

Inhalt

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

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	
2.3 Küchen planen lernen	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	