PLANUNGSLEITFADEN EXKLUSIVES WOHNEN

Die Küche nach Maß planen

Vom Grundriss zur Tischlerküche – Arbeitszonen, Ergonomie, Materialien und die Fragen, die Sie vor der Planung klären sollten

Herausgeber: Möbelmanufaktur Rettinghaus GmbH, Langebrück bei Dresden

Keine Räume werden so intensiv genutzt wie die Küche – und kaum eine Investition ins Zuhause hält länger. Eine Tischlerküche nach Maß unterscheidet sich dabei grundlegend von der Systemküche aus dem Studio: Sie wird nicht aus Rastermodulen zusammengestellt, sondern um Ihren Raum, Ihre Abläufe und Ihre Materialwünsche herum entworfen – millimetergenau bis in Nische und Dachschräge. Dieser Leitfaden führt Sie durch die Planung: von der Zonierung über die Ergonomie bis zur Materialwahl.

1. Erst die Abläufe, dann die Fronten

Eine gute Küche folgt Ihren Bewegungen. Bewährt hat sich die Gliederung in fünf Zonen, die entlang des Arbeitsflusses angeordnet werden – vom Bevorraten bis zum Kochen. Zwischen Spüle, Kochfeld und Kühlschrank entsteht dabei das klassische „Arbeitsdreieck“: kurze Wege, keine Kreuzungen.

Zone	Funktion	Planungshinweis
Bevorraten	Vorratsschrank, Kühlschrank	Nahe am Eingang der Küche; Apothekerauszug oder begehbare Speisekammer
Aufbewahren	Geschirr, Gläser, Besteck	Zwischen Spülzone und Essplatz – kurze Ausräumwege
Spülen	Spüle, Geschirrspüler, Abfall	Geschirrspüler erhöht einbauen entlastet den Rücken
Vorbereiten	Hauptarbeitsfläche	Mindestens 90 cm freie Fläche zwischen Spüle und Kochfeld
Kochen / Backen	Kochfeld, Backofen, Dunstabzug	Backofen auf Sichthöhe; Abstellflächen beidseits des Kochfelds

- **Arbeitshöhe individuell:** Die richtige Höhe liegt ca. 10–15 cm unter dem angewinkelten Ellenbogen – bei einer Maßküche wird sie exakt auf Sie eingestellt, auf Wunsch zonenweise unterschiedlich.
- **Bewegungsflächen:** Zwischen gegenüberliegenden Zeilen mindestens 120 cm einplanen – so lassen sich Auszüge auch zu zweit bequem nutzen.
- **Stauraum nach Inhalt:** Vollauszüge statt Türen im Unterschrank, Innenorganisation nach Ihrem tatsächlichen Bestand – wir planen wörtlich vom Topf bis zur Gewürzdose.

2. Die Stärke der Maßfertigung: Ihr Raum, vollständig genutzt

Systemküchen enden am Raster – Maßküchen an der Wand. Gerade im Altbau liegt darin der größte Gewinn: Nischen werden zu Vorratsschränken, Dachschrägen zu Stauraum, Erker zur Sitzbank mit Truhenfach. Auch Übergänge gelingen nahtlos: Die Küchenfront läuft in die Wohnwand weiter, die Arbeitsplatte wird zum Esstresen, Heizkörper und Technik verschwinden hinter maßgefertigten Verkleidungen. So entsteht ein Raum aus einem Guss statt einer Möbelzeile im Raum.

> **Tipp aus der Meisterwerkstatt**
> Legen Sie die Elektrogeräte vor dem Entwurf fest – Maße, Anschläge und Anschlüsse der Geräte bestimmen die Korpusplanung. Wir integrieren Ihre Wunschgeräte herstellerunabhängig und stimmen die Werkplanung mit Elektriker und Sanitärbetrieb ab: ein Ansprechpartner, vom Entwurf bis zur Montage.

3. Materialien: wohngesund und fürs Leben gemacht

- **Fronten und Korpusse:** Massivholz und feine Furniere für Wärme und Charakter; lackierte oder Linoleum-Oberflächen für ruhige, samtige Flächen – alles aus geprüften, wohngesunden Materialien (Emissionsklasse E1).
- **Arbeitsplatten:** Naturstein und Keramik für höchste Beanspruchung, Massivholz für Wärme (regelmäßig ölen!), Kompaktplatte als robuste, dünne Alternative – gern auch kombiniert nach Zone.
- **Beschläge:** Hochwertige Dämpfungs- und Auszugssysteme sind der spürbarste Unterschied im Alltag – und bei uns auch Jahre später nachjustierbar und ersetzbar.
- **Licht:** Arbeitszonen hell und schattenfrei (Unterbauleuchten), dazu stimmungsvolles Licht in Regalen und Vitrinen – geplant als Teil des Möbels, nicht als Nachrüstung.

4. Checkliste: Vorbereitung auf Ihr Planungsgespräch

	Prüfpunkt
☐	Kochgewohnheiten notiert: Wer kocht, wie oft, für wie viele Personen?
☐	Wunschgeräte mit Maßen und Ausstattung festgelegt
☐	Vorratshaltung geklärt (Speisekammer, Vorratsschrank, Getränke)
☐	Essplatz in oder an der Küche gewünscht?
☐	Anschlüsse bekannt: Wasser, Abwasser, Starkstrom, Abluft/Umluft
☐	Materialwünsche und Budgetrahmen umrissen
☐	Besonderheiten des Raums erfasst (Nischen, Schrägen, Altbauwände)
☐	Zeitplan geklärt (Wunschtermin, ggf. Abriss der Altküche)

Sprechen Sie mit uns über Ihr Projekt

Sie träumen von einer Küche, die es so nur einmal gibt? Die Möbelmanufaktur Rettinghaus fertigt Einbauschränke, Küchen, Ankleiden und Einzelstücke nach Maß – millimetergenau in Nischen, Dachschrägen und Altbau, aus wohngesunden, geprüften Materialien (Emissionsklasse E1). Meisterbetrieb mit über 35 Jahren Tischlerhandwerk: ein Ansprechpartner vom Entwurf bis zur Montage. Wir beraten Sie gern persönlich bei Ihnen zu Hause.

Ihr direkter Draht zu uns:
Möbelmanufaktur Rettinghaus GmbH · Tischlermeister Ullrich Rettinghaus
Lessingstraße 16-18 · 01465 Langebrück bei Dresden
Telefon +49 (0) 35201 70055 · info@tischlerei-rettinghaus.de · www.tischlerei-rettinghaus.de

Hinweis: Alle Maßangaben sind bewährte Richtwerte – Ihre Küche planen wir individuell nach Aufmaß und Ihren Körpermaßen.