

„Eigener Herd ist Goldes Wert“ – mit der richtigen Planung zur Traumküche

Interview mit Mario Ruder, RUDER-Küchen-Hausgeräte-Kundendienst

Die Küche ist mit Sicherheit einer der Räume mit der größten Bedeutung im Haus. Darum sollte diese frühzeitig richtig geplant werden. Welche Dinge dabei zu beachten sind, haben wir in einem Interview mit Herrn Ruder, dem Geschäftsführer der Firma M. Ruder Küchen Hausgeräte Kundendienst GmbH geklärt.

Welches sind die Grundüberlegungen die man bei der Küchenplanung beachten muß?

Soll sie familiäre Begegnungsstätte sein, wäre es schade, sie in den Norden zu verbannen. Warum nicht so planen, dass Sie die Morgen- oder Abendsonne genießen können? Stellen Sie sich vor, Sie kommen mit vollgeladenem Auto vom Einkauf zurück. Da ist es doch optimal, von der Garage einen direkten Zugang zur Speisekammer und Küche zu haben? Das gilt in umgekehrter Richtung auch für den Weg zu den Mülleimern. Kommen Sie frühzeitig genug zu uns, denn dann lässt sich sogar noch das Raumkonzept in Ihrem Neubau verändern, falls Sie zu der Auffassung gelangen, die Küche solle mehr Bedeutung bekommen, als ursprünglich vorgesehen. Zudem gilt es Planungsfehlern vorzubeugen, wie z.B., ob die Fenster ausreichend hoch dimensioniert sind, um später die körpergerechte Arbeitshöhe der Küche zu ermöglichen? Fragen über Fragen.

Sind diese geklärt, stellt sich die nächste Frage: Kommt für Sie eine offene oder eine geschlossene Küche in Betracht? Die offene Lösung bietet den Vorteil, dass Koch oder Köchin nicht isoliert sind. Ein Nachteil ist wohl der, dass Sie schneller wieder aufräumen müssen, als bei geschlossenen Lösungen. Denn da gibt es keine Tür, die man eben mal schnell zumachen kann. Womit wir bei den Menschen wären, die eine geschlossene Lösung bevorzugen. Die sich gerne mal mit einem Glas Rotwein vom Alltagsgeschehen zurückziehen und Ihren Lieblingssong in der Küche genießen und nebenher eine leckere Mahlzeit zaubern. Außerdem werden die anderen Familienmitglieder weder durch die typischen Küchengeräusche wie Töpfe klappern oder Wasserlaufen noch die unvermeidliche Unordnung gestört. Nun müssen Sie entscheiden, was Ihnen lieber ist!

Wann ist der richtige Zeitpunkt für die Küchenplanung?

Sobald Sie einen Grundriss des Küchenraumes haben, kann schon losgelegt werden.

Bei Hausbauern ist dies sogar wichtig, denn der Küchenverkäufer erstellt Ihnen einen Installationsplan, den Sie zur Bemusterung brauchen.

Auf welche Ausstattungsmerkmale sollte man auf keinen Fall verzichten?

Auf eine ergonomische Arbeitshöhe. Rückenschonend arbeiten kann man auch in der Küche. Und wenn möglich Schubladen mit automatischem Einzug. Wenn Sie Kleinkinder haben, sollten Sie auf eine kratzfeste und pflegeleichte Front Wert legen und auf Geräte mit Kindersicherung achten. Insbesondere der Herd sollte über ein Wärmeschutzgitter verfügen.

Welche Trends sind derzeit im Küchenbereich besonders zu beobachten?

Der Trend geht in Richtung Bequemlichkeit: Höhenverstellbare Tische, Backofen mit integriertem Lift und hilfreiche Ordnungssysteme in den Schränken, die individuell an die jeweilige Aufgabe angepasst sind. Alles, was das Arbeiten in der Küche leichter macht. Gerade der klassische Herd hat in den letzten Jahren eine Evolution erfahren. Heute sind Induktionsplatten, Eindampfgarer, Warmhaltefunktion, Ankochautomatik und selbstreinigende Backöfen gefragt. Als optisches Highlight findet auch in der Küche die LED-Beleuchtung Einzug. Bei den Fronten ist momentan weiß mit warmen Brauntönen als Dekorakzente sehr gefragt. Aber auch sind Glasvariationen in Massivglasoptik mit Innenbeleuchtung sind der Trend in 2010. Eine neue Form der Eleganz findet sich in dem Schwarzweißtrend wieder. Aber grundsätzlich sind die zeitlosen Fronten in weiß bis vanille immer noch die Top-Seller. Und verstärkt möchten unsere Kunden wieder Granitarbeitsplatten einsetzen.

Was ist bei der Auswahl der Elektrogeräte zu beachten?

Wählen Sie Geräte, die Sie leicht bedienen können und mit einem guten Service-Netz. Denn wenn etwas defekt ist, ist ein preiswerter und kompetenter Kundendienst in der Nähe von Vorteil. Und natürlich ist ein wichtiger Aspekt das Energiesparen.

Energiesparen ist in aller Munde. Gibt es auch Energiesparmöglichkeiten im Küchenbereich?

Noch immer wird in vielen Lebensbereichen viel Energie verschwendet. So auch im Küchenbereich. Damit wird nicht nur die Umwelt belastet sondern auch der Geldbeutel. Unsere Firma hat daher zusammen mit verschiedenen Herstellern die „grüne Küche“ entwickelt. Ein erheblicher Anteil der Energiekosten lässt sich einsparen, ohne auf den gewohnten Komfort zu verzichten.

Wichtig für den Energieverbrauch: Mit der Energiesparküche bedeutet für zukünftige Bauherren nicht unbedingt die günstigsten Geräte kaufen. Auch hier sollten Sie sich vorher von Fachleuten beraten lassen. Natürlich, unabhängig von der Funktion sollten Sie auch auf eine sehr gute Energiesparklasse achten. Die Geräte werden lange benutzt, und hier rechnet sich Qualität sehr schnell aus. Am besten sind Induktionskochfelder, die nur soviel Energie nehmen, wie sie wirklich benötigen. Ein Induktionskochfeld spart bis zu 60 % Zeit und Energie durch Punktgenaues kochen und es gibt keinen Abstrahlungsverlust. Geschirrspüler und Waschmaschine können bis zu 25 % Wasser sparen, wenn die richtigen Geräte gewählt werden und auch ein Kühlschrank kann bis zu 10 % Energieersparnis erreichen. Die neusten Geschirrspüler kommen mittlerweile mit 7 Litern Wasserverbrauch aus. Also geht es um Stromkosten, Wasserkosten und um einen Zeitgewinn im täglichen Haushaltsablauf. Da lohnt es sich, in eine Beratung beim Fachhändler zu investieren, denn diese Zeit ist ihr Geld wert.

Woran erkennt man ein Fachgeschäft in dem man kompetente Beratung erhält und guten Service?

Wenn man sich Zeit für Sie nimmt und ihnen alles erstmals ausführlich erklärt. Dann sollten Sie darauf achten, dass von der Planung bis hin zur fertigen Montage alles in einer Hand liegt. Ein eigener Kundendienst für Geräte gehört für uns zu einem guten Service dazu. Auch günstige Finanzierungsmöglichkeiten sollten mit zum Angebot gehören. Eine computergestützte Planung in 3D-Ansicht gehören heute schon zum Standard. Aber auch die Ausstellung sollte aussagekräftig sein und verschiedene Möglichkeiten zeigen. Standardküchen kann jeder verkaufen, aber eine individuelle Küche zu planen, dazu gehört sehr viel Einfühlungsvermögen und Phantasie. Vor allem, wenn die Küche in ein neu gebautes Haus integriert wird, ist Kreativität gefragt. Es gibt die unterschiedlichsten Möglichkeiten:

Da haben wir zum einen die einzeilige Küche, die es jederzeit erlaubt einen großen Tisch mit Eckbank zu platzieren, an dem die Familie nicht nur isst, sondern auch kommuniziert.

Die L-Form teilt die Küche in zwei Diagonale. Eine erweiterte Fortsetzung der einzeiligen Küche, mit dem Vorteil, dass Sie mehr Küchenschränke unterbringen können.

Die zweizeilige Lösung ist die kompakteste Form. Regale und Schütten lockern sie auf Wunsch etwas auf. Der gemütliche Bistrotisch findet hier auch noch Platz.

Die U-Form nutzt den zu Verfügung stehenden Platz konsequent bis in den letzten Winkel aus. Spezielle Eckunterbauten, wie etwa Karussellschränke holen den letzten Millimeter Platz heraus.

Und zum Schluss steht die Inselform zur Auswahl. Eine tolle Lösung! Die Küche muss aber schon sehr groß sein, damit sie ihre Wirkung voll entfalten kann. Gestaltet wird die Insel in den meisten Fällen als Koch-, Spül- und Vorbereitungszentrum. Das hat den Vorteil, dass auch mehrere Personen daran arbeiten können.

Nach der Planungspflicht folgt die Planungskür. Sind all die vorgenannten Dinge klar, entscheiden Sie, was es denn für eine Küche sein soll: Eine aus Echtholz im Stil- oder Moderndesign, eine aus

pfllegeleichtem Kunststoff mit verschiedenen Farbnuancen? Gar eine High-Class-Lackküche? Oder ein Mix aus Kunststoff und Holz? Die Qual der Wahl. Hier lohnt sich auf jeden Fall schon vorab ein Bummel durch unsere Küchenausstellung, denn die Vielfalt ist groß. Gemeinsam mit uns geht es dann an die Wahl der Küchengeräte und der gesamten Innenausstattung. Danach machen wir uns dann ans Werk und planen Ihre Traumküche nach Ihren ureigensten Wünschen und Bedürfnissen. Und nicht weniger Kompetenz sollten Sie bei der Wahl Ihres Küchenstudios verlangen!

Nicht jeder kann mit dem Umzug auch eine neue Küche kaufen. Welche Möglichkeiten gibt es eine bestehende Küche im neuen Heim zu integrieren?

Grundsätzlich lässt sich natürlich auch eine bestehende Küche im neuen Haus integrieren. Doch die Chance sollte genutzt werden, um die Küche den aktuellen Bedürfnissen und Standards anzupassen. Zunächst sollte die Küche von einem Berater besichtigt werden. Danach kann man eine Küchenplanung anhand des neuen Grundrisses und Installationsplan vornehmen. Möglichweise sind Erweiterungen möglich und gewünscht. Auch sollten Elektrogeräte und die Spüle auf Ihren Zustand überprüft werden und ggf. ausgetauscht werden. Natürlich kann die Küche auch als Ganzes modernisiert werden. Dazu werden neue Fronten, eine neue Arbeitsplatte und die Spüle erneuert.

Welche Qualitätsunterschiede gibt es bei Küchen?

Es hängt von der Verarbeitung ab, wie lange eine Küche halten kann. Und hier gibt es natürlich große Unterschiede. Auch die Dicke der Arbeitsplatte und das Material spielen eine große Rolle. Und zusätzlich sind natürlich Merkmale wie Softeinzug, Schienenführung etc. ein weiteres wichtiges Merkmal. Oftmals merkt man erst bei der praktischen Vorführung vor Ort im Küchenstudio, worauf es wirklich ankommt.

Wie sieht der Zeitplan von der Planung bis zu fertigen Küche aus?

Die Küche wird nach ersten Raumplänen geplant. Sobald der Raum begehbar ist, erfolgt ein Aufmaß vom Tischler. Danach wird nochmals die Durchführbarkeit der ersten Planung geprüft und evtl. müssen Änderungen vorgenommen werden. Nach dem Aufmaß dauert es nun 5 - 7 Wochen bis zur fertigen Küche.

Mit welchen Kosten muss man für eine Küche im Einfamilienhaus rechnen?

Das lässt sich schwer pauschalisieren. Es gibt gute Küchen bereits ab 2.500,-€. Im Durchschnitt werden allerdings für eine Küche nach individuellen Wünschen 6.000,- bis 8.000,- € ausgegeben. Nach oben sind natürlich die Grenzen offen und so manche Luxusküche kostet schon mal mehrere 10.000,- €. Doch um eine verlässliche Kostenangabe machen zu können, ist ein Gespräch mit einem Küchenberater unabdingbar.

Herr Ruder wir danken für das Gespräch! Weitere Informationen erhalten Sie auch unter der Rufnummer: 030/ 557726 -26 /-15 oder im Internet www.m-ruder.de

*Das Interview führte Fabian Möbis vom Regionalen Immobilien Journal Berlin & Brandenburg.
Stand: Juni 2011*