



# Was eine praktische Küche ausmacht

Laufwege verkürzen, die richtigen Materialien wählen und die Arbeitsfläche bewusst gestalten – drei Profis erklären in Teil 1 unseres Specials, wie man die perfekte Küche plant und wie auch bestehende Küchen schnell praktischer werden.

Interviews: Maria Sprenger



Foto: Getty Images

Tellen Feedback Drucken

## SZ-Magazin: Was macht für Sie eine praktische Küche aus?

**Susanne DeOcampo-Herrmann:** Kurze Laufwege! Bestenfalls ist alles, was ich zum Kochen brauche, nur eine Handbewegung entfernt. Außerdem sollte von den Oberflächen bis zu den Lampen und Geräten alles einfach sauber zu halten sein.

**Friederike Krech:** Für mich persönlich müssen die Abläufe im Alltag stimmen. Wenn ich vom Einkaufen komme, brauche ich eine Fläche zum Abstellen. Der Kühlschrank und der Platz für die Trockenvorräte sollten nah beieinander sein, damit ich nicht kreuz und quer durch die Küche laufen muss, um alles zu Vorräumen. Und die Tür vom Kühlschrank sollte keine anderen Schränke verdecken, an die ich ran muss.

**Patrick Florea:** Für mich ist eine praktische Küche eine, in der ich alles unterbekomme und wo die Laufwege kurz sind. Eine zu kleine Küche, in der nicht alles Platz hat, kann nie praktisch sein. Dafür würde ich beim Planen im Zweifel eher was vom Wohnzimmer abknapsen.

## Das Küchen-Trio

Diese drei Experten haben wir für unser Küchenspecial befragt. Die Interviews wurden unabhängig voneinander geführt.



**Susanne DeOcampo-Herrmann** ist Küchendirektorin bei der Q Beach GmbH in Berlin und plant derzeit die Küchen ihres neuen Restaurants, das im Frühjahr 2022 eröffnen soll.

Foto: Tobias Schult



**Patrick Florea** ist Geschäftsführer von Varia-Küchen, einem Franchise-System der Vereinigung von Küchenspezialisten Der Kreis. Seit vielen Jahren berät er Kunden beim Planen ihrer Küchen.

Foto: Varia



**Friederike Krech** ist Innenarchitektin im Küchenplanungsbüro Dross & Schaffer in München. Als solche berät sie regelmäßig Kunden beim Planen ihrer Küchen.

Foto: Dross & Schaffer Ludwig 6

### Welche Arbeitswege sollten besonders kurz sein?

**Florea:** Ich empfehle, Spüle, Arbeitsfläche und Kochfeld auf einer Platte unterzubringen – egal ob auf einer Kochinsel oder an der Wand. Wenn Sie Nudeln kochen und abgießen wollen, sind Sie somit schnell bei der Spüle. Wenn Sie nur das Kochfeld auf der Insel haben und den Topf von dort auf die andere Seite zur Spüle heben müssen, tropft leichter mal etwas auf den Boden.

**Krech:** Ich finde, wenn der Abstand zwischen Insel und Spüle nicht groß ist, kann man das Kochfeld auch gegenüber platzieren. Auf jeden Fall sollte in der Nähe des Backofens eine Abstellfläche für die heißen Bleche und Bräter sein. Da sollte man nicht erst um eine Insel herumlaufen müssen.

**DeOcampo-Herrmann:** Die Gewürze sollten in der Nähe vom Herd sein, aber bestenfalls nicht darüber, weil sie da leicht einfetten. Töpfe und Pfannen braucht man auch in der Nähe des Kochfelds.

### Meistgelesen diese Woche:



#### Wie ich mein Leben verpasse

Du kannst nicht alles, was dir wichtig ist, ständig Jahr um Jahr nach hinten schieben, mahnt unsere Autorin sich selbst. Das Problem ist ein Wort, das Zauberformel und Fluch zugleich ist: später.

### Wie groß sollte meine Arbeitsfläche mindestens sein?

**Krech:** Minimum 60 Zentimeter breit, als freie nutzbare Fläche. Ich persönlich komme unter 80 Zentimeter nicht klar. Platz kann man hier auch gewinnen, indem man die Arbeitsfläche tiefer als die üblichen 60 Zentimeter macht. Schon bei 70 Zentimeter Tiefe hat man Platz, hinten Dinge abzustellen und vorne weiter arbeiten zu können.

### Wo müssen auf jeden Fall Steckdosen hin und wie viele?

**DeOcampo-Herrmann:** Überall! So viele wie möglich! Die fehlen immer! Ich selbst habe 21 Steckdosen in meiner Küche, aber ich habe auch eine sehr große Küche. Auf jeden Fall braucht man welche direkt neben dem Herd, um pürieren und mixen zu können. Und in jeder Ecke für Geräte und Hand. Bei Neubauten auf jeden Fall LAN-Steckdosen für Smart Home Geräte.

**Florea:** Da gibt es inzwischen vielfältige Lösungen. Man kann Steckdosen unter den Hängeschränken anbringen, oder in der Arbeitsfläche versenken zum Rausfahren. Wir planen in der Regel acht bis zehn Steckdosen ein.

### Was sollten Familien mit Kindern hinsichtlich der Kindersicherung beachten?

**Florea:** Hier empfehle ich einen hochgestellten Backofen, einen Herd mit Kindersicherung, abgerundete Kanten und Schubladen mit Softclose, in denen man sich nicht so leicht die Finger einklemmen kann.

### Was muss man bei der Auswahl der Arbeitsmaterialien bedenken?

**Krech:** Das Material muss robust und gut zu reinigen sein. Auch etwas wärmeres sollte man, zumindest kurze Zeit, daraufstellen können. Es gibt Materialien wie Keramik und Dekton, einer Mischung aus Glas, Keramik und Quarz, auf die lassen sich auch heiße Töpfe stellen. Für mich persönlich ist dieses Hitzethema aber nicht so relevant, ich lege für heiße Sachen sowieso immer eine Edelstahl-Rollmatte darunter. Mir ist wichtiger, dass das Material gegen Säure unempfindlich ist und leicht zu reinigen ist. Viele Natursteine sind das nicht, da gibt es Säureflecken. Generell brauchen Natursteine und Naturholz mehr Pflege. Man darf sich keine Illusion machen: Es gibt kein Material, das nicht gepflegt werden muss, aber halt unterschiedlich intensiv. Granit ist durchgehend, Keramik auch. Aber Keramik halt nur in der Fläche, es ist selten durchgefärbt, an den Kanten sieht man das.

**Florea:** Wir gehen vom Granit eher weg zu Keramik-Arbeitsplatten, die sind etwas stabiler und härter, da kann man auch was Heißes draufstellen.

**DeOcampo-Herrmann:** Das kommt auf den Geschmack des Küchenbesitzers und darauf an, wie viel Zeit, Geld und Arbeit er für Pflegen und Instandhalten aufbringen kann und möchte. Echtholz ist zum Beispiel wunderschön, aber sehr pflegeintensiv.

»Die Arbeitsgeräte, die im wöchentlichen oder täglichen Gebrauch sind, habe ich auf der Arbeitsfläche«