



Pressedienst 020-112024

Kleine Küchen optimal einrichten

Mannheim, 21. November. Vielerorts ist der Wohnraum knapp. Gerade in den Innenstädten leben viele Singles, aber auch Paare und Familien in eher kleinen Wohnungen. Besonders die Fläche für die Küche ist häufig eng bemessen. Umso mehr kommt es auf eine durchdachte Planung und platzsparende Lösungen an, damit die Küche alle notwendigen Funktionen erfüllen kann. „Dank der flexiblen Lösungen der deutschen Küchenindustrie lassen sich auch auf kleinstem Raum individuelle Wunschküchen verwirklichen“, sagt Volker Irle, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. (AMK).

Gerade in kleinen Küchen muss der vorhandene Stauraum optimal genutzt werden. Neben der geringen Quadratmeterzahl kommen oftmals weitere Herausforderungen hinzu, wie etwas Dachschrägen oder besonders schmale Grundrisse. „Die Experten aus dem Küchenfachhandel unterstützen mit Ideen und Ratschlägen und finden auch für sehr kleine Küchen passgenaue Lösungen“, stellt Irle fest. Am Anfang steht das korrekte Aufmaß des Raums, dann folgt idealerweise die Planung der Strom- und Wasseranschlüsse. Grundsätzlich sind für Wände und Schrankfronten eher helle Farben zu empfehlen, da sie den Raum größer wirken lassen. Farbige Akzente lassen sich mit dekorativen Elementen setzen.

Zur Schaffung von möglichst viel Stauraum für Geschirr oder Vorräte eignen sich extrahohe Hängeschränke, die fast bis zur Zimmerdecke reichen und über nach oben öffnende Klapptüren verfügen. So steht etwa beim Ausräumen der Spülmaschine keine Schranktür im Weg. Viel Platz für sperriges Küchenzubehör wie große Pfannen, Kochtöpfe

oder Schüsseln bieten Eckschränke mit ausschwenkbaren Böden oder Unterschränke mit Schubladen.

Eine gute Lösung können auch schmale Apothekerschränke darstellen, die neben der durchdachten Innenaufteilung den Vorteil bieten, dass sie von beiden Seiten aus zugänglich sind. Sockelschubkästen sorgen dafür, dass der häufig nicht genutzte Platz direkt über dem Boden als Stauraum erschlossen wird. Falls der Raum es zulässt, bietet sich eine Kombination aus geschlossenen Hochschränken und offenen Regalen an – für einen optisch etwas luftigeren Eindruck. Auf den Wandborden können beispielsweise Tassen, kleine Schüsseln oder auch dekorative Blumentöpfe platziert werden. Grifflose Fronten mindern das Risiko, sich auf engem Raum an Schrankgriffen zu stoßen.

Die Nische zwischen der Arbeitsplatte und den Oberschränken lässt sich ebenfalls sinnvoll nutzen. Auf schicken Relingsystemen oder an Magnetleisten können Küchenzubehörteile wie Messer, Kochlöffel oder Siebe aufgehängt werden.

Bei den Elektrogeräten bieten sich kleine Geschirrspüler an, die statt der üblichen 60 Zentimeter nur 45 Zentimeter breit sind. Für mehr Platz auf der Arbeitsplatte sorgen schmale Kochfelder. Unter Dachsrägen können eventuell Kochfelder mit integriertem Dunstabzug zum Einsatz kommen. Als platzsparend erweisen sich Kombigeräte wie etwa Backöfen mit integrierter Mikrowelle und/oder integriertem Dampfgarer. An der Spüle kann sich ein schmales Becken anbieten, das zudem mit passenden Schneidbrettern abgedeckt werden kann. Im Unterschrank werden passende Abfallsysteme untergebracht.

Möblieren lassen sich kleine Küchen etwa mit zierlichen, klappbaren Wandtischen, stapel- oder klappbaren Stühlen oder gemütlichen Sitzbänken. Für eine angenehme Beleuchtung sorgen beispielsweise beleuchtete Griffmulden, unter den Hochschränken installierte LED-Leuchten oder Hängeleuchten. „Auch eine kleine Küche kann viele Funktionen erfüllen und einen hohen Designanspruch befriedigen“, fasst der AMK-Geschäftsführer zusammen.

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 160 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 am Samstag, **28. September 2024**, virtuell und per Live-Stream stattfand (siehe <https://www.youtube.com/watch?v=2fCXdksNmOM>). Am Event nehmen jährlich mehr als 2.000 Küchenfachgeschäfte, Küchenstudios und Möbelhändler mit Küchenfachabteilungen teil. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 020-112024:

Kleine Küchen optimal einrichten

- Foto 1:** Viele Funktionen auf kleinem Raum: Sogar einen Homeoffice-Platz bietet diese Küchenlösung für kleine Apartments. (Foto: AMK)
- Foto 2:** Wohnlich und hell: Die Küche im trendigen Schwarz-Weiß-Look fügt sich bestens in den offenen Koch-Wohn-Bereich ein. (Foto: AMK)
- Foto 3:** Der heimische Büroplatz lässt sich nach getaner Arbeit hinter den eleganten Falt-Schiebetüren verbergen. (Foto: AMK)
- Foto 4:** Die fast bis an die Decke reichenden Oberschränke bieten viel Stauraum für Geschirr und Vorräte. (Foto: AMK)
- Foto 5:** Eine schöne Idee besonders für kleine Küchen: Diese Hochschrankzeile ist auch von der Seite nutzbar, etwa als kleine Kaffeebar. (Foto: AMK)
- Foto 6:** An schicken Relingsystemen können Küchenutensilien optisch ansprechend untergebracht werden. (Foto: AMK)
- Foto 7:** Platzsparende Lösung für eine kleine Küche: Der Esstisch wird an die Küchenzeile angedockt. (Foto: AMK)

Foto 8: Geselliges Kochen: Eine moderne Insel-Lösung, die neben Koch-, Spül- und Arbeitsfläche auch eine kleine Ess-Theke umfasst. (Foto: AMK)

Alle AMK-Pressemitteilungen und Bilder auch unter **www.amk.de/pressemeldungen**

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