

## KÜCHE



**KÜCHENTRENDS**  
In der Küche sind grifflose und nahezu unsichtbare Geräte gefragt.

FOTO: ZVG

Heute wird anders gewohnt. **Offene Küchen sind besonders im Trend.** Kaum mehr auszumachen, wo der Küchenschrank aufhört und das Bücherregal beginnt.

## Aktuelle Trends in der Küche

Moderne Wohnkonzepte lassen Küche und Wohnraum zur Einheit verschmelzen. «Die gradlinige Formensprache, wie sie in der Schweizer Küche zu finden ist, dient als Inspiration. Küchenfronten und Geräte werden stilisiert und stehen für Qualität», erklärt Rainer Klein, Geschäftsleiter von Küche Schweiz. Er sieht fünf aktuelle Küchentrends.

### Mut zur Farbe, aber dezent

Weniger ist oft mehr. Wurde vor einiger Zeit noch mit Rückwänden in knalligen Farben und Arbeitsflächen mit Kontrasteffekten gear-

beitet, geht heute Ton in Ton. Matte, sandfarbene Fronten kombiniert mit einer dazu passenden Abdeckung und Rückwänden aus der gleichen Farbfamilie ergeben ein elegantes Erscheinungsbild.

### Grifflose Geräte

Für den eleganten Auftritt sorgen auch filigrane Tablare und Arbeitsplatten. Dies ergibt eine klare Linieneinführung in der Küchenplanung, die immer öfter auch ohne Griffe auskommt. Die neuste Gerätegeneration ist nahezu unsichtbar in die Fronten integriert. Mittlerweile lassen sich auch Geschirrspüler und Kühlschränke grifflos öffnen.

### Ordnung muss sein

Schubladeneinsätze, Pfannenhalter oder Kaffeekapsel-Displays aus hochwertigen Materialien sind mehr als bloss Designelemente. Sie steigern den Wert der modernen Küche. Schubladen und Schränke sind heute so konzipiert, dass jedes Arbeitsgerät, alle Teller und Kellen fachmännisch versorgt sind.

### Kleinere Küchengeräte

Neuartige Armaturen, die Heisswasser aufbereiten, sind in der modernen Küche heute Standard. Backöfen mit integrierter Induktionstechnologie oder die neuesten Steamer gehören auch dazu. Küchengeräte werden tendenziell kleiner und sind neu mit Kombifunktionen erhältlich. Während im Steamer oder Dampfgarer das Gemüse gedämpft wird, ist der Backofen mit dem Gratin beschäftigt und die Wärmeschublade kümmert sich um das sanfte Fleisch-Garen bei Niedertemperatur.

### Vintage und Used-Look

Generell ist ein Bedürfnis nach Werten und Bräuchen spürbar. In der Inneneinrichtung zeigt sich dies anhand von Materialien mit spezieller Haptik, die gebraucht und authentisch anmuten, also Modern Vintage oder Used-Look. Die moderne Küche ist so geplant, dass sie ergonomischen Erkenntnissen entspricht, ihre Funktion erfüllt und ästhetischen Ansprüchen gerecht wird.

## Einheitliches Erscheinungsbild – auch in der Küche

Die verschiedenen Küchengerätehersteller produzieren re Geräte nach klaren Kriterien: dabei soll ein harmonisches Erscheinungsbild entstehen. sollen beim Einbau in die Küche ein klares Zeichen setzen. allgemeine Trend geht heute mehr Leichtigkeit, klaren Linien und viel Glas. Wichtig für eine flexible Küchenplanung sind einheitliche Fronten. Der Vorteil liegt auf der Hand. Egal, ob Backofen mit Mikrowelle und Wärmeschublade kombiniert wird oder mit dem Dampfgarer und dem Einbau-Kaffeematemat und egal ob diese übereinander oder nebeneinander angeordnet sind: Es passt immer millimetergenau zusammen der horizontalen Anordnung gibt sich so ein absolut make-ses Panorama.

### Neue Materialien kommen vermehrt zum Einsatz

Auch bei den verwendeten Materialien gibt es einen neuen Trend: Edelstahl verliert langsam an Dominanz. Stattdessen kommen verstärkt Werkstoffe zum Einsatz, die aus dem Wohnbereich stammen. Dazu gehört etwa farbiges Glas, aber auch Chrom und gebürstete Metalloberflächen in Original-Farbe. So profitiert der Benutzer heute bei den bekannten

Geräteherstellern von einem hybriden Bedienungssystem: so griffigen Drehwählern kombiniert mit einem Volltouch-TFT-Display. Dazu kommen Lackpauszüge, die dank Nanobeschichtung und Keramikwerkwerk erstmals pyrolysefähig sind. Das heisst, sie müssen der Selbstreinigung nicht mühsam entfernt werden, sondern bleiben im Ofen und werden trotzdem sauber.

WERNER MÜLLER

redaktion.ch@mediaplanet.com



**Rainer Klein**  
Geschäftsleiter des Branchenverbands Küche Schweiz

WERNER MÜLLER

redaktion.ch@mediaplanet.com