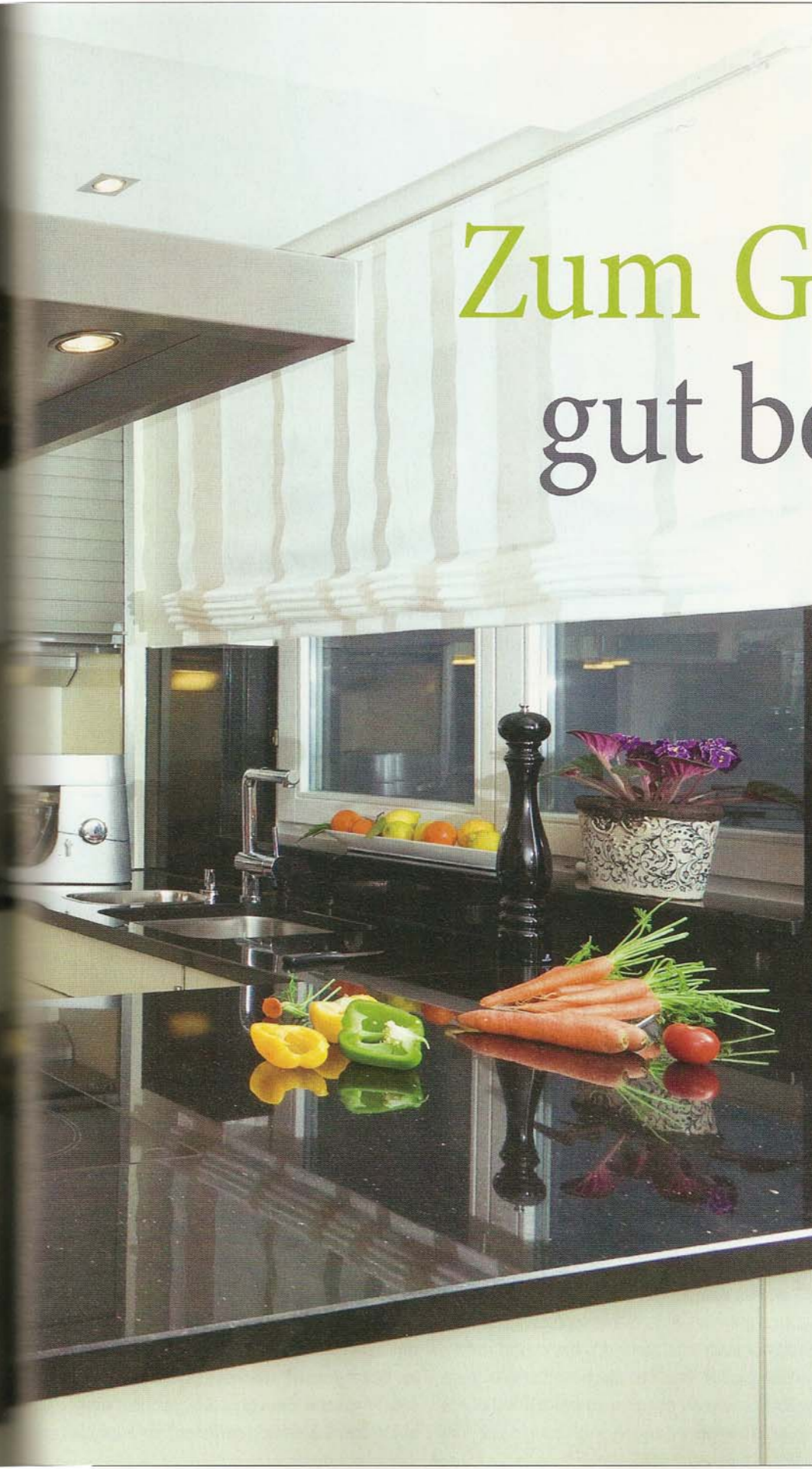




Zum Glück gut beraten



Nach einem Wasserschaden im Wohnzimmer hat Familie Blattert ihre Küche neu gestaltet und in den Essbereich integriert. „Unser Küchenhaus hat uns auf eine gute Idee gebracht“, lobt Cornelia Blattert. Das Ergebnis guter Beratung: eine gelungene Lösung, die Akzente setzt.



Das Kommunikationszentrum: Weil Küche und Essbereich einen Raum bilden, kann man sich bei der Arbeit gut unterhalten.



Cornelia Blattert steht am Induktionskochfeld und bereitet eine Gemüsepfanne zu, während Ehemann Fritz den Tisch deckt und mit ihr die Planung fürs nächste Wochenende diskutiert. Das Ehepaar kann offenbar so schnell nichts aus der Ruhe bringen.

Doch ganz so entspannt ist es im August 2007 bei der Familie nicht zugegangen. „Wir hatten damals einen schweren Wasserschaden im Wohnzimmer“, erinnert sich Cornelia Blattert. „Wir mussten sowohl das Wohnzimmer als auch den Essbereich sanieren“, so Fritz Blattert.

Auf Fotos sieht man, dass das Reihenhaus teilweise in einen Rohbau zurückverwandelt werden musste, um den Wasserschaden zu beheben. „Im Zuge der Renovierung hat es sich geradezu angeboten, auch unsere Küche neu zu gestalten“, berichtet Cornelia Blattert. Die

alte Küche war durch eine Wand und Zimmertüre vom Essbereich abgetrennt.

„Ich wollte die Zimmertüre eigentlich durch eine Schiebetüre ersetzen“, erzählt Cornelia Blattert. „Das Küchenhaus Negele hat uns aber auf eine viel bessere Idee gebracht. Es hat uns vorge-



Geräte und Schubladen auf Arbeitshöhe, ausziehbare und schwenkbare Ablageflächen und Karussell-Eckschrank: In dieser Küche sind Gegenstände leicht zu greifen.



schlagen, die Trennmur einfach herauszuschlagen und Küche und Esszimmer in einen Raum zu integrieren.“

Eine planerische Glanzleistung, die das Haus aufwertet. Küche und Essbereich bilden einen hellen, freundlichen Raum. Die Küche avanciert zum familiären Kommunikationszentrum, denn jetzt ist es möglich, sich während des Kochens ungestört zu unterhalten und Pläne zu schmieden. Das Lob von Familie Blattert gilt dabei ausdrücklich dem Küchenhaus Negele in Winnenden bei Stuttgart.

„Wer eine neue Küche einbaut, sollte sich vorher wirklich fundiert von einem Profi beraten lassen, denn man kann doch einige Fehler machen, die man hinterher unter Umständen bereut“, erklärt Fritz Blattert. Wichtig ist es aber auch, dass sich die Nutzer Gedanken über ihre individuellen Wünsche, Gewohnheiten und Prioritäten machen. Damit wird ein kreativer Planungsprozess in Gang gesetzt, bei dem alle Aspekte auf den Tisch kommen, einiges zwar wieder verworfen wird, letztendlich aber eine Küche entsteht, die den Vorstellungen der Nutzer entspricht – den funktionalen, ergonomischen und optischen Vorstellungen.

Klare Vorstellungen hatte Familie Blattert über das Design der Küche. „Wir wollten ein modernes Design, keinen rustikalen Landhausstil, der einfach nicht zu unserem Haus gepasst hätte“, so Fritz Blattert. Klare Linien und Strukturen stehen hier im Vordergrund und verleihen der Küche eine moderne Optik. Die Fronten in Vanilleweiß harmonieren mit den schwarzen Granit-Arbeitsplatten. Edelstahlfronten an Backofen und Dunstabzugshaube verleihen der Küche ein exklusives Aussehen.

Die zweite wichtige Vorgabe der Hausbesitzer war die Markenqualität. Im Gespräch mit den Blatterts merkt man: Bei der Qualität wollte die schwäbische Familie keine faulen Kompromisse machen, die später zu bereuen sind. Und so verwundert es nicht, dass es sich bei der Küche um ein hochwertiges Modell aus dem Hause Leicht handelt. Das Induktionskochfeld stammt von Neff, Kühlschrank und Backofen sind ebenso wie der Dampfgerät von Miele, die Dunstabzugshaube stammt von Gutmann – bekannte Marken also, die schon seit Jahren für Qualität und Haltbarkeit stehen.



Eine feine Sache und in modernen Küchen immer häufiger anzutreffen: der Dampfgerät über dem Backofen.

Auch im Hinblick auf Funktionalität und Ergonomie hat sich Cornelia Blattert vorab gründlich Gedanken gemacht. „Ich habe immer wieder mit Rückenproblemen zu kämpfen. Deshalb musste die Küche so ausgestattet werden, dass ich Gegenstände gut greifen kann, ohne mich viel bücken zu müssen.“ Gesagt, getan: Die Spülmaschine befindet sich ebenso wie Backofen und Dampfgerät auf Arbeitshöhe. Ein Eckschrank verfügt über auszieh- und schwenkbare Ablageflächen fürs Geschirr.

„Das ist eine feine Sache, die meinen Rücken hervorragend entlastet, weil ich das Geschirr gut greifen kann“, freut sich Cornelia Blattert. Der andere Eckschrank ist als Karussellschrank konzipiert. Auf diese Weise lassen sich Gegenstände ebenfalls bequem greifen, ohne dass die Bandscheiben übermäßig beansprucht werden müssten. Natürlich dürfen bei dieser Küche die gewissen Extras nicht fehlen. „Eine weitere Beratung durch Andreas Negele hat uns von dem Einsatz

eines Induktionskochfeldes überzeugt. Es ist toll, denn es heizt sich sehr schnell auf und schaltet sich automatisch ab, wenn ich den Topf vom Kochfeld nehme. Ein weiteres Argument für das Induktionskochfeld ist ein geringerer Stromverbrauch. Nicht alle Töpfe sind allerdings für Induktionskochfelder geeignet, denn sie müssen magnetische Böden haben“, so Cornelia Blattert.

„Die Dunstabzugshaube funktioniert übrigens auch ganz hervorragend“, schwärmt Cornelia Blattert. Auch Dampfgerät, Vorwärmfach unter dem Backofen und Null-Grad-Fächer im Kühlschrank waren ein Muss – getreu dem schwäbischen Motto: Wenn man etwas tut, dann richtig.

Fazit: Familie Blattert ist es durch die Integration von Küche und Essbereich in einen Raum gelungen, den Wohnbereich schön aufzuwerten. Sie besitzt jetzt eine moderne Küche, die das Ergebnis guter Beratung durch ein inhabergeführtes Küchenhaus ist.

Kluge Planung: Alle Gegenstände lassen sich leicht greifen. So werden Rückenprobleme vermieden.