KÜCHEN MAGAZIN

PLANEN. GESTALTEN. LEBEN. AUSGABE 2018

www.mhk.at

GRATIS ZUM MITNEHMEN

Tipps und Tricks von Profis

IDEEN FÜR DIE KÜCHE

Kreative Designs und neue Farben

„MAN MUSS AUCH MAL VERRÜCKT SEIN Im Gespräch mit Starkoch Roland Trettl

GUT GETAFELT

Der Esstisch als Herzstück der Küche

TREND SOUS-VIDE Sanftes Garen für mehr Geschmack

MOST
INNOVATIVE
BRAND*
*Plus X Award 2017
FUNKTION. ELEGANZ. HARMONIE.
www.leicht.com
LEICHT®

„Nur wer sich Zeit nimmt, erfährt wahren Genuss.“

Wir verbringen wieder mehr Zeit mit Genießen. Ob mit der Familie oder mit guten Freunden, die die Lust auf ein leckeres, selbst zubereitetes Essen an einem schön gedeckten Tisch verbindet. Zu diesen sprichwörtlichen Tafelfreuden trägt natürlich auch eine Küche bei, die nach den eigenen individuellen Vorlieben und Ansprüchen gestaltet ist. Denn hier wird nicht nur geschnippelt, gebraten und gekocht. Der Trend geht zur offenen Wohnküche, die Raum für das gemütliche Beisammensein gibt. Entdecken Sie die Vielfalt an Material- und Farbkombinationen, die Ihnen die moderne Küchenplanung bietet, und entdecken Sie die neue Generation von Elektrogeräten, die die Küchenarbeit mit technischen Finessen erleichtert.

ES WIRD GETAFELT Der Esstisch als wohnlicher Mittelpunkt in der modernen Küche.

KUCHEN OHNE BACKEN
Süßes aus dem Kühlschrank.

Bestens geeignet zum Auftischen sind unsere Rezepte für leckere Kühlschrankkuchen oder Spezialitäten aus dem Sous-Vide-Garer, mit denen Sie als Gastgeber groß auftrumpfen können. Ein weiteres Schmankerl: Starkoch Roland Trettl, der sich exklusiv in die Töpfe schauen lässt. Für ein hohes Verwöhnpotenzial sorgt auch unsere Reisereportage: Die kulinarische Szene der ungarischen Hauptstadt Budapest bietet eine Vielzahl an interessanten Geschmackserlebnissen. Bleibt eigentlich nur noch, Ihnen viel Spaß und Genuss bei der Lektüre zu wünschen.

Schon erste Ideen für Ihre neue Küche gesammelt? Die MHK Küchenspezialisten mit dem roten Dreieck unterstützen und begleiten Sie auf dem Weg zu Ihrer persönlichen Traumküche. Schauen Sie einfach mal in einem der Fachgeschäfte vorbei.

Ernst Tanzler
Geschäftsführer
MHK Österreich

Fotos: © PR, Shutterstock/Masha Nemova

INHALT

AUSGABE 2018

TREND SOUS-VIDE und tolle Rezeptideen für das Garen von Fisch, Fleisch und Gemüse unter Vakuum.

TAFELFREUDEN: Das gemeinsame Essen mit der Familie oder Freunden hat wieder an Bedeutung gewonnen. Dazu gehört: ein großer Küchentisch.

LEBENSRAUM KÜCHE

10 RUTH MOSCHNER & EROL SANDER
berichten von ihren Erlebnissen beim Kochen.

16 BITTE ZU TISCH
So finden Sie passende Tische, Stühle und Bänke für Ihre Küche.

40 LICHT INS DUNKEL BRINGEN
Diese Esstischbeleuchtungen verbreiten gute Stimmung.

42 STILVOLL AUFGEDECKT
Geschirrtrends & Tipps zum Anrichten vom Profikoch.

46 EINE KÜCHE MIT PERSÖNLICHKEIT
Ein Blick in eine außergewöhnlich schöne Küche.

54 VERSTECKT, VERSTAUT & PRÄSENTIERT
Clevere Systeme schaffen mehr Platz in der Küche.

58 STARKOCH ROLAND TRETTL
verrät, was gutes Essen wirklich ausmacht.

64 SMART KITCHEN
Wenn sich Backofen und Herd sinnvoll vernetzen.

66 SELTEN SO GEKOCHT
Die Lieblingsküchen und Highlights der Redaktion.

106 IM DUELL: MASCHINE GEGEN HANDWÄSCHE
Energieeffiziente Geschirrspüler vs. formschöne Spülen.

DEKO & MATERIALIEN

104 HELLO AFRICA!
Erdige Töne und farbenfrohe Muster für die Küche.

114 COLOUR TRENDS & CO.
Das sind die angesagtesten Stile für 2018.

TITEL
Fotos: *Schüller, PR Roland Trettl / Helge Kirchberger*

KOCHEN & GENIESSEN

50 DIE NEUE LUST AUF FRÜHSTÜCK
Gesunde Produkte erobern die erste Mahlzeit des Tages.

70 NIE MEHR DICKE LUFT
Dunstabzugshauben sorgen für frische Luft beim Kochen.

74 SANFTES GAREN IM BEUTEL
Autorin Anja Hanke testet die neuen Sous-vide-Systeme.

82 EINE NEUE KOCHKUNST
Wie der Dialoggarer die Kochwelt revolutioniert.

87 SPEZIAL: RATGEBER BACKOFEN
Das Passende für jeden Anspruch und Geschmack.

96 HEUTE BLEIBT DIE KÜCHE KALT
Kuchenrezepte ohne Backen und neue Kühlgeräte.

122 INDUKTION, GAS ODER GLASKERAMIK
Welches Kochfeld passt zu mir?

87

DER RICHTIGE BACKOFEN: Das sollten die modernen Geräte von heute auf jeden Fall können.

REPORTAGE & REISE

128 GUT ESSEN IN BUDAPEST
Eine kulinarische Reise in die ungarische Metropole.

AUF EIN WORT

132 KOLUMNE: FOOD PORN
Gehört das Fotografieren von Essen zum Lifestyle?

NEWS & SERVICE

6 AKTUELLE FOODTRENDS
Neuigkeiten rund ums Thema Kochen und Genießen.

132 IMPRESSUM

10

IM KÜCHENGESPRÄCH: Die Moderatorin Ruth Moschner und der Schauspieler Erol Sander erzählen ihre „Topfgeschichten".

54

PLATZ DA! Die neuen Küchen und Hauswirtschaftsräume bieten intelligente Stauraumlösungen nach Maß.

50

EIN GESUNDES FRÜHSTÜCK ist wichtig – und ganz leicht selbst gemacht.

Fotos: Bernd Jaworek, Erol Sander PR, iStock

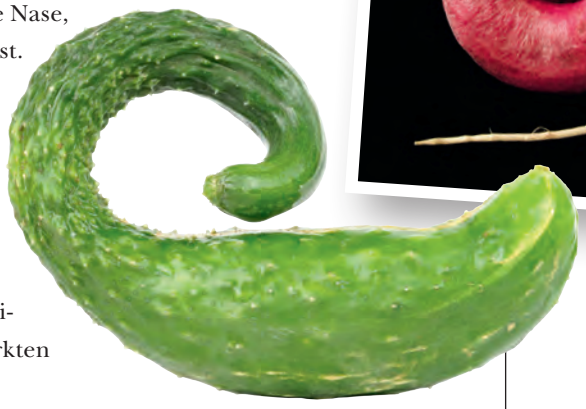
DIE LIEGEN NICHT

SCHIEF!

KRUMMES GEMÜSE

Schönheitsideale ändern sich. Das ist nicht nur auf dem Laufsteg so – auch auf dem „Kaufsteg". Für Gemüse heißt das: Schräg ist das neue Schön!

Begonnen hat alles mit der erschreckenden Erkenntnis, dass wir in Österreich tonnenweise Essen wegwerfen. Noch erschreckender: Nicht nur Verbraucher kicken Lebensmittel in die Tonne – vieles kommt erst gar nicht ins Ladenregal, weil es uns nicht hübsch genug ist. Krumme Gurken, unrunde Kartoffeln, verschlungene Karotten – darüber rümpften wir bis vor Kurzem noch die Nase, obwohl deren Geschmack genauso gut ist. Doch das Bewusstsein hat sich geändert. Kleine, lokale Initiativen haben damit begonnen, das schief gewachsene Gemüse zu retten. Spezielle Onlineshops wie Etepetete verschicken „Culinary misfits" direkt an Endverbraucher. Und nun ziehen auch die Großen nach: Seit einiger Zeit gibt es sogar in Discountmärkten „krumme Dinger" zu kaufen. Schön!



DER WEIBLICHE GESCHMACK

Frauen gehören an den Herd! Jahrhundertelang regierte diese Sichtweise unser Privatleben – während die Spitzenpositionen in Profiküchen durchwegs von Männern besetzt waren. Nun kommt der Gender-Shift auch in der Sterne- und Haubengastronomie an: *Immer mehr Frauen etablieren sich als gefeierte Spitzenköchin, erfolgreiche Gastronomin oder Winzerin, ausgezeichnete Sommelière oder tausendfach „gelikte" Food-Bloggerin. In ihrem Food-Report 2018 sagt Hanni Rützler die zunehmende weibliche Meisterschaft in den Profiküchen an und traf auf ihrer Recherche auch auf Männer aus der Szene, die den Frauen neidlos „feinere Nasen und sensiblere Gaumen" zugestanden. Die Trendforscherin geht davon aus, dass der Vormarsch der Frauen nicht nur zu einem leichteren Ergebnis auf den Tellern führen wird, sondern zu einer allgemeinen Trendwende: „Der ‚weibliche Geschmack', der sich in allen Kulturen immer schon vom männlichen unterschieden hat, wird dominanter – und damit in Zukunft unsere Ess- und Trinkkultur, die Gastronomie und Lebensmittelszene deutlicher prägen als bisher."*

Fotos: Tobias Stahel, Zürich, iStock/akiyoko; Watcha; YuriyS

DETOX

HELLO, BLACK BEAUTY

Schwarzsehen ist in! Pulverisierte Aktivkohle in Kaffee und Säften soll uns von schädlichen Stoffen befreien und so gesünder und schöner machen. Das Geheimnis hinter der schwarzen Zutat, die z. B. aus Holz oder Torf gewonnen wird:

Der negativ geladene Kohlenstoff soll auf positiv geladene Schadstoffe im Körper wie ein Magnet wirken, sie schwammartig absorbieren und ausleiten. Wissenschaftlich bewiesen ist die Wirkung nicht – obgleich Aktivkohle medizinisch gegen Vergiftungen und Durchfall eingesetzt wird. Wer den Trend testen will, sollte wissen: Experten raten vom dauerhaften Verzehr derart „aktivierter" Getränke ab.

MILCHFREIER GENUSS

Das Who's who ohne Kuh

Sie sind für viele Menschen besser verträglich, brauchen in der Produktion weniger Wasser, verursachen weniger Treibhausgase und liefern gut verwertbare Restprodukte, z. B. für Tierfutter. Und sonst? Das können pflanzliche Milchalternativen aus …

Soja: süßlich, enthält etwa gleich viel Eiweiß wie Kuhmilch, aber weniger Fett, lässt sich gut für den Kaffee schäumen

Reis: süß, besonders allergenarm, Konsistenz kuhmilchähnlich, „blondiert" den Kaffee schön, lässt sich aber nicht schäumen

Mandeln: leicht nussig, mild, reich an Ballaststoffen und ungesättigten Fettsäuren, eher wässrig, flockt im Kaffee

Hafer: vollmundig, leicht süßlich, ohne Cholesterin, verbindet sich gut mit Kaffee und lässt sich auch schäumen

Nüssen: Hasel-, Cashew- oder Macadamia-Drinks schmecken nussig, Letzterer enthält viel ungesättigte Fettsäuren, für den Kaffee eignet sich Hasel am ehesten

Hanf: leicht nussig, enthält viele Omega-3-Fettsäuren

GLEITZEIT AM ESSTISCH

ÜBER DAS ENDE DER FIXEN MAHLZEITEN

ES IST FÜNF VOR ZWÖLF – aber keiner erscheint zum Mittagessen. Feste Mahlzeiten wirken heute wie Nostalgisches aus Omas Kochbuch. Wir snacken mit Vorliebe nahezu rund um die Uhr und an allen Orten – der Esstisch hat für manchen von uns schon ausgedient. Doch die 24/7-Flexibilität, die uns Arbeitswelt, Digitalisierung und Globalisierung abverlangen, bekommen unserem Stoffwechsel und Verdauungstrakt nicht. Regelmäßigkeit und Ruhe beim Essen bleiben noch immer die sicheren Konstanten für ein gesundes Essverhalten und weniger Pfunde auf den Hüften. Auch, wenn es oldschool ist.

Fotos: iStock/barefootster; gbrundin; morisfoto

Heimisches Superfood

Superfood ist in aller Munde! Doch die meist exotischen Vitalbomben sind nicht in jeder Hinsicht super. Ungewisse Herkunft, lange Transportwege und oft ein sehr hoher Wasserverbrauch (z. B. bei Avocados) lassen den Superfaktor schrumpfen. Warum also in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah? Heimisches Leinöl oder Walnüsse enthalten etwa die dreifache Menge an ungesättigten Fettsäuren wie Avocados. Die Antioxidantien einer Acaibeere stecken auch in der hiesigen Blaubeere und im Rotkohl. Buchweizen kann mit einem ähnlich hohen Eiweißanteil aufwarten wie Quinoa. Das wertvolle Vitamin C der Gojibeeren finden wir noch mehr in Schwarzen Johannisbeeren oder Sauerkraut. Löwenzahn liefert besonders viele Vitamine und Mineralien. Und die Liste lässt sich ewig fortsetzen …

KÜCHE DER LEVANTE

WÜRZIG, BUNT, KOLLEKTIV

Israelisch meets arabisch und mehr – so könnte man

die Wurzeln der modernen Levante-Küche beschreiben. **Spannende Gewürze** wie Sumach, Bahart oder Zaatar treffen bei dem neuen Foodtrend auf **Vielfalt** und ungezwungene **Gemeinschaft.** Das Herzstück heißt Mezze: vielgestaltige kleine Gerichte aus Bohnen, Kichererbsen, Freekeh, Auberginen, Tahin, Joghurt und mehr (im Bild: Falafel-Wraps). Sie können Vor- oder Hauptspeise sein – Hauptsache, man teilt sie in großer Runde!

Die neue Stadtgärtnerei

Urban Gardening hat sich vor einigen Jahren wie eine grüne Welle in den Städten dieser Welt ausgebreitet. Abgeschwächt ist der Trend nicht. Er hat sich etabliert. Kein Wunder, kommen in ihm doch allerlei neue Lebensstile und Überzeugungen zum Tragen: Ökologische Verantwortung, Do-it-yourself und das New Sharing treffen hier auf moderne, gesunde Ernährungskonzepte mit viel oder sogar ausschließlich pflanzlichen Zutaten, die am besten dem Anspruch „regional und saisonal" gerecht werden. Was eignet sich da besser, als einen eigenen, gemeinschaftlichen Garten im Innenhof, auf dem Dach oder der Brache nebenan zu bewirtschaften? Neben selbst gezogenen Karotten, Kartoffeln und Äpfeln ernten Stadtgärtner dort vielfältige neue Erfahrungen. Das macht Appetit!

Fotos: iStock/luchioly; macrovector; rez-art; Softulka; Stockphoto24

neu

… das ewe50 Jubiläumsmodell

ewe50

Die neue ewe50 wird als Kombination aus schlichtem weiß color, elegantem anthrazitgrau und einer Arbeitsplatte aus Marmor-Dekor zum echten Eyecatcher. Aber das Jubiläumsmodell beeindruckt nicht nur auf den ersten Blick. Für zeitgemäße Ausstattung sorgen das neue Brotelement samt Leinenbeutel, die Hightech-Lichtsteuerung, eine kabellose Ladestation für Smartphones direkt integriert in die Arbeitsfläche sowie raffinierte, asymmetrische Oberschrankfächer. Gestalten Sie jetzt Ihre individuelle Traumküche!

50 Jahre ewe

… und nicht irgendeine Küche

www.ewe.at

Erol Sander: „Einen Herd benutze ich eher selten – dann aber mit Leidenschaft und Spaß.“

Ruth Moschner: „Küchen sind Orte der Kommunikation, Kreativität und Entspannung.“

Alles außer langweilig

Im Küchengespräch:
Ruth Moschner & Erol Sander
Sie kocht fast täglich und gesund, er tut es nach dem Lustprinzip. Sie hat Aufräumregeln, er sorgt auch mal für Chaos. Eines aber finden beide gleich wichtig: Essen als Synonym für Genuss und Geselligkeit.

Welchen Geschmack verbinden Sie warum mit Ihrer Kindheit?
Ruth Moschner Eigentlich hab ich kein typisches Kindheitsgericht. Vielleicht Kartoffeln mit Kräuterquark, das mochte ich immer sehr gerne. Ich hab aber auch sehr früh selbst in der Küche gestanden und alles gebacken und gekocht, was die Frauenzeitschriften meiner Mutter so hergegeben haben.
Erol Sander Meine Kindheit ist fest verbunden mit der traditionellen Hühnersuppe meiner Mama. Diese habe ich dann auch schon mit zarten 14 Jahren mehr oder weniger erfolgreich nachgekocht.

Welche Aufgaben in der Küche liegen Ihnen als Frau/Mann besonders, was können oder mögen Sie nicht?
Ruth Moschner Ich preise jeden Tag den Erfinder des Geschirrspülers. Das ist eindeutig die beste technische Errungenschaft des 20. Jahrhunderts. Jemand, der dafür sorgt, dass das Geschirr blitzesauber ist – einfach nur genial!
Erol Sander Ich koche gern mit den verschiedensten Gewürzen. Aufräumen zählt nicht zu meinen Stärken.

Beginnt kulinarischer Genuss für Sie bereits beim Einkaufen? Wo und wie erledigen Sie das am liebsten?
Ruth Moschner Oh, ich liebe Supermärkte und integriere die auch immer im Ausland in mein Sightseeing-Programm. Ich könnte stundenlang Lebensmittel betrachten und mir dazu ausmalen, was man alles daraus zubereiten könnte. Ich bestelle aber auch regelmäßig eine Ökokiste zu mir nach Hause. Hier werden regionale Bio-Lebensmittel bis vor die Haustür geliefert. Das ist nicht nur praktisch, man isst dadurch auch einfach mehr Gemüse.
Erol Sander Kulinarischer Genuss beginnt bei mir in der Natur. Wenn ich den Kopf freibekommen möchte, gehe ich gern Pilze sammeln. Natürlich gehe ich auch Lebensmittel einkaufen. Dabei kommt es nicht darauf an, ob es der Feinkostladen oder der Supermarkt ist – man findet mich überall.

Wie oft stehen Sie selbst am Herd und ist Kochen für Sie eher Lust oder Last?
Ruth Moschner Wenn ich zu Hause bin, koche ich jeden Tag. Meistens sind das schnelle, einfache Gerichte. Viele davon landen dann auch auf meinem Foodblog einhornfutter.de. Gesunde Ernährung muss ja weder teuer, geschmacklos noch kompliziert sein. Dafür ist sie gut für die Seele, und da meine Gäste stets wiederkommen, scheint es auch ganz gut zu schmecken. Selbst im Urlaub wohne ich lieber in Appartements mit Küche, da ich tatsächlich Entzugserscheinungen bekomme, wenn ich mal nicht kochen darf. Küchen sind ja sowieso was Besonderes: Orte voller Kommunikation, Kreativität und Entspannung. Meinen ersten richtigen Kuss hatte ich übrigens vor einem Kühlschrank.
Erol Sander Also am Herd stehe ich oft, geküsst habe ich auch schon mal davor. Die Frage ist doch, wie oft ich ihn benutzte – das ist eher selten, dafür dann aber mit Leidenschaft und Spaß. Wenn Kochen mit Last gleichzusetzen ist, hat man etwas falsch gemacht.

Was ist Ihr „Paradegericht“?
Ruth Moschner Ich halte Gemüse für sehr geduldig. Hier tobe ich mich aus und finde, man kann recht wenig falsch machen. Aktueller Spitzenreiter ist neben gebackenem Blumenkohl und Hummus eine Spinatpfanne mit Paprika, Lauch und Fetakäse. Geht schnell und ist immer wieder lecker.
Erol Sander Natürlich die bewährte Hühnersuppe à la Mama. Diese hat bisher jedem geschmeckt.

Was ist Ihnen schon einmal völlig misslungen?
Ruth Moschner Da ich viel vegan und glutenfrei koche, muss man sich natürlich immer wieder neue Tricks zur Bindung ausdenken, da ja Ei und Weizenklebereiweiß wegfallen.

Ruth Moschner: „Ich preise jeden Tag den Erfinder des Geschirrspülers – einfach nur genial!“

REGIONAL einkaufen ist gesünder – und besser für die Umwelt.

Erol Sander: „Kulinarischer Genuss beginnt bei mir bereits in der Natur.“

Da fällt schon mal ein Pfannkuchen auseinander oder der Kuchen geht nicht richtig auf. Aber aus Fehlern lernt man. Es schmeckt ja trotzdem lecker, man postet es halt nur nicht auf Instagram. Ich bin übrigens keine Veganerin, finde aber diese Art der Ernährung sehr kreativ, durch die man seinen Speiseplan ungemein erweitert.
Erol Sander Oha … nicht einmal, sondern einige Male ist aus meinem geplanten Reisgericht eher eine Art Schlammpackung geworden.

Wie schaut Ihre Küche während des Kochens und vor allem danach aus?
Ruth Moschner Ich habe mir einen ganz guten Trick angewöhnt: benutzte Geräte immer direkt in der Spüle abzulegen. Dann sind sie nicht im Weg und man kann sie danach in die Maschine räumen oder mit der Hand abwaschen.
Erol Sander Das wechselt unregelmäßig zwischen Schlachtfeld und Labortisch, zwischen Chaos und Sortieranstalt bis zum Ende des Kochvergnügens. Nach dem großen Genuss kommt dann die Ernüchterung – das Aufräumen. Hier wird mein Geschirrspüler zum besten Freund.

Was können die Europäer von anderen Ländern beim Kochen und Essen lernen?
Ruth Moschner In China, Vietnam, Israel, aber auch in vielen arabischen Ländern hat Essen eine viel genussvollere und gesellschaftliche Bedeutung. Man kommt mit der Familie und Freunden zusammen, tauscht sich aus. Das Einnehmen von Mahlzeiten im großen Kreis in Verbindung mit Gastfreundschaft, aber auch das Zeigen von dem, was man hat und gerne teilt, ist für mich eine tolle

PROBIEREN LOHNT SICH: Diese Ansicht teilen Ruth Moschner und Erol Sander.

Ruth Moschner: „Ich bin die Erste, die vorne steht, wenn es was Neues zu entdecken gibt.“

Tradition. Hierzulande nimmt man oft sein Essen to go oder im Stehen ein. Essen ist kein Event, sondern leider vielfach ein Mittel zum Zweck oder gegen Frust. Das finde ich sehr schade.
Erol Sander … oder die anderen Länder von uns lernen. Das Verschiedene ist doch gerade das Interessante. Jede Küche in dem jeweiligen Land hat ihre Qualitäten – und ich liebe es, diese zu entdecken. Dabei geht es nicht nur um die Küche, sondern auch um die Menschen, die Geselligkeit, einfach das Drumherum.

Was gehört für Sie zu einem gelungenen Essen mit anderen Menschen? Geht Liebe tatsächlich durch den Magen?
Ruth Moschner Ja, absolut. Ich fühle mich immer geehrt, wenn mich jemand bekocht.
Erol Sander Zum guten Essen gehören das Beisammensein, die Kommunikation und das Genießen. Zumindest kann ich sagen, dass ein schlechtes Essen wirklich sprichwörtlich durch den Magen gehen und den ganzen Abend zerstören kann.

Welche Sünden erlauben Sie sich beim Kochen und Essen?
Ruth Moschner Für mich gibt es beim Essen keine Sünden, außer wenn man Fleisch aus Massentierhaltung kaufen würde. So was sollte man versuchen zu vermeiden.
Erol Sander Kommt darauf an, was man als Sünde definiert … Grundsätzlich sollte man doch beim Kochen alles ausprobieren, wozu man Lust verspürt. Für manche ist es aber auch schon Sünde, wenn der Joghurt falsch herum gedreht oder das Gemüse nicht im Mondschein geerntet wurde. Für mich ist es wichtig, gute Produkte zu verwenden. Man sollte darauf achten, dass ein qualitativ hochwertiges Stück Fleisch oder Fisch, welches man zubereitet, auch respektvoll behandelt wird. Ich achte auch darauf, nicht zu oft Fleisch oder Fisch zu verzehren. Das sollte schon etwas Besonderes sein.

Wo holen Sie sich Ihre Inspirationen?
Ruth Moschner Ich lasse mich gerne auf Reisen inspirieren, aber auch auf Instagram folge ich vielen Köchen und Foodbloggern, die einfach tolle Ideen haben. Ich bin allerdings niemand, der eins zu eins abkupfert, sondern dann lieber sein eigenes Süppchen kocht.
Erol Sander Eigentlich überall. Besonders wenn ich unterwegs bin, hole ich mir natürlich Anregungen für den Speiseplan zu Hause. Auch bei Freunden lasse ich mich gern überraschen und von neuen Rezepten inspirieren. Ich bin aber eher kein Rezept-, sondern der Typ Gefühlskoch.

Wie experimentierfreudig sind Sie und wo sind Ihre Grenzen?
Ruth Moschner Ich möchte immer alles probieren. Beim Essen sollte es kein „Bäh“ geben. Denn nur, weil es das Gericht in unserer Kultur vielleicht nicht gibt, heißt es noch lange nicht, dass es etwas Schlechtes ist. Daher bin ich die Erste, die vorne steht, wenn es was Neues zu entdecken gibt.
Erol Sander Bei der Experimentierfreudigkeit sollte es keine Grenzen geben, sonst wird es doch langweilig. Selbst bei meiner Hühnersuppe versuche ich, immer noch neue Varianten zu finden.

INTERVIEW: A. SCHMELTER-KAISER

Ruth Moschner

■ Ruth Moschner wurde 1976 in München geboren und lebt in Berlin.
■ Nach dem Abitur arbeitete sich Ruth Moschner beim Radio und Fernsehen als Schauspielerin sowie Moderatorin (u. a. „Grill den Profi“) nach oben. Als Autorin hat sie zwei Romane und drei Sachbücher geschrieben. Auf ihrem Blog einhornfuttter.de veröffentlicht sie Rezepte rund um das Thema Genuss.
■ 2015 machte Ruth Moschner ihren Abschluss als Fachberaterin für ganzheitliche Gesundheit und Ernährung.

Erol Sander

■ Erol Sander wurde 1968 in der Türkei geboren und lebt seit 1973 in München. Nach dem Abitur studierte er einige Semester Wirtschafts- und Politikwissenschaft.
■ Seine Karriere begann er als Model. Parallel nahm er Schauspielunterricht. Seit Ende der 1990er-Jahre steht Erol Sander regelmäßig für Film- und Fernsehproduktionen vor der Kamera oder zum Beispiel als Winnetou auf der Bühne. Dauerbrenner seit 2008 ist seine Rolle als Kommissar Mehmet Özakin in der ARD-Krimiserie „Mordkommission Istanbul“.
■ Vom „Schlemmer Atlas“ wurde Erol Sander als „Genießer des Jahres 2018“ ausgezeichnet.

Fotos: Bernd Jaworek, iStock / Neustockimages; Rawpixel; PR

FM KIRCHBACH

LANDHAUSSTIL NEU INTERPRETIERT

Facettenreich und voller Natürlichkeit – die FM Kirchbach sorgt für frische Akzente, die zum Genießen einladen. Diese Küche steht für eine zeitgemäße Interpretation des österreichischen Landhausstils und vereint das ländliche Ambiente mit höchster Behaglichkeit. Die edel anmutenden Glasschränke und die Anrichte mit massiver Holzrückwand, kombiniert mit Kannelüren und aufgesetztem Ornament, überzeugen auf ganzer Linie.

FM®

www.fm-kuechen.at

DIE KÜCHE ZUM LEBEN

Bitte zu Tisch!

Esstische sind die neuen Zentren des Wohnens. Sie haben die Funktion eines modernen Lagerfeuers übernommen, an dem sich Familien und Freunde treffen. Kein Wunder, dass viele Tische über sich hinauswachsen.

MODERNE BEHAGLICHKEIT
Der warme Holzton des großen Esstisches wird in dieser Leicht-Küche äußerst raffiniert von dem Deckenelement widergespiegelt.

WOHLFÜHLEN ZU HAUSE
Da werden Familie und Freunde aber staunen: In dieser Küche von nobilia gibt es – passend zum Esstisch – eine integrierte Sitzbank.

EIN ECHTES RAUMWUNDER
ist diese offene Küche von ewe, die ausreichend Platz für einen großen Esstisch bietet. Alternativ funktioniert darin auch ein praktischer Regalklapptisch, damit die gemütliche Sofaecke ebenfalls noch untergebracht werden kann.

Am Esstisch erledigen die Kinder nach der Schule die Hausaufgaben, hier schmieden Familien Urlaubspläne für die nächsten Sommerferien, hier trifft man sich mit Freunden zum Essen, Trinken, Plaudern und Diskutieren. Und an Festtagen wird der Esstisch zur eleganten Tafel, die repräsentative Aufgaben übernimmt, wenn Gäste kommen. Esstische sind Dreh- und Angelpunkt der Wohnung und die neuen Zentren der Kommunikation und des Familienlebens. Anders als früher, als man für jeden Bereich einen eigenen Tisch hatte – in der Küche den kleinen Esstisch fürs Frühstück, im Esszimmer die Tafel für die Gäste, im Arbeits- und Kinderzimmer diverse Schreibtische –, gibt es heute oft nur noch eine einzige, dafür ellenlange Tafel. Je mehr Funktionen sie übernimmt, desto größer wird sie.

Der Tisch als Zentrum der Wohnung

Platz für die Tische im XXL-Format ist ausreichend vorhanden, denn die Architektur von Häusern und Wohnungen hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Die Grundrisse sind offener gestaltet, die Wohnräume haben weniger Wände. Gerade Küche, Esszimmer und Wohnraum verschmelzen oft ineinander, und im Mittelpunkt steht der Tisch – für alle Bewohner und jede Gelegenheit – in zentraler Lage. Die Auswahl hierfür ist schier unendlich. Kaum ein renommierter Hersteller kommt ohne die langen Tafeln in seinem Programm aus. Tische von über drei Metern Länge als Standardmaß sind keine Seltenheit. >>

PRAKTISCHE SITZBÄNKE bieten viel Stauraum – auch um Kinderspielzeug in der Küche unterzubringen.

DER INDUSTRIE-STIL liegt im Trend. Gut dazu passen Bartische oder Tresen, die das Loftgefühl betonen. Bild: Häcker Küchen.

NEUE GEMÜTLICHKEIT
Zur modernen Landhausküche von Häcker gehört ein großer Esstisch mit passender Bank.

BELIEBTER TREFFPUNKT
Mit einem großen Esstisch wird die Küche zum Zentrum des Familienlebens. Foto: nobilia.

Planungstipps für große Wohnküchen

1. **Achten Sie bei großen, offenen Küchen auf ein harmonisches und durchgängiges Raumkonzept. Farben und Materialien der Küche sollten auch im Wohnbereich wieder aufgegriffen werden oder sich am Esstisch widerspiegeln.**
2. **Ein schönes Gestaltungselement bei offenen Wohnküchen ist ein frei stehender Kochblock. Er bildet einen optischen wie praktischen Raumtrenner zwischen Koch- und Wohnbereich.**
3. **Nutzen Sie den Küchenblock zudem für eine kommunikative Küchensituation. Erweitern Sie diesen um einen Tisch oder einen Tresen.**
4. **Ein weiterer Aspekt: Der Abstand zwischen Kochinsel und Küchenzeile muss stimmen. Um gleichzeitig zwei gegenüberliegende Schubladen oder Türen öffnen zu können, sollte der Mindestabstand ca. 120 cm sein.**
5. **In einer großen Wohnküche ist Ordnung tatsächlich alles. Planen Sie daher genug Stauraum ein.**

PURE HARMONIE
Hell und freundlich wirkt die Küche von Schüller. Das macht sie zur perfekten Kulisse eines Essplatzes im Skandi-Stil.

Ein Möbel mit vielen Talenten

Viele bekannte Designer haben sich lange Zeit lieber den Entwürfen von Stühlen gewidmet, bis sie jetzt den Tisch für sich entdeckt haben. Ihre Modelle überzeugen mit weit mehr als gutem Design. Die Wohnriesen beeindrucken durch ihre Multitasking-Fähigkeiten. Hersteller bieten beispielsweise große Esstische an, die zugleich über eine integrierte Kabelführung für das Arbeiten mit Computer, Drucker und Co. verfügen. Features wie diese sind nicht nur in Firmen und Büros gefragt, in denen mittags gemeinsam gekocht und gegessen wird, sondern auch zu Hause ideal, wenn der Esstisch zugleich als Home-Office oder den älteren Kindern als Hausaufgabenplatz dient.

Neben praktischen Aspekten steht auch die Bequemlichkeit im Vordergrund. So können Tische statt auf den üblichen vier außen positionierten Beinen auf zwei Tischböcken zentral unter der Platte stehen. Der Vorteil: Man hat mehr Platz für die Beine. Auch gibt es neue Modelle mit Fußablage, die eine rückenschonende Sitzhaltung ermöglichen.

Ein weiterer Nutzen der langen Tafeln: Man sitzt nicht über Eck, sondern sich gegenüber. Dadurch ist die Kommunikation fokussierter und intensiver. Ähnlich wie an den langen, schmalen Biertischen oder an Festtafeln, wo man sich direkt in die Augen sieht.

Tische, die in der Größe flexibel sind, gibt es schon länger. Sie lassen sich von kleinen Tischen für zwei bis vier Personen auf vier Meter Länge und mehr ausziehen. Einige Hersteller bieten jetzt auch Modelle an, die höhenverstellbar sind. Denn schließlich sollte die Höhe des Esstischs – die Standardhöhe liegt zwischen 74 und 78 cm – auf die Körpergröße der Personen und auf die Sitzhöhe der Stühle abgestimmt sein. >>

EINE EDLE KOMBINATION
ist das Holz dieses Esstischs von Haas im Zusammenspiel mit einem Roheisengestell.

MAXIMALE FLEXIBILITÄT
Die Kochinsel ist Dreh- und Angelpunkt des Familienlebens – inklusive eines Essplatzes fürs Frühstück, bevor es in die Schule geht (von Schüller).

WILLKOMMEN IM HOME-OFFICE
Das Büro in die heimische Küche verlagern? Kein Problem, bei Ballerina gibt's auch hier ausreichend Arbeitsflächen für Laptop & Co.

Holz gilt als klarer Favorit

Was die Materialien betrifft, so hat man die Qual der Wahl. Holz, Glas, Naturstein, Marmor, Kunststoff, Linoleum oder gar Metall – hier gilt es zu klären, was stilistisch am besten zur Einrichtung passt. Lieblingsmaterial der Designer scheint allerdings nach wie vor Holz zu sein. Manch einer ist sogar so verliebt in das natürliche Material, dass er Tische aus kompletten Baumstämmen entwirft. Holz besitzt einfach eine lebendige Ausstrahlung, die sich positiv auf das Wohlbefinden auswirkt. Auch gibt es für jeden Stil die passende Holzart: Nussbaum wirkt elegant, Eiche passt zum modernen Landhausstil, während helle Hölzer wie Ahorn und Fichte die perfekten Partner für den skandinavischen Wohnstil sind. Holztische bekommt man zudem meist nicht nur in wenigen Standardmaßen, sondern in vielen Abmessungen, nicht selten auch mit Verlängerungsmöglichkeit.

Diese Esstische sind für kleine Küchen wie gemacht

Zum großen Esstisch gibt es natürlich auch eine Parallelentwicklung. In Zeiten, in denen vor allem in den Großstädten Wohnraum immer teurer und knapper wird, sind auch kleine Möbel und dementsprechend kleine Esstische gefragt, die sich den beengten Wohnverhältnissen anpassen können. Wenn um jeden Zentimeter gefeilscht wird, stellt sich zunächst die Frage: Wie viel Platz braucht ein Esstisch? Die Antwort: zum Tischmaß die Tiefe des Stuhls dazurechnen und mindestens weitere 30 Zentimeter dazugegeben, damit man beim Aufstehen genügend Bewegungsfreiraum für die Beine hat.
Für kleine Wohnküchen empfehlen sich rechteckige Tische, an denen sich alle direkt gegenübersitzen. Allerdings wirken diese oft sperrig. Wohnlicher und gefälliger sind die runden Pendants, die zudem den Vorteil haben, dass alle Mitglieder einer Tischgemeinschaft perfekt miteinander kommunizieren können. In sehr kleinen Küchen können auch Klapptische, die an die Wand installiert werden, eine Alternative sein. >>

MHK KÜCHENSPEZIALISTEN
MIT DEM ROTEN DREIECK

elementa

WIR SEHEN UNS – IN DER ENTSPANNUNGSOASE KÜCHE!

Mit jeder elementa-Küche entsteht ein individueller Lebensraum, der Mensch und Umwelt in den Mittelpunkt setzt: ein Rückzugsort aus unserer hochvernetzten Welt, der das Leben entschleunigt, der beim Kochen zum Abschalten einlädt, zum Lachen, zum Reden mit Freunden, zum Genießen natürlicher Zutaten. Gleichzeitig entsteht ein Ort, der auf Nachhaltigkeit setzt, auf Effizienz, auf Leistung – und auf den schonenden Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen. Hinter edlen Küchenfronten aus nachhaltiger Produktion sorgen sparsame und zugleich leistungsstarke Marken-Einbaugeräte für mehr Kochvergnügen und Lebensfreude.

www.mhk.at

Küche LEBEN mit Leidenschaft!

167 x IN ÖSTERREICH

MHK KÜCHENSPEZIALIST

Im Fokus: das Design

Egal, ob Sie nun einen offenen Wohn- und Essraum mit 100 Quadratmetern Wohnfläche oder ein Mini-Appartement für Ihre Tafelrunden zur Verfügung haben, neben dem passenden Tisch spielt natürlich auch das Umfeld – sprich: das Design der offenen Wohnküche – eine entscheidende Rolle.
Wichtig ist, dass sich die Küche harmonisch in den Raum einfügt. Materialien und Farben sollten auf das Interieur abgestimmt sein. Außerdem empfiehlt es sich, ausreichend Stauraum einzuplanen, denn Schränke und Schubladen erleichtern das Ordnunghalten enorm. Und lassen Sie Küchengeräte und Geschirr hinter geschlossenen Fronten verschwinden – das sorgt für eine ruhige Optik. Ein besonders schönes Gestaltungselement ist ein frei stehender Küchenblock. Er bildet einen optischen wie auch praktischen Raumtrenner zwischen Koch- und Wohnbereich. Damit man

SCHÖNHEIT HAT IHREN PREIS: Die Sitzbank Emma zählt zu den Forcher-Produkten, die vom Rat für Formgebung mit dem Iconic Award 2018 für innovatives Design ausgezeichnet wurde.

nach dem Kochen das Geschirr und die Töpfe nicht ständig im Blick hat, sollte er mindestens 20 Zentimeter höher als die Küchenzeile sein.

Ein wichtiger Aspekt Störende Gerüche und Geräusche sollten auf ein Mindestmaß reduziert werden. Dunstabzugshauben, die auf die Größe des gesamten Wohn- und Essbereichs abgestimmt sind, verhindern schlechte Luft. Gegen die Lärmbelästigung helfen leise Elektrogeräte. Achten Sie auch bei der Wahl von Kühlschrank und Geschirrspülmaschinen auf die Lautstärke, die in Dezibel angegeben ist. Leise Geschirrspüler haben Geräuschemission von unter 40 Dezibel, Kühlschränke gibt es mit 34 Dezibel. Von erstklassigem Design und flüsterleisen Geräten umgeben, steht Ihren fröhlichen Tafelrunden in der Küche dann garantiert nichts mehr im Wege.

NICOLE KNAUPP

Planungstipps für kleine Küchen

1. **Weiß erzeugt Größe. Es intensiviert das Tageslicht und rückt Wände optisch auseinander. Diesen Effekt kann man in einer kleinen Küche noch steigern: Hochglanzfronten spiegeln den Raum wider und lassen ihn dadurch noch größer wirken.**
2. **Schränke und Schubladen ohne Griffe sorgen für einen cleanen und damit großzügigeren Look.**
3. **Oberschränke und Regale bis unter die Decke erweitern den Stauraum und lassen dennoch genügend Platz zum Kochen.**
4. **Viele Elektrogeräte sind als Einbauvariante erhältlich und lassen sich auf Augenhöhe integrieren, ohne kostbare Arbeitsfläche zu verstellen.**
5. **Licht kann zaubern, wenn Sie mehrere Lichtquellen in der Küche einsetzen. Sie strukturieren den Raum und lassen ihn somit weiter erscheinen.**

FORMENSPRACHE
Runde Bistrotische stellen in Kombination mit einer modernen Eckbank die Lösung für kleine Küchen dar. Bild: Ballerina.

Fotos: PR

AEG

COMFORTLIFT®: HEBT DAS GESCHIRR AUF EIN NEUES LEVEL.

Bequemer geht's nicht: Dank ComfortLift® hebt sich der untere Korb mit einem Handgriff sanft nach oben, auf eine bequeme Arbeitshöhe. So lässt sich der Geschirrspüler mühelos und ohne Bücken ein- und ausräumen. Die neuen AEG Geschirrspüler mit ComfortLift® sorgen nicht nur für strahlend sauberes Ess- und Kochgeschirr, sie sind auch einzigartig komfortabel im Handling. Endlich ein Geschirrspüler, der Ihnen entgegenkommt.

ComfortLift®
Sanftes Anheben des Unterkorbes für bequemes Ausräumen des Geschirrs.

Energieeffizienzklasse A++
Energiesparprogramm minimiert Strom- und Wasserverbrauch ohne Einbußen bei der Leistung.

XtraDry Option
Durch einen angepassten Programmablauf mit erhöhter Klarspültemperatur und verlängerter Trocknungsphase wird alles einwandfrei getrocknet.

www.aeg.at

Essen & Wohnen kombiniert

Ein optischer Rahmen für Küche, Ess- und Wohnzimmer

ORGANISCHE FORMEN
Leicht und natürlich, mit einem Tick Lässigkeit, das ist die Formensprache des Haas Style de Vintage.

HEISSE SACHE: Die Trendfarbe Lava bestimmt diese Küchenkomposition von Intuo. Eine angeschlossene Theke mit Barhockern holt lässige Gemütlichkeit in den offenen Wohnraum.

LOUNGE-FEELING FÜR DAHEIM bieten die komfortablen Sitzkombinationen von Haas.

GUTE STÜHLE MÜSSEN SITZEN – so wie die eleganten und äußerst bequemen Modelle von Weissengruber, auf denen man gerne am Esstisch Platz nimmt.

MODERNES LANDLEBEN spiegelt sich in der Country-Linie von Schösswender wider, bei der Esstisch, Stühle und Bank kurzerhand auf Kufen gestellt wurden.

EDLE ELEGANZ verbreitet die harmonische Kombination aus supermatten Oberflächen in Onyxschwarz und rustikalen Rückwandpaneelen in Tundraeiche (gesehen bei ewe).

BÜROSTIL: Für die Familienkonferenz in den eigenen vier Wänden eignen sich diese filigranen Stühle von Schösswender, die sich bei Bedarf auch mal praktisch ineinanderstapeln lassen.

WIE AUS EINEM GUSS sind die Esszimmermöbel samt Wohnwand bei Weissengruber, wodurch eine harmonische Gesamtoptik entsteht.

TISCHKULTUR AUS GUTEM HOLZ beweist diese Essgruppe von Weissengruber. Passend dazu lassen sich auch weitere Möbelstücke im Wohnraum gestalten.

MUT ZUR OFFENHEIT
Die transparenten Küchenhängeschränke von ewe, lassen sich stimmungsvoll beleuchten.

INSPIRIERT VON DER NATUR, haben die Küchendesigner bei FM den österreichischen Landhausstil einfach mal neu interpretiert.

EINE KLARE FORMENSPRACHE und traditionelle Handwerkskunst zeichnen die Esszimmermöbel des Tiroler Herstellers Forcher aus.

LODEN UND LEDER spielen die Hauptrollen in diesem Ensemble von Forcher. Kombiniert mit Massivholz und Rohstahl, steht es für echte Werte wie Authentizität und ehrliche Handwerkskunst.

AUF ENTDECKUNGSTOUR geht man in dieser schnörkellosen ewe-Küche, denn zwischen den Kunststofffronten mit supermatter Oberfläche und Glasoberschränken mit schmalem Rahmen gibt es viel zu erkunden.

ANWENDUNG UND REINIGUNG des Dunstnavigators VapeOne sind ein Kinderspiel.

CLEVERES DETAIL: Die Rillen im VapeOne leiten den Dunst aus dem Topf direkt in den Abzug.

Technik und Komfort

Die neue Kunst der Küchentechnik bei HKT

Küchentechnik dient der täglichen Arbeit, und Kunst umschreibt gestalterische Talente. HKT vereint beides und erschafft eine Kunst der Küchentechnik, die in der Küche viel Freude bereitet. Bestes und aktuelles Beispiel ist der Dunstnavigator VapeOne: Er wurde konzipiert und entwickelt, um die während des Kochvorgangs entstehenden Kochschwaden in die gewünschte Richtung zu konzentrieren – den „Einsaugkorridor" der Dunstabzugshaube. Platziert wird der kreisrunde und konisch verlaufende VapeOne aus lebensmittelechtem Silikon zwischen Kochtopf und Deckel. Die Kochschwaden treten unmittelbar am Kochtopf aus und werden direkt zur Dunstabzugshaube gelenkt. So optimiert der VapeOne die Leistung und Effizienz der Dunstabzugshaube auf bis zu 100 Prozent der abzusaugenden Kochschwaden. Dies ermöglicht zudem in der Regel eine niedrigere Leistungsstufe und somit eine Energieersparnis.

www.hkt.at

Ebenfalls einen praktischen Vorteil bietet die Weiterentwicklung der erfolgreichen HKT U5-Serie Integral – das Induktionskochfeld Integral 900 Okta mit Bedienknebel: Der ergonomische Drehknopf an der Küchenfront lässt eine bewährt intuitive Steuerung des Kochfeldes und der Kochmulde zu. Ein besonderes Highlight dieses Muldenlüfters ist die Ablesbarkeit der Einstellung am Kochfeld selbst.

Die Wandhaube Keramik bereichert das Küchendesign: Zu den aktuellen Farben der Arbeitsplatten ergibt sich durch das Weiß, Schwarz und Rost dieser Wandhaube ein harmonisches Farbenspiel. Der Natur-Werkstoff Keramik ist darüber hinaus edel, beständig und sehr pflegeleicht. Zudem entsteht nahezu keine Kondenswasserbildung. Das Induktions-Kochfeld Integra ermöglicht eine direkte Steuerung der Wandhaube Keramik.

EIN HARMONISCHES FARBENSPIEL zu den aktuellen Arbeitsplatten bietet die Wandhaube Keramik.

AUFGETISCHT wird hier mit einer puristischen Formensprache und natürlichen Materialien (gesehen bei Forcher).

KOMFORT UND QUALITÄT verbinden sich in der Haas-Möbelmanufaktur mit Ästhetik und Funktionalität zur perfekten Lösung für den Wohn- und Essbereich.

Fotos: PR

SCHICK VERSTAUT ist dank Korpus 2020 auch alles, was man im Esszimmer haben möchte.

Design trifft Stauraum

Das neue Möbelprogramm Korpus 2020 von Schösswender

Design, Qualität und die Erfüllung Ihrer Wünsche – das sind die Ansprüche, die sich Schösswender zum Ziel gesetzt hat. Das gilt auch für das neue Möbelprogramm Korpus 2020: Klare Linien, starke Details, Übersichtlichkeit und eine moderne Formsprache standen bei der Gestaltung an erster Stelle. Dafür entwickelte man vier unterschiedliche Korpusfamilien, 95 Einzeltypen, 19 Knopf- und Griffvarianten sowie diverse Fronten-, Türen- und Sockelvarianten. Zudem stehen neue Materialen, Oberflächenveredelungen und Verarbeitungstechniken im Vordergrund.

Die neuen Korpusfamilien bestechen durch schlichte Raffinesse und überzeugen durch ihre Geradlinigkeit. Man wählt den passenden Korpus aus einer der vier Familien und einer Vielzahl an unterschiedlichen und charakteristisch einzigartigen Einzelelementen aus: Pro Korpusfamilie gibt es vordefinierte Fronten. Im Planungsprogramm kann man zusätzlich noch aus einem Pool weiterer Varianten wählen. Der passende Sockel rundet jedes Korpusmöbel ab. Es gibt je Korpusfamilie eine vordefinierte Variante sowie weitere Sockelvariationen zur Auswahl.

So bietet Korpus 2020 für jeden etwas: von fertigen Einzeltypen, die teilweise auch noch in Höhe, Tiefe sowie Breite angepasst werden können, bis hin zu komplett individuellen Planungsvarianten und CM-genauen Lösungen. Dafür steht Schösswender mit seiner langen Erfahrung als Großtischlerei, in der 180 Profis dank über 50 verschiedener Modelle, mehr als 80 Holz- und Dekorfarben und über 100 Stoff- und Lederarten dafür sorgen, dass traumhafte Möbel entstehen können – stets geleitet von der Vision des ganzheitlichen Wohnens.

www.schoesswender.com/de

PASSEND ZUR ESSGRUPPE bietet Schösswenders neues Möbelprogramm eine große Bandbreite.

Lichtblicke

OB SIE AN IHREM ESSTISCH GENUSSVOLL SPEISEN ODER IHR HOME-OFFICE AUFSCHLAGEN – MIT DER RICHTIGEN BELEUCHTUNG SIND SIE FÜR ALLE FÄLLE GERÜSTET. FÜNF TIPPS, WORAUF SIE ACHTEN SOLLTEN.

WAHL DER PASSENDEN LEUCHTE
Über einer langen Tafel setzt man am besten eine längliche Pendelleuchte ein. Schön ist auch eine Kombination aus mehreren Leuchten oder einer Reihe von Hängeleuchten. Tipp: Eine ungerade Anzahl – drei oder fünf – wirkt für das Auge besonders harmonisch.

HÖHE DER LEUCHTE
Damit die Lampe über dem Tisch weder blendet noch die Sicht versperrt, empfiehlt sich ein Abstand von ca. 75 cm zwischen der Tischplatte und der Unterkante der Leuchte.

WICHTIG: DIMMBARKEIT
Die Lichtstärke sollte angepasst werden können: Mal werden am Familientisch Hausaufgaben gemacht, für die man ein helles Licht benötigt, während beim entspannten Dinner am Abend eher gedämpftes Licht gefragt ist. Dimmbare Leuchten über dem Esstisch sind daher ein Muss.

LEUCHTEN FÜR AUSZIEHBARE TISCHE
Haben Sie eine Tafel, die für große Runden ausgezogen werden kann, ist es natürlich schwierig, das Licht mit einer Pendelleuchte an das Tischende zu lenken. Dieses Problem lösen mobile Seil- oder Stangensysteme.

DAS UMFELD INTEGRIEREN
Selbst wenn der Esstisch ausreichend beleuchtet ist, sollten Sie nicht auf eine indirekte Wand- oder Deckenbeleuchtung verzichten. Dieses Licht setzt stimmungsvolle Akzente und verleiht dem Raum Tiefe. Und auf einem Sideboard können Sie zusätzlich noch atmosphärisches Licht setzen, zum Beispiel mit einer schönen Tischleuchte.

GIVE ME FIVE
Für lange Tafeln gedacht: Die fünf Reflektoren dieser Hängeleuchte sind mittels Magneten frei auf der Leiste zu positionieren.
Bild: Ligne Roset.

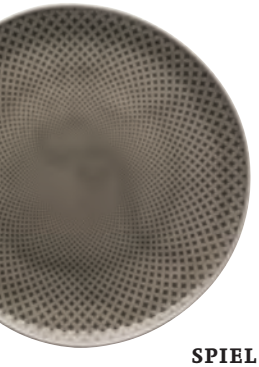
NEUE ELEGANZ
Komfortabel: Eine Berührung genügt, um das Licht dieser Pendelleuchte von Occio zu steuern.

GESTALTEN MIT SOLITÄREN
Leuchten bringen nicht nur Licht ins Dunkel. Mit ungewöhnlichen Materialien und Formen lassen sich auch dekorative Akzente wie in dieser Küche von Schüller setzen.

BLENDFREIE BELEUCHTUNG
Der Lampenschirm sollte möglichst lichtundurchlässig sein (gesehen bei Northern Lighting).

Fotos: PR

BOSCH
Technik fürs Leben
Weiß automatisch, wann das Steak perfekt ist. Und die Luft vollkommen rein.
Unsere neuen Sensor-Kochfelder mit integriertem Dunstabzug vereinen die besten Technologien unserer Induktionskochfelder und Dunstabzugshauben in nur einem Gerät.
Mehr unter www.bosch-home.at/perfektes-doppel.html
BOSCH
SCHOTT
induction



Das Auge isst mit

Geburtstage, Festtage, Jubiläen – es gibt genügend Anlässe für ein tolles Essen mit Familie und Freunden. Ein liebevoll angerichteter Teller ist dabei ebenso wichtig wie eine stimmungsvolle Dekoration.

SPIEL DER KONTRASTE.
Gedämpfte Farben wie Perlgrau, Bronze und Schwarz geben bei den von Hand glasierten Tellern „Junto“ von Rosenthal den Ton an (ab ca. 11,50 Euro).

SCHLICHT UND SCHÖN:
Mit der Besteckserie Aztek (ab ca. 199 Euro) und dem Kerzenhalter „Papilio Uno“ (ab ca. 30 Euro) von Stelton kann man getrost auf überflüssige Details verzichten.

BUNTES TREIBEN:
Mit den speziell für Kinder entwickelten Tellern „My Mini Sunny Day“ wird’s ab jetzt sogar noch farbenfroher (Rosenthal, ab ca. 8 Euro).

ELEGANTE ALLESKÖNNER:
Eine Bereicherung für die Tischkultur ist das „Bulb Kitchen Set“ von KPM Berlin für 115 Euro, bestehend aus zwei Gefäßen für Essig und Öl sowie einem Holzbrett als Unterlage.

EXTRA RAUCHIG:
Die „Boston Coloured Gläser“ in der Trendfarbe Smoke nehmen sich unaufdringlich zurück (Villeroy & Boch, ab ca. 10 Euro).

URSPRÜNGLICHE WERTE:
„Artesano Original“ von Villeroy & Boch vereint gehobenes Design mit praktischem Nutzen für den alltäglichen Gebrauch. Die Kombination aus Premiumporzellan und robusten Naturmaterialien wie Akazienholz, Kork und Schiefer verleiht dieser Serie eine besondere Spannung (ab ca. 15,90 Euro).

GUTE LAUNE FÜR DEN TISCH: Frischen Wind auf den Tisch bringt die Linie „Colorful Life“, deren Farben sich nach den Trends der Saison richten, von Green Apple bis Lemon Pie – zum Anbeißen (Villeroy & Boch, ab ca. 13 Euro).

Kombinieren erwünscht. Ob natürliches Weiß, organische Naturtöne oder auch mal ganz farbenfroh – auf der Tafel finden wir derzeit einen frechen Mix, der jede Menge Gestaltungsspielraum zulässt und Lust auf mehr macht …

GEWÜRZE sind die heimlichen Stars in der Küche, weiß auch Profikoch Francesco Pugliese.

EIN GAUMENSCHMAUS ist das Thunfischfilet mit Sesam auf feinen Zucchinistreifen.

Profitipps von Francesco Pugliese

Der Italiener führt zusammen mit seinem Vater Saverio das Restaurant Alter Haferkasten in Neu-Isenburg. Neben den Köstlichkeiten der Cucina Italiana bietet der seit 1960 bestehende Familienbetrieb seinen Gästen ein gemütliches Ambiente, gepaart mit perfektem Service und einer herausragenden Qualität der Speisen. Auch auf eine ansprechende Präsentation der Gerichte legt man in diesem Hause sehr großen Wert. Worauf man dabei besonders achten sollte, hat uns der Hausherr exklusiv verraten.

Weniger ist mehr

Ein nicht ganz voll gepackter Teller verstärkt den Appetit. Auf schlichtem Geschirr kommt das Essen erst so richtig schön zur Geltung. Besonders edel wirkt sehr helles Porzellan, die Designfarbe Schwarz verleiht einen modern-reduzierten und eher exklusiven Charakter. Für das perfekte Ergebnis sollte man bereits die Zutaten farbharmonisch auswählen.

Ordnung muss sein

Fleisch oder Fisch platziert man am besten mittig auf dem Teller. So bleibt daneben (oder darunter) noch ausreichend Raum für die Beilagen. Kleine Fleischstücke oder rohe Thunfischfilets sehen schöner aus, wenn man sie vor dem Anrichten in Scheiben schneidet. Wichtig: kleine Lücken dazwischen lassen. Diese können später noch mit essbaren Blüten, Kräutern oder ein paar Tropfen gutem Olivenöl ausgefüllt werden.

Die richtige Würze

Die Grundwürze erhalten die Gerichte während des Kochens, manchmal sogar schon vor der Zubereitung am Herd in Form von Marinaden, einem schmackhaften Sesammantel etc. Den richtigen Feinschliff gibt es dann für viele Gerichte erst am Schluss: Gemahlener Pfeffer und Kräuter sollten erst beim Anrichten auf den Teller wandern, damit sie ihre Aromen möglichst frisch entfalten können.

Fotos: MHK, PR

Sammeln im System

Silgranit PuraDur-Spüle Blanco Collectis 6 S mit Bioabfall-Depot

Den Bioabfall dort zu sammeln, wo er anfällt – das ist gleich mehrfach praktisch. Wer Obst- und Gemüsereste direkt vom Schneidebrett in eine Depotschale befördert, hat nicht nur hier ergonomisch gearbeitet. Die im Restebecken passgenau positionierte Schale reduziert auch das bisher mehrmalige Öffnen des Abfallsystems auf ein Minimum. Genau das bietet Blanco Collectis 6 S: Zentraler Bestandteil der neuen Spüle aus Silgranit PuraDur ist eine flexibel einsetzbare Depotschale. Sie passt sowohl in das Depotbecken als auch in die Eimer der Abfallsysteme Select und Flexon II. Durch dieses produktübergreifende und durchdachte Funktionskonzept geraten die Reste von Obst- und Gemüse zudem nicht versehentlich auf den Küchenboden.

Denn beide Abfallsysteme bieten mit den 15- und 30-Liter-Eimern der Depotschale ebenfalls passgenau Platz, bevor ihr Inhalt in der Biotonne oder auf dem Kompost landet. Die handliche Abdeckung der Schale trägt zur Hygiene und einer aufgeräumten Optik bei. Ein weiteres Plus der Collectis 6 S ist ihr großes Hauptbecken sowie die separate Ausgussmulde, die auch dann zugänglich ist, wenn beide Becken gerade belegt sind. Das neue Ablaufsystem InFino inklusive Ablauffernbedienung und Coverflow sind weitere hochwertige, ästhetisch anspruchsvolle Ausstattungsmerkmale.

Collectis 6 S von Blanco besticht neben ihren funktionalen Werten mit modernem Design, das mit akkurater Linienführung Akzente setzt. Hergestellt ist sie aus dem widerstandsfähigen und pflegeleichten Granit-Verbundwerkstoff Silgranit PuraDur – ein Material, das mit einer steinig-seidenen Haptik begeistert und in attraktiven Farben erhältlich ist.

www.blanco-germany.com/at

DIE DEPOTSCHALE fasst circa drei Liter und passt perfekt ins Depot-Becken sowie in die Abfallsysteme Select und Flexon II.

BIOABFÄLLE SAMMELN, wo sie anfallen – kinderleicht mit Collectis 6 S

Küche mit Persönlichkeit

MIT LACK UND LEUCHTKRAFT

Heike Böker und Thomas Landgräber setzten bei ihrer Küche auf einen knalligen Effekt und richteten sie in kraftvollem Rot ein. Ein wahrer Hingucker, der auch ihre Kochleidenschaft beflügelt.

Ganz schön dynamisch präsentiert sich die Küche des kochbegeisterten Paares Heike Böker und Thomas Landgräber. Das leuchtende Rot wünschte sich vor allem der Hausherr – es ist seine Lieblingsfarbe. Kombiniert mit Schwarz und umrahmt von weißen Wänden, ergibt sich ein spannungsreicher Mix, den die Anordnung der Möbel noch betont.

Gleich zwei Inseln bilden das Zentrum der Küche. An der vor den bodentiefen Fenstern platzierten „heißen“ Insel wird gekocht, integriert sind ein Gaskochfeld mit Wokbrenner, eine Teppanyaki-Grillplatte sowie ein Induktionskochfeld. Praktisches Plus: ein Salamander, mit dem sich Speisen warm halten oder gratinieren lassen. Darüber schwebt ein leistungsstarker Dunst-abzug. Man kann ihn absenken, außerdem liefert er bestes Arbeitslicht. Im Hochschrank sind Backofen, Dampfgarer und Warmhalteschublade in Greifhöhe eingebaut. An der „kalten“ Insel werden alle vorbereitenden Arbeiten erledigt. Klug positioniert: der Geschirrspüler im Rücken der Spüle. „Küchenchefin“ Heike Böker legte bei Geräten und Materialien großen Wert auf Qualität und Funktionalität. Warmer Kontrast zur coolen Küche ist der Holztisch, der gleichzeitig einen charmanten Übergang zum Wohnbereich bildet.

„Die Küche in leuchtendem Rot spiegelt unsere Leidenschaft fürs Kochen wider.“

Thomas Landgräber

Die Highlights der Küche

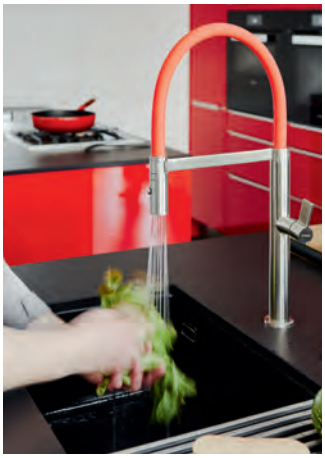
1 Das lackschwarze Sideboard und der Hängeschrank haben mehr Wohnzimmer- als Küchencharakter. Gleich daneben: der hoch eingebaute Geschirrspüler, der sich bequem be- und entladen lässt.

2 Die großen Auszüge in der Arbeitsinsel bieten jede Menge Stauraum. Drei Steckdosen ermöglichen das gleichzeitige Arbeiten mit mehreren elektrischen Küchenhelfern. Noch mehr Rot: der abnehmbare Silikonüberzug ist das i-Tüpfelchen für die Profiarmatur.

3 Die Kochinsel ist mit 100 x 200 cm so groß wie die Arbeitsinsel. Beide haben zurückgesetzte Sockel, was sie schön leicht aussehen lässt. Auch die Arbeitsplatten sind identisch: aus robustem Mineralwerkstoff, der weder heiße Töpfe noch spitze Messer übel nimmt.

4 Der Dunstabzug – ein ferngesteuertes Genie. Zusätzlich ist er stylisches Lichtobjekt, das auf Wunsch die Farben wechselt. Im Hochschrank sind Backofen & Co. untergebracht. Mit nur einer Körperdrehung hat man die Geräte im Blick und mühelos im Griff (siehe auch Foto unten).

HEISSES TRIO: Braten, Grillen und Kochen wie ein Profi. Das klappt mit den drei Modulen ganz einfach wie am Schnürchen.



HIGHTECH TRIFFT NATUR. Links: Der Holztisch schafft einen lebendigen Kontrast zu den glänzenden Lackfronten. Rechts: Rot statt Edelstahl – der Silikonschlauch wird einfach über die Armatur gestülpt.

Fotos: seasons.agency/JALAG/Nina Struve

THE STONE AND ONLY

DER NATURSTEINEXPERTE IM
KÜCHEN- UND MÖBELFACHHANDEL.

www.strasser-steine.at

strasser

Offen für Neues sein

Frische, möglichst saisonale Zutaten sind die Basis der Frühstücksideen von Sophie und Xenia von Oswald. Besonders lieben sie Typisches aus den Länderküchen des Nahen Ostens, schließlich haben beide das Kochen von ihrer iranischen Mutter gelernt. Kostproben gibt's auf www.rocketandbasil.com.

Die neue Liebe zum Frühstück

Die erste Mahlzeit des Tages ausgiebig zu genießen, macht nicht nur satt, sondern auch richtig viel Spaß. Neue und alte Bekannte aus aller Welt, von Pancakes über Porridge bis Power-Bowls wie Pudding aus Chiasamen, sorgen für einen starken Start – und gute Laune.

Ein Wochenende ohne ausgiebiges Frühstück? In Sydney, wo Sophie und Xenia von Oswald mit ihren Eltern viele Jahre gelebt haben, wäre das undenkbar gewesen. „Mit Freunden oder der Familie lecker und locker in den Tag zu schlendern, gehört Down Under einfach dazu", erzählt Sophie. Als sie nach ihrem Journalistikstudium zurück nach Berlin zieht, fehlt ihr dieses geliebte Ritual. Eine Lücke, die sie schließlich selbst schließt, indem sie die Veranstaltungsreihe „Das Brunch" initiiert: außergewöhnlich frühstücken an immer wieder anderen außergewöhnlichen Orten, ob im Krematorium oder in der Kaffeerösterei.

Das klassische Buffet spielt dabei keine Rolle. Hier dreht sich alles um drei saisonal inspirierte Gerichte mit exotischen Anleihen. Den Geschmack der Heimat ihrer iranischen Mutter zum Beispiel, aber auch der verschiedenen asiatischen Einflüsse, die Australiens Küche prägen. Gleich das erste Event, das die 32-Jährige vor vier Jahren zunächst noch mit einer Freundin auf die Beine stellt, besuchen mehr als 400 Gäste. „Wir waren total überrascht, wie schnell sich unsere Idee herumgesprochen hatte – und wie gut sie ankam." Mit dem Einstieg von Xenia, die vor ihrem Umzug nach Berlin in London als Köchin und Foodstylistin gearbeitet hatte, wird „Das Brunch" zum gemeinsamen Projekt der Schwestern – und immer beliebter.

Den Nerv der Zeit getroffen haben Sophie und Xenia von Oswald ganz intuitiv. Mehr noch, die Deutsch-Iranerinnen haben der Sehnsucht nach einer neuen Frühstückskultur eine Plattform gegeben, würden Trendforscher wie Hanni Rützler vielleicht formulieren. Im aktuellen „Food Report" hält die Foodexpertin fest: „Frühstücken boomt. Nicht nur am Morgen, sondern bis spät in den Nachmittag hinein. Niemals zuvor konnte man so vielfältig und abwechslungsreich den Tag beginnen – auch wenn der Wecker erst mittags läutet." >>

HUMUS – orientalische Spezialität mit Kichererbsen und Sesampaste.

Andere Länder, andere Sitten – auch bei den Essgewohnheiten

Fotos: Rebecca Crawford, Shutterstock/Kamil Jany

MANDELN

CHIASAMEN

CASHEWS

Gesunde Zutaten für trendige Smoothie-Bowls

AMARANT

Leckerer Start in den Tag

Jetzt heißt es löffeln statt trinken! Smoothies werden besonders fein und cremig, wenn frische Früchte mit gefrorenem Obst und Gemüse gemischt werden. Die Krönung des sättigenden Muntermachers: Beeren, Nüsse, Kürbis- oder Sonnenblumenkerne, Granola und Kokosflocken.

LEINSAMEN

» Superfood

Smoothie-Bowl in der Ananas

- FÜR 1 ANANASHÄLFTE, ALTERNATIV FÜR 1 SCHÜSSEL:
  100 g glutenfreie Haferflocken
  150 g Hüttenkäse
  1 EL Apfeldicksaft
  1 reife, saftige Babyananas
  1 Prise Currypulver
  1 Msp. gemahlener Kardamom
- FÜR DAS TOPPING:
  1 EL Hanfsamen
  1 EL getrocknete Gojibeeren
  1 TL frische Korianderblättchen
  nach Belieben
- ZUBEREITUNGSZEIT :
  10 Min. + 30 Min. Einweichzeit
- glutenfrei

ZUBEREITEN

- Haferflocken mit Hüttenkäse und Apfeldicksaft vermengen. Mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
- Babyananas der Länge nach halbieren, aus Dekorationsgründen den Schopf nicht entfernen. Aus einer Ananashälfte Fruchtfleisch herauslösen und davon 150 bis 200 Gramm zur Verwendung klein schneiden. Restliche Ananas aufbewahren und am nächsten Tag verwenden.
- Haferflockenbrei mit etwas Currypulver und Kardamom würzen und Ananasstückchen untermengen. In die Ananashälfte füllen und mit Hanfsamen sowie Gojibeeren garnieren. Nach Belieben Korianderblättchen abzupfen, waschen, trocken tupfen und über die Bowl streuen.

BUCHTIPP – Smoothie-Bowls von Rose Marie Donhauser, Südwest Verlag, 12,99 Euro

- **TIPP:** Haferflocken haben reichlich Ballast- und Mineralstoffe, Vitamine und Proteine. Zusammen mit Nüssen und Kernen sind die kleinen Kraftpakete die perfekte Basis für ein knuspriges Granola.

Fotos: Südwest Verlag/Kathrin Koschitzki, iStock/Amy_Lv (2); Avalon_Studio; fcafotodigital; JensGade; PeterHermesFurian

BUCHWEIZEN

GOJIBEEREN

>> Spannende Belege dafür findet man offline wie online: in Gastro-Konzepten wie dem 24/7-Frühstückslokal Benedict oder dem auf Porridge und Kaffee spezialisierten Haferkater in Berlin genauso wie in Blogs oder auf Instagram. Auf mehr als eine Million Beiträge hat es der Hashtag #Frühstück im vergangenen Jahr laut „Food Report" gebracht. Das englische Pendant #Breakfast kommt sogar auf 43 Millionen Fotos und Links.

Die erste Mahlzeit des Tages regelrecht zu zelebrieren, macht nicht nur Spaß. Es ist auch ein gutes Sprungbrett in den Tag, sagen Ernährungswissenschaftler, die das Frühstücken befürworten. Ein wichtiger Energielieferant, der den Stoffwechsel ankurbelt, Körper und Geist fit und leistungsfähig macht. Im Optimalfall, empfehlen die Experten, stecken im Frühstück ausreichend Ballaststoffe, die lange sättigen. Das beugt Heißhungerattacken vor – und ist garantiert gesünder als der unkontrollierte Griff in die Kekstüte, wenn man sich kurz vor dem Mittagessen dann doch unterzuckert fühlt und im Konzentrationsloch steckt. Auch ein spätes Frühstück ist besser als gar keins.

International, individuell, von zahlreichen Länderküchen inspiriert: Das neue Frühstück überschreitet gleich mehrere Grenzen, bringen es die Autoren des „Food Reports" auf den Punkt. Es nähert sich nicht nur zeitlich dem Lunch an, sondern enthält auch immer mehr Komponenten, die bislang dem Mittagessen vorbehalten waren. Genauso leichtfüßig balanciert es zwischen kulinarischen Gewohnheiten aus Ost und West, zwischen vietnamesischer Trendsuppe Pho und Porridge, dem wiederentdeckten und inzwischen auch bei uns beliebten Frühstücksklassiker aus Schottland. Zusammenbringen, was auf den ersten Blick gar nicht nah liegt – damit haben Sophie und Xenia von Oswald auch mit „Das Brunch" Maßstäbe gesetzt. Das nächstes Ziel der deutsch-iranischen Schwestern, nachdem die Reihe in die letzte Runde gegangen ist: einen Ort finden, um mit ihrer kulinarischen Vision sesshaft zu werden. Der Idee Raum zu geben, dass Genuss keine Grenzen kennt und ein leckeres Frühstück alle Freiheiten der Welt lässt. Das klappt selbst in der eigenen Küche – dafür braucht man nur über den Tellerrand zu schauen. HEIKE HUCHT

» Frühstück für Romantiker

Abb. ähnlich

■ Doppeltes Lottchen

Einer der ungewöhnlichsten Social-Media-Auftritte in Sachen Frühstück, eine Inselbegabung im besten Sinn, ist der Instagram-Kanal des Briten Michael Zee. Mit seinem SymmetryBreakfast hat der Londoner eine internationale Fangemeinde auf seine Seite gezogen. An die 700.000 Follower klicken sich regelmäßig durch seine adrett gestylten und symmetrisch angeordneten Doppel. Mehr als tausend dieser Paare hat Zee inzwischen hochgeladen: Köstlichkeiten aus Ländern von Andalusien bis Thailand, von Mascarpone-Croissants und Kaffee mit Milchschaum-Tattoo bis hin zum neu interpretierten israelischen Nationalgericht Shashuka, begleitet von japanischem Tee (www.instagram.com/symmetrybreakfast).

■ Retro-Feeling

Auch der Blog von Carolin Strothe alias Frau Herzblut hat einen ansehnlichen Fundus für raffinierte Frühstücksideen. Die Fotografin und Foodstylistin lebt und liebt Vintage, Swing – und vor allem britische Breakfast-Traditionen. Inspirationsquellen für Kreationen wie rotes Quinoa-Porridge oder Buttermilchscones findet sie beispielsweise beim Schlendern über Wochenmärkte. „Frühstück ist für mich der Inbegriff von einer kleinen Ruheinsel, bevor ein neuer Tag startet. Ohne ein wärmendes Porridge im Winter oder Overnight Oats mit frischem Obst im Sommer gehe ich nie aus dem Haus", sagt die Food-Bloggerin mit der romantisch-poetischen Bildsprache (www.frauherzblut.de).

Fotos: Carolin Strothe, iStock/ waldenstroem; sanapadh, Shutterstock/ Parichat Snguanwongwan

Clever verstaut

Geräte wie Staubsauger oder Waschmaschine möchte niemand gerne offen im Raum präsentieren. Doch was tun, wenn man weder einen Hauswirtschaftsraum noch einen Keller hat? Die Lösung liegt in der Küche.

EINFACH GENIAL „Komfortwunder“ heißt diese Küche von ewe. Sie verbindet schönes Design mit cleveren Stauraumlösungen. So findet eine Mini-Klappleiter in der Bodenschublade Platz oder lässt sich der Messerhalter im Oberschrank versenken.

RAUM IN RAUM nennt sich das Konzept von Leicht, bei dem die Küche mitsamt Extrakubus fließend in den Wohnraum eingebunden ist.

INNOVATIV: Der begehbare Kubus wird zum Hauswirtschaftsraum, der innen viel Platz für alle Alltagsgegenstände bietet.

KURZE WEGE ermöglicht dieser geräumige Vorratsauszug, dessen edles Design in der Farbe Graphit muffige Kellerregale sehr schnell vergessen lässt (gesehen bei Häcker).

PRAKTISCH FÜR GROSS UND KLEIN sind die Einbauschränke von Nobilia, in denen sich Lebensmittel wie in einer externen Vorratskammer lagern lassen.

Trend Thermomix

Perfekt aufgeräumt

DER THERMOMIX IST AKTUELL IN ALLER MUNDE, denn mit dem einfachen Küchenhelfer kann wirklich jeder kochen wie ein Profi. Grund genug, um diesem innovativen Produkt einen eigenen Auszug in der Küche einzuräumen, der sich bei Schüller sogar farblich an die gewünschten Module anpassen lässt. Dabei sind derzeit vor allem Knallfarben wie zum Beispiel sonnige Gelbtöne in Kombination mit edlem Grau besonders beliebt.

Stauraum ohne Keller lässt sich in der Küche schaffen.

KELLERVERBOT haben ab sofort Wein und Kartoffeln, sind sie doch in den Schüller-Regalelementen und -schubladen ebenso gut untergebracht.

IDEEN RAUM GEBEN Wer kein Bügelzimmer hat, findet in diesem Schüller-Küchenschrank den passenden Ort für alle Utensilien.

TROCKNER & CO. lassen sich in den Schränken von Schüller mühelos unterbringen. Auch Waschmittel sind hier immer griffbereit.

Fotos: PR

DESIGN, DAS FORMEN VOLLENDET

NEFF

KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

UNSERE SLIDE&HIDE® BACKÖFEN MIT FLÄCHENBÜNDIGEM GRIFF

Ein Küchendesign, das sich zurücknimmt, schafft Klarheit und Raum, um sich beim Kochen zu entfalten. Unser Slide&Hide® Backofen mit flächembündigen Griff fügt sich nahtlos in das Design griffloser Küchen ein und ist dabei ganz leicht zu bedienen. So steht Ihrer Begeisterung beim Kochen nichts mehr im Weg.

UNSERE NEUEN BACKÖFEN JETZT AUCH MIT DER BESONDERS SCHONENDEN GARMETHODE SOUS-VIDE

Mehr über die Neff Backöfen mit flächenbündigem Griff: **neff-home.com/at/**

Verrückt muss man sein

Grenzgänger und Grenzüberschreiter: Roland Trettl ist nicht nur einer der bekanntesten Spitzenköche unserer Zeit. Er ist einer, der über den Topfrand hinausschauen mag – und sich dabei strikt weigert, in vorhersehbaren Schubladen zu landen. Unsere Autorin Anja Hanke sprach exklusiv mit einem Mann, der geniale Weitsicht und ehrliche Bodenhaftung in sich vereint.

Viele hielten ihn für verrückt. Wer gibt schon freiwillig den „genialsten Job der Welt" – wie er ihn selbst sogar nannte – auf? Er tat es. Roland Trettl. 2013 zog er nach zehn Jahren als Executive Chef im Gourmetrestaurant Ikarus einen Schlussstrich. Bangkok, Lissabon, Kapstadt, London: Nach über 120 Besuchen bei namhaften Spitzenköchen auf der ganzen Welt, die im monatlichen Wechsel ihr Menü bei Salzburgs Gastronomie-Ikone präsentieren, wollte er nicht mehr. Roland Trettl suchte – ohne einen Plan B in der Tasche – die Veränderung. „Um diesen sensationellen Job zu bekommen, muss man anders und in einer gewissen Weise auch verrückt sein." Um mehr im Leben zu wollen als das schon Erreichte, eben auch.

Rückblick. Im zarten Alter von 14 Jahren verließ der gebürtige Südtiroler die Schule. Auch damals fehlte ihm der Plan B. Er legte Schmachtfetzen in einer Disco auf, jobbte als Bademeister und spielte vor allen Dingen leidenschaftlich gern Eishockey. So meint es Roland Trettl auch durchaus ernst, wenn er auf die Frage, warum er Koch geworden ist, antwortet: „Weil mir zum Eishockeyprofi das nötige Talent gefehlt hat." Kochen war für den heute passionierten Küchenakrobaten wahrlich keine Liebe auf den ersten Blick. Eher ein notwendiges Übel. „Wenn man so früh von der Schule abgeht, steigen einem unweigerlich irgendwann die Eltern aufs Dach", lacht er. Da er quasi in einem Hotel aufgewachsen ist, in dem seine Eltern eine Disco betrieben, war die Lehre zum Koch „bequem und naheliegend zugleich".
Nach dem Militär setzte er dann alles auf eine Karte bzw. auf ein Holzbrett. Getreu dem Motto „ganz oder gar nicht" gab er sich und der „Kocherei" eine letzte Chance und schickte eine ungewöhnliche Initiativbewerbung – in Form eben jenes Holzbretts – an die Kochlegende Eckhart Witzigmann. Und dann passierte es: Der Jahrhundertkoch stellte den jungen Trettl in seinem damaligen Gourmettempel Aubergine in München ein, und dieser verlor sein Herz an die Welt hinter dem Herd. „Es waren vor allem zwei Dinge, die mich packten: dieser unglaubliche Zusammenhalt in einer Küche und die unfassbar schönen Lebensmittel, die ich da verarbeiten durfte." >>

Fotos: Helge Kirchberger Photography

„Warum ich so gelassen bin? Das ist das Gesamtpaket Roland Trettl. Ich weiß mit 46 Jahren einfach, was ich will.“

DER SPITZENKOCH stellt sich aber auch selbst gern infrage: „Nichts ist schwieriger als Selbstlob und Stillstand.“

» Raffiniert

Nudelrisotto mit Steinpilzen, Heidelbeeren und Roggenkas

■ ZUTATEN
½ Roggenkas (Ziegenrotschmierkäse), 2 Schalotten, 300 g Steinpilze, 300 g Reisnudeln, 500 ml Molke, 2 EL Parmesan (gerieben), 40 g Butter, 6 EL Heidelbeeren, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 250 ml Milch
■ WEITERES Schnittlauchspitzen

■ ZUBEREITEN
Den Roggenkas in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden und 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen. Die Schalotten und ein Drittel der Steinpilze klein würfeln und in heißem Olivenöl farblos andünsten. Reisnudeln und Molke dazugeben, leicht salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und Parmesan, Butter und Heidelbeeren dazugeben. Etwa 2 Minuten mit geschlossenem Deckel am Herdrand stehen lassen. Den Deckel wieder abnehmen und vorsichtig umrühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Steinpilze in etwa 3 cm große Stücke schneiden und in heißem Olivenöl anbraten. Die Milch erwärmen, leicht salzen und mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Das Nudelrisotto mit den angebratenen Steinpilzen, den Roggenkaswürfeln und Milchschaum-Tupfern auf Tellern anrichten. Mit Schnittlauchspitzen garnieren.

Dieses Rezept gehört zu Roland Trettls Klassikern, er hat es schon seit vielen Jahren in seinem Repertoire. Neu ist die Komponente Roggenkas. Steinpilze, Heidelbeeren und Roggenkas bilden für ihn die perfekte Harmonie von herzhaft-erdigem Aroma, leichter, erfrischender Säure und feiner Würze.

■ REZEPTTIPP:
In „Das Erlebnis Käse" verzichtet Roland Trettl auf die sonst üblichen Verdächtigen Fisch und Fleisch und stellt Käse klar in den Mittelpunkt des kreativen Geschehens. In Zusammenarbeit mit der Feinkäserei Capriz ist ein vegetarisches Kochbuch entstanden, das für jede Jahreszeit raffinierte Ideen bietet. Athesia Verlag, 19,90 Euro

Der Sinn fürs Schöne und der unabdingbare Anspruch an die beste Qualität in allen Dingen haben ihn über Stationen wie das Tantris in München, Ca's Puers auf Mallorca oder das Marine Terrace in Tokio bis heute begleitet. Roland Trettl ist keiner, der Kompromisse macht. Der den leichten Weg vorzieht, sich ausruht, in Anerkennung weidet oder Bequemlichkeit duldet. Den geringsten Einsatz bringen? „Warum sollte ich das, wenn ich mit wenig Mehraufwand auch großartig sein kann?", stellt er irritiert die Gegenfrage. Auch Ja-Sager sind ihm in seinem Umfeld suspekt. „Die bringen mich nicht weiter", kommentiert er dies schlicht.

Weiterkommen – das will er. Dabei ist sein Ziel nicht die nächste Auszeichnung. Das nächste Restaurant. Roland Trettl will „neugierig bleiben, Grenzen überschreiten und Schönheit erschaffen. Das alles als ein Ganzes betrachten". Die Kulinarik ist und bleibt dabei ein wichtiger Begleiter für ihn. Auch wenn er aktuell nicht mehr hinter dem Herd eines einzelnen Restaurants steht, sondern sein Verständnis von gutem Kochen, Geschmack und Qualität in TV-Formaten wie „The Taste", „First Dates – ein Tisch für 2", „Das perfekte Profi Dinner" oder „Kitchen Impossible" transportiert. Ob er von dem einen einzigen innovativen Restaurantkonzept träume? „Nein", kommt es direkt, und er erzählt von seinem Traum, die Fähigkeit zu haben, wie Robbie Williams an einem Abend auf der Bühne 80.000 Menschen gleichzeitig glücklich machen zu können. „Den Traum habe ich mir jetzt erfüllt. In einem Restaurant kann ich an einem Abend mit größtem Einsatz nur 40 Menschen beglücken. Im Fernsehen zwei Millionen. Und das Komische daran: Je mehr Menschen ich glücklich machen kann, desto glücklicher werde ich selbst. Verrückt, oder?!" >>

„SERVIERT" ist typisch Trettl: Amüsant direkt nimmt er den Leser mit in die Welt der großen Köche. ZS Verlag, 22,99 Euro

HERZ, GEFÜHL UND RESPEKT geben den Gerichten von Roland Trettl die richtige Würze.

HITZEBESTÄNDIG, HYGIENISCH UND HOCHMODERN ist Naturstein auch im Leather Look.

BEI NATURSTEINARBEITSPLATTEN wie Black Canyon dominieren die Farben Schwarz und Weiß.

KERAMIK hat viele unterschiedliche Gestaltungsmöglichkeiten.

Stylisch und pflegeleicht

Arbeitsflächen aus Naturstein und Keramik von Strasser

Egal ob Naturstein oder Keramik, im warmen Leather Look oder klassisch poliert – die Arbeitsplatten von Strasser machen die Küche noch stärker zum Wohnmittelpunkt: durch einzigartige Ausstrahlung und pflegeleichte Oberflächen. Der dunkle, kräftige Naturstein Black Canyon harmoniert speziell mit Fronten in Holzoptik. Wie Lava-Ströme bahnen sich Strukturen ihren Weg durch das Oberflächenbild von Golden Wizard. Seine ganz besondere Zeichnung krönt jedes Küchenmöbel.

www.strasser-steine.at

Der Leather Look verleiht den Natursteinoberflächen eine warme, fast weiche Haptik, wie Leder. Und auch wenn sich Naturstein noch nie so elegant und sanft präsentierte, sind die Leather Look-Oberflächen besonders pflegeleicht und hygienisch. Denn die Alltagstauglichkeit der Arbeitsplatten ist für Köche und Köchinnen genauso wichtig wie das Design. Natursteinarbeitsplatten sind zudem absolut hitzebeständig sowie weitgehend kratz- und schnittfest.

Auch Arbeitsplatten aus Keramik sind stark im Kommen, denn ähnlich wie Naturstein weisen sie eine Vielzahl an Vorzügen auf. Sie sind hitzebeständig, weitgehend kratz- und schnittfest und darüber hinaus sehr pflegeleicht. Die Keramik-Arbeitsplatten von Strasser werden bei 1.200 Grad Celsius gebrannt und damit so strapazierfähig gemacht, dass sie als Abdeckung für Küchenmöbel verwendet werden können. Sie sind in einer Stärke von nur 12 Millimetern bis zu 120 Millimetern erhältlich. Übrigens: Egal ob Naturstein oder Keramik – ein nachträglicher Tausch der Arbeitsplatten ist unkompliziert und verleiht der bestehenden Einrichtung eine völlig neue Optik und wertvolle Ausstrahlung.

„Schuster, bleib bei deinen Leisten – warum sollte ich das, wenn mir neue Wege mehr Lebenserfahrung und Spaß bringen?“

BOZEN: In seinen Geburtsort kehrt Roland Trettl gern zurück. Hier leben heute noch seine Familie und Freunde.

Außerhalb der Fernsehwelt ist Roland Trettl vor allem zu Hause glücklich. Mit seiner Frau Daniela und dem gemeinsamen Sohn lebt er bei Bad Reichenhall und ist damit der Nähe zur Bergwelt, in der er in Südtirol aufgewachsen ist, treu geblieben. Hier genießt er es, in seiner eigenen Küche zu kochen, in der er – wie sollte es anders sein – auf Qualität Wert legt. „Haptik, geile Materialien und ein perfekt funktionierender Induktionsherd – das braucht es“, sagt das Multitalent, das sich auch als Buchautor, Tischler, Schneider und sogar Käsehersteller versucht. Wenn dann noch seine Lieblingszutaten „Herz, Gefühl und Respekt“ am Herd walten, kann eigentlich nichts mehr schiefgehen. Außer man zwingt ihn, den Frühlingsboten Bärlauch zu verarbeiten. „Der ist mir zu inflationär!“ Alle anderen Gemüsesorten sind ihm herzlich willkommen: „Ich bin der felsenfesten Überzeugung, dass man mit Gemüse als Hauptdarsteller spannendere Gerichte machen kann als mit Fisch oder Fleisch.“ Und wenn man Kreationen wie sein Nudelrisotto mit Steinpilzen, Heidelbeeren und Roggenkas probiert, gibt man ihm gern recht. ANJA HANKE

Fotos: Athesia Verlag, ZS Verlag, Helge Kirchberger Photography, Shutterstock/ S74

Sie kreieren Ihr kulinarisches Meisterwerk, wir reinigen unseres: den Dampfbackofen.

Der Unterschied heißt Gaggenau.

Mit unserem Dampfbackofen der Serie 400 stehen Ihnen alle Möglichkeiten o en: backen, schmoren, grillen oder dämpfen. Das kann natürlich Spuren hinterlassen. Deshalb haben wir ein einzigartiges Reinigungssystem entwickelt. Alles, was Sie dazu benötigen, ist eine Reinigungskartusche – und Wasser. Herausforderungen wie diese spornen uns an: Vor über 15 Jahren haben wir den Dampfbackofen in die private Küche gebracht. Nun haben wir ihn um ein Reinigungssystem ergänzt.

www.gaggenau.at
www.gaggenau-showroom.at

Abgebildetes Produkt ist der BS 470 111 | Energieeffizienzklasse: A | auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D.

GAGGENAU

Smart kochen

Einst war es der Schnellkochtopf, heute ist es die vernetzte Küche: Moderne Helfer erobern die Küche – und sind äußerst praktisch.

PLATZSPARENDE KOMBIGERÄTE wie das TwoInOne von Miele kochen mit Induktion und reinigen zugleich die Luft. Dabei reguliert das neue System Con@ctivity 2.0 automatisch die Leistung des Dunstabzugs.

EIN PERFEKTES ERGEBNIS liefert der iQ700-Backofen von Siemens. Die Home-Connect-Steuerung ermöglicht es, auch von unterwegs per Smartphone auf das Gerät zuzugreifen.

Kochen macht Spaß und ist mit den richtigen Produkten ein absoluter Genuss. Das gilt nicht nur für die Auswahl frischer und nachhaltiger Lebensmittel. Mit den modernen Geräten wird in einer vernetzten Küche die Zubereitung von Speisen zum Vergnügen. Wenn der Herd von selbst weiß, wann das Essen fertig ist, sich der Dunstabzug wie von Geisterhand selbst reguliert und Kaffeemaschine, Backofen & Co. sogar mit Handy von überall aus steuerbar sind, bleibt uns eigentlich nur noch eines übrig: im Internet nach neuen Rezepten für das nächste Familienfest zu stöbern. Schluss mit dem nervigen Kabelsalat ist übrigens ab sofort auch, denn viele Küchenhersteller haben für dieses Problem tolle Lösungen gefunden, die den Gebrauch lästiger Verlängerungskabel der Vergangenheit angehören lassen.

DER KAFFEE IST FERTIG: Pünktlich zur gewünschten Uhrzeit zubereitet dank der via Home-Connect-App steuerbaren Kaffeevollautomaten von Bosch.

INDUKTIVE LADESTATIONEN und zahlreiche Steckdosen, die clever in die Arbeitsfläche integriert werden, sorgen bei Schüller für volle Akkus bei Smartphone und Tablet, sodass Kochrezepte jederzeit nachgelesen werden können.

Fotos: iStock/ yulkapopkova, PR

SIEMENS

Zusammen einzigartig: die Kochstelle, die Lüftung und der cookingClub.

Unser Erfolgsrezept: das neue Siemens inductionAir System, eine hochwertige Induktionskochstelle und die Tipps aus dem Siemens cookingClub.

inductionAir.at

Mit dem direkten Einbau in die Kochstelle ermöglicht das inductionAir System mehr Planungsfreiheit in der Küche. Der Dunst wird bereits eingesogen bevor er aufsteigen kann. Bei den Siemens Kochfeldern mit varioInduktion können bei Bedarf zusätzlich Kochzonen hinzugefügt werden, um das Kochgeschirr gleichmäßig zu erwärmen. powerMove Plus teilt die Kochstelle auf Wunsch in drei Wärmezonen – alle Zonen werden mit dem dual lightSlider intuitiv mit nur einem Finger bedient.
Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler und auf **www.inductionAir.at**

Entdecken Sie jetzt die Siemens cookingClub Kochevents auf www.cooking-club.at

Siemens cooking club

Siemens. Die Zukunft zieht ein.

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG

Eco-Style bietet FM Küchen mit diesem Modell, das warmes Holz und Betonoberflächen miteinander kombiniert.

Fotos: Fotolia/ contrastwerkstatt, iStock/ Image Source Ltd; Peopleimages, PR

„Ich mag es sehr natürlich. Der angesagte Naturtrend ist zudem puristisch und trifft deshalb absolut meinen Geschmack.“

THOMAS M., Fotograf

Unsere Lieblingsküchen

Küchen sind viel mehr als nur ein Ort zum Kochen. Das Redaktionsteam verrät Ihnen seine Favoriten in den Bereichen Design, Komfort und Funktion.

„Für meine Arbeiten und mein Zuhause gilt: Ruhe und Ordnung sind wichtig."

PETER W., Grafikdesigner

System haben die Schubladen und Auszüge von Leicht, in denen sich alle Dinge des täglichen Bedarfs mühelos unterbringen lassen.

„In meiner Küche spielen Helligkeit und Licht eine wichtige Rolle."

CHRISTIANE F., Redakteurin

Light Art ist in den geräumigen Hängeschränken einer nobilia Küche auf Wunsch ebenfalls möglich.

„Ich liebe modernes Ambiente – auch beim Kochen.“

STEFANIE R., Redaktionsassistenz

Beton ist inzwischen in vielen Schattierungen für Küchenfronten möglich. Hier: Spachtelbeton-optik von Häcker Küchen.

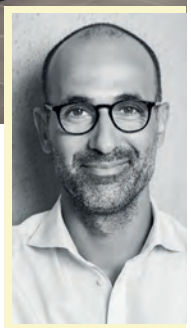
»Ökologie-Tipp

Recyceln statt wegwerfen lautet das Motto unserer Zeit. Doch wohin mit dem Biomüll und den sich stapelnden Mehrwegflaschen? Dank der praktischen Module von Schüller für Küche und Hauswirtschaftsraum lässt sich ab jetzt sauber und leicht verstecken, was nicht jeder gleich auf den ersten Blick sehen will.

„Auch in der Küche gilt umweltbewusstes Handeln.“

PETRA B., Redakteurin

Kühlen: Weinklimaschränke von Gaggenau in edlem Design eröffnen vielseitige Möglichkeiten zur Lagerung und Temperierung hochwertiger Weine.



„Ein guter Tropfen braucht die optimale Kühlung für den perfekten Genuss.“

EIKE A., Redakteur

Fotos: iStock/ hobo_018; laflor; Ridofranz, PR

DIE NEUEN Flex-Induktionskochfelder der Serie 400 punkten auch mit einer leistungsstarken Belüftung.

Das abgebildete Produkt ist die VL 410 111 in der Energieeffizienzklasse A+ in einer Konfiguration mit dem Gebläsebaustein AR 403 122 auf einer Skala der Effizienzklassen von A++ bis E.

Rahmenlos, flächenbündig & flexibel

Gaggenau präsentiert neue Flex-Induktionskochfelder mit integrierter Lüftung.

Von der Luxusmarke für Hausgeräte kommen professionell inspirierte Neuheiten aus der Kochgeräte-Serie 400: Die beiden neuen Kochfeldkombinationen CVL 420 und CVL 410 punkten nicht nur mit integrierter Lüftung – bei diesem neuen Gerätekonzept werden die Kochfelder jetzt rahmenlos und flächenbündig in die Arbeitsfläche integriert.

Die neuen Gerätekombinationen verfügen jeweils über eine Breite von 88 cm und sind in folgenden Konfigurationen erhältlich: Das CVL 420 besteht aus zwei Vario Flex-Induktionskochfeldern mit insgesamt vier Kochzonen. Sie sind durch die mittig platzierte Muldenlüftung miteinander verbunden. Auf jedem Kochfeld können die Kochzonen einzeln oder kombiniert als eine große Kochzone verwendet werden – ideal für ambitionierte Köche, die auch einmal mit größerem Kochgeschirr arbeiten möchten. Bei der Gerätekombination CVL 410 wird die Muldenlüftung von einem Vario Flex-Induktionskochfeld und von einem Vario Induktionswok eingefasst.

NEU VON GAGGENAU: Die rahmenlosen, flächenbündigen Geräte fügen sich nahtlos in die Arbeitsplatte ein. Bedienknebel aus Edelstahl betonen das puristische Design.

Bei allen Kochfeldern wird die Wärmezufuhr in 12 Stufen elektronisch reguliert, und sie kann mit einer Booster-Funktion zum kräftigen Anbraten oder schnellen Erhitzen kurzfristig bis auf 3700 Watt erhöht werden. Weiteren Komfort ermöglichen eine Stoppuhr, ein Kurzzeit-Timer und ein Brat-Sensor für präziseres und gesundes Braten. Die geräuscharme und effiziente Lüftung der Energieeffizienzklasse A+ ist dank BLDC-Technik langlebig und wartungsfrei. In Verbindung mit einer optimalen Luftführung und hochwirksamen Aktivkohlefiltern erfolgt eine Geruchsreduktion um 85 Prozent. Durch einfache Reinigung vereint Gaggenau auch hier Komfort und hohe Funktionalität.

www.gaggenau.at

Variationen in Sachen Frischluft

Kochfeldabzug, Kopffreiheits- und Inselhaube oder Deckenlüfter – die Möglichkeiten bei Dunstabzügen sind unglaublich vielfältig. Und das hat seinen Grund: Für jede Küche findet sich so die passende Lösung für gute Luft.

RUNDE SACHE: Die Combohob von AEG hat auf geschickte Weise eine kreisförmige Dunstabzugshaube mitten im Induktionskochfeld integriert.

DEN KOPF FREI bekommt man mit der Wandesse aus hochwertigem schwarzem Glas, passend lackiertem Kamin und DualFilter von Bauknecht.

FÜR MEHR SPASS AM HERD: Im Kochfeldabzug von NEFF regeln Luftqualitätssensoren die Abluft vollautomatisch.

Frische Luft in Küche oder Wohnküche ist ein echter Genuss. Denn die Wrasen, wie die Küchengerüche fachlich korrekt heißen, bestehen aus Wasserdampf und Fett. Das erklärt, warum sie sich so gut in Möbeln und an Wänden festsetzen können. Außer, man saugt sie an Ort und Stelle ab. Dafür haben Ingenieure und Entwickler sich in den letzten Jahren viel einfallen lassen: Moderne Lüftungssysteme können heute noch besser an die Größe der Küche und die Anforderungen der Wohnsituation sowie den persönlichen Kochstil angepasst werden – mit Wandessen, Inselhauben, Deckenlüftern oder Kochfeldabzügen.

DAS 2-IN-1-DESIGN von Gaggenau vereint ein modernes Flex-Induktionskochfeld mit einem automatischen Kochfeldabzug.

Sehr elegante Lösungen bieten die aktuellen Entwicklungen bei den Muldenlüftern und den Downdraft-Modellen. Sie arbeiten nicht nur angenehm leise und verstellen zudem nicht den Blick – sie fügen sich auch absolut nahtlos in die Optik des Kochfeldes ein. Einziger Nachteil bei sehr kleinen Küchen: Das Kochfeld braucht so etwas mehr Platz. Wer den nicht hat, ist möglicherweise mit einer Wandesse oder einem Deckenlüfter besser bedient. Bei Kochinseln wird neben den moderneren Downdraft-Systemen häufig auch die klassische Lösung in Form einer Inselhaube nachgefragt. Dank stylischem Design tut das aber weder dem Gesamtbild noch dem Blickfeld Abbruch. Dennoch sollte bei der Frage nach dem optimalen Dunstabzug die Funktionalität an erster Stelle stehen.

KRAFTVOLL IN DIE TIEFE ABZIEHEN,
lautet die Devise bei Bosch Downdraft.

DUNSTABZUG UND INDUKTIONS-KOCHFELD vereint Siemens mit dem inductionAir System.

FLACH & VERNETZT: Die Siemens Dunstesse iQ700 mit emotionLight Pro leuchtet zudem in vielen Farben.

» Ganz oben

DECKENLÜFTUNG ist der offizielle Name für diese optisch unauffällige Lösung, die in die Küchendecke eingebaut wird und aufgrund ihres flachen Designs mit dieser abschließt. So wird der Deckenlüfter beinahe unsichtbar und man spart sich zudem einen zusätzlichen Küchenschrank für die Unterbringung des Dunstabzugs. Deckenlüftungen gewähren ein Maximum an Kopf- und Sichtfreiheit. Je kleiner die Abstände zwischen Kochfeld und Lüfter, umso effektiver sind die Geräte. Eine indirekte Beleuchtung kann mit einer integrierten, energiesparenden LED-Leiste erfolgen.

NAHEZU UNSICHTBAR fügt sich die elegante Gaggenau-Deckenlüftung in den Raum ein.

Bei der Entscheidung für ein System ist vor allem die Raumgröße wichtig, denn sie definiert, mit welcher Ansaugleistung die Küche „entlüftet" werden muss. Verschiedene Leistungsstufen ermöglichen eine gute Anpassung an die Kochsituation und spielen auch beim Energieverbrauch ein Rolle. Auch das Geräuschniveau eines Abzugs sollte man vor dem Kauf prüfen. Und die Frage klären, womit man bei der Reinigung am besten zurechtkommt. Metallfilter lassen sich im Geschirrspüler reinigen – ob sie leicht auszubauen sind, entscheidet das System. Wer mit Gas kocht, muss bedenken, dass er einen dafür geeigneten Abzug braucht. Wenn man alle Faktoren kennt, kann man auch das Preis-Leistungs-Verhältnis beurteilen und in die Entscheidung einbeziehen.

CLAUDIA GÖTZ

DICKE LUFT WAR GESTERN: Die Dunstabzugshaube Hob²Hood reinigt ganz automatisch (gesehen bei AEG).

DIE INSELHAUBE mit berbels bewährter BackFlow-Technologie bringt eine optimale Wrasenerfassung.

IN GLÄNZENDEM SCHWARZ sorgt die Kopffreihaube von Miele mit 10-lagigem Edelstahlfilter für effiziente Reinigung.

Fotos: PR

KOCHEN WIE DIE PROFIS
Dank der praktischen Vakuumierschublade und dem FullSteam-Kompaktbackofen mit Sous-vide-Funktion von Neff lässt sich auch Gemüse äußerst schonend zubereiten.

Fotos: PR

Perfektes Garen unter Vakuum in 4 Schritten

1. GEWÜNSCHTES GEMÜSE UND KRÄUTER KLEIN SCHNEIDEN

2. EINFACHES BEFÜLLEN DES VAKUUMIERBEUTELS

Zarte Versuchung

Sous-vide-Garen ist eine Kunst, aber kein Hexenwerk. Unsere Autorin Anja Hanke hat ausprobiert, wie einfach und schonend sich Gemüse, Fleisch und Fisch mit dieser Methode zubereiten lassen.

Sous-vide – von der Sterneküche nach Hause. Klingt so einfach, aber ist es das auch? Genau das will ich herausfinden. Kann ich in meinen eigenen vier Wänden ein Rinderfilet genauso zart, ein Lachsfilet genauso saftig und Gemüse genauso natürlich-aromatisch zubereiten, wie ich es bei ausgezeichneten Spitzenköchen genießen kann? Das Zauberwort, das die Profis quasi als Geling-Garantie verbuchen, ist eine sanfte Gartechnik, die längst auch in unserer eigenen Küche angekommen ist: Sous-vide (französisch für „unter Vakuum").

Vakuumieren – Feines aus dem Beutel. Die vorbereiteten Lebensmittel werden bei dieser schonenden Niedrigtemperaturmethode in vakuumversiegelte Plastikbeutel eingeschweißt und dann bei wenig Hitze im Wasserbad oder – noch einfacher – im Backofen mit Sous-vide-Funktion über längere Zeit gegart. Alles, was ich also brauche, sind gute Zutaten, aromatisierende Kräuter und Gewürze und drei Arbeitsschritte zum gesunden Genuss. Ich entscheide mich bei meinem Experiment für meine kulinarische Achillesferse – das Rinderfilet, das mir leider nie perfekt auf den Punkt gelingen mag. Jetzt aber. Ich befreie das Stück Fleisch von Fett und Sehnen, gebe es zusammen mit Olivenöl und Rosmarin in einen Kochbeutel und vakuumiere diesen luftdicht. Durch den geschlossenen Kreislauf, der dabei entsteht, gehen beim Garen weder Vitamine noch Aromastoffe oder Feuchtigkeit verloren. >>

3. VERSCHWEISSEN IN DER INTEGRIERTEN VAKUUMIERSCHUBLADE

4. GAREN IM BACKOFEN MIT DER SOUS-VIDE-METHODE

» Exotisch

Karibisch gewürzter Truthahn mit Rotkohl-Walnuss-Salat

ZUTATEN

Für den Truthahn: 1,5 kg Putenoberschenkel mit Knochen, Karibikgewürz (Gewürzmischung)
Für die Soße: 90 g Ketchup, 50 g scharfer Senf, 1–2 EL Honig, ca. 1 TL Karibikgewürz, 1 Bio-Limette, 1–2 EL brauner Rum
Für den Rotkohl-Walnuss-Salat: 500 g Rotkohl, 1 fein gehackte Schalotte, 2 EL getrocknete Cranberrys, 3 EL gehackte Walnüsse, 2 EL Rapsöl, 2 EL Walnussöl, 2–3 EL Rotweinessig, etwas Limettensaft und -schalenabrieb, 2–3 Prisen Zucker, Salz, schwarzer Pfeffer, 100 g gewaschener Rucola, 2 EL Korianderblättchen, 2–3 EL Mayonnaise
Beilage: Frisches Landbrot oder Baguette

ZUBEREITUNG

- Den Knochen komplett aus dem Putenfleisch auslösen. Das Putenfleisch auf Haut- und Fleischseite großzügig mit dem Karibikgewürz einreiben. Fleisch in einen Vakuumierbeutel legen und auf Stufe 3 vakuumieren. Auf Einschubhöhe 2 in den Dampfbackofen geben. Bei 70 °C Sous-vide für 3 Stunden garen. Ofen ausschalten und das Fleisch im geschlossenen Ofen noch eine weitere Stunde nachgaren lassen. Fleisch aus dem Beutel nehmen und in eine flache Garschale legen. Den Bratenjus (es sollten ca. 200 ml sein) mit Ketchup, Senf, Honig und ca. 1 TL Karibikgewürz aufkochen und zu einer dicken Soße einkochen lassen. Mit Limettensaft, -schalenabrieb, braunem Rum und eventuell Salz abschmecken.
- Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Den Kohl in sehr dünne Streifen hobeln. Die Kohlstreifen in einer großen Schüssel mit den restlichen Zutaten bis auf Rucola und Korianderblättchen mischen und mit Limettensaft, -schalenabrieb, Zucker, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Den Salat mehrmals kräftig durchmengen und 10 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Rucola zugeben und nochmals abschmecken. Vor dem Servieren das Fleisch im vorgeheizten Dampfbackofen bei 275 °C Grillfunktion auf Einschubhöhe 3 ca. 5 Minuten garen, bis die Oberfläche knusprig ist. Anschließend in feine Scheiben schneiden. Geröstete Landbrot- oder Baguettescheiben dünn mit Mayonnaise bestreichen. Mit etwas Salat belegen, einige Scheiben Truthahn darauf drapieren, mit der warmen Soße beträufeln und mit Korianderblättchen bestreuen.

TIPP: Wer den karibisch gewürzten Truthahn Sous-vide als Hauptspeise servieren möchte, kann dazu sehr gut einen Kartoffelstampf aus Süßkartoffeln reichen.

(SOUS-VIDE-REZEPT VON NEFF)

Schonendes Kochen im Backofen. Der erste Schritt wäre geschafft. Nun lege ich den gefüllten Beutel in meinen Backofen, schalte auf die Sous-vide-Funktion und gare alles bei 56 °C für etwa 120 Minuten. Genug Zeit, in der ich mich entspannt um die Beilagen kümmern und den Tisch schön eindecken kann. Als ich das Fleisch dann aus dem Kochbeutel befreie, strömt mir ein verlockender Duft entgegen. Herrlich. Das Fleisch wirkt saftig und zart. Für die feinen Röstaromen brate ich das Filet noch kurz rundherum in einer heißen Pfanne an, bestreue es mit Meersalz – und bin einfach nur begeistert. ANJA HANKE >>

KOCHEN FÜR GOURMETS
Ergebnisse in Restaurantqualität kann man auch mit den Geräten von AEG erzielen. Spezielle Sous-vide-Beutel lassen keine Luft eindringen und bringen die gewünschten Aromen erst richtig zur Entfaltung. Selbst Fisch wird nicht trocken.

Edles Design, moderne Technik

VAKUUMIEREN & MARINIEREN
Designliebhaber werden daran ihre Freude haben: In passender Optik zur Backofenserie 400 stellt die grifflose Vakuumierschublade von Gaggenau die perfekte Ergänzung dar.

Fotos: PR

FRISCHER LOOK AUSSEN, FRISCHE INNEN: Dank VitaFresh bleiben Lebensmittel länger frisch.

Individuell wandelbar

Vario Style von Bosch: der erste Kühlschrank, der seine Farbe ändern kann.

Individualität ist das Zauberwort unserer Zeit, wenn es um Lifestyle und Wohnen geht. Bosch hat diesen Trend umgesetzt, indem es die erste Kühl-Gefrier-Kombination mit austauschbaren, farbigen Türfronten präsentiert: Beim Vario Style Kühlschrank bieten 19 attraktive Farben – von Champagner über Sonnenblume und Perlnachtblau bis zu Espressobraun – immer wieder neue Möglichkeiten, die Küche dem persönlichen Geschmack entsprechend zu gestalten. Dabei greift Bosch auch aktuelle Trends auf: Die besonderen Grüntöne, die derzeit hoch im Kurs liegen, finden sich beim Vario Style Kühlschrank als Minz- und Limettengrün.

Die neue Ära der Abwechslung, in die Bosch-Konsumenten mit dem Vario Style starten, ist aber nicht nur von Abwechslung geprägt. Die Hausgerätemarke wird ihrem Anspruch, durch intelligente und überraschend einfache Lösungen zu überzeugen, auch hierbei voll und ganz gerecht: Dank eines Befestigungssystems mit verdeckt angebrachten Halterungen und Magneten lassen sich die Türfronten aus hochwertigen, langlebigen Materialien im Handumdrehen und ganz ohne Werkzeug austauschen. Einfach die Front leicht zu sich heranziehen, anheben, abnehmen, neue Tür einhaken – fertig. Innerhalb von Sekunden setzt der Kühlschrank so einen neuen Farbakzent in der Küche. Und natürlich punktet der Vario Style auch mit seinen inneren Werten wie dem VitaFresh-Frischesystem für die ideale Lagerung von Lebensmitteln bei gleichmäßig niedriger Temperatur um 0 °C.

www.bosch-home.at

DIE AUSTAUSCHBAREN TÜRFRONTEN des neuen Vario Style Kühlschranks von Bosch sind im Handumdrehen gewechselt.

19 STYLISCHE FARBEN stehen dem Kunden individuell nach Wunsch zur Verfügung.

» Süß

Pflaumen in Amaretto-Orangen-Soße

ZUTATEN

Für die Pflaumen: 4 Pflaumen (je 80–100 g), 1 Orange (unbehandelt), 50 g Zucker, 2 EL Amaretto, ½ Zimtstange
Für das Eis: 400 ml Milch (1,5 %), 300 ml Obers, 1 Vanilleschote (Mark), 4 Eigelb, 150 g Zucker

ZUBEREITUNG

- Die Pflaumen halbieren, entkernen und in den Vakuumbeutel geben. Von der zuvor heiß abgespülten Orange ein Stück Schale abschälen. Anschließend die Orange auspressen.
- Den Zucker auf der Kochstelle karamellisieren und mit Amaretto und Orangensaft ablöschen.
- Die übrigen Zutaten dazugeben und noch einmal kurz aufkochen. Den Sud zu den Pflaumen in den Beutel geben und auf Stufe 2 vakuumieren.
- Die Pflaumen bei 70 °C Sous-vide auf dem 2. Rost von unten für 20 Minuten garen.
- Aus dem Beutel nehmen und servieren. Als Beigabe eignet sich Vanilleeis:
- Milch und Obers mit dem Vanillemark aufkochen.
- Das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen und langsam unter die heiße Milch rühren.
- Die Masse in eine Plastikform gießen und erkalten lassen.
- Für mindestens 5 Stunden ins Gefrierfach stellen und alle 60 Minuten umrühren, damit die Konsistenz schön cremig wird.

TIPP: Die Pflaumen schmecken noch intensiver, wenn sie einige Stunden im Kühlschrank durchziehen.

(SOUS-VIDE-REZEPT VON MIELE)

ABSOLUTER GENUSS Beim sanften Garen von Fisch oder Fleisch sorgt auch das Sous-vide-System von Miele für perfekte Resultate. Durch den geringen Feuchtigkeitsverlust verlieren die Lebensmittel zudem kaum an Gewicht und bleiben besonders zart.

Vakuumieren – die Vorteile auf einen Blick:

- **OPTIMIERTER GESCHMACK** Im luftdicht versiegelten Beutel kann Mariniertes das Aroma noch besser aufnehmen.
- **LÄNGERE HALTBARKEIT** Dank des Vakuums bleiben Lebensmittel länger frisch und können so auch besser aufbewahrt werden.
- **PRAKTISCHE LAGERUNG** Auch geeignete Einmachgläser lassen sich vakuumieren und dadurch leicht verstauen oder mitnehmen (z. B. Babynahrung).

Fotos: PR

TipOpen – Perfekt für den Einbau in grifflose Küchen

- Lagerung und Temperierung von Wein in der 45er Nische – mit optionaler Zubehörschublade auf 60er Nische erweiterbar
- TipOpen: Die Glastür öffnet sich durch leichtes Antippen von selbst
- SoftSystem schließt die Tür des Weinschranks automatisch
- Erhältlich mit einer Glasfront in coolem Weiß oder elegantem Schwarz

Ihr Fachhändler berät Sie gerne und kompetent.

wein.liebherr.com

socialmedia.home.liebherr.com

LIEBHERR

Qualität, Design und Innovation

INTUO

Eleganteco

DIE ELEGANZ

DAS DESIGN VON ELEGANTECO SPIELT GEKONNT MIT OFFENEN UND GESCHLOSSENEN FLÄCHEN. DER SPANNENDE MATERIALMIX AUS „DARK OAK OILED“-HOLZ UND GLAS-COLORLACK IN „PACIFIC BLUE“ UND „TONKA“ UNTERMALT DIE VIELSEITIGKEIT UND DEN ESPRIT DIESER WOHN-KÜCHE. DIE NATURSTEIN-ARBEITSPLATTE BEGEISTERT MIT VERSENKBARER STECKDOSE. DIE WANDBORDE „GROOVE“ AUS SCHWARZBLECH MIT GEWACHSTER OBERFLÄCHE VERFÜGEN ÜBER RÜCKWANDPANEELE AUS NATURSTEIN UND FÜGEN SICH ELEGANT IN DAS KÜCHENDESIGN EIN.

WWW.INTUO-KITCHEN.COM

ZEITERSPARNIS. Ein Braten auf dem Gemüsebett gelingt im Dialoggarer von Miele in einem Durchgang, ohne dabei das empfindliche Gemüse zu übergaren.

WELTNEUHEIT

Eine revolutionäre Technik

Mit dem Dialoggarer setzt Miele das Kocherlebnis auf eine völlig neue Stufe: Speisen können in diesem Gerät zeitgleich zubereitet und gleichmäßiger gegart werden. Äußerlich nicht von einem herkömmlichen Backofen zu unterscheiden, kommunizieren hier elektromagnetische Wellen auf höchstem Niveau mit der Beschaffenheit von Lebensmitteln. Das Ergebnis: eine Küchenrevolution.

Optimal vernetzt
In der Miele@mobile App kann man aus zahlreichen Automatikprogrammen wählen, die extra für den Dialoggarer entwickelt wurden. Eine spezielle Funktion ermöglicht zudem die Übertragung der Zubereitungsparameter eines Rezepts direkt auf das Gerät.

PERFEKTES DESIGN. Äußerlich ist der neue Dialoggarer nicht von einem Backofen zu unterscheiden.

Das Wichtigste auf einen Blick: 5 *Fragen*

1 Was geschieht im Dialoggarer technisch?

Hier werden erstmals elektromagnetische Wellen mit wechselnden Frequenzen eingesetzt, die auf die Beschaffenheit von Lebensmitteln intelligent eingehen („M Chef"-Technologie). Dies geschieht immer in Kombination mit einer konventionellen Betriebsart wie Ober-/Unterhitze oder Heißluft.

2 Wie unterscheidet er sich von der Mikrowelle?

Während die Mikrowelle vor allem zum Auftauen und Aufwärmen genutzt wird, ist der Dialoggarer ein filigranes Werkzeug für anspruchsvolles Garen. Zwar werden hier wie dort Speisen mittels elektromagnetischer Wellen erwärmt. Der Dialoggarer wirkt aber mit viel geringerer Leistung auf das Gargut, nutzt ein Spektrum an Frequenzen statt nur eine einzige – und er misst permanent, wie viel der ausgesandten Energie das Lebensmittel tatsächlich aufgenommen hat. Den Zubereitungsprozess regelt er dementsprechend nach. Zudem dringen im Dialoggarer die Wellen tiefer ein, als Mikrowellen dies tun. Auch das trägt dazu bei, besonders gleichmäßig zu garen.

3 Welche Frequenzen nutzt der Dialoggarer?

Er arbeitet im Frequenzbereich um 915 MHz. Diesen Bereich nutzen in Europa auch Mobilfunknetze. Die Tür hat daher einen speziellen Aufbau, um Störungen des Mobilfunks auszuschließen.

4 Um wie viel schneller ist der Dialoggarer?

Ein Marmorkuchen benötigt im Dialoggarer 37 Minuten gegenüber 55 Minuten im Backofen; ein Kartoffelgratin gelingt in 35 statt in 60 Minuten; für das beliebte Pulled Pork sind 2 Stunden und 20 Minuten zu veranschlagen anstelle von 8 bis 16 Stunden (mindestens 70 Prozent schneller). Es ist auch möglich, eingefrorene Zutaten schonend aufzutauen und automatisch bis auf den gewünschten Punkt zu garen.

RAFFINIERT: Der Fisch ist im Eisblock gegart, ohne dass die Hülle dabei schmilzt.

5 „Gourmet Units" und „Intensität" – muss Kochen neu erlernt werden?

Diese beiden Parameter sind in der Tat neu: Die „Gourmet Units" stehen für die Menge an Energie, die dem Gargut zugeführt werden soll (1 Gourmet Unit = 1 Kilojoule), und die „Intensität" regelt, wie schnell das Lebensmittel diese Energiemenge aufnehmen soll. Erfahrungen und Rezepte, die mit einem konventionellen Ofen erarbeitet wurden, lassen sich mit folgender Faustregel an den Dialoggarer anpassen: die Betriebsart aus dem Rezept mit „M Chef" kombinieren und nach der Hälfte der angegebenen Zeit den Gargrad überprüfen. Weitere Informationen unter www.miele.at.

Fotos: PR

Die Ästhetik des Verzichts

MINIMALISTISCHE GESTALTUNG VERLANGT MAXIMALE PRÄZISION

VOM REIZ DER REDUKTION

Die Konzentration auf wenige Komponenten bei der Gestaltung bringt alles an den Tag, was man sehen und fühlen kann: die Liebe zum Detail, das Maß an Perfektion und nicht zuletzt die Wertigkeit der Materialien. Deshalb gehört der konsequente Verzicht auf allzu Dekoratives zum zeitlos eleganten Planungs- und Gestaltungsprinzip der *SieMatic Stilwelt* PURE. Schärfen Sie Ihre Sinne für das Wesentliche: auf ***www.siematic.com***

SieMatic

1010 WIEN, *SieMatic am Schubertring* **1030** WIEN, *Bosch Küchen Design* **1190** WIEN, *SieMatic in Döbling Faulmann & Faulmann* **4782** ST. FLORIAN A. INN, *Das Wohnteam* **5020** SALZBURG, *Küchenzentrum Schwab* **5600** ST. JOHANN I. PONGAU, *Wohnen mit Reist* **6020** INNSBRUCK, *Joe's Möbelboutique* **6300** WÖRGL, *Die Küche Stefan Malleier* **6493** MILS BEI IMST, *Gitterle Tischlerei/Wohnen* **6500** LANDECK, *Küchenstudio-Tischlerei Christoph Gitterle* **6714** NÜZIDERS, *Josef Feuerstein* **6840** GÖTZIS, *Küchenzentrum Schwab* **6850** DORNBIRN, *Josef Feuerstein* **7121** WEIDEN A. SEE, *Erwin Schaier Einrichtungen* **8010** GRAZ, *SieMatic Küchenstudio Hartleb* **8020** GRAZ, *SieMatic Küchenstudio Miele Center Fasching* **8091** JAGERBERG, *Schaden Lebensräume* **8223** STUBENBERG, *Schuh* **8740** ZELTWEG, *Einrichtungshaus Hartleb* **9020** KLAGENFURT A. WÖRTHERSEE, *SieMatic am Stauderplatz Moser* **9800** SPITTAL A. D. DRAU, *Miele Center Olsacher* **9900** LIENZ, *Küchenstudio Ortner*

Die nächste Generation

Der SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide von AEG

OB LAMMHAXE ODER KAROTTEN – der SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous Vide punktet mit 25 Beheizungsarten.

OB TIMER ODER ZUTATEN – der Backofen ist einfach und intuitiv am Touchscreen zu bedienen.

So wird Geschmack neu interpretiert: Ob Dämpfen, Braten oder Backen – die AEG Multi-Dampfgarer mit der SteamPro-Technologie und integriertem Feuchtigkeitssensor sorgen dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous-Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen im versiegelten Vakuumbeutel.

Dampfgaren nutzt die Kraft der Luftfeuchtigkeit, um die Hitze effizienter zu übertragen. Das beschert dem Koch nicht nur gleichmäßige Garergebnisse, auch die Aromen können sich noch besser zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis vereinen: Dafür sorgt das schonende Garen im Vakuum. Die Sous-Vide-Funktion des AEG SteamPro Multi-Dampfgarers bietet diese Möglichkeit: Zutaten und Gewürze werden in Vakuumbeuteln langsam und kontrolliert gegart und gehen dadurch eine innige Verbindung miteinander ein. Beim anschließenden Dampfgaren bleiben dadurch nicht nur Geschmack und Aromen, sondern auch alle Nährstoffe optimal erhalten. Das Vital-Dampfgaren mit 100 Prozent Dampf bei stufenlos variierbarer Temperatur von 50 °C bis 99 °C ist ideal für das Garen von Gemüse, Beilagen, Fisch und Obst. Das Feuchtgaren – bei den Dampfintensitäten hoch, mittel oder niedrig – bietet sich in Kombination mit Heißluft jederzeit an. Das Ergebnis ist ein natürlicher Genuss mit Gelinggarantie.

Auch die restliche Technologie überzeugt: Extragroßer Garraum mit Leichtreinigungstür und glatten Innenwänden aus Longclean-Emaille, SoftClosing und automatische Abschaltung für den Backofen sowie ein bedienfreundlicher TFT-Touchscreen und Automatikrezepte plus Speicherplatz für 20 eigene Rezepte tragen zum entspannten Kochen bei und sorgen für außergewöhnliche Kochergebnisse und maximal guten Geschmack.

www.aeg.at

Ratgeber Backofen

Die wichtigsten Themen – schnell und kompakt

KLARE WORTE: Neben Funktionalität und einer hochwertigen Designsprache spielt bei Bosch auch das Thema vernetzte Geräte eine wichtige Rolle. So lässt sich im neuen Smart Home der Backofen via Handy-App steuern.

Fotos: Fotolia/ Melica, PR

Standards modern interpretiert

Ober- und Unterhitze, Heißluft- und Grillfunktion gehören seit Jahren zur üblichen Ausstattung eines Backofens. Doch auch die vermeintlichen Standards entwickeln sich weiter und punkten dabei mit neuen Systemen und überarbeiteten Basisfunktionen, frei nach dem Motto: schlemmen und gleichzeitig bares Geld sparen.

ALLES SAUBER: SELBSTREINIGUNG

BESONDERS NACHHALTIG sind die Geräte mit dem umweltfreundlichen PureClean Reinigungssystem von Bauknecht, bei denen die Ofenreinigung ohne hohen Energieverbrauch und komplett ohne den Einsatz von Chemie gelingt.

EINFACHE DISPLAY-BEDIENUNG

AUF DIE PLÄTZCHEN, FERTIG, LOS: Mit dem EasyControl Display macht man bei der Programmauswahl an einem Backofen der Miele Active Serie garantiert nichts mehr falsch. Zwei Drehwähler mit modernen Sensortasten sorgen für die richtige Einstellung – und mehr Spaß beim Backen.

EIN ECHTES GARRAUMWUNDER

Fotos: Fotolia/ uwimages; tawatchai1990, iStock/ vadimguzhva, PR

EINKAUFSTIPP:
Mit einem Gerät der Energieeffizienzklasse A lassen sich gegenüber der Klasse D bis zu 50 Prozent der Energiekosten einsparen.

BACKEN MACHT SPASS – vor allem, wenn man neben den richtigen Zutaten auch den passenden Ofen dafür hat. Viele neue Funktionen erleichtern zudem die Arbeit, damit das Ergebnis nicht nur Kinderaugen strahlen lässt.

PLATZ DA: Einen Hauch amerikanisches Lebensgefühl vermittelt der Range Cooker, das XXL-Gerät von Miele mit einem maximalen Garvolumen von 150 Litern. Damit der vergrößerte Raum schnell auf Temperatur kommt, ist der überdimensionale Backofen mit einem doppelten Heißluftgebläse ausgestattet.

TÜRE ZU – ABER BITTE SANFT

BUTTERWEICH: Trotz ihres Gewichts von 20 Kilogramm öffnet und schließt sich die Fronttür des Gaggenau-Designklassikers EB 333 dank gedämpftem Einzug spielend leicht.

Neue Technik, die überrascht

TIPPS & CHECKLISTE 1

Auf einen Blick

HEIZARTEN
Basisfunktionen:

- **OBER-/UNTERHITZE:** Diese wird generell für die Zubereitung der meisten Speisen benötigt. Die Heizspiralen sind je nach Gerät mehr oder weniger gut erkennbar.

- **UMLUFT:** Mit dieser Funktion werden die Speisen im Backofen schonender gegart als bei Ober-/Unterhitze. Ein weiterer Vorteil: Es lassen sich mehrere Ebenen im Ofen gleichzeitig nutzen.

- **GRILLFUNKTION:** Ähnlich einem richtigen Grill für draußen werden die Speisen schön knusprig und köstlich braun gebacken.

Häufig findet man auch Kombinationen der oben genannten Funktionen (z. B. Umluftgrill).

Weiterführende Kategorien sind:

- **HEISSLUFT:** Hier werden die Speisen noch schonender als mit der Umluftfunktion gegart. Zudem entfällt das Vorheizen.

- **INTEGRIERTER DAMPFGARER:** Eine gesunde und kalorienarme Möglichkeit der Essenszubereitung.

- **INTEGRIERTE MIKROWELLE:** Platz- und zeitsparend, da ein zusätzliches Gerät in der Küche entfällt und die Garzeit durch die Zuschaltung dieser Funktion verkürzt wird.

DA BRENNT NICHTS AN: AUTOMATIKFUNKTION

EINFACH MAL AUF AUTOPILOT GEHEN: Bis zu 40 Automatikprogramme sowie Dampfunterstützung und Kerntemperaturmessung helfen bei den neuen Backöfen der Serie 6 von Bosch dabei, das ideale Ergebnis zu erzielen.

VIEL GEFÜHL für die perfekte Zubereitung von Speisen besitzt der AEG SenseCook. Ein integrierter Kerntemperatursensor ermöglicht es, Gerichte auf den Punkt genau und je nach individuellem Geschmack zuzubereiten. Präzisionsgaren auf höchstem Niveau!

Fotos: Fotolia/ Fiedels; shootdiem, PR

Der Backofen hat heutzutage wesentlich mehr zu bieten als noch in früheren Zeiten und bringt deshalb eine Vielzahl von Zusatzfunktionen und Automatikprogrammen in die moderne Küche.

DOPPELT HÄLT BESSER: KOMBIGERÄTE

PRAKTISCH GEDACHT wurde bei der Bauknecht Black Line mit integrierter Mikrowelle. Neben der Zeitersparnis steht vor allem in kleinen Küchen kein weiteres Gerät herum, das wertvollen Platz wegnimmt – Backofen sei Dank.

AUF KNOPFDRUCK gelingt jeder Kuchen mit dem PerfectBake Backsensor von Bosch. Die sensorgesteuerte Funktion überwacht den Garzustand und ermittelt eine optimale Heizart und Temperatur.

SCHNELLER WARM UND SAUBER

DIE KOCHZEIT VERKÜRZEN kann man bei den Geräten der iQ500 Serie von Siemens mittels Schnellaufheizfunktion. Durch den coolStart entfällt bei Tiefkühlgerichten das lästige Vorheizen, und im Handumdrehen rein wird's mit dem activeClean System.

Fotos: Fotolia/ viktoriya89, PR

TIPPS & CHECKLISTE 2

Auf einen Blick

GRÖSSEN

■ **AUSSENMASSE:** Standardabmessungen für Einbauschränke: ab ca. B: 55 cm, H: 60 cm. Für Singles oder Haushalte, die weniger backen, reichen Kompaktbacköfen mit nur 45 cm. XL-Backöfen mit 90 cm Breite sind für diejenigen geeignet, die öfter in großem Umfang backen. Dennoch gilt: Das Gerät muss Ihren Wünschen und Platzverhältnissen entsprechen! Daher vorher den Rat eines Fachmanns einholen.

■ **EINBAUHÖHE:** Ein Backofen sollte idealerweise in Sicht- und Arbeitshöhe eingebaut werden. Die Faustformel dabei lautet: Unterkante Ofen = Oberkante Arbeitsfläche, 10–15 cm unter dem Ellenbogen. Ob klassisch bodennah oder in Brusthöhe hängt aber auch davon ab, ob eine Kombination mit dem Herd gewünscht ist. Die finale Entscheidung bleibt wie immer dem individuellen Geschmack vorbehalten.

■ **INNENVOLUMEN:** Vor dem Kauf sollte man sich genau überlegen, welches Fassungsvermögen das Gerät haben soll. Dabei gilt es vor allem zu bedenken, dass man möglicherweise nicht jeden Tag für Familie und Freunde kocht. Denn auch der ungenutzte Raum muss bei jedem Garzyklus erhitzt werden, was Energie und Strom kostet.

SCHONEND ZUBEREITET: INTEGRIERTE DAMPFGARER

MEHR ALS NUR HEISSE LUFT: Die Kombination von Hitze und Dampf sorgt bei der Steam-Range von AEG dafür, dass die Speisen innen schön saftig und außen wunderbar knusprig gebraten werden.

DO-IT-YOURSELF-TREND: Die perfeke Dampfunterstützung liefert das AddedSteam System von Neff. Mittels eines selbst befüllbaren Wassertanks wird dem Backofen Dampf zugeführt, sodass Gemüse besonders knackig sowie Fleisch und Fisch innen zart bleiben.

Fotos: Fotolia/ dizelen, PR

EINKAUFSTIPP: Beim Zubehör neben Backblechen und Einlegerosten auch gleich an nützliche Dinge wie Pizzaformen oder einen praktischen Brotbackstein denken.

MAGISCH – VERSENKBARE BACKOFENTÜR

WIE VON ZAUBERHAND verschwunden ist die Backofentür bei den Geräten mit Hide®-Funktion von Neff. Diese wird dabei in ein Fach unter dem Backofen eingeschoben. Eine spezielle Dämpfungsmechanik sorgt dafür, dass dies komplett geräuschlos erfolgt.

ABGEFAHREN: DIE NEUEN AUSZÜGE

DIE GANZE VIELFALT erfährt man mit den 3-fach-Teleskop-Vollauszügen von Siemens, die als Inklusivzubehör mitgeliefert werden. Hier finden Backbleche und Roste auf drei Ebenen Platz und können aufgrund der stabilen Vorrichtung, die sicher und komfortabel in die Ofenwand eingesteckt wird, nicht wegkippen.

TIPPS & CHECKLISTE 3

Auf einen Blick

AUSSTATTUNG

- **HITZESCHUTZTÜR:** Mit einer speziellen Mehrfachverglasung sorgt diese für eine bessere Isolierung, sodass die Wärme nicht aus dem Gerät entweichen kann. Auch die Verbrennungsgefahr beim Anfassen der Tür wird automatisch auf ein Minimum reduziert.

- **TELESKOPAUSZUG:** Dieser gehört inzwischen zur Standardausstattung eines modernen Backofens. Durch ihn lassen sich die Bleche mühelos aus dem Backofen herausziehen und kippen auch nicht einfach nach vorne weg.

- **BACKWAGEN:** Dieses Modul kann man komplett aus dem Backofen herausfahren. Die Bleche sind dabei an der Tür befestigt. Somit ist diese Funktion nur nützlich, wenn sich das Gerät in Bodennähe befindet. Bei Öfen auf Brusthöhe ist von einem Backwagen eher abzuraten.

- **AUTOMATIKPROGRAMME:** Sie bieten die Möglichkeit, den Backofen je nach Bedarf für verschiedene Speisen einzustellen. Um die genaue Regelung von Temperatur, Garzeit und Feuchtigkeitszufuhr kümmern sich spezielle Sensoren.

- **BRATTHERMOMETER:** Das Bratthermometer überwacht die Kerntemperatur und meldet, wenn der Braten punktgenau fertig ist.

- **TIMER:** Damit das Essen pünktlich auf dem Tisch steht, kann die gewünschte Garzeit mit dieser Funktion auf dem Display nicht nur eingestellt, sondern auch vollautomatisch geregelt werden.

- **SELBSTREINIGUNG:** Backöfen mit Pyrolyse, Katalyse oder Hydrolyse reinigen sich mehr oder weniger selbst. Die Rückstände werden dabei entweder verbrannt oder mit Flüssigkeit via Wasserdampf gelöst.

FIX ZUBEREITET MIT INDUKTION

SCHNELLER UND ENERGIEEFFIZIENTER gelingen Speisen mit Induktion im Backofen – und das ohne Vorheizen. Das grifflose KOSMOS Design von Bauknecht fügt sich nahtlos in moderne Küchen ein. Eine spezielle Edelstahloberfläche macht das Gerät zudem unempfindlich gegen Fingerabdrücke.

Eine andere Dimension

Es tut sich was in der Entwicklung: Neue Technologien erobern den Markt.

EINZIGARTIG: DER DIALOGGARER

AUF DEN PUNKT GEBRACHT: Der Dialoggarer von Miele arbeitet mit elektromagnetischen Wellen, die dafür sorgen, dass unterschiedlichste Lebensmittel gleichzeitig doppelt so schnell wie in anderen Backöfen und mit jeweils individueller Garzeit zubereitet werden.

Fotos: Fotolia/ uwimages, PR

DIE STUDIOLINE-REIHE überzeugt mit einem reduzierten und edlen Erscheinungsbild, das alle Blicke auf sich zieht.

Eleganz und Intelligenz

Die studioLine-Einbaugeräte-Reihe von Siemens bietet Einzigartigkeit in Serie.

DIE BLACKSTEEL-BLENDE, der massive Edelstahl-Drehwähler und die deepBlack-Glastür im Detail.

DIE SOUS-VIDE-FUNKTION aus der Profigastronomie für besonders schonende Zubereitung.

Das Besondere entdecken: Siemens kombiniert intelligente Technologie und einzigartiges Design in seiner exklusiven Einbaureihe studioLine. Diese überzeugt mit einem reduzierten und edlen Erscheinungsbild, das alle Blicke auf sich zieht. Die verdunkelte blackSteel-Blende, der massive Edelstahl-Drehwähler und die deepBlack-Glastür unterstreichen nicht nur die Einzigartigkeit, sondern machen jede Bedienung zu einem echten Erlebnis. Mit der studioLine-Reihe folgt Siemens einem Verständnis von Design, das nicht nur eine ästhetische Verpackung ist, sondern das Kochen zu einem wahren Vergnügen werden lässt.

Genauso besonders wie das Äußere ist auch die Ausstattung. Denn der Anspruch der studioLine-Reihe ist, das Kochen zu vereinfachen und so mehr Freiraum und mehr freie Zeit bei besten Geschmacks- und Genusserlebnissen zu bieten: Mit der varioSpeed-Funktion lässt sich die Kochzeit um bis zu 50 Prozent verkürzen. Um doppelt so schnell zu sein, reicht ein Knopfdruck. Denn die integrierte Mikrowelle hilft nicht nur beim Auftauen und Erwärmen. Sie verkürzt die Zubereitungszeit aller Gerichte im Backofen, indem sie zur gewählten Heizart zugeschaltet wird.

Mit der Sous-vide-Funktion hält gleichzeitig die Profigastronomie Einzug: Mit 100 Prozent Dampf werden vakuumierte Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen besonders schonend zubereitet. Diese Garmethode erhält Vitamine sowie Aromen und erzeugt so ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das man so bislang vor allem aus Sterne-Restaurants kannte. Die Bedienung ist einfach und intuitiv – für einzigartige Kochergebnisse mit wenig Aufwand.

www.studio-line.at

Fotos: © BSH Hausgeräte GmbH

Tipp

KÄSEKUCHEN gehört zu den beliebtesten Kuchen überhaupt, denn die Variationsmöglichkeiten sind unendlich groß. Ob mit Mascarpone oder Topfen statt klassischem Frischkäse, unterschiedlichen Fruchttoppings und -soßen, Schokoladenstückchen, Karamell oder exotisch mit Limette und Kokosstreuseln – da entdeckt sicher jeder schnell seinen **ganz individuellen Lieblingsgeschmack.**

» Heiß geliebt

New York Cheesecake

- **Springform Ø 20 cm, Vorbereitung: ca. 25 Minuten, Ruhezeit: mind. 5 Stunden**

- **ZUTATEN**

1 Packung Butterkekse, 100 g Butter, 600 g Frischkäse, 200 g Zucker, ½ TL Vanilleextrakt, 200 ml Sauerrahm, 200 ml Obers, 6 Blatt Gelatine, Saft einer Zitrone. Für die Deko: 200 ml geschlagenen und nach Belieben gesüßten Obers, Mandelblätter, frische Himbeeren

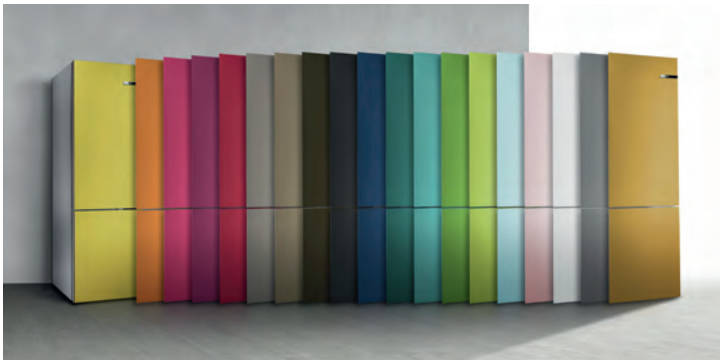
- **ZUBEREITUNG**

- Butterkekse im Mixer zerkleinern. Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln zu einem Teig mischen. In die Springform geben und gut festdrücken.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse in einer Schüssel mit Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren. Sauerrahm unterheben. Obers in einer separaten Schüssel steif schlagen.
- Saft einer halben Zitrone erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Einen Löffel der Frischkäsemasse zu der Gelatine geben und unterrühren. Zur übrigen Frischkäsemasse geben und gut vermischen.
- Geschlagenen Obers unterheben und die Masse auf den Kekskrümelboden gießen. Für mind. 5 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.
- Zum Servieren mit geschlagenem Obers bestreichen und mit Mandeln und Himbeeren belegen.

Kuchen aus dem Kühlschrank

Süßes ohne Backen

Diese leckeren Kuchen und Torten benötigen keine Hitze, sondern werden ganz einfach im Kühl- oder Gefrierschrank zubereitet. Zusammen mit den richtigen Gerätschaften lässt sich so ein sinnvoller Beitrag zu einer energiesparenden und ressourcenschonenden Lebensweise leisten. Hier die aktuellen Trendgeräte sowie tolle Rezepte zum Selbermachen.



INDIVIDUELLER LIFESTYLE: Wandelbar wie die Kuchen und Torten ohne Backen ist auch die Kühl-Gefrier-Kombination Vario Style von Bosch mit austauschbaren, farbigen Türfronten. Das VitaFresh-Frischesystem sorgt zudem für die ideale Lagerung der passenden Zutaten.

Fotos: Shutterstock/ Masha Nemova, PR

ORDNUNG IST DAS HALBE LEBEN: Wer samstags schwer beladen vom Großeinkauf nach Hause kommt, braucht erst mal jede Menge Platz für all die frischen Lebensmittel. Bei den Kühl- und Gefrierkombinationen CustomFlex von AEG wird deshalb auch der Stauraum in der Tür optimal ausgenutzt. Die Ablagefächer lassen sich ähnlich dem Baukastenprinzip individuell einstellen. Ebenfalls eine Besonderheit ist die SpinView Shelf-Funktion, eine um 360° drehbare Ablage im Inneren des Kühlschranks, die den flexiblen Zugriff auch auf Lebensmittel im hinteren Bereich des Kühlschranks ermöglicht.

EINKAUFEN OHNE STRESS – das wünscht sich jeder. Auch die Lagerung von Lebensmitteln bereitet uns manchmal Kopfzerbrechen. Die Kühl-Gefrier-Kombinationen von Siemens bieten jede Menge Stauraum und sorgen für längere Frische. Der Extra-Clou: Ein neues XXL-Design-Gerät in black inox mit einer vernetzten Kamera im Kühlteil, das die Vorräte überprüft und diese Informationen per Home Connect App aufs Smartphone oder Tablet überträgt. So läuft's im Supermarkt ganz entspannt.

Fotos: PR

ELEGANTER PURISMUS
Die Geräte der Miele ArtLine lassen sich per Sensortaste öffnen und schließen. So werden Griffe überflüssig.

Bereit für ein neues Design

Wo Küche und Wohnzimmer eins werden, ist eine klare Formensprache gefragt: gerne puristisch, geradlinig und grifflos. Mit der Einbaugeräteserie »ArtLine« greift Miele diesen Trend auf.

Vollflächige Glasfronten und integrierte Gerätedisplays bestimmen das „ArtLine"-Design, das sich über verschiedene Produkte erstreckt und damit konsequent die Ausstattung einer kompletten Küche mit grifflosen Geräten ermöglicht. Technisch basieren die ArtLine-Modelle auf den aktuellen Einbaugeräten der Generation 6000 von Miele – mit einem markanten Unterschied: Die Funktion des Gerätegriffs übernimmt eine in die Bedienblende integrierte Sensortaste. Beim Berühren dieser Sensortaste wird die verriegelte Tür motorisch entsperrt und gleitet sanft nach unten. Effektvoller kann man einen Backofen nicht starten, denn pures Understatement verkörpern die Miele Geräte nur auf den ersten Blick. Die Einbaugeräte im ArtLine-Design bietet Miele in den Farben Brillantweiß, Obsidianschwarz und ganz neu auch in Graphitgrau an. Dieser neue Farbton strahlt Purismus und Eleganz aus, passt zu unterschiedlichen Küchendesigns, kommt aber besonders gut in einem dunkel und kühl gestalteten Wohnumfeld zur Geltung.

www.miele.at

Die neue Freiheit

Für freie Sicht auf die schönen Dinge im Leben sorgt das neue TwoInOne-Induktionskochfeld mit integriertem Wrasenabzug von Miele. Erstmals werden die Miele PowerFlex-Kochbereiche mit einem automatisch gesteuerten Dunstabzug und einer intuitiven Bedienung kombiniert. Störende Kochdünste werden genau dort beseitigt, wo sie entstehen, und nichts behindert die freie Sicht.
Zudem sind alle beweglichen Teile des TwoInOne, wie die Filterbox und das Abdeckgitter, einfach und bequem im Geschirrspüler zu reinigen. Sie lassen sich per Hand herausnehmen. Ein perfektes Zusammenspiel zwischen Saugleistung und Kochprozess ermöglicht die Funktion Con@ctivity 2.0: Sie regelt das Ein- und Ausschalten des Dunstabzugs und passt so die benötigte Leistung des Tischlüfters automatisch an.

PERFEKTE KOMBINATION
Das neue TwoIn-One-Induktionskochfeld lässt sich intuitiv bedienen und sorgt durch den integrierten Dunstabzug für freie Sicht.

DIE RICHTIGE TEMPERATUR IST MASSARBEIT: Manchen Lebensmitteln schadet zu viel Kälte, andere brauchen es ein paar Grad kühler. Deshalb bietet Gaggenau mit der Serie 400 Kühlschränke mit bis zu vier gradgenau regelbaren Klimazonen, die zudem nahezu vibrationsfrei sind. Bei den Gefriergeräten bleiben mit dem 4-Sterne-Fach oder einer integrierten Schublade ebenfalls keine Wünsche offen.

» Vollkommen

Triple-Choc-Parfait

- **Kastenform ca. 30 cm, Vorbereitung: ca. 40 Minuten, Ruhezeit: mind. 4–6 Stunden**

- **ZUTATEN**

3 Eier, 2 Eigelb extra, 100 g Zucker, 500 ml Obers, 100 g Kuvertüre-Chips Zartbitter, 100 g Kuvertüre-Chips Milchschokolade, 100 g Kuvertüre-Chips weiße Schokolade.
Für die Deko: Macarons, gefrorene Beeren, Schokosoße

- **ZUBEREITUNG**

- Kuvertüren in drei unterschiedlichen Gefäßen über dem Wasserbad schmelzen und auf die Seite stellen.
- Eier, Eigelb und Zucker in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad mit dem Handrührgerät dickschaumig aufschlagen. Leicht abkühlen lassen.
- Obers steif schlagen, vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben und alles gleichmäßig auf drei Schüsseln verteilen.
- Zuerst die flüssige dunkle Kuvertüre in eine der drei Schüsseln geben, alles vermischen, in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform füllen und für 20 Minuten ins Gefrierfach stellen.
- Die ebenfalls noch flüssige Milchschokolade-Kuvertüre in die zweite Schüssel geben, alles vermischen, in die Kastenform über die dunkle Schicht einfüllen und weitere 20 Minuten einfrieren.
- Zuletzt den Vorgang noch einmal mit der hellen Kuvertüre wiederholen, alles mit der leicht überstehenden Frischhaltefolie abdecken und für ca. 4–6 Stunden, besser über Nacht, in den Gefrierschrank geben.
- Vor dem Servieren das Parfait aus der Form stürzen, die Folie abziehen, nach Belieben mit Macarons, gefrorenen Beeren und Schokosoße dekorieren und das Eis in Scheiben schneiden.

Fotos: Fotolia/ Natasha Breen, PR

» Coole Sache

Eistorte mit Früchten

- **Springform Ø 20 cm, Vorbereitung: ca. 25 Minuten, Ruhezeit: mind. 5 Stunden**

- **ZUTATEN**

150 g Eiswaffeln, 180 g dunkle (alternativ: weiße) Kuvertüre, 300 ml Obers, 500 g Joghurt (3,5 %), 1 Vanilleschote (Mark), 80 g Zucker, Bio-Zitrone, 150 g Beeren, z. B. Heidelbeeren oder rote Johannisbeeren. Für die Deko: frische oder gefrorene Früchte nach Belieben

- **ZUBEREITUNG**

- Eiswaffeln in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz zermahlen. Schokolade in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen und mit den Waffelbröseln vermengen. Springform mit Backpapier auslegen und die Eiswaffel-Schoko-Masse darauf verteilen, festdrücken und für ca. 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
- Obers steif schlagen und den Joghurt mit dem Mark der Vanilleschote, Zucker und Zitronenabrieb verrühren. Obers unter den Joghurt heben.
- Gefrorene Beeren mit dem Joghurtobers vermischen, auf dem Waffelkeksboden in der Springform verteilen, glatt streichen und für mindestens 5 Stunden, besser über Nacht, ins Gefrierfach stellen.
- Zum Servieren vorsichtig aus der Form lösen und mit frischen oder gefrorenen Früchten garnieren.

Tipp

ZUM SERVIEREN das gut durchgefrorene Parfait bzw. die Torte etwa zehn Minuten vor dem Essen aus dem Gefrierfach holen und leicht antauen lassen. So lassen sie sich immer noch gut schneiden und der Geschmack kann sich richtig entfalten. **Achtung:** Danach möglichst nicht noch einmal einfrieren, da sich sonst Eiskristalle bilden können, die den Geschmack und die Qualität beeinträchtigen.

Fotos: Shutterstock/ Anna Shepulova

EIN BLICK IN DEN KÜHLSCHRANK der Neff GourmetLine zeigt: Hier ist Kreativität gefragt – und erwünscht. Das flexible Flaschengitter ermöglicht die individuelle Lagerung von Getränken. Als Sonderzubehör erhältlich ist das dekorative GourmetTablett, auf dem vier getrennte Glasschalen ausreichend Platz für verschiedene Speisen bieten. Das sowohl kälte- als auch hitzebeständige Glas erlaubt sogar den direkten Transport vom Kühlschrank in den Backofen.

Fotos: PR

ALS SEHR SPARSAMER BEGLEITER, da besonders energieeffizent, und dazu noch sehr leise präsentiert sich das FrischeCenter von Bauknecht. Unauffällig versteckt es sich mit seinem enormen Platzangebot hinter den Fronten moderner Einbauküchen, obwohl es das mit den neuen Technologien ProFresh und ShockFreeze eigentlich gar nicht nötig hätte.

KOMMUNIKATION VOM FEINSTEN: Die Stand-Kühl-Gefrier-Kombination von Miele sorgt nicht nur für längere Haltbarkeit und Frische von Lebensmitteln. Die Geräte der Blackboard edition sind mit einer Tafelfront aus Glas versehen und lassen sich mit Kreide bemalen und beschreiben. So wird beim nächsten Einkauf garantiert nichts vergessen.

Fotos: Fotolia/ myviewpoint , PR

Tipp

SCHOKOLADE SCHMILZT GLEICHMÄSSIGER, wenn sie vorher gut zerkleinert wird. Generell gilt: Je höher der darin enthaltene Kakaoanteil, desto flüssiger wird die Schokolade. **VORSICHT:** Schokolade darf nicht zu heiß werden. Dunkle Schokolade kann man bis circa 55 Grad, hellere Sorten bis circa. 45 Grad erhitzen.

» Süße Sünde

Schokoladentarte

- **Tarteform mit herausnehmbarem Boden, rechteckig, ca. 36 x 12 cm, Vorbereitung: ca. 35 Minuten, Kühlzeit: mind. 3 Stunden und 45 Minuten**

- **ZUTATEN**

  32 Oreo-Cookies, 110 g Butter, 250 g Zartbitterschokolade, 200 ml Obers, ½ TL Vanilleextrakt
  Für die Deko: frische Erd- und Blaubeeren, Mandelsplitter

- **ZUBEREITUNG**
  - Creme von Oreo-Cookies kratzen und die Kekshälften in einem Gefrierbeutel oder im Mixer zerkleinern. Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln vermischen.
  - Tarteform einfetten und die Krümelmasse darin festdrücken. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
  - Für die Füllung Obers in einem kleinen Topf bei geringer Hitze erwärmen und Schokolade darin schmelzen. Topf vom Herd nehmen und Vanilleextrakt einrühren.
  - Füllung gleichmäßig in der Form verteilen und für 15 Minuten zurück in den Kühlschrank stellen.
  - Erd- und Blaubeeren auf der Tarte verteilen, mit Mandelsplittern bestreuen und alles für mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, kühlen.
  - Tarte aus der Form lösen und zum Servieren in kleine Kuchendreiecke schneiden.

Hello Africa!

Auch jenseits von Afrika schön: Kräftige Farben und Muster halten gemeinsam mit edlen Hölzern, sanften Erdtönen und ruhigem Schwarz Einzug in unsere Küche.

ESSEN MIT ALLEN SINNEN
So leicht lässt sich der Zauber von Marrakesch für einen Abend in die eigenen vier Wände holen: Eine Tajine mit Fleisch, Gemüse und Kartoffeln oder Couscous mit Lamm – die nordafrikanische Küche ist besonders frisch und ebenso vielseitig.

URLAUB FÜR ZU HAUSE
Einen Hauch von Afrikaromantik erzielt man mit warmen Erd- oder Sandtönen. Ebenso stimmig dazu ist ein wilder Mustermix, z. B. bei der Tischwäsche oder an der Wand.

TIPP: Tolle Effekte lassen sich mit den gestalteten Küchenrückwänden und Arbeitsplatten von Lechner (links) erzielen. Eine kreative Erinnerung an die letzten Ferien gibt's, wenn man das eigene Urlaubsfoto an den Hersteller schickt und so eine ganz neue, individuelle Wandverkleidung für die eigene Küche erhält.

FARBENFROH KOMBINIERT
Die Lebensfreude der Menschen in Afrika spiegelt sich auch in deren bevorzugten Stoffen wider. Warum also nicht mal gemusterte Servietten, Tischdecken und Läufer kaufen? Dazu buntes Geschirr, Platzteller in Gold oder Kupfer, die Stuhlkissen mit Pompons verziert – fertig ist der stylische Ethnostil für die Tafel.

NATÜRLICH EXOTISCH
Geölte Wildeiche und Carneolrot in Hochglanz-Colorlack setzen bei diese ewe-Küche Akzente. Gemeinsam mit schwarzen Ledersesseln und Barhockern wird daraus eine Kombination im angesagten Afrika-Look.

GUTES DESIGN
Die Produkte von Indego Africa sehen nicht nur toll in der Küche aus. Mit den in New York designten und in Afrika handgefertigten Schalen und Körben unterstützt man über 1000 Frauen in Ruanda und Ghana (z. B. über WestwingNow.de, ab 47 Euro).

Fotos: Fotolia/Olga Phoenix, Shutterstock/ Avatar_023, InnaFelker PR

MODERNE EDELSTAHLSPÜLEN setzen neue Maßstäbe: mit verschiebbarem Schneidebrett, variabler Multifunktionsschale, Abtropffläche, Haupt- und Zusatzbecken. Und sogar spezielle Garbehälter lassen sich in das Becken der Spüle komfortabel einhängen. Bild: Blanco.

Geschirrspüler oder Handwäsche?

Einen Geschirrspüler möchte kaum jemand missen, und ohne ein ausreichend großes Spülbecken kommt keine Küche aus. Doch welchem Alltagshelfer sollte man mehr Aufmerksamkeit schenken? Fest steht: Sowohl im Gerätebereich mit seiner permanent fortschreitenden Technik und Ausstattung als auch am Abwaschtisch hat sich so einiges getan.

XL-SPÜL-BECKEN Robust und authentisch – auch Spülen können optische Highlights in der Küche setzen.

EINE SEITLICH PLATZIERTE Armatur ist der Clou der neuen Fragranit-Serie von Franke.

Wo gehobelt wird, fallen Späne, lautet das bekannte Sprichwort. Auf die Küche gemünzt, müsste es lauten: Wo gekocht und gegessen wird, fällt schmutziges Geschirr an. Wie man das wieder sauber bekommt, da hat jeder seinen persönlichen Stil entwickelt, auch wenn es nur die Möglichkeiten Geschirrspüler und Handspülbecken gibt. Aber was in Europa womit gesäubert wird, war der Universität Bonn sogar eine vergleichende Studie wert. In 200 Haushalten in Österreich, Deutschland, Italien, Schweden und Großbritannien wurde untersucht, wie die Geschirrspülmaschinen befüllt werden, ob vorgespült und wie viel Geschirr in der Spüle gesäubert wird.

NEUE FARB- UND FORMTRENDS setzt Villeroy & Boch mit seinen pflegeleichten Einbauspülen aus Keramik. Im Bild: Midnight-Blau.

ERSETZT DEN WASSERKOCHER: Die neue Heißwasserarmatur Mondial von Franke stellt 100 °C heißes Wasser bereit.

Vor allem ein Ergebnis beim letzten Punkt hat die Forscher erstaunt: Zwischen 20 und 40 Prozent aller Teile werden einzeln unter fließendem Wasser gespült. Genau das sollte man in puncto Nachhaltigkeit aber dringend vermeiden und stattdessen besser das Geschirr sammeln und zumindest im befüllten Becken oder im Geschirrspüler abwaschen.

Die modernen Spülbecken kann man ohnehin nicht nur zum Abwaschen – oder zum völlig unnötigen Vorspülen des Geschirrs (siehe Kasten Seite 108) – nutzen, sondern noch für ganz andere Dinge: Tee zubereiten etwa. Mit Armaturen, die Wasserkocher ersetzen, weil aus ihnen kochend heißes Wasser kommt, eine Leichtigkeit. Auch Speisen für den Dampfgarer lassen sich mit dem passenden Zubehör bereits an dieser

HEBT DAS GESCHIRR auf ein völlig neues Level: Der AEG ComfortLift Geschirrspüler erspart das Bücken.

DIE PRAKTISCHE VARIOSCHUBLADE von Neff bietet viel Stauraum für Besteck, Espressotassen und andere Kleinigkeiten.

» Ausgespart

■ **RAFFINIERTE EXTRAEINBAUTEN:** Mit diesem Spülenschrankauszug von Schüller lässt sich unter der Spüle noch mehr Stauraum schaffen. Die Schubladen haben eine Aussparung für den Wasserabfluss der Spüle und bieten direkten Zugriff auf alles, was man zum Abspülen braucht – von neuen Schwämmen über Reinigungsmittel, die nicht ständig gebraucht werden, bis zu frischen Trockentüchern.

SUPERSCHNELL TROCKEN ist das Geschirr dank der Siemens Zeolith®-Trocknung mit varioSpeed Plus.

Stelle wunderbar herrichten. Die trendigen XL-Spülen sehen zudem nicht nur toll aus, sondern bieten auch reichlich Raum für die Vorbereitung von frischen Zutaten wie Gemüse.

Schmutziges Geschirr ist im Geschirrspüler besser aufgehoben: Das braucht im Durchschnitt 50 Prozent weniger Wasser und 28 Prozent weniger Energie. Die aktuellen Entwicklungen in Sachen Energieeffizienz, vor allem in Bezug auf Trocknungstechnik und Wasserverbrauch, tragen dazu bei. Zudem werden die Hersteller immer einfallsreicher, was die Aufteilung und Anbringung der Körbe betrifft. Dies verbessert noch einmal die Möglichkeiten, den Geschirrspüler wirklich optimal zu befüllen. Und das ist auch laut Studie ein Punkt, den fast alle Nutzer von Geschirrspülern selber noch deutlich verbessern könnten. CLAUDIA GÖTZ

SCHNITTMENGEN BILDEN: Spülen müssen nicht gerade an der Wand stehen. Die Y-Küche von Ballerina bündelt unterschiedliche Funktionsbereiche.

BIS INS DETAIL durchdacht und mit einzigartigen Lösungen: die neue Korbgestaltung bei Miele.

INTELLIGENTE Geschirrspülertechnologie mit Zeolith sorgt bei Gaggenau für höchste Trocknerleistung.

EINBAUGESCHIRRSPÜLER von Bosch lassen sich perfekt in jede Küchenplanung integrieren. Egal, ob sie unter der Arbeitsplatte oder rückenschonend auf Augenhöhe angebracht sind.

PLATZSPARENDES BELADEN ist bei Einbaugeschirrspülern von Bauknecht mit höhenverstellbarem Oberkorb möglich.

» Spartipps

GESCHIRRSPÜLER RICHTIG EINRÄUMEN

- Spülen mit der Maschine braucht im Schnitt 50 Prozent weniger Wasser und 28 Prozent weniger Energie als Handspülen, ergab eine Studie der Uni Bonn. Wichtig für die Ersparnis ist dabei, den Geschirrspüler nicht halb leer, sondern nur voll beladen laufen zu lassen.
- Vorspülen unter laufendem Wasser ist bei den modernen Maschinen überflüssig. Essensreste vorher im Mülleimer entsorgen.
- Bei leichter Verschmutzung ist ein Kurz- oder Sparprogramm bei niedriger Temperatur völlig ausreichend. Tipp: Wer einmal im Monat einen Spülgang mit 65 Grad durchführt, kann auf diese Weise Fettablagerungen vorbeugen.
- Ein verstopftes Sieb verlängert den Spülgang und erhöht den Energieverbrauch. Deshalb sollte es regelmäßig gesäubert werden.
- Mal eben einen Teller mit der Hand abspülen? Das sollten Sie lieber lassen, denn leider passiert dies mit bis zu 40 Prozent unseres Geschirrs, wie die Experten der Uni Bonn herausgefunden haben.
- **ZU GUTER LETZT:** Abschalten! Wer das Gerät nicht im Stand-by-Modus lässt, kann auch hier Strom sparen.

Fotos: seasons.agency/JALAG/Nina Struve, PR

MIT DER KUPFER-SERIE greift Franke den Trend zu Edelmetallen in der Küche auf.

Edler Glanz für die Küche

Die neue Kupfer Edition von Franke setzt visuelle Akzente.

Kupfer unterstreicht im modernen Küchenambiente den Industrial Chic, harmoniert aber auch mit einer urigen Landhausküche und setzt ansonsten edle Akzente durch eine behaglich warme Eleganz. Diese Allrounder-Qualitäten sorgen dafür, dass es stimmig mit unterschiedlichsten Stilen, Materialien und Farben kombiniert werden kann. Mit seiner elegant aufeinander abgestimmten Kupfer Edition greift Franke den Trend zu Edelmetallen in der Küche auf: Neben zwei Spülen samt passender Armatur bietet der Küchenspezialist ab sofort auch die Mythos Kopffreihaube und eine Glasarbeitsplatte im angesagten Kupfer-Look an.

Bei der Mythos Kopffreihaube sind die dezent in die kupferfarben hinterdruckte Glasfront integrierten Touch-Steuerelemente nur im Betrieb sichtbar. Sie ist in den Breiten 60, 80 und 90 cm erhältlich und bietet so die nötige Planungsflexibilität. In Kombination mit dunklen oder gedämpften Farben – wie bei den Franke Fragranit+ Spülen Mythos und Kubus in markantem Onyx – entfaltet Kupfer seine einzigartige Leuchtkraft besonders stark. Absolut edel wirkt die Farbkombination auch mit der passenden Armatur Centinox mit Zugauslauf. Für einen außergewöhnlichen Blickfang sorgt die kupferfarbene Arbeitsplatte aus 12 Millimeter starkem und besonders bruchfestem Einscheibensicherheitsglas (ESG), die exklusiv von Lechner gefertigt wird.

DER KONTRAST zu den onyxfarbenen Spülen aus Fragranit+ setzt die eleganten Kupferelemente perfekt in Szene.

DIE ARBEITSPLATTE aus Glas ist mit ihrer samtigen Oberfläche hygienisch und reinigungsfreundlich.

www.franke.com/at

MHK KÜCHENSPEZIALISTEN
MIT DEM ROTEN DREIECK

SIE HABEN IHRE TRAUMKÜCHE VOR AUGEN, WISSEN ABER NICHT, WO SIE ANFANGEN SOLLEN?

Dann informieren Sie sich bei den **MHK Küchenspezialisten mit dem roten Dreieck** – die realisieren Küchenvisionen ganz nach Ihrem Geschmack! MHK finden Sie über **2.400 x in Europa** und **167 x in Österreich!**

IHREN MHK KÜCHENSPEZIALISTEN FINDEN SIE UNTER **www.mhk.at**

DIE LEIDENSCHAFTLICHSTEN KÜCHEN-FACHHÄNDLER ÖSTERREICHS SIND DIE **MIT DEM ROTEN DREIECK.**

Die MHK Group ist Europas führender Einkaufs- und Marketingverband für den qualifizierten mittelständischen Küchenfachhandel – davon profitieren Sie als Kunde gleich mehrfach:

Beste Auswahl an Markenprodukten:

Die MHK Küchenspezialisten garantieren eine große Auswahl an namhaften Markenprodukten von leistungsstarken Küchen-, Elektro- und Zubehörherstellern. Und egal für welchen Küchen- oder Gerätehersteller Sie sich entscheiden – bei MHK erhalten Sie dank laufender Qualitätsschulungen zu allen Marken Top-Informationen bis ins kleinste Detail!

Persönliche Beratung auf höchstem Niveau:

Die inhabergeführten MHK Küchenstudios stehen nicht nur für bestes Know-how und Fachwissen, sondern auch für persönliche Beratung auf höchstem Niveau. Schließlich ist der Kauf einer Küche nicht nur eine Frage von Kompetenz, sondern auch des Vertrauens und der persönlichen Wertschätzung.
Ihr MHK Küchenspezialist nimmt sich Zeit, hört zu und macht individuelle Lösungsvorschläge bzw. gibt echte Tipps dort, wo es wirklich darauf ankommt.

Attraktive 5-Jahres-Garantie auf sämtliche Elektrogeräte:

Ein weiteres Highlight der kompetenten MHK-Betreuung stellt das ausgezeichnete After-Sale-Service dar, an das Sie sich auch noch nach vielen Jahren wenden können. In diesem Zusammenhang ist auch die MHK 5-Jahres-Garantie auf Elektrogeräte zu nennen, die Ihnen eine Sicherheit bietet, die weit über die Gewährleistung der Hersteller hinausgeht.

ALLE MHK VORTEILE UND AKTUELLSTE INFORMATIONEN GIBTS UNTER **www.mhk.at**

MHK KÜCHENSPEZIALIST

Was bleibt bestehen, welche neuen Modelle erwarten uns und gibt es Überraschungen bei Design, Farben und Formen? Unsere Experten haben exklusiv nachgefragt und stellen Ihnen hier die neuen Küchentrends für 2018 vor.

Ideen

Industrial Style

HIPSTER-LOOK FÜR ALLE: Der raue Industriecharme gehört längst nicht mehr nur in die umgebaute Fabriketage, sondern ist inzwischen auch in der modernen Küche vor allem junger Leute angekommen. Neben angesagten Metallictönen wie Kupfer oder Messing funktionieren hier auch ein schicker Satin-Lack in Anthrazit und schlichtes Weiß in Verbindung mit Edelstahlelementen (gesehen bei next125 Küchen).

zum Wohlfühlen

New Country

TRENDIGES SCHWARZ ist das Motto in dieser Landhausküche, was dem in die Jahre gekommenen Stil eine neue Note verleiht. In Kombination mit warmem Holz bleibt's aber dennoch gemütlich (von ewe).

GREEN KITCHEN umfasst vor allem das Thema Nachhaltigkeit, was ebenso gut zum natürlichen Landhausstil passt. Bei Schüller macht sich dieser Gedanke auch in der Farbwahl bemerkbar. Einverstanden!

Wohnküche

DEKORIEREN ERLAUBT, heißt es in dieser offenen Intuo Küche. Regaleinbauten und ein Ablagefach in der Kochinsel schaffen Platz für Geschirr, aber auch Dekorationen, Kochbücher und Kräutertöpfe. Hilfreich: Hinter den geschlossenen Fronten bleibt verborgen, was man nach dem Kochen im unmittelbar angeschlossenen Wohnbereich nicht ständig vor Augen haben möchte.

Colour Trends

ERLAUBT IST, WAS GEFÄLLT – aber farbenfroh muss es sein! Dabei ist die Bandbreite in diesem Jahr besonders groß: Pastellfarben, gerne in Aquatönen (z. B. oben von Häcker), lassen sich gut mit Grau, Braun oder Schwarz kombinieren. Sie können als Akzente, aber auch für die komplette Küche eingesetzt werden.

Gleichermaßen beliebt, jedoch mehr etwas für Mutige: Küchenfronten in den Knallfarben Rot, Grün (links: von Schüller) oder Dunkelblau (unten: von ewe). Zeitlos und immer angesagt sind hingegen die gängigen Modelle in elegantem Schwarz oder klassischem Weiß.

DAS MIX AND MATCH-PROGRAMM bietet reichlich Kombinationsmöglichkeiten.

Maximale Gestaltungsfreiheit

Küppersbusch sorgt für Individualität und Professionalität.

Ab sofort können Küppersbusch-Kunden nicht nur das Design ihrer Einbaugeräte individualisieren – sie können auch bei den Ausstattungsvarianten komplett frei wählen und Geräte aus den unterschiedlichen Produktwelten Comfort+, Premium+ und Profession+ kombinieren. Möglich wird dies durch die neue Backofen-Plattform. Das Mix and Match-Programm bietet in Kombination mit Küppersbusch Individual, bei dem man zwischen drei Gerätefronten in Schwarz, Weiß und Grau sowie sieben verschiedenen Design-Kits wählen kann, maximale Gestaltungsfreiheit.

Auch die neuen Dampfgarer können vertikal und horizontal mit anderen Geräten wie Backöfen oder Mikrowellen kombiniert werden. Dabei arbeiten sie ohne Druck und mit optimaler Dampfverteilung. Die Backöfen mit Dampffunktion ermöglichen sowohl reines Dampfgaren mit 100 Prozent Dampf als auch eine Kombination aus Dampf und Heißluft und bieten so für jedes Lebensmittel die passende Funktion. Zugleich punkten die Geräte mit zahlreichen Back-Spezial- sowie Dampfgarfunktionen.

Auch bei der Muldenlüftung KMI 9800.0 gibt es etwas Neues: Eine noch härtere Oberfläche – die patentierte SCHOTT CERAN® Miradur™ Beschichtung – schützt das Kochfeld dauerhaft vor Kratzern.

www.kueppersbusch.at

PASSEND ZUM NEUEN DAMPFGARER mit Sous-Vide-Funktion bietet Küppersbusch auch eine Vakuumier-Schublade an.

DIE PATENTIERTE SCHOTT CERAN® MIRADUR™ Beschichtung reduziert Gebrauchsspuren durch Reinigen und Kochen.

Formen

DAS RUNDE MUSS IN DAS ECKIGE: Stimmt in diesem Fall nicht, denn dank abgerundeter Arbeitsflächen kann diese Schüller-Küche frei im Raum stehen, ohne dass man dabei ständig Angst haben muss, gegen scharfe Kanten zu stoßen. Die harmonischen Rundungen sorgen zudem für mehr Leichtigkeit im Raum.

Licht

GLANZPUNKTE SETZEN kann man mittlerweile nicht nur mit einer neuen, hochwertigen Küche. Spezielle Lichtsysteme, die sich zum Teil sogar per App steuern lassen, sorgen für ein weiteres Highlight im offenen Wohnraum. Sie lassen sich ganz einfach an Regalböden befestigen und tragen so zu einer optimalen Beleuchtung bei (hier: von Leicht).

Natur

GANZ VIEL HOLZ und andere natürliche Materialien wie Stein stehen auch dieses Jahr hoch im Kurs. Ein toller Blickfang in dieser grifflosen Küche von FM ist die Kochinsel mit Holzverkleidung, die perfekt mit den Steinwänden harmoniert. Ein mattschwarzer Einbauschrank mit zwei Öfen rundet den naturnahen Stil ab.

GLAS, HOLZ UND METALL, MATT UND GLÄNZEND – SieMatic CLASSIC glänzt mit einem Mix aus hochwertigen Materialien.

Zeitlose Eleganz und Qualität

SieMatic CLASSIC kombiniert Tradition mit Moderne.

Die Küche ist der Ort, an dem sich persönlicher Geschmack nach Herzenslust zelebrieren lässt – auch was Planung und Gestaltung betrifft. Die Premium-Marke SieMatic erfüllt diese vielfältigen Wünsche, Ansprüche und Sehnsüchte mit dem SieMatic Planungsprinzip der drei Stilwelten PURE, URBAN und CLASSIC.

Die Stilwelt CLASSIC bietet Optionen, die weit über die traditionelle Küchenplanung hinausgehen. Sie erlaubt, die Detail-Verliebtheit der Klassik mit der Klarheit der Moderne zu verbinden. Ein kreativer Material-Mix, maßgeblich beeinflusst vom US-amerikanischen Designer Mick de Giulio, setzt mit Glas und Metallen glänzende Akzente. So lassen sich individuelle, moderne Kompositionen der klassischen Küche gestalten.

Dabei ergänzen sich symmetrische und asymmetrische Elemente ebenso wie matte und glänzende Oberflächen aus unterschiedlichen Materialien: von Lack über Holz und Stein bis hin zu Metallen. Zu den interessantesten Oberflächenlösungen zählt die SieMatic AntiPrint-Beschichtung. Sie reduziert Fingerabdrücke, wo sie am meisten stören: auf hochwertigen, matten Oberflächen wie SieMatic SQ-Lack matt oder dem neuen SieMatic SimiLaque samtmatt. Abgerundet wird die Stilwelt durch charakteristische Akzente wie facettierte Rahmenfronten, Regale, Vitrinenschränke, Dunstabzugshauben, Griffe und Griffmulden.

SieMatic – erhältlich bei ausgewählten Küchenspezialisten: www.siematic.com/showrooms

VIEL RAUM FÜR INDIVIDUALITÄT Der chinesische Hochzeitsschrank bietet großzügigen Stauraum.

Ein Herzstück ist die Interpretation des klassischen chinesischen Hochzeitsschranks: Dieses neue Solitärmöbel ist nicht nur optisch, sondern auch funktional eine Besonderheit: Es bietet rund 1.400 Liter Stauraum und ist in verschiedenen Varianten sowohl als Geschirrschrank wie auch als Kühl- und Gefrierschrank einsetzbar.

Welcher Herd passt zu mir?

Egal, ob eine gesunde, schnelle Küche den Lebensstil bestimmt, ob man Profikoch-ambitionen hat oder das Ursprüngliche liebt – für jeden gibt es das passende Kochfeld: Induktions-, Gas- und Glaskeramik-Herde haben jeweils ihre ganz speziellen Stärken und Vorteile.

INDUKTION – FÜR SCHNELLE HITZE

Kochen auf höchstem Niveau entsteht bei Induktionskochfeldern durch die Verbindung von Kupferspulen im glaskeramischen Kochfeld und magnetischen Topfböden. Der Stromfluss sorgt über das entstehende elektromagnetische Feld für sofortige Hitze – und zwar im Topf selbst, nicht auf dem Herd. Doch die Hitze ist nicht nur sofort da, sie ist auch schnell wieder weg. Das wiederum hat noch einige andere Vorteile: Die Wärmezufuhr lässt sich sehr fein regulieren, und falls doch etwas herausspritzt, brennt es nicht auf der Glaskeramik an. So kann man auch kleine Töpfe auf große Kochstellen geben, ohne dass Energie verloren geht – ein Vorteil, wenn viel auf dem Herd steht. Kein anderes Kochfeld bietet zudem mehr Funktionen und Komfort – vom Kochassistenten über die Plancha- oder Teppanyaki-Platte bis zum integrierten Dunstabzug. Die aktuellen Entwicklungen, wie die Vollflächeninduktion für eine maximal variable Nutzung der Kochfläche sowie die Topferkennungsfunktion, lassen die Vorteile dieser Kochfelder weiter anwachsen. Und nicht zuletzt kann sich die Energieeffizienz sehen lassen, sodass man zusammenfassend sagen kann, dass Induktion für eine Familienküche ideal ist. Da die Platten nicht heiß werden, ist sie nicht nur günstig im Verbrauch, sondern auch noch kindersicher.

INTUITIV UND EXTRAFLACH sind die AEG-Induktionskochfelder MaxiSense® Pure für grenzenlose Topfplatzierung.

Fotos: PR

Schnell
und flexibel
kochen dank
Induktion
1.5L
1.50lt
INDUCTION
AEG

TÖPFE UND PFANNEN in unterschiedlichen Größen können auf der gesamten Fläche der TotalFlexi-Kochfläche von Bauknecht genutzt werden.

IHR KOCHASSISTENT im FlexInduction von Bosch macht das Zubereiten leicht.

DAS VARIO FLEX-INDUKTIONSKOCHFELD von Gaggenau verfügt über fünf Kochzonen.

Induktion kombiniert mit noch mehr Hightech

DAS INDUCTIONAIR SYSTEM von Siemens kombiniert hochwertige Induktionskochstellen mit leistungsstarken Dunstabzügen.

GAS – BELIEBT BEI PROFIS

Keine andere Art zu kochen ist so archaisch wie Gaskochfelder. Für viele Menschen ist das Kochen mit Gas sogar eine emotionale Angelegenheit, ähnlich wie das Grillen über offenem Feuer. Für Kochprofis sind allerdings andere Qualitäten entscheidend: Sie genießen vor allem die Geschwindigkeit, mit der man während des Kochens die Flamme regulieren kann. Wie das Induktionskochfeld bietet Gas zudem eine schnelle Wärmezufuhr ohne Aufheizphase: Mit dem Zünden der Flamme ist die Hitze da und genau so flott wieder weg. Ein weiterer guter Grund, sich für Gas zu entscheiden, ist die Optik. Sie passt beispielsweise hervorragend zu Landhausküchen oder zu Küchen im Industriestil. Gas punktet zudem mit Umweltfreundlichkeit und ist kostengünstig im Verbrauch. Dazu trägt auch die hohe Energieeffizienz bei. Spezielle Extras wie ein Griddle – eine Mischung aus Pfanne und Grill – sind eine Überlegung wert. Lediglich das Kochen mit der offenen Flamme birgt ein gewisses Risiko und benötigt entsprechende Sorgfalt im Umgang. Für ambitionierte Hobbyköche ist das aber eher ein Plus.

HÖCHSTE QUALITÄTSSTANDARDS erfüllen die Gaskochfelder Frames by Franke.

MIT BIS ZU SECHS GASBRENNERN sowie einem sogenannten Griddle punkten Mieles Range Cooker.

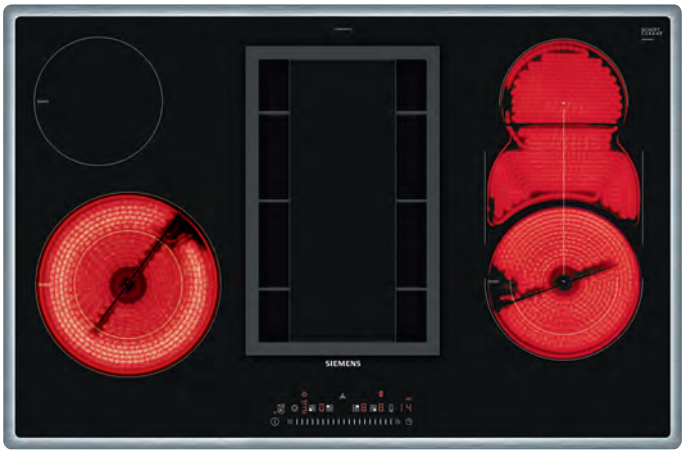
HITZEBESTÄNDIGE GLASKERAMIK kombiniert Neff mit stufenweise regulierbarem FlameSelect.

Fotos: PR

Glühen für Tradition und modernes Design

Klassische Glaskeramik in edlem Design

GLASKERAMIK – DER GÜNSTIGE STANDARD



DAS ELEKTROKOCHFELD von Siemens bietet eine erweiterte Kombizone, eine sensorische Hitzeregulierung sowie einen integrierten Dunstabzug.

Auf den ersten Blick sieht man den Unterschied zwischen Glaskeramik und Induktionsherden oft nicht. Aber wenn nach dem Einschalten die Kochflächen auf dem Ceranfeld dunkelrot aufleuchten, ist es klar. Zur edlen Optik mit verschiedenen Rahmendesigns an der ebenmäßig glänzenden Glaskeramik-Kochfläche gibt es auch für diese Kochfelder Hightech-Ergänzungen in Form von flächig integrierten Dunstabzügen. Ein relativ niedriger Anschaffungspreis freut alle, für die es beispielsweise die erste eigene Küche ist. Und die einfache Bedienung macht auch Kocheinsteigern das Lernen leicht. Wenn mal was daneben geht, etwa weil der Topf überkocht, kann das zwar leicht anbrennen – genauso leicht lässt sich die Ceranglasfläche aber anschließend auch wieder reinigen. Der im Vergleich zu Gas- oder Induktionsherden etwas höhere Energieverbrauch fällt weniger ins Gewicht, wenn man ohnehin nicht so oft und so aufwendig kocht. Insofern eignen sich die kassischen Glaskeramik-Kochflächen besonders für alle, die zwar eine schicke Küche haben wollen, die aber auch gerne ab und an mal kalt bleiben darf.

KOCHEN UND REINIGEN wird mit der Elektrokochstelle aus Glaskeramik von Bosch zum reinsten Kinderspiel.

»Ein Herd aus Salz

GRILLEN UND BRATEN

■ **DER SALZSTEIN** von AEG garantiert pures, unkompliziertes Kochvergnügen. Er kann auf allen Kochfeldern, egal ob Glaskeramik oder Gas, genutzt werden – dank des leitenden Metallrahmens ist er sogar induktionsfähig. Auch im Ofen kann man ihn einsetzen: einfach erhitzen und saftige Steaks braten, Meeresfrüchte schonend grillen und Gemüse knackig garen. Der Salzstein hat praktisch keine Feuchtigkeit gespeichert und kann so stark aufgeheizt werden. Das Gargut nimmt Salz wohldosiert über seine Oberfläche auf und sorgt so für ein harmonisches Würzergebnis.

Fotos: Shutterstock/ Lena Pan, PR

DIE ADDED-STEAM-TECHNIK wird im Laufe des Jahres erhältlich sein.

Funktionalität in harmonischem Look

Neue Backöfen und Kochfeldabzüge von NEFF

Mit einer neuen Backofen- und Herdreihe wendet sich NEFF an alle, die mit Begeisterung kochen. Die Geräte verfügen über Funktionen, die man bisher nur aus dem Premiumsegment kennt: Vor allem die versenkbare Ofentür Hide® und die AddedSteam-Technik werden vom Kochneuling bis zum erfahrenen Küchenzauberer garantiert alle begeistern.

Die versenkbare Ofentür Hide® ermöglicht völlig ungehinderten Zugang zum Gargut. Mit AddedSteam wird über einen einfach zu befüllenden Tank von außen Wasser ins Ofeninnere geleitet. Dieser legt sich sofort als Dampf um das Gargut und macht es saftig und zart. Zudem überzeugt die neue Backofenreihe mit hilfreichen Reinigungssystemen – allen voran die pyrolytische Selbstreinigung – sowie der CircoTherm® Heißluft, die schon bei niedrigen Temperaturen für optimale Wärmeverteilung sorgt.

Der integrierte Kochfeldabzug ist das Trendmodell bei den NEFF-Dunstabzügen. Kein Wunder: Gerade in offenen Wohnküchen punktet er mit Kopffreiheit und uneingeschränkter Sicht. NEFF hat sein Sortiment um sechs Modelle erweitert: Sie sind wahlweise als Elektro- oder Induktionsvariante, für den flächenbündigen Einbau oder mit Edelstahlrahmen erhältlich. Alle Kochfelder mit integriertem Abzug sind mit einer Kombizone für große Töpfe oder Kasserollen ausgestattet. Bedienen lassen sie sich komfortabel über die TouchControl-Tasten oder, bei den Premiumgeräten, über die NEFF-typische Einknopf-Bedienung, das TwistPad®. Das Lüftungssystem startet automatisch, sobald eine Kochzone in Betrieb genommen wird. Das gesamte Filtersystem kann außerdem herausgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden. Und als verbindendes Element sind alle Backöfen und Herde harmonisch auf die Kochfelder und Dunstabzüge abgestimmt.

www.neff-home.com/at

DER ABZUG ist als Umluft- oder Abluftvariante erhältlich.

Budapest
Mehr als nur Gulasch & Paprika

Warum Ungarns Hauptstadt neuerdings Feinschmecker anlockt.

AUF SISIS SPUREN Kaiserin Elisabeth von Österreich und Königin von Ungarn (oben links) liebte das Land – und Süßes.

EIN WAHRZEICHEN der Stadt ist auch die nach Graf István Széchenyi benannte Kettenbrücke aus dem Jahr 1836 (oben).

Na ja, sie war halt eine Naschkatze, verrät die freundliche Servicedame im Café Gerbeaud, und die Mehlspeisen des Hauses habe die Sisi geradezu innig geliebt. Und immer eine heiße Schokolade dazu. Schau an, die Sisi: Mitten in Budapest fühlt man sich auf einmal in ein lange vergangenes Jahrhundert versetzt.

Das Café am Vörösmarty tér bietet aber auch nostalgisches K.-u.-k.-Ambiente vom Feinsten. Holzvertäfelungen, Marmortische und über hundert Kuchensorten, inklusive Schokoschnittchen mit dem Porträt von Sisi, die mit ihrem Franzl anno 1867 zum ungarischen Königspaar gekrönt worden war. Manche der sahnigen Backwerke in den Vitrinen erscheinen so opulent, dass man schon vom Bestaunen satt wird. Nehmen wir nur die berühmte Dobos-Torte (links). Sieben Biskuit- und sechs Schoko-Buttercreme-Schichten, das Ganze mit Karamell glasiert. Keine Sorge: Die süße Erfindung des Budapester Konditormeisters József Dobos schmeckt so gut, dass man das Kalorienzählen glatt vergisst.

Ein Mandel-Schoko-Traum ist die Esterházy-Torte, eine der Spezialitäten im pompösen Café New York (Erzsébet krt. 9–11). Auf der Speisekarte heißt es dann auch ganz unbescheiden „the most beautiful café in the world". Blattgold und Säulen, Plüsch satt, riesige Fenster und ein Klavierspieler – dieses Kaffeehaus von 1894 ist zu Recht eine Legende.

Der Begriff „Kaffeehaus" ist übrigens nicht wörtlich zu nehmen. Fast alle Budapester Cafés sind zugleich Restaurants. Und was für welche: Das Onyx im Gerbeaud-Haus gleich neben Sisis Lieblingskonditorei hat mit Kreationen wie Wasserbüffeltatar mit Knoblauch-Panacotta und Gänseleber mit Pistazien sogar einen Michelin-Stern erobert.

Neben barocker Prachtarchitektur, erholsamen Thermalbädern und einem pulsierenden Nachtleben

Restauranttipps:

WENN BUDAPESTER GUT UND ÜPPIG ESSEN MÖCHTEN, gehen sie gern in die Mensa. Das ist die Übersetzung des bei den Einheimischen so überaus beliebten Lokals Menza am Franz-Liszt-Platz (Liszt Ferenc tér 2), unweit der Musikakademie (links). Ob Lachsquiche oder Blaubeerkuchen mit Limoneneis, alles ist liebevoll zubereitet und vor allem: reichlich!

STERNEKÜCHE IM COSTES DOWNTOWN. In dem modernen Bistro (Vigyázó Ferenc u. 5) flirtet der Zander mit Artischocken, die Ente wird mit schwarzem Sesam aromatisiert. Das Schwesterrestaurant Costes (Ráday u. 4.) kocht in derselben Liga.

Fotos: iStock/ titoslack, Shutterstock/ PatrickBateman, Botond Horvath, AlenaKogotkova, Yurlick

BEI EINHEIMISCHEN UND TOURISTEN gleichermaßen beliebt ist die Budapester Markthalle – ein architektonischer Stilmix, der im Inneren an einen monumentalen Kirchenbau erinnert.

DIE GROSSE MARKTHALLE ist auch von außen ein absolutes Highlight. Drinnen erwartet den Besucher viel Landestypisches.

VIRTUOSE GEIGENMUSIK lässt sich in Budapest nicht nur im nostalgischen Ambiente des Gundels genießen.

Gut zu wissen

BEKANNT IST BUDAPEST FÜR SEINE RUINENBARS. In verfallenen Häusern und Hinterhöfen wurden Bars und Clubs errichtet, die sich bei Einheimischen wie bei Besuchern aus aller Welt großer Beliebtheit erfreuen. Der bekannteste Ruinenpub ist das Szimpla Kert (Kazinczy u. 14). Sonntags findet dort ein Bauernmarkt statt. Der perfekte Ort, um kulinarische Souvenirs wie zum Beispiel süßes oder höllisch scharfes Paprikapulver zu erstehen. Und eine gute Gelegenheit, um Lángos zu probieren, die frittierte Budapester Fladenbrotspezialität mit Käse, Speck und Sauerrahm. Alternative für Süßmäuler: Kürtöskalács sind Baumstriezel – auf einem Spieß gedrehte, umwerfend köstliche Hefekuchen.

HISTORISCHES FLAIR versprüht die Standseilbahn Budavári Sikló, die vom Donauufer auf den Burgberg führt und seit 1987 Teil des UNESCO-Weltkulturerbes ist.

lockt die Metropole an der Donau mit einer spannenden kulinarischen Szene. Wobei die herzhaften Klassiker wie Gulasch, panierter Karpfen oder Paprikahühnchen in Budapest natürlich immer noch auf den Tisch kommen.

Doch Obacht bei der Bestellung: Was bei uns unter Gulasch bekannt ist, heißt in Ungarn Pörkölt. Unter einem „Gulyás" versteht man eine deftige Fleischsuppe. Ein Pörkölt wiederum kann ein Ragout aus Fleisch, Fisch oder Pilzen sein. Wird es mit Sauerrahm verfeinert, ist es ein Paprikás. Verwendet der Koch schwarzen Pfeffer statt Paprika, handelt es sich um ein Tokány. Alles klar? Zum Glück halten viele Budapester Restaurants deutsch- oder englischsprachige Speisekarten parat.

Erst recht in der Haute Cuisine wie etwa im Borkonyha (Sas u. 3). Dort mixt die Küche munter ungarische Standards mit internationalen Trends. Zu Wild mit Erdnusskruste und mit Pilzen gefülltem Kohlrabi stehen rund 200 zumeist heimische Weine zur Auswahl.

DIE ÄLTESTE HANDELSSTRASSE verläuft parallel zum Donauufer. Unweit der Einkaufsmeile Váci utca gibt es Restaurants der Topkategorie, aber auch solche mit klassischem Gulasch.

In Sachen Weinqualität hat Ungarn einen gewaltigen Sprung gemacht. Die landestypischen Kékfrankos (Blaufränkischer) und Kékoportó (Blauportugieser), dazu Pinot Noir und Cabernet Franc sowie die berühmten süßen Tokajer – in vielen Budapester Restaurants und Vinotheken kann man echte Spitzenweine zu erfreulich günstigen Preisen verkosten.

Wer zum Essen echtes ungarisches Ambiente samt Liveorchester erleben möchte, kommt am Gundel (Károly út 4) nicht vorbei. Das Restaurant neben dem Zoo ist eine Institution, Putin und die Queen waren auch schon da. Die flambierten Palatschinken sollte man allerdings nicht allein den VIPs überlassen.

Das Gundel kann sogar richtig romantisch sein – aber keinesfalls intim. Wer etwas Kuschliges für einen Abend zu zweit sucht, sollte im Comme Chez Soi (Aranykéz u. 2) reservieren. Das winzige Lokal in einer Parallelstraße neben Budapests Shoppingmeile Váci utca wirkt wie aus der Zeit gefallen. Nur sechs Tische, Kerzenlicht, Wohnzimmeratmosphäre. Die Küche ist irgendwo zwischen französisch und italienisch angesiedelt. Ein Gedicht: die Gänseleber mit Äpfeln …

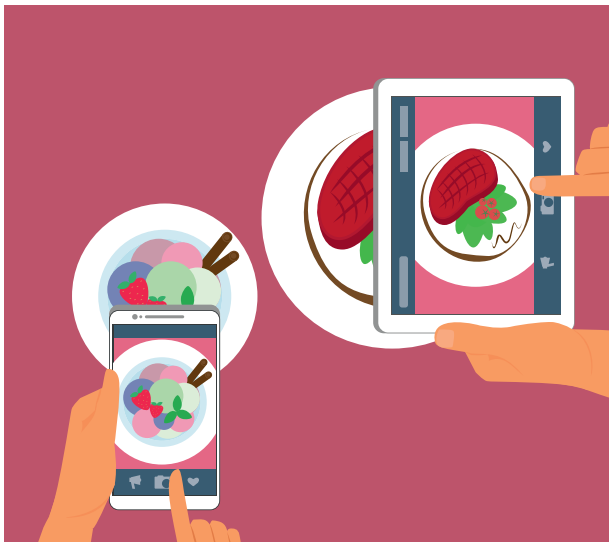
RESERVIERUNG ERWÜNSCHT, heißt es im Comme Chez Soi nahe der Fußgängerzone. Dafür wird man mit erstklassigen Speisen und einem hervorragenden Service belohnt.

Ein Muss für Foodies ist die Große Markthalle. Das beeindruckende neugotische Gebäude von 1897 gleicht mit seinen Seitenschiffen und Querkorridoren einer Basilika. Jedoch geht es dort alles andere als andächtig zu. Zwischen Paprika in allen Varianten, armdicken und fingerdünnen Salamis und kitschigen Souvenirs fällt es schwer, den Überblick zu behalten. Kreative Gourmetschmankerl sind hier weniger angesagt. Dafür werden Freunde deftiger Genüsse glücklich. Am besten, man macht es einfach den Markthändlern nach – und genießt eine Blutwurst mit Senf und sauren Gurken … HANS SCHLOEMER

Fotos: Comme Chez/ mrPereziden, Gundel/ PIXELTASTER, iStock/ Czgur; tomch, Szimpla, Shutterstock/ Anna_Pustynnikova, Tupungato

CULINARY PEEP-SHOW

VON BARBARA SCHULZ



Was haben Essen und Pornografie miteinander zu tun? Jede Menge! Schon die alten Meister haben immer wieder Nacktheit und Verführung vor fulminanten Tafeln voller Tauben und Trauben auf riesige Leinwände gemalt. Und nicht erst die erotischen Erdbeer-Honig-Szenen im Kinohit „9½ Wochen“ oder der legendäre Schöfferhofer-Werbespot für Weizenbier, „die so schön 'at geprickelt in meine Bauchnabel“, zeigen deutlich: Essen und die schiere körperliche Lust sind ziemlich beste Freunde.

Der Mechanismus, der hinter dem seit einigen Jahren sehr präsenten Begriff „Food Porn“ auftaucht, funktioniert erst mal anders: Hier wird das Essen selbst öffentlich zur Schau gestellt. Aber natürlich steckt nichts anderes als die Tatsache dahinter, dass es die Selbstdarstellung jetzt sogar auf unsere Teller geschafft hat. Ja, es ist Pornographie im eigentlichen Sinne. Es geht nur nicht um den eigenen Körper. Sich verkaufen, ja. Doch findet die Hurerei (auch das steckt in dem griechischstämmigen Wort) mit Bildern statt, die unseren Lifestyle in Szene setzen. Subtil geht anders: Längst ist unsere Küche das neue Auto. Das, was wir darin produzieren, ist der Spoiler. Was einst der Cartier-Ring war, ist heute die Avocado, getunt mit der Post-Goji-Beere, das Onsen-Ei mit Blattgold und weißem Trüffel oder das Steak vom Koberind an Edamame-Schaum – es lebe der korrekte, wahlweise der gepflegte Hedonismus! Es geht um Statussymbole und um die darum dekorierte Selbstinszenierung.

Das Prinzip ist alt: Zeig mir, was und wo du isst, und ich sag dir, wer du bist. Angeben konnte man mit Feinkost immer schon. Am großen Social-Media-Esstisch aber wird sie zum All-you-can-show-Event. Essen hat nichts mehr mit Nahrungsaufnahme, schon gar nicht mit Überleben zu tun. Essen ist Weltanschauung. Und Mode: Im hippsten Sterneschuppen futtern und die ganze Welt sieht zu. Food Porn ist nicht nur das neue Trüffelschwein, das geile Locations und hochaktive Superfoods aufspürt. Food Porn ist die neue Währung. Essen einfach genießen? Halber Spaß! Seinen Wert erhält es erst dadurch, dass der eigene steigt. Instagram & Co. machen's möglich – und verführen zum Träumen. Und das ist der positive Aspekt der Angelegenheit: Egal, wie exhibitionistisch Food Porn auch sein mag – in Maßen genossen macht es Spaß. Und ist oft charmant. Wegen Ausreißern wie der Bratwurst-semmel samt Senf. Völlig unglamourös, komplett uneitel. Vermutlich von echten Hipstern! Solange Posts wie diese noch Likes und Adds bekommen, ist Food plus Porno eigentlich eine echt coole Sache. Vielleicht sogar die neue Ironie 2.0.

Fotos: iStock/Lightcome

IMPRESSUM

Herausgeber: *MHK Österreich GmbH & Co. KG, Salzburger Straße 108, A-4820 Bad Ischl, www.mhk.at*
Objektleitung Ausgabe Österreich: *Petra Reischl* **Objektverantwortung:** *Ralf Reinemann, Kristina Kahlert // info-text Werbeagentur //*
Objektleiter: *Gerd Giesler //* **Chefredaktion:** *Melanie Breuer, Jens Leichsenring //* **Art Direktion:** *Claudia Blümel //* **Produktion:** *Axel Ringel //*
Redaktion: *Claudia Götz, Anja Hanke, Heike Hucht, Barbara Lang, Gudrun Knappe, Nicole Knaupp, Jens Kügler, Hans Schloemer, Antoinette Schmelter-Kaiser, Barbara Schulz;* **Schlusskorrektur:** *Nicole Grinzinger, Norbert Misch-Kunert //* **Bildredaktion:** *Markus Hirner //*
Reprografie: *page @ picture, München //* **Verlag:** *Journal International The Home of Content GmbH, Hanns-Seidel-Platz 5, 81737 München, T. +49 89 64 27 97-0 //* **Geschäftsführung:** *Gerd Giesler, Stefan Endrös //*
Druck: *Vogel Druck und Medienservice GmbH, Leibnizstraße 5, 97204 Höchberg, Deutschland*

Die Faszination Küche beginnt mit Miele.

Ausgezeichnete Qualität trifft auf innovative Technologie und zeitloses Design: Mit Einbaugeräten von Miele wird Ihre Vision einer perfekten Küche Wirklichkeit. Erleben Sie langanhaltende Frische, genussvolle Zubereitungen und brillantes Geschirr Tag für Tag.

Miele. Für das, was wir besonders lieben.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie den Ursprung des Außergewöhnlichen bei Ihrem Miele Händler und auf miele.at

Miele

MHK KÜCHENSPEZIALISTEN
MIT DEM ROTEN DREIECK

DIE LEIDENSCHAFTLICHSTEN KÜCHENFACHHÄNDLER ÖSTERREICHS SIND **DIE MIT DEM ROTEN DREIECK.**

MHK Österreich GmbH & Co. KG | Salzburger Str. 108 | A-4820 Bad Ischl | Tel. +43 6132 28530 | office@mhk.at

MHK
KÜCHENSPEZIALIST