

Kücheneinrichtung, Küchenplanung.

Erste Überlegungen von jemandem, der Ihnen keine Küche verkaufen möchte oder

Was alles zu beachten ist, wenn man eine Küche selbst plant...

Hier sind die Auffälligkeiten der verschiedenen Küchen, bei denen ich, meist nur mittelbar, mit beteiligt war. Da der Gerätepark meiner eigenen Küche über die Jahre stark gewachsen oder ausgetauscht worden ist, kann ich hier nicht Fotos von ‚DER‘ Musterküche schlechthin anbieten, sondern eben nur die Punkte, die ich für sehr wichtig halte und die sich nicht sehr mit den Vorstellungen der ‚Küchenberater‘ aus den Küchen-Studios decken. Natürlich fehlt auch hier eine ganze Menge, nicht meckern, sondern einen Kommentar schreiben und ich werde die fehlenden Teile dann einpflegen, versprochen!

Arbeitsplatte (Materialien)

- Allgemein

- Alle Säge-Kanten und Ausschnitte mit wasserfestem Lack so behandeln, dass das Holz/die Spanplatte wirksam gegen Feuchtigkeit geschützt ist: Sägen, schleifen, vorstreichen, versiegeln (zum Vorstreichen anderen Farbton, als zum Versiegeln nehmen, damit Defektstellen leicht sichtbar sind)!
- Arbeitsplatte über die darüber liegenden Schubladen einwenig hinausragen lassen, so dass Tropfen nicht an die Schrankfronten kommen
- ‚Blutrinne‘ vorne (spart viel Putzarbeit)
- Dicke mindesten 38mm (wegen der Verwindungssteifigkeit)
- Absolut plane Montage der Arbeitsplatte mit hinterer Abschlussleiste (damit nichts hinter die Platte in die Schränke laufen kann, yummy!).
- Abschnitte über Geschirrspül-Maschine (GSM), Spüle, Backofen, Dampfgarer von unten, großflächig mit wasserfestem(!) Lack versiegeln.
- Montagemöglichkeit für Tischgeräte (z.B. Manuel betriebene Nudelmaschine oder Getreidemühle) nicht vergessen.
- Fräsungen über Eck sind unverhältnismäßig teuer (man darf die dafür nötigen Beschläge bei der Betrachtung nicht vergessen!), so dass eine kunstvoll gefräste, Laminierte Spanplatten-Arbeitsfläche leicht in die Preisregionen einer geraden Stab-Verleimten Vollholz-Arbeitsfläche kommt!
- Fräskanten (Eckpassung) lackieren und mit Epoxid-Kleber (UHU Endfest 300) zusammenkleben.
 - Verhindert sicher das Aufquellen der Arbeitsplatten im Bereich der Präzisions-Fräsung.

- Laminierte Spanplatte
 - Preiswerteste Version.
 - Bedingt hitzestabil.
 - Einlassen von Keramik-/Glas-Inseln möglich.
 - Präzisionsfräsung!,
 - NICHT durch die Arbeitsplatte durchfräsen (Instabilität).
 - Abfluss-Bohrung für Schwitzwasser nicht vergessen.
 - Bohr-Umfang versiegeln (siehe oben)!!
 - Niemals mit Silikon einkleben: Silikon härtet unter Säure-Abspaltung aus.
→ Die Essigsäure löst die Spanplatte (oder jedes andere Holz) auf!
 - Am besten gleich eine Ersatz-Insel/-Fliese kaufen...
 - Innenmaterial (Spanplatte) und Untermaterial (Pappe) sind nicht im geringsten wasserfest.
 - Lackieren von allen(!!!) Wasser bzw. Wasserdampf exponierten Flächen unbedingt nötig!
 - Kanten der Platte sehr stoßempfindlich.
- Stabverleimte Holzplatte
 - Oberflächenbehandlung nötig:
 - Wachsen (muss öfters wiederholt werden, schwierig an unzugänglichen bzw. verbauten Stellen → ungleichmäßiges Finish)
 - Lackieren der Oberfläche, am besten in mehreren Schichten (7!) mit elastischem Bootslack (teuer, ziemlich aufwendig, unglaublich gut aussehend). Z.B. [Epifanes](#), den entsprechenden Epifanes Verdünner für die ersten 2 Schichten nicht vergessen. Um ganz genau zu sein: Erst ganz fein schleifen (siehe z.B. [MDF-Bearbeitung](#)), dann mit Klebe-Folie, wie sie bei der Auto-Lackierung benutzt wird, abkleben und abziehen (entfernt die kleinen ‚Holz-Härchen‘ und dann lackieren).
 - In keiner Weise hitzestabil, deshalb Einlassen von Keramik-/Glas-Inseln in Betracht ziehen (siehe oben).
 - Auf ausreichende Dicke der Platte achten (Verzug! Während der Behandlung (Wachsen und vor allem Lackieren, also beide Seiten ‚gleichzeitig‘ bearbeiten (Platte auf Hinterkante stellen)) und auch während der Benutzung!), ansonsten Stabilisations-Leisten oder -Winkel von unten anschrauben (kein ‚Kinderspielzeug‘ benutzen, Kräfte beachten)!

- Edelstahl
 - Glatte Oberfläche, schwierig (optisch) sauber zu halten. Mikrogeriffelte Oberfläche sehr teuer, jedoch einfacher zu reinigen.
 - Meist dünnes Material, in der Mitte der Arbeitsfläche bei Druckbelastung nicht mehr plan. Zum Vergleich: Profi-Küchen benutzen 4mm dicke Bleche, die an allen Seiten abgekantet sind.
 - Kombination: Spanplatten-Kern, Edelstahl-Oberfläche möglich, Klebevorgang ist anspruchsvoll (kein Silikon (siehe oben), Kontakt-Kleber wie [Pattex Classic](#) benutzen)...
- Stein
 - Sehr teuer
 - Sehr schwer, vor allem wenn die Materialdicke die Struktur selbst trägt. Ansonsten Bruchgefahr!
 - Sehr kalt (teilweise einzelne Bereich von unten heizbar/vorwärmbar gestalten!).
 - Defektstellen schwierig auszubessern.
- Kacheln
 - Im Laborbereich sehr verbreitet. Praktisch unzerstörbar.
 - Schwierig, eine absolut plane Oberfläche zu erzeugen.
 - Kanten- und Eck-Steine verhindern ein Auslaufen auf den Fußboden.
 - Trägermaterial (meist Spanplatte) vor dem Bekleben versiegeln (Platte quillt sonst und zerreißt die Fugen).
 - Fugen können das freie Positionieren von mobilen Geräten behindern
 - Verfugen niemals mit gefärbtem Mörtel, da dieser bei Reinigung mit den guten Sachen (Chlorreiniger etc.) die Farbe verliert.
 - Schüsseln/Töpfe zerkratzen sehr leicht.

Arbeitsplatte (Sonderpositionen)

- Hitzefeste Abstellfläche
 - Z.B. Kunstfräsung für Stein- oder Glas-Keramik-Einlage (siehe oben unter ‚Laminierte Spanplatte‘)
- Stellfläche für mehr oder minder mobile Elektrogeräte (Induktions-Herdplatte/-Wok/Grill)
 - Spritz- und Fließ-Wasser geschützten Elektroanschluss nicht vergessen!
 - Zweite Dunstabzugshaube einplanen (insbesondere für den Grill-Platz)!
 - Kann bei entsprechender Montage auch das Zwiebelschneiden erleichtern (keine Reizung der Augen)!
- Stellfläche für mobile Elektrogeräte (Toaster/Waffeleisen/Wasserkocher)
 - Steckdosen nicht vergessen.

Arbeitsplatte (Höhe)

- Kein Mensch schneidet direkt auf der Arbeitsfläche, also die Höhe des Schneid-Bretts mit in die Messung einbeziehen.
- Sinnvollerweise nutzt man die gewonnene Höhe, um die Schubladen der Unterschränke höher zu machen, oder um gar eine weitere Schublade einzufügen.
 - o Minimal- und Maximal-Höhe der Füße (Sockel) beachten. Verblendleisten kann man kürzen, bei Socken ist das schon aufwendiger!
- Zum Aufschlagen mit dem Schneebesen oder zum (Nudel-)Teig-Kneten benötigt man z.B. eine deutlich geringere Höhe als zum sonstigen Arbeiten!
 - o Eine Ecke tiefer legen? Extra Arbeitswagen? Auf Stabilität achten!
- Fenster Öffnung bei hoch gesetzter Arbeitsplatte.
 - o Fenster am besten mit hoch setzen
 - o Ansonsten kann das Fenster durch die Arbeitsplatte nicht mehr nach innen geöffnet und geputzt werden.

Blumenkasten für Kräuter

- Abwasser/Überlauf nicht vergessen.
- Bei Befestigung am Fenster, dessen Kippen beim Füllgrad berücksichtigen.

Wand

Wand hinter Herd oder ‚Grill-Platz‘.

- Wichtig ist die gute ‚Putzbarkeit‘ der Oberfläche:
 - o Getöntes Glas mit einer, zum Säubern gut zugänglicher Sammelkante am unteren Ende.
 - o Edelstahlplatten haben das unter dem Punkt ‚Arbeitsplatte‘ beschriebene Problem der Reinigung.
 - Auf Holz aufgezogenes Edelstahlblech lässt Holz-Kanten durchscheinen! Also ein Stück verwenden. Verziehungen des Holzes beachten (entweder beide Seiten beschichten (besser), oder zwei Holz oder MDF-Platten anti-anti-parallel (entgegen gesetzte ‚Faserrichtung‘, gleiche Oberflächenseite aufeinander) verkleben. Abkanten des Bleches nicht vergessen!

Kacheln

- Auf Oberflächen-Festigkeit und ‚Verträglichkeit‘ mit Reinigungsmitteln (Chlorreiniger) achten. Am besten Fußboden-taugliche Kacheln benutzen (sind abriebfester).
- Fugenmörtel auf ‚Verträglichkeit‘ mit Reinigungsmitteln (Chlorreiniger) prüfen.
- Kachelmuster (z.B. bunte Muster mit kleinen Glas-Kacheln) vor dem Anbringen an die Wand legen, rückwärtig verkleben, in Matten schneiden und dann abschnittsweise an die Wand kleben.
- Als Anfänger lieber den teuren leicht elastischen Kachelkleber ([Ceresit CU26](#)), als Mörtel benutzen (einfachere Verarbeitung, planeres Ergebnis, wenn auch richtig teuer).

Gleiche Wandverkleidung wie (laminierte Spanplatten-)Arbeitsfläche

- Problematisch ist der Übergang von Arbeitsfläche zur Wand (die hierfür extra ebenfalls in Arbeitsflächen-Muster gefertigten Kanten verhindern ein unterlaufen von Flüssigkeiten nur bedingt (-> Elch-Siegel).
- Noch problematischer sind die Ecken in der Wand: hierfür gibt es keine Ecken mit Arbeitsflächen-Muster und folglich stößt hier laminierte Spanplatte auf laminierte Spanplatte.
- Die Wand-Verkleidungen sind dünner als die Standard 38mm der Arbeitsfläche aber wie diese auch nur von einer Seite wasserfest beschichtet (-> Gefahr des Verbiegens!)

Beleuchtung

- unter den Oberschränken auf die Arbeitsplatte
 - o Sind hierfür Fräsungen nötig, sollten diese vor dem Zusammenbauen der Schränke durchgeführt werden! Fräskanten mit wasserfestem Lack versiegeln. Wasserdampf steigt nach oben und lässt die Spanplatten quellen.
 - o IP-41, besser IP-43 bzw. IP-54 (Tropf-, Sprüh- bzw. Spritz-Wasser geschützt) Steckdosen unter den Oberschränken bzw. am Herd.
- Über dem Herd von oben in die Töpfe hinein.
- von oben auf die Arbeitsplatte.
- Auf geschlossene Systeme achten, die mit einem Wischlappen, also feucht, leicht und gefahrlos gereinigt werden können.

Feuermelder/Rauchmelder

- Rauchmelder in der Küche wären vielleicht sinnvoll aber die normalen Modelle sprechen schon beim scharfen Anbraten an!
 - o Rauchmelder in den Flur vor der Küche platzieren (späteres Anspringen).
 - o Herd und Backofen mit Timer kaufen (alle Backöfen für die Gastronomie haben eine solche Funktion): Man muss bevor der Herd/Backofen überhaupt anspringt erst einmal die maximale Nutzungsdauer einstellen, nach der das Gerät dann von selbst abschaltet.

Fußboden

- Gleich nach Wasser, Gas und evtl. Elektro-Anschluss und vor den Möbeln/Geräten verlegen.
- Ganze Bodenfläche auslegen, also auch unter den späteren Unter-Schränken

Fußboden-Materialien

- PVC
 - o 3,5mm und stärkeres Material benutzen, fliegend verlegen.
 - Einfach auf den geglätteten Unterboden legen und notfalls(!, also eigentlich nie!!) im Bereich der Tür mit doppelseitigem Klebeband befestigen.
 - o Empfindlich gegenüber Steinen (Kieseln unter den Schuhen), Kronkorken etc.
 - o Defektstellen (praktisch) nicht ausbesserbar!
 - o Fußwarm.
 - o Schlecht zu entsorgen.
- Holz
 - o Die, die ihn haben, schwören darauf, alle anderen werden durch die mangelnde Wasser-Tauglichkeit von Holz-Fußboden kirre gemacht...
 - o Achtung vor Wasser aufsaugenden Unter-Konstruktionen!
- Laminat
 - o Auf Wasserfestigkeit der Verbindungen achten, ausreichend wasserfesten Leim benutzen.
 - o Achtung vor Wasser aufsaugenden Unter-Konstruktionen!
 - o Einzelne ‚Laminat-Bretter‘ nicht austauschbar
- Stein/Steingut (Kacheln)
 - o Empfindlich für herunterfallende schwere Gegenstände (Töpfe, Messer, Dosen).
 - o Ohne Fußbodenheizung sehr Fuß-kalt.
- [Amtico](#)/Stratica
 - o Holz- und Keramik-Imitat aus Kunststoff.
 - o Kann nicht selbst verlegt werden.
 - o Einzelne Stücke austauschbar!
 - o Extrem widerstandsfähig.
 - o Fußwarm.

Unter-Schränke

- Auch andere Breiten als 45cm und 60cm in Betracht ziehen.
 - o 90cm Schubladen bieten einfach viel mehr Platz und Übersicht!
- Bei hoch gesetzter Arbeitsplatte an zusätzliche Schubladen-Zeile denken.
- Stehen 2 Unterschränke nebeneinander, die sich berührenden Seiten VOR dem Zusammenbauen der Schränke fest miteinander verbinden und um die gemeinsame Seite, die Unterschränke aufbauen und justieren.
 - o Die Füße entsprechend der späteren Last verteilen.
- Auch Unterschränke können nach vorne kippen → Kippsicherung!!!

Ober-Schränke

- Darauf achten, dass die Türen auch im eingebauten Zustand noch zu öffnen sind (insbesondere bei nach oben öffnenden Türen ist das wichtig).
- Befestigung in der Wand muss dem Schrank-Gewicht, als auch dem Inhalt standhalten.
- Aus Sicherheitsgründen die Oberschränke einzeln befestigen und NICHT als eine ‚Stange‘. Die modernen Hakensysteme lassen eine exakte Positionierung zu.
- Die richtigen Dübel benutzen, insbesondere bei Trockenbau (Hohlwände). Hierfür gibt es neuartige Hohlwanddübel ([Fischer Plattendübel PD](#)) in die man mit etwas ‚Geschick‘ auch die ‚Museums-Haken‘ für die Oberschränke befestigt bekommt:
 - o Loch in die Wand nach Vorgabe der Dübelpackung:
 - PD12: 12mm Durchmesser, 30mm Bohrtiefe, für 6mm Haken
 - PD10: 10mm Durchmesser, 30mm Bohrtiefe, für 5mm Haken
 - o Dübel hineindrücken,
 - o Vollgewinde-Schraube (kein doppelgängiges Gewinde!) vorsichtig mit der Hand in den Dübel bis zum Anschlag hineindrehen, dann mit Schrauben-Dreher Dübel zusammenziehen, bis dieser hörbar einrastet.
 - o Schraube entfernen und Haken eindrehen.

Spülbecken

- Mindestens 2 Spülbecken wählen, zur Not auch 1,5, also ein großes und ein kleines.
 - o Zweites Spülecken wird zum Klarspülen (mit Wasser) benötigt, bzw. zum Abkippen von ‚Wasser‘ (aus Dosen etc.)
- Abtropfbereich ist praktisch, verhindert er doch das Verlaufen des Rest-Spülwassers über die Arbeitsplatte.
- Bei den klassischen Spülen, wird ein Ausschnitt für die gesamte Spüle benötigt, also auch für den Abtropfbereich (Achtung: Instabilität!).
- Zumindest das große Becken möglichst tief gestalten, so dass man im Becken befindliche Sachen auch absprühen bzw. -spritzen kann, ohne die ganze Küche unter Wasser zu setzen. (Die standardmäßigen 19cm Tiefe sind da bei weitem nicht genug).
- Beckengröße so wählen, dass die großen Teller auch noch hineinpassen.
- Hohe, (stabile und kratzfeste) Kante der Spüle hat den Vorteil, dass man heiße Töpfe/Bräter auf die Spüle stellen kann, ohne die Arbeitsplatte zu ruinieren.
 - o Festzurren an Arbeitsplatte mittels der ‚Spannhaken‘. Die von [Ikea](#) taugen gar nichts, auf Nachfrage gibt es im Baumarkt einzelne, gute (wie z.B. die von [Franke](#)) nachzukaufen.
 - o Hochstehende Kante von unten mit Elch-Siegel (Dichtmasse, die unter Wasserabspaltung(!) abbundet) VOR dem Einsetzen mit einer dicken Wurst versehen, so dass im eingesetzten Zustand ein vollständiger Dichtring entsteht. Echte Helden können hierfür auch Scheiben-Kleber aus dem Automobilbau benutzen und sparen sich damit die Klammern, aber nicht vergessen, dass man fest andrücken muss, bis der Kleber abgebunden hat!
- Einkleben/Ankleben des Spülbeckens
 - o Kleber trägt auch auf! Unbedingt bei Präzisions-Fräsung beachten!
 - UHU Endfest300 (2 Komponenten Kleber, mit ausreichender Verarbeitungszeit, aber auch 24h Aushärtungszeit!
 - Erwärmen verringert die Aushärtungszeit dramatisch und erhöht(!) die Tragfähigkeit, jedoch wird der Kleber deutlich(!) flüssiger und verliert eine ‚fixierende Wirkung‘ vollständig. → Vorsichtig anwenden!
 - o Ausreichend viele Sicken für den Kleber nicht vergessen!
 - o Vorrichtung zum ‚Halten der Spüle in Position‘ sorgfältig konstruieren, damit der Kleber abbinden kann, wo(!) er soll.
- Großes Becken thermisch isolieren, also z.B. mit zwei Komponenten PU-Schaum verkleiden, so dass kaltes länger kalt, aber vor allem heißes Abwaschwasser länger warm bleibt.
 - o Form bauen, die dann ausgeschäumt wird. Am besten vor dem Zusammenbau mit den Unterschränken und bei Überkopflage der Spüle. Abwasser-Rohre natürlich vorher montieren oder entsprechende Aussparungen vorsehen.

- Achtung: Das PU-Schaum-Volumen dehnt sich aus, vorsichtig sprühen, gleichmäßig benetzen, vorher üben!!
- Auf Kompatibilität mit Gastronorm- (GN-) Behälter achten (wenn man diese denn nutzt, also z.B. alle Nutzer von Dampfgeräten).
- Eckspülen
 - Ein ganz heißes Thema: So richtig gute, bis ins Letzte durchdachte Kombinationen scheint es noch nicht zu geben.
 - Bei Edelstahl-Spülbecken kann man die ‚Chinesische Methode‘ anwenden: Einfach Einzel-Spülbecken zusammensuchen und zusammenschweißen lassen.
 - Teilweise ist eine 180Grad verdrehte Montage sinnvoller (siehe z.B. [Franke](#) Atlantis ALX261) (hallo Ivo)!
- Keine zwei Siphons hintereinander schalten (hallo Heinz).
- Wasserhahn
 - Wasserhahn so positionieren, dass das große Spülbecken frei zugänglich ist: Normal-Abfluss in das 2te Becken.
 - Bei Montage im Spül-Blech: Position weiträumig von unten mit Edelstahlblech verstärken, damit der Hahn auch wirklich fest ist und sich nicht lockern kann! Am besten Verstärkungsblech mit der Spüle verschweißen (aufgrund der geringen Dicke des Spülen-Blechtes, sehr schwierig). Vielleicht reicht ja bei entsprechender Vorbehandlung der Oberflächen auch kleben?
 - Bei Montage des Hahns durch die Arbeitsplatte: Bohrung lackieren und von der Unterseite ein Blech gegenschrauben (in der Pappe oder dem Holz halten die Armaturen sonst nicht richtig! Federring und [Loctite](#) nicht vergessen!!
 - Unbedingt einen Einhebelmischer mit ausziehbarem Brause-Kopf wählen.
 - Grundeinstellung sollte auf Brause, nicht auf Strahl sein. Ja, es geht umzubauen...
- Handtuchhalter nicht vergessen!

Geräte

Es ist zu beachten, dass die meisten Geräte mit elektrischem Strom betrieben werden. Für die Anschlusswerte gelten strenge Richtlinien: So darf ein Verbraucher, der über eine normale Steckdose betrieben wird, einen Maximal-Strom von 10A (also 2300W) benötigen. Eine normale Steckdose darf 16A liefern, d.h. die Steckdose ist mit einem Sicherungsautomaten mit einem Nennstrom von 16A abgesichert. Für Backöfen gibt es noch die so genannte ‚Herd-Anschluss-Dose‘, an die der Backofen fest angeschlossen wird und durch die 20A (also 4600W) bereitgestellt werden dürfen. Neben den beschriebenen Einphasen-Systemen gibt es auch noch den Drehstrom, bei dem 3 Phasen bereitgestellt werden. Einige Herde und Dampf-Druckgarer benötigen einen Drehstrom-Anschluss. Hierbei ist zu beachten, dass die auf den Drehstrom-Steckern und -Dosen aufgedruckten Ströme (16A bzw. 32A) nur für 6h im Dauerbetrieb entnommen werden dürfen. Für Privat-Haushalte stellt das in der Regel keine Probleme dar, bei dem geringsten Zweifel nehme man einfach die etwas klobigere 32A Version.

Alle unten beschriebenen Geräte, mit Ausnahme der Kühl-Geräte, benötigen während des Betriebes, zumindest zeitweise, soviel Leistung, dass man nicht zwei Geräte an eine Steckdose anschließen kann bzw. zwei Geräte mit einer 16A Sicherung absichern kann. Um spätere Nutzungseinschränkungen zu vermeiden, sollte man bei der Planung also großzügig bei der Bereitstellung von einzeln abgesicherten Leitungen für die Küche sein.

Die mit Einzelsicherungen abgesicherten Leitungen aller Küchen-Geräte sollten zusammen durch einen Fehlerstrom-Schalter abgesichert sein, der im Bedarfsfall alle Leitungen trennt (Notlicht nicht vergessen!). Das rettet Leben! Das in die Küche fließende Wasser (Kalt- und ggf. Heiß-Wasser) mittels Hahn (nicht Ventil!!) von der Hauptleitung abtrennbar machen. Falls das zulaufende Wasser durch Plastik-Rohre oder –Schläuche geleitet wird, den Hahn (oder die Hähne) elektrisch erden!! Vorm Hantieren, Strom über Fehlerstromschalter (Drücken des T-Tasters) abschalten. Das rettet das eigene Leben!!!

Herd/Backofen

- Bei den höherpreisigen Geräten hat sich eine Trennung vom Herd und Backofen zunehmend durchgesetzt (die Ceranfelder sind dem 60cm x 60cm Maß entwachsen).
- Neben den 60cm breiten Backöfen gibt es zunehmend auch 80 und 90cm breite (mit dem Trend zu 100cm)
 - o In den breiteren Modellen gibt es im Umluftbereich teilweise Probleme mit einer gleichmäßigen Erwärmung des Gar-Gutes: Ein zentraler Lüfter reicht dann, zum Erwärmen der hinteren Ecken, nämlich nicht mehr aus.
- Positionierung auf Augenhöhe vereinfacht die Beobachtung des Gar-Gutes.
- Mit einem Backblech und einer Fettpfanne sowie einem Grillrost kann man im Alltag meist herzlich wenig anfangen
 - o Gleich auf mehreren Backblechen (mind. 4) und Grillrosten (mind. 2) bestehen. Nachbestellungen, wenn überhaupt möglich, sind unverhältnismäßig teuer, langwierig und häufig mit den ‚Originalen‘ nicht identisch.

- Auf Stauraum (natürlich außerhalb des Backofens, den wollen Sie ja benutzen!) für die Bleche und Roste achten.
- Teleskop-Schienen für die Bleche vereinfachen das Beträufeln des Bratens etc.
 - Gekoppelte Teleskop-Schienen sind sinnvoll, sonst muss man sich immer erst einzeln die rechte und die linke Schiene herausziehen, bevor man das Blech einlegen kann. Insbesondere bei einem vorgeheizten Backofen schmerzhaft.
 - Öfen mit Teleskop-Schienen oder Backwagen müssen tiefer positioniert sein, als konventionell zu beladende Öfen, da man die Bleche nach oben herausnehmen muss!! Auf jeden Fall vorher ausgiebig testen.
 - Herde mit Teleskop-Schienen oder Backwagen können nach vorne kippen → Kippsicherung!!!

Herd/Kochplatten

- Früher war die Sache einfach: Profis benutzten Gas-Herde. Heutzutage gibt es fein regulierbare Induktions-Kochplatten und immer mehr Profis nutzen Induktion.
 - [Wolfgang Pades Newsletter](#) 1/2007: “[...] früher habe ich jedem Hobbykoch für den Privathaushalt als ideale Hitzequelle eine Kombination von Gas [Herd] und Elektro [Backofen] empfohlen, heute weiß ich: Sie brauchen nur eines, nämlich Induktion. Denn diese ist nicht nur schnell, sondern auch sensibelst regelbar – wie Gas.“
 - Sogar für den Wok scheint Induktion das Mittel der Wahl zu sein: Nicht nur, dass die schalenförmige Ceran-Mulde sehr viel einfacher zu säubern ist, als jeder Gas-Brenner, die feine Regulierbarkeit der Energiemenge macht den Unterschied.
 - Achtung:
 - Induktions-Herde brauchen Strom als Energiequelle, also auf ausreichende Leitungsquerschnitte und entsprechende Absicherungen achten (siehe oben).
 - Auch einzelne Induktions-Platten bzw. Wok-Induktions-Platten brauchen 2kW bzw. über 6kW (Drehstrom!): Entsprechende Streckdosen und Sicherungsplätze vorhalten!
- Ein Absenken der Herdplatten-Höhe ist sinnvoll, da man ja noch in die Töpfe gucken können muss!
 - Es scheint Mode zu sein, die Standard Arbeitsplatten-Höhe von 86cm zu verlassen, besser nach oben zu verlassen. Über diese ‚Un‘-sitte steht im Abschnitt Arbeitsplatte mehr. Hier geht es um die Höhe der Herd-Platten (daran gekoppelt natürlich auch irgendwie die Höhe der Dunst-Abzugshaube).
- 5 Flammen Herd mit einer ausmittigg positionierten Hochleistungs-Flamme (3,6kW oder mehr), so dass auch drum herum noch gekocht werden kann. Sonst ist der Herd mit einem großen Topf gleich ganz blockiert.
- Triple-Ring-Burner als Hochleistungs-Flamme anschauen.

- Doppelter Gasanschluss mit zwei getrennt regelbaren Ventilen, so dass auf der großen Flamme Wasser schnell zum Sieden gebracht werden, aber auch geköchelt werden kann. (Bei ‚normalen‘ Brenner 3kW dauert das Sieden von 50l Salz-Wasser 2h!)
- Eine Flamme für einen großen Topf, eine Doppel-Flamme für einen Bräter (Bei Ceran-Feld, passenden Bräter gleich mitkaufen! Aufpassen, dass dieser auch in den Ofen passt!!).

Ceranfeld

- Geriffelte Oberfläche wählen, die glatten sind schwer sauber zu halten und man sieht jeden Kratzer.
- Ceranfelder mit integrierten Bedienelementen spezifizieren, ja man gewöhnt sich schnell daran.
- Langgezogene Ceranfelder (Anordnung der Kochfelder nebeneinander) ermöglichen,
 - das 2 Köche gleichzeitig an einem Herd arbeiten
 - Löffel und Zutaten vor den Herdplatten abgelegt werden können.
 - Dunstabzugshauben auch wirklich das tun, wofür sie entworfen worden sind...
- Keine das Ceranfeld einfassende Kante, so dass man die Töpfe von der Flamme über die Kante ziehen kann, bzw. auch übergroße Töpfe mittig erwärmt werden können.

Herd-Beleuchtung

- Das Licht muss von oben in die Töpfe fallen.
- Steckdose (Spritzwasser-geschützt, siehe unten) am Herd (nach vorne) erleichtert den Betrieb eines [Zauberstabs](#) oder sonstiger elektrisch angetriebener Helferlein.

Wärme-Schublade

- Braucht kein Mensch:
 - o Teller und auch Becher bekommt man in der Mikrowelle schnell warm.
 - o Durch aufgehenden Hefeteig wird die Schublade schnell peekig und kann für Geschirr kaum noch benutzt werden.

Kühl-Schublade ([Kissmann](#), [Marvel](#), [Ariston](#) (Katalog herunterladen, Seite 72))

- In der Gastronomie schon häufiger anzutreffen, in Privathaushalten wohl erst in den nächsten Jahren. Inhalt sollen Getränke-Flaschen und –Kartons sein. Die Kühleffizienz ist aufgrund der bei Öffnung nicht ‚auslaufenden‘ Kälte hoch, auch wird der Kühlschrank entlastet.
- Beide Bilder zeigen einen [Kissmann KS50](#), einmal ‚lose‘, einmal eingebaut.
- Höhe muss für die Flaschen und Kartons ausreichend sein
 - o 1,5l Tetra-Packs sind sehr hoch
 - o Sekt- und Champagner-Flaschen müssen stehend gelagert werden!
- Wer ganze Cola- oder Bier-Kisten hineinstellen will, sollte auf die Stabilität und das maximale Gewicht achten (nicht nur der Kühl-Schublade, sondern auch der Schublade, in das Gerät eingebaut wird, sowie des Unterschrankes (Kipp-Neigung!!!))
- Darüber liegende Arbeitsplatte oder Schublade von unten mit Lack wasserfest machen (siehe unter Arbeitsplatte)

Wein-Kühlschrank

- Habe hier keine Erfahrungen, aber meines Erachtens eher ein Deko-Objekt, insbesondere da Sekt- und Champagner-Flaschen senkrecht gelagert und gekühlt werden sollen, da sonst die Permeabilität des Korkens leidet (so etwas kann auch nur von einem Franzosen kommen). (Hallo Claus, hallo Sabine, ich lasse mich gerne belehren).

Abfall-Eimer

- Der Abfall-Eimer ist der zentrale Punkt in der Küche (siehe [Donald E. Knuth](#))
 - o Kein anderes Gerät wird häufiger an unterschiedlichen Stellen benötigt.
 - ‚Zwischen‘-Abfall-Eimer mit einplanen
 - o Bei der Planung wird er meist vergessen.
- Abstand Arbeitsfläche, Abfall-Eimer minimieren (Abfall-Eimer hochstellen)
- Aufhänger für den gelben Sack nicht vergessen

Mikrowelle (z.B: QuantumSpeed von Siemens)

- Nur Modelle mit herausnehmbaren Drehteller in Betracht ziehen
 - o Kompatibilität von Drehteller und Geschirrspülmaschine im Auge behalten (nirgendwo sonst wird er sauberer!)
- Möglichst Mikrowelle mit umfangreichen Backofenfunktionen nehmen (z.B. Siemens QuantumSpeed)
 - o Für das Backen kleiner Mengen ist ein solcher Behelfs-Backofen ideal.
- Bei Fast-Food-Konsum auf entsprechende TK-Essfertig-Programme, aka ‚Pizza-Taste‘, achten.
- Zurzeit öffnen alle ‚Billig-Mikrowellen‘ nach links, die teuren nach unten.
- Zwei Mikrowellen sind ein Traum, zwei gleiche ein noch viel größerer (und ich habe ihn für eine QuantumSpeed Mikrowelle aufgegeben...).

Elektrogrill (Kastenform)

- Bei cleverer Wahl der Mikrowelle bereits abgedeckt.

(Elektro-) Grill (offener Grill)

- Sollte unter Abzugshaube platziert bzw. platzierbar sein.
 - o Vorteil einer Abzugshaube über der Arbeitsfläche oder eben ein stabil abdeckbarer Herd!
- Spritzschutz nicht vergessen!

Dampfgerar

- Festwasseranschluss mit Filter (z.B. [Brita AquaQuell 6](#)) vorsehen.
 - o Gefiltertes/enthärtetes Wasser ist auch für die Reduktion von Kalkflecken für die Geschirrspülmaschine und das Abwaschwasser (dann natürlich mit nachgeschaltetem Durchlauferhitzer) sehr hilfreich.
 - o Austauschkriterien sind 3000l oder 6 Monate, wobei ersteres in Privat-Haushalten praktisch nicht erreicht werden wird, so dass die zusätzlichen Geräte quasi umsonst enthärtetes Wasser zur Verfügung gestellt bekommen!
 - o Filterpatrone so anbringen, dass sie auch von Normalbürgern gewechselt werden kann und vor mechanischen Beschädigungen (z.B. durch Wischeimer!) geschützt ist.
- Dampfgerar spülnah positionieren, so dass man die GN-Schüsseln nach dem Garvorgang gut zwischenparken kann.
- Rack für die Lagerung der GN-Behälter (außerhalb des Dampfgerars) nicht vergessen.
- GN-Behälter sind nur bedingt stapelbar. Die [GN-Behälter](#) von [Rieber](#) sind am stabilsten.

Geschirrspüler

- Wichtigste Funktion ist das Säubern der zum Kochen benutzten Gerätschaften!
 - o Also auf ‚Entkruster-Gang‘ achten!
- Große Teller lassen sich in Geräten ohne herausnehmbare obere/mittlere Schublade nicht reinigen.
→ Teller zur Auswahl der Maschine mitnehmen!!
- Eine Besteckschublade ist wichtig, wenn sie nicht wollen, dass ihr ‚Silber‘ im Besteckkorb verbiegt.
 - o Der Besteckkorb nimmt auch übermäßig viel Platz in der unteren Schublade, also der mit der besten Reinigungskraft, ein.
- Ein Express-Programm (max. 20min) ist für Partys sehr hilfreich.
- Auf Lautstärke der GSM achten... Auf keinen Fall eine Maschine wählen, die piept, wenn sie fertig ist: Das piept die ganze Nacht (gesehen bei Constructa).
- Optimierung des Weges ‚GSM zu Stauraum des sauberen Geschirrs‘. Insbesondere bei engen Küchen: GSM offen und Geschirrschublade geht leider nicht mehr auf. Hierbei auch die Körbe der GSM berücksichtigen!!
- Geschirrspülmaschine so hochstellen, dass man sie ohne Bücken ein- und ausräumen kann, aber nicht so hoch, dass man (i.e. der Koch) nicht mehr eine Mikrowelle darauf stellen kann (Hallo Herr Doktor)!
- Benutzung von enthartetem Wasser für reduzierte Kalkflecken (siehe Dampfgerar).
- Benutzung von Warmwasser-Versorgung durch vorgeschalteten Durchlauferhitzer (natürlich auch für Warm/Heißwasser benutzbar).
 - o Beschleunigt den Turbo-Gang noch einmal!

Kühlschrank (veraltet: Eis-Schrank)

- Zug Problematik (Papiertüten für empfindliche Früchte)
 - o Die angegebene Innen-Temperatur ist eine mittlere Temperatur, die Temperaturen am Verdunster liegen deutlich tiefer!
 - o Kalte Winde im Kühlschrank werden z.B. von Avocados und anderen Tropfenfrüchten nicht vertragen.
- Keine weiteren Dosen in der Dose...
- ‚Mini-Tür in der Tür‘ oder Getränke-Spender zur Reduktion der Türöffnungs-Zyklen. (siehe auch Kühlschublade).
- Keine Kombinationsmodelle mit Eisfach im Kühlschrank.
 - o Wesentlich erhöhte Leistungsaufnahme gegenüber einfachem Kühlschrank ohne Fach.
 - o Unterseite des Eisfachs kühlt nach unten in den Kühlschrank. → Zug Problematik (siehe oben).
- Automatisches Abtauen .

Gefrierschrank

- Besonders bei kleinen Modellen, sagt die Schubladenanzahl nichts über deren Geometrie aus (wem nützt eine dreieckige Schublade wenn man Pizza darin lagern will?).
- Die AAA+ Werte werden meist nur mit zusätzlichen Kühlakkus nicht unerheblicher Dimension erreicht (und schon ist die obere, halbe Schublade futsch!).
- Für Kräuter, Blätterteig und TK-Obst auch in der Küche unverzichtbar.
- Automatisches Abtauen extrem wichtig, sonst geht das Abtauen nur im tiefsten Winter!
- Einige der Kühlschubladen (siehe dort) lassen sich auch in einen Gefrierschrank-Modus schalten.

Wasserkocher

- Nähe zum Wasserhahn.
- Abnehmbares Wasserteil.
- Kleiner ‚Foot-Print‘.

Kaffee Maschine

- Nähe zum Wasserhahn.
- Höhe der Maschine beachten!
- Wasserdampf-Bildung über der Maschine.
 - o Versiegeln der darüber liegenden Bretter, incl. deren (Schnitt-)Kanten (siehe Arbeitsplatte).

Toaster

- Größe des bevorzugten Toastbrottes beachten: Eine Modelle verarbeiten nur kleinen Toast!!!
- ‚Foot-Print‘ beachten, der Toaster ist der typische Dieb von freier Arbeitsplatte!
- ‚moderne‘ (teure) Toaster haben einen Auftau-Mode (für den der es braucht...)

Küchenmaschine

- Wichtig ist eine Vorrichtung zum Abschaben des Teiges von der Schüssel-Wand während des Knet- oder Schlag-Vorganges!
- Nur mit einer stufenlosen Regulierung oder zumindest einem ‚slow-start‘ kann das Aufwirbeln von Mehl beim Beginnen des Knetvorganges verhindert werden.
- Auf Griffschutz in die Rühr-Schüssel achten.
- Die normalen, in Haushalts-Geschäften verkauften Geräte sind mehr Spielzeug als Werkzeug.
 - o Richtige Geräte findet man bei Restaurant-Ausstattern, z.B. Geräte von [Krefft](#).
- Größe und Höhe (auch die, die man zum sinnvollen Arbeiten mit der Maschine benötigt!) beachten (!!).
- Die Auswahl der richtigen Küchenmaschine ist mindestens genau so aufwendig, wie die Planung einer Küche...

Waage

- Gewogen werden die Schüsseln mit Inhalt, nicht nur der Inhalt selbst!
- Fürs Backen mindestens auf 2g, besser 1g genau mit einem maximal Gewicht von mind. 5kg.
- ‚Tara‘-Taste muss mehrfach anwendbar sein.

Entsafter

- Ich suche noch einen, mit dem man von Limetten und Zitronen über Mandarinen, Orangen, Grapefruit und alles, auch im Kisten-Maßstab (die nächste Cocktail-Party kommt bestimmt!) verarbeiten kann.

Stab-Mixer (z.B. [ESGE Zauberstab](#))

- Positionierung nahe am Herd.
- Zwischenparken nahe am Herd, so dass das dreckige Teil nicht umfallen oder hin- und herrollen kann.
- Nähe zur Spüle (Saubermachen des Mixers).
- Optimal wäre ein Stab-Mixer mit Akku-Betrieb oder eine Steckdose am Herd.



Nudelmaschine

- Große Höhe, bzw. tiefe Seitenfreiheit, für die Kurbel nötig!
- Befestigungsmöglichkeit an der Arbeitsplatte nicht vergessen!

Küchenwagen

- Alternative Arbeitshöhe (Arbeiten mit dem Schneebesen, Nudelteig kneten etc.
- Abstellmöglichkeit für Küchen-Wagen nicht vergessen.
- (Inverse-)Steckdose um Wagen ans Stromnetz zu bringen.