

Dein Weg zur  
**Traumküche!**

Mit dem richtigen Wissen zur optimalen Küchenplanung



Mit freundlicher Unterstützung der BSH Hausgeräte GmbH



SIEMENS

Sowie Rauchenzauner Möbel ...



... und Nobilia Küchen



## IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich: Edelseer Tischlereibetriebs-GmbH & Co KG (© 2024)

Der Inhalt dieses Buches wurde von uns sorgfältig und nach bestem Gewissen geprüft. Eine Garantie kann jedoch nicht übernommen werden – die juristische Haftung ist ausgeschlossen.

Herausgeber: Edelseer Tischlereibetriebs-GmbH & Co KG

Text, Layout & Umschlaggestaltung: Tischlermeister Ing. Emil Geier, Ing. Thomas Sommer BA

Lektorat: Angelika Sitzwohl, BA MA

Fotos: Eigene Fotos (Nennung „Edelseer Tischlerei“),  
Herstellerfotos von Rauchenzauner, nobilia, Bosch, Siemens, NEFF  
sowie [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com), [www.pexels.com](http://www.pexels.com)

Titelbild: [www.istockphoto.com](http://www.istockphoto.com) (Drazen Zigic)

Druck und Vertrieb im Auftrag der Autorin/des Autors:

Buchschmiede von Dataform Media GmbH

Julius-Raab-Straße 8

2203 Großébersdorf

Österreich

[www.buchschmiede.at](http://www.buchschmiede.at) - Folge deinem Buchgefühl!

Kontaktadresse nach EU-Produktsicherheitsverordnung:

[info@buchschmiede.at](mailto:info@buchschmiede.at)

ISBN:

978-3-99165-338-7 (Softcover)

978-3-99165-337-0 (Hardcover)

978-3-99165-339-4 (E-Book)

Printed in Austria

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und der:s Autor:in unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

**Edelseer Tischlerei GmbH & Co KG**

Gschaid 157, A-8190 Birkfeld

Tel: +43 (0) 3174 4486

[die.tischlerei@edelseer-tischlerei.at](mailto:die.tischlerei@edelseer-tischlerei.at)

**[www.edelseer-tischlerei.at](http://www.edelseer-tischlerei.at)**

## – Inhalt –

<b>Vorwort</b> .....	11
<b>Vor der Planung – ein Blick in die aktuelle Küche</b> .....	13
<b>Gewohnheiten und Küchenalltag</b> .....	13
<b>Die Küchen-Ampel</b> .....	13
<b>Der externe Blick</b> .....	14
<b>Einfach mal „fremdkochen“</b> .....	14
<b>Wohnraumkonzept – nur Küche oder mehr?</b> .....	15
<b>Der Klassiker: die geschlossene Küche</b> .....	15
Vorteile einer geschlossenen Küche .....	16
Nachteile einer geschlossenen Küche .....	16
<b>Ein neues Wohngefühl: die offene Küche</b> .....	17
Vorteile einer offenen Küche (Wohnküche) .....	19
Nachteile einer offenen Küche (Wohnküche) .....	19
<b>Der Mittelweg: eine halboffene Küche</b> .....	20
<b>Bestehende Räume – nachträglich zur Traumküche</b> .....	20
Bestehende Mauern abreißen oder neue Mauern aufstellen .....	20
Trockenbauwände – nicht nur für Mietwohnungen ideal .....	20
Küchenzeile als Raumteiler .....	21
<b>Funktion der zukünftigen Küche</b> .....	22
<b>Sonderthema Speisekammer</b> .....	23
<b>Bedarfsklärung</b> .....	25
<b>Haushaltsgröße und Lebenssituation</b> .....	26
<b>Einkaufsverhalten</b> .....	27
<b>So wird gekocht</b> .....	28
<b>So wird gegessen – Mahlzeit!</b> .....	30
Kleine Essbereiche .....	30
Großer Esstisch .....	31

<b>Stauraumbedarf</b> .....	32
<b>Spezielle Wünsche</b> .....	32
<b>Budget</b> .....	33
<b>Spüle</b> .....	34
<b>Geräte</b> .....	34
<b>Besondere Bedürfnisse</b> .....	35
<b>Warum die Bedarfsklärung überaus wichtig ist!</b> .....	36
<b>Der Grundriss – der Raum deiner Küche</b> .....	37
<b>Schritt 1: Der Grundriss des Raumes</b> .....	38
<b>Schritt 2: Fenster und Türen</b> .....	39
Türen .....	39
Fenster .....	40
Alle Raummaße zusammen .....	41
<b>Schritt 3: Heizkörper</b> .....	41
<b>Schritt 4: Wasseranschlüsse &amp; Abfluss</b> .....	43
<b>Schritt 5: Strom – Steckdosen, Herdanschluss &amp; Licht</b> .....	43
<b>Schritt 6: Auslass für Dunstabzugshaube</b> .....	44
<b>Fotos für einen besseren Überblick</b> .....	44
<b>Gut zu wissen: richtig messen</b> .....	45
<b>Ergonomische Aspekte bei der Küchenplanung</b> .....	47
<b>So macht kochen keinen Spaß ...</b> .....	47
<b>Was ist „Ergonomie“?</b> .....	48
<b>Größe und Höhe der Arbeitsfläche</b> .....	49
Ist die Arbeitsfläche groß genug? .....	49
Die optimale Arbeitshöhe in der Küche .....	49
So findest du deine optimale Arbeitshöhe heraus .....	49
<b>Einbauhöhe deiner Geräte</b> .....	51
Zwei Geräte übereinander? .....	51
Aufgepasst bei zu hoch positionierten Geräten! .....	52
<b>Die optimale Anordnung in deiner Küche</b> .....	52
Die Arbeitsbereiche deiner Küche .....	52
Aufbewahrung 1: Vorräte und Kühlen .....	52

Spülen und Waschen – und Abfälle .....	53
Vorbereiten .....	53
Kochen, Backen, Braten und Co. ....	54
Aufbewahrung 2: Essgeschirr, Gläser, Tassen, Besteck .....	55
Essen .....	55
Die ideale Arbeitsrichtung .....	56
Das Arbeitsdreieck .....	57
<b>Lichtquellen in der Küche</b> .....	58
<b>Steckdosen in der Küche</b> .....	58
<b>Die Planung deiner zukünftigen Küche</b> .....	59
<b>Planungsablauf: Wie gehst du dabei am besten vor?</b> .....	59
<b>Bekomme ich nach dem Planungsgespräch auch einen Detailplan?</b> ....	60
<b>Was du noch besprechen solltest</b> .....	60
<b>Deine Küchenplanung im Detail</b> .....	61
<b>Bestimmung der Küchenform</b> .....	61
Die drei wichtigsten Faktoren für die Küchenform .....	62
<b>Die Küchenformen im Detail</b> .....	64
Die Kompaktküche .....	64
Die einzeilige Küche .....	65
Die zweizeilige Küche oder Durchgangsküche .....	67
Die Eck- oder L-Küche .....	69
Die U-Küche .....	71
Gut zu wissen: Wann ist eine U-Küche sinnvoller als eine zweizeilige Küche? .....	73
Die G-Küche .....	75
Die Kücheninsel bzw. Halbinsel (auch Kochinsel) .....	76
Gut zu wissen: Tiefe Halbinsel oder doch normale 60er-Tiefe? .....	77
Gut zu wissen: Warum eine Kücheninsel nicht immer sinnvoll ist .....	79
Die verschiedenen Funktionen einer Kücheninsel .....	79
Notwendige Raumgröße für die Kücheninsel .....	79
Größe und Abstände .....	80
Anschlüsse .....	81
Vor- und Nachteile einer Kücheninsel .....	82
<b>Das Design deiner Küche – Küchenstile</b> .....	83
Klassische Küchen .....	83

Designküchen .....	83
Landhausküchen .....	84
<b>Front ist nicht gleich Front!</b> .....	86
Folienfronten (Kunststoff) .....	86
Melaminfronten (Kunststoff) .....	86
Lacklaminatfronten .....	87
Schichtstofffronten/Laminatfronten (Kunststoff) .....	87
„Plexiglas“-Acrylfronten (Kunststoff) .....	88
Glasfronten .....	88
Lackierte Fronten/Lackfronten .....	89
Furnierholzfronten (Echtholzfronten) .....	89
Massivholzfronten .....	90
Gut zu wissen: ABS-Kanten, Umleimer und Laserkanten .....	90
ABS-Kanten – Umleimer .....	90
Laserkanten .....	91
<b>Gut zu wissen: das Design und Auswahlkriterium Zeit</b> .....	91
<b>Die Arbeitsplatte</b> .....	91
Arbeitsplatten aus Vollholz, Massivholz oder Echtholz .....	92
Laminat-/Schichtstoffplatten .....	93
Arbeitsplatten aus Naturstein .....	94
Arbeitsplatten aus Kunststein/Quarzkomposit .....	95
Arbeitsplatten aus Mineralwerkstoff .....	96
Arbeitsplatten aus Keramik .....	96
Arbeitsplatten aus Edelstahl .....	98
Arbeitsplatten aus Glas .....	99
Arbeitsplatten aus Beton .....	99
Gut zu wissen: Zusammenfassung der verschiedenen Arbeitsplatten .....	100
Gut zu wissen: Kriterien für die Wahl deiner Arbeitsplatte .....	101
Optik .....	101
Belastbarkeit .....	101
Hygiene und Reinigung .....	101
Preis .....	101
<b>Die Küchenrückwand</b> .....	102
Der klassische Fliesenspiegel .....	102
Küchenrückwand aus Glas – stylische und beste Alternative .....	103
Küchenrückwand aus Holz .....	104

Küchenrückwände aus Naturstein .....	106
Küchenrückwände aus Edelstahl oder Alu-Verbund .....	107
Alternativen zu Fliesen, Glas, Holz und Metall .....	108
Spieglein, Spieglein an der Küchenrückwand .....	108
Abwaschbare Tapeten .....	108
Tapeten und Tapetenschutzlack .....	108
Wandfarbe und Tapetenschutzlack .....	109
Latexfarbe oder Arcyllack .....	109
Gut zu wissen: aufgepasst bei abwischbaren Wandfarben .....	110
Tafelfarbe .....	110
Keramikfarben .....	110
Mikrozement oder Beton .....	110
Kunststoffplatten oder Kunststofffolien .....	111
Gut zu wissen: Montage von Küchenrückwänden .....	111
Küchenrückwände bei bestehendem Fliesenspiegel .....	111
Abdichtung der Küchenrückwand .....	111
<b>Griffe oder doch eine grifflose Küche?</b> .....	112
Küche mit Griffen .....	112
Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Griffe .....	113
Griffleisten .....	115
Grifflose Küche .....	115
Gut zu wissen: kleine Details mit großer Wirkung .....	118
Wie du die richtigen Griffe für dich findest .....	118
<b>Spüle und Armatur</b> .....	120
Deine Spüle .....	120
Überlegungen bei der Auswahl und Planung .....	120
Die gängigsten Materialien .....	122
Gut zu wissen: Lotus-Effekt/Nanoversiegelung .....	122
Deine Armatur .....	123
Gut zu wissen: Spülen, Armaturen und Fenster .....	124
Gut zu wissen: Anschlussformen .....	124
<b>Abfall und Mülltrennung</b> .....	125
Einbausysteme .....	125
Freistehende Abfallbehälter .....	126
Weitere Entsorgungsmöglichkeiten .....	126

<b>Schrankformen</b> .....	127
Unterschränke .....	127
Oberschränke – Hängeschränke .....	129
Gut zu wissen: verschiedene Öffnungsmechanismen .....	130
Aufsatzschränke .....	132
Hochschränke .....	132
<b>Gut zu wissen: deckenhoch planen</b> .....	134
<b>Gut zu wissen: Maße von Schränken</b> .....	135
<b>Gut zu wissen: Ecklösungen – die Sache mit den Ecken</b> .....	136
Tote/blinde Ecke .....	136
Normaler Fachboden bis in die Ecke .....	136
Auszugssystem .....	136
Eckschrank mit Karussell/Rondell oder Fachboden .....	138
Liftsystem .....	138
Eckhochschrank .....	138
Wichtige Überlegungen .....	138
<b>Wenn der (erste) Plan fertig ist – in Gedanken einräumen</b> .....	138
<b>Elektrogeräte</b> .....	139
Die Sache mit den Kombigeräten .....	139
Die Sache mit den Funktionen .....	139
Die Sache mit dem Energieverbrauch .....	140
<b>Kochfeld – Herd</b> .....	140
Autarkes Kochfeld oder Herd-Set? .....	140
Range-Cooker – der ultimative Herd .....	141
Modulkochfelder – flexibel und vielseitig .....	142
Der Klassiker: Feststoffherd oder gesetzter Herd .....	144
Gut zu wissen: Cerankochfeld, Induktion oder doch Gas? .....	145
Kochfelder mit Wärmestrahlung (alias „Cerankochfeld“) .....	146
Highlight-Kochfelder .....	146
Induktionskochfelder .....	146
Gaskochfeld .....	147
Auswahl des Kochfeldes .....	148
<b>Backofen</b> .....	149
Zwei Fragen zur Auswahl deines Backofens/Kombigerätes .....	149
Kochfeld-Backofen-Set oder autarke Geräte? .....	149

Kombigerät oder separate Geräte? .....	149
Programme deines Backofens .....	149
Dampfgaren ohne Dampfgarer im Backofen .....	152
Reinigung deines Backofens .....	152
Backofen mit Selbstreinigungsfunktion .....	152
Gut zu wissen: Geräte übereinander nur als Notlösung .....	154
<b>Dampfgarer</b> .....	154
Wasserversorgung des Dampfgarers .....	154
Sous-vide-Garen im Dampfgarer .....	155
Reinigung des Dampfgarers .....	156
<b>Dunstabzug</b> .....	156
Welche Formen von Dunstabzügen gibt es? .....	156
Abluft- oder Umluft? .....	157
Umluftdunstabzug – Abluft zurück in den Raum .....	157
Abluftdunstabzug – Abluft nach außen .....	158
Dunstabzug über dem Kochfeld .....	160
Dunstabzüge in Kombination mit Oberschränken .....	160
Freihängend montierter Dunstabzug (ohne Oberschrank) .....	162
Gut zu wissen: Größe des Dunstabzuges .....	164
Gut zu wissen: Form der Absaugung .....	164
Dunstabzug nach unten – im oder hinter dem Kochfeld (Downdraft) .....	165
Gut zu wissen: Wann ein Dunstabzug nach unten NICHT sinnvoll ist .....	167
Dein Dunstabzug – Entscheidungshilfe und offene Worte .....	168
Gut zu wissen: Fett- und GeruchsfILTER .....	169
Gut zu wissen: Reinigung des Dunstabzuges .....	170
<b>Geschirrspüler</b> .....	170
Die Geschirrspüler-Größen im Detail .....	171
Bauformen von Geschirrspülern .....	172
Die Programme eines Geschirrspülers .....	174
Die Ausstattung des Geschirrspülers .....	175
Die Sache mit Klarspüler und Salz .....	176
Den Geschirrspüler reinigen .....	177
<b>Kühl- und Gefrierschrank</b> .....	177
Kühlschränke .....	177
Anhaltspunkte für die Kühlzimmerschrankgröße .....	178
Geräteform: Solo- oder Kombigerät? .....	179

Külschrantypen .....	179
Die Qual der Wahl .....	182
Den Külschrant richtig einräumen .....	182
Gut zu wissen: Einbaugerät(e) oder großer Side-by-Side? .....	183
Gefrierschränke und Gefriertruhen .....	184
Gefrierstufen und Haltbarkeit .....	185
Weg mit dem Eis – abtauen und enteisen .....	185
Kühl- und Gefrierschrank reinigen .....	186
Gut zu wissen: „Energiehunger“ von Kühl- und Gefriergeräten .....	186
<b>Smarte Geräte</b> .....	187
Stufen der smarten Küche .....	187
Geräte mit erweitertem Funktionsumfang .....	187
Intelligente Geräte .....	188
Fernsteuerung via App oder Sprachassistent .....	188
Vernetzung von verschiedenen Geräten .....	189
Vorteile von smarten Küchen .....	189
Zeitgenaue Steuerung und Fernsteuerung .....	189
Komfort und Zeitzersparnis .....	189
Besserer Geschmack .....	190
Sicherheit .....	190
Kostensparnis .....	190
<b>Installationsplan</b> .....	191
<b>So überprüfst du die fertige Planung</b> .....	196
<b>Küchenplanungscheck 1: Einräumen</b> .....	196
<b>Küchenplanungscheck 2: Bewegungsabläufe vorstellen</b> .....	196
<b>Küchenplanungscheck 3: Feedback von unabhängigen Personen</b> ...	196
<b>Deine Schritte zur Traumküche</b> .....	197
<b>Die häufigsten Fehler bei der Küchenplanung</b> .....	198

# Vorwort

**Die Planung einer Küche kann durchaus eine Herausforderung sein ...**

**Einerseits, weil es dabei so viel zu berücksichtigen gibt** – von den eigenen Wünschen und Anforderungen bis hin zur Küchenform, dem Stil der Küche und der Auswahl von Geräten. Außerdem ist die Küche oft mehr als nur ein Ort zum Kochen. Oft ist sie der Mittelpunkt des Wohnraumes und Lebens: Gemeinsam kochen, essen, zusammensitzen und die Erlebnisse des Tages austauschen – all das passiert in der Küche.

Darum sollte deine Traumküche auch deinen individuellen Bedürfnissen und Anforderungen entsprechen!

**Und andererseits, weil die Qualität von Küchenplanungen nur schwer eingeschätzt und beurteilt werden kann.** Was hat der Planer (Möbelhandel, Küchenstudio oder Tischler/Schreiner) wirklich drauf? Ist es ein Planungsprofi mit umfangreichem Küchenwissen?

Hast du als Kundin oder Kunde keine Erfahrung und kein Wissen in diesem Bereich, so musst du dich darauf verlassen, was dir der Planer erzählt und vorlegt.

**Genau das wollen wir mit diesem Buch ändern – wir wollen dich perfekt auf das Planungsgespräch und die Planung vorbereiten. Damit dir niemand mehr etwas vormachen kann und du bei der Planung an alles denkst!**

Und jetzt wünschen wir dir viel Spaß beim Planen deiner Traumküche!

Liebe Grüße und viel Erfolg wünscht dir  
das Team der Edelseer Tischlerei

**PS:** Falls du dich wunderst, dass wir in diesem Buch per DU sind, obwohl wir uns ja gar nicht persönlich kennen – es macht die Sache viel einfacher. Schließlich ist Küchenplanung ja Vertrauenssache und höchst persönlich! Und wenn du möchtest, sind wir im Gespräch auch gerne wieder per Sie.



Kapitel 1:

## Vor der Planung – ein Blick in die aktuelle Küche

Bevor wir uns mit deiner neuen Küche beschäftigen, werfen wir noch kurz einen Blick auf deine aktuelle Küche.

Warum?

Weil du ausgehend von deiner bestehenden Küche viel für die Planung deiner neuen Küche mitnehmen kannst – schließlich benutzt du sie jeden Tag!

### Gewohnheiten und Küchenalltag

---

Für den ersten Schritt legst du dir am besten ein kleines Notizbuch in die Küche. In diesem kannst du die Erkenntnisse der nächsten Tagen notieren.

Beobachte dich und alle Familienmitglieder: **Wie benutzt ihr die Küche? Welche Gewohnheiten habt ihr? Welche Abläufe wiederholen sich immer wieder? Was ist praktisch – und was nicht?**

### Die Küchen-Ampel

---

Im nächsten Schritt bewertest du deine Notizen und die Details deiner Küche. Und teilst sie wie bei einer Ampel in drei Kategorien ein:

**ROT:** Was möchtest du in deiner neuen Küche NICHT MEHR HABEN? Was würdest du AUF JEDEN FALL ÄNDERN, weil es unpraktisch, umständlich oder einfach nur unbequem ist? Oder weil es dir nicht (mehr) gefällt...

**GELB:** Was KÖNNTE BESSER bzw. LEICHTER SEIN? Wo läuft es nicht ganz so rund bzw. ist es etwas umständlich? Was würdest du ÄNDERN?

**GRÜN:** Was MÖCHTEST du auch IN DEINER NEUEN KÜCHE HABEN? Was würdest du WIEDER GENAU SO PLANEN, weil es einfach perfekt für dich/euch ist? Weil es dir gefällt...

Aber aufgepasst: Sei ehrlich zu dir! Denn oft sieht man etwas als „perfekt“, weil man sich einfach daran gewöhnt hat. Und in Wirklichkeit würde es doch besser oder leichter gehen.

Auch wenn es verlockend ist, bei diesen Fragen andere um Unterstützung zu bitten, in diesem Schritt solltest nur du die Fragen beantworten. Und natürlich deine Familie und die Personen, die deine Küche regelmäßig nutzen.

## Der externe Blick

---

Anschließend ist der richtige Zeitpunkt, andere Personen um ihre Meinung zu fragen. Einerseits kennen sie dich und dein Kochverhalten. Und andererseits sind sie als Außenstehende (viel) kritischer als du – sie erkennen oft die „Problemstellen“ deiner Küche, an die du dich längst gewöhnt hast.

## Einfach mal „fremdkochen“

---

Während du in den vorigen Schritten beim Kochen bewusst auf die Vor- und Nachteile *deiner* Küche geachtet hast, kannst du nun neue Ideen sammeln.

Inspirationsquellen wie Küchenmagazine, Suchmaschinen, Pinterest, Instagram, Facebook-Gruppen, Foren oder YouTube sind perfekt, um neue Ideen zu gewinnen und andere Blickwinkel zu bekommen. Nur leider kannst du dabei nicht mit Sicherheit sagen, ob es auch für dich „passt“.

Du kannst es einschätzen, aber du weißt es erst, wenn du es wirklich ausprobiert hast. Genau darum solltest du mit deiner Familie, deinen Freundinnen und Freunden gemeinsam in *deren* Küchen kochen. Und so in den unterschiedlichsten Küchen „probekochen“!

So wie du deine Küche mit der Küchen-Ampel beurteilt hast, kannst du auch diese Küchen entsprechend bewerten und so noch mehr Erkenntnisse für deine optimale Küche gewinnen.



Foto: nobilia Küchen

*Warum nicht mal für Freunde in deren Küche kochen – und so eine andere Küche ausprobieren?*

## Wohnraumkonzept – nur Küche oder mehr?

Die offene Wohnküche – oft mit einer Kücheninsel – ist der Küchentrend der letzten Jahre: Küche, Essbereich und Wohnzimmer bilden dabei eine Einheit. Dieser Trend ist auch verständlich, denn als Köchin oder Koch bist du immer dabei und alle sind zusammen!

Aber auch der Platzbedarf ist bei offenen Wohnküchen geringer als bei einer geschlossenen Küche. Darum werden bei Neubauprojekten meist offene Küchen geplant.

Doch ist das immer ein Vorteil? Egal ob offene Küche oder große Kücheninsel – du solltest diese Trends trotzdem immer mit einem kritischen Blick betrachten. Passt das Wohnkonzept einer offenen Küche auch zu deinem Alltag, Kochverhalten und deinen Ansprüchen?

Darum sollte beim Neubau oder bei Renovierungen das Wohnraumkonzept eine der ersten Überlegungen sein. Und auch beim Kauf einer Wohnung – oder bei einer Mietwohnung – solltest du dir immer die Frage stellen, ob die Raumaufteilung für dich passt. Vor allem in Bezug auf die Küche.

Worin unterscheiden sich diese beiden Wohnraumkonzepte?  
Beginnen wir bei der „klassischen“ Küche ...

### Der Klassiker: die geschlossene Küche

---

Eine geschlossene Küche befindet sich – wie der Name vermuten lässt – in einem eigenen Raum. Je nach Raumgröße ist auch ein kleiner Essbereich oder sogar ein großer Esstisch möglich.

Bei geschlossenen Küchen ist die Planung recht einfach, da du nur auf wenige Aspekte Rücksicht nehmen musst – etwa Raumgröße und -form.

Neben dem Raum spielt aber auch die Bedarfsklärung eine wichtige Rolle. Nur so weißt du, wie groß die Arbeitsfläche sein soll und wie viel Stauraum du benötigst. Und weiters welche besonderen Anforderungen du an die Küche und den Essbereich in der Küche stellst.

## Vorteile einer geschlossenen Küche

- + du hast beim Kochen deine Ruhe
- + Unordnung ist nicht sichtbar
- + keine „Störung“ in anderen Räumen durch Geräusche und Gerüche
- + oft mehr Flexibilität bei der Planung
- + Sicherheit bei Kindern oder Haustieren, da die Küche in einem mit einer Tür abgetrennten bzw. abgeschlossenen Raum ist
- + klare Funktionstrennung (Kochen – Essen – Wohnen)

## Nachteile einer geschlossenen Küche

- du bist beim Kochen „alleine“ und in die Küche „abgeschoben“  
(außer deine Lieblingsmenschen sind mit dir in der Küche oder  
du hast auch Platz für einen Essbereich)
- begrenzte Sicht- und Aufsichtsmöglichkeiten  
(etwa wenn Kinder im Wohnzimmer sind)
- kleinteilige Raumaufteilung durch Küche, Ess- und Wohnbereich  
in jeweils eigenen Räumen
- nicht immer alle Küchenformen möglich



Eine kleine, funktionale Küche in einem abgeschlossenen Raum. Bei Bedarf wäre auch noch Platz für einen kleinen Essbereich an der rechten Wandseite.

Foto: Edelseer Tischlerei



Eine moderne Küche mit einem Essbereich – inklusive Sitzcke – in einem großen, geschlossenen Raum. Die Kücheninsel ist nicht nur eine optische Trennung zwischen Küche und Essbereich, sondern bietet auch genug Stauraum für Geschirr, Gläser und Weinflaschen.

## Ein neues Wohngefühl: die offene Küche

---

Im Gegensatz dazu sind bei einer offenen Küche – oder Wohnküche – zu mindest Küche und Essbereich zusammengefasst. In den meisten Fällen sind aber Küche, Essbereich und Wohnzimmer ein großer, zusammenhängender Raum.

Vor allem bei Neubauwohnungen planen Architekten gerne offene Wohnküchen, da sie weniger Platz benötigen als Küchen in separaten Räumen. So entsteht auch bei kleineren Wohnungen ein großzügiger und offener Eindruck. Ob das auch immer alltagstauglich ist und zu deiner Lebens- und Familiensituation passt, musst du für dich entscheiden.

Darum solltest du bei der Planung einer offenen Küche immer den ganzen Raum im Auge haben – und nicht nur die Küche alleine. Andernfalls kann es schnell passieren, dass du zwar eine wunderschöne große Küche hast, die übrigen Wohnbereiche sich aber in den restlichen Platz hineinquetschen. Dazu gehört auch, dass du vor allem bei kleineren Wohnküchen immer wieder Kompromisse eingehen musst, was die Planung deiner Küche und des ganzen Wohnraumes betrifft.



Foto: Edelseer Tischlerei

Offen und doch irgendwie geschlossen – und alles in einem Raum: Küche, Esszimmer und um die Ecke ein kleiner Wohnbereich mit Sofa und TV. Im Zentrum der große Esstisch.

Der größte Vorteil von offenen Wohnküchen ist sicherlich, dass du als Köchin oder Koch immer mit dabei bist und nicht alleine in der Küche arbeiten musst. Wenn du eine Kücheninsel hast, kannst du beim Kochen auch direkt in den Raum blicken, um mit deinen Gästen zu tratschen oder ein Auge auf deine Kinder im Wohnbereich zu haben.

Genau DAS ist gleichzeitig auch der größte Nachteil: Alles in deiner Küche ist sichtbar, hörbar und riechbar! Geräte und benutzte Kochutensilien auf der Arbeitsfläche? Nach dem Kochen das schmutzige Geschirr stehen lassen? Ein klein wenig Unordnung in der Küche? Bei einer offenen Wohnküche ist alles sichtbar – Zusammenräumen und Ordnunghalten sind Pflicht. Auch auf der Arbeitsfläche abgestellte Küchengeräte können schnell unordentlich wirken.

Hast du keinen leistungsstarken Dunstabzug, verteilt sich der Kochduft – oder eben die nicht so schönen Gerüche – im ganzen Raum. Gleches gilt für Geräusche. Gleichzeitig in Ruhe Musik hören oder fernsehen ist nicht drin, wenn du gerade in der Küche mit dem Mixer arbeitest.

## Vorteile einer offenen Küche (Wohnküche)

- + großzügige Wirkung statt kleinteiliger Raumaufteilung
- + Kochen, Essen und Wohnen in einem Raum
- + du bist als Köchin oder Koch immer mittendrin und dabei
- + Kinder stets im Blick
- + Küche oft als Mittelpunkt und Hingucker der Wohnung
- + größere Geselligkeit beim Kochen

## Nachteile einer offenen Küche (Wohnküche)

- Herausforderung bei der Planung – gesamter Wohnraum muss berücksichtigt werden statt nur die Küche
- „Störung“ durch Geräusche und Gerüche in den anderen Raumbereichen
- leistungsstarker Dunstabzug notwendig – je nach Modell eine zusätzliche Geräusch-/Lärmquelle
- Unordnung beim und nach dem Kochen immer sichtbar
- Sauberkeit und Ordnung sind Pflicht – stehengelassenes Geschirr nach dem Kochen ist immer sichtbar
- Kochutensilien und Geräte müssen oft „versteckt“ werden, damit es nicht unordentlich wirkt
- du hast beim Kochen keine Ruhe

Foto: Edelseer Tischlerei



Wer sagt, dass eine offene Wohnküche mit großer Kücheninsel immer modern sein muss?  
Auch im Landhausstil lassen sich traumhafte offene Küchen zaubern!