

Pressedienst 004-022021

Küchentrends 2021

Mannheim, 04.02.2021 Dieses wird ein besonderes Jahr werden, wie auch 2020 unser Leben auf den Kopf gestellt hat. Die Pandemie bremst das Leben aus, und gleichzeitig gewinnen Prozesse an Fahrt, die sonst Jahre gebraucht hätten. Durch Homeoffice und Homeschooling verbringen die Menschen mehr Zeit zu Hause. Es wird häufiger – und mit wachsender Begeisterung – am heimischen Herd gekocht und die Küche als ganzheitlicher Lebensraum genutzt. Die Prioritäten verlagern sich, womöglich stand der Kauf einer neuen Küche noch gar nicht auf der Agenda, aber statt in Kleidung oder Reisen wird lieber in bleibende Werte investiert. So gab es im Küchenhandel trotz Corona ein signifikant positives Ergebnis. Vorrangig geht es beim Thema Küche um Komfort, Funktionalität und Wohnlichkeit. Welche Features bei Möbeln und Geräten aktuell angesagt sind und welche Tendenzen sich für die Zukunft abzeichnen, zeigen die Ergebnisse der jüngsten Befragung unter den Mitgliedsunternehmen der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche (AMK). Farben, Materialien, Technik, Ausstattung, Stil – was bleibt, was kommt? Hier unser AMK-Trendbarometer 2021/2022:

Planung und Grundriss

Die großzügige, offene Küche steht bei vielen nach wie vor ganz oben auf dem Wunschzettel, sie ist lässig und kommunikativ. In den meisten Neubauten gehören die fließenden Übergänge zwischen Koch-, Ess- und Wohnbereich zum architektonischen Standard. Hier werden gerne sogenannte Pocket-Door-Schränke eingesetzt, mit denen die Küche im Nu verfügbar – und ruckzuck wieder unsichtbar ist. Hinter den hohen Türen, die beim Öffnen seitlich im Korpus verschwinden, kann eine Kaffeebar, eine

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung
gerne weiteres Text- und Bildmaterial
zur Verfügung.

Küchenzeile mit Geräten oder ein Regal mit Vorräten wunderbar versteckt werden.

Gleichzeitig steigt der Bedarf an kleinen kompakten Küchen mit perfekt optimiertem Stauraum. Der Grund: Gerade in den Städten hat sich der Immobilienmarkt weiter verschärft. Besonders kleine Wohnungen sind teuer, da kommt es auf jeden Quadratzentimeter an. Die Vorstellung, die Küche – oder einen Teil davon – bei einem Umzug mitnehmen zu können, führt zu einer leicht steigenden Nachfrage in Richtung modularer Bauweise mit Möbeln auf Füßen statt auf einem Sockel.

Beliebt sind Koch- und Vorbereitungsinseln. Die freistehenden Elemente lockern optisch auf, schaffen Arbeitsfläche, können ein zusätzlicher Essplatz sein und als Raumteiler fungieren.

Die Küche wächst über sich hinaus: Häufig werden auch angrenzende Bereiche wie Vorratskammer, Hauswirtschaftsraum, Garderobe, Ankleide und sogar das Badezimmer im Fachhandel gleichzeitig mitgeplant. Denn die typischen küchenspezifischen Merkmale wie Strapazierfähigkeit, Belastbarkeit, Bedienkomfort, Stauraumnutzung und die geübte Verbindung aus Möbeln und Technik bieten sich dafür einfach an. Ob Homeoffice oder das Sideboard neben dem Essplatz – Wohn- und Küchenmöbel aus einer Hand sorgen für einen einheitlichen Look.

Dass ein hocheingebauter Backofen ein echter Komfortgewinn ist, hat sich herumgesprochen. Inzwischen findet die Idee, auch Weinkühlschränke, Kaffeeautomaten, Dampfgarer und Geschirrspüler in rückenfreundlicher Bedienhöhe zu platzieren, immer mehr Anhänger. Vor allem bei Letzterem macht das Sinn, denn es erleichtert das Ausräumen des sauberen Geschirrs.

Wenn es um den Stauraum für Teller, Tassen und Gläser geht, sind Oberschränke die Möbel der Wahl. Sie besitzen Schiebetüren oder aber Klappen, die sich nach oben öffnen, sodass man maximale Bewegungsfreiheit

hat und sich nicht den Kopf stößt. Bei Lifttüren etablieren sich elektrische Öffnungssysteme – ein Knopfdruck auf einen kleinen Schalter im Korpus, und die Tür senkt sich wieder herab. Das ist ein echtes Plus in Sachen Ergonomie.

Schubkästen sowie praktische Apotheker- und Eckauszüge holen Lebensmittel, Kochgeschirr & Co. aus den Tiefen des Schrank nach vorn und nutzen Platzreserven optimal aus. Eine maßgeschneiderte und flexible Innenorganisation für Besteck und Vorräte macht alles übersichtlicher. Farben wie Grau und Schwarz und Eichenholz dominieren bei der Ausstattung, die meist Bezug auf das äußere Erscheinungsbild nimmt. Obligatorisch sind Beschläge mit Dämpfungssystemen, sie garantieren ein sanftes, kontrolliertes und geräuscharmes Schließen. So individuell wie das Innenleben wird von vornherein auch die Höhe der Arbeitsfläche geplant, nämlich genau passend zur Körpergröße des Nutzers.

Der Look

Wie sieht die angesagte Küche denn nun aus? Auf jeden Fall zurückhaltend und geradlinig. Sie ist häufig grifflos und wird teils mechanisch, teils mit elektrischer Unterstützung geöffnet. Griffe sind allenfalls dezent und bestehen aus Metall. Oder Griffmulden und -leisten sitzen direkt in der Front, das gibt der Küche ein ruhiges Erscheinungsbild.

Die aktuellen Stilrichtungen reichen vom Industrial Look über eine neutrale und pure Geradlinigkeit bis hin zum modernen und schlichten Landhaus-Look. Der traditionelle Landhausstil ist rückläufig. Zimmerpflanzen und Kräuter halten Einzug in die Küche, Stichwort Urban Farming. Neben dem klareren Skandi-Look gibt es auch Ausflüge in die rustikalere alpine Welt, Stichwort Holz und Natur. Das Schöne: nichts ist dogmatisch, statt „entweder-oder“ gilt „sowohl-als auch“, Stilmix ist der Schlüssel zu einer individuellen Gestaltung.

Die klassisch-weiße Küche ist nicht wegzudenken, aber der Trend zur dunklen Optik bleibt: Die Möbelfronten präsentieren sich weiterhin in

Schwarz und in Grautönen wie Anthrazit, Taupe oder Graphit. Dazu kommen warmes Beige und Sand sowie ausdrucksstarke Holz- und Betondekore. Wenn es dann doch einmal bunter zugeht, sind die Farben eher gedeckt oder mindestens pastellig. Bei den Materialien liegt der Fokus auf matten Oberflächen in Lack, Lacklaminat, Schichtstoff und Melamin mit insgesamt steigendem Bedarf an Anti-Fingerprint-Ausstattungen. Dazu kommt hochwertiges Echtholz furnier, ganz vorn Eiche. Reproduktionen von Holz sowie Beton punkten mit authentischer Farbigekeit und Textur. Der Anteil an Folienfronten sinkt. Beobachten sollte man die Entwicklung von Holzwerkstoffen und recycelten Materialien. Selten wird alles aus einem Guss gestaltet, Kombinationen verleihen der Küche eine persönliche Note.

Analog zu den Möbeln zeigt die Farbpalette der Arbeitsplatten viele Grau- und Brauntöne sowie Schwarz. Gern gesehen sind Naturstein und Holz mit markanter Maserung und Struktur – ob echt, als Dekor oder originalgetreu nachgebildet aus Keramik. Schichtstoff, Holzwerkstoffe und Quarzkomposit ergänzen die Material-Range. Besonders bei dunklen matten Oberflächen wird eine Anti-Fingerprint-Ausstattung immer wichtiger. Gefragt sind in erster Linie dünne Arbeitsplatten ab 12 Millimetern, aber auch Stärken um 40 Millimeter haben ihre Fans.

Die Küchennische von morgen hat viele Gesichter: Immer öfter fertigt man sie aus dem Material der Arbeitsplatte, dadurch entsteht eine durchgehende Optik. Parallel sind Paneele mit abstrakten Dekoren und unauffälligen Mustern im Kommen. Die Materialvielfalt ist groß und reicht über Melaminharz, Schichtstoff, Furnier und Aluminiumverbundstoffe bis hin zu Glas. Eine Alternative für die Wandverkleidung sind offene Stauraumlösungen oder Paneele mit Regalen und Ablagen, beispielsweise für Kochutensilien und Gewürze. Licht spielt in der Nische die größte Rolle, einerseits zur Beleuchtung der Arbeitsfläche, andererseits, um ein stimmungsvolles Ambiente im Raum zu erzeugen.

Die Spüle bekennt inzwischen ebenfalls Farbe. Neben dem bewährten Edelstahl werden Keramik und Verbundwerkstoffe deutlich attraktiver. Flächenbündig in die – na klar – dunkle Arbeitsplatte eingebaut, präsentiert sich der meistfrequentierte Arbeitsplatz oft komplett in Schwarz oder Grau, und zwar vom Exzenter bis zur Armatur. Zubehör in Form von Sieben, Ablagen und Schalen wertet die Spüle als funktionale Workstation auf, zu der im Übrigen auch das Abfallsystem für den Unterschrank zählt. Der Schwerpunkt liegt auf Einzelbecken mit Radien um 10 Millimeter – dieses Design ist puristisch und pflegeleicht zugleich. Die Armatur selbst erfüllt Profiansprüche aller Art: Ausziehbare Schlauchbrause, Trinkwasserfilter als Kombi mit Kühl-, Sprudel- und Kochendwassertechnik, Messbecherfunktion und Sensorbedienung lassen keine Wünsche offen. Ihre Form ist geradlinig und schlicht, die Farbgebung abgestimmt auf die Spüle.

Technik für mehr Genuss

Viele Einbaugeräte wie Kühlschrank und Geschirrspüler sind vollintegriert oder verschwinden hinter großen Schranktüren, wohingegen Backofen & Co. meistens sichtbar bleiben. Passend zum beschriebenen Möbeltrend sind ihre Fronten fast durchgängig schwarz, die Metallanteile aus Edelstahl werden reduziert oder dunkel getönt. Das verhindert Stil-Kollisionen mit anderen aufkommenden Metallfarben wie Messing oder Kupfer. Es steckt in den Geräten viel Hightech und künstliche Intelligenz, die im Dienst von Komfort und Kulinarik steht. Es soll alles unkompliziert und intuitiv zugehen, beispielsweise per Sprach- und Gestensteuerung. Dann reagieren Kühlschrank und Backofen auf Zuruf, einen Wink oder einen Fingertipp. Geräte sind miteinander und übergreifend mit der Haustechnik vernetzt, Stichwort Connectivity und Smart Home. Assistenzsysteme unterstützen bei Dosierung und Wartung, so beim Geschirrspüler oder Kaffeeautomaten. In offenen Grundrissen wird großer Wert darauf gelegt, dass sämtliche Geräte extra leise arbeiten. In ihrer Bedeutung halten sich Funktionalität und Energieeffizienz die Waage.

Konkret nachgefragt sind bei Kühlgeräten größere Frischhaltezone und clevere Stauraumlösungen, außerdem eine bequeme No-Frost-Ausstattung und ein geringer Energieverbrauch. Weintemperierschränke sollen kompakt und übersichtlich sein und getrennte Lager- und Temperaturzonen bieten. Induktion, am besten vollflächig und flexibel, macht Kochfelder schneller. Dunstabzüge sitzen über dem Kochfeld oder sind als Muldenlüfter in die Glaskeramikfläche integriert und reagieren idealerweise per Sensor selbstständig auf das Kochgeschehen. Backöfen, Dampfgarer und Mikrowellen sowie die populären platzsparenden Kombigeräte setzen auf vielseitige Beheizungsarten, Speed- und Automatikprogramme mit Geling-Garantie. En vogue ist Garen bei Dampf und Niedrigtemperatur mit der Sous Vide-Methode. Beim Geschirrspüler sind Geschwindigkeit, Energieeffizienz und ein hoher Hygienestandard die relevantesten Kriterien.

Fazit

Der facettenreiche Ausblick der Möbel- und Gerätespezialisten macht klar, wie komplex Küche ist und wie viele Gestaltungsmöglichkeiten es gibt. Neben der „Hardware“ gibt es die emotionale Komponente – nicht umsonst ist das „Herz des Hauses“ eine gängige Metapher. Jeden Tag ergibt sich aufs Neue die Chance, die Küche den Menschen wie einen Maßanzug auf den Leib zu schneiden. Wenn er gut passt, bemerkt man ihn gar nicht. So soll auch die Küche zum selbstverständlichen Wohlfühlraum werden, in dem Kochen, Essen und Zusammenleben eine Einheit bilden.

Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 25. September 2021. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de. (AMK)

Mannheim, 04.02.2021

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 004-022021:

Küchentrends 2021

Foto 1: Die offene Küche mit fließenden Übergängen zum Ess- und Wohnbereich ist nach wie vor sehr gefragt. Dunkle Farben und markante Hölzer sind angesagt und schaffen ein behagliches Ambiente. (Foto: AMK)

Foto 2: Sesam, öffne Dich! Bei sogenannten Pocket-Door-Schränken werden die Türen nach dem Öffnen seitlich in den Korpus eingeschoben, sodass sie beim Benutzen der Geräte nicht im Weg sind. Und nach Feierabend ist die Küchentechnik im Nu wieder unsichtbar. (Foto: AMK)

Foto 3: Alles ist bestens organisiert im Vorratsschrank. Der Stauraum teilt sich auf in Regale an der Türinnenseite und im Schrank selbst. Öffnet man die Tür, kommen einem die Tablare ein Stück entgegen. Auf diese Weise hat man alles gut im Blick. Die höheren Kanten verhindern, dass kleine Teile herausfallen. (Foto: AMK)

Foto 4: Der Essplatz in der Küche schlägt eine Brücke zum Wohnbereich. Die geschlossenen grifflosen Fronten in einem warmen Rot tragen zur wohnlichen Atmosphäre bei. Die Tischplatte kann natürlich auch als Erweiterung der Arbeitsfläche genutzt werden, wenn zu mehreren – oder mal aufwendiger gekocht wird. (Foto: AMK)

Foto 5: Der Hauswirtschaftsraum gewinnt an Bedeutung, nicht zuletzt, weil die meisten Neubauten nur noch selten einen Keller haben. Er wird häufig zusammen mit der Küche geplant – viele Hersteller haben entsprechende Programme im Portfolio, die mit Strapazierfähigkeit und praktischen Features dafür prädestiniert sind. (Foto: AMK)

Foto 6: Küche kann auch Wohnen – das Highboard als Raumteiler hat die gleichen Holzfronten wie die Küche. Dadurch entsteht ein einheitliches und ruhiges Gesamtbild. (Foto: AMK)

Foto 7: Die aktuellen Geräte zeigen ein durchgängig schwarzes Design, dadurch tritt die Technik optisch in den Hintergrund. Der vollintegrierte Geschirrspüler ist von außen gar nicht mehr zu erkennen. Im Betrieb bleibt der Geräuschpegel niedrig – ein Muss, wenn das Sofa in Hörweite steht. (Foto: AMK)

Foto 8: Schubkästen punkten mit Übersichtlichkeit und Ergonomie. Sind die Fronten grifflos, werden sie per Push-to-open geöffnet. Bei größeren Auszügen im unteren Bereich sorgt eine elektrische Öffnungsunterstützung für mehr Komfort, es reicht ein kleiner Schubs mit dem Knie. (Foto: AMK)

Foto 8a: Maximale Bewegungsfreiheit am Oberschrank garantieren Faltilfittüren, die sich nach oben öffnen. Dadurch kann man den Schrankinhalt komplett überblicken und stößt sich auch nicht den Kopf. Dank

elektrischer Unterstützung funktioniert das Schließen per Knopfdruck auf einen Schalter im Korpus. (Foto: AMK)

Foto 9: Alles in schönster Ordnung. Der Designanspruch hört nicht an den Fronten auf, und so präsentiert sich die Innenausstattung von Schubkästen und Auszügen in elegantem Schwarz. (Foto: AMK)

Foto 10: Fronten in Betonoptik bringen eine handwerkliche, lässige Note ins Spiel. Richtig cool wird's in Verbindung mit Schwarz. Einen spannenden Effekt hat die indirekte LED-Beleuchtung an den Griffleisten. (Foto: AMK)

Foto 11: Ganz klar, es wird häufiger zu Hause gekocht. Neue Rezepte ausprobieren und gemeinsam schnippeln macht einfach Spaß. Für die etwas größere Pfanne ist das Vollflächen-Induktionskochfeld ideal, da es sich an das Kochgeschirr anpasst. (Foto: AMK)

Foto 12: Raus aus dem Nischendasein: Die Rückwand hinter der Arbeitsfläche bietet diverse Gestaltungsvarianten von der Dekorplatte bis zum hinterleuchteten Regalsystem. Mit Ablagen und Funktionselementen wie Messerboard oder Gewürzmodul wird so zusätzlicher Stauraum erschlossen. Das dimmbare Licht macht's gemütlich. (Foto: AMK)

Foto 13: Licht lässt Küchen schweben – die indirekte Beleuchtung des Sockels verleiht dem Möbel Leichtigkeit und dient außerdem als Orientierung, wenn alle anderen Lichtquellen ausgeschaltet sind. (Foto: AMK)

Foto 14: Die Spüle ist ein multifunktionales Zentrum mit mehreren Ebenen und vielseitigem Zubehör. Das große Spülbecken und die dunkle Arbeitsfläche erscheinen wie aus einem Guss, möglich wird das durch Mineralwerkstoffe in vielen Farbnuancen. Der Metallton der Armatur ist angepasst. (Foto: AMK)

Foto 15: Die Armaturen erfüllen Profiansprüche und erhalten – ganz trendgerecht – ein matt-schwarzes Finish. Mit der Verringerung der Chrom- und Edelstahlanteile bekommt die Küche ein wohnlicheres Gesicht. (Foto: AMK)

Foto 16: Neben der klassischen Dunstabzugshaube hat sich die Muldenlüftung im Kochfeld etabliert. Der Vorteil: Sie ist quasi unsichtbar und daher für Wohnküchen besonders interessant. Sowohl Ab- als auch Umlufttechnik haben inzwischen einen ähnlich guten Wirkungsgrad. (Foto: AMK)

Foto 17: Der Kühlschrank als Multimediazentrale mit Internetanschluss – ganz schön smart. Per Kamera hat man auf dem Bildschirm und sogar unterwegs die Vorratslage auf dem Mobiltelefon vor Augen, damit man zum Beispiel die Milch nicht doppelt einkauft. Das Side-by-Side-Gerät mit Kühl- und Gefriereteil verfügt außerdem über einen Frischwasser- und Eiswürfelpender. (Foto: AMK)

Foto 18: In Weinkühl- und -temperierschränken werden die edlen Tropfen fachgerecht und trinkbereit gelagert. Weiß- und Rotwein benötigen unterschiedliche Temperaturen, hier gelöst mit zwei Geräten für die 45-cm-Nische. Es gibt aber auch größere Modelle mit mehreren Temperaturzonen. Die beleuchteten Flaschen sind ein schicker Blickfang. (Foto: AMK)

Foto 19: Der Dunstabzug über dem Kochfeld ist stylisches Lichtobjekt und praktisches Regal zugleich. Dank Umlufttechnik wird die filigrane Aufhängung möglich, bei Bedarf kann die Höhe verstellt und der Abzug sogar unter der Decke geparkt werden. (Foto: AMK)

Foto 20: Das Duo aus ergonomisch hocheingebautem Backofen und Kombi-Backofen bildet durch die durchgehende Edelstahleinfassung eine Einheit in der Küchenfront. Automatikprogramme und Sensoren garantieren ein gutes Garergebnis, die Bedienung ist intuitiv und selbsterklärend. (Foto: AMK)

Mannheim, 04.02.2021