

KIRSTEN JOHANSON

FOTOS VON WINFRIED HEINZE

KLEINE KÜCHEN

DEUTSCHE VERLAGS-ANSTALT

INHALT

EINLEITUNG 06
ALLER ANFANG IST DIE PLANUNG 08
EINE FRAGE DES STYLINGS 24
KLEINE KÜCHEN – BEISPIELE 34
ANHANG 148



FEST DER FARBEN
36



KÜCHE MIT STYLISHEM DESIGN
42



SIMPLY CHARMING
48



KÜCHE MIT AUSSICHT
52



KÜCHE MIT KLARER LINIE
58



KÜCHE ZUM WOHLFÜHLEN
62



KÜCHE MIT PATINA
68



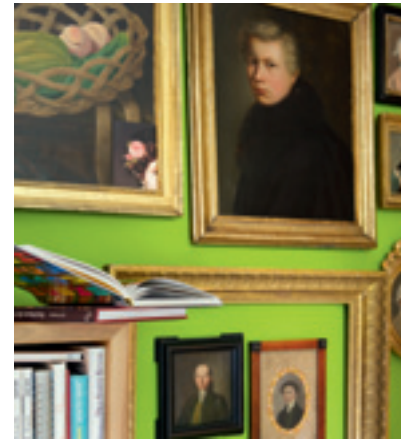
NOSTALGIE STATT NORM
74



FAMILIENKÜCHE
80



KÜCHE IN SCHRÄGLAGE
84



KUNST IN DER KÜCHE
88



**KÜCHE ALS DREH-
UND ANGELPUNKT** 92



KÜCHE MARKE EIGENBAU
96



KERNIGE SCHREINERARBEIT
100



FEUDALE KÜCHE
104



KÜCHE OHNE FIRLEFANZ
110



ALLES IM GRIFF
114



PARTYKÜCHE
120



**ROMANTISCHES
FRAUENZIMMER** 124



KONTEMPLATIVE KÜCHE
130



KÜCHE À LA FRANÇAISE
136



OASE DER GEMÜTLICHKEIT
142

KLEINE KÜCHEN

Man tut einer kleinen Küche unrecht, sie vorschnell als Problemzone und hoffnungslosen Fall abzuhaaken. Besser ist die Einstellung: kleine Küche, großes Potenzial. Eine kleine Küche birgt natürlich ihre Tücken, das weiß jeder, der schon einmal mit Wohnmobil oder Segelboot unterwegs war. Doch gerade Pantry-Küchen, wie sie auf Yachten heißen, sind häufig ein Beispiel hoher Funktionalität. Sobald der Platz begrenzt ist, sind intelligente Lösungen gefragt.

Es ist eine große Herausforderung, aber auch eine große Chance, kleine Küchen bestmöglich zu gestalten und geschickt zu organisieren. Das vorliegende Buch liefert Ihnen Ideen und Inspiration. Anhand von 22 Beispielen zeigen wir, wie Familien, Paare und Singles ihre kleine Küchenwelt eingerichtet haben. Die Küchen, die wir fotografieren durften, sind nicht für den Fotografen gestellt, sondern entspringen der Realität. Wir stellen sowohl maßgefertigte Architekten-Küchen als auch improvisierte Self-made-Varianten vor. Dabei betrachten wir die Küche in ihrer Ganzheit und geben die Stimmung wieder, die sich aus dem Zusammenspiel von Einrichtung, Stil, Farben, Materialien und Dekoration ergibt. Denn selbst wenn einem der Grundriss enge Grenzen setzt, wenn womöglich Kaminvorsprünge oder Dachschrägen die Stellfläche zusätzlich verkleinern – das Wohngefühl kann jeder Einzelne positiv beeinflussen. Es ist ein kluger und naheliegender Schachzug, dem Mangel an Fläche mit Fantasie und Kreativität entgegenzuwirken, und es fällt einem viel leichter, über die geringe Größe hinwegzusehen, wenn Aussehen und Atmosphäre stimmen.

Bei unserer Locationsuche haben wir festgestellt, dass man kleine Küchen öfter in urbanen Gegenden findet. In ländlichen Regionen ist die Zahl der Hausbesitzer höher – und die Küchen sind tendenziell größer. Großstadtbewohner leben vergleichsweise häufiger in Mietwohnungen; sie sind bei genauer Betrachtung auch gar nicht so sehr auf eine große, multifunktionale Küche angewiesen, denn die Infrastruktur einer Stadt hält Alternativen parat. Auf dem Land ist die Dichte an Restaurants und Take-aways nicht so hoch, sodass die Mahlzeiten öfter zu Hause eingenommen werden.

Kein Haushalt ohne Küche, doch wird dieser Bereich je nach persönlicher Einstellung irgendwo zwischen »extrem wichtig« und »egal« eingestuft. Die einen können dem Gedanken, mehr Zeit als nötig in der Küche zu verbringen, nichts abgewinnen. Sie haben überhaupt nicht das Bedürfnis, die Küche als geselligen Treffpunkt zum längeren Verweilen einzurichten. Eine kompakte, klein dimensionierte Arbeitsküche tut es für sie allemal. Die anderen definieren die Küche nicht nur als Kochstätte, sondern als Wohn- und Lebensraum. Für sie ist die Küche das kommunikative Zentrum des Hauses. Was früher die Aufgabe der Hausfrau war – sich hinter verschlossenen Türen um das Essen zu kümmern und dann aufzutischen – findet heute immer öfter im Familien- oder Freundeskreis statt. Gemeinsam kochen, sich unterhalten, ein Glas Wein dazu trinken, wird zum anerkannten Hobby. Und ist es nicht ein vielbeobachtetes Phänomen, dass sich bei Partys ein Großteil der Gäste irgendwann in der Küche versammelt – egal ob diese groß oder klein ist? Vielleicht hat dies auch etwas mit dem archaischen Verlangen nach Wärme und Nahrung, sprich Herd und Buffet, zu tun?

Wer die Küche als Wohnraum schätzt, muss vor einem kleinen Grundriss nicht kapitulieren, in einer geschickt geplanten Küche gibt es einige Möglichkeiten: schmale Theken mit Hockern, Sitzbank-Lösungen, Tische zum Klappen und Ausziehen. Eine schlanke Frühstücksbar hat selbst in der kleinsten Küche Platz. Hohe Apothekerschränke, tiefe Schubkästen mit Vollauszug, Einbaugeräte in Schmalausführung, doppelbödige Besteck-einsätze, funktionelle Eckspülen, Ordnungssysteme für die Wandmontage – was den Stauraum betrifft, so haben sich Küchenhersteller ausgeklügelte Details einfallen lassen, um jede Nische des Raums effektiv zu nutzen. Man sollte auch die positiven Seiten nicht außer Acht lassen: Eine clevere Küche im Kleinformat hat den Vorteil, dass die Wege kurz sind und alles Notwendige in bequemer Reichweite ist. Dies garantiert einen effizienten Arbeitsablauf, und auch das Aufräumen ist schnell erledigt. Über nachahmenswerte Einrichtungs- und Gestaltungsideen informiert Sie unser Theorieteil (Seite 8–33), damit aus einer vermeintlichen Problemzone eine garantierte Erfolgsgeschichte wird.

ALLER ANFANG

IST DIE PLANUNG

Bei der Küchenplanung spielen sehr viele Faktoren eine Rolle: neben der Raumgröße und dem individuellen Wohnverständnis natürlich das verfügbare Budget, der persönliche Geschmack sowie auch die Lebenseinstellung und -situation. Ein Paar mit Kleinkind stellt nun mal andere Ansprüche an den Küchenraum als ein Single.

GRUNDLAGEN

Um sich Klarheit über grundsätzliche Fragen zu verschaffen, ist es hilfreich, zunächst eine Checkliste zu erstellen. Wie soll und kann die Küche aufgebaut werden, mit oder ohne Essplatz, Möbelfronten aus Vollholz, Kunststoff oder MDF, glänzend oder matt? Arbeitsoberfläche aus Granit, Corian, Edelstahl oder Holz? Vom Stil her rustikal, designorientiert, klassisch? Solche Listen für die Bedarfsanalyse kann man aus dem Internet herunterladen, um dann gut gerüstet einen Fachhändler aufzusuchen. Ebenfalls im Internet abrufbar: spezielle 3D-Programme, um die Wunschküche zu Hause bereits am Computer vorzuplanen, zum Beispiel unter www.kueche.de.

Eine durchdachte Nutzung des zur Verfügung stehenden Raums ist das A und O, um sich später so manchen Frust und Ärger zu ersparen. Bei der Planung müssen als Erstes bestimmte Gegebenheiten wie etwa Mauervorsprünge und Dachschrägen, die Lage der Strom- und Wasseranschlüsse, der Fenster, Türen und Heizkörper berücksichtigt werden. Im zweiten Schritt ist auf eine sinnvolle Anordnung der Küchenmöbel zu achten. Es macht mehr Freude, wenn neben dem Herd – am besten beidseitig – ein Stück Arbeits- und Abstellfläche vorhanden ist und der Pfannenwender nicht aus dem hintersten Eck der untersten Schublade hervorgekramt werden muss. Das erspart unnötiges Hantieren und garantiert reibungslose Arbeitsabläufe.

Eines der Hauptthemen ist Stauraum. Je größer der Geschirrbestand und die Anzahl der Küchengeräte, umso vertrackter die Lage. Gerade wenn ein

Paar zusammenzieht, kann der Hausrat bedrohlich anschwellen. Da schadet ein Befreiungsschlag nicht, auch wenn das »Ausmisten« schwerfällt. Es heißt ja, dass die Beseitigung von Ballast glücklich macht. Eventuell müssen Fondue-Set, Waffeleisen und ähnliche Gegenstände, die nicht ständig benötigt werden, in den Flurschrank oder an einen anderen geeigneten Ort ausgelagert werden. Der Stauraumbedarf hängt nicht zuletzt davon ab, wie der Küchenbesitzer zum Thema Vorratshaltung steht, die wiederum von den individuellen Koch- und Einkaufsgewohnheiten abhängt. Wer neben der Grundausstattung ein doppeltes Sortiment an Müsli, Kaffeepulver, Tee, Konserven, Reis, Nudeln, Zucker und Mehl in petto haben will, muss für entsprechende Unterbringungsmöglichkeiten sorgen.

Besitzt ein Raum nur eine Stellwand und ist schmal geschnitten, bietet sich als Küchentyp eine einzeilige Anordnung der Möbel an. Alle Funktionen sind hier auf kleinstem Raum komprimiert. Bei zweizeiligen Küchen genügt eine Körperdrehung, um von einer Fläche zur anderen zu wechseln. Damit ein komfortables Arbeiten möglich ist, gilt normalerweise ein Abstand von 1,20 Meter zwischen den Zeilen. Eine der vielseitigsten Küchenformen ist die Winkel- oder L-Form. Dank spezieller Lösungen können in den Eckbereichen sogar Spül- oder Kochstationen installiert werden. Wenn die Küche offen ist und fließend in den Wohnbereich übergeht, bietet sich unter Umständen eine Kochinsel oder Esstheke an, die dann zugleich die Funktion eines Raumteilers übernehmen kann.



> S. 62–67



> S. 84–87



> S. 114–119

Auf künstliches Licht kann man in der Küche nicht verzichten. Die Lichtquellen-Auswahl ist also ein weiteres, wichtiges Thema bei der Planung – zumal eine helle Küche auch größer wirkt. Die Zeiten, in denen eine mittig platzierte Ringlampe mit Neonröhre die Küche in ein helles, aber gespenstisches Licht tauchte, sind passé. Man benötigt gut ausgeleuchtete Arbeitsflächen zum blendfreien Arbeiten – etwa mit Hilfe mehrerer eingebauter Halogenstrahler oder einer LED-Leiste unter den Hängeschränken, eine nicht zu grelle Beleuchtung des Essplatzes – eventuell eine dimmbare Pendelleuchte. Lichteffekte oder indirektes Licht für eine stimmungsvolle Atmosphäre lässt sich zum Beispiel mit hinterleuchteten Glasfronten oder einer integrierten Griffmuldenbeleuchtung erzielen. Bei Arbeitsflächen gilt die Regel, dass das Licht für Rechtshänder von links und für Linkshänder von rechts kommen sollte – oder natürlich von oben. Auch ausreichend Stromanschlüsse für Kleingeräte wie Wasserkocher, Espressomaschine, Toaster und Küchenradio sind wahrhaftig kein Fehler und sollten im Vorfeld unbedingt berücksichtigt werden.

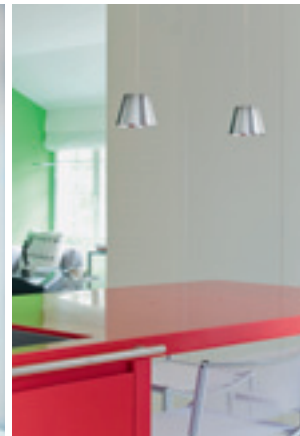
> S. 96–99

> S. 110–113

> S. 130–135

> S. 96–99

> S. 42–47



> S. 104–109



KÜCHENMÖBEL

Während Modulküchen aus freistehenden Elementen zusammengestellt werden, bestehen Einbauküchen aus standardisierten Unter-, Ober- und Hochschränken. Auf den Unterschränken liegt eine waagerechte Arbeitsplatte aus Laminat, Massivholz, Span- oder MDF-Platten, Edelstahl, Quarzwerkstoff, Acryl oder Naturstein. Marmorimitat ist unter dem Markennamen Corian bekannt. Kochfeld und Spülbecken sind meist in die Arbeitsplatte eingepasst. Elektrogeräte wie Spülmaschine, Backofen, Mikrowelle und Kühlschrank sind gewöhnlich eingebaut. Ein Standardschrank ist 60 Zentimeter tief und 60 Zentimeter breit. Doch im Handel sind auch Elemente in schmalen Ausführungen erhältlich. In kleinen Räumen gibt es wahrhaftig keinen Platz zu verschenken und so haben sich Küchenmöbelhersteller vor allem in puncto Ablage- und Stauraumflächen einiges einfallen lassen.

Bei Hängeschränken ist eine Hochschwenk- oder Lifttürenmechanik schon allein aus Gründen der Kopffreiheit vorteilhaft, denn Türen, die sich nach oben klappen lassen, stehen nicht im Weg. Praktische Rollladenschränke verringern ebenfalls die Gefahr, sich den Kopf anzustoßen. Gleiches gilt für Schranktüren, die sich zur Seite oder nach oben schieben oder falten lassen. Hochschränke sind heutzutage oft mit Apothekerauszügen ausgestattet, teils in Kombination mit einer Schwenkmechanik zum Ausklappen. Direkt unter der Arbeitsplatte erweisen extraflache Schubladen gute Dienste, das gilt ebenso für versteckte, tablettartige Auszüge. Diese zusätzliche Nutz- und Arbeitsfläche – mitunter auch als Tray bezeichnet – lässt sich bei Bedarf geschwind herausziehen, um Teig darauf auszurollen, Kräuter zu hacken oder Teller anzurichten.



> S. 84–87



> S. 58–61



> S. 136–141



> S. 62–67

> S. 52–57

> S. 58–61

> S. 92–95



Bei Unterschränken werden auch in der Senkrechten kleinste Nischen sinnvoll genutzt. So gibt es zum Beispiel Flaschenregale zur liegenden Lagerung von Flaschen. In besonders schmalen Auszügen lassen sich Backbleche aufbewahren, zusätzlich können die Auszüge mit herausziehbaren Handtuchstangen oder Vorratskörben ausgestattet sein. Fachböden sind im Unterschrankbereich eher nachteilig und ergonomisch ungünstig. Auszüge – also Schubkästen, Böden und Körbe, die sich nach vorne herausziehen lassen – nutzen dagegen auch den letzten Schrankwinkel aus. Tiefe Unterschränke mit modernen Vollauszügen bieten eine gute Übersicht und optimale Handhabung. Der Fachhandel bietet für das Schrankinnenleben allerlei Organisationshilfen wie beispielsweise variable Einsätze und Halterungssysteme an. Doppelbödige Besteckeinsätze und hohe Seitenzargen ermöglichen eine maximale Beladung der Schubfächer. Eine Alternative zu herkömmlichen Schubladen können rustikale Weidenkörbe sein – vor allem im Segment »Country«. Das muss zum Küchenstil passen, ist aber unter dem Gesichtspunkt der Luftigkeit eine Überlegung wert.

Eckschränke sind idealerweise mit Schwenktablen versehen, sodass kein Platz verschenkt wird. Solche drehbaren Schrankausstattungen – auch Karussellschränke genannt – erschließen den größtmöglichen Stauraum und selbst sperrige Utensilien wie Siebe und Pfannen lassen sich gut unterbringen. Vorsicht: Ein Zuviel an Unter- und Oberschränken wirkt schnell massiv und erdrückend. Freiraum lockert auf, zum Beispiel kann man Oberschränke auf Abstand hängen, anstatt die Wand komplett zuzupflastern. Auch das Material spielt eine nicht unerhebliche Rolle. Hier bietet sich die Verwendung transparenter Bauteile an. Hängeschränke mit Glastüren und Glasböden sind sehr dekorativ und lassen die Fronten nicht zu wuchtig erscheinen. Bei

> S. 136–141



> S. 120–123
> S. 136–141



> S. 68–73
> S. 68–73



satiniertem Glas sind die Inhalte nur schemenhaft zu erkennen. Eine semi-transparente Verglasung hat den Vorteil, dass sie nicht zu viel enthüllt. Viele Wandvitrinen sind von innen beleuchtbar, wodurch sich ein schöner Effekt erzielen lässt. Eine einfache »Auflockerungsübung« besteht darin, auf Sockelblenden zu verzichten. Stehen die Schränke auf sichtbaren Füßen, wirkt die Küche offener und etwas weniger wuchtig. Allerdings darf man nicht vergessen, dass solche Bereiche auch bevorzugter »Lebensraum« von Staubmäusen sind.

Als idealer Abstand zwischen Oberschränken und Arbeitsplatte gelten 48 Zentimeter. Dieser Platz kann, muss aber nicht frei bleiben. Früher war hier der typische Ort für Schütten mit Zucker, Salz und Mehl. In vielen Küchen findet man heutzutage spezielle Nischenelemente mit Hakenleiste, Tuchhalter, Ablage- und Gewürzbord, Haushaltsrollenhalter und Tropfrost. Ordnungssysteme, die an die Wand oder Decke montiert werden, sorgen für einen Zugewinn an Arbeitsfläche und schaffen Freiraum. Eine besonders praktische Aufbewahrungslösung sind Relingstangen. Teilweise sind sie in Kombination mit Regalsystemen – in England heißen sie »pot racks« – erhältlich. Die Relingstangen sind im Normalfall aus Metall gefertigt, doch genauso kann man Suppenkellen und Co. mit einfachen Fleischerhaken an Bambusstangen oder einem urigen Ast aufhängen.

Mit Zubehör zum Einhängen lassen sich solche Systeme je nach Wunsch erweitern. Der Überblick ist garantiert, wenn Filtertüten und Servietten ihren angestammten Platz haben. Messer und andere Metallteile kleben buchstäblich an magnetischen Aufhängeleisten, Löffel sind im Köcherhalter verstaut und die Lachslasagne nach Rezept klappt problemlos, wenn das aufgeschlagene Kochbuch in seiner Halterung steckt. Wer will, kann seine Küche also funktionell und praktisch ausstatten – und zwar bis hin zum eingebauten Bügelbrett oder zur klappbaren Brotschneidemaschine.

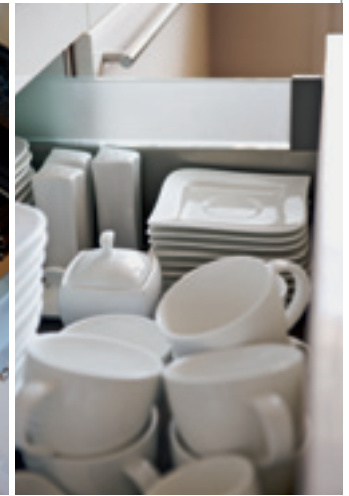
> S. 62–67



> S. 104–109



> S. 104–109



> S. 136–141

> S. 114–119

> S. 96–99



> S. 120–123



> S. 120–123



> S. 142–147

KÜCHE IM SCHRANK

Wer einem Küchenraum per se wenig abgewinnen kann, nur gelegentlich selbst kocht oder mit äußerst knapp bemessener Fläche zurecht kommen muss, sollte die Anschaffung einer Kompaktküche – oft auch als Mini-, Pantry- oder Schrankküche bezeichnet – in Erwägung ziehen. Diese Küchen lassen sich an jedem Standort mit Stromanschluss aufstellen, handelt es sich doch um unabhängige Module. Ausgerüstet mit Kühlschrank, Herd und kleinem Spülbecken sind sie zwischen 90 und 150 Zentimeter breit, zum Beispiel bei www.gorenje.de oder www.limatec-ag.ch.

Einer der Vorreiter in Sachen Mini-Küche ist der italienische Hersteller Boffi. Die flexible »Minikitchen«, 1963 von Joe Colombo für Boffi entworfen und 2006 wieder ins Programm aufgenommen, vereint alle Funktionen einer herkömmlichen Küche auf einem halben Kubikmeter. Sie ist eine Box auf Rollen mit Herd, Kühlschrank, einem Dosenöffner, Schubladen für Geschirr und Besteck sowie Stauraum für Teller und Gläser; Wasser wird aus einem kleinen Tank entnommen.

Eine raffinierte Einrichtungsidee – etwa in einem Loft – ist auch eine passgenau angefertigte Schrankversion, bei der die Küchenzeile nach Maß in eine Nische eingepasst oder entlang einer Wand aufgestellt wird. Und wenn man sie nicht mehr sehen möchte, verschwindet sie als geschlossene Einheit hinter einer Schiebetür, als wäre nichts gewesen. So bietet etwa die Firma Dada das von Designer Dante Bonuccelli entworfene System »Tivali« an. Hinter Schranktüren verbirgt sich ein Küchenblock mit Kochplatten, Ofen, ausziehbarer Arbeitsplatte, Steckdosen und weiteren Features.

Ganz ähnlich ist auch die äußerlich einem Küchenbuffet nachempfundene Mini-Küche mit dem schönen Namen »Omas Rache« konzipiert. Zwei Jung-Designer haben diese Schrankküche im Rahmen eines Projekts an der Kunsthochschule in Halle als Prototyp entwickelt. Mittels klapp- und ausziehbarer Elemente verwandelt sich der Schrank in eine vier Quadratmeter große Küche mit Induktionsherd, Spülmaschine und Kühlschrank. Die mittige Arbeitsfläche dient zugleich als Esstisch, und die dazugehörigen Hocker lassen sich aus dem Korpus hervorzaubern.

BEQUEME KÖRPERHALTUNG

Eine Idealküche zeichnet sich durch kurze Wege und komfortable Arbeitshöhen aus. In der Praxis sollte die Höhe der Schränke und Einbaugeräte auf die Körpergröße der Küchenbenutzer abgestimmt sein, damit unnötige Handgriffe oder gar Verrenkungen entfallen. Eine Arbeitshöhe von 90 Zentimetern ist für Menschen mit einer Körpergröße von 1,60 Meter optimal. Wer 1,80 bis 1,90 Meter misst, ist dagegen mit einer Arbeitshöhe von 1,05 Metern besser beraten.

Die Anpassung der Möbel an die jeweilige Körpergröße ist kein Problem, denn Küchenhersteller bieten heutzutage verschiedene Standardsockelhöhen und variable Unterschrankhöhen an. Höhensprünge innerhalb der Zeile sind eine Überlegung wert. Während Vorbereiten und Spülen eher nach Erhöhung verlangen, kann der Kochbereich abgesenkt werden. Als besonders rückenfreundlich gilt ein Kochzentrum, das etwa 15 Zentimeter niedriger als die allgemeine Arbeitshöhe ist. Eine krumme Haltung bei der Küchenarbeit ist aus ergonomischer Sicht fatal und führt über kurz oder lang zu Rückenbeschwerden. Und wer sich das Bücken ersparen will, sollte Backöfen, Kühlschränke und Geschirrspüler auswählen, die für den Hocheinbau geeignet sind. Um ein effizientes Arbeiten zu gewährleisten, bewahrt man die Utensilien am besten dort auf, wo sie eingesetzt werden. So ist es zweckmäßig, den Geschirrschrank neben die Spülmaschine zu platzieren, Töpfe und Pfannen in Herdnähe, Abfallbehälter und Putzmittel unter der Spüle.

ELEKTROGERÄTE

Im Handel sind sowohl Einbau- als auch Standgeräte in schmaler Ausführung, also 45 Zentimeter oder weniger, erhältlich. Je moderner die Geräte, umso ausgereifter sind sie – nicht zuletzt hinsichtlich des Energieverbrauchs. Spülmaschinen können heute mehr Spülgut aufnehmen als je zuvor. Tellersegmente, die man bei Bedarf umklappen kann, machen Platz für große Töpfe. Ausziehbare Schubladen für Besteck und Kleinteile sowie flexible Geschirrkörbe sorgen für ausreichend Laderaum. Praktisch für Singles sind Mini-Spülmaschinen, die auch in kleine Nischen passen und bis zu neun Maßgedecke reinigen.

Von AEG bis Zanussi haben die meisten Hersteller zudem Kompakt-Serien im Sortiment, die aufgrund ihrer doppelten Funktion Platz sparen. Zum »two-in-one«-Konzept gehören beispielsweise Produkte, die Mikrowelle oder Dampfgarer mit klassischem Backofen kombinieren. Solche Kombigeräte bieten sich auch beim Kühlen und Gefrieren, Waschen und Trocknen an. Bei den sogenannten Waschtrocknern ist jedoch die unterschiedliche

Füllmenge je nach Betriebsart zu beachten. Top-Loader-Maschinen sind gut für kleine Küchen geeignet, da sie weniger Stellfläche als Front-Loader beanspruchen. Andererseits werden sie, wie der Name schon sagt, von oben mit Wäsche befüllt, sodass an dieser Stelle keine Ablagefläche mehr zur Verfügung steht.

Wer auf einen Dunstabzug nicht verzichten möchte, kann in einer kleinen Küche zwar keine freihängende, supergroße Inselhaube installieren, doch es gibt auch platzsparende Modelle, darunter leistungsfähige Flachschirmhauben zum Einbau in den Oberschrank oder Dunstabzüge, die sich eng an die Wand anschmiegen. Abzugshauben sind meist mit Leuchten ausgerüstet, sodass zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen werden: Ausleuchtung des Kochfeldes und Beseitigung von Wrasen, also Fett und Wasserdampf. Der Vorteil von Ab- gegenüber Umluft: Die Kochdünste werden über eine Abluftleitung direkt ins Freie oder in einen Luftkamin abgeleitet. Die Reinigungsleistung ist in der Regel höher und der Geräuschpegel niedriger.

> S. 114–119

> S. 84–87

> S. 104–109



> S. 104–109



> S. 58–61



> S. 114–119



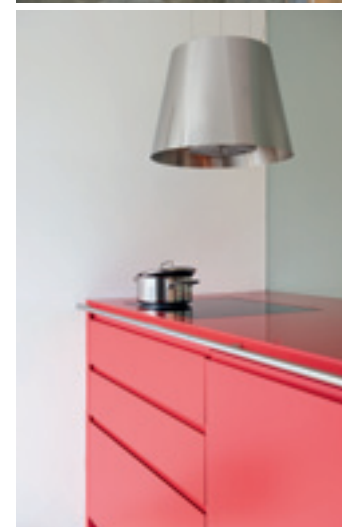
> S. 114–119



> S. 52–57



> S. 42–47



> S. 74–79



> S. 88–91



> S. 104–109



SPÜLEN UND ARMATUREN

Salat waschen, Kochwasser abschütten, Miesmuscheln wässern – ohne eine Spüle geht in der Küche gar nichts. Obgleich heutzutage in vielen Haushalten eine Spülmaschine den Abwasch von Geschirr übernimmt, auf eine Spüle kann man nicht verzichten. Wenn es um die Vor- und Nachbereitung des Essens geht, ist sie die zentrale Schaltstelle. Die Statistik behauptet sogar, dass man sich in der Küche zu 60 Prozent an der Spüle aufhält. In L-förmig eingerichteten Küchen haben sich Eckspülen bewährt, denn sie nutzen geschickt die Lücke zwischen den beiden Arbeitsflächen. Eine gute Anschaffung sind verschiebbare Schneidebretter, Reiben, Durchschläge und Schalen zum Einhängen ins Haupt- oder Abtropfbecken, denn sie erweitern die Arbeitsfläche.

Es herrscht eine große Vielfalt in Bezug auf die Form und das Material der Spüle. Gängig sind Edelstahlspülen in matter oder glänzender Ausführung. Edelstahl ist widerstandsfähig, rostfrei und langlebig. Kalkhaltiges Wasser hinterlässt jedoch Flecken, die ab und an mit einem Pflegemittel entfernt werden müssen. Wer es traditionell mag, kann sich für einen Spültrog aus

weißer Keramik entscheiden. Der Naturwerkstoff passt gut in nostalgische Küchen. Gleiches gilt für Emaille-Becken, sie bestehen aus Stahlblech mit eingebrannter Lackierung. Früher reagierten emaillierte Spülen empfindlich auf einen schnellen Wechsel von kalt zu heiß, doch heutige Modelle sind um einiges robuster. Im Kommen sind Spülen aus Stein oder Kunststein. Letzterer setzt sich aus Acryl und Granit oder Quarz zusammen. Man kann daraus flächenbündige Kombinationen von Arbeitsplatte und Spüle anfertigen, die hitzebeständig, kratzfest und fleckenresistent sind.

Die Küchenarmatur sollte zum Stil der Küche passen. An einem klassischen Spülstein wirkt eine ultramoderne, extravagante Designarmatur fehl am Platz. Gleiches gilt für ein architektonisch geprägtes Interieur und eine nostalgische Messingarmatur mit Kreuzgriffen. Geklärt werden müssen vorab die Lage der wassertechnischen Anschlüsse sowie die Frage, ob eine Stand- oder Wandarmatur gewünscht wird. Einhebelmischer haben gegenüber Zweigriff-Armaturen den Vorteil, dass sie sich leichter bedienen lassen. Ein hoher Auslauf ist vorteilhaft, denn so kann man auch hohe Gefäße wie Spargeltöpfe oder Putzeimer problemlos mit Wasser befüllen.

Gleiches gilt für herausziehbare Spülbrausen. Bei den meisten Modellen kann man mittels eines Druckknopfs die Strahlart wechseln. Viele Hersteller bieten zudem Armaturen mit Sonderfunktionen an, beispielsweise mit integriertem Spülmittelspender direkt neben dem Auslauf oder mit eingebautem LED-Farbwechsler, das heißt Leuchtdioden geben Aufschluss über die Wassertemperatur: blaues Licht bedeutet kalt, rotes Licht steht natürlich für heiß und violett zeigt eine Mischtemperatur an. Auch Armaturen zum Abklappen oder Versenken sind eine Überlegung wert, gerade wenn die Fläche begrenzt ist. Dann lassen sich Spülen sogar unter das Fenster setzen, ohne dieses zu blockieren.

> S. 68–73

> S. 74–79



> S. 42–47
> S. 104–109



> S. 58–61
> S. 136–141



> S. 88–91
> S. 92–95



ESSBEREICH

Nicht jeder wünscht sich einen Tisch mit Stühlen in der Küche, doch gerade wenn es ums Frühstück oder einen Imbiss zwischendurch geht, macht ein Essbereich durchaus Sinn. Und irgendwie ist es doch gemütlich, morgens bei einer Tasse Kaffee die Zeitung zu lesen oder mit Freunden bis tief in die Nacht in der Küche zu sitzen und zu klönen.

Die geringe Größe des Raumes und sein Schnitt erfordern jedoch spezielle Lösungen. Luftigkeit ist ein großes Thema in kleinen Räumen. Platzfresser wie voluminöse Kolonialtische oder breite Armlehnstühle müssen logischerweise außen vor bleiben. Ein filigraner Tisch mit abklappbaren Seitenteilen vermag schon eher zu punkten.

Wo es nicht möglich ist, einen freistehenden Tisch aufzustellen, besteht die Möglichkeit, auf andere Küchenkleinmöbel zurückzugreifen: zum Beispiel auf raumsparende Klapptische zur Wandmontage. Sinnvoll sind auch variable Roll- oder Ansatzstische, die je nach Wunsch halbrund, eckig oder trapezförmig sein können; sie werden ganz einfach an den Unterschrank angesetzt. Flexibel zeigen sich schwenk- und drehbare Theken. Eine interessante Variante sind Tischplatten, die sich aus dem Unterschrank-Korpus herausziehen lassen – so gesehen beim Modell »Manhattan« von Nolte. Der Küchenhersteller Alno bietet als Sonderausstattung einen Ausziehtisch



> S. 42–47



> S. 58–61



> S. 62–67



> S. 136–141

> S. 114–119

mit zwei ausziehbaren Sitzen an. Die freischwebenden Sitze werden wie Schubladen herausgezogen und sind mit je 100 Kilogramm belastbar. Die auf Teleskopschienen geführte Tischplatte ist im eingeschobenen Zustand hinter dem Schubkastenvorderstück versteckt. So praktisch wie einfach ist das Anbringen einer Vollholz- oder Furnierplatte (OSB oder MDF) als Bistro-Tresen: Man schraubt zwei oder mehr Winkel in gewünschter Höhe an die Wand und legt das Brett wie bei einem Regal oben drauf. Die Belastbarkeit hängt von der Länge und Tiefe des Tresens ab. Sie muss im Grunde nur so tief sein, dass man einen Teller darauf abstellen kann. Und mit einem Barstuhl oder Hocker versehen, ist der Mini-Essplatz komplett.

Bei den Sitzmöbeln gilt das gleiche wie bei Tischen: schlanke Modelle bevorzugt, denn Stahlrohr oder Bugholz wirken feingliedriger als massive Eiche. Gut geeignet sind schlichte Schalen- oder Kaffeehausstühle, Freischwinger, Bar- und kompakte Stapelhocker. Ideal sind auch Stühle, die sich nach Benutzung unter die Tischplatte schieben oder zusammenklappen lassen. Eine Sitzbank hat zwar den Nachteil, dass sie sich nicht so einfach vom Fleck bewegen lässt, doch sie bietet auf kleinem Raum viele Sitzplätze – und darunter kann man unauffällig Getränkeregale und Körbe abstellen.



EINE FRAGE DES STYLINGS

Eine Küche sollte in erster Linie funktional sein. Doch mit Funktionalität allein ist es nicht getan. Vor allem, wenn es um Behaglichkeit geht. Gerade in kleinen Räumen ist es ausgesprochen zweckdienlich, gestalterische Akzente zu setzen, sei es mit Farben, Stoffen, Licht oder Dekoration. Wenn es darum geht, Atmosphäre und Emotionen zu schaffen, sind schöne Accessoires und kreative Ideen gefragt. Silvia Redwitz (siehe Seite 120–123) hat zum Beispiel ein ausrangiertes Nähkörb-

chen zur Hausbar umfunktioniert, bei Barbara und Thomas Schilling (Seite 136–141) stehen immer Blumen und frisches Obst auf dem Tisch, Tanja Bauer (Seite 124–129) schwört auf stimmungsvolles Kerzenlicht und Jochen Hornberger (Seite 68–73) bewahrt sein Silberbesteck wirkungsvoll in Gläsern auf. Nützlich als Gedankenstütze für den nächsten Einkauf und gleichzeitig dekorativ sind Schiefertafeln, wie in der Küche von Angela Schelling (Seite 80–83), und bei Serge und Susanne (Seite 100–103) in Basel dient eine hölzerne Weinkiste als Depot für Essig- und Ölflaschen. Fantasievolle Details wie diese wirken sich positiv auf den Gesamteindruck aus und entscheiden darüber, ob man sich in seinen eigenen vier Wänden wohlfühlt oder nicht.

FLIESENSPIEGEL

In einer Küche gilt so manches Mal das berühmte Werkstatt-Motto: »Wo gehobelt wird, da fallen Späne«. Hier blubbert Spaghettisauce aus dem Topf, dort zischt Fett aus der Pfanne und auch das Abspülen gerät mitunter zur spritzigen Angelegenheit. Doch fleckige Wände sind kein schöner Anblick und unhygienisch obendrein. Auf einen mechanischen Spritzschutz oberhalb der Arbeitsplatte lässt sich daher kaum verzichten.

Eine Möglichkeit besteht darin, für den sogenannten Fliesenspiegel das gleiche Material wie für die Arbeitsplatte zu verwenden, das funktioniert zum Beispiel hervorragend bei Granit und anderen harten Natursteinen wie Gabbro, Rhyolith oder Gneis. Wasser und Wasserdampf können dem Material ebenso wenig anhaben wie hohe Temperaturen. Die polierte Oberfläche lässt sich gut reinigen und aufgrund der kristallinen Struktur sind kleinere Verschmutzungen kaum zu sehen. Kunststeine, auch als Quarz- und Mineralwerkstoffe bezeichnet, haben ganz ähnliche Eigenschaften.

Die klassische Lösung sind nach wie vor Wandfliesen, denn Fliesen sind wasserfest und leicht abwaschbar. Der persönliche Geschmack entscheidet, ob die Wand mit kleinen Mosaikfliesen oder eher großen Fliesen verschönert wird, glänzend oder matt, mit oder ohne Dekor, weiß oder farbig gefügt. Mit der Wahl der Wandfliese lässt sich auch der Küchenstil beeinflussen. Naturstein wirkt toll in rustikalen, mediterranen Küchen, während Fliesen aus klarem oder gefrostetem Glas extravagant aussehen. Verspielte Naturen finden Gefallen an digital bedruckten Keramikfliesen mit Wunschmotiv, wie sie zum Beispiel www.swissprint.de anbietet. Großformatige Fliesen haben den Vorteil, dass weniger Fugen zustande kommen, die

im Laufe der Zeit verschmutzen können. Für partielle Ausbesserungen gibt es im Baumarkt spezielle Stifte. Mit solchen Fugenmarkern zeichnet man die Fugen Strich für Strich nach. Bei glasierten Fliesen lassen sich Fugen mit einer Spezialfarbe wieder auffrischen.

Wer in eine Mietwohnung zieht, muss sich unter Umständen mit den bereits vorhandenen Fliesen arrangieren. Langweilige Fliesen lassen sich mit geringem Aufwand aufpeppen, indem man ihnen beispielsweise einen neuen Anstrich verpasst. Dazu benötigt man eine spezielle Haftgrundierung und einen Acryllack. Schneller geht es mit Aufklebern. In den 1970er Jahren waren in vielen Haushalten die Pril-Blümchen verbreitet, die auf der Rückseite der blauen Spülmittelflasche klebten. Altbacken und spießig? Von wegen. Diese Blumenaufkleber dürfen sich inzwischen mit dem Etikett »kultig« schmücken. Wer also auf der Retro-Welle surft, kann Aufkleber im Prilblumenshop (www.pril.de) bestellen.

Als Alternative zum Fliesenspiegel werden immer häufiger Glasplatten verwendet. Das sieht im wahrsten Sinn des Wortes glänzend aus. Hinzu kommt, dass die reflektierende Oberfläche den Raum weiter wirken lässt. Zur Reinigung des Materials eignet sich ein Fensterreiniger. Satiniertes Sicherheitsglas ist nur eine von vielen Varianten. Auf Wunsch kann die Rückseite der Glasplatte auch farbig lackiert, mit einer Farb- oder Metallfolie beklebt werden. Wer das Individuelle schätzt, lässt die Glasrückwand mit einem (Foto-)Motiv bedrucken. Es empfiehlt sich auf jeden Fall, die Glasplatte mit Silikon abzudichten, damit sich dahinter weder Schmutz noch Feuchtigkeit ansammeln – oder gar Insekten.



> S. 58–61

Eine unkomplizierte und preisgünstige Idee sind mit Dekorfolie beklebte oder lackierte Holzspanplatten. Acrylfarben eignen sich gut für den Zweck, denn sie sind wasserfest, und die Oberfläche lässt sich mit einem feuchten Tuch leicht reinigen. Wichtig ist es, die Faserplatten vor allem an den Kanten gegen Feuchtigkeit zu schützen, damit sie nicht aufquellen. Hier hilft ein Anstrich mit Isoliergrund. Auch Edelstahlblenden sind als Wandschutz geeignet. Diese Tafeln lassen sich mit doppeltem Klebeband anbringen oder andübeln. In professionellen Küchen werden rostfreie Stahloberflächen aufgrund ihrer Kratzfestigkeit und Hitzebeständigkeit besonders geschätzt.

Originell sind Wandverkleidungen aus laminierte Folie, wie sie zum Beispiel »Pimp Your Kitchen« (www.pimpyourkitchen.de) speziell für den Einsatz im Küchenbereich anbietet. Die Auswahl an Motiven ist groß und reicht von Chilischoten über Kiwischeiben bis zu grasenden Kühen. Diese sogenannten »Visuals« sind abwaschbar, wasser- und wischfest sowie hitzebeständig. Der Preis richtet sich nach Länge und Höhe der Folie. Da sie aufgeklebt wird, muss die Wand glatt und eben sein. Gut geeignet ist ein Untergrund aus beschichteten MDF- oder Spanplatten.

Skandinavisch inspirierte Küchen oder solche im Landhausstil vertragen eine Paneelverkleidung. Mit Holz verbindet man Eigenschaften wie Natürlichkeit und Lebendigkeit. Vor allem bringt es eine Prise frischer Landluft in die Küche. Ein weißer oder farbiger Anstrich sorgt dafür, dass die Küche nicht wie ein getäfertes Jugendzimmer aussieht.

> S. 104–109



> S. 84–87



> S. 110–113



> S. 92–95



> S. 88–91



> S. 124–129



MIT FARBEN FROH

Die Erkenntnis ist nicht neu: Farben wirken auf den Betrachter, sowohl körperlich als auch seelisch. Sie schaffen Atmosphäre und verleihen einem Raum Ausstrahlung. Die Frage ist, welche Stimmung man mit einer Farbe erzielen möchte. Soll das Resultat eher cool oder doch lieber behaglich sein? Ein wichtiger Aspekt gerade bei kleinen Küchen ist die optische Wirkung, denn die richtige Farbwahl hilft, ein großzügigeres Raumgefühl zu erzeugen. Helle Farben können Räume vergrößern, während dunkle Farben sie eher verkleinern. Auf jeden Fall sollte man Decken und Schrägen in einem hellen Ton streichen, denn sie erscheinen dem Betrachter entfernter. Ein heller Farbton vermittelt das Gefühl von Weite.

Ob man weiße Wände bevorzugt oder Farbe bekennt, ist eine Frage des persönlichen Geschmacks. Weiß hat den Vorteil, zeitlos und neutral zu sein. Genauso sicher ist, dass sich mit Farben besondere Akzente setzen lassen,

was gerade einer kleinen Küche nicht schaden kann. Warme Farben wie Orange oder Gelb schaffen eine persönliche, gemütliche Atmosphäre, sie wirken heiter, stimulierend und aktivierend. Kalte Farben wie Blau oder Grün strahlen Sachlichkeit und Funktionalität aus, sie wirken beruhigend. Bei der Wahl der Wandfarbe spielt auch die Farbe der Möbelfronten eine Rolle. Farben, die sich wie Rot und Grün, Gelb und Violett im Farbkreis gegenüberliegen, bilden starke Kontraste. Wer Übereinstimmung bevorzugt, harmonisiert die Wandfarbe mit der Einrichtung. Dann bietet sich ein monochromes Schema aus verschiedenen Abstufungen einer Grundfarbe an. Doch Vorsicht: Ton-in-Ton kann leicht verwaschen aussehen.

Bei mehreren Farben empfindet man diejenigen als harmonisch, die im Spektrum nahe beieinanderliegen, wie etwa Rot, Orange und Gelb. Allen dreien sagt man übrigens im Gegensatz zu Grau eine appetitanregende Wirkung



> S. 62–67

nach. Untersuchungen in der Gastronomie, die Farbgebung und Speisenumsatz einbeziehen, stützen diese These.

Je nach Maltechnik lassen sich die verschiedensten dekorativen Effekte erzielen. Marmorierte Wände passen zum Beispiel gut zu mediterranen Küchen. Dabei werden die Farben mit einem Schwamm aufgetupft. Wischen, Stupfen, Wickeln, Lasieren, Schablonieren, Trompe l'Œil – die Auswahl an Techniken und entsprechender Literatur ist groß. Effekthandschuhe und Spezialroller aus dem Fachhandel leisten dem Heimwerker gute Dienste, wenn es um einen interessanten Innenanstrich geht. Es besteht die Möglichkeit, die Wände zuerst zu verputzen oder mit Raufaser zu tapezieren und dann in seiner Wunschfarbe zu streichen, man kann aber auch gleich einen eingefärbten Putz auftragen. Wichtig ist es, sich vor dem Streichen über die Anforderungen an den Untergrund zu informieren.

> S. 36–41

> S. 124–129

> S. 68–73



> S. 142–147



TADELAKT



> S. 130–135

Eine aufwändige, aber wirkungsvolle Art der Wandgestaltung ist das Verputzen mit venezianischem Kalkputz, Stuccolustro genannt, oder Tadelakt, einem mineralischen Glanzputz – beide sind außergewöhnliche, antike Techniken. Stuccolustro stammt aus Italien, Tadelakt aus Marokko, sie sind eng miteinander verwandt und küchentauglich. Die glänzend polierte Optik und die changierenden Farben wirken besonders plastisch, lebendig und edel. Die Naturfarbe des Tadelakt ist grau-beige, getönt wird er mit natürlichen Pigmenten. Der Putz ist unempfindlich gegen Schmutz, leicht zu reinigen und diffusionsoffen, also durchlässig für Wasserdampf, den es kontrolliert wieder in den Raum zurück gibt. Dadurch entsteht ein optimales Raumklima. Zur Pflege von Tadelaktflächen verwendet man am besten aus Pflanzenfett hergestellte Seifen wie schwarze oder Marseiller Seife.

www.tadelakt.de, www.kalkdesign.de, www.wand-wohndesign.de,
www.wandmaltechnik.de

VON DER ROLLE: TAPETE

Die Tapete war lange Zeit »out«, doch als dekorativer Wandschmuck wird sie gerade wiederentdeckt. Sie eignet sich perfekt als Hingucker. In einer kleinen Küche genügt es dabei völlig, sich auf eine Wand zu beschränken. Das gilt vor allem für dominante Dekortapeten, denn sonst läuft man schnell Gefahr, bei sich und anderen Schwindelanfälle zu provozieren. Die Proportionen müssen stimmen, je kleiner der Raum ist, desto weniger groß und wild sollte das Muster sein. Dezent gemusterte, helle Flächen tragen zur optischen Beruhigung bei, während große und diagonal verlaufende Muster einen Raum kleiner erscheinen lassen. Ein Trick für jene, die sich in eine Tapete mit großen Ornamenten verliebt haben: Auch mit einzeln geklebten Bahnen lassen sich ausdrucksstarke Effekte erzielen. Wenn die Fensterlaibung besonders tief ist, wie bei Altbauten oft der Fall, kann man auch nur diese tapezieren.

Dekortapeten aus Papier, Raufasertapeten mit strukturbildenden Holzspänen, Baumwollputz oder Flüssigtapete zum Aufstreichen – das Angebot ist enorm. Wem danach ist, der kann sogar Tapeten mit Swarovski-Kristallen an die Wand kleben. Wasserabweisende Tapeten – zum Beispiel aus Vinyl – sind unempfindlich, scheuerfest und vollständig abwaschbar. Im Küchenbereich ist dies sicher nicht von Nachteil. Auch Vliestapeten sind sehr strapazierfähig, was man von Velourtapeten mit samtartiger Oberfläche nicht behaupten kann. Der Retro-Trend hat die in den 1970er Jahren beliebten Fototapeten wieder salonfähig gemacht: Landschaften, Blumen, Tiere, Nahrungsmittel und viele andere Motive stehen zu Auswahl. Für Individualisten sind bedruckte Tapeten nach eigener Vorlage – Foto oder Zeichnung – eine beliebte Alternative zu standardisierten Fototapeten.

Auch Wandtattoos eignen sich dazu, schmückende Akzente zu setzen. Die selbstklebenden Vinylfolien lassen sich leicht anbringen und ebenso leicht wieder ablösen. Die Wandsticker sind in den unterschiedlichsten Ausführungen erhältlich. Je nach Gusto kann man sich mit Zitaten, Blüten, Schilf, chinesischen Schriftzeichen, Buddhas, Kaffeetassen und vielen anderen Motiven umgeben.

www.juicywalls.com, www.varistyle.de, www.jereko.de, www.viptapete.de,
www.fototapete.de, www.arte-international.com, www.raumkontraste.de



> S. 124–129

KUNST

Wenn es um Kunst in der Küche geht, denkt man zunächst einmal an die Kochkunst. Das liegt nahe, doch davon soll an dieser Stelle nicht die Rede sein. Es geht um Bilder oder andere Kunstobjekte. Früher wurde alles, was über Uhr und Kalender an der Wand hinausging, eher skeptisch beäugt, denn es galt die Meinung, dass Kunst in einem Küchenraum eigentlich nichts verloren hat. Wird doch nur fettig! Doch wo Bäder zu Wellness-Oasen und Küchen zu Wohnräumen werden, ist Kunst auch in Küchen erlaubt. Ein Aquarell, eine Grafik oder ein von Kinderhand gemaltes und schön gerahmtes Bild tragen zur Verweil- und Wohlfühlatmosphäre bei und verwandeln eine zweckmäßige Räumlichkeit in einen ansprechenden Lebensraum. Susanne Kocher aus Basel (Seite 42–47) hat zum Beispiel ein Werk des zeitgenössischen Schweizer Künstlers Urs Lüthi in der Küche aufgehängt, Ulrich und Konrad (Seite 88–91) umgeben sich mit Fotokunst und Ölgemälden. Landschaften schmücken die Küchenwand bei Jochen Hornberger (Seite 68–73) und Christian (Seite 142–147) hat aus hundert Postkarten mit den Porträts berühmter Persönlichkeiten eine Collage zusammengestellt.

Wer mehr aus seiner Küche machen will, ist ohnehin gut beraten, alte Gewohnheiten zu durchkreuzen. Warum also nicht einen Kronleuchter aufhängen, einen Garten-Klappstuhl aufstellen oder die langweilige Tür durch einen fröhlich-bunten Perlenvorhang ersetzen? Nehmen Sie sich die Freiheit, seien Sie außergewöhnlich und verhelfen Sie Ihrer kleinen Küche zum großen Auftritt!

> S. 80–83



> S. 68–73



> S. 88–91

> S. 88–91



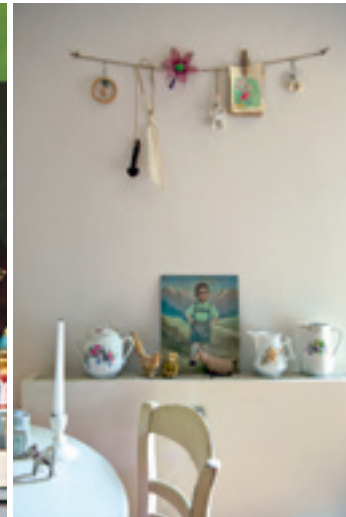
> S. 142–147



> S. 88–91



> S. 74–79



KLEINE KÜCHEN

BEISPIELE

FEST DER FARBEN

8m²

Aus Devotionalien, bunten Accessoires und Flohmarktartikeln hat sich Ulla Krause ihre eigene, farbenfrohe Küchenwelt zusammengesammelt.





Dachflächenfenster und große Atelierfenster rücken die Vorzüge der kleinen Wohnung ins rechte Licht. Trennwände gibt es nur zum Schlaf- und Badezimmer hin, ansonsten gehen Kochen, Essen, Wohnen und Arbeiten ineinander über. Selbst an einem tristen Novembertag verfehlen die intensiven Farben der Wände, Möbel und Accessoires ihre Wirkung nicht. Die Rückwand der Küche ist smaragdgrün gestrichen, passend zum Holztisch und dem hellblauen Stuhl im unperfekten Shabby-Look. Schrammen und Kratzer an den Möbeln stören Ulla gar nicht. Sie weiß auch, dass ihre Wohnung kein Paradebeispiel für Zweckmäßigkeit ist, doch die Münchenerin steht zu ihrem Wohnstil. Konventionell ist lediglich die Küchenzeile, doch sie ist eingebettet in eine bunte Szenerie, die gelegentlich Assoziationen an ein Bühnenbild weckt. Von dezenter Zurückhaltung kann bei dieser Küche keine Rede sein, sie ist sehr präsent.

Auch Ullas ausgeprägte Sammelleidenschaft ist nicht zu übersehen: Hier stehen arabische Teegläser auf einer Tortenplatte, dort stapeln sich Café-au-Lait-Schalen. Auf den Regalen drängen sich bunte Becher und Gläser, Topfschwämme liegen in Henkelkörbchen aus Plastik, die aussehen, als seien sie aus rosa und gelber Tortenspitze gefaltet. Das Bündel aus grünen, pinkfarbenen und blauen Plastiklöffeln wirkt wie ein kleiner Blumenstrauß. An den Griffen der Unterschränke hängen pastellfarbene Spül- und Abtrockentücher. Die Schöpfkellen und Schneidebretter sind nicht aus Cromargan

VORHERIGE SEITE: Das Leben ist bunt, auch in der Küche: Ullas Farbpalette beschränkt sich nicht auf wenige Farben, sie zieht alle Register. Das gilt sowohl für die Wände als auch für das Mobiliar und vor allem die Accessoires. Von den vielen Farben geht eine große Strahlkraft aus – ein echter Gute-Laune-Booster!

GANZ LINKS: Die Stylistin sammelt mit Leidenschaft, eines ihrer Steckenpferde sind religiöse Figuren wie dieser betende Jesus aus Porzellan. Daneben zieren Rosenkränze, kleine Weihwasserbecken, Andachts- und Votivbilder die Küche. LINKS: Die Madonna-Zeichnung fiel Ulla in einem Antiquitätenladen in die Hände. Zum Beiwerk gehören auch Tiegel und Töpfchen sowie alte Apothekerdosen.

RECHTE SEITE: Die offene, einzelige Küche mit Kleingegegenständen aller Art treibt Ordnungsfanatiker den Schweiß auf die Stirn, doch Ulla stört das kunterbunte Konglomerat nicht. Es mag zwar nicht immer praktisch sein, doch dafür individuell. Perfektion langweilt die Bewohnerin und ist ihr einfach zu steril.



OBEEN LINKS: Ulla arbeitet als Stylistin vor allem im Foodbereich; sie hat einen untrüglichen Blick dafür, wie Dinge auf den Betrachter wirken. Kein Wunder, dass sie auch privat so manches um der Ästhetik willen stylt. Hier stehen marokkanische Teegläser dekorativ auf einer gläsernen Tortenplatte.

OBEEN RECHTS: Mit Reißzwecken an die Wand gepinnt: Papp-Püppchen und die Muttergottes.

UNTEN LINKS: Auf einem Regalbord sind verschiedene Schalen gestapelt, darunter blümchenverzierte Boules für Café au Lait. In Trödeläden und Secondhand-Kaufhäusern kann man mit etwas Glück schicke und preisgünstige Einzelstücke aufstöbern.

UNTEN RECHTS: Der Bereich unter dem Esstisch wird als Stauraum – oder eher Schauraum – für Keramiktöpfe, Vasen und Geschirr benutzt. Natürlich könnte Ulla die Teller hinter verschlossenen Türen in einem Schrank verstauen, doch der bunte Mix macht sich ausgesprochen hübsch in der Etage.



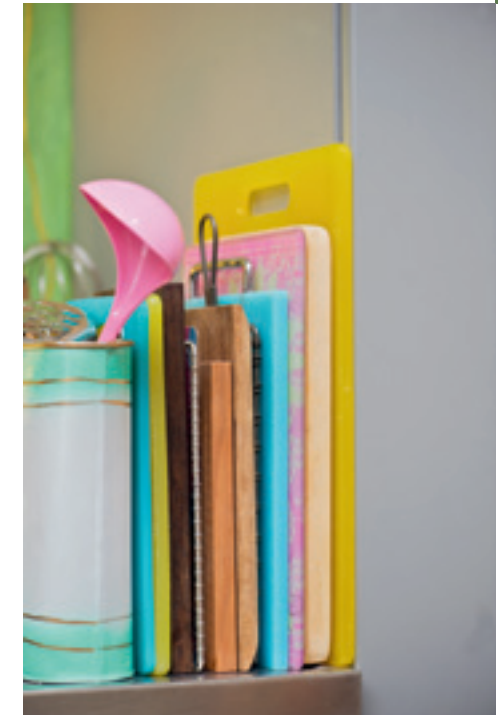
oder Holz, sondern aus eingefärbtem Kunststoff. Für einen neutralen Ausgleich sorgen die Arbeitsfläche aus Edelstahl und die silbergrauen Fronten der Küchenzeile. Gleiches gilt für den gut ein Meter breiten Streifen aus grauen Steinfliesen auf dem Fußboden. Er trennt den Küchenbereich optisch vom Rest der Dachgeschosswohnung.

Es macht Spaß, mit den Augen auf Entdeckungstour zu gehen. Dass Ulla gerne sammelt, ist nicht zu leugnen. Kaum eine Fläche, die nicht in Beschlag genommen wäre von Porzellan, Keramik, Kissen, Quasten, Duftkerzen, nostalgischen Blechdosen, alten Postkarten und anderen Kleinigkeiten. Dabei geht es nicht nur um die Zierde, das Sammelsurium hat auch einen praktischen Nebeneffekt: Die Accessoires dienen bei Bedarf als Requisiten für Fotoshootings, denn Ulla arbeitet als Stylistin und lebt sozusagen in ihrem eigenen Fundus.

Ein Gast in ihrer Küche kann in Farben schwelgen, fast glaubt man sich in die indische oder karibische Kultur versetzt, in der prächtige Farben und religiöse Symbole eine wichtige Rolle spielen. Apropos religiöse Symbole: Auffallend sind die vielen Heiligenbilder und kleinen Weihwasserbecken, Kruzifixe, Marienfiguren und sonstigen Devotionalien in der Küche. Ulla verfolgt damit weder blasphemische Absichten noch ist sie besonders fromm. Ihr gefallen die religiösen Darstellungen, zumal hinter jedem Stück, sei es die schwarz-weiße Madonnen-Zeichnung oder der betende Christus, eine Geschichte steckt. »Das Jesus-Bild über dem Kühlschrank hing ursprünglich in einem Wirtshaus in Sauerlach. Eines Tages war es weg und ich fragte die Wirtin, wo das Bild denn sei. Sie hatte es auf den Speicher geräumt – und weil es mir so gefiel, hat sie es mir geschenkt.«

RECHTS OBEEN: Was auf den ersten Blick aussieht wie Bücherrücken sind Schneidbrettchen in verschiedenen Farben und Materialien. Wo andere Wert auf einen einheitlichen Look legen, darf es bei Ulla gerne eklektisch sein. Der Schöpflöffel aus Melamin setzt einen rosa Farbakzent.

RECHTS: Auf der Arbeitsplatte neben dem Vier-Platten-Herd mit Backofen stehen Zucker, Salz und Chilischoten in klaren und bunten Schraubgläsern. Das von oben herabhängende Küchenequipment hat Ulla mit S-förmigen Haken aus Melamin setzt einen rosa Farbakzent.



KÜCHE MIT STYLISHEM DESIGN ^{11 m²}

Von außen eine Villa aus den 1920er Jahren, von innen ein modernes Appartement, in dem sich Architektur und Design perfekt ergänzen. Susannes Küche besticht durch ihre klare, minimalistische Ausstrahlung.



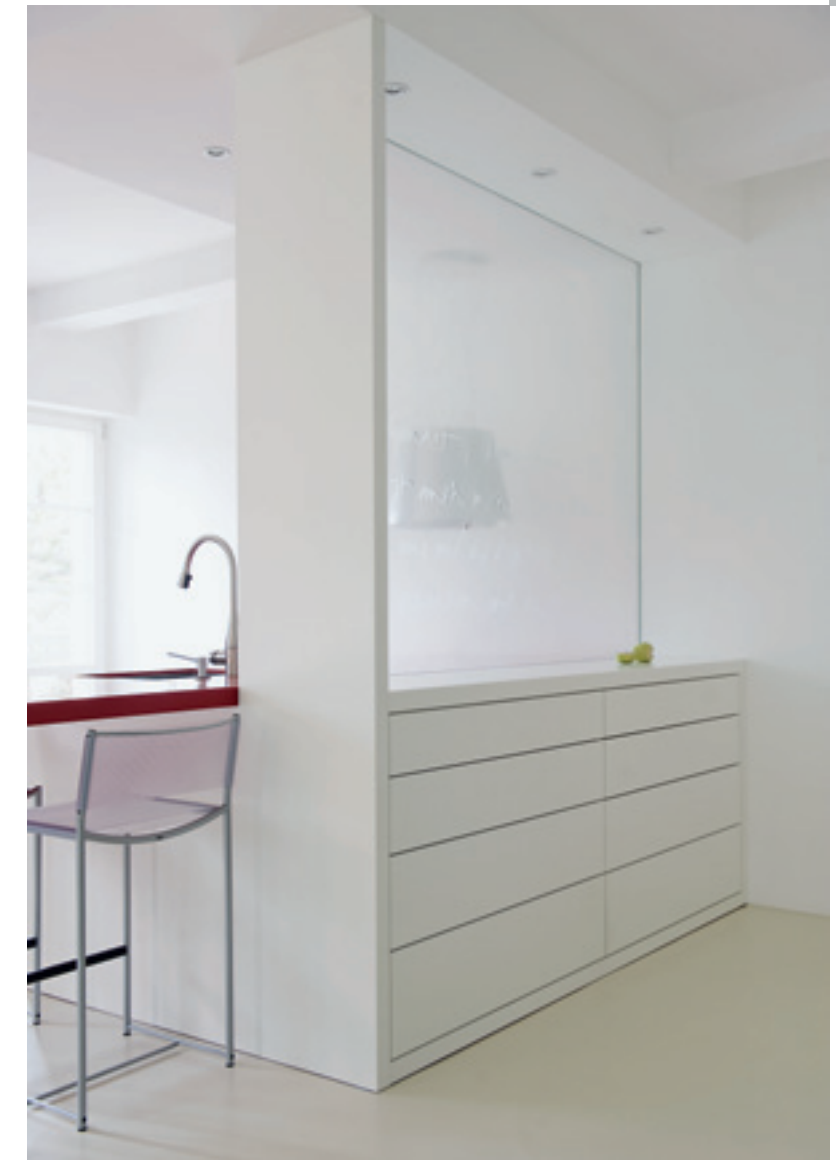


SEITE 43: Sachlich elegant und stilvoll in plakativem Rot und Weiß präsentiert sich die von Studio Lassoudry archiformes geplante Küche des Schweizer Ehepaars. Der schwebende Essbereich, die Verlängerung der Küchenarbeitsplatte, ist ein Highlight.

LINKE SEITE: Die Küche öffnet sich zum Wohnraum, dessen apfelgrüne Wand den Blick anzieht. Der innenseitig hellgelbe Durchgang führt ins Esszimmer. Die beiden Hängeleuchten von Flos zitieren die Dunstabzugshaube im Kleinformat und passen in ihrem dezenten Design hervorragend zum Gesamtbild.

RECHTS: Ein halbdurchsichtiger Wandeinsatz trennt die Küche vom Dielenbereich. Ein Zitat aus einem der Königsdramen von William Shakespeare ziert das Glas. Es setzt sich mit dem Phänomen Zeit auseinander.

Susanne und Hausi Kocher leben in einer 80 Quadratmeter großen Wohnung bei Basel. Vor dem Umbau wirkte sie altmodisch, der Grundriss war unpraktisch, die Böden gefliest, die geschlossene Küche düster. Kommunikation zwischen den Räumen konnte nicht stattfinden. Das änderte sich unter der Regie der Einrichtungsexpertin Samantha Ritschl-Lassoudry von Lassoudry archiformes. Heute ist die Küche das Herzstück des offenen Wohnbereichs, einige Multifunktionswände verleihen dem Raum Struktur. Wer die Wohnung betritt, steht direkt vor der Küche – doch die ist zunächst nur schemenhaft hinter einer semitransparenten Glaswand zu erahnen. Das Glas erhebt sich aus einem weißen Rahmen, dem Küchenblock. Zum Eingangsbereich hat die Interior Designerin den Block mit mehreren Auszügen versehen, unter anderem für Schuhe. Die gläserne Trennwand ist mit einem Zitat aus einem





Shakespeare-Drama beschriftet, geschaffen hat sie der Künstler Kosmas Dimas. Links schiebt sich die korallenrote Arbeitsplatte ins Sichtfeld; sie dient als Essbereich und ist so weit vorgezogen, dass sie zu schweben scheint. Ein innenliegender Stahlrahmen gibt der Konstruktion aus Hi-Macs, einem acrylgebundenen Mineralwerkstoff, ihren Halt.

Über dem Esstisch hängen zwei identische Leuchten. Vier Spaghetti Chairs laden zum Sitzen ein. Dieser Stuhl mit Stahlgestell wurde von Giandomenico Belotti für Alias entworfen. Weil Sitz und Rückenlehne aus PVC-Schnur gefertigt sind, wirken die Stühle angenehm leicht. In der Küche sind die Wände weiß und frei, bis auf ein Werk des zeitgenössischen Schweizer Künstlers Urs Lüthi.

Die Arbeitszeile besteht aus einem Induktionskochfeld, unter dem sich eine großräumige Schublade für Gewürze und Kochlöffel befindet sowie Auszüge für Pfannen und Töpfe. Wenn Susanne kocht, kehrt sie dem Fenster zwar den Rücken zu, doch die Glasoberfläche mit dem Shakespeare-Zitat ist auf der Küchenseite glänzend, sodass sich das Fenster darin spiegelt. Neben dem Kochfeld sind Geschirrspülmaschine, eine Unterbauspüle aus Edelstahl und darunter ein ausziehbares Mülltrennsystem platziert. Der Auslauf der schlanken Armatur hat eine LED-Beleuchtung. Doch dies ist nicht der einzige visuelle Kick: Außergewöhnlich und nicht als solche erkennbar kommt die exklusive Dampfzughaube aus Edelstahl daher. Sie ist Gestaltungselement und passt wunderbar zu den beiden Designerleuchten über dem Esstisch. Auch der Fußbodenbelag ist extravagant. In der ganzen Wohnung, Küche inbegriffen, wurde ein matter Zement-Kunstharzbelag namens Tanadeco verspachtelt. »Der Boden ist vom Tritt angenehm weich und warm«, schwärmt Susanne. »Es war eine gute Lösung, denn wir mussten die Fliesen nicht rausreißen, sondern lediglich die Fugen auffüllen.«

Der Deckenbereich über der Arbeitszeile ist als Pendant zu selbiger abgehängt und strukturiert den Raum. Zudem ist hier allerlei Technik versteckt, unter anderem für die integrierten Lautsprecher. Zwischen den beiden Fenstern steht ein Gerätehochschrank mit silberfarbigem Gehäuse, der von drei Deckenspots in Szene gesetzt wird. Weder Backofen noch Dampfgarer sind die Stars, es ist ganz eindeutig der Weinklimaschrank mit Aluminiumgefasster Glastür. Er dient der Lagerung und dem exakten Temperieren von Wein und Sekt. Ein Champagner entfaltet seinen Geschmack beispielsweise am besten bei 6° C. Also dann: »Pröschtli«, wie man in der Schweiz sagt.



LINKE SEITE OBEN: Ganz begeistert ist Susanne Kocher von den Bar-Stühlen. Lehne und Sitzfläche wären auch in Kernleder-Ausführung erhältlich gewesen, doch die Innenarchitektin konnte Susanne von den transparenten PVC-Schnüren überzeugen.

LINKE SEITE MITTE: Die Designer-Haube von Elica sieht aus wie eine exquisite Leuchte. Nicht nur die Augen haben Grund zur Freude, auch die Ohren: Während frühe Modelle von Wrasenabzügen mitunter an eine Transall im Landeanflug erinnerten, sind moderne Hauben sehr geräuscharm.

LINKE SEITE UNTEN: Die elegant geschwungene, mit einem Designpreis ausgezeichnete Armatur von KWC verfügt nicht nur über einen Auszugsperlator, der Clou ist ein integrierter LED-Lichtring, der den Wasserstrahl zum Leuchten bringt. Der Seifenspender ist eine praktische Ergänzung.

RECHTS: Zur luxuriösen Ausstattung gehört ein Weinschrank. Dank verschiedener Kühlzonen für Rot- und Weißwein sowie Sekt ist stets für die richtige Temperatur gesorgt.





Kirsten Johanson

Kleine Küchen

Gebundenes Buch, Pappband mit Schutzumschlag, 152 Seiten,
23,0 x 25,0 cm
ISBN: 978-3-421-03751-0

DVA Architektur

Erscheinungstermin: September 2009

Kleine Küchen ganz groß

Dieses Buch zeigt, wie Singles, Paare und Familien der Enge ein Schnippchen schlagen und aus kleinen Küchenräumen das Beste herausholen. Vorgestellt werden 22 kleine und kleinste Küchen, die unterschiedlicher nicht sein könnten: von der minimalistischen, klar strukturierten Küche eines Architektenpaares über die behagliche Wohlfühlküche einer Ärztin bis zur romantischen Vintageküche einer Floristin. Alle Küchenbeispiele überzeugen durch ihre unverstellte, reale Art und lassen auch Einblicke in das Leben ihrer sympathischen Bewohner zu, die höchste Wohnqualität auf kleinem Raum geschaffen haben. Clevere Stauraumlösungen, originelle Möbel oder tolle Deko-Ideen: ein inspirierendes und zugleich informatives Lifestylebuch, für jeden Geschmack und jedes Budget, zum Nachahmen empfohlen!

- Kleine Küchen von maßgeschneidert bis improvisiert
- Sympathisches Lifestylebuch mit Informationen zu küchenspezifischen Themen sowie Architekten- und Herstellerverzeichnis
- Wunderschön fotografierte Interieurs: aus einer Hand und exklusiv für dieses Buch aufgenommen



[Der Titel im Katalog](#)