

KURZANTWORT

Für Küchen reicht ein einzelner Luxwert nicht aus. Arbeitsflächen brauchen meist deutlich mehr Licht als Essplatz oder Grundlicht; Schattenwurf durch den eigenen Körper, Oberschränke und Dunstabzug ist der zentrale Planung

- Arbeitsplatte, Spüle und Kochfeld als eigene Zonen planen.
- Unterbau- oder Linienlicht verhindert Schatten besser als reine Deckenspots.
- Wohnküchen brauchen getrennte Szenen für Kochen, Essen, Wohnen und Reinigung.

Küche · Arbeitsfläche · Wohnküche

300 lx Grundlicht Orientierung für allgemeine Küchenbereiche	500 lx+ Arbeitsfläche Schneiden, Kochen und Spülen	150-300 lx Essplatz Wohnliche Tischzone	Zonen Planung Arbeitslicht und Stimmung trennen
---	---	--	--

Kerntabelle

10 Zeilen - 6 Spalten

Küchenzone	Lux Orientierung	Leuchten / Lichtart	Montagehinweis	Prüfen	Grenze
Allgemeinlicht kleine Küche	ca. 300 lx	Deckenleuchte oder Spots	gleichmäßig, nicht nur eine dunkle Ecke ausleuchten	Schatten, Schaltgruppe, Reinigung	Raumform beachten
Arbeitsplatte	ca. 500 lx oder mehr	Unterbauleuchte, Linienlicht, gerichtetes Arbeitslicht	vor dem Körper, nicht hinter der Arbeitsposition	Schattenwurf, Blendung, Feuchte, Wärme	Arbeitszone separat planen
Kochfeld	ca. 500 lx Orientierung	Dunstabzug-Licht plus Zonenlicht	Dampf, Wärme und Reinigung berücksichtigen	Herstellerdaten, Fett, Schutzart	Gerätedaten zählen
Spüle	ca. 500 lx Orientierung	blendarmes Arbeitslicht	Wasser, Reflexe und Körperabschattung vermeiden	Feuchte, Anschlusslage, Schalterposition	Schutzkontext prüfen
Kücheninsel	ca. 300-500 lx je Nutzung	Pendel, Spots oder Linienleuchte	Sitz- und Arbeitsseite getrennt betrachten	Pendelhöhe, Blickrichtung, Dimmung	Zonenlicht
Essplatz in Wohnküche	ca. 150-300 lx	Pendel oder warmes Zonenlicht	Tischfläche betonen, Umgebung nicht überhellen	Dimmung, Blendung, Tischgröße	Komfortzone
Oberschrank / Nische	projektbezogen	LED-Profil oder Unterbauleuchte	gleichmäßige Linie ohne sichtbare Punkte	Netzteil, Wärme, Austauschbarkeit	Produktdaten prüfen

Kerntabelle

10 Zeilen - 6 Spalten

Küchenzone	Lux Orientierung	Leuchten / Lichtart	Montagehinweis	Prüfen	Grenze
Vorrat / Hochschrank	ca. 100-200 lx	Sensorlicht oder Schrankleuchte	Türöffnung und Griffzone berücksichtigen	Sensorik, Kabelweg, Netzteil	Nebenbereich
Reinigungsszene	heller als Wohnszene	Allgemeinlicht plus Arbeitsflächenlicht	Schattenarme Ausleuchtung	Schmutz, Boden, Sockel, Ecken	Betriebsmodus
Offene Wohnküche	zonenweise 150-500 lx	Grundlicht, Arbeitslicht, Akzentlicht	Kochen, Essen und Wohnen getrennt schalten	Szenen, Farbtemperatur, Blendung	Mehrfachnutzung

Planungsregister

4 Zeilen - 3 Spalten

Schritt	Benötigte Angaben	Ergebnis
Zonen festlegen	Arbeitsplatte, Spüle, Kochfeld, Insel, Essplatz, Laufweg	Lux-Ziele nicht nur nach Raumfläche wählen
Schatten prüfen	Körperposition, Oberschränke, Dunstabzug, Pendel, Spotrichtung	Arbeitsflächen bleiben nutzbar
Leuchtendaten abgleichen	Lumen, Kelvin, CRI/Ra, Dimmung, IP, Netzteil, Montageort	Produktauswahl wird dokumentierbar
Übergabe vorbereiten	Schaltgruppen, Szenen, Netzteile, Ersatztypen, offene Fachpunkte	Küchenplanung und Elektroplanung bleiben synchron

Planhinweise

4 Zeilen - 3 Spalten

Punkt	Beschreibung	Einordnung
Arbeitsfläche zuerst	Kochfeld, Spüle und Arbeitsplatte bestimmen die funktionale Beleuchtung; Grundlicht allein ist für Küchenarbeit oft zu grob.	Nutzung
Schatten vermeiden	Leuchten hinter dem Körper oder nur mittig im Raum erzeugen dunkle Arbeitszonen, obwohl der Raum insgesamt hell wirkt.	Montage
Szenen trennen	Kochen, Essen, Wohnen und Reinigung brauchen unterschiedliche Helligkeit, Lichtfarbe und Schaltlogik.	Steuerung
Elektroplan abgleichen	Leuchten, Netzteile, Schalter, Steckdosen und Gerätezonen sollten mit dem Küchen- und Installationsplan zusammen gelesen werden.	Übergabe

Dokumentation und Übergabe

4 Zeilen - 3 Spalten

Dokument	Inhalt	Ablage / Übergabe
Küchenzonenliste	Arbeitsplatte, Kochfeld, Spüle, Insel, Essplatz, Schrankzonen	mit Küchenplan ablegen
Leuchten- und Netztailliste	Leuchtentyp, Lumen, Kelvin, CRI/Ra, Dimmung, Netzteilort	für Bestellung und Wartung nutzen
Schalt- und Szenenplan	Grundlicht, Arbeitslicht, Pendel, Akzent, Reinigung	mit Elektroplan abstimmen
Offene Fachpunkte	Feuchte, Wärme, Schutzart, Anschlusslage, Herstellerangaben	vor Montage fachlich klären

Verwandte Lichttabellen

5 Zeilen - 3 Spalten

Tabelle	Zweck	Einordnung
Lux Werte Räume Tabelle	Grundwerte für Küche, Arbeitsfläche und Essbereich einordnen	Kernseite
LED Spots pro Raum Tabelle	Spotanzahl und Zonen für Küche und Wohnküche prüfen	Kernseite
Farbtemperatur Räume Tabelle	Kelvin für Arbeitslicht und Essplatz abstimmen	Kernseite
Lumen Watt Vergleich Tabelle	Lumen und LED-Leistung grob vergleichen	Kernseite
Küche Elektro Symbole	Licht, Steckdosen und Gerätezonen im Plan verbinden	Kernseite

Haeufige Fragen

4 Zeilen - 2 Spalten

Frage	Antwort
Wie viel Lux braucht eine Küchenarbeitsplatte?	Als Orientierung werden für Arbeitsflächen häufig etwa 500 lx oder mehr angesetzt. Entscheidend sind Schattenfreiheit, Blendung, Farbwiedergabe und die tatsächliche Arbeitsposition.

Haeufige Fragen

4 Zeilen - 2 Spalten

Frage	Antwort
Sind Deckenspots für Küchen ausreichend?	Deckenspots können Grundlicht liefern, ersetzen aber oft kein Arbeitsflächenlicht. Unterbauleuchten oder Linienlicht verhindern Schatten an Arbeitsplatte, Spüle und Kochfeld meist besser.
Welche Lichtfarbe passt in der Küche?	Arbeitsflächen profitieren oft von neutralerem Licht, Ess- und Wohnzonen von wärmerem Licht. Bei offenen Wohnküchen sind getrennte Szenen sinnvoll.
Was muss bei Küchenleuchten zusätzlich geprüft werden?	Feuchte, Wärme, Reinigung, Netzteilort, Schaltgruppen, Dimmung, Herstellerangaben und Anschlusslage sollten vor Montage fachlich geprüft werden.

Fachliche Grenze

Die Küchenbeleuchtung Tabelle ist eine Planungshilfe für Vorabstimmung, Angebot und Dokumentation. Sie ersetzt keine Lichtberechnung, keine Schutzartbewertung, keine Herstellerprüfung und keine projektbezogene Fachplanung.