

## NEWTICKER

Nutzer der **Miele@mobile App** bekommen Zugriff auf über 1000 Rezepte +++ **Alno** will im Zuge seines Restrukturierungsprogrammes insgesamt 350 Mitarbeiter abbauen, davon 250 in Deutschland +++ **Hansgrohe** startete auf der LivingKitchen mit dem neuen Segment Küchenspülen +++ Der WLAN-fähige Backofen B6850.0S von **Küppersbusch** wurde mit dem Prädikat „Best of the Best“ des Iconic Awards ausgezeichnet

# KÜCHEN HANDEL

## Küchentrends 2017

Die Einkaufs- und Dienstleistungsorganisation Service&More kümmert sich in Österreich um den Einrichtungsfachhandel. Für seine 259 Mitglieder hat sich der Verband bei den Lieferanten nach den Küchentrends 2017 erkundigt.

Eines der Ergebnisse: Auch 2017 wird die offene Wohnküche ihren Siegeszug fortsetzen. Und weil die dann auch präsentabel sein soll, setzt sich auch der Trend nach Qualität weiter fort. Im Design ist nach dieser Umfrage vor allem eine gradlinige Formensprache gefragt. Auf Griffe wird bisweilen ganz verzichtet. Optisch wird die Küche zum Werk- und Arbeitsraum.

Bei den Materialien setzt sich massives Holz durch, auch die Oberflächen sind aus Naturmaterialien und haben eine Holzstruktur, oft in Eiche. Kombiniert wird das Ganze mit mattem Lack und hellen Farben, wie Weiß, Sand oder Panna. Dazu werden Erdfarben gemixt. Für die harten Rückwände kommt immer öfter keramisches Material zum Einsatz. Bei den Küchengeräten sind die Sous-vide-Garer der Renner.



FM-Küchen

Sie folgen dem Trend nach gesunder Ernährung, denn so lassen sich Speisen bei niedrigen Temperaturen im eigenen Saft garen, das Aroma bleibt erhalten. Für diese neue Art des Kochens braucht man einen Thermalisierer, Vakuumierer und die passenden Folien. Die Technik kommt aus der Spitzgastronomie und ist hier bereits sehr gut erprobt – auch Anfänger sollen damit umgehen können. **wk**

## Kochen im Garten

**MESSETERMIN** Vom 11. bis zum 19. März findet in Wien wieder die „Wohnen und Interieur“ statt. Ein Schwerpunkt der Messe werden auch die gezeigten Küchen sein – nicht nur drinnen, sondern auch draußen. So sollen etwa auch Küchenzeilen für den Garten oder die Terasse gezeigt werden, die dann per Bluetooth vernetzte und steuerbare Geräte oder auch wetterfeste Dampfgerätee oder Induktionsherde beinhalten sollen. Erwartet werden 500 Aussteller, die auf 55.000 Quadratmetern ihre Produkte zeigen werden. Tickets für Besucher sind zu Preisen bereits ab sieben Euro zu haben. **wk**

## Vernetzte Dunstabzugshaube

**AEG** Mit der Puzzle Skylight aus der Mastery Range hat AEG eine Dunstabzugshaube vorgestellt, die sich selbsttätig auf das Geschehen am Herd einstellt. Die dazu notwendigen Informationen liefert ein Infrarot-Sensor am Kochfeld, eine manuelle Bedienung soll dadurch weitgehend überflüssig werden. Nach dem Kochen sorgt die Breeze-Funktion für einen Nachlauf, der die Kochgerüche sanft aus der Küche vertreiben soll. Ebenfalls mit eingebaut: das Skylight, eine auch nach oben strahlende Beleuchtung, die sich als stimmungsvoller Teil der Raumbeleuchtung versteht. **wk**

## BSH geht auf Tour

**KLEINGERÄTE** Die BSH geht auf Roadshow: Vom 9. 3. bis 6. 4. gibt es sieben Termine in sieben Bundesländern, bei denen die Consumer-Products-Highlights im Rahmen der Magic Cooking Show präsentiert werden. Star ist der Haubenkoch Martin Graf, der die Geräte in Aktion zeigen wird. Als Ergänzung werden auf der Show auch Produkte zur Textilpflege und die Kaffeevollautomaten gezeigt. Für die Teilnahme ist eine Anmeldung unter [www.bsh-cp-events.at](http://www.bsh-cp-events.at) jeweils bis zwei Wochen vor dem Event notwendig. Auf der Website finden sich auch die genauen Termine und Veranstaltungsorte. **wk**

## Living Standards

### Küche ohne Kabel bringt Award für Philips

Philips Kompetenz- und Entwicklungszentrum in Klagenfurt ist mit dem Living Standards Award 2017 in der Kategorie Corporate ausgezeichnet worden. Das Philips Kompetenz- und Entwicklungszentrum in Kärnten ist Teil eines weltumspannenden Konsortiums, das an der Realisierung von kabellosen Küchengeräten arbeitet. „Der Strom kommt also nicht aus der Steckdose, sondern von einer unter der Arbeitsplatte montierten Basiseinheit“, erklärt Dieter Maier, Senior Design Engineer bei Philips in Klagenfurt. Die Voraussetzungen für die neuartige Energieübertragung werden gemeinsam mit anderen Geräte-, aber auch mit Küchenherstellern spezifiziert, genau definiert und in Standards festgeschrieben. Denn solche neuartigen Küchengeräte können sich nur dann durchsetzen, wenn sie in allen am Markt angebotenen Küchen funktionieren. Der im Jahr 2014 von Austrian Standards ins Leben gerufene Preis wurde zum dritten Mal an die Unternehmen und Organisationen vergeben, die die Entwicklung internationaler Standards nutzen, um sich damit erfolgreich am Weltmarkt zu behaupten, oder ihre Mitwirkung an der Entwicklung von Standards und deren Umsetzung vorbildlich nutzen. **wk**