

Kücheninsel selber bauen – Mehr Platz & Funktion in deiner Küche

Alle Schritte kompakt zusammengefasst – zum Ausdrucken
und Mitnehmen.

WEBSEITE
easy-co.de

AUTOR
Ariane Nagel

STAND
27.02.2026

6 Schritte · 5 Tipps · 5 FAQs

Anleitung

Folge den Schritten der Reihe nach für das beste Ergebnis.

1

1. Planung ist das A und O – Dein Konzept für die Kücheninsel

- 1 Miss deine Küche genau aus. Achte auf Laufwege – mindestens 90 cm freier Raum um die Insel sind Pflicht, besser 120 cm.
- 2 Skizziere deine Insel. Überlege dir genau, welche Funktionen sie erfüllen soll: reine Arbeitsfläche, Stauraum (Schubladen, Regale), Essplatz oder eine Kombination.
- 3 Lege die Maße fest. Berücksichtige die Standardhöhe von Küchenarbeitsplatten (ca. 90-92 cm). Bei Rollen kommt das noch obendrauf.
- 4 Entscheide, ob die Insel feststehen oder mobil (mit Rollen) sein soll. Das beeinflusst die Konstruktion und Befestigung.

2

2. Materialliste erstellen und Zuschnitt vorbereiten

- 1 Wähle das passende Holz: Multiplexplatten (Birke oder Buche) sind stabil und optisch ansprechend. MDF ist günstiger, aber nicht so robust. Massivholz ist teurer, aber sehr langlebig.
- 2 Bestimme das Material für die Arbeitsplatte: Massivholz, Schichtstoff, Edelstahl oder Naturstein. Wichtig ist Robustheit und Pflegeleichtigkeit.
- 3 Erstelle eine detaillierte Schnittliste für alle Holzteile. Lass diese am besten direkt im Baumarkt zusägen – das spart Zeit und sorgt für präzise Kanten.
- 4 Kaufe alle Beschläge: Schubladenführungen (Vollauszüge sind praktisch), Scharniere für Türen, Griffe, Regalbodenhalter und feststellbare Rollen (falls gewünscht).

3

3. Den Grundkorpus bauen – Das Fundament deiner Insel

- 1 Verschraube und verleime die Seitenteile mit den Boden- und Deckplatten (oder Querstreben für die Arbeitsplatte). Achte dabei auf exakte Winkel (90 Grad).
- 2 Nutze Schraubzwingen, um die Teile während des Verleimens fest zusammenzuhalten. Das erhöht die Stabilität enorm.
- 3 Bringe gegebenenfalls Rückwände an. Eine dünne Sperrholzplatte stabilisiert den Korpus zusätzlich und schützt vor Staub.
- 4 Plane bereits jetzt die Positionen für Schubladen, Türen oder offene Regalfächer und markiere die Befestigungspunkte.

4

4. Stauraum und Arbeitsfläche integrieren

- 1 Montiere die Schubladenführungen und baue die Schubkästen zusammen. Achte auf Leichtgängigkeit und passenden Abstand.
- 2 Setze Einlegeböden für Regale ein. Du kannst dafür Regalbodenträger nutzen, die ein Verstellen der Höhe erlauben.
- 3 Lege die Arbeitsplatte auf den Korpus. Befestige sie von unten mit speziellen Arbeitsplattenverbindern oder Winkeln, damit keine Schraubenköpfe sichtbar sind.
- 4 Falls du eine Spüle oder ein Kochfeld integrierst, säge die entsprechenden Ausschnitte präzise aus und dichte die Kanten sorgfältig ab.

5

5. Oberflächenbehandlung und letzte Details

- 1 Schleife alle Holzoberflächen gründlich glatt. Beginne mit grober Körnung (z.B. 80) und arbeite dich bis zu feiner Körnung (z.B. 180 oder 240) hoch.
- 2 Reinige die Oberflächen sorgfältig von Schleifstaub.
- 3 Trage eine Holzlasur, Lack oder Öl auf, um das Holz zu schützen und die Optik zu verbessern. Beachte die Trocknungszeiten und trage eventuell mehrere Schichten auf.
- 4 Montiere Griffe an Schubladen und Türen. Achte auf eine gleichmäßige Ausrichtung.

6

6. Rollen und finale Anpassungen

- 1 Befestige die feststellbaren Rollen an der Unterseite des Korpus. Achte darauf, dass sie stabil und mittig sitzen, um eine gute Lastverteilung zu gewährleisten.
- 2 Platziere die Kücheninsel an ihrem vorgesehenen Platz. Prüfe mit der Wasserwaage, ob sie gerade steht und justiere gegebenenfalls die Rollen oder leg Unterlegscheiben bei.
- 3 Teste alle Funktionen: Lassen sich Schubladen leicht öffnen und schließen? Sind die Rollen feststellbar und gleiten sie gut?
- 4 Optional: Installiere ein Steckdosenmodul in der Arbeitsplatte oder an der Seite für mehr Komfort.

? Material & Werkzeug

? Materialien

- ? Holzplatten (Multiplex, MDF oder Massivholz) für Korpus
- ? Arbeitsplatte (Holz, Schichtstoff, Edelstahl, Naturstein)
- ? Holzschrauben (verschiedene Längen)
- ? Holzleim (wasserfest)
- ? Schubladenführungen (Vollauszüge empfohlen)
- ? Scharniere (für Türen, falls vorhanden)
- ? Griffe für Schubladen und Türen
- ? Feststellbare Rollen (mit ausreichender Tragkraft)
- ? Schleifpapier (verschiedene Körnungen)
- ? Holzöl, Lack oder Lasur (für Oberflächenschutz)
- ? Regalbodenhalter (falls offene Regale geplant)
- ? Rückwandmaterial (z.B. dünnes Sperrholz)
- ? Silikon (zum Abdichten von Ausschnitten)

? Werkzeuge

- ? Zollstock und Bleistift
- ? Wasserwaage und Winkel
- ? Akkuschauber mit passenden Bits
- ? Stichsäge oder Kreissäge (für eigene Zuschnitte)
- ? Exzenter Schleifer oder Schleifklotz
- ? Schraubzwinge (verschiedene Größen)
- ? Oberfräse (optional, für Kantenbearbeitung oder Nuten)
- ? Hammer
- ? Bohrer-Set (Holzbohrer, Senker)

? Profi-Tipps

Tipp 1: Lass die Holzzuschnitte im Baumarkt machen. Das ist präziser und spart dir teures Werkzeug und viel Arbeit. Gib eine genaue Schnitliste ab.

Tipp 2: Verleime alle Holzverbindungen zusätzlich zum Verschrauben. Das macht die Insel extrem stabil und langlebig, da Holzleim eine sehr hohe Festigkeit entwickelt.

Tipp 3: Achte bei Rollen nicht nur auf die Feststellfunktion, sondern auch auf die Tragkraft. Eine voll beladene Insel kann schnell schwer werden. Nimm lieber etwas stärkere Rollen.

Tipp 4: Bevor du die Arbeitsplatte festschraubst, platziere sie lose und prüfe, ob alles passt und gerade ist. Kleine Ungenauigkeiten beim Korpusbau lassen sich oft noch ausgleichen.

Tipp 5: Wenn du eine Steckdose in der Insel planst, lass das von einem Elektriker anschließen. Strom ist kein Bastelthema für Heimwerker.

? Häufige Fragen

? Welche Holzart ist am besten für eine Kücheninsel geeignet?

Multiplexplatten (Birke oder Buche) sind eine gute Wahl: stabil, formstabil und optisch ansprechend. Massivholz ist sehr robust, aber teurer. MDF ist günstiger, aber weniger widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit.

? Wie befestige ich die Arbeitsplatte sicher?

Am besten von unten mit speziellen Arbeitsplattenverbindern oder stabilen Winkeln verschrauben. So sind die Schrauben nicht sichtbar und die Platte ist fest mit dem Korpus verbunden.

? Kann ich die Insel später noch erweitern?

Das ist schwierig, wenn der Grundkorpus fertig ist. Plane lieber gleich etwas größer oder so, dass du Module anbauen kannst. Eine modulare Bauweise ist flexibler.

? Wie Sorge ich für ausreichend Stabilität, besonders bei einer großen Insel?

Verleime alle Verbindungen zusätzlich zum Verschrauben. Nutze ausreichend Querstreben und eine Rückwand. Bei sehr großen Inseln können zusätzliche Stützfüße oder eine feste Verankerung am Boden sinnvoll sein.

? Brauche ich spezielle Werkzeuge, um eine Kücheninsel zu bauen?

Ein Akkuschrauber, Wasserwaage und Zollstock sind Pflicht. Eine Stichsäge oder Kreissäge ist hilfreich, wenn du selbst zusägen willst. Für saubere Kanten ist ein Schleifer gut. Vieles kann aber auch im Baumarkt zugeschnitten werden.

Den vollständigen Artikel mit Bildern findest du auf:

<https://easy-co.de/kuecheninsel-selber-bauen/>