Küchenideen

# Zwei Welten, ein Raum

**Next-Gen vs. Best Ager: Die einen hören ihren Lieblingssender im Radio, die anderen streamen ihre Musikhits auf Abruf; die einen bestellen per App, die anderen kaufen beim Händler ihres Vertrauens. Jede Generation hat ihre Eigenheiten - und die spiegeln sich auch in der Küche wider.**

Mehr Quadratmeter, andere Prioritäten: Einer der wichtigen Treiber im Kaufverhalten ist naheliegend. Bei der Planung der Wohnungseirichtung, ist der Platz ein entscheidender Faktor. Das Statistische Bundesamt hat berechnet, dass die Wohnfläche pro Kopf mit dem Alter deutlich steigt - bei Menschen ab 65 Jahren lag sie 2024 im Schnitt bei 68,5 Quadratmeter pro Person, bei 25- bis 44-Jährigen bei 44,7 Quadratmeter. Entsprechend planen Jüngere auch in der Küche häufiger kompakt, modular und multifunktional: schmale Hochschrankzeilen, Auszugssysteme, ein ausziehbarer Arbeits- oder Esstisch, Kombigeräte (zum Beispiel Backofen mit Mikrowelle) oder eine kompakte Spülmaschine. Best Ager investieren eher in Komfort, Stauraum und Ergonomie: Bei ihnen stehen breite Auszüge, gut erreichbare Vorratsschränke, Backofen in Augenhöhe, hochgesetzter Geschirrspüler, rutschhemmende Innenorganisation und gutes Licht hoch im Kurs. „Die Küche ist der Raum, in dem sich Alltag und Lebensphasen der Menschen besonders direkt ablesen lassen“, sagt Volker Irle von der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche (AMK). „Hersteller und Handel können punkten, wenn sie wissen, was in der jeweiligen Generation gefragt ist.“



Bei Best Agern stehen Komfort-Features wie breite Auszüge hoch im Kurs.

Der zur Verfügung stehende Raum ist das eine, das andere ist das Kaufverhalten: Jüngere Zielgruppen entdecken Produkte zunehmend digital - Social Commerce ist längst kein Nischenthema mehr: Laut Bitkom nutzen 48 Prozent der 16- bis 29-Jährigen Social Media zum Einkaufen. Gleichzeitig wird Online-Shopping auch in älteren Gruppen selbstverständlich: Destatis zeigt, dass 73 Prozent der 55- bis 74-Jährigen 2024 schon einmal online gekauft haben (2021: 66 Prozent). Die Konsequenz: Inspiration entsteht oft online, doch für die Küche gilt: Die Entscheidung fällt dort, wo Beratung, Planung und Vertrauen zusammenkommen. Denn bei komplexen Anschaffungen zählen Service und Prozessqualität.



Eine Frage des Platzes: Jüngere planen ihre Küche häufiger kompakt, modular und multifunktional. Werkfotos: AMK

Technik ist ein Generationenmarker, so weit so richtig. Doch die Gleichung „jung = digital, alt = analog“ greift trotzdem zu kurz. Denn auch die goldene Generation weiß mittlerweile die Vorzüge technischer Gadgets zu schätzen. Bitkom ermittelte 2024 bei 16- bis 29-Jährigen eine Smart-Home-Nutzung von 60 Prozent, bei Menschen ab 65 Jahren von 20 Prozent. Für die Oldies zählen vor allem Zuverlässigkeit, Geräuscharmut, klare Bedienlogik und Servicefähigkeit: große, gut ablesbare Displays, selbsterklärende Programme („Leise“, „Eco“, „Schnell“), robuste Auszüge, einfach zu reinigende Filter und Funktionen wie automatische Abschaltung oder Überkochschutz schaffen Sicherheit und Komfort. Die Youngsters hingegen reagieren stärker auf Vernetzung und Convenience: App-Benachrichtigungen, smarte Routinen, Energie-Tracking oder Geräte, die sich nahtlos in den digitalen Alltag einfügen - Hauptsache, es spart Zeit und lässt sich intuitiv einrichten.

## Outdoorküche

Außenbereiche werden heutzutage nicht mehr nur als dekorative Ergänzung zum Innenraum gedacht, sondern vielmehr als aktiv erweiterter Lebensraum gestaltet, der hinsichtlich Materialien, Übergängen und Funktionen eine überzeugende Performance liefern soll. In diesem Kontext rückt auch der Kochbereich im Freien zunehmend in den Fokus - und wo bisher ein alter Dreibein-Grill ausreichte, avancieren Outdoorküchen immer mehr zu exklusiven Allroundtalenten. Ein Hersteller bietet Genussbrutzlern eine breite Auswahl an verschiedenen Modellen für jeden Bedarf und Platz: Vom Basismodell über Varianten mit Kühlschrank und Spüle bis hin zur Luxus-Edition samt Keramik-Bartheke und anderen funktionalen Finessen bleiben kaum Wünsche offen.



Mit sechs Brennern, Infrarot-Backburner und integrierter Sizzle Zone liefert diese Outdoorküche eine professionelle Grillperformance und präzise Hitze für beste Ergebnisse. Werkfoto: Buschbeck

## Perfekte Performance

**Wer eine Küche plant, denkt schnell an Fronten, Geräte oder Stauraum. Ebenso wichtig sind jedoch strapazierfähige Arbeitsflächen, die im Alltag mit einer perfekten Performance überzeugen müssen.**

Die Arbeitsplatten eines Herstellers sollen Funktion und Design in einer harmonischen Symbiose vereinen und noch dazu mit einer ressourcenschonenden Herstellung überzeugen. Die stoß-, kratz- und abriebfeste Kollektion wird aus PEFC-zertifiziertem Holz gefertigt und umfasst vier Design-Serien.



Auch extratiefe Arbeitsplatten mit 900 Millimeter stehen zur Verfügung. Werkfoto: Logoclic

Für klassische Eleganz ist die Serie elementa ideal. Zur Auswahl stehen sechs zeitlose Dekore, die von heller Carver Beech mit filigranem Stäbchenmuster über ruhige Light Vintage Oak bis hin zu charaktervollem Proteus Black in schwarzer Marmoroptik reichen. Liebhaber moderner Steinoptiken kommen bei elementa+ auf ihre Kosten. Die vier Dekore in hellem oder dunklem Grau, zartem Beige und dunklem Bronze-Braun bestechen durch ihre mineralisch-wolkige Optik, die echten Steinoberflächen zum Verwechseln ähnlich sieht. Noch größer wird der Gestaltungsspielraum dank der Serie elementa pro, die mit jeweils acht Holz- und Steindekoren auftrumpft. Auch bei den Steinoptiken wird Detailverliebtheit großgeschrieben. Ob puristisches Calisto Sand oder luxuriöses Nero Bronzo in schwarzer Marmoroptik mit bronzefarbenen Adern: Hier treffen sanfte, cleane Nuancen auf markante Strukturen und lebendige Verläufe.

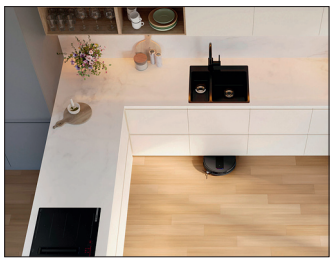
## Im kompakten Format



Kochen, reden, zusammenkommen: Die Küche ist heute Teil des Wohnraums. Entsprechend hoch sind die Anforderungen an den Dunstabzug - er soll leistungsstark sein, sich aber gleichzeitig zurücknehmen. Ein Hersteller hat jetzt erstmals eine 2in1-Lösung in 60 Zentimeter Breite auf den Markt gebracht. Das Gerät bietet vier vollwertige Kochzonen. Damit hält das 2in1-System Einzug in das gängigste Küchenformat - und wird auch für kleinere Küchen zur realistischen Option. Der Dunst wird direkt dort erfasst, wo er entsteht - für kurze Wege und ein ruhiges Gesamtbild in der Küche ohne separate Haube. Neben dem neuen Format erweitert der Spezialist sein Portfolio um eine Einbau-Dunstabzugshaube. Die integrierte Glaspaneelhaube verbindet das Beste aus zwei Welten: die komfortable Bedienbarkeit und den Möbelschutz einer Flachpaneelhaube mit der nahezu unsichtbaren Integration eines Lüfterbausteins. Im geschlossenen Zustand ist die Haube nahezu vollständig im Oberschrank integriert. Der Stauraum bleibt dabei weitgehend erhalten. Werkfoto: Miele

## Ultraflach

Dieser Einbau-Saug- und Wischroboter mit Voll-Servicestation ist das erste System des Herstellers, das vollständig in die Küchenmöbel integriert wird. Alle zugehörigen Module finden im Spülenunterschrank Platz und lassen genügend Raum, damit dort auch die handelsüblichen Müllsysteme untergebracht werden können. So bleibt die Ästhetik der Küche erhalten und alle Reinigungsarbeiten rund um den Roboter dem Auge verborgen. Über ein automatisiertes Tor in der Sockelleiste kann der Roboter selbstständig in seine Servicestation hinein und hinausfahren. Die Servicestation wird an den Festwasseranschluss für Frisch- und Abwasser sowie einen Stromanschluss angebunden und reinigt sowohl den Roboter als auch sich selbst.



Ultraflache Bauweise: Der Roboter passt mühelos unter Möbel. Werkfoto: Bosch

Herstellernachweise: **Zwei:** Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK), Harrlachweg 4, 68163 Mannheim, Tel.: 0621/8506100; **Perfekte:** BAUHAUS E-Business GmbH & Co. KG, Gutenbergstr. 21, 68167 Mannheim, Tel.: 0621/39051000; **Im:** Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Str. 29, 33332 Gütersloh, Tel.: 05241/89-0; **Outdoorküche:** Buschbeck GmbH, Friedrich-Engels-Str. 21, 51545 Waldbröl, Tel.: 02291/90718-00; **Ultraflach:** Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Postfach 83 01 01, 81701 München, Tel.: 089/4590-4919;
Redaktionelle Bearbeitung: AST