
Medieninformation

Bauen – Wohnen – Modernisieren

Ingrid Lechner
Presse und Information
Telefon 0791/46-2929
Telefax 0791/46-4072
ingrid.lechner
@schwaebisch-hall.de

Bausparkasse Schwäbisch Hall AG
74520 Schwäbisch Hall
www.schwaebisch-hall.de

05. März 2014

Mittelpunkt Küche:

Die Seele der Wohnung

Klein und schmal war früher – heute ist die Küche die Seele der Wohnung: Hier wird gemeinsam gebrutzelt, gegessen, geplauscht, gelebt. Vom funktionalen Arbeitsraum entwickelt sich die Küche wieder hin zum verblüffend raffinierten Wohnmittelpunkt. Schwäbisch Hall-Expertin Ingrid Lechner informiert über aktuelle Küchentrends.

Wie sehr die Küche dem Wohnzimmer inzwischen seinen Rang als Lebensmittelpunkt streitig macht, unterstreichen einige von der Arbeitsgemeinschaft Moderne Küche e.V. (AMK) ermittelte Zahlen. Rund eine Million Küchen werden in Deutschland jedes Jahr neu eingebaut oder grundlegend modernisiert. Ein riesiger Wachstumsmarkt, auf dem jährlich knapp sechs Milliarden Euro umgesetzt werden. Wenn sich die deutsche Durchschnittsfamilie alle 20 Jahre eine neue Küche gönnt, lässt sie sich das im Schnitt 5.924 Euro kosten. Doch die Tendenz ist steigend: Schon jetzt geben 36 Prozent der Käufer mehr als 10.000 Euro dafür aus.

Die Aufwertung der Küche hat zur Folge, dass großzügigen Wohnküchen und offenen Kochzeilen die Zukunft gehört. Mehr als 20 Prozent der Bundesbürger leben mittlerweile bereits in einer wandlosen Kombination aus „Kochen-Essen-Wohnen“, verbinden die Wohnbereiche und schaffen so

Medieninformation

Bauen – Wohnen – Modernisieren

eine großzügige Atmosphäre. Und in der ist Kochen längst nicht mehr bloße Essenszubereitung: Das gemeinschaftliche Kochen mit Freunden – kommunikativ und kreativ zugleich – scheint weniger Trend als langfristige gesellschaftliche Entwicklung zu sein.

Von der Wand ins Zentrum

Moderne Küchen fördern diese Entwicklung. Als ideal gilt die Kochinsel: Hier können viele Köche in Töpfen und Pfannen rühren, ohne sich in die Quere zu kommen. Ohnehin verlässt das Mobiliar mehr und mehr seinen angestammten Platz, rückt von der Wand ab und erobert den Raum – ob als Insel oder Theke, als zweiseitig nutzbare Schränke oder als Essplatz und Werkbank im einheitlichen Look. Immer häufiger werden Küchen offen zum Wohnbereich geplant oder großzügig als Familienküche konzipiert und durch elegante Verbindungen zwischen Koch- und Wohnraum strukturiert.

Bescheidenheit ist dabei nicht Sache der neuen Küche. Sie will vielmehr auffallen: Sie ist groß, okkupiert den Essplatz, schluckt das Home-Entertainment und verstaut sogar die Bibliothek. Wohnliche Elemente wie Bänke, Regale und Lowboards zählen heute so selbstverständlich zur Küchenausstattung wie Küche und Spüle.

Bei offenen Küchen scheiden sich allerdings die Geister. Die einen lieben sie kompromisslos, inklusive Nachteilen wie Bratkartoffelduft und dreckigen Töpfen im Spülbecken. Die anderen möchten sich nach dem Essen lieber sofort den Gästen widmen und das benutzte Kochgeschirr nach dem Dessert am liebsten wegzaubern.

Medieninformation

Bauen – Wohnen – Modernisieren

Doch auch dafür hat der Handel längst Lösungen parat – nach dem Motto „Tischlein deck dich, Küche versteck dich!“. Das Versteckspiel läutet ein Revival der guten alten Speisekammer ein, die heute eher ein begehrter Küchenschrank für Lebensmittel und Gerätschaften ist. Hinter raumhohen falt- und Schiebetüren kann sogar die ganze Küche samt Elektrogeräten und Spülzentrum verschwinden – und damit auch die Abwaschberge.

Optisch ausdrucksstark, ergonomisch durchdacht

Die wohnlichen Küchen kommen aber keineswegs gemütlich-rustikal, sondern meist in modernem Look daher – frei von Schnörkeln und Griffen. Minimalistische Fronten in zurückhaltenden Farben schaffen Klarheit. Puristische Hochglanzlacke sind angesagt, ebenso wie ausdrucksstarke Hölzer. In aller Regel handelt es sich bei den Fronten um hochwertige Echtholzurniere. Arbeitsplatten sind dagegen oft aus massivem Holz geschnitten, aus Verbundstoffen gefertigt, immer mehr aber auch aus Stein, Glas oder Edelstahl gefertigt.

Und nicht zuletzt werden Einrichtung und Arbeitsgerät optimal auf die Bewegungsabläufe zugeschnitten, die Höhen von Arbeitsplatten, Kochstellen und Spülzentrum vom Küchenfachmann individuell auf die Körpergröße desjenigen ausgerichtet, der am meisten in der Küche wirbelt. Denn die neuen Küchen sehen nicht nur gut aus, sie sind auch ergonomisch durchdacht.