

Geschlossene Küche, offene Möglichkeiten: Wie NEFF auf wenig Fläche mehr Raum zum Kochen schafft

Internationale Trenddaten belegen: Die offene Küche verliert an Dominanz. In Deutschland war die geschlossene Küche nie weg. Aber die Ansprüche an sie sind neu. NEFF liefert die Einbaugeräte, die in kompakten Küchen mehr Raum für Kreativität schaffen, statt ihn nur zu belegen.

Was Fachleute „New Closed“ nennen, zeigt sich längst in Zahlen: In den USA entscheiden sich laut einer aktuellen Houzz-Trendstudie bereits 57 Prozent der Renovierer gegen eine offene Küche. In Deutschland gehört die geschlossene Küche schon lange zum Alltag vieler Menschen. Über die Hälfte aller 43,8 Millionen Wohnungen liegt in Mehrfamilienhäusern (Destatis 2024), die geschlossene Küche ist hier seit jeher baulicher Realität. Keine Lifestyle-Entscheidung, sondern Grundriss. Was sich verändert hat, sind die Ansprüche. Homeoffice, Videokonferenzen und das Bedürfnis nach Ruhe machen die separate Küche vom vermeintlichen Kompromiss zum bewussten Rückzugsort: Während im Wohnzimmer das nächste Meeting läuft, darf in der Küche die Sauce köcheln. Die AMK, Branchenverband der deutschen Küchenindustrie, benennt für 2026 ein „ausgewogenes Verhältnis von offenen und geschlossenen Zonen“ als neues Leitmotiv der Küchenplanung. Weniger Platz, mehr Anspruch an jedes einzelne Gerät. „Kleine Küchen brauchen keine kleineren Geräte, sondern klügere. Eine Backofentür, die verschwindet, gibt mehr Bewegungsfreiheit und zehn Zentimeter zusätzliche Grundfläche“, sagt Stephanie de Meyer von NEFF.

Mehr Freiheit auf wenig Fläche

Ob auf dem Sofa oder am Herd, wer seine Küche mit Schiebetüren oder festen Wänden vom Wohnbereich abtrennt, gewinnt Ruhe. Aber verliert Quadratmeter. In einer L- oder U-Küche wird jeder Handgriff zur Choreografie: Ofentür auf, einen Schritt zurück, am Partner vorbei, Blech raus, Tür wieder zu. Auf acht oder zehn Quadratmetern, der Realität vieler deutscher Altbauwohnungen, entscheidet ein einziges Detail darüber, ob zwei Personen gemeinsam kochen können oder sich auf die Füße treten. Bei den NEFF Slide & Hide® Backöfen versenkt sich die Tür beim Öffnen vollständig unter dem Gerät. Keine Tür ragt in den Raum, der Zugang zum Garraum bleibt komplett frei. Was die Pocket Door für den Küchenschrank ist, ist Slide & Hide® für den Backofen. Eine Lösung, die in dieser konsequenten Umsetzung bis heute nur bei NEFF zu finden ist.

Wenn die Tür zu bleibt, bleibt auch der Dampf

In einer geschlossenen Küche bleibt alles, was beim Kochen entsteht, auch dort: Dampf, Fett, Gerüche. Ohne angrenzenden Luftraum als Puffer muss die Haube alles allein lösen. Die integrierte NEFF-Designhaube löst das unsichtbar mit einem flächenbündigen Einbau im

Oberschrank, sodass sie erst auf den zweiten Blick als Haube zu erkennen ist. Links und rechts davon bleibt Stauraum für je bis zu 10 kg. Platz für all die kleinen Dinge, die sonst auf der Arbeitsfläche für Unordnung sorgen. Der optimierte Motor arbeitet leise genug für ein Gespräch beim Steak-Brutzeln, das Dual-Filter-System sorgt für frische Luft, ohne dass ein Fenster geöffnet werden muss.

Ein Drehknopf für drei Geräte

Backofen, Kochfeld, Kaffeevollautomat – in einer großen Küche fallen drei separate Bedienfelder nicht weiter auf. Auf wenig Fläche erzeugen sie visuelles Rauschen mit Tasten, Displays und Symbolen. In einer Küche, in der laut Houzz „Unordnung verbergen“ das Einrichtungsmotiv Nummer eins ist, macht jedes überflüssige Element den Unterschied zwischen aufgeräumt und überfrachtet. Das NEFF Twist Pad Flex® vereinfacht die Bedienung. Ein einziger magnetischer Drehknopf steuert den NEFF Backofen, das NEFF Kochfeld und den NEFF Einbau-Kaffeevollautomaten, gleich einer gemeinsamen, intuitiven Schnittstelle über alle Geräte hinweg. Er wird abgenommen, mitgenommen, aufgesetzt, immer da, wo er gerade gebraucht wird.

Prämiertes Design, das sich anpasst: Flex Design

Kompakt heißt bei NEFF nicht uniform. Mit dem modularen Flex Design lassen sich die Seitenleisten und Griffe an Backöfen, Kochfeldern, Dunstabzugshauben und Kaffeevollautomaten in vier Metalltönen wechseln: Brushed Bronze, Metallic Silver, Anthracite Grey oder Deep Black. Der Effekt: Ein bestehendes Gerät passt sich einer neuen Küchenfront an – ohne Neukauf, ohne Monteur. Gerade in kleineren Küchen, wo jedes Gerät sofort ins Auge fällt, wird die Optik zum Gestaltungselement statt zum Kompromiss. „NEFF bietet für jeden Grundriss die passende Lösung. In der geschlossenen Küche zeigt sich besonders, wie durchdacht das Portfolio ist, weil hier jedes Detail zählt“, sagt Stephanie de Meyer von NEFF.

Pressekontakt

Alex Kostner
Carl-Wery-Straße 34 · 81379 München
Telefon +49-89-4590-2579 · Telefax +49-89-4590-2156
presse.neff@bshg.com

Über NEFF

NEFF ist bekannt für die Entwicklung von Hausgeräten für Menschen mit großer Kochleidenschaft. 1877 in Deutschland gegründet, ist NEFF heute einer der führenden Hersteller von Einbau-Hausgeräten in Europa. Das Produktsortiment umfasst Backöfen, Kochfelder, Dunstabzugshauben, Kühl- und Gefrierschränke, Geschirrspüler und Kaffeevollautomaten. Der Mensch steht im Mittelpunkt der Küche. Das ist seit über 145 Jahren die Philosophie von NEFF. Mit inspirierenden Ideen setzt die Marke immer wieder neue Maßstäbe, insbesondere in ihren Kernkompetenzen Kochen und Backen. Dazu gehören die voll versenkbare Backofentür Slide & Hide®, der magnetische, abnehmbare Twist Pad Flex®-Drehknopf, der auf Kochfeldern, Backöfen und Kaffeevollautomaten genutzt werden kann, sowie Flex Design mit austauschbaren Designelementen in vier verschiedenen Akzentfarben. Seit 1982 gehört NEFF zur BSH Hausgeräte GmbH,

einem weltweit führenden Unternehmen der Hausgerätebranche mit mehr als 56.000 Mitarbeitern und 37 Werken in rund 50 Ländern.

Weitere Informationen unter <https://www.neff-home.com/de>