KÜCHE, MÖBEL UND WOHNEN

Barrierearme Küche planen: Bewegungsräume, Bedienung und Anpassbarkeit

Eine barrierearme Küche entsteht nicht aus pauschalen Standardhöhen. Dieser Ratgeber zeigt, wie Bewegungsflächen, Greifräume, Geräte, Anschlüsse und Förderwege aus der tatsächlichen Nutzung entwickelt und vor der Bestellung erprobt werden.

HAUSBAUEN REGIONAL Redaktion

Recherchestand: 24.10.2026 · Lesefassung zum Mitnehmen

Diesen Ratgeber online lesen

QR-Code scannen: direkt zum Artikel, zu den Quellen und zur regionalen Betriebssuche.

hausbauen-regional.de/bauratgeber/barrierearme-kueche-planen/

Verstehen. Gut vorbereiten. Regional umsetzen.

Ihr Weg durch den Ratgeber

Vom ersten Überblick bis zum Gespräch mit dem Fachbetrieb. Die Einträge im Inhaltsverzeichnis sind anklickbar.

Das Wichtigste vorab 4
01 Barrierearm, barrierefrei und rollstuhlgerecht unterscheiden 4
02 Nutzerprofil statt Standardperson aufnehmen 5
03 Tätigkeiten im Sitzen und Stehen beobachten 5
04 Hilfsmittel und Assistenzbedarf einbeziehen 5
05 Bewegungsfläche als zusammenhängendes Netz 6
06 Tür, Schwelle und Zugangsweg mitplanen 7
07 Arbeitszonen statt langer Wege anordnen 7
08 Individuelle Greif- und Bedienbereiche 7
09 Arbeitsflächen bemustern und höhenflexibel planen 8
10 Unterfahrbare Bereiche sicher ausbilden 9
11 Spüle, Armatur und Abwasser koordinieren 9
12 Kochfeld, Hitze und Topfbewegung sicher planen 9
13 Backofen, Kühlgerät und Geschirrspüler erreichbar anordnen 9
14 Schubladen, Auszüge und Beschläge nach Kraftbedarf wählen 10
15 Stauraum nach Nutzungshäufigkeit staffeln 10
16 Bedienelemente sichtbar, tastbar und erreichbar machen 10
17 Beleuchtung blendarm und kontrastreich planen 11
18 Akustische, visuelle und haptische Rückmeldungen kombinieren 11
19 Stromkreise, Abschaltung und Gerätesicherheit fachlich planen 11
20 Trinkwasser und Abwasser zugänglich halten 11
21 Dunstabzug und Lüftung integrieren 12
22 Boden, Übergänge und Rutschhemmung prüfen 12
23 Reinigung und Wartung ohne Zwangshaltungen ermöglichen 12
24 Anpassungsreserven in Möbeln und Installationen vorsehen 12
25 Bemusterung mit realen Bewegungen durchführen 13
26 Angebot nach Leistungsarten gliedern 13
27 Förderwege vor Vertrag und Beginn prüfen 13

28 Montage und Schnittstellen kontrollieren 14
29 Funktionsprüfung mit den späteren Nutzern 14
30 Vom Nutzerprofil zur Funktionsabnahme 14
31 Regionale Fachbetriebe koordinieren 15
32 Kompakte Checkliste 16
Quellen & weiterführendes Wissen 17
Passende Fachbetriebe finden 18

Das Wichtigste vorab

- Barrierearm ist kein automatischer Nachweis der Barrierefreiheit nach DIN 18040-2; ein gewünschter Standard muss vertraglich und projektbezogen geklärt werden.
- Körpermaße, Beweglichkeit, Kraft, Sehvermögen, Hilfsmittel und Tätigkeiten im Sitzen oder Stehen bestimmen die Planung.
- Bewegungs-, Greif- und Bedienbereiche werden im Grundriss und an einer realen Bemusterung geprüft, nicht nur aus Tabellen übernommen.
- Unterfahrbare Arbeitsplätze benötigen sicheren Knie- und Fußraum sowie abgestimmte Leitungen, Temperaturen, Kanten und Geräte.
- Auszüge, kontrastreiche Bedienelemente, gute Beleuchtung und kurze Arbeitswege können Selbstständigkeit und Sicherheit verbessern.
- Anpassungsreserven in Sockel, Arbeitsplatte, Anschlüssen und Schrankaufteilung erleichtern spätere Veränderungen.
- Gebäudemaßnahmen, technische Installationen, Einbaumöbel und lose Hilfsmittel werden für Angebote und Förderprüfung getrennt ausgewiesen.
- Förderanträge und Bewilligungsbedingungen werden vor Vertragsschluss und Vorhabenbeginn mit dem jeweiligen Träger geprüft.

Dieser Ratgeber hilft Ihnen bei der Vorbereitung. Die konkrete Planung und Ausführung stimmen Sie mit den zuständigen Fachleuten für Ihr Gebäude ab.

01 Barrierearm, barrierefrei und rollstuhlgerecht unterscheiden

„Barrierearm“ beschreibt ein Planungsziel, ist aber kein automatischer Nachweis nach DIN 18040-2. Soll eine Wohnung barrierefrei oder uneingeschränkt mit dem Rollstuhl nutzbar sein, müssen der verlangte Standard, die betroffenen Räume und die Nachweise ausdrücklich vereinbart werden.

Die DIN unterscheidet Anforderungen für barrierefrei nutzbare Wohnungen und weitergehende R-Anforderungen. Welche Teile baurechtlich gelten, hängt zudem vom Bundesland und vom konkreten Vorhaben ab. Deshalb werden Komfortwünsche, individuelle Anpassungen, Förderbedingungen und formale Normziele getrennt dokumentiert.

02 Nutzerprofil statt Standardperson aufnehmen

Ausgangspunkt sind die Menschen, die kochen: Körpergröße, Armreichweite, Beweglichkeit, Gleichgewicht, Kraft, Seh- und Hörvermögen sowie verwendete Hilfsmittel. Auch schwankende Tagesform, einseitige Einschränkungen und die Frage, ob alleine oder gemeinsam gearbeitet wird, gehören dazu.

Die Planung hält fest, welche Tätigkeiten selbstständig gelingen sollen und wo Assistenz vorgesehen ist. Ergotherapie, Wohnberatung oder eine fachkundige Küchenplanung können Anforderungen übersetzen, ohne medizinische Diagnosen unnötig offenzulegen.

03 Tätigkeiten im Sitzen und Stehen beobachten

Vor dem Entwurf werden typische Abläufe beobachtet: Lebensmittel aus dem Kühlschrank nehmen, waschen, schneiden, kochen, abgießen, anrichten und reinigen. Entscheidend ist nicht nur das Erreichen eines Punkts, sondern ob die Bewegung sicher, wiederholbar und ohne schmerzhafte Zwangshaltung gelingt.

Testen Sie dieselben Abläufe im Sitzen und Stehen. So wird sichtbar, wo Ablageflächen fehlen, Türen den Zugang versperren oder schwere Gegenstände zu weit getragen werden müssten.

04 Hilfsmittel und Assistenzbedarf einbeziehen

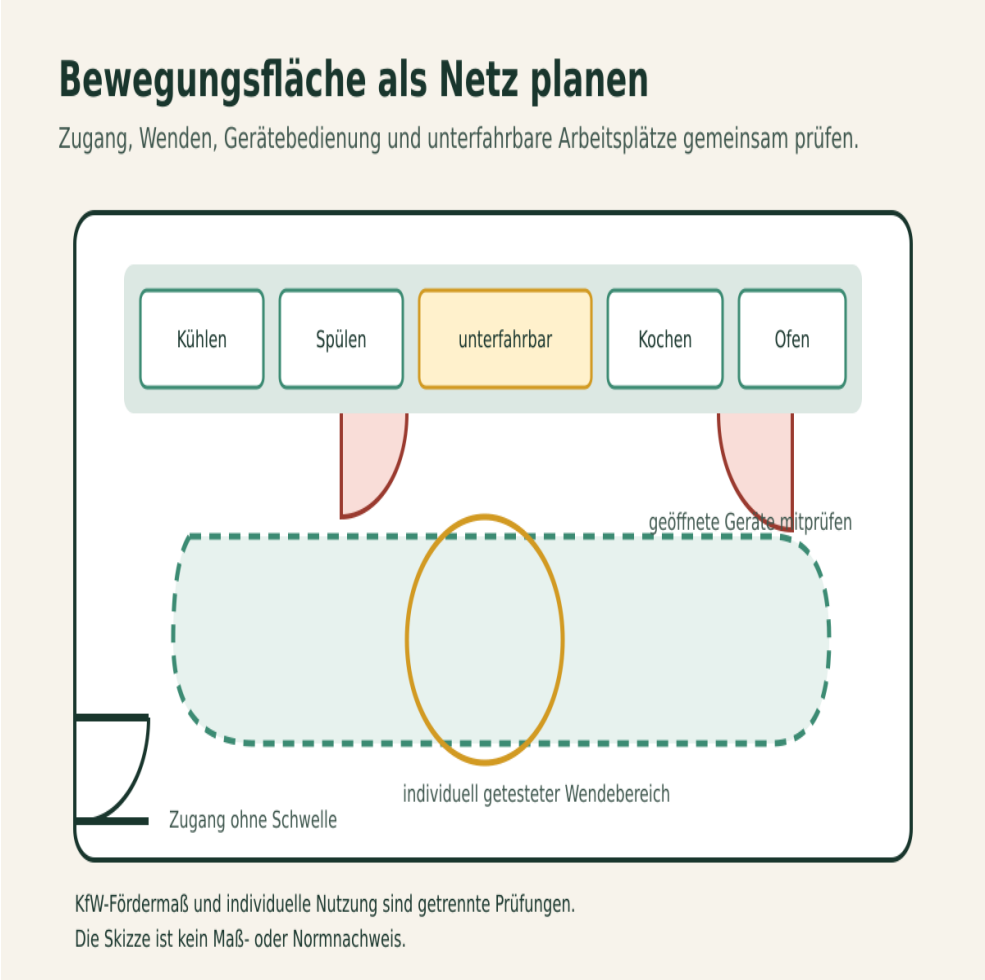
Rollstuhl, Rollator, Gehstützen, Greifhilfen oder ein Arbeitsstuhl benötigen Abstell- und Bewegungsraum. Maße aus einem Prospekt reichen nicht: Der tatsächliche Wendekreis, Fußstützen, seitliche Annäherung und eine helfende Person verändern den Bedarf.

Auch Ladestellen, sichere Abstellplätze und Wege ohne Stolperstellen werden geplant. Eine Hilfsperson braucht ausreichend Platz, ohne die Bewegungsrichtung der Hauptnutzer zu blockieren.

05 Bewegungsfläche als zusammenhängendes Netz

Die zweite Grafik zeigt Bewegungsfläche nicht als einzelne Insel, sondern als Verbindung von Zugang, Arbeitszonen und Geräten. Die KfW nennt in ihren technischen Mindestanforderungen für eine geförderte Änderung des Küchenraums unter anderem mindestens 1,20 Meter Bewegungstiefe entlang der Küchenzeile. Dieses Fördermaß ersetzt keinen individuellen Bewegungsversuch und keinen weitergehenden Normnachweis.

Geöffnete Auszüge, Backofenklappen und Geschirrspüler werden im Grundriss mitgeprüft. Engstellen dürfen nicht gerade dort entstehen, wo heiße oder schwere Gegenstände bewegt werden.



Bewegungsfläche als zusammenhängendes Netz prüfen. Fördermaße ersetzen weder den individuellen Versuch noch einen projektbezogenen Normnachweis.

Eigene Grafik · HAUSBAUEN REGIONAL

06 Tür, Schwelle und Zugangsweg mitplanen

Die Küche beginnt nicht an der Küchenzeile. Türbreite, Schwelle, Griff, Öffnungsrichtung, Flur, Kurven und Transportweg müssen zum Hilfsmittel und zur späteren Nutzung passen. Eine breite Arbeitsfläche nützt wenig, wenn der Zugang nicht sicher gelingt.

Türblätter dürfen wichtige Bewegungsbereiche oder Bedienpunkte nicht überlagern. Bei Umbauten werden Bodenhöhen, Schwellenabbau, Abdichtung und angrenzende Räume gemeinsam betrachtet.

07 Arbeitszonen statt langer Wege anordnen

Kühlen, Vorbereiten, Spülen, Kochen und Anrichten werden in einer Folge angeordnet, die unnötige Wege und Richtungswechsel vermeidet. Zwischen Kühlschrank, Spüle und Kochfeld braucht es erreichbare Abstellflächen.

Rollbare Elemente können flexibel sein, dürfen aber keine Flucht- oder Bewegungswege blockieren. Was täglich gebraucht wird, liegt näher als Vorräte oder seltene Geräte.

08 Individuelle Greif- und Bedienbereiche

Die erste Grafik trennt häufig genutzte, nur gelegentlich erreichbare und zu vermeidende Bereiche. Diese Zonen werden für jede Hauptperson im Sitzen und Stehen ermittelt. Ein pauschales Höhenmaß kann weder Schulterbeweglichkeit noch Rumpfstabilität oder Greifkraft abbilden.

Markieren Sie bei einer Bemusterung, welche Höhen mit ruhigem Oberkörper erreichbar sind. Häufige und schwere Gegenstände gehören in den sicheren Bereich; hohe Fächer benötigen eine andere Lösung als riskantes Strecken.



Greifräume werden mit den späteren Nutzern ermittelt. Körpermaße, Haltung, Kraft, Beweglichkeit und Hilfsmittel entscheiden gemeinsam.

Eigene Grafik · HAUSBAUEN REGIONAL

09 Arbeitsflächen bemustern und höhenflexibel planen

Schneiden, Teig verarbeiten und Abstellen können unterschiedliche günstige Höhen haben. Deshalb wird nicht vorschnell eine einheitliche Arbeitshöhe festgelegt. Ein Probearbeitsplatz mit verstellbarer Platte zeigt, welche Höhe und Tiefe tatsächlich funktionieren.

Wo mehrere Menschen arbeiten, können unterschiedlich hohe oder nachrüstbar verstellbare Bereiche sinnvoll sein. Verstellung braucht stabile Führung, Quetschschutz, sichere Leitungsführung und eine verständliche Bedienung.

10 Unterfahrbare Bereiche sicher ausbilden

Unterfahrbarkeit bedeutet mehr als eine entfernte Schranktür. Knie, Füße und Fußstützen benötigen freien Raum; Kanten, Beschläge, Leitungen und heiße Bauteile dürfen nicht gefährden. Die Konstruktion muss trotz Öffnung tragfähig und standsicher bleiben.

Abdeckungen schützen vor Siphon, Warmwasserleitungen und scharfen Teilen, dürfen Wartung aber nicht verhindern. Die konkrete Geometrie wird am Hilfsmittel und an der Nutzerhaltung geprüft.

11 Spüle, Armatur und Abwasser koordinieren

Eine flache Spüle kann die Unterfahrbarkeit verbessern, verändert aber Nutzvolumen und Spritzverhalten. Armatur, Brause, Ablaufbedienung und Absperrungen müssen erreichbar und mit geringer Kraft bedienbar sein.

Der Sanitärfachbetrieb plant Siphon, Trinkwasser und Abwasser so, dass Knie- und Fußraum geschützt bleiben. Flexible Schläuche sind kein Ersatz für eine freigegebene, spannungsfreie und zugängliche Leitungsführung.

12 Kochfeld, Hitze und Topfbewegung sicher planen

Das Kochfeld wird so angeordnet, dass Töpfe möglichst auf derselben Ebene verschoben statt angehoben werden. Eine seitliche Abstellfläche und kurze Wege zur Spüle reduzieren das Tragen heißer Lasten.

Bedienung, Anzeigen und Abschaltmöglichkeit müssen sichtbar und erreichbar sein. Ob Induktion geeignet ist, hängt von Gerät, Kochgeschirr und persönlichen medizinischen Hinweisen ab; Herstellerangaben und fachliche Beratung sind maßgeblich.

13 Backofen, Kühlgerät und Geschirrspüler erreichbar anordnen

Gerätehöhen werden mit realen Türen, Auszügen und Körben getestet. Ein hoch eingebauter Backofen kann Bücken reduzieren, darf aber heiße Bleche nicht in eine unsichere Hebeposition zwingen.

Seitliche Abstellflächen helfen beim Umsetzen. Beim Geschirrspüler werden geöffnete Klappe, Korbzugang und Bewegungsfläche gemeinsam geprüft; beim Kühlschrank zählen Griffkraft, Anschlagrichtung und erreichbare Fächer.

14 Schubladen, Auszüge und Beschläge nach Kraftbedarf wählen

Vollauszüge machen Inhalte sichtbar und erreichbar. Öffnungswiderstand, Griffgröße, Einzugsdämpfung und maximale Beladung werden am Muster getestet. Push-to-open ist nicht automatisch leichter, wenn dafür ein kräftiger Druck nötig ist.

Schwere Vorräte liegen in stabilen Auszügen im günstigen Greifbereich. Türen und Auszüge dürfen sich nicht gegenseitig blockieren oder in Bewegungsflächen hineinragen.

15 Stauraum nach Nutzungshäufigkeit staffeln

Täglich benötigte Dinge kommen in den sicheren Greifbereich, seltene leichte Dinge in Randzonen. Schwere Geräte werden weder sehr hoch noch tief hinten gelagert. Transparente Ordnung und feste Plätze erleichtern das Wiederfinden.

Apothekerschränke und Liftsysteme werden nach Bedienkraft, Stabilität, Wartung und Rückstellweg beurteilt. Ein aufwendiger Beschlag ist nur hilfreich, wenn er dauerhaft verständlich und beherrschbar bleibt.

16 Bedienelemente sichtbar, tastbar und erreichbar machen

Schalter und Griffe brauchen ausreichenden Kontrast zum Umfeld, klare Zuordnung und eine gut erfassbare Form. Glatte berührungsempfindliche Flächen können bei eingeschränktem Sehen oder Zittern schwieriger sein als eindeutig fühlbare Elemente.

Bedienpunkte werden außerhalb heißer Zonen und ohne tiefes Beugen angeordnet. Beschriftungen bleiben lesbar, und wichtige Funktionen müssen ohne Smartphone erreichbar sein.

17 Beleuchtung blendarm und kontrastreich planen

Allgemeinlicht, Arbeitslicht und Orientierung werden getrennt geplant. Licht fällt möglichst ohne Körperschatten auf Arbeitsplatte, Spüle und Kochfeld. Spiegelungen auf glänzenden Fronten oder dunklen Flächen werden an Mustern geprüft.

Kontraste helfen, Kanten, Griffe und Gegenstände zu erkennen. Die Elektroplanung berücksichtigt Schaltstellen, dimmbare Zonen, Austauschbarkeit und eine Bedienung, die zur Nutzergruppe passt.

18 Akustische, visuelle und haptische Rückmeldungen kombinieren

Ein einzelner Signalweg kann ausfallen oder nicht wahrgenommen werden. Timer, Geräteende und Warnungen sind leichter nutzbar, wenn Anzeige, Ton und gegebenenfalls fühlbare Bedienrückmeldung sinnvoll kombiniert werden.

Signale dürfen nicht verwechselt werden und müssen im tatsächlichen Raum getestet werden. Lautstärke, Kontrast und Quittierung richten sich nach Gerät und Nutzern.

19 Stromkreise, Abschaltung und Gerätesicherheit fachlich planen

Geräte, Steckdosen, Beleuchtung und gegebenenfalls elektrische Verstellungen werden mit Anschlusswerten und Nutzungsszenarien geplant. Die Elektrofachkraft legt Stromkreise, Schutzmaßnahmen, Leitungswege und zugängliche Abschaltmöglichkeiten fest.

Kabel dürfen weder Bewegungsraum noch verstellbare Bauteile kreuzen. Steckdosen werden erreichbar, aber außerhalb kritischer Wasser- und Hitzezonen angeordnet.

20 Trinkwasser und Abwasser zugänglich halten

Absperrungen, Siphon und Verbindungen bleiben erreichbar. Bei höhenverstellbaren Arbeitsplätzen benötigen Leitungen einen geprüften Bewegungsweg, ohne Knick, Zug oder Quetschung.

Der Sanitärfachbetrieb stimmt Bauteile und Schutzabdeckungen ab. Wartungszugang wird nicht durch Möbel oder nachträgliche Ablagen versperrt.

21 Dunstabzug und Lüftung integrieren

Die Erfassung von Kochdünsten muss ohne riskantes Strecken bedienbar sein. Abluft- oder Umluftsystem, Filterzugang, Nachströmung und mögliche Feuerstätten werden fachlich abgestimmt.

Filterwechsel und Reinigung müssen erreichbar bleiben. Automatikfunktionen können unterstützen, ersetzen aber keine verständliche manuelle Bedienung und Wartung.

22 Boden, Übergänge und Rutschhemmung prüfen

Der Boden wird eben, tragfähig, gut befahrbar und für die Nutzung ausreichend rutschhemmend geplant. Lose Matten, hohe Profile und schlecht erkennbare Übergänge können Stolper- oder Blockiergefahren erzeugen.

Fugen, Rollen und Gehstützen werden gemeinsam betrachtet. Glanz und starke Muster dürfen Kanten oder Niveauwechsel nicht optisch verschleiern.

23 Reinigung und Wartung ohne Zwangshaltungen ermöglichen

Gut erreichbare Flächen, herausnehmbare Einsätze und abwischbare Sockel erleichtern die Pflege. Reinigungsmittel und Abfall werden so gelagert, dass sie sicher erreichbar und von Lebensmitteln getrennt sind.

Wartungsteile dürfen nicht hinter fest montierten Bauteilen verschwinden. Für schwere oder riskante Arbeiten wird bewusst fachliche oder persönliche Hilfe eingeplant.

24 Anpassungsreserven in Möbeln und Installationen vorsehen

Lebenssituationen können sich ändern. Nachrüstbare Sockel, austauschbare Unterschränke, zugängliche Befestigungen und sinnvoll geführte Anschlüsse erleichtern spätere Anpassungen.

Reserve bedeutet nicht, alle Möglichkeiten sofort zu kaufen. Entscheidend ist, dass tragende Teile, Leitungen und benachbarte Möbel eine spätere Änderung nicht unnötig verhindern.

25 Bemusterung mit realen Bewegungen durchführen

Vor Bestellung werden Arbeitsplatte, Spüle, Armatur, Griffe, Beschläge und Geräte möglichst in realer Höhe getestet. Rollstuhl, Arbeitsstuhl oder andere Hilfsmittel gehören zur Bemusterung.

Die dritte Grafik setzt diesen Test als verbindlichen Haltepunkt. Beobachtungen werden mit Fotos und Maßen dokumentiert; ein angenehmer erster Eindruck ersetzt keine wiederholte Nutzungssimulation.

26 Angebot nach Leistungsarten gliedern

Das Angebot trennt Beratung und Aufmaß, bauliche Änderungen, Elektro und Sanitär, Möbel, Geräte, Hilfsmittel, Montage und Dokumentation. So bleiben Zuständigkeiten und mögliche Förderbestandteile nachvollziehbar.

Höhen, Verstellbereiche, Beschläge, Belastungen und Wartungszugänge werden konkret beschrieben. Unklare Sammelpositionen erschweren Vergleich, Abnahme und Förderprüfung.

27 Förderwege vor Vertrag und Beginn prüfen

Die KfW-Programme 159 und 455-B haben eigene Voraussetzungen und technische Mindestanforderungen. Eine neue Einbauküche ist nicht pauschal förderfähig; gebäudebezogene Umbauten, technische Installationen, Möbel und lose Hilfsmittel werden getrennt kalkuliert.

§ 40 SGB XI eröffnet bei Pflegebedürftigkeit einen Rahmen für Pflegehilfsmittel und wohnumfeldverbessernde Maßnahmen. Ob und in welcher Höhe eine konkrete Maßnahme bewilligt wird, entscheidet die Pflegekasse. Antrag, Vertrag und Vorhabenbeginn werden vorab geklärt; dieselbe Maßnahme darf nicht unzulässig doppelt gefördert werden.

28 Montage und Schnittstellen kontrollieren

Vor Montage sind Raum, Anschlüsse, Befestigungsgrund, Boden und Lieferweg freigegeben. Möbelbau, Elektro und Sanitär arbeiten mit demselben Planstand. Abweichungen werden vor Ausschnitt, Bohrung oder Anschluss entschieden.

Verstellbare und unterfahrbare Bereiche werden besonders auf Stabilität, Leitungsbewegung, Schutzabdeckungen und Quetschstellen geprüft. Verdeckte Ausführung wird fotografiert.

29 Funktionsprüfung mit den späteren Nutzern

Die Abnahme umfasst nicht nur Optik. Die späteren Nutzer öffnen Auszüge, bedienen Geräte, bewegen Geschirr, nutzen Spüle und Kochfeld und prüfen die Wege in typischen Situationen.

Fachbetriebe dokumentieren Elektro- und Sanitärprüfungen. Mängel erhalten Verantwortliche und Frist; Einweisung, Pflege und Notabschaltung werden verständlich erklärt.

30 Vom Nutzerprofil zur Funktionsabnahme

Die dritte Grafik ordnet Bedarf, Grundriss, Technik, Bemusterung, Ausführung und Abnahme. Nach jedem Schritt gibt es eine Freigabe, bevor eine teure oder schwer umkehrbare Entscheidung folgt.

Ändert sich das Nutzerprofil, wird nicht nur ein Einzelmaß korrigiert. Bewegungsflächen, Geräte, Stauraum, Anschlüsse und Beleuchtung werden als zusammenhängendes System neu geprüft.



Haltepunkte vor Bestellung und Ausführung halten individuelle Anforderungen, Fachfreigaben und die spätere Nutzung nachvollziehbar.

Eigene Grafik · HAUSBAUEN REGIONAL

31 Regionale Fachbetriebe koordinieren

Für Gesamtplanung und Möbel passt das Gewerk Holz und Innenausbau mit dem Fachgebiet Küchenplanung. Elektro, Heizung/Sanitär sowie Maler- und Bodenbetriebe werden abhängig vom Umbau eingebunden; Wohnberatung oder Ergotherapie kann die Bedarfsklärung ergänzen.

Senden Sie allen Betrieben dieselbe Anforderungsliste und denselben Planstand. Ort oder Postleitzahl und Umkreis helfen, geeignete regionale Fachbetriebe zu vergleichen.

32 Kompakte Checkliste

- Gewünschten Standard und individuellen Bedarf getrennt festhalten
- Körpermaße, Kraft, Sehvermögen, Hilfsmittel und Assistenz einbeziehen
- Bewegungsflächen mit geöffneten Geräten und Auszügen testen
- Greif-, Bedien- und Arbeitsbereiche real bemustern
- Unterfahrbarkeit einschließlich Leitungen und Schutzabdeckungen planen
- Geräte, Abstellflächen und kurze Arbeitswege abstimmen
- Beleuchtung, Kontraste und mehrere Signalwege vorsehen
- Elektro, Wasser, Abwasser und Lüftung fachlich koordinieren
- Anpassungsreserven und Wartungszugänge dokumentieren
- Bauleistungen, Technik, Möbel und Hilfsmittel getrennt anbieten lassen
- Förderung vor Vertrag und Vorhabenbeginn klären
- Funktionsabnahme mit den späteren Nutzern durchführen

Quellen & weiterführendes Wissen

Quellenstand: 24.10.2026. Die folgenden Quellen und Internetadressen sind anklickbar.

DIN Media – DIN 18040-2 Barrierefreies Bauen, Wohnungen

https://www.dinmedia.de/de/norm/din-18040-2/144617199

Bundesfachstelle Barrierefreiheit – Mehr barrierefreien Wohnraum schaffen

https://www.bundesfachstelle-barrierefreiheit.de/SharedDocs/Downloads/DE/Veroeffentlichungen/broschuere-wohnraum-2024.pdf?__blob=publicationFile

KfW – Altersgerecht Umbauen, Kredit 159

https://www.kfw.de/inlandsfoerderung/Privatpersonen/Bestehende-Immobilie/F%C3%B6rderprodukte/Altersgerecht-Umbauen-%28159%29/

KfW – Technische Mindestanforderungen zum Kredit 159

https://www.kfw.de/PDF/Download-Center/F%C3%B6rderprogramme-%28Inlandsf%C3%B6rderung%29/PDF-Dokumente/6000003991_M_159_AU_Anlage_TMA_ff_Ma%C3%9Fnahmen.pdf

KfW – Barrierereduzierung, Investitionszuschuss 455-B

https://www.kfw.de/inlandsfoerderung/Privatpersonen/Bestandsimmobilie/F%C3%B6rderprodukte/Altersgerecht-Umbauen-Investitionszuschuss-%28455%29/

KfW – Technische Mindestanforderungen zum Zuschuss 455-B

https://www.kfw.de/PDF/Download-Center/F%C3%B6rderprogramme-%28Inlandsf%C3%B6rderung%29/PDF-Dokumente/6000004451_M_455_B_TMA.pdf

Bundesrecht – Sozialgesetzbuch XI, § 40

https://www.gesetze-im-internet.de/sgb_11/__40.html

DIN Media – DIN EN 1116 Koordinationsmaße für Küchenmöbel und Küchengeräte

https://www.dinmedia.de/de/norm/din-en-1116/275325871

Förderbedingungen und örtliche Vorgaben bitte unmittelbar vor der Entscheidung erneut prüfen.

Passende Fachbetriebe finden

Ihr Vorhaben wird konkret

Auf der Artikelseite wählen Sie Ihren Bauort und den gewünschten Umkreis. Das passende Gewerk oder Fachgebiet wird bereits in die Betriebssuche übernommen.

Zur regionalen Betriebssuche in diesem Artikel

Holz & Innenausbau

Elektro & Photovoltaik

Heizung & Sanitär

Maler & Boden

Die Suche zeigt veröffentlichte Firmenprofile. Prüfen Sie angebotene Leistungen, Erfahrung und Verfügbarkeit im persönlichen Gespräch.

Diesen Ratgeber online lesen

QR-Code scannen: direkt zum Artikel, zu den Quellen und zur regionalen Betriebssuche.

hausbauen-regional.de/bauratgeber/barrierearme-kueche-planen/

Die Webfassung und diese PDF-Lesefassung stammen aus demselben freigegebenen Artikel. Spätere Aktualisierungen finden Sie über den QR-Code auf der Website.