KÜCHEN MAGAZIN

PLANEN. GESTALTEN. LEBEN. AUSGABE 2022

www.musterhauskuechen.de

GRATIS
ZUM MITNEHMEN
TIPPS & TRICKS VON PROFIS

DIGITAL, VERNETZT & SICHER
So komfortabel war Kochen noch nie!

KREATIVER KUNSTGENUSS
Tolle Rezeptideen aus Romanen

COOK-LIFE-BALANCE
Die Küche als Lebensraum für alle

DIE NEUE GESTALTUNGS-FREIHEIT

„Der Esstisch ist in meiner Familie das Zentrum des sozialen Lebens."

Laura Karasek, Moderatorin & Autorin

So plant man **DIE PERFEKTE KÜCHE:** Jetzt mitmachen & exklusive Vorteile genießen!

Händler unter www.next125.com

„Kochen ist eine Kunst, Genießen ein Glück, Zusammensein ein Geschenk."

Es ist schon lange kein Geheimnis mehr und hat sich gerade in den letzten Monaten und Jahren deutlich gezeigt: Wir lernen die Küche als Lebensraum immer mehr schätzen und lieben. Nie war die Küche dabei so multifunktional wie heute. Diese enorme Vielseitigkeit setzt natürlich auch bei der Küchenplanung ein hohes Maß an Flexibilität und große Freiheiten voraus.

Vorhang auf für exklusive Küchen in der Trendfarbe Schwarz, die immer ein Statement für Stil und modernen Lifestyle setzen. (hier: von xeno).

In Ihrem musterhaus küchen Fachgeschäft finden Sie genau das. Und können sich so auf eine ganz individuell geplante Küche freuen, die zum Kochen, Essen, Wohnen und Wohlfühlen einlädt. Kurzum eine Küche, die das Zeug zu Ihrem neuen Lieblingsort hat.

Haben Sie Lust, Ihre Lieben mal mit Gerichten aus bekannten Romanen der Weltliteratur zu verwöhnen? Wir haben die passenden Rezepte dazu – von würzig-pikant bis herrlich süß.

Apropos Lieblingsort. Davon gibt es auch in dieser Ausgabe des Küchenmagazins einige zu entdecken. Deutschlands jüngste Sterneköchin und Weltenbummlerin nimmt Sie mit auf eine ganz besondere kulinarische Reise. Tauchen Sie außerdem in die (nicht nur äußerst schmackhaften) Genüsse der italienischen Metropole Mailand ein, die wie kaum eine andere Stadt für Köstlichkeiten, Kunst, Geschichte, Mode und Design steht. Daneben wartet ein spannender Mix aus Trends, Inspiration, Ratgeber, Lifestyle, Rezepten und Tipps rund ums Kochen und Genießen auf Sie.

Lassen auch Sie sich von den vielfältigen Möglichkeiten der professionellen Küchenplanung in einem der über 600 musterhaus küchen Fachgeschäfte begeistern. Die Spezialisten unterstützen Sie mit persönlicher Beratung, langjähriger Kompetenz, ausgezeichneter Qualität, zuverlässigem Service und viel Liebe zum Detail.

Kirk Mangels
Vorstand Marketing MHK Group

Olaf Hoppelshäuser
Vorstand Vertrieb MHK Group

Fotos: MHK/J. Lohoff, PR, shutterstock/Africa Studio

INHALT

AUSGABE 2022

14 Eco-Style für die Küche – Naturmaterialien und vieles mehr machen sie zum Wohnraum.

38 Rezepte aus Romanen: Köstlichkeiten aus „Anna Karenina", „Moby Dick" und „Tom Sawyer".

TITEL

Fotos: Nolte Küchen, Gaby Gerster

Titelthema

LEBENSRAUM KÜCHE

14 Die neue (Gestaltungs-)Freiheit
Cook-Life-Balance: wie sich die Küche völlig frei an die individuellen Bedürfnisse anpassen lässt.

46 Eiskalte Leidenschaft
Kühl- und Gefriergeräte mit Bio-Fresh-Funktion, Kamera & Co. + coole Mitternachtssnacks.

TIPP **64 Das Goldene Dreieck**
Von einer renommierten Fachjury gewählt: Deutschlands schönste Küchen.

86 Flüsterleise
Geräuscharme Geräte – von Dunstabzugshauben über Deckenlüfter bis Geschirrspüler.

100 Genau mein Style!
Die Küchentrends 2022 überraschen mit innovativen Ideen + Designblick „Scandi-Chic mal anders".

116 Die Lieblingsküche der Redaktion
Mal eben intern nachgefragt: Wie würde die Traumküche des Magazin-Teams aussehen?

120 Alles ausgeglichen
Bei Armaturen, Ablagen, Spülbecken und Rückwänden harmonieren Funktionen und Design.

KOCHEN & GENIESSEN

10 „Jeder Tag ist anders"
Was Autorin und Moderatorin Laura Karasek von ihrem bekannten Vater übers Kochen gelernt hat.

38 Kulturell kulinarisch
Manchmal sind in Klassikern der Weltliteratur auch tolle Gerichte zum Nachkochen versteckt.

52 Kulinarische Souvenirs einer Küchenvirtuosin
Julia Komp hängte ihren Stern an den Nagel und kochte sich durch 20 Sehnsuchtsländer.

74 Einfach besser kochen
Moderne Kochfelder mit Dunstabzug + Test: Grillplatte für den Herd oder Outdoor-Grill?

94 Kreatives Backwerk
Ein Gespräch mit Brot-Sommelier Axel Schmitt + hilfreiche Backtipps für zu Hause.

104 Kinderleicht zu bedienen
Aktuelle Backöfen und ihre Funktionen + Rezeptidee für leckeres Flower-Focaccia.

REPORTAGE & REISE

30 Architektur trifft Weinbau
Wie Thomas Hensel 300 Jahre Winzertradition in der Pfalz zeitgemäß interpretiert.

128 Dolce Vita in Mailand
Norditaliens Mode- und Designmetropole hat auch in puncto Essen & Trinken sehr viel zu bieten.

58 Wie plant man die perfekte Küche? Am besten mithilfe erfahrener Berater in einem musterhaus küchen Fachgeschäft vor Ort!

128 Bella figura, bella cucina: Mailands Geheimnisse rund um Design und Kulinarik.

DEKO & MATERIALIEN

36 Too good to go
Kaffeebecher, Trinkflaschen und Lunchboxen: praktisch-schöne Accessoires (nicht nur) für unterwegs.

84 Tatort Küche
Im Fokus der Ermittlung: die passende Klinge zum Filetieren, Schälen, Schneiden oder Hacken.

118 Regale vs. Oberschränke
Stilvolle freie Flächen oder abgeschlossener Stauraum? Wir haben eine Expertin um Rat gefragt.

NEWS & SERVICE

6 Aktuelle Foodtrends
Das Jahr 2022 bringt mehr Bewusstsein für nachhaltige Lebensmittel und weitere kulinarische Highlights.

132 Auf ein Wort – die Food-Kolumne
Skurrile Foodnamen aus dem deutschsprachigen Raum.

Impressum

musterhaus küchen Fachgeschäft

58 So geht Küchenkauf heute!
Online und vor Ort bestens von den Profis beraten
+ Aktion 2022: Woran erkennt man die perfekte Küche?

52 Julia Komp, ehemals jüngste Sterneköchin Deutschlands, brachte von ihren Reisen viele exotische Genüsse mit nach Hause.

120 Form follows function: Stilvolle Armaturen, die mehr können.

JETZT MITMACHEN & GUTSCHEIN SICHERN!

Sie denken über den Kauf einer neuen Küche nach oder sind bereits mitten in der Planung? Dann verraten Sie es uns doch! Für die Teilnahme an unserer Online-Umfrage erhalten Sie einen 20 € Amazon.de Gutschein*.

HIER KLICKEN

* Es gelten Einschränkungen. Die vollständigen Geschäftsbedingungen finden Sie auf: amazon.de/gc-legal.

musterhaus küchen

FACHGESCHÄFT

New Flavouring

„Es ist primär der Geruch, über den unser Gehirn Geschmack wahrnimmt“, erklärt Per Møller, Professor am Department of Food Science an der Universität Kopenhagen. Im Umkehrschluss bedeutet dies: Die Wahrnehmung guten Essens liegt in unserer Nase – und die liebt es, täglich auf eine spannende Entdeckungsreise geschickt zu werden. Noch nie wurde so viel Energie in die Entwicklung und auch die Entdeckung neuer, aber auch vergessen geglaubter Aromen und Geschmacksstoffe gesteckt wie im Moment. Dieses neue Food-Bewusstsein, das sich mit dem Lockdown und der Schließung vieler Restaurants verstärkt hat, führt gerade bei jungen Menschen zu großer Experimentierfreude bei neuen Lebensmitteln, Aromenwelten und Rezepten. „Flavour“ steht bei diesem Trend für das sensorische Abenteuer. Für Genuss, der facettenreiche Geschmackswelten und sinnliche Eindrücke vermählt.

HOT, HOT, HOT

Schnell, einfach und superlecker: Klingt wie das kulinarische Rundum-glücklich-Paket? Das ist es auch. Gerade darum ist Tteokbokki längst in trendbewussten Metropolen wie New York, London und Berlin angekommen. Das beliebteste Streetfood Koreas, das es auf den ersten Blick auch auf die Speisekarte beim Lieblingsitaliener um die Ecke schaffen würde, besteht aus zylinderförmigen gebratenen Reiskuchen, die mit einer sehr scharfen Chili- oder würzigen Sojasauce verfeinert werden. Meist werden diese mit Fischkuchen, gekochten Eiern, Kimchi und frischen Frühlingszwiebeln kombiniert. Der Clou: Dank ihrer hohen Kohlenhydratwerte sind die kleinen Tteoks, die Reiskuchen, die ideale Grundlage für unseren rasanten Alltag.

ALLES IM BISS

Datteln, Erdnussmus, Kakaopulver und gemahlene Mandeln, umhüllt von Sonnenblumenkernen oder Kokosraspel: Mit nur wenigen Zutaten lassen sich kleine, getreidefreie Powerpakete, auch Raw Bites genannt, superschnell selber machen. Das Beste: Die veganen Kraftprotze müssen nicht gebacken werden und sind eine tolle Proteinquelle, die gesunde Energie für zwischendurch liefert.

LECKER HOCH DREI – DINNERS FÖR KINNERS

Dank dieser wunderbaren Initiative können Kinder in Hamburger Kindertagesstätten gesund, lecker und nachhaltig essen. Zusammen mit dem Schirmherrn, TV-Koch Steffen Henssler, hat es sich das Inklusionsunternehmen Hamburg Work zur Aufgabe gemacht, bereits die Kleinsten mit gutem Essen zu versorgen. Dabei werden die Gerichte im Cook-&-Chill-Verfahren gekocht und geliefert, sodass viele wichtige Nährstoffe erhalten bleiben und das Mittagessen frisch auf den Teller kommt. Weiteres Plus: Das Projekt schafft Arbeitsplätze für Menschen mit schwerer Behinderung. Weitere Informationen gibt's auch unter www.leckerhochdrei.de.

Zero Waste

Obst und Gemüse frisch vom Markt, ganz ohne Plastikverpackung. Der Einkauf in Unverpackt-Läden oder das Teilen von Lebensmitteln über Food-Sharing-Plattformen. All dies sind Möglichkeiten, der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken und „Müll gar nicht erst entstehen zu lassen“, so Hanni Rützler in ihrem aktuellen Food Report für 2022. Und neben Zero Waste („null Abfall“) gewinnt auch das Cradle-to-Cradle-Prinzip („von der Wiege in die Wiege“) an Popularität. Hierbei werden im Sinne der Kreislaufwirtschaft Gebrauchsgüter so gestaltet, dass sie sinnvoll wiederverwertet werden können. Das Prinzip orientiert sich an der Natur, denn biologische Kreisläufe lassen keinen Abfall zurück – für eine Welt ohne Müll.

ETHISCH KORREKT

Radikales Verzichtsregime auf dem Teller? Nicht für sie. Die Trendesser der Real Omnivores, der „echten“ Allesesser, sind offen für neue Geschmäcker und die große Auswahl neuer Lebensmittel, die nicht zuletzt moderne Food-Technologien ermöglichen. Was ihnen dabei wichtig ist, sind vor allem der Genuss, die Umwelt, die Gesundheit und ein gutes Gewissen.

EXOTIK VOR DER EIGENEN HAUSTÜR

„Die Lockdowns haben eine neue Sehnsucht nach exotischen Genüssen geweckt“, ist sich Hanni Rützler sicher. Dabei stehen Flugmangos und viele andere Südfrüchte im klaren Widerspruch zum Wunsch, regional und klimafreundlich zu essen. Dieses vermeintliche Paradoxon versprechen die Local Exotics nun in Einklang zu bringen. Ingwer, Pak Choi und Okraschoten vom Bauern nebenan? Papaya, Sternfrucht oder Maracuja aus Franken? Dank innovativer Anbauversuche, Technologien wie Aquaponik und Indoor Farming in Tropenhäusern, die mit Regenwasser und der Abwärme von Glasfabriken betrieben werden, ist das nun (nahezu klimaneutral) möglich.

Fotos: Philipp Rathmer, Adobe Stock / jchizhe, mizina, iStock / 4kodiak, ANCHASA MITCHELL, Drazen Zigic, Shutterstock / G-Stock Studio, PLAY STUDIO. Text: Anja Hanke

BOSCH
Technik fürs Leben

Was gibt es Besseres als Omas Kuchen?

Ein Kuchen, gebacken mit der Erfahrung von tausenden Omas weltweit. Der neue Serie 8 Sensor-Backofen mit künstlicher Intelligenz und PerfectBake plus erledigt jetzt den gesamten Backvorgang für Sie. Er sagt Ihnen jetzt auch, in wie vielen Minuten Ihr Kuchen fertig ist. Mehr bei Ihrem accent line Händler oder auf **www.accentline.de**

JEDER TAG IST ANDERS

LUST AUFS AUSPROBIEREN

Laura Karasek ist Rechtsanwältin, Investorin, TV-Moderatorin, hostet einen Podcast, schreibt erfolgreich Bücher und Kolumnen. In ihrem abwechslungsreichen Leben und Beruf versucht sie, möglichst viel mitzunehmen. Ihre Neugier hat sie von ihrer Mutter und ihrem bekannten Vater geerbt, nicht aber dessen Leidenschaft und manchmal auch Geduld fürs Kochen.

Sie waren im Herbst 2021 Teil der Jury, die das „Goldene Dreieck" als Auszeichnung für die schönsten Küchen Deutschlands verliehen hat (siehe auch S. 64 ff.). Welche Art Küche gefällt Ihnen am besten?
Ich lege Wert auf Design und Qualität, und ich mag cleane, eher minimalistische, offene Küchen, die aufgeräumt und schick aussehen. Dort sollte alles nah beieinander und leicht zu benutzen sein. Wichtig ist mir außerdem ein großer Backofen. Der spielte früher in meiner Familie eine wichtige Rolle – genauso wie ein Gas- und Elektroherd sowie Dampfgarer. Mein Vater hat leidenschaftlich gerne zur Entspannung gekocht und mochte es gerne deftig. Um aufwendige Gerichte wie Ossobuco, Tafelspitz oder Coq au Vin vorzubereiten, fing er manchmal schon um fünf Uhr morgens an.

Hat er Ihnen sein Faible vererbt?
Bei uns standen immer die Männer am Herd: Außer meinem Vater war das auch noch mein Bruder. Jetzt habe ich einen Mann, der gut kocht. Ich selbst kann das nicht so, habe wenig Geduld und zwei linke Hände. Deshalb brauche ich eine perfekt ausgestattete Küche und weiß mir mit den richtigen Töpfen, Pfannen und Geräten zumindest irgendwie zu helfen. Interessanterweise habe ich aber im Fernsehen gar nicht so schlecht abgeschnitten, wo ich schon mehrfach zu Kochsendungen eingeladen war. In einer habe ich die erste Ente meines Lebens gemacht und dafür neun von zehn Punkten bekommen. Unter Anleitung und mit Coach klappt das Kochen.

Welchen Stellenwert besitzt der Esstisch in Ihrem eigenen Zuhause?
Der ist – einer drinnen, einer im Freien – das Zentrum des sozialen Lebens. Dort schreibe ich meine Bücher, spiele mit unseren Zwillingen Gesellschafts- und Brettspiele oder mit Freunden Poker. Als Familie essen wir zusammen dort. Alleine tue ich das allerdings gerne im Stehen. Auf der großen Arbeitsplatte, die als Block in unserer offenen Küche steht, kann ich mir wunderbar leckere Sachen hinstellen.

Wie kontrolliert sind Sie beim Essen? Sie haben mit 13 Jahren Diabetes Typ 1 bekommen und müssen seither genau auf Ihre Ernährung achten.
Meine Krankheit hat mir gezeigt, dass ich nicht unverwundbar bin. Deshalb esse ich einerseits möglichst gesund, bin aber andererseits leider schlecht im Verzicht und habe eine Schwäche für Desserts und Süßigkeiten. Wenn man sich zu viel verbietet, führt man ein verbissenes, freudloses Leben. Insgesamt habe ich versucht, mich durch meine Diabetes nicht beschränken zu lassen, möglichst viel mitzunehmen und sehr intensiv zu leben.

Gehörte dazu auch die Entscheidung, Ihre Anstellung als Juristin aufzugeben und Moderatorin zu werden?
Ich war sechs Jahre Anwältin und hatte einen wunderbaren Job. Aber mit Mitte 30 dachte ich mir nach dem Tod meines Vaters und der Frühgeburt unserer Kinder: Vielleicht willst du noch was anderes ausprobieren? Deswegen bin ich raus aus der Kanzlei, habe mich unter anderem bei ZDFneo mit einem Talkformat beworben, meinen zweiten Roman und Kolumnen geschrieben und gemerkt, wie toll und vielseitig das ist. >>

„Der Esstisch ist das Zentrum des sozialen Lebens. Dort schreibe ich, spiele mit den Kindern und Freunden, esse mit meiner Familie.“

Laura Karasek

„Jeder Mensch sollte die verschiedenen Facetten und Versionen von sich ausleben dürfen. Ich möchte mich nicht festlegen."

Laura Karasek

Der neueste Roman
Aus Sicht dreier Frauen um die 30 schreibt Laura Karasek in ihrem zweiten Roman über Beziehungen, Familie, Selbsterfüllung und gemischte Gefühle. Eichborn Verlag, 365 Seiten, 12 Euro.

Aktueller Podcast
Einmal die Woche sprechen Laura Karasek und Sophia Thomalla über zeitlose Themen mit aktuellem Bezug – von Frausein über Empathie bis Meditation. Podimo, ca. 4,99 Euro pro Monat.

Welche Ausrichtung haben Sie dabei?
Ich möchte Entertainment machen, das trotzdem Relevanz hat, das heißt zumindest einen Gedanken vermittelt, der andere Menschen bereichert, überwältigt oder verändert. Thematisch ist alles denkbar, was in meiner Generation und unserer Gesellschaft eine Rolle spielt – von Toleranz über Rassismus bis Homophobie.

Bei Ihrer Talkshow „Zart am Limit" für ZDFneo sprechen Sie mit mehreren Gästen über ein zentrales Thema. In Ihrem Podimo-Podcast „Künstliche Intelligenz" mit Sophia Thomalla reden Sie meist über mehrere. Welche sind das?
Mit Sophia, die ich bei einer meiner Talkshows kennengelernt habe und die ich auf Anhieb mochte, rede ich über aktuelle Schlagzeilen, um die es gerade in den Medien geht – und darüber, was es heutzutage bedeutet, eine Frau zu sein. Dabei sind wir nicht immer der gleichen Auffassung und biegen – wie in einer normalen, echten Unterhaltung – auch mal irgendwo ab.

Außerdem haben Sie noch ein weiteres Standbein: das Schreiben. Was bedeutet es Ihnen, an Texten zu feilen?
Mir macht es unglaublich Spaß, tolle Bücher zu lesen. Und ich schreibe selbst sehr, sehr gerne – am liebsten nachts. Meine Romane haben noch mal eine ganz andere Tiefe als meine Kolumnen, weil es auch um die Psychologie der Figuren, deren Beziehungen und Widersprüchlichkeiten geht. Mein Ziel ist es, das Wahrhaftige zu erzählen, nicht das Geschönte. Für das gibt es schon genug Filter auf Instagram und TikTok.

Einerseits das Locker-Unterhaltsame in Ihrer Talkshow und dem Podcast, andererseits anspruchsvollere Bücher: Wie fühlen Sie sich mit diesem Spagat?
Warum geht immer nur das eine oder andere? Ich möchte mich nicht festlegen. Jeder Mensch sollte die verschiedenen Facetten und Versionen von sich ausleben dürfen. Mein Vater hat immer versucht, beides zu vereinen. Er war Leiter des Kulturressorts beim „Spiegel" und Theaterkritiker bei der „Zeit", hatte aber immer auch Freude an Entertainment und erzählte wahnsinnig gerne Witze. Das Leben ist so vielseitig. Ich finde es wichtig, seine ganze Bandbreite wahrzunehmen. Es ist doch gut, wenn sich alles vermischt und es keine Ausgrenzung gibt.

Also hat die Neugier Ihres Vaters auf Sie abgefärbt?
Ja und auch die meiner Mutter, die ebenfalls Theater- und Literaturkritikerin ist. Bei uns zu Hause wurde wahnsinnig viel debattiert. Als Kind habe ich immer gedacht: Wie schön, dass meine Eltern so spannende Berufe haben. Das ist auch ein Grund, warum ich später selbst in diese Richung gegangen bin.

Können Sie sich vorstellen, noch ganz andere Bereiche auszutesten?
Ich fühle mich gerade sehr wohl, schließe aber nicht aus, dass ich zum Beispiel irgendwann singe. Ich liebe meine Auftritte und den Adrenalinkick dabei. Wer im Rampenlicht steht, hat immer auch die Sehnsucht, mit seinen Botschaften eine gewisse Breitenwirkung zu haben. Ich kann mir aber auch vorstellen, ein Frauennetzwerk zu gründen oder karitative Arbeit wie Mentorinnen-Programme für Mädchen zu fördern. Vor einiger Zeit habe ich gemeinsam mit anderen Unterstützerinnen in das Berliner Start-up Nevernot investiert. Wenn sich Dinge nicht vorwärts bewegen oder ich das Gefühl habe, etwas schon hundertmal gesehen zu haben, wird mir fad.

Können Sie mit Ritualen wie festen Mahlzeiten etwas anfangen?
Ich bin nicht der Typ, bei dem um 13 Uhr etwas auf dem Tisch stehen oder bei den Kindern abends um acht das Licht aus sein muss. Deswegen ist bei uns jeder Tag anders. Gegessen wird, wenn wir Hunger haben. Der Vorteil meines abwechslungsreichen Berufs ist die unglaubliche Freiheit, mir die Tage meist selbst einzuteilen.

Interview: A. Schmelter-Kaiser <<

LAURA KARASEK

- ist die Tochter des bekannten Publizisten Prof. Dr. Hellmuth Karasek, der 2015 starb. Ihre Mutter ist die Hamburger Kulturredakteurin Dr. Armgard Seegers.
- studierte Jura und arbeitete dann sechs Jahre als Anwältin in einer Frankfurter Wirtschaftskanzlei.
- veröffentlichte 2012 ihren ersten Roman „Verspielte Jahre", 2019 folgten ihr zweiter „Drei Wünsche" und eine Auswahl ihrer Kolumnen unter dem Titel „Ja, die sind echt" (beide Eichborn Verlag).
- bekam 2019 mit „Zart am Limit" auf ZDFneo ihre eigene Talkshow, seit Juli 2021 hostet sie mit Sophia Thomalla den Podimo-Podcast „Künstliche Intelligenz", seit September 2021 probiert sie als Teil von „Die Job-Touristen" für Pro7 Berufe wie Feuerwehrfrau, Polizistin oder das Hotelfach aus.

Fotos: ZDF / Steffen Matthes, Gaby Gerster, PR

DIE NEUE GESTALTUNGS-FREIHEIT

Weiße Fronten in außergewöhnlicher Glasoptik erzeugen in dieser nobilia-Küche eine spannende Tiefenwirkung. Starker Kontrast dazu: die matte, tiefschwarze Arbeitsplatte. Geheimnisvoll und praktisch zugleich versteckt sich hinter dem modernen Holzkubus ... ein Vorratsraum.

VON COOK-LIFE-BALANCE BIS NACHHALTIGKEIT IN DER KÜCHE

„Kreativität ist Intelligenz, die Spaß hat“, soll Albert Einstein einmal gesagt haben. Und genau so plant man heute seine neue Küche: mit smarten Ideen und ganz viel Lebensfreude.

QUALITÄT & NACHHALTIGKEIT

1 Dunkles Echtholz und mattes Schwarz? Die puristische Küche von Leicht zeigt eindrucksvoll, wie elegant diese Kombination sein kann. **2** Einfach zum Wohlfühlen ist die harmonische Verbindung von hellem Holzdekor und schlichtem Weiß in dieser xeno-Küche. **3** Soft-schwarze Fronten und die optisch perfekt darauf abgestimmte Kochinsel – ein trendiger Look, der von raumlangen Holzdielen auf natürliche Weise betont wird (elementa).

Wir entscheiden selbst, was wir kaufen wollen und was nicht. Dabei ist uns bewusst: Langlebige Produkte schonen Umwelt und Geldbeutel. Man könnte auch sagen, dass gute Qualität beinahe zu einer neuen Definition von Nachhaltigkeit geworden ist. Natürliche Materialien geben uns in diesem Zusammenhang ein Gefühl von Geborgenheit und passen als nachhaltige Rohstoffe perfekt in eine zeitgemäße Küche.

AKZENTE MIT HOLZ

Wer sich ein Stück Natur nach Hause holen will, liegt mit Holzelementen in der Küche garantiert richtig. Kombiniert mit anderen Materialien und Farben, kann das sogar richtig schick aussehen. Echtholz strahlt immer viel Wärme aus und jedes Stück ist aufgrund seiner individuellen Maserung und Farbgebung ein echtes Unikat. Holz kann zudem das Raumklima positiv beeinflussen. Die meisten Hersteller achten sogar darauf, dass zum Beispiel Arbeitsplatten aus Holz zertifizierter Herkunft gefertigt werden. Aber Vorsicht: Zu viele verschiedene Holzarten können einen Raum schnell unruhig wirken lassen.

AKZENTE MIT STEIN

Naturstein verleiht Küchen aufgrund seiner variierenden Oberflächenstruktur eine sehr individuelle Note. Bei den Arbeitsplatten sind vor allem Granit, Schiefer und Marmor äußerst beliebt. Daneben sieht man aber auch immer häufiger Dekore in eleganten Steinoptiken, die den Fronten einen exklusiven Designcharakter zukommen lassen. Ein wahrer Dauerbrenner ist Beton, der sich hervorragend mit dem trendigen Industrial Look verbinden lässt. Doch auch eine hochwertige Marmoroptik hat durchaus ihren Reiz, braucht aber etwas mehr Platz, um ihre stilvolle Wirkung so richtig zu entfalten. >>

4

5

4 Arbeitsplatten aus rauem Naturstein bekommen dank einer speziellen Oberflächenbearbeitung eine angenehme Haptik, ohne dabei ihren natürlichen Charme zu verlieren (hier: von Strasser). **5** Dass eine edle Marmoroptik nicht nur im Bad, sondern auch in der Küche hervorragend funktioniert, beweist diese elegante rational-Küche.

GUT ZU WISSEN: ECO-FACTS

#1 **Moderne Mülltrennung** Ob (Bio-) Abfälle oder Wertstoffe wie Glas, Plastik und Papier: Dank einer intelligenten Mülltrennung können all diese Dinge schon in der Küche vorsortiert werden (hier: Flaschensammler-Auszug von Ballerina). Auch Müllbeutel und/oder Putzmittel und -tücher können darin bequem verstaut werden. So spart ein gut durchdachtes System viel Zeit und Ärger – und hilft der Umwelt.

#2 **Aus Alt mach Neu:** Upcycling ist auch in der Küche schwer angesagt. Im Bildbeispiel unten entsteht durch das Aufbringen einer Trägerplatte aus recyceltem Altglas eine Arbeitsplatten- und Nischenstärke von 16 mm, was für eine natürliche Optik und eine besondere Alltagstauglichkeit sorgt (von nobilia).

Naturnahe Materialien in der Küche sind wie ein kleiner Ausflug ins Freie und lassen uns durchatmen ...

Die am Himmel tanzenden Polarlichter sind ein eindrucksvolles Naturphänomen.

DIE FARBEN DER NORDLICHTER

ISLANDGRÜN

1

2

1 + 2 Islands gewaltige Naturlandschaft, zu der neben Gletschern, Vulkanen und Fjorden auch grüne Wiesen entlang von Bergketten gehören, spiegelt sich in diesen Küchenfronten wider (oben: Ballerina, unten: nobilia). **3** Es heißt, erst wenn der Himmel nachtschwarz ist, spucken die Nordlichter Feuer. In dieser xeno-Küche müssten sie nicht lange darauf warten. Schiebetüren erzeugen zudem eine geschlossene und aufgeräumte Optik. **4** Schneebedeckte Felsen bilden einen perfekten Hintergrund für Polarlichter. Ein ähnlich schöner Effekt entsteht, wenn graphitgraue Fronten für ein tolles Ambiente beim Kochen sorgen (Designo).

NACHTSCHWARZ

3

& STEINGRAU

4

Hier den QR-Code scannen und diese Traumküche im Film anschauen!

POLARWEIß

5

6

5 Das würde selbst das kalte Herz der Schneekönigin zum Schmelzen bringen: In diesem coolen Küchenrückwanddesign von Lechner trifft „Morning Blue" auf „Glacier Ice". **6** Egal, ob matt oder glänzend: Weiße Fronten sind immer zeitlos und modern. Der Klassiker zeichnet sich aber auch durch seine hohe Wandelbarkeit aus und lässt sich mit vielen anderen Farben kombinieren (gesehen bei Häcker). **7** Ein Hauch von Urlaub weht durch diese trendige nobilia-Küche, deren Frontenfarbe an tiefblaue Fjorde und rauschende Wasserfälle erinnert. Und nur ein Troll könnte glauben, dass die stilvollen Akzente in Gold nicht gewollt wären ...

7

FJORDBLAU

HIMMLISCHES FARBENSPIEL

Besonders in den Polarregionen ist dieses Naturschauspiel jedes Jahr am winterlichen Nachthimmel zu bewundern: geladene Teilchen des Sonnenwindes, die auf Luftpartikel der Erdatmosphäre treffen und diese zum Leuchten anregen. Die Farben der Nordlichter und der sie umgebenden Landschaft finden sich auch in der Küche wieder: Ob geheimnisvolles Schwarz oder Grautöne, sanft schillerndes Grün, tiefes Meeresblau oder kühles Arktikweiß – die natürlichen Nuancen bringen frischen Wind. Puristisch, kombinierfreudig, funktional, lautet das Credo nordisch-stilvoller Zurückhaltung. >>

BASILIKUMPESTO

Zutaten für 4 Personen

• 40 g Pinienkerne • 100 g Basilikum • 2 Knoblauchzehen • 1 kleine Biozitrone (nur Abrieb) • 125 ml Olivenöl • 50 g Parmesankäse, frisch gerieben (oder eine vegane Alternative) • etwas Meersalz

Sonstiges: • Stabmixer

Zubereitung

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. • Herausnehmen und auskühlen lassen. • Basilikum waschen, gut trocken tupfen und Blättchen abzupfen. • Knoblauch schälen und grob würfeln. • Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Zitronenabrieb und Öl in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer pürieren. • Käse unterrühren und mit Salz würzen. • Zu frischem Baguettebrot oder Pasta genießen.

SMARTE DETAILS

1

2

3

3

1 Clever integriert: ein modulares Relingsystem mit praktischem Tablet-Halter u. v. m. (entdeckt bei nobilia). **2** Auf Knopfdruck versenkbare Eckregale für Küchengeräte (hier: von Häcker) schaffen Ordnung auf der Arbeitsplatte. **3** In die Multifunktionswand von Lechner lässt sich sogar ein Induktionsboard einsetzen.

VERNETZT & VERBUNDEN

Wer moderne Technik für mehr Komfort in seinem Zuhause nutzen will, kommt am Trend der vernetzten Küche nicht vorbei. Doch neben Geräten, die wie von Zauberhand miteinander kommunizieren oder sich ganz leicht per App steuern lassen, hat sich auch innerhalb der Küchenarchitektur vieles verändert. So finden Tablets & Co. immer einen Platz und auch das lästige Stromproblem ist dank Energiesäulen oder in die Arbeitsplatte eingelassener Steckdosen optimal gelöst. >>

ERHELLEND ANDERS: DIE RICHTIGE BELEUCHTUNG

Ein gutes Lichtkonzept unterstreicht die Raumplanung und sorgt in der gemütlichen Wohnküche für ein einladendes Ambiente (oben: von Schüller). Beleuchtete Vitrinenschränke wie im Bild unten links (Leicht) sind eine ideale Ergänzung zu einer stimmungsvollen Grundbeleuchtung. Neben dem Wohlfühlfaktor sollte das Küchenlicht aber auch funktional sein. Vor allem Arbeits- und Kochbereiche müssen immer perfekt und schattenfrei ausgeleuchtet werden, um ein reibungsloses Vor- und Zubereiten der Speisen zu gewährleisten. Eine klassische Deckenleuchte dient in erster Linie der Orientierung und wird oft von zusätzlichen Spots – auch über der Kücheninsel oder in Bodennähe – ergänzt. Spezielle LED-Systeme dienen dabei als technische Plattform, mit der sich unterschiedliche Lichtquellen steuern lassen (z. B. „Lumica" von Naber, vgl. Abb. unten rechts).

xeno
KÜCHEN | WOHNEN
KÜCHEN
WOHNFÜHLWELTEN
xeno steht mittlerweile seit 10 Jahren für handwerkliches Können und beste Verarbeitung, für Qualität „Made in Germany“ und für frisches Design. Vor allem steht xeno aber für mehr als nur Küche. xeno steht für den „Lebensraum Zuhause“. Einen Raum, der zum Kochen ebenso einlädt wie zum Feiern. Der zum Treffpunkt für die Familie wird oder für Freunde. In dem es lebendig zugehen kann oder ruhig und entspannend. xeno ist so individuell wie Sie – und so vielseitig wie Ihr Zuhause.
Inspirationen und den exklusiven xeno-Partner in Ihrer Nähe finden Sie hier:
www.xeno-kuechen.de

1

Küche & WOHNEN

2

3

1 Modernes Make-over: In dieser mattschwarzen xeno-Küche bringt das natürliche Holzdekor viel wohnliches Flair. **2** Das Runde muss nicht immer in das Eckige, sondern darf ruhig auch mal die Formensprache der Kochinsel bestimmen (rational). **3** Extravagant: weiße Fronten mit Kanten in Vulkaneiche (von Nolte).

4

Küche & FAMILIE

4

4 Familien mit Kindern haben besondere Anforderungen an eine Küche. Hier wird nicht nur gemeinsam gekocht und gegessen, sondern auch gespielt oder herumgetobt. In jedem Fall wichtig: genügend Stauraum. In dieser neola-Küche wird ein eigener Kräutergarten über der Kücheninsel zum grünen Highlight.

IM FOKUS: COOK-LIFE-BALANCE

LEBENSRAUM KÜCHE

Während des Corona-bedingten Lockdowns haben wir die Bedeutung des Multifunktionsraums Küche für Kochen, Homeoffice bzw. Homeschooling, Basteln, Sport und Spiel sowie als kommunikativer Treffpunkt und erweitertes Wohnzimmer schätzen gelernt. Dieses positive Lebensgefühl überträgt sich auch auf 2022. Allerdings hat sich der Grundgedanke ein wenig verändert: Der räumlichen Kompaktheit („eingesperrt sein“) folgt nun der Wunsch, sein Leben und somit auch den Kochbereich (noch) freier zu gestalten. Dabei sollte alles möglichst flexibel planbar sein – eben ganz so, wie es für einen selbst am besten ist, um diesen Alltagspart bestmöglich in sein facettenreiches Leben zu integrieren. Dazu gehören auch die soziale Verantwortung bzw. das Bewusstsein für essenzielle Themen wie Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Umwelt, die in der Küche eine ebenso wichtige Rolle spielen. Schließlich steckt in jeder Krise auch eine Chance für einen neuen, vielleicht sogar besseren Fahrplan. Doch selbst wenn uns der Drang nach Freiheit hin und wieder in die Ferne lockt, bleibt der Rückzug in die eigenen vier Wände ein fester Bestandteil unserer Lebensplanung. In der Küche kann daraus ein harmonisches Ganzes entstehen, beispielsweise wenn wir leckere und exotische Gerichte unserer letzten Urlaubsreise darin nachkochen. >>

5

Küche & ARBEITEN

6

5 Was noch vor Jahren undenkbar war, ist mittlerweile zeitgemäßer Standard: ein elegant ins Küchendesign integriertes Homeoffice (hier: von elementa). **6** Bei Ballerina erlebt der gute alte Sekretär ein Revival im modernen Gewand. Wenn man ihn nicht für die Arbeit benötigt, fügt er sich wie ein modernes Möbelstück in die offene Wohnküche ein.

Ein guter Grund zum Jubeln: Mit der richtigen Planung entsteht für jeden Stil und für jedes Bedürfnis die richtige Küche.

Küche & COUNTRY STYLE

Traditionelles Landhauswohnen präsentiert sich heute als cooler Farmhauslook, bei dem die Küche fast einem Roman über das romantische Cornwall entsprungen zu sein scheint (Schüller).

PLANUNGSTIPPS FÜR KLEINE & GROSSE KÜCHEN

Formgebung

XS Als Stellform passt hier meist eine Küchenzeile. Daneben ist die L-Küche mit einem zweiten kurzen Schenkel ebenfalls sehr gut für kleine Räume geeignet.

XL Gerade für große Küchen bietet sich eine U- oder L-Form an. Sie besteht aus drei bzw. zwei Küchenzeilen, die viel Stauraum und Arbeitsfläche bieten. Der Innenbereich sollte dabei mindestens zwei Meter breit sein, damit sich Schubladen und Türen bequem öffnen lassen.

Ausstattung

XS Kombinierte Geräte wie eine Mikrowelle mit Backfunktion oder ein Kochfeld mit integriertem Dunstabzug schaffen zusätzlichen Raum. Wer bei Kühlschrank, Herd und Geschirrspüler schmalere Varianten wählt, kann zudem einige Zentimeter einsparen, die an anderer Stelle wieder neuen Stauraum bringen.

XL Eine großzügige Kochinsel bietet geselliges Kochvergnügen mit der ganzen Familie. Hierbei sollte man aber unbedingt schon im Vorfeld prüfen, wie die Abluftführung einer freien Dunstabzugshaube oder die Wasserleitungen für eine Spüle installiert werden könnten.

Essplatz

XS Wer mangels Fläche keinen extra Tisch im Raum aufstellen kann oder möchte, für den ist ein platzsparender Essplatz in Form einer Theke die ideale Lösung.

XL Bietet die Küche ausreichend Raum für die Integration eines Essplatzes, sollte ein durchgängiger Bodenbelag gewählt werden. Dieser sorgt optisch für fließende Übergänge.

Arbeitsflächen von XS bis XL

Diese sollten – unabhängig von der Größe der Küche – möglichst frei bleiben und nicht mit Geräten darauf überfrachtet werden. Daher besser schon im Vorfeld genau überlegen, was davon man lieber im (ausreichend groß geplanten) Schrank „verstecken" möchte. Auch Schubladen mit Vollauszug bieten viel Platz, ermöglichen einen guten Überblick und einen schnellen Zugriff auf Gegenstände, die weiter hinten stehen.

1 Selbst im kleinsten Apartment muss man nicht auf eine Kücheninsel verzichten (hier im XS-Format von rational). **2** Was früher mehr für Studenten gedacht war, ist heute Trend: die als stylishes Möbel in den Raum integrierte Küchenzeile (neola).

Gerade bei wenig Platz sind neue Ideen für die Küche gefordert.

3

5

4

3 Weil kleine Küchen schnell unordentlich wirken, sorgen geschlossene Ober- und Unterschränke auch optisch für Aufgeräumtheit und lassen unschöne Hauswirtschaftsartikel einfach hinter den Fronten verschwinden (rational). **4.** Offene Regale in geschlossenen Multifunktionsschränken bringen Leichtigkeit, vor allem, wenn sie wie bei Ballerina mit hübschen Accessoires dekoriert werden. **5** Der schmale Apothekerschrank mit praktischem Auszug und viel Beladungskapazität hat sich in der kleinen Küche bewährt (hier: von Schüller).

URBANER TREND: TINY LIVING

CLEVER GESTALTET

Der Lebensraum Stadt hat derzeit Hochkonjunktur, erfordert aber von denen, die darin leben wollen, so manche Einschränkung. Denn in den Metropolen werden Wohnflächen knapp und somit teuer. Auch die Küche muss sich dieser Tatsache anpassen und kann dabei sogar noch mehr, indem sie das angesagte Tiny Living, also Leben auf engstem Raum, für sich adaptiert. Längst vorbei sind die Zeiten, als einfache Küchenzeilen nur in Studentenbuden zum Einsatz kamen. Heute werden sie gleich von vornherein als stylishes Wohnelement in das Apartment oder Loft eingeplant und können in einigen Fällen sogar um eine Minikücheninsel ergänzt werden. Mindestens ebenso wichtig ist eine sorgfältige Planung der übrigen Küchenmöbel. Schränke und die darin befindlichen Auszüge müssen ausreichend Stauraum bereithalten und am besten zusätzliche Features wie einen Homeoffice-Arbeitsplatz oder eine integrierte Garderobe aufweisen. Mit einer cleveren Planung lassen sich so auch auf weniger Fläche kleine Küchenträume kreieren, die ihrer „großen Schwester“ in Attraktivität, Komfort und Funktionalität in nichts nachstehen. >>

DIE KONMARIE-METHODE FÜR MEHR ORDNUNG

AUFRÄUMEN BEFREIT!

Marie Kondo hat die nach ihr benannte Methode „Kon(do)Marie“ darauf ausgelegt, dass man in kurzer Zeit perfekt aufräumt – und danach nie wieder. Dafür rät die Japanerin unter anderem, den eigenen Besitz in Kategorien einzuteilen und zu prüfen, ob er einem noch Freude bereitet. Aber lässt sich ihr Bestseller, der weltweit erfolgreiche Aufräumratgeber „Magic Cleaning“, auch auf die Küche übertragen? Na klar! Die Zauberformel hier, wenn man alle magischen Regeln wie einen Sinn zu finden im Ordnung-Schaffen befolgt hat, lautet: Alles hat seinen Platz! Wer also jeder Kategorie an Gegenständen feste Plätze zuordnet, weiß beim Aufräumen immer sofort, wo alles hinkommt. Natürlich bleibt am Ende immer noch etwas „Komono“, also Kleinkram, der sich mit der Zeit zu Hause ansammelt, übrig. Doch auch dafür gibt es in einer perfekt gestalteten Küche sicher noch eine freie, feste Schublade.

Melanie Breuer <<

Buchtipp
Marie Kondos „Magic Cleaning: Wie richtiges Aufräumen Ihr Leben verändert“ säubert nicht nur das Zuhause von unnötigem Ballast, sondern auch die eigenen Gedanken. Rowohlt Taschenbuch, 224 Seiten, 10 Euro.

1 Die geschlossenen Fronten dieser Ballerina-Küche betonen das Gefühl von „alles in bester Ordnung“. Schwarze Griffe setzen moderne Akzente auf Weiß. **2** Voll im Trend liegt die durch eine Schiebetür im Industriestil abgetrennte Vorratskammer (xeno). **3** Auch bei Leicht trifft sichtbarer Purismus auf verborgene Funktionalität. **4** Jeder Topf findet einen Deckel – bis es so weit ist, bleiben sie praktisch im Auszug verstaut (gesehen bei Schüller). **5** Das maximierte Platzangebot des unteren Auszugs eröffnet durch seine Höhe viel Spielraum (von Ballerina).

Fotos: PR, iStock / Denis Maliugin, Shutterstock / Alesandro14, Archi_Viz, Chen Min Chun, GaudiLab, DavidTB

DESIGNED
FOR life
elementa
www.elementa-kuechen.de

Noch genauer wird der Entwurf mithilfe eines bereits fertigen Grundrisses vom Küchenraum. Wichtig: dabei immer auch die genaue Position von Fenstern, Türen und Anschlüssen berücksichtigen!

CHECKLISTE

FÜR DIE PLANUNG EINER PERFEKTEN KÜCHE

Wer seine neue Traumküche gestalten möchte, dem stehen die erfahrenen Planer im musterhaus küchen Fachgeschäft gerne mit Rat und Tat zur Seite. Davor gilt es aber, ein paar grundsätzliche Überlegungen anzustellen. Eine Checkliste hilft dabei auch dem Berater vor Ort bei der perfekten Planung.

1. IHR HAUSHALT

Wie viele Personen leben im Haushalt? _____

Wie viele davon sind Kinder? _____

Wie viele Personen arbeiten in der Küche? _____

Gibt es einen zusätzlichen Lagerraum – z. B. für

☐ Kartoffeln ☐ Getränkekisten ☐ Sonntagsgeschirr

Wie hoch ist Ihr Budget für die Küche? _____

2. WELCHE KÜCHENART BEVORZUGEN SIE?

Form

☐ 1-zeilig
☐ L-Form
☐ Kochinsel
☐ U-Form

Stil

☐ Design
☐ modern
☐ klassisch
☐ Landhaus

Funktion

☐ Arbeitsküche
☐ mit Essplatz
☐ Wohnküche
☐ behindertengerecht

Bevorzugtes Material der Arbeitsplatte

☐ Naturholz ☐ Laminat ☐ Mineralwerkstoffe
☐ Glas ☐ Stahl ☐ Stein/Marmor

3. WIE WICHTIG SIND ÖKOLOGISCHE WERTE FÜR SIE?

Wichtigkeit + ☐☐☐☐☐☐ –

4. WELCHE ANSCHLÜSSE SIND VORHANDEN?

☐ Strom ☐ Gas ☐ Warm-/Kaltwasser

5. WELCHE ELEKTROGERÄTE WÄREN WÜNSCHENSWERT?

☐ Ceran- ☐ Induktions- ☐ Gaskochfeld
☐ Backofen mit Selbstreinigung ☐ Dampfgarer
☐ Kombigerät ☐ Wärmeschublade
☐ Kühlschrank mit Null-Grad-Bereich
☐ Gefrierschrank separat ☐ Kühl-Gefrier-Kombination
☐ Einbau-Kaffeemaschine
☐ _____

6. WIE SOLLEN DIE ELEKTROGERÄTE ANGEORDNET SEIN?

Backofen und Kochfeld

☐ Backofen hoch eingebaut ☐ übereinander ☐ getrennt
☐ Kochfeld als Insellösung ☐ mehrere Geräte als Zeile
☐ Geschirrspüler unter Arbeitsplatte ☐ hoch gebaut
☐ Waschmaschine in Küche integriert

7. WELCHEN DUNSTABZUG MÖCHTEN SIE NUTZEN?

☐ Abluft ☐ Umluft
☐ integriert in den Oberschrank ☐ Designhaube
☐ integriert in die Arbeitsplatte ☐ integriert in das Kochfeld

8. WIE SOLL DIE SPÜLE AUSSEHEN?

☐ ein Becken ☐ ein Becken mit Restebecken
☐ zwei Becken ☐ Abtropfbereich

Bevorzugtes Material und Ausstattung

☐ Stahl ☐ Keramik ☐ modern/farbig
☐ Armatur zum Ausziehen
☐ Zubehör wie Schneidbrett, Sieb etc.

9. WÜNSCHEN SIE EINE INTEGRIERTE ABFALLTRENNUNG?

☐ ja, für _____
☐ Abfalleimer soll im Spülschrank integriert sein
☐ nein, wird separat gelöst

10. WIE SIEHT DIE GEWÜNSCHTE BELEUCHTUNG AUS?

Dekolicht ist uns wichtig + ☐☐☐☐☐☐ –

☐ Nischenarbeitsleuchten
☐ Vitrinenbeleuchtung ☐ Auszugbeleuchtung
☐ Oberbodenspotlight ☐ beleuchtete Regale
Deckenspots ☐ sind vorhanden ☐ bitte mit einplanen

Diese praktische Checkliste finden Sie auch online unter
www.musterhauskuechen.de/checkliste

SCAN ME!

neola®
küchen

www.neola-kuechen.de

ARCHITEKTUR TRIFFT WEINBAU

ÜBER 300 JAHRE WINZERTRADITION MODERN INTERPRETIERT

Nicht nur die besten Lagen rund um Bad Dürkheim machen den Wein von Thomas Hensel zu etwas Besonderem. In der pfälzischen Kellerei werden traditionelle Werte und Qualität neu kommuniziert. Diese Kreativität kann man sehen – und natürlich schmecken.

Das Weingut Hensel blickt auf eine über 300-jährige Familientradition zurück. Bereits im 17. Jahrhundert haben die Vorfahren von Thomas Hensel in der Pfalz großflächig Rebenanbau betrieben. Der moderne Showroom ist für den Winzer das perfekte, stilvolle Zuhause für seine edlen Weine. Hier spiegeln Architektur und Gestaltung den hohen Anspruch der Weinkellerei wider.

Auf den ersten Blick könnte man meinen, das lang gezogene, betongraue Gebäude unweit des Rollfeldes sei ein neuer Hangar. Weit gefehlt, denn hierbei handelt es sich um den modernen Showroom vom Weingut Hensel. Mit seinen großzügigen Glasflächen scheint der Pavillon, der in unmittelbarer Nachbarschaft des Sportflughafens Bad Dürkheim errichet wurde, beinahe über dem Boden zu schweben – eine ganz bewusste optische Entscheidung: „Anfangs hatte ich hier so eine Art Tower geplant. Weil das aber von der Höhe her nicht wirklich gut in die umgebende Naturlandschaft gepasst hätte, hat mir das Münchner Architekturbüro 1zu33 diesen Entwurf vorgeschlagen“, erläutert Thomas Hensel den der Sprache der Klassischen Moderne folgenden Neubau. Dabei waren vor allem die vom Auftraggeber selbst gewünschten, überdimensional großen und zudem noch beweglichen Glasfenster äußerst schwer zu realisieren. Einige renommierte deutsche Hersteller warfen verzweifelt das Handtuch, bis schließlich ein Schweizer Unternehmen das Projekt umsetzen konnte. Die besondere Architektur ermöglicht einen freien Blick in den Raum und verbindet Außen- und Innenstruktur zu einem ganzheitlichen Rahmen. Jedes noch so beiläufig erscheinende Detail wurde sorgfältig überlegt. Man könnte auch sagen, dass in diesem Bauwerk zeitgenössisches Design und handwerklich fundiertes Weinbauwissen zu einer absolut harmonischen Einheit verschmelzen. Denn natürlich soll der Hightech-Showroom in erster Linie dazu genutzt werden, eigene Erzeugnisse darin zu verkosten: die ausgezeichneten und beliebten Premiumweine. >>

Sorgfältig ausgewählte Materialien und Oberflächen, eine raffinierte Lichtgestaltung und zahlreiche maßgefertigte Möbelelemente machen den modernen Showroom auch im Inneren zu einem Design-Highlight.

1

2

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Handwerklich verputzte Wände, mit Eschendielen geflieste Böden, nanobeschichtete HPL-Platten an den Theken sowie hochwertige Weinschränke und Backöfen in der Küche sorgen im stylishen Showroom für das visuelle Vergnügen. Beim Verkosten bringen dann die verschiedenen edlen Tropfen höchste Gaumenfreuden. Dabei ist es egal, ob rot oder weiß: Man schmeckt einfach, dass Henselweine ihren natürlichen Charakter voll ausbilden dürfen. Ausdrucksstärke findet sich auch bei den Etiketten wieder, deren Designs die Initialen der jeweiligen Rebsorte aufweisen und so die schlichten Flaschen auf elegant-moderne Weise kennzeichnen. Und was genau ist jetzt drin? Natürlich gehört ein exzellenter Riesling ins Sortiment, schließlich ist die Pfalz hinsichtlich dieses Typus das größte Anbaugebiet der Welt. Doch Thomas Hensel will mehr und scheut dabei keine Experimente: „Neben den traditionellen weißen Sorten wie Riesling, Sauvignon Blanc oder Chardonnay haben wir uns 2014 getraut, den Grünen Veltliner, die verbreiteste Rebsorte in Österreich, bei uns anzusiedeln – mit Erfolg“, freut sich der erfahrene Winzer. Was zugleich belegt: Thomas Hensel hat das Gespür für trendige Trauben und weiß diese spannend weiterzuentwickeln. Das milder werdende Klima hat ihn zudem ermutigt, auch Merlot- und Cabernet-Reben an die Deutsche Weinstraße zu holen. Es lebe die Vielfalt! >>

1 Im Showroom liegen erlesene Aromen in der Luft. Hier finden von Zeit zu Zeit auch Wein- und Foodpairing-Abende, Kochkurse u. v. m. statt. **2** Teamwork wird bei Henselwein großgeschrieben (v. l. n. r.: Winzerin und Önologie*-Studentin Sophia Koppenhöfer, Winzer und Inhaber Thomas Hensel, Diplom-Önologin* Christine Möller sowie Kellermeister Markus Lederle). *in etwa „Lehre vom Weinbau“

Die Vario Muldenlüftung der Serie 400 saugt Dampf, Küchendunst und Gerüche direkt an der Quelle ab.

Minimalistisch und stark

Gaggenau steht mit seinem ersten Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung wie bei der Vario Muldenlüftung für visuellen Purismus und Effizienz.

Gaggenau, Hersteller luxuriöser Kücheneinbaugeräte, führte die erste Muldenlüftung in Europa ein und entwickelt das Konzept seither kontinuierlich weiter. Heute erfüllen Technik und Design die Ansprüche einer modernen Wohnkultur, bei der Wohn- und Essbereich zu einem einzigen Raum verschmelzen.

DIE VARIO MULDENLÜFTUNG

Dampf, Küchendunst und Gerüche effizient direkt an der Quelle abzusaugen, bevor sie sich im Raum ausbreiten können, ist die Stärke der Vario Muldenlüftung der Serie 400: Ein optimierter Innenrahmen, der V-förmige Doppelfilter und leistungsstarke Ventilatoren sorgen dafür, dass die Lüftung selbst auf kleinster Stufe kraftvoll arbeitet. Im intuitiven Automatikbetrieb passt der Abzug seine Funktion selbstständig dem Kochgeschehen an. Hochempfindliche Sensoren registrieren die Luftqualität, um leise und effizient auf der tiefstmöglichen Stufe zu arbeiten.

Die an der Vorderseite des Küchenmöbels angebrachten, für Gaggenau typischen massiven Bedienknebel sind beim Flex-Induktionskochfeld erstmals schwarz.

FLEX-INDUKTIONSKOCHFELD

Beim neuen Flex-Induktionskochfeld aus tiefschwarzem Glas, das sich rahmenlos und flächenbündig integrieren lässt, fügt sich das schwarze Lüftungsgitter ebenso unauffällig ein. Das integrierte Lüftungssystem des Kochfelds kann dank der Automatik-Funktion mithilfe von Sensoren eigenständig die Leistung stufenweise regulieren oder sich vollständig an- und abschalten.

Der energieeffiziente, leistungsstarke Motor arbeitet geräuscharm.
Es sind eine Abluft- und eine Umluftvariante erhältlich, wobei im Umluftbetrieb Aktivkohlefilter unliebsame Gerüche entfernen. Das 90 cm breite Gerät ermöglicht präzises, schnelles und flexibles Kochen bei niedrigem Energieverbrauch. Es bietet dank der ausgefeilten Flex-Induktionstechnologie erweiterbare Kochzonen, mit denen Hobbyköche in Profimanier kochen können. Die Kochzonen räumen Platz für große Pfannen und Töpfe mit bis zu 30 cm Durchmesser ein. Mit den an der Vorderseite des Küchenmöbels angebrachten schwarzen Bedienknebeln setzt Gaggenau ein Designstatement. Sie erlauben ein ebenso präzises wie intuitives Bedienen. Das Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung ist – wie auch die Vario Muldenlüftung – mit Home Connect ausgestattet und damit Teil des smart vernetzten Hauses.

www.gaggenau.com

Fotos: PR

1

2

3

1 Die Pfalz und vor allem die traumhaft schöne Gegend rund um Bad Dürkheim gehören zu den beliebtesten deutschen Weinbauregionen. **2** Handarbeit im Weinberg bedeutet selektive Lese, das heißt, nur die besten Trauben finden ihren Weg in den Keller. Dort werden sie mit wenig Druck gepresst, ausreichend lange gelagert und schonend gefiltert, damit der fertige Wein seine Qualität frei entfalten kann. **3** Die nächste Generation steht (fast) schon in den Startlöchern. Bis dahin vertraut Thomas Hensel auf die Unterstützung seiner erfahrenen Mitarbeiter.

MITMACHEN UND GEWINNEN:
Wir verlosen ein exklusives Henselwein-Probierpaket auf unserer Facebook-Seite: *www.facebook.com/musterhauskuechen.*

Zum Abheben gut: Aufwind, Höhenflug, Ikarus und Liter – so lauten die Markennamen der vier Henselwein-Kollektionen.

IN DER RUHE LIEGT DIE KRAFT

Ein Credo von Thomas Hensel lautet: Guter Wein fängt mit einer sorgfältig kultivierten Rebe auf dem zu ihr passenden Boden an. Auch damit kennt sich der Winzer bestens aus, schließlich war es einst das Kerngeschäft der Familie. Schon sein Großvater und sein Vater haben in den besten Lagen rund um den heutigen Segelflugplatz in Bad Dürkheim ausschließlich Reben angebaut, gepflegt, veredelt und anschließend verkauft – bis der Junior Anfang der 1990er-Jahre als Topwinzer durchstartete. Nach wie vor legt er in allen Bereichen größten Wert auf herausragende Qualität. Selbstverständlich fließt auch die eine oder andere neue, kreative Idee in seine Arbeit ein. Doch eines ist immer gleich geblieben: „Man muss den Wein werden lassen – nicht den Wein machen", ist sich der Pfälzer sicher. Dazu gehört auch eine reduzierte Erntemenge pro Rebstock, der eine erhöhte Konzentration an natürlichem Aroma und Extrakt gegenübersteht. Druck gibt es nur in der Presse, aber bloß nicht zu viel, damit der Saft möglichst organisch austreten kann. Danach heißt es: Geduld haben. Denn nur, wenn der kostbare Rebenjus ausreichend lange gelagert wird, können sich die Gärstoffe richtig entfalten. Sanftes Pumpen und eine schonende Filterung tragen ebenfalls zum perfekten Ergebnis bei. Mag sein, dass es hierzu andere Meinungen gibt. Aber Gegenwind braucht man ja bekanntlich als Aufwind für höhere Ziele. Wen wundert es da, dass eine der vier Weinlinien von Thomas Hensel sogar den ambitionierten Namen „Aufwind" trägt und wie das gesamte Angebot regelmäßig durch innovative Kreationen ergänzt wird.

Melanie Breuer <<

Kontakt: Weingut Hensel, Inhaber Thomas Hensel • In den Almen 13 • 67098 Bad Dürkheim, Pfalz • Tel. 06322 2460 info@henselwein.de • www.henselwein.de • Weinverkostungen sind von Montag bis Samstag nach Terminvereinbarung möglich.

Fotos: Weingut Hensel / Fabian Hensel (4), Bodo Mertoglu (7), iStock / Evgeniya Chertova

SIEMENS

Unsichtbar leistungsstark. Die Kochfeld-Dunstabzüge von Siemens.

Der neue glassdraftAir Kochfeld-Dunstabzug direkt hinter dem Kochfeld vereint außergewöhnliches Design, hochwertige Materialien und eine hervorragende Abzugsleistung – perfekt für Ihre offene Küche. Oder direkt ins Kochfeld integriert: inductionAir Plus.
kochfeld-dunstabzuege.de

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte

studioLine

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

Make it, take it
Schnell serviert sind Smoothies in diesen eleganten Kristallgläsern mit Deckel und Strohhalmen. Danach können alle Teile einfach zur Reinigung in den Geschirrspüler. 2er-Set für ca. 25 Euro, www.wmf.com.

TOO GOOD TO GO

PRAKTISCHES (NICHT NUR) FÜR UNTERWEGS

Natürlich möchten wir unsere selbst zubereiteten Speisen und Getränke im Büro oder auf Reisen möglichst umweltbewusst genießen. Dabei sind die neuen Becher, Flaschen und Boxen oft so schön, dass wir sie gerne auch zu Hause verwenden.

Nachhaltiger Genuss
Ideal für hausgemachte Limonaden, Cocktails & Co.: Strohhalme aus Papier, kompostier- und recycelbar. 50 Stück für rund 3,50 Euro, gesehen bei www.fackelmann.de.

Freie Hand
dank der modernen Flaschenhalter vom spanischen Label Nobodinoz. Das Motto: neue, inspirierende Produkte, die das Leben erleichtern (z. B. über www.kyddo.shop für ca. 16 Euro).

Fotos: PR, Text: Melanie Breuer

Umweltschutz im Alltag
Im Coffee-to-go-Becher mit stylishem Sukkulentendekor hat man sein Lieblingsgetränk immer dabei – garantiert tropf- und auslaufsicher. Gefertigt aus hochwertigem Premium Porcelain, ca. 23 Euro bei www.villeroy-boch.de.

Heiß & kalt
Mit ihren beiden Aufgussarten ist die Edelstahlthermosflasche „Nomade" von Qwetch der perfekte Begleiter für alle Teeliebhaber. Bei www.kusmitea.com in unterschiedlichen Mustern für 35 Euro erhältlich.

Oh là là ... food à porter
Bei Alessi wird die Lunchbox mit drei Einsätzen aus thermoplastischem Harz einfach zur Handtasche. Zu kaufen gibt es das kreative Design in verschiedenen Farben für 52 Euro über www.alessi.com.

Too Good To Go

Takeaway gegen Verschwendung:
Über die App „Too Good To Go" kann man all die leckeren Lebensmittel erwerben, die bei Restaurants, Bäckereien, Supermärkten, Cafés und Hotels in der Nähe unverkauft geblieben sind. Laut Angaben des Anbieters konnten so bereits rund zehn Millionen Mahlzeiten gerettet werden. Gemeinsam gegen Food Waste!

Mahlzeit – aber mit Stil
Eine langlebige Alternative zur Einwegvariante ist das 3-teilige Reisebesteck „Leo" für ca. 17 Euro (www.berghoffworldwide.com). Messer, Gabel und Löffel aus Edelstahl werden in einer Silikonhülle aufbewahrt.

„Wer die Vollkommenheit anstrebt, wird immer unzufrieden sein."

Natalia Alexandrowna Schtscherbazkaja (verh. Ljwowa), Zitat aus „Anna Karenina" von Leo Tolstoi

KULINARISCH LITERARISCH

VERFÜHRUNG VON GEIST UND SEELE: KÖSTLICHE REZEPTE AUS ROMANEN

Allein der Gedanke an die sündhaft leckeren Pralinen von Vianne Rocher in „Chocolat" lässt einem buchstäblich das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und wer hat beim Schmökern in „Anna Karenina" nicht sofort den Duft von pikantem Estragonhühnchen in der Nase? Manchmal lohnt es sich eben auch, zwischen den Zeilen zu lesen und die raffinierten Rezepte aus bekannten Werken der Weltliteratur einfach mal nachzukochen.

In Leo Tolstois großem Gesellschaftsroman treffen Anna Karenina und Graf Wronski zufällig aufeinander und eine bedingungslose Leidenschaft nimmt ihren Lauf. Ähnlich viel Hingabe verdient die Zubereitung des daraus bekannten „Hühnchen in Estragon". Der Genuss der dramatischen Filmmusik zu „Anna Karenina" beim Kochen unterstreicht die Poesie dieses Gerichts. Hier unsere Rezeptidee:

HÜHNCHEN IN ESTRAGON À LA ANNA KARENINA

Zutaten für 4 Personen

• 2 Schalotten • 2 Knoblauchzehen • 4 Maishühnchenbrustfilets (à 150 g) • Salz • Pfeffer • 40 g Butter • 2 EL Rapsöl • 4 TL Estragon (getrocknet) • 150 ml Wermut • 300 ml Geflügelbrühe • 300 ml Schlagsahne • etwas Zitronensaft

Sonstiges

• Auflaufform • Stabmixer

Zubereitung

Schalotten und Knoblauchzehen würfeln. • Maishähnchenbrustfilets salzen und pfeffern. • Die Hälfte der Butter mit Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch ca. 4 Minuten darin goldbraun anbraten. • Restliche Butter im Bratfett schmelzen. • Etwa drei Viertel des getrockneten Estragons beimischen. • Filets mit der Estragonbutter begießen, in eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (wichtig: keine Umluft!) ca. 15 Minuten garen. • Schalotten und Knoblauch im Bratfett der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2–3 Minuten dünsten und mit Wermut ablöschen. • Geflügelbrühe, Schlagsahne und den Rest des getrockneten Estragons hinzufügen. • Danach die Sauce etwa 4–5 Minuten kochen und kurz mit dem Stabmixer aufrühren. • Mit Salz, Pfeffer und ein paar Spritzern Zitronensaft würzen und die Maishähnchenbrüste mit der Sauce servieren.

TIPP Gut dazu passen Romanesco mit gerösteten Mandelblättchen und Kartoffeln (auch als Kartoffelgratin).

„Besser beizeiten kommen als ewig auf die Einladung warten."

Florentino Ariza, Zitat aus „Die Liebe in den Zeiten der Cholera" von Gabriel García Márquez

Als junge Frau ist Fermina Daza, die Heldin in Gabriel Garcia Márquez' Opus „Die Liebe in den Zeiten der Cholera" überzeugt, dass sie Auberginen widerlich findet, bis sie diese später unwissentlich probiert – und mag! Nach dem Tod ihres Mannes kocht die Kolumbianerin sie dann für ihren Verehrer Florentino Ariza, der 51 Jahre, 9 Monate und 4 Tage auf die Angebetete gewartet hat. So wird ein simples Gemüse zum Symbol für wiederentdeckte Lebensfreude und ewige Liebe.

GEFÜLLTE AUBERGINEN NACH FERMINA DAZA

Zutaten für 6 Personen

• 6 Auberginen • 5 Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten • 1 EL Meersalzflocken • 400 g stückige Tomaten • 8 Knoblauchzehen, gepresst • 5 EL Tomatenmark • 5 EL Petersilie, gehackt • 8 EL Koriandergrün, gehackt • 2 EL Schnittlauch, gehackt • 2 EL getrocknetes Guasca (Franzosenkraut) • frischer schwarzer Pfeffer • 300 ml Olivenöl

Sonstiges

• Sieb • Auflaufform • etwas Alufolie

Zubereitung

Von der Oberseite einer Aubergine einen ca. 1 cm breiten Längsstreifen abschneiden. • Den Arbeitsschritt an zwei weiteren Stellen gleichmäßig rings um die Aubergine verteilt wiederholen, damit das Fruchtfleisch beim Kochen optimal von der Sauce durchdrungen werden kann. • Zurück beim ersten Streifen einen ca. 1 cm tiefen Einschnitt ins Fruchtfleisch vornehmen. • Aubergine drehen und den gleichen Einschnitt an der anderen Seite vornehmen, sodass ein langes, dreieckiges Stück Fruchtfleisch entnommen werden kann.
• Mit den Fingern das innen liegende Fruchtfleisch fest an die Außenwände der Aubergine pressen, um einen Hohlraum für die Füllung zu erhalten.
• Andere Auberginen ebenso vorbereiten und das jeweils entnommene Fruchtfleisch fein hacken.
• Backofen auf 160 °C vorheizen. • Zwiebelringe mit Salz bestreuen und verkneten, bis sie weicher werden. • Tomaten zum Abtropfen in ein Sieb geben und den Saft in einer Schüssel auffangen.
• Tomatenstücke mit Knoblauch, Tomatenmark, Kräutern und Pfeffer zu den Zwiebeln geben.
• Auberginen mit der Mischung füllen und in eine Auflaufform setzen. • Reste der Füllung und das Fruchtfleisch darauf verteilen. • Tomatensaft und Olivenöl vermischen und die Auberginen damit beträufeln. • Gefüllte Früchte mit Alufolie abdecken und ca. 80 Minuten backen, bis die Auberginen weich sind. • Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und eher lauwarm servieren.

„Ich kenne nicht alles, was da kommen soll, doch sei es, was es will, ich werd ihm lachend begegnen."

Stubb, 2. Steuermann auf der Pequod,
Zitat aus „Moby Dick" von Herman Melville

Der amerikanische Schriftsteller Herman Melville widmet in seinem Buchklassiker „Moby Dick" Clam Chowder, einer dickflüssigen Muschelsuppe aus Neuengland, ein ganzes Kapitel. Völlig zu Recht, wie wir finden, denn dieses herzhafte Gericht schmeckt garantiert nicht nur Seeleuten und hat mittlerweile sogar einen festen Platz auf den Speisekarten vieler traditioneller US-Diner gefunden.

CLAM CHOWDER – MUSCHELSUPPE NACH ART VON MOBY DICK

Zutaten für ca. 4 Personen

• 500 g Venusmuscheln • 400 g Kartoffeln (am besten mehligkochend) • 1 Zwiebel • 100 g Speck • 30 g Butter • 2 EL Mehl • 300 ml Milch • 200 ml Sahne • Salz • Pfeffer • Petersilie zum Garnieren

Sonstiges

• Sieb

Zubereitung

Muscheln sorgfältig waschen, putzen und mit 250 ml Wasser im geschlossenen Topf bei starker Hitze ca. 5 Minuten aufkochen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. • Dabei den Topf mehrmals rütteln und nicht geöffnete Muscheln unbedingt wegwerfen. • Muschelsud durch ein feines Sieb gießen. • Kartoffeln schälen, waschen, klein würfeln und in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. • Zwiebel schälen und fein würfeln. • Speck in Streifen (oder kleine Stücke) schneiden. • Beides in der heißen Butter anschwitzen. • Mit Mehl bestäuben und unter Rühren hell anbraten. • Milch, Muschelsud und ca. 200 ml Wasser einrühren. • Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. • Kartoffeln abgießen, etwa die Hälfte davon mit einer Gabel zerdrücken und mit den übrigen Kartoffelwürfeln und den Muscheln in die Suppe einrühren. • Kurz erhitzen (nicht mehr aufkochen!) und die Sahne einrühren. • Mit Salz und Pfeffer abschmecken. • Zum Servieren in Suppenteller füllen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

TIPP Stilecht mit typischen Oyster Crackern oder dekorativ in einem kleinen, ausgehöhlten Brotlaib anrichten.

Der Garraum ist bei einem Slide&Hide® Backofen genau so groß wie bei einem Backofen mit Klapptür.

Zweimal einfach und doppelt genial

NEFF bietet mit TwistPadFire® und Slide&Hide® zwei technische Highlights für besseres Handling und mehr Spaß in der Küche.

Gutes Essen steht und fällt mit den Zutaten. Das Gleiche gilt fürs Kochen und Braten. Die Wahl des richtigen Kochfelds, die Einbauhöhe des Backofens – all diese Dinge haben einen großen Effekt. Das gilt erst recht für die einzigartige Ein-Knopf-Bedienung von NEFF, das TwistPadFire®, sowie die voll versenkbare Backofentür Slide&Hide®.

DEN DREH RAUS MIT DEM TWISTPADFIRE®

Mit nur einem Finger und einer intuitiven Drehbewegung lässt sich das ganze Kochfeld steuern. Das TwistPadFire® ist magnetisch und liegt in der Mitte des Kochfelds auf – die sanfte Berührung des Bedienelements aktiviert die gewünschte Kochzone, eine simple Drehbewegung ermöglicht die Temperatureinstellung. Die Ein-Knopf-Bedienung lässt sich leicht von der Glaskeramik abnehmen – somit ist es einfach zu reinigen und stellt gleichzeitig eine praktische Kindersicherung dar. Liegt kein TwistPadFire® auf dem Kochfeld, können die Kochzonen auch nicht aktiviert werden.

SICHERES ARBEITEN DANK SLIDE&HIDE®

Die voll versenkbare Backofentür von NEFF lässt sich nicht nur wie eine gewöhnliche Backofentür aufklappen, sondern verschwindet beim Öffnen mit nur einem Handgriff in einem Fach unter dem Backraum. Dank eines Dämpfungssystems gleitet die Tür geräuschlos und in einem Schwung in das Gehäuse. Der Türgriff schwenkt währenddessen entgegen der Türbewegung mit und liegt daher stets in gleicher, angenehmer Position in der Hand. So sorgt Slide&Hide® für mehr Platz beim Kochen und Backen.

www.neff-home.com

Ein roter Leuchtring signalisiert: Das abnehmbare TwistPadFire® ist in Betrieb.

Fotos: PR

„Die schlichte Wahrheit ist ungenießbar.“

Zitat aus „Die Abenteuer von Tom Sawyer“ von Mark Twain

Wer in Mark Twains „Die Abenteuer des Tom Sawyer“ zur Strafe mal wieder den Lattenzaun im Garten streichen muss, hat natürlich verbotenerweise von Tante Pollys himmlischer Blaubeermarmelade genascht. Die ist aber auch zu gut und sicher ähnlich schmackhaft wie unser Rezept:

BLAUBEERMARMELADE (FAST) WIE VON TANTE POLLY

Zutaten für ca. 5 Gläser

• 1 kg Blaubeeren • 500 g Gelierzucker • 1 Biozitrone • 1 Vanilleschote (Mark)

Sonstiges

• 5 Schraubgläser (à 300 ml) • ggf. Stabmixer und Sieb

Zubereitung

Blaubeeren waschen und trocken tupfen. • Früchte zusammen mit dem Gelierzucker in einen großen Topf geben, vermischen und kurz aufkochen. • Saft der Biozitrone und das Mark der Vanilleschote dazugeben und etwa 6 Minuten köcheln lassen. • Topf vom Herd ziehen und die Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort gut verschließen und für ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen.

TIPP Für eine Marmelade ohne Stücke die Masse einfach vorher mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen und erst danach in die Gläser abfüllen.

In „Chocolat“ von der britischen Autorin Joanne Harris verführt die Nomadin Vianne Rocher die Bewohner eines französischen Provinzortes mit exotischen Schokoladenkreationen – und verkörpert so, noch dazu mit unehelicher Tochter, als Sünderin das Böse. Dabei sind es doch nur die sündhaft leckeren Köstlichkeiten, denen einfach niemand widerstehen kann.

SCHOKOLADENTRÜFFEL MIT ROSA PFEFFER À LA VIANNE ROCHER

Zutaten für ca. 25 Stück

• 200 g Zartbitterkuvertüre • 1 Vanilleschote (Mark) • 100 ml Schlagsahne • 1 EL weiche Butter • 1 TL rosa Pfeffer für die Masse (+ Zugabe zum Verzieren) • ca. 1 EL Kakaopulver

Sonstiges

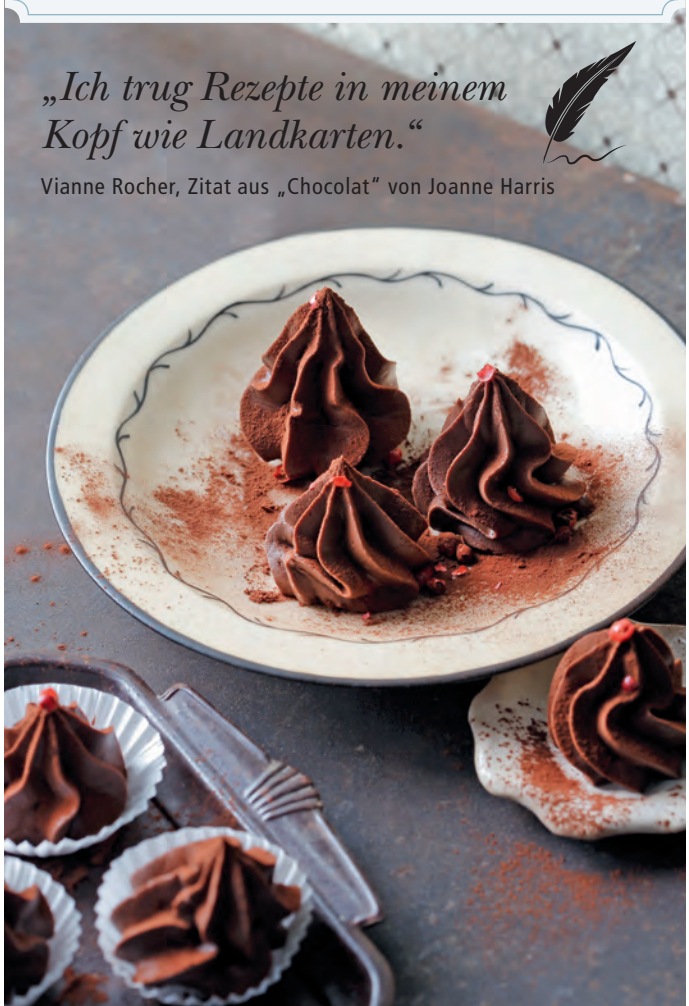
• Mörser • Mixer • Spritzbeutel mit Sterntülle (oder Rosette) • Papierförmchen

Zubereitung

Kuvertüre grob zerkleinern. • Vanillemark und Sahne in einem Topf aufkochen. • Vanillesahne vom Herd nehmen und Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. • Butter und klein gestoßenen rosa Pfeffer unterrühren. • Fertige Ganache in eine Schüssel geben und im Kühlschrank ca. 60 Minuten erkalten lassen. • Danach kurz mit dem Mixer aufschlagen, portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und als Tuffs in die Papierförmchen setzen. • Mit Kakaopulver bestäuben und nach Belieben mit ein wenig rosa Pfeffer dekorieren.

„Ich trug Rezepte in meinem Kopf wie Landkarten.“

Vianne Rocher, Zitat aus „Chocolat“ von Joanne Harris



Fotos: Stockfood (3) / Arras, Klaus, Sporrer/Skowronek, Gräfe & Unzer Verlag / mona binner PHOTOGRAPHIE; iStock (2) / bhofack2, tycoon751; Shutterstock / Africa Studio.
Text & Rezepte (5): Melanie Breuer. Rezepttext „Gefüllte Auberginen“: © Kate Young, Little Library Cookbook, Wunderraum Verlag 2018

„Ich bin so froh, dass ich in einer Welt lebe, in der es Oktober gibt."

Anne Shirley, Zitat aus „Anne auf Green Gables" von Lucy Maud Montgomery

Als Mrs. Allan in Lucy Maud Montgomerys Bestseller „Anne auf Green Gables" die Vanillecremeschichttorte probiert und angeekelt das Gesicht verzieht, ist das Entsetzen groß. Der Grund: Anne hatte beim Backen versehentlich kein Vanillearoma, sondern Rheumamittel benutzt! Mit diesem Rezept schmeckt es sicher allen am Kaffeetisch hervorragend:

ANNES VANILLECREME-SCHICHTTORTE

Zutaten für 12 Stücke

Für den Boden: • 250 g Butter (+ etwas weiche Butter zum Einfetten der From) • 250 g Zucker • 5 Eier (Gr. M) • 300 g Mehl (+ etwas Mehl zum Bestäuben der Form) • 1 EL Backpulver • 1 Prise Salz • 2 TL Vanillepaste • 150 g Crème double

Für die Creme: • 75 g Butter • 130 g Puderzucker • 1 TL Vanillepaste

Für die äußere Cremehülle: • 400 g Schmand • 70 g Puderzucker • Kirschen zum Dekorieren

Achtung: Für einen trendigen „(Semi) Naked Cake" die Masse ggf. entsprechend reduzieren!

Sonstiges

• Mixer • Springform (20 cm Ø) • Tortenring • Teigkarte zum Einstreichen • Etagere

Zubereitung

Für den Boden Butter und Zucker mit dem Mixer cremig schlagen. • Eier zugeben und weiterrühren. • Mehl, Backpulver und Salz mischen, unter Rühren dazugeben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. • Vanillepaste und Crème double zugeben und unterrühren. • Springform fetten und mit Mehl ausstäuben. • Masse hineinfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150 °C) ca. 60–70 Minuten backen. • Danach etwa 3 Stunden auskühlen lassen. • Für die Creme Butter, Puderzucker und Vanillepaste mit dem Mixer glatt rühren. • Den ausgekühlten Kuchen aus der Form lösen und zweimal waagerecht halbieren. • Um den unteren Boden einen Tortenring stellen, etwa die Hälfte der Creme daraufgeben und verstreichen. • Mittleren Boden darüber platzieren, übrige Creme hinzufügen und glatt streichen. • Den oberen Boden daraufsetzen und alles ca. 45 Minuten kalt stellen. • Für die äußere Hülle ggf. Schmand und Puderzucker mit dem Mixer steif schlagen. • Torte aus der Kühlung nehmen, Ring entfernen und mit der Masse einstreichen. • Auf einer Etagere anrichten und nach Belieben mit frischen Kirschen dekorieren.

TIPP Trend „(Semi) Naked Cake" („(halb-)nackter Kuchen"): Hier dürfen die Böden an einigen Stellen durch eine dünne Cremeschicht schimmern.

BUCHTIPPS

Read & Eat – Das neue Kochbuch von Christiane Leesker und Vanessa Jansen. 50 Rezepte beliebter Romanfiguren – zum Nachkochen und Schmökern. Riva Verlag, 20 Euro.

Little Library Cookbook von Kate Young. 100 Rezepte aus den (vielleicht) schönsten Romanen der Welt. Wunderraum Verlag, 22 Euro.

Neu bei nobilia

Innovative Produkte, exklusive Neuheiten und übergreifende Raumlösungen sind der aktuelle Fokus von nobilia.

Mit der Kollektion für 2022 setzt nobilia unter dem Motto „Our Passion. Your solution." besonders auf das Bedürfnis der Menschen nach einem stärkeren Wohn- und Wohlfühlcharakter in ihrem Zuhause. Dabei kommt den Küchen mit ihrer Aufgabe als kommunikatives Zentrum und Herzstück des eigenen Zuhauses noch mehr Bedeutung zu. Denn Küchen sind unser zentraler Lebensmittelpunkt geworden und damit ein Ort, der jeden Tag Geborgenheit und Wohlgefühl spenden soll. Deshalb legt nobilia für 2022 einen besonderen Fokus auf eine naturbelassene Anmutung der Dekore sowie warme Farben wie Vulkangrau oder natürliche Töne wie Mineralgrün. Selbstverständlich kommen auch intelligente und innovative Stauraumlösungen und smarte neue Features in der neuen Kollektion zum Tragen.

FARBEN UND OBERFLÄCHEN – NATÜRLICH UND NATURBELASSEN

Neben Naturtönen sind natürliche Farben und Dekore sowohl neuer Trend als auch zeitloses Element: Insgesamt sieben neue Fronten sorgen für Auswahl beim zeitgemäßen Wohngefühl. Attraktive Holzdekore, von der Natur inspirierte Farben und Materialien wie Mattglas und Beton umfasst die neue Kollektion. So lässt sich noch mehr Individualität im eigenen Zuhause umsetzen. Vulkangrau erweitert beim Programm Laser das bisher bestehende Spektrum der dunklen Grautöne. Vor allem in Kombination mit Beton Terragrau oder mit Holznuancen lässt sich so ein trendiger, ganz natürlicher Look schaffen. Eiche Montreal ergänzt das bestehende Angebot der Holznachbildungen um ein authentisch wirkendes Holzdekor in naturbelassener Optik. Ein sandfarbenes Betondekor und eine elegante weiße Mattglasoptik runden das neue Frontensortiment ab. Mit ultramatter Oberfläche inklusive praktischer Antifingerprint-Eigenschaft punktet das Lacklaminat-Programm Easytouch nun mit zwei weiteren sanften, puristischen Farben: Mineralgrün und Fjordblau unterstützen das allgegenwärtige Bedürfnis nach mehr Ruhe und natürlicher, dezenter Farbgebung. Mineralgrün entfaltet vor allem in Verbindung mit weiteren Naturmaterialien seine ansprechende, beruhigende Wohnatmosphäre. Fjordblau wirkt besonders edel in Kombination mit Holz sowie mit goldenen Elementen.

ATTRAKTIVES UMFELD: ARBEITSPLATTEN UND CO.

Neben Neuheiten bei Griffen und Wangenfarben, die noch mehr Kombinationsmöglichkeiten in die Küche bringen, gibt es auch bei den

Mineralgrün bietet eine dezente, gut kombinierbare Farbigkeit für ein rundum entspannendes Ambiente.

Für Liebhaber des modernen Landhausstils: Nordic wurde um den zeitlosen Farbton Schiefergrau erweitert.

Fotos: PR

Natürlichkeit ist im Trend: Die neue, vulkangraue Melaminfront ergänzt nobilias dunkle Grautöne um eine natürlich-warme Nuance.

Die neue Nuance Beton Sand passt perfekt zu den großformatigen Gleittüren im Farbton Sand. Damit sind nun insgesamt fünf unterschiedliche Betonvarianten bei nobilia lieferbar.

Arbeitsplatten spannende Innovationen bei Farben und Materialien. Bei beidem steht zeitgemäße Natürlichkeit im Fokus der Neuerungen: Mit Eiche Montreal Nachbildung, Beton Sand Nachbildung und Vikings Oak Nachbildung bereichern drei neue Dekore die bestehende Vielfalt. Das kürzlich hinzugekommene Segment der Quarzstein-Arbeitsplatten wird um die beiden Dekorneuheiten Quarzstein Epic Easy Clay und Quarzstein Epic Ash Grain ausgebaut. Neu im Sortiment ist mit Xtra Ceramic eine Keramikarbeitsplatte mit einem innovativen und patentierten Materialaufbau. Diese Eigenentwicklung von nobilia überzeugt mit natürlicher Optik und besonderer Gebrauchstauglichkeit durch eine pflegefreundliche und hygienische Oberfläche.

NEUHEITEN IN DER LINIENFÜHRUNG

Zudem hat nobilia eine weitere Wand- und Hochschrankhöhe eingeführt: Der neue Wandschrank ist jetzt 792 mm hoch und bildet somit das symmetrische Pendant zur XL-Höhe im Unterschrankbereich. Passende Hoch- und Aufsatzschrankhöhen komplettieren die neue Linienführung. Darüber hinaus ergänzen viele Neuheiten bei den Durchgangstüren, den Gleittürsystemen sowie den Garderoben- und Schuhschranklösungen das Programm und ermöglichen so nicht nur neue Stauraumlösungen und moderne Planungsoptionen für die Küche, sondern auch für angrenzende Räume.

www.nobilia.de

EISKALTE LEIDENSCHAFT

GEKÜHLTES UND GEFRORENES FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT

Er und sie sind nicht wegzudenken: Der Kühlschrank und die Kühl-Gefrier-Kombi erleichtern unseren Alltag und bereichern unser Leben. Sie unterstützen unseren jeweiligen Lebensstil und helfen uns sogar durch aufregende und anstrengende Lebensphasen.

Stil und Stauraum sowie intelligente Technologie: Siemens hat in der frei stehenden Frenchdoor Kühl-Gefrier-Kombi iQ700 wirkungsvoll all dies untergebracht – sogar ein beleuchtetes Getränkefach. Dank Kamera und vernetzter App lassen sich Einkäufe perfekt planen.

Kühlschränke sind wie gute Freunde. Sie sind für einen da und haben stets etwas, das uns guttut: einen deftigen Pausenfüller oder süße Seelentröster. Kühlschränke haben so etwas wie eine Persönlichkeit – das wissen die Fans von Horrorfilmen spätestens seit dem Movie „Der Kühlschrank“, in dem ein Paar in der neuen Wohnung auf einen außergewöhnlichen Kühlschrank mit finsteren Absichten stößt. Sie sind die perfekten Protagonisten – ihr Licht erhellt auch die Darsteller, und die „Requisiten“ in ihnen haben alle zum Fressen gern. Was wären Kim Basinger und Mickey Rourke in „9 1/2 Wochen“ ohne Kühlschrank? Und ein Marken-Kühlschrank, mit dem Autor Axel Hacke seine Nächte verbringt, war sogar Titelheld eines seiner Bücher.

Innen großzügig – sowohl im Gefrier- als auch im Kühlbereich – und außen punkten die Bespoke-Kühlschränke von Samsung mit vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten, vor allem in Sachen Farben und Oberflächen mit unterschiedlichen Texturen.

Die frei stehenden Kühl- und Gefrier-Kombinationen von AEG passen zu Alltag und Küche gleichermaßen gut. Mit der 360°-Cooling-Technologie bleiben Lebensmittel länger frisch.

KÜHLSCHRÄNKE ALS FREUND UND HELFER

Es gibt Phasen im Leben, da ist man über die Anwesenheit eines Kühlschranks und die Verfügbarkeit seiner Inhalte besonders dankbar – bei Liebeskummer etwa und wenn man überarbeitet oder schwanger ist. Dann ist es wichtig, dass der Kühlschrank genau das bereitstellt, was man in diesen Momenten der Heißhungerattacken und Gelüste besonders braucht. Helfen lassen kann man sich dabei von moderner Technik: Kameras und vernetzte Apps zeigen im Supermarkt auf dem Smartphone den Inhalt an und helfen so beim Einkauf. Oder sie machen über geräteeigene Koch-Apps Rezeptvorschläge aus den aktuell zur Verfügung stehenden Inhalten, während man auf dem Sofa sitzt und den Abend plant. Sie liefern einem sogar Nährwertangaben zu den vorhandenen Lebensmitteln. So lassen sich nicht nur Ernährungspläne für eine gesunde, vollwertige Kost während einer Diät oder einer Schwangerschaft leichter umsetzen, sondern die Einkäufe sich noch besser und umweltfreundlicher planen. Die modernen Geräte tragen außerdem mit ihren Kühl-Features zu einem gesunden, ressourcenschonenden Umgang mit Nahrung bei: Sie helfen einem, für jedes Lebensmittel den optimalen Platz zu finden, damit alles die beste Temperaturzone erhält, um möglichst lange frisch zu bleiben. Bei einigen Kühlschränken der neuesten Generation kann man für eine bestimmte Zeit die Temperatur senken, um frische Lebensmittel schnell zu kühlen und somit einen Temperaturanstieg der bereits gekühlten Lebensmittel zu vermeiden. >>

Bosch bietet für alle Serien das XXL VitaFresh-Frischhaltesystem an: Bei einer Temperatur nahe null Grad herrscht hier eine deutlich höhere Luftfeuchtigkeit als im Rest des Kühlschranks, damit empfindliche, wasserreiche Lebensmittel besonders lange frisch bleiben können.

Bei der Außenwirkung dieses Miele-Einbaukühlschranks wurde auf ein beeindruckendes monolithisches Format gesetzt, ähnlich einem frei stehenden Gerät. Mit der Funktion PerfectFresh Active sorgt Miele für eine deutlich längere Haltbarkeit frischer Lebensmittel durch eine aktive Befeuchtung.

Platz und eine gute Aufteilung sowie raffinierte Extraablagen helfen auch bei Neff enorm bei der Bevorratung und tragen damit entscheidend dazu bei, Lebensmittel nicht wegwerfen zu müssen. Hier bleiben sie mit FreshSafe in zwei Klimazonen mit unterschiedlicher Luftfeuchtigkeit lange frisch.

Für eine konstante Temperatur auf allen Ebenen sorgen Systeme, in denen Luft zirkuliert. Dadurch bleiben eingelagerte Lebensmittel länger frisch und neue werden schneller wieder heruntergekühlt. Um Gemüse und Salate nicht austrocknen zu lassen und neben der Qualität auch die Vitamine zu schützen, arbeiten manche der neuen Modelle mit Sprühnebel in den Frischeschubladen. All dies dient ebenso wie eine gute Einkaufsplanung dazu, keine Lebensmittel wegwerfen zu müssen.

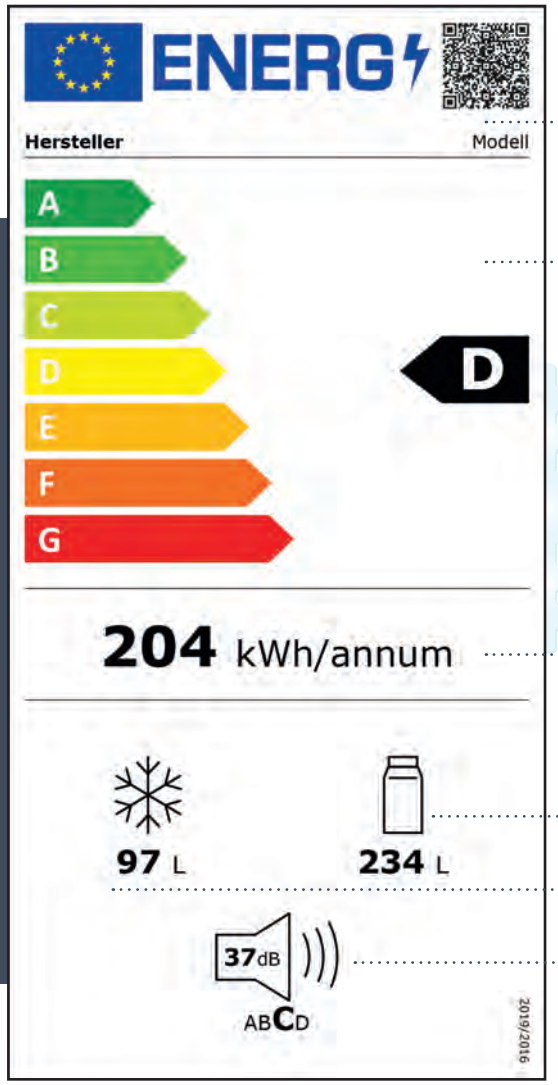
BESTE PLANUNG DURCH GEFRIERGUT

Für eine optimale Planung bei der Vorratshaltung sind natürlich Gefrierschränke beziehungsweise eine Kühl-Gefrier-Kombi ein unverzichtbarer Bestandteil des Haushalts. Auch sie verfügen über viele technische Raffinessen, die einem das Leben leichter machen. Allen voran ist die No-Frost-Technologie zu nennen: Nie wieder abtauen zu müssen, um dem Gefriergut optimale Bedingungen bieten zu können, ist für die meisten eine große Erleichtung und bei den aktuellen Geräten inzwischen Standard – egal ob Einbaugerät oder frei stehender Kühlschrank. Dabei führt ein Lüftungssystem Feuchtigkeit aus dem Gefrierbereich, was die Bildung von Eis an Gerät und Gefriergut verhindert.

In soften Farben präsentiert sich der große Innenraum der Kühlgeräte-Serie 200 von Gaggenau. Die warmweiße LED-Beleuchtung hebt die Farben frischer Lebensmittel hervor und macht nicht unnötig wach, wenn man mal nachts an den Kühlschrank geht.

DAS NEUE EU-ENERGIELABEL

Seit Anfang März 2021 gibt es geänderte Bezeichnungen, die nun für alle neuen Geräte gelten und die eine bessere Einordnung der Energieeffizienz von Haushaltsgeräten wie Kühl- und Gefriergeräten bieten. Zwar sehen sich das alte und das neue Label auf den ersten Blick aufgrund der Ampelfarben ähnlich und beide arbeiten mit Buchstaben, jedoch vereinfacht die neue Kennzeichnung Letztere: Sie streicht die Plusklassen und ordnet die Energieeffizienz von A (am besten) bis G (am wenigsten effizient). Der schwarze Pfeil auf der rechten Seite zeigt weiter die jeweils geltende Klasse an. Neu ist auch ein QR-Code für weitere Gerätedetails online.



QR-Code für Geräteinfos online

Energieeffizienzklasse

Stromverbrauch

Volumen Kühlfach

Volumen Tiefkühlfach

Schallemissionen

Willkommene Ergänzung beim Gefrierbereich sind Eiswürfelbereiter. Diese enthalten nicht nur Eis in gewünschter Größe und Form – große oder kleine Würfel oder Crushed Ice –, manche Hersteller setzen den Eisbereiter oft sogar noch stilvoll beleuchtet in Szene.

EXTRAS FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT

Ein ebensolcher Blickfang können auch Weinschränke sein. Sie sehen stylish aus und bieten eine oder sogar zwei Temperaturzonen, um Wein wie ein Profi zu kühlen. Genuss ist aber nicht alles. Es gibt auch Kühlschrank-Extras, die einem einfach nur das Leben erleichtern. Dazu gehören Glasablagen aus reinigungsfreundlichem Sicherheitsglas, viel und variabler Stauraum, eine energiesparende Urlaubsschaltung und Bedienung übers Handy von überall, aber auch Erinnerungen, wenn man eine Tür nicht zugemacht hat, als Push-Nachricht aufs Handy. Wer dann damit noch geschickt seine Einkäufe plant, der hat auch Gesundes parat, wenn er oder sie „schlaflos in xy" dem Kühlschrank einen nächtlichen Besuch abstattet. Auf diese Weise lässt sich der Mitternachtssnack nicht nur mühelos vor-, sondern auch gleich zubereiten.

Claudia Götz <<

Ein Blickfang sind die Flaschen in den Weinlagerschränken von Neff: Hinter Glas mit dezenter Innenbeleuchtung und auf schicken Bambusregalen gelagert, bleibt der Wein lange ein perfekt gekühlter Genuss.

HUNGER-ATTACKE!

SCHNELLE REZEPTE FÜR ZIEMLICH COOLE MITTERNACHTSSNACKS

Wenn zu später Stunde der Magen knurrt, dann ist – zumindest ab und zu – ein kleiner Imbiss erlaubt.

HUMMUS MIT AVOCADO & SPINAT

Zutaten
für ca. 4 Personen
• 100 g frischer Blattspinat • 1 reife Avocado • 2 EL Tahin (Sesammus) • 1 Zitrone (Saft ausgepresst)
... und aus dem Vorratsschrank:
• 400 g Kichererbsen • 1 Knoblauchzehe (alternativ: ½ Frühlingszwiebel) • 3 EL Olivenöl • 1 TL Salz • ½ TL Pfeffer • ½ TL Kreuzkümmel • evtl. 2 EL Wasser

Sonstiges
• Sieb • Mixer

Zubereitung
Kichererbsen aus der Dose in ein Sieb geben, gut waschen und abtropfen lassen. • Spinat gründlich waschen. • Avocado halbieren, den Kern und die Schale entfernen. • Knoblauch schälen. • Alle Zutaten in einen Mixer geben und ungefähr 4–5 Minuten mixen, bis der Hummus eine cremige Konsistenz hat (evtl. ein wenig Wasser nachgeben). • Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zitronensaft abschmecken.
TIPP Köstlich auf Toast, zu Tortillas oder als Dip für Gemüsesticks und Cracker.

BLISS BALLS „KAROTTE"

Zutaten
für ca. 15–20 Stück
• 1 Karotte • 50 g Vanille-(Kokos-)Joghurt • 1 EL Nussmus
... und aus dem Vorratsschrank:
• 5 Datteln (evtl. eingeweicht) • 50 g Mandelmehl • 20 g Kokosraspel • 1 TL Kokosöl • 1 Prise Zimt • etwas Tonkabohnenabrieb • optional: etwas Kokosblütenzucker zum Süßen

Sonstiges
• Mixer • Kokosraspel zum Dekorieren

Zubereitung
Karotte und Datteln in den Mixer geben und zerkleinern. • Danach mit den anderen Zutaten zu einem Teig verrühren (wenn dieser zu feucht ist, einfach mehr Kokosraspel oder Mandelmehl verwenden). • Kurz in den Kühlschrank stellen und anschließend mit der Hand zu kleinen Kugeln formen. • Zum Dekorieren in Kokosraspel wälzen.

MINIWÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK

Zutaten
für ca. 20 Stück
• 1 EL Butter • 1 Packung Blätterteig (gekühlt) • 1 Ei • 4 Wiener Würstchen • 75 g geriebener Käse
... und aus dem Vorratsschrank:
• 1 ½ EL Tomatenmark • ½ EL italienische Kräuter (getrocknet) • 1 kleine Prise Salz • optional: etwas Sesam zum Bestreuen

Sonstiges
• Pizzaschneider • Pinsel • Backpapier

Zubereitung
Butter im Topf zergehen lassen. • Tomatenmark, Kräuter und etwas Salz hinzugeben, kurz verrühren und leicht abkühlen lassen. • Blätterteig flach ausrollen und mit einem Pizzaschneider vierteln. • Auf den unteren Teil jeder Teigplatte die Tomaten-Butter-Mischung streichen. • Das Ei verquirlen und mit einem Pinsel auf den oberen Rand der Blätterteigplatten pinseln. • Würstchen aus dem Kühlschrank nehmen. • Den Ofen auf 200 °C vorheizen. • Je ein Würstchen auf die untere Seite der Blätterteigplatten legen. • Käse über das Würstchen streuen und möglichst eng aufrollen. • Mit einem scharfen Messer die überschüssigen Teigreste entfernen und die Rolle in fünf gleich große Teile schneiden. • Alle Teigröllchen auf einem mit Backpapier belegten Blech platzieren. • Teilchen vorsichtig mit Ei bepinseln, etwas Sesam darüberstreuen und ca. 10 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Fotos: AdobeStock / Mila Naumova, Shutterstock (2) / Viktor Kochetkov RUKSUTAKARN studio, PR. Illustration: iStock / OlyKava (2). Rezepttexte: Melanie Breuer

Coole Sache: Die beleuchteten Böden sind individuell im Miele Kühlschrank platzierbar.

Kochen beginnt mit Kühlen

Die neuen Kühlgeräte von Miele erhalten die natürliche Frische und den vollen Geschmack der Lebensmittel und lassen sie lange gut aussehen und schmecken.

Die neuen Miele K 7000 Kühlgeräte erzeugen mit innovativer Technik auf jeder Ebene das perfekte Klima. Neue Maßstäbe setzen die Geräte zudem beim Bedienkomfort und bei der Ausleuchtung – das schont Ressourcen und damit die Umwelt.

PRO UND ACTIVE FÜR MEHR FRISCHE

Obst und Gemüse brauchen Feuchtigkeit, um frisch und knackig zu bleiben. Bei Temperaturen zwischen null und drei Grad Celsius hält schon das bewährte Frischesystem PerfectFresh Pro von Miele Lebensmittel bis zu fünfmal länger frisch, als dies im klassischen Gemüsefach möglich ist. Mit PerfectFresh Active sorgt ein feiner Sprühnebel dafür, dass Qualität und Vitamine zusätzlich geschützt sind: Die extra zugeführte Feuchtigkeit wird automatisch alle 90 Minuten sowie bei jeder Türöffnung aus einem kleinen Wassertank direkt in die Schublade abgegeben. Da der Wasserverbrauch dabei sehr gering ist, fasst der leicht zu reinigende Behälter nur 120 Milliliter Wasser. Im gesamten Kühlraum sorgt die dynamische Kühlung DynaCool mit einem Ventilator für die optimale Zirkulation und Verteilung der Kaltluft.

EIN PLUS BEIM BEDIENKOMFORT

Auch beim Bedienkomfort setzt die Generation K 7000 mit dem FlexiTray neue Maßstäbe: Mit diesem Glasboden, der die gesamte Einschubebene ausfüllt, aber dennoch um 180 Grad drehbar ist, gehört das Suchen und Herumschieben von Behältern oder Gläsern der Vergangenheit an.

Die oberen Innentürabsteller lassen sich in der Höhe passgenau verstellen, ohne dass man sie dafür herausnehmen muss. So findet im Flaschenabsteller auch mal die XL-Saftflasche problemlos Platz. Ein weiteres Highlight der neuen Miele Kühlgräte ist die effektive und stimmungsvolle Ausleuchtung. Für eine helle und blendfreie Beleuchtung im gesamten Innenraum sorgen in die Glasböden integrierte LEDs, die beim Verstellen der Böden sozusagen mitwandern. Mit Ambilight wird der Kühlschrankinnenraum über LED-Lichtbänder, die sich über die gesamte Breite der Glasböden erstrecken, noch gleichmäßiger ausgeleuchtet.

www.miele.de

Kalt und sauber: Dank der CleanSteel Rückwand verteilt sich die Kälte besonders gut.

Fotos: PR

Globetrotterin und Sterneköchin: Julia Komp liebt die sinnliche Seite der Kulinarik. Auf der Suche nach feinsten exotischen Aromen bereiste sie die Welt.

KOCHEN IST EIN ABENTEUER

DIE ANFÜHRERIN DER STERNE

Wenn einer eine Reise tut, so kann er was ... kochen. So einfach hat sich Julia Komp das berühmte Zitat des Dichters Matthias Claudius zu eigen gemacht. Mehr als ein Jahr war die junge Köchin unterwegs. Die Rezepte ihrer Reisen serviert sie nun in ihrem Gourmetrestaurant.

Geplant waren sechs Monate. Ursprünglich. Sechs Monate, in denen Julia Komp reisen und dabei einen Blick in die Kochtöpfe fremder Länder werfen wollte. „Aber das Leben nimmt ja gerne seinen ganz eigenen Lauf", schmunzelt die passionierte Spitzenköchin. In der Tat, denn am Ende waren es 14 Monate und 20 Länder, die sie auf ihrer Suche nach neuen Aromen und authentischen Geschmacksentdeckungen bereiste. Von Vietnam bis Tunesien. Von Tokio bis in den Oman. „Es ging Schlag auf Schlag", lacht die 32-Jährige herzlich auf. „Ich kochte in Hongkong und wurde von dort auf die Philippinen empfohlen. Ich habe so einiges erlebt." Und dabei so einiges für das neue Kapitel in ihrem Leben mitgenommen.

EINE WELTREISE AUF DEM TELLER

Denn Julia Komp, die 2016 zur jüngsten Sterneköchin Deutschlands gekürt wurde, eröffnete vor Kurzem ihr erstes eigenes Restaurant in der Kölner Innenstadt. Genau genommen sogar gleich zwei. Die charmante Fusion aus der Mezze-Bar „Yu*lia" – in der mittags und abends köstliche Kleinigkeiten zum Teilen serviert werden und die über einen herrlichen Innenhof im Riad-Stil verfügt – und dem Gourmetrestaurant „Sahila", in dem sie in modern-marokkanischem Ambiente ihr filigranes Können der Spitzenküche mit den Eindrücken als Weltreisende vermählt. „Als ich von meiner Reise zurückkam, wirbelten all diese Eindrücke in meinem Kopf herum. Thailand, Äthiopien, Sri Lanka, Korea, Türkei – all das war präsent und fast zu viel, um es greifen zu können." Doch kurzerhand fand sie eine Lösung: Sie machte das Chaos im Kopf zu einem einzigartigen Konzept. „Bei mir reist man nun quasi an einem Abend kulinarisch um die Welt", meint sie beglückt. Denn es ist für sie ein besonderes Gefühl, ihre Erlebnisse auf diese Weise mit ihren Gästen teilen zu können. Gerne greift sie dabei auf traditionelle Gerichte verschiedener Länder zurück – und transportiert sie auf ihre ganz eigene elegante Art auf den Teller. „Ich würde meinen Stil eher als streng bezeichnen, aber im Sinne von authentisch. Ich verwende in einem Gericht immer nur die Zutaten, die auch in den Ländern typisch sind." Ob sie mit dieser Vision einer Gourmet Cuisine auch wieder auf Sternenfang gehen möchte? „Na ja, Sahila heißt Anführerin der Sterne", erklärt sie mit verschmitztem Lächeln. >>

„Ich mag den Orient – wegen seiner Gastfreundschaft, dem gemütlichen Zusammensitzen und dem gemeinsamen Genuss."

Julia Komp

LAMMRÜCKEN MIT LIMONENSAUCE & ROTER BETE

Zutaten für 4 Portionen

Für das Fleisch: • 1 Lammrücken (ausgelöst, ca. 500–600 g) • Salz • Pfeffer • Ras el Hanout • 1 EL Lammfett (ersatzweise Butterschmalz) • 3 EL Butter • Kräuter (nach Belieben)

Für die Limonensauce: • 20 g Ingwer • 1 Chilischote • 1 EL Lammfett (ersatzweise Butterschmalz) • 200 ml Rotwein • 500 ml dunkle Lammjus • 2 persische Limonen (angedrückt) • 1 Zimtstange • 3 Sternanise • 4 Kardamomkapseln (angedrückt) • 2 EL Pflaumenmus • Salz • Stärke (nach Belieben)

Für die Rote Bete: 100 g Salz • 4 Rote Beten • Saft und Zesten von 1 Biozitrone • 1 TL Orangenblütenwasser • ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel • ¼ TL Zimt • Salz • Pfeffer • 20 g Ingwer • 4 EL Olivenöl

Sonstiges • ggf. Garthermometer

Zubereitung

• Den Lammrücken mind. 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren lassen. • Backofen auf 110 °C (Umluft) vorheizen. • Fleisch mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout würzen, in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten in Lammfett bzw. Butterschmalz anbraten und die Pfanne anschließend noch für ein paar Minuten in den Ofen stellen (das Lamm sollte im Kern 48 °C haben). • Aus der Pfanne auf einen Teller legen und im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Klappe noch etwa 5 Minuten ruhen lassen. • Kurz vor dem Servieren die Butter mit den Kräutern in der Pfanne erwärmen und das Fleisch noch einmal kurz darin schwenken, damit es eine gute Esstemperatur hat. • Für die orientalische Limonensauce zunächst Ingwer und Chili fein hacken. • In einem Topf in Lammfett bzw. Butterschmalz anschwitzen und Rotwein hinzufügen. • Wenn der Wein fast verdunstet ist, die restlichen Zutaten bis auf die Stärke zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze mind. 1,5 Stunden köcheln lassen (erst zugedeckt, dann ohne Deckel auf ca. 300 ml reduzieren). • Gut mit Salz abschmecken, die Sauce sollte kräftig sein. • Durch ein feines Sieb passieren und evtl. mit Stärke binden. Den Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen. • Das Salz auf einem Backblech oder in einer Auflaufform verteilen. • 3 Rote Beten gut waschen (nicht schälen) und auf das Salzbett setzen. • Im Ofen ca. 1 ½ Stunden backen. • Währenddessen für das Dressing Zitronensaft und -zesten, Orangenblütenwasser, Kreuzkümmel, Zimt, Salz und Pfeffer so lange verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. • Den Ingwer schälen und dazureiben. • Das Dressing muss sehr salzig und sauer sein. • Erst dann langsam das Öl zugeben und emulgieren. • Die verbliebene rohe Bete schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln, hübsch ausstechen und in etwas Dressing marinieren. • Die gebackenen Beten abkühlen lassen, schälen, in dickere Scheiben schneiden und wieder in Form stechen. • Ebenfalls marinieren. • Das Fleisch auf einem Saucenspiegel anrichten und zusammen mit den gewünschten Beilagen servieren.

TIPP Dazu passen Bulgur, Sellerie-Zwiebel-Püree sowie eingelegte Perlzwiebeln.

ERSTE KULINARISCHE SCHRITTE

Julia Komps Liebe zu gutem Essen wurde ihr quasi in die Wiege gelegt. Zwar wuchs sie nicht in einem gastronomischen Betrieb auf, aber „bei uns wurde immer frisch gekocht. Besonders meine Oma hatte dafür viel Liebe und vor allem Zeit. Ich erinnere mich, wie wir auf der Arbeitsplatte saßen, ihr zuschauten und halfen“. Die kleine Julia lernte dabei so viel, dass sie während eines Schulpraktikums in einem Hotel die Köche in der Küche mit ihrem guten Produktwissen von sich überzeugte. Mehr und mehr spürte sie, dass sie sich in der Welt der Töpfe und Pfannen sehr wohlfühlte. Und ein weiteres Praktikum in der einstigen Gourmetschmiede Schloss Lerbach legte schließlich das Niveau fest, auf dem sie kochen wollte: „Die handwerklichen Fähigkeiten, die in der gehobenen Küche zum Tragen kommen, die Liebe und Leidenschaft für das Besondere begeistern mich einfach“, erzählt die „Köchin des Jahres 2020“. Sie absolvierte ihre Ausbildung im Restaurant Zur Tant – „die härtesten Jahre meines Lebens, aber das Fundament, das alles Weitere möglich machte“ –, ehe weitere Stationen folgten. Die entscheidendste sollte ihre Zeit auf Schloss Loersfeld werden. Kurz nachdem das dortige Gourmetrestaurant mit einem Michelinstern ausgezeichnet worden war, erhielt die damals 26-Jährige die Chance, die Küchenleitung zu übernehmen. Damit verbunden war aber auch der Druck, den Stern zu halten. Was sie ein Jahr später allerdings mit Bravour bestätigen konnte. „Den Monat vor der Verkündung konnte ich kaum essen und schlafen“, erinnert sie sich.

DIE REISE GEHT WEITER

Ob Julia Komp nun angekommen ist? Privat ja, denn die neuen kulinarischen Fußspuren hinterlässt sie gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Yunus Özananar, der die kaufmännische Leitung des Restaurantkonzepts innehat. Beruflich wird es für sie immer weitergehen. „Das ist ja das Schöne an diesen fernen Aromenwelten: Man betritt mit ihnen eine unendliche Spielwiese.“ Und eines ist garantiert: Die nächste Reise, die ihre Kreativität beflügeln wird, kommt auch.

Interview: Anja Hanke <<

Fotos: Melanie Bauer (4), Marko Seifert (1), Nina Stiller (1)

Die größte Erkenntnis ihrer Reisen: „Dass die ganze Welt ihr Leben mehr genießt als wir. Auch in unserem Leben sollte es mehr als nur Arbeit geben." **Julia Komp**

MITMACHEN UND GEWINNEN!
Wir verlosen exklusiv 3 Kochbücher „Meine Weltreise in Rezepten" auf unserer Facebook-Seite: *www.facebook.com/musterhauskuechen*

Fast wie live dabei
192 Seiten und über 100 Bilder: In ihrem Buch „Meine Weltreise in Rezepten" (GU Verlag, 22 Euro) nimmt Julia Komp die Leser mit auf ein kulinarisches Abenteuer.

Ihre Oma schrieb ihr einst ins Poesiealbum: „Es gibt nichts Gutes, außer man tut es!" Ein Leitspruch, der die strebsame Julia Komp bis heute begleitet. „Meine Oma war es auch, mit der ich als Kind nach Tunesien reiste." So entstand ihre Liebe zum Orient.

Bühnenreif

Der German Brand Award Winner 2021 – rational – steht für mehr als Küchen. Im neuen Loft zeigt das Unternehmen dies auf unverkennbare Art und Weise mit vielen raffinierten Details und edlen Materialien.

Das Schönste an einem Loft sind große, hohe Räume und das damit verbundene Gefühl von Freiheit. Das Hauptaugenmerk liegt immer auf einem überdimensionalen offenen Wohn-, Koch- und Essbereich. Im rational Loft tritt vor allem die extravagante Kochinsel bühnenreif auf. Die hochwertige keramische Oberfläche Laurent, die von dem Marmor Port Laurent inspiriert wurde, wird nicht nur für die Arbeitsfläche, sondern auch für die Fronten verwendet. Sie ist aus Dekton von Cosentino, besteht aus 100 Prozent natürlichen Materialien und ist maximal widerstandsfähig.

RAFFINIERTE DETAILS

Der Arbeits- und Spülbereich kann clever hinter funktionalen Pocket-Falttüren versteckt werden und fördert so ein rundum wohnliches Ambiente. Die Fronten in Kaschmirgrau Softlack, einem leicht rötlichen Grauton, harmonieren perfekt mit der Reproduktion in rustikaler Eiche dunkelbraun. Die Küche ist bequem zugänglich, denn die Pocket-Falttüren öffnen sich durch leichtes Antippen und verschwinden dann komplett. Zum Schließen reicht ein kurzes Drücken auf die Tür, diese wird dann ausgeworfen und mit einem weiteren Druck ist die Küche wieder unsichtbar.
Im Bereich der Innenausstattung bietet rational mit den TA'OR BOX Holzschubkästen unzählige Möglichkeiten für personalisierte Gestaltungsfreiheit. Diverse Einteilungen aus Holzfurnier, schönem Melamin, aus weichem Filz und luxuriösem Leder sorgen für Ordnung und ermöglichen ein stilvolles Organisieren.

DAS RATIONAL ANKLEIDEZIMMER

In diesem begehbaren Kleiderschrank zeigt sich hervorragend, dass rational für so viel mehr steht als für Küchen. Die Küchenmöbel sind nicht mehr als solche zu identifizieren: So werden zum Beispiel efecto Glasschränke zu Kleiderschränken umfunktioniert. Als trendige Innovation

1 Ordnung ist mit den TA'OR BOX Holzschubkästen ein stilvoller Genuss. **2** Die Pocket-Falttüren öffnen sich durch Antippen und verschwinden nahezu unsichtbar.

Wie aus einem Guss: Im rational Loft gehen Ankleidezimmer und Küche für ein wohnliches Ambiente harmonisch ineinander über.

sind die Rückwände der Hochschränke mit dem Naturmaterial Organoid-Lavendel ausgestattet. Durch die Verwendung von unbehandelten, natürlichen Pflanzenteilen kommt die Natur in die Innenräume und die Lavendelrückwände duften nicht nur angenehm, sondern halten auch noch die Motten fern. Unbegrenzten Stauraum für Bekleidung, Schuhe und Accessoires bieten unter anderem die frei hängenden Unterschränke in Eiche dunkelbraun mit ihrer ausdrucksstarken Ausstrahlung. Diese Fronten sind zusätzlich noch mit einer Designkante in Schwarz aufgewertet. Das rational Ankleidezimmer ist einfach ein wahres Stauraumwunder: Hochwertige Holzschubkästen präsentieren neben Kleidungsstücken auch Brillen, Schmuck und Uhren übersichtlich und sind komfortabel im Zugriff. Mit dem Motto „Feel it – the rational moment“ nimmt das Unternehmen rational einbauküchen solutions GmbH die persönlichen Lebensentwürfe vieler Hobbyköche, Gourmets und Designliebhaber auf. Das neue Loft mit Küche und Ankleidezimmer verdeutlicht dies auf einmalige Art.

www.rational.de

Die Rückwände der Hochschränke im Ankleidezimmer sind mit dem Naturmaterial Organoid-Lavendel ausgestattet.

Unbegrenzter Stauraum für Bekleidung, Schuhe und Accessoires durch frei hängende Unterschränke und hochwertige Holzschubkästen.

Fotos: PR

Woran erkennt man die perfekte Küche?

GANZ EINFACH: SIE PASST PERFEKT ZU MENSCH UND ALLTAG

Die Experten der musterhaus küchen Fachgeschäfte wissen: Wie das Leben ist auch die Küchenplanung absolut individuell. Genau deshalb kann man seine Wünsche zuerst online überprüfen, um dann mithilfe der erfahrenen Profis vor Ort seine eigene Traumküche zu gestalten.

Modern, extravagant, natürlich: offene Regalelemente, kombiniert mit geschlossenen Fronten in Grau und Holzoptik (neola).

Der kürzeste Weg zur neuen Traumküche ist ein persönlicher Beratungstermin in einem musterhaus küchen Fachgeschäft in der Nähe.

VIELFALT TUT GUT

Wie langweilig wäre es, wenn wir alle denselben Geschmack hätten? Das Leben wäre sicher ganz schön eintönig. Daher gibt es auf die Frage, woran man die perfekte Küche erkennt, auch keine allgemeingültige Antwort. Denn jeder Mensch ist anders und ebenso unterschiedlich sind seine persönlichen Gewohnheiten beim Kochen und Essen – und das ist auch gut so! Dabei ist es egal, welche Vorlieben wir in der Küche haben: Jeder hat das Recht, diese auf seine Weise ausleben zu dürfen. Für den einen liegt der Fokus mehr auf energiesparenden Geräten und modernen Hightech-Funktionen, für den anderen sind clevere Stauraumlösungen und dekorative Einbauelemente wichtig. Doch unabhängig vom Kocherlebnis haben alle am Ende das gleiche Ziel: einen geselligen Ort zu erschaffen, an dem sich alle wohlfühlen.

„Das persönliche Beratungsgespräch hat uns geholfen, Ideen praxisnah umzusetzen. So haben wir am Ende wirklich das bekommen, was wir brauchen."

Martina Müller, Frankfurt

DIGITALE SERVICE-TOOLS

Was sich zunächst sehr komplex anhören und auf den ersten Blick unendliche Möglichkeiten offerieren mag, lässt sich in der Praxis spielend leicht bewerkstelligen. So kann man die gewünschte Form oder Funktion ebenso wie den erforderlichen Gerätebedarf für seine neue Küche schon vorab in einer praktischen Checkliste festhalten. Diese gibt's online unter www.musterhauskuechen.de/planen-realisieren/checkliste. Auch der Online-Küchenplaner (www.musterhauskuechen.de/online-kuechenplaner) liefert wertvolle Tipps, die einen vor allem zu Beginn des Gestaltungsprozesses optimal unterstützen – und das ganz bequem vom heimischen Sofa aus!

INDIVIDUELLE LÖSUNGEN VOM PROFI

Die erfahrenen Experten in den über 600 musterhaus küchen Fachgeschäften deutschlandweit wissen genau, worauf es bei der Gestaltung der eigenen Traumküche ankommt. Sie nehmen sich viel Zeit, um im Beratungsgespräch vor Ort die jeweiligen Wünsche und Bedürfnisse herauszufinden. Dafür sind auch die zuvor online erstellten Pläne hilfreich, um favorisierte Designs, Farben und Materialien genau zu ermitteln, die dann mittels modernster Planungssoftware sowie einer praxisnahen 3-D-Präsentationstechnik visualisiert werden. Ein exaktes Aufmaß sowie die Gewerkekoordination vor Ort sind natürlich ebenfalls möglich. Auch Fragen rund um mögliche Finanzierungsmodelle werden ausführlich beantwortet und passende Vorschläge erstellt. Die termingerechte Lieferung und fachgerechte Montage runden den Komplettservice ab. Das alles macht deutlich, dass die Berater vor Ort größten Wert auf eine gemeinsame, sehr persönliche Planung legen. „Ein starkes Team kann jede Vision Wirklichkeit werden lassen", meinte einst der bekannte US-amerikanische Spieleentwickler John Carmack. Und es kann ganz sicher auch die perfekte Küche realisieren. >>

Traumküche clever planen: *QR-Code scannen und mithilfe der praktischen Checkliste keine tolle Idee vergessen!*

DIE WELT Service-Champions im erlebten Kundenservice
musterhaus küchen Fachgeschäft
Im Vergleich: über 4.000 Unternehmen branchenübergreifend 300 Gold | 300 Silber | 300 Bronze
www.service-champions.de
ServiceValue GmbH 10|2021
Verantwortlich für Kundenbefragung und Auszeichnung ist die ServiceValue GmbH

UND ES IST WIEDER … GOLD!

Bereits zum zweiten Mal in Folge wurden die musterhaus küchen Fachgeschäfte als Service-Champions ausgezeichnet.

Einmal im Jahr veröffentlicht die renommierte Tageszeitung „Die Welt" Deutschlands Service-Champions. Erneut Goldstatus und damit unter die Top 300 schafften es auch 2021 die musterhaus küchen Fachgeschäfte. „Service wird bei uns großgeschrieben. Und er wird gelebt", begründet Dr. Olaf Hoppelshäuser, Vorstand Vertrieb MHK Group, dieses hervorragende Ergebnis.

„Die Checkliste ist wirklich super! So konnte ich schon mal alles Wichtige notieren und war dadurch bestens auf den Termin im Küchenstudio vorbereitet."

Uli Stein, Berlin

Was bedeutet die perfekte Küche für dich?

Gut geplant: Raum zum Kochen und Leben (xeno).

„Energiesparende Geräte tragen zu einer nachhaltigen Lebensweise bei."

Sie macht mich zur Umwelt-Heldin!

„Unordnung war gestern. Heute hat alles seinen festen Platz."

Sie macht mich zum Orga-Genie!

„Gefeiert wird bei mir natürlich in der Küche!"

Sie macht mich zum Party-King!

AKTION 2022 – MITMACHEN LOHNT SICH!

JETZT TRAUMKÜCHE AUSWÄHLEN UND IN DEN TEILNEHMENDEN musterhaus küchen Fachgeschäften EXKLUSIVE VORTEILE ENTDECKEN!

Die perfekte Küche erkennt man natürlich immer daran, dass sie optimal zu einem selbst sowie ins eigene Zuhause passt. Doch auch der Nachhaltigkeitsgedanke bzw. ein schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen sind heute wichtige Themen und müssen ebenso wie technische Innovationen oder sinnvolle Stauraumkonzepte bestmöglich in die Küche integriert werden. Mit der Fortsetzung der Aktion „Woran erkennt man die perfekte Küche?" möchten die teilnehmenden musterhaus küchen Fachgeschäfte kleine Anreize schaffen, diese Aspekte gleich bei der Planung zu berücksichtigen und clever umzusetzen. Los geht's am 28.02.2022 in allen teilnehmenden musterhaus küchen Fachgeschäften. Mehr Informationen dazu sowie zu den nachfolgenden Aktionen mit weiteren tollen Vorteilen gibt's unter www.musterhauskuechen.de.

Fotos: PR, Adobe Stock / rh2010, iStock / franckreporter, miniseries, monkeybusinessimages, zoranm. Text: Melanie Breuer, Kristina Kahlert

Schöne Kochzeit.

Mit DESIGNO.

Kochen heißt genießen – und zwar mit den Menschen, für die Kochen mehr als das Zubereiten eines Essens ist. Leidenschaft für die richtigen Zutaten, Begeisterung für ein neues Rezept, das gemeinsame Erlebnis: so bereichert die Zeit rund ums Kochen unser Leben. Entdecken Sie Ihre Entfaltungsmöglichkeiten und verwirklichen Sie Ihre Vorstellungen von einer schönen Kochzeit! **Mit DESIGNO.**

www.designo.de

DESIGNO

Für maximalen Komfort lassen sich Lichtszenarien festlegen und per Sprachbefehl steuern.

Effektvoll beleuchtet

Von Naber kommt eine Technik für individuelle Lichtkonzepte, bei denen Ambientelicht die funktionale Grundbeleuchtung ganz einfach ergänzt.

Mit dem LUMICA® LIC LED System hat Naber eine technische Plattform für die smarte Beleuchtung von Küche, Wohnbereich und Homeoffice geschaffen. Die Basisbeleuchtung kann mit Arbeits- und Ambientelicht kombiniert werden. Somit hat man für jede Situation das passende Lichtszenario: warmweiße Lichtfarben für entspannende Lichtstimmungen genauso wie tageslichtweiße Farben für Tätigkeiten mit hoher Konzentration.

SO FUNKTIONIERT DAS LUMICA® LIC LED SYSTEM

Statt die verschiedenen, direkt oder indirekt wirkenden Leuchten nacheinander einzuschalten, lässt sich das gewünschte Licht bequem per Smartphone- oder Tablet-App einstellen. Alternative Steuerungsmodule sind die Farbwechsel- oder Funkfernbedienung, der Bewegungsmelder oder ein IR-Sensor. Besonders komfortabel ist die Lichtsteuerung per Sprachbefehl an einen Smart-Speaker wie Amazon Echo oder Google Home. Hierzu wird das LIC Home Base Modul benötigt, es dient als Gateway für die Anbindung der Konverter an ein Smarthome-Netzwerk. Schon vorhandene Lichtsteuerungen der Serie LUMICA® LIC Konverter von Naber können problemlos nachgerüstet werden.

DIE LED-LICHT-KOLLEKTION VON NABER

LED-Leuchten verbrauchen wenig Energie und sind äußerst langlebig. Das Naber Sortiment umfasst hochwertige Einbau-, Aufbau-, Nischen- und Sockelleuchten, stilvolle Pendelleuchten sowie Lichtprofile, Flex-Stripes und beleuchtete Regalelemente. Sie alle lassen sich in das individuelle Beleuchtungskonzept einbinden und zaubern eine mal lebhafte, mal stimmungsvolle Atmosphäre.

www.naber.com/lic

Mehr Infos auf www.naber.com/lic mit Erklärvideo sowie mit Broschüren zum Herunterladen.

Fotos: PR

Miele

AUCH IN 20 JAHREN NOCH BEEINDRUCKEND: IHRE MIELE.[1)]

QUALITÄT, DIE IHRER ZEIT VORAUS IST

Immer Besser

1) Während der Entwicklungsphase der beworbenen Produktserien W1, T1, G 7000, H 7000, DGC 7000 und ESW 7000 hat Miele die Funktionalität der Kernkomponenten in Dauertests geprüft, die eine durchschnittliche Nutzung über 20 Jahre eines durchschnittlichen Haushalts simulieren. Mehr: miele.de/20Jahre

Groß, größer, am größten: Der drei Meter hohe Schrank betont und nutzt die lofttypische Weiträumigkeit.

UNSERE BESTEN

DEUTSCHLANDS SCHÖNSTE KÜCHEN

Von der Loftküche über die elegante Familienküche bis zum Raumwunder unter der Treppe: Die Gewinnerküchen des Goldenen Dreiecks 2022 überzeugen mit cleveren Raumlösungen und grandiosem Design.

Im Einklang mit der Architektur des Lofts zeigt sich diese Küche puristisch, elegant und aufgeräumt.

DAS GOLDENE DREIECK

Eine Deckenhöhe von bis zu fünf Metern, Wände aus Sichtbeton und jede Menge Platz zum Wohnen, Essen, Kochen, Feiern und Bewirten: Fabian Hörz und Lena Hartmann haben sich im baden-württembergischen Metzingen den Traum vom Leben im Loft erfüllt. Mittelpunkt der weitläufigen Räume ist eine Küche, die auf den ersten Blick gar nicht als solche zu erkennen ist, sondern mit der außergewöhnlichen Architektur des Lofts eine harmonische Verbindung eingeht. Denn der Planer hat die Küche nach den Ideen und Wünschen des jungen Paars betont schlicht und symmetrisch gestaltet.

KÜCHE IM GROSSFORMAT

Um das großzügige Raumgefühl hervorzuheben beziehungsweise zu nutzen, erhebt sich vor der grauen Sichtbetonwand ein drei Meter hoher und siebenteiliger Schrank, dessen harmonische Optik weder Griffe noch Geräte stören. Auch die Kühl-Gefrier-Kombination bleibt hinter den weißen Fronten verborgen. Nur der Einbaubackofen in ergonomischer Bedienhöhe ist sichtbar und wurde bewusst in der Mitte des Schrankes platziert. Und dass besondere Raffinesse oft im Detail liegt, beweist der Sockel aus Edelstahl: Er ist an den Seiten eingerückt. Durch diesen Gestaltungstrick entsteht der Eindruck, die opulente Schrankwand würde über dem Boden schweben. Die Kochinsel davor wirkt ebenso wie ein elegantes Möbelsolitär. Nur Armatur und Kochfeld weisen auf ihre Funktion hin. Dabei bietet sie mit vier Metern ausreichend Arbeitsfläche, um direkt neben dem Kochfeld die Gerichte vorzubereiten, während Fabian Hörz und Lena Hartmann gleichzeitig mit ihren Gästen plaudern können. Und weil das junge Paar seine Küche gerne aufgeräumt mag, sind auch hier alle Utensilien konsequent verstaut. Für Gewürze, Vorräte, Besteck, Töpfe und Pfannen bieten die 60 Zentimeter tiefen Unterschränke ausreichend Stauraum. Gläser, Tassen und Teller sind in den nur 30 Zentimeter tiefen Schränken auf der Frontseite untergebracht – was den Vorteil hat, dass man den besten Überblick behält. Aus optischen Gründen verzichteten die Hausherren auf eine klassische Dunstabzugshaube. Stattdessen wählten sie einen ins Kochfeld integrierten Abzug. So blieb Platz für Designerleuchten, die am Abend behagliches Licht verbreiten. Apropos Behaglichkeit: Für eine warme Atmosphäre sorgt auch die integrierte Tischecke aus Eiche neben der Spüle. Das Holz bildet mit den mattweißen Fronten und der Betonwand einen harmonischen Materialdreiklang. Für Fabian Hörz und Lena Hartmann der perfekte Platz, um zwischendurch mal eine Tasse Tee zu genießen, der übrigens in kürzester Zeit zubereitet ist. Denn die Multifunktionsarmatur mit Schlauchbrause bietet einen tollen Extraservice: Sie spendet neben gekühltem und gesprudeltem auch kochend heißes Wasser! >>

Falttüren aus elegantem Eichenholz verstecken den Arbeitsplatz nach „Küchenschluss“.

1

2

1 Der übertiefe Fensterrahmen aus Eiche steckt wie eine Kassette in der Hauswand und ragt ganz bewusst etwas aus der Fassade. **2** So ist ein ungewöhnlicher Sitzplatz entstanden, den die ganze Familie liebt. Zur puren Optik der Küchenmöbel bilden die gemusterten Zementfliesen auf dem Boden einen spannenden und lebendigen Kontrast.

GRANDIOSE AUSSICHT: KÜCHE MIT LOGENPLATZ

Als Silke Murschel und Oliver Freihofer ihr Siedlungshaus aus den 50er-Jahren umbauten, stand für sie von Anfang an fest: Die Küche sollte Dreh- und Angelpunkt des neuen Domizils werden – mit viel Platz für ihre fünfköpfige Familie, einem großen Esstisch, an den auch die zahlreichen Gäste passen, und einem gemütlichen Fenstersitzplatz mit Blick auf die schöne Umgebung des Hauses. Ideen und Vorstellungen besprach das Paar detailliert mit den Planern – so auch den Wunsch, Funktionen zu komprimieren und möglichst wenig Möbel an die Wand zu stellen. Anhand dieses Briefings entwickelte das Küchenstudio ein Gestaltungskonzept für den L-förmigen Raum, das aus drei Modulen besteht. Das erste ist ein Einschubtürenschrank an der Stirnseite der Küche mit Arbeitsplatte, Kochfeld und Backofen. Wird hier Gemüse geschnippelt, gekocht oder Kuchen gebacken, werden die Falttüren einfach seitlich eingeschoben und stören so nicht beim Arbeiten. Nach „Küchenschluss“ verbergen die auf Maß gefertigten und elegant gemaserten Eichenholztüren das technische Equipment oder den noch nicht aufgeräumten Arbeitsplatz – besonders praktisch, wenn Gäste zu Besuch sind.

Das zweite Modul hier ist die Kücheninsel mit Spüle und großer Arbeitsfläche. Damit die Seitenwände – wie von den Bauherren gewünscht – frei blieben, steht sie in der Mitte des Raumes. Zu dem samtigen Schwarz ihrer Fronten, Arbeitsplatte, Becken und Armatur bildet der Tresenaufsatz aus Massivholz einen spannenden Materialkontrast. An der kleinen Bar sitzen vor allem die Kinder gerne zum Frühstück oder Mittagessen, Gäste trinken hier schon mal ein Glas Wein, während sie den Hausherren neugierig beim Kochen zusehen. Aber auch Arbeiten ist an dem smarten Extraplatz kein Problem: Eine integrierte Steckdose versorgt Laptop, Tablet und Co. auf Wunsch mit Strom. Wird der Tisch nicht mehr benötigt, kann die Platte bündig mit der Kante der Kücheninsel eingefahren werden. Als dritter Solitär stand ein großer Kühlschrank, ausgestattet mit Wasser- und Eiswürfelspender, auf der Wunschliste der Bewohner. Er steht zentral zwischen der Kücheninsel und dem großen Esstisch. Absoluter Star ist jedoch der übertiefe Fensterrahmen, der ebenfalls aus Eichenholz gefertigt wurde. So entstand ein attraktiver Logenplatz, den nicht nur die Eltern und die drei Kinder über alles lieben. Auch Familienkater Pepe macht hier oft und gerne seine Ansprüche geltend. >>

Die großen Türen lassen sich seitlich einschieben und stören so nicht beim Arbeiten.

Die Küche besteht aus drei Modulen: Kühlschrank, Insel mit Spüle, Schrank mit Kochgeräten. Die Kombination von schwarzen Fronten mit eleganter Eiche sorgt für das harmonische Gesamtkonzept.

Die verschiebbare Tresenplatte lässt sich zum kleinen Esstisch ausfahren.

Die Küche fügt sich sehr elegant und unauffällig in die Architektur des modernen Raumes ein. An Stauraum mangelt es hier nicht, da der freie Platz unter der Treppe optimal genutzt wird.

Fotos: zuhause wohnen / Nina Struve

1 An dem kleinen Tresen trinken Eva Friederich-Hillebrand und Bernard Hillebrand gerne mal ihren schnellen Espresso zwischendurch. **2** Das warme Holz von Treppe, Schubladen und Regal steht im harmonischen Kontrast zu den hellgrauen, grifflosen Schrankfronten.

RAUMWUNDER UNTER DER TREPPE

Betreten Gäste die Wohnküche von Eva Friederich-Hillebrand und Bernard Hillebrand, springt ihnen sofort die Eichenholztreppe ins Auge. Denn ihre Stufen bilden zugleich den Abschluss der darunterliegenden Einbauschränke. Eine grandiose Gestaltungsidee, die mit dem diesjährigen Sonderpreis „Raumausnutzung“ prämiert wurde. Zeigt sie doch, wie elegant sich Stauraum in eine vorhandene Architektur integrieren lässt. Ein wesentliches Merkmal der Einbaumöbel, die die Küchenplaner nach den Vorgaben der Bewohner entwarfen, sind die mattgrauen und grifflosen Lackfronten. Sie sorgen für Einheitlichkeit und fügen sich unauffällig in den Raum ein. Hinter den Fronten verbergen sich jedoch nicht nur die 80 Zentimeter tiefen und teilweise mit Auszügen ausgestatteten Schränke. Der besondere Clou ist ein kleiner Hauswirtschaftsraum, den eine ebenfalls flächenbündig eingelassene „Geheimtür“ nie und nimmer vermuten lässt. Optisch aufgelockert wird die neutrale Front durch ein offenes Fach und zwei Schubladen, die wie die Treppe aus Eichenholz gefertigt sind. Die Liebe zum Detail zeigt sich auch bei der eigentlichen Küche, die über Eck beginnt. Auch hier mangelt es dank raumhoher Oberschränke nicht an Stauraum. In bedienfreundlicher Höhe mittig eingebaut, glänzen ein Backofen, ein Kaffeevollautomat mit Wasseranschluss sowie eine Wärmeschublade mit grauen Glasfronten. Aufgelockert wird die stringente Farbgestaltung durch die Wandnische über der Spüle, die sich mit Oberschränken in zartem Grün farblich absetzt. Vis-à-vis steht die kompakte Kochinsel. Hier sorgen zwei schicke Designerleuchten für schönes Licht – möglich macht das der Umluft-Dunstabzug, der ins Kochfeld integriert wurde und die Gerüche nach unten absaugt. Besonders beliebt bei Eva Friederich-Hillebrand und Bernard Hillebrand ist der kleine Tresen aus Eichenholz. Er unterstreicht das wohnliche Ambiente und dient als Treffpunkt für den Espresso zwischendurch, den die beiden wie in einer italienischen Bar im Stehen einnehmen. Bequem und lange sitzen können sie schließlich während der gemeinsamen Mahlzeiten am Esstisch gleich nebenan.

Nicole Knaupp <<

DAS GOLDENE DREIECK 2023

Mit dem Goldenen Dreieck werden von den musterhaus küchen Fachgeschäften und der Zeitschrift „Zuhause Wohnen" jedes Jahr aufs Neue die schönsten Küchen Deutschlands ausgezeichnet – 2023 bereits zum 19. Mal! Jeder, der zwischen dem 1. Januar und 15. Dezember 2022 eine individuell geplante Küche erworben hat, kann diese zum Wettbewerb einreichen. Prämiert werden Planer und Besitzer. Die Siegerprämie beträgt insgesamt 30.000 Euro. Weitere Informationen dazu unter www.musterhauskuechen.de/goldenes-dreieck.

DAS GOLDENE DREIECK

DIE GEWINNER 2022

1 Hier kocht der Chef
Die Küche im XXL-Format mit Profiausstattung und viel Platz für Gäste lässt keine Wünsche offen. Sie verfügt sogar über eine separate „Butcherküche" mit Dry Ager und einer Bandsäge fürs Fleisch.

2 Schöne Aussichten
Ein Logenplatz am Fenster und eine Küchenzeile, die nach Feierabend hinter eleganten Falttüren verschwindet: Das Planungskonzept begeistert mit funktionalen und individuellen Gestaltungslösungen.

3 Eleganter Minimalismus
Die puristische Küche steht im perfekten Einklang mit der Architektur ihrer Umgebung: einem weitläufigen Loft. Grandios, im wahrsten Sinn des Wortes, ist die drei Meter hohe, siebenteilige Schrankwand.

4 Das Beste aus zwei Welten
Modernes Design trifft historischen Charme: Bei Familie Hübner wurde eine moderne Designerküche sehr harmonisch und äußerst stilvoll in eine frisch sanierte Altbauwohnung eingebettet.

5 Cooler Auftritt
Die Familienküche bietet eine klassische Bühne für eine moderne Inszenierung. Sehr stylish wirkt die raumhohe Paneelwand. Für Einheitlichkeit sorgt die homogene Farbgestaltung in samtmattem Schwarz.

Sonderpreis „Raumausnutzung"
Bei Eva Friederich-Hillebrand und Bernard Hillebrand fügt sich die Küche harmonisch in die Innenarchitektur ein. Ihr Clou: Einbauschränke unter der Treppennische liefern den notwendigen Stauraum.

Dank integrierter PowerDisk® setzt AutoDos immer die optimale Menge Reinigungsmittel ein.

Für mehr Freiheit

Die Geschirrspüler der neuen Generation 7000 beeindrucken mit außergewöhnlicher Leistung und größtem Komfort und sind die innovativsten, die Miele je gebaut hat.

Beste Reinigungsergebnisse ohne Abstriche beim Komfort: Dank ihrer besonders niedrigen Wasser- und Stromverbräuche erfüllen fast alle Miele Geschirrspüler der Reihe G 7000 die besonders strengen Grenzwerte der neuen Energieeffizienzklasse A. Möglich macht dies die EcoPower-Technologie mit ihren exakt aufeinander abgestimmten Komponenten: Die weiter optimierten Sprüharme bewirken eine präzisere Ausrichtung der Sprühstrahlen. Hinzu kommen ein hocheffizientes Filtersystem und ein intelligent gestaltetes Zuflusssystem. Eine zusätzliche Dämmung reduziert zudem Wärmeverluste und damit wiederum die Energie, die zum Aufheizen des Wassers nötig ist. In Summe führen diese Detailverbesserungen dazu, dass deutlich weniger Strom und Wasser verbraucht werden.

AUTODOS MIT POWERDISK®

Auch das nach wie vor einzigartige Dosiersystem AutoDos mit integrierter PowerDisk® arbeitet jetzt noch umweltschonender: Bei leichter Verschmutzung kann die Menge an Pulvergranulatreiniger weiter reduziert werden. Das Dosiersystem arbeitet automatisch je nach gewähltem Programm und dem Verschmutzungsgrad des Geschirrs. So erreicht Miele ein perfektes Zusammenspiel aus Reinigung, Trocknung und Schonung für optimale Ergebnisse. Über WiFi und die Miele App kann man den Geschirrspüler jederzeit bequem per Smartphone steuern. Die AutoStart-Funktion gibt einem außerdem die Möglichkeit, den Spülvorgang einmalig oder immer wieder selbstständig starten zu lassen.

NOCH MEHR VERBESSERUNGEN

Auch die Besteckschublade wurde weiter optimiert: Jetzt finden kleine Geschirrteile wie Espressotassen in der Besteckschublade Platz. Die 3D-MultiFlex-Schublade mit abgesenktem Mittel- sowie zwei Seitenteilen ist flexibel, wenn etwa hohe Weingläser im Oberkorb platziert werden sollen.

www.miele.de

1 Mit Miele@home lässt sich das Potenzial aller Miele Geräte voll ausschöpfen.
2 Miele hat die Besteckschublade weiter verbessert und sie noch flexibler gemacht.

Fotos: PR

Trendmaterial Naturstein

STRASSER Steine hat sich als Spezialist und führende Marke bei Küchenarbeitsplatten aus Naturstein international einen Namen gemacht.

Grund für die Erfolgsgeschichte sind unter anderem die Eigenentwicklungen, die das Unternehmen einzigartig machen, wie die neue und exklusiv entwickelte Natursteinoberfläche semi gloss. Vor mehr als einem Jahrzehnt hat das Unternehmen durch die Einführung der Natursteinoberfläche Leather Look sprichwörtlich den Nagel auf den Kopf getroffen, denn heute sind bereits mehr als die Hälfte der erzeugten Natursteinoberflächen im Leather Look ausgestaltet. Der Naturstein erhält durch ein speziell für den Küchen- und Wohnbereich entwickeltes Verfahren eine samtig mattierte Oberfläche, die sich fast lederartig anfühlt und extrem pflegeleicht ist. Die Flächen bestechen zudem durch harmonische Tiefe.

REVOLUTIONÄRE NEUE OBERFLÄCHE

Nun haben die Entwickler bei STRASSER Steine wiederum das richtige Gespür für den Markt bewiesen und mit semi gloss eine neue Oberfläche für Natursteinarbeitsplatten kreiert, die einen weiteren Meilenstein setzt. Gemeinsam mit Natursteinexperten der Zulieferindustrie wurde ein einzigartiger Bürstprozess entwickelt, der die besten Eigenschaften von Leather Look und der polierten Variante verbindet, wodurch eine völlig glatte und gleichzeitig samtigmatte Oberfläche entsteht. Damit ist eine erneute Revolution in der Oberflächenbeschaffenheit von Küchenarbeitsplatten aus Naturstein gelungen. Im ersten Schritt wurden acht Natursteine ausgewählt, die sich für die Ausgestaltung in semi gloss besonders gut eignen und denen diese Oberflächenbearbeitung zusätzliche Attraktivität verleiht.

MODERNE OPTIK VEREINT SICH MIT BESTEN EIGENSCHAFTEN

Durch diese Charakteristiken erstrahlen Natursteine in neuem Glanz und verpassen der aktuellen Küchengeneration mit den matten Fronten einen modernen Schliff. STRASSER Natursteine zeichnen sich aber nicht nur durch ihre unvergleichliche Optik, sondern auch durch ihre besondere Pflegeleichtigkeit aus. Küchenarbeitsplatten aus Naturstein sind zudem hitzebeständig: Naturstein – ein Material, das aus Glut und Erde entstanden ist – hält von Natur aus höchsten Temperaturen stand. Arbeitsplatten aus Naturstein sind außerdem weitgehend kratz- und

Der Naturstein Infinity verdeutlicht mit seiner interessanten Optik die Faszination von Naturstein besonders intensiv.

Alpengrün, hier im Leather Look, aus der Region des Großvenedigers in den Hohen Tauern.

Der Naturstein Atlantis überzeugt nicht nur poliert oder im Leather Look, sondern jetzt auch mit der Oberfläche semi gloss.

schnittfest, wodurch man perfekt auf ihnen arbeiten kann. Weil er beim Kneten und Schneiden keinen Abrieb kennt, garantiert Naturstein optimale Hygiene in der Küche. Als ökologischer Rohstoff enthält er zudem keinerlei gesundheitsgefährdende Schadstoffe und ist die ideale Arbeitsplatte für die Verarbeitung von Lebensmitteln. Ob die Zubereitung von Teig oder das Filetieren von Fisch – eine Natursteinarbeitsplatte kann einfach und bequem für Vorbereitungsarbeiten genutzt werden.

EINE UNGLAUBLICHE AUSWAHL AN UNIKATEN: ERWEITERUNG DES ALPENWELT-SORTIMENTS

Last, but not least: Es gibt keinen natürlichen Rohstoff, der so viele unterschiedliche Farben und Strukturen zeigt wie Naturstein. Die Faszination von Naturstein liegt in seiner einzigartigen natürlichen Struktur und in seiner sprichwörtlichen Beständigkeit. Mit Naturstein gelingt es, das ganz individuelle Lebensgefühl und die persönliche Note im eigenen Heim zum Ausdruck zu bringen. Ein klarer Favorit bei STRASSER Steine waren in den letzten Jahren eindeutig jene Natursteinarbeitsplatten, die mit vielen extravaganten Farbstellungen die Blicke auf sich ziehen. Auch die Rückkehr zur Regionalität erfährt eine völlig neue Bedeutung, denn das Thema Nachhaltigkeit rückt immer stärker in den Vordergrund. STRASSER Steine hat sich dazu bereits vor rund drei Jahren Gedanken gemacht und mit Alpenwelt ein Sortiment auf den Markt gebracht, das genau diesen Trends gerecht wird: einzigartige, heimische Natursteine aus der Alpenregion. Die Vorreiter Alpengrün und Gletscherbach haben den Weg geebnet. Nun finden sich auch Eiswind, Dunkelwalder und Mühltalsee in diese Familie aus einzigartigen Natursteinen ein.

www.strasser-steine.at

Neben der Arbeitsplatte Eiswind hat STRASSER Steine weitere Natursteine neu im Alpenwelt-Sortiment.

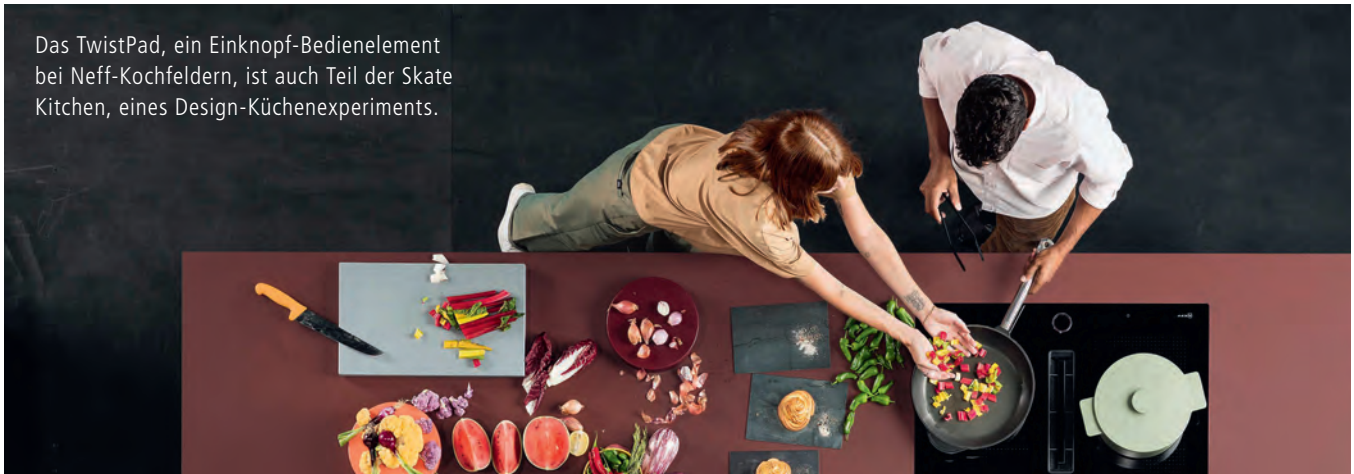
Fotos: PR

Gemeinsam kochen macht Spaß und das Kochfeld (hier: Neff) ist Mittelpunkt einer modernen Küche – nicht nur, wenn es gerade heiß hergeht.

LEISTUNGSSTARK

DAS KOCHFELD ALS ZENTRUM DER KÜCHE

Bei Kochfeldern gibt es nicht nur eine sehr große Auswahl verschiedener Möglichkeiten – man hat auch im Detail die Qual der Wahl. Doch wenn man dann weiß, was für seine individuelle Küche die beste Lösung ist, fällt die Entscheidung wirklich ganz leicht.



Das TwistPad, ein Einknopf-Bedienelement bei Neff-Kochfeldern, ist auch Teil der Skate Kitchen, eines Design-Küchenexperiments.

Das Plus am Herd: Downdraft-Abzug oder Muldenlüfter sind weitere Bezeichnungen für die ins Kochfeld integrierten Dunstabzüge.

1 Beim Bosch-Kochfeld regelt sich der integrierte Dunstabzug automatisch je nach individueller Dampf- und Geruchsentwicklung. **2** Bündig in die Glaskeramik eingelassen, vereint Siemens beim inductionAir Plus ein innovatives Induktionskochfeld mit einem leistungsstarken Dunstabzug. **3** Gaggenaus erstes Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung hat eine Breite von 90 Zentimetern und einen automatischen Abzug.

Die Geschmäcker sind verschieden. Was für die Vorlieben für bestimmte Nahrungsmittel und Speisen eine Binsenweisheit ist, gilt auch fürs Kochen an sich – denn zur Auswahl stehen die Kochfelder Gas, Induktion und Elektro. Doch das ist nicht alles. Jedes Kochfeld hat seine ganz speziellen technischen Besonderheiten und Features. Wie beim Essen gilt auch hier: Je besser man weiß, was zu den eigenen Kochgewohnheiten, zum Küchenambiente und – nicht zuletzt – zu den eigenen Essgewohnheiten passt, umso glücklicher ist man dann mit dem Kochfeld seiner Wahl. Für den aktuellen Trend, Küchen immer mehr mit Wohnräumen zu verschmelzen, indem die Übergänge der Räume fließend sind und auch Kochinseln ein beliebtes Gestaltungselement bleiben, bieten sich Kochfelder mit integrierten Dunstabzügen an. Die Downdraft-Hauben oder Muldenlüfter, wie sie auch genannt werden, punkten bei dieser Raumsituation mit einigen Vorteilen. >>

DOWNDRAFT

Die Miele-Induktionskochfelder mit PowerFlex und Vollflächeninduktion plus integriertem Dunstabzug sind ideal für den Einsatz einer Grillplatte: Die Platte heizt sich gleichmäßig auf und Bratdünste werden dank Con@ctivity automatisch effektiv abgesaugt.

Das Samsung-Kochfeld mit integriertem Muldenlüfter und dem Flushed-Fit-Design lässt sich bündig zur Arbeitsfläche einfügen. Die Automatic-Heat-up-Funktion sorgt für schnelleres Aufheizen, ohne die Speisen anzubrennen.

MODERNE TECHNIK MIT NEUEN FEATURES

Induktion ist die modernste der drei Kochfeldvarianten. Für sie gibt es die meisten Neuentwicklungen bei zusätzlichen Features. Der integrierte Dunstabzug sorgt dafür, dass Gerüche dort abgesaugt werden, wo sie entstehen, und bietet so Planungs- und natürlich Kopffreiheit. Viele Abzüge arbeiten automatisch, indem sie ihre Leistung an das Geschehen auf dem Kochfeld anpassen und damit zudem so leise und energiesparend wie möglich arbeiten. Flexible Induktionskochflächen können völlig unabhängig von vorab definierten Kochfeldern genutzt werden. Somit können Töpfe und Pfannen jeder Größe und Form auf der gesamten Kochfeldfläche verwendet werden. Die Geräte erkennen die Größe und Position des Geschirrs, zeigen die jeweiligen Bedienelemente ganz von selbst an und merken sich die Einstellung für einen Topf, wenn er verschoben wird.

INDUKTION

Hitzeverteilung und -entwicklung haben die Kochfelder ebenso unter Kontrolle wie automatische Temperaturanpassung: So wird alles zum gewünschten Zeitpunkt fertig und kommt perfekt gegart, gekocht und gedünstet auf den Tisch.

MEHR MÖGLICHKEITEN – AUCH BEI GAS

Die intelligenten Induktionskochfelder kommunizieren aber nicht nur mit den Töpfen und Pfannen, sondern auch mit den Gerichten in ihnen: Sie arbeiten mit kabel- und batterielosen Sensoren, damit nichts überkocht oder anbrennt und damit das gewünschte Brat- und Kochergebnis erreicht wird, ganz gleich, ob Risotto oder Milch, Fisch oder Steaks von blue über rare und medium bis well done. Die Kochfelder regulieren die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch aufs Grad genau – egal ob fürs Warmhalten, Köchelnlassen oder Frittieren. Doch nicht nur Induktionskochfelder warten mit technischen Raffinessen auf. Sogar beim archaischen Gas sieht man Weiterentwicklungen: Gaskochfelder gibt es in unterschiedlichen Breiten und auch als Ergänzung zum Elektro- oder Induktionskochen mit nur 30 Zentimeter Breite. Einige Gaskochfelder geben auf einen Blick die Anzahl der Flammen und die aktuell gewählte Stufe jedes Brenners zu erkennen. Sie erlauben eine ebenso einfache Regulierung der Leistung wie bei einem Induktionskochfeld und zeigen die Restwärme an. Damit werden auch sie kindersicherer – einer der Nachteile, die sie wie Elektrokochfelder bisher gegenüber Induktion haben. Auch im Design nähern sie sich an: Es gibt Gaskochfelder nicht mehr nur aus Edelstahl, sondern auch aus Glaskeramik.

Claudia Götz <<

1 Der Bosch-PerfectFry-Bratsensor kontrolliert die Temperatur der Pfanne laufend und stellt sie automatisch zum gewünschten Ergebnis ein. **2** Beim SensePro®-Induktionskochfeld von AEG misst ein kabelloser Temperatursensor die Kerntemperatur von Speisen. **3** Für das Gaskochfeld von Neff kann mithilfe eines Wok-Aufsatzrings ein Wok mit gewölbtem Boden genutzt werden.

GAS

PRAXISCHECK

GRILLPLATTE IN DER KÜCHE – ODER DOCH LIEBER DER OUTDOORGRILL?

In Zeiten von Glamping und Designermöbeln für die Terrasse ist auch das Grillen aufgestiegen: von der Freizeitbeschäftigung ihren Bierbauch zur Schau stellender mittelalter Männer zu einer kulinarischen Faszination für den Fan von feinstem Beef, hab ich mir sagen lassen. In Wirklichkeit ist das natürlich Quatsch. Grillen ist einfach nur lecker und macht Spaß – vielen Menschen und mir im Besonderen. Und das Beste ist: Grillen kann man heutzutage das ganze Jahr über – im Garten, in der überdachten Outdoorarea, auf dem Balkon und sogar drinnen auf dem Herd. Feinste Röstaromen – ach, was sage ich – beste Maillard-Reaktionen inklusive, wie wir Grillgourmets die komplexen chemischen Vorgänge nennen, durch die Zuckermoleküle in Fisch, Fleisch und Gemüse neue aromatische Verbindungen eingehen. Benannt nach dem Entdecker der schmackhaften Garreaktionen, dem französischen Wissenschaftler Louis Camille Maillard. Ich nenne ihn fast liebevoll auch „Monsieur 140 Grad". Denn das ist die Temperatur, bei der Grillgut diesen unvergleichlichen Geschmack entwickelt.
Was braucht ein echter Freizeitgrilleur nun für seine Leidenschaft? Drinnen auf alle Fälle eine Grillplatte oder Plancha – übrigens das spanische Wort für „Eisen" und aus dem waren die Platten früher auch. Heute kommt dafür häufig auch Edelstahl zum Einsatz (geriffelt oder glatt). Noch ein Tipp für ein Spiel in geselliger Grillrunde: Wer bei der landestypischen Aussprache der Plancha die meisten Lacher erntet, darf sich sein Stück Fleisch als Erster aussuchen. Sie lautet „Plantza" (wichtig: leicht lispeln!).

Drinnen wie draußen praktisch

Eine Plancha kann man sogar fürs Outdoorgrillen nutzen, denn es gibt sie, genau wie Grillplatten, nicht nur für Induktionsherde, sondern auch für Gas- und Kohlegrills. Der Riesenvorteil dieser Platten drinnen: Man muss danach nur sie putzen und nicht den ganzen Grill. Ansonsten geht auf einem Outdoorgrill mehr, etwa wenn mehr Gäste da sind oder wenn gleich mehrere Gänge auf dem Grill zubereitet werden sollen. Und im Zweifelsfall macht man einfach beides – notfalls abwechselnd.

Michael Oppelt <<

1

2

3

1 Eine echte Küche für draußen? Wesco weiß: Auch so geht Grillen. **2** Mit Vollflächeninduktion gelingt das Grillen auf dem Teppanyaki von Miele besonders gut. **3** Das AEG-Kochfeld mit TotalFlex erlaubt nicht nur die Grillplatte, sondern auch noch mehrere Töpfe mit leckeren Beilagen oder für Vorspeisen in Betrieb zu haben.

Mit einer Grillplatte geht es bei schlechtem Wetter einfach drinnen weiter. Oder man baut gleich eine überdachte Outdoorküche.

GRILL

Auffällig unauffällig: der neue glassdraftAir Kochfeld-Dunstabzug von Siemens.

Überzeugen in allen Belangen

Die neuen Kochfeld-Dunstabzüge von Siemens vereinen außergewöhnliches Design und hochwertige Materialien mit hervorragender Abzugsleistung.

Mit den beiden Kochfeld-Dunstabzügen von Siemens, dem glassdraftAir direkt hinter dem Kochfeld und dem ins Kochfeld integrierten inductionAir Plus, verschmelzen Wohnen, Kochen und Essen zu einem perfekten Miteinander. Denn moderne Küchen sind zum Wohnbereich hin geöffnet und integrieren sich nahtlos in dessen Ambiente.

PRAKTISCH UNSICHTBAR: DAS INDUCTIONAIR PLUS

Mit dem neuen inductionAir Plus Kochfeld lässt sich dieser zeitgemäße Look mit großzügiger Raumwirkung perfekt inszenieren. Denn es kombiniert ein Induktionskochfeld der Spitzenklasse mit einem bündig in die Glaskeramik eingelassenen Dunstabzug. Das vollkommen plane, elegante Design verleiht sowohl einer Kücheninsel als auch einem Küchenblock aus jedem Blickwinkel ein edles Aussehen. Dank flexibel nutzbarer Kochzonen, intelligenter Sensorik und bestechend leiser Abzugsleistung macht das neue inductionAir Plus das Kochen ganz einfach zu einem Vergnügen. Noch nie war es so leicht, ein perfekter Gastgeber zu sein.

DER LEISTUNGSSTARKE GLASSDRAFTAIR KOCHFELD-DUNSTABZUG

Zum Wohnbereich offene Küchen schaffen eine kommunikationsfördernde Atmosphäre. Die neue glassdraftAir ist die perfekte Dunstabzugs-Lösung für solche Raumkonzepte. Denn der Dunstabzug ist bündig in die Arbeitsfläche eingelassen und wird nur bei Bedarf herausgefahren. Klare, minimalistische Linien, gepaart mit maximaler Leistung. Ist die glassdraftAir im Einsatz, ist sie ein echter Blickfang für den Kochbereich, denn die Glasscheibe kann in einer beliebigen Farbe beleuchtet werden. Dank innovativer Guided Air Technologie wird eine Luftwand hinter dem Glas erzeugt, die den Luftstrom verbessert sowie eine optimale und besonders leise Absaugleistung auf allen Kochzonen garantiert. Freie Sicht, keine Gerüche – und für ein ungestörtes Beisammensein sorgen zudem die vielfältigen intelligenten Siemens-Funktionen.

www.kochfeld-dunstabzuege.de

Ein Design, das überzeugt und jederzeit frische Luft garantiert: das neue inductionAir Plus Kochfeld.

Fotos: PR

HAUTE CUISINE VOM ROST

DIE EXQUISITE BBQ-VARIANTE

Es müssen nicht immer nur Steaks und Würstchen sein: Mit diesen Rezepten wird man zum Spitzenkoch am Grill.

... und als exotisches Dessert de luxe:

FILET WELLINGTON

Zutaten für ca. 4–6 Personen
Für das Fleisch: • 1 kg Rinderfilet • Salz • schwarzer Pfeffer • 2 EL Dijon-Senf • 200 g Iberico-Schinken (dünn geschnitten) • 1 Eigelb • 1 EL Wasser • 1 Pckg. Blätterteig (fertig, ca. 400 g)
Für die Pilzfarce: • 400 g braune Champignons • 2 Schalotten • ¼ Bund Thymian • ¼ Bund glatte Petersilie • 2 EL Olivenöl • Salz • schwarzer Pfeffer • 20 ml Wermut • ggf. Grillsoßen und Kräuter als Deko

Sonstiges
• Gemüsebürste • gusseiserne Pfanne • Mixer • Frischhaltefolie • Backpinsel • Grill mit Deckel und Temperaturanzeige • Grillthermometer

Zubereitung
Filetstück von allen Seiten leicht salzen und pfeffern. • Champignons abbürsten und den unteren Teil der Stiele abschneiden. • Schalotten schälen und vierteln. • Kräuter sorgfältig waschen, Thymianblätter abzupfen und Petersilie grob hacken. • Grill vorheizen. • Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Champignons unter mehrfachem Wenden anbraten. • Schalotten hinzufügen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren ca. 2 Minuten dünsten. • Pilzmischung mit Wermut ablöschen und so lange weiterdünsten, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist. • Masse in den Mixer geben, fein zerkleinern, erneut in die heiße Pfanne geben und unter Rühren ca. 4 Minuten lang trocknen. • Pilzmischung aus der Pfanne nehmen und zunächst zur Seite stellen. • Rinderfilet auf den heißen Rost geben und bei direkter Hitze scharf angrillen (jede Seite plus Enden etwa 20–30 Sekunden). • Fleisch vom Grill nehmen, noch warm mit Senf bestreichen und beiseitestellen. • Frischhaltefolie ausrollen, Schinkenscheiben nebeneinander darauf auslegen und leicht pfeffern. • Pilzfarce gleichmäßig über den Schinkenscheiben verteilen. • Filet quer zur Längsrichtung der Schinkenscheiben in die Mitte der Pilzmasse legen. • Folie vorsichtig anheben, alles zu einer möglichst festen Rolle aufwickeln und ca. 15–20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. • Eigelb und Wasser verquirlen, Blätterteig etwa auf die Größe des Filetpackets ausrollen und alle Ränder mit der Mischung bestreichen. • Filet aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen, in die Mitte des Blätterteigs setzen, fest einrollen und Teigränder sowie -enden zusammendrücken. • Blätterteig mit dem Rest der Eigelbmischung bestreichen und mit etwas Salz bestreuen. • Wenn gewünscht, mit dem Messer ein (Rauten-)Muster in den Teig ritzen. • Filetblätterteigrolle bei 200 °C indirekter Hitze und mit geschlossenem Deckel ca. 20–22 Minuten bis zu einer Zielkerntemperatur von 52 °C grillen und bis das Filet medium gegart ist. • Beef Wellington vom Grill nehmen, ca. 5 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und zum Beispiel mit Grillgemüse servieren.

TIPP Vor dem Anrichten die Teller mit einem Grillsoßenspiegel und Kräutern wie im Sternerestaurant verzieren.

GEGRILLTE GRAPEFRUIT

Zutaten für 4 Portionen
• 2 Pink Grapefruits • 2 EL Kokosblütenzucker • 1 TL Zimt • 2 TL Kardamom • eine Prise Meersalz • ein paar Walnüsse • essbare Blüten und etwas Minze zum Dekorieren

Sonstiges
• evtl. feuerfeste Form

Zubereitung
Grapefruits halbieren und mit dem Messer die einzelnen Fruchtsegmente leicht herauslösen. • Zucker, Zimt, Kardamom und Meersalz miteinander vermischen und gleichmäßig auf alle Schnittflächen verteilen. • Grapefruithälften mit der Schnittfläche nach oben ca. 5 Minuten karamellisieren lassen (evtl. zuvor in feuerfeste Form setzen). • Nüsse klein hacken und ca. nach der Hälfte der Grillzeit über die Grapefruithälften streuen. • Grapefruits vom Grill nehmen, etwas abkühlen lassen und mit essbaren Blüten sowie frischer Minze garniert servieren.

TIPP Statt des Zuckers lässt sich auch Honig verwenden. Dazu passt hervorragend ein Klecks Kokosjoghurt mit frisch geriebener Limettenschale.

Fotos: PR, shutterstock (3) / edchechine, Josie Grant, Vjacheslav Shishlov. Rezepttexte: Melanie Breuer

Kochen über den Dächern der eigenen Stadt – ein Genuss, der mit einer Premium-Outdoorküche von Wesco ganz einfach und stilecht gelingt.

Erlebnis Outdoorküche

Mit den Premium-Outdoorküchen aus dem Hause Wesco genießt man ein mediterranes Lebensgefühl in Kombination mit deutscher Qualität.

Auf Mallorca erdacht, in Deutschland gemacht. Die Premium-Outdoorküchen von Wesco erfüllen jeden Einrichtungswunsch auf der Terrasse oder im Garten – egal ob für heimische Gefilde oder für die Finca auf Mallorca. Kochen als Hobby und zum Genuss und das auch noch draußen auf der Terrasse oder im Garten: Das ist mehr als nur Grillen. In einer Outdoorküche lassen sich kulinarische Genüsse genauso zubereiten wie drinnen und natürlich darf auch gegrillt werden. Mit einer Outdoorküche lässt sich die Freiluftsaison verlängern. Wesco hat sich deshalb für die Nachfrage nach passgenauen Küchen für den Außenbereich fit gemacht.

OUTDOORKÜCHEN VON WESCO

Das Arnsberger Traditionsunternehmen, das schon lange als Hersteller verschiedenster prägnanter und praktischer Haushaltswaren bekannt ist, hat sich seit einigen Jahren einen Ruf als Anbieter von exklusiven Outdoorküchen erarbeitet. Bei der Entwicklung der Produktlinie hat die Mallorca-Dependance Villa Wesco eine wichtige Rolle gespielt. Die Erfahrungen mit den Kundenwünschen und die speziellen Produktanforderungen bezüglich des Inselklimas waren entscheidend bei der Konzeptionierung der Produktlinie. „Mallorcaproof“ bedeutet für Wesco, dass die Outdoorküchen genau den Komfort bieten, den man auch von einer Indoorküche gewohnt ist. Die besondere Bauweise gewährleistet dabei die Witterungsbeständigkeit der Küchen auch im anspruchsvollen Seeklima mit Hitze, hoher Luftfeuchtigkeit, Temperaturschwankungen und extremer Sonneneinstrahlung. Hochwertige Materialien, modernes Design und exzellente Handwerksarbeit sind die weiteren „Zutaten“ für die Küchenmodule. Diese werden auftragsbezogen nach Kundenwünschen in der Wesco-Möbelmanufaktur am Unternehmensstandort in Arnsberg produziert. Die verwendeten Materialien sind speziell für den Einsatz im Freien geeignet. Das Grundgerüst der Küchenmodule wird aus Aluminiumprofilen in gebürsteter Edelstahloptik gefertigt. In dieses Gerüst wird ein Innenkorpus aus Aluminium-Wabenplatten gesetzt, der mit Kompakt- oder Keramikplatten verkleidet wird. Die Arbeitsplatten sind aus Keramik, die sich ebenfalls durch besondere Wetterfestigkeit, UV-Beständigkeit und Robustheit auszeichnet. Die hohe Funktionalität sowie das durchdachte Design wurden 2020 mit dem German Design Award und dem German Innovation Award prämiert.

www.wesco-outdoorkuechen.de

Für draußen geschaffen und erprobt: Die Qualität der Wesco-Küchenmodule hält Sonneneinstrahlung, Luftfeuchtigkeit und Temperaturschwankungen stand.

Fotos: PR

Warum nicht mit allen Freiheiten kochen

Das neue AEG FlexiBridge XT® Kochfeld bringt mit deutscher Ingenieurskunst noch mehr Komfort in die Küche.

Mehr Flexibilität und höchsten Kochkomfort ermöglicht AEG mit dem neuen FlexiBridge XT® Kochfeld mit integriertem Dunstabzug. Im Vergleich zum Vorgängermodell überzeugt das Gerät nicht nur mit Neuerungen in Design und Funktion, sondern auch mit deutscher Ingenieurskunst aus dem AEG-Werk in Rothenburg ob der Tauber. An dem deutschen Traditionsstandort wurde es entwickelt und dort wird es auch produziert.

SO MACHT KOCHEN NOCH MEHR SPASS

Immer mehr Menschen entdecken, wie lecker es ist, sich und ihre Lieben aus der eigenen Küche mit gesunden, vollwertigen und raffinierten Gerichten zu versorgen. Eine Küche ist deshalb immer stärker der Mittelpunkt des Hauses, wenn die Familie zusammenkommt oder Gäste da sind, ist sie auch das Herz. Kein Wunder also, dass eine clevere 2-in-1-Lösung aus Kochfeld und Dunstabzug für eine freie Küchenplanung immer beliebter wird. AEG hat die FlexiBridge XT® entwickelt, um der wachsenden Nachfrage nach Kochfeldern mit integriertem Abzug gerecht zu werden.

DER 2-IN-1-KOHLEFILTER SCHÜTZT EFFEKTIV VOR FETT UND GERÜCHEN

Um für noch mehr Flexibilität beim Kochen zu sorgen, haben die AEG-Ingenieure die Technik des Kochfeldes von Grund auf überarbeitet. Mit Erfolg, denn es gibt gleich zwei effektive und benutzerfreundliche Innovationen zu verzeichnen. Eine der wichtigsten technischen Neuerungen ist der neue 2-in-1-Kohlefilter, der Fett und Gerüche beim Kochvorgang einsaugt und zuverlässig aus der Raumluft entfernt – egal ob Gambas oder Gulasch, Geflügel oder Gemüse, Gedünstetes oder Gebratenes. Der Filter lässt sich einfach entnehmen und kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

Auf dem neuen FlexiBridge XT® Kochfeld findet Kochgeschirr jeder Größe Platz – und darin leckere Gerichte.

Flächenbündig und mit noch geringerer Einbautiefe – die Ingenieure in Rothenburg ob der Tauber haben mit der Neuerung der 2-in1-Lösung aus Kochfeld und Dunstabzug ganze Arbeit geleistet.

Anders als beim Vorgängermodell schließt der Filter des innovativen FlexiBridge XT® flächenbündig mit dem Kochfeld ab, sodass Töpfe und Pfannen bequem über den mittig platzierten Abzug bewegt werden können. Durch das flache Design des neuen Filters konnte zugleich die Einbautiefe des Kochfeldes auf platzsparende 21 Zentimeter verringert werden. Die AEG „Best in Class Installation“ stellt einen Einbau in wenigen einfachen Schritten sicher.

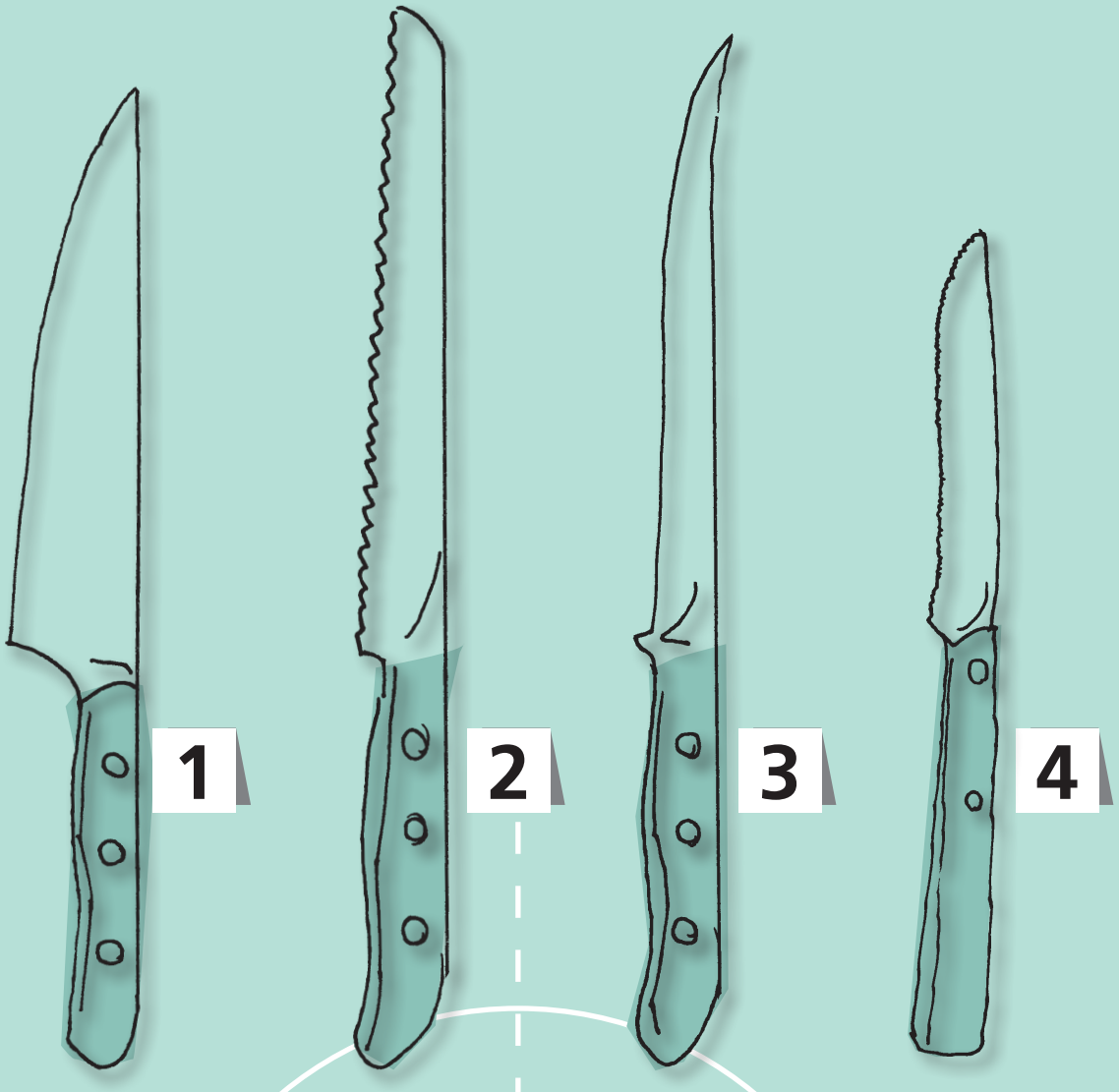
DOUBLE FLEXIBRIDGE FÜR INDIVIDUELLE KOCHZONEN

Der Name ist Programm: Ob Topf, Pfanne oder Plancha – auf dem neuen FlexiBridge XT® Kochfeld findet Kochgeschirr jeder Größe Platz. Denn die Double FlexiBridge ermöglicht die Kombination von bis zu vier Kochzonen, die sich auf beiden Seiten des Kochfeldes variabel zusammenschalten lassen, um die Größe der Kochzone dem individuellen Bedarf anzupassen und für ein müheloses Kocherlebnis zu sorgen. Darüber hinaus lässt sich das neue Kochfeld mit der My AEG Kitchen App verbinden. In Schritt-für-Schritt-Anleitungen macht die App den Benutzer mit sämtlichen Funktionen des Gerätes vertraut, damit das Kochfeld mit all seinen Vorzügen optimal genutzt werden kann.

www.AEG.de/flexibridge

Das neue AEG FlexiBridge XT® 2-in-1-Kochfeld zieht leistungsstark Gerüche und Essensdunst ein.

Fotos: PR

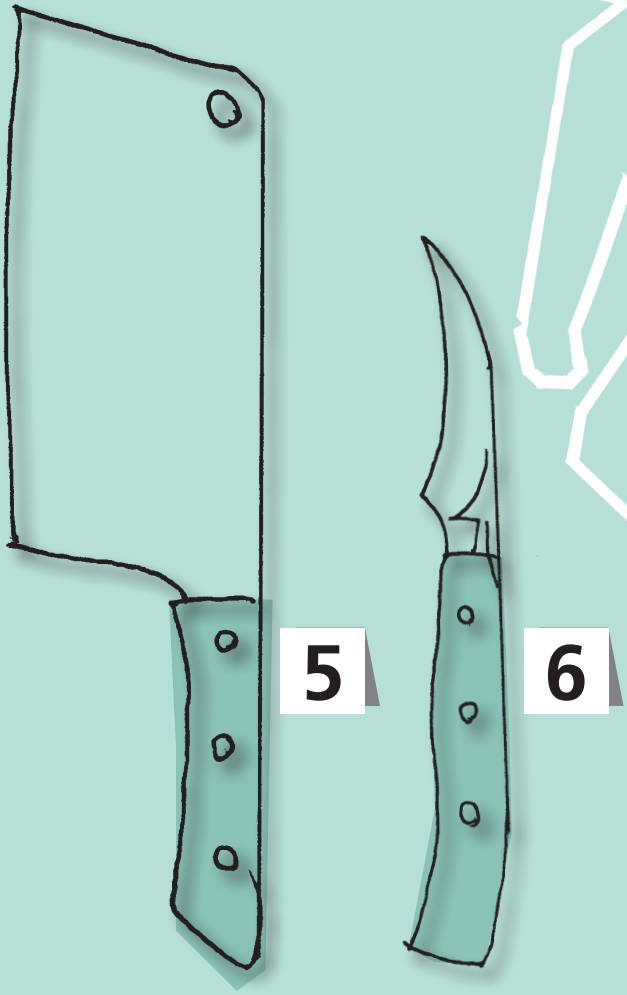


TATORT KÜCHE

IM FOKUS DER ERMITTLUNG: DIE PASSENDE KLINGE

Mörderisch einfache Rezepte, aber nicht das passende Messer zur Hand? Mit diesen Schneidegeräten muss als Opfer höchstens mal ein roher Fleischknochen oder eine harte Obstschale dran glauben.

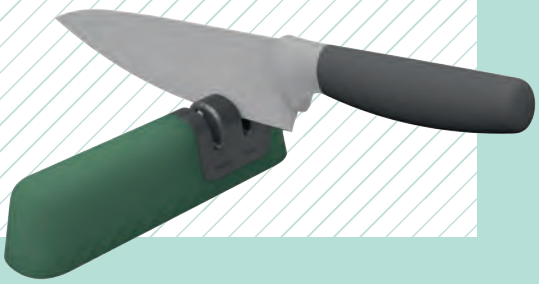
Fotos: PR. Illustrationen: Dagmar Örtl, iStock / Syldavia Text: Nicole Knaupp



Trendige Extras & Zubehör

Das Santokumesser
„Masterclass 17 cm" von Rösle (ca. 80–90 Euro) ist mit seiner asiatischen Klingenform ein beliebter Allrounder in der Küche und wird auch gerne für feine Schneidearbeiten benutzt.

Messerschärfen
in 2 Stufen: Der praktische Helfer aus der Leo-Serie von Berghoff für ca. 16 Euro kombiniert den Grob- und Feinschliff. Für Sicherheit sorgen der ergonomische Griff sowie rutschfeste Pads am Boden.



1 Kochmesser
Das Kochmesser ist der Allrounder in der Küche, mit ihm kann man beinahe alles schneiden – Gemüse, Fleisch und Fisch – und auch das Würfeln von Zwiebeln und das Wiegen von Kräutern sind kein Problem. Die Klingenlänge sollte mindestens 20 Zentimeter betragen.

2 Brotmesser
Der Name ist Programm: Mit seiner gerillten Klinge sägt sich das Brotmesser mühelos auch durch die härtesten und knusprigsten Brotkrusten. Wie lang die Klinge sein soll, hängt davon ab, ob man eher nur Baguette oder auch große Bauernbrote aufschneiden möchte.

3 Filetiermesser
Ein Spezialist, auf den viele Köche nicht verzichten möchten: Das Filetiermesser wird benutzt, um Fleisch, Fisch und Geflügel zu filieren. Es besitzt eine lange, flexible Klinge, die einen sehr exakten Schnitt erlaubt und sich dem Verlauf von Knochen und Gräten beim Filetieren anpassen kann.

4 Allzweck- oder Universalmesser
Mit seiner feinen, aber sehr scharfen Zahnung ist dieses Messer ein echter Allrounder für Obst, Gemüse und mehr. Es verfügt über eine schlank angeschliffene, sich zur Spitze hin verjüngende Klinge.

5 Hackmesser
Für Geflügel oder auch Fleischkeulen: Das Hackmesser mit seiner extrabreiten Klinge ist perfekt geeignet, um Geflügel und Fleisch mit Knochen, aber auch Kräuter wie Zitronengras zu zerteilen.

6 Schälmesser
Ob Karotten, Äpfel, Kartoffeln oder Gurken: Die gebogene, äußerst scharf geschliffene Klinge ist ideal zum Schälen von Gemüse und Obst. Auch Spargel lässt sich mit diesem Messer ohne größere Materialverluste schälen.

Eine Dunstabzugshaube wie ein Designobjekt: Mit der Smart Suspended hat Franke einen Hingucker in der aktuellen Trendfarbe Mattschwarz herausgebracht. Die Haube verfügt zudem über eine integrierte Beleuchtung.

FLÜSTERLEISE

DUNSTABZUGSHAUBEN UND GESCHIRRSPÜLER

Das Leben ist laut genug – schön, wenn man im eigenen Zuhause im wahrsten Sinne des Wortes zur Ruhe kommen kann. Dafür gibt es moderne Technik bei Dunstabzügen und Geschirrspülern, die einen mit Effizienz überzeugen und nicht durch Lautstärke auf sich aufmerksam machen.

Ein Dunstabzug wie ein Paukenschlag: Ein Designstatement und dabei sehr leise – das ist der Trend in unseren Küchen.

Die Tale von Franke gibt es in mattem Schwarz, und zwar nicht nur als Insel-, sondern auch als Wandhaube. Sie ist dank spülmaschinengeeignetem Metallfettfilter plus Aktivkohlefilter leicht zu reinigen. Bedient wird sie einfach per TouchControl.

Was wird in der Küche und bei einem Orchester ähnlich gehandhabt? Im Orchester sind die lautesten Instrumente ganz hinten platziert: Vor etwa 300 Jahren hat sich durchgesetzt, dass die Geigen vorne sitzen, hinter ihnen die größeren Bratschen, dahinter die Holz- und Blechblasinstrumente und ganz hinten Pauke und Schlagzeug. Aus der Küche werden lautstarke Geräte heute sogar ganz verbannt. Einzug halten stattdessen immer mehr flüsterleise und dabei extrem effiziente Dunstabzugshauben und Geschirrspüler.

LEISTUNGSSTARK UND KAUM ZU HÖREN

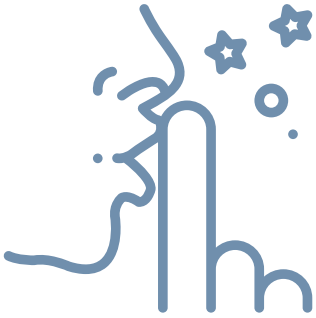
Wer auf der Suche nach einem Dunstabzug ist, der sollte zuerst einmal wissen, dass es inzwischen nichts gibt, was es nicht gibt: Inselhauben, Kopffreihauben, Wandessen in Tafel- oder Pyramidenform, Deckenlüfter, Lüfterbausteine, Zwischenbau- und Unterbauhauben – die Auswahl an unterschiedlichen Dunstabzugshauben ist riesig. Dazu gibt es von nahezu jedem Modell verschiedene Varianten, Farben, Breiten und natürlich die Möglichkeit für Ab- oder Umluft. >>

1

2

1 Die platzsparende Designhaube von Neff lässt sich vollständig in einen Oberschrank integrieren. **2** Wandessen, auch Kopffreihauben genannt, gibt es, wie hier von Neff, in Flach- oder Schrägausführung. Sensorgesteuerte Automatik regelt die Leistung der Haube vollautomatisch.

Samsungs Neuzugang heißt DW8500: Sein Flex-Load-System erlaubt es, die Aufteilung der Geschirrkörbe zu verändern, sodass auch größere Töpfe oder Pfannen gespült werden können.



Absolut leise und nahezu unsichtbar: Moderne Geschirrspüler drängen sich nicht in den Vordergrund.

Die Wahl der passenden Haube hängt von der Größe des Raums ebenso ab wie von der Einrichtung der Küche und der Struktur der Wohnung – etwa, ob das Esszimmer im selben Raum ist und wie häufig gekocht wird. Nicht zuletzt spielen der Einrichtungsstil und der persönliche Geschmack eine Rolle. Von nahezu unsichtbaren Abzügen bis zu stylishen Designvarianten, die die Blicke auf sich ziehen, reicht die Bandbreite. In Sachen Technik punkten die Dunstabzüge mit vollautomatischen Steuerungen, bei denen die Leistung auf dem Kochfeld den Abzug reguliert, sowie mit simpel zu reinigenden Filtersystemen: Die Fettfilter kommen einfach in den Geschirrspüler.

ABSPÜLEN LEICHT GEMACHT

Wer Fettfilter, Pfannen und Töpfe nicht mit der Hand, sondern in der Maschine spülen möchte, der ist mit flexibel aufteilbaren Körben gut bedient, über die inzwischen sehr viele Geschirrspüler verfügen. Moderne Geräte können aber noch mehr: Sie arbeiten generell sparsam und effizient und verfügen zudem über Programme, mit denen sich die Spülintensität und -dauer an den jeweiligen Bedarf anpassen lassen. >>

Bosch hat in der Serie 8 ein vernetztes Modell (SMV8YCX03E) neu im Programm, das sich mithilfe der Home Connect App selbst optimiert, indem es aus Feedback lernt.

Innovativer Komfort: Das Downdraft-System reagiert automatisch auf die Einstellungen am Kochfeld und kann zusätzlich komfortabel über WLAN in der Miele App gesteuert werden.

Elegant und innovativ

Die neue Miele Downdraft-Dunstabzugshaube Black Levantar sieht man nur, wenn man sie braucht. Doch das ist längst nicht alles, was sie kann.

In der offenen Küche sind vor allem Einbaugeräte gefragt, die sich durch dezente Eleganz harmonisch in ihr Umfeld einfügen. Durch den Einbau eines Miele Downdraft-Systems in die Arbeitsplatte wird kein zusätzlicher Raum in der Küche in Anspruch genommen. Die neue Downdraft-Haube Black Levantar – übrigens das spanische Wort für „sich erheben" – fährt erst dann aus der Arbeitsplatte heraus, wenn gekocht wird. Ansonsten ist sie im Unterschrank verborgen, lediglich ein schwarzer Glasstreifen ist im ausgeschalteten Zustand sichtbar.

MEHR BEDIENKOMFORT

Da die Black Levantar mit dem Miele Kochfeld über das Feature Con@ctivity verbunden ist, reicht das Einschalten des Kochfeldes, und der schlanke mattschwarze Haubenkörper mit dem hohen Glasteil erhebt sich sanft in seine Arbeitsposition. Die Saugleistung passt sich – ebenfalls dank Con@ctivity – automatisch über drei Gebläse- und zwei Boosterstufen dem Kochgeschehen an. Man muss also nicht übers Kochfeld greifen, um sie manuell zu bedienen. Neu ist auch die komfortable Steuerung über WLAN in der Miele App. Für die stets passende Ausleuchtung des angrenzenden Kochfeldes sorgt eine in drei Stufen dimmbare LED-Beleuchtung.

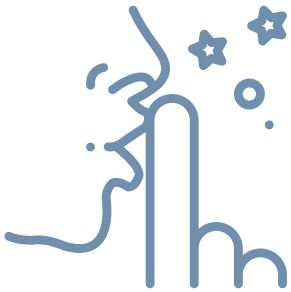
MEHR FLEXIBILITÄT

Zudem bietet die Black Levantar mehr Planungsfreiheit als bisher, da die Downdraft-Haube nun in zwei Rahmenbreiten erhältlich ist – als Modell DAD 4840 mit 916 und DAD 4940 mit 936 Millimetern – zur Kombination mit dem entsprechend breiten Kochfeld. Ein weiteres Plus ist die kompakte und nur noch 17 Zentimeter tiefe Gebläseeinheit. Denn so müssen selbst bei Arbeitsplatten im Standardmaß die Auszüge unter der Kochstelle nur minimal gekürzt werden und es bleibt genügend Stauraum im Unterschrank. Die Filter lassen sich einfach entnehmen und im Geschirrspüler reinigen. Selbstverständlich ist die Installation wahlweise für den Abluft- oder Umluftbetrieb möglich.

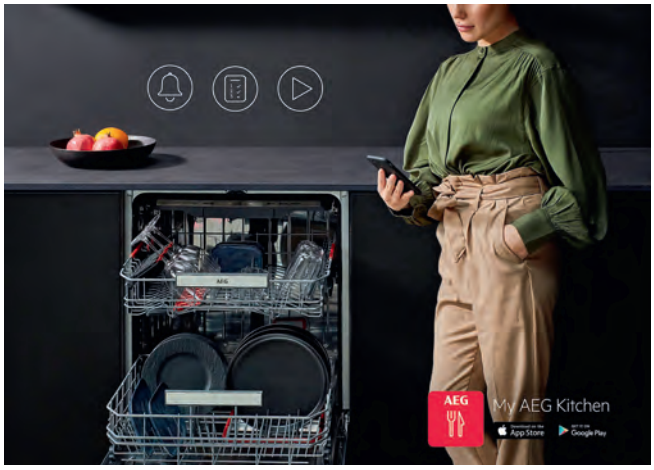
www.miele.de

Die zehnlagigen Edelstahlfettfilter können einfach aus der Black Levantar entnommen und im Geschirrspüler gereinigt werden.

Fotos: PR



Hightech sorgt für noch bessere Ergebnisse beim Spülen.



AEG setzt auf Premium-Support per App: Sein QuickSelect mit Wi-Fi erleichtert die nachhaltige Pflege des Geschirrspülers.

Dieser Siemens-Geschirrspüler sieht nicht nur spacig aus, er kann auch dazulernen. Hat man seine Idealeinstellungen einmal gefunden, kann man sie als Programm abspeichern.

Einige Geschirrspüler optimieren sich über entsprechendes Feedback zur jeweiligen Spülleistung sogar selber für zukünftige Spülgänge und Trocknungsergebnisse – das gilt auch für schwierige Gegenstände wie solche aus Kunststoff. Ebenfalls Hightech ist die Unterstützung bei Pflege und Wartung durch Apps. Grifflose Türen öffnen sich auf sanftes Antippen, Innenraumbeleuchtung sorgt bei wenig Licht für stressfreies Beladen und Infoleuchten zeigen an, ob das Gerät gerade noch in Betrieb oder schon fertig ist. Das hört man nämlich dank guter Isolierung und verbesserter Wasserführung oft nicht mehr. Vor allem dann nicht, wenn man die vielfach vorhandene Option für weitere Geräuschunterdrückung aktiviert hat.

Claudia Götz <<

HIER KLAPPERT NICHTS MEHR UND ALLES WIRD PERFEKT SAUBER – SO RÄUMT MAN DEN GESCHIRRSPÜLER RICHTIG EIN

Beim Einräumen von Geschirrspülern hat jeder seine eigene Technik. Das führt nicht selten zu Diskussionen. Hier ein paar Tipps, die für Einigkeit und mehr Effizienz beim Einräumen sorgen.

- Essensreste sollte man, möglichst bevor sie antrocknen, von Koch- und Essgeschirr entfernen. Mit einem Silikonlöffel geht das besonders gründlich und schonend. Das spart Energie und man muss die Spülmaschine dann weniger häufig reinigen.
- Alle Teile, vor allem aber Gläser und empfindliches Geschirr, müssen guten Halt haben. Andernfalls können sie verkratzen oder sogar zerbrechen. Schäden kann das Geschirr auch nehmen, wenn sich Teile berühren. Dies gilt es auszuschließen.
- Sprühschatten vermeiden: Wenn sich Geschirr so überlagert, dass der Wasserstrahl nicht mehr überall hinkommt, wird es nicht vollständig sauber. Zudem erhöht sich die Gefahr, dass etwas beschädigt wird. Gerade wenn viele unterschiedliche Geschirrteile gespült werden, sollte das besonders berücksichtigt werden.
- Beim Einräumen sollte man grundsätzlich darauf achten, dass große Teile nach unten und kleine nach oben kommen. Zudem sollte man mit den großen Teilen beginnen und dann den restlichen Platz mit kleineren Teilen auffüllen. Das gilt für den Bereich für die großen Teile unten ebenso wie für den Bereich der kleineren oben. Dies kann es erforderlich machen, vor dem Starten des Spülgangs noch einmal etwas umzuräumen.
- Je besser man seine Geschirrspülmaschine und ihre Möglichkeiten kennt, umso leichter findet man für alles den richtigen Platz und trägt so zu einem optimalen Spülergebnis bei.

Fotos: PR, iStock / priyanka gupta

Mit Multiroom bietet Ballerina flexible Möbel, die Küche und Wohnräume verschmelzen lassen.

Mehr als Küche

Ballerina ist nicht nur Küche und für Ballerina ist der Weg das Ziel – mit cleveren Lösungen, um Kochen und Wohnen zu verschmelzen.

Die Einheitlichkeit von Küche und Wohnräumen ist derzeit der große Einrichtungswunsch vieler Familien und auch Singles. Sich dabei im eigenen Zuhause selbst zu verwirklichen, erfordert individuelle Möbel und Maßnahmen, wie Ballerina sie bietet. Der Wunsch nach klaren Ordnungssystemen begegnet dabei einer ideenreichen Architektur.

MULTIROOM: MULTIFUNKTIONALE MÖBEL

Zeitgemäße Multifunktionalität vom prämierten Designer – das ist Multiroom für intelligentes und raumsparendes Kochen und Wohnen mit durchdachten Details: Das schwenkbare Tischmodul Pirouette verwandelt sich von der ergonomischen Steharbeitsfläche zum Esstisch oder Homeoffice, eine Funktionswand oder die Auszüge im Hochschrank garantieren Übersichtlichkeit und schnellen Zugriff. Das Freemobile findet an unterschiedlichen Plätzen des Raumes seinen Einsatz und der Roombase mit Arbeitsplatz bietet Stauraum und trennt den Schlaf- von dem Wohnbereich.

PREMIUMLINE 26 FÜR NEUEN PLANUNGSSTIL

Ballerinas Planungsstil Premiumline 26 überzeugt mit optimierter Stauraumausnutzung. Die unteren Auszüge eröffnen durch ihre Höhe ein enormes Platzangebot. Ein Innenauszug schafft noch eine zweite Stauraumebene. Der obere Schubkasten bietet mehr Platz für höhere Utensilien wie Schöpfkellen und größere Gewürzgläser oder einen Innenschubkasten mit einer doppelten Besteckebene. In Kombination mit grifflosen Fronten wird der Purismus der Premiumline 26 betont, bei den Fronten mit Profil kann dieses auch bei den Schubladen angebracht werden.

DIE BALLERINA-FREEWORLD

Das flexible Freeboard ergänzt die Ballerina-Freeworld mit unterschiedlichen Funktionselementen in der Nischenrückwand sowie zur kompletten Wandgestaltung in der Küche und im Wohnraum: Borde, Haken, Gewürz-, Papierrollen-, Tablett- oder Gläserhalter können einfach an jeder Stelle eingehakt werden.

www.ballerina.de

1

2

1 Die Stauraumnutzung der Premiumline 26 ist maximal. **2** Alle Freeworld-Elemente können flexibel eingesetzt und untereinander getauscht werden.

Fotos: PR

Edles Schwarz clever kombiniert

Mit dem Dekor Eiche Nero trifft Nolte Küchen voll ins Schwarze: In Verbindung mit dem Programm Manhattan ist die Kombination Trumpf.

Mit Vulkaneiche und Eiche Graphitsilber hat Nolte Küchen bereits Volltreffer gelandet. Nun setzt das Familienunternehmen erneut auf zeitloses, klassisches Schwarz für die Küche. Wohnlich ist das Wort, das einem als Erstes einfällt, wenn man das dunkle Dekor von Eiche Nero betrachtet. Der Übergang von der offenen Küche zum Wohnbereich wird damit noch fließender, eleganter und harmonischer.

MODERN UND ZEITGEMÄSS

Die modernen, schnörkellosen Manhattan-Fronten kommen in Wohnküchen besonders gut zur Geltung, da sie sich nicht in den Vordergrund drängen. Unterstützt wird das von der Farbe Schwarz. Die Oberflächen haben eine Struktur, die sehr lebendig wirkt. Zugleich sind sie pflegeleicht. Denn obwohl es so aussieht: Bei der Oberfläche Eiche Nero handelt es sich um ein Dekor, nicht um echtes Holz. Das schont Ressourcen und macht luxuriöses Design erschwinglich.

Zusammen mit Glas verleiht Schwarz dem Raum mehr Tiefe.

SO GELINGT DER EDLE LOOK

Soll Schwarz den Ton angeben, braucht es einen Gegenpol. Ideal sind ein, maximal zwei weitere Farbtöne. Sonst wirkt es schnell bunt und beliebig. Das gilt übrigens auch für weiße Küchen. Ein perfekter, zeitloser Partner für Schwarz ist beispielsweise ein warmer Holzton. Das kann der Boden sein oder die Wandfarbe. Auch Sofas und Sitzbezüge können diesen helleren Ton wieder aufnehmen und so für den harmonischen optischen Rahmen sorgen. Wenn dann die Dekoration das Schwarz der Fronten wieder aufgreift – etwa bei Kleinmöbeln, Kissen oder Vasen –, ergänzen diese die schwarzen Fronten perfekt.

WICHTIG: DAS RICHTIGE LICHT

Ebenfalls beachten sollte man, dass Schwarz Licht schluckt. Mit Licht setzt man immer Akzente und sorgt für Atmosphäre. In schwarzen Küchen sollte es einfach etwas mehr davon geben. Große Fenster schaffen eine gute Ausgangssituation. Den Rest übernimmt eine sorgfältig platzierte Beleuchtung. Das Ergebnis einer guten Lichtplanung: Die Oberflächen kommen noch besser zur Geltung und auch eine große Küche mit viel Stauraum wirkt weniger massiv. Zudem bekommt der ganze Raum mehr Tiefe, erst recht in der Kombination mit Glas. Hier bieten sich etwa beleuchtete, wohnlich wirkende Vitrinenschränke an.

TIPPS FÜR DIE AUFTEILUNG DER FRONTEN

Viele kleine Flächen lassen eine Küche schnell überladen und schwer wirken. Gerade bei Schwarz ist das keine gute Idee. Die Alternative dazu sind Innenauszüge. Sie bieten ein Maximum an Stauraum und Komfort und lassen sich gut hinter durchgängigen Fronten „verstecken“. So wirkt die Küche großzügig und aufgeräumt. Vitrinen oder Regale sorgen für eine aufgelockerte Optik. Bei der Insel bieten sich höhere Unterschränke an. Für den modernen Look und eine rückenfreundliche Arbeitshöhe werden sie mit einem niedrigen Sockel und einer dünnen Arbeitsplatte kombiniert: 90 statt der üblichen 75 Zentimeter sorgen bei Nolte Küchen außerdem für ganze 20 Prozent mehr Stauraum.

Fotos: PR

Boden und Sofas bilden mit ihrem hellen Braun einen optischen Rahmen für die schwarzen Fronten (Manhattan in Eiche Nero).

ENTDECKUNGSREISE IM NOLTE FORUM

Wer bei der Planung seiner Nolte Küche noch mehr Tipps braucht, der sollte im neuen Nolte Forum in Löhne auf Entdeckungsreise gehen. Hier finden Kunden nicht nur weitere Ideen mit Eiche Nero, sondern alles, was sich aus Küchenmöbeln sonst noch zaubern lässt: wohnliche Übergänge und ganze Wohnbereiche, integrierte Arbeitsplätze, Flure, Hauswirtschaftsräume, Garderoben, Ankleidezimmer und sogar Bäder. Um bei so viel Auswahl den Überblick zu behalten, sind rund 70 Beispielplanungen verschiedenen Themenbereichen zugeordnet. Von funktionalen Küchen auf engstem Raum über offene Wohnküchen bis hin zum Apartement ist alles dabei. Wer nach Neuheiten, Landhausküchen oder gehobenem Design schauen möchte, wird ebenfalls fündig. Über digitale Schilder lassen sich Planungsvarianten oder alternative Frontausführungen anzeigen und Informationen herunterladen. Wer das Nolte Forum besuchen möchte, kann allein oder mit seinem Küchenplaner kommen. Es gibt auch die Möglichkeit, auf der Website einen 360°-Rundgang digital zu erleben: Darin lassen sich nicht nur einzelne Bereiche ansteuern, sondern für eine gezielte Suche auch Filtereinstellungen vornehmen. Die reichhaltigen Informationen zu Planungen und Produkten gibt es auf Deutsch und Englisch.

www.nolte-kuechen.com

Nolte Küchen in Eiche Nero punkten vor allem in offenen Küchen, wo sie die harmonische Raumaufteilung fördern.

KREATIVER BROTGENUSS

DIE UNENDLICHE GESCHICHTE VON DER KRAFT DES KORNS

Brot selber zu backen, liegt absolut im Trend. Wieso und worauf es beim Spiel zwischen Hefe und Mehl besonders zu achten gilt – das verrät Axel Schmitt. Der passionierte Bäckermeister und zudem ausgebildete Brot-Sommelier hat es geschafft, eines der ältesten Grundnahrungsmittel traditionsbewusst und dennoch cool und aufregend anders zu inszenieren.

„Ich bin liebend gern der Hans Dampf in allen Gassen und verbreite die Botschaft von Genuss, Aroma und Wertschätzung von guten Rohstoffen. Qualität ist immer das Wichtigste."

Musiker oder Bäcker? Warum sich entscheiden, sagte sich Axel Schmitt, der die Familienbäckerei im unterfränkischen Frankenwinheim mit großem Respekt fürs Handwerk – und jeder Menge kreativer Ideen – führt. So kam es auch, dass sich das Mitglied einer Heavy-Metal-Band fragte, ob sich die Schallwellen von Musik auf die Gärprozesse von Sauerteig auswirken.

Herr Schmitt, wie kommt man auf so eine Idee?
Ich suche immer den Spaß in allem, was ich mache. Als ich in der Fortbildung zum Brot-Sommelier war, musste ich eine 60-seitige Projektarbeit schreiben. Also brauchte ich ein Projekt und die Idee ist gar nicht so weit hergeholt: Jeder kennt das Gefühl, auf einem Festival vor einem Lautsprecher zu stehen und sich von den Bässen durcheinanderwirbeln zu lassen. Da ist ganz schön Bewegung drin und ich wollte herausfinden, was diese Schallwellen mit den Mikroorganismen im Sauerteig machen.

Und was machen sie?
Ich habe mit dem Max-Planck-Institut und der Musikhochschule in Würzburg zusammengearbeitet, die mir die Frequenzbereiche separiert haben. Die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks hat die Teige in ihren Laboren ausgewertet. Zudem haben wir ein eigenes Studio gebaut, in dem man Temperatur, Luftfeuchtigkeit und verschiedene Szenarien abbilden kann. Das Ganze hat einige Wochen gedauert, da wir immer wieder andere Frequenzen bis hin zum Ultraschall probiert haben. Das Ergebnis zeigt, dass die Schallwellen definitiv messbar das Aroma beeinflussen: Je kleiner die Welle, je höher also die Frequenz ist, desto aktiver sind die Mikroorganismen und desto stärker verändern sich der Säuregrad und der pH-Wert. Diese beiden sind für das Aroma im Sauerteig verantwortlich. Sauerteig steht also ganz klar auf E-Gitarren, bei Helene Fischer wird er nichts. *(Er lacht.)*

Sie sind nicht nur gelernter Bäckermeister, sondern auch Brot-Sommelier. Was genau bedeutet das?
Man kennt den Sommelier ja ganz klassisch vom Wein und kann es damit vergleichen. Der Brot-Sommelier ist eine zehnmonatige Ausbildung an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks. Aber man muss Bäckermeister sein, um die Fortbildung machen zu können. In verschiedenen Modulen lernt man viel über Sensorik, Foodpairing, die Sprache, um die vielschichtige Aromatik beschreiben zu können. Dafür gibt es bislang ca. 400 Begriffe. Und im Rahmen dieser Ausbildung betreibt jeder Teilnehmer seine Forschungsarbeit – somit trägt jeder Einzelne auch ein Stückchen zur Brotkultur bei.

Brot hat wahrlich eine lange Historie und eine große Kultur. Was macht es so spannend?
Diese Vielfalt an Rohstoffen, die man so einfach und so natürlich miteinander verbinden kann – und damit immer wieder ein richtig geiles Produkt am Ende in den Händen hat. Es riecht gut, es schmeckt gut. Es gibt wahrlich nichts Ehrlicheres als ein echtes Brot, das mit Händen vom Feld bis durch die Backstube bearbeitet wurde.

Was macht Brot so gesund?
Meine Devise ist immer: Höre auf deinen Körper. Der sagt dir ganz genau, was du brauchst. Viele Fakten sprechen für Brot. Unser Körper braucht einfach Kohlenhydrate. Unsere Nahrung besteht aus Makronährstoffen. Eines davon ist das Kohlenhydrat, das ganz wichtig für das Gehirn, unsere Energie und die Muskeln ist. Dafür, dass wir den Tag überhaupt bewältigen können. Genau da punktet Brot wahnsinnig gut. In ihm stecken ganz hochwertige Kohlenhydrate. >>

BROT SELBER BACKEN – TIPPS VOM PROFI

Für Axel Schmitt kommt es auch beim Brotbacken zu Hause vor allem auf das Equipment an. „Eigentlich braucht man wenig, um gutes Brot zu backen." Allerdings: „Wenn man etwas herauskitzeln möchte, sollte man sich ein paar Dinge zulegen, die dann aber auch ein Leben lang halten. Grandios ist es, wenn man einen Pizzastein im Ofen hat, den man mit aufheizt und der so richtig heiße Energie an das Brot heranbringt. Das gibt eine ganz andere und wunderbare Kruste." Auch eine hochwertige Knetmaschine ist für den Bäckermeister entscheidend: „Die Teigführung ist für das Endergebnis sehr wichtig. Manche Teige brauchen bis zu einer halben Stunde, damit alles gut vermengt ist. Da ist so ein Gerät schon sehr hilfreich."

1 In seiner Backstube fühlt sich Axel Schmitt sehr wohl. Bereits als Fünfjähriger war ihm klar: „Ich werde einmal Bäcker!" **2** Backen vor der Kamera: Im reichweitenstarken Sat.1-Frühstücksfernsehen sowie auf Kabel1 mit „Backen in geil" tritt der Franke regelmäßig auf. **3** Der „Wacken-Bäcker" – hier beim gleichnamigen Open Air – bietet unter www.musik-brot.de seine „beschallten" Laibe an.

Und was genau bewirken diese „besonderen" Kohlenhydrate?
Sie werden von der Stärke Stück für Stück als Energie freigegeben. Ganz anders als Energie aus blankem Zucker beispielsweise. Zudem stecken auch wichtige B-Vitamine und Mineralstoffe drin – und je nachdem, welche Superfoods oder tollen Getreidesorten verarbeitet wurden, unterstreicht das noch einmal, wie abwechslungsreich Brot ist.

„Alte Getreidesorten sind cool, sie geben eine andere Farbe und bringen ein ganz neues Aroma ins Brot."

Da wären wir bei der Basis – dem Mehl. Worauf sollte man achten?
Das kommt ganz darauf an, was man backen möchte. Ich würde sagen, man sollte immer einen Allrounder zu Hause haben, mit dem man viel anfangen kann. Ein Weizenmehl Type 405 kann ich zum Panieren nehmen, beispielsweise für Kuchen, für Weißbrot. Je tiefer ich in die Materie Backen einsteige, desto spannender wird es mit den Mehlen. Da gibt es dann ein klebestärkeres, eines mit mehr Mineralstoffen, das den Pizzateig fluffiger macht. Dann gibt es ein schönes, softes Mehl, das den Kuchen kurz im Biss macht. Das alles hat mit den Mineralstoffen, dem Eiweißgehalt und Proteinen zu tun, die im Mehl enthalten sind, oder eben mit der Sorte.

Das Spiel mit den Getreidesorten macht das Brotbacken ja auch so spannend.
Absolut. Es gibt Getreidesorten, mit denen kann man einfach keine soften Brötchen backen. Dafür aber ein richtig cooles Vollkornbrot. Das ist dann kompakter, hat mehr Mineral- und Inhaltsstoffe. Aber mit all den tollen Eigenschaften, die Vollkorn hat – das ganze Korn plus den Keimling, in dem das Leben steckt, das auf dem Feld produziert worden ist –, hat das auch eine Kehrseite: Es muss auch verdaut werden. Wer hier dazu neigt, einen Klotz im Bauch zu haben, der sollte mal ein lang geführtes Focaccia, ein Baguette, etwas Weizengeführtes probieren. Etwas, bei dem er weiß, dass es lange gereift ist. >>

Gewohnt großartig, neues Design

SIEHT TOLL AUS, FÜHLT SICH GUT AN – GRAPHITE-GREY.

Die Slide&Hide® Backöfen und viele weitere Geräte der NEFF Collection begeistern auf den ersten Blick in diesem eleganten neuen Farbton. Ein Design, das sich makellos in sein Umfeld einfügt und jede Küche in neuem Licht erstrahlen lässt.

Weitere Infos unter neff-home.com/de

Welche Rolle spielt Zeit?
Eine ganz wesentliche. Die Ruhezeiten sind enorm wichtig für die Fermentierung und Gärung. Nur wenn diese Prozesse Zeit haben, in sich geschlossen abzulaufen, wird das Brot schön locker und aromatisch. Und ganz nebenbei wird es besser verdaubar, um auf die Frage nach der Gesundheit zurückzukommen.

Gibt es Grenzen beim Brotbacken?
Nein, ich glaube, die wird es nie geben. Wir blicken auf 20.000 Jahre Brotgeschichte zurück und noch immer sind wir am Entdecken, Kreieren und Entwickeln neuer Rezepturen. Es kommen auch immer wieder neue tolle Rohstoffe. Man kann so viel miteinander verbinden und die Einflüsse der ganzen Welt nutzen. Wir haben einen riesengroßen Koffer, aus dem wir uns bedienen können.

Brot backen in der eigenen Küche liegt voll im Trend. Wie finden Sie das als Profi?
Ich finde das großartig. Wir sind endlich dahin gekommen, dass wir uns wieder Gedanken darüber machen, was im Essen drinsteckt. Und gerade beim Brot: Wenn man es richtig geil machen möchte, versteht man schnell, wie viel Herzblut in einem guten Brot vom Bäcker drinstecken muss.

Interview: Anja Hanke <<

„Egal, ob man Weizen, Dinkel oder ein Urkorn verarbeitet, der Schlüssel zum Genussglück ist immer die Zeit."

UNSER TÄGLICH BROT: BELIEBTE SORTEN

Mehr als 3.250 unterschiedliche Brotspezialitäten zählt das Brotregister des Deutschen Brotinstituts. Am beliebtesten sind Mischbrote – also Brote aus einer Mischung aus Weizen- und Roggenmehlen. Hier unsere Top 10:

1 Alpenlaib | Der Name verrät bereits, dass diese runde Spezialität mit einer kräftigen, ausgeprägten Kruste eher in südlichen Gefilden zu finden ist. Dank seines hohen Roggenanteils von bis zu 75 Prozent hat dieses Mischbrot ein leicht säuerliches Aroma und passt sowohl zum Frühstückshonig als auch zu einem würzigen Abendessen.

2 Bauernbrot | Es gehört zu den traditionellsten Brotspezialitäten des Landes, das es in vielen Regionen mit teils abweichenden Rezepturen gibt. Was die rustikalen, runden Laibe mit der reschen Kruste eint, ist die Basis aus Roggen- und Weizenmehl und die Zugabe von Sauerteig, Salz, Hefe und Wasser.

3 Finnenbrot | Hier stecken viele Ballaststoffe drin: Dieses dunkle Vollkornbrot hat einen hohen Kornanteil. Es besteht meist aus Roggen und Weizen, enthält aber auch verschiedene Ölsaaten wie Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkerne, die ihm eine fein nussige Note verleihen.

4 Grahambrot | Ist ein Kastenbrot aus feinem Weizenvollkornschrot ohne Zusatz von Salz, Hefe oder Sauerteig. Dies macht das Brot besonders säurearm. Es enthält zudem viel Eiweiß.

5 Joghurtbrot | Eine fluffige Köstlichkeit aus Dinkel- und Roggenmehl. Die Zugabe von Joghurt sorgt dafür, dass der Roggenanteil auch ohne Sauerteig locker und saftig wird. Etwas Honig und Leinsamen auf der Kruste runden das leichte Aroma fein ab.

6 Kastenweißbrot | Der Alltagsklassiker ist die perfekte Basis für alle süßen wie auch salzigen Beläge. Es ist auch als Weizenbrot bekannt, da es bis zu 90 Prozent Weizenmehl enthält. Hefe macht es herrlich locker und luftig. Weißbrot wird auch bei Schonkost empfohlen, weil es die Verdauung nicht belastet.

7 Malzkornbrot | Auch bekannt als Simonsbrot nach dem Ernährungsreformer Gustav Simons. Dieses leicht bekömmliche, herbsüße Vollkornbrot besteht aus Roggen oder Weizen oder einer Mischung aus beiden Mehlen. Zur Herstellung wird keimfähiges Getreide in Wasser verquollen und zu Brei gequetscht. Dieser wird bei Weizen mit Hefe, bei Roggen mit Sauerteig gelockert und unter Dampf gebacken.

8 Pumpernickel | Seinen Ursprung hat Pumpernickel in westfälischen Backstuben. Hierfür werden Roggenschrot und -mehl mit Sauerteig vermischt. Ehe dieser Teig in feuchten Dampfkammern für mindestens 16 Stunden gebacken wird, ruht er lange bei niedrigen Temperaturen. So erhält er die typisch weiche, krustenlose Konsistenz, die dunkle Farbe und den leicht süßlichen Geschmack.

9 Urkruste | In diesem Weizenmischbrot vereinen sich neben Roggen auch alte Getreidesorten wie Emmer, Einkorn, Hafer- sowie Dinkelvollkorn. Sein Aroma ist kräftig und süßlich-mild zugleich.

10 Weizenkeimbrot | Hier stecken besonders viele Vitamine und Mineralstoffe drin. Dies verdankt diese Spezialität ihrem Anteil von mindestens 10 Prozent Weizenkeimen, die vor dem Backen in Wasser aufquellen. Dadurch schütten die Keime Enzyme aus, die besonders gesund sind und den Körper bei der Verdauung unterstützen.

Fotos: Sergej Chernoisikow / www.art-foto.org, Julius Erler, Privat

Künstliche Intelligenz unterstützt den Sensor-Backofen von Bosch mit PerfectRoast plus und, wie oben abgebildet, mit PerfectBake plus.

Unterstützt von künstlicher Intelligenz

Mit den neuen Sensor-Backöfen von Bosch gelingen dank modernster Technik perfekte Back- und Bratergebnisse.

Der neue accent line Sensor-Backofen greift beim Backen und Garen auf die umfassenden Erfahrungen von Tausenden von Köchen weltweit zurück. Außerdem lernt er durch eine immer größer werdende Menge anonymisierter Daten aus zahllosen Back- und Bratvorgängen ständig dazu: Je öfter und intensiver der mit künstlicher Intelligenz ausgestattete Backofen genutzt wird, desto genauer kann er vorhersagen, wann der Kuchen oder Braten fertig ist. Der neue Backofen mit Home Connect kombiniert diese gewonnenen Daten mit dem PerfectBake plus Backsensor und dem PerfectRoast plus Bratenthermometer – für immer perfektere Back- und Bratergebnisse.

PERFECTBAKE PLUS: WEIL MAN WEISS, WANN DER KUCHEN PERFEKT IST

Was gibt es Besseres als Omas Kuchen? Einen Kuchen, gebacken mit der Erfahrung Tausender Omas weltweit. Dank PerfectBake plus kann nun jeder seine Backkünste perfektionieren: Denn der PerfectBake plus Backsensor misst permanent den Feuchtigkeitsgehalt des Gebäcks und passt den Backvorgang über Heizart, Temperatur und Dauer automatisch an. Mithilfe der künstlichen Intelligenz weiß man immer exakt, in wie vielen Minuten die aktuellen Backwaren fertig sind. Das Resultat: Noch nie war es so leicht, Brot, Kuchen, Strudel oder eine Quiche zu backen. Perfekte Ergebnisse einfach auf Knopfdruck.

PERFECTROAST PLUS – DAS PLUS FÜR DEN PERFEKTEN BRATEN

Um einen Braten auf den Punkt zu garen, braucht es viel Erfahrung oder PerfectRoast plus. Das Bratenthermometer misst die Temperatur des Garguts an drei verschiedenen Punkten. Ausschlaggebend ist die niedrigste gemessene Temperatur: Wenn die ausgewählte Kerntemperatur erreicht ist, ist das Gericht perfekt gegart. Die Temperatur ist entscheidend fürs Gelingen, und das gilt ganz besonders beim Zubereiten eines ganzen Fisches oder Hähnchens. Noch nie war es einfacher, alle Gerichte gleichzeitig auf den Tisch zu bringen: Denn dank künstlicher Intelligenz erfährt man, wann genau der Braten perfekt ist.

www.accentline.de

Fotos: PR

Raumübergreifende Planungsvielfalt kennzeichnet auch diese puristische Leicht-Küche, die in Kombination mit stilvollem Echtholz für elegante Wohnlichkeit sorgt.

GENAU MEIN STYLE!

DIE KÜCHENTRENDS 2022 ÜBERRASCHEN MIT INNOVATIVEN IDEEN UND DESIGNS

Modernes Wohnen hört beim Kochen nicht auf: Die neuen Küchen und Geräte sehen nicht nur atemberaubend gut aus, sondern tragen auch durch ihre Farben, Formen und Funktionen zu einem zeitgemäßen Ambiente mit Komfort bei.

Farbe verbindet: Das matte Fjordblau der Küchenfronten spiegelt sich im unmittelbar danebenliegenden Homeoffice wider (von nobilia).

NEUE WOHNKONZEPTE

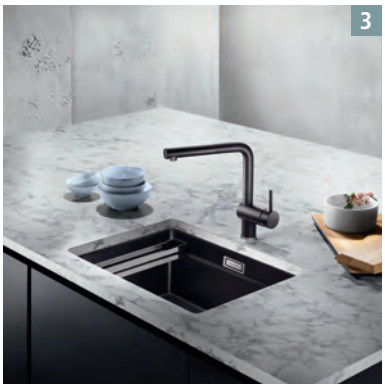
Früher war die Küche ein spezieller Bereich in unserem Zuhause, der ausschließlich für die Zubereitung von Speisen genutzt wurde. Meist handelte es sich hierbei um ein eigenes, abgeschlossenes Zimmer. Die moderne Küche hingegen repräsentiert den Lebensstil der Menschen, die dort leben. Dabei orientieren sich Farben und Materialien an den angrenzenden Räumen und lassen sie zu einer Einheit verschmelzen. So wird die Planung einer offenen Wohnküche zur ganzheitlichen Raumgestaltung.

Die Küche von heute ist Kommunikationszentrum und Schaltzentrale in einem – Wohlfühlfaktor inklusive.

1 + 2 Virtuelle Assistenztechnologie trifft Home Connect: Mit dem neuen „Smart Kitchen Dock" von Siemens lassen sich Rezepte-Apps ganz berührungslos per Sprach- oder Gestensteuerung bedienen. So muss man nicht mit „schmutzigen" Händen das Display berühren.

KOCHEN MIT INTELLIGENTER TECHNIK

Heute sind Touchscreens nicht mehr nur auf Smartphones oder Tablets zu finden, sondern längst auf vielen elektronischen Geräten in unserer Küche angekommen. Dort harmonieren sie perfekt mit einer modernen Küchengestaltung. Das neue Hightech-Design geht jetzt aber noch einen Schritt weiter: Neben den verschiedenen Home-Connect-Systemen der Hersteller gibt es nun auch eine küchentaugliche Hardware, die unterschiedliche Funktionen von Alexa (z. B. eine Sprachsteuerung) enthält und sogar nur mittels Gesten betätigt werden kann. >>



1 Wenn edles Graphit ganz soft und matt interpretiert wird, ist das Ergebnis pure Eleganz (Designo). **2** Ein matt dunkles Finish wirkt bei dieser rational-Küche in Verbindung mit einem natürlichen Steindekor besonders spannend. **3** Ein starkes Duo und garantiert immer ein Hingucker: Becken in Silgranit-Schwarz schaffen geschmackvolle Kontraste zu weißen Arbeitsplatten (von Blanco).

ULTRAMATT, ULTRASCHWARZ

Der Trend zu schwarzen Küchen ist weiterhin ungebrochen. Dabei ist Schwarz aber nicht gleich Schwarz: Unzählige Nuancen von Blauschwarz bis Tuscheschwarz können den Gesamteindruck auf unterschiedliche Weise verändern. Ebenfalls nach wie vor auf dem Vormarsch ist die geheimnisvolle Wirkung von Grau. Doch für beide Farbspektren gilt: Dunkle Fronten schlucken viel Helligkeit und erfordern deshalb große Fenster oder zumindest ein passendes Lichtkonzept. Zudem lassen sie vor allem kleine Räume häufig noch kleiner wirken. Ein absoluter Dauerbrenner in diesem Zusammenhang sind soft-matte Oberflächen, die dank spezieller Versiegelungen hässlichen Fingerabdrücken keine Chance lassen.

Dunkle Farben in der Küche sind immer noch extrem angesagt und stehen für Luxus und Eleganz. Eine stimmungsvolle Beleuchtung setzt warme Akzente.

DESIGNBLICK

Sonnige Californian Colors treffen auf nordische Wohnelemente.

SCANDI-CHIC MAL ANDERS

Der nordische Einrichtungsstil ist seit Jahren auch in unseren Küchen ein echter Dauerbrenner. Doch nicht jedem gefällt trotz vieler natürlicher Elemente wie z. B. warmem Holz dieser ansonsten eher kühle und minimalistische Look. Manchmal sehnen wir uns einfach nach dem herrlich beschwingten Gefühl, das uns ein Tag am Meer mit Sonne, Strand und Wellen gibt. Die Sonne Kaliforniens kann man sich jetzt auch nach Hause holen, ohne dabei auf trendiges Scandi-Design verzichten zu müssen: Der **Scandifornian Chic** verbindet coole Surfer-Romantik mit skandinavischem Wohnen zu einem entspannten Wohntrend mit einem Hauch von Boho-Feeling.

1 Dank vitrinenähnlicher Regaleinbauten wirkt diese geschlossene Schrankfront weniger statisch (gesehen bei Schüller). **2** Für maximale Flexibiliät sorgt eine ausfahrbare Theke in dieser Küche von Ballerina.

FLEXIBLE VERWANDLUNG

Die Welt ist in Bewegung und macht auch vor unserer Küche nicht halt: Einbauten zeigen sich möglichst wandelbar, um sich unseren individuellen Bedürfnissen anzupassen. Ob schwenkbare Frühstückstheke, versenkbarer Dunstabzug oder ausfahrbare Steckdosen – Mobilität bringt Komfort. Dynamisch präsentieren sich auch die neuen Küchenschränke: Offene Regale und Vitrinen treten an die Stelle von geschlossenen Fronten und sorgen dadurch für eine willkommene Abwechslung. Veränderung bedeutet eben immer auch Bewegung und alles, was sich bewegt, ist im Fluss.

NACHHALTIG KOMBINIERT

Natürlichkeit in der Küche drückt sich 2022 nicht nur in der Farbwelt aus, die – außerhalb von Schwarz-Grau – insgesamt etwas gedeckter und erdiger geworden ist. Einige Hersteller achten mittlerweile darauf, dass sie folienfrei arbeiten und Materialien nicht mehr aus Asien importieren, um so die Verfügbarkeit zu verbessern und unterm Strich nachhaltiger zu sein. Des Weiteren sorgt die neue Wohnlichkeit dafür, dass wir neben Kräutern nun auch immer häufiger Grünpflanzen in unsere Küche integrieren. Zudem sind Biomülleimer heute fester Bestandteil eines modernen Mülltrennungssystems.

1 Grünpflanzen bringen positive Energie ins Haus und sollten deshalb in keiner Küche fehlen (xeno). **2** Ein gut durchdachtes Bio-Abfallsystem erleichtert die Handgriffe des Alltags (hier: von Häcker).

Wer's lieber schlicht mag, der kann diesen Purismus noch verstärken: **Japandi** heißt ein trendiger Stil-Mix, der die Coolness Nordeuropas mit der zurückhaltenden Ästhetik des Ostens vereint. Eine komplementäre Mischung, da beide Designs sehr reduziert und funktional wirken, frei nach dem Motto „Weniger ist mehr". Auch im Punkt natürlich-dezente Dekorationen harmonieren sie perfekt. Doch während sich das Nordic Living mehr an helleren Tönen orientiert, setzt man im Land der aufgehenden Sonne gerne mal auf kräftiges Schwarz. Wer jetzt überlegt, welche Scandi-Formation gut ins eigene Zuhause passen würde, dem sei gesagt: Man bekommt in jedem Fall das Beste aus zwei Welten. Melanie Breuer <<

Kühles Japan-Dekor in Kombination mit natürlichen Nordic-Elementen.

Fotos: PR, Shutterstock (2) / Pixel-Shot, Followtheflow. Text: Melanie Breuer

Ein Klimasensor sorgt bei Miele dafür, dass eine Vielzahl von Automatikprogrammen die Garvorgänge für optimale Ergebnisse unterstützt.

EINFACH SELBST GEMACHT

DIE NEUEN BACKÖFEN ALS FREUND UND HELFER

Speisen im Backofen garen oder braten ist das neue Kochen und dank moderner Technik kinderleicht: mit Dampf, ganz traditionell oder mit Mikrowelle – Gelinggarantie eingeschlossen.

Backe, backe Kuchen … von Kinderliedern über Märchen bis zu Bilderbüchern sind Backwaren und -öfen ein immer wiederkehrendes Thema. Oft hat der Backofen sogar eine wichtige Funktion in den Geschichten: Man denke nur an die Hexe in „Hänsel und Gretel“, die zum Schluss im Ofen landet, oder an den sechsten Streich von Max und Moritz, in dem Wilhelm Busch die Burschen von Teig umhüllt „Ruff! Damit ins Ofenloch!“ schieben lässt. Moderne Kinderbücher sind weniger gruselig, wie etwa das Buch „Kasimir backt“ des preisgekrönten schwedischen Autors Lars Klinting zeigt. Der patente Biber Kasimir erklärt den Kindern, wie man einen leckeren Kuchen backt. Einmal in der „Röhre“, ist das Zubereiten von Speisen im Backofen – im Gegensatz zum Kochen – ein Prozess, in den man früher wenig eingreifen konnte. Kein Wunder also, dass uns die Faszination von Backöfen aus Kindertagen bis ins Erwachsenenalter begleitet. Heute tragen dazu die vielen Möglichkeiten bei, die moderne Backöfen bieten – von Dampf- und Sous-vide-Garen über Selbstreinigung bis hin zur Vernetzung mit dem Handy.

1

1

Ein moderner Backofen verfügt über Sensortechnologie und kann so die Temperatur automatisch an das gewünschte Ergebnis anpassen.

SENSIBLE SENSOREN

Backöfen arbeiten heute mit künstlicher Intelligenz: Über Sensoren und die Daten aus Abertausenden Back- und Bratvorgängen können sie auf das aktuelle Gericht im Garraum reagieren. So sagen sie uns nicht nur, wenn ein Gericht fertig ist, sondern wann es fertig sein wird. Damit weisen sie uns darauf hin, wann es Zeit ist, mit den Beilagen, der Soße oder dem Anrichten der Vorspeise zu beginnen – ganz, wie man sich das wünscht. Backöfen mit Sensortechnologie lernen immer weiter dazu – durch ihre Vernetzung und durch die eigenen Gerichte, egal ob Kuchen, Sonntagsbraten, Plätzchen oder Gemüseauflauf. Die innovative Sensortechnologie regelt automatisch die Temperatur und die Heizart – also Ober- oder Unterhitze oder Umluft. Das geschieht durch ständiges Messen des Feuchtigkeitsgehalts im Garraum. Bratenthermometer sind ebenfalls mit Sensortechnologie ausgestattet und für verschiedenstes Gargut geeignet. Sogar in integrierten Mikrowellen können Bratenthermometer genutzt werden und es gibt auch solche mit Dampfstoßfunktion. >>

2

2

1 Top Ausleuchtung im Garraum und eine große Auswahl bei den Bedienelementen bietet Neff. **2** Das Touch-Display am Gaggenau-Backofen ergänzt die Einstellung der Hauptfunktionen über die beiden Drehknebel.

1

1

1

2

3

Farbige Touch-Displays unterstützen das Handling der modernen Sensortechnologie.

TOP BEDIENBARKEIT

Mit modernen Backöfen ist es so leicht wie nie zuvor, Brot, Kuchen oder eine Quiche zu backen, leckere Braten mit knuspriger Kruste oder gesunden Fisch sanft zu garen – und das sogar zeitgleich – dank Hochleistungsgebläse oder einem geteilten Garraum. Die Speisen nehmen dabei keine fremden Aromen oder Gerüche an. Die geteilten Türen brauchen beim Öffnen weniger Platz, was das Handling insgesamt erleichtert. Noch weniger sind Backofentüren im Weg, wenn sie ganz verschwinden, indem sie einfach unter ihn gleiten. Einfacher ist auch die Bedienung geworden: Dabei helfen hochauflösende TFT-Farbdisplays, die teilweise durch Tippen mit dem Finger bedient werden können und die die aktuelle Einstellung auf einen Blick anzeigen. So kann der Backofen schnell und präzise gesteuert werden. Verbesserte Beleuchtung sorgt dafür, dass man die Speisen auf jeder Ebene gut erkennen kann. >>

4

5

1 Neben einem Kerntemperatursensor sorgen bei AEG eine Touch-Control-Bedienung und eine Kochassistentfunktion für die jeweils gewünschten Ergebnisse. **2** Das Display zeigt an, dass der Bosch-Sensorbackofen gerade im PerfectBake-Modus arbeitet. **3** Intuitive Steuerung dank des beleuchteten Bedienknebels beim Modell iQ500 von Siemens. **4** Die geteilte Tür beim Samsung Dual Cook Flex ermöglicht gleichzeitiges Zubereiten von zwei Gerichten. **5** Neff hat mit Slide&Hide eine voll versenkbare Backofentür entwickelt, die beim Öffnen komplett unter dem Backofen verschwindet.

Der Miele Back- und Pizzastein lässt sich dank des praktischen FlexiClip-Vollauszuges sicher aus dem Garraum entnehmen.

Ob für Flammkuchen oder Pizza, Brot oder Brötchen – der Back- und Pizzastein der beiden Aktionsbacköfen von Miele begeistert.

Das Plus beim Ofen

Mit den beiden neuen Aktionsbacköfen PizzaPlus hat Miele für zwei Jahre einen wahren Alleskönner im Angebot.

Im Mittelpunkt der perfekten Küche steht seit jeher der Herd – heute ist es der Backofen, der alles kann: braten, auftauen, grillen und natürlich backen, sogar eine echte Pizza oder Brot. Die neuen Aktionsbacköfen PizzaPlus überzeugen mit perfekten Ergebnissen bei Brot, Brötchen, Pizza, Focaccia und Flammkuchen. Der Grund ist der Back- und Pizzastein aus Spezialkeramik. Dank seiner schnellen Aufheizzeit ist er in nur 30 Minuten heiß und einsatzbereit. Dann gibt er seine Wärme effektiv an Pizza oder Brot ab, für knusprige Böden und Kruste. Die hochwertige Glasur des Backsteins ermöglicht zudem eine schnelle und einfache Reinigung. So sorgt er dafür, dass er gerne und oft zum Einsatz kommt und seine Vielseitigkeit genutzt wird: Denn der Back- und Pizzastein perfektioniert nicht nur das Backen, er kann auch als Warmhalte- oder als Kühlplatte verwendet werden.

EFFEKTIV AUCH IN SACHEN REINIGUNG SOWIE BEI DER HANDHABUNG

Mithilfe des praktischen FlexiClip-Vollauszugs gelangt man bequem und sicher an das Back- und Gargut. Man kann zwischen einem Gerät mit PerfectClean-Ausstattung oder mit Pyrolyse wählen. Bei der pyrolytischen Selbstreinigung bei hohen Temperaturen zerfallen Speiserückstände zu Asche und können anschließend mit einem Tuch vom Garraumboden entfernt werden. Die PerfectClean-Ausstattung verhindert das Anhaften von Speisen im Garraum. Aus diesem Grund ist die Reinigung des XXL-Garraums und Universalblechs superleicht. Der Antihafteffekt entsteht durch eine patentierte Oberflächenveredelung mit einzigartigen Eigenschaften. Sogar hartnäckige Verschmutzungen lassen sich mit etwas Spülmittellauge und einem Schwamm mühelos beseitigen. Die Aktionsbacköfen H 2860-2 B/BP werden mit der Gratiszugabe des original Miele Gourmet Back- und Pizzasteins inklusive Holzschieber im Wert von 199 Euro ausgeliefert.

www.miele.de

Die patentierte PerfectClean-Veredelung verhindert ein Anhaften von Speisen und erleichtert die Reinigung.

Fotos: PR

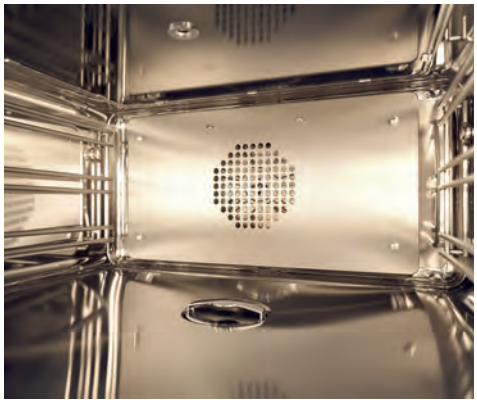
Die Dual Cook Steam von Samsung ermöglicht die Dampfgarfunktionen Konvektions- und Dampfgaren im unteren Garraum, während oben gebraten wird.

Mit dem AEG SteamPro Multi-Dampfgarer kann man nicht nur mit Dampf garen, er hat auch eine Sous-vide-Funktion. Zudem verfügt der Multibackofen über einen Kerntemperatursensor.

REINIGEN LEICHT GEMACHT

- Viele Backöfen haben heute mehrere Ausstattungen, die die Reinigung erleichtern und häufig Selbstreinigung genannt werden.
- Bei der Pyrolyse verbrennen Speiserückstände bei hohen Temperaturen zu Asche. Danach können sie leicht vom Boden des Garraums entfernt werden (hier: AEG).
- Andere Backöfen arbeiten mit Beschichtungen, die das Anhaften von Speisen im Garraum verhindern oder erschweren. Dank dieser Oberflächenbeschichtung – auch Katalyse genannt – lassen sich Speisereste leichter beseitigen.
- Bei Backöfen mit Dampfgarfunktion kann man diese zur Reinigung nutzen, der sogenannten Hydrolyse: Sie haben dafür zumeist spezielle Dampfreinigungsprogramme, die man – je nach Anweisung des Herstellers – mit Essigessenz im Wasser verstärken kann. So weichen Verkrustungen auf und lassen sich leicht abwischen.

Bei Siemens verfügt der studioLine iQ700 über eine Dampffunktion mit Sous-vide-Stufe. Sein Sensor hält die Temperatur dafür stets auf demselben Level.



Gaggenau bietet bei seinen Dampfbacköfen der Serie 400 mit Edelstahl hinterlegte griffl ose Glastüren an. Alle Dampfbacköfen gibt es alternativ mit Wassertank oder Festwasseranschluss.

MIT DAMPF UND SOUS-VIDE GAREN

Viele Backöfen vereinen nicht nur die üblichen Heizarten wie Ober-, Unterhitze, Umluft, Heißluft oder Grill, sondern sind zum Dampfgaren geeignet. Manche von ihnen bieten neben dem Dämpfen einen Kombibetrieb, der Dampfbacken genannt wird und sich für alle Gebäckstücke eignet, die eine schöne Kruste bekommen sollen. Zudem kann man mit Dampf Speisen schonend und schmackhaft aufwärmen. Praktisch sind teilbare Garräume, in denen gleichzeitig gebraten und gedämpft werden kann. Denn Dämpfen ist eine schonende und gesunde Art, Lebensmittel zuzubereiten. Dies gilt auch für das Sous-vide-Garen, bei dem vakuumiertes Gemüse, Fisch, Fleisch oder Obst in heißem Wasser zwischen etwa 60 und 90 Grad gegart wird. Sous-vide-Funktionen bieten inzwischen die meisten der gängigen Hersteller an. Die passende Vakuumierschublade lässt sich ergonomisch unter dem Backofen anbringen, wenn er selber erhöht angebracht ist. >>

Sous-vide-Garen ist im Dampfbackofen eine Zusatzfunktion für empfindliche Lebensmittel, die schonend zubereitet werden sollen.

Sous-vide-Garen wird bei Gaggenau durch eine Kochfunktion ermöglicht und kann um eine Vakuumierschublade erweitert werden.

1 In der Vakuumierschublade wird das Gargut mit Kräutern und Gewürzen vorbereitet.

2 In dem Dampfbackofen von Miele kann man dann die Sous-vide-Funktion wählen.

3 Praktisch ist es, die Vakuumierschublade direkt unter dem Backofen anzubringen.

Der Keramikbackstein von Bosch eignet sich zum Backen von Brot, Focaccia, Flammkuchen und Pizza sowie zum Aufbacken von Tiefkühlgerichten.

Dazukaufen und nachrüsten: Einiges an Ausstattung, wie Thermometer oder Auszüge, lässt sich später noch hinzufügen.

Sicher die Bleche entnehmen und mehrere Ebenen nutzen: Das machen beispielsweise die FlexiClip-Vollauszüge von Miele möglich.

PRAKTISCHES: FUNKTIONEN & ZUBEHÖR

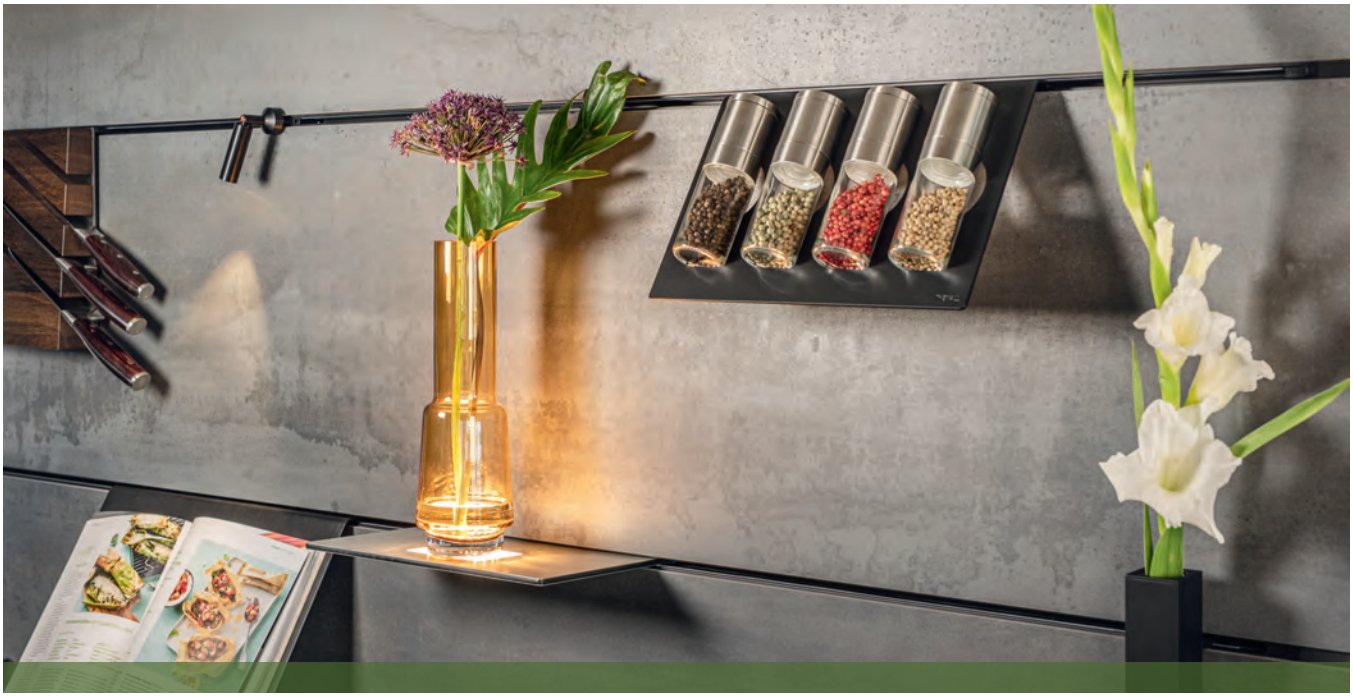
Wer weiß, was sein Backofen alles kann, der nutzt ihn effektiver: So haben viele Modelle der neuesten Generation eine Schnell-Aufheiz-Funktion. Das spart Zeit. Für mehr Sicherheit und bessere Ergonomie sorgen Teleskopauszüge, mit denen man das Backblech vollständig herausziehen kann. Einige Hersteller bieten diese sogar zum Nachrüsten an. Voll im Trend sind Backsteine aus beschichteter Keramik, mit denen Brot oder Pizza eine tolle Kruste bekommen. Egal, ob man ganz traditionell den Backofen zum Backen und Braten nutzt oder ob man seine neuen, vielfältigen Möglichkeiten auskostet – bei allem besteht die Möglichkeit, sich per vernetztem Handy von den Hersteller-Apps unterstützen zu lassen. Damit nicht nur die Speisen perfekt werden, sondern sich auch Mahlzeiten mit der Familie oder ein geselliges Beisammensein mit Freunden ganz entspannt zu Hause genießen lassen.

Claudia Götz <<

ERGONOMIE: AUF AUGENHÖHE

- In der privaten Küche bedeutet ergonomisches Arbeiten vor allem bedienungsfreundliche, praktische Anbringung und kurze Wege. Im Falle des Backofens geht es in erster Linie darum, sich nicht so tief bücken zu müssen und den Garraum immer gut im Blick zu haben, während man weiter in der Küche hantiert.
- Ein erhöhter Backofen ist also sinnvoll, wenn man ihn häufig nutzt und besonders wichtig, wenn in der Küche wenig Platz ist. Denn dann sind bei tief angebrachten Backöfen häufig Stühle, Tische oder Kücheninseln im Weg.
- Die Unterkante des Backofens sollte etwa auf Höhe der Arbeitsplatte bzw. auf Höhe des Ellbogens seines häufigsten Benutzers sein.
- Ist der Backofen nicht ans Kochfeld gekoppelt, kann man den Unterschrank dort für Töpfe und Pfannen nutzen: eine weitere ergonomische Verbesserung.

Fotos: PR, shutterstock / HTeam



THEWALL® by Lechner verbindet Rückwände mit Features wie Beleuchtung, USB-Anschluss oder Gewürzbord.

Die Wand wird magisch

Stylish und platzsparend ist das multifunktionale Design-Highlight THEWALL® by Lechner, das nicht nur in der Küche brilliert.

Manchmal ist ein Produkt mehr als die Summe der einzelnen Teile: Rückwand plus Stromschiene plus Accessoires ergeben THEWALL® by Lechner. Liebhaber exklusiven Designs werden es nach ihren individuellen Bedürfnissen gestalten und lieben.

LICHTEFFEKTE, SOUND UND FUNKTIONALITÄT

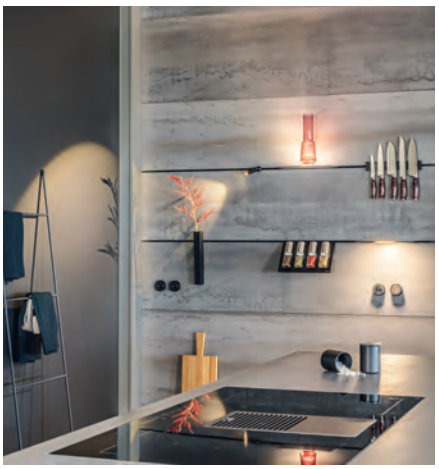
Das Start-up THEWALL® und das Traditionsunternehmen Lechner kombinieren in dem Rückwandsystem Innovation mit Materialkompetenz und schaffen ein völlig neues Wohnerlebnis mit einem Interieur, das es in dieser Form noch nicht gegeben hat. Die Lechner-Rückwand erreicht damit eine völlig neue Dimension. Die Idee dahinter ist so einfach wie bestechend: THEWALL® by Lechner verbindet die Rückwand mit Stromleisten, die je nach Bedarf und Geschmack mit verschiedenen Accessoires konfiguriert werden können: von Beleuchtung über Gewürz- und Ablagebord bis zum USB-Anschluss – mit dem einzigartigen System hat man die Dinge des täglichen Bedarfs immer in Griffweite. Ein hochwertiges, fest integriertes Soundsystem kann zusätzlich erworben werden.

DIE ZUKUNFT DES WOHNENS

Die multifunktionale Rückwand, die im ersten Schritt für die Küche konzipiert wurde, vereint Praktikabilität mit exklusivem Design. Die minimalistisch-moderne Optik kann aber in jedem Raum Akzente setzen. Denn obwohl Wohnen immer individueller wird, sind gleichzeitig die unterschiedlichen Wohnbereiche weniger voneinander getrennt als früher.

THEWALL® by Lechner funktioniert als Nischenverkleidung in der Küche ebenso wie als Statement-Highlight im Bad, Flur oder Wohnbereich. Für jeden Raum sind die passenden und gewünschten Accessoires immer wieder neu wählbar. Möglich macht das eine Vier-Phasen-Stromschiene, die modular bestückt werden kann. USB-Docks, kontaktlose Ladegeräte, Spotleuchten und viele weitere Accessoires lassen sich frei auf der Schiene positionieren. Die Accessoires, von namhaften Partnern produziert, können vom Kunden im THEWALL® Shop bestellt werden.

www.mylechner.de



Mit dem Rückwandsystem aus filigranen Tragsystemen, Vasen, Halterungen für Messer oder Spotleuchten hat man die Dinge des täglichen Bedarfs immer in Griffweite.

Fotos: PR

FLOWER FOCACCIA

TRADITIONELL ITALIENISCHES BACKWERK MIT INDIVIDUELLER NOTE

Mit liebevoll verzierten Focaccia-Fladen wird die Küche schnell zur Kunstgalerie. Bei den Motiven sind der eigenen Kreativität keinerlei Grenzen gesetzt. Auch auf Instagram & Co. ist diese „Food Art“ inzwischen ein echter Netztrend.

Lasst Blumen sprechen!
Focaccia ist ein Fladenbrot aus Ligurien: innen weich und außen herrlich knusprig. Der Name geht auf das lateinische Wort „focus" (dt. „Feuer, Glut") zurück. Doch auch die Phönizier, Karthager und Griechen sollen ihren Fladen über offenem Feuer zubereitet haben. Vom heutigen Italien aus ging das Rezept schließlich um die Welt und eignet sich (nicht nur) hervorragend für das Backen mit Kindern – es ist auch eine tolle Pizza-Alternative.

Zeigen Sie uns Ihr kreatives Focaccia-Foto auf Instagram mit #mhkrezepte

Absolut stilsicher
Neben Blumenmotiven lassen sich Focaccia-Brote natürlich auch mit anderen hübschen Motiven – hier das Modell „Fashion Lady" – dekorieren, völlig frei nach dem Motto: Erlaubt ist, was gefällt!

FOCACCIA-GRUNDREZEPT

für die spätere Dekoration mit „Gemüseblumen" und mehr …

Zutaten für ein (Pizza-)Backblech, ca. 30 x 40 cm
Für den Hefeteig: • 400 g Weizenmehl (+ etwas Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche) • ½ Würfel frische Hefe • 1 TL Zucker • 1 TL Salz • 250 ml lauwarmes Wasser • 3 EL Olivenöl
Für den Belag: • buntes Gemüse nach Belieben, z. B. Cocktailtomaten, grüner Spargel, Möhren, Oliven, Paprika, (rote) Zwiebeln • gemischte Kräuter nach Wahl, z. B. Rosmarin, glatte Petersilie • 3 EL Olivenöl • ca. 1 TL Meersalz • optional: Kürbiskerne, Sesam- oder Mohnsamen und/oder Gewürzöl

Sonstiges
• Mixer mit Knethaken • (Pizza-)Backblech (alt.: Pizzastein) • Backpapier • Teigroller • Backpinsel • Kuchenrost

Zubereitung
Für den Hefeteig Mehl und Hefe in eine Rührschüssel geben. • Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. • Anschließend den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 ½ Stunden gehen lassen. • In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, putzen und je nach gewünschtem „Bild" in die entsprechenden Formen schneiden. • Backblech mit Backpapier auslegen (alt.: Pizzastein verwenden). • Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einem Rechteck (ca. 25 x 35 cm) ausrollen und auf das Backpapier legen. • Ausgebreiteten Teig mit ca. 2 EL Olivenöl bestreichen. • Gemüse je nach gewünschtem Motiv auf dem Teig verteilen. • Nach Belieben mit Kräutern sowie optional mit Kürbiskernen und/oder Sesam- oder Mohnsamen verzieren. • Mit Meersalz bestreuen. • Zum Schluss das Gemüse mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. • Dann die noch nicht gebackene Focaccia noch einmal für ca. 10 bis 15 Minuten gehen lassen. • Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze ca. 200 °C). • Danach Brot in mittlerer Einschubhöhe in ca. 25 Minuten fertig backen. • Das fertige „Focaccia-Bild" auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und warm servieren.

TIPP Für das Bepinseln des Gemüses kann auch ein selbst zubereitetes Gewürzöl, z. B. mit Chili, Knoblauch, Basilikum und anderen Kräutern, verwendet werden.

Fotos: Shutterstock / Brent Hofacker, Katarzyna Hurova, Zagorulko Inka, Danilova Janna, Olga Scholvien. Text: Melanie Breuer

Unter Volldampf

Samsung verbindet mit der Infinite-Linie Funktionalität mit italienischem Design. Highlight der Produktlinie ist der Dual Cook Steam™ Backofen.

1 Preisgekrönt: Der Dual Cook Steam™ Backofen von Samsung wurde insgesamt dreifach mit den renommierten Kitchen Innovation Awards ausgezeichnet. **2** Die Dual Cook Steam™ Dampfgarfunktion ermöglicht Konvektions- und Dampfgaren im unteren Garraum. Das im Lieferumfang enthaltene Dampfgargefäß bietet zwölf Liter Füllvolumen.

Seit Jahren steckt Samsung viele Ressourcen in die Weiterentwicklung seines Einbaugeräteportfolios, um die Küche von morgen noch smarter, effizienter und einfacher in der Handhabung zu machen. Mit dem Dual Cook Steam™ Backofen verbindet Samsung ein Design mit flexiblen Zubereitungsmöglichkeiten für noch mehr Kocherlebnis.

FLEXIBEL UND VITAMINSCHONEND GAREN

Mit dem Dual Cook Steam™ Einbaubackofen können Speisen dank integrierter Dampfgarfunktion gesund und vitaminschonend zubereitet werden. Zwei unabhängig voneinander steuerbare Garräume des Backofens lassen die gleichzeitige Zubereitung zweier Speisen zu. Die Dampfgarfunktion ermöglicht darüber hinaus Dampfgaren im unteren Teil des Backofens und Intervalldampfmöglichkeiten im gesamten Garraum. Letzteres sorgt dafür, dass ein Braten bei konstanter Temperatur sowie Dampfzuführung in Intervallen innen saftig bleibt, während er außen eine goldbraune Farbe erhält. Schnell und energiesparend lassen sich dadurch zwei unterschiedliche Gerichte zaubern. Während etwa im oberen Garraum der Fisch seinen perfekten Garpunkt erreicht, wird darunter das Gemüse im mitgelieferten Dampfgargefäß schonend gegart. Durch die konstante Zuführung von heißem Wasserdampf bleiben nahezu alle Vitamine und Mineralstoffe erhalten, was sich auf dem Teller bemerkbar macht. Dampfgegarte Speisen behalten nicht nur ihre kräftigen Farben, sondern auch ihren intensiven Geschmack. Auf Fett und Würzmittel lässt sich somit verzichten.

SO FUNKTIONIERT'S: ALLES IN EINEM GEFÄSS

Aus insgesamt bis zu 14 verschiedenen Betriebsarten und -kombinationen lässt sich beim Dual Cook Steam™ wählen und rund 70 Minuten lang kann man damit dampfgaren. Das geht weit über die typischen Garzeiten von Fisch und Fleisch hinaus. Die Zugabe von Wasser erfolgt dabei denkbar einfach über eine kleine Schublade neben dem Bedienfeld. Fast einen Liter, nämlich 950 Milliliter, fasst sie.

3 Passend zu den aktuellen Küchentrends kombiniert die Infinite-Linie glänzende Oberflächen mit der matten Struktur eines erdig-dunklen Tons. **4** Über die Samsung SmartThings-App kann man den Backofen mit anderen kompatiblen Geräten vernetzen.

Das Wasser, das nach Ende des Garvorgangs in den Leitungen verblieben ist, fließt wieder in die Schublade, die man dann einfach ausleert. Das im Lieferumfang enthaltene Dampfgargefäß ermöglicht eine gleichmäßigere Verteilung des Wasserdampfs, was dem Gericht auf direktem Wege zugutekommt. Da sich das Dampfgaren dabei ausschließlich im Gefäß abspielt, müssen nur dieses sowie sein Edelstahleinsatz und nicht der gesamte Garraum gereinigt werden, auch wenn sich dieser dank integrierter Pyrolysefunktion ohnehin selbst reinigt. Das Dampfgargefäß bietet zwölf Liter Volumen und damit reichlich Platz. Zudem kann der Glasdeckel als Auflaufform verwendet werden. Dennoch passt das Gefäß zur einfachen Reinigung in die Spülmaschine.

INTUITIVE BEDIENUNG UND UMFASSENDE VERNETZUNGSOPTIONEN

Der Dual Cook Steam™ Einbaubackofen lässt sich wie der Kompaktbackofen, der als Dampf- oder Mikrowellen-Kombigerät erhältlich ist, intuitiv bedienen und in das heimische Netzwerk integrieren. Man entscheidet selbst, ob man den Backofen über das nahtlos in die Oberfläche integrierte 4,3-Zoll-Farbdisplay oder den danebenliegenden großen Drehregler steuert. Die Bedienelemente funktionieren auch im Zusammenspiel. Die passende, im Infinite-Design gestaltete Wärmeschublade sorgt außerdem dafür, dass die Speisen auf den vorgewärmten Tellern heiß bleiben. Über die SmartThings-App lassen sich beide Öfen zudem mit anderen kompatiblen Geräten vernetzen und an persönliche Bedürfnisse anpassen: So kann man über ein kompatibles Smartphone bequem die Garzeit überwachen, den Backofen vorheizen oder die Temperatur einstellen, während man in einem anderen Raum Zeit mit seinen Gästen verbringt. Um allen Ansprüchen gerecht zu werden, spielen Innovation und Zukunftsorientierung für Samsung bei der Ausrichtung seiner Produkte auf Connected Living eine entscheidende Rolle.

www.samsung.de

Fotos: PR

ERLAUBT IST, WAS GEFÄLLT

WAS UNS BEI DER KÜCHENPLANUNG WICHTIG IST

Mal nachgefragt bei den Kolleginnen und Kollegen in der Redaktion: Wie sieht eure Traumküche aus? Und welche besonderen Details oder modernen Geräte sollten unbedingt darin zu finden sein?

Großzügig, offen und hell – so präsentiert sich diese griffl ose Designo-Küche, die auch aufgrund ihrer vielen modernen Features absolut überzeugt.

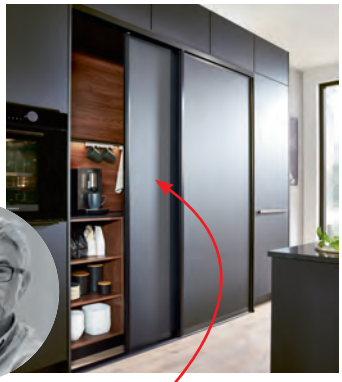
Martina, Assistentin
Aufgeräumt und sofort griffbereit
„Mithilfe der neuen, geräumigen und gut strukturierbaren Auszüge herrscht endlich mal Ordnung in den Küchenschränken."

Michael, Redakteur
Immer auf Augenhöhe
„Ein Backofen im Hochschrank ist nicht nur für mich Großgewachsenen praktisch, sondern auch für ältere Menschen, die sich oftmals nur schwer bücken können."

Luise, Grafikerin
Klein, aber total fein
„Eine Theke, die ich zum Essen sowie für die Arbeit im Homeoffice nutzen kann und die gleichzeitig auch noch total schick aussieht – besser geht's nicht!"

Susanne, Redakteurin
Trendiger Streifenlook
„Vertikal strukturierte Holzfronten sind ziemlich angesagt. Natürliches Design und Funktion in purer Harmonie."

Marc, Produktion
Nie mehr schlechten Kaffee im Büro!
„Schneller Genuss für zwischendurch: Dank des tollen Kaffeevollautomaten von Siemens machen selbst stressige Arbeitstage mehr Spaß."



Ferdinand, Lektor
Doppelt hilfreich „Ich mag Möbel mit Zusatznutzen. In dieser xeno-Küche vergrößert sich bei geöffneten Schiebetüren die Arbeits- oder Stellfläche um die Schranktiefe."

Fotos: PR, Adobe Stock / goodluz, iStock / Natalia Bodrova, insta_photos, RossHelen, shapecharge. Text: Melanie Breuer

Die neue GROHE Blue Red in One bietet sechs verschiedene Wasservarianten in einem einzigen, kompakten System.

Neu: Premium-Wassersystem

Die exklusive GROHE Blue Red in One vereint Komfort und Nachhaltigkeit.

Küchen haben sich wieder zum wohnlichen Lebensmittelpunkt entwickelt und bei wichtigen Anschaffungen wird vermehrt in Qualität investiert. Diese Entwicklung bietet großes Potenzial, Küchen mit innovativen Lösungen auszustatten, die Komfort und Nachhaltigkeit gekonnt miteinander verbinden.

PLATZSPAREND UND RESSOURCENSCHONEND

Gleich sechs Funktionen in nur einer Armatur vereint – von gefiltertem und angenehm gekühltem Trinkwasser in den Varianten Still, Medium und Sprudelnd über kochend heißes Wasser bis hin zu Leitungswasser in Warm und Kalt. Das Geheimnis der vielen Anwendungsmöglichkeiten versteckt sich unter der Spüle: Dank seiner kompakten Größe von 49 Zentimeter Tiefe und 37 Zentimeter Breite passt das Wassersystem problemlos auch in kleine Küchenschränke. Zudem spart GROHE Blue Red in One wertvolle Zeit und verringert gleichzeitig den eigenen CO_2-Fußabdruck, denn sowohl die Produktion als auch der Transport und Kauf von Flaschen entfallen. Außerdem nehmen so keine sperrigen Getränkekisten unnötig Platz in der Küche ein.

TOP GESCHMACK, TECHNIK UND DESIGN

GROHE Blue Red in One bietet die Möglichkeit, Aktivkohle-, Magnesium- und Ultrasafe-Filter sowie Filter in den Größen S und M einzusetzen. Diese garantieren nicht nur einen hervorragenden Geschmack, sondern schützen auch Kaffeemaschinen und Dampfgarer vor Kalk. Die Bedienung erfolgt denkbar einfach und intuitiv per LED-Anzeige am Drehknopf und eigener App über Smartphone oder Tablet. So lässt sich zum Beispiel die CO_2- und Filterkapazität per GROHE Watersystems App überwachen und ganz einfach Nachschub bestellen. Außerdem kann die Temperatur individuell eingestellt werden: Nutzer wählen zwischen 60 und 100 Grad Celsius für Warmwasser und zwischen 5 und 10 Grad Celsius für Kaltwasser. Es war noch nie so komfortabel, an das tägliche Trinkwasser zu gelangen. Das neueste Wassersystem im GROHE Portfolio ist in zwei Designoptionen mit L- oder C-geformtem Auslauf erhältlich. Neben klassischem Chrom stehen drei Trendfarben zur Wahl: das zeitlos-moderne SuperSteel, Hard Graphite – ein edles Anthrazit – und das ausdrucksstarke Matt Black, ein samtiges Schwarz. Für Küchenkonzepte wie aus einem Guss bietet GROHE auch passende Spülen an.

www.grohe.de

Dank integrierter LED-Anzeige lässt sich GROHE Blue Red in One intuitiv bedienen.

Fotos: PR

PRÄSENTIEREN ODER VERSTECKEN?

SIND REGALE DIE NEUEN OBERSCHRÄNKE?

Offene Küchenregale, um Geschirr & Co. stilvoll in Szene zu setzen, oder doch lieber geschlossene Hängeschränke, um praktischen Stauraum zu schaffen? Die Vor- und Nachteile beider Gestaltungslösungen.

Geschirr, Besteck, Töpfe, Küchengeräte, Lebensmittel: In einer Küche muss man meist jede Menge Utensilien unterbringen. Oberschränke sind daher die erste Wahl, wenn es darum geht, den notwendigen Stauraum hierfür zu schaffen. Denn die multifunktionalen Möbelstücke zeichnen sich durch drei große Talente aus. Erstens: Sie bieten viel Staufläche für Gläser, Teller & Co. Zweitens: An der Wand aufgehängt, sparen sie kostbaren Platz am Boden. Drittens: Im Inneren von Hängeschränken lagert das Küchenequipment, ordentlich versteckt, hinter geschlossenen Schranktüren. Wer über eine kleine Küche verfügt, kann die komplette Raumhöhe nutzen und die Oberschränke bis unter die Decke hängen. Oder man entscheidet sich sogar für zwei (oder drei) Reihen mit Oberschränken und verdoppelt (vergrößert) so den benötigten Stauraum. In der unteren Reihe können Geschirr und Lebensmittel für den täglichen Bedarf unterkommen, in der oberen Reihe seltener genutzte Utensilien wie der Fonduetopf und das Festtagsgeschirr. Doch so praktisch geschlossene Oberschränke sind, derzeit sind gerade offene Küchenregale sehr beliebt. Vor allem auf Social Media kann man zahlreiche Bilder von perfekt gestylten Regalen bewundern. Das fein arrangierte Geschirr oder die Sammlung ausgesuchter Vasen, Teedosen und anderer dekorativer Accessoires sieht hier nicht nur sehr charmant aus.

Ebenfalls möglich: geschlossene Schrankfronten in Kombination mit offenen Vitrinenschränken (gesehen bei Ballerina).

Wer sich nicht zwischen Oberschrank und Regal entscheiden kann, dem hilft die Technik: Das Öffnungssystem „SlightLift" von elementa kombiniert Schieben, Klappen und eine intelligente Beleuchtung.

Auch Gleitschiebetüren stellen einen cleveren Mittelweg dar. Sie lassen sich leicht und geräuschlos öffnen bzw. schließen, sind platzsparend und schaffen somit mehr Flexibilität bei der Küchenplanung (hier: xeno).

Offene Regale lockern die Küche auf und lassen sie lebendiger, großzügiger und oft auch eleganter aussehen. Mit Regalen kann man Lieblingsstücke inszenieren und auch die Wandgestaltung mit Fliesen oder Tapeten fällt mehr ins Auge. Hinzu kommt, dass es für manche Raumsituationen oft keine andere Lösung gibt. Hat die Küche beispielsweise Dachschrägen, sind Regale perfekt. In den meisten Fällen sorgen sie auch dafür, dass mehr natürliches Licht zum Arbeiten als mit Oberschränken zur Verfügung steht. Richtig schön sind offene Regale jedoch nur, wenn sie nicht überladen werden. Hierfür am besten nur Geschirr und Accessoires des täglichen Bedarfs arrangieren. Also nicht die gesamte Gewürzsammlung, sondern nur den Salzstreuer und die Pfeffermühle, die man regelmäßig verwendet. Auch Kaffeebecher und Schalen, die abends benutzt im Geschirrspüler landen, sind eine gute Wahl. So sieht das Regal jeden Tag wieder aufs Neue perfekt gestylt aus.

Nicole Knaupp <<

Gut strukturiert werden offene Regale zum Designobjekt im Raum. Stimmungsvolles Licht rundet den Look ab (nobilia).

TIPPS VOM PROFI

Oberschränke oder offene Regale? Wir haben Maren Riekmann gefragt. Die Architektin vom Bodensee entwickelt mit einem hohen Anspruch an Design, Qualität und Nachhaltigkeit maßgeschneiderte Projekte, ohne dabei die Kosten aus dem Blick zu verlieren. **Info: www.riekmanufaktur.de**

OBERSCHRÄNKE

„Bei einer kleinen Küche hat man meistens keine Wahl: Oberschränke sind ein Muss. Damit die Küche mit den raumhohen Schränken jedoch nicht überfüllt wirkt, spielen die Farbauswahl und das Design eine entscheidende Rolle. Dunkle Unterschränke, kombiniert mit hellen Hängeschränken in Weiß oder Hellgrau, sorgen beispielsweise für mehr optische Leichtigkeit. Charmant wirkt auch die Kombination aus geschlossen Schränken und Schränken mit Glastüren. So kann man etliches verstecken und zugleich schöne Gläser und Geschirr offen präsentieren. Das lockert die strenge Küchenfront optisch auf."

OFFENE REGALE

„Ganz klar, offene Regale sind modern und machen zugleich einen sehr wohnlichen Eindruck. Sie sind jedoch nichts für Chaoten, denn sie sehen nur schön aus, wenn sie aufgeräumt und geputzt sind. Beim Ordnunghalten hilft es, wenn jedes Teil in der Küche – wie übrigens auch im gesamten Haus – seinen festen Platz hat. Generell empfehle ich, bei offenen Regalen Accessoires oder Lebensmittel so zusammenzustellen, dass sie eine optische Einheit ergeben. Das kann zum Beispiel eine thematische Zusammengehörigkeit oder ein einheitliches Farbkonzept sein. Eine Idee ist es, nur weißes Geschirr zu arrangieren, dazu noch ein Kräutertöpfchen und die beiden Lieblingskochbücher – das wirkt schick und lässig."

Fotos: Maren Riekmann, PR

KOMFORT & ÄSTHETIK IM GLEICHGEWICHT

RUND UM DIE SPÜLE TUT SICH VIEL NEUES AUF

Die Spüle ist wahrscheinlich der wichtigste Platz in der Küche. Damit in Sachen Wasser alles richtig gut funktioniert, braucht es eine ganze Menge Equipment: Armaturen, Becken, Ablagen, Küchenrückwände und Arbeitsplatten sollen nicht nur funktional eine Einheit bilden, sondern idealerweise auch noch fantastisch zusammen aussehen und den eigenen Stil perfekt einfangen.

FUNKTIONEN

Schlauchbrausen Die Armatur, mit der die Profis arbeiten. Egal, ob hoher oder niedriger Auslauf – mit dem Schlauch erreicht man auch hohe Töpfe sowie jede Ecke in großen Becken spielend und wäscht Obst, Gemüse und Salate im Handumdrehen wassersparend. Zudem gibt es die Auszugsbrausen, wie sie auch genannt werden, in großer Modellvielfalt und vielen Farben. Von Normal- auf Brausestrahl schaltet man in der Regel am Brausekopf um, so auch bei der Eos Neo von Franke (o.) und Venere 2 von Naber (r.).

Einhebelmischer Energiesparend ist bereits der schnelle Zugriff mit nur einer Hand auf die gewünschte Temperatur und Wassermenge. Doch die modernen Einhebelmischer können mehr. Sie verfügen vielfach über eine Grundeinstellung des Bedienhebels auf Kaltstart – man holt sich warmes Wasser wirklich nur, wenn man es braucht. Zudem gibt es viele Modelle mit weiteren Extras: Die Candor von Blanco (o.) ist mit herausziehbarem Auslauf erhältlich und Grohes Zedra (r.) verfügt über drei Strahlarten: einen weichen Laminarstrahl, einen weiten Brausestrahl, der sich gut zum Säubern von Frischem eignet, und einen konzentrierten Strahl für hartnäckige Verschmutzungen.

Elektronisch/berührungslos/Touch-Funktion Wie von Zauberhand Wasser aus dem Hahn – Sensoren machen es möglich, dass man nie wieder mit teigverklebten oder schmutzigen Händen die Armatur berühren muss. Moderne Armaturen liefern durch leichtes Antippen Wasser oder man bedient sie über das Smartphone und Tablet. Die Smart-Control-Armaturen von Grohe (l.) haben gar keinen Hebel mehr, andere (z. B. Atlas Neo Sensor von Franke, r.) werden mithilfe der Infrarottechnologie bedient.

FUNKTIONEN

Kochendes/gekühltes/gefiltertes/sprudelndes Wasser Es gibt Armaturen, die liefern sprudelndes oder gefiltertes Wasser, und solche, bei denen gekühltes oder kochend heißes Wasser direkt aus dem Hahn kommt. Unabhängig von System und Hersteller benötigt man dazu etwas Platz unterhalb der Spüle. Gefiltertes Wasser wie bei Blancos Fontas-S II (o.) sorgt für weniger Kalk und damit für mehr Geschmack, etwa in Tees. Bei der Heißwasserfunktion gibt es Armaturen, die nur eine vorher definierte Menge heißes Wasser aufbereiten, und solche, bei denen es immer auf Knopfdruck fließt. Interessant ist für Eltern eine Kindersicherung für die Heißwasserfunktion, über die etwa die Blue Red in One von Grohe (r.) erfügt.

Versenkbare/klappbare Armaturen Eine Spüle vor dem Fenster zu platzieren, ist aktuell Trend – damit das funktioniert, bieten sich versenk- oder klappbare Armaturen an. Einige, wie die Taros Neo Window von Franke, lassen sich einfach herausnehmen und werden vorübergehend beiseitegelegt. Andere Modelle können in die Arbeitsplatte versenkt oder in die Spüle abgeklappt werden. Immer aber gewährleisten sie maximale Freiheit bei der Küchenplanung, egal ob fürs Öffnen des Fensters oder für eine aufgeräumte, cleane Optik.

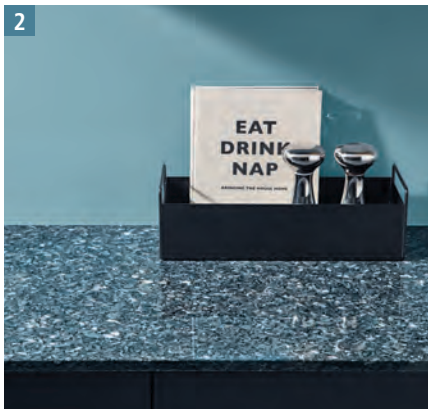
FARBEN

Schwarz und Weiß Schwarz ist absoluter Trend in der Küche, egal ob für Becken oder Armatur, doch auch Weiß ist gerade massiv im Kommen: Während schwarze Armaturen gut zum Industrial Style passen – etwa die Portare 3 aus der Serie Armate Servizio von Naber (l.) – oder sehr reduziert wirken – wie Frankes Eos Neo in Industrial Black (Mitte) –, ziehen weiße Armaturen die Blicke förmlich auf sich, wie die Ausziehbrause Linus-S von Blanco (r.) zeigt. Weiße und schwarze Armaturen harmonieren gut mit gleichfarbigen Becken.

ABLAGEN ARBEITSPLATTEN

1

Hygienisch und praktisch Nichts geht über Arbeitsfläche – außer mehr Arbeitsfläche. In kleinen Küchen können deshalb Ablagen sehr sinnvoll sein, die mehr Arbeitsfläche schaffen, wie Abdeckungen über oder Ablagen in Spülbecken. Ein Becken mit variablen Ablage- und Abtropfflächen hat Blanco (Etagon 6, Bild 1). Einige Hersteller bieten zu ihren Spülen auch komplette Sets mit verschieden großen Abdeckungen an, die auch als Schneidebretter verwendet werden können. Schnittfeste und hygienische Arbeitsfläche bietet Naturstein – auch als Arbeitsplatte wie von Lechner (Blue pearl, Bild 2). Keramikarbeitsplatten, z. B. Nero Marquina (Strasser, Bild 3), sind ebenfalls sehr robust. Für einen reduzierten Look sorgen Arbeitsflächen aus Edelstahl (Franke, Bild 4).



2

3

4

Metallic Es ist nicht alles Gold, was glänzt, aber Metallic-Look ist aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Ob Kupfer, verschiedene Gold- und Messingtöne oder die Anmutung von Industriestahl, ob seidenmatt oder hochglänzend – die aktuellen Edelstahlarmaturen haben eine außergewöhnliche oder edle Optik erhalten. Die Grohe Essence SmartControl (l.) hat eine herausziehbare Spülbrause. Es gibt sie wie auch die Eos Neo von Franke (Mitte) und die Livia-S von Blanco (r.) in vielen verschiedenen metallischen Varianten.

SPÜLBECKEN

1

2

3

4

Kontrast und Harmonie Das Wichtigste bei der Auswahl des Beckens – es muss in der Größe zum Haushalt passen. Ansonsten unterliegen auch Spülbecken Trends: Aktuell sind zeitlose, klare Linien angesagt, die vor allem in Edelstahl gut zur Geltung kommen, wie bei Blanco Zerox (Bild 1). Bei der Kombination von Spülbecken mit Arbeitsplatten kann man verschiedene Materialien und Farben kontrastieren lassen oder auf einen einheitlichen Look setzen. Franke verschweißt Arbeitsplatten aus Edelstahl nach Maß per Laser millimetergenau mit seinen Becken (Bild 2). Edelstahlbecken passen zu Arbeitsplatten aus Holz (Naber, Bild 3) ebenso wie zu Steinoptiken (Grohe, Bild 4).

Fotos: PR, iStock / sirup. Text: Claudia Götz

KÜCHEN-RÜCKWÄNDE

Stylish So könnte man den Trend bei Küchenrückwänden in einem Wort zusammenfassen. Die markanten oder bunten Hingucker lassen sich mit den Trendfarben der Arbeitsplatten gut kombinieren. Aktuelle Küchenrückwände wirken wie maßgeschneidert und das ist tatsächlich auch möglich. Denn man kann auf verschiedene Materialien seine eigenen Bilder oder Motive seiner Wahl drucken lassen. Lechner (alle Bilder) macht vor, wie es geht: mit Arbeitsplatten in Grün- und Grautönen und Glasmotivrückwänden als trendige Ton-in-Ton-Kombinationen.

Das Wassersystem BLANCO drink.soda Evol-S Pro schwarz matt liegt voll im Trend von Retro-Chic und Industrial Style.

Neues am Wasserplatz

Seit fast 100 Jahren beschäftigt BLANCO sich mit dem zentralen Element in der Küche – dem Wasser – und erschafft dabei immer wieder Neues.

Die perfekte Einheit am Wasserplatz in der Küche ist für BLANCO die UNIT: Durch sie wird die Premiumküche von heute optimal ergänzt. Die UNIT ist eine Systemlösung aus einer Armatur oder einem Wassersystem, dazu passendem Becken oder einer Spüle und einem Abfall- und Organisationssystem im Unterschrank.

DIE BLANCO-WASSERSYSTEME

Sie heißen drink.soda, drink.hot und drink.filter und sind als neue BLANCO UNITs so innovativ wie nie zuvor. Gleich fünf Funktionen in einer Armatur vereinen die BLANCO drink.soda Evol-S Pro schwarz und die UNIT: kaltes und warmes Leitungswasser sowie gefiltertes, gekühltes und aufbereitetes Wasser still, medium oder sprudelnd. Am separaten Drehrad lässt sich der Kohlesäuregehalt im gefilterten Trinkwasser einstellen und die Funktion Click & Touch regelt die Menge an gefiltertem Wasser. Zwei separate Abläufe trennen veredeltes Wasser von Leitungswasser und ermöglichen die parallele Bedienung. Dank ihrer Vielfalt an Funktionen trägt diese Armatur zu einem gesunden und nachhaltigen Lebensstil bei. Sie vereinfacht das Arbeiten in der Küche, spart Zeit, macht noch mehr Lust auf puren Wassergenuss und ist zudem eine echte Augenweide.

MEHR OPTIONEN MIT BLANCO

Zur modernen BLANCO UNIT wird drink.soda Evol-S Pro schwarz matt in Kombination mit einem schwarzen Etagon-Becken aus Silgranit® und der Abfalllösung Select II Soda. Das schwarze Becken zeigt sich als optimal abgestimmter Designpartner für einen Gesamtauftritt mit eindrucksvoller Wirkung. Genauso harmonisch ergänzen sich die Wassersysteme BLANCO drink.soda Evol-S Pro schwarz matt und BLANCO drink.hot Evol Mono schwarz matt in ihren Funktionen. Gefiltert veredeltes Wasser von heiß bis kalt, sprudelnd bis still und punktgenau in der Menge dosiert, bietet das Armaturen-Tandem jederzeit per Drehrad und Click & Touch. Einfacher im Handling und komfortabler geht es nicht.

www.blanco.com

Die BLANCO Wassersysteme drink.soda Evol-S Pro schwarz matt und drink.hot Evol Mono schwarz matt, kombiniert mit einem extrabreiten schwarzen Etagon-Becken.

Fotos: PR

Markanter Akzent, edler Trend

Auch Franke ist mit der neuen Black Collection dem Zauber von Schwarz erlegen. Armaturen im Metallic-Look setzen Akzente.

Schwarz ist Klassiker und Trend gleichermaßen und überzeugt mit unvergleichlicher Eleganz. Mit der Black Collection bietet Franke Neues bei den Maris Becken und Urban Spülen: Farblich abgestimmt auf das matte Tiefschwarz der Fragranit-Modelle, sind jetzt auch Ventile, Drehknöpfe und der Überlauf in Black Matt erhältlich. So wandelt sich der Spülbereich zum außergewöhnlichen Blickfang in der Küche.

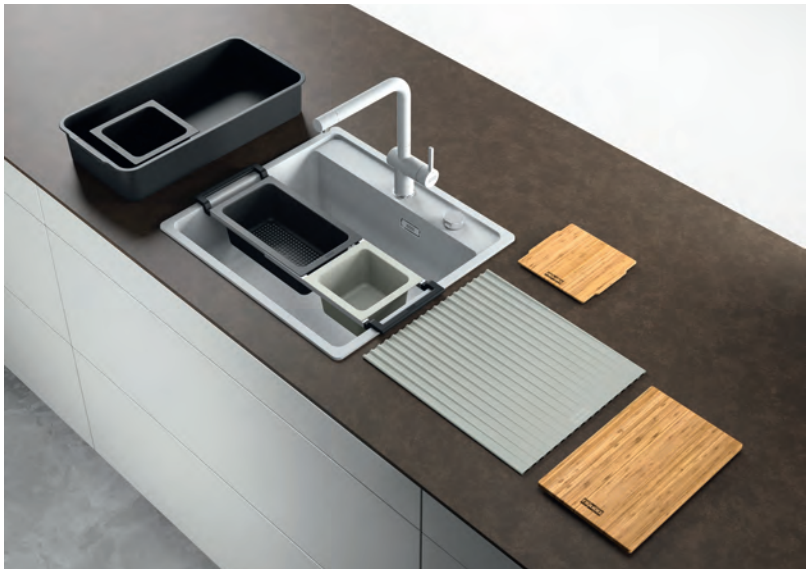
FORMSCHÖNE MARIS BECKEN AUS FRAGRANIT

Als jüngste Entwicklung aus Fragranit präsentiert Franke formschöne Maris Einzelbecken. Deren klare Symmetrie wird durch das matte Schwarz noch unterstrichen. Neben der Ausführung in Black Matt stehen vier weitere Steinanmutungen zur Auswahl: Glacier – ein kühles Weiß, Cashmere – ein warmer Sandton, Steingrau sowie Onyx – ein dunkles Grau. Elegant wirken die Becken durch ihre Auflagenstärke von nur sechs Millimetern und die tiefer liegende Armaturenbank. Sie sind ausgestattet mit einem Druckknopf zum bequemen Öffnen des Ablaufs oder einer Handbetätigung sowie dem elegant verdeckten Franke-Überlauf. Die Black Collection gibt es mit stylishem Drehknopf oder dem Ventil mit Handbetätigung in Black Matt. Wie alle Fragranit-Spülen besitzen auch die neuen Maris Becken eine besonders hygienische Oberfläche, denn diese ist mit Sanitized® ausgestattet. Die bewährte Silberionen-Technologie reduziert das Bakterienwachstum um 99 Prozent. Die Becken sind erhältlich für den 45er-, 60er- und 80er-Unterschrank – jeweils mit oder ohne Armaturenbank. Durch die 2-in-1-Installationsmöglichkeiten lassen sich die neuen Maris Becken flexibel flächenbündig oder als Unterbauvariante installieren. Schnell gelingt auch die Montage der Einbauvariante mit Armaturenbank dank Fast-Fix-Technologie: einfach das Becken in den Ausschnitt legen, runterdrücken – fertig.

GLANZVOLLE AKZENTE FÜR MEHR LUXUS BEI ARMATUREN

Mit den Modellen Atlas Neo und Eos Neo aus massivem Edelstahl setzt Franke glanzvolle Akzente in jedem Küchenambiente – insbesondere mit den neuen PVD-Beschichtungen im trendigen Metallic-Look. Die schillernden Nuancen des Metallic-Trends finden sich derzeit dezent vor allem in Accessoires und als Details wieder und werden so zu glanz-

Im neuen Metallic-Look werden die Edelstahl-Armaturen von Franke zum Eyecatcher in der Küche.



Das vielseitige, neue Franke ALL-IN Zubehör ist flexibel einsetzbar und besonders hochwertig verarbeitet.

Bei den neuen Maris Becken in Matt Black sind selbst Ventile, Drehknöpfe und Überlauf in markantem Schwarz.

vollen Highlights: Passend zur Einrichtung lassen sich kühle Farbtöne wie Silber, Chrom oder Edelstahl wählen oder warme wie Gold, Kupfer und Bronze. Für das perfekte Armaturenmodell zum individuellen Interieur hat Franke jetzt sein Portfolio erweitert: Neben den Klassikern Edelstahl und Chrom sowie trendigem Industrial Black gibt es auch metallisch glänzendes Anthracite, Copper und ein helles Champagne Gold für die massiven Edelstahl-Armaturen Atlas Neo und Eos Neo. Diese bestechen durch ihre klare Form. Dank des geradlinig schnörkellosen Designs kommen die neuen Metallic-Farben an diesen Armaturen besonders gut zur Geltung. Die Atlas Neo ist mit ihrem hohen Auslauf die moderne Interpretation der klassischen Küchenarmatur. Die Eos Neo mit ihrem hohen, gebogenen Hals, der sich ideal auch zum Befüllen großer Töpfe und Vasen eignet, ist sehr elegant. Beide sind aufgrund der Fertigung aus massivem Edelstahl, einem robusten und überaus hygienischen Material, besonders wertig und langlebig. Auch Seifenspender im neuen Metallic-Look gibt es passend dazu.

AUSGEKLÜGELTES ZUBEHÖR UND TECHNISCHE DETAILS

Franke steckt zudem viel Energie in die Entwicklung intelligenter technischer Details – etwa den Laminar-Strahlregler: Dieser kommt ohne Luftverwirbelungen aus und erzeugt einen kristallklaren und leisen Wasserstrahl. Spritzer rund um die Spüle werden so auf ein Minimum reduziert, es muss weniger geputzt und poliert werden.

Praktisch ist auch das flexibel einsetzbare Zubehör ALL-IN, das seinem Namen alle Ehre macht: Es eignet sich für fast alle Franke-Modelle und verwandelt Spülen und Becken im Handumdrehen in multifunktionale Arbeitsplätze. Den flexiblen Einsatz ermöglichen ausziehbare Schienen. In diese lassen sich je nach Bedarf die einzelnen Elemente einhängen – Abtropfbecken unterschiedlicher Größe, Auffangschalen aus schwarzem, mit Sanitized® ausgestattetem Kunststoff, ein kleines Holzbrett oder auch das große Schneidebrett. Im Angebot sind fünf Sets unterschiedlichen Umfangs. So macht Franke den Küchenalltag rundum schöner und entspannter.

www.franke.de/hs

In den neuen Farben Champagne Gold, Copper und Anthracite gibt es nun die Atlas Neo und die Eos Neo.

Fotos: PR

Die Galleria Vittorio Emanuele II verbindet den Domplatz mit der Piazza della Scala. Im Inneren treffen teure Designer-Boutiquen auf eine atemberaubende Architektur.

BELLA FIGURA, BELLA CUCINA

MAILAND UND SEIN GESCHENK AN DIE WELT

„Das Auge isst mit“ – dieser schon etwas betagte Ausdruck ist wohl nirgendwo so aktuell wie in der italienischen Metropole von Mode und Design. Eine (nicht nur) kulinarische Genussreise.

Mag der Drink auch noch so verlockend erscheinen, der Teller noch so hübsch angerichtet sein – der Blick schweift unweigerlich ab. Mamma mia, so viele elegante, stilsichere Menschen! Edle Stoffe, passgenaue Schnitte, schicke Schuhe, perfekt abgestimmte Accessoires. Bellissimo! In ein Lokal zu gehen, das ist für die meisten Milanesi nun mal mit Bella-Figura-Machen verbunden. Und so werden Cafés, Bars und Restaurants immer wieder aufs Neue zum Theater, in dem das köstliche Stück vom Dolce Vita aufgeführt wird. Gut aussehen und gut essen – das gehört in Mailand, der Weltstadt der Mode und des Designs, einfach zusammen. Auch daran zu erkennen, dass gefeierte Modeschöpfer ebenfalls kulinarische Akzente setzen. Das Emporio Armani Ristorante in der Via dei Giardini 2 serviert superfrische Meeresfrüchte in Gartenatmosphäre. Die Martini Bar und das Martini Bistro im Corso Venezia 15 verdanken ihr mondänes Interieur einer Kooperation mit Dolce & Gabbana. Tipp: Die Radicchio-Ravioli mit Seeteufel-Ragout stehen der Theatralik des Modelabels in nichts nach.

DESIGN IS(S)T AUCH MAL BODENSTÄNDIG

Gleich zwei Standards der Mailänder Küche – Risotto alla Milanese und Ossobuco – vereint Trussardi im gleichnamigen Restaurant in privilegierter Lage direkt neben der weltbekannten Scala. Übersetzt heißt Ossobuco „Knochen mit Loch“. Dabei handelt es sich um Scheiben von der Kalbshaxe, behutsam geschmort, bis das Fleisch so zart ist, dass es im Munde zergeht. Ein perfektes Risotto alla Milanese ist cremig und mit feinen Safranfäden durchzogen. Deutlich günstiger als in den Designer-Restaurants, aber garantiert nicht minder spektakulär, speist man zum Beispiel im eleganten Wintergarten der Galleria d’Arte Moderna. Das LùBar wirkt inmitten der Botanik geradezu verwunschen, die sizilianische Familienküche bezaubert nicht minder. Wie wäre es mit Auberginenbällchen mit Mandeln als delikater Vorspeise? Danach vielleicht Spaghetti mit Seeigel, raffiniert und würzig. Der passende Desserttraum als Abschluss des perfekten Menüs: Zabaione mit Zimtcrumble. >>

Design trifft auf Haute Cuisine – in Mailand sogar schon beim Lunch.

1 Kleider machen Leute – und bringen manchmal auch elegante Speiselokale wie das Trussardi alla Scala oder das Emporio Armani Ristorante (im Bild) hervor. **2** Fast scheint es, als hätte sich das LùBar in die Botanik eines Gewächshauses eingepflanzt. **3** Kein Mailand-Trip ohne ein traditionelles Risotto alla Milanese!

1

2

3

HERR ROSSI SERVIERT DAS GLÜCK

Bitte nicht vom Namen täuschen lassen: Zwar stehen in der Trattoria Trippa (dt. „Kutteln", unten) in der Via Giorgio Vasari 3 auch Innereien auf der Karte, wonach das Lokal nun mal benannt ist. Doch es gibt ebenso zahlreiche Gerichte für Liebhaber einfacher, aber authentischer Küche. Die Karte wechselt je nach Tagesangebot und Saison. Pasta, Fisch und Fleisch kommen ohne Chichi auf den Tisch, sind aber umso schmackhafter. Nach Küchenchef Diego Rossis Risotto leckt sich angeblich ganz Mailand die Finger. Unbedingt probieren: Markknochen vom Grill.

1 Wie kleine Sonnen wirken die köstlichen Zitronentorten aus dem Tortatelier. **2** Die sehr geschichtsträchtige Bar Basso ist vor allem für ihren berühmten Drink Negroni Sbagliato bekannt. **3** Ein echt norditalienischer Klassiker: süße Cannoncini. **4** Im Künstlerviertel Brera dreht sich alles rund um Kunst und Kultur. Daneben findet man hier auch eine hohe Dichte angesagter Szenetreffs. **5** Einen kleinen Hauch von Venedig verströmen die malerischen Navigli, die Wasserstraßen von Mailand.

SÜSSE GENUSSMOMENTE

Die ultimative Steigerung des süßen Lebens bietet das Tortatelier in der Via Maroncelli 9. Zitronentorten, die aussehen wie strahlende Sonnen, garantiert gendergerechte Kuchen in den Farben des Regenbogens, spektakuläre Cupcakes, Sahniges und Cremiges, kunterbunt und wie maßgeschneidert, alles zum Mitnehmen – und ein einziges Hüftgoldversprechen. Wer lieber länger in einem echten Kaffeehaus verweilt, dem könnte die Pasticceria Gattullo gefallen. Der Familienbetrieb an der Piazzale di Porta Lodovica 2 ist nicht nur ansprechend eingerichtet, es gibt auch ein enormes Angebot an Gebäck und Sandwiches. Typisch für die Gegend zwischen Mailand und Novara sind die Cannoncini, kleine Blätterteigröllchen, gefüllt mit einer verschwenderischen Portion Sahne, Vanillecreme oder Zabaione.

Als Café mit 1930er-Jahre-Charme präsentiert sich die Pasticceria Sant Ambroeus im Corso Giacomo Matteotti 7, zudem bekannt für einen herzhaften Lunch. Mittags ist auch Piadina-Zeit: Mailands Antwort auf die in Italien allgegenwärtigen Panini. Das dünne, knusprige Fladenbrot wird mit Fleisch, Käse, Gemüse oder Salat gefüllt. Ein Favorit der Mailänder ist Divina Piadina in der Viale Abruzzi 21. Vegane Gerichte stehen unter anderem im Cascina Cuccagna auf der Speisekarte. In dem ehemaligen Bauernhof aus dem 18. Jahrhundert, Via Cuccagna 2, ist auch der Panettone mit hausgemachtem Vanilleeis eine Versuchung wert.

MODERNE KULINARISCHE VIELFALT

Ein Muss für Fleisch-Fans ist natürlich die Cotoletta alla Milanese, historisches Vorbild für das Wiener Schnitzel. Das panierte, in Butterschmalz gebratene Kalbskotelett wird mal mit, mal ohne Knochen serviert, kann dünn oder gut zwei Finger dick sein – in Mailand gleicht wohl keine Cotoletta der anderen. Kenner mit besonders gesegnetem Appetit schwören auf die Prachtexemplare in der Trattoria del Nuovo Macello von 1928 in der Via Cesare Lombroso 20.

ABENDLICHES ENTSPANNUNGSRITUAL

Gibt es überhaupt etwas, das den Mailändern noch ein bisschen wichtiger ist, als richtig gut essen zu gehen? Tagtäglich ab 18 Uhr legt sich eine Art freudige Aufbruchstimmung über die Stadt. Dann strömt man in die Bars und Cafés, um der gefühlt größten heimischen Erfindung zu huldigen – dem Aperitivo. In der Tat ist ganz Mailand stolz darauf, der Welt das Ritual des Feierabenddrinks geschenkt zu haben. Die ehrwürdige Bar Basso in der Via Plinio 39 gilt da als Urzelle. Dort wurde erstmals der Negroni Sbagliato gemixt: Campari, roter Wermut, Prosecco – der Mailänder Klassiker schlechthin.

Mailand gilt als Italiens Hauptstadt des Designs – und natürlich des Aperitivo.

Viele schlendern – selbstredend schick gekleidet – einfach von Bar zu Bar. In den angesagten Stadtteilen Brera und Navigli und um den Corso Como findet sich die größte Auswahl. So kann es vorkommen, dass der Aperitivo mit dem zugehörigen Fingerfood ein mehrgängiges Abendessen ersetzt. Denn geknabbert wird immer. Oliven, Käse, Focaccia, Bruschetta, bunte kleine Sandwiches – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Und die Leckereien gibt es zum Drink zumeist gratis dazu. La vita è bella – das Leben ist schön!

Hans Schloemer <<

SALUTE! APERITIVO-TIPPS

In Mailand gibt es unzählige Möglichkeiten, seinen Aperitivo zu genießen. In der Fußgängerzone Paolo Sarpi mitten in Chinatown werden Weinliebhaber in der Cantine Isola glücklich. Im offenen Ausschank sind jede Menge gute Tropfen aus ganz Italien, gern auch prickelnd. Nur ein paar Häuser weiter lockt das oTTo mit Cocktails und köstlichen Häppchen. Das Tranvai (rechts) in der Via Zuretti 71 ist die etwas andere Location: Eine ausrangierte Straßenbahn dient als Küche. Entspannte Atmosphäre, angesagt sind sogar Bier und Burger. Ziemlich schräge Molekular-Cocktails kredenzt man im Nottingham Forest, Viale Piave 1. Nur Mut, die Mixologen verstehen ihr Handwerk.

Fotos: Claudia Calegari, Adobe Stock / vpardi, Alamy / Marina Spironetti, iStock / AlexPro9500, Mlenny, miralex, Mauro Repossini, titoslack, Shutterstock / Kamieshkova, SAHAS2015, PR

KULINARISCHES KOPFKINO

SKURRILE SPEISENAMEN IM DEUTSCHSPRACHIGEN RAUM

Was spricht eigentlich dagegen, das Heft mal mit Humor abzuschließen? Also: Treffen sich ein *Ofenkater*, ein *Falscher Hase* und ein *Kalter Hund* ... Ach nein, vielleicht doch lieber ein kriminalistischer Schlusspunkt: Ein *Betrunkener Kapuziner* sowie die *B'soffene Liesl* waren bei *Schneegestöber* im *Einspänner* unterwegs, als ein *Blindhuhn* am *Eiterbalken* ihren Weg kreuzte. Tragischer Ausgang: eine *Tote Oma*. Einzige Zeugin: die *Rote Inge*. Einige *Trunkene Jungfern* wollen in der Nähe des Tatorts *Leichenfinger* gefunden haben. Hm ... Vielleicht am Ende noch eine feine erotische Fantasie mit kleinen Pikanterien wie *Nonnenbrüstchen*, *Frauennabeln* und *Errötenden Mädchen*? Oder niedliche Kindergeschichten vom *Hoppelpoppel*? Abenteuergeschichten von *Armen Rittern*? All das ließe sich mit ein wenig Fantasie schnell erzählen – die Protagonisten sind allesamt aus deutschsprachigen Speisekarten und Kochbüchern gecastet. Die skurrilsten Namen finden sich hier, definitiv ohne Rückschlussmöglichkeit, was auf den Teller kommt. Denn natürlich beginnt so kein Witz. Noch viel weniger ist die Unfallnotiz ernst zu nehmen – es sei denn, man hätte selbst das ein oder andere Schlückchen zu viel intus. Der kleine Ausflug in die amourösen Gefilde von Speis und Trank hingegen beweist, wie liebevoll kulinarische Namensgebung sein kann – zumal hier ausschließlich von Süßspeisen und so zartem wie knusprigem Gebäck die Rede ist.

Doch wie alles im Leben hat auch die Bezeichnung dessen, was uns serviert wird, zwei Seiten. Sprich: Die Sache kann auch ganz schön deftig, ja, gar unappetitlich werden. Tatsächlich muss man das Prinzip „nomen est omen" mitunter bewusst ausschalten, um naheliegende Assoziationen zu vermeiden. *Moppelkotze*? *Rinderpümmel*? *Altwiener Hosntürlfleisch* alias *Katzngschroa*? *Cholera*??? Weckt – bis man es kennt und mag – zunächst nur bedingt lukullische Begehrlichkeiten. Ganz anders hingegen ein kleines *Nonnenfürzle*. Mag es auch eine nicht ganz salonfähige Ausdünstung im Namen haben, so ist es doch die pure Verheißung auf das große Gaumenglück. Der kleine Unterschied? Vermutlich nichts weiter als die Verniedlichung im Namen. Hier wie dort nämlich steckt eine kleine Geschichte oder eine sprachliche Herleitung dahinter. So geht das schwäbische Schmalzgebäck entweder zurück auf das mittelniederdeutsche „nunnenfurt", also „von Nonnen gut zubereitet", oder auf die Geschichte, dass eine Nonne bei der Zubereitung einen Löffel voll Teig ins heiße Fett gleiten ließ, wobei jener kleine, unfeine Ton entfleuchte, der an ein gewisses Geräusch erinnert. Die schönere Version des Namens? Keine Frage! Nicht anders die der Maultaschen, zärtlich *Herrgottsbscheißerle* genannt. Angeblich wurde einem Mönch ein wunderbares Stück Fleisch geschenkt, unglücklicherweise während der Fastenzeit. Um es an den strengen Augen des Schöpfers vorbeizumogeln, wurde das Fleisch so klein wie möglich geschnitten, um es mit Kräutern und allerlei Zutaten in Teigtaschen verschwinden zu lassen.

Selbst Geschichten mit tödlichem Ausgang können einem Gourmet den Appetit nicht verderben – ganz im Gegenteil. Oder hätte sich jemals jemand aus Angst den herrlichen Genuss von *Strangolapreti*, also P*riesterwürgern*, versagt? Die Trentiner Spinatknödelchen haben ihren Namen von der Sage, Mönche hätten früher oft Pacht und Steuern in nahrhafter Form eingetrieben. Ein unersättlich gieriger Kirchenmann sei schließlich jämmerlich daran erstickt. Möglicherweise war hier aber auch der Wunsch der Taufpate. Um aber die doch ziemlich harten Fakten des kleinen Krimis noch aufzuklären: Die *Tote Oma* ist ein deftiges ostdeutsches Gericht aus Kartoffeln, Sauerkraut und der farb- und namengebenden Blut- bzw. Grützwurst. *Leichenfinger* nennt man den etwa fingerdicken Blauschimmelkäse, eben aus Leipzig. Hier zeigt sich der sarkastische Humor der Verzweiflung in der ehemaligen DDR: Man kochte mit dem, was es gab. Am Ende sind es Gerichte mit Geschichte!

Die Food-Kolumne von Barbara Schulz <<

Illustration: shutterstock / studiostoks

IMPRESSUM

Herausgeber: musterhaus küchen Deutschland GmbH & Co. Marketing für Küchen-Industrie und -Handel KG, Hans-Strothoff-Platz 1, 63303 Dreieich
Objektverantwortung: Kirk Mangels – MHK Group AG; Ralf Reinemann, Kristina Kahlert – info-text Werbeagentur // **Objektleiter:** Gerd Giesler // **Chefredaktion:** Melanie Breuer, Jens Leichsenring // **Art Direktion:** Dagmar Örtl // **Produktion:** Axel Ringel // **Redaktion:** Claudia Götz, Anja Hanke, Nicole Knaupp, Michael Oppelt, Hans Schloemer, Antoinette Schmelter-Kaiser, Barbara Schulz // **Schlusskorrektur:** Nicole Grinzinger, Maike Zürcher // **Bildredaktion:** Markus Hirner, Jürgen Stoll // **Reprografie:** page @ picture, München // **Verlag:** Journal International The Home of Content GmbH, Ganghoferstr. 66f, 80339 München, T. +49 89 69 31 39 6-0 // **Geschäftsführung:** Gerd Giesler, Stefan Endrös // **Druck:** Vogel Druck und Medienservice GmbH, Leibnizstraße 5, 97204 Höchberg // **Küchenbilder Rückseite:** Häcker Küchen

www.leicht.com

DIE ARCHITEKTURKÜCHE LEICHT®

WORAN ERKENNT MAN DAS PERFEKTE KÜCHENSTUDIO?

DIE WELT
Service-Champions
im erlebten Kundenservice
musterhaus küchen
Fachgeschäft
Im Vergleich:
über 4.000 Unternehmen branchenübergreifend
300 Gold | 300 Silber | 300 Bronze
www.service-champions.de
ServiceValue GmbH 10|2021
Verantwortlich für Kundenbefragung und Auszeichnung ist die ServiceValue GmbH

Am ausgezeichneten Rundum-Service!

Wenn Sie eine neue Küche wollen, geht nichts über ein persönliches Gespräch mit einem erfahrenen Fachhändler. Wir beraten Sie ganz individuell und planen gemeinsam mit Ihnen eine Küche, die zu Ihnen und Ihrem Leben passt. **Schauen Sie vorbei. Wir sind auch online für Sie da!**

www.musterhauskuechen.de

musterhaus küchen
FACHGESCHÄFT