

Thema: Die Küche der Zukunft – Die Trends 2015 auf der Messe „Ambiente“

Beitrag: 1:34 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Die Küche ist schon lange nicht mehr nur der Ort, an dem man kocht. Eine Küche ist oft der Treffpunkt für die ganze Familie. Hier sitzt man gemütlich mit Freunden oder frühstückt am Wochenende stundenlang mit dem Partner. Also sollte die Küche auch ein gewisses Flair haben. Was es bei Küche und Haushalt für neue Trends Farben, Formen und Accessoires gibt, zeigt die Messe „Ambiente“ vom 13. bis 17. Februar. Mehr weiß Laura Franke.

Sprecherin: In unseren Küchen wird nicht mehr nur gekocht – sie sind zu Essküchen und damit wohnlicher geworden. Und in unseren Küchen steckt jede Menge Hightech, so Thomas Kastl von der Messe Frankfurt.

O-Ton 1 (Thomas Kastl, 0:12 Min.): „Was früher mit einem normalen Heißluftherd gereicht hat, das muss heute ein Dampfgarer sein. Da muss der Temperaturfühler drin sein fürs Fleisch, da muss aus dem Wasserhahn kochendes Wasser und entkalktes Wasser kommen.“

Sprecherin: Trends in diesem Jahr sind die vernetzte Küche, gesundes Garen und Backen mit wenig Öl, Anti-Haftbeschichtungen, frische Säfte und Eis selber machen. Und auch in Sachen Küchenhelfer gibt es viel Neues.

O-Ton 2 (Thomas Kastl, 0:11 Min.): „Messer, die sich selbst schärfen, Dosenöffner, die für Links- und Rechtshänder sind. Das Kindermesser mit dem Griff so sicher, dass man eben nicht abrutscht, auch wenn man kleine Finger hat.“

Sprecherin: Im Haushalt spielt das Thema Stauraum eine große Rolle. Zum Beispiel Plastikschüsseln aus Silikon, die man zusammendrücken kann.

O-Ton 3 (Thomas Kastl, 0:15 Min.): „Oder es gibt Boxen, die man im 180-Grad-Winkel entweder aufeinanderstellen kann, um Produkte dort zu lagern – und wenn ich die Boxen nicht mehr brauche, drehe ich die Box um 180 Grad und sie verschwinden ineinander und nehmen einfach sehr viel weniger Platz weg.“

Sprecherin: Und auch auf dem Tisch gibt es neue Trends bei der Ambiente, wie Besteck in Kupferfarbe oder...

O-Ton 4 (Thomas Kastl, 0:25 Min.): „Geschirr, wo wiederum Silikon mitverarbeitet wird, damit es rutschsicherer wird, damit man es lautlos abstellen kann. Und ein Trend aus der Gastronomie: das Anrichten auf dem Teller mit kleinen Schälchen, wo ich eine Beilage drauf dekoriere und vielleicht sogar noch mit etwas Marzipanrohmasse oder Ähnlichem fixiere. Also, man möchte immer professioneller werden, wenn man sich Gäste nach Hause einlädt.“

Abmoderationsvorschlag: Die Messe findet vom 13. bis 17. Februar statt. Allerdings nur für Fachpublikum. Es wird aber nicht lange dauern, bis die neuen Trends auch den Weg in die Läden finden. Wer sich vorab schon informieren will, kann das im Internet tun unter ambiente-blog.com.

Thema: Die Küche der Zukunft – Die Trends 2015 auf der Messe „Ambiente“

Interview: 2:59 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Die Küche ist schon lange nicht mehr nur der Ort, an dem man kocht. Eine Küche ist oft der Treffpunkt für die ganze Familie. Hier sitzt man gemütlich mit Freunden oder frühstückt am Wochenende stundenlang mit dem Partner. Also sollte die Küche auch ein gewisses Flair haben. Was es bei Küche und Haushalt für neue Trends Farben, Formen und Accessoires gibt, zeigt die Messe „Ambiente“ vom 13. bis 17. Februar. Alles dazu weiß Thomas Kastl von der Messe Frankfurt, hallo.

Begrüßung: „Hallo!“

1. Herr Kastl, was hat sich in der Küche in den vergangenen Jahren verändert?

O-Ton 1 (Thomas Kastl, 0:30 Min.): „Sie sind größer geworden, sie sind zu Essküchen geworden. Die Frühstücke finden in den Küchen statt, sie sind wohnlicher geworden. Partys beendet man meistens in der Küche zum Abschluss. Sie sind viel, viel professioneller geworden: Das, was früher mit einem normalen Heißlufttherd gereicht hat, das muss heute ein Dampfgarer sein. Da muss der Temperaturfühler drin sein fürs Fleisch, da muss aus dem Wasserhahn kochendes Wasser und entkalktes Wasser kommen. Also, es gibt ganz viele technische Veränderungen, die in die Küche Einzug gehalten haben.“

2. Welche Küchentrends gibt's denn in diesem Jahr?

O-Ton 2 (Thomas Kastl, 0:37 Min.): „Das Vernetzen ist ein sehr großes Thema. Ich hole mir Informationen, die ich in der Küche eigentlich habe an Daten, auf mein Smartphone und kann mir das direkt da ansehen. Gesundes Garen im Vakuum ist ein ganz großes Thema, gesundes Backen und Garen mit wenig ÖL, Anti-Haftbeschichtung. Smoothies, das heißt, sich frische Säfte zu machen. Eismaschinen: ein Fruchteis, ein Sorbet direkt frisch machen und nicht mehr einkaufen. Warum nicht mal ein Eis machen, was nicht das klassische Fruchteis ist, sondern Ratatouille-Sorbet für den Sommer – also eine große Bandbreite, die man sich auf der Ambiente ansehen kann.“

3. Gibt es neue Küchenhelfer, die uns das Leben erleichtern?

O-Ton 3 (Thomas Kastl, 0:25 Min.): „Messer, die sich selbst schärfen, Dosenöffner, die für Links- und Rechtshänder sind. Das Kindermesser mit dem Griff so sicher, dass man eben nicht abrutscht, auch wenn man kleine Finger hat. Der Kuchen, der geteilt werden soll in sieben Teile, und wo ich nicht genau weiß, wie mache ich das denn: Dafür gibt's heutzutage Lösungen, die es einem einfacher machen, solche Dinge dann auch professionell umzusetzen.“

4. Welche Haushaltshelfer sollten wir uns dieses Jahr unbedingt zulegen?

O-Ton 4 (Thomas Kastl, 0:36 Min.): „Storage“ wird ein sehr großes Thema: Plastikschüsseln, die heute mit Silikon verarbeitet sind, dass man sie zusammendrücken kann. Oder es gibt Boxen, die man im 180-Grad-Winkel entweder aufeinanderstellen kann, um Produkte dort zu lagern – und wenn ich die Boxen nicht mehr brauche, drehe ich die Box um 180 Grad und sie verschwinden ineinander und nehmen einfach sehr viel weniger Platz weg. Ein Kehrbesen, den man sowohl nehmen kann als Kehrbesen in Langversion oder als Handfeger: Also, viele Dinge, die das Arbeiten etwas leichter machen im Haushalt.“

5. Neben dem Essen ist es ja auch wichtig, was auf den Tisch kommt. Was gibt es in Sachen Besteck oder Porzellan für Neuheiten?

O-Ton 5 (Thomas Kastl, 0:38 Min.): „Blumendekore kommen wieder, wenn auch nicht so stark. Es gibt Besteck mittlerweile in Kupferfarbe, es gibt Geschirr, wo dieser Kupferten mit verwendet wird. Geschirr, wo wiederum Silikon mitverarbeitet wird, damit es rutschsicherer wird, damit man es lautlos abstellen kann. Gläser werden immer größer - und ein Trend aus der Gastronomie, der auch immer stärker wird: das Anrichten auf dem Teller mit kleinen Schälchen, wo ich eine Beilage drauf dekoriere und vielleicht sogar noch mit etwas Marzipanrohmasse oder Ähnlichem fixiere. Also, man möchte immer professioneller werden, wenn man sich Gäste nach Hause einlädt.“

Thomas Kastl über die neuen Trends in Küche und Haushalt auf der Frankfurter Messe „Ambiente“. Vielen Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Vielen Dank auch!“

Abmoderationsvorschlag: Die Messe findet vom 13. bis 17. Februar statt. Allerdings nur für Fachpublikum. Es wird aber nicht lange dauern, bis die neuen Trends auch den Weg in die Läden finden. Wer sich vorab schon informieren will, kann das im Internet tun unter ambiente-blog.com.

Thema: Die Küche der Zukunft – Die Trends 2015 auf der Messe „Ambiente“

Umfrage: 0:41 Minuten

Anmoderationsvorschlag: Die Technik nimmt uns ja schon wirklich viel Arbeit ab – vor allem in Küche und Haushalt. Denken wir nur zum Beispiel an Geschirrspüler, Saugroboter oder auch einfach an den elektrischen Mixer, ohne das Steifschlagen der Sahne doch etwas schwieriger wäre. Doch es gibt immer noch viele Bereiche, in denen uns die Technik weiterhelfen könnte. Welches nützliche Gerät für Küche oder Haushalt würden Sie erfinden?

Frau: „Ein Roboter, der die Herdplatte sauber macht. Weil das einfach nervig ist und viel Zeit in Anspruch nimmt.“

Mann: „Ja, also ich würde mir wünschen, dass es einen Topf gäbe, der so Arme oder so dran hätte und sich aus den Küchenschränken sämtliche Zutaten und Gewürze selber rausholen könnte. Die sofort richtig zusammen mixen würde und mich dann per Handy benachrichtigt, wenn das Essen fertig ist.“

Frau: „Zum Beispiel einen Besen, der Arme hat und Beine hat. Der laufen und alles greifen kann und den Haushalt von alleine schmeißt, ohne dass ich da irgendwas machen muss.“

Frau: „Also, was ich wirklich praktisch finden würde, das wäre so eine sich selbst einräumende Spülmaschine. Ich denke mal, das würde schon einiges an Arbeit und Zeit sparen.“

Abmoderationsvorschlag: Da waren schon ein paar gute und auch interessante Ideen dabei. Was es für neue Trends in Sachen Küche, Haushalt und auch Elektrokleingeräte gibt, hören Sie in ein paar Minuten bei uns.