

Küchen-Welten

Auf der einen Seite sind frische leichte Salate und Gemüse hipp, auf der anderen Seite aber auch bodenständige Hausmannkost, wie sie schon die Großmutter gekocht hat. Es gibt nie nur einen Trend – auch nicht im Bereich Food oder Küche. Es laufen immer verschiedene Tendenzen parallel, die sehr verschieden und sogar gegensätzlich sein können.



Küchenprodukte in frischen, frechen Farben und Mustern gibt es bei Rice

Die praktischen Helfer der Linie Leo von Berghoff zeigen sich in frischen Farben mit natürlichem Holz



Das Stoffkörnchen von Vallila schmückt sich mit fruchtigen Farben

Menschen haben verschiedene Prioritäten und Wünsche und mit dem gleichen Trend kann ich nicht alle erreichen. Je nach Stimmungslage, Situation und Umgebung kann die Affinität auch mal wechseln, aber meist überwiegt bei uns eine Grundtendenz. So bevorzugt jeder eine andere Küche. Für den einen ist nur die vegane Küche die einzig wahre, ein anderer mag es deftig und auf keinen Fall auf sein Fleisch verzichten. Zu den verschiedenen Geschmacksvorlieben passen auch verschiedene Produkte und damit sind nicht nur die verschiedenen Küchenhelfer gemeint, wie eine Spiralkurbel, die in der Gemüseküche heute

einfach dazu gehört, und eine Hamburger Presse für den Fleischfan. Viele unterschätzen, dass die Optik eines Produktes einen Küchen-Stil unterstreichen aber auch abschwächen kann. Mit Farben, Materialien und Formen senden Produkte quasi Botschaften und oftmals ist die Kombination dieser Komponenten entscheidend für die Wahrnehmung des Produktes. Wenn man einen Wein aus einem Wasserglas trinkt, ist es ein ganz anderes Empfinden, wie wenn man ihn aus einem hoch stieligen Weinglas trinkt. Teils sind es auch nur Kleinigkeiten, die eine Änderung in der Wahrnehmung auslösen.



Kräuter- und Gemüseschneider und Salatschleuder von Emsa zeigen sich in frischem, „gesunden“ Grün

Mit dem robusten TIX Mini-Zerkleinerer von Viceversa wird es fruchtig bunt in der Küche



FRISCHE FRECHE GEMÜSEKÜCHE

Salate und Gemüsegerichte sind nicht nur nach der festlichen Schlemmerzeit wichtig. Mit einer frischen Küche, die aus viel Gemüse, Obst und Ballaststoffen besteht, kommt man auch sonst fit durch das Jahr. Passend dazu bietet Emsa eine Vielzahl an cleveren Küchenhilfen, mit denen das Lieblingsgemüse im Nu zubereitet und Salate servierfertig sind. Da hilft die turboschnelle Salatschleuder genauso wie der flinke Kräuter- und Gemüseschneider, denn nicht nur gesund soll es heute bei vielen in der Küche zugehen, sondern am liebsten auch mit wenig Aufwand und schnell. Frische Kräuter gehören zu einer gesunden Küche heute einfach dazu, aber das richtige Gießen ist teilweise gar nicht so einfach. Wie praktisch, dass es da zum Beispiel die Fresh Herbs Kräutertöpfe von Emsa gibt. Dank cleverem Aqua

Comfort Bewässerungssystem versorgt sich die Pflanze über einen innenliegenden Bewässerungsdocht selbst, und wann es wieder Zeit zu gießen ist, zeigt der Wasserstandsanzeiger in Blumenform an. Um zu unterstreichen, dass es hier um frische Küche geht, zeigen sich viele dieser Küchenhelfer gerne in frischem Grün, denn damit assoziieren wir Frische und natürliche Gesundheit. Aber auch andere fruchtige Farben wie Gelb und Orange wirken besonders in Kombination mit Grün gesund. Im Sommer kommt dazu noch ein erfrischendes Aqua, dass der frischen, frechen Küche noch eine kühlenden Note verleiht. Die Materialien bewegen sich dabei zwischen modernen Kunststoffen und Silikonen bis zu natürlichem Holz, um den Naturcharakter zu unterstreichen.



Mit den Fresh Herbs Kräutertöpfen von Emsa bleiben Kräuter länger frisch



Gemüsiges Design zum Servieren von frischen Köstlichkeiten bietet zaal.designs

Anzeige

alfi®

FRESH. HOT. COLD.



MEIN LEBEN, MEINE FARBEN.

Ab sofort erhalten Sie alfi-Produkte in vielen neuen Farben, passend zu Ihrer ganz persönlichen Geschmackswelt.

AMBIENTE 2017
10. – 14. FEBRUAR 2017
HALLE 1.2
STAND D76 UND D80

www.alfi.de



Revol präsentiert mit „Les Naturelles“ Backformen aus französischem Porzellan in Creme und Sesamgrau



Zum trendigen Craft Beer braucht man auch das richtige Glas. Von Schott Zwiesel

RUSTIKALE LANDKÜCHE

Viele lieben es in der Küche wieder etwas bodenständiger und rustikaler. Nicht nur unsere Landlust ist durch die Urbanisierung zurück gekehrt, sondern auch die Landküche. Rustikal, bodenständig und frisch zubereitet mit saisonalen regionalen Produkten – das sind Rezepte vom Land. In unserer schnelllebigen Zeit sind bewährte Rezepte von der Großmutter gefragt denn je. Die rustikale Landküche zeigt seine Bodenständigkeit gerne mit etwas schwererem Equipment wie gusseiserne Bräter und rustikale Holzbrettchen. Da solch schweres Kochgerät auch recht viel Platz im Schrank in Anspruch nimmt, ist es gut, dass es hier auch 2-in-1 Produkte gibt. Mit dem ovalen Bräter mit Grilldeckel präsentiert der französische Premiumanbieter Le Creuset nun ein Kochgeschirr mit vielen Möglichkeiten, denn es ist ja wirklich praktisch, wenn ich in dem Deckel auch braten kann. Gegessen wird die Landküchenkost von Keramik,

die sich gerne in Brauntönen zeigt oder mit traditionellen Motiven geschmückt. Die Brotzeit wird auf einem Holzbrett serviert und auch das Besteck hat gerne einen Holzgriff. Zur deftigen Hausmannskost passt ein Craft Beer, das gerade im Trend ist. Die Aufgabe des Glases ist es dabei, dem Getränk seine volle Entfaltung zu ermöglichen und die Aromen zu bündeln. Schott Zwiesel hat deswegen ein Craft Beer Glas heraus gebracht, das mit seiner runden Form den Bieren großzügigen Raum gibt, ihre Aromen zu entfalten und unterstützt durch den leicht ausgestellten Rand die Schaumbildung.

Die Farbigkeit bewegt sich in dieser Welt gerne in natürlichen Brauntönen, mattem gusseisernen Schwarz und dazu elementarem Rot oder tiefem Petrol als Akzentfarben. Als Materialien finden sich hier urige Materialien wie Ton, Keramik, Eisen, Holz und Kork. Die Formensprache ist hier meist schlicht, aber etwas schwerer und bodenständiger.



Holzbretter werden hier nicht nur als Schneidunterlage verwendet, sondern auch zum Servieren. Von TB Laursen



Die Theo Kollektion von Stelton aus mattschwarzem Steinzeug mit glänzender Glasur wirkt urig gemütlich

Smeg kann nicht nur pastellig, sondern sieht auch in reduzierter Farbigkeit Klasse aus



MODERNE ELEGANZ

Die Farbigkeit ist hier mit Schwarz, Weiß, Grau und Silber reduziert. Die Materialien strahlen mit Edelstahl, Glas und Beton eher Coolness aus und die Formensprache bleibt meist schlicht zurückhaltend, ist aber eher elegant und funktional.

So vereinen die Toaster und Wasserkocher des italienischen Hausgeräteherstellers Smeg moderne Technologie mit dem stilbildenden 50er-Jahre-Design des bekannten Kühlschranks FAB28. Sie sind vor allem bekannt für ihre hübschen Pastelle; es gibt sie aber auch in sattem Schwarz und glänzenden Chrom. Als Set aber auch alleine machen sie vor allem in modernen Küchen eine gute Figur und werden dort gerne als Eyecatcher inszeniert. „Pure Taste“ von der

Designmarke Blomus steht für hochwertige, funktionale Accessoires in purem Design für die Bereiche Servieren, Anrichten und gedeckter Tisch. Egal

ob Wasserkaraffe, Brotkörbchen, Essig und Ölflasche oder der Wandhalter für Weinflaschen – eine klare Formensprache gepaart mit Materialien wie Edelstahl, Glas und Kunststoff führt da immer zu einer elegant minimalistischen Optik. Das belgische Unternehmen Berghoff hat mit „Lover by Lover“ eine Linie heraus gebracht, die mit einem stilisierten Herz zwar romantisch ist, aber durch die schwarze Farbigkeit doch sehr modern und elegant daher kommt. Das moderne Material von Polypropylen und Edelstahl bei Etagere und Kaffee-/Teepresse unterstreichen die Optik.

Wandhalter für Flaschen aus der Serie Pure Taste von Blomus



Die Etagere von Berghoff besteht aus schwarzen Polypropylen-Tellern und einer Edelstahlsäule



Anzeige



EIER POCHIEREN WIE EIN PROFI

SO MACHT IHR EI IMMER
EINE GUTE FIGUR



OXO macht das tägliche Leben einfacher.

Besuchen Sie uns auf der Ambiente 2017 Halle 1.2 Stand J10

KOCHEN • ORGANISATION • REINIGUNG • BAD

www.oxo.de.com

Exklusiven Gewürzgenuss in kleinen Mengen bietet die Spizecompany



HOCHWERTIG GEWÜRZT

Gewürze gehören zum geschmackvollen Kochen einfach dazu. Und selbst bei solch einem Produkt kann man je nach Aussehen eine andere Botschaft an den Betrachter aussenden. So zeigt sich die Muskatmühle „Moscata Laser Cut“ von Gefu durch ihre stilvolle Kombination aus silberglänzendem Edelstahl und hochwertigem schwarzem Kunststoff modern und elegant in der Küche und auf dem Tisch. Auch die Verpackung des Cumeo Pfeffer vom jungen Münchner Unternehmen Spizecompany transportiert mit schwarzem Etikett und goldener Schrift Eleganz und Erlesenheit. Die zudem kleinen Gläser unterstreichen die Exklusivität. Foodies können dank der kleineren Menge getrost auch mal etwas

Neues ausprobieren, ohne irgendwann eine Vielzahl an geöffneten Gewürzbehältern vorzufinden.

Sortieren Sie Ihre Küchenprodukte doch mal statt nach Produktgattung nach verschiedenen Stilwelten auf Aktionsflächen. Ihr Kunde kann sich Dinge nur schwerlich vorstellen. Wenn Sie ihm stimmige Welten präsentieren, dann kauft er auch eher mehr, als er eigentlich wollte, weil er sieht, wie toll die Produkte zusammen passen. So ist es doch schön zu sehen, dass zu rustikalem schweren Kochgeschirr auch klasse rustikale Pfeffer- und Salzmühlen passen. Also, auf zu Küchenwelt-Präsentationen!

TRENDagentur Gabriela Kaiser,
www.TRENDagentur.de



Die „Moscata Laser Cut“ Muskatmühle von Gefu macht im designten Ambiente eine gute Figur

Mit einer hochglanzpolierten Edelstahloberfläche zaubert die Essig-Öl-Menage von Puresigns Eleganz auf den Tisch



IN KÜRZE:

- Farben, Materialien und Formensprache von Produkten senden bestimmte Botschaften.
- Frisches Grün wirkt frisch und natürlich und unterstreicht eine gesunde Gemüseküche.
- Die rustikale Landküche zeigt sich in Brauntönen, Rot, Petrol und bodenständig schweren Equipment.
- Schwarz, Chrom und Glas in minimalistischer Form wirkt dagegen modern elegant.

lock-eat®

Canning, Preserving & Serving Jar
The ultimate solution

mypreservingjar.com



Download our APP

Luigi Bormioli
ITALY

10 - 14.2.2016
Ambiente
Hall 4.2
Stand E23

www.bormioliluigi.com