

NEUE SERIE: BAUEN MIT EXPERTEN



Unser Expertenteam (von links): Wolfgang Ott, Architekt; Arno Gottschalk, Finanzberater; Wiebke Weidner, Energieberaterin; Annette Laxy, Innenarchitektin; Rolf Cardinahl, Küchenplaner; Lars Olaf Mückel, Badplaner; Frank Staudinger, Baubegleiter; Gärtner von Eden, Gartenplaner.

5. TEIL

Der Küchenplaner

Natürlich kann man seine neue Küche auch am eigenen PC entwerfen – aber das wäre zweifellos ein Fehler. Denn Fachleute wie Rolf Cardinahl planen nicht nur praktische und schöne Küchen, sie machen auch noch Lust aufs Kochen

FOTOS JEANETTE SCHAUN TEXT SVEN ROHDE

MIT RÄUMEN, DIE EINE KLAR UMRISSENE FUNKTION HABEN, IST DAS SO EINE SACHE. Wenn sie diese Funktion überzeugend erfüllen, dann kann man eigentlich zufrieden sein. So geht es Rolf Cardinahl mit der Kombüse seines Segelboots: Ein dreiflammiger Gasherd mit Backofen steht da, und der Kapitän ist voll des Lobes für den Smutje – seine Frau. „Auf diesem Herd bereitet sie eine Lammkeule, da knien Sie nieder.“ Cardinahls Augen leuchten, und ich glaube ihm aufs Wort. Womit der Küchenplaner selbst den Beweis geführt hat, dass gutes Essen nicht von einer umfangreichen Ausstattung abhängt, wie er sie gerne verkauft. Eine gute Köchin respektive ein guter Koch, ein brauchbarer Herd, ein bisschen

Gerät, gute Zutaten und den nötigen Appetit – mehr braucht es nicht, um herrlich schlemmen zu können. Er bringt es selbst auf den Punkt: „Wer gut kocht, kocht überall gut!“

Warum also sollte ich dann mehrere zehntausend Euro für eine Designküche ausgeben, Herr Cardinahl?

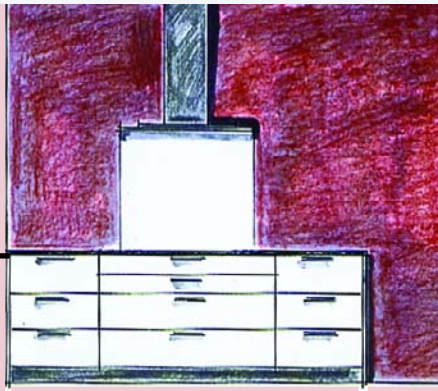
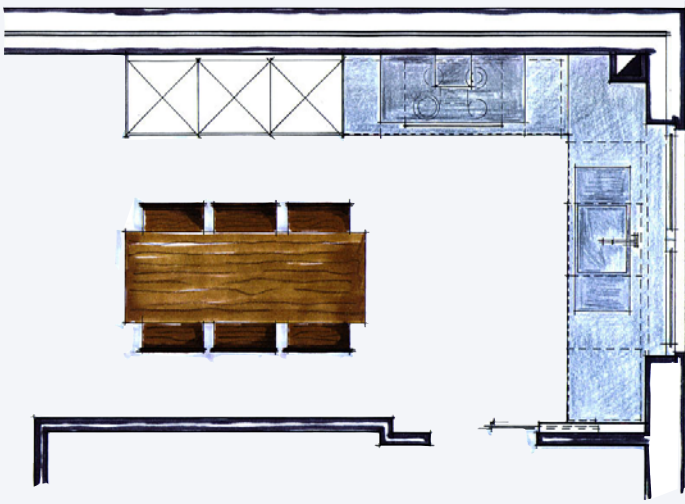
Der Küchenplaner grinst fröhlich, sagt „Sie unterbrechen mich, ja? Ich kann stundenlang sabbeln“ und setzt in seinem ausgeprägten Hamburger Idiom zu einem Vortrag an. Die Botschaft: dass eine Küche auf drei Säulen ruhe – der praktischen, der ästhetischen und der emotionalen. Wenn alle drei aufs Schönste miteinander vereint sein sollen, dann muss man eben mehr ausgeben als jene 1899 Euro, für die man beim Billigmöbler, in Hauswurfsprospekten angepriesen, eine komplette Küche bekommt.

BEGINNEN WIR MIT DEM PRAKTISCHEN und erleben einen Planer mit mehreren Jahrzehnten Berufserfahrung in Aktion. Wir sitzen an →

Rolf Cardinahl, Küchenplaner,

ist 64 Jahre alt. Er stammt aus Hamburg und ist eigentlich gelernter Elektromaschinenbauer. Anfang der siebziger Jahre kam er in die Küchenbranche und machte sich schnell mit einem eigenen Studio selbstständig (www.cardinahl.de). Heute arbeiten in seinem Geschäft, das Küchen von Bulthap und Ulrike Krages Design anbietet, sieben Angestellte





Rolf Cardinahl schätzt klare Linien und edle Oberflächen – und er liebt große Tische, an denen man mit Gästen ganze Abende verbringt. Damit der Mensch genug Platz hat, sollte die Küche nicht zu dicht möbliert sein.

→ der Kochinsel einer sehr schicken Küche, die er nicht geplant hat und jetzt mit leisem Vergnügen in die Kritik nimmt. „Fühlen Sie doch mal hier, diese Betonoberfläche, die ist immer kalt. Da mag man nicht seine Hände liegen haben. Wenn man an dieser Insel sitzen können soll, wäre der Tresen also besser aus Holz.“ Rolf Cardinahl ist ein amüsanter Gesprächspartner mit dem Herzen auf der Zungenspitze, ein aufmerksamer Beobachter mit Blick fürs Detail. „Wo ist hier eigentlich der Kühlschrank? Der kleine da? Da hätte ich gewiss zu einem großen geraten, außerdem so eingebaut, dass ich mich nicht bücken muss. Und dieser Dunstabzug!“ Cardinahl springt auf, geht mit raumgreifenden Schritten zum Herd, baut sich mit seinem Gardemaß davor auf und zieht den Auszug des Dunstabzugs unter dem Oberschrank hervor – die Kante zeigt auf seinen Kehlkopf. „Das grenzt ja an Körperverletzung“, ruft er, die Augen schelmisch blitzend. Dann, wieder ernst: „Das muss man besser hinkriegen. Jemand, der größer ist als 1,70 Meter, kann hier nicht kochen.“

Nur wer etwas vom Leben versteht, kann gute Küchen planen. Das fängt bei einfachen

weile zum gehobenen Standard gehört, immer üppiger, er ist immer häufiger zum Wohn- oder Esszimmer hin offen oder sogar ganz in den Wohnbereich integriert. Das Kochen avanciert von der Zubereitung der Nahrung zu einem Akt der Kommunikation, ja manchmal sogar zu einem gesellschaftlichen Ereignis. Und wer will schon auf knapp acht Quadratmetern vor sich hin werkeln,

„WER GUT KOCHT, KOCHT ÜBERALL GUT“

wenn nebenan die Gäste bereits den Aperitif nehmen? Die kleine Arbeitsküche, wie sie in den zwanziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts erfunden wurde, degradierte Koch oder Köchin zum Dienstpersonal. Die offene Küche dagegen präsentiert sie wie eine Bühne den Hauptdarsteller – die perfekte Kulisse für die Inszenierung eines Connaisseurs.

Dazu hat sie freilich eine Reihe von Anforderungen zu erfüllen. Zuerst technischer Art: Die Dunstabzugshaube muss leistungsfähig und leise sein, genauso wie der Geschirrspüler. Kochen soll verbinden und darf auf keinen Fall stören. Vor allem aber steigen die Ansprüche an die Gestaltung. Niemand will ja vom Sofa aus die ach so praktischen weißen, mit Melamin beschichteten Fronten im Blick haben.

Die würde Rolf Cardinahl ohnehin nicht anbieten. Er setzt auf Klares, Edles, Schlichtes und wundert sich, wie konventionell so →

Dingen wie der Körpergröße an, von der die richtige Arbeitshöhe abhängt, oder der Frage, ob der, der in aller Regel das Essen bereitet, Links- oder Rechtshänder ist. Natürlich muss in einer Küche ausreichend Stauraum vorhanden sein, aber jeder Quadratmeter, der frei bleibt, ist ein Gewinn, findet Cardinahl. „Wir planen gerne mit weniger Schränken, die dafür aber optimal nutzbar sind. Die Küche ist ja ein Lebensraum, und der sollte möglichst großzügig sein.“

WIE SICH DIE ANSPRÜCHE DOCH GEWANDELT HABEN. Früher wollten wir einfach nur satt werden, da war die typische Küche 2,40 mal 3,20 groß, hatte Tür und Fenster an den Stirnseiten und genau 7,50 Meter Schränke. Heute wird der Raum um die Kochinsel, die mittler-

→ manches Paar mit Anfang dreißig daherkommt. „Es wird viel zu wenig quer gedacht“, findet er und kann sich ein rotes Plüschsofa als perfektes Küchenmöbel vorstellen. Ansonsten sind es Naturmaterialien, die zum Einsatz kommen: Edelstahl, Granit, Beton, Glas und natürlich Holz in edler Verarbeitung. Billig ist das naturgemäß nicht, aber die Frage nach dem Preis kann man ja auch so diskutieren: Gebe ich 30 000 Euro lieber für eine schöne Küche aus, die 15 Jahre lang hält, oder für ein Auto der Mittelklasse, das nach spätestens vier Jahren technisch und geschmacklich überholt ist? Und: Womit verbringe ich mehr Zeit?

ES GEHÖRT WOHL ZUR KONDITIONIERUNG EINES ALTGEDIENTEN KÜCHENPROFIS, der gutes Essen liebt, wenn er Bauherren außerdem lieber einen großen Raum zum Kochen und Essen angedeihen lässt als ein großes Wohnzimmer. „Das Wohnzimmer ist in den vergangenen Jahrzehnten immer mehr zum privaten Rückzugsraum geworden“, hat er beobachtet. „Wer gut kocht und einen schönen Esstisch hat, der braucht eigentlich kein Sofa mehr – jedenfalls nicht für Gäste.“ Vorausgesetzt freilich, die Stühle sind gemütlich. Unser Gesprächspartner begeistert sich und regt sich lustvoll über Sachen auf, die ihm nicht gefallen. Und so lerne ich, dass er manche Restaurants einfach nicht mehr betritt, auch wenn der Koch

Das sollten Sie bei der Planung Ihrer Küche berücksichtigen:

- 1. BEI FAMILIEN IST DIE KÜCHE DER MEISTGENUTZTE RAUM.** Entsprechend groß sollten Sie ihn planen, wenn er nicht ohnehin zum Wohnraum geöffnet wird. Entsprechend belastbar sollten die Möbel und Oberflächen sein. Wollen Sie Küche und Wohnraum trennen, eignet sich dafür eine Schiebetür aus satiniertem Glas.
- 2. DIE KÜCHE IST LEBENSRAUM, NICHT NUR ARBEITSRAUM.** Daher ist jeder Quadratmeter, der von Schränken frei bleibt, ein Gewinn. Schränke guter Küchensysteme nutzen dank intelligenter Innenausstattung den Platz besser als die billigen Systeme.
- 3. ACHTEN SIE AUF DIE ERGONOMIE!** Je nachdem, ob Sie Links- oder Rechtshänder sind, ob Sie 1,70 oder 1,90 Meter groß sind, sollten die Abfolge von Arbeitsflächen, Herd und Spüle sowie deren Höhe Ihnen gemäß geplant werden.
- 4. ACHTEN SIE AUF LEISE TECHNIK!** Wenn Dunstabzug, Kühlschrank oder Geschirrspüler ihre Arbeit unter Brausen, Brummen und Klötern verrichten, stört das natürlich enorm. Den Aufpreis, den besonders leise Geräte kosten, sind sie allemal wert.
- 5. OHNE LEISTUNGSFÄHIGEN DUNSTABZUG GEHT ES NICHT –** zumal nicht bei einer offenen Küche. Gerade dann stellt sich aber auch das Problem der Lärmbelästigung. Wenn Sie die Möglichkeit haben: Lassen Sie ein Gerät installieren, dessen Motor an der Außenwand angebracht ist. Es führt die Gerüche zuverlässig ab und ist zugleich drinnen kaum zu hören.

„DIE KÜCHE IST DER WICHTIGSTE RAUM“

noch so gut ist, weil die Stühle unbequem sind, und wodurch sich gute Gastgeber eigentlich auszeichnen. „Sie unterbrechen mich...?“ Aber warum denn, Herr Cardinahl?

Ein spannendes Gespräch. Dass die Küche nicht irgendein Raum des Hauses ist, war vorher schon klar, aber wie sehr sich die Persönlichkeit darin spiegelt, wie individuell sie tatsächlich gestaltet werden kann – und sollte! –, wie vielfältig die Möglichkeiten sind: Das erzählen nicht viele so überzeugend und interessant wie dieser Hamburger Küchenplaner. Gut ist, was Menschen glücklich macht – das ist nicht nur die Leitlinie eines guten Verkäufers, sondern auch die eines Menschenfreundes.

WIE VIEL TECHNIK BRAUCHT MAN? Jedenfalls keinen Maschinenpark. „Das ist doch wie beim Handy“, sagt Rolf Cardinahl, „vieles ist viel zu kompliziert. 80 Prozent der Leute wollen einfach nur telefonieren. Das ganze Gedöns, das in den Geräten steckt, verwirrt sie höchstens. Deswegen gehört es zu einer guten Beratung, →



Klassische Eleganz in Schwarz, Weiß und hellem Holz. Der Küchenplaner Cardinahl ist ein Anhänger moderner Architektur und nimmt ihre Stilmittel in seine Planungen auf. Funktionale Technik, gerne in Edelstahl, ist dabei wichtig, aber kein Selbstzweck.



→ herauszubekommen, welche Technik ein Kunde wirklich nutzen wird. Und nur die sollte er dann auch kaufen.“

Das ist übrigens nicht nur eine Frage des Praktischen, sondern viel mehr des Emotionalen. Man kann es auch so sagen: Was macht mich an? Der Trend zu immer mehr innovativer Technik, vorzugsweise in Edelstahl gekleidet, ist ja nicht nur dem Drang nach Bequemlichkeit geschuldet. Wir haben es hier mit einem Rollenwechsel in der Küche zu tun. Seit sie in den Wohnbereich hineingewandert ist und immer mehr technische „Spielereien“ zu bieten hat, werden darin immer häufiger Hausbewohner gesichtet, die sich früher dort lieber rar machten: Männer.

Cardinahl verrichtet hingebungsvoll „niedere Arbeiten“, wie er sie nennt, also Gemüse putzen und schnippeln, auf dass seine Frau daraus köstliche Gerichte bereite. Geschlechts-genossen wagen sich, unterstützt von clever programmierbarer Technik, durchaus selbst an ambitionierte Projekte.

Zum Beispiel Rehrücken. Ein wundervolles Fleisch, zartrosa und saftig, millimeterdünne Kruste. Es gelingt, wenn es rundum nur kurz angebraten wird, dann über lange Zeit bei geringer Hitze „reifen“ kann, um schließlich im Kern eine Temperatur von 54 Grad zu haben. Bei 50 Grad wäre es blutig, bei 60 Grad zu trocken. Mit einem Kerntemperaturfühler, Ausstattungsmerkmal guter Kombidampfgarer, lässt sich das punktgenau hinbekommen. Damit lässt sich die Temperatur im Innern des Rehrückens nicht nur jederzeit kontrollieren,

„KOCHEN SOLL SPASS MACHEN“

der Fühler steuert auch den Ofen selbst. Hat man also 54 Grad vorgegeben, schaltet er sich bei Erreichen dieser Temperatur automatisch ab und hält sie. So kann auch der Amateur bewerkstelligen, was der Profi dank seiner Erfahrung mit einfachen Mitteln realisiert. Das Ergebnis: perfekt gegartes Wild, zu Ruhm und Ehren des Hobbykochs.

Natürlich verkauft der Geschäftsführer eines Küchenstudios sehr gerne ambitionierte Technik, auch den Weinkühlschrank für 14 000 Euro, den neulich ein Kunde unbedingt haben wollte; auch wenn er selbst ganz gut ohne auskommt. „Ich rede eineinhalb Stunden lang mit den Leuten, und dann weiß ich, welche Küche für sie die richtige ist. Und ich frage immer nach dem Beruf.“ Manche Gleichungen gehen zuverlässig auf. Zum Beispiel: Arzt = viel Arbeit = Kochen dient der Entspannung = perfekte Technik ist genau das Richtige.

„Eigentlich geht es doch nur darum: den Leuten Lust aufs Kochen zu machen.“ Der Küchenplaner Rolf Cardinahl richtet sich auf, legt Nachdruck in die Stimme und formuliert sein Credo: „Das Gefühl ‚Wo sind die Töpfe, ich will hier sofort loslegen‘ – das ist es, was ich schaffen will. Wenn mir das gelingt, dann hab’ ich gewonnen.“ Wir können wohl sagen: Der Kunde erst recht. ●

6. TEIL: LARS OLAF MÜCKEL ÜBER BADPLANUNG IN DEN ZEITEN VON WELLNESS

Alle bisherigen Folgen finden Sie unter
www.schoener-wohnen.de/experten