

WOHNEN

# Raus aus dem Schatten!

## Schluss mit Klemmlämpchen und Improvisation: Die Lichtgestaltung gehört von Anfang an zur Küchenplanung

VON MARIA DOHMEN

Diese Küche steht ihr gut. Elisabeth Anders dreht sich von der Herd- und Thekeneinheit um zum sehr individuellen Schrank- und Arbeitskomplex – komplett in Schwarz gehalten. Trotz der kompakten Bauweise wirkt das Ensemble nicht düster. Ein kühler Schein reflektiert in der Arbeitsplattenoberfläche und macht die Möbelumgebung plastisch. Das Induktionskochfeld liegt in einer hellen Lichtinsel. Die abgestimmte Beleuchtung ist Teil der Konstruktion: Über dem Wandmodul wurden vier LED-Strahler in die Decke eingelassen. Unterhalb des Oberschranks zieht sich eine schmale LED-Lichtleiste. Aus der Dunstabzugshaube strahlen drei Halogen-Spots.

„Die Küche ist schon lange kein reiner Ort der Essens-Zubereitung mehr, sondern Mittelpunkt des Wohngeschehens. Das bedeutet,

dass dieser Raum nicht nur praktisch, sondern auch atmosphärisch gestaltet werden muss – und dazu tragen raffinierte Lichtlösungen grundlegend bei“, sagt Elisabeth Anders. Die Küchenplanerin und Interior Designerin arbeitet bevorzugt mit Reduktion. Dass Kunden auch auf die Beleuchtung immer mehr Wert legen, kommt ihr entgegen. „Ich setze gerne Ton-in-Ton-Gestaltungen ein und mache sie durch Materialmix und Licht spannend.“ Dass Ton-in-Ton dann nicht eintönig, sondern dezent und elegant wirkt, lässt sich von ihrem Ensemble ablesen. „Die Oberfläche der Schränke ist glatt und matt, sehr reduziert. Die Rückwand aus verspiegeltem Rauchglas – in der Küche ein selten eingesetztes Element – erzeugt Tiefe und reflektiert das Licht“, erklärt Anders ihr Unikat der Linie SC 66 von Siemens, das sie zurzeit in ihrem Studio „Anders Küche & Raum“ in der Kölner Altstadt zeigt.



Ähnlich einer Schrankwand konstruierte Wandmodule sind Trend.



Thekenplätze brauchen eine eigene Beleuchtung, damit Atmosphäre entsteht.

Die Aufgabe für die Küchenplanerin heißt heute, sowohl einen Arbeits- als auch einen Stimmungsort lichttechnisch zu gestalten. Jeder Profi weiß: Wer die Konzeption seiner Küche selbst in die Hand nimmt, stellt meist erst mal alle Möbel auf und improvisiert die Beleuchtung hinterher. Dabei gehört Lichtplanung von Anfang an dazu, sagt Elisabeth Anders. Die ersten Schritte ihrer Konzeptionierung orientieren sich an den Kundenwünschen, am Raum, also Grundriss, Boden und Fenstern, an den technischen Geräten. „Das ergibt eine Struktur, und die gilt es dann auszuleuchten.“ Besonders beim seit Jahren bestehenden Trend zur offenen Küche verlangt das Licht Aufmerksamkeit – auch für den Übergang zum Wohnraum. Wer es professionell angehen will, zieht schon zu Beginn einen Spezialisten hinzu. „Nur wenn wir schon von Anfang an über die Gestaltung der Küche Bescheid wissen, können wir auch eine ganzheitliche Planung realisieren. Das fängt bei Anschlüssen und Schaltern an, heißt aber auch, dass ich wissen muss, mit welchen Farben, Materialien und reflektierenden Flächen ich umgehen muss“, gibt Heinrich Remagen, Geschäftsführer des Kölner Traditionshauses für Lichtplanung, zu bedenken. „Ganzheitlich“ meint auch die Perspektive bis aus der Küche hinaus und in sie zurück. „Gerade bei einer offenen Gestaltung muss bedacht werden, dass man diesen Raum nach seiner Nutzung nicht

ins Dunkle fallen lässt. Sonst sitzt man im Wohnzimmer und guckt in ein schwarzes Loch.“ Remagens Ansatz entspricht dabei dem der Architekturbeleuchtung „Da überlegt man: Wie setze ich das Gebäude ins richtige Licht. Es gibt ein Tagbild und ein Nachtbild, und genau bei dem wird eine schöne Seite, ein interessantes Detail dann mit Licht akzentuiert.“

Aber das ist schon Kür. Die „nutzungsadäquate Beleuchtung“, so Remagen, steht an erster Stelle. Und für den Profi wie für den Laien

## „Ich brauche viel Licht und keine störenden Schatten“

Heinrich Remagen, Lichtplaner

en gibt es einige Dinge zu beachten, die späteres Tappen im zu Dunklen verhindern. „Bei der Anordnung der Schränke gehen wir von drei Zonen aus: dem Vorbereitungsbereich, dem typischen Arbeitsbereich, der Wasser- und Kochbereich mit einschließt, und dem Bevorratungsbereich“, erläutert Elisabeth Anders. Für beide Experten das planerische Grauen: wenn in der Küche nur ein Deckenanschluss vorhanden ist. Zwar ist eine helle Grundausleuchtung für Profis gesetzt. Bleibt sie aber solo, blickt man beim Hantieren immer in den eigenen Schatten. „Deshalb brauche

ich eine Beleuchtung direkt über der Arbeitsfläche, Licht, das mir entgegenkommt“, sagt Remagen. Eine Lösung sind Hängeschränke, in denen Licht integriert ist. Gibt es keine Oberschränke, sind die Möglichkeiten vielfältig. Wichtig: Schattenwurf und Blendung gilt es zu vermeiden. „Welche Lichtquelle und -farbe – von kalt bis warm: Das ist persönlicher Geschmack. Wandleuchten werden auf oder etwas unter Augenhöhe angebracht, Hängeleuchten entsprechend abgeblendet. Auf jeden Fall sollte das Licht nicht punktuell strahlen und so wieder Schatten werfen, sondern breit und hell streuen.“ Heißt: Diffuses Licht, mehrere eng aneinander angebrachte Lichtquellen oder hochwertige Leuchtstofflampen sind optimal.

Elisabeth Anders führt Remagens Gedanken fort. „Glänzende Arbeitsplatten, Schrankfronten oder viel Fensterfläche: Denken Sie an die vielfache Reflexion bei der Auswahl der Leuchtmittel. Auch zu viel Glanz ist unschön.“ Wie hell aber ist genau richtig hell? „Für den Privatbereich gibt es keine Vorschriften. Aber man kann sich an denen für Gewerbe orientieren“, sagt Remagen. Dort gilt eine Beleuchtungsstärke von 500 Lux als Richtwert im Innenraum. „Für mich können es in der Küche aber ruhig 700, 800 oder sogar 1000 Lux sein. Das ist komfortabel.“ Keiner der beiden Experten will den individuellen Geschmack zu stark durch Regeln einschränken. „Bei der Beleuchtung ist alles



Leuchten im Schrank



Licht setzt auch Akzente.

## Infos

Am heutigen Dienstag startet die Küchen-Messe „Living Kitchen“, die dieses Jahr erstmals parallel zur Möbelmesse imm Cologne in den Hallen 4 und 5 der Kölnmesse stattfindet. Hier dreht sich alles um Möbel, Design und Technik in der Küche. Im Rahmenprogramm finden Kochshows, Kochseminare, Vorträge und Produktpräsentationen statt. Ab Freitag, 21.1., ist die Messe nicht nur für Fach-, sondern auch für das allgemeine Publikum geöffnet, am 23.1. endet die Messe. Alle Infos unter [www.livingkitchen-cologne.de](http://www.livingkitchen-cologne.de)

**Anders Küche & Raum**  
An der Malzmühle 3–5  
50676 Köln  
☎ 02 21/9 74 26 90  
➤ [www.anderskuecheundraum.de](http://www.anderskuecheundraum.de)

Heinrich Remagen treffen Sie ebenfalls am 18.1. von 18 bis 21 Uhr in seinem Lichthaus: **Remagen Ideen für Licht und Raum**  
Neumarkt 35–37, 50667 Köln  
☎ 02 21/20 79 70  
Geöffnet ist Di.–Sa. 10 bis 19 Uhr  
➤ [www.remagenlicht.de](http://www.remagenlicht.de)  
➤ [www.lichtprofis.com](http://www.lichtprofis.com)

Während der „Passagen“ lädt Elisabeth Anders in ihr Küchenstudio „Anders Küche & Raum“ ein: Am 18.1. von 18 bis 21 Uhr. Geöffnet ist Di.–Fr. 11 bis 19 Uhr, Sa. 11 bis 16 Uhr und nach Vereinbarung.

Mehr zur Möbelmesse: [www.ksta.de/imm](http://www.ksta.de/imm)

Mehr zum Thema Licht in der Küche finden Sie auf der folgenden Doppelseite.

nach oben, „dann arbeitet man mit einer großen hängenden Beleuchtung, die kein Licht nach oben gibt. So verschwindet die Decke darüber regelrecht.“

Für Theken und Esstische gelten wiederum andere Regeln als für den Nutzraum Küche. „Hier will ich Atmosphäre. Der überwiegende Teil der Menschen empfindet eine wärmere Lichtfarbe als angenehm“, sagt Heinrich Remagen. Die komfortabelste Variante ist dimmbar, erzeugt ein helles Licht mit 500 Lux, falls am Tisch gearbeitet wird, und gemütliche 30 Lux beim Abendessen oder einem Glas Wein. Gute Möglichkeiten bieten hier Halogenleuchtungen oder elegante moderne LED-Leuchten. Über den Esstisch gehört für den Lichtprofi unbedingt eine Pendelleuchte. „Den leeren Raum zwischen den horizontalen Flächen muss man besetzen. Dabei wird die Leuchte näher zum Tisch als zur Decke

platziert, etwa 70 bis 80 Zentimeter über der Platte, damit ich mein Gegenüber sehen kann“, lautet Remagens Richtwert. Bei langen, rechteckigen Tischen rät er, die Proportionen im Auge zu behalten. „Hänge ich da drüber mittig eine Kugel, bekommt der Nachstisitzer an der langen Tischseite schnell zehnmal mehr Licht ab als der, der am kurzen Tischende sitzt. Dann besser zwei, drei Lichtquellen in Reihe einsetzen oder eine längliche Leuchte wählen.“ Ein schmaler Tisch sollte zudem nicht mit einer im Durchmesser zu großen Leuchte kombiniert werden – Kopfstoßgefahr!

Ein Trend, den Remagen beobachtet: „Die Tendenz geht stark zur weggebauten, also versteckten Beleuchtung – Licht soll wirken. Mit Design-Leuchten setzt man sicher nach wie vor Akzente, aber die Zeiten, in denen man mit möglichst vielen Leuchtkörpern protzte, sind vorbei.“



Viel Licht für die Arbeitsfläche: Modell bei Anders Küche & Raum