

küchen

PLANEN. GESTALTEN. LEBEN. AUSGABE 2025

magazin

www.musterhauskuechen.de

GRATIS

ZUM MITNEHMEN

TIPPS & TRICKS
VON PROFIS

KÜHLEN, KOCHEN, SPÜLEN
Die neuen smarten Küchenhelfer

KÜCHE GOES WOHNRAUM
Individuelle Einrichtungslösungen

ALLES IN ORDNUNG
Cleverer Stauraum für Teller & Töpfe

DIE KÜCHE IM ZENTRUM DES LEBENS



Im Gespräch
Markenbotschafter Giovanni Zarrella verrät
im Interview seine Küchengheimnisse

**musterhaus
küchen**

GEHÖREN ZUM LEBEN.



Die Zeiten ändern sich, aber eins bleibt konstant: Die Küche ist und bleibt der zentrale Ort im Familienleben. Sie ist nicht nur der Platz, an dem Mahlzeiten zubereitet werden, sondern auch der Raum, in dem die Familie zusammenkommt, Freunde empfangen werden und kostbare Momente geteilt werden. Die Küche sollte nicht nur funktional, sondern auch ein Rückzugsort sein – eine Kombination aus Effizienz, Komfort und Stil.

Wir bei Küchen Perfekt Jorißen wissen, dass die Ansprüche an eine Küche heute höher sind als je zuvor. Als Familienunternehmen mit fast 40 Jahren Erfahrung verstehen wir die Bedeutung einer Küche, die nicht nur Ihren Alltag erleichtert, sondern auch einen Ort der Zusammenkunft und Freude bietet. Jens Jorißen und seine Frau Bettina haben in Hagen ihre Leidenschaft für Küchen zum Beruf gemacht und zahlreiche Familien bei der Verwirklichung ihrer Traumküche unterstützt.

Wenn Sie, nach einem langen Arbeitstag nach Hause kommen, möchten Sie eine Küche, die Ihnen hilft, den Alltag einfacher zu gestalten. Keine veralteten Geräte mehr, die unnötig Zeit kosten. Keine chaotischen Abläufe, die den Kochprozess frustrierend machen. Stattdessen bieten wir Ihnen durchdachte, smarte Küchenlösungen, die nicht nur funktional sind, sondern auch modernste Technologie und ästhetisches Design vereinen. Von optimaler Stauraumnutzung bis hin zu energieeffizienten Geräten – wir planen Küchen, die perfekt zu Ihrem Lebensstil passen.

Unsere maßgeschneiderten Küchen bieten mehr als nur einen Ort zum Kochen. Sie sind eine Investition in Ihre Lebensqualität und den Komfort Ihrer Familie. Jeder Schritt, von der Beratung bis zur Installation, wird von unserem erfahrenen Team sorgfältig begleitet. Wir legen dabei besonderen Wert darauf, dass der Prozess für Sie so angenehm wie möglich verläuft – effizient, ohne lange Baustellenzeiten und auf Ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnitten.

Bei Küchen Perfekt Jorißen verbinden wir Tradition mit modernster Technologie. Unser Team bleibt stets up to date, um Ihnen die neuesten Küchentrends und technischen Innovationen zu bieten. Ob Sie mehr Stauraum, moderne Smart-Technologie oder einfach ein elegantes Design wünschen

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Küche planen, die nicht nur Ihre Ansprüche an Funktionalität erfüllt, sondern auch Ihr Zuhause in einen Raum verwandelt, auf den Sie stolz sein können. Vereinbaren Sie ein unverbindliches Beratungsgespräch in unserem Studio und erfahren Sie, wie wir Ihre Küche optimieren können – für mehr Zeit, weniger Stress und ein besonderes Koch-Erlebnis.

Wir freuen uns auf Sie!



Jens Jorißen & Team



Welche ist die Schönste im ganzen Land? Die Sieger des Goldenen Dreiecks sind gekürt und wir stellen die Gewinner-Küchen vor.

INHALT

AUSGABE 2025



100 Eine Mahlzeit kann so viel mehr, als nur satt machen, beweist Yotam Ottolenghi mit seinem Soulfood.



16 Individuelle Planungen machen aus der Küche einen persönlichen Lebensraum.



TITEL

Fotos: elementa,
Oana Szekely
Titelthema

LEBENSRAUM KÜCHE

- 16 Diese Küche passt zu uns**
Ob allein, zu zweit oder als Familie: Für jeden Lebensabschnitt gibt's die perfekte Küche
- 28 Aus einem Guss**
Viel zu schön nur für den einen Raum, erobern Küchenmöbel und -systeme die komplette Wohnwelt
- 32 Checkliste für die Küchenplanung**
Damit an alles gedacht wird: Der 10-Punkte-Plan bereitet optimal auf das Beratungsgespräch vor
- 34 Kleine Küche ganz groß**
Dass Qualität nichts mit Quantität zu tun hat, beweisen diese Küchenentwürfe auf kleinstem Raum
- 38 (K)Ein Nischendasein**
Weit mehr als nur Spritzschutz, bereichert die Gestaltung der Rückwand das Küchendesign
- 60 Mit System organisiert & strukturiert**
Außen hui – und innen erst recht: clevere Ordnungssysteme für Schränke, Schubladen und Auszüge
- 72 Sieht aus wie ...**
Ob Naturmaterial oder sein hochwertiges Imitat – für jeden Anspruch gibt es die ideale Oberfläche
- 82 Wow-Effekte**
Was die Redaktion auf den diesjährigen Küchenmessen besonders begeistert hat

- 88 Keller 2.0**
Die neuen Hauswirtschaftsräume machen die tägliche Hausarbeit viel komfortabler
- 110 Bei denen läuft's**
Schöner spülen mit Armaturen, die Wasser smart aufbereiten, und Becken, die sich stilvoll einfügen
- 112 Alles klar!**
Die neuen Geschirrspüler reduzieren nachhaltig den Wasser- und Stromverbrauch
- 120 Alles frisch!**
Die neueste Generation der Kühl- und Gefriergeräte verlängert effektiv die Haltbarkeit von Lebensmitteln

KOCHEN & GENIESSEN

- 52 Ich liebe es, Gastgeber zu sein**
Giovanni Zarrella im Gespräch über seinen perfekten Küchenalltag
- 56 Echt scharf**
Schälen, Teilen, Sägen, Hacken – für jedes Schneidegut das richtige Messer
- 68 Kreativer Brotgenuss**
Bäckermeister Axel Schmitt gibt dem traditionellen Gebäck ein neues, cooles Image



96 Moderne Kochfelder erkennen die Topfgröße und passen sich automatisch an.



116 Kneten, rühren, mixen und zerkleinern – so dekorativ kann harte Küchenarbeit sein!



128 Lissabon bietet von süß bis herzhaft für jeden Geschmack etwas.

78 Die kriegen was gebacken

Die neuen Backöfen bieten für jede Zubereitungsart die perfekte Funktion

92 Kein Dunst

Ob Haube oder Muldenlüfter – die kraftvollen Dunstabzüge sorgen für reine Luft

96 Spielfeld für Töpfe und Pfannen

Innovative Technik steuert die Temperatureinstellung und passt sogar die Kochfeldgröße an

100 Futter für die Seele

Starkoch Yotam Ottolenghi über Rezepte, die wahre Herzenswärme erzeugen

106 Würzen ist eine Kunst

Nicht allein die Wahl der einzelnen Aromen entscheidet – auf den Zusammenklang kommt es an

116 Fleißige Küchenhilfe

Diese kraftvollen Küchenmaschinen und Mixer überzeugen mit Leistung und gutem Aussehen

127 Gut gekühlt

Für jeden edlen Tropfen bieten spezielle Weinkühlschränke die perfekte Temperaturzone

REPORTAGE & REISE

12 Salzblumen

Im Spätsommer ist in der südfranzösischen Camargue Erntezeit für das edle Fleur de Sel

124 Architektur trifft Weinbau

Ein Besuch in der Pfalz bei Winzer Thomas Hensel

128 Olà Lisboa!

Die portugiesische Hauptstadt ist immer eine Reise wert – auch kulinarisch!

DEKO & MATERIALIEN

26 Setz dich doch!

Ein schön gedeckter Tisch steigert die Vorfreude auf liebevoll zubereitete Mahlzeiten

58 Schnittfest

Erst schneiden, dann servieren: Diese Unterlagen sind garantiert tischgesellschaftsfähig

NEWS & SERVICE

6 Das Auge isst mit

Ästhetische Genüsse, die alle Sinne von Küchenenthusiasten erfreuen dürften

132 Kolumne „Auf ein Wort“

Schöne neue Küchenwelt. Wie die künstliche Intelligenz den Alltag auf den Kopf stellt
Impressum

musterhaus küchen

10 6 gute Gründe

Küchenkauf ist Vertrauenssache – die musterhaus küchen Studios haben alle Argumente auf ihrer Seite

44 Die Champions

Unsere Gewinner des „Goldenen Dreiecks“ überzeugen mit durchdachter Planung bis ins Detail

64 Küche trifft Kunst

Ein Besuch im musterhaus küchen Studio von Familie Hoster in Krefeld

76 Geräteschaden? Sie haben gut lachen

Die Smile Garantie sorgt für einen rundum sorglosen Küchenalltag

Hoch die Tassen!
 Es hat sich ausgeflötet! Denn
 Champagner wird jetzt stilecht
 in den vergoldeten Porzellan-
 bechern „Beautiful Creatures“
 kredenzt. Ca. 175 €,
fuerstenberg-porzellan.com



GRÜNES GOLD

Als Alternative zur Tasse
 Kaffee versorgt Matcha den
 Körper außer mit dem
 gewohnten Koffeinkick noch
 mit wertvollen Antioxi-
 dantien. Schaumig auf-
 gerührt und dekorativ in der
 Geschirrserie „Nesuto“
 serviert, ein Motivations-
 schub auf ganzer Linie (ab
 ca. 9 €, asa-selection.com)



DAS AUGEN ISST MIT

Und wenn Design und Funktion wie
 bei unserer exklusiven Auswahl an
 optischen Leckerbissen Hand in Hand
 gehen, kommt der Appetit garanti-
 tiert spätestens beim Servieren ...



ALLES IN BUTTER

In-Restaurants haben dem
 fettreichen Aufstrich Absolution
 erteilt und servieren ihn bunt
 geschmückt zu lauwarm-
 knusprigem Sauerteigbrot.
 Warum also nicht die eigenen
 Gäste mit einem Blütenbouquet
 der anderen Art empfangen? Dazu
 gesalzene Butter (zum Beispiel
 Beurre d'Isigny) mit fein
 gehacktem Bärlauch und
 Wildkarottengrün mischen und zu
 Kugeln formen. Anschließend mit
 essbaren Wildblumen dekorieren.



ECHT RÜHRIG

Der Klassiker unter den Küchen-
 helfern treibt's bunt. Rührschüssel
 „Margrethe“ ist jetzt in 10 Farben
 aus erprobt bruchfestem
 Durostima-Kunststoff erhältlich.
 Ab ca. 9 €, rostistore.com

EDLER STAHL

Nicht nur optisch ein Genuss: Integrierte Sensoren sorgen bei der Filtermaschine für die optimale Brühtemperatur, während der runde Brausekopf die gleichmäßige Wasserverteilung übernimmt. Die smarte Heizplatte hält den Kaffee warm, ohne ihn „sauer“ einzukochen. Ca. 350 €, aarke.com



DA KÖCHELT WAS

Dass bei musterhaus küchen Qualität und Service an erster Stelle stehen, beweist – zum 11. Mal in Folge – die schon fast obligatorische Auszeichnung als Servicechampion. Dem Ruf wird mit einer neuen, exklusiven Kollektion Kochgeschirr einmal mehr Rechnung getragen. Denn abgestimmt auf alle gängigen Herdarten – von Induktion über konventionelle Elektroceranfelder bis zu Gas – haben die Experten vom westfälischen Premiumhersteller AM Cook Töpfe und Pfannen aus hochwertigem Edelstahl in schwerer Profiausführung entwickelt. Passende Glasdeckel mit Silikondichtung und innen liegender Maßkala runden die erhältlichen 7- und 9-teiligen Sets ab. Erhältlich über Ihr musterhaus küchen Studio in Ihrer Nähe, ab ca. 115 €



Kulinarische Fernreise

Mit ihrem Topf aus recyceltem Aluminium funktioniert „Atlas“ auf allen Herdarten, auch Induktion. In der traditionellen Tajine lassen sich dank keramischer Antihftbeschichtung fettarm und aromaschonend klassische Eintöpfe auf typisch arabische Art zubereiten. Ca. 150 €, peugeot-saveurs.com



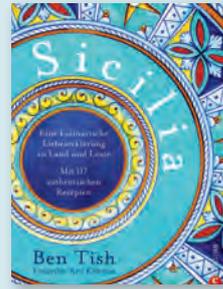
VIEL TAMTAM

Sein Name ist Programm: Auf dem Foodcourt in Hamburgs Hanseviertel erstreckt sich die kulinarische Bandbreite vom obligatorischen, aber innovativ interpretierten Fischbrötchen über authentisch neapolitanische Pizza bis zu scharf-würzigen Kreationen der mexikanischen Küche. Getoppt wird das Ganze von einem wahren architektonischen Augenschmaus unter denkmalgeschütztem Dach. lebigtamtam.com



EI IN BESTFORM

Mit „Flegg“ kommt das Spiegelei garantiert unfallfrei aus der Pfanne. Einfach in den Ring schlagen und nach gewünschter Backzeit am Nylongriff herausheben. Leicht zusammengedrückt gleitet es anschließend sanft auf den Teller. Ca. 16 €/2 Stck., kulinaris.de

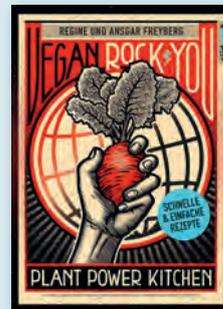


SEHNSUCHTSKÜCHE
Aus dem Land, wo die Zitronen blühen, kommen die köstlichen Arancini, Couscous-, Reis- und Pastagerichte sowie Granitas und verlockende Desserts – entwickelt vom britischen Starkoch und passionierten Sizilienliebhaber Ben Tish. 42,99 €, Christian Verlag

Ihren Namen „Arancini“ verdanken die frittierten Lammfleischbällchen der Form und Farbe kleiner Orangen.

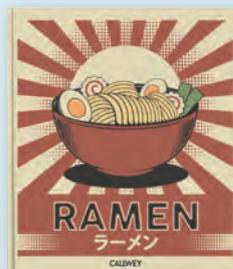
WORLD'S KITCHEN

– in die Kochtöpfe dieser Welt geschaut.



GRENZENLOS GUT
Ohne tierische Zutaten, aber mit ganz viel Geschmack zeigen Gesundheitsberaterin Regine Freyberg und ihr Mann Ansgar, Drummer der Band The BossHoss, wie vielseitig vegane Ernährung sein kann. 25 €, Südwest Verlag

FÜR SUPPENKASPER 2.0
Vorsicht. Dieses Buch verdirbt die Lust auf Instantsuppen: ein- für allemal. Mit dem geballten Wissen aus den besten Ramenrestaurants in Deutschland, Österreich und der Schweiz ein unverzichtbares Standardwerk für die kleine Schale wärmendes Glück. 45 €, Callwey



SÜSS, SAUER, LECKER
So einfach geht chinesisches kochen. Die Wahlberlinerin Sissi Chen verrät Familienrezepte und nimmt die Scheu vor komplizierten Zutaten – denn sie kennt im Zweifelsfall für alles einen tauglichen Ersatz aus dem Supermarkt. 32 €, DuMont Verlag

LEVANTE KULINARISCH
„Maydan“ bedeutet auf Arabisch Versammlungsort und ist damit Programm für das gleichnamige Kochbuch. Denn die Rezeptideen von Syrien bis Marokko sollten nach Ansicht von Autorin Rose Previte am besten gemeinsam genossen werden! 38 €, Knesebeck



EINFACH RAFFINIERT
Allein für ihr Erfolgsrezept von „Soon Tofu“, der ikonischen koreanischen Suppe aus wunderbar weichem Tofu, lohnt sich die Anschaffung dieses Kochbuchs. Darüber hinaus liefert Chefköchin Monica Lee die Anleitungen von Banchan über koreanisches BBQ bis hin zu Bibimbap. 35 €, Südwest

studioLine

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.



Home Connect



5 Jahre Garantie*

Innovation, die du schmecken kannst

Jetzt mit 5 Jahren Garantie*

Du weißt nicht immer, welches Programm das richtige ist? Die perfekten Einstellungen zu finden ist jetzt so einfach wie nie zuvor – Dank der Gerichtererkennung mit integrierter Kamera und Künstlicher Intelligenz. Dabei ist nicht nur der Genuss garantiert. Denn alle studioLine iQ700 Geräte sind mit unserer exklusiven Herstellergarantie von 5 Jahren abgesichert. Lass dir die Zukunft schmecken.

* Bei Kauf eines iQ700 studioLine Geräts und Registrierung bei My Siemens im Aktionszeitraum 01.01. – 31.12.2025. Vollständige Teilnahme- und Garantiebedingungen sowie alle Details zur Aktion: studioline-welt.de/garantie

Siemens Hausgeräte

SIEMENS



6 gute Gründe für musterhaus küchen

Damit Sie sich beim Küchenkauf gut aufgehoben fühlen, finden Sie in Ihrem musterhaus küchen Studio nicht nur eine große Auswahl an Möbeln, Elektrogeräten und Zubehör – wir begleiten Sie auch Schritt für Schritt auf dem Weg zu Ihrer Traumküche.

1 Professionelle Beratung

// Bei uns erhalten Sie kein Verkaufsgespräch, sondern eine professionelle Beratung durch unsere Experten, die auf Ihre individuellen Bedürfnisse und Vorstellungen eingehen.

4 Qualifizierte Montage

// Die Montage der Küchen erfolgt durch qualifizierte Fachkräfte, die dafür sorgen, dass alles fachgerecht installiert und an die räumlichen Gegebenheiten angepasst wird.

2 Ausgezeichneter Service

// Unser Service zeichnet sich durch seine Qualität und Kundenorientierung aus. So bieten wir umfassende Unterstützung – von der Planung bis zur Umsetzung Ihres Projekts.

5 Zufriedenheitsgarantie

// Wir stehen hinter der Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen und bieten eine Zufriedenheitsgarantie, um Ihr Vertrauen in unser Angebot zu stärken.

3 Kochfertige Küchen

// Wir stellen sicher, dass unsere Küchen nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern auch funktional und kochfertig sind. Sie sind daher bei der Übergabe schon voll einsatzbereit.

6 Langjährige Erfahrung

// Dank unserer starken Organisation im Einkaufsverband der MHK Group ermöglichen wir Ihnen seit über 40 Jahren Küchenkauf auf höchstem Niveau, auf den Sie sich verlassen können.



OB ONLINE ODER PERSÖNLICHE BERATUNG
VOR ORT – IMMER KOMPETENT

Mit über 370 Küchenstudios in ganz Deutschland sind wir immer in Ihrer Nähe. Wählen Sie Ihr musterhaus küchen Studio und vereinbaren Sie eine unverbindliche Beratung vor Ort mit unseren Experten. Aber auch wenn Sie unser Studio nicht persönlich besuchen können, sind wir dennoch für Sie da, um Ihre neue Küche zu planen und zu realisieren. Denn die meisten musterhaus küchen Studios bieten Ihnen die Möglichkeit einer ausführlichen Online-Beratung durch unsere erfahrenen Küchenprofis.



Der direkte Weg zu Ihrem musterhaus küchen Studio
unter www.musterhauskuechen.de/studio-suche



SALZBLUMEN

EIN BESUCH IN DEN SALZGÄRTEN SÜDFRANKREICHS

Eines der feinsten seiner Art kommt aus den Tiefen des Mittelmeeres und wird in der französischen Camargue bereits seit fast 1.500 Jahren aufwendig gewonnen. Aber nur unter bestimmten Bedingungen treibt das Salz seine Blüten – und lässt das fragile Fleur de Sel auf der Wasseroberfläche erblühen.

Oben: Schon beim Anflug auf die Mittelmeerregion Okzitanien ziehen die tief magentaroten Felder den Blick auf sich, wie sie sich entlang der Küstenlinie mit ihren langen Sandstränden und dem türkisblauen Wasser des Mittelmeers schmiegen.

Unten: Was wie künstlich eingefärbte Flächen wirkt, sind in Wirklichkeit die zehn Hektar Salzgärten, die ihre Farbe einer besonderen Alge verdanken.

Rechts: Auch wenn das Wasser rosa ist, bleibt das Salz schneeweiß.

Es ist ein klarer, warmer Morgen Anfang August, als ich mich auf den Weg mache, die berühmten Salzfelder der Camargue zu besichtigen. Ich kannte das mystische Gebiet natürlich bereits von Fotos, wo Himmel und Erde aufeinandertreffen und wie in einem Bild aus rosa, blauer und weißer Aquarellfarbe in abstrakten Flächen ineinander verschwimmen. Aber der reelle Anblick dieser unberührten Natur ist wirklich überwältigend und meine Spannung, was mich an diesem Tag erwarten würde, steigt merklich. Nach einer kurzen Taxifahrt vom mittelalterlichen Städtchen Aigues-Mortes treffe ich am Eingang zu den

Salins du Midi Antoine, der mich mit in sein Reich nehmen würde. Mit seiner sonnengegerbten Haut und seiner muskulösen Statur entspricht der aufgeschlossene Saunier genau dem Bild, das ich von einem Salzbauern habe. Nach herzlicher Begrüßung, als würden wir uns schon ewig kennen, fahren wir in seinem offenen Jeep gemeinsam langsam durch diese einzigartige Landschaft, die von flachen Wasserbecken und salzigen Marschen geprägt ist. Der frische Fahrtwind bläst mir dabei feuchtsalzige Seeluft um die Nase. Es ist recht früh am Morgen, die Sonne steht noch tief und taucht die Welt um uns herum

in ein warmes, goldenes Licht. In den vorbeiziehenden Becken schimmert das Wasser in verschiedenen Farbtönen, die je nach Salzgehalt von Azurblau über Türkis bis hin zu einem kräftigen Rosa reichen.

EIN ORT MIT GESCHICHTE

Nach kurzer Fahrt kommen wir an der Küste an, wo ein schmaler Kanal in das azurblaue Meer mündet. Nur, dass hier kein Wasser ins Meer fließt, sondern umgekehrt Meerwasser hineingeleitet wird. Antoine beginnt, die Geschichte der Salins du Midi zu erzählen.

„Diese Salzfelder sind bereits seit Jahrhunderten in Betrieb“, erklärt der Saunier, während im Hintergrund leise die Pumpen surren, die das Wasser auf ihrem Weg ins Landesinnere >>

Normales Meersalz setzt sich am Boden ab, während Fleur de Sel auf der Oberfläche schwimmt.



transportieren. „Die Mönche des Klosters von Saint-Gilles begannen hier bereits im Mittelalter mit der Salzgewinnung. Damals war es wertvoll wie Gold und diente den Menschen sogar als Zahlungsmittel. Daher rührt übrigens der noch heute gebräuchliche Begriff ‚Salär‘“, weiß Antoine zu berichten. Und auch wenn sich in den Jahrhunderten seit damals viel verändert hat, wird das Salz noch auf dieselbe Weise gewonnen.

NATÜRLICHER KREISLAUF

Gemeinsam schlendern wir auf dem Damm zwischen zwei rosa leuchtenden Wasserbecken entlang. Er erklärt, dass das Wasser in den Becken unter der Sonne langsam verdunstet, wobei der Salzgehalt stetig zunimmt. Für die intensive Farbe ist die Dunaliella salina, eine spezielle Alge, verantwortlich. „Die Algen“, erläutert Antoine, „bilden die Hauptnahrung für kleine Kriebstierchen, die hier optimale Lebensbedingungen vorfinden. Diese Mikroorganismen sind wiederum eine wichtige Nahrungsquelle für die Flamingos, die in dem Naturschutzgebiet zu Abertausenden zu Hause sind.“ Kaum erwähnt, sichten wir eine Gruppe der majestätischen Vögel, die in einiger Entfernung an uns vorbeiziehen. Ihre schmalen Silhouetten heben sich elegant vom blauen Himmel ab und mir ist sofort klar, dass jedes Handyfoto, das ich machen würde, der Realität nicht gerecht werden würde. Also lass ich den Apparat in meiner Tasche und blicke lieber dem Zug hinterher.

EIN GESCHENK DER NATUR

Den nächsten Stopp legen wir an einem der letzten Becken ein, nachdem das Wasser etwa 60 Kilometer durch das Kanalsystem geflossen ist und auf seinem Weg deutlich an Salzkonzentration zugelegt hat. Hier wird bei bestimmten Wetterbedingungen, wenn der lauwarmer, trockener Wind vom Land eine plötzliche Übersättigung in der Salzlake hervorruft, das Fleur de Sel geerntet. Antoine demonstriert, wie die feinen, zarten Kristalle mit speziellen



Geschmacksexplosion

Ob pur oder mit natürlichen Aromen versetzt – das knusprige Fleur de Sel bereichert mit seiner feinen mineralischen Note herzhaftere und sogar süße Speisen.

Holzschaufeln vorsichtig von der Wasseroberfläche abgeschöpft werden. Er fordert mich auf, es auch mal zu probieren, und ich kapituliere unter der Last des tropfnassen Salzes. Ein geübter Salzbauer schafft am Tag rund 2.000 Kilo und ich kann mir jetzt gut vorstellen, was für eine Knochenarbeit das ist, die maschinell nicht zu bewerkstelligen ist. Insgesamt werden hier im Jahr 1.000 Tonnen Fleur de Sel geerntet – was viel klingt, aber ein Bruchteil von den insgesamt 300.000 Tonnen Meersalz darstellt, die in den Salins du Midi gewonnen werden. „Fleur de Sel ist wegen seines delikaten Geschmacks so begehrt“, erklärt Antoine. „Es enthält nicht nur Natriumchlorid, sondern auch viele andere Mineralien, die ihm seine einzigartige Note verleihen.“ Anders als das herkömmliche Meersalz werden die Salzblumen nicht gereinigt oder gar gemahlen. Nach der etwa sechs Monate langen Trocknungsphase in wasserdurchlässigen Säcken werden die fragilen Kristalle naturbelassen mit etwas Restfeuchte lediglich für den Verkauf verpackt. Am Ende unserer Tour lädt Antoine mich zu einer kleinen Verkostung ein. Auf einem Tisch stehen verschiedene Salze, von grobem Meersalz bis hin zu feinem Fleur de Sel. Im direkten Vergleich wird mir der edle Geschmack der Salzblüten erst richtig deutlich. Am Gaumen entfalten sich nämlich ihre knusprige Textur und das feine mineralische Aroma, was Fleur de Sel zu Recht zu einem der teuersten Salze der Welt macht. Ute Laatz <<

Nur unter besonderen klimatischen Bedingungen bilden sich die kostbaren und zart schmelzenden Salzblumen.

Oben: Schon von Weitem stechen die hoch aufgetürmten „camelles“, die weißen Salzberge, wie Wahrzeichen in den blauen Sommerhimmel.

Links: Die Flamingos finden in den Salzgärten Ruhe und Nahrungsangebot satt.

Rechts: Wie Schneeflocken rieseln die leichten Kristalle des Fleur de Sel durch Antoinettes Hände.



Fotos: COMPAGNIE DES SALINS/ Le Saunier de Camargue

Diese Küche passt zu uns

SO INDIVIDUELL WIE DAS LEBEN SELBST

Ob allein, als Paar oder als Familie – an den Ort der Essenszubereitung werden unterschiedliche Ansprüche gestellt. Aber sie alle eint der Wunsch nach einem sowohl funktionalen als auch flexibel kommunikativen Ambiente. Passende Lösungen für jede Lebenslage haben die Experten in Ihrem musterhaus küchen Studio.



1 Je nach Farb- und Materialwahl sowie der Anordnung von Schränken entfaltet „Kyoto“ von Leicht eine individuelle Wirkung auf die Architektur des Raums. Die erweiterte Palette an Gestaltungsmöglichkeiten erlaubt es, Küchenräume flexibel an unterschiedliche Raum- sowie Wohnkonzepte anzupassen. **2** Kühles Smartglas trifft bei „Modena“ von neola auf warme Holzoptik – grifflose Eleganz auf vertikale Stangengriffe. Die verlängerten Fronten der Kücheninsel sorgen für einen edlen, kubischen Look, während das „Frame Rack“-Ausgleichsregal mit effektvoller Beleuchtung Leben in die Hochschrankzeile bringt. **3** Im eleganten Bicolor-Design präsentiert sich die Kochinsel von „Zerox“ mit ihrem zur Rückwand passenden Korpus in „Loft Dark Oak“ und der Arbeitsplatte in grauer Steinoptik. Ballerina macht mit unterschiedlichen Standardhöhen – inklusive des neuen Maßes von 84,5 Zentimetern – die individuelle Konfiguration perfekt.

Den Küchenalltag mit Kindern meistern

Das Leben ändert sich. Ständig. Aber vielleicht zu keiner Zeit so schnell und dynamisch wie mit Nachwuchs im Haus. Und die Küche bildet dabei einen Dreh- und Angelpunkt, auf den es jeden Tag ankommt. Bei kleinen Kindern steht die Sicherheit an erster Stelle. Kantenschoner, kindersichere Schösser an Schränken und Steckdosensicherungen sind unverzichtbar. Pflegeleichte Materialien wie Quarzarbeitsplatten und abwischbare Fronten erleichtern die Reinigung und halten täglicher Beanspruchung stand. Ein großzügiger, gut organisierter Stauraum ermöglicht es, Geschirr und Lebensmittel griffbereit zu verstauen – auch außer oder bewusst in Reichweite der Kinder. Ein kommunikativer Essbereich, vielleicht an einer Kücheninsel, schafft einen Ort zum Essen, Spielen und Hausaufgabenmachen. Mit flexiblen, höhenverstellbaren Elementen kann die Küche sich an die wachsenden Bedürfnisse anpassen und wird so zum Herzstück des Familienlebens. >>



„Unsere Küche ist das Herz unseres Hauses! Hier wird gekocht, gelacht, gelernt und gespielt. Dank der kindgerechten Ausstattung und des großen Ess-tisches fühlt sich hier jeder wohl.“

Familie Rudolph, Rudersberg





„Meine neue Küche passt perfekt zu meinem Lifestyle! Sie ist klein, aber top ausgestattet – ideal für spontane Abende mit Freunden.“

Markus aus München



1



2

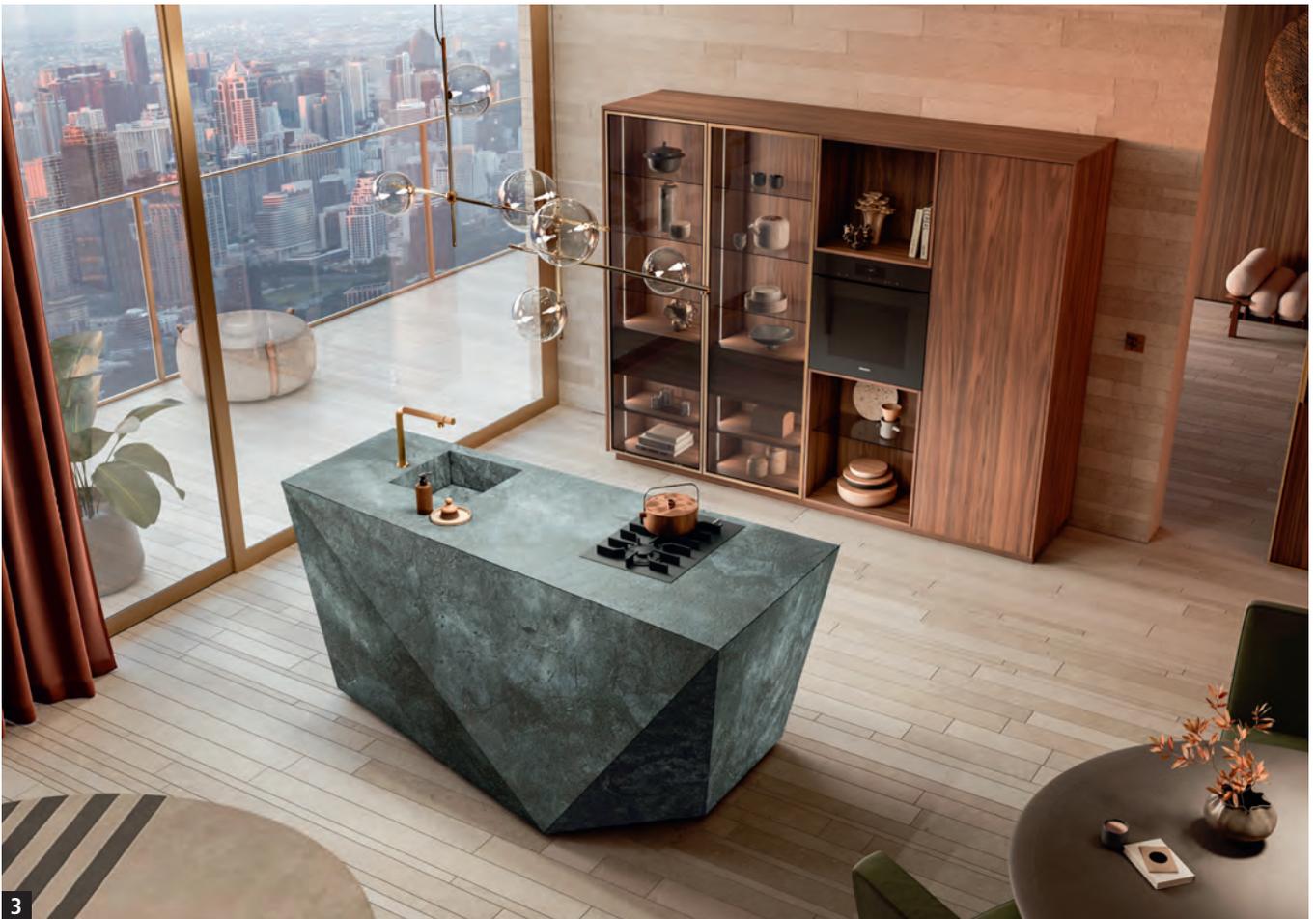
1 Im offen gestalteten Wohnraum präsentiert sich das Wandelement der Inselküche aus der „collection s“ (elementa) mit seinen Fronten aus strukturierter Sichtbetonoptik wie ein harmonisches Einbaumöbel. Ergänzend und doch mit dem leuchtend orangefarbenen Lack „AV 6000“ kontrastierend, bildet das offene Sideboard den Übergang zum Loungebereich.

2 Stylish und smart zugleich: Bei „Velluto“ (DESIGNO) ermöglichen die auf der Arbeitsplatte verbauten Steckdosen mit integriertem Qi-Charger ein unkompliziertes Aufladen des Smartphones durch Induktion und erleichtern so den Alltag.

Allein, zu zweit oder mit Gästen

Ob schnelles Frühstück im Stehen, ein romantisches Dinner for two oder der Wochenendbrunch mit Freunden: Die ideale Singleküche ist für alles gewappnet. Da Platz oft begrenzt ist, bieten smarte Lösungen wie multifunktionale Küchengeräte, stapelbares Geschirr und erweiterbare Arbeitsflächen maximale Flexibilität. Ein kleiner, aber gut organisierter Stauraum ist entscheidend, um sowohl Vorräte als auch Gläser und Geschirr für Gäste unterzubringen. Eine zentrale Kücheninsel oder ein klappbarer Tresen dient als Arbeitsplatte, Essplatz und auch als erste Anlaufstelle für Besuch. Hochwertige Geräte wie Induktionskochfeld sowie ein platzsparender Backofen machen das Kochen zum Vergnügen. Mit durchdachtem Licht und modernen Materialien wird die Singleküche zum stylishen Mittelpunkt für gesellige Abende. >>

Durch einfaches Auflegen lädt der Qi-Charger den Akku von Smartphone oder Tablet auf.



3

3 Mit ihrer an einen Diamantschliff erinnernden Silhouette wird die Kücheninsel aus der „collection s“ (elementa) zum wahren Juwel. Eine als Wohnwand getarnte Front mit Backofen und Einbaukühlschrank ergänzt den mit Kochfeld und Spüle ausgestatteten Monolith zur individuellen Designerküche. 4 Das schlichte Frontdesign von „Softline 501“ (xeno) und der zeitlose Farbton Magnolia unterstreichen die elegante Zurückhaltung dieser Planung. Die Erweiterung der Kücheninsel dient wahlweise als vergrößerte Arbeitsplatte, Essplatz und sogar Homeoffice.

4



Der integrierte Esstisch in „Eiche Como“-Optik wird zum gemütlichen Treffpunkt beim Kochen und Plaudern.



1 Die Auszüge beim Küchenprogramm „systemat“ (Häcker) verfügen neu serienmäßig über eine vollintegrierte Auszugsbeleuchtung, welche den Nutzungskomfort deutlich erhöht und eine angenehme Lichtstimmung kreiert. Mit neuer Standardtiefe von 61 Zentimetern erhöht sich der unsichtbare Stauraum zudem für eine wohnlich aufgeräumte Optik. 2 Das Jadegrün der Insel von „Primewood 3526“ (Ballerina) harmoniert mit dem echten Eichefurnier der Hochschrankzeile und dem Vorratscenter. Die verlängerte Arbeitsplatte mit abgerundeter Abschlusskante lädt zum Verweilen ein.





Eine klare Formensprache, edle Ausstattung, erstklassige Verarbeitung und innovative Technik charakterisieren die „collection s“ von elementa. Grifflose Fronten in schwarzer Eiche erhalten hier durch bronzefarbene Oberflächen wie die schimmernde Rückwand eine einladend-warme Ergänzung.



Ebenfalls einen warm-wohnlichen Akzent setzen bei der Planung dieser „Matrix 800“-Küche (Nolte) Schränke in „Tavola Eiche Pinot“. Die Griffspuren in Manganbronze spiegeln sich im Rahmen der Glasvitrine wider, was für ein durchdachtes Gesamtbild sorgt und den eleganten Landhauslook unterstreicht.

Wir genießen unsere neue Freiheit

Kochen und essen, wann und wie es gerade gefällt. Nachdem die Kinder aus dem Haus sind und die berufliche Routine entfällt, genießen Paare ohne die Hektik des Alltags mehr Flexibilität. Ideal für gemütliche Kochabende zu zweit oder gesellige Runden mit Freunden. Ihre Küche sollte Funktionalität und Stil verbinden, um den neuen Lebensabschnitt voll auszukosten. Ergonomische und leicht erreichbare Schränke sorgen für Komfort, während griffbereite Schubladen und übersichtliche Auszüge das Kochen erleichtern. Eine großzügige Arbeitsfläche sowie hochwertige Geräte wie ein Kombi-Dampfgarer oder ein Induktionskochfeld bieten Kochfreude ohne Stress. Die Gestaltung darf dabei wohnlich sein: Ein kleiner Essplatz in der Küche oder eine Theke schafft einen gemütlichen Treffpunkt. Die neue Freiheit lädt ein, Rezepte auszuprobieren und die Küche als Wohlfühlort zu genießen – unabhängig von festen Zeiten und Verpflichtungen. >>

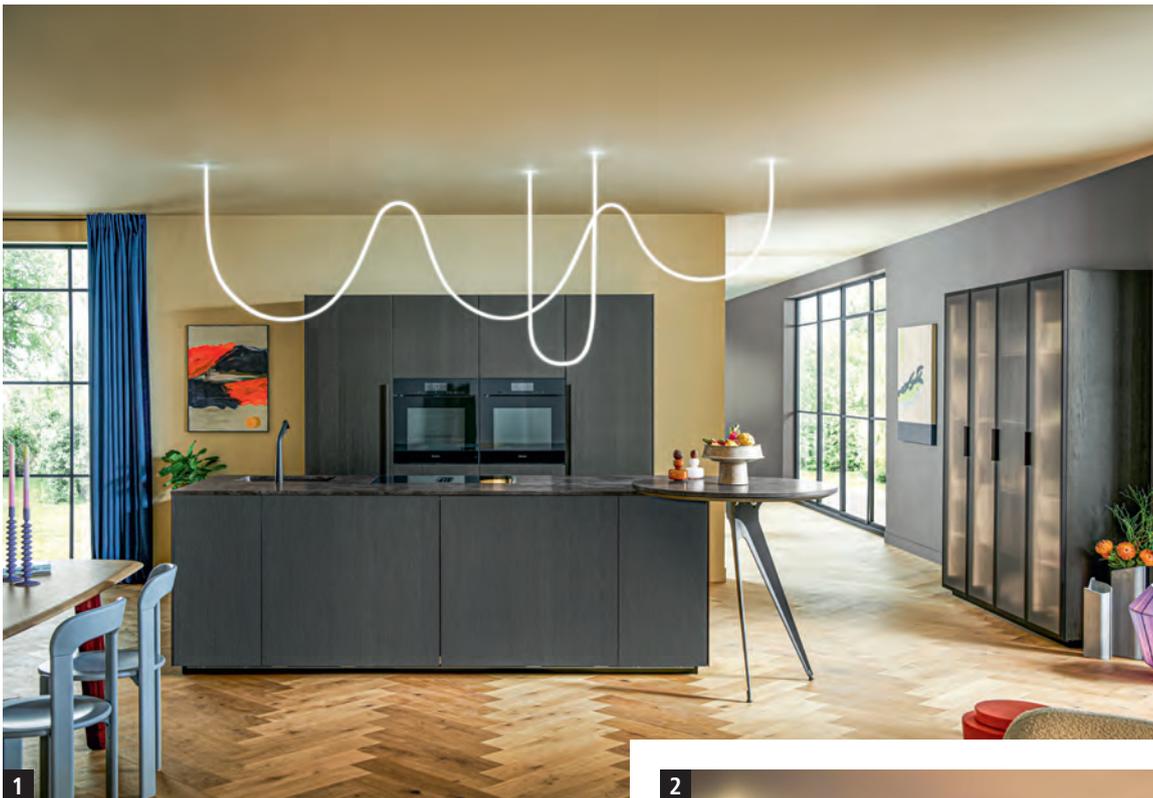


„In unserer neuen Küche ist alles gut erreichbar – kein Bücken oder Strecken mehr. Wir lieben die modernen Geräte und genießen es, spontan zu kochen und Freunde einzuladen. Ein echter Wohlfühlort!“

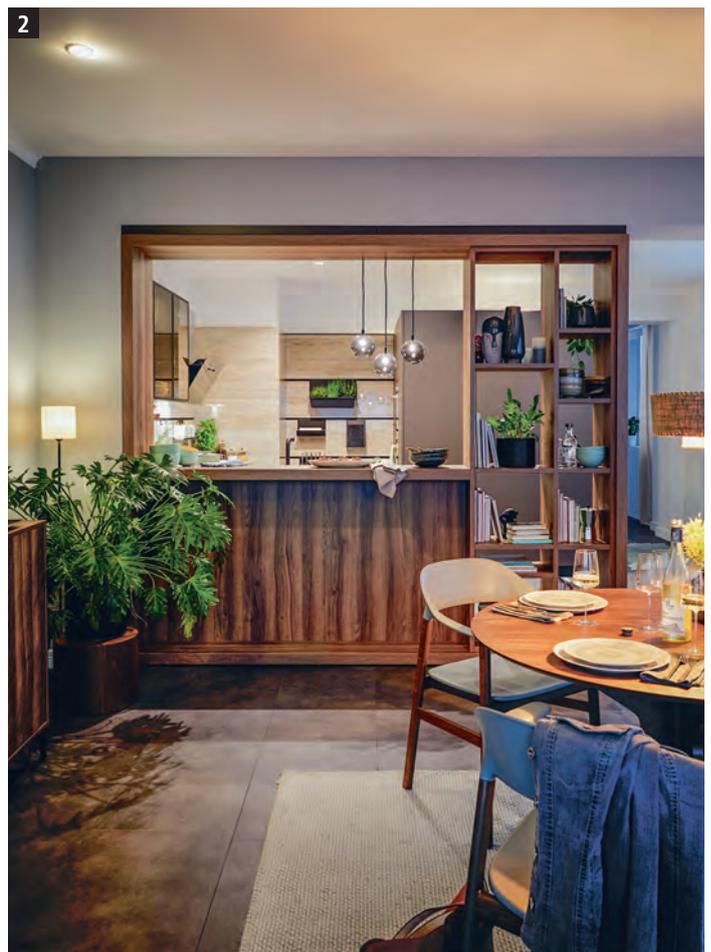
Hans und Maren, Pirna



Im offenen Raumkonzept bildet die Küchenzeile „Senso“ (xeno) mit ihrer olivgrünen Mattlackfront sowie Arbeitsfläche und Regalen in dunkler Holzfarbe eine wohliche Kulisse. Zusätzlichen Stauraum bieten geschlossene Oberschränke.



1



2

Für „Tea for two“ und noch viel mehr

An die Küche stellt ein junges Paar in der ersten gemeinsamen Wohnung besondere Anforderungen – sie soll zugleich praktisch, stylish und gemütlich sein und der perfekte Ort zum gemeinsamen Kochen sowie für Abende mit Freunden. In ihrem oft turbulenten Arbeitsalltag brauchen sie clevere Stauraumlösungen und flexible Arbeitsflächen, die einfach zu organisieren und pflegeleicht sind. Multifunktionale Küchengeräte, ein kompakter Esstisch oder eine kleine Kücheninsel bieten Raum für gemütliche Essen zu zweit sowie gesellige Zusammenkünfte. Ein durchdachtes Beleuchtungskonzept schafft eine wohnliche Atmosphäre und moderne, robuste Materialien halten dem täglichen Gebrauch stand. So wird die Küche zum entspannten Treffpunkt, wo das Duo sowohl kulinarisch als auch stilistisch voll auf seine Kosten kommt. **Ute Laatz <<**

1 Als stilistische Auflockerung steht der streng kubischen Kücheninsel „NX680“ (next125) mit durchgefärbter Eichenfront in tiefem Onyx-schwarz der auf eleganten Füßen thronende Ansetztisch zur Seite – für ein schnelles Frühstück genauso wie für Zaungäste, die beim Kochen schon mal gern in die Töpfe schauen. 2 Urban Lifestyle bedeutet, dass das häusliche, gesellschaftliche und berufliche Leben immer mehr miteinander verschmelzen. Fließende Übergänge von Küche, Wohnen und Arbeiten schafft der Entwurf von „Arosa“ (neola), bei dem das Regal in warmer Holzoptik sowie eine Küchentheke die Bereiche gliedern.



1



2

1 Die geräumigen Schubkästen und Auszüge bieten viel Stauraum für eine stilvoll aufgeräumte Küche (nobilis). Besonders schön: In der Designvariante „Eiche Sierra“ sind Fronten und Profile optimal auf das Küchendesign abgestimmt. 2 Passend zur Front der Oberschränke in „Manhattan Natureiche Edelmatt“ bietet Nolte eine Arbeitsplatte im gleichen Farbton an, die als angesetzte Theke nicht nur einen gemütlichen Sitzplatz, sondern auch einen kleinen Homeoffice-Bereich schafft. 3 Die Struktur von Wiener Geflecht verleiht den Eichenfronten der „systemat“-Küche (Häcker) eine ganz besondere haptische und visuelle Dimension. Die Kombination von „Eiche elegant“ für die Insel und „Eiche schwarz“ für die Schrankfront erzeugt zusätzliche optische Spannung.



3



„Unsere erste gemeinsame Küche ist einfach perfekt! Alles ist praktisch und sieht toll aus. Wir lieben es, hier zusammen zu kochen – ideal, um We-Time miteinander zu verbringen.“
Julian und Eva, Greven

Miele

Der Tag, an dem Sie Lachs
braten und Ihr Zuhause **nicht**
nach Lachs **riecht**.

Einmal Miele, **immer Miele**.



Die Miele Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug



SETZ DICH DOCH!



DER GEDECKTE TISCH IM FOKUS

Getreu dem Motto „Das Auge isst schließlich mit“ wird die Tafel zum reinsten Appetitanreger. Vom edlen Porzellan bis zum rustikalen Vesperbrett macht die Tischdeko selbst aus schnellen Snacks ein (auch) optisches Festessen.



4



5

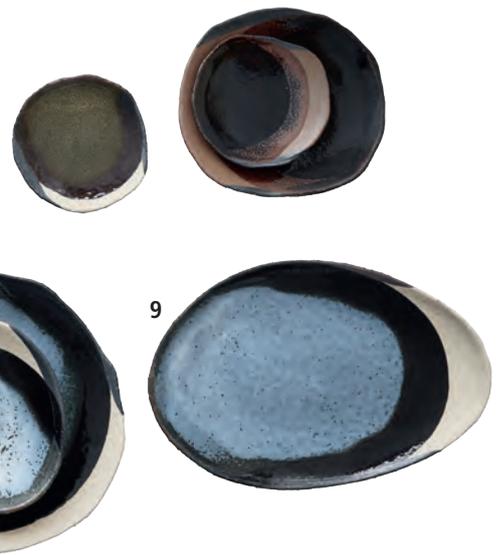


6



7

1 Die reaktive Glasur macht jedes Stück der Geschirrserie „Crafted“ zu einem Unikat (ab ca. 18 Euro, passende Gläser „Like“ ab ca. 18 Euro/ 2 Stck., beide villeroy-boch.de). 2 Doppelwandig aus Edelstahl mit herausnehmbarem Filter gefertigt, bewahrt Teekanne „Duet Eva“ die Wärme (ca. 75 Euro, bredemejer.de). 3 Fein strukturiert und mit guter Griffigkeit bereichern die farbigen Trinkgläser den Alltag mit zeitlosem Stil (ca. 102 Euro/6 Stck., paveau.com) 4 Besteckset „Dynasty“ aus großem Löffel und Stäbchen für den stilvollen Genuss von Sushi & Co. to go (ca. 7 Euro, koziol-shop.de). 5 Ein Hauch von Hippie-Chic de luxe zieht mit Butterdose „70’s“ auf den Frühstückstisch (ca. 30 Euro, HKliving über z. B. connox.de). 6 Inspiriert von blühendem Hibiskus, zaubert Deckelschale „Bloom“ fernöstliche Eleganz auf die Tafel (ab ca. 35 Euro, rosenthal.de). 7 Für das schmückende Extra sorgen Serviettenringe „Flow“ aus massivem Messingguss (ca. 39 Euro/4 Stck. fermliving.de) 8 Kein stimmungsvolles Dinner ohne Kerzen. Die stehen sicher und dekorativ arrangiert auf Kerzenteller „Henry“ (ab ca. 9 Euro, engels-kerzen-shop.de). 9 Es ist genau das Quäntchen



9



10



8

Unvollkommenheit, das die handgefertigten Stücke aus der Kollektion „Wabi“ so charmant macht (ab ca. 33 Euro, Jars über madeindesign.de). 10 Sektglas „Vintage“ und der schwarze Steingutteller „Pion“ vereinen eleganten mit rustikalem Charme (ca. 11 bzw. 19 Euro, beide housedoctor.com). 11 Das goldene Besteckset „Swing“ adelt jede Mahlzeit zu einem Festessen (ca. 415 Euro/30-teilig, paulwirths.de).



11



1

AUS EINEM GUSS

MÖBEL FÜR FLUR, WOHNZIMMER UND MEHR

Gerade in der modern offenen Architektur kommt es darauf an, Wohnbereiche harmonisch miteinander zu verbinden. Küchenhersteller erkennen den Trend und entwerfen mit fachlichem Know-how ganzheitliche Stilwelten.



2

1 Schüller setzt bei seinen Garderoben auf Flexibilität und Stauraum. Dabei hilft auch das für die Küchen erworbene Fachwissen zu Aufbewahrungsmöglichkeiten und Maßarbeit. 2 Die Sitznische im Mattlack-Konzept von DESIGNO punktet auch im Flur: Die grifflose Front in „Caramel softmatt“ erhält durch den hinterlegten Bronzeton einen schönen Kontrast.

An der neuen Küche kann man sich kaum sattsehen – so schön sind die Farbe, das Design, die einzigartigen Elemente. Da stellt sich schnell die Frage, warum sich das Mobiliar nur auf die Küche beschränken muss. Die Schränke und Schrankfronten würden schließlich auch andere Zimmer bereichern. Wer in einem Haus oder einer Wohnung mit offenem Grundriss lebt, sorgt mit einheitlicher Möblierung für Harmonie. Bei traditionellen Raumaufteilungen schaffen Möbel im selben Design eine Verbindung zwischen den Bereichen. Wie praktisch, dass viele Hersteller von Küchenmöbeln nicht nur für Ess-, sondern auch für Wohnzimmer, Garderoben, Arbeitszimmer oder Hauswirtschaftsräume und sogar für Badezimmer tolle Angebote im Programm haben – auf Wunsch mit den gleichen Fronten wie in der Küche. Eben Inneneinrichtung aus einem Guss. >>



3



4

3 Egal ob Lowboard, Highboard oder Hängeschrank – elementa setzt neben geraden Linien und klassischen Proportionen auf offene Regalborde für persönliche Gestaltungsmöglichkeiten – auch für den Wohnraum. 4 Die fingerabdruckresistente Samtmatt-Lackfront in Aubergine hat neola nicht nur für das stylische Sideboard im Angebot, sondern auch für die Fronten der Küchenschränke. Auch das Holzdekor der Ablage wiederholt sich in der Küchenausstattung.

Verbindende Elemente für eine harmonische Raumgestaltung.



1



2

1 Wenn, wie hier mit neola, verschiedene Lebensbereiche durch Möblierung harmonisch vereint werden, lässt sich selbst begrenztes Raumangebot großzügig gestalten. 2 Geschlossene Schrankfront oder temporärer Arbeitsplatz: Ballerinas innovative Pocketdoor verschwindet für den aufgeräumten Look vollständig geöffnet links und rechts im Schrank.

Einheitlichkeit hat Stil – ob begrenztes Raumangebot oder auf viel Fläche.



3

3 Das Sideboard „Senso“ lässt sich passend zu den Lackfronten der Küche (hier im Pastellton Sky mit Ablagefläche in Eiche Como) gestalten. Der organisch geformte Esstisch greift die Formensprache der halbrunden Griffe auf (xeno). 4 Neu im Programm bietet elementa elegante Vitrinen als passende Ergänzung zu seinen Küchenfronten und -inseln sowie als stilvolle Akzente für Ess- oder Wohnzimmer an. Aus Parsolglas mit schmalen Metallrahmen in Graphit lassen sich Möbel in verschiedene Höhen, auch zum Hängen, flexibel konfigurieren.



4



welcome
home.

Einfach(er) differenziert planen – das ermöglichen Ihnen unsere Neuheiten für 2025. Ein erweitertes Standard-Sortiment und zusätzliche Optionen für zielgruppengerechte Individualität sorgen für Simplifizierung bei gleichzeitiger Vielfalt. Mit neuen Farben, neuen Schrank- und Beschlaglösungen und optimierter Beleuchtung erweitern wir Ihren Spielraum, um Küchen, Ankleide- und Hauswirtschaftsräume nach den persönlichen Vorstellungen und Wünschen Ihrer Kundinnen und Kunden planen zu können. Dabei setzen wir gleichermaßen auf Trendbewusstsein und Kontinuität und fördern die Stärken, die Sie von Rotpunkt Küchen kennen.



Jetzt alle Neuheiten entdecken:
[rotpunktkuechen.de](https://www.rotpunktkuechen.de)

Mit einer gut durchdachten Küche (hier von Ballerina) wird der Alltag gleich entspannter



CHECKLISTE für die Planung einer Küche

Wer seine neue Traumküche gestalten möchte, dem stehen die erfahrenen Planer im musterhaus küchen Studio 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 Getränkeboxen Sonntagsgeschirr

Wie hoch ist Ihr Budget für die Küche? _____

2. WELCHE KÜCHENART BEVORZUGEN SIE?

Form	Stil	Funktion
<input type="checkbox"/> 1-zeilig	<input type="checkbox"/> Design	<input type="checkbox"/> Arbeitsküche
<input type="checkbox"/> L-Form	<input type="checkbox"/> modern	<input type="checkbox"/> mit Essplatz
<input type="checkbox"/> Kochinsel	<input type="checkbox"/> klassisch	<input type="checkbox"/> Wohnküche
<input type="checkbox"/> U-Form	<input type="checkbox"/> Landhaus	<input type="checkbox"/> 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?

Cerankochfeld Induktionskochfeld Gaskochfeld
 Backofen mit Selbstreinigung Dampfgerät
 Kombigerät Wärmeschublade
 Kühlschrank mit Null-Grad-Bereich
 Gefrierschrank separat Kühl-Gefrier-Kombination
 Einbaukaffeemaschine

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/kuechenplanung/checkliste

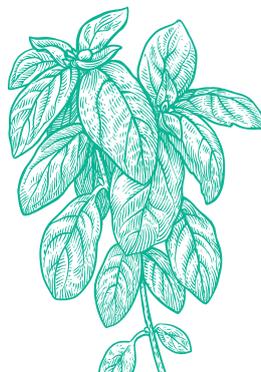


Schöne Kochzeit.
Mit **DESIGNO.**

Eine Küche unterliegt hohen Beanspruchungen. Tag für Tag. Deshalb werden bei DESIGNO Küchen hochwertige Beschläge führender Hersteller verarbeitet.

Die DESIGNO „10 Jahre Funktionsgarantie“ gibt Ihnen die Sicherheit über die normalen Bestimmungen hinaus. Sollte ein Beschlag in Ihrer DESIGNO Küche in den ersten 10 Jahren nicht mehr funktionieren, wird das Ersatzteil ohne Berechnung geliefert.

10 DESIGNO
JAHRE
FUNKTIONSGARANTIE



NEU
JETZT MEHR
ERFARHEN!



KLEINE KÜCHE GANZ GROSS



AUF DIE FEINHEITEN KOMMT ES AN

In kleinen Küchen gilt es, den begrenzten Raum optimal zu nutzen und ein funktionales wie ansprechendes Ambiente zu schaffen. Eine durchdachte Planung, die richtige Farbwahl und eine clevere Beleuchtung sind bewährte Mittel, kleine Küchen groß rauszubringen.



2

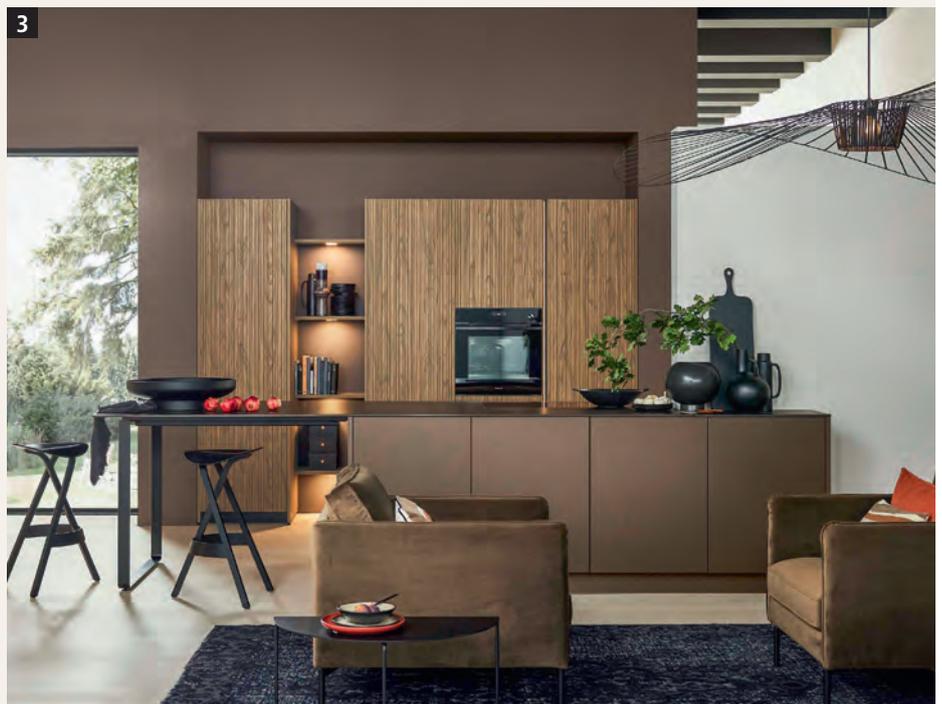
In der heutigen Zeit, in der Wohnraum oft teuer und begrenzt ist, stehen viele von uns vor der Herausforderung, die Küchen einerseits funktional und ansprechend zu gestalten und sie gleichzeitig stilvoll in das gesamte Wohnambiente einzufügen. Wie kann man den vorhandenen Platz optimal nutzen? Welche Möbel und Geräte sind wirklich notwendig? Denn neben dem Verstauen von möglichst vielen Gegenständen auf wenig Fläche – Stichwort: Stauraumoptimierung – geht es auch darum, der Raumgröße optisch ein paar Zentimeter hinzuzuschummeln und eine einladende Atmosphäre zu schaffen. Zum Beispiel mit hellen Farben, die den Raum auch gleich größer erscheinen lassen. Trotz mancher Einschränkung bieten kleine Küchen aber auch eine Chance, Kreativität und Effizienz zu vereinen. Mit der richtigen Planung und guten Ideen lässt sich ganz sicher das Beste aus jedem Quadratmeter herausholen. >>

1 Platz sparen Ein in das Kochfeld integrierter Muldenlüfter ist perfekt in Kochnischen, da er den Platz für eine Abzugshaube spart. Eine gute Beleuchtung kann den Raum optisch zusätzlich vergrößern (Küche von elementa).

2 Raum nutzen Ein kleiner Tisch oder eine Theke lässt sich gut an die Küchenzeile (von Nolte) anbauen. So entsteht ein kleiner Essplatz oder Homeofficebereich.

3 Schränke kombinieren Das offene, beleuchtete Regal zwischen den geschlossenen Fronten lockert die kompakte Optik der Küchenzeile (von DESIGNO) auf. Das dunkle Holz und der elegante Branton verleihen ihr Wärme.

Mit kräftigen Farben ein Style-Statement setzen.



3



Eine aufgeräumte Küche wirkt größer und strahlt Ruhe aus.





3

1 Klar definierte Zonen Durch die geschlossenen Seitenteile wirkt diese Küchenzeile (von neola) wie eine eigene Insel im multifunktional genutzten Raum. Der Mix aus rustikaler Holzoptik und salbeigrünen Oberschränken wirkt wohllich.

2 Kompakte Form Dachsträgen bedeuten immer eine besondere Herausforderung bei der Küchenplanung. Hier wurde die Giebelwand für den Einbau der Küchenzeile (von Häcker) genutzt. Offene, beleuchtete Regale in heller Eichenholzoptik schaffen Großzügigkeit.

3 Mehr Nutzfläche Ein Tresen fördert das gesellige Zusammensein beim Zubereiten und Kochen. Zudem bietet er zusätzliche Arbeits- und Abstellfläche (von neola).

4 In Szene setzen Mit ihrem matten Aubergineton vermittelt diese Küche (von Schüller) zurückhaltende Eleganz. Integrierte Einbaugeräte unterstützen ihr aufgeräumtes Erscheinungsbild.

5 Raumhöhe nutzen Hochregale und Schränke, die bis zur Decke reichen, maximieren den Stauraum. Mit geschlossenen Schränken (von neola) entsteht ein ruhiges Ambiente. Grifflose Fronten und Schubladen mit Push-to-open-Funktion strahlen Ruhe aus.



4



5



*Sesam, öffne dich:
Hinter den schwarzen
Pockettüren verbirgt
sich eine Küchennische
in edler Marmoroptik.*

links: Von wegen stiller Hintergrund: Die täuschend echte Marmornachbildung zieht alle Blicke auf sich und setzt einen stilvollen Kontrast zu den Fronten in leuchtendem Orange. Tipp: Der fließende Übergang von Arbeitsplatte zu Küchenrückwand wirkt besonders edel (elementa).

unten: Im authentischen Stil einer Landhausküche wurden zur weißen Kassettenfront (xeno) Musterfliesen im Restrostyle kombiniert. An der schmalen Hakenleiste lassen sich alle Utensilien, die beim Kochen schnell zur Hand sein müssen, aufhängen. Arbeitslicht liefert die umbaute Abzugshaube.

(K)EIN NISCHEN- DASEIN

NUR SPRITZSCHUTZ
WAR GESTERN

Eintönige Kacheln sind passé – Küchenrückwände verwandeln sich in echte Eyecatcher und machen aus der Küchennische ein stilprägendes Highlight.



Smarte Vorratshaltung per App

Die neuen Miele Gourmet-Boxen sind die perfekten Begleiter zum Garen, Lagern und smarten Organisieren von Lebensmitteln und haben in allen Belangen weit mehr als nur einen Vorteil.

Stabil, temperaturbeständig, langlebig – dies sind die drei Eigenschaften der smarten Miele Gourmet-Boxen, die als Erstes positiv auffallen. Die Behälter bestehen aus einem Unterteil aus hochwertigem Borosilikat-Glas und einem Deckel aus lebensmittel echtem Kunststoff. Somit sind Lebensmittel und fertige Gerichte in den Miele Gourmet-Boxen nicht nur aromatischer zu lagern oder einzufrieren, sondern können auch gleich darin aufgewärmt oder serviert werden. Egal ob man die Lasagne aus dem Gefrierfach in der Mikrowelle oder im Dampfgarer auftaut oder ob man die frischen Blumenkohlröschen oder leckeren Makkaroni, über die man einfach die Sahneseife und den Käse gegeben hat, in den Ofen schiebt – die hitzefesten Glasschalen der Gourmet-Boxen machen alles mit. Anschließend sind sie genau wie die Deckel leicht in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG ADE SAGEN

Die QR-Codes auf gleich drei Seiten der Deckel dienen der digitalen Organisation der Lebensmittel. Wer wissen möchte, wann er das betreffende Lebensmittel in den Kühlschrank gegeben oder eingefroren hat, scannt einfach den QR-Code und weiß es sofort. Dank der Miele App hilft ein Blick und man erfährt außerdem, was noch alles im Kühl- oder Gefrierschrank lagert. Nie wieder Lebensmittel einfach „vergessen“ – so simpel und smart ist das –, denn man kann sich sogar von der App an Lebensmittel erinnern lassen. Die Boxen im exklusiven Miele-Design sind in drei Größen erhältlich – mit 0,4, 1,0 und 1,6 Liter – und alle drei passen perfekt in die Kühl- und Gefriergeräte von Miele. Dank eines dicht schließenden Deckels lassen sich die Gourmet-Boxen auch auslaufsicher transportieren – um sie etwa bei der Arbeit aufzuwärmen oder zum Picknick mitzunehmen. In leerem Zustand nehmen die Boxen nur wenig Platz weg, da sie sich prima stapeln lassen.



Die Gourmet-Boxen sind nicht nur stabil, temperaturbeständig und langlebig, sie ermöglichen auch eine einfache Bevorratung von vorhandenen Lebensmitteln und wirken damit Verschwendung entgegen. Genutzt werden können sie in Mikrowelle, Dampfgarer und Backofen.

In dieser Küche von neola setzen Stäbchenfliesen aus Keramik, die sich bis oben zur Decke ziehen, ein markantes Design-Statement. Abgestimmt auf die graue Arbeitsplatte und die Oberschränke in dezemtem Ocker, harmonisieren die Fliesen mit modernen Einrichtungstrends von skandinavisch bis mediterran.



So hat man auf einen Griff alles zur Hand: next125 bietet ein vielseitiges Paneelsystem für die Nische. Das macht das Arbeiten in der Küche um einiges leichter und schneller. Zusätzliche Ablageflächen, Kräutertopfhaltungen oder eine griffbereite Küchenrolle – alles lässt sich problemlos integrieren und an die eigenen Wünsche anpassen.

Fliesen, Granit oder Holz – die Auswahl ist groß.

Mit Lichtspots beleuchtet, zieht die Nische von DESIGNO im eleganten Retrolook die Blicke auf sich. Die geriffelte Rückwand greift den warmen Lavafarbtönen der glatten Fronten auf, während die schwarzen Seitenwände einen edlen Kontrast schaffen. So werden Küchenutensilien, Flaschen und Accessoires wie in einer stilvollen Blackbox perfekt in Szene gesetzt.



Raffinierter Materialmix in warmen Brauntönen: Passend zu den Fronten aus Echtholz und Acrylglas setzt Leicht in dieser Küche auf dunkelbraunen Granit für die Arbeitsplatte und die Nischenrückwand. Ein Material, das der Küche wohnliche Eleganz verleiht und zugleich langlebig und pflegeleicht ist.



Voll im Trend auch bei Ballerina: warme Weiß-, Beige und Brauntöne wie hier bei Atlanta in der Farbe „Live Simple“.

Für mehr Lebensgefühl

Was passt zu meinem Lebensstil? Mit dieser Frage ging Ballerina an die Weiterentwicklung seines Sortiments in Sachen Farben, Formen und Materialien.

Warme Weiß-, Beige- und Brauntöne sowie warme Holzdekore erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Geradlinig puristisch oder verspielt mit vielen kleinen Details ist die Bandbreite der Formen und bei den Oberflächen ist Matt, kombiniert mit Stein oder echtem Holz, im Trend.

TON IN TON MIT KLARER LINIE

„Live Simple“ ist der Name der Rahmenfarbe der Küchenfronten Atlanta und Chicago. Mit ihrer klaren Linienführung – in der Linie BLACKLINE auch ohne Griffe – entfaltet sich ihre schlichte Schönheit. Einen tollen Kontrast setzt beispielsweise die frei geplante und massive, kreisrunde Esstheke in Eiche Moderno Rustico von Wagner & Schönherr. Die kompakte Spülmaschine schafft mit ihrem Nischensystem einen dekorativen Platz für Gläser und Gewürze. Viel Licht zum Arbeiten spenden die seitlichen Lichtbänder der Nische. Über Eck geht es mit der Wohnwand in Eiche Moderno Rustico in den dahinter liegenden Raum, der durch Durchgangstüren von zwei Seiten erreicht werden kann – mit einer Pendel- und Möbeldurchgangstür.

ZEITLOSE UND KREATIVE DESIGNS

Weiß gilt nicht umsonst als Klassiker der zeitlosen Küchengestaltung – es ist quasi „der Porsche“ unter den Küchenfarben. Bei Multiplexfronten wirkt Weiß puristisch und strahlt Unbeschwertheit aus. Von Nahem setzt die linierte Holzfunktionsschicht einen optisch ansprechenden Kontrast zur pflegeleichten Schichtstoffoberfläche. Zudem verbindet sich die Kücheninsel mit der Tischlösung optisch zu einer Einheit.

Dazu passt etwa ein Apothekerschrank mit verchromtem Innenauszug. Die LEGRABOX pure WOOD unterstreicht die Wertigkeit der Multiplexfront und ihre Echtheit. Denn die Auszüge und Innenschubkästen erfüllen mit den Organisationselementen aus Eiche nicht nur den Wunsch nach Ordnung, sondern überzeugen auch in Sachen Design.

ballerina.de



Matt in Kombination mit Holz ist das Konzept bei den Multiplexfronten mit pflegeleichter Schichtstoffoberfläche.



Das Sortiment von Rotpunkt Küchen bietet noch mehr Auswahl – farblich, in Sachen Korpushöhen und im Echtholzbereich.

Neue Höhe, mehr Optionen

Das Sortiment von Rotpunkt Küchen wurde nicht nur erweitert, es bietet zudem einfachere Planungen für mehr Individualität.

Mit der neuen Unterschrankhöhe 84,5 cm bietet Rotpunkt Küchen nun eine weitere Korpushöhe an. Als Sonderlösung war dieses Maß zwar längst möglich – denn alle Schränke in Höhe, Breite und Tiefe können variabel geplant werden –, doch die Aufnahme ins Standardsortiment zu den weiteren Korpushöhen von 65, 78 sowie 91 cm erleichtert nun die Planung.

SIMPLIFIZIERUNG BEI GLEICHZEITIGER VIELFALT

Zudem gibt es nun weitere optional einsetzbare Planungselemente: Dazu gehören eine Durchgangstür in verschiedenen Varianten, ein arretierbarer Kaffeeauszug, Gestaltungselemente wie Vitrinenecklösungen und Fronten aus geriffeltem Glas – Fluted Glas genannt – sowie eingefräste Scharniere, Klappenbeschläge und eine weiter optimierte Beleuchtung.

TRENDBEWUSSTSEIN TRIFFT AUF KONTINUITÄT

Ein weiterer zentraler Aspekt der neuen Kollektion sind die helleren Farbwelten. Erdige, gedeckte und warme Töne rund um Taupe und Greige sind die aktuellen Trends. Auch die Rotpunkt-Farbe Terra Grey bleibt aufgrund ihrer anhaltenden Aktualität im Sortiment. „Unsere Kollektionen orientieren sich selbstverständlich an allen wichtigen Einrichtungs- und Designrends“, so Sven Herden, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb von Rotpunkt Küchen, „aber wir geben Dingen, von denen wir überzeugt sind, auch Zeit.“ Deshalb werden die klassischen Rotpunkt-Stärken weiter gefördert und fokussiert: im Echtholzbereich, bei grifflosen Oberflächen, im Mattlackbereich sowie in der Durchgängigkeit innerhalb der Programme und über verschiedene Farbwelten und Materialien hinweg (Holz,

Lack, Schichtstoff, Direktbeschichtung, Glaslaminat). Diese Durchgängigkeit gilt auch für das erweiterte Fenix-Sortiment und die 27 Dekore der für ihre samtweichen und robusten Materialeigenschaften bekannten supermatten Schichtstoffoberfläche mit Anti-Fingerprint. Parallel ist die ebenfalls besonders strapazierfähige und pflegeleichte Schichtstoffoberfläche Zerox HPL-XT (von Pfeiderer) eine weitere Option im Sortiment. Beide Schichtstoffe gibt es in aktuellen Farben für warme, erdige Unidekore oder für markante optische Akzente im Zusammenspiel mit anderen Dekoren.

[rotpunktkuechen.de](https://www.rotpunktkuechen.de)



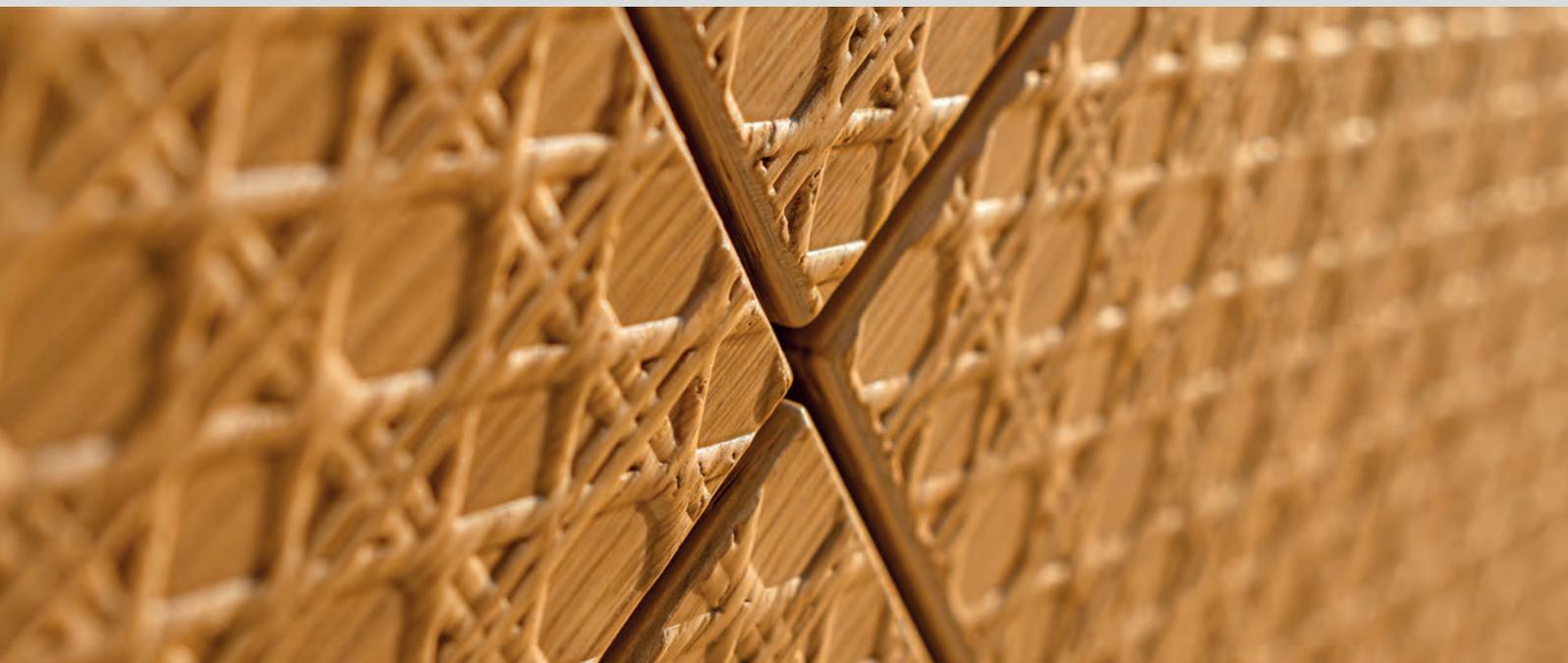
Hellere Farben liegen nun wieder im Trend – egal ob bei Holz oder Lack, bei Schichtstoff oder Glaslaminat. Weiter im Trend: samtweiche und robuste Oberflächen.



elementa
designed for life



www.elementa-kuechen.de





DAS
GOLDENE
DREIECK

DIE CHAMPIONS

DEUTSCHLANDS SCHÖNSTE MUSTERHAUS KÜCHEN 2024

Jedes Jahr wird das Ergebnis mit großer Spannung erwartet: Wer gewinnt den Titel „Schönste Küche des Jahres“ und den begehrten Award „Das Goldene Dreieck“? Hier präsentieren wir Ihnen die Gewinner des Wettbewerbs und die Urteile der Jury.

Ob großzügige Loftküche oder smarte Einsteigerlösung: Die mit dem Award „Das Goldene Dreieck“ ausgezeichneten Küchenkonzepte spiegeln die individuellen Ansprüche ihrer Besitzer wider. Allen Gewinnerküchen gemeinsam ist die gelungene Kombination aus Funktionalität, Ästhetik und harmonischer Einbettung in die Wohnumgebung. Das beweist auch die Sieger-Küche des Jahres 2024, die Claudia Frey und Jürgen Herty vom Pfälzer Küchenstudio Frey geplant und umgesetzt haben.

PROFI-KÜCHE IM FINCA-STIL

Die Küche beeindruckt als Teil einer offenen Innenarchitektur durch hochwertige Geräte und durchdachte Details. „Wir wollten den Finca-Charakter unseres Hauses erhalten, aber die dunklen Balken sollten weg“, erzählt Claudia Tews.

Gemeinsam mit ihrem Ehemann Christian wählte sie einen luftigen Boho-Style für den gesamten Wohnbereich, einschließlich der Küche. „Da ich viel und gerne koche, sollte alles technisch auf dem neuesten Stand sein, aber es durfte nicht zu kühl wirken“, ergänzt der Hausherr. Das Herzstück bildet eine Kochinsel aus Keramik in Steinoptik. Der Dry Ager und der stabile Butcherblock spiegeln Christians Leidenschaft fürs Kochen wider. Ein integrierter Pumpspender für Olivenöl und stets einsatzbereite Küchenmaschinen sorgen für Funktionalität. An der Spüle liefert eine Armatur gesprudeltes Trinkwasser. Hinter einer Trockenbauwand befindet sich der Esstisch, ergänzt durch einen Weinkühlschrank und eine Glasvitrine. Der Homeoffice-Bereich ums Eck fügt sich ebenfalls perfekt in das Gesamtkonzept ein, denn auch er wurde mit Küchenmöbeln gestaltet. >>



1

1 Im Einklang mit der Architektur wünschte sich die Familie eine offene Wohnküche im hellen und freundlichen Finca-Stil. 2 Die Küche beeindruckt mit technischer Raffinesse und durchdachten Details wie Butcherblock und Vakuumschublade unterhalb der Backöfen. 3 Am Arbeitsplatz liegt das Frankfurter Brett, um Gemüse zu schneiden. Dahinter stehen Behälter für verschiedene Zutaten griffbereit.



2



3

Fazit der Jury Claudia Frey und Jürgen Herty vom Küchenzentrum Frey haben die Küche als Herz des Hauses ganzheitlich gestaltet, auch dank der eigenen Schreinerei. Sie schaffen Räume, die ineinandergreifen. Das Farbkonzept hält alles zusammen. Die Hightech-Ausstattung bleibt diskret.



1

1 Die großzügige und frei im Raum platzierte Küche beeindruckt mit Fronten und Arbeitsplatte aus schwarzer Keramik. 2 Der lange Esstisch mit bequemen Stuhlesseln bietet Platz für zwölf Personen und passt in Stil und Design perfekt zu der imposanten Kochinsel. 3 + 4 Die vier Meter lange Kücheninsel beherbergt zahlreiche Geräte, darunter auch einen Weintemperschrank mit Sommelierschublade und eine ausklappbare Brotschneidemaschine. 5 Die Vakuumschublade ist wie zahlreiche andere Geräte ergonomisch hoch eingebaut.



2



3



4



5

STILVOLLE PUNKTLANDUNG

„Konkrete Ideen hatten wir keine. Wir wussten nur, dass die neue Küche funktional und schnörkellos sein sollte“, erzählt Nancy Behnke. Als sie und ihr Mann Matthias jedoch die Planung vom Küchenwerk Simon bei Leipzig sahen, war sofort klar: „Das ist es!“ In dem offenen Neubau der Familie entstand unter der Leitung von Steffen Simon eine zentral platzierte, großzügige Küche. Fronten und Arbeitsplatte aus schwarzer Keramik setzen sich im Raum ab. Die vier Meter lange Insel bietet Platz für viele Kochutensilien und Geräte wie eine ausklappbare Brotschneidemaschine und einen Weintemperierschrank mit Sommelierschublade. Spüle und Kochfeld mit Tepanyaki-Platte sind nahtlos integriert, der Abluftkanal führt unauffällig durch den Boden nach draußen. Die Einbauschränke wurden passgenau an das schräge Pultdach angepasst. Das obere Schranktürentrio öffnet sich auf Knopfdruck in einem Zug nach oben und bietet so Kopffreiheit. Ein weiteres Highlight ist das Lichtkonzept in der dunklen Glasvitrine: Geschirr und Gläser sind nur bei eingeschalteter Innenbeleuchtung sichtbar und verschwinden ansonsten diskret. >>

Fazit der Jury Anders als gewohnt, war die Position der Küche im Vorfeld nicht festgelegt. Steffen Simon und Tochter Elisabeth Simon vom Küchenwerk Simon haben durch die Planung selbst einen Ort für sie kreiert. Entstanden ist ein Küchenensemble, das der Architektur Struktur verleiht und in dem sich die Bewohner wohlfühlen.



1 Der Unterschrank der Kücheninsel beherbergt eine Küchenmaschine, die jederzeit einsatzbereit ist. **2** Die Eichenwangen in der Fensternische kontrastieren schön mit den anthrazitfarbenen Fronten und verleihen der Küche eine warme, elegante Ausstrahlung. **3** In der Schrankwand befinden sich ein Apothekerauszug und ein Kaffeevollautomat mit Festwasseranschluss. Daneben schließen sich zwei identische Dampfbacköfen an.

KÜCHENINSEL IM FOKUS

„Zuerst dachten wir an eine versteckte Zweitküche, später an eine geschlossene Lösung“, erzählen Sandra und Nico Nonnenmacher. Jetzt begeistert die Familie die offene Variante, die Yvonne Zahn vom Weinheimer Küchenstudio proform für sie entworfen hat. Im Mittelpunkt steht die Kücheninsel: Hier wird auf dem Induktionsfeld mit Muldenlüftung gekocht, mit der im Unterschrank versteauten Küchenmaschine gearbeitet und auf der Arbeitsfläche geschnippelt. Der ausgesparte Essplatz lädt zum Frühstück ein. Die Schrankwand über Eck bietet viel Stauraum, beherbergt auch einen Apothekerauszug sowie einen Kaffeevollautomaten mit Festwasseranschluss. Besonders glücklich ist die Hausherrin über die zwei identischen Dampfbacköfen: „Ich hätte nie gedacht, dass ich sie so oft nutze!“ An der Stirnseite der Küche befindet sich eine Fensternische, eingerahmt von hellen Eichenwangen. Das Eichenpaneel, das den Kaminzug verblendet, bildet ebenfalls einen schönen Kontrast zu den anthrazitfarbenen Küchenmöbeln. „Ich betone lieber das, was nicht ganz ideal ist, statt es zu kaschieren“, beschreibt Yvonne Zahn dieses Detail, das die stilvolle Küche perfekt abrundet.

Fazit der Jury Die Küche als Lebensmittelpunkt punktet mit einer maßgeschneiderten, funktionalen Ausstattung. Sie stammt aus der Feder von Yvonne Zahn vom Küchenstudio proform. Ihr langjähriges Branchenwissen teilt sie über ihren Instagramkanal „YVI's Küchenglück“, wodurch die Kunden zu ihr gefunden haben.



1

1 Zu dem lebhaften Parkettboden der Wohnung unterm Dach wurden dezente grifflose Küchenmöbel in einem hellen, matten Grauton gewählt. 2 In der seitlichen Küchenzeile sind Kühlschrank, Backofen und auch ein Weintempiererschrank integriert, der für die Bewohner ein absolutes Muss war. 3 Der Auszug mit zusätzlicher Innenschublade schafft weiteren Stauraum und hilft dabei, die Küche organisiert zu halten.



EINSTEIGERKÜCHE MIT LOFTCHARME

Dennis Horn und Cerstin Hauptmann vom KüchenCenter Speyer planten für Larissa Schmitt eine Einsteigerküche nach genauen Budgetvorgaben. „Was mir wirklich am Herzen lag, war ein Weintempiererschrank“, erzählt Larissa, die zusammen mit ihrem Freund in der aufgestockten Dachgeschosswohnung lebt. „Schließlich leben wir in der Pfalz, einer Weinregion. Bei allem anderen war ich kompromissbereit.“ Heute zeigt die zum Wohn- und Essbereich hin offene Küche drei separate Elemente: Im Zentrum steht die Insel mit Kochfeld und Muldenlüfter. Dahinter befindet sich eine Zeile mit schwarzer Spüle und einem Auszug mit Innenschublade; weitere befinden sich in der Kochinsel. Seitlich steht eine Möbelzeile mit Backofen, Kühlschrank und dem gewünschten Weintempiererschrank. Um das Budget einzuhalten, setzten die Küchenplaner gezielt auf flachere Hängeschränke und Regale. Die Rückseite der Insel erhielt statt teurer Auszüge praktische Einlegeböden. Statt einer Einbaumikrowelle fand ein vorhandenes Standgerät seinen Platz in einem Lifttüberschrank über dem Backofen – eine clevere Lösung, die funktional und budgetschonend zugleich ist.

Beate Böhm-Gawantka, Nicole Knaupp <<

Fazit der Jury Dennis Horn und Cerstin Hauptmann vom KüchenCenter Speyer haben eine zeitlose Einsteigerküche mit Loftcharakter auf den Punkt geplant. Sie haben damit bewiesen, dass eine gelungene Küchenplanung keine Frage des Budgets ist.



1. PLATZ



2. PLATZ



3. PLATZ



PREIS-LEISTUNGS-CHAMPION



DIE GEWINNER 2024

1 Harmonisches Gesamtkonzept

Ganz oben auf dem Siegereppchen steht die Küche vom Küchenzentrum Frey, die nahtlos in die offene Innenarchitektur eingebunden ist und mit edlen Profigeräten begeistert.

2 Maximale Freiheit Den zweiten Platz belegen Steffen Simon und Tochter Elisabeth vom Küchenwerk Simon mit einem Küchenensemble, das in puncto Design und Ausstattung neue Maßstäbe setzt.

3 Individualität ist Trumpf Über den dritten Platz freut sich Yvonne Zahn vom Küchenstudio proform, die einer modernen Designerküche durch stilvoll integrierte Holzelemente eine einzigartige Note verlieh.

Beste Preisleistung Der Budget-Sieger überzeugt mit einer offenen Gestaltung und zeigt, wie eine clevere Küchenplanung auch besondere Wünsche wie einen Weintemperierschrank problemlos ermöglicht.

Fotos: Jens Meisert

DAS GOLDENE DREIECK

Seit 20 Jahren zeichnen die musterhaus küchen Studios mit dem Award „Das Goldene Dreieck“ die schönsten Küchen Deutschlands aus. Die Jury prämiert bei diesem Wettbewerb individuelle Küchenträume, die mit einem Fachhändler vor Ort geplant und realisiert wurden. Erstmals fand dieses Mal die Sonderauszeichnung für die Kategorie Preis-Leistungs-Champion statt.



Mehr zu den privaten Traumküchen und weitere Infos zur Aktion gibt's auf www.dasgoldenedreieck.mhk.de



NEUES DESIGN FÜR IHRE SCHRÄNKE: DIE XENO NBOX

Für individuelle Bedürfnisse und höchste Ansprüche:
Erleben Sie mit unserer innovativen nBOX den neuen
Standard für unser Schubkasten- und Auszugssystem.

Verleihen Sie Ihrer Küche einen unverwechselbaren
Stil mit Premium-Design, maximalem Komfort,
modernster Technik und Gestaltungsfreiheit auf
höchstem Niveau.

10 JAHRE
FUNKTIONSGARANTIE
xeno

nBOX

xeno[®]
KÜCHEN

www.xeno-kitchen.com



ICH LIEBE ES, GASTGEBER ZU SEIN

EIN GESPRÄCH MIT GIOVANNI ZARRELLA

Als Markenbotschafter für musterhaus küchen zeigt sich der beliebte Sänger und Entertainer von seiner kulinarisch versierten Seite. Welche Rolle seine italienischen Wurzeln dabei spielen, verrät uns Giovanni Zarrella im Interview.



Bekannt geworden ist Giovanni Zarrella quasi über Nacht als Mitglied der 2001 gegründeten Boygroup Bro'Sis, die mit ihren Hits fünf Jahre lang die internationalen Popcharts stürmte. Hinter dem scheinbar mühelosen Erfolg des Sängers lagen für den damals 22-Jährigen jedoch schon Jahre disziplinierter Arbeit. Denn er hatte bereits als Teenager neben Orgel- und Klavierunterricht in seiner Freizeit auch Gesangsstunden genommen. Und neben dem Gespür für die richtigen Töne erwies sich besonders das italienische Restaurant der Eltern als eine Art Proberaum und Bühne, sein Showtalent live zu testen und zu entwickeln.

Lieber Giovanni, wer von deinen Eltern hatte denn die Kochmütze auf?

Tatsächlich war es anfangs mein Vater, der in der Küche stand. Und meine Mutter war im Service, weil sie viel besser Deutsch sprach. Die Aufteilung hat sich aber schon nach wenigen Tagen als keine gute Idee herausgestellt, da mein Vater als Koch nicht talentiert war. Also haben die beiden schnell die Aufgaben getauscht und mein Vater hat sich mit den Gästen mit Händen und Füßen verständigt. Ein neues Restaurant definiert sich schließlich über gutes Essen. Da war die Kommunikation nicht so wichtig oder vielleicht sogar noch eine besondere unterhaltsame Attraktion. Und seit dem Tag jedenfalls, als meine Mutter am Herd stand, lief es gut. >>



Unersetzlich sind ein guter Backofen für Pizza und Pfannen, die nicht kleben.

Anziehungspunkt das Gefühl von Nach-Hause-Kommen. Sie ist zusammen mit dem Esszimmer der Platz, wo sich unser Familienleben abspielt. Hier werden die Hausaufgaben der Kinder erledigt, es wird kommuniziert und es ist der Treffpunkt für unsere Verwandten und alle unsere Freunde.



Giovanni Zarrella

Als Moderator seiner eigenen Samstagabend-TV-Show unterhält Giovanni Zarrella regelmäßig ein Millionenpublikum. Mit seinem Engagement für musterhaus küchen lebt der Star seine persönliche Begeisterung für den Ort aus, wo gemeinsam gekocht, gegessen und gelacht wird.

Deinem Temperament nach zu urteilen, kommst du nach deinem Vater und bist auch eher der Servicetyp gewesen – nah am Gast. Oder?

Ja, auf jeden Fall. Für mich war es definitiv die beste Schule im Umgang mit Menschen und die beste Ausbildung als Gastgeber. Ich habe viel aus meiner Kindheit und Jugend mitgenommen, die selbstverständliche Mitarbeit im Restaurant meiner Eltern war für mich die Basis für all das, was ich heute mache – auf der Bühne als Entertainer und als Gastgeber einer tollen Show, aber auch für mich als privaten Menschen in meinem Umgang mit anderen.

Auf Pasta und Pizza können sich die meisten Menschen geschmacklich einigen. Aber die italienische Küche ist so viel mehr. Was ist dein Geheimtipp?

Es gibt natürlich sehr viele Geheimrezepte aus meinem Heimatland Italien. Jede Region dort hat ihre ganz eigenen Signature Dishes, wie man heute sagt, mit regionalen Zutaten und spezieller Zubereitungsart. Ich persönlich liebe Arancini. Das sind frittierte Reisbällchen, die ich besonders gern mit Bohnen esse. Man kann sie mit Käse füllen, aber auch mit Schinken oder Hackfleisch essen. Heiß gegessen, fließt flüssiger Mozzarella raus. Einfach unglaublich lecker!

Deine Frau Jana Ina und du, ihr seid beide berufsbedingt oft weg von zu Hause. Da spielt die eigene Küche sicher eine wichtige Rolle. Oder?

Allerdings, unsere Küche hat eine ganz zentrale Stellung im Haus. Sie verkörpert als

Wer kocht von euch, wenn ihr beide zu Hause seid und endlich mal Zeit dafür habt?

Wir sind tatsächlich beide gute Köche und kochen beide gern. Aber ich gebe zu: Jana Ina ist die Bessere von uns. Ich bin in der italienischen Küche zu Hause, aber Jana Ina beherrscht ein internationales Repertoire. Sie kocht gern – und gut! – asiatisch, deutsch und brasilianisch. Ich mache allerdings die beste Pasta im Haus. Wir sind beide aber großzügig und gestehen dem anderen seine kulinarischen Fähigkeiten neidlos zu. Am Ende sind die Erfolgskonten schließlich immer ziemlich ausgeglichen.

Kocht ihr nach Rezept oder eher nach Gefühl – aus dem Bauch und den Fingerspitzen?

Ich bin da mehr der intuitive Typ und kreierte meine Gerichte nach Gefühl. Nur die Pasta wiege ich immer akribisch ab. Das müssen 100 bis 130 Gramm pro Portion sein. Das kommt auf die Nudelsorte an. Jana Ina probiert gern Neues aus und kocht dann streng nach den Vorgaben des Rezepts.

Als Botschafter für musterhaus küchen verkörperst du den modernen, kochenden Mann. Was ist in eurer eigenen Küche das wichtigste Gerät für dich?

An erster Stelle steht für mich natürlich ein geeigneter Backofen, um eine gute Pizza zu machen! Aber auch ein leistungsstarkes Kochfeld, das schnell auf Temperatur



kommt, finde ich wichtig. Und dazu gute Pfannen, die nicht kleben, wenn ich Spiegeleier brate.

Gibt es etwas, was du in deiner Rolle über Küche gelernt hast?

Ja, dass es scheinbar keine Grenzen bei der Küchenplanung gibt. Weder die Kreativität noch die Liebe und Leidenschaft, die man in eine Küche stecken kann, sind limitiert. Das fasziniert mich heute umso mehr an diesem Ort Küche, der so viel mehr sein kann als der Raum, wo Essen zubereitet wird.

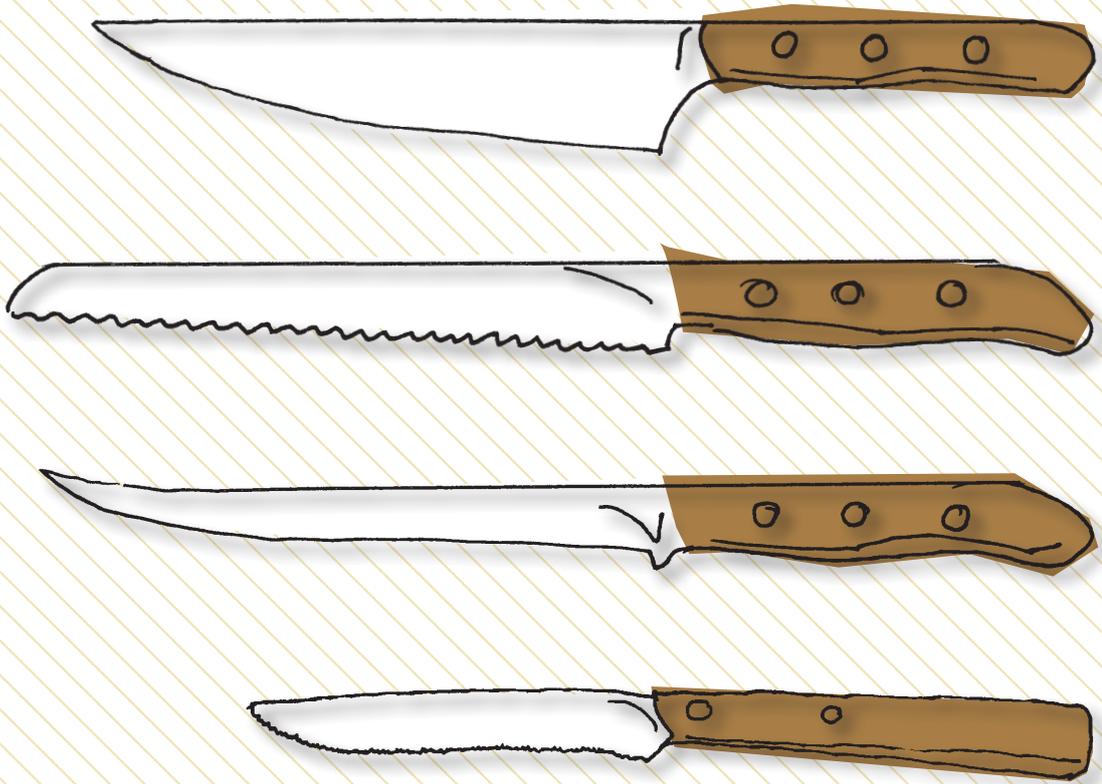
Wie sähe denn deine eigene Traumküche aus?

Meine absolute Traumküche ist, glaube ich, gar nicht so weit von unserer bestehenden Küche zu Hause entfernt. Da bin ich schon ganz nah am Ziel. Wenn ich es mir aber zu hundert Prozent aussuchen dürfte, wäre es eine Mischung aus modernen, hochwertigen Geräten und einer etwas traditionelleren, rustikaleren Einrichtung. Ich mag auch das Gefühl, barfuß über Holz zu gehen. In unserem Büro und Tonstudio ist allerdings aktuell noch Handlungsbedarf. Die Küchenzeile dort entspricht noch nicht meinen Vorstellungen. Aber wenn es so weit ist, freu ich mich schon darauf, mich ans nächste musterhaus küchen Studio zu wenden. Und ich bin jetzt schon gespannt, was sie sich dann so einfallen lassen!

Ute Laatz <<

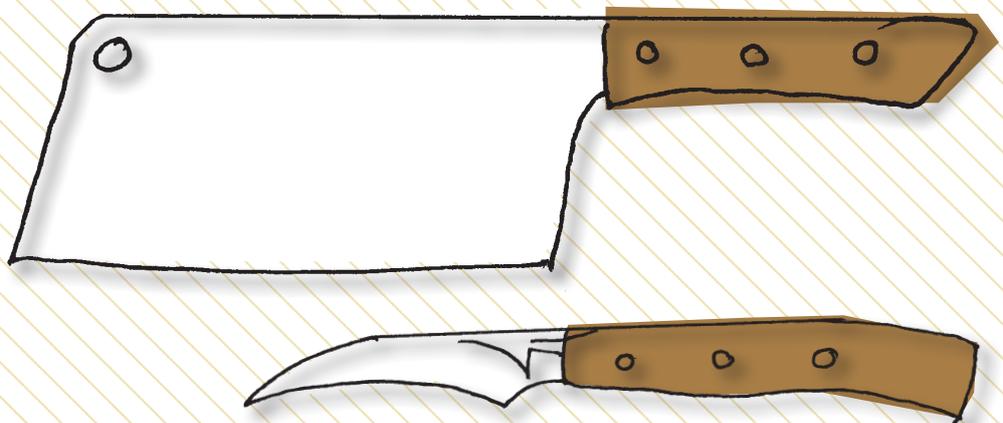


Ich mag heiße frittierte Reisbällchen, wenn der Mozzarella aus ihnen herausfließt.



ECHT SCHARF!

FÜR JEDE ZUTAT DAS RICHTIGE MESSER





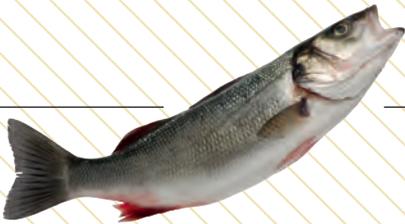
KOCHMESSER

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 Klingenslänge sollte mindestens 20 Zentimeter betragen.



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 nur Baguette oder auch große Bauernbrote aufschneiden möchte.



FILETIERMESSER

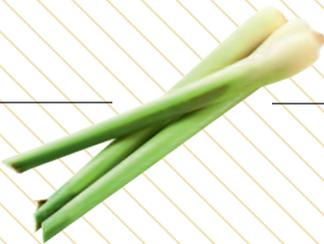
Ein Spezialist, auf den viele Köche nicht verzichten möchten: Das Filetmesser wird benutzt, um Fleisch, Fisch und Geflügel zu filieren. Es besitzt eine lange, flexible Klinge, die einen sehr exakten Schnitt erlaubt und sich dem Verlauf von Knochen und Gräten beim Filetieren anpassen kann.



ALLZWECK- ODER UNIVERSALMESSER

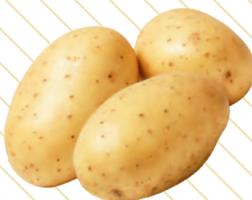
Mit seiner feinen, aber sehr scharfen Zahnung ist dieses Messer ein echter Allrounder für Obst, Gemüse und mehr. Es verfügt über eine schlank angeschliffene, sich zur Spitze hin verjüngende Klinge.

So unterschiedlich die Texturen von Fleisch, Fisch, Brot oder Gemüse, so verschieden die Klingen, die den perfekten Schnitt garantieren. Spezielle Küchenmesser erleichtern die Zubereitung mit der jeweils passenden Länge sowie dem optimalen Schliff.



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 festes Zitronengras zu zerteilen.



SCHÄLMESSER

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



SCHNITT- FEST

**BRETTER, DIE DIE
(KÜCHEN)WELT BEDEUTEN**

Diese Schneidunterlagen werden nicht nur ihrem Namen gerecht, sie dienen sich auch als Servierhilfe an.

1 Mit seiner Aluminiumseite verkürzt „Cut Pro“ die Auftauzeit gefrorener Lebensmittel um bis zu 60 Prozent ohne Geschmacks- und Qualitätsverlust (ca. 30 Euro, gefu.com). **2** Das kleine Schneidbrett aus Olivenholz bringt einen Hauch mediterranes Flair in den Küchenalltag (ca. 13 Euro, katiefischer.de). **3** Edles Olivenholzbrett „Millenari“ mit einem soliden Fuß aus Stahlbeton (ca. 249 Euro, über keraworld.de). **4** Aus fünf Zentimeter dickem Mangoholz ein echtes Schwergewicht auf der Arbeitsplatte (ca. 99 Euro, über car-moebel.de). **5** Gefertigt aus Holzfasern, sind die auch in der Gastronomie beliebten Schneidbretter sogar spülmaschinenfest (ab ca. 18 Euro, über kochform.de). **6** Die Marmorplatte wandert dank ihrer edlen Maserung aus der Küche direkt auf den gedeckten Tisch (ca. 25 Euro, katiefischer.de). **7** Aus Naturstein und mit einem Lederband als Aufhängung, besitzt das Exemplar von IB Laursen auch rein dekoratives Talent (ca. 38 Euro, über finenordic.de).



„ So individuell
wie ich “



FUNKTIONSGARANTIE
10
JAHRE
neola.

neola.[®]
küchen

www.neola-kitchen.com

mit System

IDEEN FÜR EINE AUFGERÄUMTE KÜCHE

Ob Apothekerschrank, Relingsystem oder eine Garage für den Saugroboter: Mit diesen cleveren Stauraumlösungen bleibt in Ihrer Küche genügend Platz zum Kochen, Vorbereiten und gemeinsamen Essen.



1 Apothekerschränke sind wahre Stauraumwunder und gerade in kleinen Küchen besonders sinnvoll, da sie platzsparend und auch in schmalen Ausführungen erhältlich sind (elementa). **2** Sieht nicht nur elegant aus: Der Stauraumbedarf kann auch mit einem Regal- und Relingsystem wie diesem von xeno individuell geplant werden. **3** Eine Garage für den fleißigen Saugroboter nach getaner Arbeit: Diese platzsparende Stauraumlösung im Küchensockel ist praktisch und fällt kaum ins Auge (neola). **4** Ermöglicht den Schnellzugriff: Das elegant beleuchtete Nischenregal von next125 hält alle wichtigen Küchenutensilien parat, die täglich zum Einsatz kommen.

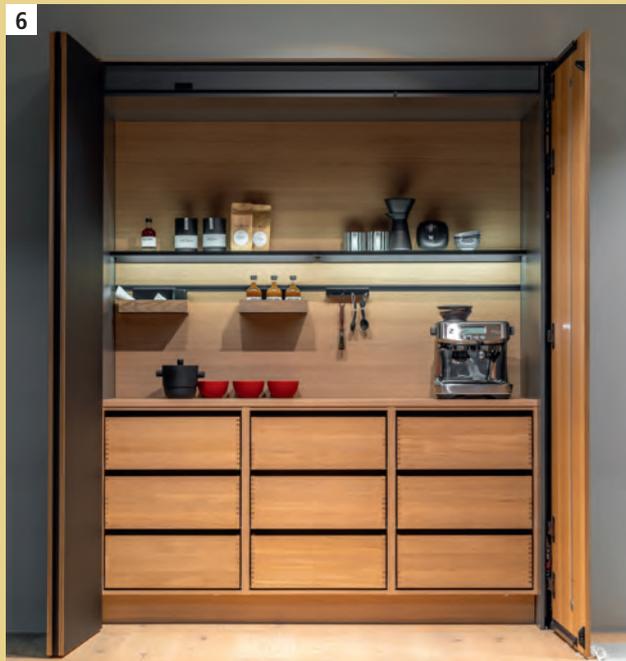


7



5

6



8

9



5 Endlich Ordnung: Mit der Halterung im Küchenschrank sind Backbleche schnell griffbereit (Schüller). **6** In der Küche von elementa verbergen Pocketdoors zusätzlichen Stauraum und eine weitere Arbeitsfläche. Diese smarten Schiebetüren verschwinden unsichtbar in einer Wandtasche und sind so extrem platzsparend. **7** Möbelrollläden anstelle von Schubladen und Schranktüren wie in der Küche von elementa sind eine geniale Option, um in kleinen Küchen oder Ecken den vorhandenen Platz zu optimieren. **8** Für Eckschränke ist ein Le-Mans-Auszug perfekt. Die Dreh-Schwenk-Auszüge entfalten sich erst vor dem Schrank in voller Größe und nutzen so den Raum optimal aus (Nobilis). **9** Mit flexiblen Behälter verstauen Mülltrennsysteme Abfall und Wertstoffe – so ist alles bestens sortiert und gleich fertig zum Abtransport (next125).

organisiert

& strukturiert



3



1

2



4



1 Die abgerundeten Rondoschränke von Schüller bieten überraschend viel Stauraum und eignen sich perfekt für kleine Kücheninseln. 2 Schubkästen kann man nie genug haben! Und die vielfältigen Organisationssysteme von xeno sorgen dafür, dass alle Küchenutensilien ihren Platz finden. 3 Ein Servierwagen mit individuell anpassbaren Einsätzen kann immer dort zum Einsatz kommen, wo er gebraucht wird (Ballerina). 4 Eine clevere Lösung ist die Schublade in der Schublade von DESIGNO. Dank der durchdachten Inneneinteilung bleibt alles übersichtlich und optimal organisiert.



Lhov kombiniert Backofen, Kochfeld und integriertes Absaugsystem und wurde mit 14 Preisen, etwa dem Compasso d'Oro ADI, ausgezeichnet.

Elica präsentiert Lhov

Das erste Produkt, das Backofen und Kochfeld mit einem integrierten Absaugsystem vereint: Lhov steht für hohe Leistung mit professionellen Funktionen.

Lhov ist eine Innovation, die das Kochen revolutionieren wird. Die vielfach preisgekrönte Erfindung von Fabrizio Crisà, Chief Design Officer des italienischen Unternehmens, das weltweit für seine Absaugsysteme bekannt ist, besticht nicht nur mit der eleganten Einheit von Backofen und Kochfeld, sondern auch mit einem leistungsstarken Absaugsystem sowie weiteren überzeugenden Funktionen.

EIN SYSTEM, DAS ÜBERZEUGT

Mit Lhov ist es erstmals möglich, Dämpfe und Gerüche sowohl vom Kochfeld als auch im Backofen effizient abzusaugen. Das System verhindert, dass Dampf und heiße Luft beim Öffnen der Tür entweichen, und sorgt dafür, dass keine geruchsbeladene Luft von der Oberseite des Backraums ausströmt – ausgestattet mit Long Life Filters++, die eine hervorragende Leistung und eine weit überdurchschnittliche Geruchsfilterkapazität bieten. Mit einer Lebensdauer von drei bis fünf Jahren müssen die Filter nicht so häufig ausgetauscht werden. Das bedeutet weniger Abfall und eine einfachere Wartung. Das Lüftungssystem arbeitet automatisch und wird selektiv am Kochfeld aktiviert: Bei Bedarf schaltet es sich nur auf der Seite ein, auf der gerade gekocht wird. Mit seinen Abmessungen von 90 x 36 cm garantiert Lhov eine perfekte Integration.

DIE PLUSPUNKTE DES BACKOFENS

Auch der neue Concept-Backofen wartet mit zahlreichen Innovationen auf. Die grifflose, komplett schwarze Glastür überzeugt bei Ästhetik und Bedienkomfort: Sie öffnet und schließt sich sanft und ohne Kraftaufwand. Der Garraum ist

um 30 Prozent breiter als bei herkömmlichen Backöfen. Zwei Bleche für verschiedene Gerichte oder doppelte Portionen auf demselben Rost sind möglich. Die traditionellen Garmethoden können mit Dampfgaren kombiniert werden, um leichtere und gesündere Gerichte zuzubereiten. Zudem ist der Backofen mit automatischen Garprogrammen ausgestattet: Einfach Rezept, Portionsgröße und gewünschte Garstufe wählen – den Rest, einschließlich der automatischen Abschaltung, übernimmt Lhov. Ein benutzerfreundliches Digitaldisplay, das so einfach zu bedienen ist wie ein Smartphone, lässt sich mit einem Fingertipp steuern. Mit Lhov macht Elica jeden Moment in der Küche zu einem einzigartigen Kocherlebnis.

elica.com



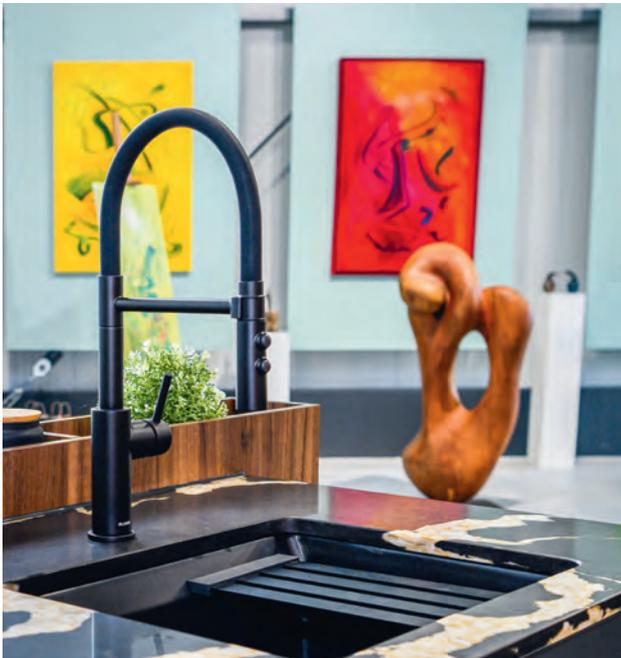
Das erste All-in-One-Gerät sorgt dafür, dass beim Öffnen des Backofens kein heißer Dampf mehr ausströmt.



Für jeden Geschmack bietet die Ausstellung das richtige Küchenkonzept. Kunden erhalten einen Eindruck von unterschiedlichen Materialien, die man hier sehen und auch fühlen kann.

Küche trifft Kunst

Im musterhaus küchen Studio Hoster in Krefeld reibt sich so mancher Besucher die Augen. Neben einer repräsentativen Auswahl an Küchenstilen und -formen bietet die Ausstellung auch wechselnde Kunstinstallationen. Das hat in der Seidenstadt und bei der Familie Hoster durchaus Tradition.



Mit dem Blick für Details bietet Hoster natürlich auch passende Armaturen sowie Spülen an. Und lässt die Kunden auch bei späterem Gerätetausch nicht allein.

Der Weg zum musterhaus küchen Studio Hoster führt Einheimische wie Besucher aus dem Umland durch die idyllische niederrheinische Flusslandschaft. Im ländlich geprägten Stadtteil Hüls ist im neuen Gewerbepark Green Business der im April 2024 fertiggestellte Neubau entstanden, der nicht nur dem kücheninteressierten Publikum eine Menge zu bieten hat. „Unser Vater hat vor etwa 15 Jahren begonnen, das Thema Kunst mit unserem Angebot individuell geplanter Küchen zu verbinden. Einladungen zu Vernissagen waren seine Idee, Menschen jenseits einer akuten Kaufentscheidung zu uns zu führen. Das hat funktioniert und ist mit mal größeren, mal kürzeren Abständen eines unserer Markenzeichen geworden“, erläutert Andreas Hoster die zunächst ungewöhnlich erscheinende Liaison zwischen Kunst und Küche. Aber Krefeld hat eine lebendige Kunstszene; hier ist Beuys geboren und die Stadt beherbergt zudem eine bedeutende Bauhaus-Architektur, auf die die Krefelder zu recht stolz sind. Zudem war es die Idee, Kunden nicht mit Rabattaktionen zu locken, sondern lieber dauerhaft durch gemeinsame Interessen in Kontakt zu bleiben.

SERVICE IST DER SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG

Dass die Kinder vom Küchenstudio-Gründerpaar Günter und Irene Hoster sich für den Bau der eigenen Immobilie nach mehr als 50 Jahren an unterschiedlichen Standorten in Mietobjekten entschieden haben, beweist ihr angeborenes Unternehmer-Gen. Ihr Vater, ein gelernter Schreiner, begann 1972 in Hüls in einem 30 Quadratmeter kleinen Laden-



Die bewusst industrielle Architektur der Halle unterstreicht den Ausstellungscharakter. Jede Koje bietet genügend Platz, die Küche in allen ihren Ausstattungsmerkmalen zu erleben.

Regelmäßige Veranstaltungen locken Besucher auch jenseits des akuten Bedarfs an einer neuen Küche an den Krefelder Stadtrand.



Auf 900 Quadratmetern präsentieren sich etwa 25 Traumküchen von klassisch bis modern, zeitlos schlicht bis farbig und expressiv. Alle zwei bis drei Jahre weichen die Küchen zugunsten von Neuheiten.



Kunstobjekte bereichern die Ausstellung um eine individuelle Note und liefern oft anregenden Gesprächsstoff über das reine Beratungsgespräch hinaus.

Stefan, Andreas (2. bzw. 3. von links) sowie Iris Baumeister (2. von rechts) mit einem Teil ihres 15-köpfigen Teams. Unten: Unter Nachhaltigkeitsaspekten wurde der Neubau autark mit Photovoltaik und Wärmepumpe ausgestattet. Ganz unten: Die Empore dient als zukünftige Präsentationsfläche von Wohnraumlösungen.



geschäft seine Selbstständigkeit als Küchenbauer. Seit 1980 der musterhaus küchen Einkaufsverband für den Küchenfachhandel entstand, gehört Hoster zur ersten Mitgliedergeneration. „Dank dieser Partnerschaft können wir unseren Kunden immer das Neueste zum besten Preis bieten. Wir profitieren von regelmäßigen Schulungen, konzentrierten Lieferantkontakten sowie auch von innovativen Konzepten für klassische Dienstleistung bis Social Media“, lobt der für den kaufmännischen Part zuständige Betriebswirt Andreas Hoster die vielen Vorteile einer großen Gemeinschaft. Sein jüngerer Bruder Stefan organisiert als gelernter Schreiner die Werkstatt und Montage und die Schwester, Iris Baumeister, kümmert sich schwerpunktmäßig um die unternehmenseigene Kochschule und das Marketing. Diese klare Aufgabenteilung macht es den drei Geschwistern leicht, gemeinsam das Unternehmen in zweiter Generation fortzuführen. „Wir sind zusammen zwischen Küchen und Kunden groß geworden. Das verbindet uns. Außerdem haben wir alle drei eine glühende Leidenschaft fürs Kochen. Wenn es was zu besprechen gibt, dann meistens bei einem leckeren Essen“, beschreibt Stefan Hoster den entspannten familiären Geist.

IMMER ALLES IN BEWEGUNG

Unter dem hohen Dach ihrer lichtdurchfluteten Halle befinden sich auch die im Kreis angeordneten Küchenarbeitsplätze mit benachbartem einladenden Essbereich. „Hier finden regelmäßig Kochkurse und Events statt, zu denen wir einladen. Wir sind eine Institution am Ort und Mund-zu-Mund-Propaganda ist unsere wichtigste Empfehlung“, verrät Iris Baumeister ihr auf persönliche Kontakte ausgerichtetes Konzept. So bleiben die Hosters auch Jahre nach dem Küchenkauf regelmäßig in Verbindung mit ihren Kunden, die sowohl für ein Austauschgerät oder kleinere Reparaturen als auch für Umbaumaßnahmen und Erweiterungen zu ihnen kommen. Dieser Servicegedanke ist typisch für die musterhaus küchen Philosophie und liefert das beste Argument, beim Küchenkauf zuerst bei ihnen oder einem der 370 Partner in Deutschland vorbeizuschauen.

Ute Laatz <<

Auf Wiedersehen bei einem musterhaus küchen Studio in Ihrer Nähe!



Matte, weiße Fronten mit Anti-Fingerprint-Beschichtung, kombiniert mit hellen Naturtönen, sorgen für den besonderen Wohlfühlfaktor.

Innovation trifft Interieur

Unter dem Motto „next level of innovation“ stehen bei nobilia neben ganzheitlichem Design auch weitere Pluspunkte im Fokus der aktuellen Neuheiten.

Die nobilia-Kollektion überzeugt mit zeitgemäßem Design plus Mehrwert: darunter mehr Anti-Fingerprint-Fronten, ein neues Mattlackprogramm, moderne senkrechte Holzdekore, trendige Bronzeakzente oder Motivnischen mit 3-D-Effekt.

INNOVATIVES SCHUBKASTENSYSTEM

Im Mittelpunkt der Neuheiten steht das innovative Schubkastensystem nBOX. Entwickelt in Zusammenarbeit mit der Firma Hettich, punktet das nBOX-System mit seinem geradlinigen, minimalistischen Design, vor allem der schlanken Schubkastenzarge von nur 10,7 Millimetern Breite. Mit nBOX bietet nobilia Premiumdesign und -technik im neuen Serienstandard: Die verdeckte Schubkastenführung und die optionale Push-to-open-Funktion stehen auch in puncto Komfort für ein weiterentwickeltes Niveau. Das nBOX-System bietet zudem neue Designmöglichkeiten – vom feinen Akzent zum komplett neuen Look.

NEUES GESAMTBILD

Für ein stilvolles Upgrade in der Küche sorgen Hochschränke mit durchgehenden Fronten. Das fugenlose Erscheinungsbild bietet eine aufgeräumte Optik. Durch die klare Linienführung entsteht ein zeitloses Erscheinungsbild, das die klare Struktur senkrecht gemasierter Holzdekore unterstützt. Für optische Highlights an allen Fronten sorgen auch die neuen Dekore und Oberflächen: So wird die Lackfront Senso um die drei Unidekore Olive, Sky und Schwarz in Premium Matt mit bewährter Anti-Fingerprint-Technologie erweitert. Auch bei dem neuen Programm Softline – benannt nach seiner speziellen softmatten Oberfläche – gibt es eine Ausführung in Perfect Matt Lack sowie in Alpinweiß, Weiß, Magnolia und Seidengrau. Das Lackprogramm Nordic wird um

die Farbe Sand Matt ergänzt, die seinen skandinavischen Stil maximal unterstreicht. Mehr Gestaltungsauswahl bietet nobilia mit elf neuen Griffen vom Knopf bis zur Leiste – in Holzoptik, als organische Formen oder in Bronze. Auch bei Spülen und Mischbatterien sowie als Designakzent in Arbeitsplattendekoren sowie bei Designprofilen und -covern der nBOX bietet Bronze Metallic sich auf vielfältige Weise an. Besonders stolz ist man bei nobilia auf die neue, einzigartige Glaskeramik des Kochfeldabzugs Xtra Hob in Mattschwarz: Die strukturierte EuroKera-Oberfläche aus Onyka-Glaskeramik verfügt über eine außerordentliche Kratzbeständigkeit und Anti-Fingerprint-Eigenschaften.

nobilia.de



Ästhetisch und praktisch: Details in Bronze treffen auf das innovative Schubkastensystem nBOX.

A man with a goatee, wearing a red baseball cap and a black chef's jacket, is smiling and holding a large, twisted loaf of bread. The jacket has a logo and the text 'BROT SOMMELIER Axel Schmitt' on it. The background is black.

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 Brotsommelier hat es geschafft, eines der ältesten Grundnahrungsmittel traditionsbewusst und dennoch cool und aufregend anders zu inszenieren.

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 Brotsommelier 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



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

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 Brotsommelier.

Was genau bedeutet das?

Man kennt den Sommelier ja ganz klassisch vom Wein und kann es damit vergleichen. Der Brotsommelier 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 und die Sprache, um die vielschichtige Aromatik beschreiben zu können. Dafür gibt es bislang circa 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 wahn-sinnig gut. In ihm stecken ganz hochwertige Kohlenhydrate. >>



1

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.“



2

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.“

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 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.



3 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“ trat der Franke regelmäßig auf. 3 Der Wacken-Bäcker backt regelmäßig mit den Stars des gleichnamigen jährlich stattfindenden Open-Air-Rockevents.

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.

Brotbacken 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 perfekt 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 verriet 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 feinnussige 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 sehr viele Vitamine und Mineralstoffe drin. Dies verdankt diese Spezialität ihrem Anteil von mindestens zehn 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.



Stein – für ein Plus an Natur: Die Arbeitsplatte von next125 ist im Schichtstoffverfahren aufgebaut.



Lack – glänzend aufgelegt: die Echtlackfront „Fine Lack“ in Platingrau Hochglanz von Nolte Küchen.



Holz – für stylische Optik: Das Finish „Stripe Wood Coffee“ von DESIGNO unterstützt einen modernen Look.

SIEHT AUS WIE ...

NATURMATERIALIEN UND IHRE SUBSTITUTE

Holz, Stein und Lack sind im Trend bei Oberflächen – nicht nur in Küchen. Doch muss es immer das Original sein? Wir verraten, wann es sinnvoller sein kann, einen optisch gleichwertigen Ersatz zu wählen.

... Stein

Naturstein ist vor allem für Küchenarbeitsplatten, aber auch für Nischen und Böden sehr beliebt. Auch Spülbecken aus Stein sind im Kommen. Das liegt unter anderem daran, dass jeder Naturstein ein Unikat ist. Einzigartig in ihrer Optik sind aber auch die Kunststeinvarianten. Zudem bieten sie eine größere Auswahl an Farben und Formen sowie weitere Vorteile: Wer die Nachteile von Naturstein – etwa seine Offenporigkeit – nicht in Kauf nehmen möchte, die Optik aber schätzt, der ist womöglich mit Kunststein besser bedient, zum Beispiel als Arbeitsplatte. Diese gelten als nahezu unverwüstlich. Was nicht zuletzt daran liegt, dass ihr Hauptbestandteil echter Stein ist: Neben Quarzkomposit, der Quarzpartikel mit Harz vereint, gibt es auch Marmor- und Granitkomposite. Sie alle bieten das Aussehen von Naturstein, sind jedoch pflegeleichter und nicht so anfällig für Verfärbungen. Andere Kunststeinvarianten bestehen aus in Harz gebundenen Chips aus Marmor, Glas oder anderen Materialien (Terrazzo) oder aus Zement mit Sand und Farbpigmenten. Auch aus Schichtstoffplatten werden Steinoberflächen erfolgreich nachgeahmt. Nicht zuletzt lässt sich aus Keramik vieles für die Küche fertigen, was wie Naturstein aussieht, pflegeleicht und beständig ist und am Boden, an Wänden und als Arbeitsplatte zum Einsatz kommt.

... Lack

Lackfronten stehen hoch im Kurs. Die stylische, glänzende Optik und die große Farbauswahl machen sie im wahrsten Sinne des Wortes zu einem Highlight in der Küche. Echtlack hat einen brillanten Glanz mit Tiefenwirkung. Umlaufend lackierte Kanten – ohne Fugen also – sind ein weiteres Erkennungszeichen der hochwertigen Fronten. So sind sie dicht versiegelt und damit sehr strapazierfähig. Echter Lack ist leicht zu reinigen, allerdings muss man bei der Wahl des Putzmittels vorsichtig sein. Küchenfronten aus Lacklaminat sind diesbezüglich pflegeleichter. Auch sie gibt es mit Anti-Fingerprint-Beschichtung. Sie sind – da sie mit einer Kunststoffolie laminiert werden – auch günstiger in der Anschaffung. Auf den ersten Blick lassen sie sich nur für das geübte Auge von Echtlackfronten unterscheiden. Eine weitere Möglichkeit für mehr Glanz in der Küche sind – etwa als Rückwand – Glaspaneele.

... Holz

Kein anderes Material steht so für Wärme und Behaglichkeit: Holz ist nicht nur schön, es ist auch unglaublich vielfältig. Der Einsatz von Holz in der Küche ist nahezu überall möglich und die einzigartige Haptik des nachwachsenden Rohstoffs hat zu Recht viele Fans. Entscheiden muss man sich – auch abhängig vom Ort des Einsatzes – zwischen Vollholz, Furnier oder Leimholz. Echtholzoberflächen haben durch die enthaltenen Gerbsäuren antibakterielle Eigenschaften. Allerdings sind sie naturbelassen nicht ganz pflegeleicht und entwickeln eine natürliche Patina – Holz lebt. Wer den bleibenden Flecken, Kratzern und Dellen wenig abgewinnen kann, der ist wahrscheinlich mit einem Ersatz glücklicher. Holznachahmung findet in erster Linie als Laminat statt. Ob Fußbodenbelag oder Schrankfront – in Schichtverfahren werden auf einem Trägermaterial Optik und Haptik von Holz aufgebaut. Den Abschluss bildet ein Papierdruck unter einer Melaminharzschicht. Laminattechnik kann sogar die dreidimensionale Oberflächenstruktur von Holzmaserung oder Fugen nachempfinden. Laminat sind preisgünstig und pflegeleicht und den Anforderungen als Boden oder Front in der Küche mehr als nur gewachsen. Nicht zuletzt sind Keramikfliesen mit Holzdekor eine weitere Möglichkeit, für Holzoptik in der Küche zu sorgen. <<

Insellösung für moderne Küchen

Mit ALPINOVA Cubo präsentiert STRASSER Steine eine monolithische Kücheninsel. Die ist nicht nur modern und nachhaltig, sondern auch in ihrer Form beeindruckend.

Mit ALPINOVA Cubo bringt die Firma STRASSER Steine weltweit erstmalig auch Küchenfronten aus recyceltem Naturstein auf den Markt. Diese Innovation eröffnet die Möglichkeit, komplette monolithische Kücheninseln aus dem nachhaltigen Material zu gestalten. Als Pionier des sogenannten Re-Stoning-Prozesses gilt das Unternehmen als Vorreiter im verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen, Energieeinsparung und Kreislaufwirtschaft in der Küchen- und Arbeitsplattenbranche. Mit dem Anfang 2023 eingeführten Re-Stoning-Material ALPINOVA hat das Unternehmen eine wegweisende Lösung für Küchenarbeitsplatten und -fronten

geschaffen, die nicht nur ökologisch, sondern auch wirtschaftlich überzeugt. Leichtigkeit und Stabilität runden den stylischen Charakter ab.

DER RE-STONING-PROZESS

Das Konzept ist ebenso einfach wie genial: Nach ihrer Erstnutzung können nun auch die ALPINOVA-Arbeitsplatten zu 100 Prozent recycelt werden. Die alten Arbeitsplatten werden zerkleinert und dem ALPINOVA-Produktionsprozess erneut zugeführt. Dieses einzigartige, Re-Stoning genannte Verfahren wurde von STRASSER entwickelt, um ein zirkuläres System zu schaffen, das Naturstein in einem nachhaltigen

Kreislauf wiederverwertet. STRASSER Steine bietet diese nachhaltige Lösung für ausgediente Natursteinarbeitsplatten in Österreich und Deutschland an. Wenn Küchen erneuert werden, holt das im oberösterreichischen St. Martin im Mühlkreis beheimatete Unternehmen die nicht mehr benötigten Arbeitsplatten direkt beim Händler ab, sodass diese nicht kostenaufwendig entsorgt werden müssen. Die Platten werden zerkleinert und zu neuen Küchenarbeitsplatten verarbeitet: ALPINOVA besteht aus bis zu 40 Prozent zerkleinertem Naturstein, rund 50 Prozent Recyclingmaterial und etwa 10 Prozent hochwertigem Bindemittel. Die Natursteinkörnungen



STRASSER Steine ist Pionier des sogenannten Re-Stoning-Prozesses für einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen.

Bei ALPINOVA Cubo sind die Arbeitsplatte sowie die Fronten für einen monolithischen Look aus demselben Material.



Die Oberflächen der Arbeitsplatten von STRASSER Steine sind pflegeleicht und hygienisch sowie weitgehend kratzfest.

stammen entweder aus der STRASSER-Produktion, wo neben den abgeholten Arbeitsplatten auch Aus- und Abschnitte wiederverwertet werden, oder aus Steinbrüchen. Nicht nur das Material und das Re-Stoning-System, sondern auch die Produktion ist umweltschonend. Denn diese Platte wird bei Niedrigtemperatur gepresst und spart somit Energie bei ihrer Produktion. Die Zahlen sprechen für sich: Bereits knapp zehn Prozent der Produktionsmenge von STRASSER entfallen mittlerweile auf ALPINOVA.

MEHR NEUES BEI STRASSER

Das weltweite Unikat war bislang in den Oberflächen poliert und Leather Look in sechs Farben und in der Oberfläche Rockplan in zwei Farben (Nero und Verde) erhältlich. Das enorme Potenzial des innovativen Materials führte zur erneuten Erweiterung des ALPINOVA-Sortiments: Künftig sind die Küchenarbeitsplatten und -fronten auch in der Farbvariante „alba“ zu haben. Mit seiner eleganten, hellen Optik setzt dieser Farbton einen modernen Akzent und ist damit ideal als Lösung für Küchenkorpusse – speziell in Verbindung mit der Arbeitsplatte in „alba“ als monolithische Einheit. Damit verbindet ALPINOVA Cubo aktuelles Design mit zeitgemäßer ökologischer Verantwortung und setzt ein

starkes Zeichen für eine nachhaltige Zukunft. Zusätzlich erweitert STRASSER sein Produktsortiment um ein exklusives Angebot an hochwertigen Glasdekoren für Nischenrückwände. Das Unternehmen trägt aktiv dazu bei, den Puls der Zeit zu erfassen und nachhaltige Produkte zu fördern. STRASSER Steine

ist der österreichische Marktführer im Bereich hochwertiger Küchenarbeitsplatten sowie der größte Produzent in Mitteleuropa mit Vertretungen in Österreich und Deutschland – für die Küchen der Zukunft.

strasser-steine.at



Temperaturbeständigkeit bis 200 Grad zeichnet auch die verschiedenen Oberflächen der ALPINOVA-Arbeitsplatten aus.



Geräteschaden?

Sie haben gut lächeln!

SMILE Garantie: Dieses Lächeln hält ein Geräteleben lang – sicher.

Der Wecker klingelt, ein neuer Tag beginnt. Langsam sortieren Sie Ihre Gedanken und stolpern aus dem Bett, während Sie sich den Schlaf aus den Augen reiben. Was steht heute auf der To-do-Liste? Was hat Top-Priorität? Natürlich: erst mal ein Kaffee! Sie können das intensive Aroma schon fast schmecken, da kommt der große Schock: Die Kaffeemaschine ist kaputt! Was kostet das jetzt wieder? Muss vielleicht ein neues Gerät her? Dabei wussten Sie genau, wie Ihnen mit Ihrer Kaffeemaschine der perfekte Cappuccino gelingt! Der gute Morgen ist dahin, so etwas vergraut einem schon mal die Laune – kann aber leider immer vorkommen. Damit Ihnen das Lächeln nicht vergeht und Ihre Kaffeemaschine schon bald wieder für einen genussvollen Morgen sorgt, gibt es die SMILE Garantie – die Allgefahrenabdeckung für Ihre Geräte.

Egal ob Kaffeemaschine, Spülmaschine oder Waschmaschine – jedes Gerät kann mal ins Stocken geraten. Dafür haben wir die SMILE Garantie ins Leben gerufen. Werden Sie einfach alle Gerätesorgen los und schenken Sie sich und Ihren Lieblingsgeräten ein SMILE. Von Diebstahlschutz bis zu Folgeschäden haben wir alles abgedeckt, damit Sie zum Beispiel Ihren Guten-Morgen-Kaffee genießen können, ohne sich Gedanken machen zu müssen. Mit vielfältigen Garantien von bis zu 12 Jahren und attraktiven Paketangeboten für alle Anforderungen finden Sie ganz einfach die ideale Absicherung für Ihr Zuhause. Fragen Sie jetzt bei Ihrem Händler nach und schützen Sie sich vor allen Gefahren, denn ein SMILE steht einfach jedem Gerät gut!

smile-garantie.de

Mit der SMILE Garantie sind Ihre Lieblingsgeräte vor allen Gefahren geschützt:

- 1. Allgefahrenabdeckung inklusive Diebstahlschutz und Folgeschäden**
- 2. vielfältige Garantien mit Laufzeiten von bis zu 12 Jahren**
- 3. Garantie auch für bereits erworbene Geräte**
- 4. attraktive Paketangebote für alle Anforderungen**

Fragen Sie jetzt in Ihrem musterhaus küchen Studio nach und werden Sie alle Gerätesorgen los!



Die Namor® Küchenarmatur von Naber gibt es in mehreren Designs und Farbvarianten.

Stilvoll & edel: Namor® Küchenarmaturen

Einfach zu bedienen, lange haltbar, pflegeleicht und dabei stylischer Blickfang: Das sind Forderungen, die Küchenarmaturen erfüllen sollten. Naber hat für diese Zwecke nun eine neue entwickelt.

Namor® Armaturen von Naber sind vollständig aus Edelstahl gefertigt, was sie besonders langlebig und hygienisch macht. Diese exzellente Qualität gibt es in drei Topdesigns und tollen Farbvarianten, jeweils ausgestattet mit fünf Jahren Herstellergarantie. Nahezu in jede Küchenfarbwelt fügt sich Namor® mit einer Oberfläche aus gebürstetem Edelstahl ein. Außerdem stehen alle Modelle in Schwarz Matt und einige auch in einem metallisch dunkelgrau schimmernden Gunmetal zur Verfügung. So findet sich genau die Farbvariante, die am besten zur Spüle und zur gesamten Einrichtung passt.

FUNKTIONALITÄT UND STIL

Die Namor® Einhebelarmaturen sind besonders pflegeleicht und lassen sich bis zu 120 Grad drehen. Bei den Varianten mit herausziehbarer Schlauchbrause kann zwischen zwei Strahlarten umgeschaltet werden. Integriert ist die energiesparende Kaltstart-Technologie. Befindet sich die Spüle vor dem Fenster, empfiehlt sich eine Namor® Fensterarmatur, die sich mit nur einem Handgriff zur Seite kippen lässt. Die Tophebel-Modelle begeistern mit ihrer formschönen Geradlinigkeit. Schwungvoller zeigt sich die schlichte Eleganz bei den Namor® Varianten mit seitlichem Hebel – entweder mit einer markanten L-Form oder einer stärker geschwungenen, auffälligeren C-Form. Alle Armaturen sind mit einem Laminarstrahlregler für einen weichen Wasserstrahl ausgestattet. Zu wahren Helden des Küchenalltags werden sie durch die leichtgängige, sehr genaue Mischung von kaltem und warmem Wasser. Erhältlich sind die Volledelstahlarmaturen im Fachhandel.



Namor® mit Tophebel sowie seitlichem Hebel in Edelstahl gebürstet (l.), Schwarz Matt (M.) und Gunmetal (r.).



Die Naber-Armatur Namor® mit Schlauchbrause und deren unterschiedliche Strahlarten (u.).



Clever, stylish und leistungsstark Der Neff Backofen „B5ACJ7AG3“ ist ein Highlight für alle, die gern effizient kochen. Dank seiner „Slide & Hide“-Technologie verschwindet die Tür beim Öffnen komplett. Mit der neuen „AirFry“-Funktion gelangen knusprige Ergebnisse ohne zusätzliches Fett. Dazu kommen ein elegantes Design in Graphite Grey und die Energieeffizienzklasse A+.

Die „Slide & Hide“-Tür gleitet unter den Backofen.

DIE KRIEGEN WAS GEBACKEN

BACKÖFEN MIT SPEZIALFUNKTIONEN
ERMÖGLICHEN NEUE ZUBEREITUNGSARTEN

Es geht längst nicht mehr nur um hohe Temperaturen im Garraum. Die neue Generation ermöglicht mit Dampf, unter Vakuum und fettfrei in heißer Luft frittiert gesunde Zubereitungen ohne Aroma- oder Nährstoffverluste. Und ihre Bedienung wird auch immer smarter!



Puristisches Design ohne Griffe
 Der Miele-Backofen aus der „ArtLine“-Serie überzeugt mit Eleganz und Funktionalität: Die grifflose Tür öffnet sich per „Touch2Open“, das neue Pearlbeige-Design fügt sich harmonisch in jede Küche ein. Neben der motorisch gedämpften Türöffnung punktet das Miele-Modell mit seinem dezenten Farbton, das Küchen eine zeitlos warme Nuance verleiht.

Mattschwarzes Glas und coole Farben heben den Style-Faktor auf ein neues Level

Das gewünschte Ergebnis lässt sich präzise voreinstellen.

Moderne Backöfen vereinen Innovation, Design und Funktionalität auf beeindruckende Weise und machen den Alltag in der Küche nicht nur leichter, sondern auch smarter und stilvoller. Ob für knusprige Pommes, saftig gegarte Steaks oder goldbraun gebackene Pizzen – die neuesten Modelle sind wahre Alleskönner und lassen keine kulinarischen Wünsche offen. Eine der herausragenden Funktionen, die viele moderne Backöfen bieten, ist die „AirFry“-Technologie. Fettfreies Frittieren wird hier ganz ohne zusätzliches Gerät möglich, was insbesondere gesundheitsbewusste Genießer freut. Ob knusprige Süßkartoffelpommes, krosse Chicken Wings oder knackiges Gemüse, dank „AirFry“ gelingen solche Speisen im Handumdrehen, und zwar ohne schlechtes Gewissen. Auf einem speziellem Backblech werden die Speisen in heißer Luft gegart außergewöhnlich knusprig. >>



Dampfbackofen mit Sous-vide-Funktion Die AEG-Serie „9000 SteamPro“ überzeugt mit exklusivem, mattschwarzem Spezialglas, das resistent gegen Fingerabdrücke ist. Zwei Dampfreinigungsprogramme sorgen für mühelose Sauberkeit, während der Kerntempersensur die Temperatur im Inneren des Gerichts überwacht. Mit „Steamify“ wird die Dampzufuhr automatisch angepasst.

Grifflose Perfektion: Gaggenau vereint minimalistisches Design mit technischer Höchstleistung.



Die Meisterklasse „Gaggenau Expressive“ vereint Bauhaus-inspiriertes Design mit technischer Perfektion. Mit Heizmethoden bis 300 °C, „AirFry“, einem Kerntemperaturfühler und pyrolytischer Selbstreinigung bietet er allerhöchstes Niveau. Die grifflose Tür und die präzise Beleuchtung unterstreichen die elegante Optik.

Die „Eco Line“-Einbau-Backöfen von Constructa sind komfortabel via „Touch Control“ bedienbar.



Highlight für jede Küche Der Constructa-Backofen überzeugt mit Funktionen wie „AirFry“ für fettfreies Frittieren, Dampfunterstützung und Pyrolyse für eine einfache Reinigung. Das Modell „CF3M28083“ in edlem Anthrazit bietet Energieeffizienzklasse A+, vereint damit Stil und Funktionalität. Das kniefreie Glasdisplay mit „Touch Control“ kombiniert intuitive Handhabung und elegante Optik.

Die neue Generation Backöfen sind wahre Alleskönner samt Selbstreinigungsfunktion



Mit Stil und Funktion

Mit acht Backofenfunktionen, 3-D-Heißluft und der „cookControl30“-Automatik gelangen Gerichte auf bis zu drei Ebenen perfekt. Dank seiner „activeClean“-Funktion reinigt sich der Siemens Ofen im eleganten „blackSteel“-Design von selbst. „HomeConnect“ ermöglicht die Steuerung per App, während das „lightControl“-Bedienkonzept für eine intuitive Handhabung sorgt.



Herausragende Leistung und Ästhetik Die „CombiSteamer“-Backöfen von V-Zug bieten automatisierte Kochfunktionen und exklusive Optionen. Die „Auto-Door“ öffnet und schließt automatisch, ideal für grifflose Küchen. Dank intelligenter Programme werden perfekte Garergebnisse erreicht, Handhabung und Pflege sind mit pyrolytischer Selbstreinigung dabei außergewöhnlich komfortabel.



Einfach und elegant Temperatur und Luftfeuchtigkeit immer im Blick. Der Multifunktionsbackofen „Virtus Multi 60 TFT“ von Elica regelt die Temperatur, auch auf der höchsten Stufe bei 320 °C perfekt. Er verfügt zudem über eine Sonde, mit der man den Garzustand der Speisen im Inneren sowie die Luftfeuchtigkeit im Garraum kontrollieren kann.

OFEN, SÄUBER' DICH!

Moderne Backöfen bieten eine Vielzahl an Funktionen, die das Kochen und Reinigen erheblich erleichtern. Dank pyrolytischer Selbstreinigung zerfallen Essensreste zu Asche, die sich im Anschluss ganz einfach auswischen lässt. Mühsames Schrubben gehört der Vergangenheit an. Auch das Zubereiten wird durch smarte Technik erleichtert, wenn nicht gar revolutioniert: Künstliche Intelligenz und integrierte Kameras erkennen automatisch das Gericht im Ofen und passen Temperatur und Programme optimal an. So gelingt die Pizza oder der Braten perfekt, ohne dass man ständig nachsehen und nachjustieren muss. Hochmoderne Backöfen lassen sich sogar via „HomeConnect“ ganz easy von unterwegs steuern – ideal, wenn man noch schnell mal eben etwas außer Haus erledigen muss. Auch optisch setzen die neuen Modelle Akzente: Farben wie Anthrazit, Graphitgrau oder Schwarz sowie griffloses Design verleihen jeder Küche ein modernes Flair.

Sebastian Bütow <<



Perfekte Pizza mit dem Bosch-Backofen: Der gewünschte Bräunungsgrad lässt sich smart steuern.



Smarte Technik, gesunde Zubereitung Mit künstlicher Intelligenz und einer integrierten Kamera erkennen die „Serie 8“-Backöfen von Bosch die Gerichte und schlagen automatisch die besten Einstellungen vor. Die Dampffunktionen „Plus“ und „AirFry“ ermöglichen schonendes Garen und fettarmes Frittieren. Bedient wird per App oder Spracheingabe.





Spielerisch Dass glatte Lackoberflächen nicht eintönig sein müssen, beweist Leicht mit einer Interpretation seiner Linie „Kyoto“ im ikonischen Mondrian-Design. Weiße Felder ergänzen sich dazu mit der „Les Couleurs® Le Corbusier“-Farbpalette zum markanten Mix.

WOW- EFFEKTE

UNSERE HIGHLIGHTS VON DEN KÜCHENMESSEN

Jedes Jahr aufs Neue sind die Neuheitenpräsentationen der Küchenhersteller für das Fachpublikum ein aufregendes Ereignis. Wir haben uns umgesehen und verraten hier, welche innovativen Ideen und Entwürfe uns auf unseren Streifzügen durch die Ausstellungen besonders begeistert haben.



Die kratzresistente Beschichtung diamondProtect macht Kochfelder widerstandsfähiger gegenüber den Herausforderungen des Küchenalltags.

Entwicklung vorangetrieben

Ob neue, kratzfeste diamondProtect-Kochfelder oder XXL-Kühlschränke, die in hohe und breite Nischen passen – Siemens entwickelt jede Technik weiter.

Siemens brachte sein erstes Induktionskochfeld mit der kratzresistenten diamondProtect-Oberfläche und Temperaturregelung Ende 2024 in den Handel. Mit diamondProtect erhalten Glaskeramikoberflächen eine Beschichtung, deren Härte an Diamanten heranreicht. Das garantiert Pflegeleichtigkeit und langlebige Schönheit – trotz hoher Hitze, Scheuerschwämmen oder Salz am Topfboden. Der Effekt: Die glänzende Fläche bleibt länger makellos schön. Küchenbesitzer müssen beim Hantieren mit Töpfen und Pfannen weniger aufpassen und können sich über vereinfachte Pflege freuen. Siemens führte das neue Material auch für das iQ500 inductionAir-Plus-Kochfeld ein, das einen integrierten Dunstabzug mit Kombi-Induktion, Temperaturregelung und neuem Bratsensor Pro vereint. Das nutzt allen, die beim Kochen gerne mehr Kontrolle hätten. Man kann erstmals nicht nur eine Leistungsstufe wählen, sondern eine Temperatur einstellen, wie man es vom Backofen kennt, indem man aus 11 Temperaturstufen zwischen 70 und 220 °C wählt. Der Bratsensor Pro führt ungeübte wie erfahrene Köche ganz entspannt zum perfekten Ergebnis. Welche Stufe die richtige ist, weiß der Kochfeldassistent. Ihn kann man mithilfe der Siemens-Hausgeräte-App jederzeit um Rat fragen.

NEUE XXL-KÜHL-GEFRIER-GERÄTE VON SIEMENS

Wurden bislang vor allem die Sologeräte immer größer, bringt Siemens Hausgeräte nun auch die XL- und XXL-Varianten hinter der Möbelfront groß raus. Dafür wurde mit 194 Zentimetern eine neue Einbauhöhe eingeführt. Im Vergleich zur 178er-Standardhöhe bei Kühl-Gefrier-Kombinationen hat das neue XL-Modell damit 11 Prozent mehr Nutzvolumen. Wer es

noch größer will, entscheidet sich für die 75 Zentimeter breite XXL-Version und gewinnt damit im Vergleich 45 Prozent an zusätzlichem Platz. Eine 194er-Nischenhöhe mit 75er-Breite gab es in Deutschland bisher nicht. Zudem trifft Volumen auf lang anhaltende Frische, denn die Fächer für Grünes sind nicht nur „gewachsen“, auch das hyperFresh-Frischhaltesystem sorgt mit regulierbarer Luftfeuchtigkeit für ideales Klima für sensible Lebensmittel. Dank noFrost-Ausstattung ist Abtauen bei beiden Geräten nicht mehr nötig und das XXL-iQ500-Gerät leuchtet mit freezerLight den Gefrierbereich perfekt aus.

siemens-home.bsh-group.com



Die neue XXL-Variante von Siemens für 194 Zentimeter Nischenhöhe.



Expansion Wer Küche kann, kann alles einrichten. Den Beweis treten inzwischen viele Hersteller an und zeigen, wie hier Rotpunkt, dass sich ihre präzise gefertigten Korpusse und Systeme auch perfekt für das Ankleidezimmer eignen. Gleitende Auszüge und Lichtleisten inbegriffen.



Reloaded Der beliebte Landhausstil hat sich gewandelt. Er präsentiert sich nicht mehr rustikal und in einheitlicher Holzfarbe, sondern wird eleganter, farbiger und damit vielseitiger. Wie hier bei Ballerina setzen dezente Kassetten und Zierprofile subtile dekorative Akzente für den ultimativ wohnlichen Look.



Role Model Bei diesem Beispiel von elementa kommen gleich drei ganz heiße Trends zusammen: die strukturierte Oberfläche der Echtholzfronten, die passend zur Küche dunkle Gerätefarbe sowie die dekorativ gestalteten Regalelemente als harmonischer Übergang zum offenen Wohnbereich.



Offen für Deinen *individuellen* Stil.

Anthracite
Grey

Brushed
Bronze

Metallic
Silver

Deep
Black

VERÄNDERE DEN STIL DEINER KÜCHE –
GANZ NACH DEINEM GESCHMACK. MIT DEM
NEUEN **FLEX DESIGN**. VON NEFF.

Mit den einfach austauschbaren Designelementen, wie Backofengriff oder Seitenleisten, kannst du jederzeit den Look Deiner Küche verändern: Setze mit den Farben Brushed Bronze, Deep Black, Anthracite Grey oder Metallic Silver ganz einfach immer wieder neue Akzente.



Das Plus an Möglichkeiten

„Plus“ – dieses Prädikat ist bei Nolte Küchen wörtlich zu nehmen. Denn der Fokus der Marke liegt aktuell auf der maximalen Erweiterung der bisherigen Planungsoptionen.

Besonders deutlich wird dieses „Plus“ an Möglichkeiten mit Matrix800: einer dritten Korpushöhe, die neben dem 750er- und dem 900er-Korpus ein ganz neues Formenspiel bei der Gestaltung erlaubt. Darüber hinaus erweitert das Unternehmen sein Sortiment um sechs neue Fronten und bietet ab sofort die Trendfarbe Lava als durchgängiges Farbkonzept auch für den Innenkorpus und Griffspuren an. Neuheiten bei Arbeitsplatten sowie bei Armaturen und Spülen runden das „Plus“ ab. Außerdem reagiert Nolte Küchen auf die wachsende Nachfrage nach erschwinglichen, aber hochwertigen Küchen, indem es sein Angebot in diesem Bereich nun noch breiter aufgestellt hat.

DIE NEUE KORPUSHÖHE MATRIX800

Matrix800 setzt neue Maßstäbe in der Küchenplanung, denn die optische

Gestaltung hat sich in den letzten Jahren verändert. 800 mm ist bereits jetzt die meistverkaufte Korpushöhe in Europa und wird immer beliebter. Heiko Maibach, Geschäftsführer Nolte Küchen, ist stolz auf die diesjährigen Neuerungen – und insbesondere natürlich auf die neuen Abmessungen: „Mit Matrix800 führen wir eine komplett neue Korpushöhe ein, die Design und Stauraum elegant miteinander verbindet. Diese wohnliche, auf Wunsch auch symmetrische Aufteilung gab es bisher noch nicht.“ Die von ihm beschriebene Symmetrie wiederum, die der 800er-Korpus erstmals im Unterschrankbereich ermöglicht, sorgt für einen wohnlichen, ruhigen Look. Zudem bieten sich mit Matrix800 elegante Gestaltungsoptionen bei effizienter Raumnutzung. Denn die Innenauszüge in den Schubkästen

können für eine optimale Untergliederung geplant werden. Ein weiterer klarer Vorteil: 400 mm hohe Auszüge bieten viel Stauraum, sodass beispielsweise auch Getränkeboxen mühelos untergebracht werden können. Die Nischenhöhe bleibt bei 600 mm, dem Standard-Backofenmaß. Neue Seitenschrankhöhen ermöglichen auch für Matrix800 eine harmonische Linienführung. Die neue Korpushöhe ist ohne Einschränkungen für alle Programmlinien von Nolte Küchen verfügbar. So lassen sich beispielsweise auch grifflose Landhausfronten wie die FRAME LACK Magnolia, die vergangenes Jahr ins Sortiment kam, mit Matrix800 planen. Auch in der Designlinie nolteneo ermöglicht die neue Korpushöhe Gestaltungsmöglichkeiten, die einen wohnlichen Look mit einem Maximum an Stauraum vereinen.



Das Sideboard wird bei der ARTLINE mit dem prämierten Design Stripe Wood Choco in Szene gesetzt.



Für eine optimale Untergliederung können Innenauszüge in den Schubkästen angelegt werden.



Mit der neuen Korpushöhe Matrix800 entsteht ein wohnliches Ambiente vor allem über die Symmetrie des Looks.

ANTI-FINGERPRINT-FRONTEN UND NEUE FARBE

Da Küchenfronten – insbesondere die modernen und beliebten grifflosen Schubkästen und Schränke – im Alltag stark beansprucht werden, hat Nolte Küchen das Sortiment seiner Anti-Fingerprint-Fronten erweitert. Mit VELLUTO bietet die Küchenmarke eine pflegeleichte Anti-Fingerprint-Oberfläche an, die mit ihrer matten Lackoberfläche auch optisch ein Statement setzt. Erhältlich ist VELLUTO in den Farben Lava, Graphit und Weiß: Damit passt das neue Design in jedes moderne Ambiente. Besonders in der Neuheit Lava wirkt die Küche VELLUTO wie aus einem Guss, wenn sich von der Insel bis zu den Seiten- und Geräteschränken der Farbton konsequent durch die Planung zieht. Kombiniert man das schlichte Design beispielsweise mit einer Arbeitsplatte Beton Weiß, entsteht ein gemütlicher Skandi-Look. Mit dem beliebten Ton Lava ergänzt Nolte Küchen auch die bisherigen zehn Frontenfarben der Serie MANHATTAN UNI. Auch der Innenkorpus lässt sich in Lava gestalten. Damit bietet es sich nun mit einer zwölften Korpusinnenfarbe an, das Frontdesign auch im Schrankinneren fortzusetzen. Durch diese Gestaltung ergibt sich immer ein einheitliches, monochromes Gesamt-

bild: Von der Front über den Innenkorpus bis hin zu Wangen, Glasnischen und Griffmuldenprofilen zieht sich – im Falle von Lava – dann der moderne Erdton. Neu ist zudem die Holzoptik in Nussbaum namens Stripe Wood Choco bei der Serie ARTLINE. Das unkonventionelle Design mit den vertikalen schwarzen Linien in einem asymmetrischen Verlauf wurde mit dem German Design Award prämiert. Wie alle Programme von Nolte Küchen sind auch die neuen Fronten für

den Wohnbereich, Hauswirtschaftsraum und das Bad erhältlich, sodass sich ganzheitliche, harmonische Raumkonzepte planen lassen. Nicht zuletzt steht Nolte Küchen seit 1958 für Qualität, Vielfalt und Service, Zuverlässigkeit und Kontinuität. Neben Küchenplanungen lassen sich auch der Hauswirtschaftsraum, das Bad oder der Wohnbereich mit der Marke gestalten.

nolte-kuechen.com



Die neue Korpushöhe ist für alle Programmlinien von Nolte Küchen verfügbar. Auch grifflose Landhausfronten wie die FRAME LACK Magnolia lassen sich mit Matrix800 planen.



Keller 2.0

EINER FÜR ALLES: DER HAUSWIRTSCHAFTSRAUM

In Zeiten, in denen Häuser fast immer ohne Untergeschoss gebaut werden, wird der HWR zum gefragten Multitalent. Er vereint Wäschepflege, Vorrats-haltung und die Organisation von Haushaltsartikeln – und das mit großem Stil.



3



2

Kluge Raumgestaltung für höchste Effizienz.



4

1 Hinter den zartblauen Schranktüren (von Nobilia) verbirgt sich ein weiterer Raum, zum Beispiel zum Vorbereiten von Speisen. Sieht's da nach Arbeit aus, bleiben die Türen einfach zu! **2** Ein offenes, hohes Regal (von Schüller) verwahrt große Haushaltsgeräte wie Staubsauger und Besen griffbereit und dient dank integrierter Steckdose gleichzeitig als Ladestation. **3** Im deckenhohen Schranksystem (von elementa) werden Waschmaschine und Trockner ergonomisch perfekt platziert. **4** Ein schmaler Eingang trennt den HWR von der Küche (von Rotpunkt). Highlight ist das beleuchtete, dekorativ gestaltete Regal in der Zwischenwand.



1

Kaum ein anderer Raum bietet so viele Nutzungsmöglichkeiten.



2



3

- 1** Großzügiges Wäscheparadies: Nicht nur das Waschen der Kleidung, sondern auch das Bügeln und Trocknen ermöglicht dieser großzügig dimensionierte HWR an Ort und Stelle (von Schüller).
- 2** Durch eine versteckte Tür in der Küchenzeile (von next125) betritt man diesen Hauswirtschaftsraum, der mit extra Spüle, Stauraum und Arbeitsplatte den Nutzen einer Backup-Küche schafft.
- 3** Mit seiner durchdachten Unterteilung bietet der Hochschrank (von neola) Platz für Reinigungsutensilien und selten genutzte Küchengeräte sowie auch genügend Raum zur Vorrathaltung.



Einfach abnehmbar, ist das Twist Pad Flex® eine verlässliche Kindersicherung für das Kochfeld.

Doppelte Offenheit

Offen wie keine andere und offen für Intuition: So könnte man die NEFF Highlights – die voll versenkbare Backofentür Slide & Hide® und das Twist Pad Flex® – auf den Punkt bringen.

Wer seine Kochkünste auf mehreren Geräten gleichzeitig entfesseln möchte, macht das am besten mit der einzigartig flexiblen Drehbedienung von NEFF. Das Twist Pad Flex® gibt es nun in einem neuen, hochwertigen Design mit vielen zusätzlichen Funktionen. Der Name selbst verspricht bereits eine Flexibilität, mit der sich das Kochen und Backen noch intuitiver gestalten lässt. Vielfältige Einsatzmöglichkeiten tragen dazu bei: Die präzise Steuerung des Twist Pad Flex® ist nicht nur am Induktionskochfeld, sondern jetzt auch am Backofen sowie am Kaffeevollautomaten möglich. Dank magnetischer Eigenschaft lässt sich der Bedienknopf einfach und intuitiv an das jeweilige Hausgerät andocken und durch Kippen, Tippen oder Drehen steuern. Am Backofen sowie am Kaffeevollautomaten können nach Wunsch jeweils ein oder zwei Twist Pad Flex® an das 6,8 Zoll große Full-Touch-Premiumdisplay angebracht werden. Dank der vier Farbvarianten lassen sie sich dem Look aller NEFF Hausgeräte in der Küche anpassen.

EINZIGARTIGE TECHNOLOGIE

Mit der einzigen voll versenkbaren Backofentür Slide & Hide® ging NEFF vor über 20 Jahren völlig neue Wege. Die Hide®-Backofentür verschwindet beim Öffnen vollständig mit nur einem Handgriff in einem Fach unter dem Garraum. Ein spezielles Dämpfungssystem ermöglicht geräuschloses, leichtgängiges Gleiten. Eine Neuheit ist die Hide®-Backofentür mit Soft-Close-Funktion: Der mitdrehende Slide®-Türgriff schwenkt beim Öffnen gegen die Türbewegung mit und liegt somit stets in gleicher, angenehmer Position in der Hand. Das Beste daran:

Der Garraum ist bei einem Slide-&-Hide®-Backofen genau so groß wie bei einem Backofen mit gewöhnlicher Klapptür – aber die Tür ist nie im Weg. Weitere technische Funktionen sind Dampfzugabe, die neue Air-Fry-Heizart und das hochwertige 6,8-Zoll-Full-Touch-Display mit innovativer Flex-Control-Steuerung; wie gemacht für Individualisten, die leidenschaftlich gerne kochen, braten oder backen, ohne sich einschränken zu lassen.

neff-home.com/de



Slide & Hide® – für mehr Raum in der Küche.



*Stimmungsvolles Licht
beim Kochen – mit
„MyAmbientLight“
und der Miele-App.*

KEIN DUNST

ABZUGSHAUBEN & MULDENLÜFTER FÜR GUTES KÜCHENKLIMA

So appetitanregend der Bratenduft auch sein mag – durchs ganze Haus sollten die feinen Fett- und Geruchspartikel doch bitte nicht ziehen. Mit starker Saugkraft und hocheffektiver Filterleistung werden sie gleich am Ort des Geschehens eingefangen.



2



3



4



5

1 Stil über der Kochinsel Das Deckengebläse von Miele setzt technisch und optisch Akzente: Es integriert sich unauffällig in Räume, dient aber auch als Blickfang und beseitigt effektiv Gerüche. In dunkel gestalteten Koch- und Wohnbereichen punktet Miele mit dem Farbton Mattschwarz. **2 Testsieger** „Sehr gut“ für die „SaphirMatt“-Kochfeldoberfläche von AEG beim aktuellen Vergleichstest von ETM: Die elegante Optik macht das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug zum Hingucker. Das innovative Material bewirkt einen Anti-Finger-Print-Effekt. **3 Langlebig und platzsparend** Die Oberflächenveredelung der „accent line“ von Bosch verstärkt die Widerstandsfähigkeit des Glaskeramikkochfeldes enorm. Der Dunstabzug wird darin eingebettet, ist leise und spart Platz – eine separate Haube ist überflüssig. **4 Symbiose aus Stil und Funktionalität** Das elegante Induktionskochfeld von Neff überzeugt auch auf kleinem Raum mit integriertem Kochfeldabzug und „Matt Black“-Design. **5 Frisches Design für frische Luft** Mit den stylishen „studio line“-Kochfeldern von Siemens lassen sich zwei Induktionszonen zu einer großen Kochfläche verbinden. Dank „variInduktion“ und Sensortechnologie wird jedes Kochgeschirr gleichmäßig erhitzt – nichts brennt an. Gerüche werden direkt am Ort des Geschehens abgesaugt.



1 Perfektion aus der Schweiz Die Abzugshauben von V-Zug sind leistungsstark und intelligent. Für einen sorgsamsten Energieverbrauch wird die Abzugsleistung automatisch gesteuert. Obwohl sie extrem leistungsstark sind, bleiben die Abzüge selbst auf höchster Stufe bemerkenswert leise. **2 Frische Luft im italienischen Design** Als weltweiter Marktführer brachte Elica einst die erste vertikale Dunstabzugshaube auf den Markt, was sie seitdem zum Stil-Highlight der Küche werden lässt. Vertikale Hauben sind die perfekte Kombination aus Eyecatcher und Effizienz, weil dieses Saugsystem die Luft sowohl von oben als auch von unten anzieht. **3 Höhenverstellbar und nahezu geräuschlos** Deckenlüfter aus der „Serie 200“ von Gaggenau überzeugen mit puristischer Optik und Sensorsteuerung – die Lüftung erkennt den Bedarf und passt ihre Gebläseleistung automatisch den aufsteigenden Wrasen an.





Klare Linien und einfache Oberflächen stehen für die minimalistische und elegante Ästhetik von AdoraSpülen.

So gut wie nie zuvor

V-ZUG präsentiert stolz seine neueste Generation Geschirrspüler: Mit den AdoraSpülen ziehen verbesserte Energiebilanzen und bessere Spülergebnisse ein.

Geschirrspülen – so einfach wie nie zuvor in makelloser Perfektion dank Schweizer Handwerkskunst. So definiert V-ZUG seine neuen Adora-Geschirrspüler. Diese punkten mit einem neu gestalteten, funktionalen Innenraum sowie weiteren „inneren“ Werten und Neuerungen.

WELTNEUHEITEN INKLUSIVE

Stolz ist man bei V-ZUG nicht nur auf die tiefsten Verbrauchswerte ab fünf Liter Wasser beim AdoraSpülen V6000 und die Sprintprogramme für kurze Spülzeiten, sondern auch auf die Weltneuheit der Wärmepumpe, bei der das Spülwasser durch einen Latentwärmespeicher erwärmt wird. Daher rührt unter anderem die Energieersparnis von fast 50 Prozent gegenüber herkömmlichen Geschirrspülern. Auch die Funktion des automatischen Türaufstoßens trägt dazu bei, denn sie spart Energie und sorgt gleichzeitig für noch bessere Trocknungsergebnisse – auch bei Kunststoff. Nicht zuletzt verfügen Adora-Geschirrspüler von V-ZUG über die Weltneuheit SteamFinish: Reiner Dampf kondensiert am Geschirr und sorgt für fleckenreine Spülergebnisse, denn er enthält keine Salze oder Mineralien und hinterlässt somit keine Spuren.

MEHR INNERE WERTE

Der überarbeitete Innenraum verfügt über eine intelligente LED-Innenbeleuchtung und Geschirrkörbe für maximalen Komfort in modernem Silbermetall. Der Geschirrspüler ist zudem mit Multifunktionsstasenauflagen im Ober- und Unterkorb ausgestattet sowie mit Gläserhaltern mit weicher Polsterung für empfindliche Weingläser. Ein einschiebbares

Flügelelement schafft Platz für langstielige Gläser. Die leichtgängigen Geschirrkörbe lassen sich auch bei schwerer Beladung mühelos auf den robusten Auszugsschienen bewegen. Das großzügige Platzangebot und die Multiflexzone ergänzen den Komfort im Innenraum weiter. Bei den Modellen mit OptiLift kann der Unterkorb sogar bis auf Hüfthöhe angehoben werden, sodass der Rücken beim Ein- und Ausräumen des Geschirrs geschont und dieses noch ergonomischer wird. „Mit der neuen Adora wollten wir das Geschirrspülen kinderleicht machen“, so Wolfgang Schroeder, Chief Technology Officer. Denn Einfachheit ist beim Geschirrspülen das A und O für V-ZUG. Die intelligenten Funktionen sorgen dafür und garantieren makellose Perfektion mit Schweizer Handwerkskunst.

[v-zug.com](https://www.v-zug.com)



Die Geschirrspüler AdoraSpülen V6000 von V-ZUG verfügen über erweiterte Funktionen bei höchster Energieeffizienz.



Perfekte Symbiose aus Stil und Funktionalität: Das neue Induktionskochfeld von Neff im „Matt Black“-Design überzeugt mit intelligenten Extras wie dem Bratsensor für Garstufen von 70 bis 220 °C, der intuitiven „Flex“-Zone und der praktischen „Favourite“-Taste.

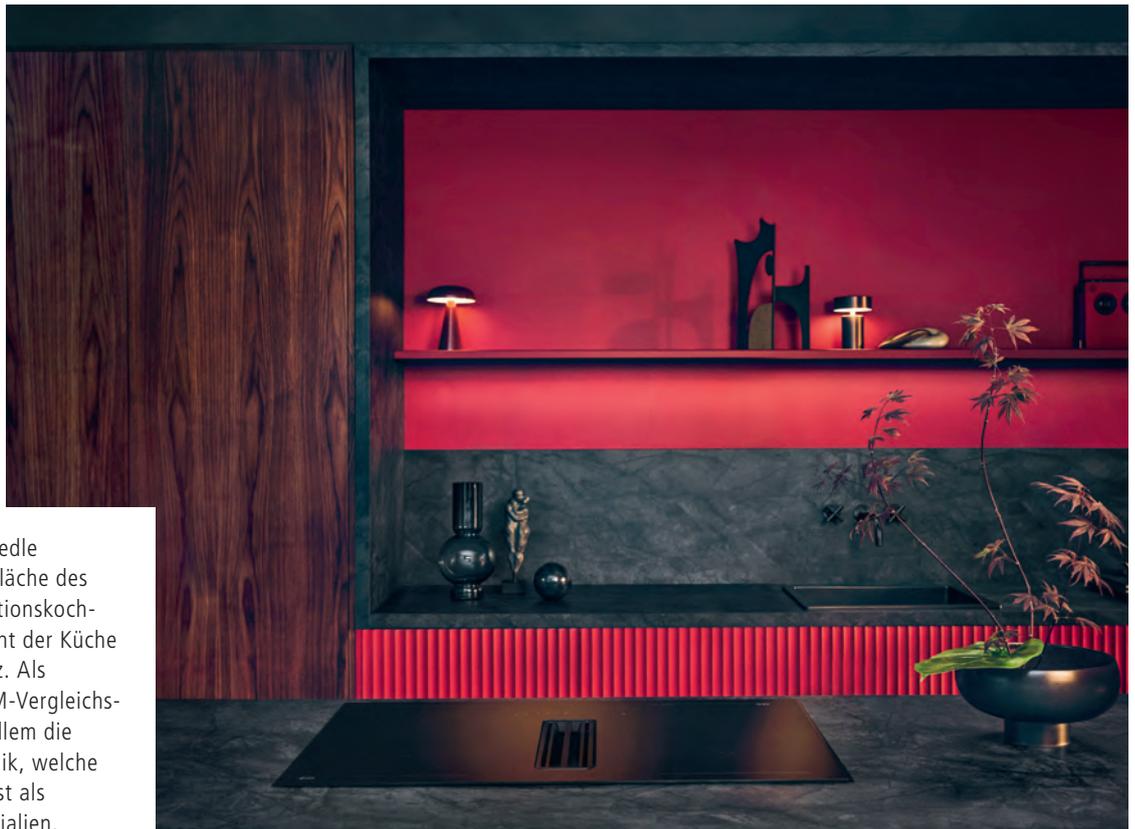
SPIELFELD FÜR TÖPFE & PFANNEN

KOCHSTELLEN ÜBERZEUGEN MIT INNOVATIVER TECHNIK

Ob Topfgröße, Hitzezufuhr oder Dunstentwicklung – die neuen Kochfelder passen sich dem Gargut flexibel an. Denn intuitiv bedienbar oder optional automatisiert, werden Herdplatte, Temperatureinstellung und integrierter Wrasenabzug optimal ausgewählt.

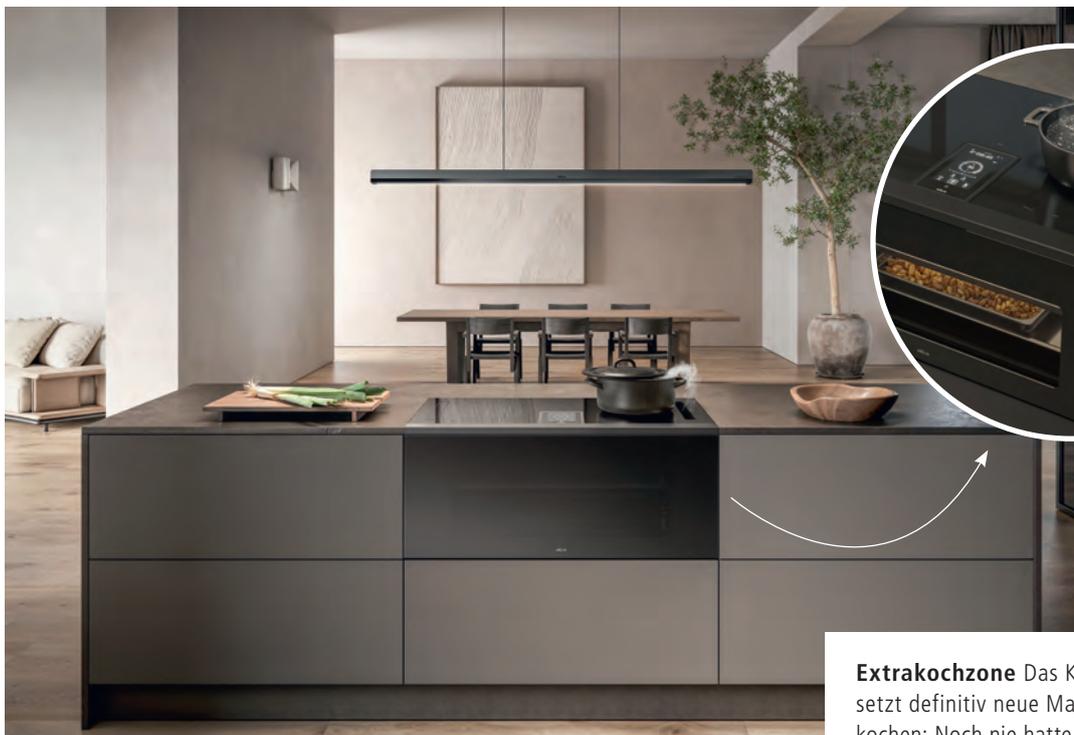


Premiumzubehör Mit den innovativen „FullFlex“-Induktionskochfeldern von V-Zug kocht man flexibel wie nie zuvor. Egal, wo der Topf oder die Premium-Teppanyaki-Platte platziert werden – das Kochfeld erkennt die Position und sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.



Bestbewertet Die edle mattschwarze Oberfläche des „SaphirMatt“-Induktionskochfelds von AEG verleiht der Küche mehr als nur Eleganz. Als Nummer eins im ETM-Vergleichstest überzeugt vor allem die High-End-Glaskeramik, welche viermal kratzfester ist als herkömmliche Materialien.

Moderne Kochfelder vereinen makellostes Design mit praktischer Funktionalität.



Kein Überkochen – das verhindert der Simmermodus von Elica.

Extrakochzone Das Kochfeld „Lhov“ von Elica setzt definitiv neue Maßstäbe beim Induktionskochen: Noch nie hatte ein Kochfeld mit direktem Dunstabzug fünf Kochzonen – und war dabei so leistungsstark und frei kombinierbar. Viele Automatikfunktionen sind inspiriert von der Profiküche.



Nahtlos integriert In modernstem Design versteckt sich die integrierte Induktion bei Gaggenau, denn das Kochfeld ist unsichtbar in die Arbeitsfläche eingebaut. Die „Vario“-Option ermöglicht zudem, die Kochstelle für spezielle Kochtechniken mit professionellem Zubehör aus- oder nachzurüsten.

Die Kochstelle versteckt sich völlig unsichtbar in der Arbeitsfläche.



Spezielles Kochgeschirr Die modernen Induktionsfelder von Miele bieten innovative Technik und zeitloses Design. Perfekt darauf abgestimmt ist das neue, hochwertige Kochgeschirr des Herstellers entstanden, das sich ideal für alle Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug eignet.

Für perfekte Ergebnisse

Der innovative Bratsensor „PerfectFry Plus“ von Bosch ermöglicht präzise und konstante Temperatureinstellungen. Diese durchdachte Technologie funktioniert ähnlich wie bei einem Tempomat im Auto und sorgt dafür, dass ein ständiges Nachregulieren der Kochtemperatur nicht mehr nötig ist.



Dank Sensortechnologie wird die gewählte Kochtemperatur konstant gehalten.



Flexible Größe Die Siemens-„iQ500“-Induktionsfelder bieten nicht nur präzise Temperaturen, sondern auch eine einfache Bedienung per Touch-Display. Auf der „flexInduktion“-Zone lassen sich Töpfe und Pfannen beliebig platzieren, während die „powerBoost“-Funktion für schnelles Aufheizen sorgt.

Koch aus Leidenschaft

Schon zu Studienzeiten hat Yotam Ottolenghi für seine Kommilitonen grandiose Dinnerpartys geschmissen. Und nach dem Master in Fotografie absolvierte der Hobbykoch schließlich noch eine Konditorlehre.



FUTTER FÜR DIE SEELE

PURES WOHLGEFÜHL ZUM NACHKOCHEN

Mit seinen Anleitungen zum Würzen und Aromatisieren von Speisen hat es Yotam Ottolenghi längst quer über den Globus zum kulinarischen Gewürzguru gebracht. Für sein neuntes Kochbuch haben der Wahl-Londoner mit israelischen, italienischen und deutschen Wurzeln und sein Team Rezepte entwickelt, die das Gefühl von Vertrautheit und neue Geschmackserlebnisse auf köstlichste Art miteinander vereinen.

Eines stellt der erfolgreiche Betreiber von insgesamt neun Londoner Restaurants und Delis sowie Autor von inzwischen neun Kochbüchern gleich klar: Ohne sein Team würde es nichts von alledem geben. Und so ist es nur konsequent, dass sein neuestes Werk die Autorenschaft von drei weiteren Namen neben seinem ausweist. Helen Goh, Verena Lochmuller und Tara Wigley sind Mitarbeiterinnen der „OTK“ (Ottolenghi Test Kitchen). Gemeinsam haben die vier dem diffusen Gefühl von Geborgenheit und Gemütlichkeit, das sich beim Essen bestimmter Mahlzeiten einstellt, nachgespürt. Und weil ihre Wurzeln den halben Globus abdecken, lädt ihre Rezeptesammlung auf eine kulinarische Reise von Malaysia und China über Melbourne, den Sudan, halb Europa bis in die USA ein.

Ihr habt das Buch „Comfort“ genannt. Was verbirgt sich für dich und euch hinter diesem Ausdruck?

Wir wussten schon immer, dass wir etwas „Gemütliches“ machen wollten; über das Essen, das wir zu Hause essen. Bevor es „Comfort“ hieß, haben wir „Home“ und „Family“ als Titel ausprobiert. Aber Komfort schafft es, von beiden Dingen zu handeln. Dabei ist der Begriff irgendwie universell auf seine einzigartige Weise, fanden wir.



Anleitung zum Glücklichen

In seinem neuesten Buch versammelt Yotam Ottolenghi mehr als 100 Rezepte, die nach zu Hause schmecken.

Bei Komfort denkt man womöglich an Convenience, also Bequemlichkeit. Das ist aber nicht euer Ansatz, oder?

Nein, im Kern geht es darum, was passiert, wenn man „Nostalgie“ und „neu“ kombiniert. Bei jedem Rezept gibt es Nostalgie – eine Erinnerung an oder Sehnsucht nach der Heimat und der Person, die für uns gekocht hat. Aber wenn man es frisch zubereitet, gibt es auch immer etwas Neuartiges.

Behaglichkeit hat viele Facetten – je nach Ort, Jahreszeit und Anlass.

Wie kann man sich das vorstellen?

Das Brathähnchen mit Curryblatt-Dukkah wäre ein klassisches Beispiel. Wer erinnert sich nicht an ein gebratenes Hähnchen, das man als Kind gegessen hat, und doch ist die Kombination mit einer aufregenden Dukkah-Gewürzmischung eine neue Geschmacksvariante. Oder Schokoladenmousse? Nostalgie pur, aber wir haben unsere Mousse mit einem herrlichen >>



EI-SAMBAL-SHAKSHUKA

Zutaten für 4 Personen

1½ TL Fenchelsamen • 2 Gewürznelken • Samen aus 2 Kardamomkapseln • ½ TL gemahlener Zimt • 1½ EL mittelscharfes Currypulver • 60 ml Olivenöl • ½ TL schwarze Senfsamen • 20 Curryblätter • 1 rote Zwiebel, längs halbiert und in dünne Halbringe geschnitten (160 g) • 10 g Ingwer, geschält und fein gerieben • 5 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt • 10 g Koriandergrün, die Stängel fein gehackt, die Blätter zum Servieren beiseitelegen • 150 g Datterini-Tomaten (oder Kirschtomaten) • 2 TL Sambal Oelek • 1 Dose gehackte Tomaten (400 g) • 100 ml Tamarindenkonzentrat • 300 ml Wasser • 15 g Palmzucker oder heller Rohrzucker • 5 Eier • Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung Fenchelsamen, Nelken und Kardamomsamen in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer bis schwacher Hitze etwa 2 Min. leicht rösten, bis sie duften. Fein mahlen oder im Mörser zu feinem Pulver zerstoßen. Zimt sowie Currypulver hineinstreuen und die Mischung beiseitestellen. In einer großen Deckelpfanne (Ø 26 cm) mit hohem Rand 3 EL Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Senfsamen und 10 Curryblätter darin 1 Min. braten, bis die Körner aufplatzen. Die Zwiebel hinzufügen und etwa 7 Min. mitbraten, bis sie beginnt, Farbe anzunehmen. Ingwer, Knoblauch, Korianderstängel und frische Tomaten hinzufügen. Alles weitere 5 Min. garen, die Fenchel-Gewürz-Mischung einrühren. Wenn sie nach 2 Min. duftet, Sambal Oelek, Dosentomaten, Tamarinde, Wasser, Zucker und 1¼ TL Salz sorgfältig unterrühren. Das Sambal zum Köcheln bringen. Bei mittlerer bis schwacher Hitze 20–25 Min. offen köcheln lassen, bis es eingedickt ist. In das Sambal Mulden drücken und die Eier darin aufschlagen. Jeweils mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Den Deckel auflegen und die Eier 7–8 Min. garen, bis die Eiweiße vollständig gestockt und die Eigelbe noch weich sind. Inzwischen den restlichen EL Öl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die restlichen Curryblätter darin etwa 1 Min. braten, bis sie stark duften, dann vom Herd nehmen. Wenn die Eier fertig gegart sind, mit dem Öl samt gebratenen Curryblättern übergießen, mit den Korianderblättern bestreuen und servieren.

Orangenkaramell verfeinert für diejenigen, die ein neues, ungewöhnliches Aromaexperiment wagen möchten.

Welchen Zusammenhang habt ihr zwischen Kochen, Essen und dem Gefühl von Heimat gefunden?

Für uns alle vier ist es ein wichtiges Bindeglied. Für jeden, der an einem anderen Ort lebt als dem, an dem er geboren und aufgewachsen ist, ist Essen der effektivste Weg, um sich mit den Gerüchen und Geschmäckern sowie Erinnerungen an die

Das Buch ist ein Fest der Vielfalt, Familie, Immigration und Heimat.

Heimat zu verbinden. Sie können vielleicht nicht die Mutter oder das Kinderzimmer herbeizaubern, aber die Suppe oder den Eintopf oder die Brühe zu kochen, die die Wohnung als Kind mit dem Geruch von zu Hause erfüllt haben, kann das Gefühl ziemlich nah heranbringen.

Und gibt es ein universelles Rezept für dieses Wohlgefühl?

Universell wohl nicht. Denn Behaglichkeit bedeutet nicht nur für jeden Menschen etwas anderes, sondern auch für ein und dieselbe Person, je nach Jahreszeit, Umgebung und Anlass der Mahlzeit. Es geht um die Zeit des Jahres, die Saison, die Gesellschaft. Im Herbst ist eine Pellkartoffel mit gebratenen Auberginenwürfeln und reichlich Tahini angesagt, aber im Sommer wollen wir glatte, kühle Nudeln oder einen Block seidenen Tofu. Es geht also nicht nur darum, was wir essen, sondern auch darum, wie und warum wir gerade etwas essen.

Welches der Rezepte im Buch erinnert dich am meisten an deine Kindheit?

Die Hähnchenfleischklöße mit Kartoffeln und Zitrone. Die verbinde ich definitiv mit meinen Eltern, die früher beide viel gekocht haben. Fleischbällchen gab es dabei aber immer, in jeder erdenklichen Form. Ein echter Klassiker für mich. Ute Laatz <<



Gaggenau setzt auf ein von Möbeln inspiriertes Erscheinungsbild.

Neue Maßstäbe bei Leistung und Ästhetik

Gaggenau, der Hersteller luxuriöser Kücheneinbaugeräte, stellt mit dieser Kühl-und-Gefrier-Kombination seine neueste Generation der Kühlgeräte vor.

Die neue Kühl-und-Gefrier-Kombination, ausgestattet mit modernster Technologie, vereint Design mit Funktionalität und wertet Wohnräume mit einem von Möbeln inspirierten Erscheinungsbild auf. Im Inneren harmonieren die Oberflächen aus dunklem, gebürstetem Edelstahl hervorragend mit den Elementen aus anthrazitfarbenem Aluminium. Warmweiße, blendfreie LED-Beleuchtung setzt alles perfekt in Szene. Denn ein neues Lichtkonzept ermöglicht es, dass einzelne Bereiche beleuchtet oder verdunkelt werden können.

TOLLE OPTIK, VEREINT MIT FUNKTIONALITÄT

Um Lebensmittel so lange wie möglich frisch zu halten, verfügt die neue Kühl-und-Gefrier-Kombination über fünf Klimazonen. Die Frischkühlschubladen, die sich über die komplette Breite des Geräts erstrecken, sind voll ausziehbar und regulieren die Luftfeuchtigkeit, um empfindliche Lebensmittel zu schützen. Eine Vielzahl an Einstellungsmöglichkeiten sorgt für die ideale Bedingung und Temperatur für jedes Lebensmittel. Mit dem Home Connect System lässt sich der Kühlschrank jederzeit vom Smartphone oder Tablet steuern und überprüfen. Integrierte Innenkameras ermöglichen es, auch unterwegs im Blick zu behalten, welche Lebensmittel sich im Kühlschrank befinden – selbst in den Schubladen. Diese neue Gerätegeneration schafft ein einzigartiges Gesamterlebnis und macht Luxus erlebbar. Mikkel Brandt Bugge, Industrial Designer bei Gaggenau, erläutert: „Bei Gaggenau ist es ein fester Bestandteil des Designs, dass Ästhetik und Funktionalität eine perfekte Komposition

bilden – das spiegelt auch unsere traditionsreiche Geschichte wider.“ Sven Baacke, Head of Design bei Gaggenau, ergänzt: „Die Verbindung von Ästhetik und Funktionalität ist viel mehr als nur Mittel zum Zweck. Es geht vielmehr darum, die Sichtbarkeit von Gerät und Technik auf ein kleinstes Minimum zu reduzieren und gleichzeitig Spitzenleistung zu erbringen.“

gaggenau.com/de



Dunkler, gebürsteter Edelstahl trifft auf Elemente aus anthrazitfarbenem Aluminium.



Die neue Gerätefarbe Pearlbeige harmoniert sehr gut mit einem modernen oder einem traditionellen Ambiente.

Entdecken Sie die neue Farbe

Mit Pearlbeige setzt Miele bei seinen Einbaugeräten auf einen zurückhaltenden, eleganten und zeitlosen Farbton, der mit unterschiedlichen Umgebungen und Einrichtungstilen harmoniert.

Die neutrale, warme Mischung aus Grau und Beige sorgt für Ruhe und ist dabei vielseitig einzusetzen. Denn egal ob Pearlbeige auf eine Einrichtung in modernem, minimalistischem Stil oder in eher traditionellem Look trifft – der Farbton sorgt für ein harmonisches Gesamtbild. Damit bekommen die grifflosen ArtLine-Modelle von Miele eine weitere Farbvariante, mit der sich die glatten Oberflächen der Einbaugeräte flächenbündig in Möbelfronten einfügen. Der warme, neutrale Beigetone ist – neben Graphitgrau, Brillantweiß, Obsidianschwarz matt oder glänzend – eine edle Nuance für noch mehr Gestaltungsmöglichkeiten.

DIE STÄRKEN VON PEARLBEIGE

Beige harmoniert ebenso wie Schwarz mit unterschiedlichen Materialien. Fronten und Arbeitsplatten in der Küche sowie die Einrichtung der Ess- und Wohnräume profitieren von Pearlbeige als modernem und dennoch zeitlosem Ton. Den einzigartigen Look erhalten die Glasoberflächen durch einen Metallic-Rückseitendruck, der ähnlich wie bei Graphitgrau zu einem leichten Glitzereffekt führt. Zudem passen die Einbaugeräte im neuen Miele-Farbton durch den dezent wahrnehmbaren Grauanteil und die hochglänzenden Glasoberflächen gleichermaßen zu helleren und dunkleren Farben. Ein markanter und dennoch warmer Look entsteht, wenn man den sanften Erdton mit dunklen Hölzern oder schwarzen Akzenten kombiniert.

DIE TECHNIK HINTER DER FARBE

Technisch basieren die ArtLine-Modelle auf den Einbaugeräten der Generation 7000 von Miele. Sie ermöglichen mit ihren vollflächigen Glasfronten und integrierten Displays eine

konsequent grifflose Küche. Ein Öffnen per Fingertipp ermöglicht die in der Bedienblende integrierte Sensortaste Touch2Open. Sie entriegelt motorisch die Tür, die dann gedämpft nach unten gleitet. Zum Portfolio gehören unter anderem Schubladen für die 14er- und 29er-Nische, eine Kopffreihaube in 90 cm Breite, Weinschränke (45er und 88er) sowie Backöfen und Dampfbacköfen für die 45er- und 60er-Nische, zudem Backöfen mit Mikrowelle für die 45er-Nische. Sie liefern mit der DualSteam-Technologie perfekte Ergebnisse und garantieren eine leichte Reinigung dank HydroClean.

miele.de



Die grifflosen ArtLine-Modelle von Miele – darunter Backöfen, Dampfgeräre und Weinschränke – profitieren von dem dezenten Ton.



Die neue Miele-Oberfläche für mehr Kratzfestigkeit heißt MattFinish – zwei Induktionskochfelder verfügen darüber.

Unschlagbar in Optik und Langlebigkeit

MattFinish heißt das Zauberwort bei den neuen Kochfeldoberflächen. Zwei neue Miele-Kochfelder sind damit ausgestattet.

Als vor mehr als 50 Jahren die ersten Glaskeramikoberflächen die Küche revolutionierten, standen bereits das attraktive Design, die Langlebigkeit und leichte Reinigung im Mittelpunkt. Seitdem gehören sie – egal ob als Elektro- oder Induktionskochfeld – zur Grundausstattung. Miele hat nun neu zwei Induktionskochfelder mit einer Glaskeramik in MattFinish im Angebot. Die edle mattschwarze Oberfläche der Glaskeramik ist mit ihrer besonderen Struktur nicht nur optisch ein Highlight, sondern bietet auch eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Kratzer. Zudem verschmutzen die MattFinish-Oberflächen durch ihren Anti-Fingerprint-Effekt nicht so schnell.

AUF DEN ERSTEN BLICK

Mit der neuen Glaskeramikoberfläche MattFinish unterscheiden sich die neuen Induktionskochfelder bereits auf den ersten Blick von ihren Schwestermodellen. Die mattschwarzen Oberflächen fügen sich perfekt in hochwertige Küchen mit einem reduzierten Design ein. Der samtig-dunkle Farbton wirkt elegant und zeitlos. Die Markierungen für die Kochzone sind dezent und unterstreichen das minimalistische Design. Feine graue Linien zeigen an, wo Töpfe, Pfannen oder eine Gourmetgrillplatte aufgestellt werden können. Passend dazu sind die Anzeigen für alle Funktionen und Leistungsstufen weiß hinterleuchtet. In Sachen Widerstandsfähigkeit werden feine Kratzer auf der MattFinish-Oberfläche im Vergleich zu herkömmlichen Glaskeramiken deutlich reduziert – beim Härtestest mit Sand sogar bis zu 80 Prozent. So behalten die Kochfelder lange ihr ursprüngliches,



Kombiniert mit der Dunstabzugshauben in Obsidianschwarz Matt.

hochwertiges Erscheinungsbild. Per Fingertipp werden die meisten Induktionskochfelder direkt auf der Glaskeramik bedient. Nach dem Kochvergnügen verbleiben häufig unschöne Abdrücke zurück. Doch mit der neuen Oberflächenstruktur sind diese Kochfelder deutlich unempfindlicher und noch pflegeleichter als bisher.

DIE MODELLE IM DETAIL

Miele bietet die neue Glaskeramik für das beliebte TwoInOne-Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug (KMDA 7876 FL) an sowie für das leistungsstarke Modell (KM 7576 FL) mit sechs Kochzonen, die sich über drei flexible PowerFlex-Kochbereiche erstrecken. Beide Modelle sind rahmenlos für den aufliegenden oder flächenbündigen Einbau erhältlich. Die Induktionskochfelder lassen sich ideal mit den Miele-Einbaugeräten und Dunstabzugshauben im neuen Farbton Obsidianschwarz Matt kombinieren und fügen sich harmonisch ins Küchenumfeld ein – und alles wirkt wie aus einem Guss.

[miele.de](https://www.miele.de)

WÜRZEN IST EINE KUNST

DAS KLEINE EINMALEINS DER FEINEN AROMEN

Gewürze sind gerade so populär wie nie. Sie richtig zu verwenden, bedarf Wissen und Übung. Ihre Erkenntnisse und Tipps teilt die leidenschaftliche Expertin Dr. Manuela Mahn mit uns.



Dr. Manuela Mahn ist Expertin, Gastrosophin, Kuratorin, Dozentin sowie Wissenschaftlerin und selbst im Urlaub auf den Spuren der Gewürze.

Ursprünglich war es ihre Kulturgeschichte, die sie begeisterte. Denn darüber schrieb Manuela Mahn einst ihre Doktorarbeit. Da dies berufsbegleitend allerdings zehn Jahre dauerte, „hatte ich genügend Zeit, mich vollends in die Welt der Gewürze zu verlieben“, lacht die Wissenschaftlerin, die längst als führende Gewürzexpertin und Koryphäe auf ihrem Gebiet gilt.

Frau Dr. Mahn, provokant gefragt: Kann man falsch würzen?

Ja, kann man. Man kann Gerichte in Fehleraromen bringen, insbesondere, wenn man mehrere Gewürze verwendet, eines dann zu stark hervorsteicht und alle anderen überdeckt. Es geht ja schließlich um ein harmonisches Zusammenspiel. Deswegen ist mein Motto auch immer: Würzen ist eine Kunst. Man muss sich mit dem Thema auseinandersetzen und Fingerspitzengefühl üben.

Wie lernt man das?

Zum Einstieg gibt es mittlerweile viel schöne Literatur. Köche und Gewürzsommeliers bieten tolle Kurse an, um tiefer in die aromatische Welt hineinzuschnuppern und wagemutiger zu werden, aber letztlich ist es ein Learning by Doing. Richtig würzen kommt nicht von ungefähr. Man muss sich damit beschäftigen, um herauszufinden, welche Aromen man persönlich mag und wie viele verschiedene Unterarten es von den einzelnen Gewürzen gibt. Allein bei Pfeffer eröffnen sich so unzählige Nuancen. Man muss für sich selbst ins Tasting gehen, Gewürze auch mal pur probieren, dann im Essen, Unterschiede herauschmecken und Vorlieben entdecken. Da eröffnen sich wahrlich neue Horizonte und es ist hochinteressant, was sich alles entdecken lässt, wenn man sich auf das Thema bewusst einlässt. Wissen ist auch hierbei wahrlich Macht!

Welche Bedeutung hat die richtige Würze für Speisen?

Zum einen geht es um die Qualität, die ja längst auch bei anderen Zutaten wieder Bedeutung erlangt hat. Wenn man sich mit Gewürzen auseinandersetzt, wird man unweigerlich darauf achten, sie so hochwertig wie möglich zu kaufen, und feststellen, dass man ein besseres Geschmacks- und Aromenerlebnis hat, aber auch weniger braucht. Ein gutes Gewürz



„Aktuell sind über 200 Inhaltskomponenten der Vanille erforscht, aber bei Weitem noch nicht alle!“



KURKUMA – DIE GOLDENE KNOLLE

„Kurkuma gehört in die Familie der Ingwergewächse und gilt als Superfood. In der ayurvedischen Lehre spielt es schon seit Jahrtausenden eine Rolle. Es verstärkt unter anderem den Gallenfluss und entlastet dadurch die Leber. Somit ist es ein Detoxgewürz. Jedoch muss man es unbedingt mit etwas Fett und Pfeffer einnehmen, damit die Farbstoffe gelöst werden und es seine positive Wirkung auf den Körper ausüben kann“, weiß die Expertin. Ein aktuelles Trendrezept ist die Golden Milk: Dafür 300 ml Milch in einem Topf erwärmen und mit 1 TL Kurkuma, ½ TL Zimtpulver, 1 Prise Pfeffer, 1 cm Ingwer und 1 TL Kokosöl würzen. Nach Belieben mit Honig süßen.

hat einen hohen Anteil an ätherischen Ölen sowie an Scharf- und Bitterstoffen, all das, was charakteristisch für dieses Gewürz ist. Somit brauche ich keine großen Mengen. Wenn ich das Gewürz auch noch richtig lagere – sprich: licht-, wärme- und luftgeschützt –, dann habe ich auch ganz lange etwas davon und der höhere Preis relativiert sich. Zum anderen macht es einfach Spaß, mit solchen Gewürzen zu arbeiten und sie zum richtigen Zeitpunkt im Kochhergang einzusetzen.

Wann ist dieser richtige Zeitpunkt?

Ganze Gewürze wie Pfeffer- oder Pimentkörner, aber auch ein Lorbeerblatt können gerne mitgekocht werden. Gemahlene oder gestoßene Gewürze sollte man jedoch erst zum Ende der Garzeit hinzufügen, wenn die Hitze nicht mehr am

höchsten Punkt ist. Das intensivste Aroma erhält man, wenn sich die ätherischen Öle und die Geschmacksstoffe nicht verflüchtigen. Genau das passiert allerdings bei über 25 Grad. Dies macht etwa 20 Prozent bei der Geschmackswahrnehmung und 80 Prozent beim Aroma aus. Generell gilt: Weniger ist mehr. Lieber sollte man noch mal nachwürzen oder -salzen, bevor man zu vorschnell ist.

Neben Salz und Pfeffer: Welche Gewürze sollten wir zu Hause haben?

Das ist natürlich eine individuelle Frage. Der eine mag es eher mediterran und braucht daher Kräuteraromen, der andere liebt die asiatische oder orientalische Küche, die tiefere Gewürztöne sucht. Ich denke, Paprika gehört in >>



„Mich faszinieren die orientalische Küche und die Anwendung vieler Gewürze darin. Da kann man selbst auch ganz viel experimentieren und ausprobieren.“



Die 194 cm hohen XL-Einbaugeräte von Liebherr fügen sich nahtlos in hochwertige Küchendesigns ein.

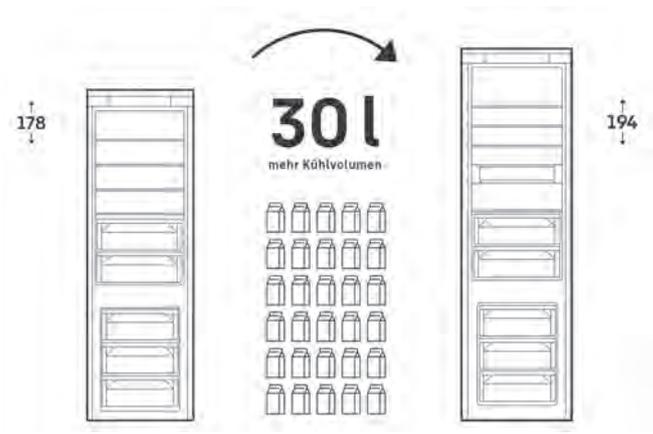
Reichlich Stauraum

Für frische Lebensmittel kann man nie genug Platz zur Verfügung haben. Mit den neuen XL-Einbaugeräten von Liebherr wächst der sprichwörtlich zur Decke.

Mit einer weiteren – im wahrsten Sinne des Wortes – großen Neuheit wartet Kühl- und Gefriergerätehersteller Liebherr auf: Die Einbau-Kühl-Gefrier-Kombinationen für die 194 cm hohe Nische nutzen die verfügbare Raumhöhe bestmöglich aus und schaffen so zusätzliches Volumen. Im Vergleich zu einem Einbaukühlgerät mit 178 cm Höhe stehen 12,5 Prozent mehr Platz für frische Lebensmittel zur Verfügung. Das entspricht einem Plus von 30 l Stauraum.

KÜHL- UND GEFRIERGERÄTE-SPEZIALIST LIEBHERR

Seit vielen Jahrzehnten steht Liebherr für Qualität, Zuverlässigkeit und eine lange Lebensdauer. Dank innovativer Technologien und hochwertiger Materialien sind die Geräte besonders komfortabel und energieeffizient. Modernes Design, technische Leistungsfähigkeit und komfortable Bedienbarkeit stehen dabei im Fokus. Die fünf Modellvarianten der neuen XL-Geräte reichen vom Einstiegsmodell mit der Frischetechnologie EasyFresh in der Pure-Serie über die Plus-Serie mit BioFresh bis hin zum Premium-Modell der Prime-Serie mit BioFresh und Design-Highlights wie der SmartSteel-Rückwand und dem LightTower. Mit diesen BioFresh-Modellen bringt Liebherr die bislang einzigen Einbaugeräte für die 194-cm-Nische auf den Markt, die zwei Null-Grad-Schubladen vorweisen. In diesem BioFresh-Safe sind Obst und Gemüse bestens aufgehoben. Die Technologie lagert Lebensmittel bei einer Temperatur knapp



Die neuen XL-Einbaugeräte haben bis zu 12,5 Prozent mehr Platz.

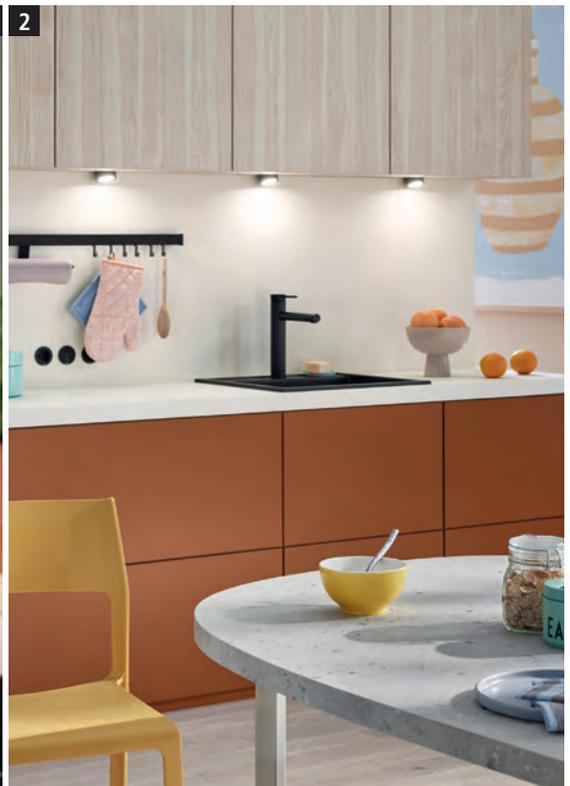
über 0 °C deutlich kühler als im Rest des Gerätes. Einen weiteren Maßstab setzt die für das XL-Segment erstmalig erreichte Energieeffizienzklasse C. Somit hat Liebherr sein Sortiment bei den Einbau-Kühl-Gefrier-Kombinationen nicht nur erfolgreich erweitert, sondern dazu noch erhöht.

home.liebherr.com

BEI DENEN LÄUFT'S!

ARMATUREN UND BECKEN MIT MEHRWERT

Ob Geschirr, Töpfe und Pfannen reinigen, Gemüse putzen, Lebensmittel waschen oder einfach Wasser zapfen – der Spülplatz ist die zentrale Anlaufstelle im Küchenkosmos. Grund genug, dem Ort des Geschehens höchste Aufmerksamkeit zu schenken – mit innovativer Technologie zur Wasseraufbereitung und pflegeleichten Materialien für maximale Hygiene.



1 Smarter Wassersparer Zur serienmäßigen Ausstattung aller „Namor“-Armaturen gehört ein Laminarstrahlregler, der den Wasserverbrauch reduziert. **2 Elegant und stilvoll** fügen sich die unterschiedlichen Modelle aus der Serie „Namor“ von Naber in jedes Küchenambiente ein. Insgesamt drei unterschiedliche, zeitgemäße Formen stehen in Schwarz matt, Gunmetal oder Edelstahl zur Wahl.



Die perfekte Quelle „Catris-S Flexo Filter“ von Blanco bietet maximale Funktionalität. Die 3-in-1-Armatur spendet schließlich wahlweise Kalt-, Warm- und gefiltertes Wasser. Ein hochwertiger Filter veredelt das Leitungswasser und schützt dadurch auch kalkempfindliche Küchenutensilien.



Kalkreduziert und geschmacksoptimiert: Das Blanco-System trennt die Wasserführung, sodass gefiltertes Wasser über eine leistungsstarke Keramikkartusche ins Glas fließt.

Unzählige Male am Tag angesteuert, gilt der Spülplatz zu Recht als das Herzstück des Küchenalltags. Viele elementare Tätigkeiten laufen hier schließlich zusammen. Dank fortschrittlicher Technologie und hochwertiger Materialien kann dieser Bereich aber auch zum ästhetischen Hingucker werden. Moderne Armaturen und Spülen begeistern mit Komfort und Innovation. So bieten erstklassige 3-in-1-Armaturen neben außergewöhnlichem Bedienkomfort auch fein gefiltertes Wasser mit reduziertem Kalkgehalt. Das verlängert die Lebensdauer von so manchem Küchenutensil, vor allem jedoch verbessert dies den Geschmack des Wassers erheblich. Reines Trinkwasser ist schließlich ein Stück Lebensqualität. Zudem lassen sich durch die Kombination von Materialien und Elementen, etwa aus gebürstetem schwarzem Edelstahl oder gar edel vergoldet, stilvolle Statements setzen. Moderne Armaturen und Spülen werden zu multifunktionalen Designobjekten, die den Spülbereich effizient und zeitgemäß gestalten. Mit innovativen Technologien und dekorativer Optik wandelt sich der funktionale Spülplatz zum zentralen Küchenschauplatz, wo Effizienz und Stil eine stylische Symbiose eingehen.

<<



Design-Highlight Das Claron-Becken in Dark Steel strahlt Wärme aus und harmoniert zugleich perfekt mit dem Satin-Gold-Ton der Armatur und des Ablaufsets. Mit Blanco lassen sich viele Farbstile kombinieren, die das Küchenumfeld stilistisch aufwerten.





1



2

ALLES KLAR!

GESCHIRR, TÖPFE UND GLÄSER ENERGIEEFFIZIENT REINIGEN

Dank smarterer Technik muss man selbst gar nicht mehr anwesend sein, um den Geschirrspüler in Gang zu setzen. Clevere Geräte bestimmen den Verschmutzungsgrad und wählen das passende Programm. Nur das Ein- und Ausräumen geschieht noch von Hand.



3

1 Stiftung-Warentest-Sieger Der Geschirrspüler „N70“ von Neff lässt sich flexibel beladen: In den „Flex 3“-Körben und der „Vario“-Schublade „Pro“ hat auch sperriges Geschirr genug Platz. Die „Zeolith“-Technologie sorgt für Topergebnisse und sparsamen Verbrauch (Energielabel A). **2 Rückenschonend** V-Zug bietet High-End-Leistung dank innovativer, patentierter Funktionen. Mit „OptiLift“ lässt sich der untere Geschirrkorb auf Höhe des Oberkorbs bewegen. Das flüsterleise „Silent“-Programm ist ideal für offene Küchen. **3 Sparsam und schnell** Das „QuickPower Wash“-Programm des „G 7000“ von Miele meistert einen Spülgang in weniger als einer Stunde. Die „Knock2open“-Tür öffnet sich mit einem sanften Klopfen.



Die Constructa-Eco-Line überzeugt mit Nachhaltigkeit, Ästhetik und weiteren Pluspunkten.

Das Herzstück der Küche

Die neuen Eco-Line-Backöfen und Herde von Constructa punkten mit großer Ausstattung bei kleinem Energieverbrauch sowie nachhaltig produzierter Qualität.

„Backen und Braten in seiner schönsten Form“ hat sich die Marke mit der Constructa-Eco-Line auf die Fahnen geschrieben. Die Backöfen und Herde, gefertigt im spanischen Werk in Montañana und damit made in Europe, bieten dank der umfangreichen Erfahrung des Herstellers viele Vorteile.

ENERGIEEFFIZIENZ MIT WOW-EFFEKT

Die neuen Backöfen sind zum einen nachhaltig und zum anderen innovativ ausgestattet. Sie entsprechen alle der besonders sparsamen Energieeffizienzklasse A+. Das schont das Haushaltsbudget und gleichzeitig wertvolle Ressourcen. Die neuen Geräte sind auch optisch der Hit: Sie vereinen angesagtes schwarzes Glasdesign mit einem schlanken, geschwungenen Türgriff. Die starke Leistung bei geringem Energieverbrauch wird kombiniert mit intuitiv per Fingertipp abrufbaren Funktionen am Komfortdisplay: für einfache Einstellungen, leichte Zubereitung, beste Ergebnisse und eine mühelose Selbstreinigung zum Abschluss. Die Vollglasinnentür lässt sich besonders leicht reinigen und schließt dank Soft-Close-Funktion extra sanft und leise.

TECHNISCHES HIGHLIGHT: AIRFRY

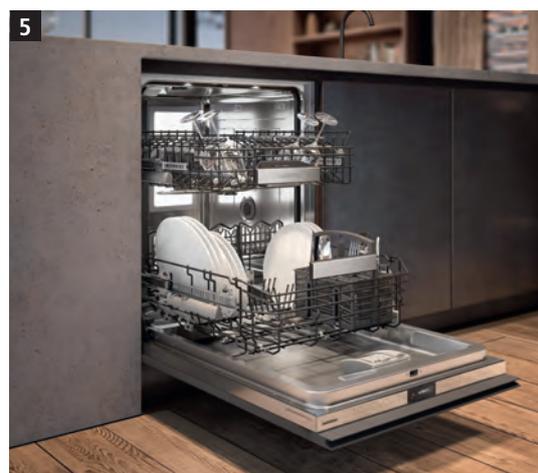
Mit der AirFry-Funktion in ausgewählten Eco-Line-Modellen werden Pommes, Gemüsechips und mehr auf dem AirFry-Blech einfach perfekt frittiert – und das mit deutlich weniger Fett. Einfach die frischen Kartoffelsticks, das rohe Gemüse oder die Tiefkühlpommes mit etwas Öl benetzt auf das Blech legen und ganz ohne Vorheizen hat der Backofen in kurzer Zeit alles herrlich knusprig frittiert. Mit seiner Dampfunterstützung lässt

sich knuspriges Brot backen: den in der Blende integrierten Wassertank füllen und die Heizart Heißluft/Dampf auswählen. Die Dampfungabe wird automatisch geregelt und sorgt für Back- und Bratergebnisse wie vom Profi. Fünf neue Automatikprogramme bei der Dampfunterstützung sorgen zudem dafür, dass etwa für das Gehenlassen des Teigs, das Aufwärmen von Fladenbrot und Tellergerichten oder das Regenerieren von Pizza und verschiedenen Brotsorten automatisch Dampf zugeführt wird. Da machen Braten und Backen gleich noch mal so viel Spaß.

constructa.com/de



Die neuen Backöfen mit AirFry und Dampfunterstützung sind mittels Komfortdisplay intuitiv per Fingertipp zu bedienen.



1 Ergonomisch Bei den „ComfortLift“-Modellen von AEG kann der Unterkorb nach oben bewegt werden. Wie lange das Spülprogramm dauern soll, lässt sich individuell einstellen. **2 Immer den Verbrauch im Blick** Siemens „iQ7000“-Spüler wählen automatisch das optimale Programm aus. Das Feedback über die App führt zu maßgeschneiderten Ergebnissen. Die Programme bieten volle Transparenz beim Wasser- und Stromverbrauch. **3 Platzwunder** Die „Eco Line“-Spüler von Constructa lassen sich mit einer „Vario“-Schublade oder einem Extrakorb nachrüsten. Ob XXL-Flasche oder Grillrost – die Reinigung gelingt besonders leise. **4 Nachhaltig** Die „Green Collection“ von Bosch wird mit CO₂-reduzierten Materialien produziert. Am Ende des Programms öffnet sich die Tür automatisch. **5 Geschirr im Rampenlicht** Gaggenau-Geräte der „Serie 400“ spülen Geschirr leise und effizient. Mit „Home Connect“ gelingt der spielend leichte Remotezugriff, die Programme passen sich individuell an die Anforderungen des Geschirrs an. Spektakulär ist die Hintergrundbeleuchtung.

Elegantes Design, exzellente Leistung.

Die neuen Kochfelder mit integriertem Dunstabzug in Matt Design von Bosch vereinen moderne Ästhetik und höchste Funktionalität. Dank ihres reduzierten und eleganten Designs fügen sie sich perfekt in jede Küche ein und ermöglichen maximale Freiheit bei der Küchenplanung. Die matte Oberfläche reduziert die Sichtbarkeit von Kratzern und Fingerabdrücken deutlich und der PerfectFry Bratsensor und der Luftgütesensor sorgen für perfekte Kochergebnisse.

Im Küchenfachhandel erhältlich ab Frühjahr 2025.



**Mattes
Design**



1



2



3



4



5

FLEISSIGE KÜCHENHILFE

DIE BESTEN KOCHAUTOMATEN, MIXER & CO.

Diese Helfer sind nicht nur erwartungsgemäß praktisch, sie bereichern die Kochlandschaft auch mit gutem Aussehen.



6



7



8

1 Nicht nur Kochanfänger wissen die schrittweise Anleitung für das perfekte Gelingen abrufbarer Rezeptideen bei Kochautomat „Avantgarde“ zu schätzen (ca. 1.300 Euro, wmf.com). **2** Die sensorgesteuerten Automatikprogramme von Küchenmaschine „Serie 6“ kennen für jede Zutat den optimalen Rühr- und Knetvorgang (ab ca. 599 Euro, bosch-home.com). **3** Mixaufsatz und -kopf bewegen sich bei der Küchenmaschine „MMC1000“ für das optimale Rührergebnis in entgegengesetzte Richtungen (ca. 240 Euro, gorenje.com). **4** Leistungsstark und kraftvoll knetet das planetarische Rührwerk von „KM7-1-4BPT“ selbst große Mengen Teig, mitgelieferte Werkzeuge ermöglichen zudem Zubereitungen wie vom Profi, (ca. 499 Euro, aeg.de). **5** Gefertigt aus edlem Walnussholz, ergänzt die Rührschüssel das dekorative Chassis von „Evergreen“ in tiefem Waldgrün mit glänzenden Messingdetails (ca. 990 Euro, kitchenaid.de). **6** Ob am Herd eine Platte mehr benötigt wird oder auf dem Buffet oder am Ess- oder Gartentisch Speisen warm gehalten werden sollen: Das portable Induktionsfeld erfüllt seine Aufgabe mit Stil (ca. 349 Euro, smeg.de). **7** Für sein Design preisgekrönt, bewährt sich der „Smooth Mix“-Handmixer nicht nur als leistungsstark, er sorgt mit Halterungen am Korpus auch für aufgeräumtes Zubehör (ca. 69 Euro, wilfa.com). **8** Die Mikrowelle „Bespoke“ wärmt nicht nur auf, sie kann auch fettfrei frittieren, knusprig grillen, schonend dampfgaren sowie schnell auftauen (ca. 350 Euro, samsung.com).



Ästhetik und Funktionalität: Die BLANCO UNIT punktet mit Wassersystem und BLANCO Multi Frame II.

Genuss aus einem Guss

Die BLANCO UNIT optimiert mit ihrer Vielfalt an Funktionen und Designs den Wasserplatz, der damit zum Statement in der modernen Küche wird.

Eine perfekt abgestimmte Einheit – das bietet die BLANCO UNIT und eröffnet damit neue Perspektiven für individuelle Lösungen aus einem Guss am Wasserplatz – für alle, die den Wasserplatz als ästhetischen und funktionalen Mittelpunkt der modernen Küche verstehen. Das ausgereifte Miteinander aller Komponenten ermöglicht nahezu unendlich viele Gestaltungsmöglichkeiten. Im Fokus steht immer das Zusammenspiel von Funktion, Form und Farbe für eine hochwertige Wasseraufbereitung mit modernen Wassersystemen.

GENUSS IN FUNKTION UND ÄSTHETIK

In immer mehr Haushalten gewinnt die Wasseraufbereitung mit hochwertigen Wassersystemen an Bedeutung. Diese sind auf dem besten Wege, der neue Standard am Wasserplatz zu werden. Das Filtern von Leitungswasser zu Trinkwasser mit Genussmehrwert ist heute essenzieller Teil der Küchenplanung. Mit unterschiedlichen Filtern kann außerdem auf den individuellen Geschmack eingegangen werden. So wandelt sich der Wasserplatz etwa mit der Filterarmatur BLANCO CATRIS-S Flexo zur Quelle guten Geschmacks. In Sachen Optik punktet der Wasserplatz entweder durch harmonische oder durch kontrastierende Farbtöne. Armatur und Becken bestimmen im Einklang mit dem Umfeld und dem Küchenstil den Gesamteindruck der Küche. Im Trend liegen schwarze Armaturen und Bedienelemente sowie Metalloberflächen. Diese gibt es bei Blanco in den Farbvarianten Dark Steel, Satin Platinum oder Satin Gold sowie als zeitlose Klassiker in Edelstahl und Chrom – das alles natürlich auch für die passende Ausstattung wie Siebkörbchen, Überlauf und mehr.

Die Basis jeder BLANCO UNIT aber ist der Spülenunterschrank mit ausreichend Raum für die Wasseraufbereinseinheit sowie Abfall- und Organisationselemente. Hier eröffnet das Komplettsystem BLANCO Multi Frame II mit seinem flexiblen All-in-one-Konzept neue Perspektiven auch bei der Planung für die optimale Ausnutzung des Raums.

blanco.de



Wasseraufbereitung wird zum festen Bestandteil der modernen Küche.

Premiere der neuen Küchenlinie

Markantes Design, energieeffiziente Produkteigenschaften und assistiertes Kochen: AEG bietet Lösungen in jeder Produktkategorie, darunter Öfen, Kochfelder, Dunstabzugshauben, Kühl- und Gefriergeräte sowie Geschirrspüler.

Das Herzstück der neuen AEG-Küchenlinie ist sicher die intelligente Technologie, die kulinarische Erlebnisse revolutioniert. Mithilfe von künstlicher Intelligenz (KI) bietet die smarte App-Funktion intuitive, personalisierte Interaktionen, die helfen, die besten und schmackhaftesten Ergebnisse aus Onlinerezepten zu erzielen. Die neuen Geräte unterstützen die gesunde Zubereitung ebenso wie die Haltbarkeit von Lebensmitteln. „Die neue AEG-Küchenlinie markiert einen bedeutenden Meilenstein für unsere Marke“, kommentiert Christopher Duncan, SVP, Head of Product Line Taste, Business Area Europe APAC&MEA bei der Electrolux Group. „Sie bietet nicht nur ein erstklassiges Erlebnis, sondern steht auch für unser Engagement in den Bereichen Innovation und Ressourceneffizienz. Mit ihren KI-gestützten Kochfunktionen und ihrem beeindruckenden Design ist die

neue AEG-Küchenserie eine Produktkollektion der Zukunft, die bereits heute verfügbar ist.“

DIE INTELLIGENTE TECHNOLOGIE IM DETAIL

Der AEG-KI-Rezept-Assistent ist eine innovative Funktion der AEG App, die entwickelt wurde, um insbesondere beim Ausprobieren neuer Rezepte zu unterstützen. Viele sind unsicher, wie sie ihren Backofen effizient nutzen können. Mittels KI analysiert die smarte Funktion das gewählte Onlinerezept und schlägt die optimalen Einstellungen für den Backofen vor. Der KI-Rezept-Assistent ermittelt die idealen Heizarten sowie Zeit-, Temperatur- und Dampfeinstellungen für den Back- oder Dampfbackofen. Darüber hinaus kann er Backofenprogramme vorschlagen, um ganz entspannt das leckerste und nährstoffreichste Ergebnis

zu gewährleisten. Die ermittelten Einstellungen und Programme werden anschließend ganz einfach per App an den AEG-Back- oder Dampfbackofen gesendet und von diesem umgesetzt.

EINFACHE BEDIENUNG

Eine große Hilfe ist auch das CookSmart-Touch-Display: Es bietet eine intuitive und einfache Benutzeroberfläche – vergleichbar mit einem Smartphone –, die mit detaillierten Anleitungen durch jeden Schritt des Kochprozesses führt. Erstmals ermöglicht CookSmart Touch ein nahtloses Erlebnis für Öfen, Kochfelder und Einbaukaffeemaschinen. Sowohl bei Kochfeldern als auch bei Öfen bietet das CookSmart-Touch-Display die volle und mühelose Kontrolle über das Kocherlebnis. Mit nur einem Fingertipp kann man die Funktionen für assistiertes Kochen aufrufen und zum Beispiel das



Die in matten und glänzendem Schwarz erhältlichen Küchengeräte zeichnen sich besonders durch charakteristische Metallgriffe und ausdrucksstarke Zierleisten aus.



Die Induktionskochfelder der Saphir-Matt-Reihe sind nicht nur optisch ein Highlight, sondern kratzresistenter als Standard-Glaskeramikoberflächen.



Die neue AEG-Küchenlinie zeigt das bisher markanteste und zugleich dezenteste Design der Marke.

kontrollierte Kochen von Wasser oder Braten in der Pfanne delegieren. Auch Modi für Sous-vide-, Koch- und Schmelzvorgänge sind verfügbar. Und dank des neuen Kochassistenten 2.0 kann aus einer breiten Auswahl an Gerichten in den Kategorien Gemüse, Fleisch, Fisch und Desserts gewählt werden. Der Kochassistent 2.0 bietet detaillierte Schritt-für-Schritt-Anleitungen zur perfekten Zubereitung eines vollständigen Gerichts und berät zudem, welche Zubehörteile zu verwenden und welche Schritte erforderlich sind.

MARKANTES DESIGN

Die neue AEG-Küchenlinie zeigt das bisher markanteste und zugleich dezenteste Design der Marke. Erhältlich in mattem und in glänzendem Schwarz, zeichnen sich die Küchengeräte vor allem durch charakteristische Metallgriffe und ausdrucksstarke Zierleisten aus. Diese zeitlosen Klassiker fügen sich so nahtlos in jede Küche ein. AEG hat laut Thomas Gardner, Design Lead Product Line Taste bei der Electrolux Group, viel Zeit investiert, um herauszufinden, wie das ideale Kocherlebnis und der perfekte Küchenbereich aussehen: „Darüber hinaus haben wir die Integration von Technologie in unseren Alltag eingehend analysiert. Ebenso haben wir den Trend zum Hobbykoch berücksichtigt, der ständig

neue Herausforderungen sucht, um seine Kochfähigkeiten zu verbessern. All diese Erkenntnisse sind in die Konzeption eingeflossen.“ Mehrfach preisgekrönt in Sachen Design sind bereits die AEG-SaphirMatt-Induktionskochfelder. Ihre Oberfläche hält bis zu viermal mehr Kratzern stand als ein herkömmliches Keramikfeld. Aktuell wurde die SaphirMatt-Reihe um eine komplette Kollektion von Induktionskochfeldern in verschiedenen Größen und solche mit integriertem Dunstabzug erweitert.

Ausgewählte Modelle der neuen Reihe sind zudem Teil der AEG EcoLine. Diese zeichnen sich durch die höchste Energieeffizienzklasse und herausragende Energiesparfunktionen aus. „Unsere Marktforschungen zeigen eindeutig, dass immer mehr Menschen Ressourcen sparen wollen, ohne dabei Kompromisse bei der Performance einzugehen“, so Christopher Duncan. „Die neue AEG-Küchenlinie wird beiden Ansprüchen mehr als gerecht.“

aeg.de



Mittels KI werden die optimalen Backfeineinstellungen für Onlinerezepte vorgeschlagen.



Energiechampion Die Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination der „Serie 6“ von Bosch ist leistungsstark und sparsam zugleich. Dank „VitaFresh“-Technologie bewahren Lebensmittel länger ihre Frische, das reduziert Verschwendung. Und „No Frost“ sorgt dafür, dass sich kein Eis bildet und somit nicht abgetaut werden muss – für einen geringeren Energieverbrauch. Die Luft bleibt immer trocken.

ALLES FRISCH!

DIE NEUESTEN KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE



Dank „BioFresh“-Technologie erhalten Gemüse und Obst optimale Lagerbedingungen in separaten Fächern.

Durchdachte Frischetechnologien „Duo Cooling“ gehört zur Basisausstattung der Kühl-Gefrier-Kombis von Liebherr. Dank getrennter Kältekreisläufe findet für jeweils optimale klimatische Bedingungen zwischen den Komponenten kein Luftaustausch statt. Ob Obst, Gemüse, Fisch oder Fleisch – „BioFresh“ sorgt bei allem für die genau richtige Luftfeuchtigkeit.



Cooler Meisterwerk
 Gaggenau setzt in puncto Ästhetik und Leistung Maßstäbe. Die neue Kühl- und Gefrier-Kombination wertet Räume mit einem von Möbeln inspirierten Look auf. Im Inneren setzen die Oberflächen aus dunklem Edelstahl ein Statement. Beeindruckend ist das neue Lichtkonzept: Das Gerät und der Inhalt werden warmweiß und blendfrei in Szene gerückt.

Gut gekühlt verlängert sich die Haltbarkeit von Lebensmitteln, und Aromen entfalten erst bei Optimaltemperatur ihr komplexes Bouquet. Die innovative Technik moderner Kühlgeräte schafft dafür ideale Bedingungen – leise und energieeffizient.



Mehr Leichtigkeit Als erster Einbaukühlschrank öffnet der neue „iQ700“-Kühlschrank per Sprachbefehl die Tür, sorgt damit für einen makellosen Look ohne Fingerabdrücke in grifflosen Küchen. Mit dem „hyperFresh Premium“-Frischesystem bietet Siemens zudem modernste Kühltechnik, die das Kühlgut in speziellen Klimazonen bis zu dreimal länger frisch hält.



1



2

1 Raumwunder Der Miele Standgefrierschrank „FN4322 C“ hat mehr Platz für besonders großes Gefriergut – dafür sorgt die XXL-Box. Zudem kann der Innenraum flexibel vergrößert werden. Dank „SuperFrost“ lassen sich Lebensmittel schnell und schonend einfrieren. Auch optisch überzeugt der stylische Freisteher mit grifflosem Design dank der integrierten Griffmulde.

2 Frischeparadies Stromausfall? Kein Problem für die Kühl-Gefrier-Kombination „RCS736DXMB“ von AEG. Lebensmittel erleiden keine Qualitätsmängel – bis zu 18 Stunden lang. Die innovative Luftzirkulation arbeitet mit mehreren Luftkanälen, um konstant kühle Luft in jede Ecke zu befördern. Und dank „NoFrost“ muss nie wieder abgetaut werden.

3 Mit Komfort gekühlt Kühl-Gefrier-Kombinationen von Neff schaffen hervorragende Bedingungen für die Lagerung von frischen Lebensmitteln: Mit „No Frost“ wird Abtauen überflüssig und die „Fresh Safe“-Frischesysteme sorgen für eine optimale Lagerung. Alle Bereiche des Innenraums werden gleichmäßig gekühlt. Ein weiteres Plus ist seine Energieeffizienzklasse C.

4 Groß und sparsam Bei einer Höhe von 194 cm punktet die Kühl-Gefrier-Kombination „CK796NSEO“ von Constructa mit intelligenter Innenraumgestaltung. Dieser XL-Kühlschrank passt perfekt in Nischen mit einer langen Tür. Dank „XXL Fresh“-Schublade haben Obst und Gemüse mehr Platz. Der Gefrierbereich ist mit „No Frost“-Technologie und einer „Big Box“ ausgestattet.



3



4



Mit integriertem Dunstabzug: kratzresistente Bosch GlassProtect Kochfelder.

Bosch hat was gegen Kratzer

Mit der GlassProtect-Technologie sind Glaskeramikkochfelder der Bosch accent line fast so hart wie ein Diamant.

Jeder möchte, dass Kochfelder so glasklar spiegelglatt und frei von Kratzern wie am ersten Tag bleiben. Kleine Partikel und Staub sind in Kombination mit Putzschwämmen und Reinigungsmitteln der Feind dieser Ästhetik. Doch die spezielle Oberflächenbehandlung GlassProtect verstärkt die Widerstandsfähigkeit der Glaskeramikkochfelder erheblich. Alltägliche Beanspruchungen wie das versehentliche Fallenlassen von Kochutensilien oder die Reinigung bei größeren Verschmutzungen sind damit kein Thema mehr. Die innovative Beschichtung CERAN Miradur® von SCHOTT – entstanden übrigens aus der Kombination der Wörter „miracle“ (Wunder) und „durable“ (haltbar) – macht Glaskeramikoberflächen nahezu unverwundlich. Mit einer Härte, die dreimal stärker ist als Edelstahl und fast an die von Diamanten heranreicht, setzt GlassProtect neue Maßstäbe in Sachen Kratzfestigkeit und Langlebigkeit. Dank dieser Widerstandskraft sehen die

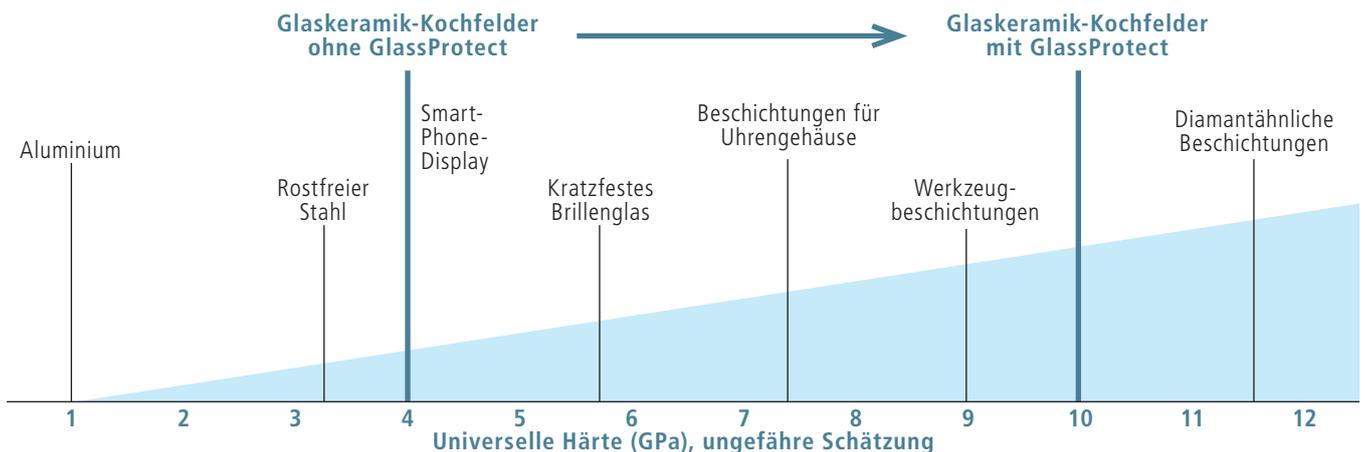
Kochfelder der Bosch accent line mit GlassProtect auch nach Jahren intensiver Nutzung noch aus wie neu.

MIT INTEGRIERTEM DUNSTABZUG

Damit sich die Gerüche, die beim Kochen und Braten entstehen, nicht im ganzen Haus verteilen, gibt es den integrierten Dunstabzug. Er ist platzsparend im Kochfeld eingebettet und somit ideal für offene Küchen. Der Dunstabzug verfügt über ein angenehm leises Lüftungssystem, das sich automatisch bei der Benutzung einer Kochzone einschaltet. Eine verzögerte Abschaltung beseitigt effektiv auch Restgerüche nach dem Kochen. Die perfekte Kombination eines sauberen, frischen Küchenambientes bei jedem Kochvorgang sowie Langlebigkeit und Ästhetik durch GlassProtect.

accentline.de

Lange glatt und glänzend bleibt die Glaskeramik dank GlassProtect.



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.





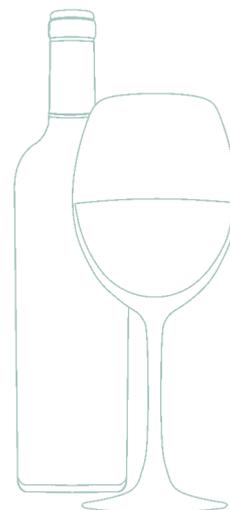
Auf den ersten Blick könnte man meinen, das lang gezogene, betongraue Gebäude unweit des Rollfeldes sei ein neuer Hangar. Weit gefehlt, denn hierbei handelt es sich um den modernen Showroom vom Weingut Hensel. Mit seinen großzügigen Glasflächen scheint der Pavillon, der in unmittelbarer Nachbarschaft des Sportflughafens Bad Dürkheim errichtet 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 Izu33 diesen Entwurf vorgeschlagen“, erläutert Thomas Hensel den dem Stil der Klassischen Moderne entsprechenden 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 harmonischen Einheit verschmelzen. Denn natürlich soll der Hightech-Showroom in erster Linie dazu genutzt werden, die ausge-

zeichneten eigenen und beliebten Premiumweine in adäquatem Rahmen zu verkosten.

MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN

Handwerklich verputzte Wände, mit Eschen- dielen belegte 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 passende Gaumenfreuden. Dabei ist es egal, ob rot oder weiß: Man schmeckt einfach, dass Hensel-Weine 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 dieser Rebsorte das größte Anbaugebiet der Welt. Doch Thomas Hensel will mehr und scheut dabei keine Experimente: „Neben den traditionellen weißen Sorten wie Riesling, Sauvignon Blanc und Chardonnay haben wir uns 2014 getraut, den Grünen Veltliner, die verbreitetste 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! >>

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 Rebanbau 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.





1



2



3



4

1 Die nächste Generation steht (fast) schon in den Startlöchern. Bis dahin vertraut Thomas Hensel auf die Unterstützung seiner erfahrenen Mitarbeiter. **2** Die Pfalz und vor allem die traumhaft schöne Gegend rund um Bad Dürkheim gehören zu den beliebtesten deutschen Weinbau-Regionen. **3** Außer die für die Gegend üblichen Rieslingtrauben baut Hensel inzwischen auch erfolgreich rote Trauben an. **4** Im Showroom liegen erlesene Aromen in der Luft. Hier finden von Zeit zu Zeit auch Wein- und Foodpairing-Abende, Kochkurse und vieles mehr statt.

IN DER RUHE LIEGT DIE KRAFT

Ein Credo von Thomas Hensel lautet: Guter Wein fängt mit einer sorgfältig kultivierten Traube 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 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 Rebsaft 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 Antreiber 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.**

GUT GEKÜHLT

SPEZIELLE WEINKLIMASCHRÄNKE

Ob eingebaut oder als frei stehender Solist – mehrzonige Weinkühlschränke bringen Champagner, Weiß-, Rosé- und Rotweine auf optimale Trinktemperatur.



1



2



3

Ein Weinklimaschrank verwandelt die Küche in ein stilvolles Refugium für Weinliebhaber und Genießer. Diese eleganten Geräte holen die Raffinesse eines Weinkellers in den Wohnraum und verleihen feinen Tropfen genau die Bühne, die sie verdienen. Mit eleganter Beleuchtung, hochwertigen Materialien wie Buchenholz und grifflosem Design entsteht eine luxuriöse, zeitlose Ästhetik. Dank einstellbarer Temperaturzonen sind Rot- und Weißweine gleichzeitig optimal temperiert. Hoch entwickelte Belüftungssysteme erlauben den Einbau ohne Abstände, so können sich die High-End-Geräte harmonisch in die Küchenumgebung einfügen. Flexibel gestaltete Tablare schaffen Platz für Flaschen verschiedenster Formate, sodass jede Flasche optimal zur Geltung gebracht wird. <<

- 1** Weintemperierschrank „KWT 7112 iG“ von Miele in elegantem Pearlbeige überzeugt mit grifflosem Design, „Touch Control“ und variabler Innenraumgestaltung.
- 2** Die „Vinidor Selection“ von Liebherr verbindet Style mit maximaler Effizienz: Dank „InteriorFit“ ist kein Belüftungsabstand nötig. Preisträger des iF Design Awards 2024.
- 3** Weinschränke aus der „Supreme Line“ von V-ZUG sind ein i-Tüpfelchen für High-End-Küchen: Abgewinkelte Tablare, Glastüren und die Beleuchtung lassen edle Tropfen optimal erstrahlen.





1



2



3

1 Pastéis de Nata und ein Kaffee auf dem Praça do Comércio mit Blick auf das Reiterstandbild von König José I. 2 Typische Kacheln zieren die alten Häuser. Sie waren damals billiger als Putz und Ziegel, um die Fassaden zu verkleiden. 3 Das ratternde und ächzende Wahrzeichen der Stadt: Die Straßenbahnen ersparen seit 1873 das Erklimmen der Hügel in der Altstadt. 4 Die Confeiteira Nacional gilt als Institution. Hier gibt es Kaffee, Süßes und Mittagessen.

OLÁ LISBOA!

EINE REISE AUF DEN SPUREN DER VIELFALT

Salzig wie das Meer und süß wie der Himmel auf Erden: Als Seefahrermetropole von einst vereint Portugals Hauptstadt auch heute noch alle Geschmäcker der Welt – und dann ist da noch dieses ganz besondere Licht.



Lissabons Altstadt, Baixa, haben Besucher in zwei Stunden ohne Hast durchschlendert. Und doch findet sich auf diesem Spaziergang von allem etwas: Das moderne Portugal zeigt sich mit Bars samt Dachterrassen. Die Tradition grüßt mit den alten Häusern, auf denen die traditionell handbemalten Kacheln, „azulejos“, prangen. Die Baixa liegt nördlich vom Hauptplatz, Praça do Comércio. Von hier aus schweift der Blick auf die beeindruckende Mündung des Flusses Tejo ins Meer. Der Arco da Rua Augusta führt auf die gleichnamige Einkaufsstraße mit ihren zahlreichen Cafés. Lissabon ist eine Stadt der Vielfalt. Jeder findet hier etwas für seinen Geschmack. Und selbst die einzelnen Geschmackserlebnisse gibt es in unterschiedlichen Variationen.

NUR DER GAUMEN ENTSCHIEDET
Die Frage nach dem besten portugiesischen Gebäck ist wahrhaftig eine Glaubensfrage. Pateis de Nata? Oder Pateis de Belém? Selbst Gourmets diskutieren, ob beides nicht das >>

„Kein Blumenstrauch hat für mich je die farbige Vielfalt Lissabons im Sonnenlicht.“

FERNANDO PESSOA, portugiesischer Schriftsteller

Gleiche sei, und irgendwie stimmt es ja auch, wenn da nicht ein großes Aber wäre. Mehl, Zucker, Eier, Milch und Butter ergeben den Himmel auf Erden. Aber es kommt eben auf die Mischung und die Backtemperatur an. Jede Bäckerei des Landes hat ihr eigenes Rezept für die Pasteis de Nata, wie die Abkömmlinge des Originals heute meist allgemein genannt werden. Das Originalrezept ist aber geheim, und hier kommen das Stadtviertel Belém und der Glaube ins Spiel: Schon im 18. Jahrhundert ereilte die Mönche des Klosters Mosteiro dos Jeronimos die Idee zu dieser köstlichen Art der Resteverwertung. Eiweiß wurde zum Stärken der weißen Kleidung im Kloster benötigt. Also blieb viel Eigelb übrig. Um dieses zu nutzen, kreierten die Mönche die ursprüngliche Form, die von Verfechtern der Süßspeise eindeutig als Pasteis de Belém bezeichnet wird. 1837 verkauften die Mönche das Rezept an eine Bäckerei. Dort bildeten sich noch immer lange Schlangen von Zuckerpilgern, die eine Kostprobe ergattern wollen (pasteisdebelem.pt). Das Kloster selbst, ein Prachtbau der Manuelistik, einer portugiesischen Variante der Spätgotik, zählt seit 1983 zum UNESCO-Weltkulturerbe. Außerdem wartet der Stadtteil noch mit dem berühmten Turm von Belém und seiner Aussichtsplattform auf. Warum also nicht die Kulinarik mit Sightseeing verbinden? Wer die Frage nach den besten Pasteis de Nata oder Belém aber endgültig klären will, der muss sich wohl durch alle Bäckereien der Stadt probieren.

LEBENDIGE KULINARISCHE TRADITIONEN

Schlägt das Herz weniger für Süßes, findet es in Lissabon auch Salziges. Portugals Nationalgericht, „bacalhau“, ist ein durch Salz konservierter Kabeljau, oft auch getrocknet. Und ja: Auch hier gibt es ebenfalls eine Vielfalt von Rezepten. Eine der bekanntesten Zubereitungsformen ist der „bacalhau à bras“ mit Zwiebeln, Kartoffelstiften und Ei. Wer die portugiesische Küche mit Blick auf die weltberühmte Hängebrücke Lissabons genießen will, sollte ins

Ponto Final, in der Rua do Ginjal 72 in Almada, auf der anderen Seite des Tejo einkehren. Von der Terrasse aus sehen Feinschmecker, wie sich Lissabon im Sonnenuntergang verfärbt. Denn Lissabon gilt auch als Stadt des Lichts. Weil sie einfach zu jeder Zeit von einem ganz besonderen Licht erhellt wird. Wer in ein bestimmtes Restaurant will, sollte schon vor der Reise sicherheits halber online reservieren. Das gilt besonders für das Belcanto (belcanto.pt) mit seinen zwei Michelin-Sternen. Aber wer sich einfach treiben lassen will,

findet in den zahlreichen Vierteln, Straßen und Gassen genügend gute Lokale, in denen hier und da immer noch ein Tisch frei ist. Dort bitte auch unbedingt Portugals zweitliebsten Fisch probieren: Sardinen. Ob als Abendessen oder kleiner Snack, gegrillt schmecken besonders die „sardinhas assadas“, einfach mit Zitronensaft beträufelt, oder in einer der vielfältigen anderen Varianten – versteht sich! Für die Frische der Zutaten stehen die zahlreichen Märkte Lissabons. Der Mercado de Rebeira bietet Früchte, Fisch,



1 Der Mercado de Ribeira ist die älteste erhaltene Markthalle der Stadt. **2** Die LX-Factory auf einem ehemaligen Fabrikgelände im Stadtteil Alcantara lädt zum Shoppen von modernem Kunsthandwerk ein. **3** Bairro Alto, die Oberstadt, gilt als das ideale Ausgehviertel für Nachtschwärmer voller Cafés und Bars. **4** Gegrillte Sardinen, „sardinhas assadas“, sind ein Muss auf jeder portugiesischen Speisekarte.



2

„Wer Lissabon nicht sah, hat noch nichts Schönes gesehen.“

ANTONIO NOBRE, portugiesischer Lyriker



3



4

Fleisch und Gemüse auf 10.000 überdachten Quadratmetern. Heute trägt er zwar den modernen Zweitnamen „Time Out Market“ (timeout-market.com), ist aber seit 1882 die älteste noch erhaltene Markthalle der Stadt. Wer genug geschlemmt hat, kann sich auf einem ganz anderen Markt auf die Jagd begeben, dem Flohmarkt Feira de Ladra im Bezirk Alfama. Einfach mal durchstöbern, vielleicht findet sich ja irgendwo eine alte weiß-blaue Kachel. Denn ein „azulejo“ ist keinesfalls nur Deko. Zu Hause auf den Tisch damit als Untersetzer für all die heißen Servierschalen beim Nachkochen der portugiesischen Köstlichkeiten. Dazu ein Gläschen Portwein und viele Erinnerungen an einen traumhaften, köstlichen und vielfältigen Urlaub in Lissabon! Sven Hasselberg <<

SCHÖNE NEUE KÜCHENWELT

KI, die künstliche Intelligenz, ist in aller Munde. Man könnte fast sagen: buchstäblich, denn auch zwischen Kochfeld, Spüle und Kühlschrank hat sie sich längst eingenistet. Und flüstert den Gerätschaften ganz schön was ins Ohr. Aber nur zu unserem Besten – natürlich ...



Kann sich noch jemand an den Song der Neue-Deutsche-Welle Band Spliff aus den 1980er-Jahren erinnern? „Computer sind doof“. Darin die Zeile „Die Kaffeemaschine törnt den Toaster an ...“ Was man damals als seichten Annährungsversuch seelenloser Apparate verstanden hat, erhält heute eine völlig neue Bedeutung. Denn dank des Internets der Dinge können sich unsere Haushaltsgeräte längst untereinander verständigen. Kühlschränke besitzen integrierte Kameras, mit denen man aus dem Supermarkt die Vorräte checken kann. Ganz clevere Geräte unter ihnen erkennen sogar selbst, wenn bestimmte Lebensmittel zur Neige gehen und lösen direkt eine Bestellung für Nachschub aus. Und dann kommt noch die Vernetzung untereinander ins Spiel! Via App werden automatisch Rezepte erstellt, die zu den Zutaten im Kühlschrank passen. Und der smarte Ofen wählt selbsttätig Temperatur, Garzeit und -methode. Da kann nichts mehr schiefgehen. Hausfrau oder -mann haben jede Menge Zeit gewonnen, sich anderen Dingen zu widmen. Dem Wäschewaschen auf jeden Fall

nicht – denn auch das erledigt die neueste Generation Waschmaschinen fast von allein. Nur füllen muss man die noch von Hand – anschließend liefern Sensoren die Entscheidung über Waschprogramm und Waschmittelzugabe. Vielleicht nutzt man die Pause lieber für einen Spaziergang mit dem Hund. Von unterwegs lässt sich nicht nur der Backofen starten, auch Raumtemperatur und Beleuchtung können für einen gastlichen Empfang via App eingeschaltet werden. Oder man kann das Kochfeld bedienen. Das erwärmt schon mal Pfanne und Topf und kontrolliert anschließend fortwährend die Zubereitungstemperatur, damit alles ohne Anbacken gelingt. Damit derweil die Dampfschwaden nicht durchs Haus ziehen, verständigen sich Kochfeld und Abzugshaube über die optimale Lüftereinstellung. Das alles ist im Jahre 2025 schon möglich! Dagegen ist die Drohne, die von zu Hause ausschwirrt und den Einkauf erledigt, noch in ihrer Planungsphase. Wir hätten aber eine Idee: Sie könnte so lange den Müll rausbringen. Und da sag, pardon, sing noch mal einer, Computer seien doof. **Ute Laatz <<**

IMPRESSUM

Herausgeber: musterhaus küchen Deutschland GmbH & Co. Marketing für Küchen-Industrie und -Handel KG, Hans-Strothoff-Platz 1, 63303 Dreieich // **Objektverantwortung:** Volker Klodwig (Vorstandsvorsitzender), Alexandra Köhnen, Hannah Fleckenstein, Diane Wuttke, Andrea Gärtner – MHK Group AG // **Objektleiter:** Gerd Giesler // **Chefredaktion:** Ute Laatz // **Art Direktion:** Dagmar Örtl // **Produktion:** Tina Probst // **Redaktion:** Sebastian Bütow, Inga Braun, Claudia Götz, Sven Hasselberg, Nicole Knaupp // **Schlusskorrektur:** Nicole Grinzinger, Maïke 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

IN EIGENER SACHE: Um unsere Inhalte möglichst lesefreundlich zu gestalten, verwenden wir in unserem Magazin das generische Maskulinum. Wir möchten betonen, dass wir diese verkürzte Sprachform geschlechtsneutral und aus rein redaktionellen Gründen nutzen. Sie beinhaltet keine Wertung.

THE FIREPLACE

A collaboration with
Francis Kéré



next125

Authentic kitchen. Made in Germany.
next125.com

**musterhaus
küchen**
GEHÖREN ZUM LEBEN.



Hier kocht das echte Leben!

Vom perfekten Dinner zu zweit bis zum gemeinsamen Familienfrühstück: Die Experten von musterhaus küchen sind an Ihrer Seite.

WELT
Service-Champions
im erlebten Kundenservice

musterhaus küchen

Im Vergleich:
über 5.200 Unternehmen branchenübergreifend
500 Gold | 500 Silber | 1.500 Bronze

www.service-champions.de
ServiceValue GmbH | 10/2024

Verantwortlich für Marktforschung und Auszeichnung:
IIC ServiceChampions GmbH