

BEDRE

Danmarks komplette  
boligmagasin

Februar 2014  
#1

# HJEM

**BOLIVUS**

## Totalforvandlet parcelhus

Side 18

Pas på med fremleje:  
**Lejer kan  
blive boende  
for evigt**

Side 10

**Gratis  
værsgo**

## Indret køkkenet rigtigt

20-SIDERS  
KØKKENTEMA

- TENDENS: FRA SAMTALEKØKKEN TIL MADVÆRKSTED
- SE MIK SCAHCK OG THOMAS RODES PRIVATE KØKKENER
- ARKITEKTENS GODE RÅD TIL KØKKENINDRETNING

ANNONCE

Du kan vinde 20.000 kr. Se side 9



Det professionelle byggemarked

Kokkene Rode & Schack:

# Sådan indretter du dit køkken

Hvordan indretter du dit køkken bedst? Det giver de to kendte tv-kokke Thomas Rode og Mik Schack dig nogle bud på her. De har begge gjort sig meget forskellige tanker om, hvordan et køkken bliver både funktionelt og rart at være i.

**Af:** Kirsten Marie Juel Jensen **Foto:** Lisbeth Holten

> En høne simrer i en stor gryde på et gigantisk gaskomfur. Krydderidåser og poser står tæt på alle hylde, og væggene er fyldt med farverige malerier, mens et fadølsanlæg flankerer den rustikke køkkenvask.

I dette køkken – i en ældre villa i Københavns nordvestkvarter – regerer tv-kok Mik Schack. Som han står i sin farverige skjorte og smiler midt i det hele, føler han sig tydeligvis hjemme.

Kører du lidt længere nordpå – til Tikøb i Nordsjælland mellem birke- og fyrretræer – findes der i et nymalet sort sommerhus en helt anden køkkenstil. Her holder Thomas Rode, tidligere kok og køkkenchef i Kong Hans Kældere, nemlig til.

Her er højt til loftet, og duften af friskt træ hænger i luften, da alt fra skabe og skuffer til køkkenbordplade og spisebord er blevet snedkereret specielt til dette rum. Gamle, smukke tallerkener hænger i en tallerkenrække på væggen. Og en brændeovn har taget plads midt i rummet.

## Du kan nå alt i et smalt køkken

Det er langt fra tilfældigt, hvordan de to kokke har indrettet deres køkkener – selvom de to køkkener er meget forskellige.

Mik Schack flyttede ind i sit hus i 1985, og med årene har han formet køkkenet, som han vil have det.

”Det var noget gammelt lort, så jeg fjernede en væg ind mod stuen og lukkede en lille gang af bagved køkkenet, så der blev skab i den ene ende. Og et ekstra køkkenhjørne i den anden. Og så har jeg stille og roligt skiftet tingene ud, når noget faldt fra hinanden”, siger han.

Han kan godt lide, at hans køkken er langt og smalt, så han kan stå midt i det hele og alligevel nå alt, han skal bruge.

”Der kan sagtens være mange mennesker i køkkenet på én gang, selv om det er lille. Når jeg har gæster, havner vi tit her. Man kan stå 14 her på én gang – og alle samles ofte om fadølsanlægget. Og når jeg har lavet tv-optagelser, er vi jo også mange i køkkenet på én gang”, fortæller han.

## Et køkken af træ er levende

Thomas Rode købte sammen med sin kone Thilde Maarbjerg sommerhuset i Tikøb sidste efterår. Selv om der var et funktionelt køkken i huset, endte de med at rive det hele ned og begynde forfra. De ville have et stort, rummeligt køkken med mange spisepladser.

“

*Jeg kan godt lide, at mit køkken er forholdsvis smalt og lille, for så kan jeg nå det hele på én gang. Jeg har ingen drøm om, at det skal være noget fancy. Det skal kunne bruges. Jeg fatter ikke dem, der har brugt deres friværdier på at bygge kæmpe køkkener med kogeøer, de ikke bruger til andet end at sidde med deres laptops og samtalekøkkener, de ikke taler sammen i.*

*Mik Schack  
tv-kok og journalist*

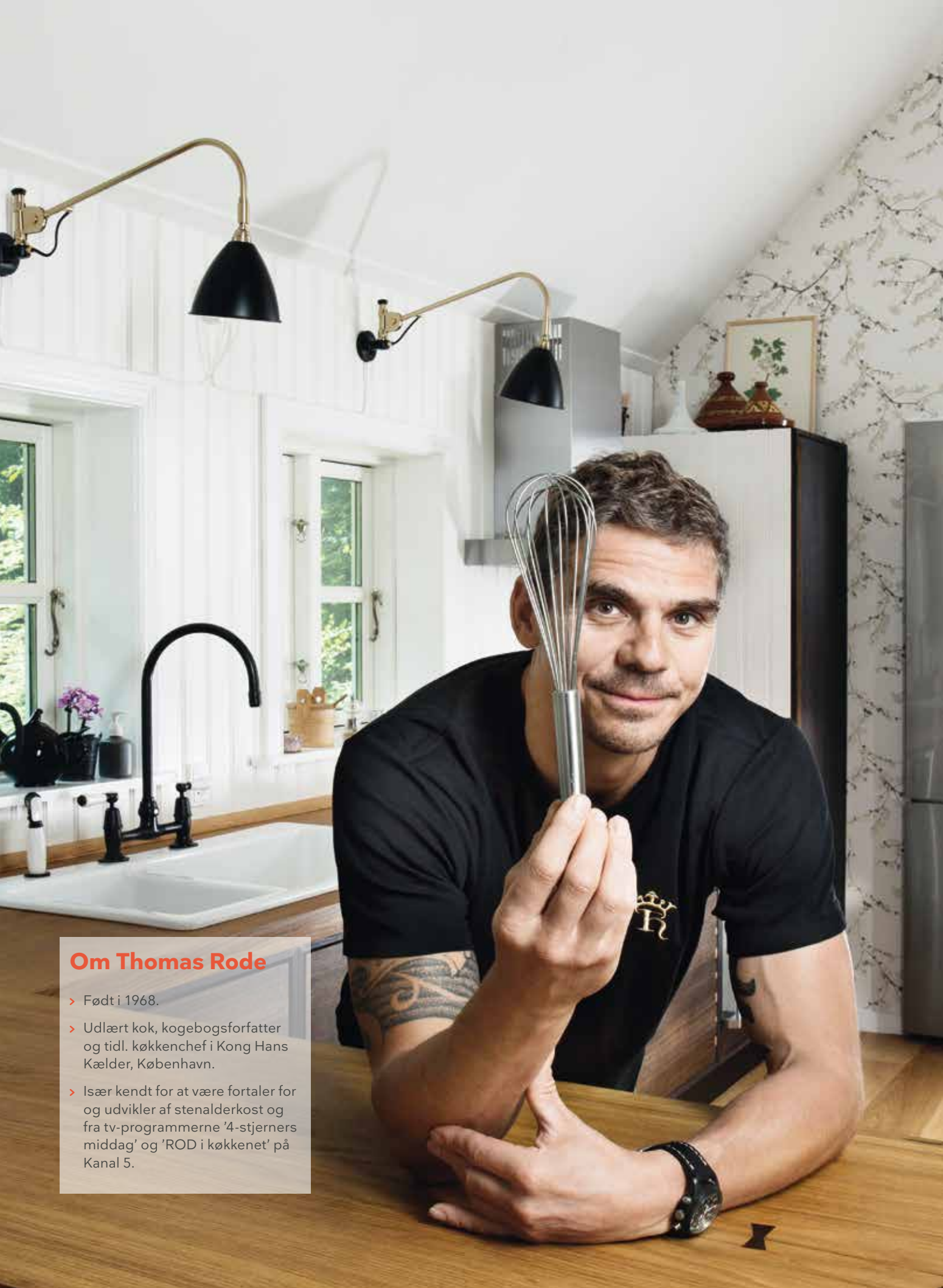




## Om Mik Schack

- > Født i 1952.
- > Født som Michael Hans greve Schack og arving til Schack-enborg, men ønskede ikke at overtage godset.
- > Tv-kok, journalist, tegner og jazz-musiker.
- > Især kendt fra 'Mik Schacks Hjemmeservice' på DR2 og 'Mik Schacks Public Service' på DK4.





## Om Thomas Rode

- > Født i 1968.
- > Udlært kok, kogebogsforfatter og tidl. køkkenchef i Kong Hans Kælder, København.
- > Især kendt for at være fortæller for og udvikler af stenalderkost og fra tv-programmerne '4-stjerners middag' og 'ROD i køkkenet' på Kanal 5.

”Vi ville egentlig gå og renovere det hele lidt hen ad vejen. Men vi blev grebet af det, og så gik det pludselig stærkt. Jeg drømte om, at køkkenet skulle være lavet af træ. Det er så smukt og levende, og vi havde ikke set et køkken, der var, som vi ville have det. Så dette køkken er faktisk sprunget ud af vores fantasi – i tæt samarbejde med Kaptajnen, som er en af vores gode venner, der er snedker”, fortæller Thomas Rode.

Alle skabe og skuffer er blevet lavet af træ, der er tappet sammen – i stedet for at blive sat sammen med søm og skruer. Og så er både spisebordet og den store køkkenbordplade skåret ud af noget helt fantastisk gammelt træ, som i store revner er tappet sammen af træ i en mørkere nuance.

”Det var fedt at følge håndværkerne, der flippede ud over det her træ. De blev inspirerede af at arbejde med det. Og når vi sidder og spiser, kan vi sidde og røre ved det og beundre, hvor flot det er blevet”, siger Thomas Rode.

#### **Funktional legeplads**

Selv om Mik Schack og Thomas Rode har meget forskellig køkkensmag, er de meget enige om, at du ikke bare bør lave et køkken, der ser pænt ud.

”Det nytter ikke noget, at et køkkenmøbel har et smart navn, hvis du ikke kan bruge det til noget. Og så må der gerne være så meget plads, at I kan stå fire mennesker og lave mad, mens det hele sejler, og der er fedtede fingre ud over det hele. Køkkenet er for os en legeplads og et eksperimentarium,

“

*Køkkenet skal både kunne bruges og være levende. Det er blandt andet også derfor, vi har lavet hele rummet til et køkken-alrum. Vi er altid sammen om at lave mad – også med vores børn – og bruger meget tid på at spise sammen. Derfor faldt vi for tanken om en slagbænk og et stort spisebord – så vi fik skabt et hjørne, hvor man har lyst til at blive hængende.*

*Thomas Rode  
kok og forfatter*

## **Tjek kvaliteten af nye køkkenelementer**

### **HIV I SKUFFER OG SMÆK MED LÅGER >**

Åbner og lukker de uden besvær og ujævne ryk? Det giver dig et indtryk af hængsler og skuffeskinners kvalitet. Læg også mærke til lyden. Det bliver hurtigt et irritationsmoment, hvis der lyder et smæld, hver gang køkkenlågerne lukkes i.

### **TJEK HÆNGSLER OG SKUFFESKINNER >**

Skuffeskiner på kuglelejer holder længere end dem på nylonhjul. Hængsler skal helst kunne justeres i tre retninger, så du altid kan rette en skæv låge.

### **TJEK SKABENES BAGBEKLÆDNING >**

Billige køkkenskabe har ofte kun en blød masonitplade på få millimeters tykkelse som bagbeklædning, og pladen er kun lakeret på den indvendige side. Den ubehandlede side kan suge fugt, og pladen er ikke kraftig nok til at holde skabet stabilt over flere år. Derfor skal du gå efter skabe med en solid bagbeklædning, der er minimum 4-6 millimeter tyk og lakeret på begge sider. Det er også bedst, hvis pladen er monteret i en rille på skabet og ikke blot sømmed fast med små papsøm.

### **TJEK KANTER OMKRING SKUFFER OG LÅGER >**

Kanterne omkring skuffer og låger bliver udsat for hårde stød, hver gang du lukker skuffer og skabe. Derfor skal de være belagt med et materiale, der kan holde til slagene. Det bedste er massive trælister og derefter finer eller hård plastik. Det dårligste er tynd melaminfolie.





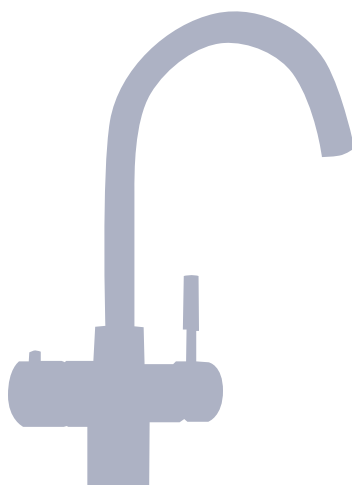
**Skuffer på 45-50 cm i bredden er mest praktiske. Brede skuffer på 90 cm eller 180 cm er flotte, men ikke særlig praktiske. De betyder nemlig, at din køkkenmedhjælper må træde tilbage og afbryde sit arbejde ved køkkenbordet, hver gang du skal hente noget i en skuffe.**

hvor vi giver glæden ved mad videre til vores børn”, siger Thomas Rode.

#### Indret med sjæl og kunsted

Mik Schack synes også, du bør droppe alle forestillinger om et blankpoleret køkken i det nyeste design. Han kan selv godt lide at proppe kunst og ting med en historie ind i køkkenet. Fordi det kan virke inspirerende i madlavningen. F.eks. har han hængt lamper op, der er lavet af tragte fra vinproduktion, og som han har overtaget fra et gammelt værtshus.

”Jeg har også kunst i køkkenet, fordi jeg synes, det er sjovt at se på. Og så skifter jeg det ud løbende. Maleriet af Lars Hjortshøj lavede jeg f.eks. den dag, han skulle komme og lave mad.



Der gik noget tid, inden han opdagede, hvad der hang på væggen”, fortæller Schack.

#### Bedste råd: Køb kvalitet!

”Køb nogle gode knive, og sørg for at få dem slebet en gang om året. Jo bedre kvalitet, du køber fra begyndelsen, jo flere penge sparer du i længden. Jeg har også de uundværlige gryder – mormorgryderne. De er lavet i Frederiksværk og er ægte stålgrøder, der aldrig brænder på”, siger Mik Schack, der har købt et særligt solidt skuffedarium til stålgrøderne.

”Jeg skal kunne stå op og hoppe i skufferne, uden at de knirker – de skal kunne holde til noget”, siger han.

Thomas Rode er helt enig. Køkkenskabe og skuffer skal være solide, for det er ’ikke til at holde ud’, hvis skuffer falder fra hinanden, eller skabe står og vakler.

”Og så forstår jeg ikke, at folk spinker og sparer på knive og gryder. Hvis du køber noget ordentligt, kan du have det resten af livet. Jeg bruger en kniv hver dag til at skære kød, fisk og grøntsager. Alligevel har jeg kun haft to knive på 17 år, selv om de bliver slebet mange gange. Fordi jeg har købt ordentlig kvalitet”, siger han. <

**Se alle billederne med kokkene: [Bolius.dk/kokke](http://Bolius.dk/kokke)**





## Gas eller induktion?

Når det kommer til, hvilket komfur du bør vælge, bliver det en smagssag. For Mik Schack og Thomas Rode har hver deres favorit:

“

*Et gaskomfur er det eneste, du kan lave mad på. Det duer ikke med induktionsplader.*

Mik Schack

“

*Jeg elsker mit Gaggenau induktions-komfur. Det er kraftfuldt og har et smukt design. Gaskomfurer er noget nostalgisk pis og svært at gøre rent.*

Thomas Rode

## Køkkenets arbejdstrekant

Det meste af arbejdet i et køkken foregår i det trekantede areal mellem køleskab, vask og komfur. Det kaldes køkkenets arbejdstrekant. Den samlede afstand mellem de tre punkter skal være mellem 360 cm og 660 cm for at give optimale arbejdsforhold. Hvis trekanten er for lille, føles pladsen trang, og er den for stor, skal du bære gryder og madvarer mere end nødvendigt. Køleskabet er det punkt, der lettest kan afvige fra trekantsreglen, mens vask og komfur helst skal befinde sig 120-180 cm fra hinanden.

### Tilberedningspladsen

Stedet, hvor du snitter grøntsager, smører madpakker og parterer kylling. Tilberedningspladsen bør ligge mellem vask og komfur, så der er en glidende overgang mellem skylning, snitning og madlavning ved komfuret.

- > Hold tilberedningspladsen fri af køkkenmaskiner og krydderurter, så du kan udnytte hele bordpladen til dit arbejde.
- > Undgå at placere opvaskemaskinen under tilberedningspladsen - når den står åben, kommer den til at spærre for hele arbejdspladsen.
- > Beregn min. 120 cm bordplads til tilberedningspladsen.

### Husk afsætningsplads!

Du skal have fri bordplads på begge sider af vask og komfur og på den ene side af køleskabet.

- > **Vask:** min. 60 cm på hver side.
- > **Komfur:** min. 60 cm på den ene side og 40 cm på den anden.
- > **Køleskab:** 60 cm på den ene side. Står dit køleskab placeret frit i rummet, kan du sikre afsætningsplads med et rullebord.

### Husk akustikken i køkken-alrummet

Der opstår hurtigt larm og støj i et køkkenalrum, hvor familien snakker, emhætten kører, og den yngste spiller computerspil på samme tid.

#### Det gør rumklangen bedre:

- > Opslagstavle eller kunstværker som i Mik Schacks køkken.
- > Trægulv, træbordplade og bogreoler.
- > Lydabsorberende plader i loftet.
- > Vælg støjsvage hvidevarer - især hvis rummet også er opholdsrum.

#### Det gør rumklangen værre:

- > Hårde gulvflader som granitfliser eller brændte klinker.
- > Bordplade af beton eller granit.
- > Glatte, hårde vægge.

Vidste du ...  
... at uden fodspark, er der ikke plads til fødderne, når du står ved køkkenbordet.