

KÜCHE IN U-FORM

Diese beliebte Variante benötigt ausreichend Platz, um nicht beengend zu wirken. Dagegen kann viel Bewegungsfreiheit zu langen Laufwegen führen.

Achten Sie auf Details bei Schubladen und Schranktüren. Gegenüberliegend können sie aneinanderstossen. Für die Eck-Nutzung gibt es praktische Lösungen wie ein Halbrundtablar oder ein Karussell.

EIN KNIFFLIGES FORMENSPIEL

Welcher Küchengrundriss passt in Ihr Haus? Bevor Sie sich an die Auswahl von Farbe und Einrichtung machen, geht es um das Format der Kochlandschaft. Das Raumangebot und die eigenen Vorlieben geben dem Konzept die Form.

TEXT SILVANA MEISEL

ZEICHNUNGEN KISSLING AG GRUNDRISSPLÄNE KÜCHE SCHWEIZ

Lange gab es nur den Einzeiler: eine Wand, eine Küchenfront. Früher hauptsächlich in kleinen Räumen oder Mietwohnungen verbaut, erlebt die einzeilige Küche ein kleines Revival. Ihre unkomplizierte, unaufgeregte Form bietet einige Vorteile, da sie auch für grosse Raumkonzepte eine spannende Lösung sein kann. Weniger Platzbedarf und tiefere Arbeitsflächen sind zwei simple, aber entscheidende Punkte. Wo sich in der Küche mit Ecke die Schranktüren aneinanderstossen, kommen sich

geöffnete Kästchen und Schubladen im Einzeiler nie in die Quere. Eine tiefere Abdeckung (80 bis 90 cm) als der Standard von 60 cm bietet die Möglichkeit, das, was im Moment nicht gebraucht wird, einfach nach hinten zu schieben. Der grösste Minuspunkt: Der Koch muss seinen Gästen stets den Rücken zuwenden.

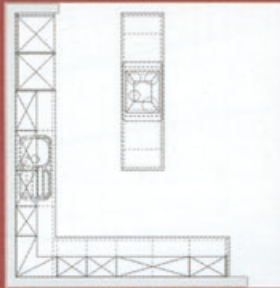
Eine Küche über Eck hat genauso ihre Vorzüge wie Nachteile. Sie hat eine grosse, durchgehende Abdeckung, weshalb sie eine

repräsentativere Wirkung erzielt. Wer über genug Platz verfügt, kann sogar eine Bar-Theke anhängen. Die im Winkel entstehende «tote Ecke» ist trotzdem vielen ein Dorn im Auge. Obwohl es mittlerweile einige praktische Lösungen – Halbrundtablar, Eckauszug oder Karussell – gibt, braucht diese Variante immer viel Platz und ist nicht ganz günstig. Experten empfehlen auch den Einbau eines Geräts, das von oben zugänglich ist, wie zum Beispiel eine Waage oder einen Tellerwärmer.



«EINE GUTE KÜCHE IST DAS
FUNDAMENT ALLEN GLÜCKS.»

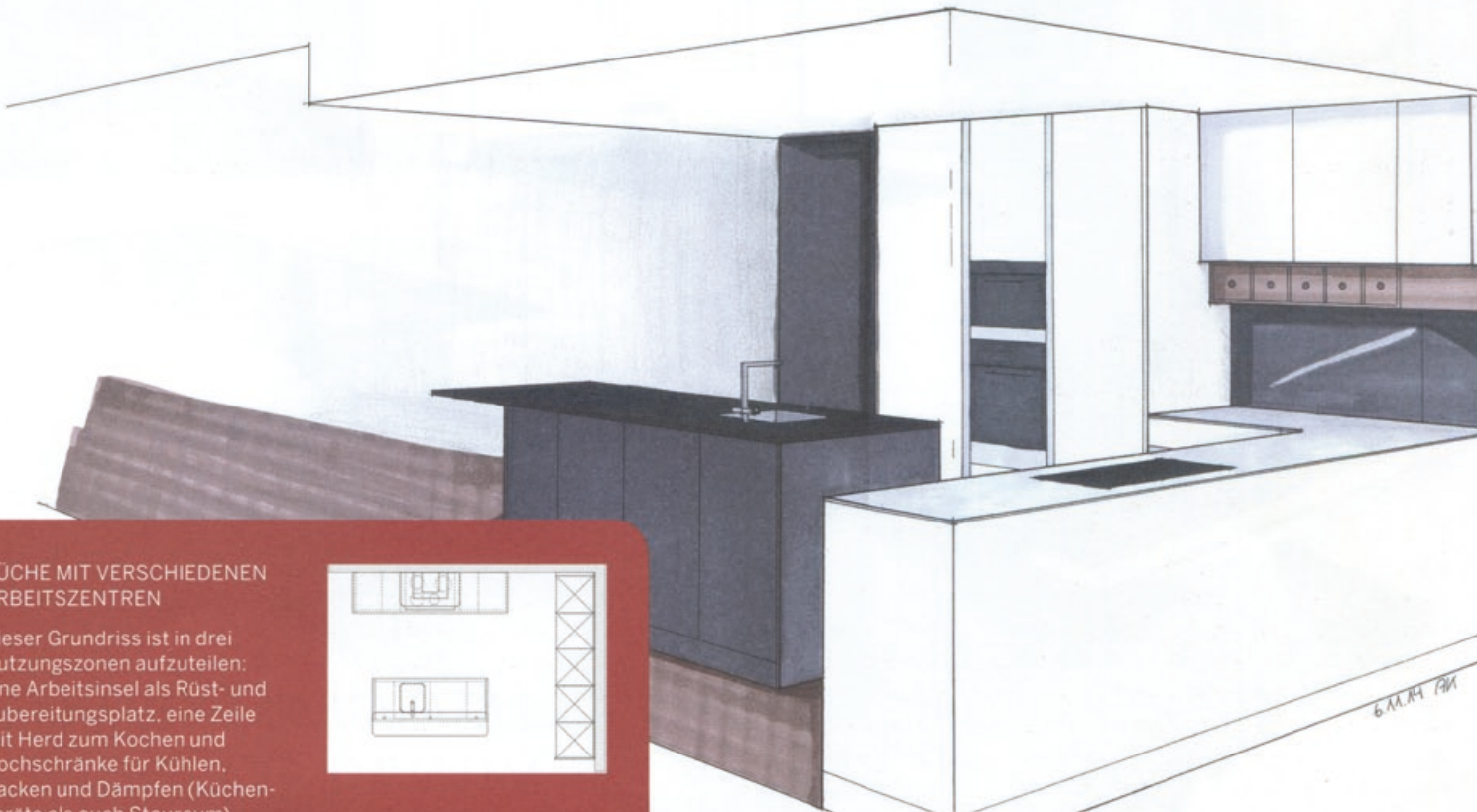
GEORGES AUGUSTE ESCOFFIER, FRANZÖSISCHER MEISTERKUCH



KÜCHE MIT INSEL

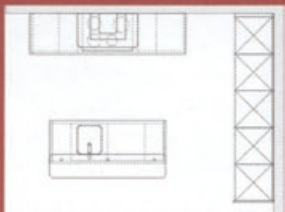
Ungefähr 15 m² sollten Sie mindestens zur Verfügung haben, um ein architektonisch repräsentatives Ergebnis zu erhalten.

Sie haben die Möglichkeit, das Kochfeld oder das Spülbecken auf der Insel zu platzieren. Alternativ kann der Platz auch nur als Arbeitsfläche und somit als Vorbereitungszentrum dienen.



KÜCHE MIT VERSCHIEDENEN ARBEITZENTREN

Dieser Grundriss ist in drei Nutzungszonen aufzuteilen: eine Arbeitsinsel als Rüst- und Zubereitungsplatz, eine Zeile mit Herd zum Kochen und Hochschränke für Kühlen, Backen und Dämpfen (Küchengeräte als auch Stauraum).

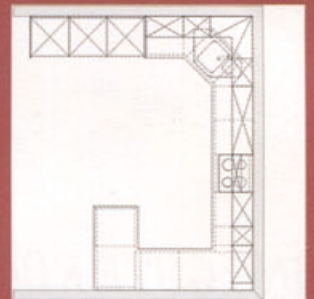
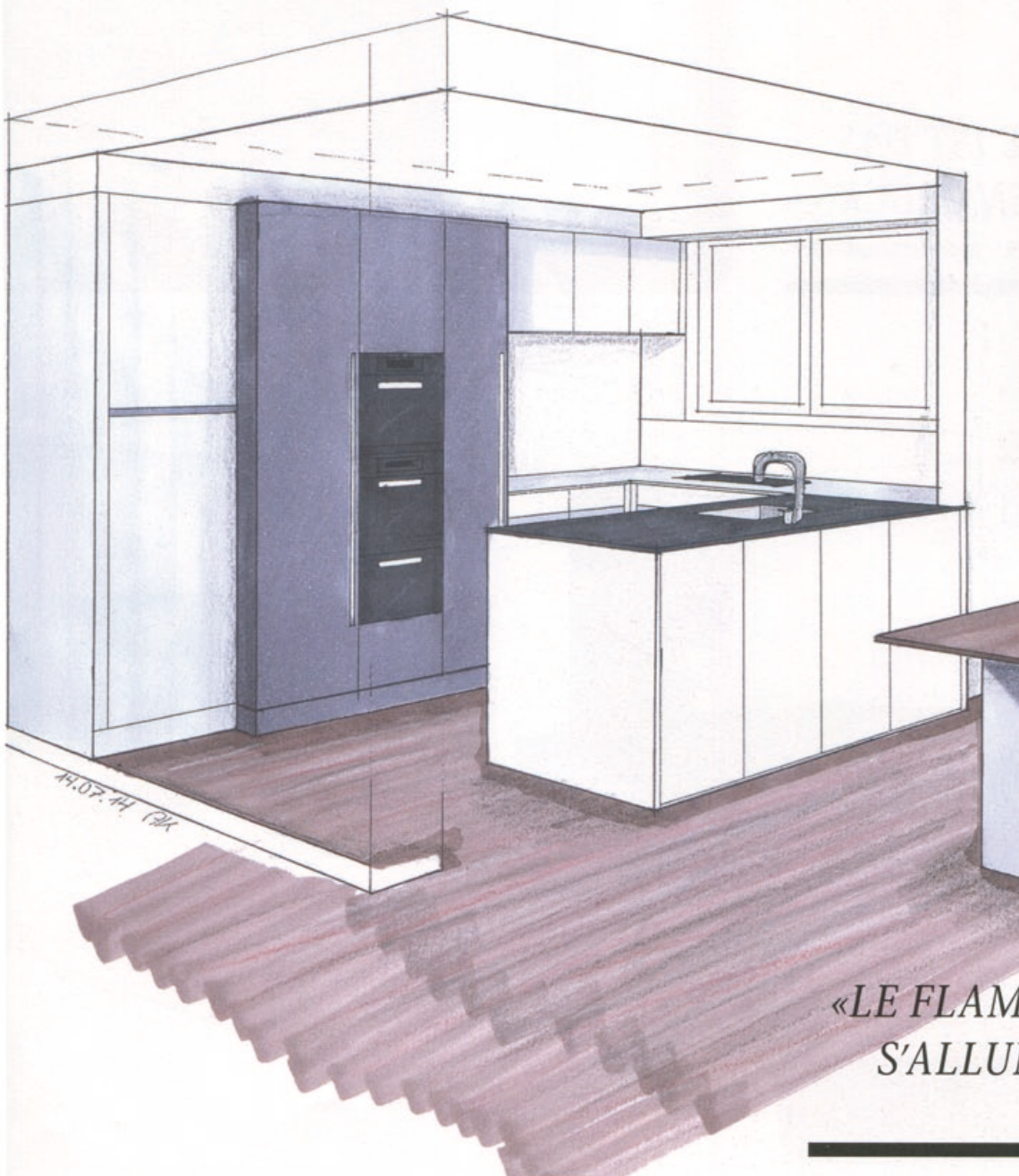


Die Kochinsel spielt nun schon seit vielen Jahren die Hauptrolle in unserem Küchen-Ensemble. War es lange nicht möglich, während des Zubereitens der Speisen mit den Gästen zu kommunizieren, lässt die Insel sogar eine Art «Koch-Show» zu. So wird sie heute bereits im ersten architektonischen Entwurf eingezeichnet, um das offene Raumkonzept für den Wohn-Essbereich optimal planen zu können. Um die maximale Gestaltungsfreiheit auszuschöpfen, benötigt man allerdings viel Platz und eine professionelle Planung mit dem Fachmann, der für ausreichend Stauraum und

Arbeitsfläche sorgt. Er kann Sie auch bei der Entscheidung unterstützen, was Sie auf Ihrer Insel alles platzieren möchten: Kochherd, Spülbecken, Zubereitungsfläche oder zwei Varianten kombiniert? Dient die Insel nur als Arbeitsplatte, brauchen Sie zwar weder Strom noch Wasser, werden den Platz aber erfahrungsgemäss schnell als einfache Abstellfläche für alle möglichen Geräte und persönlichen Unterlagen nutzen.

Vieles spricht für eine Insel mit Wasseranschluss. So können Sie bequem am gleichen Ort Gemüse und Früchte waschen, rüsten

und anschliessend das gebrauchte Geschirr abspülen. Auch das Kochfeld kann an dieser prominenten Position verbaut werden. So haben Sie Ihre Kinder immer im Auge und müssen auch die Gäste nicht mehr vernachlässigen, während Sie in den Töpfen rühren. Scheuten früher viele Bauherren diese Variante aufgrund der Abzugshaube, die mitten in der Küche installiert werden musste, hat sich die Herstellerbranche eine ästhetische Lösung einfallen lassen: den herdebenen Dunstabzug. Weitere Informationen und einige Beispiele dazu finden Sie in diesem Magazin auf der Seite 78. □



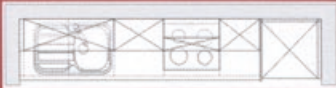
KÜCHE MIT HALBINSEL

Bei dieser Variante übernimmt die Halbinsel oft die Funktion eines optischen Raumteilers. Der fließende Übergang von Küche zu Wohnbereich lässt sich damit besonders harmonisch umsetzen.

Diese Form eignet sich auch gut für ein Umbaukonzept, bei dem Teile der alten Küchenwand umfunktioniert werden.

«LE FLAMBEAU DE L'AMOUR
S'ALLUME A LA CUISINE.»

FRANZÖSISCHES SPRICHWORT

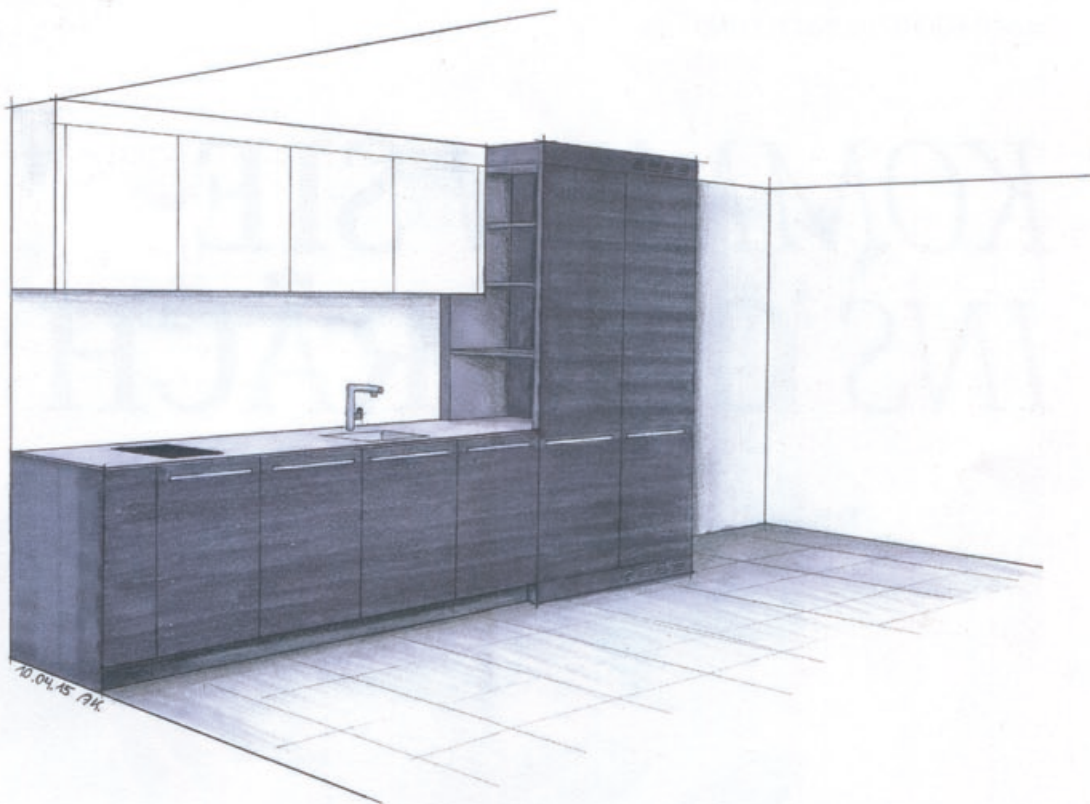


EINZEILIGE KÜCHE

Die am weitesten verbreitete Küchenform ist ideal für kleine, aber lang gestreckte Räume.

Dieser Grundriss eignet sich für eine Wohnküche, in der eine Wand von der Zeile komplett eingenommen wird, aber sonst genug Platz für einen grosszügigen Essbereich lässt.

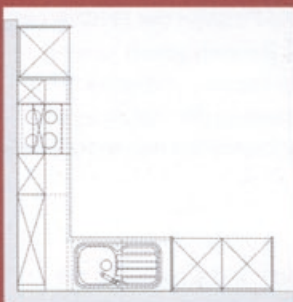
Tipp: Zwischen Spüle und Herd eine lange Arbeitsfläche planen, damit der Küchenalltag mühelos bestritten werden kann.



10.04.15 / HK



13.04.15 / HK



KÜCHE IN L-FORM

Kurze Wege und viele Planungsvarianten sind die Vorteile dieses Grundrisses.

Diese Küchenform eignet sich gut für Räume, die über mehrere Türen verfügen. Eine ausreichende Arbeitsfläche sowie eine kreative Lösung für die sogenannte «tote Ecke» sind ein Muss. Mit einem ausgeklügelten Auszugssystem sind Sie jedoch auf der sicheren Seite.