

# WIR REDEN KÜCHEN- TACHELES!

Wie hat Staub in der Küche keine Chance? Weshalb sollten Sie sich eine offene Küche gut überlegen? Und warum sind offene Regale gar nicht so toll, wie sie aussehen? Katrin Täubig verrät es.



## FÄHRTENSUCHE

Wer kleine Kinder hat, kann ein Lied davon singen: Egal ob Spiegel, Fenster oder Küchenschränke, überall finden sich Fingerabdrücke. Die Fronten „Velluto“ verfügen über Anti-Fingerprint-Eigenschaften und machen Patsche-Hand-Abdrücke beinahe unsichtbar. *Nolte*



## BEISEITE LEGEN

Sie wollen ein Fenster vor dem Spül-Platz, aber der Wasserhahn stört beim Fensteröffnen? Die Edelstahlarmatur „Steel Expert Compact Window“ können Sie aus ihrer Halterung nehmen, wenn Sie das Fenster öffnen. *epr/Villeroy & Boch*



## NISCHEN-TETRIS

In kleinen Küchen wird der Platz schnell knapp. Der Hersteller hat den Leerstand links und rechts neben der Dunstabzugshaube ausgenutzt. Hier entsteht eine Ablagefläche für Essig, Öl und Gewürze. *Schmidt*



#### ALL EYES ON ME

Ein Deckengebläse muss nicht unauffällig versteckt werden, sondern kann ein stylischer Blickfang sein. Das Modell gibt es – neben der Edelstahlausführung – in den Farben Mattweiß oder Schwarz und kann bei Bedarf lackiert oder foliert werden. *Miele*

#### Kann ich eine Küche im Schnelldurchlauf planen?

Nichts ist ärgerlicher als eine teure Küche, die am Ende völlig an den eigenen Bedürfnissen vorbeigeht. Überlegen Sie: Für wie viele Leute kochen Sie? Haben Sie kleine Kinder, die in der Küche mithelfen wollen? Ein neues Sofa oder einen Schrank tauschen Sie schnell aus. Liegen Sie mit der Küche daneben, wird es teuer.

#### Sollte ich mich an Trends orientieren?

Wer das tut, plant häufig zweimal. Es ist der falsche Ansatz, eine Industrial-Küche zu wollen, nur weil Sie die überall auf Pinterest sehen. Manche Trends werden einem als „der neue heiße Scheiß“ verkauft, gehen aber völlig an einem guten Küchenalltag vorbei.

#### Wie finde ich raus, was zu meinem Alltag passt?

Setzen Sie sich für eine Stunde hin und spielen Sie Ihre Woche im Kopf durch. Wie sieht Ihr Küchenalltag aus? Von wo nach wo laufen Sie? Wo haben Sie was verstaut? Sind Sie morgens der Müsli-Fan, der alles nur aus dem Schrank nimmt? Schieben Sie mittags nur eine Pizza in den Ofen? Nicht nur das „Was“ spielt eine Rolle, sondern auch das „Wer“. Sind Sie allein in der Küche? Oder sind alle auf einmal im Raum und kommen sich in die Quere? Wenn Sie Ihren jetzigen Küchenablauf hinterfragen, können Sie die Erkenntnisse in die Planung Ihrer neuen Küche miteinbeziehen.

#### Was sind die häufigsten Fehler?

Völlig unpraktische Laufwege. Ich habe eine Freundin, deren Spüle ist an einem Ende der Küche und der Geschirrspüler am anderen. Will sie das Geschirr kurz abbrausen und danach in die Geschirrspülmaschine packen, muss sie es quer durch die Küche schleppen. Ein weiterer superhäufiger Fehler ist eine



**KATRIN TÄUBIG ...**

... ist Einrichtungsexpertin und Autorin. Zusätzlich bietet sie Online-Kurse und Workshops rund um das Thema Interior Design an.

zu klein geplante Arbeitsfläche. Vor allem rechts und links vom Herd. Sie möchte ja mal den Topf vom Herd beiseiteschieben. 60 Zentimeter Arbeitsplatte sind das Minimum.

#### Was stört Sie noch?

Oft sehe ich völlig falsch angebrachte Stromauslässe. Überlegen Sie: Wo benutzen Sie den Mixer oder Pürrierstab? Wo stehen später Kaffeemaschine oder Wasserkocher? Genau dort brauchen Sie Steckdosen. Und wenn Sie denken: Zehn Steckdosen brauche ich nie! Im Zweifel schon, vor allem wenn Sie häufig aufwendige Gerichte kochen.

#### Wer eine Küche plant, kommt an den drei Funktionsbereichen nicht vorbei.

Der erste Bereich umfasst das Kühlen und Vorbereiten. Also den Kühl- und Gefrierschrank und die Fläche, wo Sie Gemüse schnippeln. Zum zweiten Funktionsbereich gehört alles, was Kochen, Backen und Braten angeht. Demnach das Kochfeld und der Backofen. Im dritten Bereich – Abfall und Spülen – stehen der Geschirrspüler, das Spülbecken und der Mülleimer. Im besten Fall sind die drei Bereiche in einer Art Dreieck angeordnet und vor allem zwischen „Kühlen und Vorbereiten“ und „Abfall und Spülen“ ist kein großer Abstand. Wenn Sie Karotten schälen, können Sie die Schale gleich in den Abfall werfen.



**Wie groß muss eine Küche sein?**

Bei einer Küche als separatem Raum sind zehn Quadratmeter das Minimum. Eine offene Küche kann nur aus einer vier Meter langen Küchenzeile bestehen, dafür reichen zehn bis zwölf Quadratmeter. Ich empfehle aber eher 15 Quadratmeter. Meiner Meinung nach lebt eine offene Küche von einer Kücheninsel und genügend Raum, um sich bewegen zu können. Habe ich den nicht, kann ich auf eine Halbinsel zurückgreifen.

**Eine offene Küche eignet sich also nicht für jeden?**

Wenn Kochen und Essen für Sie ein Event ist, wenn Sie viel Familie und Gäste haben, mit denen Sie zusammen kochen, quatschen und ein Glas Wein trinken, ist das super. Was Sie aber nicht vergessen dürfen, sind die Geräusche. Einer sitzt auf dem Sofa, will Fernsehen und Sie holen den Pürierstab raus und pürieren Suppe. Fernsehen ist dann nicht mehr. Ein Kühlschrank oder Geschirrspüler kann flüsterleise sein, aber wenn der anspringt oder Wasser abpumpt, hören Sie das.

**Außerdem, was ist mit Gerüchen?**

Bei einer offenen Küche kommt man in den Wohnbereich und denkt: Oh! Gab's gestern Fisch? Für manche ist das ein Deal-Breaker. Bei einer geschlossenen Küche reiße ich das Fenster auf und nach zehn Minuten ist alles abgezogen, ohne dass es im Wohnzimmer klappernd kalt wird.

**Kann da eine Ablufthaube was reißen?**

Bedingt. Eine Ablufthaube ist immer besser als eine Umluft- haube. Erstere zieht die Luft raus ins Freie und nicht nur

durch einen Filter. Aber ansonsten: Essen riecht! Da müssen wir uns nichts vormachen. Backe ich Waffeln, ist das toll. Bra- te ich Fisch, eher nicht.

**Was mich an einer offenen Küche stört: Will ich vom Sofa meinen Abwasch angucken?**

Das finde ich denkbar unattraktiv. So ein ungemachter Ab- wasch stresst unterbewusst total. Ich sitze entspannt auf dem Sofa und aus dem Augenwinkel sehe ich einen Berg mit Abwasch, der sich auftürmt wie ein Mahnmal. Dann sitze ich nicht mehr so entspannt.

**Wie schaffe ich bei einer offenen Küche eine Trennung zwischen Essen, Kochen und Wohnen?**

Über eine Kücheninsel oder eine Schiebetür. Auch über Bo- denbelag und Wandfarbe können Sie eine Trennung schaf- fen. Ein Beispiel: Die Küche ist cremeweiß und hat einen Fliesenboden und dort, wo Couch und Esstisch stehen, liegt Holzboden. Das signalisiert dem Auge: Hier fängt ein ande- rer Wohnbereich an! Was ich persönlich sehr charmant finde, sind Pendelleuchten über der Insel. Die grenzen Kochen und Wohnen optisch ab.

**Sie kennen es vielleicht: Der eine Partner ist 1,60 Meter groß und der andere 1,82 Meter.**

Eine höhenverstellbare Arbeitsplatte ist hier praktisch. In der Arbeitsplatte ist ein Motor verbaut, der die Platte hoch und runter fährt. Das ist teuer, lohnt sich aber. Die große Person bekommt keinen krummen Rücken und die kleine Person



**BUCHTIPP**

**Welche Geräte benötigen Sie in der Küche und was ist bloß teurer Schnick- schnack? Wie ordnen Sie Ihre Möbel an, um das meiste aus Ihrer Küche herauszuholen?**



Katrin Täubig verrät in ihrem Buch „Der Kompass für die Küchenplanung“ ihr persönliches Rezept – mit Geling-Garantie – für die Küchenplanung. Der Ratgeber kommt mit passenden Checklisten für mehr Überblick bei der Planung und bietet Platz für persönliche Notizen. Preis: 19 Euro (E-Book), 29 bzw. 39 Euro (Soft- bzw. Hardcover), erhältlich über [www.healinghomedesign.de](http://www.healinghomedesign.de)

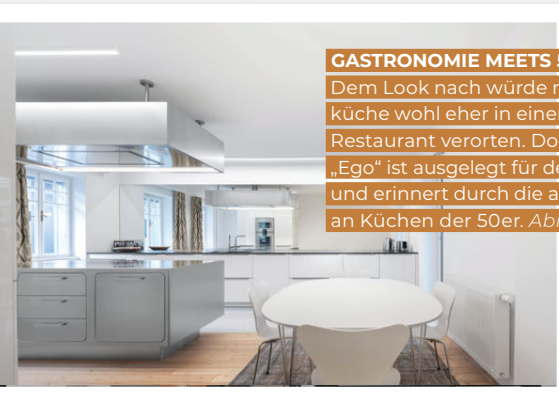


## HÖRTIPP



### Aus dem Küchen-Kästchen geplaudert

Warum ist eine Backup-Kitchen auch etwas für Otto-Normalverbraucher? Warum sollte man bei farbigen Küchen vorsichtig sein? Das erfahren Sie in Folge 37 „Küche planen: So haben Unordnung und Staub keine Chance“. Unseren Podcast „Hurra-wir-bauen“ finden Sie u.a. auf Spotify.



### GASTRONOMIE MEETS 50ER

Dem Look nach würde man diese Edelstahlküche wohl eher in einem noblen Sterne-Restaurant verorten. Doch das Küchenmodell „Ego“ ist ausgelegt für den private Gebrauch und erinnert durch die abgerundeten Formen an Küchen der 50er. *Abimis*



### HART IM NEHMEN

Keramische Fliesen sind besonders robust. Gemüse und Fleisch können Sie auf den Fliesen bedenkenlos schneiden, ohne Kratzer befürchten zu müssen. Selbst heiße Töpfe und Pfannen lassen sich auf dem feuer- und hitzebeständigen Material abstellen. *epr/Tile of Spain/Arklam*

muss nicht auf den Zehenspitzen stehen. Sie können sich auch anders helfen. Mein Mann schneidet auf einem richtig fetten Holzbrett, weil er viel größer ist als ich, und sich dann nicht so weit nach unten beugen muss.

### Haben Sie weitere Tipps für eine rückschonende Küche?

Im Internet gibt es viele Angaben, wie hoch die Küchenarbeitsplatte bei welcher Körpergröße sein sollte. Darauf würde ich mich nicht verlassen. Bei manchen Menschen sind die Beine besonders lang und bei manchen der Oberkörper. Gehen Sie deswegen am besten in ein Küchenstudio, stellen Sie sich vor die Arbeitsplatte und schauen Sie, welche Höhe für Sie passt.

### Was halten Sie von offenen Regalen?

Die werden einem oft mit den Worten verkauft: „Hier können Sie dann hübsch Ihre Kochbücher reinstellen.“ Staub und Fett sind eine ganz fiese Kombi. Wie die Kochbücher nach ein bisschen Kochen und Backen aussehen, will ich mir nicht vorstellen. Wählen Sie lieber geschlossene Schranktüren mit schlichten Fronten. Mein absoluter Top-Tipp: Planen Sie die Oberschränke deckenhoch. Dann müssen Sie auf den Schränken keinen Staub wischen.

### Deckenhohe Schränke sorgen gleichzeitig für Stauraum

Ganz oben kann alles rein, was Sie selten brauchen. Dann ist in den unteren Schränken genügend Platz für das, was Sie täglich nutzen. Apropos: Ich würde alle Unterschränke mit Auszügen

planen. So müssen Sie nicht einen halben Meter in die Schublade reinklettern. Was mir immer wieder auffällt: Platz für Eck-schränke wird oft nicht genutzt, weil es schicker aussieht, wenn in den Ecken keine Türen sind. Da denke ich mir jedes Mal: Wie kann man 60 mal 60 Zentimeter Raum verschenken? Den würde ich lieber für ein Topfkarussell verwenden. *(IV)*

### FÜR RIESEN UND ZWERGE

Die Kochinsel der Küche „k7“ ist höhenverstellbar und lässt sich stufenlos auf eine Höhe zwischen 74 und 114 Zentimeter einstellen. *Team7*

