

Planung und Inspiration

Schritt für Schritt zur neuen Küche

Sie denken an den Kauf einer Küche? Zu Anfang stehen Fragen nach den Wünschen und dem Nutzungsverhalten der Personen im Haushalt. Ebenfalls zu beachten: Welche Vorgaben machen Grundriss und räumliche Gegebenheiten?

Im ersten Schritt sollte sich die ganze Familie zusammen an einen Tisch setzen. Was wünscht sich jeder Einzelne für die neue Küche? Gehen Sie folgende Checkliste in Ruhe durch. Später im Planungsgespräch mit dem Profi werden Ihnen ähnliche Fragen begegnen.



- Wie viele Personen leben im Haushalt? Wie oft wird gekocht? Haben Sie gerne und oft Gäste? Anhand dieser Fragen können Sie entscheiden, ob Sie einen großen Esstisch, einen kleinen Frühstücksplatz oder beides brauchen. Auch die Geräteausstattung orientiert sich an solchen Fragen.
- Wer kocht in der Regel in der Küche? Von dieser Frage hängt die Höhe der Arbeitsflächen ab. Auch ob der Hauptnutzer Rechts- oder Linkshänder ist, ist von Belang. Daran orientiert sich die Anordnung der Arbeitszonen.
- Wie viel Stauraum wird benötigt? Gibt es viele Küchengeräte? Gibt es eine zusätzliche Vorratskammer oder muss alles in der Küche untergebracht werden? Wie oft wird eingekauft? Wer neben dem Supermarkt wohnt, braucht weniger Stauraum als jemand, der einmal die Woche Großeinkauf macht.
- Wie sind die Anschlüsse in Ihrer Küche angelegt? Wie und wo soll die Beleuchtung angebracht werden? Wichtig bei der Planung ist die Lage des Wasseranschlusses und der Dunstabzugshaube. Die Elektroanschlüsse sind hingegen etwas flexibler.
- Welche Materialien bevorzugen Sie an den Fronten oder als Arbeitsplatte? Achtung: Manche Materialien sind besonders empfindlich.



oto: No/te

- Welche Geräte wünschen Sie sich? Ein guter Berater kennt den Markt und kann Ihnen die neuen Modelle genau erklären.
- Wo liegt das persönliche Preislimit? Der Küchenplaner sollte die Vorgaben dazu weitestgehend einhalten können.

Grundriss auf Papier

Eine erste Skizze der Küche und einige Fotos der jetzigen Situation sind beim Besuch im Küchenstudio hilfreich. Nehmen Sie also die Kamera und den Zollstock zur Hand, fotografieren Sie, und messen Sie den Raum aus. Tragen Sie dann den Öffnungswinkel von Fenstern und Türen ein. Zeichnen Sie die Höhe der Fensterbrüstungen, ebenso die Lage der Heizkörper ein. Wichtig sind die Anschlüsse: Wasser, Gas, Dunstabzugshaube und Herdanschluss sollten Sie im Plan markieren. Bei der Genauigkeit kommt es nicht auf den letzten Zentimeter an. Der Raum wird später vom Planer oder Monteur nochmals ausgemessen.

Selbermacher müssen natürlich gründlicher ans Werk gehen – bei ihnen entfällt sowohl das Beratungsgespäch als auch das Ausmessen durch den Profi. Online-Küchenplaner können hier ein hilfreiches Werkzeug sein. Damit kann die Küche vorab am PC simuliert und eine Einkaufsstückliste erstellt werden.



Schritt für Schritt zur neuen Küche

Beispiele für Online-Küchenplaner

- Küchenplaner Plana https://www.plana.de/kuechenplanung/kuechenplaner/
- Küchenplaner Marquardt Küchen https://www.marquardt-kuechen.de/Planen/3D-Kuechenplaner
- Küchenplaner Ikea http://www.ikea.com/ms/de_DE/campaigns/services/planer_und_ratgeber.html#Kuechenplaner
- Küchenplaner Häcker Küchen https://www.haecker-kuechen.de/de/kuechen/kuechenplaner.html
- Küchenplaner DYK360-Küchen https://www.dyk360-kuechen.de/kuechenplanung/3d-kuechenplaner/

Planungssoftware gibt es kostenlos online. Die Programme sind gut für einen ersten Eindruck – mit der professionellen Software der Küchenplaner sind sie aber nicht zu vergleichen.

Küchenplanung im Neubau

Bei einem Neubau lohnt es sich, schon sehr früh in die Küchenplanung einzusteigen. Die grobe Position der Geräte muss bereits in der Bauphase berücksichtigt werden: Eine Kochinsel braucht beispielsweise Anschlüsse im Boden. Auch die Position von Dunstabzugshaube und Wasseranschlüssen muss der Architekt in seine Planung miteinbeziehen.