

küchen

Das Themenmagazin für Planen, Bauen, Wohnen



Innovativ

Armaturen, Geräte und Oberflächen

Wissenswert

Ratgeber in Sachen Beton, Metall und Naturstein sowie Tipps für eine gute Ordnung

Ideenreich

Erfahrungsberichte von Bauherrschaften und inspirierende Küchenkonzepte für jeden Geschmack



bitter

salzig





Bloss kein Birchermüesli

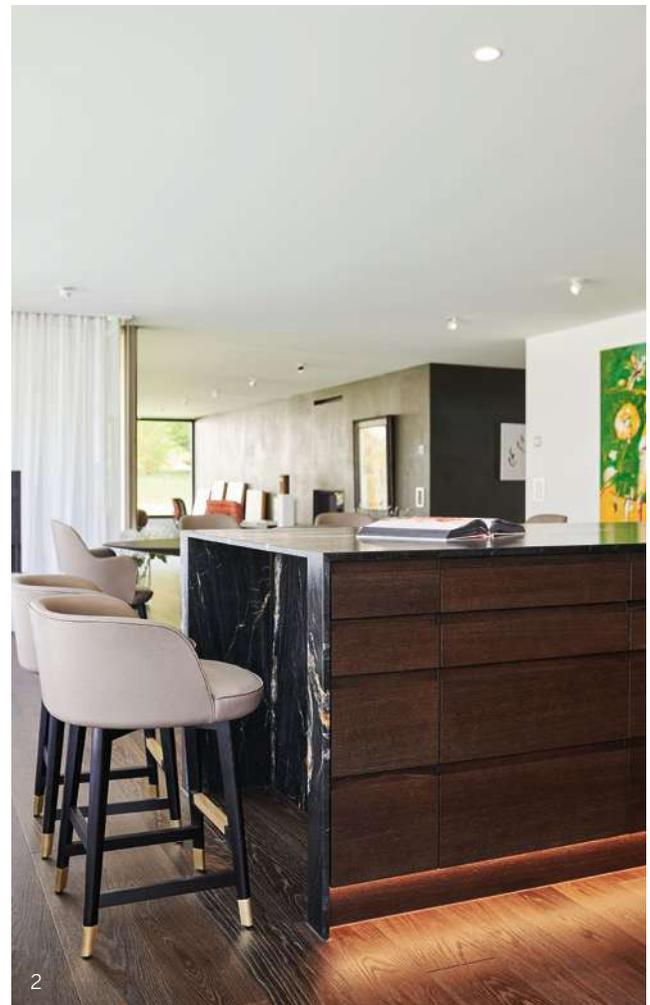
Eine Ästhetik mit durchgehenden Materialien wird hier in Küsnacht auf das Podest gehoben. Der als Architekt bekannte Bauherr weiss, wie eine durch das ganze Haus konstante Stimmigkeit erzeugt wird. Die Eleganz dieser Küche beweist seinen Sinn für Stil.

Text Noémie Schwaller **Fotos** Holger Jacob

My Way», interpretiert von Paul Anka und Jon Bon Jovi, setzt den perfekten musikalischen Hintergrund im Attikawohnbereich mit der Lounge in cremigen Naturtönen von B&B Italia, farblich abgestimmten Orchideen und der dunklen Steinküche als zentralem Element. Grossformatige Malereien und optimal platzierte, archaische Skulpturen setzen unaufdringliche Akzente. Der Bauherr, selbst im Architekturbereich tätig, hat den Gesamtumbau in die Wege geleitet und das Umbaukonzept der 500 m² grossen Wohnung in lediglich einer Woche ausgearbeitet. Bis auf drei Kästen und eine Ankleide wurde alles herausgerissen. Die Dachterrasse wurde komplett neu gestaltet, und es wurden Wände verschoben und Fenster eingesetzt. Bereits fünf Monate nach Baubeginn, im März 2022, bezog das Paar sein neues Heim in Küsnacht.

«Die Liegenschaft hat nicht unseren Vorstellungen entsprochen», erzählt der Bauherr, «und unser Zuhause für den letzten Lebensabschnitt wollte ich als Architekt schön gestalten.» Ein besonderes Augenmerk legte das Paar auf die Küche, die aussergewöhnlich sein sollte. «Hans Eisenring lernte ich an einem geschäftlichen Anlass kennen. Seither haben wir zusammen viele Objekte verwirklicht», erzählt der Bauherr. Als es um die Gestaltung seiner privaten Küche ging und er die Bauarena Volketswil besuchte, sprang dem Ästheten eine Natursteinküche ins Auge. Eine solche wählten er und seine Gattin schliesslich aus und erteilten der Hans Eisenring AG den Auftrag.

Die Hauptküche liegt gegenüber dem Eingangsbereich zentral linker Hand im äusserst grosszügigen Wohnbereich. Die vorherige Küche mit Kochinsel stand entlang der Wand und hat mit weniger Möbeln mehr Platz beansprucht. Nun ist die Insel in der ursprünglich als Essbereich geplanten Raummitte platziert. Mit der Teilung durch die Küchentrennwand in Spachteltechnik und durch die Hochschranke gewinnt der grosse schlauchartige Raum in Gegenrichtung zur Lounge einen weiteren Bereich, der als Fernsehnische dient. Es handelt sich um ein offenes Konzept mit gleichmässiger Linienführung. Gekonnt in Szene gesetzt sind die dunklen Farbnuancen, die elegant statt düster wirken. In Kombination mit dem Material Stein entsteht eine gemütliche Natürlichkeit. Die Küchenplanung berücksichtigte das ergonomische «magische Dreieck» mit der Trennung von Kochen, (Ab-)Waschen und Backen: Die Positionierung ermöglicht, dass man geradeaus kocht, rechts backt und rückseitig wäscht und abwäscht, und das mit möglichst kleinen Gehdistanzen.



1 | Die Kochinsel ist auf dieser Seite mit dunklen Holzfronten bestückt, die eine Verbindung zur bewaldeten Umgebung schaffen, die durch die Fensterfront erlebbar wird. **2** | Auf der Fensterseite wurde für den morgendlichen Tee ein Barelement in die Steininsel integriert.

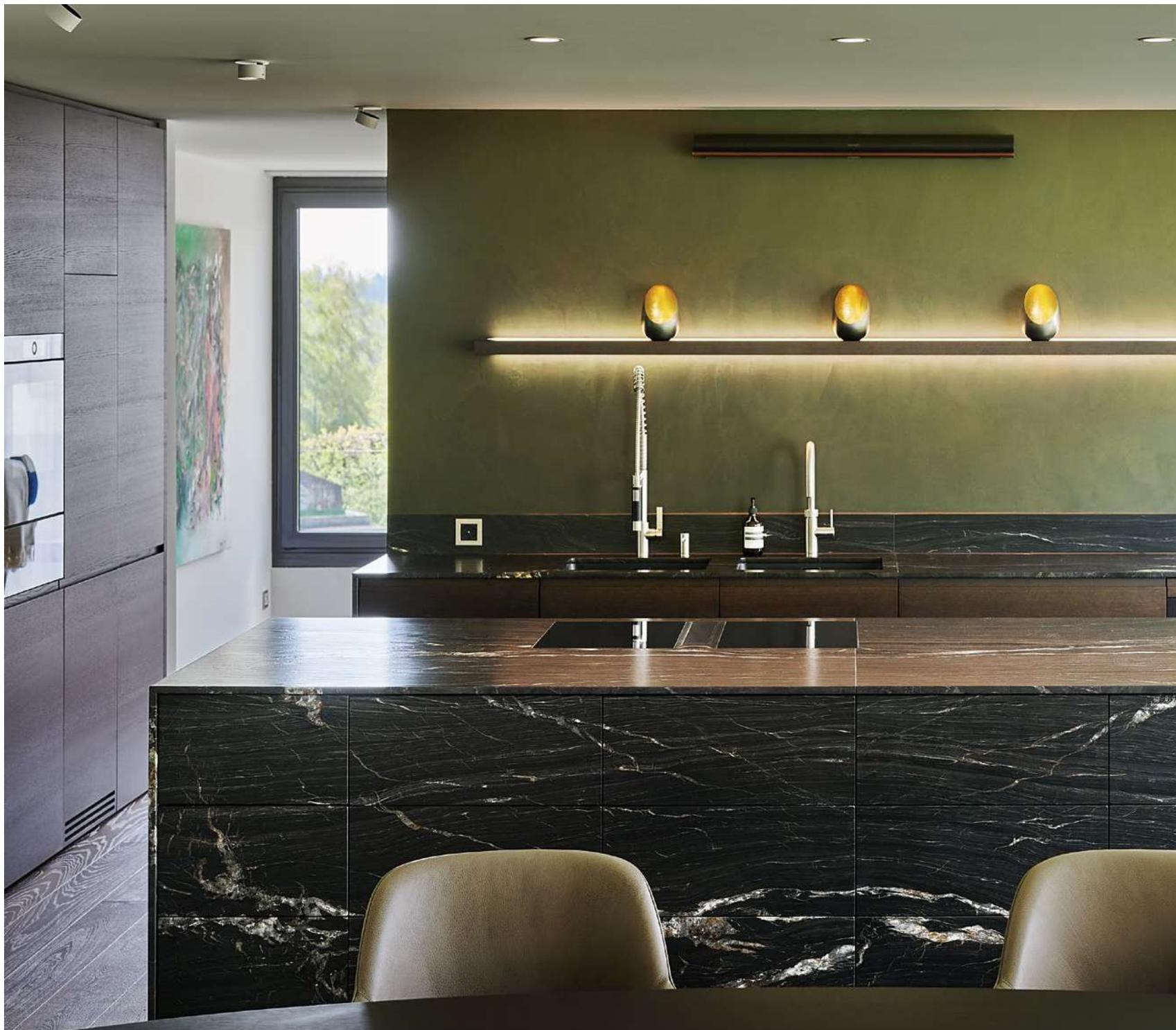
>>

Klare Definition, exquisite Anwendung

Für den Auftraggeber musste das Design stimmen, es durfte nichts Unebenes vorweisen und musste klar definiert sein: «Die Küche sollte als Möbel in Erscheinung treten, nicht als Küche selbst, und gleichzeitig top funktionieren, das war mein Massstab», so der Hobbykoch, der gern grössere Gesellschaften bei sich bewirbt. Er fährt fort: «Nebst hoher Funktionalität und den notwendigsten Geräten brauche ich nicht noch Wok und Teppanyaki. Stark Riechendes grilliere ich oben auf der Terrasse. Das Design steht für mich im Vordergrund: nach aussen eine Stein-, nach innen eine Holzküche.» Die Materialisierung Naturstein in Kombination mit lackierter Eiche zeichnet diese Küche aus – ein Konzept, das sich durch die ganze Wohnung zieht. Beim Stein handelt es sich um nicht polierten, gelederten Belvedere. Wegen seiner geäderten Struktur ist dieser schwarze Quarzit aus Angola besonders für elegante Anwendungen im Innenbereich geeignet – dank seiner Säurebeständigkeit überdies für Küchenarbeitsplatten und andere grossflächige Anwendungen. Das Material wird bei dieser Wohnung in den Bädern wieder

aufgenommen sowie beim Sofatisch und Beistelltisch eingesetzt. «Wir entschieden uns, das Material durchgehend in der ganzen Wohnung einzusetzen. Es ist eine gewollte Reduktion, denn Mensch und Mobiliar sollen Platz haben, wenn der Raum opulent ist. Sonst gibt es bloss ein Birchermüesli, eine Überladung von Materialien und Farben, ohne dass irgendetwas noch Wirkung hätte», sagt der Bauherr, «es geht darum, mit wenigen Corbusier-Farben – mit Feingefühl beim Schema – Akzente zu setzen. Es geht um die Zurückhaltung von Material und Farben, um die Unterteilung von Räumen, damit Kunst und Mobiliar ihren Auftritt haben.»

Neben kleinen baulichen Hürden stellte das Einhalten der Termine eine Herausforderung dar, das aufgrund der momentan pandemie- und kriegsbedingten Lieferschwierigkeiten. Dank guten Kontakten zu Handwerkern und Lieferanten konnte der Bezugstermin trotzdem eingehalten werden. Die letzte Schwierigkeit war das Lichtkonzept, denn überall waren Spots eingebaut. Nun befinden sich dort 90 Grad nach unten und 360 Grad rundherum schwenkbare Spots. «Mit zwei Lichtkonzepten, die



«Das Design steht für mich im Vordergrund: nach aussen eine Stein-, nach innen eine Holzküche.»

Der Bauherr



3 | Vom Esstisch aus wirkt die Kochinsel wie ein massiver Marmorblock. Die grüne Wand in Spachteltechnik stellt wieder den Bezug zur Natur und zu den natürlichen Werkstoffen her. **4** | Auf der Rückseite der Küche ist der Wohnbereich, wobei der 3,6 Meter breite und fünftürige Hochschrank zonierend wirkt. Die Extranische beherbergt den Saugroboter. **5** | Das Innenleben ist gut strukturiert und ebenfalls mit dunklem Holz ausgekleidet.

>>

sich überlagern, sind nun professionelles Kochen und gemütliches Beisammensein möglich», sagt der Bauherr zur neuen Lösung.

Ruhe und Eleganz über zwei Stockwerke

Manuel Marzorati, Leiter Marketing bei Hans Eisenring AG, ist von der Küchenausstattung überzeugt: «Das Induktionskochfeld hat als Abzug einen integrierten Muldenlüfter, der ohne obere Haube auskommt. Zudem ist er einfach im Geschirrspüler zu reinigen. Nebst Ofen und Steamer gibt es eine Wärme- und Vakuumschublade. Letzteres ist im Alltag besonders praktisch für schnelles Marinieren, optimales Einfrieren oder schonendes Sous-vide-Garen. In der Wärmeschublade kann man auch niedergaren.» Auffallend sind die zwei Lavabos, eines mit multifunktionalem Wasserhahn, eines mit Profibrause, geeignet für das Rüsten und Zubereiten von Gemüse. Dass die Küche Ruhe und Eleganz ausstrahlt, war ein Anliegen des Bauherrn: «Sogar unser Sohn sagt, man koche hier ganz anders, liebevoller, denn jetzt stimmt die Wertigkeit mit dem Innenausbau überein. Auf der Kücheninnenseite gibt es normale, dunkel gehaltene Küchenauszüge mit Griffleisten, hier steht die Funktionalität im Vordergrund. Die andere Seite der Kücheninsel gehört zum Wohnen, dort befinden sich Schubladen mit Holzunterteilungen.» Dafür wurde ein Push-to-open-System gewählt, denn das

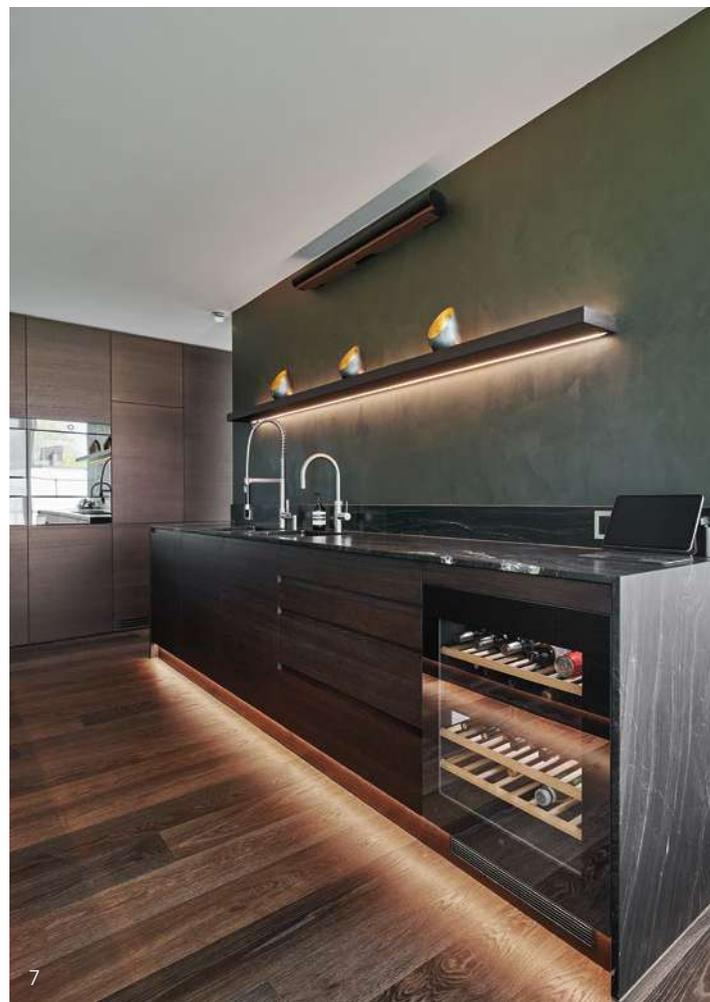
Einfräsen von Griffleisten in den Stein wäre sehr aufwendig gewesen und hätte die Optik gestört.

Die Barküche auf der Attikaebene ist drei Meter breit und in unmittelbarer Nähe zur Dachterrasse und zum Aussensitzplatz angeordnet. So lassen sich Outdoor-Dinners einfacher handhaben. «Als Grundidee lässt sich die ‹Tiny-Kitchen› komplett im Schranksystem verstecken und braucht damit wenig Platz. Sie ist multifunktional mit mittigem Quooker-Wasserhahn, demselben Belvedere-Stein und einer indirekten, emotionalen Beleuchtung der Tablare ausgestattet, die man mit Flaschen oder Dekoartikeln inszenieren kann. Im Unterbau finden sich Geschirrspüler, Kühlschrank und das Abfallsystem», erklärt Manuel Marzorati das Konzept. Rechts der Küche ohne Kochfunktion lässt sich der Servicewagen, identisch mit den Fronten in dunkler lackierter Eiche, im Einbauschrank verstauen. «Wenn man Gäste hat», wie es der Architekt beschreibt. Und diese lädt er gern zu sich, denn: «Das Leben ist nicht so kompliziert, und das Kochen gehört für mich zur Freundschaft. Formalismus benötigt Angestellte. Heute besinne ich mich lieber auf zwischenmenschliche Qualitäten. Und manchmal braucht es auch etwas Lärm.» Für den Bauherrn ist klar: In der Küche fängt die Kommunikation an, die Interaktion beginnt mit dem Absitzen. <<

eisenring-kuechenbau.ch

«Als Grundidee lässt sich die ‹Tiny-Kitchen› komplett im Schranksystem verstecken und braucht damit wenig Platz.»

Manuel Marzorati, Leiter Marketing



6 | Die ‹Tiny-Kitchen› im Attikageschoss ist praktisch für die Bewirtung der Gäste auf der Terrasse. Im geschlossenen Zustand wirkt sie wie ein Einbauschrank. **7** | Da die Terrasse nur mit Kerzen erhellt wird, musste die Küche ebenfalls mit einer dekorativ-dezenten Beleuchtung ausgestattet werden, die Stimmung und Emotionen erzeugt.

süss





sauer

Was lange währt, wird endlich gut

Mit der Reduktion auf das Wesentliche zieht diese Küche ihre Kraft aus subtilem Design und praktischen Details. Sie wurde nach individuellen Wünschen der Bauherrschaft, die klare Vorstellungen hatte, erstellt. Entsprechend harmonisch zeigt sich das Resultat.

Text Noémie Schwaller **Fotos** Herzog Küchen AG





Eine Winterthurer Generalunternehmung zeichnete verantwortlich für eine kürzlich fertiggestellte Überbauung mit diversen Objektarten in Unterengstringen. Die Ausschreibung bezog sich auf zehn Terrassenwohnungen im Privateigentum. Wie Herzog Küchen AG diesen Auftrag umsetzte, erklärt Oliver Herzog, Key Account Manager: «Insgesamt durften wir zehn Küchen realisieren, dafür haben wir mit den Besitzenden der Eigentumswohnungen jeweils ein Konzept erstellt. Im Prinzip gingen wir von einer speziell dafür erstellten Basisküche aus, die je nach Wohnungstyp leicht anders konzipiert war. Die Interessenten erhielten so eine Richtlinie, was mit dem geplanten Budget möglich ist. Auf dieser Basis erarbeiteten wir gemeinsam in zwei bis vier individuellen Besprechungen das jeweilige Wunschkonzept.» Die Grundküche für die Eigentumswohnung dieser Bauherrschaft sah ursprünglich ganz anders aus. Vorgeschlagen war nämlich eine L-Form. Schon beim ersten Gespräch im November 2019, zu dem die Bauherrschaft bereits die Innenarchitektin Adriana Palermo beigezogen hatte, kristallisierte sich heraus, dass die Bauherrschaft statt der angedachten Form einen Zweizeiler mit Insel in Richtung Wohnraum im Kopf hatte. Sie hatte gründlich sondiert, und ihre Vorstellungen waren sehr konkret. Die Kücheninsel sollte den Mittelpunkt der Wohnung darstellen, die man im Untergeschoss, in dem sich Keller und Büroräumlichkeiten befinden, betritt. Über die Treppe gelangt man in den Wohnbereich – ein in drei Zonen aufgeteilter Raum: in der einen Ecke der Wohnbereich, vor der Insel ein grosser Esstisch, in der anderen Ecke die Küche. Für diese wünschte die Bauherrin eine Wandzeile mit Hochschränken, Kühlschrank und Backofen. Auch hinsichtlich der Farben hatte die Bauherrschaft bereits Ideen. «Wir erstellten verschiedene Frontmuster, anhand deren die dunkle Farbe gefunden wurde», erzählt Oliver Herzog, «die Familie wollte einen Mix aus einem Anthrazit- und einem Cremeton, eine

>>

1 | Maximal minimalistisch und auf das Wesentliche reduziert: Diese grifflose Küche präsentiert sich mit ansprechender Haptik. Die robuste Chromstahlarbeitsplatte «IceDesign» von Suter harmoniert ideal mit dem Anthrazit der seidenmatt lackierten Fronten. **2** | Praktisch: Hinter der schlichten Schranktür verbirgt sich ein multifunktionaler Stauraum. Die beiden Drehflügel des Vorratsschranks lassen sich nach hinten schieben. **3** | Im Dienst des minimalistischen Designs: Der Dampfzug von V-Zug ist in die Kochzone eingelassen. Über den Sockelbereich kommt die gereinigte Luft wieder heraus. **4** | Der Handtuchauszug ist eines der praktischen Details im subtilen Design. **5** | Ein Wasserhahn von Quooker, der alles kann: Kaltes, heisses, kochendes und sprudelndes Wasser aus einem einzigen Hahn mit Zugauslauf für einen grösseren Einsatzbereich.

moderne Schlammmfarbe. Welcher Anthrazitton es schliesslich sein sollte, konnte mit unseren lackierten A4-Mustern bei Begutachtung eruiert werden. Für Farbe und Grundriss hatten wir nun eine Richtlinie, Geräte und Innenausstattung befanden sich noch in der Planungsphase.»

Herausforderungen Fensterfront und Geräteablage

Im selben Stockwerk wie die Küche liegen der Schlafbereich und die Kinderzimmer, Richtung Fensterfront befindet sich eine grosse Terrasse. Die Fensterfront läuft speziell nahe zur Küchenecke, weshalb die Wandschrankfront nicht bis ganz zum Fenster gezogen werden konnte. Es wurde nach einer sauberen Lösung zur Integrierung gesucht. «Wir hatten sieben Vorratsschränke, inklusive Kühlschrank, und dachten an eine zurückversetzte Umrandung im selben Anthrazitton wie die Insel. Nach einer ersten Planung wirkte die flache Umrandung nicht sehr passend. Zur Weiterentwicklung wurde zusammen mit dem Elektriker ein Lichtkonzept erstellt. Die Hochschränke stehen nun weiter vorn, und die Effektbeleuchtung hat dieselbe Lichtfarbe wie die Deckenbeleuchtung», so Oliver Herzog.

Die Positionierung von Kaffee- und Schneidemaschine brachte das nächste Fragezeichen. Angedacht war ein Schiebetürenschränk als zweiflügliger Vorratsschränk, dessen Drehflügel man nach hinten schieben kann. Dass sich die einzelnen Türen versenken lassen, hat den Vorteil, dass sie nicht im

Weg stehen, wenn die Maschinen in Gebrauch sind. Das kreierte einen sauber verschliessbaren Bereich als einladende Kaffeetische. Der Weinkühler verbindet sich zudem aufgrund seines Grafitgraus ideal mit der schlicht gehaltenen Küche ohne Griffe oder Leisten. Die gesamte Küche ist grifflos gestaltet, und mit der elektrischen Unterstützung «Servo-Drive» ist das Öffnen von Klappen, Auszügen und Kühlgeräten denkbar einfach. Sämtliche Schubladen sind mit Echtholz in Eiche ausgestattet, ihr Innenleben ist ebenfalls in Basaltgrau und nicht wie üblich in Weiss, was einen harmonischen Ton erzeugt.

Ein erwähnenswertes Detail ist die Brot-schublade mit Schneidebrett: Ein speziell ausgelegter Einsatz wurde für diesen Schubladentyp integriert, im Prinzip ist es eine grössere Brotkiste inklusive Aufbewahrung mit Schneidebrett und darunterliegendem Brotsammler für eine optimale Reinigung. Das Brett liegt auf einer Auflage und kann herausgenommen werden, das Brotmesser wird ganz einfach magnetisch befestigt.

Hochwertig fugenlos

Zuletzt widmete man sich den Abdeckungen und Arbeitsflächen. «Zuerst war Keramik im Spiel, doch dann fiel der Entschluss zugunsten von Chromstahl. Dazu hatte auch die Grösse der Insel geführt: Sie ist 3,35 Meter lang, und die Bauherrschaft wollte keine Silikonfuge auf der Abdeckung. Mit gewissen Materialien stösst man hier an Grenzen», führt Oliver Herzog aus. Keramikplatten sind nur bis

3,20 Meter Länge erhältlich. Entscheidend war also die Plattenlänge bei den verschiedenen Materialien. Mit der speziell hart verchromten, nahezu kratzunempfindlichen Abdeckung «IceDesign» fand sich eine robuste Lösung, die ideal mit dem Anthrazit der seidenmatt lackierten Fronten harmoniert. Unterhalb der Insel mit Tischlüfter ist ein Wassersystem verbaut, das warmes, kaltes, kochendes sowie gekühltes sprudelndes und stilles Wasser aus dem Hahn liefert.

Die Bauherrschaft hat sich von A bis Z für ein exklusives, hochwertiges Herzstück der Wohnung entschieden. Das Gesamtprojekt dauerte von der Planung Ende 2019 – mit vier Besprechungen vor Ort in der Ausstellung der Schlierer Herzog-Filiale – über die Entwicklungsphase 2020 bis zur Montage im Frühling und bis zur Übergabe im Sommer 2021 knapp eineinhalb Jahre. Oliver Herzog rühmt die gute Vorbereitung der Bauherrschaft und rät zukünftigen: «Für uns bringt es gewisse Vorteile, wenn sich die Bauherrschaft vorher Gedanken macht, ohne sich schon entscheiden zu haben. Wird es eine L- oder u-förmige Küche, welche Farbe sollte es sein? Vorinformationen sind hilfreich, denn die Küche stellt einen wichtigen Bestandteil des neuen Wohnens dar. Wir geben dazu gern Hilfsmittel ab. Hat man Zeit, ist es schön, wenn man sich diese auch nimmt, damit man am Schluss in der Küche kocht, die man sich gewünscht hat.» Diese Küche ist ein sehr schönes Beispiel, wie Funktionalität und Design miteinander verschmelzen. <<

herzog-kuechen.ch



6 | Die grifflosen Auszüge funktionieren mit der elektrischen Öffnungsunterstützung «Servo-Drive» von Blum. **7** | Der Weinkühler war ein Wunsch der Bauherrschaftsfamilie und wurde zwischen den anderen Gerätschaften platziert. **8** | Durchdacht bis ins Detail: Brotkorb und Schneidebrett sind in die Schublade integriert. **9** | Sämtliche Schubladen sind aus Echtholz in Eiche mit einer harmonischen Innenfarbe.





umami

Ordnung macht glücklich

Gemäss der Japanerin Marie Kondo, die ihr Leben der Ordnung gewidmet hat und deren Aufräummethode weltweit boomt, ist eine aufgeräumte Wohnung der Ausgangspunkt, um zu einer inneren Ordnung zu finden. Ihre Philosophie dahinter: Ordnung macht glücklich. Für Ordnung braucht es Stauraum. Wie dieser in der Küche optimal gestaltet und genutzt werden kann, erklärt Beni Weber, CEO Peka-Metall AG.

Interview Noémie Schwaller **Fotos** Peka-Metall AG



Beni Weber – CEO
Peka-Metall AG
peka-system.ch

Beni Weber, eine optimale Platzausnutzung ist Ihr Fachgebiet. Wo sehen Sie die momentan wichtigsten Trends?

Früher hatten die meisten Schränke Türen mit Scharnieren und dahinter fixe Tablare. Dann nahm die Anzahl Schubladen und Auszüge zu – auch hinter den Türen. Heute geht es in Richtung Individualisierung: Es gibt zugeschnittene Lösungen für verschiedene Gegenstände und Stauraumprobleme. Zudem haben die Ansprüche an die Wertigkeit und das Design von Stauraumlösungen stark zugenommen. Gemäss Bundesamt für Statistik wird in einer Küche pro Woche 10,9 Stunden gearbeitet. Wenn diese eine durchschnittliche Lebensdauer von 25 Jahren hat, werden darin 6,8 Jahre gearbeitet. Ein sehr grosser Teil dieser Küchenarbeit ist das Einräumen, das Entnehmen, das erneute Versorgen und oft das Suchen von Nahrungsmitteln, Geschirr, Küchenutensilien und Pfannen. Mit einer guten Stauraumplanung und kurzen Wegen lässt sich also richtig viel Zeit sparen.

Offener oder geschlossener Stauraum – wo kommt was optimal zum Zuge?

Offener Stauraum ist dort sinnvoll, wo Dinge direkt griffbereit sein sollen, die Gegenstände bezüglich Verschmutzung nicht so heikel sind und idealerweise schön aussehen. Kaffeemaschinen, Vasen, Kochbücher, ausserdem Gewürze oder häufig gebrauchte Gegenstände wie Messer und Schneidbretter können sehr dekorativ sein.

In Auszügen sind Schrankinhalte besser zugänglich als auf fixen Tablaren. Was sind weitere Vor- und Nachteile?

Die Übersicht ist ein grosser Vorteil. Bei fixen Tablaren dagegen hat man direkten Zugriff auf das, was ganz vorn steht – aber die Gegenstände dahinter sind nicht erreichbar. Die gute Übersicht bei Auszügen macht den Nachteil wett, dass durch die Seitenwände etwas Platz verloren geht. Auszug ist aber nicht gleich Auszug. Schubladen haben eine fixe Höhe und können nicht verstellt werden. Des Weiteren sind sie oberhalb der Augenhöhe kaum von Nutzen. Innenauszüge hinter Türen mit Scharnieren haben allgemein den Nachteil, dass sie nach dem Öffnen der Tür noch ausgezogen werden müssen. Bei Hochschrankauszügen, die mit dem Türflügel gekoppelt sind, ist das anders. Damit hat man mit einer Bewegung den ganzen Schrankinhalt im Blick – sogar oberhalb der Augenhöhe. Überdies können bei solchen Auszügen die Tablare in der Höhe verstellt werden.

Übertiefen sind hinsichtlich der Gewinnung von Stauraum auf gleichbleibender Breite und Höhe vorteilhaft. Was ist hierzu zu beachten?

Dazu möchte ich sagen, dass Übertiefen neben den Stauraumgewinnen das Kochen erleichtern, weil die Arbeitsfläche tiefer ist – meist hat man beim Kochen zu wenig Abstellfläche. Oft werden aber übertiefe Arbeitsplatten montiert, und die Möbel darunter haben Normtiefe. Häufig merkt dann die Endkundin oder der Endkunde gar nicht, dass Platz verschwendet wurde. Die Pläne müssen also gut angeschaut werden.



«Es gibt zugeschnittene Lösungen für verschiedene Gegenstände und Stauraumprobleme.»

Beni Weber, CEO

Sie sagen, eine Küche hat eine Lebensdauer von 25 Jahren. Können Stauraumlösungen auch nachträglich eingebaut werden?

Insbesondere Schränke in den Standardbreiten 450 und 600 Millimeter oder das Abfallsystem können mit etwas handwerklichem Geschick gut nachgerüstet werden. Der Putzschrank kann einfach und recht kostengünstig optimiert werden. Im Zweifelsfall beraten Schreinerinnen oder Schreiner gern und zeigen Möglichkeiten auf.

Grössere Tablare auf Vollauszugschienen heisst eine höhere Belastung der Schienen. Was ist beim Einräumen zu beachten?

Das ist kein Problem. Zudem ist die Nutzlast bei den Auszügen heutzutage meist viel höher, als die Gegenstände schwer sind. Gewöhnlich haben Auszüge eine Tragkraft von 40 Kilogramm und mehr. Es bräuchte schon ganz viele Büchsen und Teller, um die Tragkraft zu auszureizen.

Haben Sie einen Tipp, um eine gute Erreichbarkeit der Gegenstände mit Rücksichtnahme auf die Ergonomie zu gewährleisten?

Hier möchte ich die Oberschrankklifte erwähnen. Diese sind heutzutage recht preiswert und ermöglichen vor allem kleineren Personen den Zugriff auf die oberen Tablare, ohne eine Leiter zu nutzen.

Es gibt Auszüge für Gewürze, Handtücher, Backbleche, Brot und Putzmittel – was ist wirklich wichtig?

Das ist sehr individuell, und es gibt oft kein Richtig oder Falsch. Jemand will das Handtuch an einem Auszug, aber offen, damit es trocknen kann. Der Zweite will es nicht sehen und in einem geschlossenen Handtuchauszug verstauen, und der Dritte schwört auf eine Stange gleich unterhalb des Spülbeckens. Das Wichtigste ist, dass man sich bewusst ist, was man alles zu verstauen hat und dass man das sehr breite Angebot kennt.

Wie sieht es bei der Ausstattung im Inneren der Schränke aus, zum Beispiel mit Flaschentrenngittern, Antirutschmatten oder magnetischen Unterteilern?

Es gibt ein breites Angebot an Ausstattungselementen, die nachträglich gekauft werden können. Diese sind sehr nützlich, um Ordnung zu halten. Die Antirutschmatten haben den Vorteil, dass sie zum Reinigen einfach entnommen werden können. <<



1 | Beim Hochschrankauszug hat man mit einer Bewegung den gesamten Schrankinhalt im Blick. **2** | Auszüge hinter Scharnirtüren sind heutzutage möglich. Bei dieser Lösung sind Tür und Beschlag gekoppelt, sodass beim Öffnen des Schrankes die Tablare automatisch ausfahren. **3** | Das Innere des Stauraums kann individuell gestaltet werden, und zwar sowohl hinsichtlich Stauflächen als auch Materialisierung. **4** | Am Schluss braucht es praktische und ergonomische Lösungen, die sich in die individuelle Küchenarchitektur einfügen.