

**Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK), erklärt**

**anlässlich des Pressefrühstücks zur LivingKitchen 2019,
am 15. Januar 2019 in Köln:**

(es gilt das gesprochene Wort)

Küche 2019: Hightech-Zentrale mit Seele

Die Küche ist das Herz der Wohnung. Sie ist unverzichtbar als Funktionsraum zum Kochen und als wohnlicher Treffpunkt. Heute ist ihr Angebot so vielfältig, dass sie eine „Wünsch-dir-was“-Küche geworden ist. Das klingt schon fast nach Zauberei und ist es auch. Im Sichtbaren sind es die vielen Formen und Größen, die Anordnungen, die Farben und Materialien, die Hausgeräte, die Beleuchtung etc. und im Unsichtbaren ist es eine ganz eigene Welt, die sich immer besser entwickelt und vernetzt. Was vor über 90 Jahren auf zehn Quadratmetern mit der ersten funktionalen Einbauküche begann, ist heute eine Hightech-Zentrale mit Seele.

So sieht es auch der Schweizer Designer Alfredo Häberli. Er hat im Auftrag der Koelnmesse zur LivingKitchen für das Format „Future Design“ eine Küche der Zukunft entworfen. Auf 160 m² ist eine ganzheitliche Wohnsituation mit der Küche als Zentrum entstanden. Klarheit und Geradlinigkeit kennzeichnen Alfredo Häberlis Vision von der Zukunftsküche. Der Besucher erlebt einen Raum mit technologischen Innovationen, modernem Design, sinnlichen Materialien und gleichzeitig einen Raum für soziale Interaktion und individuelle Bedürfnisse. Es ist uns sehr willkommen und es ist sehr interessant, dass Häberlis Zukunftsküche weiterhin das Zentrum der Wohnung bildet.

Wenn man die Entwicklung des Wohnens einmal genauer unter die Lupe nimmt, so stellt man schnell fest, dass sich die Küche der Neuzeit seit ihrer Erfindung innerhalb der Wohnung am meisten verändert hat. In der Küche ist nichts beim Alten geblieben.

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.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.

Mit wachsender Wohnfläche vergrößerte sich auch der Raum für die Küche. Gleichzeitig erledigte sich die klassisch-traditionelle Hausfrauen-Rolle und die Arbeit rund um das Kochen erlebte eine deutliche Aufwertung. Kochsendungen trugen und tragen auch im Zusammenhang mit gesunder Ernährung nochmals dazu bei. Eine echte Wohnrevolution entstand mit der Verschmelzung der Wohnbereiche im offenen Grundriss: Im Zusammenspiel mit Architekten verschmolz der Grundriss im Neubau zum offenen Bereich Küche-Essen-Wohnen. Diese Revolution zeigt auch, wie verhältnismäßig schnell neue Verbraucherwünsche zu komplexen Änderungen führen können. Die moderne Küche ist daher für mich das beste Beispiel für einen echten Fortschritt beim Wohnen.

Die jetzt anstehende Revolution hat übrigens wieder in der Küche begonnen: Von der Smart Kitchen entwickelt sich so langsam das Smart Home. Die Smart Kitchen kann heute schon viel. Denken wir zum Beispiel an die Kamera im Kühlschrank, die ans Smartphone den Lebensmittelbestand meldet oder an den Backofen, der per App steuerbar ist. Denken wir an programmierbare Lichtsteuerung für die optimale Ausleuchtung der unterschiedlichen Arbeitszonen, an Soundsteuerung oder die ergonomisch ausgeklügelte höhenverstellbare Küchentheke. Und die nächste Generation steht schon in den Startlöchern: Die Dunstabzugshaube wird mit dem Kochfeld korrespondieren. Es wird keine Bedienung mehr nötig sein, denn beide wissen, was sie tun müssen. Sie unterscheiden sprudelndes Nudelwasser von zu erhitzenem Rotkohl. Sie erfassen, ob ein Steak oder ein Fisch gebraten wird oder ob Gemüse nur gedünstet werden muss und stellen ihre Funktion entsprechend ein. Die Kommunikation unter den Geräten wird zunehmen. Das sogenannte „Internet of Things“ (IOT) hat seinen Anfang in der Küche gefunden. Zukünftig wird es mehr und mehr Elektrogeräte geben, die miteinander kommunizieren und ihre Programmabläufe vor allem energiesparend einander anpassen.

Die LivingKitchen 2019 wird dem Handel und dem Endkunden Appetit machen: Auf die Zukunft, auf Innovationen, auf technische Quantensprünge, auf gesünderes Essen und schlussendlich auf eine moderne Küche. Das ist auch gut so, denn in Deutschland haben rund die Hälfte aller Haushalte noch eine Küche, die älter als 15 Jahre ist.

Nun ein Blick auf die aktuellen Trends und Tendenzen:

Nach Rückmeldung aus der Industrie ist die aktuelle Wirtschaftslage unseres Segmentes zufriedenstellend. Auch die Aussichten sind gut. Nehmen wir die prognostizierten Baugenehmigungen in Deutschland, die von einem Anstieg in diesem Jahr von 6 Prozent im Wohnungsbau ausgehen (Hauptverband der Deutschen Bauindustrie und Zentralverband des Deutschen Baugewerbes), so ergibt sich daraus eine weitere Konjunkturunterstützung für die moderne Küche. Denn wer neu baut, kauft in der Regel eine neue Küche. Schauen wir auf den Exporterfolg unserer Küchengeräte und Küchenmöbel, so bestehen hier gleichfalls sehr gute Aussichten.

Auch hier auf der LivingKitchen 2019 sind alle Zeichen positiv. Mit 200 Unternehmen ist der Anmeldestand über den im Vorfeld geäußerten Erwartungen. In drei vollen Messehallen werden alle Voraussetzungen für den erfolgreichen Verlauf unseres internationalen Küchenevents LivingKitchen erfüllt.

Die AMK hat im Vorfeld der LivingKitchen unter ihren Mitgliedern eine schriftliche Befragung durchgeführt, um die neuen Trends bei Küchen und Elektrogeräten einzufangen. Was erwartet uns? Wohin geht die Formensprache? Was kommt, was geht?

Generell ist weiterhin individuelle Vielfalt angesagt. Das betrifft vor allem Maße und Farben, Anordnungen und Ausführungen. Je nach Geschmack, gegebenem Raum, persönlichen Wünschen und finanziellen Vorgaben ist die moderne Küche daher kein Einheitsbrei, sondern immer eine individuell geplante Lösung.

Die offene und die kleine Küche

Im Neubau wohnen knapp 30 Prozent der Deutschen in einer wandlosen Kombination aus „Kochen-Essen-Wohnen“. Offene Küchen sind weiterhin beliebt, denn hier verschmelzen Küchen- und Esszone und sind ans offene Wohnzimmer angegliedert. Eine großzügige Wohnatmosphäre entsteht. Im Neubau sind 90 Prozent aller Grundrisse im Erdgeschoss offen. An Bedeutung gewinnt in der Architektur des Neubaus - übrigens zu Ungunsten des Kellers - der Hauswirtschaftsraum. Unsere Zulieferer, Kü-

chenmöbel- und Elektrogerätehersteller können diesen ebenfalls exzellent ausstatten. Waschmaschine, Bügelbrett, Staubsauger und Co benötigen ihren Platz und können Dank pfiffiger Technik sogar in sehr schicken Möbeln untergebracht werden.

Neben der offen gestalteten eher großen Küche, haben wir durch die weiter anhaltende Landflucht wieder eine höhere Nachfrage nach kleinen und voll funktionsfähigen Küchen. Gerade in Deutschlands Großstädten steigen die Mietpreise derart in die Höhe, dass Einzelverdiener wieder kleinere, bezahlbare Wohnflächen bevorzugen. Eine Folge sind neben kleineren Wohnmöbeln auch kleinere Küchen. Durch ausziehbare Arbeitsflächen, Klapptische, Innentürablagen, Oberschränke, die elektrisch runterfahren, Eckschränklösungen und mobile Elemente, die jeden Zentimeter ausnutzen, entstehen kleine Rauwunder.

Generell sollte eine moderne Küche praktikabel und funktional sein, dabei ästhetisch und ansprechend schön. Fronten und Arbeitsplatten sollten leicht zu reinigen sein, es muss viel Stauraum für Utensilien geben und gutes Licht zur Ausleuchtung der Arbeitsflächen. Einmal zur Speisenzubereitung, aber auch für die Gesamtatmosphäre. Das alles in ergonomisch richtigen Höhen, mit kurzen Arbeitswegen, guter Belüftung, mit niedrigem Energieverbrauch und in einer schönen Gesamtgestaltung.

Das Aussehen

Aktuelle Küchenangebote sind genauso vielfältig, wie die Geschmäcker der Menschen. Auf der LivingKitchen sind daher moderne und puristisch anmutende Küchen zu finden, ebenso wie solche im guten alten Landhausstil. Deutlich ist allerdings eine Tendenz zu einer immer globaler werdenden Produktsprache. Ob im Industrial Design, puristisch, Landhaus oder Stilmix; moderne Küchen sind sich weltweit immer ähnlicher. Wir erwarten auf der diesjährigen Messe allerdings auch „typisch deutsche“ und schlichte Entwürfe in Anlehnung an das Bauhaus, welches in diesem Jahr seinen 100sten Geburtstag feiert.

Man kombiniert in der modernen Küche Küchenmöbel mit Wohnmöbeln und umgekehrt. Sei es die Sitzbank, das schwebende Sideboard oder ein eleganter Weinkühlschrank, solche Dinge passen überall hin und nicht bloß in einen bestimmten Raum. Küchen werden dadurch noch einmal wohnlicher, was auch schön zu ihrem Anspruch passt, die Hightech-Zen-

trale mit Seele zu sein. Bei all diesen Möglichkeiten geht es eindeutig um den Trend zur Individualisierung. So kann jeder Käufer seine Lieblingsküche verwirklichen. Verstärkt im Angebot sind auch wieder sogenannte Taschentüren (pocket doors), also Türen, die in geöffneter Position vollständig in die Seiten des Schrankes geschoben werden und nicht im Wege stehen.

Im aktuellen Küchenmöbelangebot überwiegt als Frontenoptik Mattlack. Sowohl echter Mattlack als auch Lacklaminat sind angesagt. Hochglanzlack ist auf dem Rückzug, während Holz, Echtholz-Furnier und auch Steinfurnier seine Stellung ausbauen wird. Insgesamt gehen Dekorfolien zurück. Es kommen für Front- und Arbeitsfläche samtweich und tief-matt anmutende Soft-Touch Oberflächen, auf denen keine Fingerabdrücke zu sehen sind.

Bei den Farben sind dunkle Grautöne und auch Schwarz besonders auffällig auf dem Vormarsch. Schwarz kommt darüber hinaus auch bei Hausgeräten, wie Backofen und Herd, bei Beschlags-Lösungen für das Innenleben, Keramikspülen, wie auch als ganze Front für Kühlschränke zum Einsatz. In Kombination übrigens wieder mit den klassisch warmen Metalltönen Gold, Messing und Kupfer. Im grauen Farbspektrum spielt Betonoptik bei mancher Zielgruppe eine herausragende Rolle, bleibt aber insgesamt ein Nischenangebot.

Neben dem großen Trend zu Arbeitsplatten mit Soft-Touch Oberflächen, wird Eiche, Granit und Steinfurnier stark nachgefragt. Modern wird außerdem die Projektion von Rezepten direkt auf die Arbeitsplatte, sodass kein Kochbuch mehr Fettspritzer oder Eselsohren abbekommt. Keramik ist bei Arbeitsplatten eher auf dem Rückzug, bleibt allerdings bei Spülen beliebt.

An der Rückwand sind Motivdekore angesagt. Entweder nach eigenen Vorgaben oder aus der Vielfalt der Angebote der Hersteller kann jeder seine Lieblingsblume oder Obst und Gemüse wählen. Selbstverständlich gibt es auch farblich auf die Küchenfront abgestimmte Motive oder Unis. Rückwände sind derzeit gerne aus Glas oder Acryl. Ansonsten spielt Edelstahl als Nischenverkleidung wieder eine Rolle. Oberhalb der Nische müssen nicht zwingend Oberschränke hängen. Schmale Regalböden, unter denen man gut LED-Lichtleisten verbergen kann, sind ebenso angesagt.

Die Technik

Der hoch eingebaute Backofen ist Standard, während sich die hoch eingebaute Spülmaschine noch nicht im Markt durchsetzen konnte. Allerdings gibt es inzwischen auch Modelle, die durch raffinierte Lösungen den ergonomischen Faktor unterstützen.

Sogenannte intuitive Bedienknöpfe für Herd und Ofen vereinfachen die Handhabung und sind selbsterklärend. Die Menschen haben sich durch ihren Umgang mit dem Smartphone an diese Art der Bedienung gewöhnt. Ein atmosphärisches Licht, welches die Wichtigkeit einer wohnlichen Küche unterstreicht, kann auch mit einer Lichtquelle in der Nische als indirekte Beleuchtung entstehen. Als Neuheit kommen immer mehr Soundsysteme hinzu, die heute schon mit Sprach- oder Gestensteuerung schnell die passende Musik zum Kochen spielen, oder die Küche als Party-Raum unterstützen. In Küchenmöbel integrierte Soundsysteme nehmen uns die Sorge vor Verschmutzung etwa durch Bratfettdunst und in Sachen Diebstahlsicherung punkten sie durch ihre vollständige Unsichtbarkeit.

Das flächenbündig eingebaute Induktionskochfeld wird zum Standard, es reagiert schnell und das Kochgut wird schneller gar. Energiesparen und Vitamainerhalt sind angesagt. Auf dem Vormarsch sind hier weiterhin Vollflächen-Induktionsfelder, die in Zukunft zum Standard der modernen Küche werden können. Das Dunstabzugssystem reagiert automatisch auf die Kochfeld-Steuerung.

Das Thema Energiesparen hat sich inzwischen am Markt durchgesetzt. Strom und Wasser werden optimal reduziert eingesetzt und die moderne Küchenbeleuchtung besteht aus LEDs. Die Weiße Ware ist ohnehin mit Energieeffizienzklassen ausgestattet. Hier punkten die sparsamsten Varianten - trotz eines manchmal höheren Preises - und beeinflussen die Kaufentscheidung des Kunden positiv.

Armaturen der neuen Generation sind „Profi-Armaturen“. Ob nun mit Handbrause, gefiltertem Trinkwasser, Kohlensäure, kochendem Wasser, Wasserstrahlbeleuchtung oder vorher bestimmbarer Wassermenge: moderne Wasserhähne sind intelligente Wunder.

Arbeits- und atmosphärisches Licht, Kühlschrank, Backofen, Kochfeld, Dampf- oder gar Kombigerät, Geschirrspülmaschine und vieles andere mehr, gehören heute zur Ausstattung der modernen Küche und erleichtern ihren Bewohnern jeden Tag das Leben. Die neue Generation all dieser Elektrogeräte toppt ihre Grundeigenschaft mit der möglichen Steuerung über smarte Endgeräte.

Ich freue mich, wenn Sie sich nun Zeit nehmen, die Aussteller der Living-Kitchen unter die Lupe zu nehmen. Es erwarten Sie neben der Zukunftsküche und den Trends selbstverständlich kulinarische Highlights. Der AMK-Stand ist in der Passage zwischen den Hallen 4 und 5, wo mein Team und ich Ihnen auch gerne für weitere Informationen zur Verfügung stehen. (AMK)

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit.

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: 28. September 2019. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Link zum Download der Daten von der AMK-Website:

<http://www.amk.de/pressemeldungen/>



Köln/Mannheim, 15.01.2019