



Pressekonferenz
der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Köln am 10. Mai 2023
Es spricht Volker Irle, Geschäftsführer der AMK

Individualisierung als Standard

Der multifunktionale Lebensraum Küche

Willkommen in Köln. Ich begrüße Sie sehr herzlich während der interzum, der Weltleitmesse der Zulieferer der Möbel- und Einrichtungsindustrie, und damit in der Wiege des künftigen Wohnens.

In Deutschland werden rund 6.000 Küchen am Tag produziert. Das macht im Jahr neue Küchen für 1.2 Mio. Haushalte. Alle diese Küchen vereint eines: Jede von ihnen ist die jeweils beste Küche für das jeweilige Zuhause. Und das muss auch so sein.

Eine neue Küche steht schließlich ganz oben auf der Wunschliste von Bauherrinnen und Bauherren eines Neubaus. Und auch beim sogenannten Wohnen im Bestand bleibt der Wunsch nach einer tollen neuen Küche bestehen. Das gilt gleichermaßen für die inländische, wie für die ausländische Nachfrage. Die zurückliegenden Pandemie-Jahre waren Rekordjahre im Verkaufsumsatz, in der Verkaufsmenge und im Auftragswert von Küchen „Made in Europe“.

Bei den aktuellen Zahlen gehen seit Herbst 2022 Wunsch und Wirklichkeit leider ein wenig auseinander und führen in Deutschland zu einem Nachfragerückgang im Verkaufsumsatz. Mit zunehmenden Wettbewerbsdruck, Änderungen im Angebotsprogramm, der Aufnahme hochwertiger Bauteile in niedrige Preisgruppen und der sich allgemein verbessernden Anschaffungsneigung und Konjunktur, sind wir aber optimistisch, den Absatz im weiteren Jahresverlauf 2023 wieder anschieben zu können. Ein Wermutstropfen bleibt der Rückgang im Ein- und Zweifamilienhausbau. Potential liegt dafür aber weiterhin bei den Haushalten im Mehrfamilienhausbau und auch in der wachsenden Anzahl an Single-Wohnungen.

Die positive Nachfrage hat mehrere Gründe:

1. Der Stellenwert der Küche nimmt weiterhin zu. Das liegt an der Aufwertung der Küche durch den modern offenen Grundriss. Die Wohnbereiche im Neubau verschmelzen miteinander, die Küche wird dadurch großzügiger und wohnlicher. Im großzügigen Grundriss wünschen sich viele Kunden zudem eine gemeinschaftliche Planung des Küchen- und Wohnbereichs mit dem Ziel einer harmonischen Gesamtgestaltung. Hier punkten die Hersteller mit umfassenden Angeboten. Küchenmöbel sind heute nicht nur für Küchenzonen gemacht. Sie passen auch in angrenzende Ess- und Wohnbereiche und in Entrees. Und sie passen auch in sogenannte Hauswirtschaftsräume, die im Neubau tendenziell mit eingeplant werden. Für den Altbau mit traditionell kleiner Raumfläche

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.amk-ratgeber-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.

werden intelligente Küchenlösungen angeboten, die Funktion mit Ästhetik kombinieren. Übrigens hat auch das Homeoffice in vielen Haushalten seinen Platz in der Küche gefunden.

2. Die Innovationskraft der Einrichtungsbranche ist im Segment Küche am größten. Dazu zählt die stetige technische Optimierung der elektrischen Geräte durch Energieeffizienz bei Wasser und Strom im Sinne einer klimafreundlichen Ressourcenschonung. Und dazu zählen bei Möbeln die individuelle Modulbauweise, der optimierte Stauraum, unempfindliche Oberflächen-Finishs, nachhaltige Materialauswahl und die gesamte ergonomische Anordnung.
3. Eine neue Küche ist eine langlebige Investition. Das Durchschnittsalter einer Küche in deutschen Haushalten liegt bei 15 Jahren. Die Investitionsbereitschaft der Kundschaft ist daher ökologisch nachhaltig und wenn man so will, aktuell auch Inflationsstopp für die aufgewendete Geldmenge. Nachhaltigkeit ist mit ihren vielen Aspekten Eintrittskarte für den Küchenmarkt. Immer mehr Menschen entscheiden sich daher beim Küchenkauf für eine herausragend gute Qualität, die Langlebigkeit auch wirklich garantiert.
4. Das steigende Interesse an gesunder Ernährung ändert das eigene Ernährungsverhalten hin zu gesundem, regionalem und ausgewogenem Essen. Nach dem Motto „da weiß man, was man hat“ ist selbst kochen für immer mehr Menschen fester Bestandteil des Tages. Selbst kochen erlebte logischerweise in der Pandemie und den Lockdowns einen Höhepunkt. Doch auch jetzt kochen 34 Prozent der Singles täglich und Familien mit Kindern zu 50 Prozent. Im Durchschnitt kochen 46 Prozent der Bevölkerung in Deutschland mit dem Hauptmotiv „gesund essen“ täglich in der eigenen Küche.
5. Schließlich wird in keinem anderen Einrichtungssegment vorher mit den Kunden so genau über das gewünschte Design beraten wie bei der Küche. Der Küchenkauf beginnt mit einem weißen Blatt Papier. Die Wünsche und Vorstellungen der Kundschaft werden mit der Fachberatung des Handels strukturiert und immer weiter fokussiert. Die Individualität des eigenen Geschmacks wird genauso berücksichtigt wie die Gegebenheit des Raumes und die des Investitionsvolumens. So entsteht immer eine völlig neue und einmalige Küchenkonfiguration. Ob Massenware oder Maßanfertigung: Die Küche muss immer so werden, wie die Kundschaft sie sich gewünscht hat. Diesen Kaufprozess empfinden die allermeisten Menschen als sehr befriedigend. Sie haben Freude daran, sich in ihrem Geschmack ernst genommen zu fühlen. Diese glücklich machende Planung und spätere Umsetzung ist am allerbesten im Küchenfachhandel und im Küchenstudio möglich. Angebote und Neuheiten finden sich natürlich auch im Internet.

Für erste Erkundigungen, zur Inspiration, als Hilfestellung und für vieles mehr ist das Informationsangebot sehr gut. Aber nur im Küchenfachhandel und im Küchenstudio steht der gesamte

Sachverstand als Partner zur Seite und weiß genau, dass das Ganze immer mehr als die Summe seiner Teile ist.

Auf der Grundlage unserer diesjährigen Mitgliederbefragung konnten wir Weiterentwicklungen und Innovationen bei künftigen Küchen ausmachen. Hier gibt es einige Trends für die Küche der Zukunft, die ich besonders hervorheben möchte:

Im Neubau zeichnet sich ein auffälliges Phänomen ab: Funktionale Bereiche werden durch Zonen ersetzt. Diese Zonen werden nach atmosphärischen Wunschvorstellungen geplant und ausgefüllt. Es geht um Befindlichkeiten und Stimmungen wie Rückzug und Ruhe, Wellness und Entspannung, Kommunikation und Geselligkeit. Die Küche wird dabei eine Zone des Genusses und der Kommunikation. Diese Entwicklung ist viel mehr als die einfache Verschmelzung im offenen Grundriss. Sie lädt auf, füllt die Zonen mit Emotionen und Leben. Die Zonierung wird zu einem neuen Verständnis von Wohnen führen. Es geht um die Optimierung der Privatsphäre, völlig unabhängig von traditionellen Raumgrenzen und Eingrenzungen.

Was den Stil dieser Zukunft angeht, deutet vieles darauf hin, dass die Menschen in ihrem Zuhause eine strukturierte Klarheit wünschen. Im generellen Küchendesign wird daher nochmals eine Reduktion der Formsprache erwartet. Die moderne Küche ist optisch klar und einfach. Die Features sind versteckt und die Materialien sind ehrlich. Dieses Bedürfnis nach Klarheit, Einfachheit und Reduktion kommt nicht von ungefähr. In Zeiten multipler Krisen ist alles noch unübersichtlicher und den Menschen fehlt der Durchblick. Informationen überfluten uns, sind oft widersprüchlich und nicht immer transparent. Somit ist der präferierte Stil hin zum sogenannten puristischen Industrial-Design sehr nahliegend. Er ist ein Statement für Klarheit, Transparenz, Übersichtlichkeit und die optische Beschränkung auf das Wesentliche. Man könnte nun einwenden, wo denn die gerade in Deutschland so beliebte Gemütlichkeit bleibt. Die Antwort ist einfach: Blumentöpfe, bunte Tassen, Laptops, Obstschalen, dies und das, beleben die Küche im Alltag ganz von selbst. Alles in allem: Unsere Küchen sind für den Frieden gebaut.

Favoriten bei den Materialien sind daher auch ehrliche Werkstoffe wie echter Stein, echtes Metall, echtes Holz. Im Übrigen wird dieser Trend auch vom großen Thema Nachhaltigkeit geprägt. Gute Qualität, die für Langlebigkeit steht, und die spätere Möglichkeit von Recycling oder Re-Use, werden Herstellern und Kundschaft immer wichtiger.

Neben dem starken Küchenangebot an puristisch-industriellem Design wird es natürlich bei der Angebotsvielfalt bleiben. Die Palette reicht vom modernen Landhaus-Stil über den modern skandinavischen Stil bis hin zu klassisch konservativ. Es wird auch weiterhin für alle Geschmäcker Küchenangebote geben.

Auffällig bei den Farben ist das weiterhin große Angebot dunkler Töne. Der Schwarz-Trend, der ja schon seit einigen Jahren bei der Küchenfront angesagt ist, weitet sich in den kommenden Jahren auch auf Kühschränke und Armaturen aus.

Schwarz und Dunkelgrau bleiben und gespielt wird mit dunklen schwarzgrünen Optiken, die markant-elegante Akzente setzen.

Der von sich aus eher unruhige Materialmix bei den Oberflächen, etwa als Kombination aus Echtholz, mattem Lack, Linoleum und Steinfurnier, wird gerne in der gleichen dunklen Farbfamilie abgemildert. Wer es wilder mag, kann natürlich auch helle Farbakzente wählen. Als weitere Frontfarben werden die warmen Grüntöne des Salbeis und der Avocado eine größere Rolle spielen. Insgesamt ist Understatement das Credo der Zeit, denn Schwarz ist die unbunteste aller Farben. Schwarz ist komischerweise eine der unauffälligsten Farben, denn große Küchenmöbelfronten wirken in Schwarz eher klein. Matt-Schwarze Armaturen sind im Trend etwas Besonderes, wirken edel und ganz nebenbei sind auch Fingerabdrücke nicht erkennbar. Schwarz steht – nicht nur bei Bekleidung - für Eleganz, Zeitlosigkeit und Faszination. Passend zum Industrial Look wird es auch mehr Armaturen in Messing und Kupfer geben.

Die Anordnung der Möbel innerhalb der Küchenzone erfolgt aus einer Kombination von Form und Funktion. Nicht mehr wegzudenken ist die Kochinsel, deren Vorzüge in Sachen Praktikabilität und Kommunikation hervorstechen. Im künftigen Angebot kommen mehr und mehr Vorbereitungsinseln hinzu. Diese lockere Aufteilung, weg von der üblichen L-Form, entspricht einer hohen funktionalen Aufteilung und erinnert an Profiküchen in der Gastronomie. Als vorbildlich dienten hier auch die ergonomischen Arbeitshöhen, die in der privaten Küche inzwischen mehr und mehr angekommen sind. Der Idee, Form und Funktion zu vereinen, folgt in der modernen Küche auch das Thema Licht. Lichtquellen sind immer dann gut, wenn man sie nicht wahrnimmt. Ob Arbeitslicht zur Zubereitung oder romantische Beleuchtung beim Dinner zu zweit, Lichtquellen sind zunehmend indirekt und unauffällig.

Das Prinzip Stauraum, Grundthema jeder Küchenplanung, erfährt durch Unter- und Oberschrankszüge erneut eine Aufwertung. Zum einen soll kein Kubikzentimeter Schrankvolumen verschwendet werden und zum anderen soll eine geordnete Vorratshaltung und spätere gute Übersicht mit einfachem und ergonomischem Zugriff gelingen. Daher betrachtet eine zeitgemäße Stauraumplanung heute Vorratsmenge und Ergonomie gleichermaßen.

Bei den Oberschränken überwiegt das Thema gedämpfter Lift-Klappenöffnung zu Ungunsten von Schiebetüren. Die einfache, leichte und unkomplizierte Handhabe überzeugt auch die einstigen Schiebefans. Für ganze Küchenzeilen ist die Pocket-Door weiter im Kommen. Die Taschentüren verstecken in geschlossenem Zustand zum Beispiel Arbeitsbereiche, Vorräte oder Spülen, und tragen zum gewünscht wohnlichen Gesamtbild der Küchenzone bei. Geschlossene Elemente wirken unauffällig harmonisch und die Küche zeigt sich immer aufgeräumt. Unter den Kulisenschränken ist die Rolladentechnik rückläufig.

Bei den Materialien für Arbeitsflächen sind keine außerordentlichen Neuerungen zu erwarten. Keramik, Schichtstoffe, Stein, Glas, Edelstahl usw. sind aktuell ausgereift und sehr individuell in Dessin und Dicke. Bei den Möbelfronten geht es weiterhin um eine Oberflächenoptimierung durch Anti-Fingerprint-Lösungen, um den Reinigungsaufwand zu reduzieren.

Armaturen und Elektrogeräte der Küche punkten vor allem durch Energiesparsamkeit. Wasser und Strom sind teure Güter geworden, bei denen modernste Technik zur Einsparung beitragen kann. Kühlschränke, die über die vergangenen Jahre stetig an Volumen hinzugewonnen haben,

werden besser isoliert und auf Sparflamme gehalten. Ihre Aufteilungen sind intelligent und nutzen die physikalischen Eigenschaften von Kälte, Wärme und Luftfeuchtigkeit. Sogenannte Biozonen mit Schublade oder Ventilator sind daher ebenso sinnvoll wie die zarte Bedampfung von Frischgemüse. Richtungsweisend sind Türdämpfer bei Kühlschränken. Sie stoppen die Tür beim Zumachen sanft ab und schließen sie leise. Das ist sinnvoll, denn die Kühlschranktür ist die meistgenutzte Tür der Wohnung.

Für Kühl-Freaks gibt es eine Reihe von freistehenden Kühlschränken im Retro-Look, die natürlich nicht nur in die Küche passen. Weinkühlschränke haben sich einen festen Platz in der modernen Küchenausstattung erobert.

Zum Thema Energiesparen gehören auch die fast lautlosen Motorengeräusche der Next-Generation an sparsamen Elektrogeräten. Ähnlich wie bei Fahrzeugen ist der Nutzer von der vollen Funktionsfähigkeit überrascht und fragt sich beispielsweise beim Geschirrspüler, ob dieser wirklich läuft. Luxuriöse Armaturen können zudem gezielt kochendes Wasser, Sprudelwasser und Eiswasser vorhalten. Ein Feature, welches Tee- und Campari-Soda Fans erfreut.

Einen weiteren Auftrieb bekommen Vollflächeninduktionsfelder. Völlig frei wählbare Induktionskochfelder sind zielgenau und komplett flexibel zugleich und daher energieeffizienter als vorgegebene Kochzonen. Ebenfalls in Sachen Energieeffizienz im Trend sind – angedockt ans Kochfeld – Muldenlüftungen, die die Dämpfe dort einfangen, wo sie entstehen. Die meisten Muldenlüfter sind mit geräuscharmer Umlufttechnik ausgestattet, die sich mit leicht zu reinigenden Filtern verdient macht.

Zum Schluss noch ein paar Worte zum Thema Smart-Home und Smart-Living. Mit dem Einzug von Smartphones und Apps haben vor allem die Elektrogerätehersteller pfiffige Anwendungen entwickelt. Heute können etwa Backofen, Kaffeemaschine und Geschirrspüler per App gesteuert und kontrolliert werden. Ein Mehrwert der Spaß macht, der die Ablaufplanung vereinfacht und die Sicherheit erhöht. Aktuell treiben die Hersteller die vernetzte Kommunikation der Geräte untereinander voran, die sich automatisch zu ihren jeweiligen Aufträgen abstimmen sollen. Heute funktioniert die Korrespondenz zwischen Kochfeld und Dunstabzug schon reibungslos und weitere Steuerungen sollen folgen. Denkbar sind Bestandsaufnahmen des Kühlschrankinhalts, die automatisch in eine Einkaufsliste auf dem Handy münden.

Wir alle werden immer mehr vom Smart-Home profitieren, wenn die Mehrwerte mit entsprechenden Schnittstellen für das Wohnen und Leben vor allem unbemerkt eintreten. Speziell in der Küchenzone sind es Einkaufsunterstützung, Bestandsmanagement, Rezeptempfehlungen etwa bei Unverträglichkeiten, Kochassistenz oder Müllvermeidung bei Lebensmitteln. Das Thema hat einen guten Anfang gemacht. Seine weitere Performance geht Hand in Hand mit weiterer Digitalisierung und KI.

Der Idee eines „Silicon Germany“ folgend, können unsere zukunftsorientierten Küchenausstatter hier zu einer wachsenden Wertschöpfungskette mit vielen digitalen Serviceleistungen beitragen.

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 150 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“. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Mannheim/Köln, 10. Mai 2023

Pressekontakt:
Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4, 68163 Mannheim
Tel.: +49 (0) 621 / 8 50 61 – 00
E-Mail: info@amk.de