
Ratgeber Küchendesign

Tipps von Landhaus bis
Designerküche



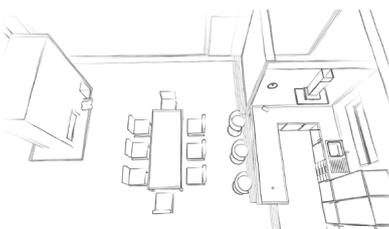
Inhalte



Küchen im Landhausstil –
nostalgisch, verspielt und dennoch zeitgemäß Seite 3



Elegante Wohnlichkeit –
Küchen im klassischen Stil Seite 7



Bauliche Gegebenheiten des Küchenraums –
Maßstab für Größe & Form Ihrer Küche Seite 11



Eck-, U- oder einzeilige Küche –
welche ist die richtige Seite 17



Modernes Küchendesign:
Geradlinig, schlicht und dennoch vielfältig Seite 26



Designer-Küchen –
einzigartig, exklusiv und hochwertig Seite 30



Moderne Küchen mit Hochglanzflächen und puristischen Formen sind zwar schön, aber nicht jeder fühlt sich darin wohl. Für alle, die sich die Küche traditionell als warmen, heimeligen Raum vorstellen, ist der Landhausstil genau das Richtige. Denn Gemütlichkeit, Wärme und Liebe zum Detail sind die Kennzeichen von Landhausküchen.

Themen

- Der Landhausstil - junggebliebener Küchenklassiker
- Ein Stil - verschiedene Gesichter
- Liebe zum Detail

Der Landhausstil - junggebliebener Küchenklassiker

Der Landhausstil ist seit Jahrzehnten beliebt und das aus gutem Grund. Er spiegelt die traditionelle Auffassung der Küche am besten wider, weil er Geborgenheit, Gemütlichkeit und Wärme vermittelt. Ein Raum zum Wohlfühlen, an dem die ganze Familie gerne zusammenkommt. Verantwortlich hierfür sind die Materialien, Farben und Oberflächen, die diesen Stil prägen. Die typischen Merkmale des Landhausstils sind

- **Warme und neutrale Farben**
- **Natürliche Materialien wie Holz, Stein, Terrakotta und Rattan**
- **Die Nähe der Formensprache zur Natur**
- **Verspielte und liebevoll ausgewählte Details**
- **Oberflächen, die durch Wachsen, Ölen, Beizen oder Patinieren antik wirken**

Auch wenn diese wesentlichen Merkmale immer gleich sind, wird dennoch auch der Landhausstil immer wieder neu interpretiert. Er ist vielmehr als Eiche rustikal – aktuelle Küchen im Landhausstil sind wesentlich facettenreicher und zeitgemäßer. Die typischen Merkmale wie Massivholz und warme Farbgestaltung bleiben erhalten, werden jedoch moderner umgesetzt.



Nostalgische Fronten kombiniert man mit geradlinigen Arbeitsplatten und modernen E-Geräten aus Edelstahl. Wenn der Raum groß genug ist, werden Landhausküchen gerne auch mit modernen Kochinseln oder Tresen geplant. Durch eine geradlinige Insel oder ein Tresen mit modernen Barhockern ergibt sich ein attraktiver Kontrast zum ansonsten verspielten Design.

Ein Stil - verschiedene Gesichter

Zur Beliebtheit von Landhausküchen trägt sicher die Vielseitigkeit des Stils bei. Denn Landhausstil ist nicht gleich Landhausstil. Es gibt hingegen vier verschiedene Ausprägungen, die sich auch im Küchendesign niederschlagen:

<u>Englischer Landhausstil (Cottage-Stil)</u>	<u>Französischer / mediterraner Landhausstil</u>	<u>Amerikanischer Landhausstil (Country Style)</u>	<u>Skandinavischer Landhausstil</u>
Pastelltöne, neutrales Weiß	warme, sonnige Farben	Meistens leuchtende Farben	Weiß sowie maritime Blau- und Grautöne
Fronten mit Plankenstruktur oder breiter Rahmung	gefällige, abgerundete Formen	Kombinationen aus Holz und Naturstein oder Granit	Fronten mit Profilierungen, Kassetten, Rahmen und Stichbögen
runde Knäufe oder Bügelgriffe	Nostalgische Flechtgriffe oder aufwendig gestaltete Knäufe	Plaids und Patchwork-Textilien	Maritime Accessoires

Durch diese Vielseitigkeit findet fast jeder eine Küche im Landhausstil, die dem persönlichen Geschmack entspricht und zur Wohnungseinrichtung passt.





Liebe zum Detail

Die Detailverliebtheit des Landhausstils trägt neben den verwendeten Farben und Materialien maßgeblich dazu bei, dass Küchen in diesem Stil Gemütlichkeit und Geborgenheit ausstrahlen. Ganz gleich, welche Ausprägung des Stils Sie bevorzugen, die passenden Accessoires gehören einfach dazu:

- **Textilien, die mit Naturmotiven bedruckt sind**
- **Keramik- und Metallgefäße für Lebensmittel**
- **Schwere Pflanztöpfe aus Ton und Terrakotta mit frischen Kräutern**
- **Bilder an den Wänden**
- **Gewürzregale und Relingsysteme für Kochbesteck**
- **freistehende Küchenbüffets, Tellerborde und Servierwägen**

Eine Küche, die mit viel Liebe zum Detail ausgestattet wurde, vermittelt auch selbst dieses Gefühl.

Zusammenfassung

- Eine Küche im Landhausstil ist ein Raum zum Wohlfühlen für die ganze Familie.
- Natürliche Materialien, warme Farben und Detailverliebtheit sind die typischen Merkmale dieses Stils.
- Nostalgische und moderne Elemente werden für einen zeitgemäßen Look miteinander kombiniert.
- Der Landhausstil hat verschiedene Ausprägungen, weshalb er sehr vielseitig ist.
- Passende Accessoires sind ein Muss bei Landhausküchen.



Elegante Wohnlichkeit – Küchen im klassischen Stil

Die durchschnittliche Lebensdauer einer Einbauküche liegt bei 15 Jahren. In dieser Zeit kann sich der eigene Geschmack schon mal ändern und man sieht sich an der jetzt schicken roten Küchenfront oder der topmodernen Beton-Arbeitsplatte satt. Der klassische Küchenstil verwendet traditionelle Materialien und natürliche Farben, die zeitlos schön sind und nie aus der Mode kommen.

Themen

- Merkmale des klassischen Küchenstils?
- Harmonie steht im Vordergrund
- Zeitlose Küchen mit modernem Touch

Merkmale des klassischen Küchenstils

Trends kommen und gehen – auch im Küchendesign. Mal sind Fronten mit leuchtenden Farben angesagt, dann stehen wieder puristische Formen in neutralen Farben hoch im Kurs und werden schließlich von schweren Holzfronten abgelöst. Einige Designmerkmale haben jedoch immer Bestand. Sie sind zeitlos, gefällig und immer modern. Die typischen Merkmale des klassischen Küchenstils sind:

- **Traditionelle Materialien, insbesondere Holz**
- **Schlichte Designs**
- **Zurückhaltende Farben**
- **Harmonische Material- und Farbkombinationen**
- **Dezente Linienführung**

Sie prägen das Erscheinungsbild und tragen maßgeblich dazu bei, dass Klassik-Küchen Eleganz und Wohnlichkeit ausstrahlen. Darüber hinaus interpretieren Designer und Hersteller den klassischen Küchen-Stil immer wieder neu, indem sie zeitlose Elemente mit aktuellen Trends verbinden. Dadurch ist dieser Stil nicht nur zeitlos, sondern auch immer zeitgemäß. Kombiniert mit Techniktrends und praktischen Ausstattungsvarianten erfüllt dieser Stil mühelos die aktuell hohen Ansprüche an Küchen.



Harmonie steht im Mittelpunkt

Wenn Sie eine klassische Küche planen, sollten Sie vor allem auf Harmonie achten. Die harmonische Kombination von Materialien und Farben ist stilprägend und verantwortlich für die elegante, wohnliche Ausstrahlung von Klassik-Küchen. Die natürlichen Farben, die bei diesem Stil überwiegend verwendet werden, lassen sich sehr gut miteinander kombinieren und harmonisieren auch mit allen Holzarten, die für Küchenfronten und Arbeitsplatten verwendet werden. Wenn auffällige Farben zum Einsatz kommen sollen, werden diese als Farbakzente eingesetzt, so dass die elegant zurückhaltende Optik nicht verloren geht.



Zeitlose Küchen mit zeitgemäßem Touch

Das elegant zurückhaltende Design klassischer Küchen hat einen weiteren Vorteil: Mit Accessoires können Sie die Optik immer wieder verändern und Trends im Küchendesign umsetzen. Mit Textilien wie Geschirrtücher, Gardinen oder Tischdecken können Sie aktuelle Farben und Muster in Ihre Küche bringen. Diese lassen sich jederzeit kostengünstig austauschen. Auch mit Keramik, deren Design ebenfalls von aktuellen Küchentrends beeinflusst wird, erhalten Küchen im klassischen Stil einen sehr modernen Touch. Aufgrund des zeitlosen Designs fügen sich die Trends in das Gesamtbild Ihrer Küche immer harmonisch ein.

Zusammenfassung

- Klassik-Küchen strahlen Eleganz und Wohnlichkeit aus.
- Sie zeichnen sich durch schlichte, zeitlose Designs sowie durch harmonische Farb- und Materialkombinationen aus.
- Zeitlose Elemente werden für eine zeitgemäße Optik mit aktuellen Trends gemischt.
- Auffällige Farben werden als Akzente eingesetzt.
- Mit Accessoires lässt sich die Optik der klassischen Küche leicht verändern.



Bauliche Gegebenheiten des Küchenraums – Maßstab für Größe & Form

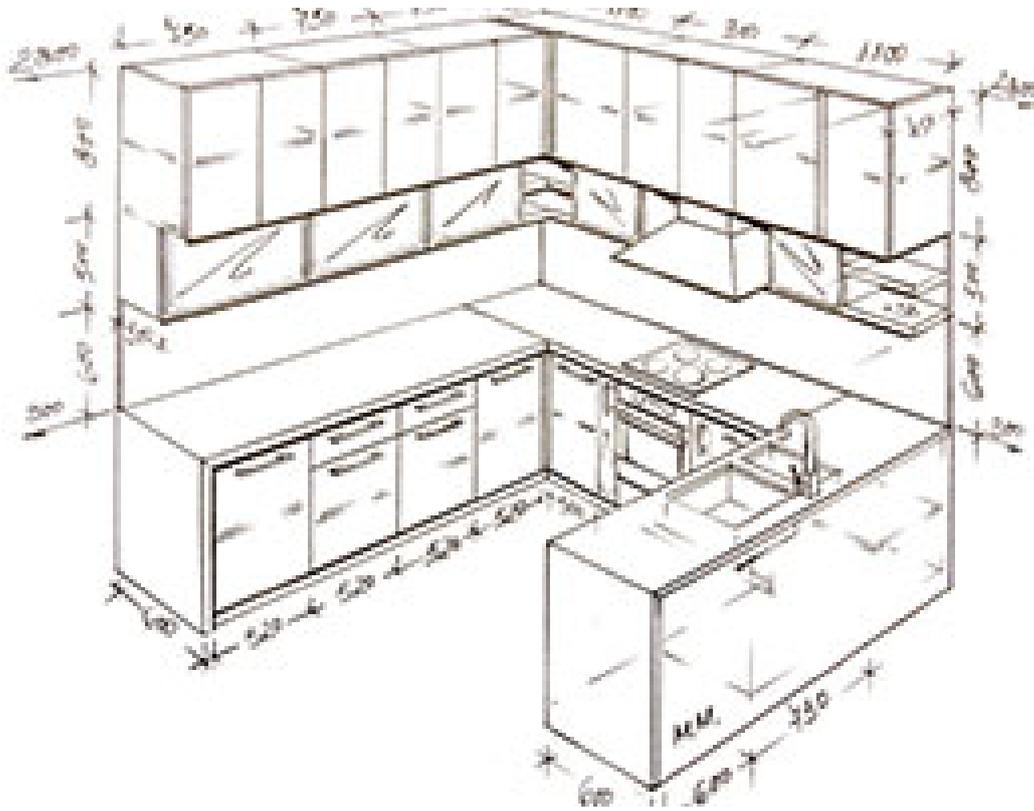
Ganz gleich ob Sie neu bauen oder Ihre alte Küche austauschen möchten, der Küchenraum ist in seiner Form vorgegeben und in seiner Größe begrenzt. Auch lassen sich nicht alle baulichen Gegebenheiten nachträglich verändern. Der Grundriss des Küchenraums ist daher der Maßstab dafür, wie groß Ihre neue Küche werden kann und welche Stellform ideal ist.

Themen

- Welche baulichen Gegebenheiten sind zu berücksichtigen?
- Besonderheiten bei Neubauten?
- Besonderheiten bei offenem Grundriss

Einer der ersten Schritte bei der Planung einer neuen Küche besteht darin, deren Größe und Stellform festzulegen. Grundsätzlich steht Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten zur Verfügung von der kompakten Küchenzeile bis zur großzügigen Wohnküche mit Kochinsel.

Neben persönlichen Wünschen, Vorlieben und Bedürfnissen ist es jedoch der Grundriss Ihres Küchenraums, der hier den Maßstab legt. Nicht jeder Küchenraum ist für jede Stellform geeignet, nicht in jedem Raum ist für alle Raffinessen Platz.



Welche baulichen Gegebenheiten sind zu berücksichtigen?

Dies sind die begrenzenden Faktoren, die Sie bei der Küchenplanung berücksichtigen sollten:

- **Quadratmeterzahl des Küchenraums**
- **Form des Raumes**
- **Anschlüsse für Wasser, Strom, Gas und Abluft**
- **Heizkörper**
- **Fenster und Türen**
- **Dachschrägen, Erker und andere bauliche Besonderheiten.**

Quadratmeterzahl und Form des Raums

Die Größe Ihrer neuen Küche hängt maßgeblich von der Quadratmeterzahl des Küchenraums ab. Je größer dieser ist, desto mehr Schränke passen grundsätzlich hinein. Kleine Küchen benötigen eine durchdachte Planung, um den vorhandenen Platz optimal auszunutzen. Die Form des Raumes hat Einfluss auf die Stellform Ihrer Küche. Durch seine Abmessungen beeinflusst der Küchenraum außerdem die Laufwege und Durchgänge, die es zwischen den Möbelstücken einzuhalten gilt. Der Fachmann weiß Rat, welche Durchgangsbreiten und Abstände ideal sind.

Anschlüsse für die Elektrogeräte

Elektrogeräte wie Spülmaschine, Backofen oder Kühlschrank müssen dort sitzen, wo sich die entsprechenden Anschlüsse befinden. Das schränkt die Planung in gewisser Weise ein. Bei Neubauten sollten deshalb die notwendigen Anschlüsse in den Bauplänen berücksichtigt werden.



Bei bestehenden Wohnhäusern ist zu prüfen, ob sich die Anschlüsse verlegen lassen, wenn sie nicht optimal positioniert sind. Ist dies nur unter erheblichem zeitlichem und finanziellem Aufwand möglich, sollte man aber besser von der Verlegung absehen. Zudem ist zu klären, ob zusätzliche Installationen notwendig sind, um die Küche mit den gewünschten Elektrogeräten auszustatten.

Heizkörper

Heizkörper schränken die Küchenplanung ein, weil man diese nicht zustellen sollte. Sind diese nämlich verbaut, kann es zu einem Wärmestau kommen, der eine Steigerung des Energieverbrauchs mit sich bringt. Nur wenn die Luft rund um den Heizkörper ungehindert zirkulieren kann, erreicht man eine effiziente Heizwirkung. Experten empfehlen 30 Zentimeter Abstand zwischen Heizkörper und Möbeln. Dies sollten Sie in Ihrem Küchengrundriss unbedingt berücksichtigen.



Fenster, Türen und andere bauliche Besonderheiten

Fenster sind aus zwei Gründen wichtig für die Grundrissplanung: Zum einen sollte man sie nicht verbauen, weil sie Tageslicht in die Küche bringen, zum anderen sollte man sie in das Beleuchtungskonzept integrieren. Tageslicht ist in der Küche eine willkommene Lichtquelle, die Sie optimal nutzen sollten zum Beispiel für eine Arbeitsfläche oder die Spüle. Auch der Bereich um Türen sollte großzügig bemessen sein. Bedenken Sie, dass dies wichtige Durchgänge sind und Sie auch sperrige Gegenstände wie ein breites Tablett oder Backblech durch die Tür in andere Räume transportieren möchten. Dachschrägen, Erker und andere derartige Baumerkmale beschränken vor allem die Höhe und Breite der Küchenschränke und müssen daher ebenfalls in den Küchengrundriss aufgenommen werden.

Besonderheiten bei Neubauten

Wenn Sie neu bauen und sich rechtzeitig – am besten schon während der Planungsphase – Gedanken über Ihre Küche machen, haben Sie mehr Gestaltungs-Spielraum und können den Küchengrundriss an Ihre Vorstellungen anpassen. Im Idealfall vereinbaren Sie bereits während der Planungsphase des Hausbaus einen ersten Termin mit Ihrem Küchenberater.



Dieser kann Ihre Wünsche in einem Küchengrundriss umsetzen, der dann in die Baupläne integriert wird. Ebenfalls kann so von Anfang an die Lage der notwendigen Anschlüsse für die Elektrogeräte berücksichtigt werden.

Besonderheiten bei offenem Grundriss

Wenn Sie einen offenen Grundriss haben, Wohnen, Essen und Kochen also nahtlos ineinander übergehen, haben Sie etwas mehr Spielraum für den Küchengrundriss. Denn in diesem Fall wird der Raum von maximal drei Seiten begrenzt. An der offenen Seite können Sie Ihre Küche erweitern sowie perfekt eine Kochinsel oder einen Tresen einplanen. Bei einem offenen Grundriss kann die Küche nahtlos in den Wohn-Ess-Bereich übergehen oder Sie ziehen eine klare Trennlinie zum Beispiel mit einem Tresen.

Zusammenfassung

- Größe und Form des Küchenraums begrenzen den Gestaltungsspielraum bei der Küchenplanung.
- Die baulichen Gegebenheiten beeinflussen direkt Größe und Stellform einer Küche.
- Bei einem Neubau sollte man die Position der Anschlüsse für Elektrogeräte bereits in der Planungsphase festlegen.
- Es ist zu prüfen, ob sich die Verlegung von bestehenden Anschlüssen lohnt.
- Heizkörper sollten nicht mit Küchenschränken verbaut werden, um einen Wärmestau zu verhindern.
- Fenster sollten auch im Beleuchtungskonzept für die Küche berücksichtigt werden.
- Im Bereich der Türen sollte genügend Freiraum eingeplant werden.
- Schon während der Planungsphase eines Neubaus auch die Küche planen.
- Offene Grundrisse lassen Ihnen mehr Gestaltungsspielraum bei der Küchenplanung.

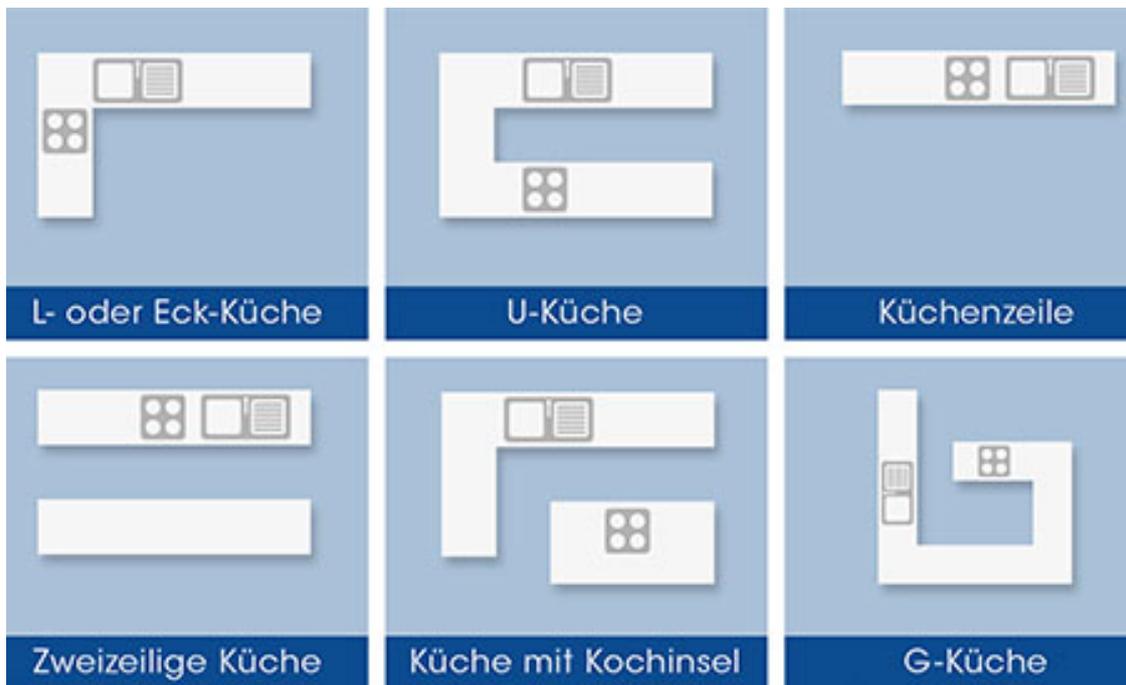


Eck-, U- oder einzeilige Küche – welche ist die richtige Küchenform?

Verschiedenste Grundformen stehen bei der Küchenplanung zur Wahl. Welche die Richtige ist, hängt von den eigenen Vorlieben, aber auch von der Lebenssituation, den eigenen Bedürfnissen und Gewohnheiten ab. Eine schöne Küchenzeile reicht meist für einen Singlehaushalt aus, die Großfamilie benötigt mehr Platz und ist mit einer U-Form meist sehr gut bedient. Darüber hinaus sind weitere Faktoren wie Größe und Schnitt des Küchenraums bei der Entscheidung für die Stellform von Bedeutung.

Themen

- Küchen-Grundformen
- Entscheidungsfaktoren für die Form
- Vor- und Nachteile der Küchenformen



Küchen-Grundformen?

Im Wesentlichen unterscheidet man 6 Küchengrundrisse bzw. Stellformen:

- **Küchenzeile**
- **Zweizeilige Küche**
- **L- oder Eck-Küche**
- **U-Küche**
- **G-Küche**
- **Küche mit Kochinsel**

Diese können zudem erweitert oder abgeändert werden, so dass sich weitere Varianten für die Form Ihrer Küche ergeben. So kann zum Beispiel eine U-Küche mit einer freistehenden Kochinsel kombiniert, eine Eck-Küche durch eine Küchenzeile an der gegenüberliegenden Wand ergänzt werden.

Entscheidungsfaktoren für die Form

Meistens hat man schon eine gewisse Vorstellung davon, wie die neue Küche aussehen soll. Die persönlichen Vorlieben sollten jedoch nicht allein ausschlaggebend für die Entscheidung sein. Denn weitere Faktoren sind bei der Wahl der Küchenform von Bedeutung:

- **räumliche Gegebenheiten**
- **Nutzungsgewohnheiten**
- **Lebenssituation**
- **optimale Nutzung des Platzangebots**

Sie haben nichts von einer schicken freistehenden Kücheninsel, wenn der Raum aufgrund seiner Größe und seines Schnitts dafür zu klein ist. Eine einfache Küchenzeile ist für einen Single ausreichend. Eine Familie benötigt hingegen deutlich mehr Arbeitsfläche und Stauraum, wie sie eine U- oder G-förmige Küche bietet. Wenn Sie die oben genannten Faktoren berücksichtigen, ist die Basis bereits gelegt, dass Ihnen Ihre neue Küche nicht nur gefällt, sondern Sie darin auch optimal arbeiten können.

Vor- und Nachteile der Küchenformen

Es liegt in der Natur der Sache, dass jede Stellform Vor- und Nachteile besitzt. Diese sollten Sie für die Auswahl ebenfalls berücksichtigen, weil sie die Entscheidung immens erleichtern.

<u>Küchenzeile</u>	
✓ sehr gut für Singlehaushalte	— Geringe Stellfläche
✓ sehr gut für geringe Budgets	— wenig Stauraum
✓ bei wenig Platz	



Eine Küchenzeile ist optimal für Singlehaushalte, kleine Budgets sowie bei geringem Platzangebot. Für lange, schmale Räume ist sie ebenfalls sehr oft die ideale Lösung. Man sollte diese Form jedoch unbedingt mit Hochschränken und Hängeschränken planen, um das Platzangebot optimal auszunutzen. Auch eine tiefere Arbeitsfläche und tiefere Auszüge schaffen zusätzlichen Stauraum.

Zweizeilige Küche

✓ Alternative zur U-Küche	— kaum Möglichkeit für Essplatzintegration
✓ viel Arbeitsfläche	

Die zweizeilige Küche ist besonders gut für kleine Räume ab 8 Quadratmetern geeignet sowie für offene Grundrisse, wobei die zweite Zeile dann als Raumteiler bzw. als Kochinsel genutzt werden kann.



Sie ist auch eine gute Alternative, wenn es aufgrund der räumlichen Gegebenheiten nicht möglich ist, eine U-, L- oder G-Küche zu planen.

Durch die zwei Zeilen bietet diese Küchenform sehr viel Arbeitsfläche. Allerdings sollte man darauf achten, dass der Bewegungsradius zwischen den Zeilen ausreichend groß ist, damit man in der Küche bequem mit mehreren Personen arbeiten kann. Der Mindestabstand zwischen den Küchenzeilen liegt bei 120 Zentimetern.

L-Küche

✓ Allrounder	— tote Ecke sollte vermieden werden
✓ kurze Laufwege	
✓ Möglichkeit für Essplatzintegration	
✓ ideal auch bei offenen Grundrissen	



Die L-Küche ist ein Allrounder, weil sie sich für die meisten Räume anbietet. Die Anordnung über Eck ermöglicht kurze Laufwege zwischen den Arbeitsbereichen.

Eine tote Ecke im 90-Grad-Winkel der L-Form sollte man vermeiden, damit man nicht unnötigerweise Stauraum verliert. Als Lösungen bieten sich Eckschränke an wie der LeMans-Schrank oder ein drehbares Rondell.

U-Küche

✓ nutzt die Stellfläche optimal aus	— Hochschränke können schnell zu wuchtig wirken
✓ große Stell- und Arbeitsfläche	— Essplatzintegration oft schwierig
✓ viel Stauraum	

Die U-Küche ist äußerst funktional und nutzt den Raum optimal aus. Durch die Form entsteht eine große Fläche, die man zum Arbeiten und Abstellen nutzen kann.

Man sollte jedoch nicht zu viele Hochschränke in diese Form einplanen, weil man sich davon schnell erschlagen fühlt.

Idealerweise platziert man Hochschränke nur an einer Seite oder in den Ecken. Weil bei der U-Küche 3 von vier Wänden genutzt werden, ist es hier nicht immer möglich, einen Essplatz zu integrieren.



G-Küche

✓ Alternative zur U-Küche

— kaum Möglichkeit für
Essplatzintegration



G-Küche

Die G-Küche verlangt einen recht großen Küchenraum ab 12 Quadratmetern oder eine offene Grundriss-Lösung.

Diese Form ist aufgrund ihres großzügigen Platzangebots ideal für Familien.

Kücheninsel

✓ ideal für offene Grundrisse

— benötigt ausreichend Platz,
mind. 15 qm

✓ Ideal, wenn mehrere
Personen zusammen
kochen

— Durchgänge von mindestens 80
Zentimetern um die Inseln sind
einzuhalten

✓ flexibel mit anderen Formen
kombinierbar



G-Küche

Die Kücheninsel benötigt ebenfalls einen großen Raum ab 15 Quadratmetern. Steht sie völlig frei, muss rundherum ein Bewegungsradius von mindestens 80 Zentimetern für die Laufwege vorhanden sein. Wenn dies nicht möglich ist, kann man oft eine Halbinsel als Alternative planen. Diese Küchenform bietet zusätzlichen Stauraum und Arbeitsfläche. Ein Arbeitsbereich, zum Beispiel das Backen und Kochen, lässt sich vollständig in die Insel „auslagern“. Wenn Sie eine Kücheninsel planen möchten, stehen Ihnen verschiedene Varianten offen. Denn die Insel an sich lässt sich flexibel mit anderen Schränken, beispielsweise einer Reihe Hochschranke, oder anderen Küchenformen wie einer L-Form kombinieren.

Zusammenfassung

- 6 Grund-Küchenformen und deren Varianten stehen zur Auswahl.
- Die Küchenform sollten Sie so wählen, dass Sie Ihnen gefällt und Sie darin optimal arbeiten können.
- Küchenzeilen sind ideal für kleine Räume sowie für lange, schmale Räume.
- Zweizeilige Küchen eignen sich für kleinere Räume ab 8 Quadratmetern und für offene Grundrisse.
- L-Küchen lassen sich ab 8 Quadratmetern in fast jedem Raum planen. Die Ecke nutzt man mit Ecklösungen optimal aus.
- U-Küchen bieten sehr viel Arbeitsfläche, sollten jedoch nicht mit zu vielen Hochschränken geplant werden.
- G-Küchen eignen sich bestens als großzügige Wohnküchen, benötigen jedoch etwas mehr Platz.
- Freistehende Kücheninsel benötigen mindestens 15 Quadratmeter Grundfläche. Sie sind ideal für offene Grundrisse und bieten zusätzliche Arbeitsflächen und Stauraum.



Modernes Küchendesign: Geradlinig, schlicht und dennoch vielfältig

Der Anspruch an die Küche ist heute sehr hoch. Sie löst sogar langsam, aber sicher das Auto als Statussymbol ab. Die Küche soll nicht nur funktional sein, sondern auch zu den persönlichen Bedürfnissen passen. Die Ausstattung ist dabei besonders wichtig: Sie soll hochwertig und technisch auf dem neuesten Stand ebenso wie optisch attraktiv sein. Moderne Küchen werden diesen Ansprüchen gerecht, indem sie den modernen Wohnstil, vielseitige Gestaltungsmöglichkeiten und hochwertige Elektrogeräte miteinander verbinden.

Themen

- Küchendesign für ein modernes Wohngefühl
- Moderne Küchen – von schlicht-weiß bis feurig-rot
- Modernes Küchendesign bietet vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten

Küchendesign für ein modernes Wohngefühl

Die Küche muss heutzutage nicht mehr nur ihre Funktion optimal erfüllen, auch die Optik ist von Bedeutung – insbesondere dann, wenn man sich für eine offene Küche entscheidet. Die Küche wird nicht mehr in einem Raum „versteckt“, sondern ist Teil des Wohnraums und damit Teil des Lifestyles. Das Küchendesign soll deshalb mit der modernen Wohnungseinrichtung harmonisieren, um fließende Übergänge zwischen den Räumen zu schaffen.

Die Kennzeichen des modernen Küchenstils sind daher:

- **reduzierte und geradlinige Formen**
- **schlichtes, zeitloses Design**
- **glatte Oberflächen**
- **klare Farbgestaltung**



Moderne Küchen – von schlicht-weiß bis feurig-rot

Denkt man an den modernen Küchenstil, hat man oft zuerst die weiße Hochglanz-Küche im Kopf. Diese gehört ohne Frage aktuell zu den beliebtesten Modellen. Doch moderne Küchen haben mehr zu bieten. Denn ein weiteres wichtiges Kennzeichen des modernen Küchenstils ist die Farb- und Oberflächenvielfalt. Diese kommt dem Wunsch nach, die Küche nach den eigenen Vorstellungen zu gestalten. Puristischer Schwarz-Weiß-Kontrast oder ein Hingucker in Feuerrot? Hochglanz-Fronten oder matte Oberflächen? Erlaubt ist, was gefällt.

Modernes Küchendesign bietet vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten

Wenn Sie eine moderne Küche planen, haben Sie vielfältige Möglichkeiten. Sie können Materialien und Farben nach Ihren Wünschen miteinander kombinieren. Denn das ist prägend für diesen Küchenstil. Holzfronten werden mit Arbeitsplatten in Steinoptik kombiniert, kühle Hochglanzfronten erhalten durch eine Holzarbeitsplatte Wärme. Nicht selten werden auch mehrere Farben miteinander kombiniert oder durch gegensätzliche Materialien Kontraste erzeugt. Geradlinige Formen und glatte Oberflächen sorgen dafür, dass die Küche trotzdem nicht unruhig oder überladen wirkt. Modern ist es auch, ein Element zu betonen. Setzen Sie mit Fronten in einer leuchtenden Farbe einen deutlichen Akzent oder wählen Sie eine Arbeitsplatte in angesagter Rost- oder Beton-Optik und machen Sie diese zum Hingucker.

Neben dem Design von Fronten und Arbeitsplatte sind hochwertige Elektrogeräte ein wichtiges Thema in der modernen Küchenplanung. Leistungsstarke Geräte erfüllen zum einen den Anspruch an Funktionalität. Mit eleganten Fronten aus Edelstahl oder schwarzem Glas sind sie zum anderen ein optisches Highlight, das den modernen Charakter der Küche unterstreicht. Auch wenn Qualitäts-Geräte meist einen höheren Anschaffungspreis haben, lohnt sich die Investition auf die Nutzungsdauer gesehen.

Zusammenfassung

- Funktionalität und Optik sind bei modernen Küchen entscheidend.
- Passt das Küchendesign zur modernen Wohnungseinrichtung lassen sich fließende Übergänge schaffen.
- Der moderne Küchenstil ist durch Farb- und Oberflächenvielfalt gekennzeichnet.
- Farben und Materialien können beliebig miteinander kombiniert werden. Kontraste sind stilprägend.
- Hochwertige Elektrogeräte gehören zu einer modernen Küche.





Designer-Küchen – einzigartig, exklusiv und hochwertig

Sie lieben das Außergewöhnliche und sind auf der Suche nach einer Küche mit dem gewissen Etwas, die repräsentativ und einzigartig ist? Designer-Küchen erfüllen diese Ansprüche. Sie verbinden Ästhetik mit Funktionalität, exklusive Ausstattung mit außergewöhnlichen Formen, Farben und Materialien. Sie sind nie alltäglich, sondern immer extravagant und erfüllen dabei auch hohe Ansprüche an Funktionalität und Qualität.

Themen

- Was zeichnet Designer-Küchen aus?
- Perfektion bis ins Detail
- Hochwertigkeit in allen Bereichen

Was zeichnet Designer-Küchen aus?

Extravagante Designer-Küchen auf einen gemeinsamen Nenner zu bringen, ist gar nicht so leicht. Das Besondere zeigt sich nämlich auf vielfältige Weise: Es kann die Formensprache ebenso wie die Farbkombination oder das Material sein. Nicht selten entsteht die extravagante Optik durch Material- oder Farbkontraste. Sowohl kubische Formen und klare Linien als auch kräftige Holzdekore beispielsweise kombiniert mit farbigem Glas und Edelstahl finden sich im extravaganten Küchenstil. Oft treten die anderen Komponenten in den Hintergrund, um die außergewöhnliche Form, die besondere Musterfront oder die ausgefallene Farbe für sich wirken zu lassen. Der extravagante Küchenstil folgt hier dem Credo „weniger ist mehr“. Typische Merkmale von extravaganten Designer-Küchen:

- **ausgefallene Details**
- **hochwertige und außergewöhnliche Materialien**
- **innovative Ideen**
- **exklusive Ausstattung**
- **moderne Technik**



Innovationen sind stilprägend für Designer-Küchen. Sehr oft werden ungewöhnliche Materialien und Formen verwendet, um ein neues Gesamtbild der Küche zu erzeugen. Die traditionellen Küchenformen werden aufgelöst, die Küche wird entzerrt und ihre einzelnen Komponenten auf untypische Weise miteinander kombiniert. Übergänge zur Einrichtung anderer Räume sind fließend und gewollt. Die Funktion folgt dabei immer dem Design. Denn auch wenn extravagante Küchen oft nicht wie typische Küchen aussehen, erfüllen sie dennoch alle Ansprüche an die Funktionalität.



Perfektion bis ins Detail

Designer-Küchen sind bis ins kleinste Detail durchdacht, von der Küchenfront bis zur technischen Ausstattung. Jedes Element erfüllt sowohl ästhetische als auch funktionale Ansprüche. Das gilt auch für die Lichtkonzeption. Kunstlicht wird so eingesetzt, dass es zum einen die Arbeitsbereiche optimal ausleuchtet und zum anderen stimmungsvolle Akzente setzt. Hierfür kommt indirekte Beleuchtung in Form von LED-Bändern zum Einsatz. Unter dem Sockel oder hinter den Schränken verbaut, lassen sie Kücheninseln oder Hängeschränke schweben. Somit trägt auch das Licht zum Gesamtbild der Küche bei und verleiht ihr ein einzigartiges Design.

Hochwertigkeit in allen Bereichen

Die Hochwertigkeit der Ausstattung und aller verwendeten Materialien ist ein weiteres Merkmal von extravaganteren Design-Küchen. Von der Innenausstattung der Schränke bis zur Arbeitsplatte hat Qualität oberste Priorität. Gleichzeitig entsteht durch die hochwertigen Materialien eine elegante Optik, an der Sie lange Freude haben.



Ein Muss in Design-Küchen sind daher auch Elektrogeräte, die auf dem neuesten Stand der Technik sind. Sie unterstreichen deren Extravaganz ebenso wie ihren repräsentativen Charakter. Modelle mit puristischen Edelstahlfronten und schwarzem Glas werden in Geräteschränken verbaut und fügen sich harmonisch in das Gesamtbild der Küche ein. Dunstabzugshauben mit futuristischen und markanten Formen werden hingegen gerne als Hingucker eingesetzt.

Zusammenfassung

- Das Besondere von Designer-Küchen zeigt sich auf vielfältige Weise.
- Sie verbinden immer Ästhetik mit Funktionalität.
- Außergewöhnliche Materialien und innovative Ideen erzeugen ein einzigartiges Gesamtbild.
- Auch Licht wird aus funktionalen und ästhetischen Aspekten eingesetzt.
- Die hochwertige Ausstattung ist ebenfalls für die extravagante wie elegante Optik verantwortlich.
- Topmoderne Elektrogeräte sind ein Muss für extravagante Küchen.

Impressum

© 2015 Küchen Quelle GmbH

Amtsgericht: Nürnberg

HRB: 26225

Gutenstetterstr. 8e

90449 Nürnberg

Kontakt

Telefon: 0911 / 50 730 730

Telefax: 0911 / 37 666 194

Email: service@kuechen-quelle.de

Internet: www.kuechen-quelle.de

Bildnachweis:

„Grundriss des Küchenraums“: © hati / Fotolia.com

„Bauliche Gegebenheiten“: © Angel Vasilev / Fotolia.com

„Anschlüsse für die Elektrogeräte“: © Photographee.eu / Fotolia.com

„Heizkörper“: © musa_263 / Fotolia.com

„Besonderheiten bei Neubauten“: © virtua73 / Fotolia.com