

Inhalt

Worte des Dankes	5	Sicherheit	47
Zuallererst	8 – 9	Kindersicherheit	47
		Nachhaltigkeit	50
		Energieeffizienz	51
		Hygiene in der Küche	52
		Vorüberlegungen zum Entwurf	53
		Nutzercheck	54
		Personen-und Nutzer-Check / Budget-Check /	
		Häufigkeits-Check / Ausstattungs-Check /	
		Vorlieben-Check / Bedürfnis-Check /	
		Flächen-Check / Zonierungs-Check /	
		Essplatz-Check / Öffnungs-Check /	
		Logistik-Check / Anschluss-Check	
		Ist-Zustand-Analyse	69
		Neue Küche im Altbau	69
		Bestandsaufnahme	69
		Aufmaß	70
		Planung im Bestand	71
1. Über dieses Buch	10 – 19	2.2 Küchen planen	72
Vorneweg	12	Oberflächen	72
Ein Strohfeuer	15	Böden	72
		Keramische Beläge / Elastische Beläge /	
		Holzbeläge / Sonstige Beläge	
		Decken	80
		Wände	82
		Akustische Materialien	84
		Küchenmöbel / Einrichtung	86
		Schränke	87
		Unterschränke / Oberschränke /	
		Hochschränke / Besondere Stauräume /	
		Beschlagstechnik	
		Arbeitsplatten	94
2. Küchen entwerfen und planen	20 – 135		
2.1 Küchen entwerfen	22		
Grundlagen	22		
Grundsätzliche Differenzierung	22		
Küchen im Wandel	24		
Küchengrößen und Laufwege	25		
Rasterdenken	27		
Ergonomie	29		
Barrierefreiheit	32		
Küchentypen	35		
Raumwirkung	41		
Farbe	41		
Licht	43		
Akustik	45		



Technik	97
Beleuchtung	97
Grundelemente des Lichts /	
Leuchtmittel im Überblick /	
Raumbeleuchtung / Möbelbeleuchtung /	
Beleuchtung einzelner Bereiche	
Lüftung	107
Leistung / Anschlussmodelle /	
Bauformen	
Temperatur und Heizen	109
Sanitär	112
Spülbecken / Armaturen /	
Spezielle Armaturen	
Geräte in der Küche	115
Kochfelder / Backöfen / Dampfgarer /	
Mikrowellen / Geschirrspüler /	
Kühlschränke / Gefrierschränke /	
Kühl-Gefrierkombinationen /	
Mehrzonenkühlgeräte	
Planungsfehler vermeiden	122
Anordnung der einzelnen Elemente	122
Schränke	122
Heizen	123
Lüften	123
Abstände	124
DIN-Normen	125
Leistungsbeschreibung	127
Vergabe	128
Pflege und Wartung / Gewährleistung	129
<u>2.3 Küchen planen lernen</u>	130

3. Vom Entwurf zur Realisierung 136 - 153

Aktuelle Küchen und deren Entwicklung	138
Landhaus in Mecklenburg	140
Neue Frankfurter Küche	142
Die „Unquadratur“ der Kücheninsel	144
Archaische Wohnlandschaft	146
Die Küche von Riedenberg	148
Monolith aus Messing	150
Pimp my IKEA-Kitchen	152

4. Küchengeschichten 154 - 191

Die Schöne und die Praktische	156
Im Mittelpunkt des Geschehens	160
Von der Kante bis zum Sockel	164
Ansichten einer Designerin	168
Die Frau ist der Mann	172
Wer bin ich zu Hause?	176
Smarte Küchen für Profi- und Hobbyköche	180
Kochen 2.0 – innovative cooking	184
Geschichten rund ums Wasser	188

Impressum / Bildnachweis	192
---------------------------------	------------