

**Pressedienst 02-022023**

**Perfekt organisiert hinter den Fronten & an der Spüle**

**Mannheim, 15.02.2023. „Optimale, das heißt individuell geplante Workflows in der Küche erfordern auch maßgeschneiderte Stauraum- und Innenorganisationskonzepte hinter den Möbelfronten“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. Deshalb sei es ratsam, die Beratung und Detailplanung dem Fachhandel anzuvertrauen. Eine zusätzliche Garantie, dass man sich in seiner neuen Lifestyle-Küche rundum wohlfühlen wird.**

„Eine moderne, offen geplante Wohnküche bietet Individualisierungsoptionen bis ins kleinste Detail. Nicht nur, um ein bestimmtes Lebensgefühl zu zelebrieren, sondern auch um ihre neuen Besitzer durch ein Maximum an Funktionalität, Flexibilität und Ergonomie im Alltag zu unterstützen“, erläutert AMK-Geschäftsführer Volker Irle. Beispielsweise durch eine optimal aufeinander abgestimmte Organisation hinter den Möbelfronten und auch an der Spüle.

Angefangen bei der Planung der Unterschränke mit ihren individualisierbaren sowie hoch belastbaren Schubkastensystemen. Sowie den Auszügen mit ihren vielen schicken Ausstattungsvarianten – von zweckdienlich bis hochwertig und sehr elegant. Dass dies z. B. auch mit einem achtsamen und verantwortungsvollen Umgang mit unseren Ressourcen Hand in Hand gehen kann, zeigen neue nachhaltige Innenausstattungen für Schubkästen und Auszüge. Ein Repräsentant hierfür besteht u. a. aus zu knapp 70 Prozent schnell wachsenden, heimischen Bastfasern und einem Bindemittel auf Wasserbasis. Der mit einem Nachhaltigkeitspreis prämierte Verbundwerkstoff ist zudem sehr leicht, widerstandsfähig und lebensmittelverträglich. Nur wenige modulare Organisationselemente – wie ein Besteck- und Multifunktionseinsatz, breite und schmale Ausgleichsböden, eine Multifunktionseinheit und Einsteckstege – lassen sich hier

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](http://www.amk.de)  
[www.amk-ratgeber-kueche.de](http://www.amk-ratgeber-kueche.de)  
E-Mail: [info@amk.de](mailto: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.

einfach und unabhängig von den Schubladenbreiten nach dem Baukastenprinzip individuell arrangieren.

Ein Optimum an Stauraum in den Küchenecken holen Eckschränke mit technisch sowie ergonomisch ausgeklügelten Beschlägen und Ausstattungen heraus. So schwenken z. B. je nach Modell beim Öffnen des Eckschranks die Tablarauszüge komplett heraus und bringen den darauf platzierten Inhalt, der zuvor in den schwer erreichbaren Tiefen verstaut war, direkt vor den Eckschrank. Alles ist sofort mühelos griffbereit.

Die Lösung, um auf wenig Platz möglichst viel unterzubringen, sind extrahohe, gegebenenfalls bis zur Decke geplante Hochschränke und Vorratsschränke. „Ob mit Hochschrankauszügen, zusätzlichen Regalsystemen oder mit Schubkästen ausgestattet, ist Geschmackssache und hängt von den räumlichen Gegebenheiten ab“, so Volker Irlé. Moderne, elegante Side- und Lowboards – auf dezenten Füßen stehend oder wandhängend – bieten weiteren Stauraum, komplettieren das Ganze und leiten in den Wohnbereich über.

Wie sich eine perfekte Organisation hinter den Möbelfronten zudem noch wirkungsvoll inszenieren lässt, zeigt sich exemplarisch anhand der neuen Einschubtürsysteme (Pocket Doors). Je nach spontanem Bedarf gewähren sie einen vollen, partiellen oder überhaupt keinen Einblick auf das wohlgeordnete Innenleben dahinter. Mit Pocket Door Systemen lässt sich z. B. ein gut sortiertes Wein-Kabinett planen und auf Wunsch auch komplett verbergen. Ebenso eine große oder kleinere Küchenzeile oder ein in die Küche integrierter Homeoffice- oder Laundrybereich. Ein innovativer Mechanismus ermöglicht dabei die gleichzeitige Öffnungsbewegung von zwei miteinander verbundenen Türen. Je nach Ausführung des Pocket Systems werden sie einfach nur sichtbar zusammengeklappt oder ganz in den Möbelkorpus eingeschoben.

Für einen angenehmen Workflow am Spülplatz, an dem übrigens die meisten Arbeiten in einer Küche verrichtet werden, sorgen clever aufeinander abgestimmte Komponenten: Für „Tiny Kitchen“ gibt es das alles auch im Kompaktformat: z. B. eine formschöne Spüle mit cleverem Zubehör, eine Küchenarmatur mit extrahohem Auslauf zum Befüllen großer Töpfe und Gefäße und ein kleineres Abfallsammelsystem.

Bemerkenswert ist auch ein ganzheitlich aufeinander abgestimmtes und platzoptimiertes Ensemble aus einer Hand. Es besteht aus einem Spülbecken, einem Wassersystem – das kann eine herkömmliche oder multifunktionale Küchenarmatur für warmes/kaltes Leitungswasser sowie veredeltes Wasser sein, je nach Modell für gefiltertes, gekühltes, stilles, sprudelndes oder kochend heißes – und einer passenden Abfalllösung. Sämtliche Einzelkomponenten für den Unterschrank sind so konzipiert, dass sie den Platz darin bestmöglich nutzen. Für eine einfache Montage und sichere Fixierung aller Komponenten inklusive Schläuche, Kabel und Steckdosen sorgt ein stabiler Stahlrahmen, der alles aufnimmt. Beispielsweise ein komplettes Soda-Wassersystem für gefiltertes und gekühltes Sprudelwasser inklusive Filter, Sprudel- und Kühlsystem. Dazu ein passgenaues Abfallsystem inklusive einer Schublade mit gedämpftem Selbsteinzug plus einer weiteren Ablage zum Organisieren von Putzutensilien.

Für Ergonomie nicht nur am Spülplatz, sondern in der gesamten Küche sorgen rückschonende Lösungen wie leicht integrierbare, elektrische Linearantriebe. Damit lassen sich z. B. Tisch- und Küchenarbeitsplatten sowie ganze Kücheninseln in der Höhe verstellen. Alles was dafür benötigt wird, sind ein oder mehrere Linearantriebe, eine intelligente Steuerung und ein Bedienelement. App-Steuerung ist ebenfalls möglich. Für die Höhenverstellung spielt es übrigens keine Rolle, ob es sich um eine kleine oder große Kochinsel mit einer leichten oder schweren Arbeitsplatte handelt.

„Die (Wohn)Küche als zentraler Wohlfühl- und Erlebnisraum des Zuhauses hat vor allem in den letzten drei Jahren enorm an Bedeutung gewonnen“, sagt Volker Irlé, Geschäftsführer der AMK. „In dem gleichen Maße haben sich auch die Planungs-, Gestaltungs- und Individualisierungsmöglichkeiten erhöht. Insofern sind sehr viele Entscheidungen bei einem Küchenkauf oder auch einer Modernisierung zu treffen. Der beste Touchpoint, wenn es um den Kauf einer individuell geplanten Küche geht, die auch hinter den Fronten keine Wünsche an Schönheit, Komfort, Funktionalität, Flexibilität und Ergonomie offen lässt, sind Küchenfachgeschäfte, Küchenstudios und Möbelhäuser mit Küchenfachabteilungen.“ (AMK)

Mannheim, 15.02.2023

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 bundesweite Aktionstag findet in diesem Jahr erneut am 30. September 2023 virtuell und per Live-Stream statt. 2022: <https://www.youtube.com/@tagderkuecheamk6382> mit mehr als 2000 mitwirkenden Küchenfachgeschäften, Küchenstudios und bei Möbelhändlern mit Küchenfachabteilungen statt. Weitere Informationen im Internet unter [www.amk.de](http://www.amk.de) und [www.tag-der-kueche.de](http://www.tag-der-kueche.de). (AMK)

Mannheim, 15.02.2023

### **Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 002-022023:** **Perfekt organisiert hinter den Fronten & an der Spüle**

#### **Bild 1:**

Heutzutage soll die Innenausstattung nicht nur schön sein, sondern auch nachhaltig wie z. B. diese hochwertige Lösung für Schubkästen und Auszüge. Sie besteht u. a. aus einem Verbundwerkstoff aus heimischen, schnell wachsenden Bastfasern und einem Bindemittel auf Wasserbasis. (Foto: AMK)

#### **Bild 1a:**

Egal wie schmal oder breit eine Schublade im Unterschrank ist, mit nur wenigen Baukasten-Elementen wie zum Beispiel einem Besteck- und Multifunktionseinsatz, breiten und schmalen Ausgleichsböden, Einsteckstegen und einer Multifunktionseinheit lässt sich alles schön übersichtlich ordnen. (Foto: AMK)

#### **Bild 2:**

Schnell und einfach Ordnung im Schubkasten schaffen: Ganz im Zeichen des Dark-Colour-Trends präsentiert sich dieses flexible Organisationssystem für eine stilvolle und bedarfsgerechte Schubkastenunterteilung mit wertigen, wahlweise kombinierbaren Besteck- und Gewürzdoseneinsätzen. (Foto: AMK)

#### **Bild 3 + 3a/b:**

Eindrucksvoll organisiert und inszeniert hinter Einschubtüren (Pocket Doors), die den Blick auf den kostbaren Vorrat je nach Gusto gar nicht, partiell oder ganz freigeben – mithilfe von zwei verbundenen und sichtbar zusammengeklappten Türen oder komplett in den Korpus eingeschoben. (Foto: AMK)

**Bild 4:**

Nutzt den Platz in der „toten“ Küchenecke: Beim Öffnen des Eckschranks kommt der Inhalt auf den Tablarern voll entgegen ohne den Nachbarkorpus zu touchieren. Der rechts und links montierbare Eckschrankbeschlag kann in bereits vorhandene Unterschränke auch nachträglich eingebaut werden. (Foto: AMK)

**Bild 5:**

Zum Organisieren sowohl offener als auch geschlossener Bereiche, als Schiebe- oder festes Element, auch als deckenhoher Raumteiler eignet sich dieses flexible Raumgestaltungssystem in vielen Ausführungen. Ein großes Zubehörsortiment erlaubt jedwelche Nutzung in jedem Lebensbereich. (Foto: AMK)

**Bild 6:**

Alles aus einer Hand, zudem platz- und montageoptimiert: eine harmonische Kompletteinheit aus Spülbecken, Wassersystem und Abfalllösung. Die Armatur liefert warmes und kaltes Leitungswasser sowie veredeltes Wasser – je nach Ausführung gefiltert, gekühlt, sprudelnd, still oder kochend heiß. (Foto: AMK)

**Bild 7 + 7a:**

Bücken bzw. Verbiegen ist dank elektrischer Höhenverstellung passé. Dafür sorgen ein oder mehrere Linearantriebe, eine Steuereinheit und ein Bedienelement, die miteinander verbunden werden und schon fahren z. B. Kochinseln und Arbeitsflächen per Knopfdruck oder App in die Höhe. (Foto: AMK)

**Bild 8:**

Die Frage wohin mit Bürste, Schwamm und Spültuch stellt sich an diesem Arbeitsplatz nicht. Denn in die schicke Keramikspüle wird eine Eckschale aus dunkelgrauem Kunststoff eingehängt. Das überschüssige Restwasser läuft durch schmale Rinnen im Boden der Schale zurück ins Becken. (Foto: AMK)

**Bild 9 + 9a/b:**

Steckdosen und USB-Ports kann man nie genug haben. Diese beiden Lösungen lassen sich auch nachträglich in die Küchenarbeitsplatte integrieren. Die Abdeckungen der klapp- sowie der versenkbaren Einbau-Steckdosenleiste sind aus hochwertigem, langlebigen Edelstahl gefertigt. (Foto: AMK)

Pressekontakt:

Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK)

Harrlachweg 4, 68163 Mannheim

Tel.: +49 (0) 621 / 8 50 61 – 00

E-Mail: [info@amk.de](mailto:info@amk.de)