

Presseinformation

Platzwunder Küche oder: Wie man auch in kleinen Räumen alles unterbringt

Hamburg, 10. März 2020 – „Platz ist in der kleinsten Hütte“ sagt man, aber niemand führt diese Behauptung weiter aus. Funktionalität und Gemütlichkeit sollen auch auf kleinem Raum nicht auf der Strecke bleiben. Dafür hat Küche&Co konkrete Ideen entwickelt, denn besonders die Küche gibt dabei oft Rätsel auf: Wohin mit den Küchengeräten, ohne die komplette Arbeitsfläche vollzustellen? Wie Geschirr und Töpfe sinnvoll verstauen? Die Experten wissen, worauf es bei der Planung einer kleinen Küche ankommt.

Wenig Fläche heißt wenig Stauraum?

Gerade der Stauraum ist in kleinen Küchen ein heikles Thema. Hier bietet es sich zunächst an, nicht in die Breite, sondern in die Höhe zu denken. Die Deckenhöhe sollte komplett für hohe Regale oder Oberschränke genutzt werden. Zusätzlich zu ausreichendem Stauraum vergrößern deckenhohe Schränke optisch den Raum. Ergänzende Stauraumlösungen in kleinen Küchen sind sogenannte Pocket- oder Nischenschränke. Hinter seitlich einfahrbaren Schiebetüren versteckt sich zusätzlicher Stauraum wie auch Arbeitsfläche. Weiterhin sollten grundsätzlich Auszüge anstelle von normalen Türenschränken geplant werden. Durch den Auszug kann man auch die hinterste Ecke eines Schrankes nutzen, ohne sich verrenken zu müssen. Ein Apothekerschrank ist hierbei die perfekte Kombination von Höhe und Auszug.

Stichwort Integration

Die Küche sollte um die notwendigen Großgeräte wie Kühlschrank, Herd und Backofen herumgeplant werden. Steht die Platzierung der Großgeräte fest, können Schränke, Arbeitsfläche und eventueller Essbereich ideal an den vorhandenen Raum angepasst werden. Es sollte auch dringend die Möglichkeit genutzt werden, elektronische Kleingeräte wie Mikrowellen und Kaffeevollautomaten als Einbauversionen in die Schränke zu integrieren. So müssen diese nicht auf der ohnehin schon kleinen Arbeitsfläche ihren Platz finden. Apropos: Für die Arbeitsfläche sollten mindestens 60 cm Breite für ein angenehmes Arbeiten eingeplant werden. Idealerweise liegen diese zwischen Spüle und Herd, sodass gewaschene Lebensmittel präpariert werden können um dann direkt auf den Herd zu wandern.

Was auch auf jeden Fall nicht fehlen sollte, ist eine Geschirrspülmaschine. Diese nimmt zwar den Platz eines Unterschranks für Stauraum ein, spart aber wiederum Platz auf der Arbeitsfläche, da das dreckige Geschirr eingeräumt werden kann. So ist es direkt aus den Augen und blockiert keinen Platz zum Kochen. Wem ein normales 60 cm-Maß zu groß ist, der kann auf ein schmaleres Modell mit 45 cm Breite zurückgreifen.

Optik ist alles

Nur weil eine Küche nicht groß ist, bedeutet das nicht, dass sie nicht groß wirken kann. Zunächst sollte die Küche mit hellen Farben geplant werden – so wird für räumliche Weite gesorgt. Zusätzlich bieten sich hochglänzende Fronten an, da diese den Raum widerspiegeln und dadurch optisch vergrößern.

Unterschränke sollten geschlossen sein, so kann dort auch einmal Unordnung herrschen, ohne dass man diese sofort wahrnimmt. Dagegen können geschlossene Oberschränke schnell wuchtig und drückend wirken. Hier empfiehlt es sich, auf offene Konstruktionen oder Glastüren zu setzen.

Zudem sollte auf Griffe verzichtet und im Gegensatz dazu auf grifflose Fronten gesetzt werden. Eine glatte, einfarbige Frontfläche lässt die Küche um ein Vielfaches größer erscheinen und reduziert auch die Anstoßgefahr in einer kleinen Küche.

Die Küchenzeile sollte außerdem nach Möglichkeit seitlich zum Licht geplant werden. Dies sorgt nicht nur für eine ideale Ausleuchtung, sondern lässt den Küchenabschnitt durch den Schattenwurf größer erscheinen. Sollte diese Planung nicht möglich sein, bleibt eine gute Ausleuchtung der Küche, beispielsweise durch LED-Bänder, trotzdem das A und O.

Sonderfall Dachschräge

Auch Dachgeschosswohnungen erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Doch gerade durch die Dachschrägen wird die Küchenplanung oft zum Albtraum. Zusätzlich zu allen bereits genannten Tipps sollte gerade in der Dachgeschossküche auf maßangefertigte Schränke gesetzt werden. So können zum Beispiel Oberschränke abgeschrägt oder Regale mit angepasster Länge bündig zu den Dachschrägen geplant werden.

Damit man sich nicht ständig den Kopf stößt, sollte immer ein Mindestabstand von 60 cm zwischen Kopf und Decke eingehalten werden. Um dies zu gewährleisten kann eine übertiefe Arbeitsplatte eingebaut werden, die so für zusätzliche Stellflächen sorgt.

Entscheidet man sich zudem für übertiefe Unterschränke, vervielfacht sich auch hier der Stauraum.

Der Platz unter einer Dachschräge bietet sich oft auch für eine Sitzgelegenheit, wie beispielsweise eine Bank, an, unter der zusätzliche Auszüge für weiteren Stauraum sorgen.

Eine kleine Küche bietet also doch, trotz ihrer nicht großen Grundfläche, viele Möglichkeiten für eine funktionale Einrichtung und sollte damit kein Grund sein, sich nicht für die Traumwohnung zu entscheiden – gemütlich wird es allemal!

Weitere Tipps finden Sie im neuen Küchenkatalog von Küche&Co, der unter [kueche-co.de/kuechenkatalog](https://www.kueche-co.de/kuechenkatalog) erhältlich ist. Gerne können Sie sich auch ein Exemplar in Ihre Redaktion bestellen. Wenden Sie sich dazu gerne an uns.

Link zum neuen Küche&Co Katalog:

<https://www.yumpu.com/de/document/read/63106736/kuecheco-katalog-2020>

Holen Sie sich weitere Anregungen rund um das Thema Küche auf [kueche-co.de/inspiration/magazin/planungstipps/planungstipps-fuer-kleine-kuechen](https://www.kueche-co.de/inspiration/magazin/planungstipps/planungstipps-fuer-kleine-kuechen)

Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet und ist seitdem auf Wachstumskurs. Hochqualifizierte Beratung in den Küchenstudios oder zuhause, die Websites mit Inspirationen aus dem Küchenblog, aus dem Online-Katalog sowie mit dem Online-Küchenkonfigurator, der Kataloge und eine eigene Service-Hotline fügen sich in die Multichannel-Strategie von Küche&Co ein. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

www.kueche-co.de

www.kuecheco.at

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

www.pinterest.com/kuecheundco

www.twitter.com/kuecheundco

www.youtube.com/user/KuecheUndCo

Pressekontakt Küche&Co

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg

Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de

Carolin Selle, Tel.: (040) 3868-7464, carolin.selle@ziegfeld-enterprise.de