

Küchentrends 2013 : gemütliche Coolness

Autor(en): **Omoregie, Rebecca**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **88 (2013)**

Heft 3: **Entsorgung**

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-390581>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Küchentrends 2013

GEMÜTLICHE COOLNESS

Die neusten Küchen wollen gleich beides sein: durchorganisierte Profiküche und gemütliche Wohnküche. Professionelle Ausrüstung und schnörkelloses Design mischen sich mit matten Oberflächen, natürlichen Materialien und wohnlichen Elementen.

Von Rebecca Omoregie



Bild: Sanitas Troesch (Modell: Nextline)

PURISTISCH UND NOSTALGISCH



Bilder: Hersteller



Welcher Hobbykoch wünscht sich nicht eine Küche, wie sie der Profi in der Fernsehshow benutzt? An der Messe «Living Kitchen» in Köln war deshalb ein Trend zur Professionalisierung der Privatküchen zu beobachten: Die neuen Küchen sind nicht nur (je nach Preislevel) mit den modernsten Geräten und Raffinessen ausgestattet. Sie sind auch so organisiert, dass sie professionelle Arbeitsabläufe erlauben, gutes Arbeitslicht bieten und leicht zu reinigen sind. Mit einem schnörkellosen, funktionalen Design nähern sie sich auch optisch immer mehr den Profiküchen an. Sanitas Troesch etwa bietet mit den Serien «Next» und «Nextline» von Schüller Küchenmodelle, die mit schlichten kubischen Formen und einem sehr durchdachten Innenleben ausgestattet sind. Grifflose Fronten sieht man auch bei Eisenring Küchen und bei Piatti.

Damit die Küchen dennoch nicht zu streng wirken, sind sie in zarten, aber warmen Farbtönen (Vanille, Beige, Camel, Gold) und vermehrt auch mit matten Oberflächen gestaltet. Im Trend sind auch natürliche Materialien wie Keramik, Glas und vor allem Holz oder Holzoptik.

Eine Hommage an die perfekt organisierte Kleinküche und gleichzeitig etwas für Retrofans ist das Modell «Francoforte» von Piatti. Es ist der Frankfurter Küche von 1926 nachemp-

funden, die optimiertes Arbeiten auf engstem Raum möglich machte. Nostalgische Details wie die Glasschütten oder quadratische Griffe erinnern an das Kochen zu Grossmutterns Zeiten. Auch von anderen Anbietern wird trotz funktionalem Design Gemütlichkeit grossgeschrieben: zum Beispiel mit Zusatzelementen und Abschlussmöbeln, die sich als Bücherregale oder Vitrinen nutzen lassen und schon fast aussehen wie Wohnzimmermöbel. ■

- 1 In edlem Camel und Holz: «Y-Line» von Eisenring
- 2 Puristisch, grifflos und in warmer Holzoptik: «Nextline» von Sanitas Troesch
- 3 Schlichtes Design, zarte Töne: Piatti «Vaniglia»
- 4 Nostalgie: «Francoforte» von Piatti
- 5 Durchorganisiertes Innenleben: «Nextline» von Sanitas Troesch

KOCHEN WIE DIE PROFIS

Der Trend zur Professionalisierung spiegelt sich natürlich auch in den Geräten. Electrolux lanciert mit «Profiline» eine ganze Serie aus Teppan Yaki, Wok und Induktionskochfeld. Gaggenau bietet mit «Vario» ebenfalls eine Kochgerätefamilie mit Profitechnik an: Die Induktions- und Gaskochfelder, Dampfgarer, Teppan Yaki, Elektrogrill oder Fritteuse lassen sich beliebig untereinander kombinieren. Auch die neusten Backöfen von Miele wollen die Herzen von ambitionierten Hobbyköchen höher schlagen lassen: Sie bieten nicht nur einen 90 Liter grossen Garraum, sondern erlauben auch raffinierte Zubereitungsarten wie Klimagaren oder Niedertemperaturgaren. Und V-Zug hat seine neusten Combair-Backöfen mit pyrolytischer Reinigung ausgestattet: So reinigen sie sich beim Aufheizen von selbst.

Bilder: Hersteller



- 1 **Reinigt sich selbst:** «Combair» von V-Zug
- 2 **Kann mehr als nur backen:** 90-Liter-Ofen von Miele
- 3 **Teppan Yaki, Wok und Kochfeld:** «Vario» von Gaggenau (über BSH Hausgeräte)
- 4 **Brutzeln wie beim Asiaten:** Profiline von Electrolux



Damit sie in die zum Wohnraum offenen Designküchen passen, ist auch bei den Geräten die Optik immer wichtiger. Elegant präsentiert sich zum Beispiel die neue «Blackline» von Bauknecht. Die ganz in schwarz gehaltene Gerätelinie entwickelte das Unternehmen speziell zu seinem 60-Jahr-Jubiläum. Mit versenkbaren Knöpfen, extraschmalen Bedienblenden und Edelstahlgriffen fügen sie sich diskret in die Küchenzeile ein. Ebenfalls neu in Schwarz erhältlich sind die Retro-Kühlschränke von Sibir, die so trotz nostalgischem Design gut in die puristischen modernen Küchen passen. Für diejenigen, die es bunter mögen, bietet das Unternehmen die Modelle auch in elf verschiedenen kräftigen Farbtönen an.



- 5 **Black Beauty: «Blackline»** von Bauknecht
- 6 **Ein Kühlschrank muss nicht weiss sein:** Retromodell von Sibir
- 7 **Geräumig und sehr sparsam:** «Green Technology» von Bosch und Siemens

Grossen Wert auf das Design der Geräte legt auch Bosch Siemens: Das Unternehmen erhielt für seine Produkte bisher bereits 39 Mal den Designpreis «red dot award». Die Backöfen, Geschirrspüler und Kühlgeräte von Bosch und Siemens stehen ausserdem für einen weiteren Trend, den sich alle Anbieter auf die Fahne geschrieben haben: Die Haushaltgeräte werden immer effizienter. Bosch etwa bietet mit der «Green-Technology»-Serie besonders sparsame und geräumige Gefrierschränke. ■

ELEGANTE ARMATUREN

Auch die Armaturen werden immer eleganter und raffinierter. Similor bietet sein Modell «arwa curveprime» mit dem geschwungenen Design neu auch als Küchenserie an. Die Armatur «arwa twin» ist ausserdem zusätzlich in einer Edelstahlversion erhältlich. Dank dem hohen, schlanken Auslauf lässt die Armatur unter dem Hahn grosszügigen Spielraum frei. Auch die jüngsten Küchenarmaturen von Hansgrohe sind mit einem extrahohen Auslauf ausgestattet und machen so das Füllen oder Reinigen von grossen Töpfen einfacher. Und was man bisher eher von Restauranttoiletten kannte, gibt es neu auch für die private Küche: berührungslose Armaturen, die mit Sensortechnik funktionieren – praktisch, wenn beim Kochen die Hände voll oder schmutzig sind. Nicht mit Sensor, sondern über eine drahtlose, flexibel platzierbare Bedieneinheit steuern lässt sich das Modell «Ono touch light pro» von KWC. Bei den Axor-Starck-Armaturen lässt sich der Bedienhebel wahlweise rechts oder links anbringen. Und auch bei den Armaturen zeichnet sich ein Retrotrend ab: Die Zweigriffmischer sind zurück. Gleich mehrere Hersteller haben Armaturen im Trend, die mit den vertrauten Drehknöpfen ausgestattet sind. ■

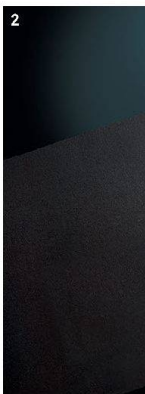


- 1 **Neu auch für die Küche:**
arwa curveprime
- 2 **Mit Sensortechnologie:**
arwa twinchef
- 3 **Extrahoher Auslauf:**
Pura Vida von Hansgrohe
- 4 **Elegant in Edelstahl:**
arwa twin
- 5 **Auch für Linkshänder:**
Axor Starck von Hansgrohe.
- 6 **Wie früher mit Zweigriffmischern:**
KWC Star
- 7 **Mit drahtloser Bedienung:**
KWC Ono touch light pro



FLEXIBLE SPÜLEN

Die Spülbecken warten mit einer Neuerung auf, mit der sie nicht nur eleganter aussehen, sondern sich auch leichter reinigen lassen: Die Gastro-Star-Modelle von Suter Inox zum Beispiel sind neu mit einem Flachrand ausgestattet. So gehen sie fliessend in die Küchenabdeckung über. Sie lassen sich wahlweise flächenbündig oder flach aufliegend einbauen. Auch das extragrosse Becken «Largo» von Franke ist seit Kurzem nicht nur für den Untereinbau, sondern auch flächenbündig und für den Obeneinbau erhältlich. ■



- 1 **Riesengross und leicht zu reinigen:**
Largo von Franke
- 2 **Lässt sich flächenbündig einbauen:**
Gastro Star von Suter Inox