

*Pressemitteilung*

# DESIGNPROZESS KÜCHE – WORAUF KOMMT ES AN?

## INTERVIEW MIT TEAM 7 HEAD OF DESIGN SEBASTIAN DESCH

**Die Küche ist das Herz des Zuhauses – zugleich familiärer Treffpunkt und hochfunktionaler Arbeitsraum. Viele verschiedene Ansprüche von wohnlich bis ergonomisch fließen deshalb in den Designprozess mit ein. TEAM 7 Head of Design Sebastian Desch weiß, worauf es dabei ankommt. Als erfahrener Designer und leidenschaftlicher Hobbykoch kreiert er das perfekte Zusammenspiel aus formschöner Gestaltung und funktionaler Ausstattung – und macht so Lust auf die Zubereitung frischer Zutaten in einer behaglichen Atmosphäre.**



### **Spielen aktuelle Trends für Ihre Entwürfe eine Rolle?**

SD: Bei der Einrichtung und der Küche im Besonderen kommt es vor allem auf persönliche Vorlieben an und die Bedürfnisse, die sie erfüllen sollen. Kurzlebige Trends sind da weniger gefragt. Aber natürlich lasse ich mich von aktuellen Tendenzen inspirieren, die das Wohnen und die Gesellschaft langfristig beeinflussen. So sind Küchen in ihrem Design vielfältiger denn je, von puristisch cleanen Fronten mit filigranen Materialstärken bis zum betont wohnlichen Landhausstil mit expressiver Materialität. Ein allgemeiner Trend geht aber hin zu natürlichen Materialien, allen voran Holz, ebenso wie Keramik, Stein und Glas, der die Entwicklung eines natürlicheren, nachhaltigeren Lebensstils unterstreicht. Ob helle Hölzer wie Eiche oder dunkle wie Nussbaum – mit seinem frischen Duft, der sinnlichen Haptik und der lebendigen Maserung bringt Holz die Natur nach Hause und erfüllt die Sehnsucht nach Ursprünglichkeit und Geborgenheit. Handwerkliche Details geben der Küche einen eigenen Charakter und kommen dem Wunsch nach Qualität und manueller Fertigung nach. Mit der Rückbesinnung auf das Handwerk sind auch hohe Ansprüche an die Funktionalität der Küche verbunden. Ergonomisch untergliederte Arbeitsbereiche, durchdachte Inneneinteilungen für leichtes Handling und intelligente Funktionen verbinden dem Spaß am Selbstgemachten mit modernem Komfort.

### **Welchen Anspruch haben Sie an gutes Küchendesign?**

SD: Gutes Design ist für mich nur im Einklang mit der Natur möglich – es muss nachhaltig sein, in der Gestaltung wie auch in der Fertigung. Gerade Küchen begleiten uns über viele Jahre, daher ist es entscheidend, dass Qualität und Design gleichermaßen langlebig sind. Meine Entwürfe zeichnen sich deshalb durch eine klare Formensprache aus, die die Aufmerksamkeit auf die einzigartige, zeitlose Ästhetik von natürlichem Holz lenkt. In der Küche zählt aber nicht nur die optische Gestaltung, die gefällt, sondern vor allem auch das Vergnügen am Kochen und eine durchdachte funktionale Ausstattung. So entstehen Entwürfe, die die Bedürfnisse des Menschen in den Mittelpunkt stellen und das Leben auf vielfältige Weise bereichern.

---

Diese und weitere Presstexte und -fotos stehen auf [www.team7-home.com](http://www.team7-home.com) zum Download bereit.

#### **Kontakt für die Redaktionen:**

TEAM 7 Natürlich Wohnen GmbH  
Braunauer Straße 26 | A-4910 Ried/Innkreis  
Telefon: +43 7752 977-700  
E-Mail: [info@team7.at](mailto:info@team7.at) | [www.team7-home.com](http://www.team7-home.com)

GeSK agentur für public relations  
Ziegelstraße 29 | D-10117 Berlin  
Telefon: +49 30 21750460  
E-Mail: [pr@gesk.berlin](mailto:pr@gesk.berlin) | [www.gesk.berlin](http://www.gesk.berlin)

## Was macht Ihre Küchen aus?

SD: Jeder Mensch kocht auf ganz persönliche Art. Und das spiegeln unsere Küchen bei TEAM 7 wider. Jedes Projekt wird individuell bis ins Detail geplant: vom perfekten Arbeitsablauf über die richtigen Geräte bis hin zur idealen Einteilung der Schubladen. Die maßgefertigten Küchen sind Unikate, die genau zu den jeweiligen Räumlichkeiten und den Bewohnern passen. Und ebenso wertvoll wie die Zutaten, die in der Küche verarbeitet werden, sind auch die Zutaten, aus denen die Küche selbst besteht. Innen wie außen hochwertige Hölzer aus nachhaltiger Forstwirtschaft, feine Verarbeitungsdetails und stabile Holzverbindungen sorgen für Langlebigkeit und Qualität. Auf diese Weise wird die Küche zu einem Teil des Zuhauses, in dem über viele Jahre gearbeitet, gewohnt, gefeiert und gelebt wird.

## Welche Vorteile bietet Naturholz im Gegensatz zu anderen Materialien?

SD: Holz ist ein facettenreiches und lebendiges Material, das vielseitig verarbeitet werden kann und mit positiven Eigenschaften ausgestattet ist. Bei TEAM 7 behandeln wir Hölzer ausschließlich mit Naturöl. So bleibt die offenporige Oberfläche erhalten und das Holz kann „atmen“. Je nach Bedarf nimmt es Feuchtigkeit auf oder gibt sie wieder ab. Holz arbeitet dadurch wie eine natürliche Klimaanlage, absorbiert Gerüche und sorgt für eine angenehme, gesunde Raumluft. Außerdem wird durch seine antistatische Eigenschaft Hausstaub reduziert und die offene Oberfläche wirkt antibakteriell. Das heißt, Holz ist von Natur aus hygienisch und Lebensmittel bleiben in diesem Umfeld länger frisch.

## Ihr aktueller Entwurf, die echt.zeit Küche, wurde mit dem Red Dot Award 2022 ausgezeichnet. Was ist hier die Inspiration gewesen und was macht diese Küche aus?

SD: Die **echt.zeit** Küche ist ein Ort der Begegnung und des gemeinschaftlichen Erlebens, eine Rückbesinnung auf das Handwerk und die wirklich wichtigen Dinge im Leben. Meine Inspiration war es, Naturholz in expressiver Materialstärke und durchdachte Funktionalität mit einem ökologischen Lebensstil zu verbinden. Neben der natürlichen Ästhetik und der betonten Materialität zeichnen auch feine Details und eine moderne Interpretation von Naturholz das Design der Küche aus. Die Haptik des Holzes, der Duft selbstgezogener Kräuter und der Geschmack frischer Zutaten – in der **echt.zeit** Küche kann man mit allen Sinnen genießen. Hier wird das Kochen zu einem besonderen Erlebnis. Beispielsweise ist die Kochinsel in drei ergonomisch gestaltete Arbeitsbereiche mit unterschiedlichen Höhen aufgeteilt. Gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit sind zentrale Elemente der Küche. Deshalb gibt es einen Spülenschrank, in den ein Wasseraufbereitungssystem integriert werden kann, und belüftete Aufbewahrungsboxen, in denen Lebensmittel lange und hygienisch gelagert werden können. Zugleich dekorativ und durchdacht ist die Lichtbrücke, unter der man frische Kräuter ziehen kann. Traditionelles Handwerk, sich Zeit nehmen und Dinge wachsen zu sehen, machen die **echt.zeit** Philosophie aus.

Entdecken Sie die TEAM 7 Küchenwelt interaktiv im neuen [Küchenjournal](#).



echt.zeit Küche



loft Küche