

küchen

Das Themenmagazin für Planen, Bauen, Wohnen

Lust

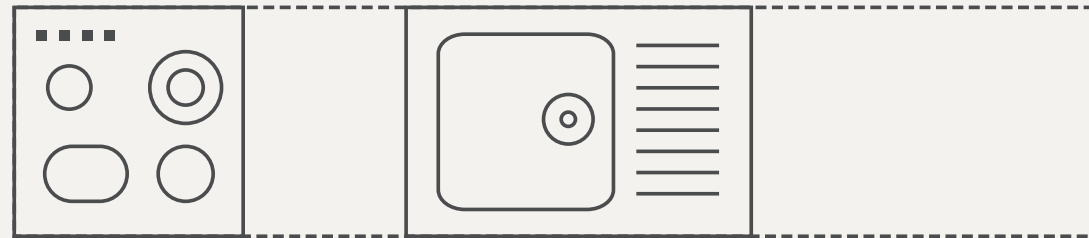
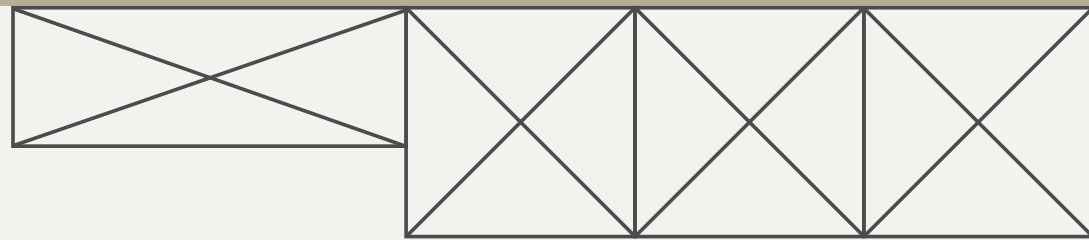
*auf ansprechende
Armaturen, fortschrittliche
Geräte und neue Rezepte*

Durst

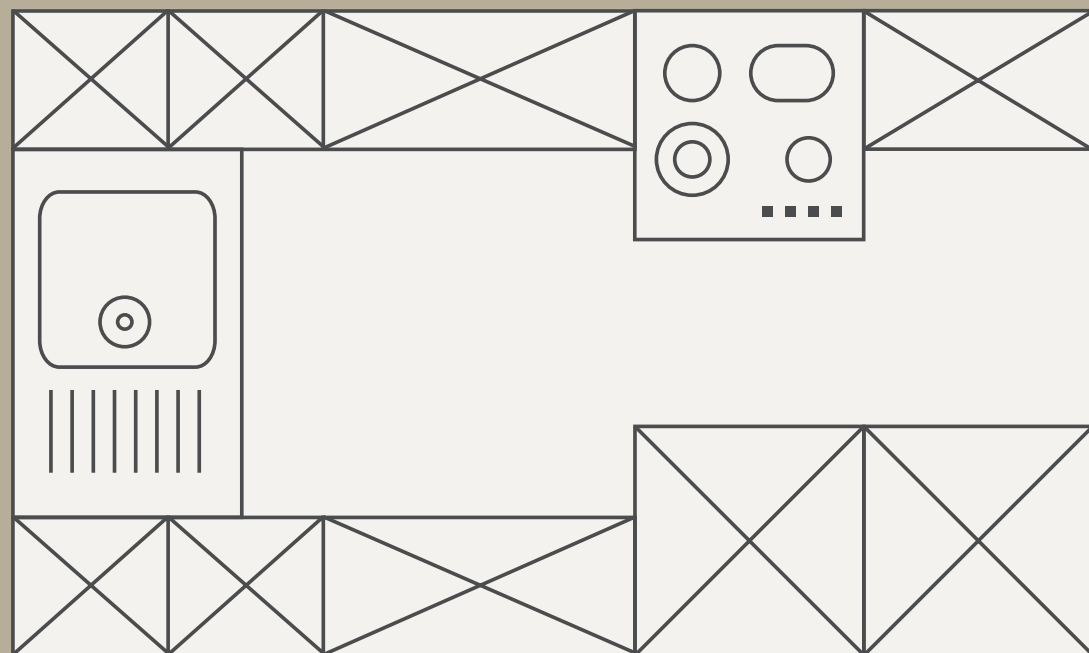
*nach Wissen für eine gute
Planung, Materialisierung und
Nachhaltigkeit in der Küche*

Appetit

*auf Küchenarchitektur:
17 Wohnküchen für jeden
Geschmack*



In 6 Schritten zur Traumküche



Ob L-Form, U-Form oder parallel zueinander: Eine schöne und funktionale Küche muss geplant sein.

Sie ist Kochstelle und Kommunikationszentrum zugleich, oft ist sie der Mittelpunkt des Zuhauses: die Küche. Wie beim Essen sind auch bei der Einrichtung die Geschmäcker verschieden. Mit diesen Tipps gelingt die perfekte Küche.

Text Jana Cucchia Illustrationen Harriet Messing



1. Schritt: Besuch beim Küchenplaner und Bedürfnisanalyse

Beim ersten Treffen sollen die Eckdaten geklärt werden. Wo ist die neue Küche situiert? Für wie viele Personen wird regelmässig gekocht? Wofür wird die Küche benutzt? Was stört an der heutigen Küche? All diese Fragen werden beim Erstgespräch beantwortet. Es ist wichtig, Prioritäten zu setzen, zu wissen, welche Küchengeräte oft gebraucht werden und wie die Küche ausgestattet sein soll. Diese Punkte spielen bei der Wahl des Grundrisses eine entscheidende Rolle. Zudem ist das Budget ein wichtiger Faktor bei der Planung der neuen Küche. Eine neue Küche ist eine langfristige Investition, deshalb sollte viel Wert auf die Qualität der Ausführung und einen professionellen Partner gelegt werden.



2. Schritt: Grundriss- und Planungsvorschläge

In einem zweiten Schritt arbeitet der Küchenplaner Entwürfe aus. U-Form, L-Form, mit Kochinsel oder eine einzelne Küchenzeile: Es gibt viele Möglichkeiten, wie die Küche organisiert werden kann. Speziell zu beachten sind eine ergonomische Arbeitshöhe und praktische Abläufe in der Küche. Die Ausarbeitung der Küchenanschläge ist eine planerische und kreative Leistung und kann verrechnet werden.



3. Schritt: Auswahl der Materialien, der Geräte und der übrigen Ausstattung

Armaturen müssen nicht nur funktional sein, sondern spielen heute auch designtechnisch eine grosse Rolle. Aufeinander abgestimmte Produkte aus der gleichen Linie schaffen eine harmonische und elegante Stimmung. Ausserdem muss den Stauräumen, den Vorratschränken oder den Ecklösungen Beachtung geschenkt werden, denn sie sorgen für Ordnung und Übersicht. Fronten und Griffe runden das

Küchenkonzept ab und sind in vielen verschiedenen Materialien erhältlich. Hier können Kriterien wie Beständigkeit, Langlebigkeit oder Nachhaltigkeit ausschlaggebend sein. Zudem müssen die Geräte ausgewählt werden. Backofen, Steamer, Kochfeld, Dunstabzugshaube, Geschirrspüler, Kühlschrank, Wärmeschublade und anderes mehr. Die Liste der möglichen Kücheneinbaugeräte ist lang. Hier ist es wichtig, die eigenen Bedürfnisse genau zu kennen. Wird eine Wärmeschublade gebraucht, oder beansprucht diese nur unnötig Platz? Bei der Wahl der Geräte kann man einen erheblichen Beitrag an die Nachhaltigkeit leisten. Mit Blick auf die Energieetikette erfährt man viel über das Produkt und seine Energieeffizienz.



4. Schritt: Offerte und Auftragsvergabe

Der Küchenplaner fasst alle besprochenen Details zusammen und zeichnet eine 3-D-Vorschau der neuen Küche. Anhand der Wünsche, der Bedürfnisse und der gewählten Produkte erstellt er eine detaillierte Offerte, in der jede einzelne Kostenstelle ersichtlich ist, und sendet diese mit einem Zeitplan an die Bauherrschaft.



5. Schritt: Auftragsbestätigung und Realisierung

Stimmt der Kunde dem Vorschlag zu, erteilt er dem Küchenbauer den Auftrag, der Kunde erhält daraufhin die Auftragsbestätigung. Der Küchenbauer beginnt mit den Arbeiten und hält sich an den Zeitplan.



6. Schritt: Schlussabnahme

Die Schlussabnahme nach der Fertigstellung dient der Qualitätskontrolle. Wurde die Küche wie besprochen und wie geplant realisiert? Diese und weitere Fragen werden geklärt. Sowohl der Küchenbauer als auch der Kunde setzen dann ihre Unterschrift unter das Abnahmeprotokoll. <<