

## Tipps zur optimalen Planung

# Küchenplanung – in sechs Schritten zur neuen Küche

Foto: Vipp



gibt Ihrem Projekt **Planungssicherheit und Struktur**. Das Budget gibt den Rahmen für eine Vorauswahl von Materialien, Geräten und Gestaltungsmöglichkeiten vor und hat Auswirkungen auf die Art und Größe der Küche sowie gewünschte Extras. Zudem erleichtert ein fixes Budget von vornherein die Zusammenarbeit mit Schreiner oder Küchenstudio. Legen Sie fest, wie viel Sie für Ihre neue Küche ausgeben können oder wollen.

### Für das Budget Ihrer neuen Küche analysieren Sie:

- Ihr aktuelles monatliches Einkommen
- das verfügbare Sparguthaben
- aktuelle Verbindlichkeiten aus bestehenden Finanzierungen
- mögliche künftige Verbindlichkeiten für Ihre neue Küche

Eine durchschnittliche Einbauküche besitzt bei guter Pflege eine Lebensdauer von 15 bis 25 Jahren. Besonders hochwertige Markenküchen können sogar noch weitaus länger genutzt werden. Irgendwann aber kommt auch die beste Küche in die Jahre und es ist an der Zeit, sie ganz oder teilweise zu erneuern.

Wenn Möbel und Geräte in Ordnung sind und Einrichtung und Ausstattung weiterhin zur Lebenssituation passen, kann schon eine **optische Runderneuerung** Wunder wirken – etwa mit einer **modernen Spüle, neuen Arbeitsplatten und Fronten**. Hohe Stromkosten wiederum lassen sich durch den Kauf energieeffizienter Elektrogeräte senken.

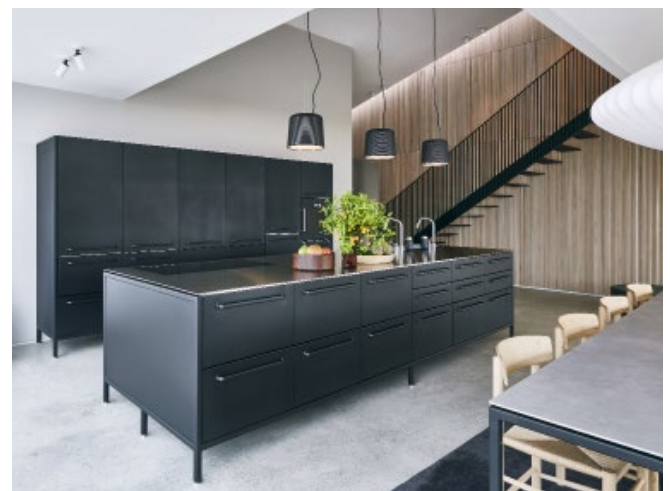
Wer aber **eine komplett neue Küche planen** will – oder bei einem Einzug planen muss – steht vor einigen Entscheidungen mehr. Besonders bei einem Neubau lohnt es sich, schon sehr früh in die Küchenplanung einzusteigen, denn einiges muss bereits während der Bauphase berücksichtigt werden und lässt sich nachträglich nur schwer und mit erhöhten Kosten nachholen. Anschlüsse im Boden zum Beispiel, falls eine Kochinsel gewünscht ist. So kommen Sie Schritt für Schritt in Ihre Wunschküche:

## 1. Budget festlegen

Versuchen Sie einen möglichst **realistischen und festen Preisrahmen** für Ihre neue Küche festzulegen. Das

### Die Kosten für Ihre neue Küche teilen sich in etwa folgendermaßen auf:

- ca. 70 % des Budgets fließen in die Küchenplanung, den Küchenstil und die Küchenform
- ca. 25 % des Budgets beanspruchen die Küchengeräte und die Küchenausstattung
- ca. 5 % des Budgets fallen für Entsorgung der alten Küche sowie die Lieferung und Montage der neuen Küche an



Modulküchen liegen im Trend. Nach dem Baukastenprinzip lassen sich einzelne Komponenten auswählen. Sie sind jederzeit erweiterbar. Wie bei Einbauküchen ist auch hier eine sorgfältige Planung notwendig. Foto: Vipp

## Küchenplanung – in sechs Schritten zur neuen Küche

### Tipps zum Geldsparen:

- Fragen Sie im Küchenstudio nach **reduzierten Ausstellungsstücken**. Handeln Sie eine kostenlose **Lieferung** oder einen **Preisnachlass** aus, wie ihn eventuell die Konkurrenz anbietet oder fragen Sie nach einem **günstigeren Paketpreis**, wenn Sie Mehreres zusammen kaufen.
- Renovierer und Modernisierer können sich einen Teil der **Kosten für die Handwerker** – maximal 1.200 Euro jährlich – **von der Steuer absetzen**. Lohn- und Fahrtkosten sowie Gebrauchsmaterial gehören dazu, nicht aber Ausstattungsmaterialien, wie Fliesen, Tapeten oder Farben.



Moderne Küche mit freistehender Kochinsel und innovativen Beschlägen an den Oberschränken sowie viel Stauraum im Küchenblock. Foto: BLUM/AMK



Auszüge bieten gegenüber normalen Schränken den großen Vorteil, dass wirklich jeder Winkel genutzt werden kann. Foto: AMK

### 2. Bedarf analysieren

Wie sieht Ihre **Lebenssituation** bzw. Ihr **persönlicher Bedarf** aus? Was wünschen Sie sich für Ihre neue Küche?

Beantworten Sie dazu folgende Fragen:

- **Wie viele Personen leben im Haushalt? Wie oft und wie aufwändig wird gekocht? Wird allein oder in Gemeinschaft gekocht? Haben Sie häufig Gäste?** Anhand der Antworten können Sie Entscheidungen über die Geräteausstattung und Möbel treffen: Brauchen Sie einen großen Esstisch oder eher einen kleinen Frühstücksplatz?
- **Wofür wird die Küche genutzt?** Nur zum Kochen? Als Esszimmer und Treffpunkt im Haus? Als Wohnküche und zur Kinderbetreuung?
- **Wer ist der Hauptakteur in der Küche?** Wie groß ist er oder sie? Ist er Recht- oder Linkshänder? Die Antworten geben Auskunft über die **Höhe der Arbeitsflächen** und die **Anordnung der Arbeitszonen**.
- **Gibt es spezielle Anforderungen zu beachten?** Für ältere Menschen für Kleinkinder oder behinderte Familienmitglieder?
- **Wie oft werden Lebensmittel eingekauft?** Wie viel Stauraum wird benötigt? Bevorzugen Sie eher geschlossene Schränke oder möchten Sie Ihre Küche mit offenen Elementen luftiger gestalten? Gibt es eine zusätzliche Vorratskammer oder einen Gefrierschrank im Keller oder muss alles in der Küche untergebracht werden?
- Welche **Hausgeräte und Küchengeräte** brauchen Sie bzw. wünschen Sie sich?

Ein guter Küchenplaner kennt den Markt und kann Ihnen Möbelinnovationen und Geräte genau erklären. Als kompetenter Berater sollte er Ihre noch offenen Fragen beantworten sowie Ihre Wünsche berücksichtigen und die Vorgaben zu den Kosten weitestgehend einhalten können.

### 3. Räumliche Gegebenheiten checken

Wenn Sie nicht gerade einen Neubau planen oder in anderer Weise Einfluss auf den Grundriss Ihres Zuhauses nehmen können, stehen Form und Größe des Küchenraums fest. **Raumgröße, Maße und die Raumgeometrie** entscheiden darüber, welche Küchenform am besten für Sie geeignet ist.

## Küchenplanung – in sechs Schritten zur neuen Küche



Mehr Platz benötigt hingegen eine Lösung mit freistehender Kücheninsel – hier in Y-Form. Foto: Ballerina

**Eine erste Skizze Ihrer Wunschküche** und oder einige Fotos der bestehenden Situation sind beim Besuch im Küchenstudio sehr hilfreich. In diesem ersten Schritt kommt es bei der Genauigkeit nicht auf den letzten Zentimeter an.

Bevor es richtig mit der Planung losgeht, wird der Raum vom Planer oder Monteur nochmals genauestens ausgemessen!

1. Fotografieren und messen Sie den Raum aus und fertigen Sie eine einfache Grundrisssskizze an.
2. Tragen Sie auch die **Öffnungswinkel von Fenstern und Türen** ein.
3. Zeichnen Sie die **Höhe der Fensterbrüstungen** und die **Lage der Heizkörper** ein.
4. Markieren Sie in Ihrem Plan die **Anschlüsse** für Wasser, Gas, Dunstabzugshaube und Herdanschluss und auch bereits vorhandene Steckdosen.

Entscheidend für eine perfekte Küche ist die gute Planung. Hierfür gibt es Profis, die Sie unterstützen: Sie haben die Wahl zwischen **Küchenstudio** und **Tischlerei**. Beide Möglichkeiten haben ihre Vorzüge.

**Selbermacher** müssen gründlicher ans Werk gehen – bei ihnen entfällt sowohl das Beratungsgespräch 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. Küchenstudios und Hersteller bieten Planungssoftware kostenlos online an.

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

### Beispiele für Online-Küchenplaner

- Küchenplaner Plana:  
[www.plana.de/kuechenplanung/kuechenplaner/](http://www.plana.de/kuechenplanung/kuechenplaner/)
- Küchenplaner Ikea »  
[www.ikea.com/de/de/planners/#/Kuechenplaner](http://www.ikea.com/de/de/planners/#/Kuechenplaner)
- Küchenplaner Küchenspezialisten »  
[www.kuechenspezialisten.de/online-kuechenplaner/](http://www.kuechenspezialisten.de/online-kuechenplaner/)
- Küchenplaner Küchenportal »  
[www.kuechenportal.de/kuechenplaner](http://www.kuechenportal.de/kuechenplaner)
- Küchenplaner Küche & Co »  
[www.kueche-co.de/online-kuechenplaner](http://www.kueche-co.de/online-kuechenplaner)

## 4. Installationen festlegen, Geräte aussuchen

Wenn Sie Ihre Küche für einen Neubau planen, haben Sie noch Einfluss auf alle Installationen. Bei einem Küchentausch sind neue Anschlüsse hingegen oft nur aufwändig zu verlegen. Umbauten kosten viel Geld – vor allem, wenn mit Herd und Spüle auch die Anschlüsse von Wasser und Strom umgelegt werden müssen. So lange die Küchenanordnung für Sie praktisch ist und die Leitungen in gutem Zustand sind, ist es bei einer Küchenrenovierung bzw. Modernisierung nicht nötig, hier alles neu zu machen.

### Wie sind die Anschlüsse in Ihrer Küche angelegt?

Für Ihre Küchenplanung müssen Sie wissen:

- Lage des Wasseranschlusses (Abwasser/Frischwasser)
- evtl. Gasanschluss
- Lage der Dunstabzugshaube
- Lage der Elektroanschlüsse und Steckdosen
- die Beleuchtung der Arbeitsflächen und Sitzplätze

Steckdosen im Arbeitsbereich sollten nach individuellen Anforderungen platziert werden. Hier ist jedem selbst überlassen, in welchem Bereich sie sich befinden sollen. Lediglich die Bereiche des Kochfeldes und der Einbauspüle sollten nicht mit Steckdosen versehen werden. Denken Sie auch an Steckdosen bzw. Stromanschlüsse für die Arbeitsplatzbeleuchtung, für Einbaugeräte in den Oberschränken, einen Schubladen-Schneider oder einen praktischen Küchenhäcksler unter der Spüle.

## Küchenplanung – in sechs Schritten zur neuen Küche

An die Installationsfrage schließt sich die Auswahl der für Ihre Küche passenden Geräte an:

- Ein neuer **Herd** ist eine langlebige Investition. Ob Gas, Induktion oder Strahlungswärme – jede Technik hat Vor- und Nachteile.
- Welche **Art des Dunstabzugs** bevorzugen Sie? Flachlüfter, Wandhaube, Unterbauhaube, Inselhaube, Muldenlüftung oder Kochfeldabzug?
- Welche **weiteren Elektro-Großgeräte** benötigen Sie? Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Backofen, Dampfgarer, Sous-Vide-Garer, Mikrowelle, Küchenmaschine, Wärmeschublade etc.? Welche Elektro-Kleingeräte wollen Sie nutzen? Kaffeemaschine, Wasserkocher, Mixer, Alles-Schneider, Rührgerät etc.?
- Welche **Beleuchtung** wünschen Sie sich? Allgemeine Deckenbeleuchtung, Arbeitsleuchten, Lichtböden, Glasschränke mit Innenbeleuchtung, Nischen-Spotlights?

### 5. Stilfragen klären

Beim Stil gilt: Erlaubt ist, was gefällt. Dennoch sollte Ihre neue Küche zum Rest der Einrichtung passen.

- **Küchenform:** Obwohl diese Entscheidung stark vom Platzangebot in Ihrer Küche abhängt, sollten Sie sich über die Vor- und Nachteile der einzelnen Formen früh auseinandersetzen. Sie können wählen zwischen: Ein- oder Zweizeilenküchen, L-Form, U-Form, G-Form, Modulküchen oder Küchen mit freistehender Kochinsel.
- **Gestaltungsrichtung:** Moderne Küchen haben klare Linien und eine schnörkellose Optik. Hier werden oft kräftige Farben und Materialien wie Chrom und Glas eingesetzt. In nostalgisch angehauchten Landhausküchen dominieren hingegen Stein, Terrakotta und Holz und es herrschen eher warme, natürliche Farben vor. Bedenken Sie dabei, dass die Frontverkleidung auf Jahre hinweg



## Küchenplanung – in sechs Schritten zur neuen Küche

das Ambiente der gesamten Küche beeinflusst. Schränke, Spülmaschine, Herd, Kühlschrank und andere Teile werden dadurch geprägt. Bei den Oberflächenmaterialien ist auch der Pflegeaufwand zu bedenken. Holz wirkt warm und natürlich, Kunststoffoberflächen sind besonders pflegeleicht, Glas und Edelstahl sehr langlebig.

- **Wie soll der Spülbereich aussehen?** Auch hier gibt es stilistische Unterschiede in Beckenmaterial, Form, und Anordnung sowie bei der Wahl der Armatur. Praktisches Zubehör wie ein Abfalldurchwurf oder ein Abfallhacksler erleichtern die Arbeit. Denken Sie auch an ein passendes Mülltrennungssystem und Stauraum für Putzmittel in greifbarer Nähe.
- **Wandverkleidungen** schützen die Küchenwände gegen

Fett und Wasserdampf. Auch hier können Sie aus verschiedenen Materialien wählen. Wer deren Eigenschaften kennt, entscheidet sich leichter.

- **Messerschnitte, Ölspritzer oder Stöße: Arbeitsplatten** müssen in der Küche so einiges wegstecken. Holz oder Kunststoff, aber auch Mineralwerkstoffe, farbiges Milchglas, Stein, Marmor sowie Keramikplatten kommen dafür in Frage.

### 6. Umsetzung und Lieferung planen

Gut vorbereitet können Sie nun mit einem Schreiner oder den Experten im Küchenstudio die konkrete Umsetzung Ihrer neuen Küche angehen. Klären Sie noch **Herstellungs- und Lieferzeiten** und ob **Transport und Aufbau im Preis inbegriffen** sind.

Tipp: Wenn Sie im Vorfeld aushandeln, dass etwa ein Viertel des Kaufpreises erst nach Einbau und Abnahme der Küche bezahlt werden muss, sind Sie auch im Falle einer Schlechtleistung gut gewappnet.



Unsichtbar verstaut und gut geschützt: Nutzen Sie den Platz hinter der Spüle für Kochutensilien. Foto: Ballerina



Spülbereich mit Glasrückwand als Spritzschutz. Foto: Lechner/AMK

Hier geht's zur Themenübersicht von Wohnen & Leben: [www.wul-infos.de](http://www.wul-infos.de)

