

# Wie richte ich eine praktische Küche ein?

von Hilde Deist

Bundesforschungsanstalt für Hauswirtschaft, Institut für Ernährung und Technik

Wer den Wunsch hat, eine praktische Küche zu besitzen — und wer hätte den nicht? —, der muß schon, wenn es sich um einen Neubau handelt, bei der Grundrißplanung auf verschiedene achten.

Die **Größe** der Küche ist für einen 4- bis 6-Personenhaushalt mit 6 bis 8 m<sup>2</sup> und der **Bewegungsraum** (freier Raum zwischen den Einrichtungsteilen an beiden Längswänden) mit 1,00 bis 1,20 m ausreichend. Die Leitungen für Gas, Wasser und Elektrizität sind am besten an einer Wand zu verlegen — der sogenannten Installationswand — von der aus dann, wenn möglich, Küche und Bad gleichzeitig versorgt werden können. Auf alle Fälle sollte ein **Lüftungskamin** mit eingebaut und für eine genügend große **Fensterfläche** gesorgt werden. Ist ein Arbeitsplatz am Fenster vorgesehen, so soll dessen unterster Teil feststehend oder das Ganze als Kippflügel ausgearbeitet sein. Je nach der Wahl des **Fußbodens** muß der Unterboden vorbereitet werden. Für Stadtküchen, in denen nicht länger als 2 bis 3 Stunden täglich gearbeitet wird und die im Winter durch Heizung gut temperiert sind, spielt die Härte und Kälte des Fußbodens keine wesentliche Rolle, so daß Steinzeugplättchen unbeschadet verwendet werden können. Asphalt-Terrazzo-Platten wirken durch die Asphaltunterlage etwas isolierend. Für stark benutzte Küchen dagegen sollte ein warmer und trittweicher Boden gewählt werden. Am besten sind hier PVC-Beläge geeignet. Hier ist es allerdings von größter Wichtigkeit, daß der Unterboden vollkommen eben und außerdem mit einer trittschalldämmenden und fußwärmenden Unterlage versehen wird.

Bevor der **Einrichtungsplan** aufgestellt wird, muß darüber Klarheit herrschen, wie die Küchenmöbel aufgestellt werden sollen. Früher standen diese weit voneinander entfernt (Tisch in der Mitte, Spüle an der einen, Herd an der anderen Wand) und die Hausfrau hatte dadurch sehr viel zu laufen. Heute besteht die Ansicht, daß alle

Einrichtungsteile nebeneinander und in einer bestimmten Ordnung aufgestellt werden sollen. Die folgende Aufstellung (von rechts nach links) hat sich als die beste bewährt und sollte nach Möglichkeit eingehalten werden: Abstellplatte oder Holzkiste, Herd, Arbeitstisch, Spüle mit Abtropfbrett, evtl. zweiter Arbeitsplatz, Vorratschrank u. U. mit Kühlschrank kombiniert, Geschirrschrank. So kann die Arbeit schnell und ohne lange Wege ausgeführt werden, denn es liegt alles beieinander.

An einer Wand — einreihige Küche

An zwei gegenüberliegenden Wänden — zweireihige Küche

An zwei aufeinanderfolgenden Wänden — L-förmige Küche

An drei Wänden — U-förmige Küche

Alle Einrichtungsteile sollten die gleiche Höhe haben und außerdem an den Rück- und Seitenwänden fest anschließen, damit keine Schmutzritzen entstehen können. Die **Höhe** ist eindeutig mit 85—90 cm richtig. Für manche Frauen wird dieses Maß an der Spüle nicht genügen; die Spüle sollte so hoch sein, daß der Abstand zwischen Oberkante Spüle und Ellbogen 10 cm beträgt.

Um weiter ein gutes Stehen vor den einzelnen Möbeln zu ermöglichen, ist darauf zu achten, daß der Sockel mindestens 5 cm von der Vorderkante des Möbels zurückweicht und daß außerdem die Tischkante etwa 5—7 cm vorsteht. Und nun zu den einzelnen Möbeln:

Die **Abstellfläche** neben dem Herd kann aus einer 35 cm breiten Platte bestehen, die, wenn sie mit einem hitzefesten Belag aus Aluminiumblech oder Eternit versehen ist, zum Abstellen heißer Töpfe u. ä. geeignet ist.

Der an den Herd anschließende **Arbeitstisch** ist mit das wichtigste, weil am stärksten benutzte Küchenmöbel. Deshalb darf es nicht zu klein

sein (60 bis 120 cm breit). Den Tischbelag wählt man am besten aus einem strapazierfähigen Kunststoff, auf welchem z. B. auch Kuchenteig ausgerollt werden kann usw. (Formica, Ultrapas, Resopal u. ä.). Ein Ausziehbrett in 65 cm Höhe (vom Fußboden entfernt) ermöglicht das Arbeiten im Sitzen vor der Hauptarbeitsfläche. In den danebenliegenden (nicht über dem Ausziehbrett) Schubladen, am besten mit herausnehmbarer Facheinteilung, ist das kleine Küchengerät und im Unterschrank darunter sind die Töpfe evtl. auf Metallrosten am besten aufbewahrt.

Die anschließende **Spüle** muß in erster Linie das Spülen von rechts nach links ermöglichen. Günstig sind zwei Becken, davon evtl. eines als Ausgußbecken gearbeitet oder wenigstens ein Becken mit Standrohrventil als kleiner Ausgußersatz. Als Abdeckungen stehen verschiedene Materialien zur Verfügung. Die Entscheidung für das eine oder andere ist meist eine Preisfrage. Sehr strapazierfähig und leicht zu reinigen sind Nirosta-Spülen. Emaillebecken sind, wenn sie nicht zu stark belastet und sorgfältig behandelt werden, sehr dankbar. Kunststoffspülen haben den Vorteil der Elastizität und leichteren Reinigung, jedoch bestehen über ihre Haltbarkeit noch keine jahrelangen Erfahrungen. Am besten ist es, die Spüle zu unterbauen, Voraussetzung ist natürlich eine tadellose Entlüftung, in Form von Lattentüren, sockellosen Türen oder Lüftungsschlitzen. Um eine bessere Reinigung zu ermöglichen, sollte der Boden des Spüleunterschrankes mit dem Sockel abschließen.

Je nach Haushaltsgröße kann sich an die Spüle ein zweiter Arbeitsplatz anschließen — gleich gut geeignet als Abstellplatz für getrocknetes Geschirr wie für jede andere Küchenarbeit, z. B. Backen, Arbeiten mit einer Küchenmaschine oder evtl. Bügeln. Zu diesem Zweck muß die Arbeitsfläche, die nach Bedarf höchstens zur Hälfte unterbaut sein kann, breiter als die Hauptarbeitsfläche sein — etwa 1,20 cm. Daran schließt sich der Vorratsschrank an, evtl. kombiniert mit einem Kühlschränk. Günstig ist es, diesen Schrank nach außen hin zu be- und entlüften mit Hilfe verstellbarer Lüftungsklappen im unteren und oberen Teil des Schrankes. Die Einlegeböden müssen durchlässig sein, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten. Auf diese Weise kann eine fehlende Speisekammer beinahe ersetzt werden. Den **Schrank für Geschirr und**

**Arbeitsgerät** hängt man je nach Bedarf und Größe als Hängeschrank über den Hauptarbeitsplatz oder stellt ihn als Unterschrank an der gegenüberliegenden Wand auf. Je nach Gewohnheit und Familiengröße ist es günstig, in der Küche einen Eßplatz einzurichten. Mit einigem Geschick kann dieser Platz von der Küche abgetrennt werden, so daß eine gemütliche Ecke entsteht (evtl. durch Querstellen eines Schrankes, eine Grünpflanzenwand u. ä. — siehe auch Küchenfibel der DLG („sinnvoll planen fröhlich schaffen“). Wird dies nicht gewünscht, so ist zu überlegen, ob durch eine Durchreiche zum Eßzimmer — evtl. mit einem Geschirrschrank kombiniert — der Hausfrau manche Mühe erspart werden kann. Es ist nicht nötig, daß alle die beschriebenen Möbel zur gleichen Zeit angeschafft werden. Anfangen sollte man aber immer mit einem Unterschrank, der gleichzeitig Arbeitstisch sein kann. Später kann der Oberschrank folgen. Auf alle Fälle ist es wichtig, den richtigen Arbeitsablauf einzuhalten (das kann auch mit alten Möbeln geschehen) und vor allem die Möbel so einzuräumen, daß jedes Gerät dort ist, wo es am meisten gebraucht wird: Neben dem **Herd** — Töpfe, kleine Küchengeräte und Handvorräte an Salz, Grieß, Mehl, Zucker usw. Diese Handvorräte sind gut in Schütten unterzubringen, die in einem Regal oder Schränkchen über dem Arbeitstisch aufzuhängen sind. Man kann die Schütten aber auch in einen alten Küchenschrank oder einen Küchentisch einbauen.

Bei der **Spüle** — am besten im Unterbau, haben Spülmittel und Bürste, Putz- und Mülleimer Platz. Auch das Geschirr sollte in der Nähe der Spüle untergebracht sein.

Am **Backtisch** — sei alles zum Backen nötige untergebracht, die Waage auf einem starken Ausziehbrett, Backschüssel und alles übrige im Unterschrank des 2. Arbeitsplatzes.

In einer solch übersichtlich eingerichteten und nach arbeitstechnischen Gesichtspunkten ausgestatteten Küche muß die Arbeit sehr viel leichter sein. Man sollte sich aber nie ganz zufrieden geben mit der praktischen Ausgestaltung der Küche. Immer wird es noch kleine Verbesserungsmöglichkeiten geben wie z. B. Geschirrständer, Tretmülleimer, praktische Handtuchtrockner usw., mit denen die Arbeit Freude macht.