Küchen im Wohnungsbau

hindernisfrei und anpassbar konzipieren

Das Konzept des hindernisfrei - anpassbaren Wohnungsbaus basiert darauf, dass die Wohnungen als Grundstandard rollstuhlgängig sind und sich bei individuellem Bedarf unkompliziert anpassen lassen. Dieser Planungsansatz gilt auch für die Küche. Demnach braucht eine hindernisfrei - anpassbare Küche nicht im Detail an die Anforderungen von Personen im Rollstuhl oder mit anderen Behinderungen angelegt zu werden. In ihrer Grundkonfiguration genügt es, wenn sie einige wenige Anforderungen erfüllt, um sie bei Bedarf ohne grössere bauliche Eingriffe anpassen zu können.

Im Folgenden sind alle Punkte aufgeführt, die bei der Planung einer hindernisfrei - anpassbaren Küche zu beachten sind. Sie entsprechen dem heutigen Stand der Technik und beziehen aktuelle Entwicklungen im Küchenbau mit ein. Dementsprechend gehen die Empfehlungen über die in Kapitel 10 der Norm SIA 500 von 2009 beschriebenen Mindestanforderungen hinaus. Für Wohnungen, die dem Behindertengleichstellungsgesetz (BehiG) unterstehen, müssen die Mindestanforderungen der SIA 500 in jedem Fall eingehalten werden.

Zum hindernisfrei - anpassbaren Wohnungsbau sei auf die gleichnamige Richtlinie verwiesen, die auf der Internetseite der Schweizer Fachstelle kostenlos in digitaler und gedruckter Form bezogen werden kann.

Auf der Plattform anpassbarer-wohnungsbau.ch werden ausserdem zahlreiche Realisierungen hindernisfrei - anpassbarer Küchen und Wohnprojekte im Um- und Neubau präsentiert.

Grundkonfiguration

Allgemeine

Böden	Bodenflächen müssen horizontal, stufen- und absatzlos sein. (SIA500/2009, Ziff. 10.1.1)
Türen und Durchgänge	Die nutzbare Breite von Türen, Fenstertüren und offenen Durchgängen muss mindestens 0,80m betragen. (SIA500/2009, S. Ziff. 9.2.1) Grundsätzlich sollte auf Türschwellen und Bodenabsätze verzichtet werden. Einseitige Absätze mit einer Höhe von bis zu 25 mm oder flachgewölbte Deckschienen sind zulässig. (SIA500/2009, Ziff. 9.2.2) Der Durchgang zwischen Küchenelementen und einer Wand oder einem Einbau muss mindestens 1,00 m breit sein. (SIA500/2009, Ziff. 10.1.1)

Dimension und Anordnung

Spülbecken und Kochfeld	Spülbecken und Kochfeld müssen in einer Reihe angeordnet sein. Möglich ist auch eine Anordnung über Eck. Zwischen Spülbecken und Kochfeld muss eine durchgehende Arbeitsfläche von mindestens 25 cm und höchstens 90 cm sein So kann eine Person im Rollstuhl Töpfe leicht hin und her schieben und muss sie nicht tragen. Dieser Bereich kann bei Bedarf für das Arbeiten im Sitzen unterfahrbar gemacht werden. (SIA500/2009, Ziff. 10.3.2)
zusätzliche Arbeitsfläche	Im Bereich der Küche muss eine zusätzliche unterfahrbare Arbeitsfläche von mindestens 0,60 m x 1,10 m vorhanden oder einrichtbar sein. Die zusätzliche Arbeitsfläche kann beispielsweise auch durch einen Küchentisch geschaffen werden. (SIA500/2009, Ziff. 10.3.3) Die erforderlichen Manövrierflächen vor dem Kochfeld und dem Spülbecken dürfen dadurch nicht eingeschränkt werden. (SIA500/2009, Ziff. 10.3.1)
Abstand zu Seitenwand	Der Abstand von Spüle oder Kochfeld zu einer Seitenwand beträgt mindestens 30 cm.

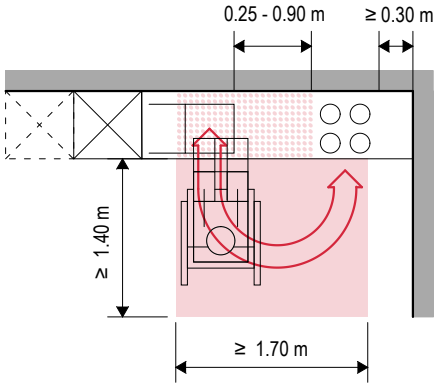
Ausstattung

Küchenkombination	Damit unterschiedliche Anpassungen möglich sind, sollte die Küche aus mindestens fünf vollen Elementen bestehen.
Stauraum	Im Anpassungsfall kann eine freie Stellfläche für ein oder zwei weitere Möbelstücke Stauraum kompensieren. Dies ist insbesondere dann von Vorteil, wenn dieser beispielsweise aufgrund einer Unterfahrbarkeit nicht mehr zur Verfügung steht oder in Oberschränken nicht erreichbar ist.
Zusätzliche Arbeitsfläche	Wir empfehlen, die geforderte zusätzliche Arbeitsfläche auf Tischhöhe bereitzustellen. Dies kann beispielsweise in Form eines mobilen Küchentischs oder einer fest montierten Lösung erfolgen. Die Höhe sollte dabei 0,76 m nicht überschreiten und bis zu 0,70 m unterfahrbar sein, um die Nutzung durch Personen im Rollstuhl zu ermöglichen.
Griffe	Gut umfassbare Handgriffe, die sich mit geringem Kraftaufwand bedienen lassen. Wir empfehlen daher U-Griffe und raten von Knaufgriffen ab.
Beleuchtung	Blendfreie Beleuchtung über den Arbeitsflächen. Wenn möglich einen Arbeitsplatz im Tageslichtbereich vorsehen. Weitere Informationen zur Beleuchtung in der Küche sind im **Merkblatt Küche** von SZBLIND abrufbar.

Anordnungen

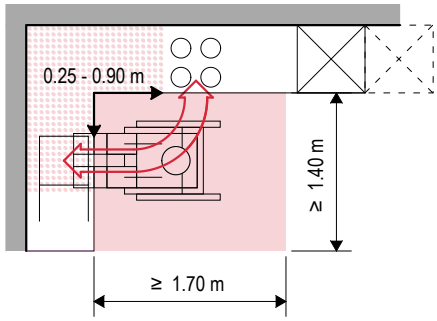
Einzeilige Küche

Vor Spüle, Arbeitsfläche und Herd ist für das Manövrieren mit dem Rollstuhl eine freie Fläche von mindestens 1,40 m x 1,70 m erforderlich (SIA 500/2009, Ziff. 10.3.1). Zwischen Spüle und Herd ist eine durchgehende Arbeitsfläche von mindestens 25 cm und maximal 90 cm erforderlich (SIA 500/2009, Ziffer 10.3.2). Nach Bedarf lässt sich dieser Bereich für das Arbeiten im Sitzen zusätzlich unterfahrbar gestalten (rot gestrichelte Fläche). Der Abstand von Spüle oder Kochfeld zu einer Seitenwand sollte mindestens 30 cm betragen.



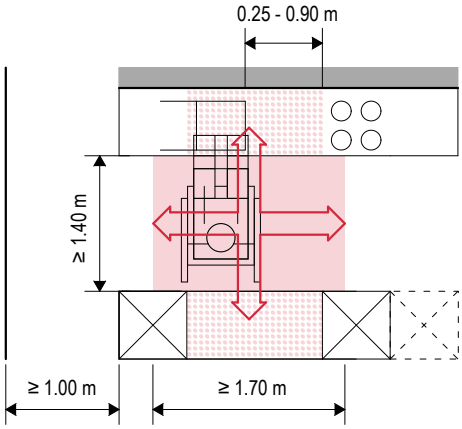
L-förmige Küche

Vor Spüle, Arbeitsfläche und Herd ist auch hier eine freie Manövrier- und Wendefläche von mindestens 1,40 m x 1,70 m vorzusehen. Werden Spüle und Herd über Eck angeordnet, beträgt der gemessene Abstand zwischen beiden Geräten mindestens 25 cm und höchstens 90 cm (SIA 500/2009, Ziff. 10.3.2). Nach Bedarf kann dieser Bereich für das Arbeiten im Sitzen unterfahrbar gemacht werden (rot gestrichelt). Spüle und Kochfeld sollten nicht direkt an einer Seitenwand oder in der Ecke angeordnet sein. Der Abstand sollte mind. einem halben Küchenelement, d. h. 30 cm, entsprechen.



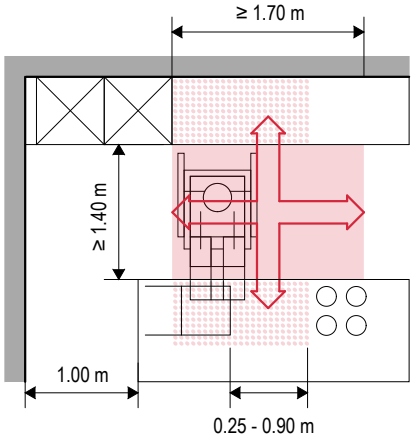
Zweizeilige Küche

Bei dieser Anordnung beträgt der Abstand zwischen den Küchenzeilen mindestens 1,20 m (SIA 500/2009, Ziffer 10.3.1). Empfohlen wird jedoch ein Abstand von mindestens 1,40 m, damit die erforderliche Rollstuhl-Wendefläche von 1,40 x 1,70 m bereits von vornherein gewährleistet ist. Im Bedarfsfall muss so nicht die gesamte Küche, sondern nur der Arbeitsbereich unterfahrbar gemacht werden (z. B. die rot gestrichelte Fläche). Der Abstand von Spüle oder Kochfeld zu einer Seitenwand sollte mindestens 30 cm betragen.



Kochinsel

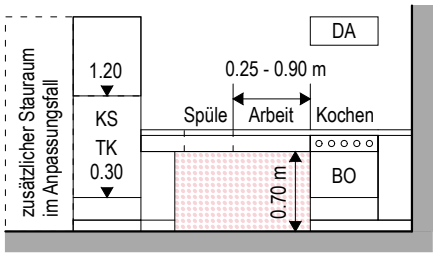
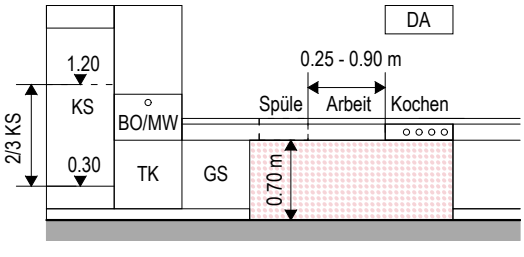
Bei Kochinseln sind Spüle und Herd nebeneinander anzuordnen. Andernfalls ist ein zusätzlicher Wasseranschluss mit Ausgussbecken neben dem Herd erforderlich (SIA 500/2009, Ziffer 10.3.2). Vor Herd und Spüle muss eine freie Fläche von mind. 1.40 m x 1.70 m vorhanden sein (SIA500/2009, 10.3.1). Wird die Kochinsel mit einer Küchenzeile kombiniert, muss der Abstand zwischen den Fronten mind. 1.20 m betragen (SIA500/2009, 10.3.1). Empfohlen wird jedoch ein Abstand von mind. 1.40 m. So genügt es, im Bedarfsfall die für die Arbeiten erforderlichen Stellen (rot gestrichelte Fläche) unterfahrbar anzupassen.



Anpassung

Mit diesen einfachen Massnahmen lässt sich der Aufwand für Anpassungen reduzieren:

flexibel anordbare Elemente	Küchenelemente, die auf dem Fertigboden aufgestellt werden, lassen sich bei Bedarf einfacher verschieben oder entfernen. Je flexibler die Anordnung der Küchenelemente ist, desto einfacher lässt sich die Küche an die individuellen Anforderungen in Bezug auf Organisation und Bewegungsflächen anpassen.
kein starrer Sockel	In der Regel wird bei einer Anpassung für die Nutzung mit dem Rollstuhl die Arbeitsfläche vom Spülbereich bis und mit Kochbereich unterfahrbar gemacht. Wenn der Sockelraum in diesem Bereich nicht als Installationsraum genutzt wird, die Sockelblende einfach demontierbar und die Rückwand bis zum Boden mit Platten belegt ist, gelingt die Anpassung später mit weniger Aufwand.
Touchscreens vermeiden	Drehknöpfe, physische Tasten, Schalter oder Regler an Geräten sind in der Regel für alle Personen nutzbar, Sensortasten und Touchscreens sind hingegen für viele Personengruppen ungeeignet.
Schnittstellen	Hersteller von Küchengeräten bieten häufiger eine Möglichkeit an, die Geräte mit einer App zu verbinden oder mittels einer separaten Fernbedienung zu steuern. Eine Sprachausgabe in der App unterstützt Personen mit eingeschränktem Sehvermögen.
Waschmaschinenanschluss	Sind Waschmaschinen innerhalb der Wohnung vorgesehen, aber die Platzverhältnisse im Reduit oder Sanitärraum für einen Rollstuhl nicht ausreichend, soll ein zusätzlicherWaschmaschinenanschluss in der Küche vorgesehen werden. Dabei ist eine freie Manövrierfläche vor der Waschmaschine von 1,40 m x 1,40 m einzuplanen.

Eine geschickte Auswahl und Anordnung der Küchengeräte reduziert den Aufwand für spätere Anpassungen:

- → Der Kühlschrank wird so eingebaut, dass mind. 2/3 im bedienbaren Bereich zwischen 0.30 m und 1.20 m liegt.
- → Der Tiefkühler (TK) ist im unteren Bereich des Kühlschranks integriert oder separat mit Oberkante auf max. 0.90 m Höhe platziert.
- → Das Kochfeld hat eine Bedienung in der Front mit Drehknöpfen, z.B. Kombigerät mit Backofen.
- → Sind Mikrowelle (MW) oder Backofen (BO) im Hochschrank eingebaut, liegt die geöffnete Türklappe max. 0.90 m über Boden.
- → Der Dampfabzug (DA) hat eine Fernbedienung oder Schnittstelle zu einem Smartgerät.
- → Die Wasserarmatur hat einen Einhebelmischer, vorzugsweise mit Auszugsbrause.