

**Pressedienst 001-012022**

## **Hilfreiche Tipps für die Küchenplanung**

**Mannheim, 13. Januar. Der Küchenkauf ist etwas Besonderes: Nur in etwa alle 15 Jahre wird eine Küche neu eingerichtet. Seit der letzten Anschaffung haben sich viele Themen weiterentwickelt, seien es die Technik, Stauraumlösungen oder das Design. Den Verbrauchern bieten sich zahlreiche neue Möglichkeiten bei der Küchengestaltung – und sie stehen damit vor einer ganzen Reihe von Entscheidungen. Wertvolle Unterstützung erhalten sie im Küchenhandel. „Die Küchenspezialisten sind bestens darauf geschult, den jeweiligen Bedarf zu ermitteln und passende Küchen zu konfigurieren“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK). „Dennoch kann es sich für interessierte Verbraucher empfehlen, schon vor dem Besuch im Küchenfachgeschäft über einige Aspekte nachzudenken und die eigenen Wünsche zu konkretisieren.“** Hilfestellung bietet die AMK mit ihrem **AMK Ratgeber Küche**, der sowohl als Printausgabe bestellt, als auch auf der **[AMK-Ratgeber-Küche-Website](#)** eingesehen werden kann. Zur Vorbereitung auf den **Besuch im Küchenstudio empfiehlt sich auch die [Checkliste zum Küchenkauf](#).**

Ein zentrales Thema bei der Konzeptionierung einer neuen Küche ist die Stauraumplanung. So ist zunächst zu klären, wieviel Platz benötigt wird, um Geschirr, Besteck, Gläser, Kochutensilien und Gewürze unterzubringen. Sollen auch Lebensmittelvorräte, Tischwäsche, Kochbücher, Weinflaschen oder Getränkekisten verstaut werden – oder gibt es dafür eine andere Aufbewahrungsmöglichkeit, etwa in einem ebenfalls zu planenden Hauswirtschaftsraum? Falls eher wenig Stauraum erforderlich ist, können unter Umständen Unterschränke plus zierlichen Hängeregalen ausreichen, die mit Kräutertöpfen oder Wohnaccessoires dekoriert werden. Bei größerem Bedarf empfehlen sich Hoch-, Ober- oder

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

Telefon: +49 (0) 621 85 08 100  
Telefax: +49 (0) 621 85 08 101  
Internet: [www.amk.de](http://www.amk.de)  
[www.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de)  
E-Mail: [info@amk.de](mailto: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.

Eckschränke mit ihren intelligenten Auszugssystemen. Auch bei der Entscheidung über die Form einer Küche ist der Platzbedarf mit ausschlaggebend. Statt einer einzeiligen oder L-förmigen Küche kann sich bei Haushalten mit mehreren Personen ein U-förmiges Modell oder eine Küche mit einer Insel anbieten – vorausgesetzt, der Raum verfügt über die entsprechende Größe. Besonders in offenen Küchen stellt eine Kochinsel einen schönen Übergang zum Ess- und Wohnbereich dar. Bei der Planung spielt zudem eine Rolle, ob in der Küche ein Essplatz eingerichtet werden soll. Dafür können beispielsweise ein Esstisch oder eine Theke an die Kochinsel angedockt werden.

Wichtig ist es auch, die Wünsche hinsichtlich der Elektrogeräte zu klären. Reicht ein Kühlschrank aus oder soll es ein Kombigerät sein? Beim Backofen stellt sich die Frage, ob er zusätzlich über Funktionen einer Mikrowelle oder eines Dampfgargeräts verfügen soll. Für den Dunstabzug stehen neben Wand-, Insel- und Deckenhauben auch die derzeit besonders beliebten Kochfeldabzüge zur Auswahl. Am Spülplatz sorgen moderne Küchenarmaturen für kochend heißes Wasser oder auch für gefiltertes, gesprudelt Wasser.

Ist diese Auswahl getroffen, gilt es, Strom- und Wasseranschlüsse zu planen und die einzelnen Arbeitszonen so anzuordnen, dass die Arbeitsabläufe in der Küche komfortabel und bequem zu erledigen und die Wege kurz sind. So sollten beispielsweise die Bereiche „Vorbereiten“, „Spülen“ und „Kochen“ möglichst eng beieinander liegen. In der „Kochen“-Zone sollten Töpfe, Pfannen sowie Gewürze griffbereit sein. Geklärt werden muss auch die Arbeitshöhe, die idealerweise allen Haushaltsmitgliedern ergonomisch optimale Bedingungen bietet. Die richtige Arbeitshöhe liegt 10 bis 15 Zentimeter unter der Ellenbogenhöhe. Sind die Personen unterschiedlich groß, können einzelne Bereiche der Küche abgesenkt oder aber elektrische Höhenverstellungen geordert werden, mit denen sich die Küchenzeile oder die Kochinsel um bis zu 20 Zentimeter hoch und runterfahren lässt. Für ein ergonomisches Umfeld empfiehlt es sich zudem, den Backofen oder auch die Spülmaschine in erhöhter Zugriffshöhe einzubauen.

Aus Sicht vieler Verbraucher mit am wichtigsten sind die optischen Aspekte. Dabei geht es zum einen um die Auswahl des Designstils der Küche. Besonders angesagt sind derzeit minimalistische Küchen, die sich

durch ein geradliniges, schlankes Design und häufig durch dünne Arbeitsplatten und grifflose Fronten auszeichnen. Aber auch der moderne Landhausstil mit den Rahmenfronten und Metallgriffen sowie der Industrial Style mit den Metall- oder Betonelementen sind unter anderem überaus beliebt.

Für den optischen Eindruck entscheidend ist zudem die Material- und Farbauswahl für die Schrankoberflächen. Häufig geordert wird eine Kombination aus matten, hellen Lackoberflächen mit Echtholzfurnieren oder Holzdekoren. Aber auch dunkle Farben wie Anthrazit oder Schwarz und Betonoptiken befinden sich stark auf dem Vormarsch. Bei den Arbeitsplatten werden ebenfalls etliche Varianten offeriert wie beispielsweise Massivholz, Naturstein, Beton, Edelstahl, Keramik sowie widerstandsfähige Schichtstoffe mit Anti-Fingerprint-Beschichtung. Maßgeblichen Einfluss auf die Atmosphäre in einer Küche übt zudem die Beleuchtung aus. Auf Wunsch erstellt der Handel ein ausgeklügeltes Lichtkonzept für die Küche, beispielsweise mit hinterleuchteten Glasvitrinen, in die Dunstabzugshaube integrierten Spots, einem Lichtband unterhalb der Arbeitsplatte oder beleuchteten Auszügen. „Die deutsche Küchenindustrie bietet ein breites Sortiment, um für jede Kundin und jeden Kunden die perfekte, maßgeschneiderte Küche zu liefern“, sagt AMK-Geschäftsführer Irle. (AMK)

### **Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 001-012022:** **Hilfreiche Tipps für die Küchenplanung**

- Foto 1:** Eine Kochinsel sorgt für reichlich Platz zum Vor- und Zubereiten der Speisen und gleichzeitig für einen eleganten Übergang zum Ess- und Wohnbereich. (Foto: AMK)
- Foto 2:** Eine attraktive Alternative zu Oberschränken kann eine hinterleuchtete Nischenrückwand mit Möglichkeiten zur Aufbewahrung von Kochutensilien und dekorativen Accessoires darstellen. (Foto: AMK)
- Foto 3:** Bei den Schrankfronten und Arbeitsplatten liegen dunkle Farben wie Anthrazit oder Schwarz im Trend. Die Kombination mit Holzelementen sorgt trotz des minimalistischen Designs für einen wohnlichen Charakter. (Foto: AMK)

- Foto 4:** Der moderne Landhaus-Stil mit den Kassettenfronten erfreut sich hoher Beliebtheit und vermittelt eine gemütliche Atmosphäre. (Foto: AMK)
- Foto 5:** Mittels Schubladenauszüge lässt sich der Stauraum optimal nutzen. (Foto: AMK)
- Foto 6:** Ein stimmiges Lichtkonzept verleiht der Küche ein ganz besonderes Ambiente. (Foto: AMK)

*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 und zum nächsten Mal am 12. November 2022 stattfindet. Weitere Informationen im Internet unter [www.amk.de](http://www.amk.de) und [www.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de). (AMK)*

Mannheim, 13. Januar 2022