



SPIRITUELLES FENG-SHUI

Die Philosophie des Feng-Shui bei der Planung einer Küche

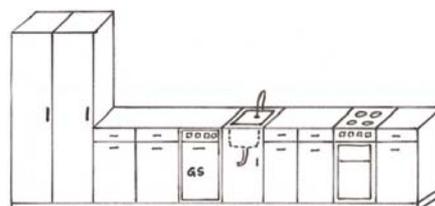
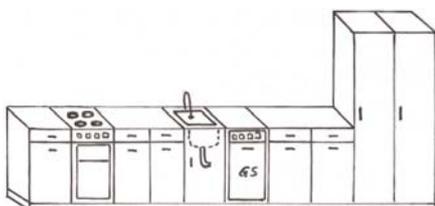


Unsere Küche sollte nicht nur äußerlich Harmonie verströmen, sondern dem auch „innerlich“ entsprechen. Das heißt: Die Planung muss einen reibungslosen Arbeitsablauf garantieren und einen effizienten Energiefluss gewährleisten, damit alles leichter von der Hand geht.

Stellen Sie sich also vor wie Sie vor dem Herd stehen und etwas kochen wollen. Was brauchen Sie dazu? Lebensmittel und verschiedene Ingredienzien und Platz zum Zubereiten. Wir schieben deshalb den Herd erst einmal zur Seite und schaffen uns Platz zum Vorbereiten. An dieser Stelle hat unter der Arbeitsplatte mindestens ein Unterschrank Platz oder besser gleich zwei. Jetzt brauchen wir all die Zutaten und wollen sie aus einem Vorratsschrank und dem Kühlschrank entnehmen. Wir schieben also den Arbeitsplatz vorerst ebenfalls zur Seite und haben nun den Vorrats- bzw. Kühlschrank vor uns, in Griffhöhe die Gewürze, etc. und im Fall vielleicht noch eine Tür zum Vorratsraum. Als Rechtshänder öffnen Sie diese mit der linken Hand. Die Scharniere müssen in dem Fall links und der Griff rechts angebracht sein.

Das ganze Vorhaben beginnt also mit dem Herholen der Zutaten und damit wollen wir bei der Küchenplanung beginnen, denn wir planen entsprechend dem Arbeitsablauf. Von links nach rechts, wenn wir Rechtshänder sind und von rechts nach links, wenn wir Linkshänder sind (s. Skizzen).

Demnach zeichnen wir als erstes die Schränke für Vorräte auf den Plan. Das sind bei der



Von links nach rechts, wenn wir Rechtshänder sind und von rechts nach links, wenn wir Linkshänder sind

modernen Küchenplanung in der Regel Hochschränke. Dann kommen die Unterschränke für Kochgeschirr, die gleichzeitig als Platz zum Vorbereiten dienen. Hier sollte auch schon der Geschirrspüler seinen Platz haben, denn als nächstes kommt das Wasser (die Spüle), das wir zum Kochen brauchen und schließlich der Herd. Links und rechts vom Herd brauchen wir dann unbedingt noch einen Abstellplatz von mindestens 60 cm, damit wir mit den heißen Pfannen nicht in Bedrängnis kommen. Derweil alles kocht, kann die Arbeitsfläche problemlos sauber gemacht werden.



Ist alles erledigt, folgt der genüssliche Schmaus und dann das große Saubermachen. Der Geschirrspüler tritt in Aktion. Weil dieser bei aufgeklappter Tür beladen wird, steht er am besten links von der Spüle, so dass wir das benutzte Geschirr grob abspülen und gefahrlos einräumen können, ohne der offenen Tür ständig ausweichen zu müssen.

Damit haben wir eine mühelos fließende Grundplanung, welche beliebig gestaltbar und erweiterbar ist. Planen Sie Auszugschränke und Schubladen und die Oberschränke entsprechend Ihren Wünschen und Möglichkeiten. Die Küche könnte überdeckt geplant werden oder auch in U-Form. Der Herd könnte zum Beispiel auch separat in der Mitte des Raumes stehen. Wichtig ist, dass Anordnung und Funktion dem Arbeitsablauf entsprechen. Überprüfen Sie daher Ihre Kochgewohnheiten und überlegen Sie der Reihe nach jeden Arbeitsschritt, bevor Sie mit der Planung beginnen, oder sich eine Küche planen lassen. Sie sollte ganz auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt werden.

Ein harmonischer Energiefluss entsteht durch aufeinander aufbauende Elemente, in diesem Fall aus aufeinander aufbauenden einzelnen Schritten, gemäß der 5-Elementenlehre (Erde-Metall-Wasser-Holz/Luft-Feuer). Lebensmittel (Erdelement) - Zubereiten (Metall- und Wasserelement) - Kochen (Luft- und Feuerelement). Die produzierte Mahlzeit entspricht wieder dem Erdelement, aber nun in veredelter Form. Damit schließt sich der konstruktive Kreislauf. Nach diesem Feng-Shui-Prinzip wird zum Beispiel in jedem gewerblichen Betrieb die Planung der Produktion vorgenommen um damit einen möglichst effizienten, gefahrlosen Arbeitsablauf zu sichern. Warum sollten Sie sich das im privaten Bereich nicht ebenso zu Nutze machen? Immerhin nimmt die Küche einen zentralen Stellenwert in Haushalt und Familie ein und ob Hobbykoch oder nicht, das Kochen macht mehr Freude, wenn es leichter von der Hand geht. Schön wäre es, wenn die Architekten bei der Planung der Räumlichkeit und den Strom- und Wasseranschlüssen das bereits berücksichtigen würden.



Stimmt die Anordnung mit der Reihenfolge des Arbeitsablaufes nicht überein, zwingt uns das „über Kreuz“ zu arbeiten. Und wenn man immer extra aufpassen muss, dass man sich an der geöffneten Geschirrspülertür nicht das Schienbein blutig stößt, erfordert das erhöhte Aufmerksamkeit, also Energie. Ebenfalls sollten lange Wege vermieden werden, so auch zum Essplatz. Umständlich ist es außerdem, wenn sich die Vorrats- und Kühlschranktür zur falschen Seite hin öffnen. Solche Fehlplanungen behindern den Energiefluss und stören die Konzentration beim Kochen. Das muss nicht sein. Warum es sich schwerer machen, wenn es auch leichter geht?

Übrigens, dieses Prinzip der 5-Elementenlehre repräsentiert ein kosmisches Grundprinzip und ist daher auf alle Vorgänge im Leben übertragbar.

Mit den besten Wünschen für Sie,

Ihre Ilse Renetzeder