

Auch eine kleine Küche ist eine funktionale Wohlfühloase Kleine Küche – großer Effekt

Mannheim, 08.06.2017. Tendenziell zieht es die Bevölkerung auf der ganzen Welt weg vom Land, hinein in die Städte. Erstmals in der Geschichte lebt heute über die Hälfte der Weltbevölkerung in Städten. Auch in Deutschland erleben Metropolregionen und Großstädte mehr und mehr Zuzug. Viele Menschen müssen dort in kleine und vor allem bezahlbare Wohnungen ziehen. Die meisten Mietwohnungen und Häuser im Bestand haben eine eher kleine Küche in einem abgeschlossenen Raum. Die Küchenbranche hat reagiert, denn auch in der kleinen Küche soll es an nichts fehlen. „Kleine Küchen können heute pfiffig und professionell eingerichtet werden“, weiß auch Kirk Mangels, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche (AMK).

Eine neue Küche ist wie ein Maßanzug vom Schneider. Sie wird individuell dem Raum und den Bedürfnissen der Nutzer angepasst, so dass Funktion und Komfort optimal zusammenpassen. Der Küchenfachhändler achtet schon bei der Planung einer 9 oder 12 m² kleinen Küche darauf, dass sie großzügig wirkt und professionell ausgestattet ist. „Am besten geht der Kunde im ersten Schritt mit dem Grundriss und ein paar selbstgemachten Fotos des Küchenraums zum Küchenfachhandel“, empfiehlt Kirk Mangels und ergänzt: „Hier sind dann Fenster und Türen, Anschlüsse für Wasser/Abwasser und Strom, Sitz des Heizkörpers etc. und die Raumhöhe sichtbar“. Mit diesen Grundinformationen kann der Planer dann vertiefende Fragen stellen. Er wird wissen wollen, wie viele Personen im Haushalt wohnen, ob Haustiere für eventuelle mehr Stauraum für Tierfutter notwendig ist. Er wird nach den Koch- und Essgewohnheiten der Bewohner fragen und auch danach, wieviel sie an Getränken lagern wollen. In der modernen Küche gibt es dabei verschiedene Schranktypen, die jede Ecke, ob oben oder unten, bestmöglich ausnutzen können. Dadurch wird kein Raum verschwendet, was gerade in kleinen Küchen sehr wichtig ist. Wer ein paar Zentimeter Platz hat kann den wertvollen Raum mit einem

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-kueche.de
www.amk-ratgeber-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung
gerne weiteres Text- und Bildmaterial
zur Verfügung.

schmalen Auszugsschrank einsetzen und wertvollen Stauraum für Koch- und Backutensilien, Gewürze oder Flaschen nutzen.

Für ein komfortables und ergonomisch vorteilhaftes Verstauen von Vorräten in modernen Küchen eignen sich Hochschrank-Auszüge mit ausziehbaren Innenauszügen, hier können die Vorräte bequem von allen Seiten entnommen werden.

Die Anordnung der verschiedenen Arbeitsbereiche und Zonen erfolgt nach einem auf kurze Wege und Komfort ausgerichteten Ablauf. Hinzu kommt die bestmögliche Ausleuchtung der Funktionsbereiche, heute meist mit integrierter LED-Lichttechnik. Bei kleinen Küchenräumen vergrößern helle Farben bei Fronten und Wänden und auch bei Arbeitsplatten den optischen Eindruck deutlich. Energieeffiziente und leise Elektrogeräte vervollständigen die moderne Küche. Auch hier ist eine enorme Vielfalt im Angebot der Hersteller, so dass die Kunden immer ihre individuell passende Lösung finden. Empfehlenswert sind Kombigeräte wie beispielsweise ein Backofen mit integriertem Dampfgarer oder integrierter Mikrowelle, oder auch eine Kühl-Gefrier-Kombination in einem Standgerät. Etliche Kochfeldhersteller bieten im Kochfeld integrierte Abzugshauben an, die keinen zusätzlichen Platz mehr brauchen. Diese Lösung ist gerade für kleine Räume von Vorteil, denn der „Luftraum“ über dem Kochfeld wird vollständig frei gehalten, wodurch eine großzügige Optik entsteht. Spülenhersteller bieten passgenaue Schneidebretter als Auflagen, so dass die Spüle zur zusätzlichen Arbeitsfläche wird. Auch an eine eingegliederte Müllentsorgung sollte gedacht werden, damit später kein Abfalleimer im Weg steht. Oft kann man auch noch kleine Essplätze in kleinen Küchen unterbringen, wenn man zum Beispiel einen Klapp Tisch vorsieht oder einen Teil der Küchentheke als Essplatz nutzt. Stadtmenschen die sich ihre kleine Wohnung einrichten, müssen also nicht traurig über den kleinen Küchenraum sein. Klein, natürlich fein, funktional und intelligent, hat auch die kleine Küche alle Eigenschaften einer großen Küche zu bieten.(AMK)

Hilfreiche Tipps zur Küchenplanung finden Sie unter: www.amk-ratgeber-kueche.de.

Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 30. September 2017. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Mannheim, 08.06.2017

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 012-062017: **Kleine Küchen**

Foto 1:

Auch in der kleinen Küche kann Stauraum fantastisch aussehen. (Foto: AMK)

Foto 2, Foto 2a, Foto 2b:

Jede Menge Stauraum danke intelligenter Schranktypen. (Foto: AMK)

Foto 3:

Guter Einblick und direkter Zugriff von allen Seiten. (Foto: AMK)

Foto 4:

Platzsparend, schnell zur Hand und griffbereit: Flaschen oder Gewürze in einem schmalen Auszug. (Foto: AMK)

Foto 5:

In einer kleinen Küche unerlässlich, das Kombigerät spart Platz. (Foto: AMK)

Foto 6:

Die der Funktionen des Kochfelds und die Effizienz eines Dunstabzugs in einem Gerät bedeutet ein Plus an Flexibilität mit Kopffreiheit. Der Abzug ist direkt in das Kochfeld integriert, sodass der Platz in der Küche optimal genutzt wird. Der gusseiserne Rost in der Mitte kann zwischen- durch auch als schnelle Abstellfläche für schwere Pfannen und Töpfe genutzt werden. (Foto: AMK)