

Die besten Profi-Tipps So plant man Küchen!



„DER BLICK FÜRS WESENTLICHE“

Der ultimative Ratgeber
für neue Einsichten
zur Küchenplanung

Band 1

- *Insidertipps für Bauherren und Hausbesitzer*
- *Kreative Ideen für dauerhaften Nutzen und Genuss*
- *Wie spare ich sinnvoll Geld?*

Copyright © 2013 by Werner Vetter

Alle Rechte vorbehalten

Dieses Buch darf nur komplett kopiert und verbreitet, aber nicht verändert werden.
Die Verwendung für andere Texte ist auch auszugsweise nicht gestattet.

www.so-plant-man-kuechen.com
www.kuechen-guru.de

Haftungsausschluss: Die Inhalte dieser Publikation wurden sorgfältig recherchiert, aber dennoch haftet der Autor nicht für die Folgen von Irrtümern, mit denen der vorliegende Text behaftet sein könnte..

Inhaltsverzeichnis

Kapitel 1 **Warum ist es die beste Entscheidung, vor dem Küchenkauf dieses Buch zu lesen?**

Kapitel 2 **Auf welche Informationen können Sie sich gewöhnlich stützen?**

Kapitel 3 **Was ist der neue Denkansatz bei der Küchenplanung?**

- a. Wohnküche oder reine Arbeitsküche?
- b. Das ist die wichtigste Frage
- c. Jetzt können Sie mit dem Planen beginnen

Kapitel 4 **Welche Rolle spielt Ihre persönliche Situation?**

- a. Sind Sie Single?
- b. Haben Sie Familie oder planen diese?
- c. Rechts- oder Linkshänder?
- d. Arbeitshöhe

Kapitel 5 **Der Essplatz**

Kapitel 6 **Wie Sie den richtigen Küchenpartner finden**

Kapitel 7 **Sinnvolle Preisvergleiche**

Anhang

Der Autor

Ich bin Werner Vetter, verheiratet, 2 Kinder und 2 Enkel, so gesehen ein Normalo und wohne in Niederbayern.

Seit über 40 Jahren berate ich Bauherren und habe mich immer mehr für die Menschen als für die Produkte interessiert. Lassen Sie sich von meiner Erfahrung inspirieren. Über 12000 Beratungen haben mich geprägt.

Hunderte von Architekten, Innenarchitekten, Küchen- und Einrichtungsberater haben meine Seminare besucht, um ähnlichen Erfolg mit der SESTO SENSO – Philosophie zu erleben, wie ich ihn seit Jahrzehnten konkurrenzlos erleben darf. Da das konsequente Umdenken offenbar sogar vielen Profis schwerfällt, gibt es auch heute nur eine Handvoll lizenzierter SESTO SENSO – Berater, die meine hohen Ansprüche erfüllen.

Der Wiener Designer Mag.art Christoph Wörgötter beschreibt mich so:

Kreativ, individuell, sinnlich – mit außergewöhnlichem Gespür für lebenswertes Wohnen! Der geniale Wohndesigner und Berater Werner Vetter verfolgt mit SESTO SENSO eine neue Einrichtungsphilosophie.

Im Gegensatz zur etablierten Küchen- und Wohnraumplanung, in der sich der Mensch den vorhandenen Gegebenheiten, wie Grundrissen unterordnet und dabei fast immer unnötige Einschränkungen in Kauf nimmt, gehen Werner Vetters Planungen vom Menschen und seinen praktischen, emotionalen und sozialen Bedürfnissen aus. So entstehen kompromissfreie Lösungen ohne Mehrkosten, die auf natürlichem Empfinden für gesamtheitlich positives „Wohnerleben“ beruhen.

Vorwort

Ich gratuliere Ihnen zu der folgenden Lektüre. Diese Informationen werden in kurzer Zeit Ihren Standpunkt verändern und ich verspreche Ihnen, Sie werden ein Leben lang froh über diese Inspiration sein. Entscheidend für meinen Entschluss, dieses Buch zu schreiben, sind die Lektüren, die sich auf dem Markt befinden. Ich will keinen Namen nennen, aber ich habe nicht eines gefunden, das nicht entbehrlich wäre. Wirklich nützlich und hilfreich war keine einzige.

Dieses Buch ist in erster Linie für Bauherren und Hausbesitzer mit Umbauabsichten geschrieben. Warum? Weil bei fertigen Räumen mit fixen Wasser- und Stromanschlüssen die Kreativität naturgemäß sehr eingeschränkt ist. Bauen Sie jedoch neu oder wollen Sie Ihren Haus- oder Wohnungsbesitz gründlich verändern, dann sind alles andere als Standardlösungen gefragt.

Hier geht es um *dauerhafte* Freude beim Benutzen der Räume.

Sie kennen den Spruch: Das erste Haus baut man für den Feind, das zweite für den Freund und das Dritte für sich. Vermeiden Sie die Erfüllung dieses Spruchs. Bauen Sie gleich für sich! Lesen Sie dieses Buch und holen Sie sich neue Inspirationen, neue Denkansätze und beispielhafte Lösungsvorschläge.

Mit den folgenden Anregungen will ich Sie nicht zum Küchenplaner machen. Dafür habe ich getrennte Literatur und meine Seminare. Ich möchte, dass Sie nicht unbedarft, sondern bestens vorbereitet zu Ihrer ersten Küchenberatung gehen. Sie erfahren auch, wie Sie die Spreu vom Weizen trennen und wie Sie sinnvolle Preisvergleiche anstellen.

Warum ich hier auf Skizzen und Bilder verzichte, erkläre ich Ihnen im Anhang. Mein [Band 2](#) ist bebildert und wesentlich ausführlicher.



Kapitel 1

Warum ist es die beste Entscheidung, vor dem Küchenkauf dieses Buch zu lesen?

Küchen- oder Einrichtungsberater ist keine offizielle Berufsbezeichnung. Es gibt weder eine Lehre noch ein Studium. Hier stranden häufig Menschen die keinen anderen Job gefunden haben oder die sich einen lukrativen Markt versprechen.

Die Werbung sagt schon, was Sie erwarten dürfen: „Wir planen nach Ihren Wünschen...“. Bravo! Sie sollten also schon wissen, was Sie wollen. Die Beratung, die ja doch äußerst wünschenswert wäre, beschränkt sich häufig auf Material- und Funktionswissen.

Ich helfe Ihnen, damit *Sie wissen, was Sie wollen!* Sie glauben vielleicht, zu wissen, wie Ihre „Traumküche“ aussieht. Pardon! Bitte träumen Sie nicht jetzt!

Sie werden in kurzer Zeit **einen neuen Zugang** zu Ihrem Projekt bekommen.

Deshalb mein Rat für Sie: Nehmen Sie das Thema selbst in die Hand und verlassen Sie sich nicht länger auf Menschen, die mehr an ihrem Produkt oder ihren Ideen interessiert sind als an Ihnen. Dass Sie aus den Informationen im vorliegenden Buch äußerst großen Nutzen ziehen werden, davon bin ich überzeugt.

Mein Planungsansatz ist nicht unumstritten. Die Bauherren sind zwar alle begeistert, aber die meisten Architekten tun sich schwer, wenn Ihnen jemand ins Handwerk pfuscht. Über die Ausnahmen freue ich mich.

In der vorliegenden Lektüre geht es nicht um Marken, Möbel, Design und Trends, wenig um Materialien und Farben. Es geht um Sie! Um Ihre Seele, Ihren Bauch, Ihr Gemüt, Ihren Alltag. In unserer schnelllebigen Zeit wird oft vergessen, dass Lebensqualität ein zeitloses Gut ist. Daran zu denken, was „man immer schon so gemacht hat“ oder „wie man das heute macht“ kann nützliche Informationen liefern, aber stellt keinen wirklichen Grund für Entscheidungen dar. Es zählt nur „was für Sie besser ist!“

Sie werden lernen, wie man wichtige Einrichtungsziele festlegt und auf welchem Weg Sie dieses Ziel erreichen. Und ich verspreche Ihnen ein Höchstmaß an dauerhaftem Wohngenuß.

Mitte der 70er Jahre erfreuten sich meine Kunden bereits an (Halb-)Inseln mit Kochfeld und Spüle.

Mitte der 80er begeisterte die Bauherren meine Grundrissanalyse von geplanten Häusern und ich begründete meine **SESTO SENSO®** - Einrichtungslehre. Das war in den 90ern dann der Beginn eines Weiterbildungsprojekts für Einrichtungsberater, Innenarchitekten und Architekten. Einen Aufsatz vom Juli 1994 finden Sie im [Anhang](#).

Nach Jahrzehnten als Geschäftsführer mehrerer Firmen bin ich heute als Freiberufler vorwiegend mit Seminaren beschäftigt, berate aber immer noch persönlich Bauherren. Jetzt gebe ich mein Wissen und meine Erfahrung weiter.

Kapitel 2

Auf welche Informationen können Sie sich gewöhnlich stützen?

Was wir in diesem Buch besprechen, betrifft prinzipiell auch alle anderen Wohn- und Nutzräume: Ess- und Wohnbereiche, Bäder, Ankleiden etc.

Zunächst sage ich Ihnen, woher Sie gewöhnlich Ihre Informationen für Ihre Küchenpläne bekommen, und Sie werden das sofort bestätigen.

- Prospekte von Herstellern und Händlern
- Wohnzeitschriften
- Messen
- Möbelhäuser
- Küchenstudios
- Eigene Erfahrung
- Freunde
- Architekt
- und natürlich Internetsuche

Woher denn sonst! Den objektiven Nutzen dieser Informationsquellen will ich gerne in Frage stellen. **Die Industrie** und ihre „Handlanger“ versuchen, Kunden mit ihren Augen zu ködern. Das ist legal und üblich. Deshalb wird der größte Aufwand mit

der Präsentation der Waren gemacht. Es ist auch immer noch der leichteste und erfolgreichste Weg für profitable Geschäfte. Aber hier geht es weder um Profit noch um erfolgreiche Geschäfte. **Hier geht es nur um Sie**, um Ihre Familie und Ihre Gäste. Wie Sie noch sehen werden, kommen zu oft sehr wichtige Gesichtspunkte zu kurz.

Der zweite Teil der obigen Auflistung, die **eigene Erfahrung** und der Rat und die Erfahrung von Freunden sind logischerweise immer subjektiv. Wo liegt die Gefahr? Unsere Erfahrung stützt sich höchstwahrscheinlich nicht auf absolut perfekte, nicht zu übertreffende Lösungen. Damit haben wir auch kein Problem. Und hier kommt der Knackpunkt: Wir reden uns Mängel schön oder ignorieren diese. Und das ist gut so, weil wir so zufrieden leben können – auch mit nicht perfekten Lösungen. Diese an sich löbliche „Bescheidenheit“ hindert uns jedoch beim Planen von Neuem. Wir sind zu schnell zufrieden. Da reicht es oft schon, wenn man ein paar Highlights hat, um die man andere beneidet oder die einem bei der Informationsbeschaffung über den Weg gelaufen sind.

Es ist keine Kunst, einige Verbesserungen einzuplanen. Es wird trotzdem noch Mängel geben, die man ignoriert.

Die Vorstellung vom eigenen Traumhaus beruht in der Regel auf Eindrücken, die man beim Betrachten bestehender Häuser gewonnen hat. Man schaut sich Musterhäuser an, blättert in Architekturzeitschriften und versucht dann, seine persönlichen Wünsche einzubringen. Und wo bleibt man dann hängen? Immer wieder höre ich: „Das hat uns gut gefallen!“. Wenn uns etwas gefällt, heißt das, dass unser Auge dem Gehirn einen positiven Betrachtungsaspekt meldet und dieser wird dort gespeichert.

Bei der Einrichtung ist es nicht anders. Industrie, Möbelhäuser, Fachzeitschriften und Kataloge präsentieren optisch reizvolle Lösungen, weil die Marketingexperten wissen, dass man Menschen mit dem Auge verführt.

Aus der Psychoanalyse kennt man Frustvermeidung und Lustgewinn als menschlichen Handlungsverursacher durch unser Unterbewusstsein. Diese Lust, etwas haben zu wollen, was einem gefällt, kennen wir aus Kindheitstagen. Nur haben wir gelernt, überlegter damit umzugehen. Dass uns das nicht oft genug gelingt, sehen Sie an eindrucksvollen Beispielen in meinem Band 2.

Und **die Freunde werden** ihre Kaufentscheidung von früher immer verteidigen. Das machen wir doch alle. Wer gesteht sich schon im Nachhinein ein, dass es bessere Lösun-

Die eigene Erfahrung und der Rat von Freunden sind immer subjektiv.

gen gegeben hätte. Wir denken nicht einmal darüber nach, weil wir es gar nicht wissen wollen.

NUR: Wenn Sie die Entscheidung noch nicht getroffen haben, dann lehnen Sie sich zurück und wir gehen gemeinsam auf die Suche nach (oft verdeckten) Mängeln bestehender oder beabsichtigter Planungen.

Wenn Sie einen **Architekten** mit der Planung beauftragen, wird er Ihre Wünsche und Vorgaben technisch machbar umsetzen und Ihnen Verbesserungsvorschläge machen. Ein guter Architekt wird Alternativen immer begründen können und wollen. Viele Bauherren beauftragen jedoch aus Kostengründen einen Bauzeichner oder Baumeister mit der Planfertigung und da bleibt es in der Regel bei dem Umsetzen der Vorgaben. Arbeitet der Architekt für ein Fertighausunternehmen, darf man nicht vergessen, dass ihn wirtschaftliche und technische Vorgaben des Unternehmens einschränken.

Internetsuche: Nicht schlecht, haben Sie doch dieses Buch gefunden!

Diese Informationen haben in den letzten 40 Jahren nur meine Kunden bekommen. Erst seit 2004 begann ich mit meiner Seminartätigkeit in größerem Umfang. Da Sie wahrscheinlich nicht das Glück haben werden, einen von mir ausgebildeten Berater zu bekommen, habe ich diese Lektüre zur Selbsthilfe geschrieben.

Ich kann es kaum erwarten, über den neuen Denkansatz zu schreiben, aber ich muss noch kurz auf die von mir beobachteten Ergebnisse eingehen, die eine übliche Vorgehensweise mit sich bringen. Diese müssen Sie vermeiden.

Den Küchenkäufer (Hausbau, Umbau) will ich hier einmal in zwei grobe Gruppen einteilen.

- Konkrete Vorstellungen - wenig Beratungsbedarf
- Unsicherheit - intensive Beratung gewünscht

Die erste Gruppe kommt den meisten Küchenverkäufern sehr entgegen. Bei später festgestellten Planungsmängeln können jene sich selbst die Absolution erteilen: „Sie haben es doch so gewollt“.

Bei der zweiten Gruppe wird in der Regel die Raumsituation als gegeben und nicht veränderbar hingenommen. Dann wird der Raum „möbliert“. Was daran falsch ist, zeigt das nächste Kapitel.

Detailverbesserungen können beide Gruppen erwarten und diese wird es auch geben. Jedoch höchst selten ein wirklich alternatives Konzept, bei dem man sich nicht nur von geäußerten Kundenwünschen, sondern von der tatsächlichen familiären Gesamtsituation und sämtlichen gebäudetechnischen und planerischen Möglichkeiten inspirieren lässt.

Jetzt kommt dieses Kapitel, auf das Sie sich schon am meisten freuen.

Kapitel 3

Was ist der neue Denkansatz bei der Küchenplanung?

Natürlich ist man geneigt, sich zuerst mit den wichtigen Küchendetails zu beschäftigen, denn das schafft am schnellsten Begeisterung. Doch dieser Weg behindert die Kreativität und es bleiben am Ende unnötige Mängel. Deshalb rate ich Ihnen dringend, den Kopf zunächst frei zu machen und folgende grundsätzlichen Dinge in genau dieser Reihenfolge in der Familie zu durchdenken. Machen Sie dies bitte, auch wenn sie denken, dass Sie hinter irgendeinem Punkt bereits einen Haken haben. Das könnte gleich bei der ersten Überlegung der Fall sein. Prüfen Sie bitte die Argumente. Sollten Sie zu dem gleichen, also schon bestehenden Teilergebnis kommen: Prima! Das steigert dann Ihre Sicherheit!

3.a. Wohnküche oder reine Arbeitsküche?

Eins vorweg: Sollte eine reine Arbeitsküche geplant sein, kann es dafür nur drei Gründe geben:

- Sorge, dass der Kochdunst sich zu weit ausbreitet
- Die Küche ist einsehbar, muss also immer aufgeräumt sein
- Sie möchten „ungestört“ arbeiten

Alle drei Argumente sind elegant lösbar, dazu mehr später.

Nehmen wir an, Ihr Lebensbereich befindet sich im Erdgeschoß. Teilen Sie doch diesen Bereich in zwei grundsätzliche Bereiche ein:

- Der aktive Lebensbereich
- Die Ruhezone

Der aktive Lebensbereich ist doch in der Regel die Küche, der Essplatz und die Terrasse. Hier spielt sich das Familienleben und auch die Geselligkeit mit Gästen aktiv ab.

Die Ruhezone nenne ich mal Feierabend- oder Kuschelzone. Oft ist hier der Fernseher untergebracht und die bequemen Polstermöbel, das sog. Wohnzimmer also.

Bereits aus dieser Überlegung heraus, habe ich unzähligen Bauherren die Frage stellen müssen, warum das Wohnzimmer größer ist als der aktive Lebensbereich und warum sich das Wohnzimmer auf der Sonnenseite befindet (sie erinnern sich: Feierabendzone) und die Köchin oder der Koch in die Nord-Ostseite gestellt werden. Wegen der Morgensonne? Ist diese Argument nachhaltig? Wann nutzen Sie den aktiven Lebensbereich am ausgiebigsten? Nachmittags mit den Kindern? Abends nach der Arbeit? Prüfen Sie bitte Ihre Lebensumstände ganz genau und halten Sie sich nicht an *einem* Argument fest.

Als nächsten prüfen Sie Ihren Bauplan oder die bestehende Situation. **Welche Elemente sind veränderbar?** Das können Wände, Fenster oder Türen sein. Sollte das Haus noch nicht stehen, kann man häufig auch noch über die Platzierung des Schornsteins nachdenken. Warum? Weil das Möblieren bestehender Räume die möglichen Ergebnisse sehr einschränkt.

3.b. Das ist die wichtigste Frage

Und jetzt fragen Sie sich, *wo möchte ich beim Kochen stehen? Wo möchte ich beim Essen sitzen?* Und damit meine ich nicht nur den allgemeinen Platz, sondern vor allem die Blickrichtung. Ich habe viele Innenarchitekten und erfahrene Küchenplaner kennengelernt, die erfolgreich (im Sinne des Verkaufserfolges) Küchen planen, die einfach nur gut aussehen. Nicht das das unwichtig wäre. Aber es darf nicht das erste und somit Hauptkriterium sein.

Die Hauptfrage, die ich Ihnen ans Herz lege, ist nicht, wie sieht die Küche aus, wenn ich den Raum betrete oder am Tisch sitze. Die erste Frage ist: *Wo möchte ich stehen? Wo möchte ich sitzen?*

Bei herkömmlichen Küchenplanungen befindet sich der Hauptarbeitsplatz häufig an der Wand. Wenn Sie Glück haben, können Sie zum Fenster rausschauen. Und wo ist Ihre Familie? Hinter Ihnen? Das ist doch sicher nicht der Familienalltag, den Sie sich wirklich wünschen. Ich will Ihnen helfen, dass Sie nicht mehr so wie Ihre Mutter oder Oma möglicherweise in Ihrer neuen Küche einen **Bedienstetenstatus** bekommen. Das haben Sie nicht verdient! Machen Sie die Küche zu einem Ort der familiären Begegnung, aber ohne sich im Wege zu stehen.

Das klappt beispielsweise nicht bei Küchen in L-Form oder U-Form. Sie kenne das: Wenn man zu zweit in der Küche steht, schaut jeder eine andere Wand an und wenn man sich umdreht, steht der andere im Weg. Das wird auch mit der allseits beliebten Kochinsel nicht besser. *Der Grund:* Sie verbringen am Kochfeld etwa 7 % der gesamten Küchenarbeitszeit. Selten steht man längere Zeit am Herd, aber man muss oft hin: Wasser aufsetzen, Nudeln rein, abgießen, wenden, rühren, würzen und so weiter. In der Zwischenzeit stehen Sie wieder mit dem Rücken zum Raum und verlieren den Herd aus dem Blickfeld. Souveränes und gelassenes Arbeiten sieht anders aus.

Hintergrundinformation:

Die Einbauküche wurde in Wien anno 1926 erfunden. Die berühmte Architektin Margarete Schütte-Lihotzky kreierte eine Zeile, um die „ungeliebte Küchenarbeit möglichst rationell erledigen zu können“. Was herauskam war eine Einzelzelle von 1,90 m Breite und 3,44 m Länge. Ein schlimmer Gedanke für die heutige Zeit. Damals nach dem Krieg in Zeiten von Wohnungsnot und karger Kost durchaus sinnvoll. Was ist zwischenzeitlich passiert? Aus der Zeile wurde ein L, dann ein U, dann ein G, dann die Insel. Evolution statt Neuschöpfung.

3.c. Jetzt können Sie mit dem Planen beginnen.

Wo sind die Menschen? Wo sollen sie sein?

Suchen Sie sich zuerst den Platz aus, wo Sie stehen möchten. Idealerweise suchen Sie die Stelle im Raum, wo Sie den Essplatz und die Eingangstüre im Blickfeld haben. Und Ihr Blick sollte sich dem Tageslicht zuwenden. Hinter Ihnen sollte kein offener Raum und keine Bewegungsfläche sein. Oft geht nicht alles. Dann setzen Sie Prioritäten:

1. Essplatz
2. Tageslicht
3. Eingangstüre.

Vergessen Sie nicht die veränderbaren Elemente (Wände, Türen, Fenster, Installationen)!

Wenn Sie diesen Platz gefunden haben, platzieren Sie vor sich das Spülbecken, die Hauptarbeitsfläche und das Kochfeld. Als Mindestmaß für die Arbeitsfläche reichen 90 cm, besser aber 120 cm bis maximal 140 cm bei einer Arbeitstiefe von ca. 100 cm. Dieser Hauptarbeitsplatz bietet kurze Wege und totale Übersicht und ist bereits ab 270 cm Breite machbar, ideal wären 300 bis 320 cm.

Oft reicht der Platz nicht, um diese Arbeitszeile frei als Insel zu stellen. Der Arbeitsgenuss ergibt sich genauso bei einer Halbinsel, die Sie einfach an eine Wand stellen. Wenn dieser gewünschte Arbeitsplatz so nicht möglich ist, gibt es einige interessante Alternativen. Details, konkrete Lösungsvorschläge und Zeichnungen finden Sie in meinem [Band 2](#).

Jetzt haben Sie eine Grundsituation, die sich von der herkömmlichen Küchenplanung grundlegend in einem weiteren Punkt unterscheidet. Sie trennen Arbeitsfläche von Abstellfläche. Allein schon, wenn die Spüle sich an der Wand befindet, müssen Sie in der Regel mit 60 cm Arbeitstiefe auskommen. Und da mischt sich dann bekannter Weise Arbeitsfläche mit Abstellfläche. Was da so alles oft herumsteht und die Arbeitsfläche noch kleiner macht: Wasserkocher, Fläschchenwärmer, Flaschen, Kaffeemaschine usw.

Oft missachtet:
Die Spüle ist das Zentrum

Was auch völlig unterschätzt wird: Nichts in der Küche wird öfter benutzt als der Wasserauslauf und die Spüle. Nicht einmal der Kühlschrank. Überprüfen Sie das bitte. Nicht umsonst kommt man sich am Spülbecken am häufigsten in die Quere. Wir suchen hier nach Maximallösungen und wollen uns nicht mit Mängeln zufrieden geben, die nicht nötig sind. Bei unserer obigen Lösung wäre das Spülbecken von beiden Seiten aus zugänglich. Das klappt bei 100 cm Arbeitstiefe sehr gut.

An der Rückseite dieser Arbeitszeile befinden sich sinnvollerweise die anderen Geräte, also Kühlschrank, Backofen, Dampfgarer und Geschirrspülmaschine. Aber bitte keine ganze Hochschrankwand! Das sieht man immer wieder. Ihnen würde die genannte Abstellfläche fehlen. Trotzdem können Sie fast in jeder Situation sämtliche Geräte in idealer Arbeitshöhe unterbringen. Wie oft habe ich schon gehört, dass ein Küchenplaner gemeint hat, dass nicht alle Geräte höher eingebaut werden können. Und dann ging es doch! Detaillierte Ideen und Vorschläge finden Sie in meinem [Band 2](#).

Trennen Sie die Arbeitsfläche von der Abstellfläche.

Sorge wegen des Kochdunstes

Die heutige Technik von Dunstabzügen erlaubt nahezu Perfektion. Aus meiner Erfahrung heraus sind zurzeit die effektivsten Abzüge die Unterflurlösungen von BORA. Voraussetzung ist ein damit erfahrener Küchenanbieter, da bei Fehlinstallation die Leistung schnell sinkt. Ich kenne auch keinen Abzug, der annähernd so effektiv in der Umluftfunktion wirkt (Passivhäuser).

Sie wollten die Küche aber nicht einsehbar?

Das lässt sich leicht lösen mit einem Sichtschutz, der auch gleichzeitig Kommunikationsplatz werden kann. Das wäre auch eine Barlösung, die im Alltag funktioniert, wo man sich begegnet, weil der Küchennutzer dem Bargast zugewandt ist. Zu oft sehe ich Entwürfe, bei denen die Küche sehr einsehbar ist, die Köchin/der Koch aber überwiegend den Sichtkontakt zu Familie und Gästen verliert. Da empfehle ich die „Einbahnstraße“: Eine Küche zum rausschauen, nicht zum reinschauen.

Bei diesem Thema urteilen Frauen und Männer recht unterschiedlich. Der Mann sagt sich, meine Gäste dürfen ruhig sehen, wie viel Arbeit ich hatte. Frauen finden das oft gar nicht so prickelnd.

Sie wollen ungestört arbeiten?

Da stellt sich für mich immer wieder die Frage, wie genussvoll die reine Arbeitsküche wirklich ist. Hat man Gäste und verschwindet kurz in der Küche, wird man oft „verfolgt“. Dann stehen die Gäste in der Küche, meistens noch dazu hinter einem. Mit den vorgenannten Argumenten sollten Sie diesen Einwand neu durchdenken. Das Gefühl, durch Abwenden sich ungestört zu fühlen, erinnert ein wenig an die „Vogel-Strauß-Taktik“☺.

Kapitel 4

Welche Rolle spielt Ihre persönliche Situation

4.a. Sind Sie Single?

Dann werden Sie täglich die Freiheit des Blickes in den Raum genießen. Und wenn Sie Freunde zu Besuch bekommen, werden Sie alle genannten Vorteile schätzen und lieben lernen. Gegenseitige Zuwendung statt Abwendung.

4.b. Haben Sie Familie oder planen diese?

Möglicherweise planen Sie ein Nest für Ihre Kinder und sich. Können Sie sich vorstellen, wie angenehm es ist, wenn Sie bei der Küchenarbeit die Krabbeldecke, den Laufstall und spielende Kinder im Blickfeld haben. Wenn Ihr Kind lacht, lacht es Sie an!

Die Kinder wollen gerne bei der Küchenarbeit mithelfen. Beim Plätzchen backen sowieso. Ich möchte nicht wissen, wie viele Familien gemeinsame Arbeiten am Küchentisch erledigen. Das muss in der Küche möglich sein, am besten da, wo auch das Spülbecken ist.

Der Mann kocht auch gerne (mit)? Würden Sie es nicht schätzen, wenn man sich beim gemeinsamen Kochen gegenüber steht, sich ansieht und sich nicht im Wege steht.

4.c. Rechts- oder Linkshänder?

Noch immer lese und höre ich hierzu Informationen aus den 60er Jahren. Der Rechtshänder müsse die Abtropffläche links vom Spülbecken haben. In Zeiten perfekter

Geschirrspülmaschinen ist diese Argument vernachlässigbar. Wir arrangieren uns auch bei den folgenden Hinweisen problemlos, wenn diese nicht beachtet werden. Aber ich will Perfektion. Und Sie auch keine unnötigen Kompromisse.

Nehmen wir das o.g. Beispiel. Sie erinnern sich: Am Herd steht man selten längere Zeit, aber man benutzt ihn oft. Deshalb ist für den Rechtshänder der Herd rechts von der Hauptarbeitsfläche sinnvoll, weil man mühelos mit der aktiven Hand schnell zum Herd greifen kann. Wäre der Herd links, würden Sie immer erst zwei, drei Schritte nach links gehen, um mit der rechten Hand beispielsweise ein Schnitzel zu wenden. Als Gegenargument könnte man sagen, dass man beim Spülbecken auch die rechte Hand braucht. Stimmt. Der Unterschied ist jedoch, dass man es mit dem Griff zum Herd durchaus mal „eiliger“ hat. Den spontanen Bewegungsabläufen gebe ich hier den Vorrang.

Falls Sie einen Sichtschutz (Bartheke) wünschen, ist dieser ja hinter dem Herd sinnvoller als hinter der Spüle. Warum?

- Weil Sie hinter dem Herd nicht arbeiten und den Platz nicht wirklich benötigen.
- Weil Sie einen Spritz- und Sichtschutz hätten (halbleere Töpfe).
- Weil Sie sich den Zugang zum Spülbecken von außen verbauen würden.

Da kann sich dann doch ein erforderlicher Kompromiss ergeben, da Sie sowohl den Sichtschutz als auch den Empfangsbereich (Bar) eher im Eingangsbereich haben möchten. Wägen Sie ab, welche Vorteile für Sie persönlich wichtig oder vernachlässigbar sind.

Bei der Wahl des Türanschlags (z.B. Kühlschrank) bedenken Sie bitte, dass man am bequemsten die Türe mit der Hilfs hand öffnet um mit der aktiven Hand etwas zu holen. Beim Rechtshänder ist demnach der linke Türanschlag der Favorit.

4.d. Arbeitshöhe

Noch immer lese ich – auch in Herstellerinformationen – eine Abhängigkeit von Körpergröße zur Arbeitshöhe. Aufgrund der unterschiedlichen Gliedmaßenverhältnisse bei den Menschen ist diese Höhenfindung nicht genau genug. Schulterhöhe, Beinlänge und Oberarmlänge differieren auch bei gleichen Körpergrößen. Winkeln Sie einfach Ihren

Unterarm stehend rechtwinklig ab. Messen Sie den Abstand zwischen Boden und Ellenbogen. Wenn Sie jetzt 15 cm abziehen haben Sie **Ihre persönliche Arbeitshöhe**.

Das ist die perfekte Höhe zum längeren Schneiden. Und da ist der rüchenscho-nende Gesichtspunkt wichtig. Sie haben möglicherweise auch schon gesehen, dass das Kochfeld tiefer gesetzt wird. Theoretisch macht das Sinn, weil man am Herd langes Kü-chenwerkzeug benutzt. Da die Tätigkeit hier jedoch eher kurz ist, würde ich dieses Argu-ment nicht so hoch ansetzen. Nachteile sehe ich bei der Reinigung und subjektiven Ver-kleinerung der Arbeitsfläche durch eine Stufe.

Eine zu hohe Planung könnte unangenehm werden, wenn Sie Teig bearbeiten möchten. Für einige Tätigkeiten bringen Sie dann zu wenig Kraft auf die Fläche oder in die Schüssel.

Ein guter Küchenlieferant plant die Höhe zentimetergenau und nicht nur mit zwei Unterschrankhöhen und drei Sockelhöhen.

Kapitel 5

Der Essplatz

Sehr beliebt ist der freistehende Esstisch, der ja auch tatsächlich ein Schmuck-stück sein kann. Beobachte ich jedoch Menschen in der Öffentlichkeit, stelle ich fest, dass bei freier Platzwahl äußerst selten freistehende Tische bevorzugt werden. Wo sitzen Sie, wenn Sie in ein Restaurant gehen? Auch gerne mit dem Rücken zur Wand und Blickrich-tung zu Raum und Licht?

Übrigens, wenn Sie den Tisch voll besetzt haben, spielt die folgende Überlegung keine Rolle. Da ist der Wohlfühlfaktor durch die Geselligkeit gegeben. Aber wenn Sie ger-ne auf einer Bank sitzen möchten, muss das keine Eckbank sein. Eine Bank mit 160 cm und ein Tisch mit 140 x 140 cm kann mit 6 Stühlen ergänzt werden. Das geht auch mit einer längeren Bank und einem rechteckigen Tisch.

Der **freistehenden Bank** fehlt die Geborgenheit, die eine Bank an der Wand hat. Sollte eine Stellwand fehlen, machen Sie doch eine aus Trockenbau. Aber nicht raumhoch. Es genügt eine Höhe von etwa 120 – 130 cm, um subjektiv eine Wand im Rü-cken zu spüren. Plötzlich ergeben sich noch andere neue Möglichkeiten. Wäre diese

Wand z. B. geeignet um auf der Rückseite den Flachbildschirm für die Kuschelzone zu beherbergen? (Beachte: Abstand = 2-3fache Bilddiagonale) Da würde der Wohnzimmerbereich tatsächlich kuschelig und gemütlich, ohne an Großzügigkeit zu verlieren. Der Blick fokussiert sich am Fernseher, die Großzügigkeit ergibt sich durch die freie Zimmerdecke und den Blick seitlich und oben vorbei.

Kapitel 6

Wie Sie den richtigen Küchenpartner finden

Geben Sie dem Berater den *leeren* Grundrissplan. Fragen Sie Ihn nach Ideen. Sagen Sie ihm noch nicht, welche Idee Sie selbst haben. Sie wollen doch mehr, als nur einen Handlanger, der Ihre Idee umsetzt.

- Er ist ratlos
- Er fragt nach Ihren Vorstellungen
- Er fängt gleich am PC zum Planen an
- Sie sollen ihm sagen, welche Küche Ihnen in der Ausstellung gefällt
- Er spricht über Qualität, Gerätefunktionen oder Neuheiten

Schade um Ihre Zeit. **Das wird nichts.** Warum?

Das sind typische Hinweise, darauf, dass der „Berater“ erst einmal wissen will, was er planen und welchen Hersteller er verwenden soll. Diese Vorgehensweise ist frei von Kreativität. Er braucht zunächst ein Produkt, das er dann in den Raum stellt. Das ist ein Hauptproblem, das ich bei den meisten Küchenplanern beobachtet habe: Produkt-denker. *Aber: Es geht um Sie! Um Ihre Familie!* Kreativität findet im Kopf statt. Lösungsansätze müssen zuerst aufs Papier. Erst wenn ich ein schlüssiges Konzept mit einem für Sie begeisternden Ergebnis habe, kann ich es für die Visualisierung in den PC geben. Wenn der Planer perspektivisch skizzieren kann, umso besser. Das verkürzt die gemeinsamen Besprechungen.

Die besten Küchenberater, die ich kenne, delegieren die PC-Arbeit und haben freie Kapazitäten für Sie, den Kunden, den Menschen.

1. Zuerst brauche ich die Lösung
2. Dann suche ich den Hersteller, mit dem das Konzept umsetzbar ist.

Nehmen Sie sich die Zeit für die Fortsetzung des Beratungsgespräches, wenn Ihr Küchenberater

- eine Bedarfsermittlung durchführt
- sich für Ihre familiäre Situation interessiert
- Ihre Kochgewohnheiten hinterfragt
- sich nach baulichen Änderungsmöglichkeiten erkundigt

Ein guter Berater begründet jeweils seine Vorschläge. Statt also zu sagen, „wir könnten das auch so machen“ oder (noch schlimmer) „ich würde das so machen“, sagt der Profi z.B. „wenn wir den Herd rechts von der Arbeitsfläche platzieren, ist das für Sie als Rechtshänder ideal. Sie sind mit Ihrer aktiven Hand sofort am Herd. Macht das Sinn für Sie?“

Diesen Berater wünsche ich Ihnen von Herzen. Leider sind diese dünn gesät. Wenn Sie selbst zu einer kreativen Lösung für sich kommen möchten, empfehle ich Ihnen meinen [Band 2](#) mit hilfreichen Skizzen, Beispielen und Detaillösungen.

Kapitel 7

Sinnvolle Preisvergleiche

Das Preisthema hat mich ein ganzes Leben begleitet. Aber was ist ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis? Wir unterscheiden am besten zwischen den

- realen Werten
- ideellen Werten

Reale Werte misst man einfach am Produkt und am Preis. Das ist beispielsweise bei Elektrogeräten gut möglich. Hersteller und Gerätetyp definieren das Produkt eindeutig. Da können Sie den Preis konkret vergleichen. Beachten Sie aber bitte versteckte Zusatzkosten wie Lieferung und Geräteeinbau. Wenn Sie Geräte nicht über den Küchenlieferanten beziehen, bezahlen Sie gewöhnlich die Einbaukosten extra. Möglicherweise weigert sich der Küchenanbieter sogar wegen der Gewährleistungsansprüche. Beachten Sie auch mögliche Gratisleistungen – eine verlängerte Garantie etwa.

Falls eine Arbeitsplatte aus Granit beabsichtigt ist, lohnt ein Preisvergleich mit dem Angebot eines Steinmetzes. Beachten sie aber bitte, dass die Bearbeitungen der Platte identisch sind. Aber aufgepasst: Manchmal wird die Küche plötzlich teurer, wenn diese ohne Arbeitsplatte bestellt wird.

Sollten Sie mit den neuen Einsichten und den Hinweisen aus [Band 2](#) Ihre Traumküche schon selbst geplant und skizziert haben, ist ein Preisvergleich durchaus möglich. Die Anbieter bieten dann ja Ihre konkrete Planung an. Aber erschrecken Sie nicht. Oft genug werden Sie hören: „Das geht so nicht“, „Hat der Hersteller nicht im Programm“ usw. Macht nichts. Sie werden einen Küchenpartner mit einem Hersteller finden, der das kann was Sie wollen.

Ihr Küchenplaner wird durch Ihren eigenen Entwurf ebenfalls neue Erkenntnisse gewinnen. Das ist zwar nicht Ihre Aufgabe, gibt Ihnen aber ein sehr gutes Gefühl und könnte sich durchaus positiv auf die Preisverhandlung auswirken.

Bleiben die Qualitätsunterschiede. Wirklich „schlechte Küchen“ gibt es kaum noch und sind nur noch im billigsten Preissegment vertreten. Die Hersteller und ihre Händler versuchen verständlicherweise, die Vorteile ihrer Produkte in den Vordergrund

zu rücken. Achten Sie darauf, ob es sich um für Sie wertvolle Vorteile handelt. Ein Beispiel: Ich kenne einen Hersteller, der am Korpus der Hängeschränke Dichtprofile angebracht hat. Argument: Die Türen schließen leiser und die Hängeschränke sind staubdicht. Zum ersten Argument: Fast alle guten Hersteller benutzen selbstschließende Beschläge, die die Türen leise schließen lassen. Zum zweiten Argument: Zieht es in einem geschlossenen Schrank? Weder mit noch ohne Dichtungsprofil. Wenn Staub in den Schrank gelangt, geschieht dies beim täglichen Öffnen und Schließen der Türen. Nur dann bewegt sich die Luft im Schrank. Hinzu kommt: Das Profil muss auch gereinigt werden. Seien Sie vorsichtig, wenn ein höherer Preis durch Scheinvorteile gerechtfertigt wird.

Angenommen, Sie kommen selbst zu keinem konkreten Plan, dann wird der Preisvergleich schwieriger. Voraussichtlich werden Sie verschiedene Entwürfe der Anbieter bekommen. Und jetzt müsste man Äpfel mit Birnen vergleichen. Für eine wirklich professionelle Beratung und Planung können Sie wirklich ein paar Euro mehr ausgeben. Da kommen ideelle Werte ins Spiel. Mehr Lebensqualität, mehr Vergnügen, mehr dauerhafter Nutzen. Diese Werte kann man oft gar nicht in Euro aufwiegen. Ein guter Arbeiter sollte auch seinen Lohn wert sein.

Lassen Sie sich Referenzen geben, die belegen, dass der Anbieter auch nach dem Kauf noch immer für Sie da ist und an Ihnen interessiert ist.

Das sieht natürlich ganz anders aus, wenn Sie mit einer Standardlösung zufrieden sind und der Preis die Hauptrolle spielt. Aber da brauchen Sie diese Lektüre sowieso nicht.

Preisersparnis durch sinnvolle Planung, Verzicht auf unnötige „Umsatzbringer“ und Konzentration auf das Wesentliche, da kann es um mehrere Tausend Euro gehen und wird in meinem [Band 2](#) besprochen.

Das wünsche ich Ihnen von Herzen:

Mehr Lebensqualität

Mehr Familiensinn

Mehr Kochvergnügen

Mehr Ruhe und Gelassenheit

mit meiner

SESTO SENSO®

DIE EINRICHTUNGSLEHRE

Anhang

SESTO SENSO® ist meine beim europäischen Markenamt eingetragene Marke, die meine Einrichtungslehre und Wohnphilosophie beschreibt.

Dieser italienische Ausdruck für „sechster Sinn“ beschreibt genau das, was Sie eben gelesen haben. Das Bauchgefühl, das Harmoniebedürfnis und die Sehnsucht nach Geborgenheit und Wärme erfassen wir nicht mit den fünf klassischen Sinnen. Genau diese (im Wesentlichen das Auge) werden aber in visuellen Präsentationen hauptsächlich angesprochen.

Tatsache ist, dass auch ich nicht in der Lage bin, dieses Gefühl *visuell* zu vermitteln. Deshalb habe ich hier auf jegliche Skizzen und Bilder verzichtet. Dieses Buch sollte Ihren sechsten Sinn vorbereiten, einstimmen und wichtig nehmen.

Eine perfekte Beratung mit einem Profi, der diese Grundsätze beherrscht, führt fast immer zu neuen Erkenntnissen und Ergebnissen, die dauerhaft nicht nur zufrieden, sondern glücklich machen und begeistern.

In meinem [Band 2](#) benutze ich viele Skizzen, um Detail- und Problemlösungen zu demonstrieren. Sie sehen auch Fotos aus Küchenstudios, die mit meiner Philosophie erfolgreich arbeiten.

Auch wenn von diesem Band Küchenplaner profitieren können, es ist für Sie geschrieben. Hilfe zur Selbsthilfe.

Zum Schluss noch die Wiedergabe eines **Aufsatzes vom Juli 1994**. Er wird Ihnen die Zeitlosigkeit dieser Perspektiven und Überlegungen zeigen.



Meine Küchenphilosophie

Aufsatz vom Juli 1994

Anno 1926, in einer Zeit der Wohnungsnot und kargen Kost hat die Wienerin Margarete Schütte-Lihotzky, eine berühmte Architektin die Frage aufgeworfen: "Wie kann man durch richtigen Wohnungsbau der Frau Arbeit ersparen?" Sie erfand die Einbauküche. Was dabei herauskam, war 1,90 breit und 3,44 Meter lang. Die Einzelzelle als perfekter Arbeitsplatz für jemanden, der eine ungeliebte Tätigkeit schnell und möglichst mühelos hinter sich bringen will.

Im Laufe der Jahre wurden die Küchen zwar größer, und man besann sich wieder auf wünschenswerte familiäre Kommunikation. Doch prinzipiell hat sich an der Einbauküchenplanung wenig geändert: sie wurde länger, bekam eine L- oder U-Form. Nach wie vor steht die Köchin mit dem Gesicht zur Wand vor zu geringen 60 cm Arbeitstiefe. Früher stellte man unartige Kinder zum Büßen an die Wand, ganz böse mussten in der Ecke stehen. Dort sieht man häufig Herd oder Spüle. Deshalb spreche ich bei der immer noch üblichen Küchenplanung von „Sklavenarbeitsplätzen“. Familienmitglieder oder Gäste, die die Küche betreten, fallen der Köchin buchstäblich in den Rücken. Der Designer Otl Aicher bezeichnete in den Siebzigern diese Entwicklung als "Indiz für eine schikanöse Männerwelt".

Warum kochen die meisten Küchenplaner selbst nicht? Nur wer weiß, wie man mit Lust und Laune feine Gerichte zaubert, kann mit seinen innenarchitektonischen Fähigkeiten wirklich neue, kreative Wege gehen. „Chefarbeitsplatz“ statt „Sklavenarbeitsplatz“, heißt die Devise. Wie meine Erfahrung zeigt, begeistert das eben nicht nur die kochende Männerwelt, sondern gerade die Dame des Hauses, die von der Haushälterin zur Gastgeberin und Managerin eines Haushalts avanciert und den Bedienstetenstatus verlässt.

Die Industrie demonstriert bereits erfreuliche Versuche, die in den diversen Ausstellungen gezeigt werden. Bedauerlicherweise sind jedoch gezeigte Kochinsellösungen, die frei im Raum stehen meistens mangelhafte Kompromisse. Die Arbeitsflächen links und rechts des Kochfeldes sind häufig zu knapp bemessen, was auf Kosten der Arbeitsfreude geht. Und wer wendet sich schon gerne vom Herd ab, wenn es gerade brutzelt, um erforderliche Nebenarbeiten notgedrungener Weise auf der anderen Küchenseite zu erledigen?

Schon in den Siebzigern begann ich, mich nicht primär um die Frage zu kümmern, was es denn *gibt*. Mich interessiert, was der Mensch *braucht*. Die Industrie verkauft erfolgreich neue Ideen, deren Nutzen ich stark anzweifle. Als Beispiel sei die immer noch beliebte Eckspüle genannt. Wie kann man eine Frau nur in die Ecke stellen!? Außerdem: Eine zweite Person kann Spüle und/oder Abfallsammler nicht nutzen („lass mich mal kurz ran“). Die Ecke ist kein „Wohlfühlplatz“, ganz zu schweigen von der Stauraumverschwendung.

Beobachtet man einen Barkeeper an seinem „Chefarbeitsplatz“, kann man eine Menge nützlicher Anregungen für die Küchenplanung erhalten. Die Wand ist in der Regel gut mit Schränken und Regalen bestückt (Abstellflächen), aber der Keeper arbeitet dort nicht! Er bedient sich dort nur. Er arbeitet konsequent mit Blick zum Raum. Natürlich schaut man bei der Arbeit auf die Arbeitsfläche, aber der freie Blickwinkel sorgt für deutlich mehr Wohlbefinden. Aus diesem Beispiel lernt man auch, dass es höchst sinnvoll ist, Abstellflächen und Arbeitsflächen zu trennen. Die übliche Kombination aus Arbeits- und Abstellfläche macht niemanden wirklich glücklich.

Die räumlichen Gegebenheiten setzten naturgemäß Grenzen. Hunderte von Kunden waren jedoch erstaunt, welche Ideen machbar sind. Wie oft hörte ich schon von Kunden, dass sie gerne den Backofen und den Geschirrspüler in Bedienhöhe hätten, aber das bei ihnen „leider nicht geht“. Und dann ging es doch! Einige Beispiele folgen später.

Einer Küche, in der man nur Kochen und Essen kann fehlt es an Menschlichkeit: Man muss leben!

©1994 by Werner Vetter