



Dachschrägen erfordern individuelle Lösungen.



Grundriss, Fenster, Türen: Viele Faktoren müssen berücksichtigt werden.

## TEIL 1: Der Küchengrundriss

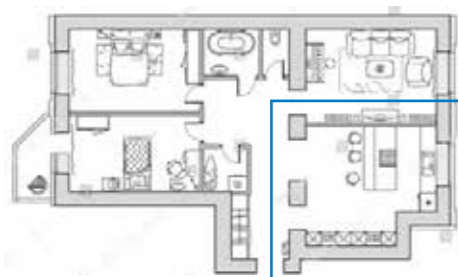
**Wohnküche oder separate Küche? Quadratischer oder schlauchförmiger Raum? Eine neue Küche muss zum bestehenden Grundriss passen – nur dann bereitet sie langfristig Freude.** TEXT – TANJA SEUFERT

Manch einer träumt von einer Inselküche – oder zumindest von einer Küche mit grosszügiger Bartheke, an der sich die Gäste, einen Cocktail in der Hand, mit dem kochenden Gastgeber unterhalten können. Doch passen Erwartungen und Voraussetzungen nicht immer zusammen. In der Küchenplanung ist es wichtig, auf die räumlichen Begebenheiten Rücksicht zu nehmen. Denn nur so entsteht eine Küche, die sich in den Wohnraum einfügt und vor allem praktisch zu «bedienen» ist (siehe Tipp).

Anstelle von klaren Vorstellungen sollten die eigentlichen Bedürfnisse der Bauherrin, des Bauherrn im Vordergrund stehen. Wer zum Beispiel gerne Gäste bewirbt, hat auch andere Möglichkeiten als nur Inselküche oder Bartheke – die je nach Grundriss nicht machbar oder sinnvoll ist. Manchmal reicht es, den Esstisch anders zu platzieren oder in der neuen Küche einen kleinen Klappstisch einzuplanen (der sich auch als zusätzliche Ablagefläche nutzen lässt).

### SEPARATER RAUM ODER WOHNKÜCHE

Ist die Küche ein eigener Raum? Eine separate Küche (mit oder ohne Platz für einen Esstisch) ist vor allem in Altbauten zu finden. Die Vorteile: Wer ein scharfes Curry oder ein Fondue macht, verteilt den Duft nicht schon beim Kochen durchs ganze Haus. Zudem lässt sich das Küchendesign unabhängig vom Rest der Wohnung bestimmen, es muss sich



Unregelmässige Grundrisse können der Küche einen besonderen Charakter verleihen.

## KÜCHENERGONOMIE: DAS IST BESONDERS WICHTIG



TIPP

Egal, welchen Grundriss die neue Küche hat, sie sollte wenn immer möglich dem Prinzip des Arbeitsdreiecks folgen. Dieses verbindet die drei Punkte Kühlschrank, Kochherd und Spüle (mit Abfall). Zwischen diesen bewegt man sich in der Küche am häufigsten. In einem Dreieck angeordnet, sind die Punkte naturgemäss am wenigsten weit voneinander entfernt, was die Wege verkürzt. Das Arbeitsdreieck ist auf praktisch alle Küchenformen anwendbar, ausser auf die einzeilige Küche. Und: Um Rückenverspannungen zu vermeiden, ist eine korrekte Höhe der Arbeitsflächen wichtig – deshalb misst der Küchenplaner seine Kundschaft aus. Ideale Arbeitshöhe ist 10 bis 15 cm unterhalb des Ellbogens. Kochen mehrere Personen mit sehr unterschiedlicher Körpergrösse, bieten sich verschieden hohe oder höhenverstellbare Arbeitsflächen an.

INFO

KÜCHE  
ONLINE  
PLANEN



Neugierig, wie die neue Küche aussehen könnte? Auf <https://www.veriset.ch/de/planung/einfache-online-kuechenplanung-in-3d> lässt sich die individuelle Traumküche entwerfen.

Teil 2: In der nächsten Ausgabe geht es um Küchenformen

## SCHWIERIGE KÜCHENGUNDRISSE

Unregelmässige Grundrisse sind für die Küchenplanung eine Herausforderung – doch können sie einer Küche das gewisse Etwas verleihen. Ein Raum mit Vorsprüngen und Nischen oder mit nicht rechtwinkligen Ecken mag schwierig zu möblieren sein, doch ein erfahrener Küchenplaner kann aus einem vermeintlichen Sorgenkind eine Küche mit Charakter bauen.

Zum Beispiel Dachschrägen: Auch wenn die Anordnung der Küchenelemente nicht ganz einfach ist, so versprühen Dachschrägen doch viel Charme und machen einen Raum gemütlich. Die Arbeitsflächen und der Kochbereich sollten nicht gerade unter der Schräge platziert sein. Geht es nicht anders, so bietet sich ein Muldenlüfter anstelle eines klassischen Dampfzugs – der eine gewisse Raumhöhe braucht – an. Wichtig ist, dass sich kochen lässt, ohne den Kopf einziehen zu müssen. Unter die Schräge passen zum Beispiel Schränke und Elektrogeräte.

Dieser Beitrag ist eine Zusammenarbeit von HAUSmagazin und veriset