

Von der geschlossenen Kochstube zur schicken Wohnküche – die Küche im Wandel

Die Küche hat sich in den letzten Jahrzehnten stetig verändert und weiterentwickelt. Dabei geht es längst nicht mehr nur um ein zunehmend wohnliches Design – vielmehr spielen heute die Ergonomie und der Komfort beim Kochen eine zentrale Rolle bei der Planung. Eine individuell angepasste Arbeitshöhe, clevere Stauraumnutzung und praktische Features wie pflegeleichte Oberflächen sind nur einige Beispiele für eine Küche, die sich individuell an die Bedürfnisse der Nutzer*innen anpassen lässt und damit nicht zuletzt den Spaß an der Zubereitung leckerer Gerichte steigert.



In den 1970er Jahren waren Küchen, im Gegensatz zu heute, meist separate Räume, die sich auch optisch klar vom Wohnbereich abhoben. Der Fokus der Planung lag auf Funktionalität und geschlossener Schrankorganisation. Hohe Hängeschränke boten viel Stauraum, während Unterschränke vorrangig mit festen Regalböden statt Auszügen ausgestattet waren. Oft fanden sich Fronten in Holzoptik kombiniert mit auffälligen Fliesen.



Heute ist die Küche oft der kommunikative Mittelpunkt des Zuhauses: Hier trifft eine designorientierte Optik, die sich harmonisch in den offenen Wohnbereich einfügt, auf maximalen Stauraum und eine ideale ergonomische Planung. Außerdem begeistern Lackfronten mit praktischer Anti-Fingerprint-Beschichtung wie die VELLUTO, die im Preiseinstiegsbereich für designige Küchen sorgen.

Die richtige Höhe

Ein wichtiger Faktor bei der heutigen Küchenplanung ist die richtige Arbeitshöhe. Diese setzt sich aus einem Sockel, in dem sich Anschlüsse verbergen, einem Unterschrankskorpus sowie der Arbeitsplatte zusammen. Wie hoch die Arbeitsfläche sein sollte, hängt von der Größe der Nutzer*innen ab. Als Faustregel gilt: für ein ergonomisches Arbeiten sollte die Arbeitsplatte ca. 150 mm niedriger sein als der Ellenbogen bei angewinkeltem Arm.

Gab es früher nur eine Korpushöhe, bietet nolte Küchen heute drei Korpusse in den Höhen 750, 800 und 900 mm an. Mit Matrix800 – also einer Korpushöhe von 800 mm – nimmt nolte die meistverkaufte Korpushöhe in Europa neu in sein Sortiment auf. Wer also vorher auf einen 750er Korpus in Kombination mit einem hohen Sockel zurückgreifen musste, um die ideale Höhe zu konfigurieren, bekommt nun mit Matrix800 bei gleicher Arbeitshöhe in Kombination mit einem niedrigen Sockel mehr Stauraum und einen eleganteren Look für seine Küche.



← **Arbeitsplatte**

← **Korpus (Matrix800)**

← **Sockel**

Hoch eingebaute Geräte wie Backofen und Geschirrspüler schonen den Rücken und tragen so ebenfalls zu einem ergonomischen Arbeiten bei.

Stauraum clever planen

Waren Küchenunterschränke früher vorrangig mit Regalböden ausgestattet, so setzt man heute auf Schubkästen und Auszüge. Diese bieten eine bessere Übersicht und Töpfe, Pfannen oder andere Kochutensilien lassen sich einfach herausnehmen. Praktische Einsätze sorgen für die nötige Ordnung.



Die neue Korpushöhe Matrix800 bietet ganz besondere Stauraum-Vorteile, denn erstmals lassen sich bis zu 400 mm hohe Auszüge planen, in denen auch große Getränkeboxen mühelos verstaut werden können. In den 200 mm hohen Auszügen kann der Platz dank schmaler Innenauszüge sogar nahezu verdoppelt werden – und natürlich lässt sich vor allem Besteck so noch besser sortieren.



Jeden Zentimeter ausnutzen: Eckschränke oder Stollenschränke sind wahre Stauraumwunder und ermöglichen noch dazu eine übersichtliche Organisation von Küchenutensilien oder Zutaten.

Atmosphärische Beleuchtung



Früher war die Küchenbeleuchtung meist auf eine einzelne Deckenlampe beschränkt, die den gesamten Raum ausleuchten musste. Heute verbinden durchdachte Lichtkonzepte Funktionalität mit Atmosphäre. So setzen beispielsweise LED-Leuchten unter Hängeschränken, in Regalsystemen oder Vitrinen gezielte Akzente, während Griffspuren mit einer indirekten Beleuchtung für ein wohnliches Ambiente sorgen. Zusätzlich lassen sich die Leuchten in verschiedenen Farbtemperaturen einstellen.

Über nolte Küchen

Die Marke nolte Küchen steht seit 1958 für außergewöhnliche Qualität, Vielfalt und Service, Zuverlässigkeit und Kontinuität. Nicht nur Küchenplanungen sind möglich – auch der Hauswirtschaftsraum, das Bad oder der Wohnbereich lassen sich mit den Produktlinien gestalten. Für exklusive Fronten steht das Programm nolte**neo**, das sich auch mit den nolte Küchen-Programmen kombinieren lässt. Die Geschäftsführung haben Heiko Maibach, Rüdiger Schliekmann und Manfred Wippermann inne. Rund 1.490 Mitarbeiter*innen in Löhne und Melle produzieren auf 126.000 qm mehr als 800 Küchen pro Tag. Zusammen mit Express Küchen gehört das Unternehmen zur nolte Gruppe.

nolte Küchen in den sozialen Medien:



Pressekontakt über Blume PR: nolte-kuechen@blume-pr.de

Mediendatenbank: Für eigene Bildrecherchen können Sie die [nolte Küchen Mediendatenbank](#) nutzen