Foto: www.ballerina.de

Der Essplatz als kommunikatives Zentrum der Wohnküche. Ballerina XL 1421

FÜR NOCH MEHR GEMÜTLICHKEIT

GESCHLOSSENE WOHNKÜCHEN

Die Küche als separater Raum mit Essplatz wurde von dem offenen Wohn-Koch-Ess-Konzept fast komplett abgelöst. Trend hin oder her – entscheidend ist doch: Welcher Küchenplan passt besser zu Ihnen? Lesen Sie hier von den Vorteilen einer geschlossenen Einheit

Offene oder geschlossene Küche? Egal, welche Variante präferiert wird, die Küche ist schon lange nicht mehr nur ein Arbeitsbereich zum Kochen. Vielmehr steht sie für Geselligkeit und Wohlfühlen. Mit den modernen High-End-Küchen ist sie sogar zum Statussymbol avanciert.

Seit Jahren schon propagieren Küchenhersteller die offene Küche als DEN Einrichtungstrend. Ebenso die Hausbauunternehmen. In nahezu allen Musterhäusern sind Grundrisse mit offenen Küchenlösungen zu bestaunen. Meist alternativlos, denn die Bauherren wählen für ihr neues Zuhause genau diesen Architekturentwurf. Die Entgrenzung der Küche zum übrigen Wohnbereich steht für das moderne Lebensgefühl. Wirklich?

Neubauten sind heute zu 90 Prozent mit einer offenen Küche ausgestattet. Die Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK) gibt bekannt, dass bereits mehr als 20 Prozent der Deutschen in wandlosen Kombinationen aus Kochen-Wohnen-Essen leben. Die Bewohner in älteren Bestandsimmobilien haben meist schlichtweg nicht die Möglichkeit, eine solche Variante umzusetzen. Lag die durchschnittliche Küchengröße in den 90er Jahren noch bei acht bis 15 Quadratmetern, so hat sie sich mittlerweile als offene Lösung fast verdoppelt und rückt optisch immer näher in den Wohnbereich. Aber muss man das mögen?

Ausflug in die Vergangenheit

Erinnern Sie sich einmal zurück. An die Küche Ihrer Kindertage. Die Küche Ihrer Eltern oder Großeltern. Eine geschlossene Wohnküche? Saßen Sie dort nach der Schule gerne am Küchentisch, während das Essen zubereitet wurde? Haben Sie auf einer gemütlichen Eckbank ihre Hausaufgaben gemacht? Und fühlte man sich dort nicht ausgesprochen wohlig, innig, behütet? Mit anderen Worten: zuhause? Im praktischen Alltag hatte sich das Konzept der geschlossenen Küche über Generationen bewährt, und es funktionierte auch

Über Generationen bewährt: das Konzept der geschlossenen Küche

Foto: Bulthaup GmbH & Co KG

Rustikale Gemütlichkeit am Esstisch. Gekocht wird auf der modernen, schlichten Werkbank. bulthaup b2

Foto: Bulthaup GmbH & Co KG

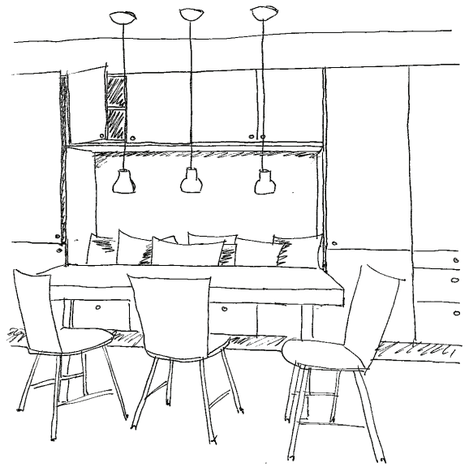
Ebenso formschön wie funktional – und ausreichend Platz auf der Sitzbank, auch für spontanen Besuch der Nachbarskinder. Küche bulthaup b3, Tisch communication c3

Familienlösungen

Mit kleinen Kindern im Haus eignen sich unempfindliche Oberflächen wie zum Beispiel Arbeitsflächen aus Resopal.

Foto: Schüller Möbelwerk KG

Landhaus-Chic in Farbe: Diese halbgeschlossene Planung bietet die Möglichkeit, durch die Flügeltüren die Küche zum Wohnbereich zu öffnen. Schüller Cambia



Ill.: SchwörerHaus

Familienfreundliche Lösung: Die Küche ist Dreh- und Angelpunkt für Bewohner und Gäste. Eine große Sitzbank, die in das Küchenschranksystem eingelassen ist, sorgt mit farbenfrohen Kissen und Auflagen für Individualität und Sitzkomfort. Klappstühle, zur Erweiterung der Tafel, könnten platzsparend an der Wand hängen. Idee und Skizze: Franca Wacker/SchwörerHaus.

auf wenigen Quadratmetern: Denn für Gemütlichkeit gibt es keine vorgeschriebene Größe. Und allen Trend-Followern und Early Adoptern sei verraten: Mit einer geschlossenen Küche spielen Sie in ein paar Jahren vermutlich ganz vorne mit! In den Szene-Bezirken von Berlin bis Barcelona dreht sich der Trend bereits: Man sitzt dort wieder in der Küche – mit einer Wand im Rücken.

Die abgetrennte Wohnküche mit Essplatz lässt sich ebenso wie die wandlose Lösung auch heute wieder in allen aktuellen Designs und Größen umsetzen. Zeitlos elegant, super-modern, im Landhausstil. Jeder nach seinem Geschmack. Für die Hausplanung stellt sich grundsätzlich erst einmal nur eine Frage: Offen oder geschlossen?

Vorzüge einer autarken Einheit

Gerade Bauherren, die jeden Tag kochen, betrachten das Konzept der offenen Küche kritischer. Denn auch mit einer leistungsstarken Dunstabzugshaube kann nicht hundertprozentig verhindert werden, dass sich der Essensgeruch verbreitet. Als störend können die Gerüche, aber auch Geräusche oder die Unordnung in der Küche wahrgenommen werden. Bei einem geschlossenen Raum lässt sich die Tür einfach schließen. Während in der Küche der Mixer heult oder das Hackmesser klappert, kann Opa im Wohnzimmer ungestört Mittagschlaf halten oder die Tochter in Ruhe mit den Freundinnen telefonieren. Und: die zusätzliche Wand bedeutet mehr Stauraum, mehr Stellfläche für Küchenmöbel. Schließlich: Wenn's beim Kochen, Backen, Braten hinterher etwas unordentlicher aussieht – einfach Tür zuziehen, und kein Gast oder Familienmitglied wird sich an den Spuren des Küchenhandwerks stören.

Eine bauliche Trennung der verschiedenen Bereiche bringt einen weiteren Vorteil mit sich: Größere gestalterische Freiheiten, denn der Wohnraum muss

Foto: SchwörerHaus

Die Küche als Abenteuerspielplatz: Hier wird nicht nur gekocht und gegessen – in der Küche spielen und toben die Kinder auch und erkunden die Umgebung. Daher unbedingt auf Kindersicherheit achten. Hausentwurf SchwörerHaus.

Foto: SchwörerHaus

Sicherheit in der Küche bei kleinen Kindern

Gerade in kleinen Küchen, wenn sich Kinder stets in der Nähe von Herd und anderen Gefahrenquellen aufhalten, ist besodere Vorsicht geboten. Hier die wichtigsten Risiken und Sicherheitsmaßnahmen.

Kochfelder:
Induktions-Kochfelder verringern die Gefahr von Verbrennungen. Weitere Sicherheit bietet die Topferkennung (Kochzone wird nur dann heiß, wenn ein Topf drauf steht). Besonders kindersicher sind Induktionskochfelder mit abnehmbarem Bedienknebel oder Kindersicherung.

Backofen:
Zur Absicherung des Backofens eignen sich Schutzgitter mit und ohne Schalterabdeckung. Während der Nutzung werden sie mit Saugnäpfen befestigt. Moderne Backöfen sind mit wärmeisolierten Türen ausgestattet, die trotz hoher Innentemperaturen für eine kühle Außenfront sorgen.

Elektrokleingeräte:
Geräte in abschließbaren Schränken oder Hochschränken aufbewahren. Elektrogeräte gibt es auch mit Kindersicherungen.

Heißwasser:
Kindersichere Armaturen sind serienmäßig mit einer Temperaturbegrenzung ausgestattet, die Verbrühungen ausschließt.

Schneidwerkzeuge:
Küchenmöbelhersteller bieten abschließbare Messerschubladen an. Elektrische oder mechanische Allesschneider werden am sichersten in Schubkästen mit speziellen Versenk- oder Klappmechanismen untergebracht.

Stöße und Verletzungen:
Schiebetüren, Faltschiebetüren sowie Lift- und Hochklappentüren sorgen für Kopffreiheit und minimieren die Gefahr von Kopfverletzungen.

Putzmittel:
Immer in einem abschließbaren Schrank aufbewahren. Hersteller bieten Unterschränke mit montierten Schubladensicherungen an. Damit Kinder ihrem Entdeckungsdrang sicher nachgehen können, kann man einen Schrank ungesichert lassen und in diesem ungefährliche Gegenstände aufbewahren: zum Ein- und Ausräumen.

Foto: Schüller Möbelwerk KG

Funktionalität in schöner Optik: kurze Wege zwischen den Arbeitsbereichen und der Sitzecke. Schüller C Collection Parma

Küchenlösungen für Paare

Gemeinsames Kochen macht Spaß? Dann sollten zwei getrennte Arbeitsbereiche eingeplant werden.

nicht dem Stil der Küche folgen. Ein durchgestyltes Design-Wohnzimmer, eine Küche im Landhausstil – why not?

Neue Grundrissvarianten

Architekten, die die fast in Vergessenheit geratene, separate Küche mit Essplatz wieder aufgreifen, zeigen, dass dadurch neue Möglichkeiten in der Grundrissplanung entstehen: Privatsphäre und Gemeinschaftsraum können neu angeordnet werden. Ein Standardentwurf ist der offene Koch-Ess- und Wohnbereich im Erdgeschoss. Die Kinder- und Elternschlafzimmer befinden sich eine Etage darüber.

Wer das Wohnzimmer als privaten Raum für die Familie nutzen möchte, könnte es im Obergeschoss platzieren. Fernab von Geschirrgeklapper oder dem Geräusch des arbeitenden Geschirrspülers. Die Küche mit Essplatz würde dann im Erdgeschoss das kommunikative Zentrum für Freunde und Familie bilden. Wenn sich auf dem Esstisch noch Schüsseln und Teller stapeln, rund um den Herd kreatives Chaos herrscht, im TV aber gleich die Lieblingsserie der Familie läuft, lässt man die Küche einfach hinter sich, und ein einladender Wohnbereich wartet mit Gemütlichkeit und Ordnung auf.

Küchengröße

Von der Größe her müssen sich beide Küchenvarianten nicht unterscheiden. „Grundsätzlich ist es schon in ganz kleinen Räumen möglich, einen Essplatz für zwei Personen einzuplanen“, weiß Küchenexpertin Heidrun Brinkmeyer, Geschäftsführung Marketing und Vertrieb von Ballerina Küchen. „Selbstverständlich ist es komfortabler, wenn der Raum mindestens acht Quadratmeter hat.“ Für eine Vierköpfige Familie empfiehlt sie zehn bis zwölf Quadratmeter. „15 bis 16 sind ideal. Denn für einen entspannten Essplatz für vier Personen braucht man schon zweieinhalb Quadratmeter.“

Entscheidend für jede Küchenplanung ist ihre Lage: die Nähe zur Haustür, zur Garage. Das reduziert weites Geschleppe von Einkäufen. Größe, Grundriss des Raumes und die gewünschte Küchenform (ein- oder zweizeilig, L-, U- oder G-Form, Insellösungen) sollten schon früh festgelegt werden, damit Anschlüsse, Fenster und Türen an der richtigen Stelle Platz finden. „Bei der Planung einer offenen oder einer geschlossenen Küche gibt es im Wesentlichen keine Unterschiede. Wichtig sind immer die Wünsche und Ansprüche an eine Küche. Benötigt

Natürliche Farben und traditionelle Formen sorgen für Gemütlichkeit in der Wohnküche. Ballerina XL 6930

Foto: www.ballerina.de

Foto: Poggenphl

Kantiger, klarer Look mit an die Insellösung angedocktem Essbereich. Poggenpohl +EDITION

Foto: Schüller Möbelwerk KG

Gediegen: Küchenzeile in Mooreiche-Optik. Geschlossene Küchen schaffen Spielraum für unterschiedliche Designs. So darf der Wohnbereich gerne in anderer Farbigkeit gestaltet sein. Schüller Cremona

Foto: Maisons du Monde

Mit Stapelstühlen lässt sich der Essbereich bei Besuch einfach und schnell erweitern. Maisons du Monde Archachon

Foto: www.ballerina.de

Schwache Brise: Geschlossene Küchen kommen aufgrund der geringeren Raumgröße meist mit weniger leistungsstarken Dunstabzugshauben aus. Ballerina XL 1026

Foto: Franke GmbH

Heute gibt's Fisch! Kein Problem, dank moderner Power-Dunstabzugshauben sind alle Küchendüfte wie vom Winde verweht. Auch in stylishem Edelstahl. Franke Maris T-shape

Foto: Sonnleitner Holzbauwerke

Nicht nur fürs Landhaus auf Sylt: Inselhauben werden freihängend über einer Kochinsel an der Decke befestigt. Hier mit Licht und zusätzlichen seitlichen Ablageflächen. Hausentwurf Sonnleitner

DUNSTABZUG

Abluft-, Umluft- und Hybrid-Technik

Bei allen Techniken gleich: Der Küchendunst wird abgesaugt, Gerüche und Fett werden herausgefiltert. Der Unterschied: wohin die Luft abgeführt wird.

Ablufthauben
(eignen sich bei geschlossenen Küchen):
Sie saugen die Kochdünste vollständig ab und leiten sie ins Freie. Vorteil: Es muss kein zusätzlicher Filter für die zurückströmende Luft eingebaut werden. Nachteil: Wärmeverluste. Ein elektronisch gesteuerter Mauerkasten kann Abhilfe schaffen, weil er mit einer festen Klappe versehen ist, die sich erst öffnet, wenn die Dunstabzugshaube eingeschaltet ist.

Umlufthauben
(eignen sich bei offenen Küchen):
Sie führen die eingesaugte Luft wieder zurück in den Raum, nachdem diese zur Reinigung durch einen Filter geleitet wurde. Nachteil: Umlufthauben reinigen die Luft nicht so effektiv wie Ablufthauben. Der Geruchsfilter muss regelmäßig ausgetauscht werden. Vorteil: Keine Wärmeverluste.

Hybridhauben:
Ist keine kontrollierte Be- und Entlüftungsanlage vorhanden, sammelt sich aufgrund der luftdichten Gebäudehülle Feuchtigkeit vom Kochen im Haus. Die Folge: Es kann sich Schimmel bilden. Hier ist eine Hybridhaube empfehlenswert. Sie vereint Ab- und Umlufttechnik. Geeignet für alle, die im Winter vermeiden wollen, dass Heizenergie nach außen entweicht, die jedoch im Sommer die Ablufttechnik nutzen möchten.

man viel Stauraum? Kocht man viel? Wie groß ist der Haushalt? Welcher Platzbedarf wird für Vorräte benötigt?", erklärt Heidrun Brinkmeyer. Bei der Überlegung, welche technischen Gerätschaften ins Haus einziehen sollen, gibt es dann

Eine Trend für alle Küchen: Sie werden noch größer und wohnlicher.

allerdings doch Unterschiede. Bei der geschlossenen Variante muss nicht zwingend über besonders geräuscharme Geräte nachgedacht werden. Auch in Bezug auf den Dunstabzug gestaltet sich die Wahl leichter: „Relevant ist die Raumgröße, denn darüber wird der Bedarf der Abzugsstärke gemessen. In einer geschlossenen Küche kann man problemlos einen einfachen Dunstabzug mit Außenabluft einsetzen, was in einer offenen Küche so ohne Weiteres nicht möglich ist, da dann aus dem Gesamtraum zu viel Luft herausgezogen wird", so die Expertin.

Semi-offene Küchen

Besondere Gestaltungselemente, die vor allem bei offenen Küchen eingesetzt werden, sind Kücheninseln oder frei stehende Tresen. Sie dienen zum einen als visuelle Raumtrenner und bieten zum anderen Platz zum Kochen und Sitzen. Hier sollte nachgedacht werden, ob der Tresen und seine Sitzmöglichkeiten denn tatsächlich genutzt werden oder ob sie einfach nur „lässig" aussehen, also optische Zwecke erfüllen oder als Ablagefläche genutzt werden.

Eine Glasschiebetür zwischen Esszimmer und Küche könnte ein Kompromiss sein. Sie erzeugt durch ihre Transparenz Großzügigkeit, kann aber bei Bedarf geschlossen werden.

Offen, geschlossen oder transparent – alle Küchenvarianten folgen derzeit einem Trend: Sie werden größer und wohnlicher. Die passende Lösung für den eigenen Lebensstil zu finden, ist aber gar nicht so einfach. Deshalb kann man nur begrüßen, wenn die Eingleisigkeit in Richtung eines Mega-Trends aufgelöst wird und wieder mehrere Raum-Konzepte alternativ zur Wahl stehen. Aussuchen und entscheiden müssen Sie dann immer noch selbst. ●●●

Melina Rost

MEHR INFO
www.zuhause3.de/wohnen-und-design