

Küchensystem
„Cremona“ mit
einer Verklei-
dung in Alteiche-
Barrique-Nach-
bildung (www.schueller.de)





Schritt für Schritt



CHRISTOPH KROHNEN

Der Profi von k_b Küche_Bad (links im Bild) über die richtigen und wichtigen Fragen bei der Küchenplanung

Herr Krohnen, wie gehen Sie bei einer sinnvollen Küchenplanung vor?

Im Vorfeld sollte man Referenzen im privaten Umfeld einholen: Wer hat gute Erfahrungen mit Planung und Umsetzung gemacht? Lassen Sie sich beim Lesen von Zeitschriften inspirieren, von TV-Sendungen, Internetangeboten, Social Media, über Werbung, beim Bummeln durch Geschäfte und Kaufhäuser oder Besuch bei Freunden daheim. Dabei definiert sich schon vieles. Bilder und Moodboards, die man im Vorfeld gesammelt hat, sind bei unserem Erstgespräch sehr willkommen. Je detaillierter wir den Kunden kennenlernen, desto konkreter kann der erste Vorschlag in der Planungsphase ausfallen. ***Wenn man Sie als Küchenplaner gefunden hat, wie gehen Sie weiter vor?***

Wir nehmen uns Zeit für eine Bedarfsanalyse. Innerhalb einer Stunde kann ich keine Küche planen, weil ich herausfinden muss, wie der Kunde mit ihr arbeiten will: Kocht er viel oder wenig? Ist die Küche Mittelpunkt der Familie oder ein reiner Arbeitsraum? Natürlich hängt viel von der





1 Nischenpaneele für hilfreiche Gadgets wie der Kräuter-„Paneelgarten“ mit Beleuchtung. **2** Küche „NX870“ in onyxwarzem Fenix und Lärche geräuchert, gebürstet (beide www.next125.com). **3** Skandinavisch kombiniert: „Siena“ mit sandgrauen Fronten (www.schueller.de)



Raumsituation ab. Wenn möglich, fahren wir vor der konkreten Planung zum Aufmaß zum Kunden nach Hause.
Was sollte man bei den gerade so beliebten offenen Lösungen bedenken?

Die Küchen werden immer schlichter, weil sie in den Wohnraum integriert werden und häufig gar nicht mehr als solche erkannt werden sollen. Da geht es um Materialien und Farben, aber auch Gerätetechnik, die versteckt wird. Beispielsweise

mit einem Abzug, der in der Herdplatte integriert ist. So werden Kücheneinrichtungen immer mehr zu Wohnmöbeln.

Wird häufig unterschätzt, dass bei einem Neubau der gesamte offene Raum bereits mit der Küche geplant werden sollte?

Hier muss man direkt ans Eingemachte gehen: Wie wird der Fußboden? Sollen die Wände farblich angelegt werden? Was ist sonst geplant? Man muss als Küchenplaner nicht die gesamte Wohnung einrichten. Aber es ist sehr wichtig zu verstehen, wie der Kunde generell tickt.

Was sind die häufigsten Fehler?



4 Der „Tischlüfter“-Dunstabzug (www.next125.com). 5 Moosgrüner Satinlack: Küche „Biella“ und Regalbord mit Einbaustrahler (www.schueller.de)

„Die Küchen werden immer schlichter, weil sie in den Wohnraum integriert werden“

Viele schätzen die Größenverhältnisse falsch ein. Häufig ist bei den kleinen Plänen, die man von einem Neubau bekommt, eine Kücheninsel eingezeichnet. Aber die Realität zeigt dann, dass dieser Block 1,40 Meter breit wäre. Ein Küchenblock ist nicht bei jeder Größe die beste Lösung. **Welche Mindestfläche braucht die Insel?** Der Abstand von der Küchenzeile an der Wand zum Block sollte 1,20 Meter betragen. Eine vernünftige Inselgröße ist in

etwa 180 auf 96 Zentimeter – plus rechts und links die Verkehrswege. Da sind wir schon bei vier Metern Raumbreite.

Nächster Schritt: Materialkunde. Welche gibt es und was sind die Vorteile?

Zunächst muss man sich entscheiden: matt oder glänzend? Dazu gibt es neue Schichtstoffflächen, zum Beispiel Fenix oder Resopal, die gleichzeitig als Front und Arbeitsplatte eingesetzt werden können. Das ermöglicht materialgleich und Ton in Ton zu arbeiten, was sehr gut zu puristischen und modernen Lösungen passt.

Die Küche wird zunehmend smart und vernetzt. Wie wichtig ist das für Sie?

Die Entwicklung ist weit, aber aus meiner Erfahrung werden die Möglichkeiten noch nicht genutzt. Es liegt schon viele Jahre zurück, dass man die ersten Kühlschränke vorgestellt bekam, die fähig sind, Lebensmittel selbstständig nachzubestellen. Ich kann mich nicht daran erinnern, dass mich ein Kunde jemals danach gefragt hätte.

Also ist die Küche doch noch analog.

Ja, noch. Sie muss funktionieren, praktisch

und verlässlich sein.

Das ist doch auch das Schöne an der Küche, dass ich bei allem, was ich dort tue,

unmittelbar als Mensch dabei sein muss.

Was ist bei der Lichtplanung zu beachten?

Wir entwerfen am liebsten Lichtszenarien aus unterschiedlichen Quellen: Arbeitslicht, Raumlicht und vielleicht auch etwas zum Dimmen. Gerade weil die Küche ein Treffpunkt ist, ist gutes Licht wichtig. Die meisten halten sich den ganzen Tag über immer wieder in ihr auf. Weil die Küche eben auch Lebensraum ist.

www.kb-frankfurt.de