

# Welcher Küchentyp sind Sie?

Hier wird nicht nur gekocht, sondern auch gelacht und geschlemmt, hier trifft man sich mit guten Freunden, erledigt die Hausaufgaben, diskutiert die Themen des Tages und diniert mit der Familie. Kurz: in der Küche von heute wird wieder gelebt. Bis vor wenigen Jahren ein rein funktionaler Rückzugsort, um dort Speisen vorzubereiten und zu kochen, hat die Küche ein sensationelles Comeback hingelegt und sich abermals zum echten Lebensmittelpunkt aufgeschwungen, fast so, wie in den guten alten Zeiten.

Die Repräsentative:

## Die Inselküche.

Die Inselküche ist das Herz- und Schmuckstück vieler Eigenheimbesitzer und repräsentiert zugleich die Wichtigkeit, die man dem Thema Genuss & Kochen beimisst:

- Ideal bei Grundrissen, die ohnehin eine offene Küche vorsehen.
- Schafft kürzere Wege und zusätzliche Abstellflächen.
- Zusätzlicher Stauraum- und Platzgewinn bei Verlegung des Koch- und Spülzentrums in die Mitte des Raumes.
- Ideal wenn mehrere Personen in der Küche arbeiten.
- Auch für etwas kleinere Küchen zu empfehlen (perfekte Planung vorausgesetzt).

Eine für alle:

## Die offene Küche.

Die offene Küche ist offen für die verschiedensten Bewohner und Anlässe: Ob Familien mit Kindern, Paare, Singles, Best Ager oder Wohngemeinschaften – hier fühlt sich jeder sofort zuhause.

- Vermittelt ein großzügiges, luftiges Feeling.
- Ideal bei mittleren oder großen Grundflächen.
- Bei der Planung auf leise E-Geräte und effizienten Dunst- bzw. Wrasenabzug achten!
- Tipp: Kleinen Frühstücks-/Arbeitsplatz oder Bar integrieren!



Der Klassiker:

## Die Einbauküche.

Das Motto der Einbauküche: Gib Ritzen keine Chance! Und: Schränke, Unterschränke und häufig sogar die Geräte sind aus einem Guss gemacht.

- Zweckmäßige Architektur mit konsequent durchgehender Optik.
- Geeignet für kleine, mittlere sowie für große Grundflächen.
- Ideal für Küchen mit einer einzigen Stellwand.
- Einbauküchen nutzen jeden kleinsten Winkel aus, um Stauraum zu schaffen.



Klare Sache:

## Einzeilige Küchen.

Ein, zwei oder fünf Meter? Einzeilige Küchen finden an einer einzigen Wand statt und eröffnen selbst auf einem einzigen laufenden Meter ein Mindestmaß an Funktionalität.

- Ideal für Grundrisse mit kleiner Breite.
- Klare, kompromisslose Optik.
- Perfekte Raumnutzung als einzeilige Einbauküche.
- Ideal für Single- oder Zweitwohnungen.



Ganz schön beliebt:

## Zweizeilige Küchen.

Zweizeilige Küchen sind besonders praktisch und funktional. Und deshalb stellen sie auch zu recht die beliebteste Küchenform in Deutschland dar.

- Ideal für Grundrisse, die in die Länge gehen („Schlauchform“).
- Schafft ein optimales Arbeitsdreieck (Herd, Spüle, Kühlschrank) der kurzen Wege (max. 90 cm Wegstrecke zwischen zwei Arbeitsbereichen).
- Ideal auch für kleinere Grundrisse mit hohen Wänden (z.B. Jugendstilbauten).



Ums Eck gedacht:

## Die L-förmige Küche.

Die L-Küche hat ihren ganz besonderen Reiz. Wird Herd, Spüle oder Kühlschrank an der Stirnseite angebracht, entsteht ein goldenes Arbeitsdreieck.

- Optische Spannung durch die reizvolle Asymmetrie von Längs- und Stirnseite.
- Wahlweise als offene Küche oder als „geschlossene“ Küche in schlauchartigen Räumen konzipierbar.
- L-Form erlaubt genügend Raum für einen Esstisch (z.B. an der Stirnseite).
- Goldenes Arbeitsdreieck (Herd, Spüle, Kühlschrank) leicht realisierbar.



Mehr Fläche, mehr Stauraum:

## Die U-förmige Küche.

Gerade bei großen Räumen will die Planung einer U-Küche wohl überlegt sein, weil sonst die Wege schnell zu weit werden, wenn sich die Geräte gegenüber stehen. Ansonsten winken reichlich Arbeitsfläche und ordentlich Stauraum.

- Ideal bei mittleren oder großen Grundflächen.
- Ideal, wenn häufig gemeinsam mit mehreren Personen gekocht wird.
- Maximale Arbeitsfläche, maximaler Stauraum.

