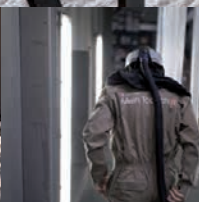


HÄUSER MODERNISIEREN

44/Küche: Neues für alte Räume
76/Fenster: Mehr Offenheit



18/Reportage: Wie aus dem Bilderbuch, 76/Fensterumbau: Vom Pergament zur Dreifachverglasung, 84/Beschattungen: Sonnendächer, 6/Messe: Frühlingsgefühle, 94/Vor Ort: Ideen in Stahl

«Nutzen Sie jede Ecke – und sei sie noch so klein»

Warum bei der Küchenplanung der Stauraum nicht an letzter Stelle stehen darf und wie man auch die kleinste Ecke nutzen kann, verrät Sandra Weber Blättler. Interview Kirsten Höttermann

Sie empfehlen, eine Küche von innen nach aussen zu planen. Warum ist das so wichtig?

Eine Küche ist eigentlich eine Werkstatt, in der gearbeitet wird. Früher war sie ein geschlossener Raum, Besucher hatten keinen Einblick. Das hat sich in den letzten Jahren geändert. Jetzt ist sie offen, funktionell und optisch mit dem Rest der Wohnung verbunden. Ihr neuer Look hat sich immer mehr an den Wohnraum angepasst. Wenn all die Werkzeuge, Töpfe und Vorräte, die man in der Küche hat und braucht, die einheitliche Optik der Wohnküche nicht stören sollen, müssen sie verstaut werden. Deshalb sollten Sie sich genau überlegen: Welche Werkzeuge habe ich überhaupt, wann setze ich diese ein und wo sind sie am besten aufgehoben? Nur so findet alles seinen Platz, steht nicht herum und die gewohnten Abläufe gehen gut von der Hand.

Wie viel Stauraum braucht eine Küche eigentlich? Gibt es Richtwerte?

Nein. Das kommt auf die individuellen Bedürfnisse an und ob einem noch andere Räume wie z.B. ein Hauswirtschaftsraum zur Verfügung stehen.

Inwiefern erleichtert eine schlaue Planung das Alltagsleben?

Eine durchdachte Planung verkürzt die täglichen Abläufe. Das Arbeiten in der Küche wird praktischer und effizienter. Wer seine Schränke gut organisiert, kann extrem viel verstauen und der Schrank bleibt trotzdem übersichtlich. Die Arbeitsflächen bleiben frei und es steht weniger herum.

Wie gehe ich am besten vor? Welche Fehler sollte ich vermeiden?

Jeder sollte sich während des Kochens und im Küchenalltag gut beobachten und die Küche genau auf seine eigenen Abläufe und Gewohnheiten organisieren. Überlegen Sie sich, in welchem Schrank Sie was verstauen wollen und ordnen Sie alles thematisch, z.B. nach Vorräten, Putzmitteln oder Kochutensilien. Praktisch sind Schränke, die sich herausziehen lassen. Mit ihnen behalten Sie die Übersicht über alles, was sich im Schrankinneren verbirgt. Ein grosser Vorratsschrank fasst beispielsweise viele Lebensmittel. Wer ihn ausziehen kann, sieht problemlos, ob etwas fehlt. Bei fixen Tablaren bleibt der Einblick in den hinteren Bereich immer verwehrt. Ausserdem sind ausziehbare Tablare viel einfacher zu reinigen.

Auch das Abfallsystem ist wichtig. Der Schrank mit den Müllkübeln ist der am häufigsten genutzte in der Küche. Und wer hat sich nicht schon über ihn geärgert, weil sich die Kehrriechtsäcke schlecht einspannen lassen oder das Volumen zu klein ist? Überlegen Sie sich bei der Auswahl genau, was Sie trennen wollen und können und wie das aussehen soll. Mit unserem neuesten System wird beispielsweise der Sack optimal gefüllt und man kann ihn mit nur einem Handgriff herausnehmen.

Was empfehlen Sie bei kleinen Küchen?

Nutzen Sie jede Ecke – und sei sie noch so klein. Man bringt selbst in einem 15 cm breiten Schrank viel unter und kann mit einem Auszugssystem die ganze Tiefe nutzen. Solche Auszüge gibt es

auch für Hochschränke. Ich staune immer wieder, wie viel da reinpasst. Auch Ecken lassen sich mit einem schlaun Schwenk- auszug wunderbar nutzen. Ebenso die Raumhöhe. Hier helfen Systeme, die im Oberschrank sitzen und heruntergeschwenkt werden können wie «iMove» oder «Pegasus». Sie holen das gesamte Schrankvolumen auf Augenhöhe – mit einem Handgriff. Ein in der Nische montiertes Relingsystem verstaut ebenfalls viel Kleingut und hält die Arbeitsfläche frei.

Hat der Trend zur offenen Küche irgendwelche Auswirkungen auf Ihre Produkte?

Da die Küche – wie oben erwähnt – ein Teil des Wohnraums geworden ist, haben sich ihre Materialien und Farben geändert. Momentan liegen eher warme, dunkle Farben und natürliche Materialien wie Holz und Stein im Trend. Das gilt auch für das Innenleben der Schränke. Wir haben darauf reagiert und eine neue System-Linie in der Farbe Anthrazit lanciert. Sie nimmt sich diskret zurück und harmoniert perfekt mit den dunklen Farben und dem Holz.

Kann ich meine Küche auch nachträglich mit Peka ausrüsten?

Ja, das ist kein Problem. Einfachere Systeme können Sie sogar über unsere Website bestellen und selbst montieren. Sobald es sich um grössere Systeme handelt, kontaktieren Sie jedoch besser einen Schreiner oder Küchenbauer, der den Schrank genau ausmisst und das System dann auch einbaut. Unsere Webseite gibt eine Übersicht über alle Möglichkeiten. Dort finden Sie auch praktische Planungstipps.

Haben Sie ein Lieblingsstück unter Ihren Produkten?

Der Hochschrank «Pleno». Wenn Sie die Türe öffnen, fährt das ganze System heraus und Sie haben den perfekten Überblick. Leider habe ich in meiner eigenen Küche keinen Platz dafür, aber hätte ich ihn, würde ich nicht zögern.

Die Peka-Metall AG entwickelt und produziert Beschläge und Zubehör für Küche, Bad und Wohnraum. Sandra Weber Blättler ist stellvertretende Geschäftsführerin.

Peka-Metall AG
6295 Moosen
Tel. 041 919 94 00
www.peka-system.ch





- 1) Das Auszugssystem «Extendo» schafft direkten Zugriff im vorderen Bereich und komplette Tiefeneinsicht in ausgezogenem Zustand.
- 2) Dunkle Farben und natürliche Materialien wie Holz oder Stein liegen im Trend. Die neue Systemlinie in Anthrazit kommt dem entgegen.

Meisterwerke aus Edelstahl.

Exklusiv von BLANCO STEELART.



BLANCO STEELART bietet hochwertige Spül- und Funktionsbereiche aus Edelstahl für den individuellen Einrichtungsstil.

Mit den Becken, Spülen und Arbeitsplatten aus der High Tech-Manufaktur eröffnen sich ungeahnte Möglichkeiten für die Kücheplanung.

Mehr Informationen finden Sie auch unter www.blanco.ch

BLANCO