

Achtung Planungs- fehler!

Die 10 häufigsten Fehler bei
der Küchenplanung.

Und wie du sie vermeidest.



Küchenfinder



Die häufigsten Fehler bei der Küchenplanung

Bei der Küchenplanung gibt es unglaublich viele Details zu beachten und Entscheidungen zu treffen. Damit du bei deiner Traumküche von groben Planungsfehlern verschont bleibst, haben wir **die 10 häufigsten Fehler** bei der Küchenplanung in diesem E-Book für dich zusammengefasst.

Denn du wärst nicht der Erste, dem es so geht: neue Küche geplant, bestellt und eingebaut – doch nach den ersten paar Tagen merkst du, dass da etwas nicht ganz optimal läuft. Zu wenig Platz, um alle Töpfe und Lebensmittel zu verstauen. Ein leichtes Ziehen im Rücken bei längerem Kochen. Oder zu wenige Steckdosen, um die neue Espresso-Maschine anzuschließen...

Damit es dir nicht so ergeht, findest du in diesem Buch die 10 häufigsten Fehler bei der Küchenplanung – und wie du sie vermeidest.

Viel Spaß bei der Küchenplanung! Bei Fragen oder Anregungen freuen wir uns über eine E-Mail an info@kuechenfinder.com



Überblick

Fehler 1: Zu spät mit der Küchenplanung gestartet.	7
Fehler 2: Falsche Küchenform	9
Fehler 3: Unnatürliche Laufwege	11
Fehler 4: Zu wenig Stauraum	13
Fehler 5: Ungenaueres Küchen-Aufmaß.	15
Fehler 6: Falsche Arbeitshöhe	17
Fehler 7: Zu kleine Arbeitsflächen	19
Fehler 8: Türen an Unterschränken	21
Fehler 9: Fehlende Steckdosen.	23
Fehler 10: Zu wenig Licht im Dunkel.	25

Zu spät mit der Küchenplanung gestartet

Ein häufiger Fehler bei der Küchenplanung ist ein zu später Start. Besonders beim Kauf einer neuen Wohnung oder beim Bau eines Hauses hat man zu Beginn noch alle Freiheiten, was die Anschlüsse betrifft. Das bedeutet, **man kann Art und Position beliebig festlegen und so ideale Abläufe sicherstellen**. Ist man aber zu spät dran, muss sich die Planung den bereits vorhandenen Anschlüssen unterordnen. Man kann Anschlüsse natürlich auch nachträglich verlegen – das ist aber fast immer mit Zusatzkosten verbunden.

Deshalb gilt: Plane so früh wie möglich – natürlich in einem sinnvollen Rahmen. Erkundige dich, bis wann du einen fertigen Installationsplan benötigst, und beginne spätestens 4 – 8 Wochen davor mit der Küchenplanung. So hast du genügend Zeit, dich mit dem Thema zu beschäftigen und dich auch mit verschiedenen Küchenstudios oder Tischlereien zu unterhalten.

Wenn du es genauer wissen willst, findest du in folgendem Artikel mehr zum Thema Zeitplanung: [Zeitplan für die Küchenplanung](#)

Nimm dir
mindestens
4 Wochen
Zeit für deine
Küchenplanung

So geht's

Nimm dir mind. 4 Wochen für die Küchenplanung Zeit.

Bild: Schwab Küchen Salzburg



FEHLER #2

Falsche Küchenform

Bei der Wahl der richtigen Küchenform sollte neben dem persönlichen Geschmack auch die Form des Raumes ein Wörtchen mitzureden haben. **Denn nicht jede Küchenform ist für jeden Raum geeignet.** Bei der Wahl der passenden Küchenform sollte deshalb immer zuerst auf die Raumgröße und den Schnitt des Raumes geachtet werden. Auch örtliche Gegebenheiten wie Fenster, Türen, Dachschrägen und Heizkörper spielen eine Rolle.

Lass dir unterschiedliche Varianten von einem erfahrenen Küchenplaner zeigen. Ein Küchenprofi kennt die Vor- und Nachteile der einzelnen Küchenformen und findet für jeden Raum eine passende Lösung.

Mehr zu Küchenformen findest du im Küchen-Guide:
[Alle Küchenformen im Überblick](#)

So geht's

Die G-Form sorgt für viel Platz in diesem kleinen Raum.
Bild: Hutle Dornbirn



FEHLER #3

Unnatürliche Laufwege

Für einen reibungslosen und vor allem ergonomischen Ablauf in der Küche sind ausreichend Bewegungsfreiheit und kurze, natürliche Laufwege wichtig. **Dabei bildet die Planung des Arbeitsdreiecks – also der drei arbeitsintensivsten Punkte Herd, Spülbecken und Kühlgerät – die Basis.**

Auch persönliche Vorlieben und Eigenschaften – allen voran, ob man Rechts- oder Linkshänder ist – haben Einfluss auf die Küchenplanung.

Mehr zum Thema Arbeitsdreieck und Laufwege gibts in folgendem Beitrag: [Mit kurzen Wegen zum Kochvergnügen](#)

Die Länge der Laufwege sollte in etwa die eigene Körpergröße betragen.

So geht's

Das Arbeitsdreieck sorgt für kurze Wege und ermöglicht ergonomisches Arbeiten.

Bild: Schwab Küchen Salzburg

Zu wenig Stauraum

Mit dem Trend zu offenen Küchen hat sich auch ein Problem bei der Küchenplanung verstärkt: zu wenig Stauraum. Denn für den luftig-leichten Look verzichtet man oftmals gerne auf den ein oder anderen Hängeschrank oder ein raumhohes Möbel. Dagegen spricht natürlich nichts – solange man sich im Vorfeld Gedanken darüber gemacht hat, wieviel Stauraum wirklich benötigt wird.

Wie viel Platz brauchst du? Eine pauschale Antwort gibt es nicht, denn Stauraumbedarf ist natürlich sehr individuell. Bei der Berechnung des benötigten Stauraums solltest du neben dem Offensichtlichen wie Lebensmittel, Pfannen, Töpfen und Geschirr auch Handgeräte, Kaffeemaschine, Wasserkocher und dergleichen berücksichtigen. **Kalkuliere unbedingt etwas Reserve ein** – denn wer weiß, vielleicht packt dich bald die Lust auf Smoothies. Dann solltest du für den neuen Profi-Mixer auch noch einen Platz finden.

Unser Küchen-Guide hilft dir bei der Berechnung des Stauraums – hier entlang: [Wieviel Platz brauchst du?](#)

Welche Schränke wahre Platzwunder sind, erfährst du übrigens hier: [Stauraum optimal nutzen](#)

So geht's

Regale und Körbe an den Türen sorgen für zusätzlichen Stauraum.

Bild: Leicht Küchen

Ungenaueres Küchen-Aufmaß

Beim Küchen-Aufmaß ist buchstäblich Millimeterarbeit notwendig. Denn ein Fehler kann unangenehme Folgen haben. Wenn es um das Ausmessen des Küchenraumes geht, ist höchste Sorgfalt Pflicht – jeder Millimeter zählt. Dabei ist ein maßstabgetreuer Grundriss nur der Ausgangspunkt. Fenster, Türen, Heizkörper, Steckdosen sowie Strom- und Wasseranschlüsse sollten in Skizzen genau erfasst werden.

Ein besonderes Augenmerk sollte auch auf Wandvorsprünge, Unebenheiten oder schräge Wände gelegt werden. Auch der Abstand vom Boden zur Decke variiert gerne um ein paar Millimeter oder sogar Zentimeter. Miss die Abstände also immer an mehreren Stellen – besser einmal zu viel als zu wenig. Weitere Tipps zum Ausmessen des Küchenraums findest du [hier](#).

Wir empfehlen, das Aufmaß des Küchenraumes von einem [Profi](#) machen zu lassen – bei vielen Küchenstudios und Tischlereien ist das bei Beauftragung kostenlos. So gehst du auf Nummer sicher.

So geht's.

Durch das genaue Aufmaß passt diese Küche perfekt in den Raum – trotz der Dachschräge.

Bild: Hutle Dornbirn

Falsche Arbeitshöhe

Während die Größe der Arbeitsfläche eine Sache der Planung ist, muss die Höhe der Küchenarbeitsplatte in jedem Fall individuell auf deine Körpergröße angepasst sein. Denn eine falsche Höhe verursacht bei längerem Kochen unangenehme Rückenschmerzen und kann sogar langfristige Folgen für deine Gesundheit haben. Besonders bei verlockenden Schnäppchen (wie z.B. [Ausstellungsküchen](#)) wird gerne darauf vergessen, vor dem Kauf auf die richtige Arbeitshöhe zu achten.

Dabei ist es einfach, die passende Arbeitshöhe für dich herauszufinden. **So geht's:** Stell dich gerade hin, winkle die Arme um 90° ab und miss den Abstand vom Fußboden zum Ellenbogen. Davon ziehst du 15 cm ab und schon kennst du deine perfekte Arbeitshöhe.

Wenn du weitere Details zum Thema Arbeitshöhe erfahren möchtest, hier entlang: [Die richtige Höhe der Arbeitsplatte in der Küche](#)

So geht's.

Die Höhe der Arbeitsfläche ist genau an die kochenden Bewohner dieses Hauses angepasst.

Bild: Schwab Küchen Salzburg

Zu kleine Arbeitsflächen

Neben dem Stauraum in der Küche werden häufig auch die benötigten Arbeitsflächen unterschätzt.

Mach dir auch hier frühzeitig Gedanken darüber, wie du kochst: Alleine oder gemeinsam? Aufwändig oder simpel? Was muss sonst noch auf den Arbeitsflächen Platz finden (Mikrowelle, Kaffeemaschine, Messerblock, Schneidebretter, etc.)?

Wie groß deine Arbeitsflächen sein sollte, erfährst du hier:

[Die richtigen Maße für die Arbeitsfläche](#)

So geht's

Auf der Kücheninsel können zwei Köche problemlos arbeiten. Besonders wichtig ist ausreichend Platz neben Kochfeld und Spüle.
Bild: Lukas Gächter, Planung: Tischlerei Brändle Altach

Türen an Unterschränken

Aus Kostengründen wird – vor allem bei besonders günstigen Küchenangeboten – bei den Unterschränken manchmal auf Auszüge verzichtet. Stattdessen werden dort Türen eingepplant. Viele Küchenkäufer bereuen es im Nachhinein, wenn sie hier etwas zu viel auf den Geldbeutel geachtet haben. Denn Türen an den Unterschränken sind auf Dauer nicht nur **lästig** und **unpraktisch**, sie sind auch **nicht ergonomisch**.

Während bei Auszügen alle Inhalte bequem von oben zugänglich sind, muss man sich bei Unterschränken mit Türen ständig bücken. Es ist mühsam und kostet viel Zeit, um an Dinge in der zweiten oder sogar dritten Reihe heran zu kommen. Manch einer findet sich plötzlich auf Knien wieder, wenn er die so selten gebrauchte Reihe dann doch einmal benötigt...

Wenn du erfahren möchtest, was du am besten in den Unterschränken verstaust, ist [dieser Artikel](#) etwas für dich.

So geht's.

Sowohl bei der Kücheninsel als auch bei den Hängeschränken wurden ergonomische Auszüge verwendet.

Bild: Hutle Dornbirn

Fehlende Steckdosen

Auf die Plätze, fertig, Strom! Von der Kaffeemaschine über die Mikrowelle bis zum Handmixer – in der Küche braucht man andauernd und an unterschiedlichsten Stellen Strom. Da ist es wichtig, dass genügend Steckdosen eingeplant werden.

Auch über die Positionen der Steckdosen sollte man sich Gedanken machen. Ansonsten kann es schon einmal vorkommen, dass das Kabel vom Handmixer im kochenden Wasser hängt, während man daneben versucht, die Klöße aus dem Teig zu rühren. Das ist nicht nur lästig, sondern kann auch sehr gefährlich werden.

Damit du ein Gefühl für die Anzahl der Steckdosen bekommst, stelle dir folgende Fragen: Welche Handgeräte verwende ich? Wo verwende ich sie? Welche Standgeräte habe ich? Welche [Geräte](#) plane ich noch zu kaufen? Wo werden die Geräte stehen? Es ist außerdem ratsam, ein paar zusätzliche Steckdosen einzuplanen.

In eine durchschnittliche Küche gehören als Richtwert ca. 10 – 15 Steckdosen. Das klingt erst mal nach viel, aber wenn das Handy auf der Kücheninsel zum Aufladen liegen und der Teig für die Büro-Muffins gleichzeitig fertig gemacht werden sollte, relativiert sich das recht schnell.

Eine durchschnittliche Küche hat in etwa
10 bis 15
Steckdosen

So geht's

Eine ausfahrbare Steckdosen-Leiste sorgt genau dann und dort für Strom, wenn und wo er gebraucht wird.

Bild: Loft 78



FEHLER #10

Su wenig Licht im Dunkel

Die Beleuchtung in der Küche wird gerne vernachlässigt – nicht selten wird während der Küchenplanung gar nicht darüber gesprochen. Dabei ist eine unzureichende Ausleuchtung sehr wichtig. Denn falsch platzierte Lichter können zu unangenehmen Schatten oder Blendung führen.

Wir empfehlen deshalb auch, das Thema Beleuchtung frühzeitig in der Küchenplanung zu beachten. Besonders eine gut ausgeleuchtete Arbeitsfläche ist dabei wichtig. Aber auch praktische Themen wie die Reinigung der Lampen spielen eine Rolle.

So geht's

In dieser Küche wird die benötigte Beleuchtung durch schicke Leuchten zum Blickfang.

Bild: Schwab Küchen Salzburg



Küchenfinder

www.kuechenfinder.com