

KÜCHENPLANUNG. Menschen mit Einschränkungen haben andere Anforderungen an den Küchenbau als Nichtbehinderte. Es gibt jedoch für alle Bereiche gute und zweckmässige Lösungen zu haben. Auch das Design leidet nicht unter den Anforderungen.

Kochen und Backen ohne Hindernisse



Bild: Jörimann AG

«Die spezielle Küche für Behinderte gibt es nicht, denn jede Einschränkung hat andere Auswirkungen», sagt René Jörimann, Geschäftsführer und Eigentümer der Schreinerei Jörimann in Chur. «Darum ist es ja auch fast unmöglich, ein Universalrezept für die Planung von solchen Küchen zu erstellen.» Zentrale Aufgabe im Kundengespräch für solche Küchen liegt im Erfassen der Bedürfnisse. Menschen mit Einschränkungen haben oft Mühe, sich im Zwiegespräch zu öffnen und zu sagen, welche Hilfen sie benötigen (siehe Interview auf Seite 16). Es ist also eher müssig, an dieser Stelle von guten oder schlechten Küchenlösungen zu sprechen.

Übergänge fliegend

«Die Grenze zwischen altersbedingter Unbeholfenheit, Einschränkung und Behinderung ist fliegend», meint Jörimann. «Und nicht jede Behinderung hat Folgen auf die Küchenplanung.» Am meisten Auswirkungen zeigt die oftmals fehlende selbständige Mobilität. Wem das aufrechte Bewegen verwehrt und wer deshalb auf einen Rollstuhl angewiesen ist, für den bleibt ein wesentlicher Teil des Aktionsradius eines gesunden Menschen unerreichbar. Ab etwa 1,70 m Höhe über Boden ist meist Schluss mit der Reichweite. Bei Schränken liegt diese Höhe noch etwas tiefer, denn nicht alle Gegenstände können an der vordersten Tablarkan-

Behindertengerecht bauen bedeutet nicht, auf hochwertiges Design verzichten zu müssen. Die Kochfeld-Ablage-Kombination ist höhenverstellbar.

te platziert werden. Grundsätzlich nimmt mit der Höhe die nutzbare Schranktiefe ab.

Lösungen am Oberschrank

Höhenverstellbare Oberschränke können in diesem Fall Abhilfe schaffen. Diese Systeme werden mit Elektromotoren angetrie-

ben und sind über Taster oder Fernbedienung steuerbar. Linearmotoren, wie sie etwa die Firma Linak AG in Thalwil anbietet, lassen sich ganz unterschiedlich verwenden. Paarweise oder sogar zu Dritt oder mehr können damit ganze Oberschrankzeilen bewegt werden. Die Synchronisation erfolgt über eine Steuerbox, die laufend Ist- und Sollzustände miteinander vergleicht und fortwährend korrigiert. «Die Beladung des Oberschranks muss nicht bei allen Herstellern zwingend nach links und rechts ausbalanciert sein», meint Jörimann. Manche Motoren ertragen ungleiche Gewichtsbelastungen gut, einige dagegen weniger. Andere Systeme, etwa die des deutschen Herstellers Granberg, senken den Oberschrank nicht nur linear, sondern in zwei Dimensionen ab. Sie kommen dem Benutzer auch in der Horizontalen etwas entgegen. Erreicht wird dies mit einer Scherenvorrichtung, wie man sie von diversen Alltagsgegenständen kennt, etwa schwenkbaren Spiegeln oder Lampen. Der Antrieb erfolgt aber auch bei diesen Systemen über einen Linearmotor.

Technik braucht Platz

Rund 10 cm Montageraum benötigen sowohl die Scherensysteme wie auch die linearen Motoren. Dieser Platz geht an der Schranktiefe verloren. Viel Beachtung braucht die Sicherheit. Sensorprofile unterbrechen bei Kontakt den Senkvorgang, noch besser ist aber eine Kombination ver-

schiedener Überwachungsarten. Digital gesteuerte Motoren können auch elektronisch überwacht werden. Integrierte Sensoren erfassen schon kleinste Lastunterschiede, wie sie bei Kollisionen entstehen, und verhindern ernsthafte Verletzungen. Gewichtsabhängige Systeme haben allerdings den Nachteil, dass die Elektronik auch dann bereits reagiert, wenn im laufenden Betrieb vor dem vollständigen Herunterfahren etwas aus dem Schrank genommen wird. Eine Kombination der verschiedenen Überwachungsarten macht auch darum Sinn, weil die zweckmässige Platzierung der Sensorschienen nicht unproblematisch ist. Am falschen Ort platziert, erfüllen sie ihre Funktion unzureichend.

Unterfahrbar planen

Im Bereich der Unterschränke muss man die Situation anhand des verwendeten Rollstuhles analysieren. «Oftmals brauchen die Betroffenen gar keinen Rollstuhl», sagt Emil Bosshard, inzwischen pensionierter Küchenplaner bei der Bruno Piatti AG. «Sie brauchen nur Arbeitsflächen, an denen sie mit einem Stuhl sitzen können.» Ob mit oder ohne Rollstuhl – der Bereich darunter muss auf jeden Fall frei bleiben. Plant man eine Küche, die nur von einem Behinderten genutzt wird, kann auf den Einsatz von höhenverstellbaren Ablagen und Arbeitsflächen verzichtet werden. Die genaue Höhe richtet sich aber nach dem verwendeten Rollstuhl. Sie sollte im Bereich zwischen 75

PERSÖNLICH



Hindernisfrei zum Erfolg

René Jörimann hat Anfang 2010 die 1976 von seinem Vater gegründete Schreinerei übernommen und gleich in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Der Familienbetrieb beschäftigt elf Mitarbeiter in den Bereichen Büro, Bank und Montage. Die regional gut verankerte Schreinerei bedient vorwiegend Kunden in der Grossregion Chur. Im Bereich behindertengerechtes Bauen führt die Firma jedoch Aufträge im ganzen deutschschweizerischen Raum aus. Neben dem Abwickeln von kompletten Projekten hat sich die Jörimann AG auch als Zulieferer für andere Schreinereien einen Namen gemacht. Die einst als «fahrende Schreinerei» gegründete Firma liefert vorwiegend höhenverstellbare Küchenelemente steckerfertig an Partnerbetriebe.

→ www.joerimann-schreinerei.ch

HOLZ ERLEBEN

BRÜNDLER www.brueandler.ch
 Mehr als Technologie • In Technologie zu Hause

Maschinen	Verbindungstechnik	Service	Finanzierung

Ihr Partner für **Türen**
 Innentüren - Haustüren - Zargen - Rohlinge

BAUHAG
 Produkte zum Bauen

Besuchen Sie uns in Gisikon oder unter www.bauhag.ch
 Tel. 041 455 55 55 - Fax. 041 455 55 65 - info@bauhag.ch

und 85 cm zu liegen kommen. Um Kosten zu sparen, kann man verschiedene Funktionsbereiche kombinieren. Im selben höhenverstellbaren Tisch lassen sich ohne Weiteres Spüle, Rüstbereich und Kochfeld zusammen platzieren. Die restliche Ablagefläche kann dann normal geplant und auch mit Unterschränken ausgerüstet werden.

Technik überfordert Benutzer

Um die Bedienbarkeit einfach zu halten, sollte man auf Geräte mit Berührungsschalter verzichten. «Behinderte sind zwar nicht weniger intelligent als Nichtbehinderte, aufgrund des unüblichen Blickwinkels können sie aber oft die Anzeigen nicht ablesen», sagt Bosshard. Kochfelder mit mechanischen Schaltern schneiden besser ab. Diese sind aber kaum noch erhältlich. Ähnlich gut zu bedienende Systeme wie die «Disc-Control»-Regler von Siemens sind selten auf dem Markt anzutreffen.

Seitlich besser als unten

Bei den Backöfen gibt es keine eigentlichen Behindertengeräte. Mit einer geschickten Auswahl lässt sich aber viel aus Standardgeräten herausholen. Etwa mit Auszugsback-

öfen, bei denen die Bleche auf einem ausfahrbaren Rillengestell liegen. Das Entnehmen der Bleche kann so von der Seite erfolgen. Wichtig dabei: Es braucht Ablageflächen in der unmittelbaren Nähe, um die heissen Bleche abzukühlen. Verschiedene Hersteller wie Siemens oder Bosch haben auch Backöfen mit einem vertikalen Auszug im Angebot. Sie sind auch aus dem Rollstuhl gut zu bedienen. Andere Modelle lassen sich immerhin statt mit unterer Bandung mit seitlicher Türöffnung bestellen, etwa der «H5681-60» von Miele. «Manche ziehen aber ein Gerät aufgrund seiner Funktionalität einem behindertengerechten vor», meint Jörmann. Die Funktionen sind ihnen wichtiger als die Bedienbarkeit.

Auf die Details achten

«Die Küchenplanung lebt von der Detailpflege», meint Bosshard und weist auf viele unscheinbare Punkte hin. Etwa die Beleuchtung: «Wegen der tieferen Augenhöhe muss auf einen guten Blendschutz geachtet werden. Die Kanten an den Fronten sollten genug gerundet sein, damit man sich nicht verletzen kann, und auch die Steckdosen brauchen eine ganz andere Platzierung –

sie haben an der Küchenrückwand nichts zu suchen. WI

→ www.linak.ch

→ www.granberg.de

→ www.piatti.ch

→ www.siemens.ch

→ www.miele.ch

PLANUNGSTIPPS

Auf die Bedürfnisse achten

Wer für Menschen mit Einschränkungen plant, muss einige wichtige Punkte beachten:

- Ausführliches Beratungsgespräch führen. Dabei sehr sensibel auf die Behinderung eingehen.
 - Klare Äusserung des Betroffenen über seine Bedürfnisse abwarten.
 - Aktionsradius ausmessen, Oberschrankhöhen entsprechend anpassen.
 - Unterfahrbarkeit beachten, auch für die Fussrasten des Rollstuhls.
 - Höhe der Arbeitsflächen mit Rollstuhltyp abstimmen.
 - Leitungen immer sichern, Abdeckungen einplanen, dämmen, Verbrühungsgefahr beachten.
 - Manövrierraum für Rollstuhl grosszügig vorsehen.
 - Sichtverhältnisse überprüfen, Regale einsehbar?
 - Beleuchtung anpassen, auf Blendfreiheit achten.
 - Geeignete Apparate suchen, seitliche Bandung bevorzugen.
 - Ablageflächen für heisse Bleche vorsehen.
 - Steckdosen und Bedienelemente in den Fronten integrieren.
 - Hebelmischer bevorzugen, Anordnung seitlich vom Spülbecken.
 - Fahrbare Elemente steigern die Flexibilität. Kehrachtelemente im Bereich der Ecken oder fahrbar einrichten.
 - Unterfahrbare Arbeitsflächen auf 750 bis 850 mm Höhe.
 - Arbeitswege möglichst kurz halten.
 - Dampfabzug ausfahrbar oder, wenn hoch montiert, mit Fernsteuerung.
- www.hindernisfrei-bauen.ch



Bilder (2): Siemens

Ein starkes Duo von Siemens: «Liftmatic»-Backofen mit vertikalem Auszug links und die «Disc-Control»-Bedienung rechts. Beide lassen sich auch von Rollstuhlfahrern gut bedienen.



Bilder (2): Jörmann AG

Fahrbare Rollschränke verbessern die Flexibilität und erhöhen das Platzangebot (links). Die Steckdose und der Zugknopf für den Ablauf sind direkt frontal an der höhenverstellbaren Arbeitsfläche eingebaut (rechts).