

AD

Zu Hause auf 19 Quadratmetern

Wenig Platz? Diese Wohnungen
in Tokio, Melbourne und
Paris wachsen über sich hinaus!

Studio
Mini-Küchen
maximal!

100 kleine Räume

März 2020
Deutschland
8 € Deutschland,
Österreich/
13 Sfr. Schweiz



Gegenprogramm

Stückwerk

Sie wollen (noch) nicht in eine Mini-Küche nach Maß investieren? Oder die Wohnung ist nur auf Zeit gemietet? Auch aus mobilen Modulen lässt sich eine ziemlich schicke Kochwerkstatt zusammensetzen!



Die schlichten Stahl-Module von Nabers „Concept Kitchen“ werden in Ostwestfalen konzipiert und vom französischen Traditions- haus Tolix gefertigt. Je ab 5343 Euro. n-by-naber.com



Variantenreich sind die Edelstahl-Elemente von Alpes Inox mit Arbeitsplatte wahlweise in Holz oder Corian. Preise auf Anfrage. alpesinox.com



Robuste Möbel im Industrial-Stil fertigt Noodles, Noodles & Noodles. Smeg steuert auf Wunsch passende Geräte im Retro-Look bei. 1590 Euro. authentic-kitchen.de

Beata Heuman verwandelte in London eine dunkle Kammer in ein Schmuckkästchen: Sie öffnete die Wand zum Wohnbereich, fügte Maßeinbauten ein und kleidete die Wände in Marmor und Grastapete (von Phillip Jeffries). Das Halbrund mit Ablagen bricht die strenge Linearität auf.



Lage der Fenster, der Leitungen und Anschlüsse zu berücksichtigen. Vorteil einer Mini-Küche: Man braucht nicht auf kurze Wege zu achten, im Gegenteil, eher muss für Abstand gesorgt werden. Spüle und Herd etwa sollten aus Sicherheitsgründen nicht direkt aneinandergrenzen und Schranktüren und Schubladen einander nicht in die Quere kommen – also eventuell Schiebetüren, nach oben öffnende Oberschränke oder offene Fächer wählen.

Ein Punkt, der im Planungspuzzle oft im Wortsinne zu kurz kommt, ist die freie Fläche. Anders als Stauraum lässt sie sich im Zweifelsfall nicht zur Not auslagern. Also „unbedingt genug Arbeitsfläche einplanen!“, rät Markus Schüller – das kommt letztlich auch einer großzügigeren Raumwirkung zugute. Schließlich sollte sich Koch oder Köchin auf keinen Fall isoliert oder eingesperrt fühlen. Ein kleiner Sitzplatz oder ein Durchbruch zum Ess- oder Wohnzimmer kann hier ebenfalls hilfreich

sein; eventuell lässt sich ja sogar eine Wand entfernen und durch einen Tresen ersetzen? Selbst für die „Frankfurter Küche“, aus heutiger Sicht gern als Hausfrauenknast gescholten, hatte die Architektin Margarete Schütte-Lihotzky ursprünglich eine Schiebetür zum Wohnraum vorgesehen.

Womit wir schon bei Evennous zweitem Punkt wären – der „Würde“ des Raums. Wer sich in seiner Mini-Küche wohlfühlen will, sollte sie nicht nur als Werkstatt oder begehbaren Einbauschränk betrachten. „Der Raum muss atmen!“, sagt Evennou. „Sonst wird es zur Qual, dort arbeiten zu müssen.“ Dazu gehört zweierlei: eine gewisse optische Ordnung, die jedoch nicht monoton und statisch oder gar erdrückend geraten sollte – „homogen und zugleich lässig“, so formuliert es Markus Schüller. Die Gliederung des Stauraums kann entscheidend dazu beitragen, den Raum zu beruhigen und zugleich zu lockern. Basis sollte deshalb ein klares Raster sein, das durch



Stauraum oder Showroom? Im Pariser Mini-Apartment *li.* gliedert Marianne Evennou spielerisch die hohe Wand. Die Farben führt sie im restlichen Raum fort, die Küche ist so separiert und integriert zugleich. *Re.* zeigt Devol, wie ein Essplätzchen mitsamt Hockern in eine schmale Küche passt.



clevere Details ergänzt oder aufgebrochen wird. Brav durch- beziehungsweise umlaufende Oberschränke etwa mögen zwar viel Volumen bieten, sie können einen kleinen Raum aber auch erdrücken. „Gut durchdachte Küchen wirken leicht, und trotzdem findet jedes Objekt seinen Platz“, sagt Marianne Evennou. Sie sucht deshalb stets nach spielerischen Staulösungen, etwa versetzt angeordneten Kuben oder variablen Steckborden. Auch Markus Schüller rät zur abwechslungsreichen Planung: Eine Front könne man durchaus mit deckenhohen Schränken füllen – „das schafft nicht nur reichlich Stauraum, sondern vergrößert auch optisch“ –, wenn man sich auf der Gegenseite dafür auf eine Unterschrankzeile beschränkt, allenfalls aufgelockert durch in der Tiefe gestaffelte Formate, filigrane Metallregale oder Vitrinen-Elemente. Auch englische Auszüge lockern Fronten auf. Auf Griffe zu verzichten kann angenehm clean und ruhig wirken, ist aber in engen Küchen nicht immer eine gute Idee – wer sich mal leger an eine automatisch öffnende Schublade gelehnt hat, weiß, warum. Muss alles auf einer Seite untergebracht werden, empfiehlt sich eine „Passepartout“-

Rechts streng, links lässig: So lockert Alexander Fehre die Londoner Schlauchküche *li.* auf. Stufe, Signalfarbe und Tapete markieren den integrierten Essplatz im Diner-Stil und stoppen den optischen Sog. *Unten:* Architekt Ben Pentreath trocken sein Geschirr platzsparend über der Spüle.

