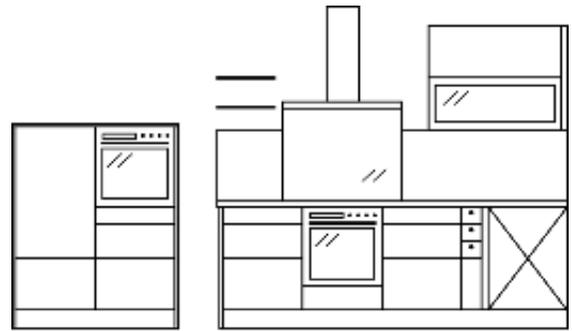


Küchenratgeber Teil 1:

Kleine Küchen einrichten: Große Ideen für wenig Platz!



Wohnraum ist rar, das trifft auf Tirol besonders zu! Neue Wohnungen werden immer kleiner gebaut und die Nebenräume schrumpfen natürlich mit. Eine große Küche praktisch einrichten ist keine Kunst, bei Küchenlösungen für kleine Küchen ist aber Kreativität gefragt. Nachfolgend acht Tipps zur Küchenplanung, die dir kulinarische Höhenflüge und Experimente auch auf wenig Raum ermöglichen...

1. Auch bei kleinen Küchen auf genug Arbeitsfläche achten!

Klingt logisch, die Umsetzung ist aber trotzdem oft eine Herausforderung. Neben Herd und Spüle wollen auch noch Kaffeemaschine, Toaster etc. Platz finden. Hier hilft nur Selbstbeschränkung. In der kleinen Küche gilt: Alles, was man nicht täglich verwendet, sollte besser verstaut werden. Das Ziel ist, zumindest 80 bis 90 Zentimeter Arbeitsfläche frei zu lassen, sonst wird das Hantieren in der Küche schwierig. Geht sich nicht aus? Hier hilft **eine ausziehbare Küchenplatte**. Mit ihr gewinnst Du zusätzliche Arbeitsfläche. Wenn Du fertig bist kannst Du sie einfach wieder zurückschieben. Ebenfalls hilfreich können Schneidebretter sein, die exakt über die Spülenöffnung passen. So kann man die Arbeits- und Abstellfläche kurzfristig vergrößern. Diese Lösung gibt es für praktisch jedes Spülenmodell.

2. Mit Küchengeräten bei kleinen Küchen Platz sparen

Es müssen nicht immer 60 cm Norm-Einbaugeräte sein! Es gibt praktisch alle Einbaugeräte auch in 45 cm Ausführung, das spart Platz für Schubladen uä. Außerdem sind Kombigeräte wie ein Backofen mit Dampfgar-Funktion vorzuziehen. So musst Du beim Kocherlebnis keine Abstriche machen und hast trotzdem mehr Stauraum geschaffen.

3. Küchenarbeitsplatte erhöhen

Zugegeben, diese Möglichkeit zusätzlich Platz zu gewinnen ist eher großen Menschen vorbehalten. Durch eine Anhebung der Küchenplatte kann man darunter mehr oder höhere Schubladen unterbringen. So kann bei einer Körpergröße von 1,70 m die Arbeitsplattenhöhe 90 cm betragen, bei einer Körpergröße von 1,80 m sogar 100 cm. Einzig das Kochfeld sollte man eventuell etwas absenken.

4. Sockelladen nutzen!

In kleinen Küchen raten wir dazu, Sockelladen als zusätzlichen Stauraum zu nutzen. Hier lassen sich eine Menge eher flacher Gegenstände gut unterbringen.

5. Bei kleinen Küchen die Höhe ausnützen!

Bei flächenmäßig wenig Quadratmetern ist es besonders wichtig, zumindest die Raumhöhe der Küche entsprechend auszunützen, indem man höhere Oberschränke bzw. Aufsatzschränke montiert. Gegenstände, die seltener genutzt werden, können so oben verstaut werden.

6. Hängen statt stellen!

Gerade in kleinen Küchen ist es wichtig, dass man jeden Zentimeter Platz ausnützt, ohne dass die Mini-Küche deswegen überladen und unaufgeräumt wirkt. Kräutertopf, Pfannen, Schöpfer... das alles kannst du dekorativ auch auf Haken oder Leisten in deiner kleinen Küche aufhängen.

7. Dunstabzug ins Kochfeld integrieren

Nachdem Platz in kleinen Küchen ohnehin Mangelware ist, solltest du ihn dir nicht auch noch durch eine Dunstabzugshaube verstellen. Deshalb ist ein Abzug, der direkt im Kochfeld integriert ist, unbedingt vorzuziehen. Kleine Küchen haben wenig Luftvolumen, daher ist ein leistungsfähiger Dunstabzug extrem wichtig, wenn du nicht ständig im Kuchendunst stehen willst.

8. Kleine Küchen optisch vergrößern

Mit ein paar einfachen Tricks lässt sich eine kleine Küche optisch vergrößern. Ok, das bringt dir keinen Zentimeter mehr Platz – sieht aber besser aus!

Helle Farben: Eine helle Wandfarbe vergrößert den Raum optisch. Es muss nicht unbedingt weiß sein, auch pudrige Farben lassen den Raum größer wirken. Genauso verhält es sich mit der Küchenplatte. Eine schwarze Granitplatte ist für eine kleine Küche vielleicht nicht die allerbeste Wahl. Wenn Du mehr über die Auswahl der richtigen Küchenplatte wissen willst, lies unseren Ratgeber über Küchenarbeitsplatten, welchen wir demnächst online stellen.

Gute Beleuchtung: Gerade in kleinen Küchen ist es wichtig, dass sie besonders gut beleuchtet sind. Kleine, düstere Räume wirken wenig einladend und die Küche ist immer das Herz des Hauses. Natürlich musst Du in Deiner Küche keine Operation durchführen können, aber Spots, die den gesamten Raum gut ausleuchten plus eine Beleuchtung der Arbeitsfläche auf der Unterseite der Hochschränke schaffen eine freundliche, natürliche Atmosphäre.

Glänzende, helle Oberflächen: Reflektierende Küchenfronten wirken wie ein Spiegel und vergrößern den Raum optisch.

Schiebetüre aus Glas: Manchmal will der Koch/die beste Köchin einfach die Türe hinter sich schließen. Ein Glas-Schiebetüre kostet deutlich weniger Platz als eine herkömmliche Türe und schließt die Küche optisch nicht ab.