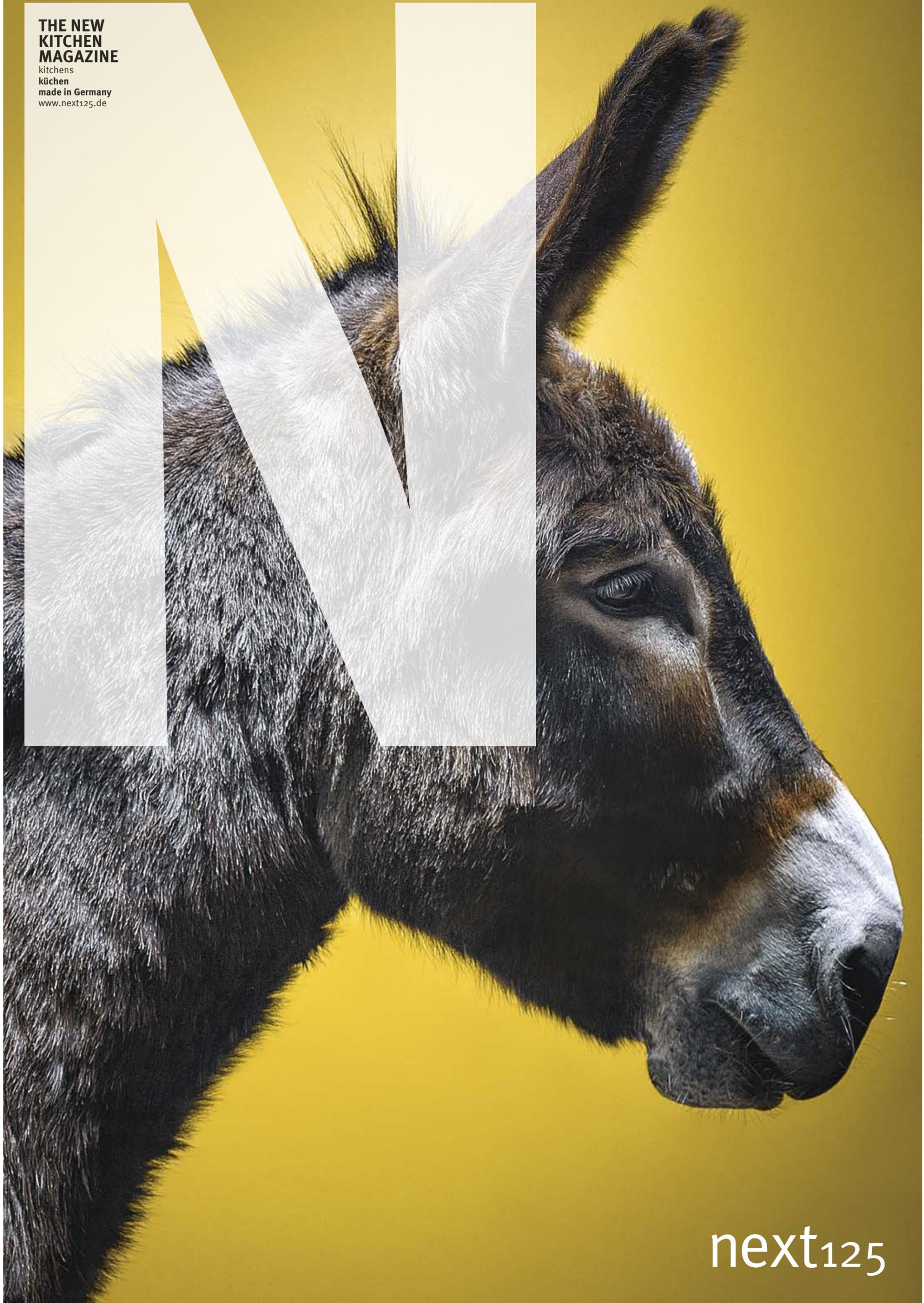


**THE NEW  
KITCHEN  
MAGAZINE**

kitchens  
küchen  
made in Germany  
[www.next125.de](http://www.next125.de)



next125

NX 500

Safrangelb-Satin / Asteiche graphit gebürstet  
Saffron yellow satin / Graphite knotty oak, brushed



next125 – Design im Einklang mit Natur und Preis  
next125 – Design in harmony with nature and price



Live on Location [www.next125.de/mediathek](http://www.next125.de/mediathek)

## 06 → 09 JAGUAR GREEN

Muss ein Jaguar grün sein? Ein Sammler erzählt seine Geschichte, warum er alte Autos sammelt und was es mit der Farbe Grün auf sich hat. Das Ganze spielt in einem fantastischen Garten und Haus auf dem Land. Das Wetter ist bestens für offene Roadster und ihre Fahrer.

Does a Jaguar have to be green? A collector tells his story of why he collects vintage cars and where the colour green comes into it. The whole thing is set in a fantastic garden and house in the country. The weather is perfect for open-top roadsters and their drivers.



## KITCHEN

- 02 → 03 **NX 500 Safrangelb-Satin / Asteiche graphit gebürstet**  
Saffron yellow satin / Graphite knotty oak, brushed
- 10 → 13 **NX 500 Jaguargrün-Satin / Alteiche**  
Jaguar green satin / Old oak
- 18 → 19 **NX 902 Glas matt platin metallic / Asteiche tabak gebürstet**  
Glass matt platinum metallic / Tobacco knotty oak, brushed
- 22 → 25 **NX 800 Solid polarisweiß / Asteiche bianco hell gebürstet**  
Solid polar white / Light knotty oak bianco, brushed
- 32 → 33 **NX 902 Glas matt bronze metallic / Asteiche tabak gebürstet**  
Glass matt bronze metallic / Tobacco knotty oak, brushed
- 34 → 35 **NX 950 Ceramic grafit / Tanne natur gebürstet**  
Ceramic graphite / Natural fir, brushed
- 40 → 41 **NX 950 Ceramic beton grau Nachbildung / Asteiche natur gebürstet**  
Ceramic concrete grey effect / Natural knotty oak, brushed
- 44 → 45 **NX 902 Glas matt polarisweiß / Asteiche natur gebürstet**  
Glass matt polar white / Natural knotty oak, brushed



## 26 → 29 COFFEE MAN

Einer, der auszog, den besten Kaffee zu rösten und dabei die Leidenschaft für alte Espressomaschinen entdeckte. M. Aydin Kirici, Neuss, vor einer Vintage-Siebträgermaschine in seiner historischen Industrie-Location: Bazzar Caffè.

A man who set out to roast the best coffee and in doing so discovered a passion for old espresso machines. M. Aydin Kirici, Neuss, with a vintage portafilter machine in his historic industrial location: Bazzar Caffè.

# index

## 14 → 19 INTERVIEW

Eine der renommiertesten Journalistinnen der Interieur-Presse stellt sich unseren Fragen und gibt Antworten zum Thema „Küche heute“ – gewürzt mit viel Erfahrung und Selbsterfahrung.

One of the most renowned interior press journalists makes herself available for our questions and supplies answers on the topic of “Today’s kitchen” – spiced with plenty of experience and self-awareness.



## 42 → 43 MOUNTAIN HOUSE

Auf dem Berg wohnen und das mitten in der Stadt. Mit einem Ausblick, der täglich neue Geschichten erzählt.

Mountain living, right in the middle of the city. With a view that tells fresh stories every day.



## 36 → 39 KITCHEN MASTER

Gekocht wird immer – nur wie und wo unterscheidet sich doch beträchtlich. Dennis Blunk zeigt, wie's geht: unter dem Thema „man at work“ geht er zur Sache und zeigt Einblicke in die Funktion einer next125 Küche.

People have always cooked – only how and where differs considerably. Dennis Blunk shows us what's what: taking “man at work” as his theme, he gets down to it and gives us some insights into the functioning of a next125 kitchen.



Interview → Jaguar Collector Dr. Werner Utz

# JAGUAR GREEN

LANGSAM ÖFFNET SICH DAS TOR UND GIBT DEN BLICK FREI IN EINE UNGEWÖHNLICHE GARAGE. VIELLEICHT IST GARAGE NICHT DER RICHTIGE AUSDRUCK, DENN WAS MAN SIEHT UND RIECHT, VERSPRÜHT GESCHICHTE. MAN TRAUT SEINEN AUGEN KAUM: ALL DIE SCHÖNEN AUTOS, DIE DORT VERSAMMELT STEHEN. GERADE DIE MARKE JAGUAR HAT ES DEM SAMMLER ANGETAN. LANGSAM ROLLT DER JAGUARGRÜNE XK 120 OTS AUS DER GARAGE ÜBER KNIRSCHENDEN KIES UND HAT DABEI AUS SEINEN DOPPELAUSPUFFROHREN EINEN KLANG WIE DAS LAUTE FAUCHEN EINER WILDKATZE. „RENNWAGEN WAREN DAS IN DEN 50ERN“, SAGT ER DAZU. DA IST ES SELBSTVERSTÄNDLICH, DASS SIE GRÜN SEIN MÜSSEN – DENN GRÜN WAR DIE RENNFARBE ENGLANDS. ER LEGT DEN GANG EIN, DIE KATZE ERWACHT UND SETZT ZUM SPURT AN.

Slowly, the door opens, revealing a rather unusual garage. Perhaps garage is not the right word, for everything we can see and smell exudes history. You can scarcely believe your eyes at all the beautiful cars assembled there. It was the Jaguar marque that appealed to the collector. Slowly, the XK120 OTS in Jaguar green glides out of the garage and crunches across the gravel, its twin exhausts purring like a wild cat. "Those were the racing cars of the fifties", he comments. It goes without saying that they had to be green – British Racing Green. He engages the gear and the cat wakes up and prepares to gather speed.





Jaguar green

# INTERVIEW

→ Jaguar Collector Dr. Werner Utz

**QUESTION:** RACING GREEN WAS BRITAIN'S RACING COLOUR. SO DOES A JAGUAR HAVE TO BE GREEN? → **W.U.:** I'd always thought a Jaguar had to be green, but now I have a couple of Jaguars that are not green.

**QUESTION:** HOW MANY JAGUARS DO YOU HAVE IN YOUR FLEET? → **W.U.:** Well, I guess, about 12 ... or maybe 14! And if I count the new ones, it's more like 15 or 16.

**QUESTION:** AND WHAT DO YOU ASSOCIATE WITH JAGUAR? → **W.U.:** For me, it always has been and still is a great marque. The design of the new ones is great, too.

**QUESTION:** AS WELL AS JAGUAR, THE COLOUR GREEN IS LINKED WITH GARDENS AND COUNTRY LIFE – IS THAT WHY YOU LIKE LIVING IN THE COUNTRY? → **W.U.:** Yes, I love country life, since I left Munich. It's much more relaxed, especially with vintage cars.

**QUESTION:** GREEN IS ALSO REGARDED AS THE COLOUR OF THE MODERN CLASSIC. DO YOU FEEL THAT YOU ARE MODERN AND CLASSIC AT THE SAME TIME? → **W.U.:** I'd say so. We have a classic house, and we live in it modern-style.

**QUESTION:** ONE FINAL QUESTION: WHAT WOULD YOU SAY TO A KITCHEN IN JAGUAR GREEN? → **W.U.:** Absolutely, I can imagine that, even if it's not made by Jaguar.



**FRAGE:** DAS „RACING GREEN“ WAR DIE RENNFARBE ENGLANDS. MUSS EIN JAGUAR DENN GRÜN SEIN? → **W.U.:** ICH WAR SCHON IMMER DER MEINUNG, DASS EIN JAGUAR GRÜN SEIN SOLLTE, ABER INZWISCHEN HABE ICH AUCH EIN PAAR JAGUAR, DIE NICHT GRÜN SIND.

**FRAGE:** WIE VIELE JAGUAR HABEN SIE IN IHREM BESTAND? → **W.U.:** ALSO, ICH SCHÄTZE, SO UM DIE 12 ... ABER ES KÖNNTEN AUCH 14 SEIN! WENN ICH DIE NEUEN DAZURECHNE, EHER 15 BIS 16.

**FRAGE:** UND WAS VERBINDEN SIE MIT JAGUAR? → **W.U.:** ICH FINDE, ES IST NACH WIE VOR EINE TOLLE MARKE. AUCH DIE NEUEN HABEN EIN KLASSE DESIGN.

**FRAGE:** GRÜN ALS FARBE HAT AUSSER JAGUAR AUCH MIT GARTEN UND LANDLEBEN ZU TUN – LEBEN SIE DESHALB GERNE AUF DEM LAND? → **W.U.:** JA, ICH LIEBE DAS LANDLEBEN, SEIT ICH VON MÜNCHEN WEG BIN. GERADE MIT OLDTIMERN IST DAS VIEL ENTSPANNTER.

**FRAGE:** GRÜN WIRD AUCH ALS FARBE DES MODERN-CLASSIC GESEHEN. FÜHLEN SIE SICH MODERN UND KLASSISCH ZUGLEICH? → **W.U.:** WÜRD E ICH SO SAGEN. WIR HABEN EIN KLASSISCHES HAUS UND LEBEN INNEN MODERN.

**FRAGE:** ZUM SCHLUSS NOCH DIE FRAGE: WIE WÄRE ES MIT EINER KÜCHE IN JAGUARGRÜN? → **W.U.:** KANN ICH MIR DURCHAUSS VORSTELLEN, AUCH WENN SIE NICHT VON JAGUAR IST.



NX 500

Jaguargrün-Satin / Alteiche  
Jaguar green satin / Old oak



← Kitchen lacquer Jaguar green



A&W editorial office, Hamburg, Germany

Vita

Ein Gespräch mit...

# BARBARA FRIEDRICH

A Talk with...

Barbara Friedrich, Jahrgang 1951, hat nach dem Abitur eine Ausbildung zur Fremdsprachenkorrespondentin gemacht und erst in den späten 70er-Jahren Kommunikationswissenschaften, Literatur und Philosophie an der Ruhr-Universität Bochum studiert. Ihre journalistische Laufbahn begann bei der Zeitschrift BUNTE im Burda Verlag, Offenburg. 1977 ging sie für ein Jahr als Korrespondentin der BUNTE nach Paris; ab 1978 widmete sie sich als freie Journalistin in Düsseldorf u. a. den Themen Wohnen, Design und Architektur – zeitgleich zu ihrem Studium. Weitere berufliche Stationen: 1982-83, DM, Handelsblatt Verlag, Düsseldorf; 1983-86 Redakteurin bei AMBIENTE, Burda Verlag, München; 1986-88 Ressortleiterin Living & Art bei VOGUE und Männer VOGUE, Condé Nast Verlag, München; 1988-91 leitende Redakteurin bei A&W Architektur& Wohnen, Jahreszeiten Verlag, Hamburg; 1991-93 stellvertretende Chefredakteurin von AMBIENTE und ELLE Decoration, Burda Verlag, München; 1993-99 Chefredakteurin von ZUHAUSE WOHNEN, Jahreszeiten Verlag, Hamburg; 1999-2015 Chefredakteurin von A&W Architektur&Wohnen. Bis 2010 verantwortete sie in Doppelfunktion auch COUNTRY – Lust auf ländliche Lebensart, beide Jahreszeiten Verlag, Hamburg. Bis August 2016 war sie Herausgeberin der A&W Architektur&Wohnen. Seither arbeitet sie freiberuflich als Autorin, Moderatorin, Jurorin und Beraterin mit Schwerpunkt Design. Barbara Friedrich publiziert zum Thema Wohnen und Design (z. B. „Braucht Wohnen eine Form?“, „Wörterbuch Design: Lifestyle“, „Metamorphose des Wohnens“). Sie ist Initiatorin und Co-Autorin des Euro Design Guide (Heyne Verlag, 1991); sie engagiert sich seit vielen Jahren in internationalen Design-Jurys und ist Mitglied im Rat für Formgebung sowie im Deutschen Designer Club DDC.

Barbara Friedrich, born in 1951, trained as a multilingual secretary after leaving school before going on to study communication sciences, literature and philosophy at Ruhr University Bochum in the late seventies. Her career in journalism started with BUNTE magazine at publishers Burda Verlag, Offenburg. In 1977 she spent a year in Paris as a BUNTE correspondent, returning to Düsseldorf in 1978 as a freelance journalist devoting herself to areas like homes, design and architecture, while studying at the same time. Further stages in her career included 1982-83, DM, published by Handelsblatt, Düsseldorf; 1983-86 editor at AMBIENTE, pub. Burda, Munich; 1986-88 head of Living & Art department at VOGUE and Männer VOGUE, pub. Condé Nast, Munich; 1988-91 senior editor at A&W Architektur&Wohnen, pub. Jahreszeiten, Hamburg; 1991-93 deputy chief editor of AMBIENTE and ELLE Decoration, pub. Burda, Munich; 1993-99 chief editor of ZUHAUSE WOHNEN, pub. Jahreszeiten, Hamburg; 1999-2015 chief editor of A&W Architektur&Wohnen. Until 2010 she also had a second role with responsibility for COUNTRY – Lust auf ländliche Lebensart, both published by Jahreszeiten, Hamburg. Up to August 2016 she was the editor of A&W Architektur&Wohnen. Since then she has worked freelance as an author, presenter, judge and consultant specialising in design. Barbara Friedrich publishes on home and design themes (e.g. Does Living Need a Form?, Design: Lifestyle Dictionary, Metamorphosis of Living). She is the initiator and co-author of the Euro Design Guide (Heyne, 1991); she has worked as an international design judge for many years, and she is a member of both the German Design Council and the German Designer Club DDC.

TALK NOW

# BARBARA FRIEDRICH



**Frage: Als langjährige Chefredakteurin der A&W Architektur&Wohnen beschäftigen Sie sich nun schon sehr lange mit den Themen Architektur und Innenarchitektur. Wie hat sich speziell der Bereich Küche in dieser Zeit entwickelt und wo geht die Zukunft hin?**

**Barbara Friedrich:** Also, die Entwicklung ist eindeutig ... Für mich kehrt sie so ein bisschen zu den Wurzeln zurück. Früher war die Küche das Zentrum des Wohnens. Hier versammelte sich die Familie – da war es auch immer warm. Dann wurde – nicht zuletzt ausgelöst durch die Frankfurter Küche – die Küche in einem eigenen Raum separiert, möglichst klein. Da hatte die Hausfrau zu kochen und bestenfalls gab es eine Durchreiche, um das Essen für die Familie, den Hausherrn, aber auch die Gäste direkt ins Esszimmer zu befördern. Gut, das ist nun schon etwas länger her. Ich würde mal sagen, diese Art von Küche hatte seine Hochzeit in den 50er/60er-Jahren. In den 90er-Jahren hat sich dann die Küche als Raum wieder geöffnet. Ist Teil des Gesamtwohnens geworden. Die offene Küche, Wohnküche hat man damals noch gerne dazu gesagt, ist wieder in Mode gekommen. Seither wächst sie eigentlich immer mehr in das Haus hinein.

**Question: As Chief Editor of A&W Architektur&Wohnen for many years, you have worked in the fields of architecture and interior design for a long time now. How has the kitchen, in particular, developed over that period and where is the future headed?**

**Barbara Friedrich:** Well, the trend is quite clear ... As I see it, it's returning a bit to its roots. The kitchen used to be the centre of the home. It was the place where the family gathered, and it was always warm. Later, due to the Frankfurt Kitchen and other factors, the kitchen was separated off as a space on its own, as small as possible. That was where the housewife was expected to cook and at best there would be a hatch for serving the food directly into the dining room for the family, the man of the house and also any guests. Well, that was a while ago now. I'd say that type of kitchen had its apogee in the fifties and sixties. Then, in the nineties, the kitchen opened up into a room again – it became part of the whole living space. The open-plan kitchen, or kitchen/living-room as it was often called in those days, came back into fashion. Since then it has increasingly become an integral part of the home.



**Frage: Und wie genau beeinflusst Architektur die heutige Küche und umgekehrt?**

**Barbara Friedrich:** Also, ich glaube unbedingt, dass die Architektur die Küche beeinflusst – das setzt natürlich voraus, dass neu gebaut oder umgebaut wird. Wir haben auch bei der A&W häufig Zusendungen bekommen mit der Frage: „Ich habe meine Küche umgebaut – wäre das nicht was für euch?“. Also, man nimmt z.B. die Wand zum Esszimmer weg und erweitert so die Küche. Die Architektur spielt ja erst wirklich eine Rolle, wenn man tatsächlich ganz neu baut.

**Question: And precisely how does architecture influence modern kitchens and vice versa?**

**Barbara Friedrich:** I firmly believe that it's architecture that influences the kitchen – assuming we are talking about new buildings or conversions, of course. We often used to receive letters at A&W asking, "I have redesigned my kitchen – is that something you'd be interested in?". For instance, you might remove the wall between the kitchen and the dining room to make the kitchen bigger. Architecture only truly plays a role when you are building entirely from scratch.

**Frage: Warum hat Küche in den heutigen Häusern so einen zentralen Stellenwert?**

**Barbara Friedrich:** Weil man sich dort trifft. Es ist ja mittlerweile nicht nur Trend, sondern gehört fast schon zum guten Ton, dass man Freunde Zuhause empfängt. Dass man nicht mehr, wie in den hedonistischen 80er-Jahren, ins Restaurant geht oder so. Richtig kultiviert ist man heutzutage, wenn man zum Essen zu sich nach Hause einlädt. Am besten natürlich, wenn der Hausherr oder die Hausherrin selber kocht. Selbstverständlich kann man sich auch Hilfe ins Haus holen, damit man nicht ganz so gestresst ist. Aber es ist einfach wieder ein Teil des Lebensgefühls geworden, zu sich nach Hause einzuladen, Gastgeber zu sein.

**Question: Why does the kitchen play such a focal role in modern homes?**

**Barbara Friedrich:** Because that's where people get together. Nowadays it has become not just a trend but really almost the done thing to entertain at home. So people no longer go out to eat the way they did in the hedonistic days of the eighties. A cultured person nowadays is someone who has guests round for a meal in his or her own home. Ideally, of course, the host or hostess should do the cooking. But obviously you can get outside help, to take away some of the stress. Whichever way you do it, having people round and entertaining at home has become part of how we live again.

**Frage: Und welche Tendenzen sehen Sie in Material, Form und Nutzungsgrad der Küche auf uns zukommen? Gibt es überhaupt etwas Neues in der Küche?**

**Barbara Friedrich:** Es gibt sicherlich technisch immer wieder mal Neuerungen, zum Beispiel, dass die Induktion aus der Profiküche jetzt auch in die privaten Küchen Einzug gehalten hat. Also anstatt Gas Induktion. Ist bei Menschen, die gerne und auch viel kochen, mittlerweile sehr beliebt. Natürlich hat sich auch im Bereich der Kühltchnik in den letzten Jahren viel verändert. Zum Beispiel findet man immer öfter Wein-Klimaschränke in der Küche wieder, das boomt richtig, würde ich sagen. Was das Thema Formen in der Küche angeht – ja die Küche kann quadratisch, rechteckig, schlank oder auch rund sein. Ich glaube, das ist einfach eine Geschmacksfrage. Und ob sie eine weiße oder eine graue Front hat – bei ganz Mutigen habe ich auch schon rote Küchen gesehen. Ich kann mir vorstellen, dass sich in Zukunft das Neue in der Küche hauptsächlich hinter den Fronten abspielen wird.

**Question: And what trends can you discern as regards material, shape and utility of the kitchen? Is there anything new at all in the kitchen?**

**Barbara Friedrich:** In terms of technology, there are bound to be innovations all the time, such as induction starting to appear in home kitchens now as well as the professional sphere. So instead of gas, we have induction. It has proved very popular with people who love cooking and cook a lot. The recent years have seen lots of changes on the refrigeration side, as well. For instance, wine coolers are becoming more and more common in the kitchen – quite a boom, I'd say. As far as kitchen shapes are concerned, ok, a kitchen can be square, long and narrow or even round. I think it's simply a matter of taste. And whether the fronts are white or grey ... I've even seen some bold people with red kitchens. I envisage that from now on, the innovations in the kitchen will mainly take place behind the fronts.

**Frage: Es gibt den Top-Trend weiße Küchen in weißen Räumen. Worauf führen Sie das zurück, wo man doch auf internationalen Messen viele interessante, haptische Materialien sieht, wie z.B. dunkle Hölzer, Keramik, Stein, etc.?**

**Barbara Friedrich:** Es gibt da, meiner Ansicht nach, mehrere Aspekte. Zum einen ist die falsch verstandene Bauhaus-Ideologie schuld. Die ist bei uns in den Köpfen immer noch ziemlich fest verankert: weiße Villen und weiße Wände. Dabei stimmt das so nicht, da das Bauhaus ja sehr bunt war. Und ich glaube, bis heute gibt es hier einfach ein falsches Bild. Und dann ist da natürlich noch der deutsche Wagemut. Stilistisch gesehen ist er nicht sehr ausgeprägt. Lieber auf Nummer sicher gehen und auch nicht so wahnsinnig auffallen. Für eine farbige Küche muss man schon eine gewisse Persönlichkeit haben. Ich glaube, dass dieses Weiß bedeutet: Ich kann nichts falsches machen, da bin ich immer auf der richtigen Seite.

**Question: The top trend is white kitchens in white rooms. What do you attribute that to, given that there are lots of interesting haptic materials to be seen at international trade fairs, such as dark woods, ceramic and stone?**

**Barbara Friedrich:** There are several aspects to this, in my view. Firstly, it's due to the misunderstood Bauhaus ideology. We still have a fairly fixed idea of it in our minds: white villas and white walls. That isn't actually the case, as Bauhaus was in fact very colourful. It's my belief that we simply still have a wrong impression of it in this country. On top of that, of course, we have German audacity. From a stylistic point of view, it's not very highly developed. Better to play safe and not look too crazy. You have to have a certain personality to have a colourful kitchen. I think this use of white means: "I can't go wrong, that way I always get it right."

**Frage: Was würden Sie sich persönlich in der Küche und als Küche wünschen? Was war so das Wichtigste für Sie in Ihrer Küche?**

**Barbara Friedrich:** Also, für mich war wichtig, dass mein Mann und ich zwei verschiedene Kochflächen haben. Da ist man sich nicht im Weg. Wir stehen uns gegenüber. Ich mache die Suppen, das Gemüse und die Pasta. Bin quasi der Beikoch und mein Mann ist für das Fleisch, den Fisch und die Soßen zuständig. Es war für uns wichtig, dass wir uns dabei nicht ins Gehege kommen. Und mit der großen Kochinsel in der Mitte hat jeder seinen Bereich. Das war etwas, was wir bisher nie in unserer Wohnung hatten. Wo wir gesagt haben: Das möchten wir jetzt bei der neuen Küche gerne haben.

**Question: What would you personally like to have in the kitchen and as a kitchen? What would be most important to you in your kitchen?**

**Barbara Friedrich:** Well, it would be important for my husband and me to have separate hobs. That way, we don't get in each other's way. We are opposites. I make the soups and do the vegetables and the pasta. I am the assistant chef, as it were, and my husband is in charge of the meat, the fish and the sauces. It was important for us not to encroach on each other's territory. And with the big central island, we each have our own area. That was something we'd never had in our home up to then. So we decided we definitely wanted it in our new kitchen.

**Frage: Wenn ich Sie als Kämpfer für gute Architektur und Innenarchitektur fragen würde, welche Küche ich mir ins Haus holen soll, was würden Sie mir raten? Was sollte ich unbedingt berücksichtigen Ihrer Meinung nach?**

**Barbara Friedrich:** Da ich gerne koche und auch von den Abläufen ein bisschen Ahnung habe, finde ich ganz wichtig, dass man überlegt: Wo brauche ich Wasser, Strom, wo meine Töpfe und Pfannen? Wie müssen Schubladen und Auszüge gestaltet sein? Man sollte unbedingt den funktionalen Aspekt bei der Planung der Küche berücksichtigen, damit sie hinterher eben auch so funktioniert, wie man es sich wünscht.

**Question: If I were to ask you, as a champion of good architecture and interior design, which kitchen I should have in my home, what would you advise me? What are the essential things to consider, in your opinion?**

**Barbara Friedrich:** Because I like cooking and I also have some idea of the processes involved, I think it's really important to consider: Where do I need water, power, my pots and pans? How should the drawers and pull-outs be planned? It's essential to consider the functional aspect when planning a kitchen, so that it will work the way you want afterwards.

**Ja, man muss im Vorfeld viel bedenken, damit am Ende auch alles passt. Denn nur auf Optik bauen nutzt ja nichts.**

**Wir wissen ja alle, dass es nichts Schlimmeres gibt, als einfach nur den Planer oder Architekten machen zu lassen. Dann sind die Steckdosen irgendwo platziert und man denkt sich „Mist, jetzt wollte ich meinen Weinschrank eigentlich hier hin stellen und jetzt ist kein Anschluss da.“ Man muss schon einen eigenen Plan haben: Was will ich eigentlich für eine Küche? Natürlich, wenn man sich nur ein mal die Woche ein Steak brutzelt, spielt das nicht so die Rolle. Wenn man aber richtig kochen möchte, dann sollte man schon – finde ich – wissen, was man wo haben möchte. Und das dann mit dem Küchenstudio konkret durchplanen, damit es hinterher keine große Enttäuschung gibt.**

**Yes, there are lots of things to think about at the preliminary stage if everything is going to be right when it's finished. It's no good just focusing on how it looks.**

As we all know, there's nothing worse than simply leaving it all up to the planners or the architects. That way, the sockets will be randomly positioned, and then you realise, "What a nuisance, I actually wanted to put my wine cabinet there, but there's no power socket." You need to be clear in your own mind about what sort of kitchen you actually want. Of course, if all you are doing is frying a steak once a week, it doesn't matter that much. But if you are serious about cooking, then I think you should know what you want and where. And then you need to plan it in detail with the kitchen studio, to avoid a big disappointment afterwards.

Glas matt platin metallic /  
 Asteiche tabak gebürstet  
 Glass matt platinum metallic /  
 Tobacco knotty oak, brushed



**FRAGE:** INZWISCHEN HABEN AUCH MÄNNER DAS KOCHEN ALS HOBBY FÜR SICH ENTDECKT. HAT SICH DIE KÜCHE SEITDEM VERÄNDERT? →

**BARBARA FRIEDRICH:** ALSO, ICH GLAUBE, DASS GERADE DADURCH DIE KÜCHE GRÖßER GEWORDEN, GEWACHSEN IST. DIE MÄNNER BRAUCHEN EINEN HOBBYRAUM. FRÜHER HATTEN SIE IRGENDWO IN DER GARAGE EINEN PLATZ, WO SIE SÄGEN UND BASTELN UND SONST WAS KONNTEN. HEUTE IST DIE KÜCHE IHR REICH. UND DA SIND SIE NATÜRLICH BEREIT, FÜR KÜCHE, MESSER ET CETERA MEHR GELD AUSZUGEBEN, ALS FRAUEN. ICH SPRECHE DA AUS EIGENER ERFAHRUNG ... MEIN MANN BEKOMMT ZUSTÄNDE, WENN ICH DAS „FALSCH“ MESSER BENUTZE (LACHT). UND ICH SAGE DANN, WIESO? DAS SCHNEIDET DOCH!

**FRAGE:** WAS KOCHEN SIE AM LIEBSTEN? → **BARBARA FRIEDRICH:** ICH KOCH WAHNSINNICHERN GERNE SUPPEN. ICH BIN DER GROSSE SUPPENKOCHE. BIN DA AUCH SEHR KREATIV. EINE MEINER LIEBLINGSSUPPEN IST EINE PASSIERTE ERBSENSUPPE MIT GAMBAS, EIN BISSCHEN OLIVENÖL UND EIN WENIG PFEFFERMINZE.

**QUESTION:** MODERN MEN HAVE TAKEN UP COOKING AS A HOBBY. HAS THE KITCHEN CHANGED SINCE THAT HAPPENED? → **BARBARA FRIEDRICH:** WELL, I THINK THE KITCHEN HAS ACTUALLY GOT BIGGER AND GROWN AS A RESULT OF THIS. MEN NEED A SPACE FOR THEIR HOBBIES. IN THE PAST, THEY MIGHT HAVE HAD A CORNER OF THE GARAGE WHERE THEY COULD SAW WOOD AND DO DIY AND WHATEVER ELSE. TODAY, THE KITCHEN IS THEIR DOMAIN. AND NATURALLY, THEY ARE PREPARED TO SPEND MORE ON THE KITCHEN, THE KNIVES, ETC. THAN WOMEN ARE. I'M SPEAKING FROM PERSONAL EXPERIENCE HERE ... MY HUSBAND HAS A FIT IF I USE THE "WRONG" KNIFE (LAUGHS). THEN I SAY, DOES IT MATTER? IT STILL CUTS! **QUESTION:** WHAT DO YOU MOST LIKE COOKING? → **BARBARA FRIEDRICH:** I'M REALLY MAD ABOUT MAKING SOUPS. I'M THE GREAT SOUP CHEF. AND I'M VERY CREATIVE: ONE OF MY FAVORITE SOUPS IS A SIEVED PEA SOUP WITH PRAWNS, A DASH OF OLIVE OIL AND A LITTLE BIT OF PEPPERMINT.





m a r e

Gibt es schönere Momente, als den Blick über den unendlichen Horizont gleiten zu lassen und das Meer einzuatmen? Gerade im Norden, wo die Luft Frische versprüht und spärliches Licht die Landschaft in ein kühles Weiß taucht. Dort, wo Kochen nach neuer Ehrlichkeit strebt und ihren Anspruch in der New-Nordic-Kitchen findet. Genau von dort führt der Weg zu neuen Küchen voller schöner Einfachheit.

Could anything be nicer than letting your gaze drift over the infinite horizon and inhaling the tang of the sea? Especially in the north where the air exudes freshness and weak light bathes the landscape in cool white. A place where cooking is striving for new authenticity and finding its response in the New Nordic kitchen. And it's from there that the path leads to new kitchens full of beautiful simplicity.

NX 800

Solid polarisweiß /  
Asteiche bianco hell gebürstet  
Solid polar white /  
Light knotty oak bianco, brushed



## mare

**IM NORDEN IST ES FRÜHER DUNKEL, DIE WOLKEN HÄNGEN TIEF UND DAS MEER IST OFT WILD. SO ENTSTAND DER WUNSCH NACH LICHT IN DEN EIGENEN VIER WÄNDEN. WAS LIEGT DA NÄHER, ALS WEISS. DOCH DIE FARBE KANN MEHR ... WIE FRISCH WEISS WIRKT, MERKT MAN ERST, WENN MAN WEISS MIT WEISS KOMBINIERT – UND RICHTIG IN SZENE GESETZT, WIRKT ES NIEMALS KÜHL. ES GIBT DEN RAHMEN FÜR KONTRASTREICH GESETZTE AKZENTE, DIE SO IHRE VOLLE WIRKUNG ENTFALTEN KÖNNEN. UND DAS BESTE DARAN – SIE MÜSSEN NICHT AM MEER WOHNEN, UM WEISS ZU LIEBEN.**



In the north it gets dark earlier, the clouds are low and the sea is often rough. Hence the desire for light in the home. And what could be more obvious than white. But there's more to the colour ... You don't realise how fresh white looks until you combine white with white – and used correctly, it never feels cold. It provides the frame for richly varied accents and shows them off to best effect. Best of all: you don't need to live beside the sea to love white.



**NX 800**

Solid polarisweiß /  
Asteiche bianco hell gebürstet  
Solid polar white /  
Light knotty oak bianco, brushed





The Coffee Story

# COFFEE MAN

Aydin Kirici,  
Bazaar Caffè Neuss

NOCH AHNT MAN NICHT, WAS EINEN ERWARTET, WENN MAN DIE KAIMAUERN IM NEUSSER HAFEN MIT SEINER VERGANGENEN INDUSTRIEKULTUR ENTLANGFÄHRT. DOCH KOMMT MAN ZUR NR. 14B, ENTDECKT MAN ZWEI BACKSTEINGEBÄUDE DER BESONDEREN ART. BAZZAR CAFFÈ STEHT AM TURM UND DRIN RIECHT'S BESTENS NACH KAFFEE. DAS REICH VON AYDIN KIRICI. DORT WIRD IN ZWEI GROSSEN RÖSTMASCHINEN BESTER KAFFEE GEMACHT. WAS EINEN NOCH ÜBERRASCHT, WENN MAN IHN KENNT – SEINE GROSSE LIEBE ZU ALTEN ESPRESSOMASCHINEN, DENEN ER WIEDER LEBEN EINHAUCHT.

You have no idea what you are going to find as you travel along the quay walls at Neuss harbour, with its industrial culture of the past. But on reaching No. 14b you discover two brick buildings with a difference. The tower is where you will find Bazaar Caffè, and inside there's an enticing smell of coffee. This is Aydin Kirici's domain. Here, two big roasters produce excellent coffee. There's a further surprise, once you get to know him – his love for vintage espresso machines, which he breathes new life into.



**FRAGE: WIE KOMMT MAN EIGENTLICH ZUM THEMA KAFFEE?** → **AYDIN KIRICI:** Leidenschaft, Passion, Freude am Produkt – Kaffee ist ein spezielles Produkt. Da gehören viele verschiedene Parameter dazu, die aufeinander abgestimmt werden müssen, um das perfekte Ergebnis herzustellen – wenn man es richtig machen will. Natürlich funktioniert das nicht bei den Drück-Drauf Maschinen.

**QUESTION: HOW DO YOU ACTUALLY GET ONTO THE SUBJECT OF COFFEE?** → **AYDIN KIRICI:** Enthusiasm, passion, enjoyment of the product – coffee is a special product. It encompasses many different parameters that all have to be right in order to produce the perfect result – if you are going to make it the proper way. Of course, it doesn't work with push-button machines.



**FRAGE: WO KOMMEN DIE KAFFEEBOHNEN HER?** → **AYDIN KIRICI:** Es gibt auf der Welt 62, 63 Länder, in denen Kaffee wächst. Und jedes Land hat verschiedene Anbaugebiete und Lagen. Man kann im Grunde genommen die Kaffeepflanze genauso betrachten wie eine Weinrebe. Es kommt darauf an, wie mineralhaltig der Boden ist und an welcher Stelle die Kaffeebohne wächst – viel oder wenig Sonne. Das ist das, was am Ende des Tages die Qualität ausmacht.

**FRAGE: WHERE DO THE COFFEE BEANS COME FROM?** → **AYDIN KIRICI:** Coffee grows in 62 or 63 countries around the world. And each country has various growing areas and locations. The coffee plant can basically be considered like a grape vine. It depends on the mineral content of the soil and where the coffee bean grows – whether it gets a lot of sun or not much sun. That's what decides the quality at the end of the day.



**FRAGE: WIE WICHTIG IST DER RÖSTVORGANG?** →  
**AYDIN KIRICI:** Das Rösten selber ist eigentlich die wichtigste Komponente. Da kommt es im wahrsten Sinne des Wortes auf das Röstprofil an: Wie lange man röstet, bei welcher Temperatur man röstet und wann man welche Temperatur verwendet. Und vor allen Dingen das Abkühlen des Röstkaffees ist sehr, sehr entscheidend.

**QUESTION: HOW IMPORTANT IS THE ROASTING PROCESS?** → **AYDIN KIRICI:** The roasting itself is actually the most important component. And this is where the roasting profile really matters: how long you roast for, what temperature you roast at, and which temperature you use when. And above all, cooling the roast is very, very crucial.



**FRAGE: WAS MACHT IHREN GUTEN KAFFEE AUS?** →  
**AYDIN KIRICI:** Das sind fünf Komponenten: Mit das Wichtigste ist die beste Rohbohne, dann das Rösten, das Röstprofil, dann das dementsprechende Maschinenequipment und der Mensch.

**QUESTION: WHAT MAKES YOUR COFFEE SO GOOD?**  
 → **AYDIN KIRICI:** There are five components: most important are the best raw beans, then the roasting, the roasting profile, and then the appropriate equipment and the human being.



**FRAGE: SIE SAMMELN ALTE ESPRESSOMASCHINEN?**  
 → **AYDIN KIRICI:** Das ist meine Sammlerleidenschaft. Wer sucht, der findet! Man findet weltweit überall Maschinen. Espresso-Maschinen werden schon seit über 100 Jahren gebaut und meine Sammlung, habe ich zu 90 % aus Italien. Teilweise bin ich durch die Dörfer gefahren und habe sie da aufgekauft. Mittlerweile gibt es dafür einen regen Sammlermarkt.

**QUESTION: DO YOU COLLECT OLD ESPRESSO MACHINES?** → **AYDIN KIRICI:** That's my collector's passion! Seek and ye shall find! You can find machines anywhere and everywhere. Espresso machines have been around for more than 100 years now, and 90 % of my collection comes from Italy. In some cases I drove around the villages and bought them up on the spot. There's a brisk collectors' market for them nowadays.



**FRAGE: KANN MAN ZUHAUSE, OHNE BARISTA ZU SEIN, EINEN GUTEN KAFFEE MACHEN?** → **AYDIN KIRICI:** Also, mittlerweile gibt es sehr viele Menschen, die zu Hause einen wesentlich besseren Kaffee zubereiten, als 90 % der Gastronomen. Derjenige, der Kaffee liebt und der, ich sage mal, ein Faible für Maschinen hat, liest und arbeitet sich da schnell ein.

**QUESTION: IS IT POSSIBLE TO MAKE GOOD COFFEE AT HOME WITHOUT BEING A BARISTA?** →  
**AYDIN KIRICI:** Well, very many people nowadays can make significantly better coffee at home than 90 % of caterers. Anyone who loves coffee and, I could say, has a mechanical bent, can get into it and will soon get the hang of it.



**FRAGE: BRAUCHEN ESPRESSOMASCHINEN VIEL SERVICE?** → **AYDIN KIRICI:** Ja, unser Maschinenservice ist auch sehr umfangreich. Wir reparieren und restaurieren fast alle Siebträgermaschinen, neue wie auch alte. Was wir nicht machen, sind Vollautomaten oder Kapselmaschinen. Wir sind auf Siebträgermaschinen spezialisiert – das ist auch die wahre Maschine.

**QUESTION: DO ESPRESSO MACHINES NEED A LOT OF SERVICING?** → **AYDIN KIRICI:** Yes – we also have an extensive service operation. We repair and restore almost any portafilter machine, new or old. What we do not handle is fully automatic machines or capsule machines. We are specialised in portafilter machines – they are the real machines.





Designteam:  
Theo Albrecht, Thomas Pfister,  
Karl Ankenbrand, Tamara Zimmermann

## DESIGN STATEMENTS



# 1

**EMOTION MIT INDIVIDUELLEM DESIGN UND FUNKTION ZU VEREINEN, IST UNSER ANSPRUCH. DABEI AUF EIN OPTIMALES PREIS-/LEISTUNGSVERHÄLTNISS ZU ACHTEN, UNSER ZIEL. SO ENTSTEHT DIE NEXT125 COLLECTION IM LÄNDLICHEN BAYERN. HOCHWERTIG PRODUZIERT VON MENSCHEN, FÜR DIE QUALITÄT NICHT NUR EIN VERSPRECHEN IST, SONDERN TÄGLICH GELEBTE AUFGABE. SO VEREINT NEXT125 DESIGN, QUALITÄT UND ATTRAKTIVEN PREIS ZU EINEM STATEMENT FÜR NACHHALTIGES DENKEN – MADE IN GERMANY.**

Combining emotion with individual design and function is our claim. At the same time paying attention to an ideal price-performance ratio our goal. This is how the next125 collection is designed in rural Bavaria. Produced with a particular focus on high quality by people for whom quality is not only a promise but daily common practice. This way, next125 merges design, quality and an attractive price into a statement for sustainable thinking – made in Germany.

# 2

**DER NAME NEXT125 IST PROGRAMM. SO IST DIE KÜCHE AUF EINEM 125MM-RASTER AUFGEBAUT, DAS ES DEN BAUTEILEN ERLAUBT, PERFEKT UNTEREINANDER KOMPATIBEL ZU SEIN. GETREU DER BAUHAUS-FORMEL: MODULARITÄT – FÜR EINE FLEXIBLE, ABER IMMER STIMMIGE, IN SICH SCHLÜSSIGE DESIGN-AUSSAGE.**

The name next125 says it all. The kitchen is based on a 125mm grid guaranteeing perfect compatibility between the parts. True to the Bauhaus philosophy: modularity – for a flexible, but always consistent, internally coherent design statement.

# 3

**KÜCHE IST NICHT GLEICH KÜCHE. SO GEHT ES UNS DARUM, KÜCHENARCHITEKTUR ZU SCHAFFEN FÜR MENSCHEN UND IHRE BEDÜRFNISSE. DABEI IST NEXT125 DER BESTE BEGLEITER, IHREN PERSÖNLICHEN LEBENSRAUM ZU GESTALTEN – OB PURISTISCH, MATERIALBETONT, BUNT ODER EINFACH NUR LÄSSIG. GETREU DER MAXIME: KÜCHE – DER NEUE MITTELPUNKT ZUHAUSE.**

Kitchen is not the same kitchen. The goal is to create a kitchen architecture for people and their needs. next125 is the best companion to shape your personal living space – whether puristic, with focus on material, or simply casual. True to the motto: kitchen – the new focal point at home.

# 4

**WER ECHTE MATERIALIEN SUCHT, IST BEI NEXT125 RICHTIG. MAN SPÜRT DIE LIEBE ZU HOCHWERTIGEN MATERIALIEN WIE ECHTHOLZ-FURNIEREN, AUFGEARBEITETEM ALTHOLZ ODER SAMTIGEN LACKOBERFLÄCHEN IN MATT ODER GLANZ, LACKIERT AUF UMWELTFREUNDLICHER WASSERBASIS. DA GIBT ES NOCH IRISIERENDES GLAS IN MATT ODER GLANZ, FÜR EINE FAST TRANSPARENTE ÄSTHETIK ODER BESONDERS CHARAKTERISTISCHE CERAMIC-FRONTEN. DAS GANZE NATÜRLICH UNTEREINANDER KOMBINIERBAR.**

Who is looking for authentic materials will meet his or her requirements with next125. You feel the love for high-quality materials like, for example, real wood veneers, recycled old wood or velvety lacquered surfaces, mat or high gloss, produced with recourse on ecological water-based lacquers. There are iridescent glass, mat or high gloss, for an almost translucent aesthetics or particularly characteristic ceramic fronts. Of course, everything is inter-combinable.

# 6

**BEI NEXT125 GIBT ES ZWEI KORPUSHÖHEN, BASIEREND AUF DER ERGONOMIE HEUTIGER KÜCHENBENUTZER. DAS 6ER-MASS BEDEUTET 6 X 125 MM = 75,0 CM UND DAS 7ER-MASS ENTSPRICHT 87,5 CM HÖHE. MIT DIESEN BEIDEN KORPUSHÖHEN, DEN UNTERSCHIEDLICHEN SOCKELHÖHEN UND DEN VERSCHIEDENEN ARBEITSPALTEN LÄSST SICH DIE GANZE PALETTE AN ARBEITSHÖHEN ABDECKEN, DIE IN DER KÜCHE BENÖTIGT WIRD. EGAL, OB DER BENUTZER 190 ODER 160 CM GROSS IST.**

next125 offers two carcass heights, based on the ergonomics of modern kitchen users. A grid with 6 heights means 6 x 125 mm = 75,0 cm and the grid with 7 heights equals 87,5 cm. The full range of working heights needed in a kitchen can be realised with these two carcass heights, different plinth heights and worktops. No matter whether the user is 190 or 160 cm tall.

# 5

**DAS RASTERMASS ALS ARCHITEKTURMERKMAL. UM EIN HARMONISCHES FUGENBILD ZU ERZEUGEN, BIETET DIE STRINGENTE FRONTAUFTEILUNG DIE OPTIMALE VORAUSSETZUNG. SO ENTSTEHT EINE, AUF KLARE FORMENSPRACHE AUFGEBAUTE, LINIENFÜHRUNG DER NEXT125 KÜCHE. DAS UNTERSTREICHT DIE ARCHITEKTURBETONTE RAUMPHILOSOPHIE.**

The grid system as an architectural feature. The stringent arrangement of the fronts offers ideal conditions to create a harmonious joint pattern. The result is an alignment of the next125 kitchen, based on a clear design. This emphasises the architectural spatial philosophy.

# 7

**EINE KÜCHE WIRD ERST DURCH DIE ARBEITSPLATTE ZUR KÜCHE. GENAU HIER LIEGT UNSER ANSATZ FÜR GUTES KÜCHENDESIGN. DAS MATERIAL ODER DIE STÄRKE DER PLATTE SPIELEN DABEI EINE ENTSCHEIDENDE ROLLE FÜR OPTIK UND FUNKTIONALITÄT. DA GIBT ES WENIGE MILLIMETER DICKE GLAS- ODER KERAMIK-PLATTEN FÜR EINEN KUBISCHEN AUFTRITT. ODER EXTRA STARKE PLATTEN, DIE EIN KLARES BEKENNTNIS ZUR ARBEITSFLÄCHE AUFEZEIGEN. IMMER PASSEND ZUR KÜCHENARCHITEKTUR.**

The worktop is what makes a kitchen a kitchen. Exactly this is our approach for good kitchen design. The material and the thickness of the worktop play a crucial role for the look and the functionality. For a cubic look, there are glass or ceramic worktops, just a few millimeters thick. Or extra thick worktops demonstrating a clear commitment to the workspace. Always tailored to the kitchen architecture.

# 8

**KÜCHE UND WOHNBEREICH WACHSEN ZUSAMMEN – WAS LÄGE DA NÄHER, ALS BEI NEXT125 DIES AUCH ZU VERSCHMELZEN. SO ENTSTAND BEI UNS EINE COLLECTION AUS ESSTISCHEN UND BÄNKEN ABGESTIMMT AUF DIE KÜCHEN. SCHRÄNKE MIT EINSCHUBTÜREN, DIE DIE TECHNIK HINTER SICH VERSCHWINDEN LASSEN. AUCH LÄSST SICH AUS DEN SYSTEMSCHRÄNKEN GANZ LEICHT ANGRENZENDES MOBILIAR BAUEN WIE REGALE, VITRINEN UND HÄNGEBOARDS ODER ... FÜR WEN KOCHEN LEIDENSCHAFT IST, FÜR DEN STEHT DER FREISTEHENDE KOCHTISCH ALS OBJEKT BEREIT.**

Kitchen and living space are growing together – and what could be more appropriate than to also merge these two with next125. This leads to a collection of tables and benches matching the kitchens. Tall units with retractable doors hiding the technical equipment. The system cabinets also serve to build adjacent furnishing like, for example, shelves, glass cabinets or wall units or ... For those, who consider cooking as a passion, the freestanding cooking table is available as an object.

# 9

**WAS NUTZT DIE SCHÖNSTE KÜCHE, WENN DAS EQUIPMENT NICHT GLEICH ZUR HAND IST? WIR BEI NEXT125 ORGANISIEREN IHRE KOCHGEWOHNHEITEN UND SORGEN FÜR ORDNUNG IN DEN SCHRÄNKEN. AUCH IN PUNCTO INNENAUSSTATTUNG HAT JEDER KÜCHENBENUTZER ANDERE WÜNSCHE UND BEDÜRFNISSE. DESHALB BIETEN WIR FLEXIBLE ARTEN DER INNENRAUMORGANISATION. DA SIND ZUM BEISPIEL DAS VARIABLE ORDNUNGSSYSTEM PRIMUS, DIE PRAKTISCHEN FLEX-BOXEN AUS ECHTHOLZ – VIELSEITIG, STAPEL- UND VERSCHIEBBAR. UND DAS WAND-PANEELSYSTEM NEXT125 CUBE, FÜR DIE PERFEKTE HÄNGENDE ORDNUNG IN DER KÜCHE.**

What sense does it make to have the most beautiful kitchen if the equipment is not always easily accessible? With next125, we organise your cooking habits and ensure that the units are kept in good order. Even when it comes to the interior design, every kitchen user has different needs and wants. For this reason, we are offering our customers flexible solutions for the organisation of the interior space. There are, for example, the variable classification system Primus, the practical Flex-Boxes made from real wood – versatile, and ready to be stacked and moved around. And the storage system next125 Cube that guarantees the perfect hanging order in the kitchen.

# 10

**EIN WENIG FREUDE BEREITET UNS SCHON, DASS ANDERE ÜBER UNS SPRECHEN. ZEIGT ES DOCH, DASS UNSERE DESIGNARBEIT NICHT NUR UNSEREN KUNDEN UND UNS GEFÄLLT, SONDERN AUCH INTERNATIONAL ANERKENNUNG FINDET. DAS GIBT UNS ANSPORN, IMMER WEITER ÜBER DAS THEMA KÜCHE NACHZUDENKEN.**

It gives us a bit pleasure when others talk about us. For it shows that not only our customers and ourselves enjoy the design work, but it is also the fact of being internationally recognised. This gives us further incentives to reflect on the idea of kitchen.



Ceramic-Front NX950  
System 87,5 cm  
Ceramic front NX950  
system 87,5 cm

NX 902

Glas matt bronze metallic /  
Asteiche tabak gebürstet  
Glass matt bronze metallic /  
Tobacco knotty oak, brushed



NX 950

Ceramic grafit / Tanne natur gebürstet  
Ceramic graphite / Natural fir, brushed



DASS LEHRJAHRE KEINE HERRENJAHRE SIND, ERFÄHRT MAN NIRGENDWO SO DEUTLICH, WIE IN DER KÜCHE EINES STERNE-RESTAURANTS. HEUTE IST DENNIS BLUNK SELBST CHEFKOCH IN EINEM ANGESAGTEN RESTAURANT UND WEISS, WORAUF ES ANKOMMT, UM SEINE KUNDEN TAG FÜR TAG NEU ZU ÜBERZEUGEN. SEIN CREDO: „EINFACH GUTE REGIONALE ZUTATEN, MIT LEIDENSCHAFT ZUBEREITET, ZU EINFACH FAIREN PREISEN.“ DAS SPRICHT SICH HERUM. DENNIS LÄSST UNS JETZT ÜBER DIE SCHULTER UND HINTER DIE KULISSEN BLICKEN, WÄHREND ER FÜR FREUNDE KOCHT.

## KITCHEN MASTER

LIFE'S NOT EASY AT THE BOTTOM, A LESSON BEST LEARNED IN THE KITCHEN OF A STARRED RESTAURANT. TODAY, DENNIS BLUNK IS HEAD CHEF IN A REPUTED RESTAURANT AND KNOWS EXACTLY WHAT IT TAKES TO SATISFY HIS CUSTOMERS DAY AFTER DAY. HIS CREDO: "GOOD REGIONAL PRODUCTS PREPARED WITH CARE AND ATTENTION TO DETAIL, FOR A GOOD AND FAIR PRICE." WORD GETS AROUND. WE TAKE A LOOK OVER DENNIS' SHOULDER AND BEHIND THE SCENES AS HE PREPARES A MEAL FOR FRIENDS.



Dennis Blunk, Koch

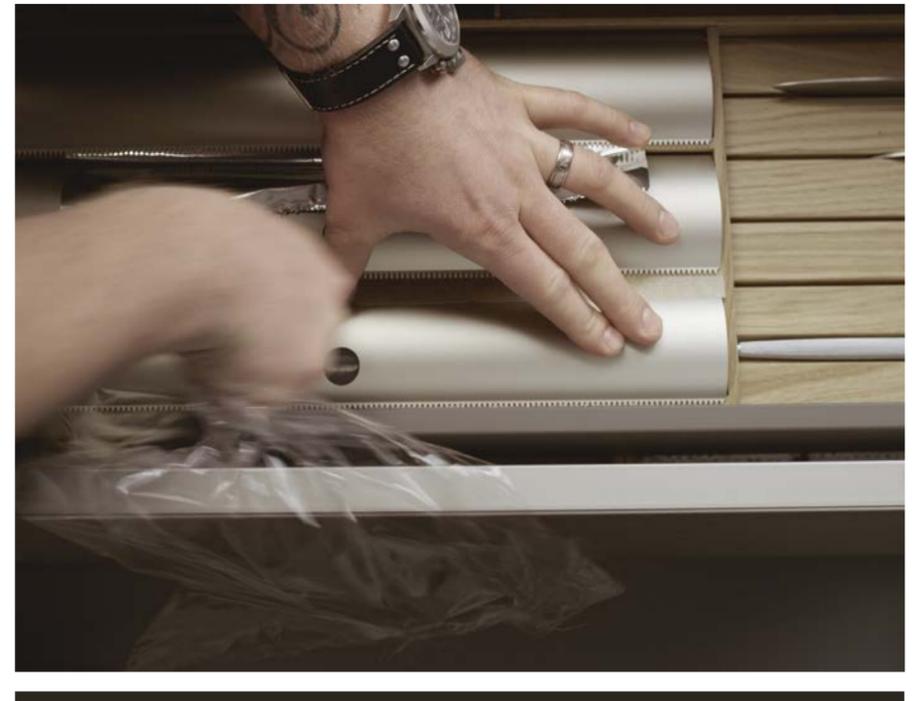


FRESH

Dennis Blunk, Koch

**WER, WIE ICH, GERNE KOCHT, KÜMMERT SICH NICHT NUR BEI DEN LEBENSMITTELN, SONDERN AUCH BEI DER KÜCHENAUSSTATTUNG UM DIE RICHTIGEN „ZUTATEN“. DA SPIELT FUNKTIONALITÄT EINE ENTSCHEIDENDE ROLLE. DAS FÄNGT MIT DER ARBEITSPLATTE AN, DIE TATSÄCHLICH ARBEITSPLATTE IST, ODER SCHÜBE, DIE SO EINGETEILT SIND, DASS MAN SCHNELL AUF ALLES ZUGRIFF HAT. OPTIMAL SIND AUCH TIP-ON AUSZÜGE, DIE MAN GANZ LEICHT MIT DEM KNIE ÖFFNEN KANN, DAMIT MAN NICHT IMMER DIE HÄNDE SÄUBERN MUSS. UM NOCH EINEN DRAUFZUSETZEN, NIMMT MAN DEN KÜHLSCHRANK, DER SICH AUCH AUF DRUCK ÖFFNET. ALS KOCH KANN ICH DA NUR SAGEN: EINE KÜCHE LEBT VON IHRER FUNKTION IN VERBINDUNG MIT IHRER PERFEKTEN OPTIK.**

IF YOU LIKE TO COOK – AS I DO – THE FOOD IS NOT THE ONLY THING OF INTEREST: YOU WILL ALSO WANT THE RIGHT „INGREDIENTS“ FOR YOUR KITCHEN EQUIPMENT. AFTER ALL, FUNCTIONALITY IS A DECISIVE ELEMENT. IT STARTS WITH THE WORKTOP, WHICH MUST REALLY BE A WORKTOP, OR THE DRAWERS PARTITIONED TO GIVE INSTANT ACCESS TO WHATEVER IS NEEDED. TIP-ON DRAWERS ARE ALSO IDEAL, FOR THEY OPEN EASILY WHEN PUSHED WITH A KNEE AND MAKE IT UNNECESSARY TO WIPE YOUR FINGERS FIRST. THE FRIDGE IS EVEN BETTER, FOR IT OPENS AT A PUSH. AS A CHEF, I CAN ONLY SAY THAT A KITCHEN THRIVES ON ITS FUNCTION IN COMBINATION WITH A PERFECT APPEARANCE.



CUT IT



## MAN AT WORK

HANGING CUBE



KITCHEN BLOCK



SORT IT



ORGANISATION



TAKE IT EASY



WORKSPACE



**NX 950**

Ceramic beton grau Nachbildung /  
Asteiche natur gebürstet  
Ceramic concrete grey effect /  
Natural knotty oak, brushed





# MOUNTAIN HOUSE

→ Over the city

**INDIVIDUALISTEN DURCH UND DURCH, SO LÄSST SICH DIE FAMILIE BESCHREIBEN, BEI DER WIR GERADE ZU GAST SIND. HAUPTSACHE ANDERS UND AM BESTEN AUCH NOCH AUFREGEND NEU, DAS KÖNNTE DIE DEVISE SEIN. ALLES MUSS SPANNEND UND UNGEWÖHNLICH SEIN. ANGEFANGEN BEI DEN ADRENALINFREISETZENDEN SPORTARTEN ÜBER DAS EIGENE UNTERNEHMEN BIS HIN ZU DEN AUSGEFALLENSTEN URLAUBSORTEN – GLOBETROTTER, DIE AUF DER GANZEN WELT ZUHAUSE, ABER ERST JETZT, IN IHREM NEUEN HAUS, RICHTIG DAHEIM SIND. SCHAUEN WIR DOCH MAL REIN ...**

THE FAMILY WE ARE VISITING COULD BE DESCRIBED AS INDIVIDUALISTS THROUGH AND THROUGH. BE DIFFERENT AND EVEN A LITTLE SHOCKING COULD WELL BE THE MOTTO. EVERYTHING MUST BE EXCITING AND OUT-OF-THE-ORDINARY. FROM SPORTS THAT GET THE ADRENALINE FLOWING THROUGH A BUSINESS OF THEIR OWN TO THE MOST UNUSUAL HOLIDAY RESORTS – GLOBETROTTERS AT HOME IN THE WORLD, BUT ONLY REALLY AT HOME NOW, IN THEIR NEW HOUSE. LET'S TAKE A LOOK INSIDE ...



AUCH NICHT GERADE GEWÖHNLICH, DAS HAUS, DAS GENAUSOGUT AUF EINER KLIPPE IN KALIFORNIEN STEHEN KÖNNTE. DIE BEWOHNER SIND MODERN EINGESTELLT. SIE LEBEN IM HIER UND JETZT. DIE OFFENHEIT UND TRANSPARENZ DES HAUSES IST WIRKLICH AUSSERGEWÖHNLICH KONSEQUENT. KÜCHE, WOHN- UND ESSBEREICH DIREKT IN EINEM RAUM. DA MUSS KOMMUNIZIERT WERDEN, WOBEI MAN SICH AUCH MAL MIT EINEM BUCH ODER DEM LIEBLINGSATLAS IN EINE ECKE ZURÜCKZIEHEN KANN. FERNSEHER GIBT'S HIER KEINEN, DER IST IN EINEM EXTRARAUM, DAMIT DIE GLOTZE NICHT ALLES BEHERRSCHT. DIE KOMPLETT WEISSE NEXT125 KÜCHE KANN MIT EINSCHUBTÜREN GEÖFFNET BZW. GESCHLOSSEN WERDEN. GERNE ISST MAN HIER MIT DER FAMILIE, KOCHT MIT FREUNDEN ODER PLANT NEUE REISEN. AUSTRALIEN HAT ES DEM HAUSHERRN ANGETAN. ER WAR SCHON OFT IM OUTBACK. SAMMELT KUNST DER ABORIGINES IN EINER EIGENEN KLEINEN GALERIE UND HAT AUCH BEIM HAUSBAU AUSTRALISCHES FLAIR MIT EINGEBAUT, WIE DAS WELLBLECH-VORDACH UND ÜBERHAUPT DEN BAUMHAUS-CHARAKTER. DIE SCHLAF- UND KINDERZIMMER LIEGEN IM UNTEREN TEIL DES HAUSES. EIN INTERESSANTES ERLEBNIS IN EINEM INTERESSANTEN HAUS BEI KONSEQUENT LEBENDEN MENSCHEN.

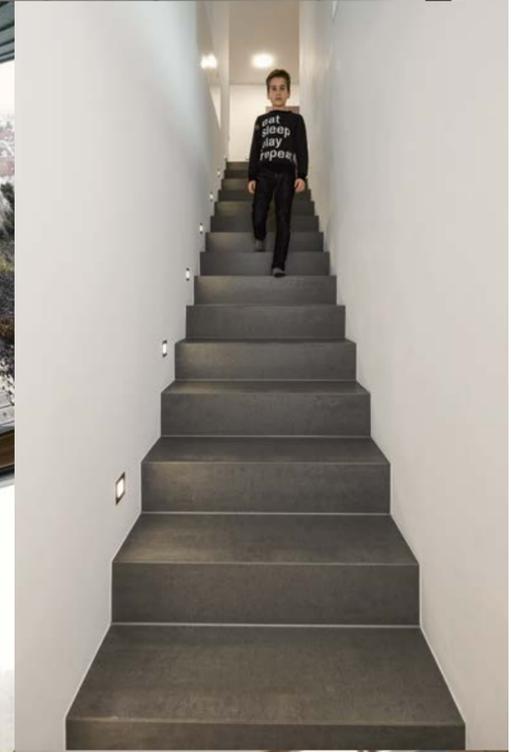
## KITCHEN VIEW

THE HOUSE IS CERTAINLY NOT COMMONPLACE, FOR IT COULD JUST AS EASILY BE LOCATED ON TOP OF A CLIFF IN CALIFORNIA. ITS INHABITANTS ARE MODERN PEOPLE. THEY LIVE THEIR LIVES HERE AND NOW. THE OPEN AND TRANSPARENT NATURE OF THEIR HOME IS INDEED EXCEPTIONALLY CONSISTENT. KITCHEN, LIVING AND DINING AREA ARE ALL IN ONE ROOM. THIS IS THE CENTRE FOR COMMUNICATION, ALTHOUGH YOU CAN JUST AS EASILY RETIRE TO A CORNER WITH A GOOD BOOK OR YOUR FAVOURITE ATLAS. THERE IS NO TV HERE – IT HAS BEEN BANISHED TO A SEPARATE ROOM SO THAT IT CANNOT DOMINATE EVERYTHING. THE ALL-IN-WHITE NEXT125 KITCHEN CAN BE OPENED AND CLOSED BY MEANS OF RETRACTABLE DOORS. AN IDEAL PLACE FOR DINING WITH THE FAMILY, COOKING WITH FRIENDS OR PLANNING THE NEXT TRIP. THE OWNERS OF THE HOUSE ARE FANS OF AUSTRALIA. THE MAN HAS VISITED THE OUTBACK SEVERAL TIMES. HE COLLECTS ABORIGINE ART IN A SMALL SPECIAL-PURPOSE GALLERY AND ALSO INSTILLED AUSTRALIAN FLAIR IN THE BUILDING OF THE HOUSE, SUCH AS THE PORCH WITH ITS CORRUGATED ROOF AND THE GENERALLY TREE-HOUSE NATURE. THE BEDROOM AND CHILDREN'S ROOMS ARE IN THE LOWER PART OF THE HOUSE. AN INTERESTING EXPERIENCE IN AN INTERESTING HOUSE WITH PEOPLE WHO LIVE THEIR LIVES CONSISTENTLY.

Jacqueline & Ulrich Grath



Mountain house





REFLECTION

---

Es gibt niemanden,  
der nicht isst und trinkt,  
aber nur wenige,  
die den Geschmack  
zu schätzen wissen.



Konfuzius, chinesischer Philosoph

---

There is no-one  
who does not eat and drink,  
but only a few  
who appreciate  
the taste.

Confucius, Chinese philosopher

---



next125

THE NEW  
KITCHEN  
MAGAZINE  
kitchens  
küchen  
made in Germany  
www.next125.de

# NIX



next125



Herausgeber: Schüller Möbelwerk KG | Rother Str. 1 | 91567 Herrrieden | Germany | Tel +49 (0) 9825 83-0 | Fax +49 (0) 9825 83-1210 | info@schueller.de | Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten. All rights reserved for technical changes and variations in shade and colour due to printing quality. Edition 2017 | © Hörger&Partner Werbeagentur, Ulm, www.hoerger.de