

Küchenratgeber Teil 2:

So findest Du die beste Arbeitsplatte für Deine Küche!



Bei der Küchenarbeitsplatte scheiden sich die Geister – und das ist auch gut so. Denn Arbeitsplatten gibt es heute aus einer Vielzahl an Materialien: Küchenplatten aus Granit, Kunststoff, Arbeitsplatten aus Keramik, Edelstahl oder sogar Holz. Erlaubt ist, was gefällt. Aber Achtung: alle diese Materialien haben ihre charakteristischen Produkteigenschaften. So unterscheiden sich die fertigen Arbeitsplatten stark in den Merkmalen wie Kratz- bzw. Schnittfestigkeit, Oberflächenhygiene, Hitzebeständigkeit und Pflegeleichtigkeit. Das heißt, neben der Optik solltest Du Dir vorab genau überlegen, was Du von Deiner Küchenarbeitsplatte erwartest.

Überblick:

- **Küchenplatten aus Kunststoff (Resopal):** Pflegeleicht, lebensmittelecht, nicht schnitt- oder kratzfest, mäßig hitzeresistent, viele verschiedene Designs, eher günstig
- **Küchenarbeitsplatten aus Holz:** optisch sehr ansprechend, kann zur Erneuerung frisch geschliffen werden, aber nicht lebensmittelecht, nicht hitzeresistent, nicht schnitt- und kratzfest, empfindlich auf Feuchtigkeit, pflegeintensiv und eher teuer
- **Arbeitsplatten aus Naturstein (Granit):** in verschiedenen Farben verfügbar, kratz- und schnittfest, hitzebeständig, nicht lebensmittelecht, in verschiedenen Oberflächen verfügbar, pflegeleicht, lange Lebensdauer, optisch sehr edel, je nach Stein mittleres bis oberes Preissegment
- **Küchenplatte aus Keramik:** kratz- und schnittfest, hitzebeständig, lebensmittelecht, pflegeleicht, lange Lebensdauer, in vielen verschiedenen Dekoren und Oberflächen verfügbar, oberes Preissegment

Günstig & gut: **Küchenarbeitsplatten aus Kunststoff**

Arbeitsplatten aus Resopal vereinen viele Vorteile in sich. Zum einen zeichnen sich diese Küchenplatten durch große Pflegeleichtigkeit aus. Kurz mit ein wenig Spülmittel oder Spiritus drüberwischen und fertig. Kunststoff-Arbeitsplatten sind außerdem lebensmittelecht, das heißt sie sind nicht empfindlich gegenüber färbenden oder säurehaltigen Lebensmitteln. So hinterlassen zum Beispiel Rote-Rübensaft oder Essig keine Flecken auf der Platte. Nicht empfehlenswert ist dagegen, wenn man mit dem Messer darauf schneidet oder sie mit stark scheuernden Putzmitteln reinigt, denn Arbeitsplatten aus Kunststoff sind nicht schnitt- und kratzfest. Küchenarbeitsplatten aus Kunststoff gibt es in einer Vielzahl von Dekoren, das heißt Du findest

wirklich zu jeder Küchenfront die passende Platte. Last, but not least: Kunststoff-Arbeitsplatten sind im Vergleich zu anderen Materialien sehr günstig. Kurz gesagt: für verhältnismäßig wenig Geld bekommst Du eine relativ robuste Küchenplatte in ansprechender Optik.

Schön, aber empfindlich: Küchenplatten aus Holz

Küchenarbeitsplatten aus natürlichen Materialien verleihen jeder Küche einen besonderen Flair. So gibt eine (Voll)Holzplatte einer Landhausküche den letzten Schliff. Vielmehr als die schöne Optik spricht allerdings auch nicht für eine Küchenplatte aus Holz, denn Holz ist feuchtigkeits-, farb- und säureempfindlich und damit nicht lebensecht. Jede Flüssigkeit, auch Wasser, kann in die Holzporen eindringen und Flecken hinterlassen. Arbeitsplatten aus Holz sind weder kratz- oder schnittfest noch hitzebeständig. Schnell einen noch heißen Topf darauf abstellen geht also gar nicht. Außerdem benötigen sie am meisten Pflege von allen Arbeitsplatten-Materialien. So müssen Küchenplatten aus Holz regelmäßig geölt werden, damit sie optisch ansprechend bleiben. Wenn Du Dich für eine Holz-Küchenarbeitsplatte entscheidest, solltest Du Dir bewusst sein, dass es sich um ein natürliches, lebendiges Material handelt und Du selbst musst fleckenresistent sein, weil es Deine Arbeitsplatte eben nicht ist. Ein Vorteil einer Holzplatte ist allerdings, dass man sie wieder aufbereiten kann, denn durch vorsichtiges Abschleifen erstrahlt sie wieder in neuem Glanz. Küchenarbeitsplatten aus Holz sind etwas für echte Fans, denn leider schonen sie auch die Geldbörse nicht allzu sehr.

Natürlich schön und robust: Küchenarbeitsplatten aus Naturstein

Unter den Naturstein-Platten ist besonders die Küchenplatte aus Granit beliebt. Granit gibt es je nach chemischer Zusammensetzung in einer Vielzahl von Farben, von weiß bis schwarz, in Blau-, Rot-, Braun- oder Grüntönen. Aber Achtung, die verschiedenen Farben unterscheiden sich auch preislich teilweise deutlich. Bei der Auswahl der Granit-Küchenplatte solltest Du Dich aber nicht nur von Deinem persönlichen Geschmack leiten lassen, sondern auch darauf Rücksicht nehmen über wie viel natürliches Licht Deine Küche verfügt. So lässt eine dunkle Küchenplatte einen Raum schnell finster erscheinen, in hellen Küchen erzeugt sie dafür interessante Schatten. Küchenarbeitsplatten aus Granit verfügen über viele positive Materialeigenschaften. Sie sind kratz- und schnittfest, hitzebeständig und pflegeleicht. Auf Obstsäuren und Öl reagieren Granitplatten allerdings etwas beleidigt, wenn auch nicht sofort. Trotzdem solltest Du darauf achten, Deine Granitplatte eher bald von Obstsaft oder Öl zu reinigen. Vorsicht ist auch bei stark färbenden Lebensmitteln wie zum Beispiel Rote Rüben empfohlen. Die Farbe kann hier in die Poren des Steins eindringen. Je nach Farbe und Bearbeitung des Steins befindet man sich hier im mittleren bis oberen Preissegment.

Alles eine Frage der Oberflächenbehandlung:

Bei Arbeitsplatten aus Naturstein schaffen unterschiedliche Oberflächenbehandlungen unterschiedliche Effekte. Sind Natursteinplatten hochglänzend poliert ist das natürlich besonders praktisch für leidenschaftliche BäckerInnen zum Ausrollen von Teig etc. Dafür können Geschirr und Schneidplatten leicht rutschen auf dem glatten Untergrund. Auf hochglänzenden Natursteinplatten sind auch Streifen etc. leicht sichtbar, was zu einem erhöhten Putzaufwand führt. Es stehen aber auch mattere Optiken wie zum Beispiel satiniert oder geflammt/gebürstet zur Verfügung. Satinierte Arbeitsplatten wurden geschliffen, wodurch die Oberfläche etwas rauer ist. Bei der Oberflächenbehandlung geflammt/gebürstet wird der Stein in einem Arbeitsschritt

zuerst beflammt und dann gebürstet – die raue Arbeitsfläche ist durch die anschließende Bürstung trotzdem pflegeleicht. Je aufwändiger die Oberflächenveredelung desto höher natürlich auch der Preis für die Küchenarbeitsplatte.

Arbeitsplatten aus Naturstein machen mit einer Lebensdauer von 25 bis 30 Jahren lange Freude. Die Steinplatte wiederum freut sich über eine gelegentliche Behandlung mit einem Spezialreiniger.

Robust & ästhetisch, aber leider teuer: [Arbeitsplatten aus Keramik](#)

Wenn Du bei Deiner Küchenplatte auf der Suche nach der eierlegenden Wollmilchsau bist und Geld weniger Rolle spielt, haben wir die perfekte Lösung für Dich: Keramik! Eine Küchenarbeitsplatte aus Keramik erfüllt praktisch alle Ansprüche: Langlebig, äußerst pflegeleicht, säureunempfindlich, kratz- und schnittfest, lebensmittelecht, hitzeresistent... und natürlich. Denn Keramik besteht aus Sand, Feldspat, Lehm und Mineraloxiden, die unter hohen Druck gebrannt werden.

Der Werkstoff Keramik ermöglicht sehr dünne Arbeitsplatten, was der Küche ein zartes Erscheinungsbild verleiht. Außerdem stehen Küchenplatten aus Keramik in einer Vielzahl von verschiedenen Designs zur Verfügung, was sie zu praktisch allen Küchenfronten und Stilen kompatibel macht.

Die richtige Höhe der Küchenarbeitsplatte

Für ergonomisches Arbeiten auf der Küchenplatte ist es ideal, wenn zwischen den 90 Grad angewinkelten Armen und der Arbeitsplatte ca. 15 Zentimeter Abstand sind. Ausnahme: Beim Teigkneten ist ein geringere Arbeitsplattenhöhe praktisch, weil hier der Oberkörper stark mitarbeitet. Bei passionierten Bäckern kann man dafür aber eine extra Vertiefung in der Küche vorsehen...

Wieviel kostet eine Arbeitsplatte für die Küche?

Wieviel eine Küchenarbeitsplatte kostet kann man leider nicht generell sagen, denn der Materialpreis ist nur ein Faktor bei der Preisgestaltung. Entscheidend ist auch, wie tief und wie dick die Küchenplatte sein soll und wie oft sie für Ceranfeld, Spüle, Steckdosen etc. eingeschnitten werden muss, wie viele Eckverbindungen sie braucht usw. Unser Küchenstudio kann Dir aber dazu vorab eine detaillierte Kalkulation machen.

Die für Dich perfekte Küchenplatte wird wesentlichen Einfluss darauf haben, wie zufrieden Du insgesamt mit Deiner neuen Küche bist – sowohl funktionell, als auch optisch.

Küchenstudio Creativ GmbH - Dorf 23c – 6210 Wiesing