

Küche planen: Die Checkliste, die Ihnen Fehler erspart

Bevor Sie sich in Fronten, Farben und Geräte verlieben, brauchen Sie ein solides Fundament. Eine gute Küchenplanung beginnt nicht im Showroom – sie beginnt bei Ihnen zu Hause, mit einem Maßband und den richtigen Fragen. Hier sind die Punkte, die wir als Küchenplaner für unverzichtbar halten.

Den Raum verstehen

Ihr Raum gibt den Rahmen vor. Und der ist selten so ideal, wie der Grundriss vermuten lässt. Nehmen Sie sich Zeit für eine gründliche Bestandsaufnahme:

- Raumlänge und -breite an Boden und Decke messen – Unterschiede sind normal, besonders im Altbau
- Deckenhöhe an mehreren Stellen messen – relevant für Hochschränke
- Fenster und Türen einzeichnen: Position, Größe, Öffnungsrichtung
- Heizkörper, Vorsprünge, Nischen und Schornsteine markieren
- Bodenbelag prüfen: Wird er vor oder nach der Küchenmontage verlegt?

Wir kommen gerne zu Ihnen und übernehmen das Aufmaß professionell – kostenlos, in Schwentinental, Kiel und Umgebung.

Anschlüsse dokumentieren

Die Lage Ihrer Anschlüsse entscheidet, was möglich ist – und was teuer wird:

- Wasseranschluss (Kalt und Warm): Position und Höhe
- Abwasser: Wo liegt der Anschluss? Gefälle beachten bei Versetzung
- Starkstrom (400V): Position für Herd und Backofen
- Steckdosen: Zählen Sie die vorhandenen – und planen Sie mindestens doppelt so viele
- Abluft: Ist ein Mauerkanal vorhanden? Wenn nicht: Umluft einplanen

Wie kochen Sie eigentlich?

Die Frage klingt banal, ist aber zentral. Ihre Kochgewohnheiten bestimmen die gesamte Planung:

- Kochen Sie täglich frisch oder eher am Wochenende?
- Kochen Sie allein oder zu mehreren gleichzeitig?
- Brauchen Sie viel Abstellfläche oder eher Stauraum?
- Backen Sie regelmäßig? Dann lohnt sich ein separater Backofen auf Augenhöhe
- Ist die Küche auch Essplatz, Arbeitsplatz oder Familientreffpunkt?

Ergonomie: Küche nach Körper planen

Die Standardhöhe einer Küchenarbeitsplatte liegt bei 91 cm. Aber Sie sind nicht Standard. Bei 1,85 m Körpergröße ruinieren Sie sich bei 91 cm den Rücken, und bei 1,60 m kommen Sie an den Oberschrank auf 2,10 m nicht heran.

- Arbeitshöhe individuell anpassen – Faustregel: Ellbogenhöhe minus 15 cm
- Arbeitsdreieck beachten: Kochen, Spülen, Kühlen in kurzen Wegen
- Durchgangsbreite: mindestens 1,20 m zwischen parallelen Zeilen

Stauraum und Beleuchtung

Zwei Themen, die fast immer zu kurz kommen:

Stauraum: Planen Sie mehr als Sie glauben zu brauchen. Hochschränke bis zur Decke, Apothekerauszüge, Innenauszüge in Unterschränken, Ecklösungen – jeder Zentimeter zählt, besonders in kleineren Küchen.

Beleuchtung: Drei Ebenen einplanen: Grundbeleuchtung (Decke), Arbeitslicht (unter Oberschränken), Stimmungslicht (Sockelbeleuchtung, Vitrinenbeleuchtung). Licht muss vor der Montage geplant werden – nachrüsten ist teuer.