



Fachgemeinschaft
barrierefreies Bauen + Wohnen

WOHLFÜHLEN OHNE BARRIEREN

KÜCHEN OHNE HINDERNISSE

Die Küche ist oft der am häufigsten genutzte Raum einer Wohnung und hat sich immer mehr zum Kommunikationszentrum entwickelt. Es ist üblich, dass die Bewohner, Lebenspartner und Familienmitglieder miteinander die Mahlzeiten kochen oder während der Tätigkeit in der Küche die Kinder beaufsichtigen. Die Küche hat sich häufig zum Mittelpunkt einer Wohnung entwickelt und der Trend geht heute eindeutig zur geräumigen Wohnküche.

Wünschenswert ist die Kombination von Küche und Esszimmer. Zumindest sollte aber ein ausreichend großer Tisch in der Küche vorhanden sein, an dem im Sitzen die Speisen vorbereitet und gegessen werden können. Dies reduziert die Wege innerhalb des Hauses. Die Anordnung der Küchenelemente sollte sich an den Abläufen orientieren und die Bewegungsfläche zwischen den Küchenzeilen sollte 120 cm nicht unterschreiten. Für Rollstuhlnutzer sollten mindestens 150 cm Bewegungsfläche vorgesehen werden.

Die Küche sollte individuell an die Bedürfnisse und den Lebensstil der Bewohner angepasst sein. Das Ziel einer barrierefreien Küchengestaltung ist, dass alle Personen in der Küche sicher, bequem und mit Freude leben und arbeiten können. So bietet es sich zum Beispiel an, den Arbeitsbereich und den Koch- und Spülbereich nebeneinander vorzusehen, um das Tragen schwerer Töpfe zu vermeiden und so ein Verschieben des Kochgutes zu ermöglichen. Variable Arbeitshöhen, unterfahrbare Arbeitsplatten, gute Erreichbarkeit der Schrankinhalte, Schubladen mit Leichtlauf-Vollauszügen und Backöfen mit komplett umschwenkbaren Drehtüren machen das Leben in der Küche einfacher und sorgen für ungehinderten Spaß und Komfort in der Küche.

Die erhöhte Anordnung des Backofens, des Kühlschranks und der Spülmaschine erleichtert das Be- und Entladen. Bedienelemente wie Steckdosen und Schalter sollten in einer Höhe von 85 cm auch in Sitzposition erreichbar sein.

Absenkbare Hängeschränke sind dann sinnvoll, wenn die Flächen darunter stets frei sind und ansonsten nur wenig Stauraum zur Verfügung steht. Auf jeden Fall sollten sie mit einem Auffahrschutz und einer Sicherheitsabschaltung versehen sein.

Grundsätzlich gilt, dass alle Küchengegenstände leicht erreichbar sein sollten, und sich nach Gebrauch leicht wieder verstauen lassen. Gute Lichtverhältnisse sorgen für sicheres Arbeiten.



Tipps zur barrierefreien Küchengestaltung

- > Küchengeräte in Arbeitshöhe
- > Unterschränke mit Vollauszügen
- > unterfahrbare Arbeitsplatten zumindest im Bereich der Spüle und des Kochfeldes
- > gute Erreichbarkeit der Stauräume, evtl. absenkbare Oberschränke
- > Bedienelemente und Steckdosen in einer Höhe von 85 cm
- > variable Arbeitshöhen
- > pflegeleichte und robuste Materialien
- > stabile und leichtgängige Beschläge
- > Einhebelmischbatterien mit langem Arm und herausziehbaren Brause-schlauch
- > gute, gleichmäßige und blendfreie Beleuchtung