



Interview: Maria Sprenger

SZ: 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.

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 geschneidelt, 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. **Wie sieht ein möglichst praktischer Spülbereich 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 Zentimeter. Wenn man ein Backblech in einer klassischen 40-Zentimeter-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 aufrülle 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.

„So breite Schubladen wie möglich“

Laufwege verkürzen, die richtige Beleuchtung wählen und die Arbeitsfläche bewusst gestalten – drei Profis erklären, wie man die perfekte Küche plant



Susanne DeOcampo-Herrmann (links) arbeitet als Küchenleiterin 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: KSENIYA OVCHINNIKOVA / GETTY IMAGES, FMC PHOTOGRAPHY, TOBIAS SCHULT, DERKREIS, DROSS UND SCHAFER

che 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 Handtuchhalterschrank 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 unter der Spüle. Idealerweise lässt sich der Müllbereich 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.

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. Das ist manchmal schwierig.

Es gibt sehr viele Lösungen für Schränke und Schubladen – rein aus praktischen Gründen, welche würden Sie empfehlen?

DeOcampo-Herrmann: Für mich persönlich nutze ich Griffe wichtig. Was ich nicht brauche, sind Türen und Schubladen, die mit Druck geöffnet werden. Die finde ich eher nervig, weil ich sie ständig aus Versehen öffne. Sehr angenehm finde ich aber, wenn Schränke und Schubladen sich leise schließen. Die Drehschranke für Töpfe sind einfallreich, man kriegt viel unter, allerdings nutze ich meine trotzdem nicht in der gedachten Weise, weil ich immer nur die vorderen Töpfe und Pfannen raushole.

Krech: Ich bin ich ein großer Fan von Schubkästen und Auszügen, weil sie viel übersichtlicher sind als Schränke, wo ich nach einem Vierteljahr schon nicht mehr weiß, was eigentlich hinten drinsteht. Persönlich mag ich grifflose Küchen sehr, aber meistens werden am Ende doch Mischformen umgesetzt, weil zum Bei-

spiel am Kühlschrank ein Griff oft praktischer ist und eine grifflose Variante mehr Platz braucht. Von Eckschränken bin ich keine Freundin, weil die tatsächlich nutzbare Stellfläche gar nicht so groß ist, wie man vermutet. Gleichzeitig haben sie hohe Kosten, weil die Beschläge so teuer sind. Wenn ich den Platz daneben durch breite Schubladen ausnutze, liefert das oft mehr Stauraum.

Florea: Ich empfehle, so breite Schubladen wie möglich zu wählen, das geht heutzutage bis zu 1,20 Meter. So hat man am Ende einfach mehr Stauraum und kann sie flexibler befüllen. Für Ecken finde ich sowohl den klassischen Karussellschrank als auch den neueren LeMans-Schrank, den man ausfahren kann, gut. Manchmal machen wir aber auch nur Eckblenden und nutzen den Platz rechts und links für breitere Schubladen – da gewinnt man ebenfalls Raum, weil der Rangierplatz für den Drehschrank wegfällt.



„Ich bin ich ein großer Fan von Schubkästen und Auszügen, weil sie viel übersichtlicher sind als Schränke.“

Friederike Krech, Innenarchitektin

Welche Beleuchtung würden Sie empfehlen?

Krech: Eingefräste LED-Leisten, idealerweise in der Lichtfarbe veränderbar und dimmbar.

Florea: Wir nutzen in der Küche gerne LED-Leisten, die direkt im Hängeschrank verbaut sind. Diese haben den besten Effekt und sind für uns einfach zu montieren.

DeOcampo-Herrmann: Spots, LED-Leisten oder normale Lampen – solange sie hell genug sind, geht das alles. Das Licht sollte nur immer vor der arbeitenden Person sein und nicht dahinter, um sicher zu stellen dass man die Arbeit vor sich sieht und keine Schatten darauf wirft. Wichtig wäre mir nur, dass es mehrere Schalter gibt um auch nur einzelne Lampen anzumachen und nicht immer zwangsläufig alle. Wenn ich mir morgens einen Kaffee mache, brauche ich schließlich kein Licht am Herd oder auf der Arbeitsfläche.

Welche Herd-Art empfehlen Sie?

Krech: Induktionskochfelder – gern in Kombination mit einem Tischlüfter. Ob als Kompaktgerät oder in Modulbauweise von den Kochgewohnheiten der Nutzer und natürlich dem Raumangebot abhängig.

DeOcampo-Herrmann: Ich habe neben dem Induktionsherd zwei Gas-Flächen, auf denen sich einfach anders kochen lässt. Gerade asiatische Gerichte. Wenn man das Gemüse dort schwenkt, fängt es oft Feuer, das gibt Röststoffe, die dem Gericht einen anderen Geschmack verleihen. Induktion wiederum ist unschlagbar, was die Schnelligkeit angeht.

Und welche Dunstabzugshaube?

Florea: Das ist ein großes Thema. Mittlerweile ist auch hier die Auswahl sehr groß und unübersichtlich. Zuerst sollte man zwischen Ab- und Umluft unterscheiden. Bei Abluft ist die Auswahl sehr viel einfacher, denn hier sind keine aufwendigen Filtersysteme notwendig, die Luft wird nach draußen abgeleitet. Hier kommt es darauf an, einen starken Motor mit guter Leistung zu finden. Achten Sie auf die Gebläseleistung in m³/h, je höher, umso effektiver. Bei Umluftsystemen sind mehr Punkte zu beachten. Hier arbeiten die Hersteller mit Kohlefilter, die Gerüche binden. Umlufthauben erfüllen zudem die neuen Energerichtlinien für Neubauten. Grundsätzlich sollte man bei der Wahl einer Dunstabzugshaube mit Umluft eine renommierte Marke wählen, denn hier gibt es deutliche Qualitätsunterschiede.

Was mache ich, wenn ich eine schon bestehende Küche habe? Durch welche einfachen Tricks kann ich sie trotzdem praktischer machen?

Florea: Man kann auch in alten Küchen noch viel nachrüsten. Tellerhalter, Messerblöcke und Folienabroller kann man auch in ältere Schubladen gut einbauen, oder an eine Rückwand, an die man ein Schienensystem befestigt. Auch Trinkwassersysteme werden gerne nachgerüstet, da wechselfertig man die Armatur aus, und hat dann Sprudelwasser aus dem Hahn.

DeOcampo-Herrmann: Ein paar Stangen und Knöpfe, an die man etwas hängen kann, können schon dazu beitragen, dass die Arbeitsfläche nicht so voll steht.

Frau DeOcampo-Herrmann, Sie planen im Moment mehrere Küchen für Ihr neues Restaurant, worauf müssen Sie da besonders achten?

DeOcampo-Herrmann: In professionellen Küchen gibt es viel mehr Regeln und Richtlinien, die wir beachten müssen. Laufwege müssen mindestens einen Meter breit sein, zum Beispiel. Es gibt Starkstromsteckdosen, die speziell gesichert werden müssen. Generell hat in professionellen Küchen alles mehr Power: die Lüftungen, die Öfen, der Herd und die Küchenmaschinen. Professionelle Küchen müssen auch schnell und einfach zu putzen sein. Es gibt weniger Hochglanzoberflächen als in privaten Küchen, sie sind somit sehr viel einfacher zu polieren. Es ist alles etwas größer und die Lüftungshauben sind sehr viel höher – man stößt sich nicht immer den Kopf daran. Am Ende müssen in unserer Küche auch zwölf Köche gleichzeitig kochen können.

Welches Detail finden Sie in Ihrer eigenen Küche sehr praktisch, beziehungsweise würden Sie nicht missen wollen?

Krech: Habe ich noch nicht, wird aber in der nächsten Küche auf jeden Fall drin sein: ein Quooker, ein Wasserhahn für kochendes Wasser an den man auch einen Sprudler anschließen kann. Eine Armatur, aus der kochendes und gesprudeltes Wasser kommt.

Florea: Ich habe einen Kombi-Dampfgarer, den möchte ich nicht mehr missen. Ich muss keine Kartoffeln mehr kochen, keinen Milchreis... für all das hat er Automatik-Programme.

DeOcampo-Herrmann: Ich habe eine Abzugshaube hinter der Kochfläche zum Ausziehen. Darüber freue ich mich jedes Mal, wenn ich sie benutze. Ich stoße mir nicht den Kopf und kann sehen was vor mir ist.