



© steininger.designers

1



3

Mehr Platz = Komfort

Was sind die Anforderungen an moderne Küchen? Viel Stauraum für Utensilien, die nicht frei herumstehen sollen, gleichzeitig aber offene Bereiche, die schnelleren Zugriff auf täglich verwendete Geräte gewährleisten müssen. Um bei offenen Regalen keinen chaotischen Eindruck zu erzeugen ist es hilfreich, Geschirr, Kleingeräte u.a. farblich aufeinander abzustimmen. Weiters empfiehlt es sich, Körbe oder hübsche Schachteln für Kleinkram zu verwenden und generell offene Stellflächen nicht anzuräumen. Um auch in den Laden und Schränken den Überblick zu bewahren, können ausziehbare Elemente und thematisch geordnete Bereiche helfen.

Gut geplant – schon gewonnen

Haben Sie eine Umgestaltung vor, so ist gerade im Küchenbereich professionelle Beratung von Vorteil. Wollen Sie hingegen Ihre Küche selber planen, so kann Ihnen folgende Systematik helfen:

Teilen Sie die Küche in fünf Arbeitsbereiche auf:

- Bevorraten ■ Aufbewahren ■ Spülen ■ Vorbereiten ■ Kochen



© Ladenstein, Fotoart. Schrotter

4

1 Betonküche – Steininger-Designers: Diese puristische Küche steht im neuen Trend und vereint gekonnt modernste Technik mit dem Material Beton. Gefertigt aus nur 8 mm dünnen Betonplatten, entsteht ein ungewöhnliches Gesamtkonzept, das durch die spektakuläre Kombination begeistert, ab etwa € 100.000,- exkl. MWSt.

2 Böhm-Mitsch: Die neue Produktlinie next generation der niederösterreichischen Möbelmanufaktur Böhm-Mitsch kombiniert Holz und die Farbe Weiß. Die Küche »Gossip« wirkt schlicht, bietet aber jeden Komfort und Raffinesse, die man von einem modernen Design erwarten kann.

3 Miele-Primary: Starck by Warendorf Collection der Warendorfer Küchen GmbH, »Modell Primary«

4 Ladenstein: Diese Küche »Open Space« von Ladenstein entfaltet ihre Wirkung am besten dort, wo im gleichen Raum gekocht und gewohnt wird. Dank einer innovativen Küchenlösung lässt sich der beleuchtete Küchenhimmel per Knopfdruck schließen und die Küchenfront verwandelt sich in einen stilvolle Wohnwand.

Überlegen Sie, wie viele einzelne Handgriffe Sie pro Tag erledigen und dass eine perfekte Planung die alltäglichen Arbeitsschritte erheblich erleichtern kann. Dazu gehört es, die Anordnung der Haushaltsgeräte zu optimieren, z.B. den Herd nicht direkt neben dem Kühlschrank zu platzieren um Energieverlust zu vermeiden. Planen Sie genügend Platz für Kocharbeiten ein und einen leichten Zugang zu den Lebensmitteln und Kochgeräten. Sorgen Sie für eine Grundbeleuchtung des ganzen Raums und eine punktuelle Ausleuchtung bestimmter Arbeitsbereiche. Wenn Sie einen offenen Küchen- und Essbereich haben, ziehen Sie dimmbare Halogenspots in Erwägung, um eine weiche Lichtstimmung mit viel Atmosphäre zu schaffen.

Die richtige Auswahl von Arbeitsplatten und Küchenfronten ist immer wieder ein Punkt, der Kunden verunsichert. Generell gilt, je aufwändiger die Verarbeitung, desto widerstandsfähiger sind die Materialien. Ob Sie Holz, Stein oder beschichtete Flächen bevorzugen, sollte nicht nur eine Frage finanzieller Möglichkeiten sein. Entscheidend ist auch, wie viel Pflegeaufwand Sie betreiben wollen und wie häufig Ihre Küche benützt wird. Familien sind gut beraten, hier speziell auf pflegeleichte, unempfindliche Fronten zu achten.