



**Kirk Mangels, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft  
Die Moderne Küche e.V. (AMK), erklärt**

**anlässlich des Pressefrühstücks zur LivingKitchen 2015,  
am 20. Januar 2015 in Köln:**

**Wohnen 2015: Die Küche ist das Herz der Wohnung  
Küche 2015: Der moderne Landhaus-Stil kommt zurück  
Technik 2015: Vernetzung mit persönlichem Mehrwert**

Die Küche ist in, sie ist das Herz der Wohnung. 76 Prozent der Deutschen beginnen schon den Tag mit einem Frühstück in der Küche. Rund 1/3 aller Gespräche finden hier statt. Die Küche ist unverzichtbar, als Funktionsraum zum Kochen, aber auch als Treffpunkt.

Wenn man die neuere Entwicklung des Wohnens einmal genauer anschaut, so stellt man schnell fest, dass sich die Küche der Neuzeit seit ihrer Erfindung vor erst rund 90 Jahren innerhalb der Wohnung am meisten verändert hat. Insbesondere in den letzten 15 Jahren hat sich die Küche gravierend verändert.

Vor 90 Jahren fand auf weniger als 10 Quadratmetern das Zubereiten und Kochen von Speisen statt. Isoliert vom Rest der Familie, war es den Hausfrauen überlassen für „das tägliche Brot“ zu sorgen. Gegessen wurde dann gemeinsam im Esszimmer. In den Wohnungen der Nachkriegszeit entstanden etwas größere, sogenannte Wohnküchen, die sich durch einen integrierten Essplatz auszeichneten. Schon in dieser Zeit war die Küche Anziehungspunkt für die ganze Familie. Hier wurde kommuniziert und gelebt.

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](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.

In manchen Familien wurde das Esszimmer nur sonntags genutzt. Mit wachsender Wohnfläche vergrößerte sich auch der Raum für die Küche. Gleichzeitig geriet das traditionelle Hausfrauen-Muster ins Wanken und die Arbeit rund um das Kochen erlebte eine beträchtliche Aufwertung. Fernsehköche trugen und tragen dazu bei. Hersteller von Küchengeräten und Küchenmöbeln nahmen ihre Chance wahr, am Gesamtkonzept Küche etwas für Ästhetik und Design, aber auch für Funktionalität und Praktikabilität zu tun. Eine echte Wohnrevolution entstand mit der Verschmelzung der Wohnbereiche im offenen Grundriss: Im Zusammenspiel mit Architekten wurde der Grundriss im Neubau entsprechend der veränderten Gemütslage seiner Bewohner immer offener. Der Bereich Küche-Essen-Wohnen verschmilzt, die Wände fehlen. Diese Revolution zeigt auch, wie verhältnismäßig schnell neue Wünsche zu komplexen Änderungen führen können. Die moderne Küche ist daher für mich das beste Beispiel für einen echten Fortschritt beim Wohnen.

Soweit ein schneller Blick auf die jüngste Geschichte der Küche. Die Veränderungen zeigen uns, dass der Traum von der besseren Küche dank der vielen echten Produkt-Innovationen lebbar geworden ist. So wundert es auch nicht, dass heutige Konsumenten eine hochwertige Ausstattung der Küche wünschen und kaufen.

Laut Eindrücken der AMK-Mitgliedsunternehmen, ist die aktuelle Wirtschaftslage unseres Segmentes mehr als zufriedenstellend. Auch die Aussichten sind gut. Nehmen wir die prognostizierten Baugenehmigungen in Deutschland, die in diesem Jahr von einem Anstieg von 3 Prozent im Ein- und Zweifamilienhausbau ausgehen (ifo-Institut), so ergibt sich daraus ein weiterer Konjunkturpush für die moderne Küche. Denn wer neu baut, kauft in der Regel eine neue Küche. Schauen wir auf den Exporterfolg unserer Küchengeräte und Küchenmöbel, so bestehen hier gleichfalls sehr gute Aussichten.

Auch hier auf der LivingKitchen sind alle Zeichen positiv. Mit 215 Unternehmen ist der Anmeldestand deutlich über den im Vorfeld geäußerten Erwartungen. Drei volle Hallen, eine gelungene Mischung aus Küchenmöbelherstellern, Elektrogeräteproduzenten und Küchenzubehöranbietern: Unser internationales Küchenevent LivingKitchen erfüllt alle Voraussetzungen für einen erfolgreichen Verlauf. Der gestrige Montag – der erste Messetag – war, um es vorsichtig auszudrücken, fulminant.

Pünktlich zur LivingKitchen ist jetzt auch die komplett überarbeitete Neuauflage unserer umfassenden Informationsbroschüre: AMK Ratgeber Küche erschienen. Diese richtet sich mit ihren 72 Seiten an Kücheninteressierte, die sich in aller Ruhe Ideen, Vorschläge, und technische Informationen für ihre neue Küche einholen möchten. Den AMK Ratgeber Küche finden Sie in Ihren Presseunterlagen.

Die AMK hat im Vorfeld der LivingKitchen unter ihren Mitgliedern eine schriftliche Befragung durchgeführt, um die neuen Trends bei Küchen und Elektrogeräten einzufangen. Was erwartet uns? Wohin geht die Formensprache? Was kommt, was geht?

Generell ist individuelle Vielfalt angesagt. Das betrifft vor allem Maße und Farben, Anordnungen und Ausführungen. Je nach Geschmack, gegebenem Raum, persönlichen Wünschen und finanziellen Vorgaben ist die moderne Küche daher kein Einheitsbrei, sondern immer eine individuell geplante Lösung. Grundsätzlich lassen sich 2015 folgende Schwerpunkte im Angebot der Küchenbranche festhalten:

### **Der Grundriss: Die offene Küche**

Die Durchschnittsgröße einer Küche in Deutschland liegt bei 13,3 m<sup>2</sup>. Das betrifft in der Regel Küchen im Bestand. Denn im Neubau wohnen schon über 20 Prozent der Deutschen in einer wandlosen Kombination aus „Kochen-Essen-Wohnen“. Offene Küchen wer-

den immer beliebter, denn hier verschmelzen Küchen- und Esszone und sind ans offene Wohnzimmer angegliedert. Eine großzügige Wohnatmosphäre entsteht. Und die Funktionsfläche Küche im Neubau ist auch deutlich größer.

Die Küche wird in dieser Situation an die offenen Gegebenheiten angepasst. Sie muss praktikabel und funktional sein, aber auch schön und ansehnlich. Fronten und Arbeitsplatten müssen leicht zu reinigen sein, es sollte viel und leicht zugänglicher Stauraum für Utensilien geben und gutes Licht zur Ausleuchtung der Arbeitsflächen zur Speisenzubereitung sowie für die Gesamtatmosphäre ist angesagt. Das alles in ergonomisch angepassten Arbeitshöhen, mit kurzen Wegen, guter Belüftung, mit niedrigem Energieverbrauch und in einer schicken Gesamtgestaltung. Mittlerweile lassen sich aus Küchenmöbeln nicht nur schicke, sondern sogar hochwertigste Wohnzimmermöbel planen, dies garantiert ein abgestimmtes Design.

### **Das Aussehen**

Neu und passend zur aktuellen Bedürfnislage der Menschen ist im Küchenmöbelangebot das klassische Thema „Landhaus-Stil“. Dieser kommt mit Nostalgieelementen und einem Hauch von Romantik zurück in das Herz der Wohnungen. Die Menschen mögen den Rückzug ins Gemütliche, Bewährte und Beständige. So polarisiert im Küchenmöbelangebot das optische Design in modernem Landhaus oder Minimalismus. Die Hinwendung zu einer zeitlos modernen und schlichten Formensprache oder eben die Bevorzugung von klassischen und traditionellen Stilelementen in einer hochfunktionalen Küche bilden derzeit deutliche Schwerpunkte. Dazwischen gibt es aber jede Menge Varianten, denn es bleibt der Trend zur Individualisierung, sodass jeder Käufer seine Lieblingsküche verwirklichen kann.

Im aktuellen Küchenmöbelangebot wird es neben den klassischen Holztönen und der Farbe Weiß auch wieder bunte Unis geben. Das jahrzehntelang verbannte Blau und seine Farbfamilie sind

wieder dabei, ebenso wie warmes Rot. Es bestätigt sich im Frontenbereich die Farbe Grau. Ihr Spektrum reicht von „Beton“ über das dunkle Anthrazit bis hin zu „Greige“, einer Mischung aus Beige und Grau. Wem das als Komplettfarbe aber nicht gefällt, der kann seine Küche etwa im Thekenbereich mit starken Unis einfach akzentuieren. Als neuer Trend kommt die Farbe Schwarz. Sowohl Elektrogeräte, Beschlagslösungen für das Innenleben, Keramikspülen, wie auch ganze Fronten sind schon vereinzelt in tiefem Schwarz zu sehen.

Die Kombination aus verschiedenen Farbgebungen und Materialien ist ganz generell in der Front beliebt. Gerne wird die Kombination aus mattem Unilack und einem Echtholz furnier oder aus optisch ähnlichen Dekorfolien in mattem Uni und einer Holznachbildung gezeigt.

Glas kommt immer häufiger zum Einsatz. Als Ersatz für den Fliesenspiegel oder als hochglänzende Front. Die Kombination von Mattlack und Glas wirkt dabei immer elegant und wertvoll. Als Fliesenspiegellersatz bieten übrigens viele Hersteller personalisierte Glasscheiben an. Das heißt, dass man sich hier sein Lieblingsfoto beispielweise vom eigenen Kräuterbeet oder der Familie aufdrucken lassen kann.

Einen Trend gibt es zu Arbeitsplatten mit Keramik oder Keramik-anmutung. Ebenso spielen Mineralwerkstoffe bei den Arbeitsplatten eine herausragende Rolle. Auch Steindekor und Granit sind im Arbeitsplattenbereich zunehmend vertreten.

## **Die Anordnung**

Die Menschen werden immer größer und gleichzeitig verändern sich ihre Proportionen. Für alle diejenigen, die gerne kochen, ist eine optimierte Arbeitsflächenanordnung und -höhe in der Küche besonders wichtig. Sie erinnern sich an das 2012 eingeführte „AMK ergonoMeter<sup>®</sup>“, welches die optimalen Arbeitshöhen für den

jeweiligen Küchennutzer vorgibt. Es kommt bei einer ergonomischen Arbeitsplatzgestaltung immer darauf an, beim Menschen Rückenschmerzen zu vermeiden und bequemes Arbeiten zu ermöglichen. Arbeitsflächen sollten daher je nach Funktionsbereich unterschiedlich hoch angeordnet sein. In der modernen Küchenplanung wird eine tiefer liegende Kochmulde empfohlen und auch eine höher gelegte Spüle. Die Umsetzung dieser ergonomischen Empfehlungen beginnt im Markt immer mehr eine wichtigere Rolle zu spielen. Ebenso nischenhaft, wenn auch zunehmend, ist die Nachfrage nach höhenverstellbaren Koch- oder Vorbereitungsinseln. Diese überaus flexiblen Varianten müssen erst einmal Anerkennung im Markt finden. Oft sehen wir auch Theken in Form von Tischen, die fast schon das Esszimmer ersetzen.

Zur körpergerechten Küchenplanung gehört auch die Anordnung von Kochfeld und Spüle, sofern sie in einer Zeile eingeplant sind. Eine Mindestbreite von 90 Zentimetern zwischen Kochfeld und Spüle sichert optimale Arbeitsabläufe. Somit plant man im Voraus ein effektives Handling, die Dinge nicht mehrfach in die Hand nehmen zu müssen und ausreichend Vorbereitungsfläche für das Gemüseschneiden neben dem Kochfeld zu haben.

### **Die Technik**

Standard ist mittlerweile der hoch eingebaute Backofen, der es auch dem Hobbykoch ermöglicht, bequem und sicher an seine im Backofen zubereiteten Speisen heranzukommen. Sogenannte intuitive Bedienknöpfe für Herd und Ofen vereinfachen die Handhabung. Moderne Backöfen besitzen heutzutage meist eine sogenannte Pyrolysefunktion. Diese, in der Regel mit Hilfe sehr hoher Temperatur durchgeführte Selbstreinigung, wird in Zukunft der Standard eines jeden Backofens werden. Neu im Trend liegen wieder Backöfen mit integrierter Mikrowelle. Hier scheint die Nachfrage in Richtung Schnelligkeit und Bequemlichkeit zu gehen. Beliebte sind auch Kombigeräte mit Dampfgarfunktion. Angesagt ist das flächenbündig eingebaute Induktionskochfeld. Es verbindet

die Vorteile von Gas- und Ceran-Kochfeldern. So sind Energiesparen und Vitamainerhalt gegeben. Auf dem Vormarsch sind hier weiterhin Vollflächeninduktionsfelder, die in Zukunft zum Standard der modernen Küche werden.

Die Laufgeräusche von Elektrogeräten wurden durch leisere Motoren und optimale Dämmung immer weiter reduziert. Das Laufen des Spülmaschinenprogramms ist kaum noch hörbar und auch der Dunstabzug funktioniert sehr leise. Diese Entwicklung geht Hand in Hand mit den offenen Grundrissen, in denen Laufgeräusche sonst als störend empfunden werden. Dämpfungssysteme für alle Arten von Türen und Schubladen werden sich weiter am Markt behaupten und tragen ebenfalls deutlich zur Reduzierung der Geräuschkulisse in der Küche bei.

Das Thema Energiesparen hat sich inzwischen am Markt durchgesetzt. Strom und Wasser werden optimal reduziert eingesetzt. Die moderne Küchenbeleuchtung besteht aus LED-Lichttechnik, denn diese Technik verspricht eine lange Lebensdauer bei extrem niedrigem Stromverbrauch. Die sogenannte Weiße Ware ist ohnehin mit differenzierten Energieeffizienzklassen ausgestattet. Hier punkten die sparsamsten Varianten – trotz eines manchmal höheren Preises – und beeinflussen die Kaufentscheidung des Kunden positiv. Energiesparen schont die Umwelt und das Portemonnaie, beides ist den Menschen wichtig.

Diese Kriterien erfüllen z.B. Kühl-Gefrierkombinationen, deren Tiefkühleinheiten sich in kurzer Zeit zu einem normalen Kühlschrank umfunktionieren lassen. Bei guter Planung steht damit der Erweiterung des Kühlangebotes für Bier und andere Getränke beispielsweise für eine Party nichts mehr im Wege.

Armaturen der neuen Generation sind multifunktional. Ob nun mit Handbrause, gefiltertem Trinkwasser mit Kohlensäure, Heißwasserfunktion oder Wasserstrahlbeleuchtung: moderne Wasserhähne sind kleine technische Wunder. Bei den Spülbecken an sich

sind ebenso wie bei den Arbeitsplatten Keramikvarianten neben Edelstahl und Mineralwerkstoffen im Trend. Wobei Edelstahl und Mineralwerkstoffe sich weiterhin einer großen Beliebtheit erfreuen.

Auffällig ist das stark zunehmende Angebot von Weißer Ware, die mit Hilfe von Smart-Phone-Technologie mit dem Eigentümer und untereinander korrespondieren kann. Apps ermöglichen die Kontrolle von Backöfen und Kaffeemaschinen, auch wenn der User kilometerweit entfernt ist. Intelligente Sensoren werden in Zukunft eigenständig mitdenken, um etwa vor dem nahenden Anbrennen Kochfeld-Temperaturen herabzusetzen oder Gefäße unter der Armatur automatisch nur mit der maximalen Wassermenge zu befüllen. Bereits heute wird der User per App informiert, dass das Backgut im Backofen tatsächlich gar und knusprig ist. Unter dem Namen „Smart Home“ wird es Angebote geben, die letztendlich zum „Smart Being“ beitragen und echte Vorteile für ihre Nutzer bringen. Der Kühlschrank wird nicht eigenständig eine neue Tüte Milch nachbestellen, aber er verrechnet seine warme Abluft mit der Raumtemperatur. Die Wohnung wird erkennen, wann wir wieder zuhause sind und startet dann genau die Espressomaschine. Wenn das Kind zu lange fernsieht, kann der TV per App ausgeschaltet werden und der Backofen geht erst gar nicht an. Schon heute ermöglichen Apps viele Spielereien. Darüber hinaus muss es aber um Sicherheit, Energiesparen und Vereinfachung der Lebensführung gehen. Konsumenten hinterfragen digitale Services übrigens hinsichtlich Datenschutz und Datensicherheit sehr genau, sind jedoch bereit, für individuellen Mehrwert persönliche Daten anzugeben, die dann gespeichert werden dürfen.

Sie sehen also: Die hier auf der LivingKitchen präsentierten Innovationen und die aktuellen Trends werden die Küche weiter in den Mittelpunkt des Zuhauses rücken. Die Diskussionen rund um die Küche als neues Status Symbol, zeigen dies eindeutig. Die offene Küche in Perfektion ist hier in Köln schon jetzt sichtbar.



Ich freue mich, wenn Sie sich nun Zeit nehmen, die LivingKitchen mit Ihren eigenen Augen unter die Lupe zu nehmen. Es erwarten Sie neben den aufgezeigten Trends auch kulinarische Highlights für den kleinen Hunger.

Unser AMK-Stand ist in der Passage zwischen den Hallen 4 und 5. Mein Team und ich stehen Ihnen dort auch gerne für weitere Informationen zur Verfügung.

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

Köln, 20. Januar 2015