

19. JANUAR 2022 · ESSEN UND TRINKEN

»So breite Schubladen wie möglich«

Spüle ohne Abtropffläche? Wasserhahn vor dem Fenster? Vorsicht! Im zweiten Teil unseres Küchen-Specials verraten drei Profis, was sie in Küchen unpraktisch finden und was am häufigsten vergessen wird.

Interviews: Maria Sprenger



Wer viel Gemüse verarbeitet, braucht viel Platz zum Schneiden von Gemüse.
Foto: Ekaterina Sidorova / EyeEm / Getty Images

Tellen Feedback Drucken

SZ-Magazin: Welche Fehler werden häufig beim Planen einer Küche gemacht?

Susanne DeOcampo-Herrmann: Es wird zu wenig Platz zum Verstauen von Geräten und Vorräten eingeplant. Und es wird übersehen, dass man das Fenster bei der Spüle auch öffnen muss und deshalb der Wasserhahn nicht direkt davor sein darf. Dafür gibt es inzwischen aber auch klappbare Wasserhähne, falls das beim Planen nicht mitgedacht wurde.

Friederike Krech: Gerade Leuten, die schon sehr lange mit ihrer Küche leben und dann eine neue wollen, fällt es oft schwer, ihre gewohnten Arbeitsabläufe zu überdenken. Vielleicht haben sie etwas immer so gemacht und wollen es auch weiter so haben – aber etwas anderes wäre viel sinnvoller und funktionaler. Das ist manchmal eine Herausforderung.

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

Wie sollten Ofen, Kühlschrank, Spüle und Herd zueinander angeordnet sein?

Patrick Florea: Kühlschrank und Backofen dürfen heutzutage problemlos nebeneinanderstehen. Der Kühlschrank entlüftet nach unten, der Backofen nach vorne, die stören sich nicht gegenseitig. Man sollte sie nur nicht lange gleichzeitig geöffnet lassen.

Krech: Spüle, Arbeitsfläche und Kochfeld sollten entweder in einer Reihe oder auf jeden Fall sehr nah beieinander sein. Meine Hauptarbeitsfläche ist zwischen Spüle und Kochfeld. Da wird vorbereitet, da wird geschnippelt, da wird geschält, da werden Sachen angerührt, und dann geht's aufs Kochfeld. Wichtig ist, dass neben dem Kochfeld Abstellfläche bleibt, wo man vorbereitete Zutaten oder Töpfe, die vom Herd müssen, hinstellen kann. Wenn ich die Arbeitsfläche gegenüber der Kochfläche habe, würde ich neben der Spüle schneiden und vorbereiten und die fertigen Zutaten dann neben das Kochfeld stellen. Umgekehrt ist diese Nähe auch wichtig, beim Nudeln Abseihen, zum Beispiel.

Meistgelesen diese Woche:



Ölfund in Moosinning

Ein Dorfbäcker aus dem Münchner Umland hat gemeinsam mit Forschern der TU München einen Ersatz für das schädliche Palmöl entwickelt. Als Rohstoff dient eine Ressource, die es leider im Übermaß gibt – altes, unverkauftes Brot.

Wie sieht ein möglichst praktischer Spül-Bereich aus?

DeOcampo-Herrmann: Der Wasserhahn muss mit einem Handgriff einfach an- und auszustellen sein, eine Mischbatterie ist wirklich unerlässlich, damit man mit fettigen oder verschmutzten Händen den Hahn bedienen kann, ohne alles schmutzig zu machen. Das Spülbecken sollte groß genug für Schneidebretter und Bleche sein. Noch besser sind zwei Spülbecken. Eins zum Spülen, eins zum Abgießen, Abtropfen und Nachspülen.

Krech: Die Spüle sollte breit sein, mindestens 50 cm. Wenn man ein Backblech in einer klassischen 40 cm Spüle säubert, spült man jede Ecke einzeln und am Ende ist alles vollgespritzt – das kennen wir alle. Abtropfflächen machen wir nur noch selten, der Platz wird inzwischen meist für die Arbeitsfläche verwendet. Wenn man trotzdem etwas abtropfen lassen will, empfehle ich gerne Edelstahl-Rollmatten. Die legt man auf ein Küchentuch und lässt darauf das Geschirr abtropfen. Wenn ich sie aufrulle und aufräume, habe ich eine cleane Arbeitsfläche – das animiert auch ein bisschen zum Wegräumen des Geschirrs.

Florea: Auch wenn das gerade Trend ist: Ich finde einen Spülbereich ohne Abtropffläche unpraktisch. Dann lege ich das Geschirr zum Abtropfen auf die Arbeitsfläche und das tut meist der Oberfläche nicht gut. Ich würde außerdem in eine Schlauchbrause investieren, um Töpfe von allen Seiten reinigen zu können. Und am besten integriert man auch den Seifenspender in den Spülbereich, dann steht nicht immer die Spülflasche herum.

Wo sollten Küchentücher aufgehängt werden – das wurde beispielsweise bei meiner Küchenplanung vergessen?

DeOcampo-Herrmann: Bei meiner auch! Ich hänge sie über den Ofengriff zum schnellen Trocknen. Aber ich bin dabei, mir einen Haken neben meiner Spüle zu montieren, da ich das Handtuch dort am meisten brauche.

Florea: Vor die Küchenfront ist es nicht ideal, weil sie feucht sind, das ist nicht gut für die Materialien. Es gibt auch extra Handtuchhalterschränke neben der Spüle, die sehr schmal sind und die Sie rausziehen können.

Krech: Ich persönlich mag es nicht, wenn Küchentücher in Schränken hängen, weil es mir widersinnig erscheint, etwas in einem geschlossenen Raum trocknen zu lassen. Sie müssen für mich in der Nähe der Spüle sein, sonst tropfe ich auf dem Weg dahin schon alles voll. Praktisch ist ein Stangengriff auf der Front unter der Spüle, den habe ich auch in Kombination mit Griffmulden schon gemacht. Es gibt inzwischen auch lose Stangen, die sich auf die Oberkante der Tür aufsetzen lassen. Die kann man auch wegräumen.

Wo sollte der Müll hin?

Florea: Am besten mit dem Fuß aufklappen oder elektrisch öffnen, damit ich nicht mit nassen oder dreckigen Fingern den Schrank öffnen muss.

Krech: Ich kann ihn mir auch gut neben der Spüle vorstellen, dann kann ich bequem vor der Spüle stehen bleiben, wenn ich von dort zum Müll muss.

DeOcampo-Herrmann: In die Nähe von Waschbecken und Arbeitsfläche, das sind die zwei Orte an denen am meisten Müll anfällt.

»Von Eckschränken bin ich keine Freundin, weil die tatsächlich nutzbare Stellfläche gar nicht so groß ist, wie man vermutet«

Lesen Sie das vollständige Interview im Abo unter:
<https://sz-magazin.sueddeutsche.de/essen-und-trinken/kueche-planen-aufreuesten-arbeitsflaeche-abzugshaube-tipps-91117?reduced=true>