



Pressedienst 028-102020

Kleine Küchen – höchste Funktionalität auf kleinstem Raum

Mannheim, 14. Oktober 2020. In den Großstädten ist der Bedarf an Wohnraum hoch, die Mieten steigen weiter. Viele Menschen leben daher in eher kleinen Wohnungen. Gerade bei einer überschaubaren Quadratmeterzahl gilt es, den vorhandenen Raum so optimal wie möglich zu nutzen. Besonders gut durchdacht werden sollte die Einrichtung der Küche, müssen doch hier auf wenig Platz viele Funktionen untergebracht werden. „Die deutsche Küchenindustrie bietet flexible und kreative Konzepte, mit denen auch auf kleinem Raum eine individuelle Wunschküche auf Maß und nach höchsten Ansprüchen entsteht“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK).

In Appartements wird die Küche häufig in das Ess- und Wohnzimmer integriert. Gefragt sind in diesem Fall Küchenmöbel mit einem wohnlichen Charakter, der sich durch einen Farb- und Materialmix erzielen lässt. Beliebt ist beispielsweise die Kombination von weißen Schrankfronten mit einer Arbeitsplatte in warmer Holzoptik. Aber auch dunkle Farben wie Anthrazit oder Schwarz werden gerne als elegante Hingucker eingesetzt. In diesem Fall sollte für die Wände ein heller Farbton gewählt werden.

Von zentraler Bedeutung bei der Einrichtung einer kleinen Küche ist die optimale Ausnutzung des knappen Platzes. Neben Apothekerschränken empfehlen sich extratiefe, mit einem Vollauszug ausgestattete Unterschränke, die besonders viel Platz für Töpfe, Geschirr, Besteck und Lebensmittel bieten. Manche Unterschränk-Modelle sind mit einem besonders kleinen Sockel versehen und verfügen damit über noch mehr Stauraum. Oberschränke wiederum

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung
gerne weiteres Text- und Bildmaterial
zur Verfügung.

können in überhöhen Varianten geordert werden, um den Platz zur Decke so weit wie möglich auszuschöpfen. In den oberen Fächern können selten genutzte Gerätschaften wie ein Fondue-Set oder ein Raclette verstaut werden. Bei Hochschränken sind klappbare Türen im obersten Bereich, möglich auch mit elektrischer Öffnungsunterstützung, sinnvoll. So stehen – etwa beim Ausräumen der Spülmaschine – keine Türen im Weg. Bei L-förmigen Küchen bieten sich Eckschränke mit drehbaren Böden an. „Auch das Innenleben der Schränke wird dank intelligenter Lösungen exakt auf den persönlichen Bedarf zugeschnitten und so ein Höchstmaß an Funktionalität erreicht“, sagt der AMK-Chef. Verfügt die Küche über einen Thekenaufsatz, dann ist gleichzeitig ein Essplatz vorhanden und auf einen Esstisch kann verzichtet werden.

Zur Aufbewahrung von Küchenutensilien lässt sich auch die Nischenrückwand zwischen Unter- und Hochschränken nutzen. An Haken oder Schienen können Küchenhelfer wie eine Schere, Siebe, kleine Töpfe und Kochlöffel aufgehängt, aber auch Kochmesser oder Küchenpapierrolle befestigt werden. Selbst kleine Töpfe mit Küchenkräutern sind auf kleinen Regalen einer Modulwand gut untergebracht. Als praktisch erweisen sich zudem Backblechhalter, mit deren Hilfe sich die Backbleche bequem im Schrank verstauen lassen, so dass sie in einer kleinen Küche nicht stören.

Bei knappen Grundrissen ist zudem eine optimale Gestaltung der Spüle wichtig: Schneidbretter, die sich auf das Spülbecken legen und verschieben lassen, sorgen für eine wertvolle Erweiterung der Arbeitsfläche. Alternativ kommt eine schmale Spüle in Frage. Im Unterschrank unter der Spüle sollten die Mülleimer untergebracht werden. Passgenaue Abfallsysteme ermöglichen eine bequeme Sortierung und Entsorgung. Verfügbar ist auch eine Art Eckaufzug für Küchengeräte: Der Brotschneider oder die Küchenmaschine wird im Korpus verborgen und bei Bedarf mit Hilfe eines Lifters nach oben auf die Höhe der Arbeitsplatte gefahren.

Wenn Kochen, Essen und Wohnen in einem Raum stattfinden, sollte besonderer Wert auf leise Elektrogeräte gelegt werden. Sinnvoll sind

darüber hinaus Kombigeräte wie ein Backofen mit integrierter Mikrowelle. Für den Dunstabzug bieten sich diverse intelligente Lösungen an, diese werden individuell vom Küchenplaner vorgeschlagen.

Für eine zusätzliche Abstell- oder Arbeitsfläche sorgen Ausziehtische, die unauffällig in Unterschränken hinter einer Ausziehblende verborgen werden. Sollen aufwändige Gerichte zubereitet werden – womöglich gemeinsam mit Freunden –, können sie herausgezogen und beispielsweise zur Vorbereitung der Zutaten genutzt werden. Als Essplatz kann auch ein an der Wand befestigter Klapptisch dienen, der nur bei Bedarf aufgestellt wird.

Zur Beleuchtung einer Miniküche eignen sich Deckenspots und unter den Unterschränken integriertes LED-Licht. Für eine wohnliche Atmosphäre empfehlen sich zusätzlich indirekte Lichtquellen, beispielsweise in Griffmodulen der Küchenschränke oder hinter Glastüren. „Auch wer wenig Platz hat, muss auf ein schönes Design und eine hohe Funktionalität nicht verzichten“, schließt Irle. (AMK)

Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 25. September 2021. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 028-102020: **Kleine Küchen**

Foto 1: In kleinen Wohnungen sind Kochen, Essen, Wohnen, Arbeiten und Schlafen häufig in einem Raum untergebracht. (Foto: AMK)

Foto 2: Eine Kochinsel mit Theke bietet einen komfortablen Essplatz. (Foto: AMK)

Foto 3: Passgenaue Schneidbretter für die Spüle sorgen für eine Erweiterung der Arbeitsfläche. (Foto: AMK)

Foto 4: Der Wandbereich an der Spüle lässt sich – wie hier mit Stangen – zur Aufbewahrung von Küchenutensilien nutzen. (Foto: AMK)

Foto 5: Als Tablarauszug ein perfekter Stauraum für diverse Küchengeräte, die Küchenecke wird sinnvoll genutzt.

Mannheim, 14. Oktober 2020