



UNIKAT KÜCHEN – DER GUIDE

**Die 7 häufigsten Fehler bei der Küchenplanung
– und wie Sie von Anfang an die richtigen
Entscheidungen treffen**

Einleitung

Die Küche ist das Herzstück Ihres Zuhauses

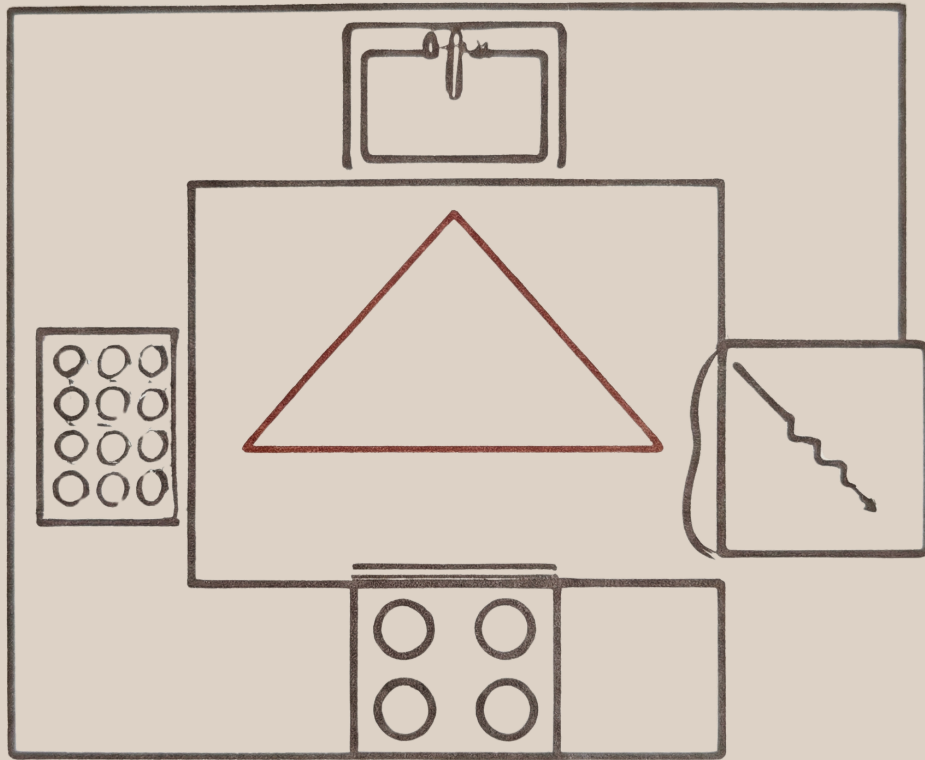
Ein Küchenkauf ist eine Entscheidung für mehrere Jahre. Doch oft sind es die kleinen Details, die im Alltag den größten Ärger machen.

Wir haben die häufigsten Planungsfehler gesammelt, damit Ihre Küche nicht nur gut aussieht, sondern perfekt funktioniert.





Die 7 häufigsten Fehler



1. Das “Arbeitsdreieck” ignorieren

Ein häufig unterschätzter Fehler ist die falsche Anordnung der drei Hauptzonen Kühlschrank, Spüle und Kochfeld. Sind die Abstände zwischen Ihnen zu groß, wird die tägliche Küchenarbeit schnell zum unfreiwilligen „Marathon“ und die Effizienz sinkt spürbar.

Für eine optimale Planung gilt daher die Profi-Regel: Die Wege sollten kompakt bleiben und nicht durch Hindernisse (wie eine zu große Insel) versperrt sein. Nur so bleibt der Arbeitsfluss erhalten und das Kochen geht leicht von der Hand.

2. Die falsche Arbeitshöhe

Ein häufiger Fehler ist es, eine Standard-Arbeitshöhe für alle Bewohner zu wählen, anstatt sie individuell anzupassen. Die Quittung folgt meist schnell beim Kochen: Eine zu niedrige Arbeitsfläche führt zu Rückenschmerzen beim Schnippeln, während eine zu hohe Platte verkrampte Schultern beim Umrühren verursacht. Um das zu vermeiden, sollten Sie die Höhe nach der Ellbogen-Methode bestimmen: Der ideale Abstand zwischen Ihrem angewinkelten Ellbogen und der Arbeitsplatte beträgt ca. 15 cm. So bleibt das Arbeiten ergonomisch und schont langfristig Ihre Gesundheit.



3. Die Stauraum-Illusion in den Ecken

Oft werden Ecken in der Küchenplanung falsch eingeschätzt. Der Fehler liegt darin, diese entweder ungenutzt zu lassen oder mit starren Regalböden zu füllen. Die Folge: Töpfe verschwinden in der Versenkung und man kommt nie wieder dran.

Die Profi-Lösung sind intelligente Systeme: Ein LeMans-Schrank bringt den Inhalt durch ausschwenkbare Tabe-lars komplett nach draußen. Alternativ bietet ein Qanto-Hubsystem per Knopfdruck den perfekten Platz, um schwere Geräte wie den Thermomix platzsparend in der Ecke zu versenken und bei Bedarf hochzufahren.



4. Die „Fenster-Blockade“

Oft wird die Spüle mit einer Standard-Armatur direkt vor das Fenster geplant. Die Folge: Der Wasserhahn blockiert den Fensterflügel, was das Putzen und Lüften massiv erschwert. So planen Sie richtig: Setzen Sie auf eine spezielle Vorfenster-Armatur, die sich mit wenigen Handgriffen einfach umklappen oder versenken lässt.

5. Der „Buckel-Geschirrspüler“

Fast jeder plant den Backofen heute auf Augenhöhe, doch der Geschirrspüler verschwindet meist noch klassisch am Boden – dabei wird dieser im Alltag deutlich öfter benutzt. Die Folge: Man bückt sich hunderte Male im Jahr unnötig tief, was den Rücken massiv belastet. Mach es besser: Planen Sie das Gerät auf Brust- oder Hüfthöhe ein. Diese ergonomische Hochstellung macht das tägliche Ein- und Ausräumen zum Kinderspiel und schont langfristig Ihre Gesundheit.



6. Die Arbeitsflächen-Falle

Oft wird die Arbeitsplatte zu knapp geplant, da man nur den Platz für Kleingeräte im Blick hat. Die Folge: Sobald man kocht, fehlt der nötige Raum zum Teigausrollen oder zum Abstellen von Töpfen.

Tipp: Halten Sie zwischen Spüle und Kochfeld immer mindestens 60–80 cm zusammenhängende Arbeitsfläche frei. Diese Reserve garantiert einen stressfreien Arbeitsfluss und bietet genug Platz für die eigentliche Zubereitung.



7. Die Schatten-Zone

Wer nur auf eine zentrale Deckenleuchte setzt, steht sich beim Arbeiten oft selbst im Licht. Die Folge: Man wirft Schatten auf die Arbeitsfläche, was das präzise Schneiden erschwert und ungemütlich macht.

So geht es besser: Setzen Sie auf gezielte Unterbauleuchten unter den Oberschränken. Diese leuchten die Platte direkt und schattenfrei aus, was für optimale Sicht beim Kochen sorgt.



Hier entstehen Unikate.

Jede Küche beginnt bei uns
mit einem Gespräch – nicht
mit einem Katalog.

Mit einem Gespür für Design,
hochwertigen Materialien
und einer Planung, die zu
deinem Zuhause passt.

Persönlich geplant.
Individuell umgesetzt.

UNIKAT
UCHEN

Gut vorbereitet zum ersten Planungsgespräch

Ob in unserem Küchenstudio oder bei Ihnen zu Hause – mit dieser kleinen Checkliste können wir Ihre Küche von Anfang an perfekt planen.

Die Punkte zum Abhaken:



Inspiration sammeln:

Speichern Sie Bilder von Küchen, Farben oder Details, die Ihnen gefallen – zum Beispiel von Pinterest, Instagram oder aus Zeitschriften. So erkennen wir schnell Ihren persönlichen Stil.

☐

Der Bauplan-Check:

Unser Tipp: Erst die Küche, dann die Anschlüsse. Kommen Sie so früh wie möglich zu uns. Wir erstellen dann einen Installationsplan für Ihre Handwerker, damit Wasser und Strom am Ende genau dort sitzen, wo Ihre Traumküche sie braucht.

☐

Der „Störfaktor“-Check:

Was nervt Sie an Ihrer aktuellen Küche?
Zu wenig Arbeitsfläche? Laufwege, die keinen Sinn ergeben?

☐

Fragen notieren:

Notieren Sie sich alle Fragen, Ideen oder Unsicherheiten.
Gemeinsam gehen wir diese im Planungsgespräch Schritt für Schritt durch.

☐

Der Budget-Rahmen:

Überlegen Sie sich vorab grob Ihr Investitionsziel. So können wir direkt Materialien und Geräte vorschlagen, die das Maximum aus Ihrem Budget herausholen.

☐



Sie kennen jetzt die Theorie
machen wir es in der
Praxis perfekt

Planen Sie kein Standard.
Planen Sie ein UNIKAT.
Gemeinsam mit uns

UNIKAT
KÜCHEN