

Schwämme und Lappen, Hand- und Maschinenspülmittel, Müllsäcke und Geschirrtücher.

Unmittelbar zwischen Koch- und Spülbereich sollte die Zone **Vorbereiten** liegen. Hier befinden sich alle Küchenhelfer, darunter auch offene und häufig verwendete Lebensmittel. Damit das Vorbereiten leicht von der Hand geht, sollten folgende Gegenstände in unmittelbarer Reichweite sein:

- › Arbeitsbesteck und -schüsseln
- › Küchenhelfer
- › Elektrokleingeräte
- › Schneidbretter
- › Essig, Öl, Gewürze
- › Küchenwaage

Zwischen Spüle und Herd befindet sich die Hauptarbeitsfläche. Sie sollte ausreichend breit und zudem gut ausgeleuchtet sein. Ihre Mindestbreite liegt bei 90 Zentimetern, angenehmer sind 120 Zentimeter oder mehr. Gut organisierte Auszüge im Unterschrank erleichtern den Zugriff auf benötigte Utensilien.

Herzstück der Küche ist die Kochstelle. In die Zone **Kochen/Backen** gehören außerdem Dunstabzug und Backofen sowie – falls vorhanden – Dampfgarer und Mikrowelle. Hinzu kommen Kochgeschirr und Kochbesteck, Bleche, Roste und Topflappen.

Neben Herd beziehungsweise Backofen und autarker Kochstelle sollten unbedingt freie Flächen geplant werden – rechts mindestens 30 Zentimeter Abstellfläche, links mindestens 60, besser 90 Zentimeter Arbeitsfläche.

Küchenvarianten

Die Küchenzonen lassen sich unterschiedlich kombinieren. Welche Variante die beste ist, hängt – neben persönlichen Vorlieben – von Größe und Grundriss der Küche, der Position von Tür und Fenster(n) sowie der Lage der Elektro- und Wasseranschlüsse ab.

Grundsätzlich sind folgende Varianten üblich:

- › **Einzeilige Küche:** Bei einer Zeilenküche sind Möbel und Elektrogeräte nebeneinander in einer Reihe angeordnet. Eine Küchenzeile ist meist zwischen 1,80 und 2,90 Meter lang und eignet sich vor allem für kleine Wohnungen und Appartements mit nur einer freien Stellwand.

Grundriss und Geschmack entscheiden

Welche Küche darf's sein?

Aktuell haben 50,1 Millionen Deutsche über 14 Jahre eine Einbauküche in ihrem Haushalt. Das Konzept hat sich jahrzehntelang bewährt – ist aber nicht alternativlos: In letzter Zeit erfreuen sich sogenannte Modulküchen wachsender Beliebtheit. Wie der Name bereits sagt, handelt es sich dabei um einzelne Elemente, die sich auf verschiedene Weise kombinieren lassen. Beide Küchenarten haben Vor- und Nachteile.

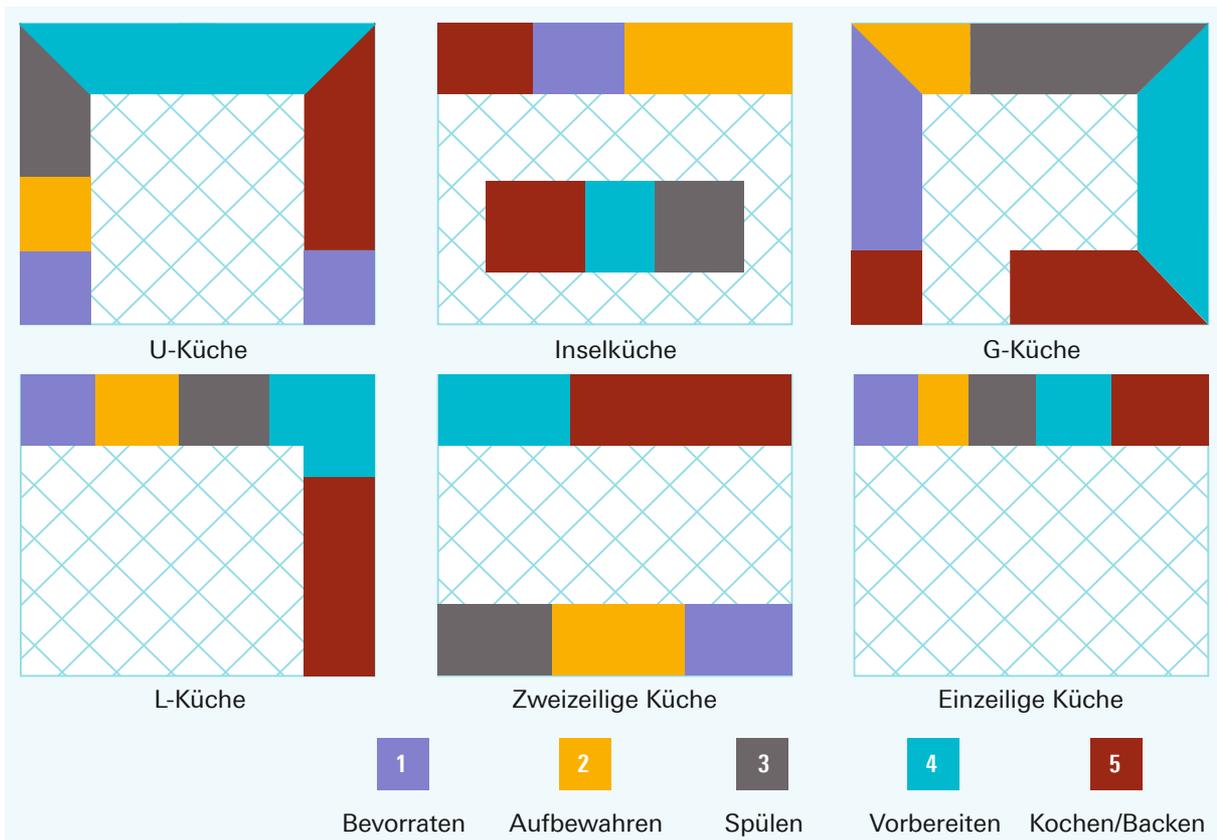
› **Einbauküche:** Sie besteht klassischerweise aus Unter-, Ober- und Hochschränken, Spüle, Arbeitsflächen sowie Herd oder Backofen, Kühlschrank und Geschirrspüler. Ihr größter Vorteil – eine Einbauküche lässt sich individuell an räumliche Gegebenheiten anpassen – ist gleichzeitig ein Nachteil: Eine einmal installierte Einbauküche lässt sich, wenn überhaupt, nur mit erheblichem Aufwand an einen anderen Raum anpassen. Professionelle Planung vorausgesetzt, nutzt eine Einbauküche den zur Verfügung stehenden Raum optimal aus. Die sinnvolle Anordnung einzelner Elemente beziehungsweise ganzer Bereiche ermöglicht zügiges und effizientes Arbeiten. Zum Einbau ist in den meisten Fällen ein professioneller Monteur zwingend erforderlich.

› **Modulküche:** Eine Modulküche besteht aus einzelnen Möbeln und Geräten, die sich im Baukastensystem kombinieren lassen. Das macht sie unschlagbar flexibel. Wer mit einer Modulküche umzieht, stellt die einzelnen Elemente einfach so wieder auf, wie es den neuen Gegebenheiten am besten entspricht. Nachteil: Modulküchen nutzen den vorhande-

nen Raum – beispielsweise Ecken und hohe Wände – niemals optimal aus und verschwenden häufig eine Menge Platz.

Je nach Größe und Lage einer Küche im Wohnraum lassen sich weitere Unterscheidungen treffen:

- › **Offene Küche:** Offene Küchen sind in den Wohnraum integriert. Sie wirken einladend und ermöglichen ein unkompliziertes Kommunizieren. Nachteil: Im Wohnbereich können sich Küchendunst, Gerüche und Geräusche unangenehm bemerkbar machen.
- › **Wohnküche:** Ist eine Küche räumlich vom Rest der Wohnung getrennt und verfügt auch über genügend Platz für mehrere Menschen, lässt sie sich als Wohnküche bezeichnen.
- › **Küchenzeile:** Sind Ober- und Unterschränke, Arbeitsplatte sowie Backofen/Herd und Spülmaschine nebeneinander an einer Wand aufgereiht, ist von einer Küchenzeile die Rede. Sie ist ideal für kleine Wohnungen, da sie den vorhandenen Raum optimal nutzt.
- › **Pantryküche:** Häufig auch als Miniküche bezeichnet, ist eine Pantryküche meist nicht breiter als 1,20 Meter. Sie verfügt in der Regel nur über Spüle, Kochstelle und Kühlschrank. Pantryküchen kommen in Single-Appartements, Ferienwohnungen, auf Booten und in Wohnmobilen zum Einsatz.



Die benötigten Anschlüsse vorausgesetzt, lassen sich die Funktionsbereiche in allen Küchengrößen und -varianten realisieren – für effizientes Arbeiten werden sie jeweils unterschiedlich angeordnet.

- › Zweizeilige Küche:** Um zwei gegenüberliegende Küchenzeilen unterzubringen, sollte der Raum mindestens 2,40 Meter breit sein. Bei dieser Variante lassen sich verschiedene Zonen planmäßig kombinieren, zum Beispiel Spülen und Kochen/Backen auf der einen, Aufbewahren und Bevorraten auf der anderen Seite – samt Abstell- und Arbeitsflächen.
- › L-Küche:** Bei dieser Variante ordnet man die Küchenzonen entlang zweier rechtwinklig aneinander grenzender Wände an. Da sich Nutzer hier auf relativ kleinem Raum bewegen, gelten L-Küchen als besonders ergonomisch. Außerdem lässt sich darin oft ein Essplatz integrieren. Damit wenigstens ein kleinerer Tisch samt Stühlen Platz hat, sollten weder Länge noch Breite des Grundrisses 3,00 Meter unterschreiten.
- › U-Küche:** Eine ausreichend große Grundfläche vorausgesetzt, bietet sich eine U-Küche für großzügige Wohnküchen an. Zwei mit Schränken verbundene Küchenzeilen erlauben es zudem,

zusätzlichen Stauraum zu schaffen oder etwa die Zonen Spülen oder Vorbereiten platzsparend in die Ecken zu verlegen.

- ▶ **G-Küche:** Eine G-Küche – oft auch als Halbinselküche bezeichnet – ist eine U-Küche mit sich anschließender Sitzgelegenheit. Soll die Küche in den Wohnbereich integriert werden, lässt sich die Sitzgelegenheit als Raumteiler planen.
- ▶ **Inselküche:** Ergänzend zu einer Küchenzeile oder einer L-Küche lässt sich eine frei stehende Kücheninsel mit quadratischer, rechteckiger, kreisförmiger oder ovaler Grundfläche planen. Die Küche sollte dafür möglichst quadratisch und mindestens 16 Quadratmeter groß sein. In die Insel lassen sich eine oder mehrere Küchenzonen verlagern, zum Beispiel Kochen/Backen und/oder Spülen.

Stauraum

Stauraum kann man nie genug haben – was liegt also näher, als im Vorfeld jede Menge davon einzuplanen? Was in der Theorie sehr einleuchtend klingt, ist in der Praxis keinesfalls die Regel: Studien zufolge beklagen viele Nutzer nach dem Kauf, dass sie nicht genug Stauraum haben.

Tatsache ist: Je nach Anzahl der Personen im Haushalt sowie individuellen Koch- und Essgewohnheiten sind in einer Küche unterschiedliche Mengen an Vorräten, Geschirr und Utensilien unterzubringen. Auch das Thema Stauraum verlangt nach einer individuellen Planung – von der Entscheidung für die richtige Küchenvariante bis zur Auswahl der Küchenschränke.

Mithilfe von praktischen Küchenschränken und Ausstattungen lässt sich das Potenzial an Stauraum ausschöpfen. Dafür stehen Küchenplanern zahlreiche Möglichkeiten zur Verfügung. Hier eine Auswahl bewährter Ideen:

- ▶ **Tiefe Auszüge:** Auszüge, die sich komplett herausziehen lassen (Vollauszüge), nutzen die gesamte Schranktiefe aus.
- ▶ **Breite Auszüge:** Anstelle zwei schmaler Auszüge bietet ein einzelner breiter Auszug mehr Platz und ist in der Lage, auch größere Gegenstände zu fassen.
- ▶ **Hohe Seitenwände:** Auszüge mit hohen und geschlossenen Seitenwänden nutzen den verfügbaren Raum deutlich besser als Auszüge mit eher niedrigen Seitenwänden und Relingstab – einer mehr angedeuteten horizontalen Begrenzung.



Für Ordnungsliebhaber

Eine interessante Möglichkeit für Küchennutzer, die allergisch auf vollgestellte Arbeitsflächen reagieren, sind Kleingeräte und Utensilien, die sich platzsparend einbauen lassen. So bietet Hersteller Ritter sowohl Toaster als auch Allerschneider und Pürierstab zum Einbau in eine Schublade an – und hat darüber hinaus Einbausysteme für Brottopf und Küchenwaage sowie einen in den unteren Sockel einbaubaren Sauger im Programm.

Quelle: ritterwerk.de