



Interview: Maria Sprenger

SZ: 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 Verräumen. Und die Tür vom Kühlschrank sollte keine anderen Schränke verdecken, an die ich ranmuss.

Patrick Florea: Für mich ist eine praktische Küche eine, in der ich alles unterkomme 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.

„Ich würde eher den Backofen erhöhen als die Spülmaschine.“

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.

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 weiterarbeiten 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 Handys. Bei Neubauten auf jeden Fall LAN-Steckdosen für Smart Home Geräte.

Die perfekte Küche

Laufwege verkürzen, die richtigen Materialien wählen und die Arbeitsfläche bewusst gestalten – drei Profis erklären, wie man neue Küchen am besten plant und wie auch bestehende schnell praktischer werden



Susanne DeOcampo-Herrmann (rechts oben) arbeitet als Küchendirektorin bei der Q Beach GmbH in Berlin. Patrick Florea ist Geschäftsführer von Varia-Küchen. Friederike Krech arbeitet als Innenarchitektin im Küchenplanungsbüro Dross&Schaffer in München.

FOTOS: IMAGO, TOBIAS SCHULT, DER KREIS, DROSS UND SCHAEFFER



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 praktisch, 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.

Welche Küchengeräte sollten auf der Arbeitsplatte stehen, welche verstaut sein?

Krech: Dinge die täglich genutzt werden, sollten gut zugänglich sein. Auch Küchenmaschinen wie den Thermomix hole ich nirgends raus, der braucht viel Platz drumherum, auch nach oben, weil er viel Aufbau hat. Den stelle ich gerne in Nischen, wo man ihn dann nur etwas nach vorneziehen muss. Einen kleinen Handmixer kann ich dagegen auch täglich aus der Schublade holen.

DeOcampo-Herrmann: Die Arbeitsgeräte, die im wöchentlichen oder täglichen Gebrauch sind, habe ich auf der Arbeitsfläche. Das sind bei mir Kaffeemaschine, Teekoher, Kitchen Aid und Toaster. Alles andere ist verstaut. Ich kann es nicht leiden, wenn auf den Arbeitsflächen viel steht.

Florea: Kunden wünschen sich immer

häufiger, dass teure Küchenmaschinen auf der Arbeitsplatte stehen und nicht nach Gebrauch weggeräumt werden. Toaster, Mixer und Waagen kommen in die Schränke. Es gibt auch den Trend, dass alles sehr clean sein soll und nichts rumsteht. Aber praktischer ist es natürlich, wenn ich bestimmte Geräte griffbereit auf der Arbeitsfläche habe.

Welche Küchengeräte sollten aus ergonomischen Gründen erhöht sein?

DeOcampo-Herrmann: Backofen und Mikrowelle, falls erwünscht. Ich finde es angenehm, mich nicht bücken zu müssen, um den Braten oder die Speisen rauszuholen. Die sind oft schwer, heiß – und dann ist vielleicht noch Sauce dabei, die raus-tropfen kann. Falls es die Küche hergibt, ist es natürlich großartig, auch die Spülmaschine erhöht zu haben – aber beim Backofen finde ich es wichtiger.

„Wir planen in der Regel acht bis zehn Steckdosen ein.“

Krech: Ich würde eher den Backofen erhöhen als die Spülmaschine. Auch Geschirrspüler kann ich hochstellen, aber das passt optisch von den Gerätemaßen her nicht gut. Ich kann da keine schöne Linienerführung mit einem danebenstehenden Backofen finden.

Florea: Wenn es vom Platz her möglich ist, empfehle ich, den Geschirrspüler und den Backofen höher zu setzen, weil es einfach viel praktischer und ergonomischer ist, sich nicht immer bücken zu müssen. Es gibt inzwischen auch Spülmaschinen, bei denen sich der untere Korb hochfahren lässt. Das wäre auch eine Alternative.

Was sind die besten Tricks, um Stauraum zu schaffen?

Florea: Es gibt viele Systeme für die Schubladen, zum Beispiel Stecksysteme für die Teller, aber das sind oft auch Platzfresser, deshalb empfehle ich erst mal Schubladen ohne Systeme, die lassen sich flexibler einräumen.

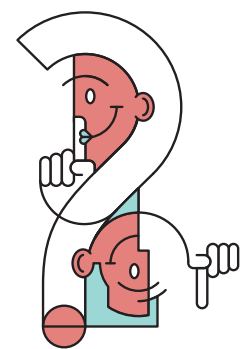
DeOcampo-Herrmann: Nicht so viele verschiedene Maschinen kaufen, die man gar nicht braucht. Einfach ab und zu Dinge aussortieren, die man nicht benutzt. Stapelbare Schüsseln und Behälter kaufen. Nicht zu viele verschiedene Größen. Dasselbe gilt für Töpfe.

Welche Küchentrends gibt es, die Sie als unpraktisch einstufen würden?

DeOcampo-Herrmann: Für mich würde zum Beispiel eine dunkle Hochglanzküche nicht in Frage kommen, weil sie so aufwendig zu putzen ist. Ich habe Kinder, da würde man ständig die Fingerabdrücke sehen. Ich habe zu Hause eine Edelstahlküche, und die Oberfläche ist Keramik, grau marmoriert, dass man den Schmutz nicht so schnell sieht.

Krech: Gerade bei dunklen Küchen, die gerade im Trend liegen, sollte man darauf achten, dass das Material eine Anti-Finger-Print-Beschichtung hat.

DARF MAN DAS?



Rauchen

Jeder hat das Recht auf eine Zigarette – aber vollqualmen darf man seine Nachbarn deshalb noch lange nicht

Des einen Sucht und Freud, des anderen Leid: die Zigarette. Der Dunst, er bleibt eben nicht auf dem Balkon des Rauchers. Den Geruch hat, je nach Wetterlage und Windrichtung, auch mal der eine, mal die andere nebenan bei sich. Die Nachbarn aber müssen den Qualm nicht dulden, jedenfalls nicht ständig. So hat es der Bundesgerichtshof (BGH) 2015 in einem viel beachteten Urteil entschieden: Raucher können demnach dazu verpflichtet werden, nur zu bestimmten Zeiten auf eine Zigarette herauszukommen (Az. V ZR 110/14).

Gestritten wurde in dem Fall in einem Haus in Brandenburg, die Mieter unten rauchten, die oben wollten den Geruch nicht mehr dulden. Das Problem: Zwischen den Wohnungen kollidierten die Grundrechte miteinander. Der eine hat das Recht auf seine Zigarette nach seinem Willen, der andere das Recht auf eine Wohnung ohne eine „wesentliche Beeinträchtigung“ durch den Rauch. Um beides in Balance zu bringen, könne das Rauchen durchaus „nach dem Gebot der gegenseitigen Rücksichtnahme“ eingeschränkt werden, entschieden die Richter – und brachten einen Stundenplan fürs Qualmen ins Spiel.

Insgesamt scheinen die Nichtraucher über die Jahre immer häufiger recht zu bekommen vor Gericht. Lehnte beispielsweise das Amtsgericht Bonn noch 1999 alle Ansprüche gegen rauchende Hausgenossen ab (Az. 6 C 510/98), entschied das Landgericht Hamburg 2012 bereits, dass Mieter umliegender Wohnungen durchaus einen Anspruch auf Mietminderung haben können, wenn eine Partei im Haus oft auf dem Balkon qualmt (Az. 311 S 92/10). Und das Landgericht Frankfurt entschied 2014 schließlich, dass einem Eigentümer das Rauchen auf dem eigenen Balkon sogar ganz verboten werden kann – wenn die Wohnung über einen zweiten Balkon verfügt, wo der Raucher die anderen Bewohner des Hauses weniger beeinträchtigt (Az. 2-09 S 71/13). „Rauchen als Ausdruck der eigenen Persönlichkeit ist gesellschaftlich immer weniger akzeptiert. Deshalb ist auch künftig eher damit zu rechnen, dass die Gerichte strenger werden“, sagt Rolf Bosse, Vorsitzender des Mietervereins zu Hamburg.

Wenn es draußen also immer Stunk gibt wegen des Gestanks – dann vielleicht lieber drinnen? In der Wohnung ist die Sache juristisch noch einmal etwas anders als davor. Nachbarn oder Vermieter haben hier kaum noch eine rechtliche Grundlage, sich einzumischen. Klauseln im Mietvertrag, die das Rauchen in der Wohnung von vornherein verbieten, sind deshalb beispielsweise ungültig. Grundsätzlich gehört das Rauchen drinnen in den allermeisten Fällen auch zum vertragsgemäßen Gebrauch der Wohnung, wie der BGH in einem anderen Urteil entschieden hat (Az. VIII ZR 124/05). Da hatte der Eigentümer einer Wohnung in Baden-Württemberg Verunreinigungen durch Nikotinrückstände geltend gemacht und von den Mietern Schadenersatz verlangt, letztlich erfolglos: Einen „erheblichen Renovierungsbedarf“ habe es in der Wohnung nicht gegeben, so die Richter. Später schränkte der Senat zwar ein: „Exzessive“ Raucher können durchaus zu Schadenersatz in der Wohnung verpflichtet werden, die Hürden dafür legte der BGH aber hoch: Das komme nur in Betracht, wenn sich die Schäden nicht mehr allein durch Schönheitsreparaturen wie Streichen oder Tapezieren beheben lassen (Az. VIII ZR 37/07).

Völlig hemmungslos darf aber auch drinnen nicht gequalmt werden, auch das hat der BGH eindeutig festgestellt (Az. VIII ZR 186/14). Wenn ein Raucher selbst „einfache und zumutbare Maßnahmen“ wie Lüften verweigert und damit etwa im Treppenhaus eine Geruchsbelästigung für die Nachbarn provoziert, kann das den Hausfrieden stören. Außerdem gilt das Gebot der Rücksichtnahme. Ein solches Verhalten kann, je nach Einzelfall, eine ordentliche oder sogar fristlose Kündigung rechtfertigen.

Im Extremfall kann das also bedeuten: Es wird doch wieder draußen geraucht. Auf der Strafe.

Stephan Radomsky



Der Autor hat selbst lange geraucht. Ärger mit seinen Nachbarn hatte er deshalb zum Glück aber nie.