

DAS WAR DIE KÜCHENMEILE 2017

# DIE REVUE DER TRAUMKÜCHEN

Großer Auftrieb entlang der Autobahn A30 in Ostwestfalen-Lippe: Die Küchenindustrie lud ein zu Hausmessen oder öffnete ihre Showrooms. Und auch Technikhersteller präsentierten ihre Neuheiten



Auszüge und Schubkästen erhalten sinnvolle, individuell anpassbare Ordnungssysteme.

KÜCHENMEILE A30

## Die Welt zu Gast in Ostwestfalen-Lippe

Alle Jahre wieder ist es soweit: Industrie sowie Handel, Architekten und Bauunternehmen treffen sich in Ostwestfalen-Lippe, dem Zentrum der deutschen Küchenmöbelindustrie, zur größten Küchenfachmesse der Welt. Denn viele der großen Küchenmöbler sind entlang der namengebenden Autobahn A30 zwischen Osnabrück und Vlotho ansässig. Immer im September erwacht die Region für eine Woche zu pulsierendem Leben, das in millionenschweren Geschäftsabschlüssen und mannigfaltigen Verkehrsstaus gipfelt. Und wer – zum Beispiel auch aus der Küchengeräte-Industrie – auf sich hält und nicht von dort stammt mietet sich einen schicken Showroom in einer der weit verstreuten Messehallen, die riesigen glitzernden Küchenstudios ähneln, um Kunden und Journalisten ihre Neuheiten im gleißenden Scheinwerferlicht zu präsentieren.



Die Insel im Raum bietet Sitzgelegenheit, Abstellflächen und Stauraum. Bei der Ausstattung überzeugen komfortable Details. Dank einer speziellen Fertigungstechnik ist der Lack besonders widerstandsfähig und kratzfest.  
Von Ballerina

Fotos: Ballerina



**E**s sind zwei große Trends, die sich in diesem Jahr auf der Küchenmeile (siehe auch Kasten auf Seite 47) herauskristallisiert haben: Materialien wie vor allem wieder das trendige Kupfer oder auch Stahl, Beton oder Keramik, die bisher noch eher Küchenfronten im Luxussegment vorbehalten waren, führen jetzt viele Hersteller auch in ihren Mittelpreis-Segmenten. Und der Industrial-Stil, angesiedelt zwischen kunstvollem Vintage-Look und cooler Eleganz, hat in der nächsten Zeit offenbar die Nase vorn.

Bei den Hölzern und Holzdekoren hat sich die Eiche weiter durchgesetzt, sei es rustikal astig oder ruhig hell. Bei den eher designorientierten Küchen ist Lack der Favorit für die Fronten. Die Hitparade der Farben hat sich kaum verändert: nach wie vor führt Weiß in allen möglichen Schattierungen die Liste an. Aber auch Grau in allen Schattierungen bis Schwarz ist sehr beliebt. Überhaupt waren viele dunkle Küchen zu sehen. Bleibt abzuwarten, inwieweit sich diese teilweise supercool-loftigen Designkreationen im normalen



Megatrend Kupfer, hier als Glasarbeitsfläche und Kopffreihaube. Von Franke

Fronten aus Beton wie hier im Bild, aber auch in Betondekor, waren öfter zu sehen. Von Häcker



Unverwüstliche Keramikfronten in Grafit, kombiniert mit der lebendigen Struktur eleganter Walnuss, stehen für den Trend dunkler Küchen. Von next 125



Heavy-Metal-Look: dunkles Stahldekor kombiniert mit kerniger Eiche-Synchronpore. Von Schüller



Eigenheim durchsetzen werden. Kräftige Farben wie Signalrot oder Safrangelb werden gern als Akzent eingesetzt.

Beim Design macht sich eine Mischung aus geradlinig modern und Landhausstil stark bemerkbar. Türen mit geraden Kassetten werden gern mit glatten Fronten kombiniert oder sogar mit aluminiumgerahmten Glastüren.

**Ganz neu: Inseln zum Sitzen**

Aber auch ganz neue Formen sind zu entdecken: So hat manche Insel nicht mehr Arbeits- sondern bequeme Sitzhöhe, was die Küche zur modernen Lounge macht. Freistehende Elemente, also Inseln

Moderner Landhaus-Look mit geraden Kassetten werden hier kombiniert mit coolen Alu-Glas-Türen. Von Häcker



Grauer Lack passt perfekt zur designorientierten Küche und zu den Hängeschränken mit schwarz getöntem Glas und Alurahmen. Von Häcker

Sehr angesagt: Fabrikcharme. Fronten in Metallic-Anthrazit und Metallic-Bronze supermatt sind hier die trendigen Farben. Von rational



Fotos: Franke, Häcker, Schüller, Rational

Fotos: next125, Häcker (2)





Auch die Wohnküche gibt's noch, auch als separater Raum. Hier mit kompakter Küchenzeile am Nussbaumfurnier-Rückwandpaneel kombiniert mit Unterschränken in edler Betonreproduktion. Von Leicht

in allen Formen, lieben die Küchenprofis sowieso, ebenso wie sie mit ihren Möbeln emsig immer weiter den Wohnbereich erobern.

Umgekehrt dringen auch für die Küche ungewohnte Bereiche dorthin vor, wie zum Beispiel das Heimbüro, das sich heute ohne weiteres dort integrieren lässt. Geschickt in die Möbel integriert wird auch neue Küchentechnik: So haben in den letzten Jahren umfängliche Geräte wie Heißluftfritteusen oder Thermomixer ihren Siegeszug angetreten und wollen



Flaschenregal und Designholzkisten als Auszüge bieten Stauraum und werden zum reizvollen Blickfang. Von Ballerina

Auch der häusliche Computerarbeitsplatz wird in die Küche integriert. Die in der Wand integrierten Oberschränke bieten viel Stauraum. Reizvoll: die Kombination des waagerechten Verlaufes des hellen Eiche-Dekors um die Insel mit dem senkrechten Verlauf im Bürobereich. Von Ballerina

Auch gute **Ideen** waren zu sehen



Ein Lift befördert Küchengeräte wie beispielsweise die Heißluftfritteuse aus dem Eckschrank. Von Häcker



Der Hausarbeitsraum wird auch als Back-up-Küche angesichts der starken Küchenanbindung an das Wohnen wichtiger. Hier begehbarer Raum einer Küchenarchitektur. Von Leicht

versteckt sein. Dafür lässt sich eine Ecke mit einem praktischen Lift erschließen.

Aber auch die kompakte Wohnküche lebt weiter. Das ganz klassisch aus Küchenzeile, Oberschränken, Hochschrank und dem Familienesstisch bestehende Innenraumkonzept ist ebenfalls weiterentwickelt worden. Es lässt sich nicht nur zum Wohnen hin offen, sondern auch ein einem abgetrennten Raum realisieren. Und wird auch dort nicht auf die aktuellen Trends und die heute übliche Wohnlichkeit verzichten.

**Der Hausarbeitsraum als Back-up-Küche**  
Aber auch in die andere Richtung investieren die Küchenmöbler in gute Ideen: Der Hausarbeitsraum hinter den Kulissen wird zur verlängerten Werkbank und zwar schlichter, aber technisch ebenso ausgeklügelt ausgestattet. Dort geht's um Wäschepflege, aber auch um solche Marginalien wie die Lagerung von Vorräten, Getränkeboxen oder leeren PET-Flaschen. Und auch der Aspekt, dass die Küche immer mehr dem Wohnbereich

Fotos: Leicht (4), Ballerina (3), Häcker

Qualität ist:  
Wenn alles passt.



Beste Service, schönste Architektur, höchste Effizienz  
Für das perfekte Zuhause muss alles passen und Qualität ohne Kompromisse ist unser täglicher Antrieb. Profitieren auch Sie von der Service- und Beratungsqualität des Testsiegers, der Architektur des Traumhauspreis-Gewinners und der Sparsamkeit eines Effizienzhauses gebaut von FingerHaus.





Keine freie Hand? Berührungslos liefert Solenta S Wasser in voreingestellter Temperatur – dank ihres Sensors. Von Blanco



Wohnliche Umluft-Inselhauben sind gefragt – in Weiß oder Schwarz perfekt abgestimmt auf die Küche. Von Horst Vogt



Leuchtende Inszenierung: die LED-beleuchtete Glas-Küchenarbeitsplatte. Von Sprinz

zugeordnet wird und damit solche Probleme wie Schmutzgeschirr, das man ja doch eher schnell aus dem Blickfeld hätte, könnten eine Rolle bei dieser Entwicklung gespielt haben.

Auch Zulieferindustrie wie die Hersteller von Küchentechnik hat sich an der Küchenmeile zahlreich eingefunden. Denn seit die Küche der Deutschen liebster Konsumartikel-Kind ist – noch vor dem Auto! –, finden natürlich auch ihre Innovationen immer größeres Interesse. So wird heutzutage immer mehr an einer Insel gekocht. Und da der Dunstabzug dort, besonders wenn die Kochinsel den Wohnbereich abteilt, nicht zu technisch aussehen soll, gibt es immer mehr eher an eine Pendelleuchte erinnernde Geräte.

### Profitechnik für die Küche zu Hause

Der Downdraft-Dunstabzug ist zwar nicht neu, hat aber jetzt ebenfalls das Luxussegment verlassen, dem er bisher vorbehalten war. Prompt gibt's auch dort jetzt technische Innovationen: der Fettfilter funktioniert jetzt auch nach der aus der Profiküche bekannten Fettabscheidungsmethode, nach der das Fett einfach aus der Luft herausgeschleudert wird und in ein Auffangbecken tropft, das anschließend ausgewischt wird.

Die **Technik aus dem Luxussegment** wird erschwinglich



Auch die Nischenverkleidung aus Glas lässt sich mit LED beleuchten. Auch ohne Dekordruck. Von Sprinz



Für große Familien die viel kochen und backen: der Range-Cooker mit zwei Backröhren, Wärmeschublade und Gas oder Induktionskochfeld. Von Falcon



Eher an eine Restaurantküche erinnern auch die sogenannten Range-Cooker, die an der Küchenmeile zu sehen waren. Das sind breitere Küchenherde mit sechs oder mehr Kochstellen und zwei Backöfen sowie Wärmeschublade, die vermutlich den einen oder anderen Hobbykoch mit Ambitionen und vielen Gästen glücklich machen. Klassischerweise verfügen sie über Gas-Brennstellen, sind aber natürlich für den deutschen Markt auch mit Glaskeramik- oder Induktionskochfeldern lieferbar.

Auch in der Küchenbeleuchtung hat die LED (Licht emittierende Diode) ihren Siegeszug angetreten. Nun leuchten auch Hängeschrankböden, Griffleisten, Nischenrückwände und sogar Glas-Arbeitsflächen und Reling-Aufbewahrungssysteme fröhlich um die Wette. Wobei sich da vieles, wie zum Beispiel leuchtende Glas-Arbeitsflächen, sicherlich eher der Kücheninszenierung dient als ergonomisch gutes Funktionslicht zu liefern. ●●●

Fotos: Blanco, Vogt (2), Berbel, Falcon, Sprinz (2)

Peter Michels

MEHR INFO  
[www.zuhause3.de/planen-und-wohnen](http://www.zuhause3.de/planen-und-wohnen)  
 Hersteller- und Anbieteradressen ab Seite 144

Mein Haus ist **heinz**artig!



Weil 5 Fakten überzeugen

- PREIS – faire Konditionen für erstklassige Häuser garantiert
- QUALITÄT – solide, energieeffizient und wertbeständig Stein auf Stein gebaut
- SERVICE – rundum sorglos und sich vom Erstgespräch bis zur Schlüsselübergabe
- ERFAHRUNG – über 46.000 gebaute Massivhäuser in 85 Jahren
- MARKENPARTNER – nur hochwertige Produkte und Materialien deutscher Qualitätsmarken

**HEINZ VON HEIDEN**  
 MASSIVHÄUSER  
*Das ist Dein Haus.*

