

Presseinformation

„Zurück in die Zukunft“: Ein Rückblick auf die Küchentrends der letzten 30 Jahre mit der Style-Expertin von Küche&Co

Hamburg, 12. November 2019 – Küche&Co feiert 30-jähriges Jubiläum – hurra! Ein wunderbarer Anlass um gemeinsam mit Küche&Co Style-Expertin Sabrina Wrusch auf die letzten 30 Jahre und deren Küchentrends zurückzuschauen. Sie steht für den guten Geschmack bei Küche&Co und ist den aktuellen Küchentrends stets einen Schritt voraus. Sabrina Wrusch weiß: „Die Küche hat sich in den letzten Jahren in allen Bereichen weiterentwickelt. Von Design über Materialien bis hin zu Elektrogeräten steht die Küche mittlerweile für viel mehr als nur den Raum, in dem das Essen zubereitet wird. Damit ist die Küche zur Seele des Zuhauses geworden.“

Back to the 90ies: Die Ansprüche an die Küche verändern sich

Bereits in den 90ern startete der Trend, die Küche nicht als abgeschlossenen Bereich zu betrachten, sondern als integrierten Wohn- und Essbereich zu arrangieren. Alles sollte bequem und behaglich sein, weswegen die Küche sich zu einem dem Gemeinschaftsgefühl zuträglichen Raum entwickelte. Zu diesem Zweck setzte man damals wie heute zum Beispiel einen einheitlichen Bodenbelag in Küche, Ess- und Wohnzimmer ein.

Die 2000er: Es wird heimelig

Das „Cocooning“ gab dieser Entwicklung Anfang der 2000er noch einen zusätzlichen Schub. Es handelt sich hierbei um einen gesellschaftlichen Trend, bei dem sich der Mensch in seine eigenen vier Wände zurückzieht, um das Miteinander mit Familie und Freunden wieder vermehrt Zuhause erleben und genießen zu können.

Die Küche wurde zu dem Erlebnisraum, in dem alle zusammenkommen. Damit das Beisammensein im Küchenbereich noch angenehmer wird, wurden Küchengeräte dank ausgefeilter Technik immer leiser, sodass das Esszimmer noch komfortabler in die Küche integriert werden konnte.

Auch das Induktionskochfeld erfreut sich über die Jahre immer größerer Beliebtheit. Die Erfindung aus den 50ern wurde Ende der 90er Jahre massentauglich an den Markt gebracht. Daraufhin sind die Absatzzahlen kontinuierlich gestiegen.

Seit 2010: Mein Haus, mein Auto, meine Küche

Heutzutage ist der Essbereich in der Küche nicht mehr wegzudenken. „Die Küche ist das neue Statussymbol der Deutschen. Statt ins Wohnzimmer führt man seinen Besuch lieber in die Küche, um die frisch installierten, vernetzten Haushaltsgeräte vorzuführen und mit trendigen Stilelementen wie bronzenen Wasserhähnen oder Betonoptik zum Staunen zu verleiten“, so Wrusch. „Da ist es nur mehr als verständlich, dass man seine Gäste auch in der Küche bewirten will, wo sie sämtliche Geräte aus nächster Nähe in Aktion sehen können.“

Besonders die Weiterentwicklung neuer Küchengeräte ist laut Wrusch auch die revolutionärste Veränderung in der Küchenlandschaft. „Nicht nur der technische Fortschritt der letzten 30 Jahre ist bemerkenswert, auch das Design der Elektrogeräte hat sich enorm gewandelt“, erzählt Wrusch. Ganze Geräteserien werden mittlerweile passend zur Küche designt. Gerätevollintegration ist hier das Stichwort, bei dem sich das komplette Geräte-Ensemble flächenbündig in die Möbelfronten einfügt, um zu einem einheitlicheren Aussehen der Küche beizutragen. Ganz vorne dabei sind hier schwarze Backöfen, die sich durch das durchgehend einfarbige Design ohne silberne Griffe oder Blechschielen nahtlos in die Küche einfügen.

Auch die Wertigkeit der Arbeitsplatten nimmt stetig zu. Absolut im Trend sind die Materialien Keramik und Dekton. Sie sehen nicht nur schön aus, sie sind auch widerstandsfähig und langlebig.

Höher-Schneller-Digitaler

Seit den 2010ern zieht auch vermehrt die Digitalisierung in die Küchen ein. Die Elektrogeräte sollen den Nutzern so viel Arbeit wie möglich abnehmen. So lassen sich an Herd, Backofen und Küchenmaschinen vielfältige, auf einzelne Speisen abgestimmte Programme auswählen, um die Bedienung zu vereinfachen. „Es gibt mittlerweile sogar Bratenthermometer, die mit den Großgeräten wie Herd und Backofen korrespondieren, um das perfekte Gericht zu zaubern, ohne dass man stets und ständig ein Auge auf seine Töpfe haben muss“, erklärt Wrusch die intelligenten Geräte. Auch Kühlschränke, die eigenständig zur Neige gehende Vorräte bei einem Supermarkt online nachbestellen, sind nicht mehr ferne Realität.

Entwicklungsphänomen Dunstabzugshaube

Dass die Küche nicht nur funktional, sondern auch ansprechend designt sein soll, lässt sich am Beispiel der Dunstabzugshaube erkennen: Wurde diese in den 90ern zunächst in ihrer Leistung verstärkt, bekam sie in den 2000ern ein neues Design – der Trend zur Kochinsel entstand. Nachdem die Dunstabzugshaube vorerst fest unter oder in einem Schrank verbaut wurde, kann sie nun auch als Inselhaube frei an der Decke befestigt werden.

Seit 2010 verliert die Dunstabzugshaube auch ihren Werkzeugcharakter. „Ganz neu sind sogenannte Kochfeldabzüge, auch Muldenlüfter genannt, mit denen man auf die klassische, hängende Dunstabzugshaube verzichten kann. Die Lüfter sind hier direkt im Kochfeld integriert und ziehen die Luft so nach unten ab.“, beschreibt Wrusch. Ein Eyecatcher sind Dunstabzugshauben in Flachbildschirmoptik. Hier können individuelle Lichtdesigns eingespielt werden, die das Design der gesamten Küche unterstützen.

Kochen wird zum Hobby

Die fortgeschrittene Technik ruft auch immer mehr Männer in die Küche. War das Kochen Anfang der 90er Jahre noch größtenteils Frauensache, wird es dank der neuen Technik immer mehr zum gemeinsamen Hobby. „Grundsätzlich wird die Einrichtung einer Küche immer individueller“, betont Wrusch. Vegetarier oder Veganer haben beispielsweise einen höheren Bedarf an Arbeitsflächen, da sie mehr Gemüse und Salat für ihre Gerichte schneiden, wogegen sich der trendbewusste Fleischesser eine Teppanyaki-Platte (heiße Grillplatte) neben den Kochplatten installiert. „Seit den 90er Jahren wächst durch den Wunsch nach einer individuellen Küche auch der Anspruch an die Beratung beim Küchenkauf“, weiß Wrusch. „Daher bieten wir bei Küche&Co stets ausgezeichneten Beratungsservice, in Teilen sogar schon mit Virtual Reality-Brillen an. Durch VR kann man seine individuellen Bedürfnisse und Besonderheiten in der KÜcheneinrichtung ausloten und perfekt auf die eigenen Bedürfnisse anpassen, da man seine Küche schon vor dem Kauf virtuell begehen und so erleben kann.“

Stilsicher durch die Jahrzehnte

Trotz der Individualität lassen sich laut Wrusch dennoch generelle Trends in Sachen Küchendesign ableiten. So wird seit der Jahrtausendwende in fast jeder Küche, die es platztechnisch zulässt, eine Kücheninsel verbaut, die auch in den 2010ern nicht wegzudenken ist. „Was die Farben betrifft, so wurde sich schon in den 90ern von der ausufernden Farbigkeit der 70er verabschiedet“, sagt Wrusch. Man setzte hier auf einfarbige Hochglanzfronten, die eher dezent gehalten wurden. „Edle Metalltöne lassen eine Küche besonders elegant wirken, das hat sich bis heute nicht geändert“, so Wrusch. Die Accessoires wurden farblich aufeinander abgestimmt, wobei auch das eine oder andere Stück einen farblichen Akzent setzen durfte. Auch das Design war im Vergleich mit den Vorjahren eher reduziert.

In den 2000ern setzte man weiterhin auf dezente Farben. Zusätzlich rückten Kassettenfronten und der nostalgische Landhausstil immer mehr in den Vordergrund. Gemütlichkeit wurde großgeschrieben.

„Erlaubt ist, was gefällt“ ist das Motto der 2010er. Generell findet man nun klare, kubische Formen und zeitloses Design. Auch grifflose Designfronten erfreuen sich großer Beliebtheit. „Zudem gibt es nicht mehr nur Holz als Material. Mittlerweile lassen sich Beton oder auch Keramik sehr dünn anfertigen, sodass Echtbeton- & Keramikfronten realisiert werden können. Während zudem vor ein paar Jahren die Farbe Weiß noch sehr stark dominiert hat, rücken nun auch dunklere Töne von Grau bis hin zu Schwarz in den Vordergrund. Egal ob in der gesamten Küche oder als Akzent eingesetzt – die Küche wird zum Eyecatcher. Für Küchenexperten bedeutet das noch mehr Spielraum beim Einrichten der individuellen Küche“, freut sich Wrusch.

„Den einen Einrichtungstrend gibt es allerdings nicht“, betont die Expertin Wrusch. Durch die 30-jährige Expertise von Küche&Co lassen sich aber ziemlich genaue Vorhersagen für die Zukunft treffen: „Die Küche wird weiterhin Lebensmittelpunkt in den deutschen Haushalten bleiben. Auch die technische Weiterentwicklung ist noch lange nicht am Ende. Zusätzlich können die vernetzten Küchenelektrogeräte dem Nutzer immer mehr Unterstützung beim Kochen anbieten, was das Kochen zu einem ganz neuen Erlebnis und selbst schwierige Gerichte kinderleicht macht.“

Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit 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. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet und ist seitdem auf Wachstumskurs. Hochqualifizierte Beratung in den Küchenstudios oder zuhause, die Websites mit Inspirationen aus dem Küchenblog, aus dem Online-Katalog sowie mit dem Online-Küchenkonfigurator, der Kataloge 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“. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

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

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg

Carolin Selle, Tel.: (040) 3868-7464, carolin.selle@ziegfeld-enterprise.de

Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de