Ratgeber

Küchenbau / Küchenplanung

Eine gut durchdachte Küche erleichtert nicht nur die Arbeit, sondern erhöht den Wohnkomfort. Energiesparende Geräte tragen zur Kostensenkung bei.


Bild: www.lindauerag.ch

Eine Küche ist nicht nur der Arbeitsplatz, an dem die Nahrung zubereitet wird. Oft ist sie auch Essbereich oder erweiterter Wohnraum. Schon deshalb gilt für die Einrichtung: Funktionalität auf der einen und Wohnatmosphäre auf der anderen Seite.

Möbelhäuser und Küchenstudios bieten eine Vielfalt von Küchen in allen Preisklassen an. Die Wahl der richtigen Küche hängt nicht nur von den persönlichen Vorstellungen und dem vorhandenen Platzangebot ab.

Folgende Faktoren sind aus baubiologischer und ökologischer Sicht empfehlenswert:

- gut durchdachte Planung, um Wege zu sparen
- Massivholzküchenmöbel aus einheimischen Hölzern. Oberflächen geölt oder gewachst
- Elektrogeräte mit hoher Energieeffizienz auswählen (A++)
- Möglichkeit zur Abfalltrennung im Kehrichtauszug
- Dampfabzug mit Ableitung ins Freie oder Umluftabzug mit Aktivkohlefilter
- Kombinierter Herd, Kochen mit Gas, Backen Elektroherd
- Steamer besser, auf Mikrowelleofen verzichten
- Spüle aus Keramik oder Chromstahl
- Arbeitsplatte aus Massivholz, Naturstein oder Chromstahl

Edelstahlküchen haben ihren Sinn in der Gastronomie und sind sehr teuer. Aber auch aus ästhetischen und funktionalen Gründen kann eine Edelstahlküche im Privathaushalt eingesetzt werden. Die Schränke können innen aus Stahl verzinkt ausgeführt werden und die Türen in pulverbeschichtetem Stahl, ohne Schadstoffabgaben.
Aus gesundheitlichen Gründen greifen oft MCS-Patienten auf Edelstahlküchen zurück, da sie von Fall zu Fall auch bei Küchen aus Massivhölzern allergisch reagieren.

Küchenmöbel aus Spanplatten mit Kunststoffbeschichtungen sind problematisch (Ausdünstungen, Haltbarkeit, Entsorgung).



Copyright © 2009 - 2026 www.gesundes-haus.ch – Stand: 02.11.2026

gibbeco Genossenschaft Information Baubiologie

Sponsoren/Partner: