

Ihre Küche

Wenn man einmal nachdenkt, wie viel Zeit man in der Küche verbringt, wird klar, dass sich hier das eigentliche Zentrum des Hauses befindet. Es ist auch der Raum, in dem am meisten kommuniziert und Besuch empfangen wird. Wenn Sie ihre Küche neu planen, sollten Sie sich daher über ein paar wesentliche Dinge Gedanken machen.

Es gibt zwei Arten von Küchen: Die Designerküche mit guter Mikrowelle und eine gemütliche Küchenwerkstatt mit effektiven Geräten. Erstere eignet sich hervorragend zum Aufwärmen von Essbarem, während eine gut

zusammengestellte Küche zwar vielleicht nicht so schön ist, dafür aber Wärme ausstrahlt und Ihrer Fantasie keine Grenzen setzt.

Denken Sie auch an Kleinigkeiten wie einen großzügigen Arbeitsplatz, eine separate Abstellfläche für Geschirr, gutes Arbeitslicht, Musik in der Küche und eine Möglichkeit, ihre Nudelmaschine zu befestigen etc. Bauen Sie Laden in die Fußsockelleisten für selten gebrauchte Küchenutensilien ein, nutzen Sie jeden Quadratzentimeter und vermeiden Sie lange Wege und Kreuzungspunkte. Je mehr Sie verstauen können, desto weniger steht herum und umso sauberer wirkt Ihre Küche. Die Aufschnittmaschine lässt sich in ein Regal versenken. Den Herd können Sie auch schräg in eine Ecke stellen, das macht Ihre Küche rund und wirkt optisch sehr

schön. Lösen Sie sich von der Vorstellung, dass Herdplatte und Backrohr eine Einheit bilden müssen. Ein Backrohr auf Augenhöhe zum Beispiel ist enorm praktisch. Sie haben Ihren Kuchen, Auflauf oder Braten immer im Blick, es erleichtert die Reinigung und schont Ihr Kreuz, von der Sicherheit, wenn kleine Erdenbewohner da sind, ganz abgesehen. Was das Backrohr können soll: Es ist sinnvoll, wenn Ober- und Unterhitze getrennt reguliert werden können, Extras wie Wecker, programmierte Backzeit, Selbstreinigung sind nicht schlecht, helfen zwar nicht allzu viel, schaden aber nicht.

Die Entscheidung, ob Gas-, Elektro- oder Induktionsherd, bleibt ganz Ihnen überlassen. Gasherde haben den Vorteil, dass sich die Hitzezufuhr schnell regulieren lässt, Sie dadurch Energie sparen und

jedes Geschirrmaterial, also auch getriebene Eisenpfannen verwenden können. Der Nachteil besteht in der Verbrennungsgefahr und dem hohen Reinigungsaufwand. Elektroherde sind in ihrer Bauweise sehr kompakt und lassen sich daher überall platzsparend einbauen, sie sind die Allrounder und es kann darauf jedes Metallgeschirr mit planem Boden verwendet werden. Ihr Nachteil besteht in langer Aufheiz- und Abkühlzeit, wodurch sie viel Energie brauchen.

Induktionsherde kosten in der Anschaffung am meisten. Sie können darauf nur mit Spezialgeschirr kochen, dafür sind Induktionsherde extrem schnell und sehr energieeffizient.

Apropos Energie: Wussten Sie, dass in einem Haushalt, in dem täglich einmal warm gekocht wird, 50 Prozent der

Gesamtenergie Ihre Küche verschlingt? Die Hauptursachen dafür sind meist schlechtes Geschirr und Kochen ohne Deckel. Der Grundsatz: „Wer billig kauft, kauft doppelt“, stimmt in den meisten Fällen. Also auch wenn's teuer ist und momentan weh tut, beschaffen Sie sich Geschirr, das die Energie optimal verwertet und ein Leben lang hält. Nur dann kommen die Anschaffungskosten wieder herein und Sie werden jeden Tag Freude am Kochen haben. Für Töpfe und Messer gilt: Lieber zwei Nummern zu groß als eine zu klein.