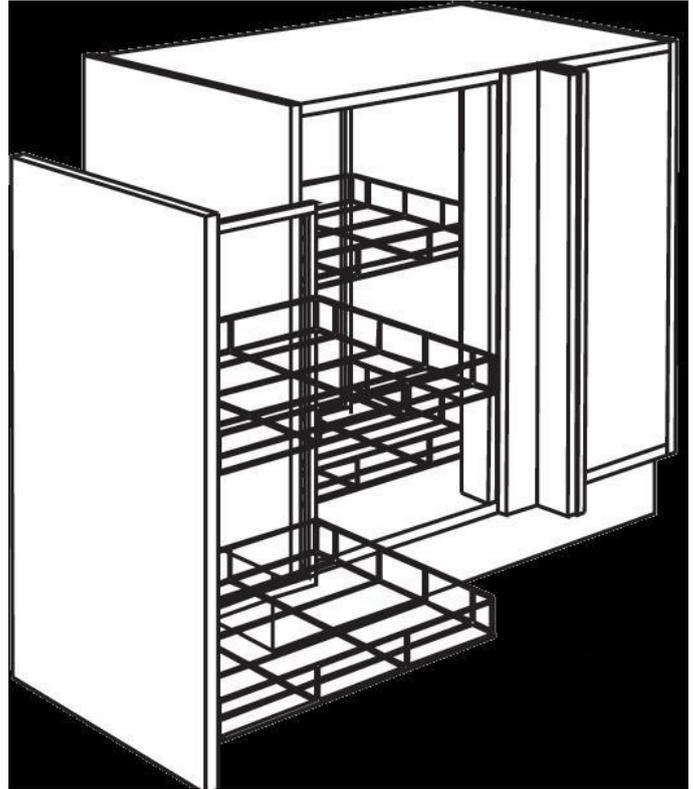
Eine weitere Variante sind die ausschwenkbaren Böden mit einer Rehling. Wenn Sie selbst bitte einmal den verbrauchten Grundriss von 115 x 65 cm mit der Fläche der Tableaus vergleichen, erklärt sich die Stauraumnutzung von selbst. Sie erwarten hier einfach zu viel und haben auch hier nur 2 Ebenen.

Dies ist der eben angesprochene Eckschrank.



Die folgende raffinierte Lösung hat viele Menschen begeistert. Wie ich Ihnen gleich zeigen werde, ist auch hier die Erwartungshaltung zu hoch.

Platzverbrauch ist 120 x 65 cm. Unter Berücksichtigung der Ecke bleiben 60 cm Möbelfront. An dieser sind zwei Körbe befestigt. Beim Öffnen fahren die hinteren Körbe in einen greifbaren Bereich (allerdings mit Bücken). Nehmen Sie doch mal im Möbelhaus zwei Körbe heraus und legen diese auf einen 60 cm breiten Unterschrank. Und Sie sehen, dass in einem 60er Laden fast genau so viel Platz ist wie in zwei Körben. Jetzt ist das Rechnen einfach.



Wenn schon L- oder U-Küche, dann bietet sich die „tote Ecke“ an, einen Bio-Abfallsammler einzuplanen. Das ist dann echter Nutzen.

Bei den besprochenen Planungsmöglichkeiten zu Beginn des Buches haben Sie ohnehin bemerkt, dass keinerlei Ecklösungen benötigt werden. Der verfügbare Platz wird maximal ausgenutzt. Als Stauraum und als Arbeitsfläche.

## Kapitel 7

# Über Geschmack braucht man nicht zu streiten

### 7.a. Wie passen Sie praktische Vorzüge Ihrem Geschmack an?

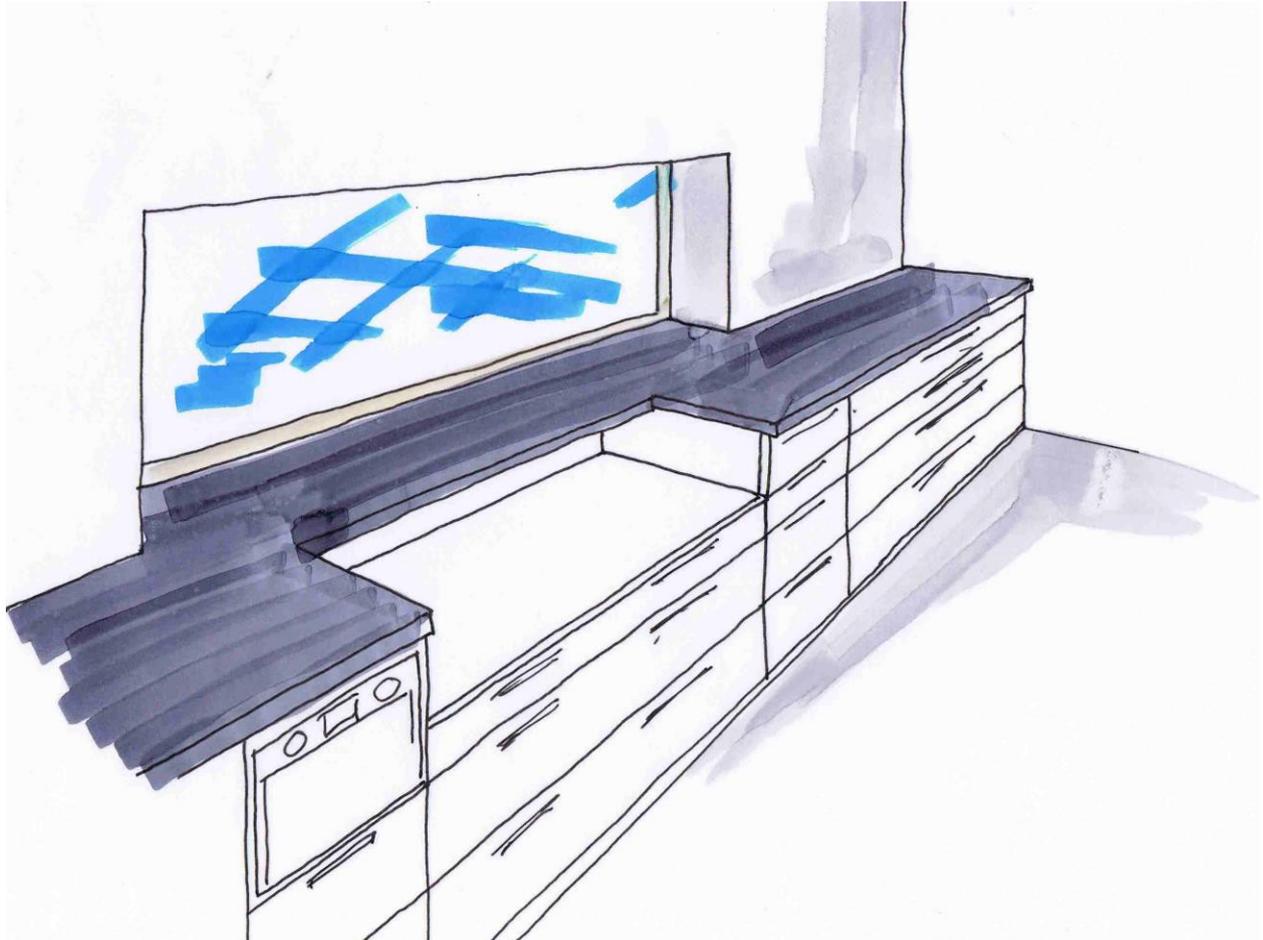
**Problem:** Angenommen, Ihnen gefällt die Lösung mit der *durchgehenden* Hochschranklösung im sekundären Bereich. Mit den Argumenten der fehlenden Abstellfläche habe ich Sie aber ins Grübeln gebracht.

**Lösung:** Sie könnten in der Hochschrankzeile eine „Abstellnische“ einplanen. Dann wären die Oberschränke in der gleichen Tiefe wie die Hochschränke. Das würde bei normalen Arbeitshöhen nicht funktionieren, weil die tiefen Hängeschränke hinderlich wären. Aber hier ist die Nische deutlich höher. Das folgende Bild einer im Aufbau befindlichen Musterküche zeigt eine solche Ausführung:



**Problem:** Angenommen, Sie finden die Teilabsenkung im Sekundärbereich praktisch, bevorzugen aber doch die optische Geradlinigkeit.

**Lösung:** Dann ziehen Sie die Platte gerade durch, allerdings im gewünschten abgesenkten Bereich nur in 10 oder 15 cm Tiefe. Für die tiefer liegende Platte wählen Sie die gleiche Farbe wie die Küchenfronten. Jetzt haben Sie optisch die Geradlinigkeit und Ruhe, praktisch jedoch den Bereich in dem Sie mit Küchenmaschine, Mixer etc. hantieren möchten. Das könnte so aussehen:



Selbstverständlich geht das gleiche Konzept auch ohne Fenster, dann ist der Sims hinten eben nicht so tief.

## 7.b. Die grifflose Küche

Die grifflose Küche ist zurzeit sehr beliebt, jedoch nicht frei von Nachteilen. Trotzdem brauchen Sie darauf nicht zu verzichten. Lassen Sie uns zunächst über die Nachteile sprechen:

### Platzverschwendung

Die beiden an den Korpusen befestigten durchgehenden Griffleisten verbrauchen etwa 10 cm der Unterschränkhöhe und verschwenden somit Stauraum.

### Eingeschränkte Planungsmöglichkeit

Durch die erforderliche Durchgängigkeit der Griffleisten ist eine individuelle Anpassung einzelner Auszughöhen nicht möglich. Bei der Sekundärzeile mit den Geräten in persönlicher Höhe verstärkt sich das Problem noch.

### Pflege

Nachdem man beim Benutzen der Schubkästen und Auszüge die Möbelfront jeweils an der Innenseite anfasst, werden die Fingerspuren auch auf dieser Innenseite sein. Möchten Sie jeweils beim Saubermachen die Läden alle aufziehen und innen abwischen? Wenn Sie mehligke Hände haben, können Sie kaum vermeiden, dass Mehlreste in den Schubkasten gelangen.

### Ergonomie

Den obersten Schubkasten greifen Sie von oben. Oft berührt man mit dem Fingerrücken unangenehm die Arbeitsplatte. Den zweiten Schub öffnen Sie etwas gebückt mit Griff von unten. Den dritten Schub greifen Sie wieder von oben.

**Mein Vorschlag:** Planen Sie *im Sichtbereich* grifflos. Also auf der Esszimmerseite und bei den Hängeschränken. Im Arbeitsbereich jedoch mit praktischen, handlichen Griffen. Da schlagen Sie zwei Fliegen mit einer Klappe: Sie haben optisch eine grifflose Küche und zusätzlich die Nachteile eliminiert.

Diese Idee passt gut zum vorherigen Unterkapitel, wie man praktische Vorzüge dem Geschmack anpasst.

## 7.c. Materialwahl

Meine Beratung umfasst in erster Linie die Planung und Konzepte für mehr Lebensfreude. Deshalb werde ich auf die Materialfrage nur kurz eingehen. Erfahrene Küchenplaner müssen diese Kenntnisse ohnehin haben. Aber passen Sie auf, es könnte auch sein, dass ein Anbieter Ihnen eine Granitarbeitsplatte ausreden will, weil er lieber das Standardprogramm des Herstellers aus Logistik- oder Montagegründen verkauft. Machen Sie es wie beim Arzt: Mindestens eine zweite Meinung einholen.

### •Fronten

Wenn es um leichtes Pflegen und dauerhaften Nutzen geht, wird man an hochwertigen *Kunststofffronten* schlecht vorbeikommen. Zumindest im Arbeitsbereich. *Echtholz* hat auf der Esszimmerseite seine Berechtigung und kann dem Essbereich optisch angepasst werden.

Im Billigsegment findet man noch *Folienfronten*, die für Übergangslösungen eine preiswerte Alternative sind.

Ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis bieten direkt beschichtete Oberflächen und solche, die mit Schichtstoff belegt werden. Dieses Material wird für Arbeitsplatten verwendet und ist somit für die Küchenfronten mehr als ausreichend.

Lack und Acryl wird überwiegend für den Hochglanzbereich verwendet. Lack ist etwas härter als Acryl, kann aber die Oberflächenhärte einer Schichtstofffront auch nicht erreichen.

Im Angebot finden Sie auch Glas- und Keramikfronten.

Die Entscheidung wird wohl über die Geschmacksfrage, den Preis und den Ästhetikanspruch erfolgen.

### •Arbeitsplatte

Die klassische Schichtstoffarbeitsplatte ist immer noch die preiswerteste Variante. In den letzten 20 Jahren kam immer mehr der **Granit** zur Verwendung. Seine Vorteile sind eindeutig: alles kann flächenbündig eingearbeitet werden, ist hitzebeständig, schnittfest und dauerhaft. Dagegen spricht das lautere Arbeitsgeräusch.

**Kunststein** ist leiser und wärmer, hat jedoch nicht die gleiche Hitzebeständigkeit wie Naturstein. Die Dekorauswahl ist hier größer und kann wesentlich ruhiger ausfallen als beim Naturstein.

Gelegentlich höre ich den Einwand, dass Granit „kalt“ sei. Das stimmt tatsächlich, ist aber nicht nur für den (Blätter-) Teig nützlich. Außerdem hantiert man sehr wenig direkt auf der Arbeitsfläche, da man sich doch den Messern zuliebe eines Schneidbrettes bedient und/oder Küchenwerkzeug in der Hand hat. Bezieht sich das „kalt“ jedoch auf die persönliche Empfindung, können Sie sich auch „warme“ Granit-töne ansehen oder eben Alternativen wählen. **Keramik und Decton** sind Werkstoffe, die sich durchaus wärmer anfühlt und zu den pflegeleichtesten gehören.

Platten aus **Beton, Glas** oder **Edelstahl** spielen eher eine Randrolle. Massive Holzplatten muss man mögen. Sie erfordern regelmäßige Pflege und werden im Laufe der Jahre unvermeidlich eine Patina und Verletzungen bekommen.

# Kapitel 8

## Wie Sie zu einem gemütlichen Essplatz finden

### 8.a. Grundsätzliches

Wie bei der Küchenplanung fragen Sie sich bitte nicht zuerst, wo der Essplatz am dekorativsten stehen sollte. Planen Sie nicht zuerst für das Auge, sondern für Ihr Herz, Ihr Gemüt, Ihre Seele. **Die Frage ist:** Wo möchte ich sitzen? Wo ist der „Wohlfühlplatz“?

Diese Frage spielt keine Rolle, wenn Sie mit Freunden und/oder großer Familie an einem Tisch sitzen. Warum? Weil die Stimmung durch die Tischgesellschaft bestimmt wird und Sie sich auf die Geselligkeit konzentrieren. Ganz anders sieht es aus, wenn Sie allein oder zu zweit bei einem Kaffee die Seele baumeln lassen möchten, etwas lesen oder kurz entspannen wollen. Deshalb reichen zwei sog. „Wohlfühlplätze“ aus.

Und wo sind diese?

Am besten, Sie sehen zu den Fenstern.

Also nicht mit dem Rücken zum Fenster. Meine Begründung für Sie: Menschen schauen gerne ins Licht. Das finden Sie bestätigt bei der freien Platzwahl in Restaurants. Das Gefühl von Sicherheit und Geborgenheit haben Sie mit einer Wand im Rücken und der Sicht zu den offenen Stellen (Fenster, Türen) des Raumes.

Mit Blick zu Türe.

Auch das steigert die persönliche Gelassenheit, wenn man die „Kontrolle“ über den Eingang hat.

Mit Blick zur Küche.

Allein das zugewandt sein, wenn der Partner die Küche benutzt, schafft eine familiäre, harmonische Atmosphäre. Logisch auch, dass es Ihre Kommunikation erleichtert.

## 8.b. Freistehender Tisch oder Bank?

Die freistehenden Tische haben gewisse Vorteile, die auch häufig genug zu dieser Planungs- und Kaufentscheidung führen:

- Dekorativ beim Betreten des Raumes
- Große handelsübliche Auswahl in allen Geschmacksrichtungen
- Gute Serviermöglichkeiten
- Jeder kann aufstehen, ohne einen Zweiten zu stören

Analysieren Sie diese Vorteile, dann stellen Sie fest, dass die Vorteile sich auf den Raum ohne Anwesende (Optik) und/oder den gut besetzten Tisch beschränken. Aus unserer Grundsatzüberlegung heraus bleibt die Frage nach den „Wohlfühlplätzen“ unbeantwortet.

Die meisten Planungen, die ich in meinem Berufsalltag bei offenen Wohnkonzepten sehe, bestätigen mich in dem genannten Punkt. Es gibt oft nicht einen einzigen Platz, der eine Einzelperson zum Verweilen wirklich einlädt. Entweder Sie sitzen mit dem Rücken zur Türe oder mit dem Rücken zum Garten oder mit dem Rücken zur Küche oder mit dem Rücken zum Wohnbereich.

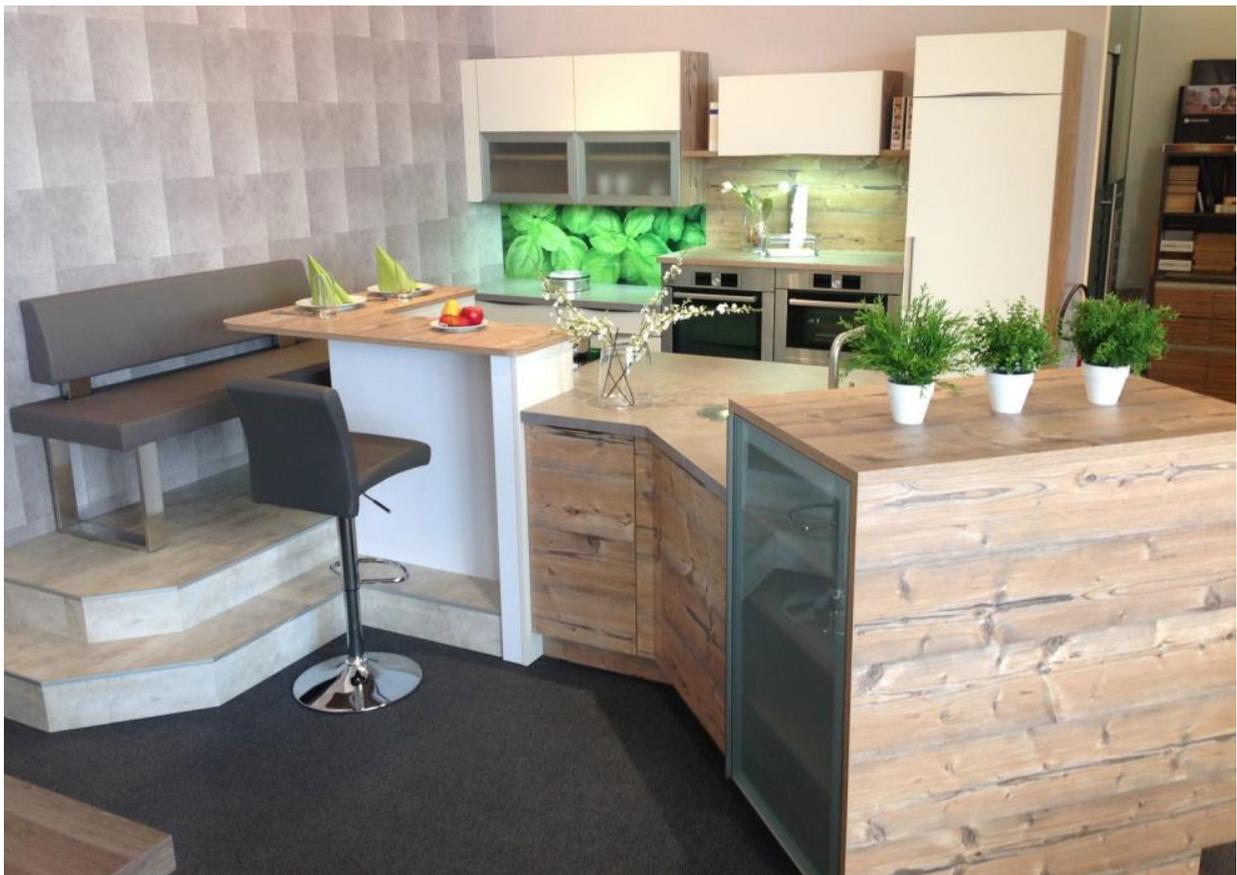
Viele Bauherren haben mir in dieser Gesprächsphase dann erklärt, dass Sie eine Bank sehr gemütlich finden, aufgrund der Architektur des Hauses das aber nicht möglich sei. Überlegen Sie bitte einmal, wo Sie sich bei einem Restaurantbesuch hinsetzen, wenn Sie frei Platzwahl haben. Ist es der Tisch in der Mitte des Lokals oder bevorzugen Sie die Randzone des Raumes? Oder gar die Bank? Diese Überlegung ist schon deshalb nützlich, weil wir in dieser Situation nicht denken! Wir fühlen nur: Wo *möchte* ich sitzen? Es ist eine intuitive Entscheidung, frei von optischen Ansprüchen an die Innenarchitektur.

Wie schaffen Sie es nun in dieser schwierigen Situation doch noch auf einer Bank zu sitzen? Es gibt freistehende Bänke. Das Gefühl der Geborgenheit kommt jedoch nicht im Wesentlichen von der Bank an sich, sondern von der Wand dahinter. Dabei muss es sich nicht unbedingt um eine raumhohe Wand handeln. Es genügen durchaus 120 bis 130 cm Höhe, damit die Schultern geschützt sind und sich das gewünschte Gefühl einstellt. Das ist mit Trockenbau überhaupt kein Problem und gibt auf der Rückseite neuen Gestaltungsspielraum. Für Bücher, Gläser, Fernseher oder

das Sofa beispielsweise. Und schon hätten Sie im letzteren Fall vom Sofa einen Blick zu den Fenstern und eine Wand im Rücken.

Mit einer Bank lassen sich aber auch die Vorteile der freistehenden Variante erreichen. Stellen Sie sich einen Tisch mit 140 cm im Quadrat vor. Eine Seite hat eine Bank mit etwa 160 cm, Sie stellen an jede Seite zwei Stühle, also insgesamt sechs freistehende Stühle und zwei bis drei Bankplätze. Für Einzelnutzung haben Sie Ihr kuscheliges Bankplätzchen und wenn acht Personen am Tisch sitzen, können sich alle anschauen und miteinander reden. Aufstehen ist ebenfalls kein Problem. Das ist ein Vorteil des quadratischen Tisches im Vergleich zur Tafel, weil alle Tischgenossen ansprechbar sind und sich nicht zwei oder mehr Gesprächsgruppen bilden.

Eine sehr gemütliche zusätzliche Essplatzlösung direkt im Küchenbereich sehen Sie hier:



### 8.c. Welche Rolle spielt die zusätzliche Heizmöglichkeit?

Damit spreche ich jetzt den Kamin oder Kachelofen an. Die folgenden Grundsätze sind auch für den Wohnbereich, die Ruhezone anwendbar.

Das sichtbare Feuer vermittelt eine wohlige und behagliche Atmosphäre. Oft wird dann die Feuerstelle so platziert, dass man vom Sitzplatz direkt hineinschauen kann. Das ist nicht erforderlich, denn eine seitliche Anordnung mindert die gewünschten Empfindungen keinesfalls. Betrachten Sie den offenen Kamin in alten englischen Landhäusern, dann achten Sie doch bitte darauf, wie die Sitzgelegenheiten angeordnet sind. Die Menschen schauen sich an, das Feuer knistert seitlich. Es handelt sich ja um keinen Fernseher (smile). Diese Überlegung ermöglicht durchaus ein neues Planungskonzept.

Wenn es sich um einen Kachelofen handelt, spielt der Blick darauf keine wesentliche Rolle. Da wird der Ofenbauer möglicherweise eine andere Meinung haben, da es sich ja um „sein Kunstwerk“ handelt und die Optik ja tatsächlich auch eine mitentscheidende Rolle spielt. Das Ziel der Betrachtung in diesem Buch ist jedoch eine ganzheitliche Sichtweise. Und die Frage, wie Sie den alltäglichen Genuss erhöhen können. Könnten Sie es vielleicht mehr genießen, wenn Sie mit dem Rücken am Kachelofen sitzen (Ofenbank) und davor Ihren Essplatz mit den Stühlen anordnen?

Denken Sie bitte an die Änderungsmöglichkeiten der Hausplanung oder des Bestandes. Möglicherweise müssen Sie eine Türe anders einplanen. Aber vergessen Sie nie: Wo möchten Sie sitzen? Das ist der Platz, an dem Sie einen großen Teil Ihres aktiven heimischen Lebens verbringen werden.

Hier ist auch ein Blick in die jüngere Geschichte ratsam. In gemütlichen alten Gasthäusern gab es einen Stammtisch. Auch heute noch. Und wo war oder ist der? In aller Regel an einer Innenwand, vielleicht sogar am Kachelofen, mit Blick zu den Fenstern, zur Türe, zur Theke. Der beste Platz also für die Stammtischbrüder. Hieraus können Sie doch eine elementare Erkenntnis ableiten und Grundsätzliches erkennen. Die Umsetzung solcher Einsichten erfordert überhaupt keinen Landhausstil. Es geht hier nicht um die Optik, sondern um die Qualität des Sitzplatzes.

Bei den genannten Gesichtspunkten kamen schon einige Bauherren zum Ergebnis, den Kamin gegen einen Kachelofen zu tauschen. Das ist eine gute Möglichkeit, wenn der Kamin den Wohnraum vom Essbereich trennen soll. Im Wohnbereich Feuer, im Essbereich „nur“ die Wärme.

Bei flachen Dächern oder solchen mit geringer Neigung kann auch ein Edelstahlaußenkamin eine Variante sein, die einen völlig neuen Platz für den Kamin ergibt. Dann könnten Sie gleichzeitig zum Feuer, zu den Fenstern und in den Garten sehen.

Sie werden auch bei der Beratung durch die Ofenbauer erleben, dass diese Hinweise unbeachtet bleiben. Auch hier finden Sie leider überwiegend Produktdenker, die perfekt funktionierende Technik mit ansprechender Optik verbinden können und werden.

### 8.d. Der Erker

Sie wundern sich vielleicht über diesen Abschnitt, aber den Erker gibt es immer noch. Zwar längst nicht mehr so häufig wie in den Sechzigern und Siebzigern, aber eben immer wieder. Der achteckige Erker (im Gesamtgrundriss gesehen) ist eher selten geworden, aber auch bei modernen Bauten werden Erker geplant. Der Erker ist grundsätzlich eine Mauerausbuchtung oder Hausvorsprung. Falls Sie diesen beabsichtigen sollten, hier einige praktische Überlegungen.

Der Ursprung des Erkers sind die Schießscharten des Mittelalters. Der Eckerker ermöglichte einen Blickwinkel von 270° und war strategisch sinnvoll. In der Renaissance wurden Erker zu Erweiterung des Wohnraumes und zur Fassadengestaltung verwendet. Sinn des Erkers war von jeher, den Ausblick zu vergrößern. Also „hinaussehen“. Der Panoramablick war der Zweck.

Im alpenländischen Bereich kam man in der Neuzeit auf die Idee, eine Bank in den (Eck-)Erker zu bauen. So: Da sitzt man nun mit dem Rücken zu den Fenstern.

Im Salzburger Land habe ich einen begeisterten Bauherrn beraten, der bei diesem genehmigten Baukonzept die Erkerfenster gegen Türen ausgetauscht hat. Jetzt sitzt er an einem großen Tisch mit dem Rücken am Kachelofen und genießt seine wunderbare Aussicht. Auch wenn es sich um ein Randthema handelt, Sie sehen jedoch hier, wie die Prinzipien auf der Suche nach höchster Lebensqualität umgesetzt werden können. Und zwar unabhängig von der Geschmacksfrage.

# Kapitel 9

## Harmonie

Dieses Wort halte ich für geeigneter als das strapazierte Wohlfühlen, weil es viel umfassender die Zielsetzung beschreibt. Die Wortbedeutung wurzelt im Vereinigen von Entgegengesetztem zu einem Ganzen und beschreibt Übereinstimmung und Einklang. Betrachten wir zunächst die

### 9.a. Persönliche Harmonie

Naturgemäß meiden wir alle unnötigen Widerstände. Innere Harmonie erlaubt keinen Stress und Ärger. Der hier besprochene Gesichtspunkt fokussiert sich auf den alleinigen Aufenthalt in Räumen. Für eine ausgeglichene und fröhliche Stimmung brauchen wir Licht. Wie stehe ich in meiner Küche? Wie sitze ich auf meinem Platz, wenn ich etwas lese oder einen Kaffee trinke? Zum Licht oder dem Licht abgewandt?

Beobachtet man einen freistehenden Tisch in der Mitte eines Lokales, wird sich dort höchst selten eine Einzelperson niederlassen. Die innere Harmonie fehlt, weil die meisten Menschen naturgemäß sich den Rücken freihalten wollen. Zwei Pärchen haben damit aber überhaupt kein Problem, weil sie sich auf ihr Gespräch und die Gemeinsamkeit konzentrieren. Möchte ich wirklich, wenn ich abends allein fernsehe, mit dem Rücken zum Fenster oder gar zur Terrassentür sitzen oder fühle ich mich geborgener, wenn ich eine Innenwand hinter mir habe und die offenen Stellen des Hauses im Blickfeld?

### 9.b. Familiäre Harmonie

Wie lieblos es doch ist, wenn eine Frau häusliche Tätigkeiten verrichtet und sie der Familie abgewandt ist. Die ganzen dummen Sprüche über die Hausfrau stammen gerade von herkömmlichen Lösungen für den aktiven Lebensbereich. Harmonie ist Zuwendung. Ich erinnere mich noch gut an meine Kindheit, wenn meine Mutter mit uns Kindern Plätzchen backte. Da standen wir alle um den Küchentisch. Harmonie trotz Arbeit. Und wenn sie in der Küche tätig wurde, wandte sie sich von uns ab.  
Break!

Will man sich gegenseitig zur Hand gehen oder miteinander Leckereien zaubern, steht man sich auch oft im Wege. In der Küche ist es nicht erforderlich, dass man sich immer wieder ins Gehege kommt. An der Spüle, dem Geschirrspüler und dem Abfallsammler. Wir haben Beispiele besprochen, die die Lösung zeigen.

Manchmal will man auch seine Ruhe haben, auch wenn die ganze Familie zusammen ist. Funktioniert das, ohne die familiäre Harmonie zu beeinträchtigen? Kann ein Teil der Familie beispielsweise fernsehen während sich der Rest anderweitig beschäftigt, ohne sich gegenseitig zu stören? Mit diesen Gesichtspunkten sollten viele Raumaufteilungskonzepte nochmals überdacht werden.

### 9.c. Gastfreundliche Harmonie

Kaum eine Gastgeberin ist erfreut, wenn Gäste hinter ihrem Rücken stehen. Ging es Ihnen nicht auch schon so, dass Sie eingeladen waren, die Dame des Hauses in der Küche das Dessert zubereitete und Sie ihr in die Küche gefolgt sind? Warum macht man das? Weil es uns peinlich ist, dass jemand sich von der geselligen Tischrunde trennt, um alleine in der Küche zu arbeiten. Also leisten wir ihr Gesellschaft und - fühlen uns dabei nicht recht wohl. Irgendwie hat man das Gefühl, zu stören. Diese Situation gefällt keinem der Beteiligten wirklich! (Schauen Sie doch mal beim Perfekten Dinner rein) Wäre bei der Planung beachtet worden, dass sich die Anwesenden immer einander zuwenden, würden sich alle wohler fühlen. Gehen Sie doch mal in einem Restaurant in die Küche. Der Koch wird keine große Freude haben und Sie haben eine Grenze überschritten. Ganz anders, wenn Sie an die Bar gehen! Warum? Sie fallen diesem Angestellten nicht in den Rücken und er plaudert mit Ihnen entspannt während seiner Arbeit.

# Kapitel 10

## Die Kosten-/Nutzenfrage

Bei diesem Thema werde ich nur objektive Gesichtspunkte beleuchten und ich weiß, dass hier auch sehr viele individuelle Gesichtspunkte Sie das anders sehen lassen.

Der Preis einer Küche muss sich aus folgenden Perspektiven ergeben:

- Möbelqualität

Vorab: Die Gerätequalität spielt natürlich auch eine große Rolle. Da dies jedoch getrennt beurteilt werden kann, beschränke ich mich auf die Möbel.

Folgende Gesichtspunkte, die den Preis beeinflussen und nicht nur höhere Qualität, sondern auch höheren Fertigungsaufwand erfordern verdienen Ihre Aufmerksamkeit:

Bei den *Beschlägen* spart fast kein guter Hersteller mehr, weil dies oft der erste Blick auch des Laien ist.

Schauen Sie sich doch einmal die *Materialstärke* der Korpuswände an. Je stärker das Material umso länger können die Schrauben zur Befestigung der Beschläge sein. Tischler/Schreiner würden Plattenmaterial in 19 mm Stärke verwenden und kaum 16 oder gar 13 mm.

Sind die *Rückwände* nur dünnes Hartfasermaterial und noch dazu nur auf den Korpus getackert? Ist es eine beschichtete Spanplatte mit 8 mm Stärke, die im Korpus eingenetet ist?

Ist der *Korpus* nur an der Vorderkante mit einer Dickkante beschichtet oder ringsum? Auch hinten? Sie werden immer wieder an den anderen Kanten billige Klebekanten finden. Das hat mit erhöhtem Feuchtigkeitsschutz zu tun.

Wird der Schrankkorpus standardmäßig *nur in Weiß* angeboten? Das senkt die Lagerhaltungskosten des Produzenten. Aber vielleicht möchten Sie ja, dass bei geöffneten Türen sich auch ein attraktives Bild ergibt.

Wird eine *höhere Arbeitshöhe* nur durch einen höheren Sockel erreicht oder bietet der Unterschrank mehr Stauraum? Sind die Arbeitshöhen zentimetergenau machbar oder nur in größeren Rastermaßen (86/91/96)?

Hat der Unterschrank einen *durchgehenden Oberboden* oder nur vorn und hinten eine Querstrebe? Der Nutzen? Küchenwerkzeug spießt und sperrt nicht im Schubkasten.

#### •Qualität der Beratung

Das merken Sie relativ schnell. In Kapitel habe ich eine Minicheckliste veröffentlicht. Ein Berater, der sich wirklich mental verausgabt und keine Ruhe gibt, bis eine mangelfreie und wirklich kreative Lösung erreicht ist, wird nicht zu einem Verkäuferlohn eines großen Möbelhauses zu bekommen sein. Gute Leute kosten gutes Geld. Und sind es allemal mehrfach wert.

#### •Servicequalität

Zum Service gehören nicht nur anschauliche Perspektiven und die willige Bereitschaft zu Änderungen. Ein perfekter Plan für die Sanitär- und Elektroinstallation ist genauso Pflicht wie das Überprüfen dieser Handwerksleistungen.

Nehmen Sie die endgültige Bemusterung (Farbauswahl) nicht im Möbelhaus vor. Der Verkäufer soll mit den Mustern und alternativen Auswahlmöglichkeiten in Ihr Haus kommen. Dann sehen Sie, wie die Farben tatsächlich wirken. Wie oft habe ich schon erlebt, dass Käufer sich die sechs Töne von Reinweiß bis Magnolie nebeneinander hinlegen lassen. Und dann? Dann vergleicht man Weißton mit Weißton. Besser ist es, Sie vergleichen Weißton mit dem tatsächlichen räumlichen Umfeld. Das macht Sinn und gibt Sicherheit.

Bevorzugen Sie auch einen Anbieter, der angestelltes Montagepersonal hat und sich nicht Fremdfirmen bedient. Auch die Monteure müssen sich mit dem Unternehmen und dem Kunden identifizieren können.

Zum Service gehört nicht nur die Geräteberatung, sondern auch eine Einschulung vor Ort.

Gute Anbieter erweitern auch die Herstellergarantie um eine individuelle Kulanzgarantie.

# Kapitel 11

## Wie Sie den richtigen Küchenpartner finden

Geben Sie dem Berater den *leeren* Grundrissplan. Fragen Sie Ihn nach Ideen. Sagen Sie ihm noch nicht, welche Idee Sie selbst haben. Sie wollen doch mehr als nur einen Handlanger, der Ihre Idee umsetzt.

Wenn der Berater erst einmal wissen will, *was* er planen und welchen Hersteller er verwenden soll, ist das nicht besonders kreativ. Er braucht zunächst ein Produkt, das er dann in den Raum stellt. Das ist üblich und gefällt auch vielen Interessenten. Produktdenker. *Aber: Es geht um Sie! Um Ihre Familie!* Kreativität findet im Kopf statt. Lösungsansätze müssen zuerst aufs Papier. Erst wenn ich ein schlüssiges Konzept mit einem für Sie begeisternden Ergebnis habe, kann ich es für die Visualisierung in den PC geben. Wenn der Planer perspektivisch skizzieren kann, umso besser. Das verkürzt die gemeinsamen Besprechungen.

Die besten Küchenberater, die ich kenne, delegieren die PC-Arbeit und Administration und haben freie Kapazitäten für Sie, den Kunden, den Menschen.

1. Zuerst brauche ich die Lösung
2. Dann suche ich den Hersteller, mit dem das Konzept umsetzbar ist.

Nehmen Sie sich die Zeit für die Fortsetzung des Beratungsgespräches, wenn Ihr Küchenberater

- eine Bedarfsermittlung durchführt
- sich für Ihre familiäre Situation interessiert
- Ihre Kochgewohnheiten hinterfragt
- sich nach baulichen Änderungsmöglichkeiten erkundigt

Ein guter Berater begründet jeweils seine Vorschläge. Statt also zu sagen, „wir könnten das auch so machen“ oder (noch schlimmer) „ich würde das so machen“, sagt der Profi z.B. „wenn wir den Herd rechts von der Arbeitsfläche platzieren, ist das für Sie als Rechtshänder ideal. Sie sind mit Ihrer aktiven Hand sofort am Herd. Macht das Sinn für Sie?“

Diesen Berater wünsche ich Ihnen von Herzen.

## **Kapitel 12**

### **Sinnvolle Preisvergleiche**

Das Preisthema hat mich ein ganzes Leben begleitet. Aber was ist ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis? Wir unterscheiden am besten zwischen den

- realen Werten
- ideellen Werten

Reale Werte misst man einfach am Produkt und am Preis. Das ist beispielsweise bei Elektrogeräten gut möglich. Hersteller und Gerätetyp definieren das Produkt eindeutig. Da können Sie den Preis konkret vergleichen. Beachten Sie aber bitte versteckte Zusatzkosten wie Lieferung und Geräteeinbau. Wenn Sie Geräte nicht über den Küchenlieferanten beziehen, bezahlen Sie gewöhnlich die Einbaukosten extra. Möglicherweise weigert sich der Küchenanbieter sogar wegen der Gewährleistungsansprüche. Beachten Sie auch mögliche Gratisleistungen – eine verlängerte Garantie etwa.

Falls eine Arbeitsplatte aus Granit beabsichtigt ist, lohnt ein Preisvergleich mit dem Angebot eines Steinmetzes. Beachten sie aber bitte, dass die Bearbeitungen der Platten identisch sind. Und aufgepasst: Manchmal wird die Küche plötzlich teurer, wenn diese ohne Arbeitsplatte bestellt wird.

Sollten Sie mit den neuen Einsichten und den Hinweisen aus diesem Buch Ihre Traumküche schon selbst geplant und skizziert haben, ist ein Preisvergleich durchaus möglich. Die Anbieter bieten dann ja Ihre konkrete Planung an. Aber erschrecken Sie nicht. Oft genug werden Sie hören: „Das geht so nicht“, „Hat der Hersteller nicht im Programm“ usw. Macht nichts. Sie werden einen Küchenpartner mit einem Hersteller finden, der das kann, was Sie wollen.

Ihr Küchenplaner wird durch Ihren eigenen Entwurf ebenfalls neue Erkenntnisse gewinnen. Das ist zwar nicht Ihre Aufgabe, gibt Ihnen aber ein sehr gutes Gefühl und könnte sich durchaus positiv auf die Preisverhandlung auswirken.

Bleiben die Qualitätsunterschiede. Wirklich „schlechte Küchen“ gibt es kaum noch und sind nur noch im billigsten Preissegment vertreten. Die Hersteller und ihre Händler versuchen verständlicherweise, die Vorteile ihrer Produkte in den Vordergrund zu rücken. Achten Sie darauf, ob es sich um für Sie wertvolle Vorteile handelt.

Ein Beispiel: Ich kenne einen Hersteller, der am Korpus der Hängeschränke Dichtprofile angebracht hat. Argument: Die Türen schließen leiser und die Hängeschränke sind staubdicht. Zum ersten Argument: Fast alle guten Hersteller benutzen selbstschließende Beschläge, die die Türen leise schließen lassen. Zum zweiten Argument: Zieht es in einem geschlossenen Schrank? Weder mit noch ohne Dichtungsprofil. Wenn Staub in den Schrank gelangt, geschieht dies beim täglichen Öffnen und Schließen der Türen. Nur dann bewegt sich die Luft im Schrank. Hinzu kommt: Das Profil muss auch gereinigt werden. Seien Sie vorsichtig, wenn ein höherer Preis durch Scheinvorteile gerechtfertigt wird.

Angenommen, Sie kommen selbst zu keinem konkreten Plan, dann wird der Preisvergleich schwieriger. Voraussichtlich werden Sie verschiedene Entwürfe der Anbieter bekommen. Und jetzt müsste man Äpfel mit Birnen vergleichen. Für eine wirklich professionelle Beratung und Planung können Sie wirklich ein paar Euro mehr ausgeben. Da kommen ideelle Werte ins Spiel. Mehr Lebensqualität, mehr Vergnügen, mehr dauerhafter Nutzen. Diese Werte kann man oft gar nicht in Euro aufwiegen. Ein guter Arbeiter sollte auch seinen Lohn wert sein.

Lassen Sie sich Referenzen geben, die belegen, dass der Anbieter auch nach dem Kauf noch immer für Sie da ist und an Ihnen interessiert ist.

Das sieht natürlich ganz anders aus, wenn Sie mit einer Standardlösung zufrieden sind und der Preis die Hauptrolle spielt. Aber da brauchen Sie diese Lektüre sowieso nicht.

Preisersparnis durch sinnvolle Planung, Verzicht auf unnötige „Umsatzbringer“ und Konzentration auf das Wesentliche, da kann es um mehrere Tausend Euro gehen und wurde hier auch schon besprochen.

## **Kapitel 13**

# **Wenn Sie zu keinem befriedigenden Ergebnis kommen**

Ich hoffe doch sehr, dass Ihnen dieses Buch neue Perspektiven für Ihr künftiges Leben in neu gestalteten Räumen eröffnet haben. Oft befindet man sich in einem Denkkreis, aus dem man nicht so richtig herauskommt. Sollten Sie zu keinem für Sie befriedigenden Ergebnis gekommen sein, biete ich Ihnen folgendes an:

Sie schicken mir eine formlose Checkliste und den Grundriss des ganzen Geschoßes per Mail zu. Dieser Erstkontakt ist für Sie honorarfrei. Sollten Ihnen meine Ideen und Kommentare gefallen, reden wir über einen Planungsauftrag. Dieser ist heutzutage mit Videokonferenz einfach, bequem und effektiv.

Genauso gut können Sie mir auch einen bestehenden Küchenplan schicken und ich weise Sie auf noch vorhandene Mängel hin.

Kontakt über [wv@sestosenso.at](mailto:wv@sestosenso.at)

Abschließend möchte ich Ihnen durch einen Aufsatz aus dem Jahre 1994 zeigen, wie zeitlos meine Philosophie ist. Sie kann deshalb auch mühelos dem Zeitgeist folgen, ohne den Prinzipien untreu zu werden. Natürlich ist mir bewusst, dass sich das familiäre Rollenbild und -verständnis geändert hat. Die gedankliche Anpassung dürfte dem Leser nicht schwerfallen.

## Meine Küchenphilosophie

Aufsatz vom Juli 1994

Anno 1926, in einer Zeit der Wohnungsnot und kargen Kost hat die Wienerin Margarete Schütte-Lihotzky, eine berühmte Architektin die Frage aufgeworfen: "Wie kann man durch richtigen Wohnungsbau der Frau Arbeit ersparen?" Sie erfand die Einbauküche. Was dabei herauskam, war 1,90 breit und 3,44 Meter lang. Die Einzelzelle als perfekter Arbeitsplatz für jemanden, der eine ungeliebte Tätigkeit schnell und möglichst mühelos hinter sich bringen will.

Im Laufe der Jahre wurden die Küchen zwar größer, und man besann sich wieder auf wünschenswerte familiäre Kommunikation. Doch prinzipiell hat sich an der Einbauküchenplanung wenig geändert: sie wurde länger, bekam eine L- oder U-Form. Nach wie vor steht die Köchin mit dem Gesicht zur Wand vor zu geringen 60 cm Arbeitstiefe. Früher stellte man unartige Kinder zum Büßen an die Wand, ganz böse mussten in der Ecke stehen. Dort sieht man häufig Herd oder Spüle. Deshalb spreche ich bei der immer noch üblichen Küchenplanung von „Sklavenarbeitsplätzen“. Familienmitglieder oder Gäste, die die Küche betreten, fallen der Köchin buchstäblich in den Rücken. Der Designer Otl Aicher bezeichnete in den Siebzigern diese Entwicklung als "Indiz für eine schikanöse Männerwelt".

Warum kochen die meisten Küchenplaner selbst nicht? Nur wer weiß, wie man mit Lust und Laune feine Gerichte zaubert, kann mit seinen innenarchitektonischen Fähigkeiten wirklich neue, kreative Wege gehen. „Chefarbeitsplatz“ statt „Sklavenarbeitsplatz“, heißt die Devise. Wie meine Erfahrung zeigt, begeistert das eben nicht nur die kochende Männerwelt, sondern gerade die Dame des Hauses, die von der Haushälterin zur Gastgeberin und Managerin eines Haushalts avanciert und den Bedienstetenstatus verlässt.

Die Industrie demonstriert bereits erfreuliche Versuche, die in den diversen Ausstellungen gezeigt werden. Bedauerlicherweise sind jedoch gezeigte Kochinsellösungen, die frei im Raum stehen meistens mangelhafte Kompromisse. Die Arbeitsflächen links und rechts des Kochfeldes sind häufig zu knapp bemessen, was auf Kosten der Arbeitsfreude geht. Und wer wendet sich schon gerne vom Herd ab, wenn es gerade brutzelt, um erforderliche Nebenarbeiten notgedrungener Weise auf der anderen Küchenseite zu erledigen?

Schon in den Siebzigern begann ich, mich nicht primär um die Frage zu kümmern, was es denn *gibt*. Mich interessiert, was der Mensch *braucht*. Die Industrie verkauft erfolgreich neue Ideen, deren Nutzen ich stark anzweifle. Als Beispiel sei die immer noch beliebte Eckspüle genannt. Wie kann man eine Frau nur in die Ecke stellen!? Außerdem: Eine zweite Person kann Spüle und/oder Abfallsammler nicht nutzen („lass mich mal kurz ran“). Die Ecke ist kein „Wohlfühlplatz“, ganz zu schweigen von der Stauraumverschwendung.

Beobachtet man einen Barkeeper an seinem „Chefarbeitsplatz“, kann man eine Menge nützlicher Anregungen für die Küchenplanung erhalten. Die Wand ist in der

Regel gut mit Schränken und Regalen bestückt (Abstellflächen), aber der Keeper arbeitet dort nicht! Er bedient sich dort nur. Er arbeitet konsequent mit Blick zum Raum. Natürlich schaut man bei der Arbeit auf die Arbeitsfläche, aber der freie Blickwinkel sorgt für deutlich mehr Wohlbefinden. Aus diesem Beispiel lernt man auch, dass es höchst sinnvoll ist, Abstellflächen und Arbeitsflächen zu trennen. Die übliche Kombination aus Arbeits- und Abstellfläche macht niemanden wirklich glücklich.

Die räumlichen Gegebenheiten setzten naturgemäß Grenzen. Hunderte von Kunden waren jedoch erstaunt, welche Ideen machbar sind. Wie oft hörte ich schon von Kunden, dass sie gerne den Backofen und den Geschirrspüler in Bedienhöhe hätten, aber dass das bei ihnen „leider nicht geht“. Und dann ging es doch! Einige Beispiele folgen später.

*Einer Küche, in der man nur Kochen und Essen kann, fehlt es an Menschlichkeit: Man muss leben!*

©1994 by Werner Vetter