

Presseservice

Foodtruck-Feeling in den eigenen vier Wänden

Hamburg, 23. März 2017 – Berlin, Hamburg, Köln, Düsseldorf – hierzulande erobern immer mehr Foodtrucks die Großstädte – und jetzt auch die Küche daheim. Wie in einem echten Foodtruck kommt es auch hier auf die passende Ausstattung an. Auf kleinstem Raum findet alles seine Ordnung: ausreichend Arbeitsplatz, hochwertige Technik und viel Stauraum. Eine tolle, pflegeleichte Optik und clevere Details machen die Küche wunderbar praktisch. Küche&Co, der Spezialist für Einbauküchen holt den Streetfood-Trend in die eigenen vier Wände und zeigt, wie sich die eigene Foodtruck-Küche realisieren lässt, die nicht von Großstadt zu Großstadt pendelt, sondern fest daheim zu Hause steht.

Die eigene Küche im Foodtruck-Design

Ob klein oder groß – eine Foodtruck-Küche lässt sich in jede Raumgröße einplanen. Der Stil des Foodtruck-Trends ähnelt dabei sehr dem **Industrial Style**: rauer Look, grobe Materialien und robuste Oberflächen. Küchenmöbel in warmen Farbtönen wirken bei diesem Einrichtungsstil wohnlich und passen ideal zu Holz, Metall oder Stahl. Die Töne Grau, Anthrazit, Braun, Schwarz oder Dunkelgrün sind besonders bei den **Küchenfronten** angesagt. Diese lassen sich toll zu Stahlelementen, Stein oder Holz kombinieren und unterstreichen den modern-rustikalen Foodtruck Look. Robuste und grobe **Küchengriffe** aus geschwärztem Metall oder aus Messing sorgen für eine besondere Vintage-Optik und auch die **Arbeitsplatte** sollte ein Highlight sein. Hier bieten sich Arbeitsplatten aus Echtholz, Naturstein, Edelstahl oder Dekormaterialien an, die auch optisch ein gelungener Hingucker sind. Wie in einem echten Foodtruck müssen die einiges aushalten und leicht zu reinigen sein.

Eine durchdachte Ausstattung ist bei der Foodtruck-Küche das A und O, damit der vorhandene Platz optimal genutzt werden kann. Offene **Regale** in schmalen Nischen oder Regalbretter an der Wand geben Kochutensilien ihren Platz. In Drahtkörben sind sie nicht nur bestens untergebracht, sondern sehen dabei auch noch dekorativ aus.

Aufhängesysteme, die an der Decke angebracht sind, sind ideal, um daran Töpfe, Küchenhelfer oder getrocknete Kräuter aufzuhängen. Besonders effektiv machen sich hier gusseiserne Pfannen oder glänzende Kupfertöpfe. Wer Platz für eine kleine Sitzbank in der Küche hat, schafft mit **Auszugsschränken** unter der Sitzfläche zusätzlichen Stauraum. Um den Look der Foodtruck-Küche gekonnt abzurunden, sollte auch das Küchenumfeld passend gestaltet werden: **Nischenrückwände** aus Glas oder Edelstahl machen sich ebenso gut, wie Rückwände mit Echt-Fliesen oder Fliesenoptik. Angesagte Muster und eine exklusive Auswahl an Nischenrückwänden bietet Küche&Co.

Küchentechnik für die Foodtruck-Küche

Um die Frische der Zutaten zu bewahren, benötigt die Foodtruck-Küche einen starken **Kühlschrank** mit viel Platz zur Bevorratung. In Frische-Schubladen mit Vitafresh-Technologie bleiben Obst und Gemüse länger knackig und Fleisch und Fisch länger frisch. Ein moderner **Backofen** mit Dampfstoß-Technik lässt Fleischgerichte, wie langsam geschmortes Pulled Pork schön saftig und zart werden. Mit Hilfe eines integrierten Bratenthermometers mit drei Messpunkten kann die Garstufe des Fleisches exakt abgelesen werden. So gelingt zartes Pulled Pork oder ein pikantes Beef Brisket perfekt.

Für den perfekten Burger bietet sich ein **Induktionskochfeld** mit einer Grillplatte an. Doch gerade beim Braten von Burgern bleibt schnell ein intensiver Geruch zurück. Dieser kann durch eine moderne **Dunstabzugshaube** verhindert werden. Diese Geräte arbeiten leise und leistungsstark, so dass jede noch so kleine Foodtruck-Küche zuverlässig von Gerüchen befreit wird. Damit alle Kochutensilien schnell wieder sauber und gebrauchsfähig sind, eignet sich ein schneller, leiser und leistungsstarker **Geschirrspüler** in der Küche am besten. So steht dem Streetfood-Trend in der eigenen Küche nichts mehr im Weg.

Weitere Inspiration und einen Überblick über die beliebtesten Street-Food-Leckereien sowie ein Rezept für Pulled Pork Burger gibt es [hier](#).

Über Küche&Co

Die [Küche&Co GmbH](#) wurde 1989 gegründet und ist seit 1995 ein Unternehmen der Otto Group, Hamburg. Mit bundesweit rund 100 Küchenstudios ist Küche&Co Deutschlands größtes Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel. Hochqualifizierte Beratung in den Küchenstudios und Shop-in-Shop-Systemen, Küchenkataloge, Internet-Auftritt mit Online-Beratung und eine eigene Service-Hotline fügen sich in die Multichannel-Strategie von Küche&Co ein. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“. Die einzelnen Modelle sind den Sortimentwelten Classic, Landhaus und Design zugeordnet. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab. Im Juli 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet und ist mit Studios in Salzburg, Linz und Graz sowie Handelsvertretern in ganz Österreich vertreten.

www.kueche-co.de

www.kuecheco.at

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

www.pinterest.com/kuecheundco

www.twitter.com/kuecheundco

Pressekontakt Küche&Co

CORELATIONS

Agentur für Public Relations

Gabi Westerteiger, Tel.: (040) 6461-5372

Kathrin-Luise Fiesel, Tel.: (040) 6461-5305

Werner-Otto-Straße 1-7, 22179 Hamburg

Mail: gabi.westerteiger@corelations.de

Mail: kathrin-luise.fiesel@corelations.de