



Durchdacht bis ins kleinste Detail präsentiert sich das EWE-Trendmodell diva in der Farbe Purpur. Backrohr und Mikrowelle sind auf Augenhöhe

Das Detail macht den Unterschied

KÜCHENPLANUNG Als Bausachverständiger auf Küchensuche habe ich einen eher technischen Zugang zur Materie mitgebracht. Während ich zu Beginn davon ausgegangen bin, dass es sich bei Küchen um eine „emotionalisierte Materie“ handelt, geprägt vom Kampf um die schönste Optik und das beste Design, wurde ich dann doch sehr überrascht – „Ergonomie“ ist das Zauberwort! Alles dreht sich um exakte Maße und um den optimalen Arbeitsablauf.

Der Raum, der als Basis für die Planung unserer neuen Küche dient, ist nicht sehr breit. Da tauchen sehr schnell ganz konkrete Fragen auf. Etwa: Wie viel Platz soll zwischen Kücheninsel und Küchenzeile bleiben? Man könnte es auch als berufsbedingte Krankheit ansehen, aber mein erster Schritt bestand darin, eine Fülle an österreichischen, deutschen und europäischen Normen heranzuziehen (Önorm EN 1116 „Küchenmöbel – Koordinationsmaße...“; Önorm B 5400 „Haushaltsküche Planungsgrundlagen“; DIN 68930 „Küchenmöbel – Gebrauchstauglichkeit, Anforderungen und Prüfung“; DIN 66354 „Kücheneinrichtungen, Formen, Planungsgrundsätze“; Önorm DIN 18000 „Modulordnung im Bauwesen“). Die Erkenntnis daraus: Normen sind Mindestanforderungen und unverbindliche Richtlinien, sie können einen erfahrenen Küchenplaner nicht ersetzen!



Das Modell bianca von EWE überzeugt nicht nur durch das schlichte Weiß der weichen bombierten Fronten

Also in medias res: Zu einem konkreten Hersteller haben wir uns von zwei verschiedenen Küchenberatern bzw. Firmen beraten lassen. Die Ergebnisse sind gänzlich unterschiedlich ausgefallen. Ein guter Planer beginnt das Gespräch mit Fragen zur Körpergröße, auch die Frage ob Links- oder Rechtshänder sind planungsrelevant. Beispielsweise öffnet ein Rechtshänder den Kühlschrank oftmals mit der linken Hand. Der Anschluss muss also links sein. Und schlussendlich zählt auch das notwendigerweise profunde Wissen um die Gerätetechnik. Während der eine Berater unserem Wunsch nach einer Mikrowelle einen extra Platz zuordnete, hat der andere (Ing. Grießer, Teamdesign.at) uns zu einem Herd mit Mikrowellenfunktion informiert. Platz gespart, Danke!

Küchenanbieter

Auch nach dem Studium der Normen habe ich es nicht geschafft, eine Küche in Eigenregie wirklich fachgerecht zu planen. Diversen Softwarelösungen für Eigenplanungen stehe ich daher eher skeptisch gegenüber. Mein Respekt gilt allen privaten Bauherren und Baufrauen, die es mit diesem Tool schaffen, selbst die ideale Lösung zu entwickeln.

Unsere Wunschküche wäre aus ökologischen Gründen eine Vollholzküche, die gibt es fast nur mehr beim Tischler. Einzig Team 7 bleibt als industrieller Anbieter bei der Öko-Schiene, und hat diese auch perfektioniert. Eine bequem höhenverstellbare Kücheninsel begeistert ebenso wie elektrische Öffnungsmechanismen bei Hochschränken. Leider entsprechen die Preise nicht meiner Gehaltsstufe. Aber auch für die Individualküche vom Tischler muss tief in die Tasche gegriffen werden. Dafür zeigt Tischlerei Almer, mit einem aus der Kücheninsel ausziehbaren Esstisch, was machbar ist. Muss der normale Verbraucher auf Qualität und Design verzichten? Keinesfalls, was beispielsweise EWE (Intuo) und Regina (Rational) an Lösungen anbietet, lässt tatsächlich kaum Wünsche offen.

In meiner beruflichen Tätigkeit als Sachverständiger befand ich mich unzählige Male in Küchen mit Wasserschäden. Da schätze ich Detailvorschläge wie das Einbauen von Sockelläden – nicht nur des zusätzlichen Stauraumes wegen. Aber der erste Blick bei der Suche nach einem Wasserschaden ist unter die Küche. Ebenso erwähnenswert der Spülen-Unterschrank mit Schutzwanne. Wird der Abfluss undicht, hinterläuft das Wasser die Schränke nicht! Regina begeistert hier auch mit einem „Auszugsladen-System“, alternativ zu den sonst oft filigranen Karussell-Gittereinsätzen. Auch die Möglichkeit zur absolu-



© TEAM 7

Ergonomisch-technische Höchstleistung: Höhenverstellbare Arbeitsplatte zur Kücheninsel

ten Individualplanung in Verbindung mit industrieller Fertigung, will erwähnt werden. Kästchen in jeder Größe werden von Peter Max angeboten, leider aber auch hier nicht in der gewünschten Vollholz-Ausführung.

Planeigentum

In der Küchenbranche gibt es die Unsitte, die gemeinsam erarbeiteten Entwürfe und Stücklisten erst im Auftragsfall rauszugeben. Wenn der Berater dazu vorher informiert hat, wäre es in Ordnung. Wenn man die Info aber erst am Ende der Planung bekommt, wäre meine Rechtsmeinung, dass ein Einbehalt nicht in Ordnung ist. Schlussendlich ist der Plan ein gemeinsames Werk, die Küchenmaße sind Ihre, genauso wie Ihre Vorgaben und Wünsche. Wie sollen Sie ohne Pläne auf der Baustelle darüber nachdenken? In der Baubranche ganz normal: Der schönste Entwurf hinterlässt den besten Eindruck. Mit guten Plänen und hoher Qualität in der Planungsphase, werden die besten Aufträge lukriert. Demnach mein Tipp: Hat der Küchenplaner panische Angst „seinen“ Entwurf weiterzugeben, so fürchtet er ihren Preisvergleich. Gehen sie dann gleich zum Mitbewerb.

Aktionen und Rabatte

Lassen Sie sich von hohen Rabatten nicht täuschen. Fast immer werden diese nur auf Fantasiepreise gewährt. Gleiches gilt für Messerrabatte und Laufmeterpreise. Meist sind diese nur eine Finte und auch noch nach der Messe zu realisieren. Auch in der Küchenbranche gilt: Handeln ist eine persönliche Sache, und nicht auf Messen und Rabatte beschränkt. Aber der Küchenberater, der hohe Standard >>>

TIERTAUGLICH



BUCHTIPP



Tipps zum sicheren Küchenkauf

Das Vorarlberger Unternehmen olina Küchen hat die dritte, vollständig überarbeitete Auflage seines Küchenbuchs veröffentlicht. Das „olina Küchenbuch“ gibt auf 156 Seiten Tipps, um Inspiration beim Küchenkauf zu vermitteln und Fehlentscheidungen zu vermeiden. Der Ratgeber zeigt das breite olina-Produktspektrum vom Segment Design über Modern bis Classic und hilft interessierten Küchenkäufern, individuell die richtige Ausstattung und passende Gestaltung zu finden. Außerdem wird eine absolute Innovation präsentiert: Die weltweit erste „tiertaugliche“ Küche. Erstmals werden in Küchenmodelle clevere Lösungen für Hunde und Katzen integriert. So machen beispielsweise im Sockel eingebaute, elektrisch zu öffnende Futterladen, automatische Wasser- und Nahrungsspender sowie luftdichte und damit geruchsfreie Katzenstreubehälter das Leben für Mensch und Tier einfacher und bequemer. Die Konzepte lösen viele hygienische Probleme auf einfache Weise. Und die praktischen Einheiten können in jede Küche des olina-Sortiments eingebaut werden. www.olina.com



© TEAM 7

TIPPS

- Brandgefährliche Küche – Löschdecken vorsehen, Brandfall üben
 - Brandmelder vom Herd entfernt montieren, Notlicht vorsehen
 - Beleuchtung und Elektrik tropf-, sprüh-, spritzwassergeschützt, IP-54
-
- Beleuchtung in geschlossenen, wischbaren Systemen
 - Dampfgarer zur Spüle positionieren
 - Schonende Zubereitung: Dampfgarer verwenden, mit Heißluftfunktion
-
- Induktions-Kochplatten sind schnell, sensibel einstellbar und sparen Strom
 - Niro-Arbeitsplatten zerkratzen sehr schnell
 - Bei Dunsthauben auf Edelstahl-Fett-Filter achten, geschirrspülfähig
-
- Mini-Türe in Kühlschränke für häufige Entnahmen reduziert Stromverbrauch
 - Oben offene Kühl Schubladen sparen Strom, da die Kälte nicht „auslaufen“ kann
 - Gut belüfteter Wärmetauscher bei Kühlschrank spart Strom
 - Geschirrspüler ergonomisch optimiert, hoch einbauen
-
- Beim Kochen bestimmt die Topfoberkante die Arbeitshöhe, Arbeitsplatte tiefer setzen
 - Geschirrspüler wegen Wasserdampf erst 30 Minuten nach Programmende öffnen
 - Silikonabdichtungen sind Wartungsfugen, alle zwei Jahre prüfen, erneuern

Moderne Küchen rücken in den Wohnraum, werden immer mehr auch Designobjekte

➤➤➤ zu Design und Funktion, will auch bezahlt werden. Wenn Sie sparen möchten, planen Sie selbst, nehmen Sie Abstand von „selbstschließenden Laden“, dem neuesten Küchenmodell und sonstigen Sonderfunktionen.

Innenraumschadstoffe

Laut dem Biologen Ing. Peter Tappler (innenraumanalytik.at) nehmen Erkrankungen, die mit hoher Wahrscheinlichkeit auf Schadstoffe in Innenräumen zurückzuführen sind, seit Jahren zu. Die Häuser sind heute luftdichter ausgeführt, damit steigen auch die Schadstoffkonzentrationen. Aber auch die Verwendung von bauchemischen Produkten und Reinigungsmitteln kann die Schadstoffkonzentration, dabei vor allem die Menge an flüchtigen organischen Mitteln (VOC), deutlich erhöhen.

Weiters ist die Aufmerksamkeit gestiegen: Während in den 50er Jahren ein nach Lack riechendes, neues Wohnzimmer noch als Zeichen von Wohlstand galt, wäre dies heute ein Gewährleistungsfall. Als wichtiger Emittent an Schadstoffen und Gerüchen in Innenräumen haben sich Beschichtungen erwiesen – unter anderen die an Möbeln. Aber auch Holzwerkstoffe selbst (meist Span- und OSB-Platten) stellen bei langfristiger Abgabe von Formaldehyd ein Gesundheitsrisiko dar. Laut Ing. Tappler aber nur bei minderwertigem, formaldehydabspaltendem Leim, welcher heute nur mehr bei Produkten aus dem Ausland Verwendung findet. Jedoch ist darauf hinzuweisen dass die in fast allen Küchen verwendete, mit „E1“ gekennzeichnete Spanplatte, nur „formaldehyd-

darm“, aber meist nicht frei von Schadstoffen ist. Der Fairness halber sei darauf hingewiesen, dass bei Vollholz flüchtige Holzinhaltsstoffe, vor allem Terpene, Limonen und Delta-3-Caren, an die Umgebungsluft abgegeben werden können. Wird das Vollholz dann noch mit den falschen Holzschutzmitteln und Ölen eingelasen, kommt es auch hier zu bedenklichen Schadstoffemissionen. Lacke finden in modernen Küchen immer noch Verwendung, zwar wurde die Verwendung in der Lösungsmittelverordnung (1995) stark beschränkt. Dafür werden mehr glykohlhaltige Rezepturen mit Ester und Ether verwendet (Wasserlacke dürfen 10 % Lösungsmittel aufweisen), diese dürfen als „lösungsmittelfrei“ bezeichnet werden. Die neuen Rezepturen sind laut Ing. Tappler teilweise schwerer flüchtig und können auch längere Zeit nach Anwendung in der Raumluft nachgewiesen werden. Aber nachdem auch Naturharzlacke und Öle nicht uneingeschränkt zu empfehlen sind, gilt es für empfindliche Personen Beschichtungen nicht selbst vorzunehmen. Als besten Schutz vor Innenraumschadstoffen bleibt die Empfehlung zur Wohnraumlüftung, damit ist auch im Winter für eine permanente Frischluftzufuhr gesorgt. Damit bin ich auch schon am Ende dieses kurzen Zwischenberichtes im Rahmen unserer privaten Wohnungserneuerung. Sollten Sie selbst in einer ähnlichen Situation sein, so hoffe ich, dass der eine oder andere nütz-



© TEAM 7

Vollholzküchen wurden von der industrialisierten Herstellung zu Unrecht verdrängt

liche Tipp eine Hilfe für Ihr Projekt darstellt. Wir sind nach wie vor mitten in unserem Küchentest und kennen den Anbieter noch nicht, welcher den Zuschlag erhalten wird. Mein Tipp: Bleiben Sie dabei und lesen Sie im Baufrauenblog unter www.dachgeschoss.at

Günther Nussbaum-Sekora

AUTOR

Günther Nussbaum-Sekora ist EN-zertifizierter Bau-Sachverständiger, Dachdeckermeister, Luftdichtheitsprüfer und Gebäudethermograf.

www.bauherrenhilfe.at