

*Küche – Wer viel kocht, kennt so manches Grundrezept. Nicht anders ist es bei der Kreation der optimalen Küche. Man muss seine eigenen Bedürfnisse kennen und gute Zutaten verwenden. Mit diesen Tipps gelingt die neue Küche.*

# Rezept für die Küchenplanung

Wer eine neue Küche möchte, sieht sich vielen Fragen gegenüber. Dazu kommt meist der eine oder andere spezielle Wunsch, damit das Ergebnis mög-

**CHRISTIAN HÄRTEL**  
Fachredaktor Schreinerzeitung

lichst perfekt ist. Eine wichtige Erkenntnis: Fertige Lösungen aus dem Prospekt stören bei der Findung der persönlichen Traumküche. «Wir planen und bauen die Küche exakt so, wie der Kunde sie sich wünscht, denn wir sind an keine Norm gebunden und von jedweden Katalog befreit», sagt Max Kellenberger, Geschäftsinhaber der gleichnamigen Schreinerei. Das fängt schon bei den äusseren Abmessungen an. Es gibt langgewachsene und kleinere Köche, und wenn etwa die Arbeitshöhe nicht passt, wird die Freude über die neue Küche bei der täglichen Zubereitung der Speisen schnell getrübt. Den ergonomischen Aspekten kommen in den letzten Jahren mehr Bedeutung zu. «Wir schauen bei jedem Küchenprojekt, wer die Benutzer sind. Wenn die Köchin und der Koch grossgewachsen sind, dann machen wir die Küche eben etwas höher, damit die Arbeitshöhe passt», erklärt der Experte.

## Möglichst früh anfangen

Bevor der bunte Strauss an Bedürfnissen, Vorlieben für Materialien und Farbwünschen im Entwurf der Traumküche münden, stehen am Anfang der Küchenplanung ganz praktische, handfeste Aspekte: Wo müssen die elektrischen Anschlüsse hin und wo genau die Wasserinstallation? Dazu gehört auch die Leitungsführung für einen Dunstabzug, wenn er im Abluftprinzip be-

trieben werden soll, also nach aussen geleitet wird. Und schliesslich braucht es genügend Licht, was gerade bei den beliebten Kochinseln jemanden erfordert, bei dem die Fäden von Anfang an zusammenlaufen und der all die Disziplinen beherrscht. «Da die Küche bei einem Neubau erst spät montiert wird, werden wir manchmal auch zu spät gerufen. Es ist aber enorm wichtig, dass wir Küchenbauer möglichst früh miteinbezogen werden, damit die Wünsche umgesetzt werden können», sagt Anatol Schmutz, Inhaber der Schreinerei Schmutz. Denn erst wenn der Grundriss der Küche steht, können Installationen richtig ausgeführt werden. Wenn man sich vor Augen hält, wie wichtig die Küche heute als zentraler Ort des Zusammenlebens ist, verwundert es nicht, dass Anatol Schmutz zum Ergebnis kommt: «Im Grunde baut man das Haus um die Küche herum.»

## Meilensteine zur Traumküche

Am Anfang steht der Grundrissplan für die Raumsituation. Und bevor noch Wände geplant werden, die später der offenen Küche im Wohnraum entgegenstehen, muss die Küche mitgedacht werden. «Oft hat der Kunde bereits Ideen vom Grundriss oder ein Bild für die Küche vor dem geistigen Auge. Dann schauen wir zusammen, ob seine Vorstellungen praktikabel sind, die Laufwege stimmen und die Anordnung der wichtigen Elemente wie etwa die Platzierung von Herd und Spülbecken sinnvoll sind», erklärt Thomas Faller, Geschäftsführer der Schreinerei Schwab & Partner AG.

Erst danach geht es darum, welche Materialien und Farben in welcher Stilrichtung die Küche als Zentrum des Lebens ausmachen sollen.



Wenig Platz und trotzdem eine grosse Küche: durch die frühzeitige Planung des Schreiners konnte jeder Winkel dieser Dachwohnung ausgenutzt werden. BILD ANATOL SCHMUTZ/SCHREINEREI SCHMUTZ AG

Wissen um die Eigenschaften aller möglicher Materialien und Erfahrung in der Verarbeitung damit sind äusserst wichtig. «Dass wir bei der Küchengestaltung den Nagel auf den Kopf treffen, merken wir schon dadurch, dass neben der Küche oft der Wunsch nach weiteren durch uns ausgeführten Objekten aufkommt. Oft ist das der Parkettboden, das Badezimmer, der Tisch oder andere Möbel. Mit jeder Arbeit wächst das Vertrauensverhältnis», sagt Faller.

## Kosten nicht unbedingt höher

Obwohl sich viele eine massgeschneiderte Küche vom Schreiner wünschten, würden viele Kochbegeisterte mit einer Küche von der Stange vorlieb nehmen, weil sie denken, eine individuelle Arbeit sei kostspieliger als eine Küche aus dem Katalog. «Dieses gut gepflegte Vorurteil müssen wir immer wieder widerlegen», sagt Kellenberger. Denn für ihn als Schreiner ist es unerheblich, ob etwa ein Schrankelement 70 oder 82 Zentimeter breit ist. «Der Preis ist praktisch gleich», sagt Kellenberger. In der industriellen Fertigung dagegen verursacht ein individuelles Mass oft höhere Kosten. Auch eine Handelsmarge fällt bei Schreiner weg. Sie können sich ganz auf die eigentliche Sache konzentrieren – den Weg zur Traumküche für den Kunden.

## Wichtige Punkte

Stehen Sie kurz vor einem Bauprojekt und wissen noch nicht, wie Ihre neue Küche aussehen soll? Beachten Sie folgende Tipps:

- Beziehen Sie den Küchenbauer möglichst früh in Ihr Projekt ein. Denn: Im Grunde baut man das Haus bzw. die Wohnung um die Küche herum.
- Setzen Sie sich zuallererst mit den praktischen Aspekten auseinander: Wo müssen die elektrischen Anschlüsse hin, wo sind die Wasserinstallationen?
- Überprüfen Sie Ihre eigenen Vorstellungen für die Traumküche hinsichtlich Praktikabilität: Stimmen die Laufwege und die Anordnung der wichtigsten Elemente? Sind Herd und Spülbecken auch wirklich sinnvoll platziert?
- Konzentrieren Sie sich erst dann auf Materialien, Farben und die Stilrichtung, die Ihre neue Küche haben soll.

Weitere Infos und Tipps erhalten Sie auf der Website des Verbands Schweizerischer Schreinermeister und Möbelfabrikanten VSSM unter: [www.schreiner.ch](http://www.schreiner.ch)



Massivholz setzt materialgerechte Konstruktionen voraus. Dabei muss das Design nicht klassisch sein, wie das Beispiel aus aromatisch duftendem Arvenholz zeigt. BILD GIAN GIOVANNOLI/SCHREINEREI SCHWAB & PARTNER AG



Materialien mit haptischen Eindrücken wie Edelstahl und sägeraues Holz verleihen einer Küche das gewisse Etwas. BILD CARLOS MEYER/SCHREINEREI KELLENBERGER AG



Eingetrocknete Kaffeesterne in der Tasse: Schafft der Geschirrspüler diese? BILD MIELE

**Küchentipp – Enzyme: die kennen Sie vermutlich eher aus Ernährungsratgebern. Doch was machen Enzyme im Geschirrspüler? Wir nehmen drei Mythen rund um den Geschirrspüler unter die Lupe.**

## Geschirr vorspülen, ja oder nein?

Von Hand spülen ist umweltfreundlich. Ist das wirklich so? Tatsächlich sind moderne Geschirrspüler sparsamer als das Spülen von Hand. Bei neuen Geräten bewegt sich die Menge Wasser, die für einen Spülgang benötigt wird, zwischen 6 und 10 Litern. Ein Spülbecken umfasst ein Vielfaches dieser Wassermenge. Wird zusätzlich unter fliessendem Wasser gespült, ver-

schwendet man noch mehr Wasser für die Reinigung.

### Mythos 2: Eingetrocknete Speisereste schafft die Maschine nicht

Dieser zweite Mythos hält sich besonders hartnäckig. Vorspülen wird oft verwendet, weil man dem Geschirrspüler nicht zutraut, dass er eingetrocknete Speisereste lösen kann. Doch dies schafft die Ma-

schine dank Enzymen, die in hochwertigen Spül- und auch Waschmitteln zum Einsatz kommen. Sie bauen Eiweisse, Fette und Stärke ab, indem sie diese spalten.

### Mythos 3: Vorspülen beugt Geruchsbildung vor

Ja, klar! Stimmt. Allerdings braucht man nicht abzuwarten, bis die Maschine voll ist. Da der Geschirrspüler

weniger Wasser verbraucht als das Spülen von Hand, kann man die Maschine getrost öfter laufen lassen. Pd

### WEITERE INFOS

Weitere Küchentipps sowie andere Informationen und Rezepte finden Sie unter dem folgenden Link: [www.miele.ch/kuechen-tipps](http://www.miele.ch/kuechen-tipps)