3 PLANUNGSFRAGEN AN DEN PROFI

Marcel Hufnagl, Geschäftsführer von Dross & Schaffer Ingolstadt, spricht über die aktuellen Tendenzen im Küchendesign

Wie präsent ist Farbe wirklich in der Küchenplanung?
In Mailand und auf anderen Messen sind weiße Wände und Fronten quasi komplett verschwunden. Dadurch werden auch Kunden mutiger. Vor allem Grün- und Erdtöne sind beliebt, Einschläge von Rosa und Le Corbusier-Farben sind bei uns ein großes Thema, etwa Vert anglais oder L'ocre rouge. Der Bauhaus-Stil hat schon so lange Bestand, das gibt Sicherheit. Bei der Planung nähern wir uns dem Konzept in unserer Musterwerkstatt, wo alle möglichen Stein-, Holz-, Farb- und Materialmuster lagern. Damit bauen wir das Projekt Stück für Stück aus. Das reicht vom Boden bis zur Steckdose in passenden Farben.

Inwieweit muss der Raum mitgedacht werden?
Wir planen ja kaum noch Küchennischen, in der modernen Architektur ist die Küche immer mit einem Essbereich verwoben. Da ist es wichtig, den gesamten Raum zu betrachten und auch die Verläufe in die angrenzenden Zimmer. Also: Kann ich ein Material wiederholen oder irgendwo wiederfinden? Es ist daher empfehlenswert, eine Materialkollage für den gesamten Erdgeschossbereich zu erstellen. Die Frage ist: Wie soll der Raum wirken? Bei einem sehr hohen Raum kann man auch mit dunkleren Farben im oberen Bereich arbeiten. Bei einem niedrigeren Raum schaue ich, dass die Gestaltung Richtung Decke leichter wird, man nach oben hin ein bisschen Luft gewinnt. Beispielsweise in der Kombination von einer dunklen Küchenzeile und einer helleren Rückwand, die nach oben hin offen ist.

Warum sieht man keine Hängeschränke mehr?
Auch das hat mit der Architektur zu tun. Aktuell konzentrieren wir uns auf die Insel zum Arbeiten und Kochen, dazu Hochschränke für Funktion, meist raumhoch. Hier ist der Kühlschrank verbaut, der Backofen versteckt oder sogar zusätzlicher Arbeitsraum hinter einer Pocketttür. Schön ist auch eine offene Nische, nicht als Ablage gedacht, sondern als Eyecatcher mit einer Siebträger-Maschine oder frischen Blumen. Zur dekorativen Entfaltung. **www.dross-schaffer.com**

Im Online-Interview verrät Hufnagl, welche Arbeitsplatten-Materialien sich eignen, was eine gute Lichtplanung ausmacht und wie er beim Design dieser grünen Küche in Ingolstadt vorgegangen ist

Angeregt vom Gespräch mit Mexico-City-Kenner Benjamin Caja (siehe S. 72) servieren wir Ihnen ein neues Kochbuch: Rosa Cienfuegos vereint Traditionelles und Streetfood von Kaktusfeigensalat bis Tortilla-Suppe, 36 Euro (www.penguin.de)

Vorbei mit der Heißluft-Klatschel Kombi-System „Lhov" saugt Gerüche und Dämpfe am Kochfeld, aber auch im Backofen ab. Dazu gibt's eine Smartphone-ähnliche Steuerung, automatische Fünf-Zonen-Erkennung am Herd oder einen integrierten Air Fryer, 90 x 36 cm, 8995 Euro (www.elica.com)