



»Zu den puristischen weißen Fronten und grauen Steinflächen sehen die Aluminiumschränke prima aus – und haben sich im Alltag als sehr praktisch herausgestellt.«

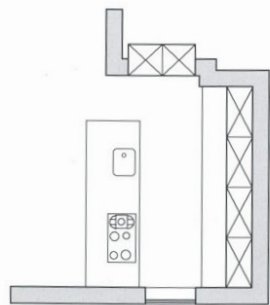
# Ordnung hinter Rolladenschränken

## Daten & Fakten

- Planer: Dodenhof, Kalltenkirchen
- Ort: Elmshorn
- Fertigstellung: Oktober 2006
- Kosten: 48.500 Euro
- Fläche/Größe der Küche: 13 m<sup>2</sup>
- Material: Pietra Serena, Hochglanz-Lack weiß, Aluminium



Die Küche teilt sich auf in Kochinsel, Geräteschrank und Stauraum hinter Rollladerschränken.



Grundriss Maßstab 1:100

»Egal, wie viele Leute zu einem gemeinsamen Abendessen oder einer Party im Haus sind, früher oder später trifft sich immer alles in der Küche«, so Oliver Treff. »Selbst wenn dies wie in unserem alten Haus, gerade mal 13 Quadratmeter groß ist.« Statt Gedränge in einer kleinen, separierten Küche wünschte sich die Familie Treff für ihr neues Domizil Großzügigkeit und jede Menge Platz rund um den Herd. Kochen, Essen und Wohnen sollten nicht länger durch Wände voneinander getrennt sein, sondern auf insgesamt 65 Quadratmetern nahtlos ineinander übergehen. »So gesehen haben wir unseren Neubau ausgehend von der Küche geplant«, stellt der Hausherr fest. »Das offene Raumkonzept zieht sich heute über beide Geschosse unseres würfelförmigen, weiß verputzten Gebäudes im Stil des Bauhauses.« Streng und schönkellos wie die Architektur sollten auch die Möbel und Einbauten im Innern sein. Zu hellgrauen Steinzeugfliesen und weiß verputzten Wänden schwebte den Bauherren eine geradlinig Küche mit einer Arbeitsplatte aus Beton vor. Im Einrichtungs- haus stießen sie zufällig auf ein Modell der Firma Poggenpö mit einer Arbeitsfläche aus Naturstein, der an die Optik von Beton erinnert, zu weißen Hochglanz-Fronten und Aluminium Rollladerschränken. »Die passte genau zu unseren Vorstellungen«, so Oliver Treff. »Zu den puristischen weißen Fronten und grauen Steinflächen sehen die Aluminiumschränke prima aus – und haben sich im Alltag als sehr praktisch herausgestellt.« Denn: So schön die offene Küche mit direkter Anbindung an den Esstisch und Blick in den Garten ist, die Unordnung um Herd und Spüle will man beim Essen nach Möglichkeit aus dem Blickfeld haben. Töpfe, Schüsseln und Teller, aber auch Kleingeräte wie Toaster, Mixer oder Kaffeemaschine verschwinden im Handumdrehen hinter den flexiblen Rollläden. Übrig bleiben dann immer noch rund 45 von insgesamt 90 Zentimetern Arbeitstiefe zum Werkeln oder Abstellen. Die Vor- und Zubereitung der Speisen findet komplett an der drei Meter breiten Insel mit einem Ceran- und einem Gaskochfeld sowie der Spüle statt. In den Unterschränken befinden sich hier Spülmaschine und Müllbehälter sowie Auszüge für Kochzubehör und Vorräte. Kühl- und Gefrierschrank sowie Backofen und Mikrowelle wurden in einem seitlichen Hochschrank untergebracht. In Ausstattung und Anordnung entspricht die neue offene Küche exakt den Alltagsgewohnheiten der Familie mit Kind, in ihrer zeitlosen Ästhetik und Materialwahl der Architektursprache des Hauses.



Geschirr, Gläser und Kleingeräte wie Toaster oder Mixer verschwinden hinter den Aluläden.



Zu weißen Lackfronten wünschten sich die Bauherren eine Arbeitsplatte aus Naturstein in Betonoptik.



Beim Vorbereiten und Kochen an der Insel blickt man über den Esstisch hinweg in den Garten.