

INTERVIEW. Die Schreinerei Jörimann AG in Chur hat sich auf den Bau von behindertengerechten Küchen spezialisiert. Eigentümer und Geschäftsführer René Jörimann erklärt, wie man bei der Planung solcher Küchen vorgeht und was es zu beachten gilt.

«Wir haben den Zugang gefunden»

DIE SCHREINERZEITUNG: Menschen mit einer Behinderung oder Einschränkung haben oft Mühe, sich zu öffnen, ihre Lage darzulegen. Wie gehen Sie im Küchenberatungsgespräch damit um?

RENÉ JÖRIMANN: Wir zeigen ihnen auf, welche Erleichterungen wir in einer Küche realisieren können. Es geht in erster Linie darum, ihre Bedürfnisse zu erkennen und danach zu vermitteln, wie man diese befriedigen kann. Das funktioniert in der Regel gut. Meistens benötigen die Betroffenen etwas Zeit, bis sie uns schliesslich sagen können, was sie brauchen. Die meisten legen uns recht offen ihren Hintergrund dar – meistens sind das tragische Geschichten. Viele Einschränkungen erfahren die Menschen wegen Unfällen, die plötzlich und unmittelbar eine drastische Veränderung der Lebensumstände mit sich bringen.

Wie läuft ein Küchenauftrag unter diesen Vorzeichen ab?

Es braucht immer mehrere Sitzungen, bis wir uns funktionierenden Lösungen nähern. Die Bedürfnisse sind dabei zentral – und die sind jedes Mal völlig unterschiedlich. Jede Einschränkung hat andere Auswirkungen und braucht entsprechend eigene Lösungen. Ein Universalrezept, also eine genormte Küche für Behinderte, gibt es nicht. Nachdem wir unsere Vorschläge dargelegt haben, kann sich der Kunde Gedanken machen, wie tief die Spezialisierung sein soll. Dabei gilt es, die gesundheitliche Entwicklung im Auge zu behalten. Ist die Einschränkung stabil oder wird sie sich noch verschlechtern? Wichtig ist auch, wer die Küche schlussendlich benützen wird. Ist der Gebrauch nur durch eine Person vorgesehen, vereinfacht dies die Planung.

Warum ist das so?

Wir können dann die Küche genau auf die Einschränkung respektive auf die Person mit der Behinderung ausrichten. Wenn nur eine Person die Küche nutzt, braucht es in der Regel keine höhenverstellbaren Ar-



Bild: Martina Marshall

beitsflächen, weil die Höhe durch den Rollstuhltyp vorgegeben ist. Viele Menschen mit einem Handicap können sich weitgehend selbständig in ihrer Wohnung bewegen und meistern fast alle Belange des täglichen Lebens selbständig. Diese Personen brauchen in der Regel nur wenig Unterstützung – da reichen wenige, dafür aber effiziente Lösungen aus. Bei der Planung solcher Küchen muss man seine Denkweise ändern: Warum nicht selber einmal in einem Rollstuhl sitzen und spüren, wie gross der Aktionsradius mit Armen und Augen noch ist?

Wie läuft die Planung von Oberschränken ab, sind solche überhaupt sinnvoll?

Die meisten Nichtbehinderten täuschen sich, wenn es um die Erreichbarkeit in der Höhe geht. Rollstuhlfahrer erreichen Tabulare auch noch, wenn sie relativ hoch angeordnet sind. Ohne Hilfsmittel liegt die Latte bei etwa 1,70 Meter oder höher. Unterdessen gibt es auch Rollstühle, mit denen das Aufstehen möglich ist. Ein Motor hebt die Sitzfläche an und verändert den Winkel so weit, dass der Fahrer so gut wie aufrecht

Menschen mit Einschränkungen blocken meist erst einmal ab, wenn es um ihre Behinderung geht. Mit ihnen eine Küche zu planen, braucht eine gehörige Portion Fingerspitzengefühl.

steht. In solchen Fällen arbeiten wir mit Glastablarern, weil nicht mehr die Distanz, sondern nur noch die Sicht ein Problem ist. Bereits solche kleinen Massnahmen können die Selbständigkeit enorm verbessern. Die Unterfahrbarkeit der Möbel muss aber immer gewährleistet sein.

Was ist bei den Arbeitsflächen in Bezug auf Höhe und Ausführung wichtig?

Wird die Küche von verschiedenen Personen benutzt, braucht es unterschiedliche Höhen. Zu lösen ist dies mit elektrisch verstellbaren Elementen. Grundsätzlich muss aber nicht alles variabel sein, manchmal reicht es aus, einen speziellen Bereich zum Arbeiten verfahrbar vorzusehen und den

Rest konventionell zu planen. Das entlastet das Budget und sorgt für eine bessere Gebrauchstauglichkeit für Nichtbehinderte. Immerhin kostet ein höhenverstellbarer Arbeitsplatz gegen 4000 Franken an Mehrkosten gegenüber einem höhenfixierten. Man muss aber nicht nur den Arbeitsbereich extra planen, sondern auch Abstellplätze im Bereich der Apparate.

Gibt es massgeschneiderte Küchengeräte speziell für Behinderte?

Nein, es gibt keine darauf ausgerichteten Geräte auf dem Markt. Man kann aber durch eine geschickte Auswahl die Gebrauchstauglichkeit erhöhen. Zum Beispiel mit Backöfen, die seitlich gebandet sind oder sich nach unten ausfahren lassen. Wir haben auch schon Geräte extra umgebaut – etwa mit Schlössern versehen lassen – damit geistig behinderte Menschen nicht unbeaufsichtigt daran manipulieren können. Neben dem Backofen braucht es immer eine Ablage für die heissen Bleche. Rollstuhlfahrer können sie ja schlecht auf ihre Beine legen. Ein wichtiges Augenmerk sollten Planer auf die Bedienbarkeit richten. Berührungsschalter sind zwar aus dem modernen Gerätedesign kaum mehr wegzu-denken, für Menschen mit eingeschränktem Blickfeld sind sie aber nicht geeignet.

Muss man Menschen mit Einschränkungen speziell beschützen?

Ja, gewisse Schutzmassnahmen sind unabdingbar, etwa die Abdeckung von heissen Leitungen bei unterfahrbaren Spülbecken. Am Unterleib gelähmte Menschen spüren nichts, wenn sie sich an den Beinen verbrennen. Darum müssen die heissen Zuleitungen zuggedämmt und hinter Verkleidungen zu liegen kommen. Auch bei Kochfeldern ist das ein wichtiges Thema. Sie müssen unten zwingend abgedeckt sein, auch wegen der elektrischen Leitungen. Baut man Küchen für geistig behinderte Menschen, etwa in Wohnheimen, müssen die Bewohner vor sich selber geschützt werden. In solchen Situationen darf sich keine Ablagefläche und kein Oberschrank ohne die Zustimmung eines Betreuers bewegen lassen. Auch die Wasser- und Stromzufuhr ist unterbrochen und nur mit einem Schlüsselschalter freizuschalten. Diese Leute können viel Zerstörungspotenzial freisetzen. Ich habe schon gesehen, wie sie scheinbar ziellos einfach Einrichtungen

zerstören. In Privatwohnungen braucht es diese verschärften Massnahmen natürlich nicht. Dort reicht bei beweglichen Elementen eine funktionierende Kollisionsüberwachung völlig aus. Diese sollte aber über die Motorenleistung überwacht sein und nicht über Druckleisten. Letztere genau so zu positionieren, dass sie ihren Zweck erfüllen, ist schwierig.

Gibt es eher Umbauten oder sind es häufiger Neubauten, die Sie antreffen?

Es gibt fast nur Umbauten zu planen. Einschränkungen kommen plötzlich und die Personen stehen mitten im Leben. Menschen mit solchen Schicksalsschlägen möchten nicht unbedingt aus ihrem gewohnten Umfeld heraus, was für Umbauten spricht. Platz dagegen ist selten im Überfluss anzutreffen. Die meisten Küchen bieten nur beschränkt Manövrierraum für Rollstühle, so dass man in der Planung zu Kompromissen gezwungen ist. Auch die mangelnde Raumausnutzung durch fehlende Hochschränke kommt zum Tragen. Wir versuchen dann zum Beispiel mit Rollschubladenkorpusen so viel Stauraum und Ablagefläche wie möglich zu realisieren. Die Rollis kann der Rollstuhlfahrer nach seinen Bedürfnissen umherschoben und sich so den Arbeitsplatz einrichten. Höhenverstellbare Oberschränke entschärfen das Stauraumproblem weiter. Doch diese sind nicht sehr belastbar und müssen überlegt beladen werden.

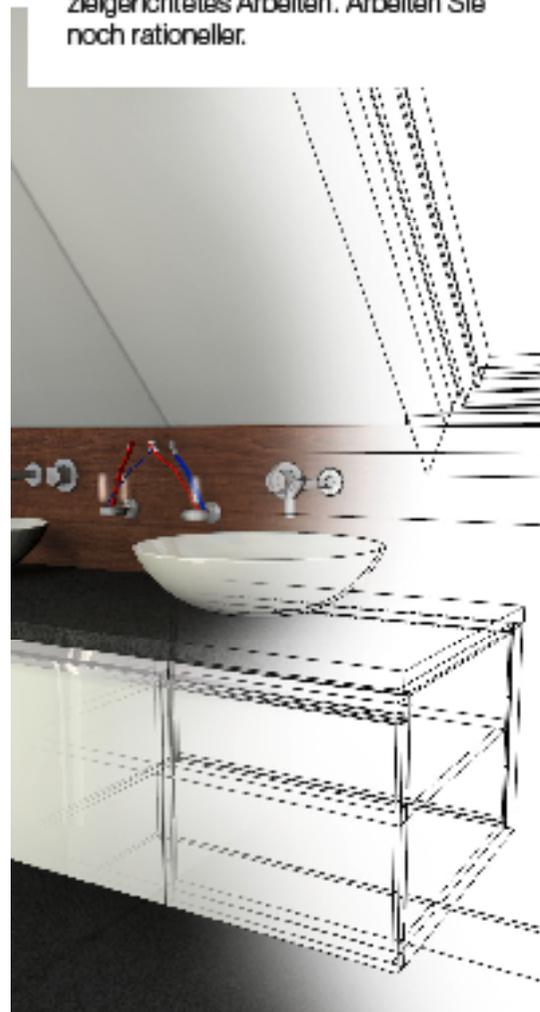
Wie sieht die finanzielle Situation aus, was treffen Sie an?

Wenn eine bleibende Einschränkung entsteht, fliesst von unterschiedlichen Seiten her Geld – vor allem von den Versicherungen. Erfahrungsgemäss reichen diese Beiträge aber nicht, um ganze Häuser hinderisfrei zu gestalten. Die Betroffenen müssen fast immer noch zusätzliches Geld in den Küchenumbau stecken. Naturgemäss wird dann überall gespart, sofern der Gebrauchszweck noch stimmt. Trotzdem kann man mit wenig Aufwand sehr viel bewirken. Für diese Leute zu arbeiten, macht viel Spass, wir treffen immer wieder Menschen, die eine äusserst positive Haltung zum Leben pflegen – auch wenn sie es mit ihrer Einschränkung nicht einfach haben. WI

Mit PointLine 3D erstellen Sie im Handumdrehen brillante Präsentationen, die überzeugen. Selbst komplexe Entwürfe können in kürzester Zeit fotorealistisch umgesetzt werden.

Begeistern Sie Ihre Kunden durch eindrucksvolle Visualisierungen

Nutzen Sie PointLine 2D für schnelles zielgerichtetes Arbeiten. Arbeiten Sie noch rationaler.



Es ist faszinierend, wie schnell ich mit PointLine 2D zeichnen kann. Ich zeichne nur noch mit PointLine.

Stephan Schmidheiny, Widnau



Point Line CAD AG
Friedrich-BB-Strasse
CH-5401 Schwyz
Tel. +41 41 817 70 00
Fax +41 41 817 70 70
www.pointline.com