

Die besten Grundrisslösungen Individuelle Anpassungen Preisfallen und Lockangebote



#### **Impressum**

Herausgeber

Verein für Konsumenteninformation (VKI) Mariahilfer Straße 81, A-1060 Wien ZVR-Zahl 389759993 Tel. 01 588 77-0, Fax 01 588 77-73, E-Mail: konsument@vki.at www.konsument.at

Geschäftsführung Ing. Franz Floss Dr. Josef Kubitschek

Autor 1. und 2. Auflag Mag. Gernot Schönfeldinger

Bearbeitung 3. Auflag Helga Schimmer

Lektorat Doris Vajasdi

Produktion Günter Hoy Edwin Würth Foto Umschlag Ikea Österreich

Illustrationen Erwin Haberl

Holzhausen Druck GmbH, 1140 Wien

Stand Juni 2011

Einzelbestellung VKI Konsument, Kundenservice Mariahilfer Straße 81, A-1060 Wien Tel. 01 588 774. Fax 01 588 77-72 E-Mail: kundenservice@konsument.at

© 2011 Verein für Konsumenteninformation, Wien Printed in Austria

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Bearbeitung, der Übersetzung, des Nachdruckes, der Entnahme von Abbildungen, der Funksendung, der Wiedergabe auf fotomechanischem oder ähnlichem Wege und der Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen, bleiben ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Verlages (auch bei nur auszugsweiser Verwertung) vorbehalten. Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in diesem Buch sind auch ohne besondere Kennzeichnung im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung nicht als frei zu betrachten. Produkthaftung: Sämtliche Angaben in diesem Fachbuch erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung und Kontrolle ohne Gewähr. Eine Haftung des Autors oder des Verlages aus dem Inhalt dieses Werkes ist ausgeschlossen.

Wir sind bemüht, so weit wie möglich geschlechtsneutrale Formulierungen zu verwenden. Wo uns dies nicht gelingt, gelten die entsprechenden Begriffe im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für beide Geschlechter.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über http://dnb.d-nb.de abrufbar.

Verein für Konsumenteninformation ISBN 978-3-99013-004-9

€ 14,90

9	Arbeiten und wohnen		
10	Funktionen des Küchenraums		
10	Die räumlich abgetrennte Arbeitsküche		
11	Die Essküche		
12	Die Wohnküche (integrierte Küche)		
13	Küchengrundrisse		
13	Einzeilige Küche		
13	Zweizeilige Küche		
14	L-förmige Küche		
14	U-förmige Küche		
14	Kochnische		
14	Insellösungen		
15	Küchen-Marktübersicht		
15	Küchenblock (Fertigküche)		
16	Einbauküche		
17	Modulküche		
18	Akzente und echte Individualität		
21	Arbeitsökonomie und -ergonomie		
22	Das Arbeitsdreieck		
24	Norm und Wirklichkeit		
25	Mindeststellflächen		
26	Mindestabstände		
27	Ein Beispiel aus der Praxis		
29	Individuelle Abstimmung		
31	Optimale Arbeitshöhen		
34	Elektro-, Gas- und Wasseranschlüsse		
36	Die richtige Beleuchtung		
39	Die Küchenbausteine		
40	Möbel		
40	Schränke		
45	Türen, Schubladen, Auszüge		
47	Detaillösungen		
51	Qualität erkennen		
54	Kindersichere Küche		
55	Geräte		
55	Spülbecken		
59	Geschirrspülmaschinen		
61	Herde		
67	Zusatzgeräte zum Garen, Braten und Grillen		
69			
75	9		
76	Kleingeräte		

Materialien	83
Möbeloberflächen	84
Korpusse	84
Fronten	84
Arbeitsplatten	88
Wandverkleidungen	92
Fliesen	92
Glas	93
Schichtstoff	93
Corian	94
Edelstahl	94
Granit	94
Kompositstein	94
Bodenbeläge	95
Linoleum	95
Schaumpolsterbeläge	95
Kunststoff-Fliesen	96
Teppich	96
Flotex	96
Holz	96
Laminat (Melamin)	97
Kork	97
Fliesen	97
Terrakottafliesen	98
Granit	99
Marmor und Kalkstein Schiefer	99
Schleier	99
Planung und Einkauf	101
Küchenanbieter	102
Möbelhäuser	102
Küchenstudios	102
Tischler	103
Anbieter von Selbstbaumöbeln	103
Der Besuch beim Küchenberater	104
Die Preisgestaltung der Küchenhersteller	106
Rechtliches	111
Planung und Kostenvoranschläge	112
Kostenlose Beratung	112
Kostenvoranschläge	113
Kaufverträge	114
Vertragsformen	114
Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)	115

115	Zustandekommen des Vertrags
116	Vertragsinhalt
117	Anzahlung
118	Sonderfall Ratenkauf
119	Lieferverzug
119	Fälligkeit
120	Nicht ordnungsgemäße Lieferung
120	Mahnung, Nachfrist und Rücktritt
122	Gewährleistung und Garantie
123	Gewährleistung ist nicht gleich Garantie
123	Wann ist eine Sache mangelhaft?
124	Die Mangelvermutung
124	Die Mangelbehebung
125	Der Ort der Gewährleistung
126	Richtlinien für Garantieerklärungen
127	Richtig reklamieren
127	Ausgewählte Musterbriefe
	-
131	Service
133	Adressen

135

137

Literatur

Stichwortverzeichnis



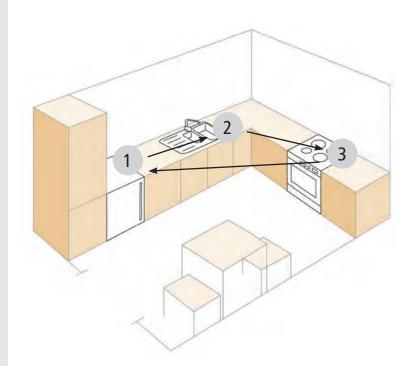
Normen sind gute Planungsgrundlagen.
Die individuellen Bedürfnisse haben jedoch Vorrang

## Das Arbeitsdreieck

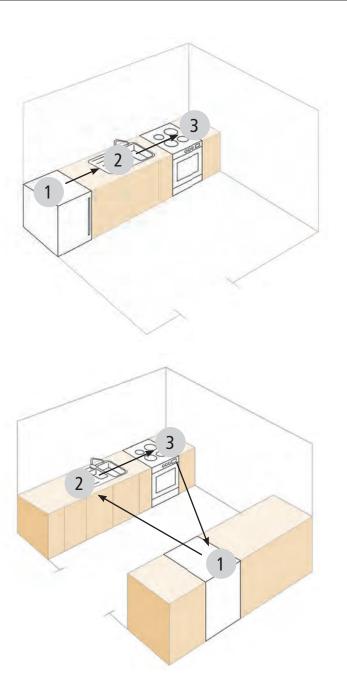
Wenn Sie am Tag drei Mahlzeiten zubereiten, summiert sich die zurückgelegte Wegstrecke auch in einer optimal eingerichteten Küche leicht auf mehrere Kilometer. Um Fehlplanungen zu vermeiden, sollten Sie das Grundschema des sogenannten Arbeitsdreiecks heranziehen. Es organisiert die Abläufe in der Küche unter Berücksichtigung der drei wichtigsten Funktionen:

- 1. Vorratshaltung (Schränke und Kühlgeräte)
- **2. Vorbereiten** (Spüle und Arbeitsflächen)
- 3. Kochen (Herd und Abstellflächen)

Die Anordnung im Uhrzeigersinn eignet sich für Rechtshänder am besten.



Der Essplatz darf nicht im Weg sein



Das Arbeitsdreieck kann auch eine Gerade sein

Bei dieser Lösung braucht man sich während der Arbeit nur umzudrehen – sofern der Abstand zwischen den Zeilen nicht zu groß ist Für die optimale Einrichtung einer Linkshänderküche sollten Sie gleichfalls die auf ► Seite 22 genannte Reihenfolge 1. Vorratshaltung – 2. Vorbereiten – 3. Kochen einhalten, allerdings entgegen dem Uhrzeigersinn.



Von rechts nach links arbeitet es sich für Linkshänder leichter

## Norm und Wirklichkeit

Mit der optimalen Einrichtung von Küchen haben sich in den vergangenen Jahrzehnten nicht nur Innenarchitekten und Designer beschäftigt, sondern auch Normungsinstitute. Ihre eigentliche Leistung war die Standardisierung zumindest der wichtigsten Möbelmaße (▶ Seite 40ff.). Sonst

liegen zwischen den starren Normen und der Praxis oft Welten – nicht zuletzt, weil die Menschen in den letzten Jahrzehnten durchschnittlich immer größer geworden sind, die Normen aber nicht entsprechend überarbeitet wurden. Zur grundsätzlichen Orientierung – vor allem was die Arbeits- und Stellflächen betrifft – können sie dennoch herangezogen werden.

Normen hinken den aktuellen Entwicklungen oft hinterher

### Mindeststellflächen

Im Folgenden einige Beispiele aus der DIN-Norm bzw. der ÖNORM. Die Reihenfolge entspricht der Anordnung für eine Rechtshänder-Küche, beginnend mit der Spüle auf der linken Seite. Für Linkshänder gilt die seitenverkehrte Anordnung, d.h., die Spüle befindet sich rechts außen.

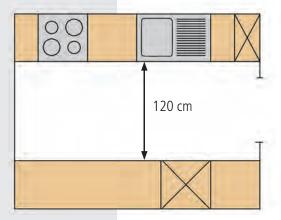
Mindestfrontbreiten laut Norm

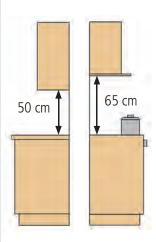
	DIN	ÖNORM
Doppelspüle	90 cm	
Doppelspüle mit Abtropffläche		120 cm
Arbeitsfläche	60 cm	90 cm
Herd	60 cm	60 cm
Abstellfläche	30 cm	30 cm
Summe	240 cm	300 cm

In keiner der beiden Grundversionen sind Vorratsschränke (► Seite 43), hochgestellte Backrohre (► Seite 33) oder Kühlgeräte (► Seite 69ff.) vorgesehen. Diese sowie eine zusätzliche Arbeitsfläche (DIN: 120 cm, ÖNORM: 90 cm) müssen in einer zweiten Küchenzeile eingeplant werden. Beide Normmodelle setzen daher einen entsprechend großen, rechteckigen oder quadratischen Raum voraus. Nicht zwingend ist in der ÖNORM die Abtropffläche bei der Spüle, wodurch 30 cm eingespart werden können.

#### Mindestabstände

Bei der Planung sollten Sie möglichst auch den genormten Mindestabstand vor einer Küchenzeile von 1,20 Metern beachten. Gemeint ist der Abstand zwischen zwei Küchenzeilen bzw. die Distanz zwischen einer Küchenzeile und der gegenüberliegenden Wand oder einer Insel. Der Mindestabstand ist auf die Normtiefe der Arbeitsplatten (60 cm) bzw. der Unterschränke (58 cm, inklusive Front) abgestimmt. Nur so ist auch bei ge-





öffneten Türen und Schubladen noch genügend Bewegungsfreiheit gewährleistet und die Türen und Schubladen von zwei einander gegenüberliegenden 60 cm breiten Unterschränken können ohne aneinanderzustoßen geöffnet werden.

Aus **Sicherheitsgründen** sollte auch ein Mindestabstand zwischen der Herdoberfläche und dem Dunstabzug eingehalten werden: Bei Elektrokochplatten/ -feldern sind es 65 cm, bei Kochstellen mit offenen Flammen sogar 90 cm.

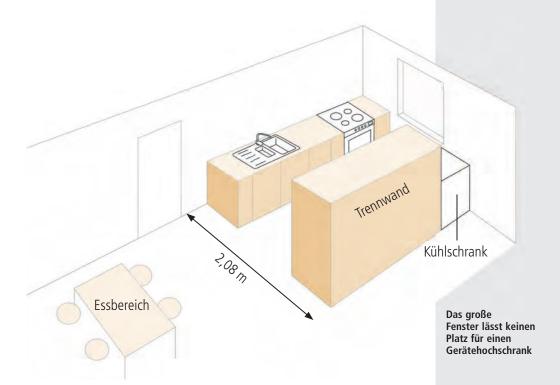
Wichtig ist außerdem ein Abstand von mindestens 50 cm zwischen der Arbeitsplatte und der Unterkante der Oberschränke, da es sonst beim Hantieren mit Kleingeräten wie Handmixer oder Kaffeemaschine Probleme geben kann. Beim Arbeiten mit den verschiedenen Aufsätzen einer Küchenmaschine ist diese relativ geringe Höhe auf jeden Fall störend. Deshalb sollten Sie den Abstand zu den Oberschränken zumindest über dem Hauptarbeitsbereich ebenfalls mit 65 cm ansetzen. Gleiches gilt für die Spüle, wo zu tief hängende Oberschränke beim Reinigen von Backblechen und großen Töpfen im Weg sind.

### Ein Beispiel aus der Praxis

In der Praxis schlagen sich die Normen auch heute noch in den Grundrissplänen neu errichteter Wohnungen nieder, wo die Architekten Spüle, Arbeitsplatte und Herd normgerecht, aber einfallslos aneinanderreihen. Somit sind auch die Elektro-, Gas- und Wasseranschlüsse zum Teil dort, wo sie die späteren Bewohner gar nicht brauchen können.

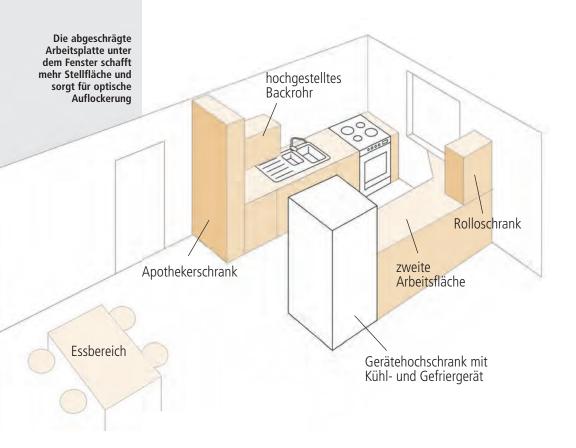
#### Der ursprüngliche Vorschlag

Die Küche einer neu errichteten Vier-Zimmer-Wohnung von 100 Quadratmetern auf dem Architektenplan. Eigentlich wäre dieser Raum wegen der nicht normgerechten Breite von 2,08 statt 2,40 Metern nur für eine einzeilige, aber in diesem Fall indiskutable Lösung geeignet.



#### Die Lösung

Ein Kompromiss, mit dem es sich leben lässt und der den vorhandenen Raum optimal ausnutzt. Er geht allerdings auf Kosten der Bewegungsfreiheit sowie der Arbeits- und Stellflächen zwischen Spüle und Herd bzw. rechts vom Herd. Auch links von der Spüle wäre eine 30 cm breite zusätzliche Stellfläche praktisch. Der in unserem Beispiel direkt anschließende hochgestellte Backofen stört jedoch kaum, da Rechtshänder in der Regel das Geschirr von rechts nach links spülen und somit genügend Ellbogenfreiheit bleibt. Die Hochschränke am Ende der beiden Küchenzeilen trennen den Kochbereich optisch vom Essplatz und bieten einen teilweisen Sichtschutz.



#### Abweichungen erlaubt

Ziehen Sie Norm und Arbeitsdreieck als sinnvolles Grundschema heran und wandeln Sie sie entsprechend Ihren Wünschen und Kochgewohnheiten sowie den Vorgaben des Raumes ab. Wichtig ist, dass Sie zu einer für Sie akzeptablen Lösung finden, auch wenn Sie ein paar Meter mehr zurücklegen müssen. Einhalten sollten Sie jedoch die Mindestabstände zwischen Arbeitsflächen und der Unterkante von Oberschränken bzw. der Dunstabzugshaube!



# Individuelle Abstimmung

Arbeitsdreieck und Normen, deren Ursprünge bis in die 1950er-Jahre zurückreichen, können wie erwähnt bei der Planung einer individuellen Küche nicht mehr sein als veränderbare Grundmuster. So ist es für Sie möglicherweise nicht sinnvoll, den Ablauf Kühlgeräte — Spüle — Herd einzuhalten, wenn Sie statt Frisch- eher Tiefkühlgemüse verwenden, das direkt aus der Packung in den Topf kommt. Dementsprechend weniger Arbeitsfläche werden Sie benötigen.

Ähnliches gilt für die Schränke und Geräte: Wollen Sie einen Großteil Ihres Essgeschirrs in einer Anrichte aufbewahren, so ist in der Küche weniger Stauraum dafür erforderlich. Andernfalls ist es günstig, die Geschirrschränke entweder in der Nähe des Geschirrspülers oder in der Nähe des Essplatzes einzuplanen. Fehlt in Ihrer Wohnung ein Abstellraum, finden Besen und Staubsauger ihren Platz in einem Küchenhochschrank.

Eine möglichst in Küchennähe gelegene Speisekammer wiederum erspart mitunter einen großen Kühlschrank, eine Tiefkühltruhe im Keller oder einen Gefrierschrank. Lagern Sie viele Vorräte ein, zahlen sich ein Vorrats- oder Apothekerschrank (> Seite 43) und geräumige Schubladen aus. Kochen Sie häufig, dann sollten Sie die wichtigsten Utensilien in Reichweite von Arbeitsplatte und Herd aufbewahren und genügend Platz dafür vorsehen. Kochen Sie wenig, genügen eventuell zwei Kochplatten sowie Schränke mit Türen statt teurerer Schubladen. Haben Sie im Bade-

Persönliche Gewohnheiten bestimmen die Kücheneinrichtung



#### Arbeitsabläufe durchspielen

Gehen Sie anhand einer Grundrisszeichnung die täglichen Handgriffe und Arbeitsabläufe durch und legen Sie grob die Anordnung der gewünschten Möbel und Geräte fest. Orientieren Sie sich dabei am System des Arbeitsdreiecks und berücksichtigen Sie die Lage der Elektro-, Gas- und Wasseranschlüsse. Beachten Sie: Kühlgeräte sollten nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Ofen) stehen!

zimmer zu wenig Platz, können Sie eine geeignete Waschmaschine in die Küchenzeile integrieren.

Diese Beispiele sollen Ihnen Anregungen geben, Ihre Küche von Grund auf bedarfsgerecht zu planen. Lassen Sie Ihre Anforderungen unbedingt auch in das Gespräch mit dem Küchenberater einfließen (► Seite 104)!

