

spectrooms

Fachmagazin für Innenarchitektur und Design

Nummer 1 | Februar 2015



EINRICHTUNGS- TRENDS

Porträt

005

Trends 2015

Möbel, Wände, Küchen

Design-Oase in Mailand

Wohnung Nina Yashar



1



2



3



4



5

Text: **Suzanne Schwarz** | Fotos: **zvg**

Living Kitchen 2015 in Köln

Ein interessantes Menü!

Die Welt der Küchen traf sich im Januar in Köln. 215 Aussteller aus 22 Ländern wetteiferten mit Innovationen, Designanspruch und Qualität. Das Menü mit fantasievollen Präsentationen, Weltpremieren neuer Küchenmöbel und -geräte sowie Kochshows hochkarätiger Chefs war ausgezeichnet und machte Lust auf mehr.

Parallel zur Einrichtungsmesse imm Köln fand in diesem Jahr auch wieder die Living Kitchen statt, zum dritten Mal als Biennale. Nach 2011 und 2013 präsentierte sie sich als starker Publikumsmagnet; auf den teilweise 800 bis 1000 m² grossen Messeständen gab es zeitweise kein Durchkommen mehr. 140 000 Besucher aus 138 Ländern kamen und staunten.

Kochen – ein Ritual?! Das Zelebrieren selbst kleinster Mahlzeiten scheint ein grosses menschliches Bedürfnis zu sein. Seit Jahren kennen wir den Trend zur offenen Wohnküche, ja zur Küche als Mittelpunkt und Herz des Hauses. Wir wissen, dass der Stellenwert enorm gestiegen ist, seit sich Männer dafür interessierten und die Küche im neuen Heim in der Folge auch mehr kosten durfte. Nun ist die Küche in Deutschland zum zweitwichtigsten Statussymbol geworden, gleich nach dem Auto.

Es ist angerichtet!

Miele brachte als Neuheit Dampfgarer mit Mikrowelle kombiniert. Die neuen Kochherde der Rangers-Serie, in den USA mit Erfolg eingeführt, kommen nun auch nach Europa. Extra grosse Griffe und ein XXL-Ofen zeichnen die nostalgischen Kochherde aus, die an Country-Romantik und Landliebe erinnern.

Siematic überzeugte mit modernen Kochinseln samt Küchen-Buffer, wie sie in urbanen Küchen überall auf der Welt Anklang finden. Panasonic, das japanische Unternehmen, zelebrierte die gesunde, schonend zubereitete japanische Kochkultur.

Sternköche schätzen schon lange die gesunde und schonende Langzeitgarmethode «Sous Vide», unter Vakuum. Dabei werden die Nahrungsmittel bei



Glänzendes Gelb und ein neues, bereits preisgekröntes Material von zeyko.de



- 1 | Cambusa Cook in Eiche, Design Giuliano Cappelletti, funktioniert als Weinschrank oder mit Küchengeräten ausgestattet. riva1920.it
- 2 | Jetzt gibt es die Küche für Vegetarier: mit viel Platz zum Schneiden und für Gewürze. Michael Liebert und Formquadrat sind die Autoren von Vooking. formquadrat.com
- 3 | So sehen urbane Küchen zukünftig weltweit aus, mit Kochinsel und Küchen- Buffet. siematic.de
- 4 | Wenn die Küche Pia nicht gebraucht wird, verschwindet alles im Schrank. Die gute Idee verhalf zum Best of best Award 2015. dizzconcept.com

- 5 | Optimale Raumnutzung dank cleverem System. MultiMatic Aluminium. siematic.de
- 6 | Die Insel, attraktive Materialien und zeitsparende Geräte – das sind die Küchen 2015. siemens-home.de
- 7/8 | La Cucina. Matteo Thun entwarf so schöne wie praktische Küchenelemente für riva1920.it
- 9 | Unendliche Farbvielfalt und Flexibilität sind zwei der Markenzeichen von warendorf.com

kontrolliert niedriger Temperatur in einer verschweissten Vakuumverpackung gegart und erhalten so vor allem ihr natürliches Aroma sowie Nährstoffe, Vitamine und Konsistenz. Die neuen Gaggenau-Dampfbacköfen sind mit gradgenauer Temperatureinstellung von 50 bis 100 °C und Anzeige für die neue Betriebsart Sous-Vide-Garen ausgestattet. Darüber hinaus verfügen sie – als Weltneuheit – über ein vollautomatisches Reinigungssystem, eine Kartusche, mit der der Garraum hygienisch gereinigt wird. Im Herbst 2015 wird die Serie um eine spezielle Vakuumier-Schublade ergänzt.

Die neuen Insel- und Wandessen reduzieren leise und effizient Kochdunst, dank schräg gestellter Filter. Neu ist auch ein integriertes warm weisses Flächen-LED-Licht, das stufenlos dimmbar ist. Die Spülbecken von Villeroy & Boch sind neu in vielen Farben und Grössen zu haben. Hier sah man auch überzeugende Lösungen, wie Spülbecken raumsparend in die Ecke eingebaut werden können, und zur Seite klappbare Armaturen, die das Öffnen der Fenster ermöglichen, da wo die Spüle vor einem Fenster steht.

Bauknecht stattet die neuen grifflosen Fronten in Edelstahl zusätzlich mit einer strapazierfähigen iXelium-Beschichtung aus. Siemens präsentierte mit IQ 700 ebenfalls eine in den Dampfgerätere integrierte Mikrowelle, die 50 Prozent Zeit (und Energie) spart. Neue Küchen von Nobilia sind vorwiegend grifflos. Gelb deutet sich auch hier als Trendfarbe im Konzert der Farben an.

Küchenarmaturen sind mehr als nur Beilage

Miscea entwickelte eine neue berührungsfreie Armatur. Man nähert sich dem einfachen Display am Griff und wählt zwischen Wasser warm oder kalt, Spülmittel oder flüssiger Seife.

Die neue Armatur Grohe-Blue produziert mineralisiertes Trinkwasser mit und ohne Kohlensäure, erfrischend kalt und direkt aus dem Wasserhahn! Das gefilterte Wasser ist bekömmlich, Portemonnaie und Umwelt danken es. Grohe-Red produziert ebenfalls direkt ab Wasserhahn jederzeit kochend heisses Wasser. Bei weiteren Armaturen von Grohe wird der Wasserfluss bereits durch Hautkontakt ausgelöst. Mit einer simplen Fingerbewegung wechselt man zwischen herkömmlichem Wasserfluss und Brausestrahl hin und her.

Designer, Auszeichnungen, Trends

Karim Rashid ist auch in der Küche mit dabei. Der exzentrische kanadische Designer setzt seit jeher auf starke Farben und ist beim aktuellen Trend in seinem Element. Für das italienische Unternehmen Rastelli Cucine entwarf er eine Küche mit 90 cm breiter Arbeitsfläche zur besseren Anordnung von Koch- und Spülbeckenelementen. Die Unterschränke mit Touch-System lassen sich leicht öffnen, farbige LED-Streifen markieren die Kanten, weitere LED-Elemente beleuchten die Glasregale in den oberen Hängeschränken. Mit den begehrten Interior Innovation Awards 2015, Best of Best, bedacht wurden: Das Unternehmen Schott AG für sein Produkt Ceran Cleartrans, transparente Glaskeramik-Vollkochflächen. Robert Bosch für die schwarze Einbaugeräte-Serie 8. PIA, die Pop-up-Küche des kroatischen Unternehmens Inkea. Metal-X2, eine neue Oberfläche für Küchenmöbel mit Zeyko.

Auch Jungdesigner wurden ausgezeichnet. Im Talente-Wettbewerb erhielt das Projekt Cooking Table von Moritz Mutzler 3000 Euro. Am massiven Holztisch versammelt man sich, um gemeinsam zu kochen und zu essen. Die dafür notwendigen Kochstellen (Gas) können beliebig platziert werden, das Geschirr hängt griffbereit an der Reling.

Der Trend zur Farbe ist definitiv auch in der Küche angekommen. Aber man sah auch viel Holz, vom hellen Tannenholz mit seiner gleichmässigen Maserung bis zu wilden Wurzelmaserungen. Es gibt Küchen mit Betonelementen und solche in Schichtstoff mit Betonoptik. Naturholz wird oft kombiniert mit leuchtendem Weiss und neu warmem Kupfer oder Messing. Modernisten bevorzugen ein klares Design mit geschwärztem Glas und gebürstetem Edelstahl. Der Klimaschrank für Getränke fehlt nirgends. In kleinen Küchen oder Wohnstudios klappt man die Küche nach Bedarf einfach auf oder zu. Outdoor-Küchen machen Lust auf den Sommer – möge er dieses Jahr doch bitte kommen.

Ein neues Küchen-Zeitalter beginnt

«In naher Zukunft werden unzählige vernetzte Geräte in allen Haushalten zu finden sein», prognostiziert der leitende Techniker von Electrolux, Jan Brockmann. Tatsächlich zeigt eine gemeinsam von der deutschen RWE in Koopera-



10



11



13



12



14

10 | Wo raumsparend geplant werden soll: Eckspüle von villeroy-boch.com

11/12 | Die zylindrische Minta mit Einhan-Spültischbatterie kommt mit Glaskaraffe und Wasserfilter. Das System Blue/Red lässt prickelnd kaltes oder kochend heisses Wasser sprudeln. grohe.com

tion mit dem Zürcher Zukunftsinstitut Future Matters gemacht Studie, dass im Jahr 2018 mindestens 50 Prozent aller neu verkauften Hausgeräte in der Lage sein werden, eine Datenverbindung mit anderen Geräten einzugehen. Und weiter noch: Vernetzte Hausgeräte werden die zukünftige Entwicklung der Küchenindustrie prägen. Wenn wir heute bereits vom Smartphone aus Kochherd und Heizung kontrollieren können, werden bald weitere clevere Funktionen so selbstverständlich sein wie heute die Fernbedienung zum TV-Gerät. Das wird vom digitalen Kochbuch samt Erstellung der Einkaufslisten bis zur Direktverbindung zur Servicestelle alles beinhalten, ja sogar die Ferndiagnose durch den Kundendienst. Zudem bedeutet diese Entwicklung eine grosse Chance für die Profis, die Küchenbauer und Innenarchitekten. Es wird Beratungsbedarf bestehen, den das Internet nicht abdecken kann.

Genauso innovativ geht die Entwicklung punkto Energie und Umwelt weiter. Bereits heute ein kostbares Gut, wird Energie in den nächsten Jahren zunehmend knapper und teurer werden. Dauerbetrieb im Stand-by-Modus und anderer Energieverlust, das geht nicht mehr; der erste Blick bei Neuanschaffungen wird auf die Energieeffizienzklasse des Gerätes zielen.

Zwar sind neue Küchen qualitativ hochwertig und langlebig. Doch bereits bei der Planung wird auch an die spätere Entsorgung gedacht. Können die Materialien recycelt oder sogar kompostiert werden? Wie steht es mit dem Bedarf an Wasser, Energie und anderer Ressourcen? Bei Küchenmöbeln setzt man auf giftfreie, recycelte oder nachwachsende Materialien.

Ein weiterer Trend hält Einzug. Immer mehr Menschen ernähren sich vegetarisch oder sogar vegan. Aus Überzeugung oder aufgeschreckt durch entsetzliche Nachrichten von plötzlich auftretenden, bisher unbekanntem Epidemien in Schweine- und Hühnerfabriken. Benötigt der vegetarische Koch dieselbe herkömmliche Küche oder eine andere Anordnung mit neuen Geräten? Ein Team österreichischer Möbeldesigner und Handwerker entwarf einen Prototypen für eine Modellküche «Vooking», eine Abkürzung für Vegetarian Cooking.

Schweizer kochen mit!

Die strapazierfähigen Keramikspülen aus Fraceram von Franke fanden viel Aufmerksamkeit, ebenso die neuen Farben der auch formal überzeugenden Armatur «Zoe» von KWC. ConceptSwiss, das Luzerner Unternehmen, ist spezialisiert auf Edelstahl-Ausführungen, individuell nach Mass, vorwiegend für Küchenbauer.

Die nächste Living Kitchen findet vom 16. bis 22. Januar 2017 statt, gemeinsam mit der Einrichtungsmesse imm Köln. Living Interiors, die jährliche internationale Möbelmesse, hingegen bereits vom 18. bis 24. Januar 2016.



15



16



17

13/14 | Neu kommt der Combi-steamer mit der Reinigungskartusche im Inneren. Das neue Ventilationssystem lässt Dampf und Gerüche gar nicht erst aufsteigen. gaggenau.ch

15 | Dekorativ und mit integriertem Licht, die neue Wandasse von miele.com

16 | Neu werden Dampfgarer mit Mikrowelle kombiniert. miele.com

17 | Country-Romantik für moderne Küchen, Rangers-Serie von miele.com

18 | Das System iQ70 spart 50 % Zeit und Energie: Backofen mit Mikrowelle. siemens-home.de



18