Küchentrends

Warme, helle Farben im Trend

Helle Töne, runde Formen und natürliche Materialien: Auf den Herbst- und Hausmessen 2025 haben die deutschen Küchenmöbelhersteller viele neue Ideen für eine wohnliche Gestaltung präsentiert. „Mit den innovativen Einrichtungskonzepten unserer Branche nimmt der Stellenwert der Küche als kommunikativer, multifunktionaler Mittelpunkt weiter zu“, sagt Jan Kurth, Geschäftsführer des Verbands der Deutschen Küchenmöbelindustrie. Die Küche sei heute ein Ausdruck des persönlichen Lebensstils. Längst diene sie nicht nur zum Kochen, sondern auch als Treffpunkt, zum Feiern, für Hausaufgaben und als Homeoffice.

Warme, helle Farben sorgen eine wohnliche Atmosphäre. Besonders häufig finden sich in den neuen Kollektionen naturnahe Töne wie Beige, Cremeweiß, Sandgrau oder Grün. Farbige Akzente lassen sich mit zarten Pastelltönen setzen. Die hellen, matten Lackfronten werden mit ruhigen Holzoptiken kombiniert, sei es als Dekore, als Furniere oder Massivholz. Neu ist eine



Diese elegante Japandi-Küche besticht durch eine Schrankfront mit einem filigranen Rahmen. Werkfoto: Pronorm Einbauküchen

Holzfurnierfront im Stil des Wiener Geflechts. Die traditionelle Flechtoptik wird mit höchster Präzision in die Front geprägt. Für Schrankfronten verstärkt zum Einsatz kommt das überwiegend aus nachwachsenden Rohstoffen bestehende Linoleum, das ebenfalls mit Prägungen versehen wird. Beliebt sind auch Naturstein sowie dessen Nachbildungen, etwa des Süßwasserkalksteins Travertin.

Runde Konturen halten verstärkt Einzug in die Küche. Die weichen Formen sorgen für eine einladende Stimmung und ein harmonisches Gesamtbild. So werden Kücheninseln oder Küchenzeilen mit abgerundeten Ecken versehen. Geselligkeit ermöglichen runde Ansatztische und abgerundete Aufsatzplatten für die Kücheninsel. Mit den Rundwangen lässt sich der Übergang von der offenen Küche in den Ess- und Wohnbereich besonders harmonisch gestalten.

Stark im Kommen befindet sich der Japandi-Stil, der die schlichte Eleganz Japans mit der gemütlichen Funktionalität Skandinaviens verbindet. Kennzeichnend sind eine reduzierte Formensprache - etwa mit griffllosen, filigranen Rahmenfronten -, natürliche Materialien, helle Farben, warme Holztöne und offene Regale. Klare Linien werden mit sanften Rundungen kombiniert. In der Praxis sind die Grenzen zu weiteren beliebten Designrichtungen wie Skandi, modernem Landhaus oder Minimalismus fließend.

Elegante Lösungen

Immer ausgefeilter werden die Möglichkeiten zur Aufbewahrung von Geschirr, Vorräten und Kochutensilien - auch mit Blick auf besonders angesagte Küchengeräte. So lassen sich eine Multifunktionsküchenmaschine oder eine Heißluftfritteuse neuerdings in einem speziellen Unterschrank verstauen und dank einer Ausschwenkmechanik auf einem stark belastbaren Tablar direkt auf Arbeitshöhe bringen. Auch für Hoch- und Buffetschränke sind ausziehbare Tablare erhältlich. Bei Schubladen oder Vorrats- und Eckschränken sorgen moderne Auszugssysteme ebenfalls dafür, dass Küchenutensilien immer griffbereit und gut sortiert sind. Eine elegante, platzsparende Lösung bieten Falt-Einschiebetüren, hinter denen sich Küchenzeilen oder Hauswirtschaftsbereiche verbergen lassen.

Flaches Design



Eine Heißluftfritteuse, mit der man auch Pizza backen kann? Das neue Gerät eines Spezialisten macht es möglich, bricht räumliche Begrenzungen auf und erweitert damit den Horizont der Heißluftfritteusen-Welt. In ihrem flachen, rechteckigen Design bietet sie eine extragroße Garfläche, auf der man sowohl eine frische als auch eine tiefgekühlte Pizza von bis zu 27 Zentimeter, ein Kilogramm Pommes oder bis zu 25 Chicken-Wings zubereiten kann. Dafür verfügt das Gerät über zehn vielfältige vollautomatische Programme. Die fortschrittliche Heißlufttechnologie macht einwandfreies Frittieren im Handumdrehen möglich – für köstliche Mahlzeiten mit wenig oder ganz ohne Öl. Außerdem kombiniert das Gerät innovative Kapazität mit kompakten und platzsparenden Außenmaßen, wodurch sich sowohl in großen als auch in kleinen Küchen ein passender Platz für die Fritteuse findet. Werkfoto: Tefal

Gut zugänglich positioniert

Ein gute Küchenplanung beginnt nicht erst mit dem Grundriss oder den räumlichen Gegebenheiten, sondern vielmehr mit den individuellen Bedürfnissen - um den Lebensstil, Rituale und Eigenheiten bestmöglich zu unterstützen. Kurzum: Eine Küche muss zum Leben passen.

Ein weiterer wichtiger Faktor für Individualität ist das Design. Die Festlegung des gewünschten Stils, der Farben und der Materialkombinationen trägt wesentlich dazu bei, die „richtigen“ Küchenelemente zu finden. Eine elementare Rolle spielt dabei der Wasserplatz: Weil im Küchenalltag vieles schnell und intuitiv funktionieren muss, sollte die Spüle zentral und gut zugänglich positioniert sowie funktional sein und als Eyecatcher optisch überzeugen können.

Die bestens aufeinander abgestimmte Systemlösung eines namhaften Anbieters soll ein maßgeblicher Eckpfeiler für alle Planungsüberlegungen sein, da sie den Wasserplatz mit kurzen Laufwegen optimiert. Für das „Mehr“ an Genuss sorgt laut Hersteller eine clevere Wasseraufbereitungseinheit, die Leitungswasser zu Trinkwasser veredelt. Mit unterschiedlichen Filtern lässt sich ganz individuell auf die Bedürfnisse des Haushalts eingehen.



Dank praktischem Zubehör wird aus jedem Spülbecken ein multifunktionaler Arbeitsbereich. Werkfoto: Blanco



Dieses Designmodell bietet zwei Bohnenbehälter und zwei separat elektronisch einstellbare Mahlwerke. Werkfoto: AMK

Intensive Genussmomente

Der Weg zum eigenen häuslichen Kaffeeglück ist heute kurz, komfortabel und vollautomatisch - ob mit einem Einbaugerät oder kompakten Solitär.

„Premium-Kaffeevollautomaten bringen eine Vielfalt an internationalen Getränkespezialitäten in die Küche, so dass man mit ihnen quasi eine Reise um die Welt antreten kann“, so Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche (AMK) „Sie entführen ihre Nutzer in neue Kaffeewelten und ermöglichen ihnen auf diese Art viele unterschiedliche Genüsse und Erlebnisse.“

Neu mit dabei sind auch kalte Zubereitungsarten wie die angesagten Cold Brews - im Sommer eine milde, säurearme und erfrischende Alternative zu Eiskaffee oder einer Iced Latte. Manche Vollautomaten können zudem auch sehr aromatische Slow Brews zubereiten. Die Aromastoffe werden dann durch eine lange Extraktionszeit aus der Bohne gelöst.

Die Freude am täglichen Kaffeegenuss hat eine lange Tradition. Neue Röstverfahren und Zubereitungsmethoden wurden erfunden und verfeinert. Revolutionär war die Erfindung des berühmten Papierfilters von Melitta Benz im Jahr 1908.

Miniküchen

Mehr als die Hälfte aller deutschen Großstädter lebt allein - mit steigender Tendenz. Und weil moderne und bezahlbare Single-Wohnungen meist klein sind, geht der Trend zum „Microliving“, wo jeder Quadratmeter clever genutzt wird - auch in der Küche. Die neuen Minikü-chen setzen sich aus Modulen zusammen, die alle wichtigen Küchenfunktionen bündeln. Mit der gängigen Breite von 60 bis 240 Zentimetern lassen sich die Elemente je nach Budget und Platz zur Wunschküche zusammenstellen. Praktisch sind die höhenverstellbaren Füße, die Unebenheiten im Boden ausgleichen. Die Arbeitshöhe kann ebenfalls angepasst werden.



Für Singles bestens geeignet: Miniküchen mit flexiblen Modulen. Werkfoto: BHW/jancray.de

Herstellernachweise: **Warme:** Verband der Deutschen Küchenmöbelindustrie e.V., Goebenstr. 4-10, 32052 Herford, Tel.: 05221/1265-0; **Gut:** BLANCO GmbH + Co KG, Flehinger Str. 59, 75038 Oberderdingen,Tel.: 07045/44-81404; **Intensive:** Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK), Harrlachweg 4, 68163 Mannheim, Tel.: 0621/8506-100; **Flaches:** Groupe SEB Deutschland GmbH, Theodor-Stern-Kai 1, 60596 Frankfurt am Main, Tel.: 069/85040; **Miniküchen:** BHW Bausparkasse AG, Lubahnstr. 2, 31789 Hameln, Tel.: 05151/18-6700;
Redaktionelle Bearbeitung: AST