

Presseinformation

Trends in der Küche: Was ist angesagt?

Hamburg, 12. September 2023 – Mitte September trifft sich die Küchenbranche wieder auf der M.O.W – der Messe fürs Möbelbusiness. Dort werden Neuheiten von Farben über Materialien bis zu technischen Innovationen vorgestellt. Doch was steht bei den Kundinnen und Kunden aktuell hoch im Kurs? Worauf kommt es beim Küchenkauf heute an? Die Profis von Küche&Co berichten von ihren Erfahrungen - denn sie wissen genau, welche Trends bei Farben, Materialien und Produkten derzeit angesagt sind.

Farbliche Dauerbrenner, Naturtöne und Pastell

Schwarz, Weiß und Anthrazit bleiben die unangefochtenen Dauerbrenner für Fronten in der Küche. Das bestätigt auch Annett Hofmann, Leiterin des Küche&Co Studios in Hamburg-Eppendorf: „Diese sogenannten Nicht-Farben sind seit langem aus der Küche nicht wegzudenken. Aber auch Uni- oder Betonfarben liegen im Trend.“ Wer es farblich etwas weicher mag, liegt mit Beige sowie Naturtönen wie Nussbaum, Taupe und Braun genau richtig. Auf Instagram und Co. zeigen die „Vanilla Girls“, wie man diese Farben perfekt in Szene setzt. Hans-Jürgen Dietl vom Küche&Co Studio in München ergänzt: „Nicht zu vergessen sind zarte Farbtöne, also Pastelltöne wie die Trendfarbe Cosy, ein helles Grün oder Blau.“ Farben werden in der Küche eher als Akzente eingesetzt – also zum Beispiel die Unterschränke farbig und die Oberschränke weiß. Es sei denn man gehört zu den Mutigen: Dann kann die Küche auch komplett farbig sein. Aber egal für welche Farbe man sich entscheidet, naturnah muss es häufig trotzdem sein. So werden Pflanzen wieder immer mehr Teil der Küche, z.B. mit integrierten Regalen für frische Gewürze.

Material und Design im Einklang mit Ergonomie

Hans-Jürgen Dietl weiß: „Unaufgeregtes zeitloses Design in Kombination mit Naturtönen ist in Mode. Das heißt, mit klaren Strukturen und warmen Farbtönen liegt man goldrichtig.“ Insofern verwundert es nicht, dass Rahmenfronten im Landhaus-Stil stark nachgefragt sind. „Arbeitsplatten in Holz bzw. Holzoptik, Naturstein, Keramik oder Steinoptik werden von Trendsettern gern genommen - das ist sehr angesagt“, erläutert Annett Hofmann. Die Küchenexpertin ergänzt weiter, dass grifflose, cleane, moderne Küchen und offene Küchen mit einer Insellösung sehr beliebt sind.

Nur optischen Trends zu folgen, ist allerdings für einen Küchen-Profi zu kurz gedacht. Denn eine trendige Küche ist quasi nichts, wenn die Ergonomie nicht stimmt. Dazu führt Hans-Jürgen Dietl aus: „Die Ergonomie und Anordnung in der Küche sind sehr wichtig, damit Arbeitsabläufe reibungslos und damit sinnvoll ablaufen. Ich empfehle zum Beispiel eine durchgehend große Arbeitsfläche für eine einfache Zubereitung von Speisen. Und die Anordnung von Kühlschrank, Spüle und Herd nebeneinander.“ Auch die richtige Höhe der Arbeitsplatte sowie ein praktikabler Abstand zum Hängeschrank, damit man Kaffeemaschine & Co. einfach bedienen kann, sind wichtig. Und wer auch noch gleich rückschonende Anforderungen – dazu gehören Anordnung des Geschirrspülers und Bedienhöhe des Backofens – berücksichtigt, der macht alles richtig.

Produkte, die begeistern

Die Küche ist der Mittelpunkt des Hauses. Gerade für Familien ist eine optimal geplante Küche in den vergangenen Jahren immer wichtiger geworden. Neben Design stehen hier auch technische Entwicklungen im Fokus. So freuen sich Familien, dass künftig auch Kühlschränke in 75cm Breite (Standard sind 60cm) verbaut werden können. Der größere Kühlschrank passt also besser zur Familie und künftig auch ins individuell gestaltete Küchenbild. Alleskönner und Platzsparer wie Armaturen, die kaltes, heißes und sprudeliges Wasser bieten, Backöfen mit

Mikrowelle und Selbstreinigung oder Kochfelder mit Muldenlüftung sind nach wie vor ein angesagtes Thema – auch in der Familienküche. Hans-Jürgen Dietl betont zudem: „Beliebt sind auch energiesparende und reparaturfähige Geräte. Die Menschen leben bewusster.“

Aber: Trend ist, was gefällt

Nach wie vor gilt natürlich: Trend ist, was gefällt. Das wissen auch die Küchenexperten von Küche&Co und zeigen, wie man mit einem individuellen Einrichtungsstil dem Mainstream trotzen kann. Die Fachberaterinnen von Küche&Co berücksichtigen Kundenwünsche und bringen neben langjährigen Erfahrungen immer neue Ideen und Trends ein.

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

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

www.pinterest.com/kuecheundco

www.twitter.com/kuecheundco

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

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

Pressekontakt ab 1. Oktober 2023:

Romana Bütchorn, Leitung Marketing, Kooperationen und PR bei Küche&Co

presse@kueche-co.de