





Foto: Nikolaus Herrmann

# Küchen sind zum Kochen da

Die neue Küche wird zum Mittelpunkt der Wohnung. Da ist Kochen keine lästige Pflicht, sondern kommunikativ und kreativ. Kein Wunder, dass hochwertige Einrichtungen gefragt sind. Wir zeigen die richtigen Materialien und Möbel, die ergonomisch und langlebig sind.

# Hergen Garrelts

## Dipl.-Designer, Tischler und Drechsler

Bad Zwischenahn [www.hergen-garrelts.de](http://www.hergen-garrelts.de)

„Unverfälschte Materialien wie Massivholz und Stahl und eine handwerkliche Verarbeitung gehen bei einer langlebigen Küche eine Verbindung ein. Sie harmonisieren auch nach Jahrzehnten gut mit den Farben und Oberflächen von Böden und Wänden, ohne sich zu sehr in den Vordergrund zu spielen.“

Am liebsten plant und baut der Designer und Tischler Hergen Garrelts Küchen für Menschen, die gut und gern kochen. Entsprechend langlebig müssen dann auch das Material und die Ausführung sein.

„Unter unseren Kunden ist eigentlich niemand, der nur mal ein Fertiggericht in der Mikrowelle aufwärmt“, sagt Hergen



Garrelts. Der Diplom-Designer baut mit seinem Team hochwertige Küchen für ambitionierte Köche. „Wir fragen dann, wie viele Menschen in der Küche arbeiten und für wie viele gekocht wird. Danach richten sich die Laufwege und die Abfolge der Arbeitsschritte“, erklärt Garrelts. Das Design seiner Küche ist bewusst zurückhaltend: „Die Menschen der Küche

und die Lebensmittel sollen zur Geltung kommen, die Möbel sind der Rahmen für das Ganze.“ Auch farblich tendiert der Norddeutsche eher zur Zurückhaltung.

## Reif für die Insel

Die Größe des Raumes spielt nicht unbedingt eine Rolle. Zwar kann man auf 20 Quadratmetern mehr Ideen realisieren als auf acht, aber für die Qualität ist das nicht entscheidend. „Für die beliebte Kochinsel braucht man natürlich schon mehr Fläche, denn sie soll neben Stauraum und zusätzlicher Arbeitsfläche auch die Kommunikation in der Küche ermöglichen“, schränkt Garrelts ein. Flächenbündige Kochflächen und Spülbecken, ein Backofen auf Augenhöhe oder Vollauszüge sind technische Ent-

**Ob Espressokabinett (links) oder professionelle Technik auf knappem Raum mit rollbarem Arbeitscontainer (Mitte) – Küchen von Hagen Garrelts verbinden handwerkliche Qualität mit Design.**



wicklungen, die das Arbeiten leichter und hygienischer machen und dem Küchenplaner mehr Freiheiten bieten. So kann unter dem Kochfeld auch ein Auszug für Töpfe sein, wenn der Backofen anderswo im Schrank untergebracht ist. Vorteil einer individuellen Küche vom Schreiner: Das 60-Zentimeter-Raster für Schränke, mit dem viele große Küchenhersteller arbeiten, gibt es nicht. Auch die Arbeitsflächen sind mit 80 bis 90 Zentimeter oft viel tiefer als üblich.

Der Küchenprofi nimmt sich über mehrere Wochen und Monate immer wieder Zeit, um mit seinen Kunden die Küche zu entwerfen: „Da kommt dann manchmal auch raus, dass die teuren Beschläge der Küchenindustrie in diesem konkreten Fall keinen Sinn machen.“ Viele seiner Kunden und Kundinnen wünschen zum

Beispiel einen Schrank mit Apothekerauszug. „Da muss man genau schauen, ob ich die 80 bis 90 Kilo, die ein großer Schrank beinhaltet, jedes Mal bewegen will, nur um eine Tüte Mehl oder den Tee herauszuholen.“

## Stahl und Holz

Bei den Materialien setzt Garrelts auf Langlebigkeit und Echtheit: Die Multiplexplatten aus vielen verleimten Holzfurnieren für die Schränke sind extrem stabil, bieten im Gegensatz zu Spanplattenmaterialien Scharnieren und Auszügen optimalen Halt für viele Jahrzehnte und nehmen auch Feuchtigkeit nicht so krumm wie die deutlich preiswerteren Spanplatten. Bei den Arbeitsplatten setzt Garrelts am liebsten Ahornholz

ein, kombiniert mit massiven Edelstahlflächen. „Das hat sich seit Jahrhunderten für Kneipentische bewährt und kann mit Seife gut gereinigt werden. Wenn nach Jahren das Ahornholz zu viel Patina tragen sollte, kann man es problemlos aufarbeiten“, erklärt der Holzpraktiker.

Der Trend zu offenen Küchen verleiht den Möbeln einen deutlich wohnlicheren Stellenwert. Eines seiner Lieblingsmaterialien ist blauer, fast schwarzer Stahl, den Garrelts als Kontrast zu warmem Massivholz und Edelstahl einsetzt. Für feuchte Bereiche ist der rostende Stahl mit der Bezeichnung ST 37 allerdings nur bedingt geeignet. Auch Linoleum setzt er für senkrechte Flächen an den Möbeln ein. Letztlich entscheidet natürlich der Kunde über den Mix an Zutaten – genau wie beim Kochen. □

**Gutes Küchendesign** ist keine Platzfrage (rechts): Der edle Stahl für die Arbeitsflächen und der rohe schwarze Stahl für die Wangen passt zu den Holzfronten der Auszüge und offenen Regalen.

