

Presseinformation

## **Mein Haus, mein Auto, meine Küche: Immer mehr Männer entdecken das Kochen**

**Hamburg, 24. Mai 2022** – Laut „Ernährungsreport 2021“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft in Deutschland kochen 52% der Befragten beinahe täglich. Im Vergleich zum Vorjahr ist das eine Steigerung von 13%. Die Küche ist in Pandemie-Zeiten zum Dreh- und Angelpunkt der Familie geworden, zumal viele Berufstätige im Homeoffice arbeiten. In den letzten Jahren haben insbesondere immer mehr Männer ihre Leidenschaft für das Kochen entdeckt. Das bestätigte auch eine Umfrage von Samsung, bei der die befragten Männer angaben, „Kochen ist ein Stück Lebensqualität“. Und dazu gehört natürlich die perfekt ausgestattete Küche. Die Experten von Küche&Co wissen ganz genau, was in der richtigen „Männerküche“ nicht fehlen darf.

### **Technische Highlights, die begeistern**

Vernetzte Küchengeräte mit Home Connect Technik und App-Funktionen sind für Technikverliebte in der Küche ein Must-have. Neben dem Induktionskochfeld mit Touchsensor sind auch Muldenabzüge beliebt, die direkt in die Kochplatte eingelassen sind. Insbesondere große Menschen wissen es zu schätzen, wenn es keine Dunstabzugshaube in Kopfhöhe gibt, an der man sich stoßen kann. Die Heißwasserarmatur, die 100 Grad heißes Wasser aus dem Wasserhahn ermöglicht, erspart Zeit und den klassischen Wasserkocher. Und ein Side-by-Side-Kühlschrank mit Barfach und Eiswürfelaufbereiter macht nicht nur Männer glücklich. Auch der Backofen wird umso lieber benutzt, wenn er sich mit Pyrolyse-Technologie per Knopfdruck von allein reinigt. Apropos Backofen: Die Grill-Küche Butcher von Küche&Co ist in der Grillsaison ein echtes Highlight. Denn wenn es in Strömen gießt und die Grillparty zu platzen droht, überzeugt der Backofen mit Grill-Funktionen wie Umluftgrill, Pizzastufe und Großflächengrill. Das freut den Grillmeister und auch seine Gäste. Und wer kochen und dabei nichts verpassen will, für den ist der in der Küche integrierte Flatscreen ein Muss. Er bildet nicht nur einen wirkungsvollen Kontrast, das Ganze ist auch noch cool, modern und technisch wie optisch up to date!

### **Sinnvoller Schnickschnack**

Auch Gadgets, die nicht technischer Natur sind, lassen Männerherzen höherschlagen: Neben Fleisch gehören Pizza und Pasta zu den bei Männern beliebtesten Gerichten. Um den echten Steinofen-Geschmack Italiens in die eigene Küche zu bringen, eignet sich ein Pizzastein, der einfach auf das Rost im Backofen gelegt wird. Ein Himalaya Salzstein sorgt für die richtige Würze der Speisen. Um auch Getränke-mäßig immer gut ausgestattet zu sein, bietet sich bei der Küchenplanung ein Auszug extra für Getränkeboxen an. So ist der Nachschub immer direkt griffbereit. Versenkbare Ladestationen und Steckdosen sind ein weiterer Trick, um die Küche sowohl aufgeräumt als auch praktisch zu gestalten.

### **Materialmix**

Neben der Ausstattung ist natürlich auch die Optik wichtig. Männer bevorzugen robuste Materialien, die nicht täglich auf Hochglanz poliert werden müssen. Ergänzend dazu bieten sich matte Oberflächen an, auf denen Fingerabdrücke keine Chance haben. Farblich sind Männer eher zurückhaltend: Klassisches Schwarz, Weiß oder Grau sowie Holztöne haben hier die Oberhand. Für kleine Farbkleckse bieten sich natürliche Töne wie Salbei, Petrol und Mokkabraun an. Und natürliche Materialien wie Naturstein, Beton oder Leder setzen einen besonderen Akzent.

### **Küchen für jedes Lebensgefühl exklusiv bei Küche&Co**

Wer zu Vatertag keine Lust auf eine große Sause mit Freunden außerhalb der vier Wände hat, wird die Küche **Genießer Lounge** lieben. Denn hier ist eine edle und exklusive Bar integriert.

Der Weinkühler mit zwei Temperaturzonen und Platz für bis zu 33 Flaschen lässt niemanden bei einem gemütlichen Sit-in auf dem Trockenen sitzen. Aber das gilt auch für die restlichen 364 Tage im Jahr: Ob mit der Familie, Freunden oder Nachbarn, hier möchte man gar nicht mehr aufstehen.

Wer Zero Waste aktiv leben möchte, der ist mit der Küche **Unverpackt** gut beraten, ohne dabei auf gutes Design zu verzichten: Industrial Style meets Zero Waste! Eine Küche mit viel Loftfeeling und natürlich viel Nachhaltigkeit. Die in den Schränken integrierten Holzkisten lagern Lebensmittel luftig und verpackungsfrei. Und auch das Schleppen von Wasserkisten gehört der Vergangenheit an: Die stylische wie hochfunktionelle SoDa-Armatur spendet frisch gefiltertes und temperiertes Trinkwasser wahlweise mit oder ohne Kohlensäure. Weniger Verpackung geht kaum.

Und für Männer – und natürlich Frauen –, die nicht nur kochen, sondern zugleich Urban Gardening in den eigenen vier Wänden betreiben wollen, ist die stylische Küche **Greenery** genau richtig. Hier gelingt die Harmonie zwischen Natur und Moderne: Fronten aus Eiche Sierra Nachbildung gepaart mit einer grauen Arbeitsplatte in Beton-Nachbildung, dazu sattes Pflanzengrün in eigens dafür vorgesehenen Kräuterregalen, die auf Wunsch sogar individuell beleuchtet werden können. Kochen mit frischen Kräutern ist nun besonders einfach.

Weitere Informationen zu der perfekten Männerküche finden Sie auf dem [Küche&Co Instagram-Kanal](#) oder im [Küche&Co Magazin](#).

## Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit mehr als 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. Küche&Co verfolgt eine kontinuierliche Wachstumsstrategie. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet, die auch stetig wächst. Küche&Co hat sich vom reinen Studioanbieter zu einem Multichannel-Unternehmen entwickelt. Franchisepartner können durch langjährige Erfahrung, unterschiedliche Studiokonzepte, professionelles Online Marketing sowie eine engmaschige Betreuung profitieren. Endkunden honorieren den mehrfach ausgezeichneten Küche&Co Service, der vielfältige Beratungsmöglichkeiten vor Ort und online bietet. Weitere Inspiration finden Kunden auf Social Media und Website, im Küchenblog, Online-Katalog sowie Online-Küchenplaner. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“ sowie Möbel für Hauswirtschaftsraum, Bad und den Wohnbereich. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

[www.kueche-co.de](http://www.kueche-co.de)

[www.kuecheco.at](http://www.kuecheco.at)

[www.facebook.com/kuecheundco](https://www.facebook.com/kuecheundco)

[www.instagram.com/kuecheundco](https://www.instagram.com/kuecheundco)

[www.pinterest.com/kuecheundco](https://www.pinterest.com/kuecheundco)

[www.twitter.com/kuecheundco](https://www.twitter.com/kuecheundco)

[www.youtube.com/user/KuecheUndCo](https://www.youtube.com/user/KuecheUndCo)

## Pressekontakt Küche&Co

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg

Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, [lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de](mailto:lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de)

Christina Ziegfeld, Tel.: (040) 3868-7477, [christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de](mailto:christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de)