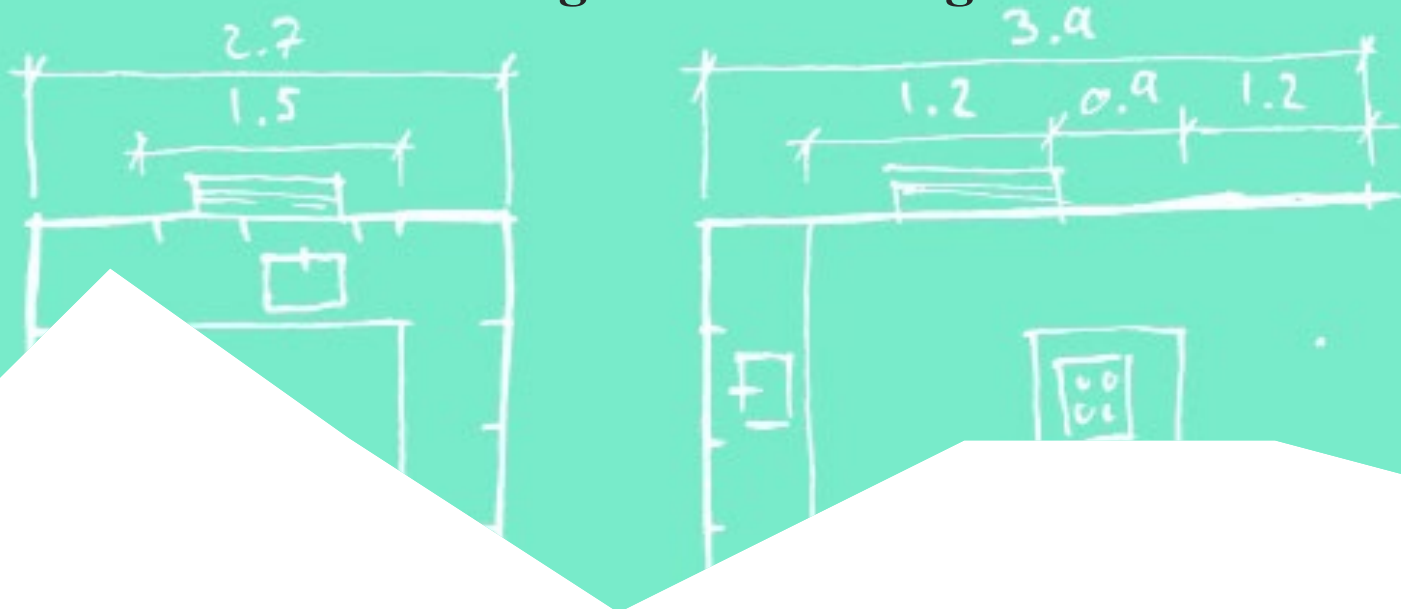


Dein ARCHITEKTIEREN Arbeitsbuch

Küchenplanungs- Guide

Schritt für Schritt
zur richtigen Entscheidung



ARCHITEKTIEREN.CH

Disclaimer:

Dieser Guide dient ausschliesslich zu Informationszwecken und stellt keine rechtsverbindliche Beratung dar. Gesetzliche Vorschriften können kantonal variieren und sich ändern. Die Inhalte wurden sorgfältig recherchiert, dennoch kann keine Gewähr für Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität übernommen werden. Jegliche Haftung für Schäden, die aus der Nutzung dieser Informationen entstehen, ist ausgeschlossen.
Für Fehler oder Anregungen: architektieren@gmail.com

Copyright © Architektieren 2026, Alle Rechte vorbehalten.

Willkommen!

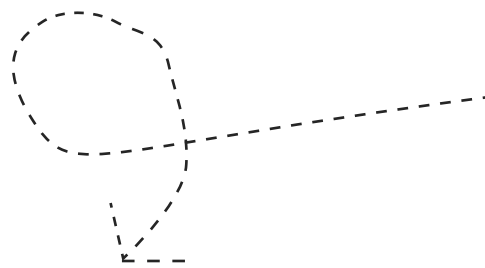
Eine Küche zu planen ist nicht stressig...

...wenn du den Ablauf kennst und eine gute Grundlage hast, um Entscheide zu treffen. Dieses Arbeitsbuch begleitet dich durch den gesamten Prozess und zeigt dir, welche Optionen wirklich relevant sind. Ich werde nicht *alle* Möglichkeiten aufzeigen - sondern nur eine solide und bewährte Auswahl . Solche, die ich dir als Architektin vorschlagen würde.

Eine Küche ist glücklicherweise ein sehr normiertes Produkt. Das heisst du musst und *kannst* das Rad nicht neu erfinden. Das ist eine gute Nachricht, denn die besten Lösungen existieren bereits. **Meine Aufgabe ist es, sie dir zu zeigen.**

Inhalt

Planungsablauf	6
Inspiration finden und dokumentieren	8
Küchenbauer oder Schreiner?	10



**Du startest
bei Null?**

Grundriss & Layout	12
Küchengrösse	12
Abstände & Masse	13
Küchenform	14
Elemente	16
Oberschränke ja/nein, wie?	20



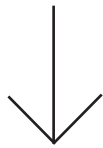
**Grundriss
schon fix?**

Oberflächen	22
Arbeitsplatte	22
Rückwand	25
Fronten	28
Korpus & Tablare	30
Griffe	32
Apparate & Technisches	34
Kosten	36

So läuft eine Küchenplanung in Realität ab...

Planungsablauf

Um was es geht:



Alleine
Du suchst Ideen und Inspiration, wie das fertige Resultat aussehen kann. Mit Hilfe von Internet, Bekannte, Ausstellungen und deinen eigenen Erfahrungen



Was du entscheidest:



- ✓ Vibe bestimmen
- ✓ Gibt es schon explizite Produkte, die dir gefallen?
- ✓ Ansonsten: Ideen sammeln



Mit einem Küchen-Profi
Du bestimmst die wichtigsten Masse, Anzahl Elemente und das grobe Layout.

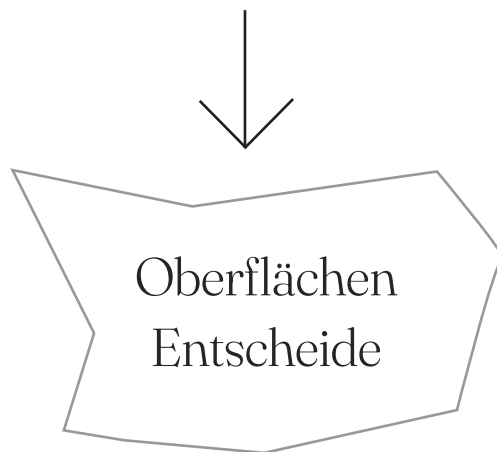


- ✓ Arbeits- Ess, oder Wohnküche?
- ✓ Küchengröße
- ✓ Anzahl Elemente (ungefähr)
- ✓ Elementbreite
- ✓ Küchenform
- ✓ Layout bestimmen (wo sind Spüle, Herd, Kühlschrank, Geschirrspüler, Backofen?)
- ✓ (Arbeitshöhe)
- ✓ (Oberschränke ja/nein/wo?)

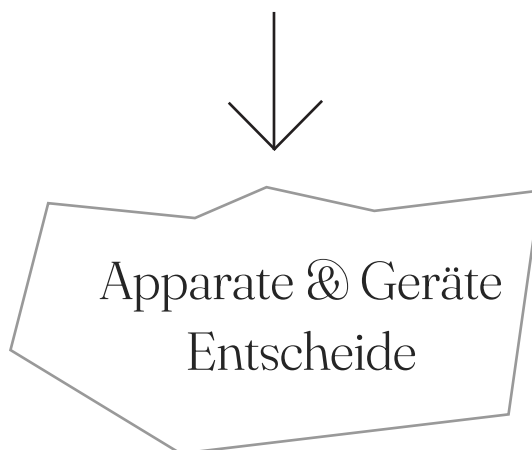


Eine Küchenplanung ist gestaffelt!

**Für die Offerte
und die Unternehmer!**
Egal ob kleine Küche,
grosse Küche, Umbau oder
Neuplanung. Du startest mit
einer Vorstellung im Kopf, wie
das fertige Resultat aussehen
soll.



- ✓ Arbeitsplatte
- ✓ Fronten
- ✓ Linienführung
- ✓ Farbe Korpus
- ✓ Griffe
- ✓ Rückwand



- ✓ Spülbecken & Armatur
- ✓ Herd & Dunstabzug
- ✓ Sonstige Geräte
- ✓ Schubladentyp & Einlagen
- ✓ Beleuchtungsart /wo
- ✓ Steckdosen wo genau?

Du **kannst** und
musst nicht alles sofort
entscheiden!

Bevor du irgend etwas planst...

Inspiration & Ideen

Was ist dein 'Vibe'?

Gleichzeitig wurde fast jede erdenkliche Küche schon einmal gebaut - und du kannst dich genau von dieser Vielfalt inspirieren lassen. In diesem ersten Schritt geht es überhaupt noch nicht um die Küchenplanung.

Es geht darum, deinen bzw. euren 'Vibe' zu bestimmen. **Was gefällt dir?** Hast du schon irgendwo schöne Griffe gesehen? Den grandiosen Herd, den die Nachbarin hat?

In diesem Schritt geht es **noch nicht** um die technische Planung

Hier bekommst du Inspiration:

Persönliche Erfahrungen

Fun Fact: Du bist schon Küchenplanungsprofi - du hast nämlich schon Jahre oder Jahrzehntlang selber mehrere Küchen benutzt, und weißt was für dich funktioniert und was nicht. Schreib dir auf, welche Dinge das sind!

Freunde & Bekannte

Jeder und Jede hat eine Küche zuhause, und einige deiner Bekannten haben vielleicht erst kürzlich eine Neue bekommen? **Besuche sie und mach Fotos** von Dingen, die dir gefallen! Füge diese Fotos deiner Bildersammlung hinzu.

Internet

Google, Pinterest, Instagram und co? Alles Fair game! Inspiriere dich, speichere Bilder und vergiss nicht: Die Hälfte von Pinterest ist mittlerweile AI. Inspirieren lassen kannst du dich trotzdem, aber sei dir bewusst, dass nicht alles möglich ist, was du im Internet siehst.

Ausstellungen

Küchenausstellungen (und Möbelhäuser!) sind ein absolutes MUSS für deine Küchenplanungs-Mission. Du siehst alles direkt aufgebaut, kannst Oberflächen anfassen und dich (in einem späteren Schritt) kompetent beraten lassen.

Wo und wie speichern?

Ich bin ein Fan von unkomplizierten Systemen. Verwende nicht viel Zeit auf eine super ausgeklügelte Organisation deiner Inspirationen. **Die Hauptsache ist, dass du die Bilder, Notizen etc. später wieder findest.** Du kannst sie ausdrucken und in einem physischen Order oder Mäppchen aufbewahren (praktisch, weil dann kannst du die Unterlagen z.B. in die Küchenausstellung mitnehmen).

Du kannst aber auch einen digitalen Ordner auf deinem Computer oder auf deinem Telefon anlegen (falls du z.B. viele Screenshots von Instagram hast).

Was, wenn ich keine Inspiration habe?

Hey, kein Problem! Es ist nicht jedermanns und jederfrau's Ding, stundenlang Pinterest zu durchforsten oder Ausstellungen zu besuchen. Vielleicht hast du ja auch gar keine Zeit. Egal was deine Gründe sind, kein Grund zur Verzweiflung!

Wenn du gar kein Bock hast, geh direkt in die nächste, grösste Küchenausstellung und schau dir einfach mal alles in Ruhe an!

Was du tun musst:

- Du hast zumindest einige Inspirationsbilder von Küchen oder Küchendetails (Griffe, Arbeitsplatte...) abgespeichert. Physisch oder digital. Und du weisst, wo du sie wieder findest.
- Du hast deine persönlichen Erfahrungen mit Küchen notiert
- Wenn du schon konkrete Produkte im Kopf hast oder gesehen hast, die dir gefallen, hast du diese auch notiert, am besten auch gleich auf dem Worksheet.

Küchenform

Küchenform

Eine lange Zeile, zwei gegenüberliegende Zeilen, L-Winkel, oder mit Kücheninsel? Die Küchenform ist stark abhängig von der Raumbreite, sowie deinem gewünschten Küchentyp (Essküche etc....) Nicht jede Küchenart hat in jedem Raum Platz - so benötigst du für eine Kücheninsel z.B. mindestens eine Raumbreite von ca. 4m, während du einen Einzeiler auch in eine sehr schmalen Raum von 1.8m reinkriegst.

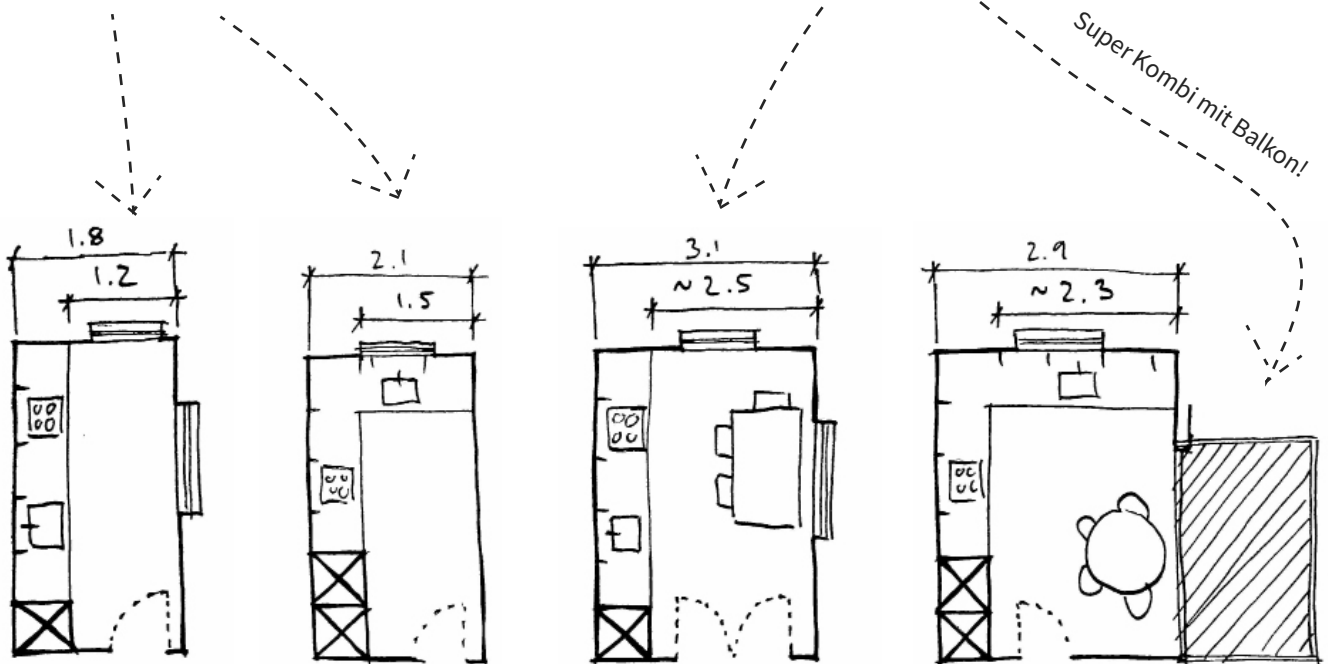
Die Form ist abhängig von der Raumbreite

Formen für Arbeitsküchen

Für kleine Räume von einer Breite bis zu 2.1m kommen nur Einzeiler- oder L-Form Küchen in Frage. Diese Küche dient einzig dem Zweck zu kochen, und bietet keinen zusätzlichen Essplatz.

Formen für Essküchen

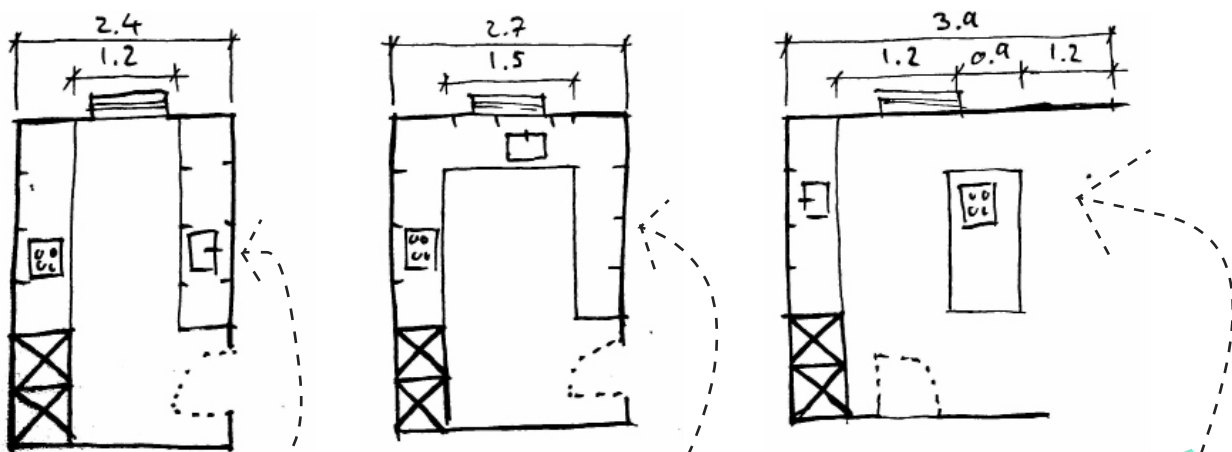
Der integrierte Essplatz bedingt eine Ausweitung des Raums um mindestens 1.2m - schafft aber eine deutlich attraktivere Wohnqualität.



Grundriss & Layout – Welche Form?

Formen für offene Wohnküchen

Zweizeiler und U-Formen sind für geschlossene und offene Küchenarten geeignet. U-Formen benötigen mehr Platz zwischen den gegenüberliegenden Zeilen - genauso wie eine Kücheninsel. Dort muss die Insel sogar von allen Seiten bedienbar sein.



Diese Küchezeilen könnten auch in den Raum hineinragen!

Tipp:
Spüle = Chaos.
Also lieber nicht Spüle auf der Kochinsel!

Mein Tipp: Essküche mit Einzeiler oder L-Form

Persönlich bin ich ein Fan von einer langen Zeile oder zwei gegenüberliegenden Zeilen, da dort die nie ganz zufriedenstellend lösbaren Ecksituationen von L- und U-Küchen vermieden werden. Zusätzlich gibt es zwischen zwei Zeilen auch Platz für ein bodenlanges Fenster. Aber hey, dies ist recht individuell, und du hast vermutlich eine andere Meinung. Jedem das Seine!