

KÜCHE geschickt erneuert

Ein reiner Funktionsraum ist die Küche längst nicht mehr. Heute bildet sie oft den Mittelpunkt in der Wohnung – und steht deshalb auch meistens ganz oben auf der Renovierungsliste.

Wohnraum ist gerade in den großen Städten knapp und teuer. In dieser Drei-Zimmer-Eigentumswohnung in München fehlte der vierköpfigen Familie ein Wohnzimmer. Ein Umzug war keine Alternative: Er kostet viel Geld, sofern man in der Stadt überhaupt eine größere, bezahlbare Wohnung findet. Zudem würden auch die Kinder irgendwann ausziehen – und dann wäre für die Eltern wieder genügend Platz vorhanden. Die Lösung: Die renovierte Küche sollte kein reines Koch- und Esszimmer mehr sein, sondern auch eine gute Wohnqualität haben, um das „echte“ Wohnzimmer zu ersetzen. Zudem war die alte, selbst gebaute Kücheneinrichtung mit ihrem offenen Konzept sehr unruhig und insgesamt etwas ungeschickt im Raum platziert.

Individuelle Planung Die Küchenstudios konnten mit einer „Küche von der Stange“ die besonderen Wünsche der Baufamilie nicht erfüllen. Sie suchten nach einer Innenarchitektin und fanden in Anne Prestel nicht nur eine versierte Planerin, sondern auch eine ideale Sparringspartnerin für den kreativen Austausch. Die Familie hatte sich schon recht genaue Gedanken zum neuen Raumkonzept gemacht: Der Esstisch sollte mehr Platz bekommen. Bänke entlang der Wand sollten die Zahl der im

Raum stehenden Stühle minimieren. Die in die Küchenzeile integrierte Arbeitsfläche sollte verkleinert werden, weil der Esstisch genau so gut zum Zubereiten der Speisen genutzt werden kann. Zudem gab es eine Speisekammer, deren Zugang besser in das Raumkonzept integriert werden musste.

Klare Vorgaben Eine schlichte weiße Küche konnte sich die Familie nicht vorstellen. „Sie wünschte sich Farbe und Struktur. Gleichzeitig sollte die Küche Ruhe und Ordnung ausstrahlen“, fasst Innenarchitektin Prestel die Liste der Anforderungen nach dem ersten Gespräch zusammen. „Wenn die Baufamilie schon recht klare Vorstellungen und Wünsche hat, konkrete Anforderungen formuliert und gleichzeitig offen für neue Ideen ist, dann ist das überhaupt nicht einschränkend, sondern eine ideale Ausgangssituation für die Planung.“

Getauscht Als Hauptidee schlug die Innenarchitektin eine Ump Platzierung der Küchenzeile vor: von der einen, auf die andere Längsseite. Wasserleitungen lagen schon dort, nur die Elektrik musste neu verlegt werden. Der Vorteil: Am neuen Platz ließ sich die Tür zur Speisekammer quasi unsichtbar in die Küchenzeile integrieren. Links befindet sich der Zugang zur Kammer, rechts stehen Kühl- und Gefrierschrank. Dazwischen befindet sich die gesamte Küchenarbeitsfläche inklusive der Ober- und Unterschränke. Den Küchengrundriss sehen Sie auf der nächsten Seite. Gegenüber der Küchenzeile bleibt ausreichend Platz für den Esstisch samt einer Sitzbank und einer Art Sofabank. Diese Bank ist gepolstert und dient als Sofa-Ersatz: Hier kann man sich zum Lesen hinsetzen oder im Liegen entspannen. Unter der Sitzfläche gibt es tiefe Schubladen – jede Menge Stauraum für Küchengeräte und

UNSICHTBAR Hinter den Lamellen versteckt sich die Tür zur Speisekammer. Wenn möglich, sollten Sie so eine Wunderkammer unbedingt einplanen. In der Küche benötigen Sie damit viel weniger Stauraum für Lebensmittel.

-utensilien, die nicht so oft gebraucht werden. Neben der Sitzbank steht ein Hochschrank. Hier findet, hinter einer Tür verborgen, die Espressomaschine ihren Platz, und es wird weiterer Stauraum geschaffen. Um keinen Platz zu verschenken, wurde die Höhe der Schubkästen exakt an die Gläser der umfangreichen Gewürzsammlung angepasst. Der relativ flache Backofen erlaubt den Einbau eines weiteren hohen Schubkastens für Töpfe und Pfannen. Bei kleinen Räumen mit hohen Altbaudecken bietet es sich an, die verbleibende Raumhöhe zwischen Oberschränken und Decke mit passgenau gefertigten Einbauschränken zu nutzen. Darin finden sich die Dinge wieder, die man fast nie braucht.

Im Detail Der alte Nadelholz-Dielenboden wurde abgeschliffen und neu versiegelt. Als Hauptmaterial für die Küche entschied man sich für Eiche – optisch und →



VIELSEITIG Der Esstisch hat zwei Bänke – eine davon sogar in Sofa-Qualität. Der Einbau entlang der Wände spart Platz und die Schubkästen halten sehr Stauraum bereit.



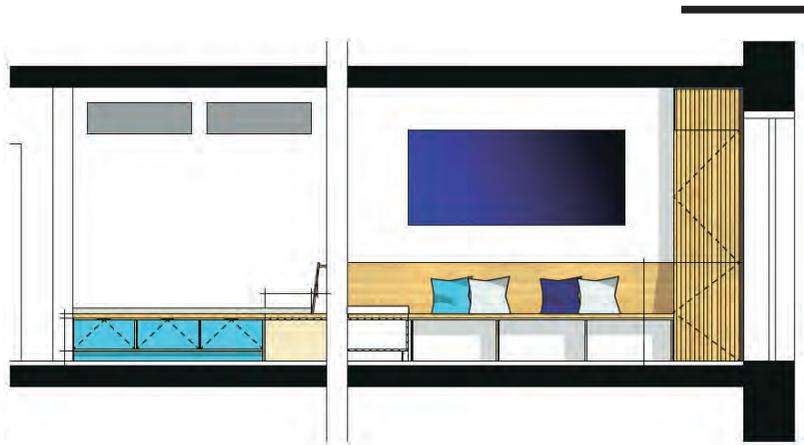
AUFGERÄUMT In der Drei-Zimmer-Wohnung fehlte der vierköpfigen Familie das Wohnzimmer. Die neue Küche bietet abseits der Mahlzeiten jetzt eine deutlich höhere Aufenthaltsqualität.



VERSTECKT Eine hochwertige Espressomaschine macht was her. Kaffeemühle, Tamper und Klopffox sind allerdings oft nicht so schick – eine gute Idee, alles hinter einer Tür zu platzieren.

farblich ein wohltuender, beruhigender Kontrast zum lebhaften Boden. Die Seiten der Unter- und Oberschränke sind sichtbar und für die Schubladen wurden hier Griffmulden eingefräst.

Mut zur Farbe Viele Küchen haben schlichte weiße Fronten. Damit macht man zwar nichts falsch, aber gut aufeinander abgestimmte Farben können einem Raum noch mehr Tiefe geben. In diesem Fall gibt es zwei Fronten, die keine glatte Oberfläche, sondern eine Lamellenstruktur haben – eine gelungene Abwechslung in Struktur und Farbe. Insgesamt vereint die neue Wohnküche Form und Funktion auf gekonnte Art und Weise: Sie ist das neue Herzstück des Familienlebens und passt gut zur Persönlichkeit ihrer Nutzer. Trauen Sie sich und geben Sie auch Ihrer Küche eine eigene Note.



Das kleine 1x1 der Küchenplanung

Form follows Function: Der Designgrundsatz gilt insbesondere für die Küche, denn hier spielt die Ergonomie eine große Rolle.

• **Arbeitshöhe** Ein schwieriges Thema bei Personen mit deutlichem Größenunterschied, denn Schneiden und Kneten auf der Arbeitsplatte sollte für alle schmerzfrei möglich sein. Bis vor kurzem lag die Standardhöhe bei 86, mittlerweile meistens bei über 90 Zentimeter. Die ideale Arbeitshöhe findet sich, wenn Sie von der Ellbogenhöhe 10–15 Zentimeter abziehen. Tipp: Mit einem Reststück der Arbeitsplatte als Auflage können Sie rund drei bis vier Zentimeter fehlende Arbeitshöhe ausgleichen.

• **Küchendreieck** Je nach Küchenform – ein- oder zweizeilig, mit Kücheninsel, L- oder U-Form – kommt es darauf an, sich nicht gegenseitig auf den Füßen zu stehen. Zwischen Kühlschrank, Spüle und Herd spielen sich die meisten Arbeiten in der Küche ab. Liegen diese drei Stationen ungefähr 1,50 Meter auseinander, gibt es ausreichend Platz, um auch zu zweit arbeiten zu können. Die Laufwege sind trotzdem kurz. Spüle und Herd sollten sich nicht gegenseitig blockieren, denn hier verbringen wir rund 60 Prozent der Küchenarbeitszeit.

• **Arbeitsfläche** Massivholz, Naturstein oder HPL-Beschichtung (High Pressure Laminate): Alle Materialien haben ihre Vor- und Nachteile. Folglich kommt es sehr auf den persönlichen Geschmack und das Budget an. Die beschichtete Spanplatte ist die preiswerteste und pflegeleichteste Wahl. Mit einer massiven Holzfläche oder Naturstein geben Sie ihrer Küche eine besonders edle Optik.

• **Handtuch** Unbedingt einen Platz zum Trocknen der Handtücher einplanen – sonst hängt es immer über den Griff am Backofen.



VORHER Die alte Küche hatte die Baufamilie selbst gebaut und mehr als 15 Jahre genutzt. Vor allem die bunten Gewürzgläser sollten ein Blickfang auf dem offenen Regal sein. Mit den Jahren hielten die Scharniere nicht mehr und die Schubladen klemmten. Die Küche hat zudem noch eine Funktion als Wohnzimmer, denn das gibt es in der Wohnung der vierköpfige Familie nicht.