

# KÜCHEN

PLANEN. GESTALTEN. LEBEN. AUSGABE 2023

MAGAZIN

[www.mhk.at](http://www.mhk.at)

**GRATIS**  
ZUM MITNEHMEN  
.....  
TIPPS & TRICKS  
VON PROFIS

Energieverbrauch reduzieren  
**DIE NEUEN EINBAUGERÄTE**

Gesunde Pflanzenkost  
**VEGANE REZEPTIDEEN**

Kreativ gedacht, clever gespart  
**KÜCHENPLANUNG HEUTE**

*Praktische  
Details*

# TRENDS FÜR DIE TRAUMKÜCHE



„Wir wollen die heimische  
Esskultur weiterentwickeln.“

Koch des Jahres 2023: Lukas Nagl



Die Revolution der Küchenarbeitsplatte:  
Geformt aus zerkleinertem Naturstein und  
recyceltem Material. Verbunden für die  
Ewigkeit – da immer wieder recyclebar.  
Mit diesem Meisterwerk lauschen Sie  
den Geschichten der Vergangenheit und  
schreiten in eine nachhaltige Zukunft.  
**Alpinova exklusiv by STRASSER.**

# alpinova

**DIE ERSTE RE-STONING  
KÜCHENARBEITSPLATTE  
WELTWEIT.**



Auch der MHK-Geschäftsführer weiß: Eine gut geplante Küche spart Zeit und Geld.

**E**ines steht fest: Die Küche ist und bleibt das Herzstück des Zuhauses. Gerade in ungewissen Zeiten verändern sich auch Budgets. Darum kommt es auf Spezialisten an, damit am Ende trotzdem eine hochwertige und gleichzeitig bezahlbare Traumküche entsteht.

Ihr MHK Küchenspezialist ist darauf bestens vorbereitet und unterstützt Sie, clevere Lösungen zu finden. Mit energieeffizienten Geräten, smarten Technologien und ausgeklügelten Designs wird Ihre Wunschküche zum absoluten Unikat und zu einem Vorzeigebjekt in Sachen Nachhaltigkeit.



Wie man die Tradition der Region und beste Produkte kombiniert, für eine nachhaltige und raffiniert schmeckende Küche, das



zeigt Ihnen Lukas Nagl, Küchenchef im Restaurant Bootshaus, Salzkammergut. In der Welthauptstadt der Architektur 2023, Kopenhagen, zeigen wir Ihnen, wie aus saisonalen und regionalen Produkten sowie Biolebensmitteln so manche Köstlichkeit gezaubert wird. Außerdem warten wieder zahlreiche Tipps und Tricks rund ums Kochen und Genießen sowie ein gelungener Mix aus Inspiration, Trends und Lifestyle auf Sie.

Ob großzügig so wie hier oder doch ein eher kleineres Raumformat, eine neue Küche will gut geplant und durchdacht sein.

Kopenhagen verbindet die Trends aus Architektur und Design mit exquisiter Kulinarik.

**Lassen auch Sie sich von den vielfältigen Möglichkeiten der professionellen Küchenplanung begeistern. Die MHK Küchenspezialisten unterstützen Sie mit persönlicher Beratung, langjähriger Kompetenz, ausgezeichneter Qualität, zuverlässigem Service und viel Liebe zum Detail.**

**Günter Schwarzmüller**  
Geschäftsführer MHK Österreich

# INHALT

AUSGABE 2023



**76** Zu Besuch beim Winzerpaar Alwin und Stefanie Jurtschitsch im Kamptal.



**14** Wer seine neue Küche clever plant, kann neben Zeit auch jede Menge Geld sparen.



**TITEL**  
Fotos: ewe, Ralph Koch  
**Titelthemen sind farbig hervorgehoben.**

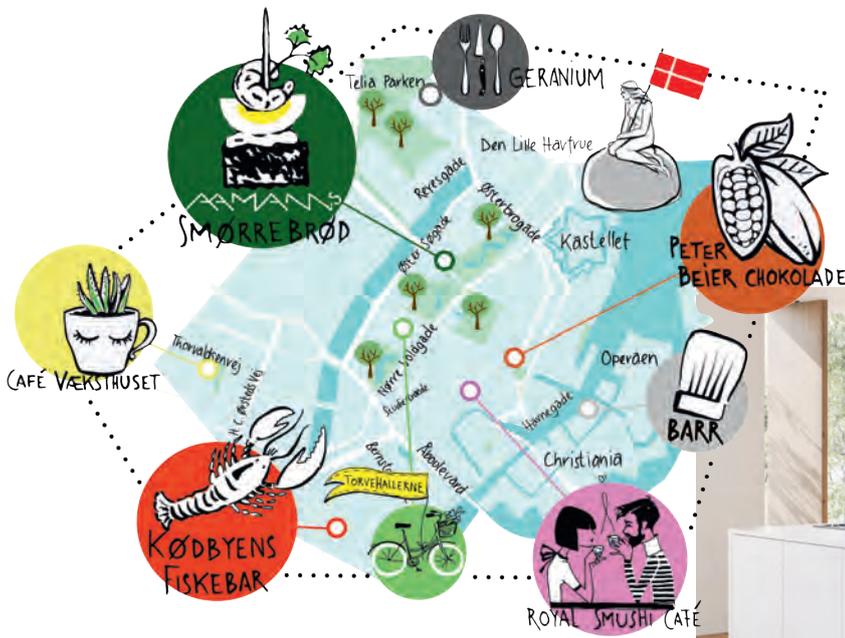
## LEBENSRAUM KÜCHE

- 14 Kreative Küchenplanung**  
Sie ist das beste Rezept für die perfekte Küche und bringt dich garantiert in Kochstimmung!
- 42 Wasser sparen im Haushalt**  
Diese Hightecharmaturen und -geschirrspüler trumpfen mit tollen Funktionen auf.
- 66 Neues aus dem Küchenkosmos**  
Das sind die wichtigsten Trends 2023, die man auf gar keinen Fall verpassen sollte.
- 82 Kochen – wohnen – genießen**  
Zeitlos schöne Essplätze, Vitrinen und Regale schaffen Wohn-Ess-Bereiche zum Wohlfühlen.
- 100 Inspirierende Ideen**  
Fünf besondere Planungen für die individuelle Traumküche.
- 118 Eiskalt kalkuliert**  
Das leisten die modernen und energieeffizienten Kühl- und Gefriergeräte von heute.
- 126 Was uns gefällt**  
Farbe, Form, Stil und Material: So sehen die Traumküchen der Redaktion aus.

## KOCHEN & GENIEßEN

- 10 Vier-Hauben-Koch Lukas Nagl**  
Seine regional und saisonal geprägte Küche macht das Restaurant Bootshaus zu einer der spannendsten Gourmetadressen der Republik.
- 36 Zeit für guten Genuss**  
Model und Geschäftsfrau Viktoria Lauterbach liebt es, ihre Familie kulinarisch zu verwöhnen.
- 54 Für mehr Freude beim Kochen**  
Kochfelder mit schneller Induktionstechnik und integrierten Abzügen erleichtern die Herdarbeit.
- 72 Unter der Haube**  
Klassische Dunstabzüge begeistern mit neuer Technik und zeitgemäßem Design.
- 96 Fleischlos glücklich**  
Spannendes aus der veganen Trendküche
- 108 Einfach mal Dampf ablassen!**  
Intelligente Backöfen überzeugen mit Sensortechnik, Heißluft und Sous-vide-Funktion.
- 124 Heute bleibt die Küche kalt!**  
Rezepte, die auch ohne den Einsatz von Herd und Ofen funktionieren? Na klar!

**128** Gourmettreff Kopenhagen:  
die besten Adressen  
für eine kulinarische Städtereise.



**96** Vegan kochen:  
geniale Rezepte  
ganz ohne tierische  
Produkte.

**116** It's magic: Mit  
diesen Tricks  
bringt man die Kücheninsel  
optisch zum Schweben.



**82** Inspirationen rund um einen  
gemütlichen Essplatz.  
Plus: Regale & Sideboards.

## REPORTAGE & REISE

- 76 Weingut Jurtschitsch**  
Wie ein Winzerpaar sein Traditionsweingut  
in die Zukunft führt.
- 128 Ein Wochenende in Kopenhagen**  
Die Welthauptstadt der Architektur 2023 hat  
auch für Gourmets so einiges zu bieten.

## DEKO & MATERIALIEN

- 32 Eleganz in Stein gemeißelt**  
Küchenaccessoires in angesagter Marmoroptik  
sind langlebig, robust und äußerst stilvoll.
- 106 Kulinarischer Knigge: die Serviette**  
Was tun mit dem praktischen Stückchen Stoff  
vor, während und nach dem Essen?
- 116 Magische Momente**  
DesignBlick: die „schwebende Kochinsel“ als  
optisches Gestaltungshighlight in der Küche.

## NEWS & SERVICE

- 6 Aktuelle Foodtrends**  
Neue Ideen für Lebensmittelüberschüsse – und  
wie ein Lagerfeuersnack zum Desserthit wird.
- 132 Kolumne „Auf ein Wort“**  
Hippe Bowl versus belegtes Brot: Wer hat in der  
Mittagspause die Nase vorn?  
**Impressum**

## MHK Küchenspezialisten

- 50 Küchen optimal planen**  
Von der Online-Planung bis zum persönlichen  
Gespräch – so verhelfen Ihnen die MHK Küchen-  
spezialisten zur individuellen Traumküche.

# Gutes Gären

Mangels Tiefkühltruhen und Supermärkten mit ganzjährigem Frischwarenangebot wurde Gemüse früher durch Fermentieren haltbar gemacht. Diese traditionelle Technik feiert jetzt ein Comeback. Denn Milchsäuregärung macht Wurzelgemüse, Kohl & Co. bekömmlich, erhält gesunde Nährstoffe sowie Mikroorganismen und sorgt für einen herrlich feinsäuerlichen Geschmack. Der Wiener Firma KRUT ([www.krut.cc](http://www.krut.cc)) gelingt noch mehr Gutes: Nach dem Zero-Waste-Prinzip verarbeitet sie Gemüse aus Überschussproduktion für ihre köstlichen Kimchis mit Karotten, Roter Rüben oder Chinakohl.



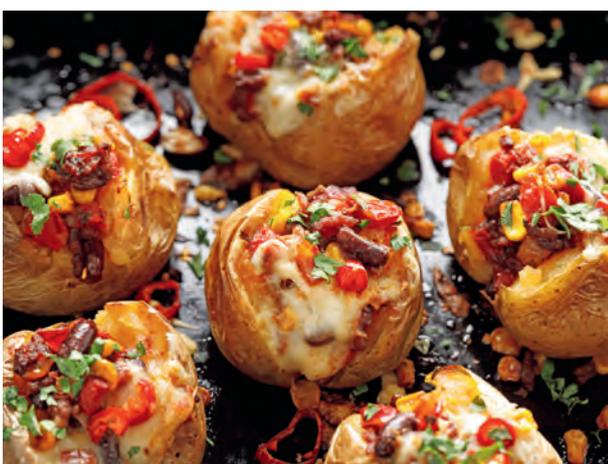


## Pizza-Toast: very yum

Brot, Belag, Ofen: Das ist in Kurzform das Patentrezept für überbackenen Toast. Ähnlich simpel, aber wegen ausgesuchter Zutaten „very very yum“, also besonders köstlich, ist die gehypte Variante von Hailey Bieber. Auf TikTok postete das US-amerikanische Model, das mit Sänger Justin Bieber verheiratet ist, die Anleitung für ihren Pizza-Toast: Gebuttertes Sauerteigbrot wird mit Trüffelöl beträufelt, auf beiden Seiten geröstet und dann mit Burrata – einer cremigen Mozzarellavariante – und mit in Olivenöl, Salz sowie Zitronensaft marinierten Tomatenscheiben belegt. On top kommen fertige Marinara-Soße, Chiliflocken, Oregano und geriebener Parmesan. Im Ofen verschmilzt das Ganze zu einem knusprigen Snack. Tipp: Trüffelöl klingt luxuriös, ist aber eine lohnende Investition. Denn ein paar Tropfen reichen als Geschmacksgeber.

## HEILPILZKARRIERE IN KOMBINATION MIT KAFFEE

In der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) werden sie seit Jahrtausenden verwendet: Heilpilze, die dank wohltuender Wirkstoffe entzündungshemmend, immunstärkend, stoffwechsellernregend und sogar antikanzerogen sind. Nun machen sie auch im „Mushroom Coffee“ Karriere: Zu Pulver gemahlen, werden Reishi, Chaga- oder Löwenmähne-Extrakte mit (Instant-)Kaffeepulver gemischt und mit heißem Wasser aufgebriht. Ergebnis ist ein In-Heißgetränk, das trotz geringerem Koffeingehalt wach machen, die Konzentration fördern und im Gegensatz zu Kaffee pur kein Sodbrennen hervorrufen soll. Wer bei den Inhaltsstoffen auf Nummer sicher gehen will, sollte Mushroom Coffees in Bioqualität kaufen.



**KUMPIR** ist in der Türkei ein Fastfood-Bestseller: Große, mehligkochende Kartoffeln werden in mehrstöckigen Öfen gegart. Nach dem Aufschneiden wird das Innere mit einer Gabel gelockert und mit Toppings wie Butter, Käse, klein geschnittenem Gemüse, Salat und Soßen serviert. Kumpir-Anbieter boomen auch hierzulande, Nachkochen ist kinderleicht.

# Grüner leben & essen



Im **Foodreport 2023** stellt Hanni Rützler für das Zukunftsinstitut relevante Ernährungstrends vor. Das Topthema ist Nachhaltigkeit.

**New Glocal** Egal ob Lamm aus Neuseeland oder südafrikanischer Wein: Viele Produkte legen oft sehr weite Wege zurück, bevor sie bei uns in den Läden landen. Durch unterbrochene Lieferketten während der Pandemie und steigende Energiepreise, die Transporte deutlich verteuern, beschleunigt sich das Umdenken hin zu einer Re-Regionalisierung. Mit dem Fokus auf Binnenmärkte bewirkt es eine Neuordnung des Lebensmittelhandels statt Globalisierung zum günstigsten Preis. Hofläden werden deshalb genauso wie Wochenmärkte oder Ökokisten mit frischen, saisonalen Produkten von Erzeugern aus der näheren Umgebung immer beliebter.

**Veganizing Recipes** Zwischen Fleischkonsum und Klimawandel gibt es einen direkten Zusammenhang. Denn sowohl die Viehhaltung als auch der Anbau von Futtermitteln sorgt für den Ausstoß großer Mengen an Treibhausgasen. Eine viel bessere Klimabilanz haben pflanzliche Produkte. Entweder werden traditionelle Gerichte fleischlos neu interpretiert wie Bolognese auf der Basis von Linsen statt Hack. Oder aber es gibt sie im völlig neuen Gewand mit Hightech-Imitaten von Fleisch und Fisch aus Tofu, Tempeh, Seitan, Erbsenprotein oder Süßlupinen. Parallel wird unter Hochdruck zu Laborfleisch geforscht, das man in Bioreaktoren aus Zellen züchtet.

**Fusion** Heute Pasta, morgen Sushi, übermorgen Thai-Curry, danach indisches Dal und Samosas oder Großmutter's Kartoffelsalat: Diese Art von kulinarischer Abwechslung ist mittlerweile normal. Denn dank Internet sind Zutaten und Rezepte für Gerichte rund um den Erdball unkompliziert zu bekommen. Es geht aber nicht nur getrennt. Beim Fusion Food werden Kochstile und -traditionen verschiedener Länder experimentierfreudig vermischt. Auf beliebten Social-Media-Kanälen wie TikTok und Instagram wird crossover Gekochtes gerne geteilt und gelikt. Auch Profiköche schätzen multikulturelle Küche und kombinieren das Beste aus allen Welten.

**S'MORES** Kalorienzählen wäre absolut uncool bei diesem Kultdessert aus den USA: Zwischen zwei Cracker oder Kekse kommen gegrillte Marshmallows und schmelzende Schokoladenstückchen. Traditionell wird dieses Dessert am Lagerfeuer zubereitet. Alternativ wird die Füllung für die süßen Sandwiches auch in einer Pfanne, im Ofen oder in der Mikrowelle so cremig weich, dass man noch mehr – „some more“ – davon möchte.



Technik fürs Leben



# Die neuen Dampfbacköfen von Bosch.

Mit den innovativen Dampfbacköfen geht gesünder Kochen jetzt noch einfacher!  
Die Dampf-Funktion Plus beispielsweise gart Lebensmittel bei bis zu 120°C. So lassen sich Gerichte nicht nur schneller, sondern auch schonender und gesünder zubereiten.

Mehr erfahren unter [www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)



Erhältlich bei:

**MHK**

MEIN KÜCHENSPEZIALIST

Lukas Nagl bringt im Restaurant Bootshaus am Traunsee die ganz Region auf den Teller und ergänzt sie raffiniert mit Einflüssen der ostasiatischen Kochtraditionen.



# DER KREATIVE VOM SEE

ÖSTERREICHS „KOCH DES JAHRES 2023“ –  
AUGEZEICHNET VOM GAULT MILLAU: LUKAS NAGL  
VOM RESTAURANT BOOTSHAUS AM TRAUNSEE

Mit kulinarischer Neugier, kreativem Spieltrieb und dem konsequenten Ziel, Produkte aus Region und Saison nachhaltig einzusetzen, hat Lukas Nagl das Restaurant Bootshaus zu einer der spannendsten Gourmetadressen Österreichs gemacht.

Die alten Römer müssen etwas geahnt haben. Da sind sie in voller Rüstung mühsam über die Alpen gekraxelt, um sich letztendlich am Traunsee zu erfreuen. „Lacus felix“ taufte sie das stille Gewässer, den „glücklichen See“. Gute 2.000 Jahre später kann man an Österreichs viergrößtem See immer noch sein Glück finden. Vor allem, wenn man gern gut isst. Am Ufer von Traunkirchen steht nämlich ein Bootshaus, in dem man in ganz neue kulinarische Gefilde gelangt. Seit elf Jahren kocht dort Lukas Nagl, bedacht mit vier Hauben vom Gault Millau und auch sonst einer der anerkannt besten Köche des Landes. Wobei man bei der Standorttreue nicht den Fehler machen sollte, seine Weltläufigkeit zu unterschätzen. Nagl war, wie es sich für einen ambitionierten Jungkoch gehört, in seinen Lehrjahren ordentlich in der Welt unterwegs. Und als er zurück nach Österreich kam, sollte für den letzten Feinschliff das Beste gerade gut genug sein: Nagl heuerte im Wiener Gourmettempel Steirereck an, wo er drei Jahre blieb. Der dann folgende Ruf an den Traunsee bedeutete für den jungen Mann aus dem Salzkammergut die Rückkehr in die Heimat – und eine gewaltige Herausforderung.



## Fußballfan Lukas Nagl versteht sich als Spielertrainer seines Teams.

### FISCH AUS DEM TRAUNSEE

Das 4-Sterne-S-Genießer-Seehotel Das Traunsee, das bereits in dritter Generation von Monika und Wolfgang Gröller geführt wird, empfing Lukas Nagl mit dem nagelneuen Bootshaus. Das transparente Panoramarestaurant über dem See, stilvoll und mondän in seiner schlichten Eleganz aus unbehauener Lärche, war als ein Aushängeschild für den Gesamtbetrieb vorgesehen. Da hat man nun schon so ein schönes und cooles Hotel, da wäre dann auch eine passende Küche angebracht. Fokussiert auf den See, versteht sich –

und das sollte sich nicht nur auf die Lage des Bootshauses beschränken. Lukas Nagl erkannte sogleich die Möglichkeit, in Sachen Fischküche aus dem Vollen zu schöpfen. Es schwimmt ja auch so einiges rum, im zwölf Kilometer langen und drei Kilometer breiten Traunsee. Tief genug ist er auch: bis zu 191 Meter, das macht ihm kein anderes Gewässer hierzulande nach. Und sein Fischbestand ist seit jeher ausgezeichnet. Lange vor der Ankunft der Römer, in der jüngeren Steinzeit, sollen bereits Menschen am Traunsee gefischt haben. >>

Aal, Barsch, Hecht, Karpfen, Bach-, See-, und Regenbogenforelle. Brachse, Reinanke, Riedling, Saibling, Schleie. Dazu Aalrutte und Perlfisch, Koppen, Elritzen, Rotaugen – Nagl schätzt und nutzt sie alle. Restlos. „Wir kaufen stets den gesamten Fang, da hat der Fischer Sicherheit – und es fördert unsere Kreativität in der Küche. Denn bei uns wird nichts weggeworfen.“ So werden die frischen Abschnitte zu Fischsauce fermentiert, die in der Bootshaus-Küche gern und oft eingesetzt wird. Darüber wäre wohl auch ein alter Römer nach einem 2.000-jährigen Zeitsprung am Traunsee immer noch glücklich, denn fermentierte Fischsauce war einst das Standardgewürz in der antiken römischen Küche. Man nannte es Garum. Überhaupt hat es Lukas Nagl mit der Fermentation. Als er einmal in Afrika in einem Hotel arbeitete, besuchte ihn die in Korea geborene Köchin Sohyi Kim und zeigte ihm, wie man die kleinen lokalen Fischlein mit viel Salz in Gärtöpfe legt. Nagl: „Das war die Initialzündung!“

#### FERMENTIERTE LEBENSMITTEL – DAS PLUS AN GESCHMACK

Der innovationsfreudige Küchenchef beschäftigte sich über Jahre mit dem Thema. Heute verwandelt er als Speisefisch weniger populäre Seebewohner wie Perlfische oder Rotaugen in kon-

zentrierte Umami-Bomben. Denn das sind die Fermente in erster Line: natürliche Geschmacksverstärker. Lukas Nagl: „Mittlerweile verarbeiten wir sehr viele regionale Lebensmittel und veredeln diese mithilfe ausgewählter Mikroorganismen zu Saucen, Mispasten und anderen Fermenten. Dazu beziehen wir Salz von den Salinen des Salzkammerguts, Getreide, Bohnen und Nüsse von den Bauern rundum, Mohn aus dem Waldviertel und natürlich Fischabschnitte aus dem Traunsee.“ Mit dem Lebensmitteltechnologe Viktor Gruber und der Designerin Christine Brameshuber hat der Koch das Unternehmen LUVI Fermente gegründet. Das inzwischen Produkte wie die Sojasauce aus Kürbiskernen in Toprestaurants weltweit liefert.

#### WERTSCHÖPFUNG UND WERTSCHÄTZUNG DER REGION

„Man muss sich als Koch seinen Spieltrieb bewahren. Viele kratzen nur an der Oberfläche, wir gehen in die Details“, erklärt Nagl. „Unser Anliegen ist es, unsere heimische Esskultur weiterzuentwickeln, und das nicht nur für einen elitären Kreis.“ Drum kommt im Bootshaus die ganze Region auf den Teller – raffiniert ergänzt von Einflüssen ostasiatischer Kochtraditionen. Die Idee zu einem Gericht basiert zunächst auf Aromen, die Produkte werden dahingehend ausgesucht. Dabei

kommt allem der gleiche Stellenwert zu, egal ob Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst. „Es geht ja nicht einfach nur um gutes Essen. Es geht um Wertschöpfung und Wertschätzung der jeweiligen Saison, immer mit dem übergeordneten Ziel der Nachhaltigkeit. Vom Bauern über den Lieferanten über den Koch zum Gast.“ Qualität beginnt im Bootshaus-Konzept eben nicht erst auf dem Teller. „Es sollte überhaupt eine Lebenseinstellung sein, wie man kocht“, sagt der Vater von drei Kindern. „Ich glaube fest daran, dass Kochphilosophie und Lebensphilosophie nicht voneinander zu trennen sind. Und da wir zu Hause ebenso wenig Fleisch essen, habe ich das im Restaurant genauso umgesetzt.“ Seine Liebe zu Gemüse und Fisch bedeutet aber nicht, dass Fleischgerichte im Bootshaus verpönt wären. Wild und Lamm stehen ebenso oft auf der Speisekarte wie Geflügel. Aber es muss schon etwas Besonderes sein. Nagl: „Unser Hühnerbauer füttert seine Tiere mit Weißklee und Ziegenmilch ...“

#### KOCHBUCH OHNE OBERLEHRERHAFTHE ATTITÜDEN

Die gekonnte Balance aus Heimatliebe und Weltgewandtheit hat dem 35-jährigen bereits die begehrte Trophée Gourmet für kreative Küche eingebracht. Lukas Nagl ist auch Mitglied bei den Jeunes Restaurateurs d'Europe, einer Vereinigung junger europäischer Spitzenköche. Bei aller Akkuratess geht es in seinem Küchenteam erstaunlich locker zu. „Das ist ein bisschen wie beim Fußball – ich sehe mich eher als Spielertrainer.“ Allerdings könne man im Hochbetrieb auch keine Diskussionsrunde einleiten, wenn mal etwas schief läuft. „Da muss ich klar entscheiden.“

In seiner knapp bemessenen Freizeit, die er vor allem mit der Familie verbringt, arbeitet Nagl auch noch an seinem zweiten Kochbuch. „Der Fischer und der Koch“ soll es heißen, im März 2023 erscheinen und jede Menge konkrete Tipps und Rezepte „ohne oberlehrerhafte Attitüden“ enthalten. Von einer Attitüde lässt sich auch beim ganz persönlichen Lieblingsgericht des kreativen Meisterkochs schwerlich sprechen: „ofenfrisches Brot mit Butter und Schnittlauch“. Hans Schloemer <<





**„Unser Anliegen ist es, unsere heimische Esskultur weiterzuentwickeln, und das nicht nur für einen elitären Kreis.“**



**1** Das Bootshaus empfängt seine Gäste in schlichter Eleganz und mit viel unbehauener Lärche. **2** Dessertgang aus der Region: Berner Rosenapfel mit Rohmilch, Bier und Steinsalz-karamell. **3** Traunkirchen im Salzkammergut mit den Traunseehotels und dem Restaurant Bootshaus (Mitte). **4** Eyecatcher vom Traunsee: German-Gold-Paradeiser mit geräucherten Haselnüssen, Liebstöckel und Butternusskürbis.

Eine ausreichend große Arbeitsfläche ist von Vorteil, um bei der gemeinsamen Zubereitung köstlicher Speisen den Überblick zu behalten (hier: von xeno).



# KOCHEN MIT

# Spaß



## DAS BESTE REZEPT: EINE PERFEKTE KÜCHENPLANUNG

Damit ein Gericht gut gelingt, braucht es die richtigen Zutaten. Auch die Planung der eigenen Traumküche klappt mit der Unterstützung von erfahrenen Beratern der MHK Küchen-spezialisten besser. Dank deren Tipps lässt sich neben Zeit sogar Geld sparen.



1

1 Auf der breiten Kochinsel finden auch Kräutertöpfe Platz. Fronten in neutralen Tönen – hier: ein helles Grau mit dezentem Holzanteil – erzeugen automatisch einen modern-eleganten Look (HAKA). 2 Gerade in großen Räumen kommen die Holzfronten im Rillendesign und das deckenhohe Regal noch besser zur Geltung (von Häcker). 3 Eine dunkle Kochinsel und die natürliche Holzoptik bringen Ruhe in die offene neola-Küche, die grünen Wände sorgen für den Wohlfühlfaktor.



## VIELE GÄSTE, *wenig Aufwand*

**F**rüher sagte man: Wenn die Suppe versalzen schmeckt, ist der Koch verliebt. Heute wird so ein kleiner „Betriebsunfall“ von vornherein ausgeschlossen, indem uns smarte Küchengeräte exakt vorgeben, was bei der Zubereitung kulinarischer Schmankerln zu tun ist. „Aber wo bleibt denn da der Spaß?“, möchte man unweigerlich fragen. Ganz einfach: Den hat man bereits im Vorfeld bei der Planung der eigenen Traumküche. Wenn einem dabei ein herrlich großer Raum zur Verfügung steht, sind die Gestaltungsmöglichkeiten sogar noch vielfältiger.

### EINFACH MAL GROSS GEDACHT

Eine neue Küche ist immer eine gute Investition. Während Größe, Form und Materialien den Grundpreis bestimmen, erweitern individuelle Ansprüche hinsichtlich der Funktionen und weiterer Extras die Kalkulation. Die Kosten für die Umsetzung können reduziert werden, indem man von Beginn an gut plant, um den Raum optimal auszunutzen. Beispielsweise ist für große, offene Wohnräume ein frei stehender Arbeitsbereich in Form einer Kochinsel mit Theke ideal, da dieser ausreichend Platz für Familienmitglieder und Gäste bietet. Gleichzeitig macht er die Küche zum kommunikativen Zentrum, wo jeder nach Lust und Laune mithelfen kann, damit das gesellige Zusammensein auch zum geschmacklichen Highlight wird – und Spaß bringt. >>



2



3



**4** Ein derart opulenter Farb- und Materialmix – Jaguargrün, Alteiche und Carrara-Marmor-Nachbildung – wie in dieser Küche von next125 braucht viel (Frei-)Raum. **5** Die klare Linienführung der grifflosen Fronten steht bei Leicht in harmonischem Kontrast zum Regalsystem, das als eigener Kubus im Raum platziert wurde. **6** Klar und streng geometrisch zeigt sich diese Küche mit Kochinsel (Häcker).

## MINIPIZZEN „CARPACCIO STYLE“



### Zutaten für ca. 4 Personen

**Für den Pizzateig** • 320 g Weizenmehl • 4 EL Olivenöl • 200 ml lauwarmes Wasser • 20 g Backhefe • 1 Prise Salz

**Für die Tomatensauce** • 1 rote Zwiebel • 4 EL Olivenöl • 100 g Tomatenmark • 60 g Tomatenstückchen • 1 TL brauner Zucker • 1 Prise Salz

**Für den Belag** • Rindercarpaccio • Parmesan, gehobelt • frischer Rucola • Trüffelöl (jeweils nach Belieben)

**Sonstiges** • Teigroller • runder Ausstecher (Ø 4 cm) • Backpapier • Backblech

### Zubereitung

Für den Teig Mehl auf einer bemehlten Arbeitsplatte aufhäufen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. • Olivenöl, Wasser, Backhefe und Salz in die Vertiefung geben. • Alles vorsichtig zu einem Teig vermischen, ca. 10 Minuten kräftig durchkneten, zu einer glatten Kugel formen und für mindestens eine Stunde ruhen lassen. • Anschließend mit einer Teigrolle 3 bis 5 mm dick ausrollen. • Kreise ausstechen, diese auf Backpapier 12 Minuten lang bei 180 °C im Ofen backen und kurz abkühlen lassen. • Für die Tomatensauce die Zwiebel würfeln und kurz in Olivenöl anschwitzen. • Tomatenmark und Tomatenstücke, Zucker und Salz hinzufügen, ca. 10 Minuten köcheln. • Kurz abkühlen lassen. • Auf jeden Teigboden etwas Tomatensauce geben, nach Belieben mit Carpaccio, Parmesanspänen, Rucola belegen, mit Trüffelöl beträufeln.



## 0 PLANUNGSTIPPS FÜR GROSSE KÜCHEN

### Formgebung

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

### Ausstattung

Eine großzügig gestaltete Kochinsel ist toll für das gesellige Kochvergnügen mit der ganzen Familie. Hierbei sollte man aber unbedingt schon im Vorfeld prüfen, wie die Abluftführung einer freien Dunstabzugshaube oder die Wasserleitungen für eine Spüle installiert werden könnten.

### Essplatz

Gibt es in der Küche die Möglichkeit für die Integration eines Essplatzes, sollte ein durchgängiger Bodenbelag gewählt werden. Dieser sorgt optisch für fließende Übergänge.

### Arbeitsflächen

Selbst wenn diese größer ausfallen, sollten sie besser frei bleiben und nicht mit Geräten darauf überfrachtet werden. Außerdem schon vorher überlegen, was man im Schrank „verstecken“ kann. Auch Schubladen mit Vollauszug offerieren viel Platz, ermöglichen einen guten Überblick sowie einen schnellen Zugriff auf Gegenstände, die weiter hinten stehen.

**1** Ultramatte schwarze Fronten sorgen in Kombination mit hellen Holzakzenten in dieser ewe-Küche dafür, dass man sich in der stylischen Umgebung sofort wohlfühlt. **2** Mix & Match: Einen Hauch modernes Landhausflair bringen die partiell eingesetzten Kassettenfronten in diese FM-Küche. Die rustikal anmutende Stimmung wird durch die Fronten in Fangoeiche verstärkt. **3** Dass sich Purismus und Gastlichkeit nicht widersprechen, zeigt diese offene Wohnküche von HAKA.

# AFTER-DINNER-Party



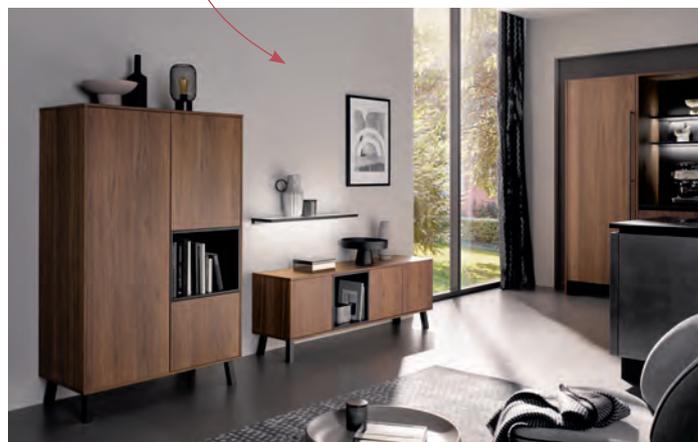
Wer kennt das nicht: Nach einer ausgiebigen Mahlzeit möchte man einfach nur alle viere von sich strecken und es sich dabei so richtig gemütlich machen. Wer sich völlig satt fühlt, ist meist dankbar, wenn das Dessert erst später gereicht wird. In einer großzügig gestalteten, offenen Wohnküche ist all das kein Problem, denn hier ist man vor allem eines: tiefenentspannt.

## KOCHEN, WOHNEN & LEBEN

Die Vorstellung, dass eine Küche nur der Zubereitung von warmen oder kalten Speisen dient, ist längst überholt. Die moderne Wohnküche hat Einzug in unser Zuhause gehalten und ist zum lebendigen Treffpunkt für die ganze Familie geworden. Nach dem gemeinsamen Kochen und dem damit einhergehenden Genuss von selbst zubereiteten Alltagsgerichten oder exquisiten Schmankerln wird hier gerne noch zusammen gegessen, geplaudert, gelacht oder gespielt. Keine Frage, dass dafür neben der Küchenausstattung auch das restliche Ambiente stimmen muss. Mit den passenden Möbeln, stimmungsvollem Licht und wohnlichen Textilien wird's noch behaglicher, sodass später garantiert nicht nur Schlemkermäulchen ihr Dessert einfordern. >>



*Ein aktueller Trend erweitert die Küche mit den passenden Möbeln zum Wohnraum hin. Nussbaum und Betongrau schmeicheln den Modellen von Häcker.*



Gerade in offenen Wohnküchen ist Ordnung gefragt. In dieser Küche von intuo lässt sich ein kleiner Arbeitsbereich samt dazugehörigem Regal bei Bedarf mithilfe einer Falttür schnell und unkompliziert abtrennen.





## LUNCH IM *Homeoffice*

Immer häufiger verlagert sich unsere Arbeit nach Hause. Modulare Konzepte erlauben es, das Homeoffice in der eigenen Küche unterzubringen und so Leben und Arbeiten miteinander zu verknüpfen. Wie im Büro ist auch daheim eine gesunde Ernährung wichtig – praktisch, wenn man dann die vitaminreichen Snacks für die Mittagspause gleich selbst nebenan anrichten kann.

### MOBILES ARBEITEN

Natürlich ist es immer möglich, den Laptop mal eben am Küchentisch anzuwerfen. Auf Dauer ist es jedoch ratsam, einen klar definierten Bereich für die Heimarbeit festzulegen. Am besten eignen sich dafür spezielle Schränke, aber auch neue Ideen für den klassischen Schreibsekretär sind beliebt. Noch komfortabler wird's, wenn kleine Nischen oder Ecken in der Küche zur Verfügung stehen, die wie ein eigenes kleines Büro eingerichtet werden können. >>



Living In A Box war eine britische Popband der 1980er-Jahre. Dem Prinzip folgend, aber deutlich moderner fungiert dieses Möbelstück von next125 als perfektes Homeoffice. Und am Wochenende heißt's dann einfach: Türen zu!



1



2



3



4

**1** Besonders in Familienküchen ist Flexibilität gefragt. Die verlängerte Kochinsel dieses ewe-Modells kann deshalb auch für Hausaufgaben oder Laptop-Arbeit genutzt werden. **2** Auch diese Bar lässt sich vielfältig nutzen: zum Kochen, um einen Espresso zu trinken oder um zu arbeiten (HAKA). **3** Wohlfühlatmosfera beim Arbeiten erzeugen stufenlos dimmbare Wandleuchten (gesehen bei Häcker). **4** Leicht-Küchen greift den Trend zum Arbeiten in der Küche mit dieser filigran-eleganten Lösung auf.



SCAN  
ME!



**NEU**

FUNKTIONSGARANTIE  
**10**  
JAHRE  
neola®

neola®  
küchen

[www.neola-kuechen.at](http://www.neola-kuechen.at)



1 Das moderne Leben erfordert, den zur Verfügung stehenden Raum komplett zu nutzen. Platz für frisches Brot hält diese ewe-Küche durch eine spezielle Brotschublade bereit. Der Brotkasten verschwindet damit von der Arbeitsfläche. 2 Ordnung halten leicht gemacht: Hochwertige Materialien wie Echtholz und Metall verleihen diesem schicken Auszugssystem von Häcker Eleganz und Langlebigkeit. 3 Warmes Holz stellt die optische Verbindung von Arbeitsplatte und Auszügen her (neola). 4 Gekonnt kombiniert diese Küche offene und geschlossene Regalbereiche (neola). 5 Die filigrane Ästhetik der Metallseiten wird durch den dunklen Farbton des Auszugssystems unterstützt (Leicht).



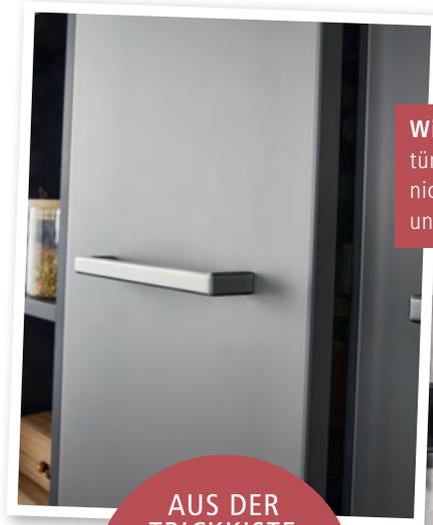


## SINNVOLL *Vorräte anlegen*

Der Wandel zu einer nachhaltigen Lebensweise macht auch vor der Einrichtung der eigenen Küche nicht halt. Umweltfreundliche Materialien haben eine bessere Ökobilanz und schonen langfristig den Geldbeutel. Apropos sparen: Eine durchdachte Vorratshaltung kann uns dabei unterstützen, weniger Lebensmittel zu verschwenden, was Mensch und Umwelt hilft.

### STAURAUUM SCHAFFEN

Bevor die Küchenschränke aus allen Nähten platzen, weil Geschirr, Pfannen und Töpfe ebenso wie die erforderlichen Grundvorräte keinen Platz mehr darin finden, braucht es schon in der Planungsphase einige raffinierte Ansätze. Neben einer separaten Vorratskammer sind Auszüge in Rück- oder Seitenwänden immer eine gute Idee. Ebenfalls für mehr Ordnung sorgen Eckschränke, deren „tote Winkel“ durch praktische Rondells bestmöglich ausgenutzt werden. Auch Kochinseln können im Inneren zu wahren Stauraumwundern werden. >>



**Wie von Zauberhand** Schiebetürenschränke verbergen, was nicht täglich gebraucht wird – und es bleibt ordentlich (neola).



AUS DER TRICKKISTE



**Versteckter Arbeitsplatz** Hinter diesen Schranktüren versteckt sich eine kleine Extraküche mit Platz für Schubladen und Küchengeräte (gesehen bei Intuo).



**In luftiger Höhe** Mit Hochschränken lässt sich dringend benötigter Stauraum optimal nach oben erweitern (xeno).



6



7

**6** Die geöffnete Schiebetür gibt den Blick frei auf einen eigenen Hauswirtschaftsraum (von neola). **7** Damit geschlossene graue Fronten nicht zu eintönig wirken, setzen Holzauszüge natürliche Akzente (next125).



Bei dieser Küche von FM verbergen sich die Abfallerimer in einem Schubwagen unter der Arbeitsplatte – ergonomisch und rückschonend.

**0 ARBEITSHÖHE BERECHNEN**

Es gibt zwei einfache Wege zur Ermittlung der ergonomisch richtigen Arbeitshöhe:

**5 Ellenbogenmethode**  
Hier misst man den Abstand zwischen Boden und den angewinkelten Ellenbogen: Arme locker nach vorne halten, was der normalen Arbeitshaltung in der Küche entspricht. Von diesem Wert zieht man dann 10 bis 15 Zentimeter ab und erhält dadurch die persönliche Arbeitshöhe.

**10 Orientierung an der eigenen Körpergröße**

Körpergröße	Arbeitshöhe
155 cm	85 cm
160 cm	90 cm
165 cm	93 cm
170 cm	95 cm
175 cm	97 cm
180 cm	100 cm
185 cm	103 cm
190 cm	106 cm
195 cm	108 cm
200 cm	110 cm



## ALLES IN *Balance*

Nach einer Umfrage der Europäischen Schmerzgesellschaft (EFIC) kommt Rückenbeschwerden volkswirtschaftlich die größte Bedeutung zu. Eine rückenfreundliche Küchenplanung kann der Überlastung der Wirbelsäule entgegenwirken und so zur individuellen Gesundheitsvorsorge beitragen.

### ERGONOMIE IN DER KÜCHE

Der Begriff „Ergonomie“ leitet sich aus dem Griechischen ab. Die Worte „ergon“ und „nomos“ bedeuten übersetzt „Arbeit“ und „Gesetz“. Die Idee dahinter ist schnell erklärt: Arbeitsprozesse sollen bestmöglich an die menschlichen Bedürfnisse angepasst werden, was gerade in der Küche extrem wichtig ist, schließlich verbringen wir oft und gerne sehr viel Zeit in diesem Raum. Die zentralen Aspekte dabei sind die richtige Höhe der Arbeitsplatte, eine stimmige Anordnung der Geräte sowie optimale Abstände der einzelnen Küchenbereiche (Arbeiten, Backen, Kochen, Kühlen, Spülen, Verstauen). Denn wenn einzelne Wege unnötig lang oder nicht ausreichend flexibel geplant sind, kann das ziemlich unproduktiv sein und den Kochvorgang unnötig erschweren. >>



**1** Alles auf einer Höhe: Der Einbau von E-Geräten auf Brusthöhe macht ihren Gebrauch angenehmer. Ebenso wurde die Arbeitshöhe der Kochinsel in dieser HAKA-Küche optimal angepasst. **2** Auch der Geschirrspüler wurde in dieser ewe-Küche griffbereit geplant.

# Nicht größer ist besser. Besser ist besser.

Wir schätzen die Leidenschaft für Süßes von Konditor-Weltmeisterin Eveline Wild.  
Eveline Wild schätzt unsere Leidenschaft für Stein und die Qualität unserer Arbeitsplatten.

Wir lieben die Zusammenarbeit mit Profis. Mit Fachleuten, die wissen worauf es bei einer  
Küchenplanung ankommt. Unser Bekenntnis, Küchenarbeitsplatten für den Fachhandel zu produzieren,  
und nicht für die Großfläche, ist unsere strategische Ausrichtung.

Partnerschaft auf Augenhöhe.

STEINTECHNIK REINISCH - stolzer Partner von MHK.

Siegfried Wurzinger, MBA - Eigentümer und Geschäftsführer



**REINISCH**  
**STEINTECHNIK**

0800 240 270 - office@stein.at - steinreinisch.at



Der Vorteil von Küchen in L-Form: Sie lassen sich für unterschiedliche Grundrisse umsetzen, selbst wenn es – wie in kleinen Küchen oftmals üblich – Fenster und Türen an einer oder mehreren Wänden gibt (hier: kreativ mit Kochinsel geplant von ewe).



## SINGLEREZEpte

*für jeden Tag*

Für andere kochen macht Spaß, aber für sich allein? Dann erst recht! Selbst wenn einige Leute meinen, der Aufwand würde sich für eine Person nicht lohnen: Es gibt zahlreiche köstliche Rezepte für Alleinstehende, die sich in einer perfekt ausgestatteten Küche einfach und schnell auf den Tisch bringen lassen und den Singlegaumen erfreuen. Und falls man doch mal zu zweit am Herd stehen möchte oder gegen gewisse bauliche Tücken, zum Beispiel einen sehr schmalen Raum, ankämpfen muss – auch hierfür hält der erfahrene Profi im Fachgeschäft ideale Lösungen bereit.

### PLATZ IST IN DER KLEINSTEN KÜCHE

Je geringer die Grundfläche ist, umso schwieriger wird es, alles Notwendige in der neuen Küche unterzubringen. Mithilfe einer präzisen Planung sollte das aber gut klappen. Dann kann es höchstens mal passieren, dass man aus purer Freude am Kochen zu viele Portionen zubereitet. In diesem Fall einfach spontan die Nachbarn einladen oder die Reste für die nächste Mittagspause einpacken. >>

### 0 PLANUNGSTIPPS FÜR KLEINE KÜCHEN

#### Formgebung

Als Stellform passt hier meist eine Küchenzeile.

5 Daneben ist die L-Küche mit einem zweiten kurzen Schenkel ebenfalls sehr gut für kleine Räume geeignet.

#### Ausstattung

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

#### Essplatz

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

#### Arbeitsflächen

25 Hier gilt: Oberflächen optimieren! Die Verwendung von vielfach gleichem Material wie etwa Holz vermittelt auf engstem Raum ein harmonischeres oder offeneres Gefühl. Clevere Einbaulösungen helfen dabei, Kaffeemaschine, Toaster & Co. gleich von vornherein im Schrank zu verstauen.



1 Weniger Raum bedeutet nicht, dass man ganz auf eine Frühstückstheke verzichten muss. Ein erfahrener Küchenplaner hilft dabei, dieses Extra umzusetzen – wie in diesem Beispiel von Intuo. 2 Fließende Wohnbereiche benötigen häufig kleinere, einzeln geplante Küchenelemente (hier: von neola).



*Auch geschlossen kann sich der Barschrank sehen lassen und liegt durch die Holzfront mit vertikalen Rillen absolut im Trend.*

Wer träumt nicht von einem coolen Barschrank? Frame-Nischenregale mit Spiegelrückwand, Effektbeleuchtung, Weinkühlschrank sowie einer Glashalterung bringen die Lieblingsbar ins urbane Apartment. Passt natürlich auch in größere Wohnzimmer (next125).



*Mit Schlüsselboard und Wochenplan ist auch analog alles in bester Ordnung.*



*Sichere Heimat und Ladestation für Smartphone und Tablet.*

Die Seitenfront dieser Küche wurde als Infoboard gestaltet. Durch die integrierte Ladestation für Smartphone, Tablet & Co. sind alle Geräte immer griff- und einsatzbereit (gesehen bei neola).



*Mit einem Bildschirm auf Augenhöhe bleiben Zutaten und Zubereitung des Rezepts immer im Blick (gesehen bei HAKA).*

## SMARTES Kochen



Immer mehr Hobbyköche setzen mittlerweile auf vernetzte Geräte, die per Appsteuerung den nächsten Zubereitungsschritt ansagen oder automatisch abschalten, wenn der Garvorgang beendet ist. Smartphone oder Tablet lassen sich in raffiniert designten Ablagen mit Strom versorgen oder – wenn gewünscht – auch völlig kabellos mittels induktivem Laden.

### HIGHTECH IN DER KÜCHE

Und die herkömmliche Armatur? Ein Auslaufmodell! Heute sprudelt auf Knopfdruck gefiltertes, gekühltes, kochendes oder prickelndes Wasser aus dem Hahn. All diese Funktionen machen uns bewusst: Die Zukunft ist jetzt. Eine vernetzte Küche bietet zahlreiche Vorteile und erleichtert uns in vielerlei Hinsicht das Leben, angefangen bei der Zubereitung simpler Gerichte bis hin zum exklusiven Dinner-Cooking. Allerdings ist es illusorisch anzunehmen, dass man dank moderner Küchentechnik gleich zum Drei-Sterne-Koch wird. Man hat aber zumindest immer die gute Ausrede parat, dass wohl irgend etwas falsch eingestellt gewesen sein muss, wenn die Suppe mal versalzen ist.

Melanie Breuer >>



# OFFEN WIE KEIN ANDERER

## SLIDE & HIDE®

DER EINZIGE BACKOFEN MIT  
VOLL VERSENKBARER TÜR

Seit 2002 so offen wie kein anderer: Bei NEFF steht Kreativität nichts im Weg – auch keine Backofentür. Mit Slide&Hide® haben wir völlig neu gedacht und bieten bis heute den einzigen Backofen, der mehr Raum für Inspiration und Vielfalt schafft. Erlebe mehr Freiheit, um das Kochen, Braten und Backen in allen Facetten mit uns zu feiern.

[neff-home.com/at](https://neff-home.com/at)



# CHECKLISTE

## für die Planung einer Küche

Praktisch: Oberflächen mit Abperleffekt (nanoo von ewe).



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

### 1. IHR HAUSHALT

Wie viele Personen leben im Haushalt? \_\_\_\_\_

Wie viele davon sind Kinder? \_\_\_\_\_

Wie viele Personen arbeiten in der Küche? \_\_\_\_\_

Gibt es einen zusätzlichen Lagerraum – z. B. für

Kartoffeln  Getränkeboxen  Sonntagsgeschirr

Wie hoch ist Ihr Budget für die Küche? \_\_\_\_\_

### 2. WELCHE KÜCHENART BEVORZUGEN SIE?

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

#### Bevorzugtes Material der Arbeitsplatte

Naturholz  Laminat  Mineralwerkstoffe  
 Glas  Stahl  Stein/Marmor

### 3. WIE WICHTIG SIND ÖKOLOGISCHE WERTE FÜR SIE?

Wichtigkeit +  –

### 4. WELCHE ANSCHLÜSSE SIND VORHANDEN?

Strom  Gas  Warm-/Kaltwasser

### 5. WELCHE ELEKTROGERÄTE WÄREN WÜNSCHENSWERT?

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

### 6. WIE SOLLEN DIE ELEKTROGERÄTE ANGEORDNET SEIN?

#### Backofen und Kochfeld

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

### 7. WELCHEN DUNSTABZUG MÖCHTEN SIE NUTZEN?

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

### 8. WIE SOLL DIE SPÜLE AUSSEHEN?

ein Becken  ein Becken mit Restebecken  
 zwei Becken  Abtropfbereich

#### Bevorzugtes Material und Ausstattung

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

### 9. WÜNSCHEN SIE EINE INTEGRIERTE ABFALLTRENnung?

ja, für \_\_\_\_\_  
 Abfalleimer soll im Spülschrank integriert sein  
 nein, wird separat gelöst

### 10. WIE SIEHT DIE GEWÜNSCHTE BELEUCHTUNG AUS?

Dekolicht ist uns wichtig +  –  
 Nischenarbeitsleuchten  
 Vitrinenbeleuchtung  Auszugbeleuchtung  
 Oberbodenspotlight  beleuchtete Regale  
Deckenspots  sind vorhanden  bitte mit einplanen

**Miele**



**Auch in 20 Jahren noch  
beeindruckend: Ihre Miele.<sup>1)</sup>**

Das ist Qualität, die ihrer Zeit voraus ist.

Mehr entdecken auf [Miele.at](https://www.miele.at)

<sup>1)</sup> Während der Entwicklungsphase der beworbenen Produktserie W1, T1, G7000, H7000, DGC7000 und ESW7000 hat Miele die Funktionalität der Kernkomponenten in Dauertests geprüft, die eine durchschnittliche Nutzung über 20 Jahre eines durchschnittlichen Haushalts simulieren. Dies ist keine Zusicherung bez. der Eigenschaften des Endprodukts. Mehr: [miele.at/20Jahre](https://www.miele.at/20Jahre)



**Völlig von der Rolle** ist so mancher beim Anblick dieser Kombination aus Marmor und Messing für den stylishen Papiertuchhalter von Ferm Living, bei dem eine grazile Messingstange auf einem massiven Marmorsockel thront (55 Euro, erhältlich via [www.fermliving.de](http://www.fermliving.de)).



**Mut zur Farbe** Dass ein Naturprodukt wie Marmor auch sehr facettenreich sein kann, beweist das quadratische Dekotablett „Venice“ in schillerndem Grün. Perfekt dazu passt das 4-teilige Untersetzerset „Callum“ in Travertine, einem Grauton mit verschiedenen Farbnuancen. Aber Vorsicht: Weil Marmor ein weicher Kalkstein ist, sollten vor allem säurehaltige Flüssigkeiten möglichst rasch entfernt werden (je ca. 45 Euro bzw. 19 Euro, erhältlich über [www.westwingnow.de](http://www.westwingnow.de)).



**Schlichte Schönheit** „Funktional“, „reduziert“, „natürlich“ sind typische Attribute im Zusammenhang mit nordischen Gestaltungsideen. Ein Beispiel für diesen beliebten Stil ist auch das Nudelholz aus poliertem Marmor mit Holzhalter von Nordwik (ca. 26 Euro, gesehen bei [www.kitchentime.com/at](http://www.kitchentime.com/at)).

# ELEGANZ IN STEIN GEMEISSELT

## KÜCHENACCESSOIRES IN EDLER MARMOROPTIK

Das trendige Material eignet sich sehr gut für Arbeitsplatten, Fronten und Böden. Der puristische Look passt aber ebenso gut zu kleinen Küchenhelfern, die dem Raum eine stilvolle Note verleihen und dabei auch noch äußerst langlebig sind.



**Formensprache** Der ukrainische Designer Pavel Vetrov versucht, bei seinen Kreationen etwas zu schaffen, das durch seine Einfachheit besticht. Beim Schneidebrett „Octagon“, das auch als Servierplatte verwendet werden kann, ist ihm das definitiv gelungen! Entdeckt bei Bolia für 121 Euro ([www.bolia.com](http://www.bolia.com)).



**Spiel der Kontraste** Mit den vielseitigen Speisetellern „Marmory“ bringt Villeroy & Boch eine feine Natursteinoptik auf den Tisch. Das schwarze und weiße Dessin ermöglicht zugleich ein fröhliches Mix & Match beim Essen mit Freunden und Familie (ca. 15 Euro, [www.villeroy-boch.de](http://www.villeroy-boch.de)).



**Gut gepflegt** sollte Marmor immer sein, um seine noble Optik zu erhalten. Doch auch unsere Hände benötigen hin und wieder besondere Zuwendung, z. B. mithilfe des Pumpseifenspenders von Rituals, der sich beliebig befüllen lässt (ca. 35 Euro, [www.rituals.com](http://www.rituals.com)).



**Innovativ** – so könnte man das skulpturale Aussehen von „Tondo“ beschreiben. Statt eines Mörserstößels wird hier ein Ring zum Zerkleinern verwendet (Design House Stockholm, ca. 204 Euro, z. B. via [www.design-bestseller.de](http://www.design-bestseller.de)).

**Den Durchblick behalten** fällt bei Bloomingvilles Käseglocke „Yzan“ mit klarer Glaskuppel auf einem dekorativen Marmorsockel leicht (ca. 70 Euro, [www.bloomingville.com](http://www.bloomingville.com)).





## ewe nanoo

Sie ist wunderschön anzusehen und sie bleibt es auch: die supermatte Küchenoberfläche ewe nanoo®. Die Idee kommt aus der Nanotechnologie und sorgt dafür, dass Flüssigkeiten einfach abperlen und Fingerabdrücke nicht haften bleiben. Erhältlich in acht edlen Farben bei Ihrem ewe Fachhändler!

# Denn Küchen sind zum Kochen da.

ewe nanoo<sup>®</sup>, die Küchenoberfläche  
mit dem Auperleffekt für unglaublich  
leichtes Reinigen.



**ewe<sup>®</sup>**

...und nicht irgendeine Küche

**Immer in Aktion:**  
Viktoria Lauterbach ist nach eigener Aussage „jemand, der gerne arbeitet und tätig ist“. Beides macht ihr „unglaublich viel Spaß“ und ist für sie, ebenso wie bewusste Ernährung, ein Lebenselixier.

# LERNEN AUS ERFAHRUNGEN

MULTITASKERIN VIKTORIA LAUTERBACH

Sie managt ihren Mann Heiner und hat mit ihm gemeinsam die Internetplattform „Meet Your Master“ aufgebaut. Parallel ist Viktoria Lauterbach auf Social Media aktiv, wo sie ihre Hobbys Backen und Kochen mit einer treuen Community teilt.

**W**enn man Ihren Instagram- oder Facebook-Account verfolgt, hat man den Eindruck, dass Sie hauptberuflich kochen und backen...

Den größten Teil meiner Zeit manage ich meinen Mann und kümmere mich um die Firma „Meet Your Master“, die ich mit ihm zusammen gegründet habe: eine Internetplattform, auf welcher die Besten ihres Fachs ihr Wissen in Form von aufwendig produzierten mehrstündigen Videos in Kinoqualität weitergeben. Anders als eine Biografie kann man bei diesem Format Koryphäen wie Jonas Kaufmann, Reinhold Messner oder Anke Engelke besser spüren, ihnen in die Augen gucken, ihre Gestik und ihren Tonfall mitbekommen, sich von ihnen mitnehmen und motivieren zu lassen, auch sein eigenes Ding zu machen. Jetzt sind wir gerade in einer Phase, wo wir Investoren suchen, schneller wachsen und mit unserem großartigen Team noch viel mehr drehen wollen.

**Wann finden Sie da noch Zeit, um am Herd zu stehen?**

Ich habe grundsätzlich viel Energie, stehe früh auf und bin den ganzen Tag durchgetaktet und in Aktion, bis ich zwischen 22 und 23 Uhr ins Bett gehe. Backen und Kochen ist für mich ein Hobby, das ich liebe, bei dem ich mit verschiedenen Aromen und Gerüchen in eine andere Welt eintauche und abschalte. Aber es geht mir dabei nicht nur um Spaß, sondern auch um den Körper. Gute Lebensmittel und Ernährung sind das A und O. Damit muss man sich beschäftigen, entsprechend planen.

**Wie wichtig ist Ihnen beim Essen der gesundheitliche Aspekt, wie wichtig der Genuss?**

Bei uns steht der gesunde Aspekt schon oft im Vordergrund, aber für mich muss es auch schmecken.

**Was hat Sie kulinarisch am meisten geprägt?**

Meine Herkunft. Im Libanon dreht sich alles ums Essen, das Lebensfreude und Miteinander bedeutet. Von dort habe ich auch mein Faible dafür, frisch zu kochen und weder Dosen noch Fertigprodukte zu verwenden. Der Nachteil an der libanesischen Küche ist, dass sie sehr aufwendig ist



**„Selbermachen ist am gesündesten – das gilt auch für Smoothies mit möglichst vielen regionalen Zutaten.“**

und man den ganzen Tag schnippelt. Bei mir muss alles schnell gehen und innerhalb von ein, zwei Stunden fertig sein.

**Woher kommen – abgesehen von der arabischen Küche – Ihre Inspirationen?**

Ich sehe Rezepte in Zeitschriften oder in Kochbüchern, tausche mich mit einer Freundin aus, die auch gerne backt. Was mich anspricht, probiere ich aus – learning by doing. Auch bei Restaurants bin ich offen für Neues: In Berlin haben wir kürzlich ein veganes Sieben-Gänge-Menü in einem Sterne-Restaurant genossen. Es hat sensationell geschmeckt und mich bestärkt, mich selbst mehr in veganen Gerichten zu versuchen.

**Was brauchen Sie, um beim Kochen und Backen in Ihrem Element zu sein?**

Vor allem eine geräumige, offene Küche, wo verschiedene Wohnbereiche ineinander übergehen und so das Miteinander kommunikativer machen. Unsere ist sehr hell dank großer Fenster, durch die man den Starnberger See sieht; Licht ist mir ganz wichtig. Zu unserer Küche gehört ein mehr als drei Meter langer Tisch, an den zehn Leute passen – und oft sitzen, denn wir haben gerne und regelmäßig Gäste. Am liebsten bekoche ich maximal sechs bis acht Personen, für größere Gruppen fehlt mir die Routine.

**Auf welche Ausstattung legen Sie in Ihrer Küche Wert?**

Auf gute und hochwertige Küchengeräte, darunter auch ein Dampfgarer, den ich genauso liebe wie einen guten Mixer, mit dem wir unsere Smoothies machen. Heiner ist es ganz wichtig, dass viel Grünzeug drin ist. Ich selbst brauche auch etwas Süßes wie Birne, Apfel oder Ananas. Gemüse und Obst kaufen wir am liebsten in einigen tollen Bio- oder Hofläden der Umgebung. Außerdem kommen in unsere Kreationen Pulver aus Weizen- oder Gerstengras oder Superfoods. Frische Säfte mache ich mit einem Slow Juicer. Beim Backen arbeite ich mit der Hand oder einem kleinen Handrührgerät.

**Von Aprikosenkuchen über Quinoa-Porridge bis zu Tahini-Pasta mit Spinat: Mittlerweile lassen Sie fast 99.000 Instagram-Follower daran teilhaben, was Sie kochen oder backen.**

**Wie ist diese Community entstanden?** Anfangs wollte ich diesen Social-Media-Kanal nur ausprobieren, habe unregelmäßig Bilder hochgeladen, wenn ich auf Events war, und geguckt, was passiert. Während der Corona-Zeit kamen Kuchenrezepte dazu, weil ich seit 40 Jahren backe, Kuchen liebe und weiß, dass das auch viele andere tun. >>



Viktorias Rezeptidee

## APRIKOSEN- MARZIPAN-TARTE

### Zutaten für ca. 14 Stück

• 250 g Mehl • 220 g Zucker • 1 Prise Salz • 1 TL Zitronenabrieb (bio) • 150 g weiche Butter plus etwas Butter für die Form • 700 g Aprikosen • 100 g Marzipanrohmasse • 3 Eier (Größe M) • 60 g gemahlene Mandeln • 50 g Aprikosenkonfitüre (ohne Stückchen) • 3 EL Mandelblättchen (geröstet)

**Sonstiges:** • Tarteform (Ø 24 cm)

• Backpapier • Hülsenfrüchte zum Blindbacken • Schneidemesser  
• Reibe

### Zubereitung

Aus 220 g Mehl, 100 g Zucker, Salz, Zitronenabrieb und 100 g Butter einen Mürbteig kneten. • In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühl stellen. • Backofen auf 160 °C Umluft oder 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. • Teig in die Tarteform drücken, Backpapier mit Hülsenfrüchten darauf platzieren und ca. 15 Minuten blindbacken. • Boden etwas abkühlen lassen. • Hitze um ca. 15 °C reduzieren. • Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. • Marzipan raspeln. • Eier trennen. • Übrige 50 g Butter, 60 g Zucker und Marzipan schaumig aufschlagen. • Eigelbe einzeln einarbeiten. • Eiweiß mit übrigen 60 g Zucker steif schlagen. • Gemahlene Mandeln und übrige 30 g Mehl zum Marzipanmix geben, auf dem Boden verstreichen und Aprikosen im Kreis mit der Wölbung nach oben auf der Masse platzieren. • Tarte in 35 bis 40 Minuten fertig backen. • Inzwischen Konfitüre erwärmen und auf der noch leicht warmen Tarte verstreichen. • Mit Mandelblättchen bestreuen und servieren.



**„Ich liebe es,  
mit Aromen und  
Gerüchen in eine  
andere Welt ein-  
zutauchen und  
abzuschalten.“**

### Gesunde Ernährung und Genuss:

Beim Kochen und Backen sollte beides für Viktoria Lauterbach nicht zu kurz kommen. Wichtig außer guten Lebensmitteln ist ihr eine geräumige und helle Küche mit effizienten Elektrogeräten.

Zusätzlich habe ich mein Frühstück, Mittag- und Abendessen online gestellt und bin insgesamt privater geworden. So hat sich die Community entwickelt, die mir ans Herz gewachsen und sehr aktiv ist. Nach Posts, für die ich weder einen festen Plan noch Vorgaben habe, bekomme ich teilweise Hunderte von Nachrichten mit Grüßen, Kommentaren oder Fragen. Mit dem Fotografieren, Hochladen, Beschreiben und Antworten ist das mittlerweile ein eigener Job.

Läge es nicht nahe, Ihre Rezepte auch in Form eines Kochbuchs mit anderen zu teilen?

Ein Kochbuch mit meinen Rezepten ist eine schöne Idee. Ich habe mittlerweile sicher von sechs, sieben Verlagen Angebote bekommen und auch schon mit einigen gesprochen. Aber ein Kochbuch bedeutet viel Arbeit, für die ich im Moment einfach wegen des Managements für meinen Mann und unserer Firma „Meet your Master“ keine Zeit habe.

Und wie sieht es mit Kochshows aus?

Es gab bereits einen Cooking Event, der von BUNTE präsentiert wurde. Es hat mir Spaß gemacht, mit jemandem gemeinsam zu kochen, der auch so kochaffin wie ich ist. Eine Fortsetzung würde mir gefallen, allerdings nicht in meiner Küche. Die wird auch von meiner Familie genutzt, die an diesem Ort keine Kameras um sich will. >>





AEG

# WARUM NICHT MIT ALLEN FREIHEITEN KOCHEN

Die neuen AEG FlexiBridge® XT 2in1 Induktionskochfelder geben Ihnen neue Möglichkeiten in der Küche – von der Planung und Gestaltung bis zum Kochen. Dank integriertem Dunstabzug mit intelligenter Auto-Funktion, individueller Kochzonen-Steuerung und My AEG Kitchen App-Anbindung via WLAN genießen Sie Freiheiten wie noch nie. Warum sich also mit einem Kochfeld zufriedengeben, das Ihnen weniger gibt.

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN



**„Wenn Heiner die Veränderung nicht gewollt hätte, wäre sie mir nicht mit ihm gelungen.“**

Bekommen Sie von Ihrer Familie Unterstützung beim Kochen und Backen? (Lacht laut.) Die ist so was von verwöhnt, kommt nur sternförmig in die Küche, um zu fragen: „Wann gibt’s Essen?“, und freut sich, wenn es köstlich ist. Unsere Tochter Maya hat manchmal etwas Schönes für uns gekocht, bevor sie nach dem Abitur zum Schauspielstudium nach London gegangen ist. Unser Sohn Vito hilft hier und da. Mit seinen 15 Jahren ist das aber eher mühsam. Mein Mann isst und mag alles, was ich koche. Er selbst macht die besten Rührer à la Papi überhaupt und wunderbare Spaghetti, die genauso simpel wie gesund sind. Knoblauch, Chili und Ingwer gehören für ihn in jedes Gericht. Weil Knoblauch seiner Ansicht so wichtig für die Blutverdünnung und die Arterien ist, nimmt er aber nicht eine Zehe, sondern

sechs, sieben, acht – für mich viel zu viel. Als Belohnung hat Heiner Blutwerte, die ein Traum sind.

**Als Sie Ihren Mann vor 21 Jahren geheiratet haben, war er nicht für seinen gesunden, sondern für seinen exzessiven Lebensstil bekannt. Wie entscheidend war Ihr Einfluss?**

Es sieht nach außen so aus, als hätte ich einen Plan gehabt. Aber das hat sich einfach so entwickelt. Ich komme gerne vor Mitternacht nach Hause, trinke keinen Alkohol, mache regelmäßig Sport, ernähre mich gesund – ein komplett anderes Leben als Heiners früheres. Insofern konnte ich ihn dahingehend unterstützen, einen ähnlichen Weg wie meinen zu gehen. Aber wenn er selbst diese Veränderung nicht gewollt hätte, wäre sie mir nicht mit ihm gelungen. Jeder Mensch



*Viktoria  
Herzens-  
projekt*

#### Zur Person

Viktoria Lauterbach wurde im Libanon geboren und kam als Kind mit ihrer Mutter nach Deutschland. Mit Ende 20 lernte sie den Schauspieler Heiner Lauterbach kennen, den sie 2001 heiratete und mit dem sie zwei Kinder bekam. Laut Heiner Lauterbach hat seine Frau ihn zu einem „besseren Menschen“ gemacht, der sich gesund ernährt und regelmäßig Sport treibt. Außerdem kümmert sie sich um das Management ihres Mannes und ist mit ihm Geschäftsführerin der Wissensplattform „Meet your Master“ (o.) für Onlinekurse von den Besten ihres Fachs.



hat Phasen im Leben; man wird im Lauf der Zeit älter, reifer und klüger, lernt aus Erfahrungen.

**Gilt das auch für Sie?**

Selbst wenn man sich wie ich gesund ernährt und schlank ist, kann man Dinge falsch machen. Seit einer Vivamayr-Kur, die mir Heiner zu unserem 21. Hochzeitstag im Sommer 2022 geschenkt hat, weiß ich, wie wichtig langes Kauen ist. Denn dabei stellt sich viel schneller ein Sättigungsgefühl ein. Außerdem sollte man möglichst Rohkost nach 16 Uhr vermeiden, weil der Magen sie bis zum Schlafengehen nicht mehr verwerten kann und sie daher für ihn schwierig ist. Hilfreiche Tipps wie diese versuche ich in meinen Alltag zu integrieren.

Antoinette Schmelter-Kaiser <<



Der Kochfeldabzug NikolaTesla Unplugged von Elica vereint Funktionalität und Eleganz.

# Sorgenfreies Küchenvergnügen

HKT Haus- und Küchentechnik bietet – exklusiv in Österreich – die Produkte der Marken Elica und Elleci.

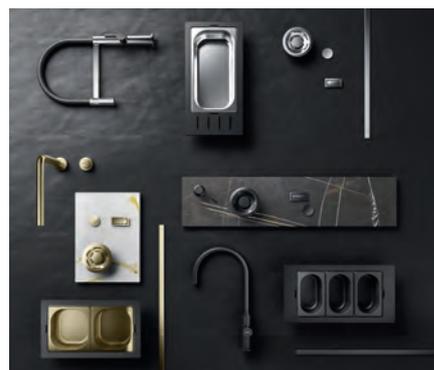
HKT Haus- und Küchentechnik setzt bei seinen Produkten auf europäische Herstellung, kurze Transportwege und langlebige Qualität. Damit verbunden ist für das Unternehmen aus Linz ein Anspruch auf ein sorgenfreies Kochvergnügen. Seit mehr als 40 Jahren steht HKT zudem für die Kombination von Funktionalität und Ästhetik.

## KOCHFELDBABZUG VON ELICA

Mit NikolaTesla Unplugged hat Elica einen Meilenstein in Ästhetik und Funktion bei Kochfeldabzügen geschaffen: Ein unverwechselbares, elegantes Erscheinungsbild und die intuitive Bedienung sorgen für perfekte Kochergebnisse. Die markanten Knöpfe geben dem Kochfeldabzug einen professionellen Charakter, sind robust und von hoher Qualität: Mit einfachem Drehen werden die Kochbereiche verwaltet und die Dunstabzugsklappe aktiviert bzw. abgeschaltet. Für die problemlose Reinigung können die Knöpfe einfach abgenommen werden. Die zentrale Glasklappe des Dunstabzugs ist flächenbündig in die Kochfläche integriert und wird nur bei Bedarf eingeschaltet. Technisch punktet NikolaTesla Unplugged mit drei automatischen Kochfunktionen, die Bridge-Funktion ermöglicht das Zusammenschalten benachbarter Kochzonen und dank Autocapture stellt sich selbstständig die am besten geeignete Absaugleistung ein. Der Abzug sorgt dank Comfort-Silence-Technologie zudem für minimale Geräuschbelastung.

**FARBE UND FUNKTIONALITÄT AM WASSERPLATZ**  
Armaturen und Spülen mit besonderen Farbakzenten sind ebenfalls Trend im neuen Küchenjahr bei HKT. Mit der Mix-&-Match-Serie von Elleci lassen sich am Wasserplatz außergewöhnliche Akzente setzen: Denn durch die Auswahl des Zubehörs in verschiedenen Farben kann man der Küche eine persönliche Note verleihen. Die Spülen gibt es in fünf verschiedenen Farben sowie in Kombination mit Armaturen und Details in drei verschiedenen Oberflächen. Noch nie war es so leicht, Akzente zu setzen – denn Gold, Schwarz und Edelstahl sorgen jeweils für moderne und glamouröse Looks.

[www.hkt.at](http://www.hkt.at)



Mit der Mix-&-Match-Serie von Elleci lassen sich Spüle, Armatur und Details in verschiedenen Oberflächen und Farben individuell kombinieren.

Die Active Twist von Franke hilft beim Wassersparen, indem ein Bedienhebel bei einem geringen Wasserdurchlauf leicht einrastet. So wird bis zu 50 Prozent weniger Wasser verbraucht.

# WASSER VOM FEINSTEINEN

RUND UM SPÜLE UND GESCHIRRSPÜLER

Feuer oder Wasser? Welches ist das wichtigste Element in der Küche? Bei allem, was Armaturen, Spülbecken und auch Geschirrspüler heute funktional können und optisch bieten, ist die Antwort so schwer wie nie zuvor – zur Freude aller.

+ + + + FUNKTIONEN + + + +



Tee aufbrühen, die Wärmflasche füllen oder das Nudelwasser energiesparend heiß auf den Herd setzen – Heißwassersysteme, hier von Blanco, liefern innerhalb von Sekunden kochend heißes Wasser.



Ohne Umwege kommt bei der Turno Solo von Naber der sanfte Laminarstrahl direkt dort aus der Armatur, wo man sie bedient. Die hohe Auslaufposition macht es einfach, auch höhere Gefäße zu befüllen.

Die Weisen erfreuen sich am Wasser“, wusste schon der berühmte chinesische Philosoph Konfuzius. Etwa zweieinhalbtausend Jahre ist diese Aussage alt und möglicherweise werden wir sie immer besser verstehen, je wertvoller Wasser in unserem Leben wird. Denn klar ist, als selbstverständlich sollte man Wasser nicht ansehen. Das gilt auch für den täglichen Umgang mit dem nassen Element im Haushalt.

### WASSERARMATUREN IN DER KÜCHE

Die Entwicklung vom einfachen Wasserhahn, der bis vor wenigen Jahren der weit verbreitete Standard war, hin zu Hightech-Armaturen mit unterschiedlichsten Funktionen ist atemberaubend. Auf Knopfdruck bekommt man jetzt gefiltertes, kochend heißes oder mit Kohlensäure sprudelnd angereichertes Wasser in bester Qualität – frei von Verunreinigungen, Ablagerungen oder geschmacklichen Beeinträchtigungen. Moderne Filtersysteme entfernen sogar Mikroplastik, Pestizide, Hormone, schädliche Keime oder Chlor. Heißwassersysteme mit Temperaturbegrenzer bieten die Kontrolle über die Heißwassermenge und sparen so Wasser und Strom. Und mit integrierter Sicherheitsfunktion – etwa indem nur beim gleichzeitigen Drücken und Drehen des Heißwasserknopfes kochendes Wasser abgegeben wird – kann man sich nicht versehentlich verbrühen. >>



### DIE VORTEILE DER FILTER-FUNKTION FÜR DIE UMWELT

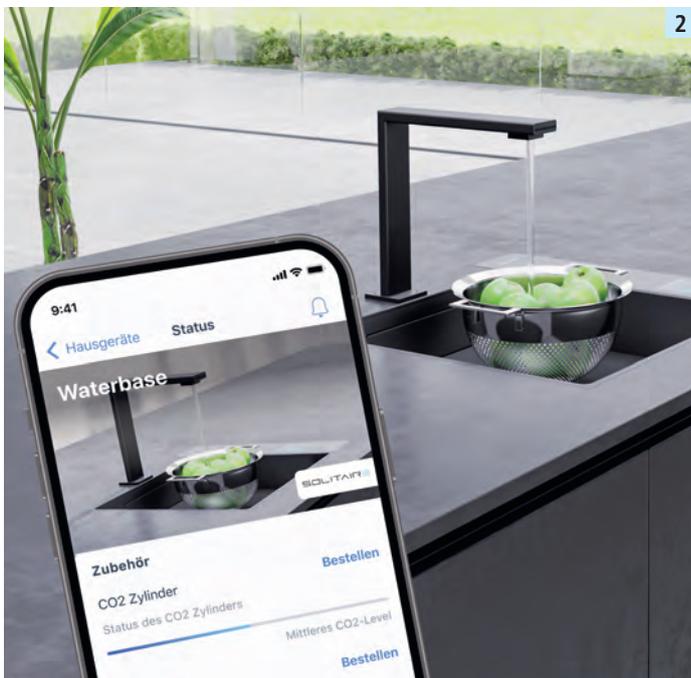
**1 Bequem und günstig** Gefiltertes Trinkwasser in hoher Qualität spart viele Ressourcen und ist auch sehr bequem. Wasser direkt aus der Küchenarmatur bedeutet weniger Aufwand beim Einkaufen und Lagern von Wasserflaschen sowie eine jährliche Ersparnis von durchschnittlich 400 Euro pro Person.

**2 Umweltschonend** Wie das Statistische Amt der EU zeigt, verbraucht jeder Österreicher und jede Österreicherin im Jahr rund 50 Prozent mehr Plastikflaschen als der EU-Durchschnitt. Der Großteil wird aus Neumaterial und damit Rohöl hergestellt. Ein Glasmehrweg-Getränketrägerl ersetzt zwar 320 Plastikeinwegflaschen, doch diese belasten die Umwelt bei der Reinigung und benötigen Energie und Rohstoffe zur Herstellung.



1

Bei der Form der Armaturen kann man nicht nur zwischen unterschiedlichsten Designs seine Wahl treffen – hoch übers Becken ragend, zum Öffnen von Fenstern versenk- oder kippbar, elegant geschwungen oder im kantigen Industrial-Look –, sondern sich für Armaturen mit verschiedenen Strahlvariationen entscheiden: wie kräftige Brausefunktion oder sanfter, spritzarmer Laminarstrahl. Optische Akzente lassen sich mit verschiedenen Farben und Oberflächen trendig neu oder klassisch zeitlos setzen. Egal ob in Schwarz matt, glänzend golden oder im warmen satinierten Kupfer- oder Goldton – die Kombination mit dem Becken bestimmt den Effekt.



2

**PASSEND ZUM BECKEN**  
Die Vielfalt an Formen, Größen und Farben ist bei den Becken mindestens genauso groß. Neu vom Design sind Becken, die quasi unsichtbar werden oder über geringe Auflagenstärke verfügen. Aktuelle technische Entwicklungen sind Beschichtungen, die kratzresistente und pflegeleichte Oberflächen erzeugen und antibakteriell wirken. Das Thema Hygiene setzt sich bei den Abfallsystemen fort: Im Unterschrank befinden sich dann neben der Funktionseinheit des Wassersystems auch ein Abfallsystem und Stauraum. >>



3

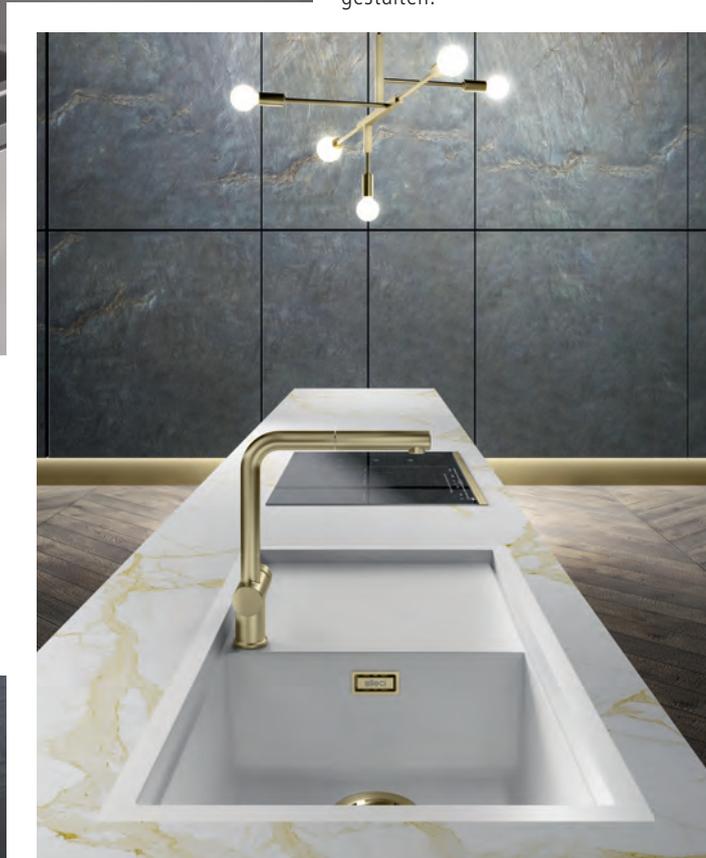
**1** Sparsam: Ein Infrarot-Bewegungssensor nimmt an der Atlas Neo Sensor von Franke wahr, wann Wasser gebraucht wird und wie lange es fließen muss. **2** Sechs verschiedene Wasserarten auf einen Fingertipp und bei Nichtgebrauch schließt das absenk- und abnehmbare Becken der Solitaire – The Waterbase, eine neue Gerätekategorie der BSH, eben mit der Arbeitsplatte ab. **3** Gefiltertes, kochend heißes oder sprudelndes Wasser auf Knopfdruck bietet Blanco mit der Evol-Serie. Mit diesen Armaturen kann man normales Leitungswasser und aufbereitetes Wasser parallel nutzen.



Die Spülen der Mix & Match-Serie von elledi (über HKT) gibt es in fünf Farben und mit Armaturen in drei unterschiedlichen Oberflächen – so lässt sich die Küche nach individuellen Wünschen gestalten.

Ton in Ton lässt sich Blancos neue Farbe Vulkangrau mit einer Armatur sowie Bedienelementen in mattem Schwarz gut kombinieren. Ein unsichtbares Abfallsystem rundet den Wasserplatz in der Küche perfekt ab.

Für die Edelstahlbecken von Franke in Anthrazit, Kupfer und Gold gibt es passend Armaturen, Spülmitteldispenser, Zubehör, Abläufe, Überläufe und Druckknöpfe in den drei Metallic-Farbtönen.



+ + ARMATUREN & BECKEN + + +



**1** Kontraste: Heller Naturstein mit schwarzem Wasserplatz ist nicht nur bei Franke ein Trend und wohliches Stilmittel. **2** Strasser, der Spezialist für Natursteinplatten aus Österreich, hat mit Alpina eine recycelte und recycelbare Arbeitsplatte aus Naturstein entwickelt, hier in der Farbe Verde.

**Recycling**  
 Altglas und Naturstein werden inzwischen für Arbeitsplatten sowie für Nischenverkleidungen recycelt.



+ + + **ARBEITSPLETTEN** + + +



BLANCO UNIT verbindet Armatur, Spülbecken und Abfalllösung als funktionale und ästhetische Einheit.

# Perfektion rund ums Wasser

Mit BLANCO UNIT drink.systems wird der Wasserplatz zum Mittelpunkt der Küche.

Der Wasserplatz als zentraler und wichtiger Punkt in jeder Küche kann so viel mehr sein als ein Ort zum Geschirrspülen, Kochwasserholen und Gemüsewaschen. Die BLANCO UNIT drink.systems sind die Lösung für den Wunsch nach mehr Komfort und Nachhaltigkeit.

## MULTIFUNKTIONALE EINHEIT

Jede BLANCO UNIT verbindet nahtlos eine multifunktionale Armatur, ein Spülbecken und eine Abfalllösung als konzeptionelle und optische Einheit. Bei den Armaturen besticht vor allem die Modellreihe BLANCO EVOL – denn sie bietet eine besonders hohe Funktionalität und steht in den Ausführungen BLANCO drink.filter, drink.hot und drink.soda zur Wahl. Damit bietet BLANCO einen wichtigen Zusatznutzen für Haushalt, Kochen und Genuss: Gefiltertes, kochend heißes oder prickelndes Wasser auf Knopfdruck macht das Leben einfach leichter und hilft zudem, Ressourcen zu schonen. Diese Armaturen bieten außerdem mit der parallelen Nutzung von normalem Leitungswasser und aufbereitetem Wasser sowie ihrer Click-&-Touch-Bedienung noch mehr Flexibilität. Die Mengeneinstellung hebt den Nachhaltigkeitsfaktor noch einmal an. Optische Akzente setzen die Oberflächenausführungen in Schwarz matt, PVD Steel – oder ganz neu in Satin Gold. So wird der Wasserplatz zum Hingucker der Küche.

## ALLES AN EINEM PLATZ

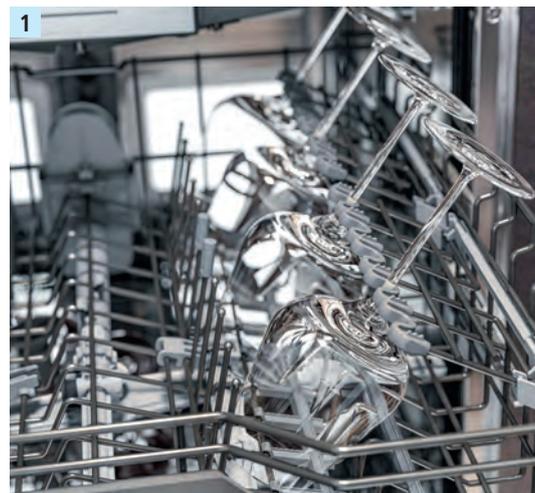
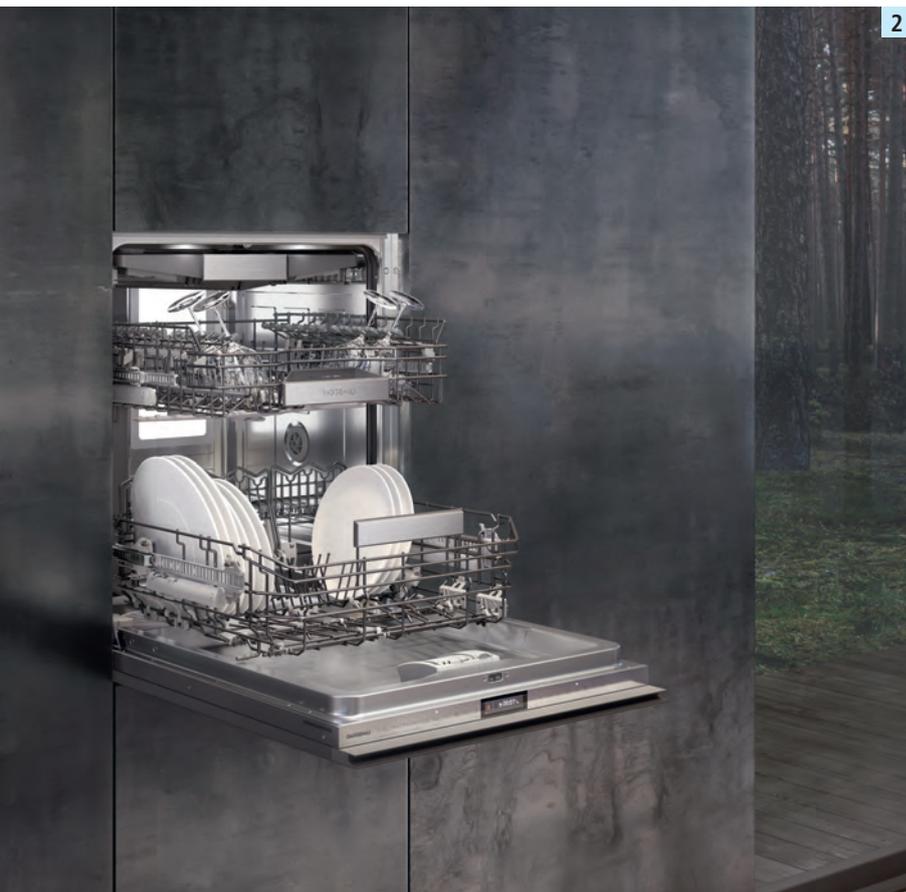
Die perfekte Abstimmung von Armatur, Spülbecken und Abfalllösung macht den Wasserplatz zur funktionalen Einheit – vom Vorbereiten der Zutaten bis zum Reinigen.

Ein großzügiger Aktionsradius von Armatur und Becken sowie passendes Zubehör wie Schneidbrett und Schale lassen die Speisenvorbereitung leicht von der Hand gehen. Der Unterschrank beherbergt nicht nur die Funktionseinheit des Wassersystems, sondern auch ein Abfallsystem und bietet darüber hinaus zusätzliche Ablagemöglichkeiten. Die BLANCO UNIT nutzt den Platz am und im Spülenschrank komplett aus. Alles zusammen macht den Wasserplatz zur Quelle von Lebensfreude und moderner Küchenkultur.

[www.blanco.com](http://www.blanco.com)



Im Unterschrank befinden sich die Funktionseinheit des Wassersystems, ein Abfallsystem und Ablagemöglichkeiten.



## ENERGIEEFFIZIENT GESPÜLT

Gefragt sind derzeit vor allem voll integrierte Geschirrspüler. Die Bedienleiste muss hierfür in die Türoberkante eingefügt sein. Teilintegrierte und unterbaufähige Modelle gibt es natürlich weiterhin. Auch sie bieten eine Menge Features, um die Bedienbarkeit zu erleichtern. Verschiedene Reinigungsprogramme werden durch zusätzliche Optionen, meist in Sachen Geschwindigkeit oder Leistung, ergänzt. Es gibt Geräte, die Zonen für extragründliche Reinigung besitzen, an denen mehr Düsen sitzen. So lassen sich angetrocknete Reste leichter entfernen. LED-Hintergrundbeleuchtung der Tasten oder eine Memory-Funktion fürs Lieblingsprogramm zählen ebenso dazu wie App-Vernetzungen, die daran erinnern, wenn Salz oder Klarspüler nachgefüllt werden müssen. Weiter optimiert wird auch die Aufteilung: mit alternativen Verstellmöglichkeiten der Körbe, variablen Besteckschubladen oder verschiebbaren Elementen. So ist gewährleistet, dass der Geschirrspüler effektiv befüllt werden kann. Und das wirkt sich wiederum positiv auf die Umweltbilanz aus.

Claudia Götz <<



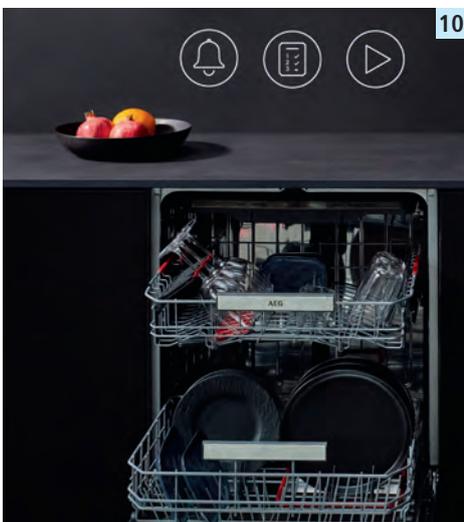
**1+2** Bei Gaggenau Geschirrspülerserien 200 und 400 sind empfindliche Gläser durch Niedertemperatur-Trocknen mit Zeolith und eine intelligente Wasserenthärtung perfekt geschützt. Durch eine Home-Connect-Integration lassen sich Einstellungen auch bei laufendem Programm ändern. **3+4** Black inox ist eine von drei neuen Farben der Unterbaugeschirrspüler von Bosch mit LED-Display und Touch-Control-Tasten auf der in die Türoberkante integrierten Bedienblende. Die neue Designvariante ist zudem in Weiß und Edelstahl erhältlich.



## WERTVOLLE RESSOURCE: TIPPS ZUM WASSERSPAREN

- 1 Effektiv** Moderne Geschirrspüler benötigen weniger Wasser, als wenn man die gleiche Menge Geschirr manuell spült. Allerdings nur, wenn sie wirklich voll und gut bestückt sind.
- 2 Vorab säubern** Essensreste sollte man entfernen, aber nur stark verschmutztes Geschirr muss etwas vorgereinigt werden.
- 3 Einweichen** Geschirr mit eingetrockneten Essensresten sollte man mit wenig Wasser einweichen und dann in den Geschirrspüler geben.
- 4 Tür zu** So trocknen Essensreste nicht zu stark an. Vom Einräumen bis zum Spülgang deshalb auch nicht zu lange warten.

**5** Die Geschirrspüler der iQ700-Serie von Siemens verfügen über ein Geschirrspülprogramm, das auf das Feedback der Nutzer reagiert. Im Speed-Programm spülen und trocknen sie Geschirr bis zu dreimal schneller. **6** Der Miele-Geschirrspüler G 7110 SCi AutoDos ist nicht nur besonders leise und sicher, ihm werden auch die niedrigsten Betriebskosten im Eco-Programm bescheinigt. **7** Beim Miele-Geschirrspüler G 5260 SCVi Active Plus wird dank selbstöffnender Tür auch Kunststoffgeschirr restlos trocken. **8+9** Flexible Korblosungen sowie weiche Silikon Elemente für optimalen Schutz und eine ideale Position des Geschirrs und der Gläser beim Trocknen sind die clevere Strategie von Neff. **10** AEG-Geschirrspüler mit der Funktion Quick-Select ermöglichen mit der zugehörigen App, das Gerät von unterwegs zu steuern. Zudem hilft die App, Wartungs- und Reinigungsschritte nicht zu vergessen.



# Woran erkennt man die perfekte Küche?

GANZ EINFACH: SIE PASST PERFEKT ZU MENSCH UND ALLTAG

Die MHK Küchenspezialisten wissen: Wie das Leben ist auch die Planung einer neuen Küche absolut individuell. Genau deshalb kann man seine Wünsche zuerst online überprüfen, um dann mithilfe der erfahrenen Profis vor Ort seine eigene Traumküche zu gestalten.

Modern, extravagant, bedienerfreundlich: ergonomisch optimiert angeordnete Geräte, kombiniert mit Fronten in Holz und weiß (ewe).



„Liegt es am Kochfeld?“

„Macht's der Geschirrspüler aus?“

„Oder doch der Backofen?“

„Sicher ist es die Kochinsel!“



Der kürzeste Weg zur neuen Traumküche ist ein persönlicher Beratungstermin bei einem MHK Küchenspezialisten in der Nähe.

### VIelfalt tut gut

Wie langweilig wäre es, wenn wir alle denselben Geschmack hätten? Das Leben wäre sicher ganz schön eintönig. Daher gibt es auf die Frage, woran man die perfekte Küche erkennt, auch keine allgemeingültige Antwort. Denn jeder Mensch ist anders und ebenso unterschiedlich sind seine persönlichen Gewohnheiten beim Kochen und

Essen – und das ist auch gut so! Dabei ist es egal, welche Vorlieben wir in der Küche haben: Jeder hat das Recht, diese auf seine Weise ausleben zu dürfen. Für den einen liegt der Fokus mehr auf energiesparenden Geräten und modernen Hightech-Funktionen, für den anderen sind clevere Stauraumlösungen und dekorative Einbauelemente wichtig. Doch unabhängig vom Kocherlebnis haben alle am Ende das gleiche Ziel: einen geselligen Ort zu erschaffen, an dem sich alle wohlfühlen.

### ONLINE INFORMIEREN & PLANEN

Was sich zunächst sehr komplex anhören und auf den ersten Blick unendliche Möglichkeiten offerieren mag, lässt sich in der Praxis spielend leicht bewerkstelligen. Auf grundsätzliche Fragen wie „Worauf muss ich bei der Planung achten?“ oder „Was ist mir für meine neue Küche wichtig?“ erhält man über das digitale Service-Tool der MHK Küchenspezialisten unter [www.mhk-kuechenspezialist.at/online-kuechenplaner](http://www.mhk-kuechenspezialist.at/online-kuechenplaner) wertvolle Tipps, die einen speziell zu Beginn des Gestaltungsprozesses hervorragend unterstützen – und das sogar ganz bequem vom heimischen Sofa aus!

### INDIVIDUELLE LÖSUNGEN VOM PROFI

Die äußerst kompetenten MHK Küchenspezialisten in ganz Österreich und Südtirol wissen genau, worauf es bei der Gestaltung der eigenen Traumküche ankommt. Sie nehmen sich viel Zeit, um im Beratungsgespräch vor Ort die jeweiligen Wünsche und Bedürfnisse herauszufinden. Dafür sind auch die zuvor online erstellten Pläne hilfreich, um die favorisierten Designs, Farben und Materialien genau zu ermitteln, die dann mittels modernster Planungssoftware sowie einer praxisnahen 3-D-Präsentationstechnik visualisiert werden. Ein exaktes Aufmaß sowie die Gewerkekoordination vor Ort sind natürlich ebenfalls möglich. Eine termingerechte Lieferung und fachgerechte Montage runden den Komplettservice ab. Das alles macht deutlich, dass die Berater in den Küchenstudios vor Ort größten Wert auf eine gemeinsame, sehr persönliche Planung legen. „Ein starkes Team kann jede Vision Wirklichkeit werden lassen“, meinte einst der bekannte US-amerikanische Spieleentwickler John Carmack. Und es kann ganz sicher auch die perfekte Küche realisieren. >>

„Dank des sehr hilfreichen Online-Küchenplaners konnten wir uns schon mal in die neue Küche hinein-träumen und waren so bestens auf den Termin beim MHK Küchenspezialisten vorbereitet.“

Uli Stein, Wien

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

Martina Müller, Linz

# Was bedeutet die perfekte Küche für dich?

„Kochen ist doch wirklich ganz einfach!“

Sie macht mich zum Profi-Koch!



Klassik trifft Moderne: Die klaren Linien dieser HAKA-Küche ergänzen die traditionellen Möbel dieser Wohnküche perfekt.



„Energiesparende Geräte tragen zu einer nachhaltigen Lebensweise bei.“

Sie macht mich zur Umwelt-Heldin!

„Gefeiert wird bei mir natürlich in der Küche!“

Sie macht mich zum Party-King!



Reizvolle Kontraste: Dieser intuo-Küche punktet mit einem Mix aus Holz, Glas und matten grauen Fronten.



**MHK**  
MEIN KÜCHENSPEZIALIST

## DAS ROTE DREIECK DER MHK KÜCHENSPEZIALISTEN

- ▼ gilt als Gütesiegel für Qualität
- ▼ steht für kreative Planungen, die bis ins kleinste Detail überzeugen und begeistern
- ▼ ist ein Symbol für Küchen, die echte Unikate sind und die Persönlichkeit und individuellen Wünsche des Besitzers widerspiegeln
- ▼ weist auf qualitativ hochwertige Produkte zu einem fairen, transparenten Preis hin.



Neben den Becken der Mythos-Masterpiece-Serie bietet Franke auch Armatur, Spülmitteldispenser, Ablauf, Überlauf und Druckknopf in Metallicnuancen.

# Glänzend in Design und Funktion

Mit Mythos Masterpiece und Mythos Air Hub hat Franke Ästhetik und praktischen Nutzen in der Küche neu erdacht.

Formvollendet in Design und Funktion – und das in einer beeindruckenden Vielfalt –, dafür steht Mythos bei Franke. Das gilt sowohl für die neuen Metallicfarben der Mythos Masterpiece Becken als auch für die Kombi aus Dunstabzugshaube und Luftdesinfektionssystem bei Mythos Air Hub.

## DIE KÜCHE ALS KUNSTWERK

Mit markantem Anthrazit, warmem Kupfer und funkelndem Gold gibt Mythos Masterpiece der Küche einen eleganten, künstlerischen Look. Passend zu den Edelstahlbecken mit ihrer klaren Formensprache sind auch Armaturen, Spülmitteldispenser, Zubehör, Abläufe, Überläufe und Druckknöpfe in den drei Metallicfarbtönen erhältlich. Alle Komponenten lassen sich frei zu einzigartigen und zeitlos schönen Designs kombinieren. Mythos Masterpiece basiert auf der innovativen F-Inox-Technologie, einer speziellen Beschichtung auf PVD-Grundlage. Diese erzeugt eine glatte und sehr kratzresistente Oberfläche auf den Edelstahlbecken und Zubehörteilen. Zugleich garantiert sie die lang anhaltende Schönheit der drei Metallicfarben.

## GUTE, SAUBERE, HYGIENISCHE LUFT

Mit Mythos Air Hub hat Franke ein innovatives System entwickelt, das in besonderem Maß für Wohlbefinden sorgt: nicht nur für klare, saubere Luft beim Kochen, sondern auch für hygienisch sichere Atemluft rund um die Uhr. Denn Mythos Air Hub vereint zwei Funktionen: Als klassische Abzugshaube saugt sie zuverlässig Kochdunst ab, im

Alltag garantiert sie ob ihrer Desinfektionsfunktion höchste Luftqualität. Dank eines getrennten Luftstroms mit zwei speziellen UV-C-Lampen ist Mythos Air Hub deutlich mehr als eine klassische Abzugshaube und neutralisiert bis zu 99,99 Prozent der Bakterien und Viren, wie Tests der Universität Siena belegen. Die Dunstabzugshauben der Mythos-Air-Hub-Serie sind in drei Designvarianten erhältlich, als Kopffreiheitshaube, T-Shape und für den Deckeneinbau – passend zum Interieur und zu den persönlichen Vorlieben.

[www.franke.com](http://www.franke.com)



Die stylische Mythos Air Hub-T mit integriertem leistungsstarken Luftdesinfektionssystem.

# ABZUGSBEREIT

## MODERNE KOCHFELDER UND IHRE TECHNIK

Kochen ist Ausdruck von Lebensfreude und Kreativität. Für entspannten Kochgenuss sorgen modern integrierte Kochfeldabzüge ebenso wie schnelle Induktionstechnik und praktische Accessoires für kulinarische Ausflüge – von aromatischen Wok-Gerichten bis zum Grillen.



**B**eim Kochen den Genuss in den Mittelpunkt zu stellen und dabei Energie- und Ressourcen zu schonen oder sogar einzusparen – das schließt sich mit moderner Technik nicht aus. Im Gegenteil: Die Neuentwicklungen rund ums Kochfeld bieten viele Features, die für die Umwelt sehr sinnvoll sind. Für noch mehr Spaß beim Zubereiten von Lieblingsgerichten, täglichen Mittagessen für die Kinder oder Menüs für Gourmet-Dinnerabende.

### ANGEKOMMEN: DOWNDRAFT-ABZÜGE

Den Dunst dort abziehen, wo er entsteht – diese Technik wurde stetig verbessert: mit neuen Filtern, die noch effektiver arbeiten und leichter zu reinigen sind, sowie mit einer verbesserten Technik im Hintergrund, die den Abzug der Küchendünste energiesparender und leistungsstärker ermöglicht mit leiseren Lüftermotoren und aerodynamischer Luftführung. Quasi nebenbei wurden Einbautiefen verringert und natürlich gibt es verschiedene Einbaubreiten. Verbessert wurde auch das Design, und zwar nicht nur im Hinblick auf die Optik. Es wurde zudem in Sachen Reinigung sowie bei der Bedienbarkeit weiter optimiert. Und nicht zuletzt punkten die Downdraft-Kochfelder mit den Funktionen ihrer Induktionstechnik wie flexiblen und koppelbaren Kochzonen. >>



**1 + 2** Die Vario-Muldenlüftung der Serie 400 von Gaggenau passt sich mit ihrer Modularität jedem Kochfeldszenario an und ermöglicht es so, den Kochbereich nach individuellen Wünschen zu gestalten. **3** Mit intuitiver Touch-Technologie zum Bedienen von Kochfeld und Abzug und zudem mit verbesserter Kochleistung mittels der PowerBoost-Funktion punktet auch Bosch.

## Gusseisen

speichert Hitze besonders gut und lange. So erlauben Töpfe und Pfannen die Zubereitung bei niedrigeren Temperaturen.

Adieu, Dunstabzugshaube, sagt auch Neff und bietet 2-in-1: Beim Kochfeld mit integriertem Dunstabzug ziehen Dampf und Gerüche dort ein, wo sie entstehen.





**1** Miele bietet als Zubehör für seine Kochfelder mit PowerFlex und Vollflächeninduktion unter anderem eine Grillplatte. **2** Das InductionAir Plus-Induktionskochfeld mit leistungsstarkem Dunstabzug von Siemens. **3** Beim FlexiBridge XT von AEG ist der Filter flächenbündig eingepasst und Töpfe können darüberschoben werden. **4** Elicas NikolaTesla Unplugged, vertrieben von HKT, passt die Absaugleistung automatisch an die Kochdünste an und schaltet sich selbst ab. **5** Das 90 cm breite Kochfeld von Gaggenau ist rahmenlos und kann flächenbündig eingebaut werden.



Die Backöfen der Serie 8 von Bosch punkten mit einer umfangreichen Palette an Funktionen.

# Einfach gesünder kochen

Mit den innovativen und smarten Funktionen der neuen Serie 8 Backöfen von Bosch ist gesundes Kochen und Backen noch leichter.

Egal, was in einem Backofen der Serie 8 zubereitet werden soll – Bosch hat sie mit einer umfangreichen Palette an Funktionen versehen, die alles perfekt gelingen lassen. Vom Lieblingsgericht zur Premiere des Sternekochrezeptes – die intelligente Ausstattung unterstützt das Gelingen.

**NEUE PLUSPUNKTE BEI DAMPF UND KAMERA**  
Mit der Dampffunktion Plus garen Speisen bei bis zu 120 °C noch schneller und damit gesünder und besonders schonend: So bleibt Gemüse knackig und Geflügel und Fisch werden aromatisch und superzart. Und mit der neuen Heizart Air Fry frittiert man Gemüse und Pommes frites perfekt und fettarm. In der accent line bieten die Backöfen der Serie 8 noch mehr. Der Bosch Backofen erkennt den gewünschten Bräunungsgrad dank künstlicher Intelligenz über die integrierte Backofenkamera und stoppt den Garkvorgang. Dank der Backofenkamera kann man jederzeit am Smartphone den aktuellen Stand im Backofen erkennen, Fotos machen und sie teilen.

**TOUCHDISPLAY PRO UND DIGITALER BEDIENRING**  
Am digitalen Bedienring lassen sich die Backöfen einfach und innovativ steuern. Die Funktionen werden direkt auf dem Display ausgewählt, indem man einfach mit dem Finger über den auf dem Bedienfeld eingravierten Ring fährt und die gewünschte Einstellung durch sanftes Antippen bestätigt. Mit dem vollflächigen, hochauflösenden TFT-Touchdisplay Pro lässt sich so einfach kochen wie nie

zuvor: Bilder und Infotexte führen durch jeden Schritt und lassen einen die richtigen Programmoptionen wählen.

## FÜR PERFEKTE BACKERGESULTISSE: PERFECTBAKE BACKSENSOR

Bei der Zubereitung von Kuchen, Brötchen und Quiche muss man dank PerfectBake Backsensor nicht auf Heizart, Temperatur oder Backzeit achten: Einfach das gewünschte Gericht auswählen und per Knopfdruck starten, den Rest erledigt der Backofen. Der PerfectBake Backsensor misst permanent den Feuchtigkeitsgehalt im Backofen und regelt so den Backvorgang automatisch.

[www.bosch-home.at/bosch-erleben/neuheiten](http://www.bosch-home.at/bosch-erleben/neuheiten)



Mit der Dampffunktion Plus garen Speisen bei bis zu 120 °C schonend und noch schneller.



## ENERGIE SPAREN

**1 Topfgröße** Wer bei jedem Gericht den kleinstmöglichen Topf einsetzt, spart Zeit und Energie. Kleinere Töpfe erhitzen sich nämlich schneller.

**2 Passenden Deckel benutzen** Ein gut sitzender Topfdeckel spart bis zu 65 Prozent Energie. Denn ohne Deckel entweicht ein großer Teil der Hitze.

**3 Wasser sparen** Beim Kochen, etwa von Nudeln oder Kartoffeln, sollte man nur so viel Wasser wie unbedingt nötig verwenden. Auch Dunsteinsätze können wertvolle Dienste leisten, um Trinkwasser und Energie zu sparen.

**4 Auftauen lassen** Wer eingefrorene Speisen oder Lebensmittel zum Kochen rechtzeitig vor dem Erwärmen oder der Zubereitung auftaut, spart Energie.

**5 Resteverwertung einplanen** Das sogenannte Kettenkochen zu praktizieren, spart Energie – beim Kochen und für Fahrten zum Supermarkt. So werden beispielsweise aus den Salzkartoffeln zum Sonntagsbraten tags darauf Bratkartoffeln, Gnocchi oder Kartoffelbrei.

**6 Richtig aufwärmen** Für das Aufwärmen eines Gerichts sollte man die Mikrowelle nutzen. Die verbraucht nicht nur weniger Energie als ein Herd, man spart in der Regel auch Kochgeschirr und damit Wasser fürs Reinigen.

**7 Klein schneiden** Kleinere Stücke werden schneller gar. Je nach Gericht ist es oft möglich, die Zutaten – etwa von Gemüse – kleiner zu schneiden und damit Energie zu sparen.

**8 Alles gut vorbereiten** Das in der Profiküche genutzte *Mise en place* (Französisch für Bereitstellen) hilft auch zu Hause, Energie zu sparen. Wer erst alles schnippelt und vorbereitet, kommt nicht in Gefahr, den Kochvorgang zwischendurch unterbrechen zu müssen und so wertvolle Energie zu verschwenden.



**1** Dunstabzüge und Kochfelder von Siemens mit cookConnect-Technologie stimmen sich in Sachen Leistung direkt miteinander ab. **2** Flexibel bleiben: AEG bietet mit TotalFlex ein Kochfeld, das automatisch die Größe der verwendeten Töpfe und Pfannen erkennt. Dank Flächeninduktion genießen Köchinnen und Köche die maximale Flexibilität und können das Kochfeld intuitiv nutzen.



## DIE NÄCHSTE GENERATION BEI INDUKTION

Mehr Flexibilität, mehr Leistung: So lassen sich die Weiterentwicklungen bei den modernen Kochfeldern zusammenfassen – und die sind heute alle mit Induktionstechnologie ausgestattet. Ein Induktionskochfeld bietet viele Vorteile: Das Kochen geht schnell und energieeffizient, nur der Topf wird heiß; man kann sich also nicht am Ceranfeld verbrennen, das sich zudem leicht reinigen lässt. Bei den modernen Induktionskochfeldern zeigen Touchdisplays jedes Kochgeschirr an und ermöglichen intuitive, individuelle Regulierung – egal ob einzelner Topf, Pfanne oder gekoppelte Kochzone für Bräter und andere Extras. Manche Geräte haben automatische Kochstufen, bei denen das Gerät die Leistung an die gewünschte Funktion anpasst – vom sanften Erwärmen ohne Anbrennen über die richtige Hitze für langsames Einkochen etwa von Soßen bis hin zum Vermeiden von Überkochen bei stärkeren Kochvorgängen. >>



Die sanft gerundete Glasplatte lässt Tisch Halley wie ein Kunstobjekt wirken. Hier in Kombination mit dem Fly chair und Sideboard Basilea.

# Wissen und Visionen

Tomasella steht seit über 70 Jahren für eine große Breite an Möbeln in elegantem italienischen Design in toller Qualität.

Egal ob Ess- oder Wohnzimmer, von der Garderobe bis ins Schlafzimmer – Tomasella verbindet das Wissen über verschiedene Materialien mit den Visionen der Designer und fertigt so mit jahrzehntelanger Erfahrung elegante Qualitätsmöbel: Tische, Stühle, Schränke, Sideboards und nach Wunsch planbare Wohnwände lassen sich jeweils in einer breiten Auswahl an Materialien und Farben individuell kombinieren.

## FÜR DAS ESSZIMMER MIT STIL

Kombinationsmöglichkeiten von Materialien und Texturen stehen auch beim Esstisch Halley zur Verfügung. So kann der beeindruckende sternförmige Sockel aus anthrazitfarbenem Metall mit verschiedenen Tischplatten kombiniert werden – aus Glas, Keramik, Marmor oder aus Holz – auch ausziehbar. Dabei beeindruckt jede der verschiedenen Ausführungen mit ihrem perfekten Gleichgewicht aus Material und Optik. Dies gilt auch für den Tisch Brigitte mit seiner Platte aus strukturierter Eiche zum Beispiel in Kohlegrau oder aus Metall, das wie das Untergestell matt anthrazit lackiert ist. Seine runde Form macht dieses Designerstück einladend, das Metallgestell verleiht ihm Leichtigkeit und Modernität. Die Stühle von Tomasella ergeben wie alle anderen Möbel auch schlüssige Kombinationen: Der Fly chair lädt mit seiner schlanken Silhouette und der geschwungenen Rückenlehne zu geselligem Beisammensein ein. Mit drei verschiedenen Farben für den Rahmen aus Eiche sowie unterschiedlichen Lederqualitäten in unzähligen Farben passt er perfekt zu jedem Einrichtungsstil.

Fotos: PR

## QUALITÄT UND KONTINUITÄT

Tradition zu respektieren und Innovationen zu leben, ist die Mission des Familienunternehmens Tomasella. Es verdankt seine Kontinuität dem Anspruch auf Qualität und einer ständigen Weiterentwicklung bei Techniken – auch für die Umwelt – sowie seinem Design. Dabei entstehen funktionale Möbel, die zu einem modernen Lebensstil passen und dem Wunsch nach klassischer Schönheit gerecht werden.

[www.tomasella.it](http://www.tomasella.it)



Metall und Leder: Tomasellas Tisch Brigitte wird hier kombiniert mit dem mit ökolederbezogenen Fly chair mit Beinen in Eiche Mokka.



## STEAKS PERFEKT SALZEN

### Unterschiedliche Möglichkeiten

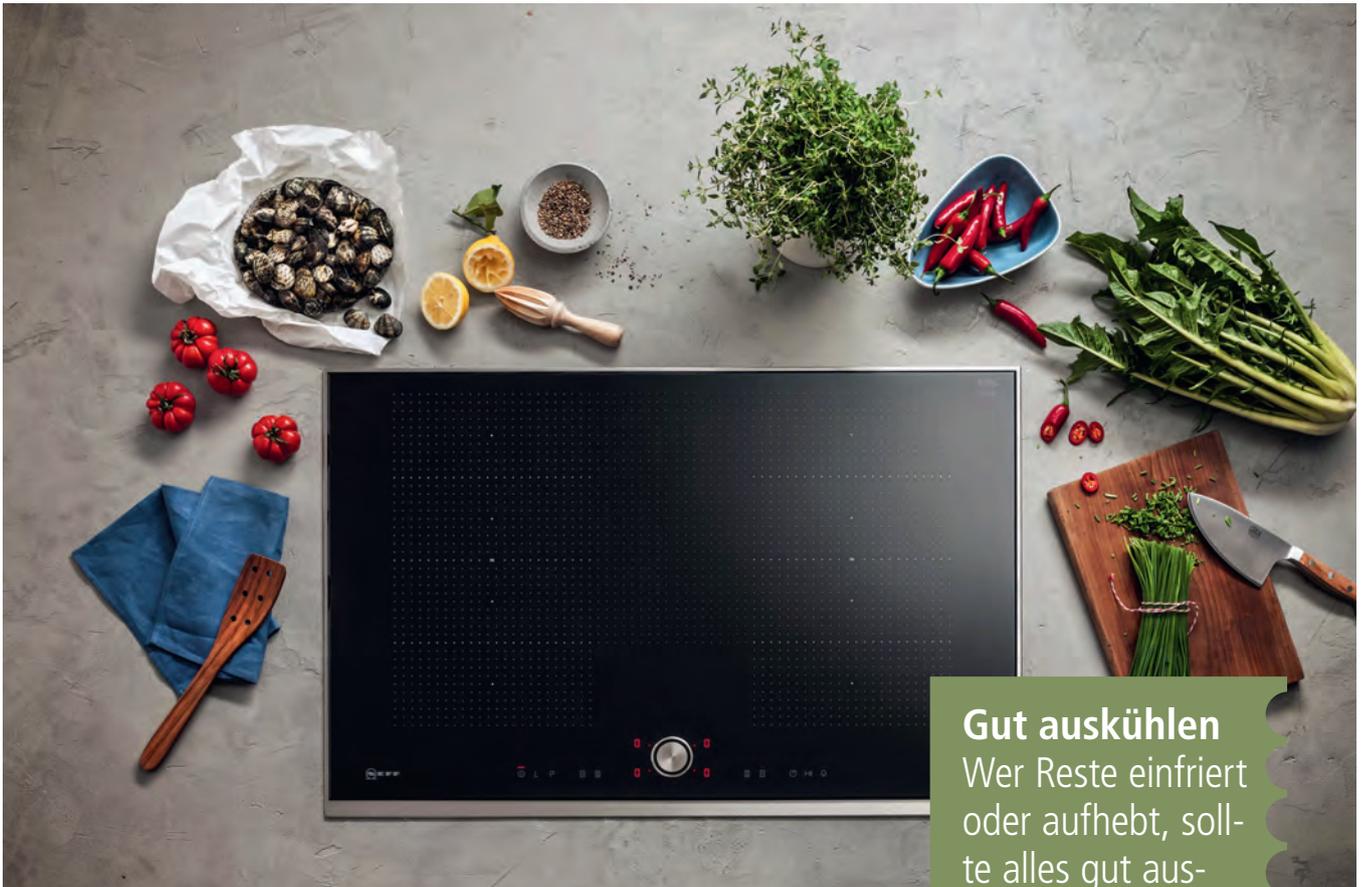
Das richtige Salzen eines guten Stücks Fleischs wird immer wieder heiß diskutiert. Dabei wird häufig vergessen, dass es in der Tat verschiedene Varianten gibt, die alle Sinn machen und zum Ziel führen: ein perfekt gesalzenes Steak zu genießen. Man kann das Steak erstens eine Stunde oder länger vor dem Braten salzen, zweitens ganz kurz vor oder drittens gleich nach dem Braten.

### Die Vor- und Nachteile der Varianten

Salz sorgt dafür, dass Fleisch beim Erhitzen weniger Flüssigkeit verliert. Wer dem Salz Zeit gibt, seine chemische Reaktion im Fleisch wirken zu lassen, erlebt diesen Effekt. Frühzeitig gesalzenes Fleisch ist besser in der Lage, beim Erhitzen Flüssigkeit zu speichern. Dadurch übergart es auch nicht so leicht und trocknet weniger aus. Man kann ein Steak sogar bis zu 24 Stunden vor dem Braten salzen. Salzt man kurz vor dem Braten, muss man die ausgetretene Flüssigkeit entfernen, sonst bräunt es nicht gut.

### Fazit zum Salzen

Wer nicht frühzeitig salzen konnte oder wollte, der kann sein Steak auch unmittelbar vor oder nach dem Braten salzen. Als Königsweg sehen viele aber inzwischen das Salzen mindestens eine Stunde vor dem Garen an. Denn der von vielen befürchtete Flüssigkeitsverlust ist zum größten Teil nur vorübergehend. Es lohnt sich, alle Varianten im direkten Vergleich zu testen.



Neff setzt bei seinem FlexInduction-Kochfeld auf die bewährte TwistPad-Bedienung. Mit dem abnehmbaren, magnetischen Bedienknopf lassen sich alle Kochzonen per Fingertipp aktivieren und regeln – natürlich auch die Powerstufe für extra Hitze.

**Gut auskühlen**  
Wer Reste einfriert oder aufhebt, sollte alles gut auskühlen lassen, bevor sie in den Kühl- oder Gefrierschrank kommen.

## KRÄUTERSALZ SELBST HERSTELLEN

Mit frischen Kräutern aus dem Garten kann man Kräutersalz ganz leicht selbst herstellen – ideal zum Würzen von Fleisch, Fisch und Gemüse.

### Zutaten

- Meersalz • frische Kräuter wie Rosmarin, Dill, Petersilie • wahlweise abgeriebene Zitronenschale (insbesondere für Fisch und Gemüse geeignet)

### Zubereitung

Kräuter nach Wunsch zusammenstellen, waschen, Blätter abzupfen und mit einem Wiegemesse oder im Mixer klein hacken. • Kräutermischung mit Meersalz und abgeriebener Zitronenschale mischen (ca. 1 Tasse Salz auf 1 Tasse Kräuter und 1/2 TL Zitronenschale). • In einem luftdicht schließenden Glas aufbewahren.



Die AEG-Plancha bleibt dank Gusseisen lange warm. Gut, wenn man das Essen darauf noch etwas warm halten will, während es serviert wird.



**Energieeffizienz**  
Beim Kauf nicht nur auf die Geräteklasse schauen. Man sollte immer auch darauf achten, dass die Größe zum Bedarf passt.



### MEHR EXTRAVAGANTER GENUSS

Man kann die Vorzüge der modernen Induktionskochfelder zudem für eine ganze Menge Extras nutzen – zum Beispiel, um auf unterschiedliche Arten zu grillen: Egal, ob mit dem mediterranen Kultgerät Plancha, dem japanischen Teppanyaki oder einer Grillplatte mit Struktur für den Wie-vom-echten-Grill-Effekt bei Fleisch und Gemüse – die Hersteller haben sich einiges einfallen lassen. Sogar auf einem Salzblock kann man Fisch, Fleisch oder Gemüse auf natürliche und gesunde Weise zubereiten und dabei gleichzeitig würzen. Ein absoluter Hingucker ist das alles dann zudem beim Servieren, wenn man nämlich die Grillplatten oder den Salzblock einfach auf den Tisch stellt und sich jeder nach Gusto selbst bedienen kann. Induktionsfähiges, ferromagnetisches Kochgeschirr, etwa aus Gusseisen, gibt es in großer Auswahl vom Bräter bis zum Wok fürs Ganzjahres-Indoor-Grillen ohne großen Aufwand.

Claudia Götz <<

**1** Drinnen Röstaromen und einfaches Handling genießen: Dank Antihafbeschichtung mit der Bosch-Grillplatte ein Leichtes. **2** Miele hat seinen Teppanyaki aus Edelstahl für Kochfelder mit PowerFlex und Vollflächeninduktion für noch mehr Standfestigkeit mit Sillikonfüßen ausgestattet. **3** Flexibel zusammenstellen: Gaggenau bietet verschiedene Kochfelder und Muldenlüfter zum individuellen Kombinieren.





Intelligente Küche dank Vernetzung mit Home Connect und innovativer Technologie.

# Besser backen und kochen

Mit der neuen iQ700 Einbaugerätserie mit künstlicher Intelligenz (KI) und der intelligenten Küche präsentiert Siemens Zukunftstechnologie für eine ganzheitliche Unterstützung im Alltag.

Die intelligente Küche von Siemens bietet durch das perfekte Zusammenspiel von innovativer Technologie, Vernetzung und Design die optimale Unterstützung und wartet dabei wieder mit zahlreichen Neuerungen auf, die das Leben flexibler, nachhaltiger, einfacher und effizienter machen.

## BACKÖFEN MIT KI

Die neue Einbaubackofen-Generation passt die Back- und Bratergebnisse mithilfe intelligenter Algorithmen an persönliche Vorlieben an: So kann der studioLine Backofen dank seines Bräunungssensors und der integrierten Backofenkamera den Bräunungsgrad von Gerichten wie Brot, Pizza oder Auflauf mithilfe einer Skala von 1 bis 5 von hell bis dunkel fertigstellen. Sobald der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, schaltet der Backofen ab. Damit brauchen Nutzer nie mehr beim Ofen auf das optimale Ergebnis zu warten, sondern erhalten einfach eine Push-Nachricht via Home Connect App auf Smartphone oder Tablet, wenn ihr Essen fertig ist. Das spart Zeit und macht den Kopf frei für die wichtigen Dinge im Leben.

## LÖSUNGEN STATT GERÄTE

Neben der KI bei den neuen iQ700 Backöfen oder dem feedbackverarbeitenden Geschirrspüler mit intelligentem Programm kommunizieren immer mehr Siemens Hausgeräte miteinander: Dunstabzüge und Kochfelder stimmen sich dank der cookConnect Technologie direkt ab, andere, wie der neue Kühlschrank mit openAssist, lassen sich per

Sprachbefehl steuern. Um einen funktionalen Wohlfühlort zu schaffen, spielen weiterentwickelte Technologien wie Sensorik, Programm- und Assistenzfunktionen und insbesondere das haushaltsspezifische Ökosystem Home Connect so zusammen, dass es leichter, spielerischer und weniger zeit- und energieaufwendig wird, sich und seine Liebsten gut zu ernähren und den Alltagsherausforderungen gerecht zu werden. Dazu tragen auch eine übergreifende Bedienphilosophie, ein durchgängiges Design und die optimale Kombinierbarkeit der Geräte entscheidend bei.

[www.siemens-home.bsh-group.com/at](http://www.siemens-home.bsh-group.com/at)



Der Bräunungssensor der neuen iQ700 Backöfen erkennt, wann die Pizza den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.





# Genau meine ewe<sup>®</sup>

Und nicht irgendeine Küche.

Inspirierendes Design spiegelt wider, was Menschen ausmacht:  
Persönlichkeit, die sich zeitlos entfalten kann. Denn nichts ist individueller als Wohnen  
und eine Küche, die genau den eigenen Vorstellungen entspricht. Charakteristisch,  
vielfältig und bunt wie das Leben selbst. Voller Design, voller Möglichkeiten.

Mehr Infos bei Ihrem ewe Fachhändler und unter [ewe.at](https://www.ewe.at)

# DIE KÜCHEN- TRENDS 2023

LEISE TÖNE MIT KNALLIGEN EFFEKTEN  
UND GANZ VIEL NÄHE ZUR NATUR

Man muss nicht am Meer leben, um sich das relaxte Strandgefühl nach Hause zu holen: Gedeckte Frontfarben in samtmattem Muschelweiß bringen meditative Ruhe in diese L-förmige Küche. Ein weiteres Plus: jede Menge Stauraum (von next125).

Die neuen Modelle der aktuellen Saison präsentieren sich sehr elegant und dabei geradlinig. Grifflose Fronten und zarte Farben unterstreichen diesen Look ebenso gut wie natürliche Materialien. Akzente in kräftigen Tönen und eine nordische Neuinterpretation des klassischen Country Chics machen die Planung der eigenen Traumküche spannend.

NCS- oder RAL-Sonderfarben ermöglichen die Gestaltung der Kücheninsel in einem exakt definierten Olivton (Häcker).



## Geometrische Formen und sanfte Farben lassen die Herzen von Designliebhabern höherschlagen.



### DER NEUE PURISMUS

Nach wie vor sind dunkle Töne wie Anthrazit, Beton grau oder Schwarz in der Küche schwer angesagt, eignen sie sich doch hervorragend als Kontrastfarben zu hellen Fronten. Besonders Schwarz wirkt immer sehr elegant und erscheint in Kombination mit trendigen Metallic-Akzenten noch exklusiver. Die neue Farbwelt 2023 zeigt sich aber in vielen Bereichen auch sehr soft und gedeckt. Spezielle Proportionen sollen die sanften Nuancen unterstreichen und spiegeln sich deshalb in der schlichten, nahezu puristischen Frontengestaltung wider, was vor allem die Liebhaber moderner Designs zu schätzen wissen. Neben zurückhaltenden Farben und klaren Strukturen lässt sich die neue Sachlichkeit in den ausgewählten Oberflächen entdecken, die in diesem Jahr sogar noch matter wirken. Daher werden sie oftmals mit Begriffen wie „seidenmatt“ umschrieben. Der Blick auf die zum Teil organische Formensprache verrät: Hin und wieder muss es ganz natürlich sein. Neben der überwiegend geometrischen Linienführung können runde oder ovale Elemente ebenfalls für Spannung sorgen. Alle Designs hauchen der Küche bzw. dem Raum eine eigene Lebendigkeit ein. Positiver Nebenaspekt der häufig geschlossenen Fronten: Es sieht immer ordentlich aus. >>

Völlig schnörkellos zeigt sich das Design dieser Intuo-Küche mit matter Metall-Color-Oberfläche.

1 Mit einer Küche in Azurblau schafft next125 einen wohltuenden Kontrast. 2 Im Vitrinenschrank von neola erhellen dezente Lichteffekte den sanften Farbton. 3 Schwarze Regale im Industriestil, kombiniert mit edlen Grau- und Taubetonen, sind immer eine gute Idee (ewe).



### KREATIVES FARBENSPIEL

Wem die zuvor erwähnten schlichten Farbwelten zu wenig hermachen, der kann seine persönliche Traumküche mithilfe einzelner Elemente in knalligen Farben effektiv in Szene setzen. Von leuchtendem Gelb über natürliche Grüntöne – derzeit übrigens besonders angesagt – bis hin zu edlem Gold: Bei der individuellen Umsetzung kann man seiner Kreativität freien Lauf lassen. Wichtig dabei ist jedoch, dass die ausgewählten Möbelstücke, beispielsweise die Kücheninsel, einzelne Ober-/Unterschranke oder ein Regal als einzelnes Design-Highlight im Raum betrachtet und nicht mit zu vielen anderen Tönen kombiniert werden. Bunte Farben sorgen zwar für gute Laune, können aber schnell kitschig wirken, wenn zu viele verschiedene Nuancen zum Einsatz kommen. Erst das Zusammenspiel mit einer ansonsten eher ruhigen Raumgestaltung lässt den Kochbereich stylish erscheinen. Tipp: Die Profis in den Fachgeschäften können hier unterstützend beraten.

## Mit nachhaltigen Materialien und ursprünglichen Farben zieht die Natur in die Küche ein.



### MICROGREENS

Sie sind das neue Superfood und können das ganze Jahr daheim herangezogen werden: nährstoffreiche Microgreens. Aus Kräuterkieimlingen entstehen in nur wenigen Tagen kleine Pflanzen, die sich ebenso schnell ernten und frisch verzehren lassen. Die als „Kraftquelle von der Fensterbank“ bekannten Sprossen & Co. können jetzt auch ohne viel Platz und grünen Daumen in der eigenen Küchenschublade wachsen. Möglich macht das eine spezielle Pflanzbox, deren integrierte Pflanzenleuchten sowie eine entsprechende Belüftung den Tages- und Nachtzyklus steuern – Biosaatgut inklusive.

1 Die Gardening-Box – hier: von xeno – wird mit vier Schalen für Microgreens in einen Auszug im Küchenschrank eingesetzt. 2 Die Alternative: frei stehende Kräuterkästen (FM).



## FACETTENREICHES HOLZ

Ein echter Dauerbrenner in der Küchengestaltung ist das Thema Holz. 2023 zeigt es sich in noch mehr unterschiedlichen Stilrichtungen: Neben Echtholz(-furnier) in klassischen Farbtönen von Hell bis Dunkel steht in diesem Jahr die Oberflächenstruktur noch stärker im Mittelpunkt. Vor allem das trendige Rillendesign mit seiner feinen Linienstruktur betont die natürliche Küchenarchitektur zusätzlich. Während man helles Holz auch hervorragend mit dunklen Farben wie Schwarz oder Anthrazit kombinieren kann, lässt sich zum Beispiel Nussbaum gut mit Weiß oder hellem Grau verbinden, um ein exquisites Flair zu erzielen.



**1** Der Materialmix aus warmem Eichenholz und kühlen Edelstahlgriffen erzeugt Spannung (gesehen bei neola). **2** Mit horizontal gerillten Eichenfronten setzt next125 Akzente – besonders reizvoll auch in Kombination mit glatten Fronten. **3** Die raffinierte Rillenstruktur der Fronten macht auch diese Häcker-Küche zu etwas Besonderem. **4** Immer elegant: dunkles Holz im Kontrast zu Weiß (Leicht).



## SCANDI COUNTRY CHIC

Landhausküchen kommen heute nicht mehr ausschließlich rustikal daher. Kassettentröfen in modernen Holzoptiken bringen in Verbindung mit naturnahen Farben wie etwa ruhigem Schilfgrün, frostigem Blau oder Grau sowie hellen Beige- und Cremetönen das angesagte Hygge-Gefühl in den Kochbereich. Darüber hinaus lebt die skandinavische Küche von unterschiedlichen Lichtquellen: Kleine Leuchten über dem Arbeitsbereich, warm ausgeleuchtete Vitrinenschränke und eine oder mehrere große Pendelleuchten über der Kochinsel oder dem Esstisch setzen strahlende Lichtpunkte. Arbeitsplatten aus Holz oder Stein unterstreichen das behagliche Ambiente im modernen Landhausstil.

Melanie Breuer <<

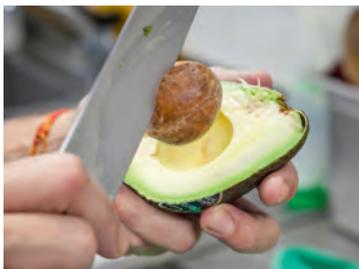
Von wegen angestaubtes Image: Jede Menge frischen Wind bringen moderne Scandi-Chic-Elemente in die traditionelle Landhausküche (gesehen bei Häcker).



**Ein belegtes Brot** mit Avocadorose – eine ausgezeichnete Frühstücksidee! Für einen respektvollen Umgang mit der Natur sollte man die Früchte nur aus ökologischem Anbau kaufen. Zudem gilt: in Maßen statt in Massen genießen.



*Die Avocadorose – so einfach geht's:*



Die Avocado halbieren, den Stein entfernen, abschälen und das Fruchtfleisch mit Zitronensaft beträufeln.



Auf einer Arbeitsplatte mit dem Messer in sehr dünne Scheiben schneiden und fächerartig auseinanderziehen.



Zum Schluss vorsichtig mit den Händen zu einer Spirale einrollen. Wichtig: Die Avocado darf nicht zu reif sein!



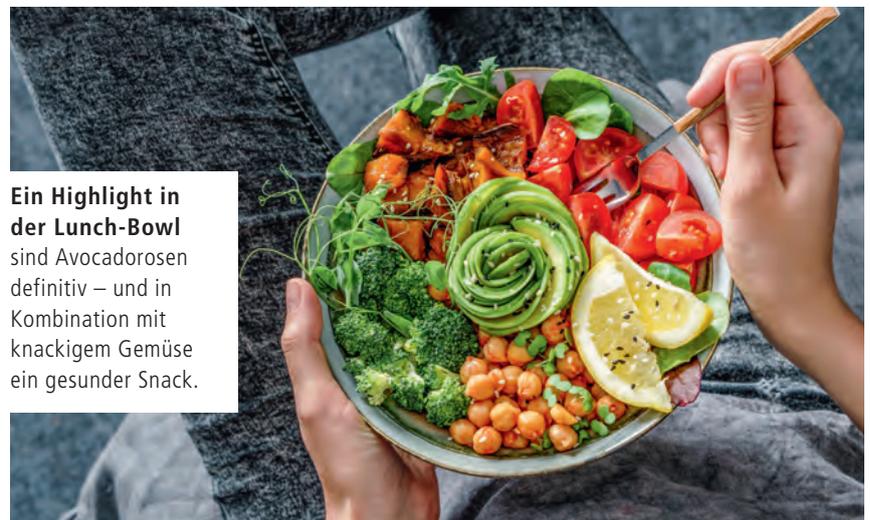
### Food-Fact

Avocadobäume zählen zur Familie der Lorbeer- gewächse, weshalb ihre Früchte den Beeren zugeordnet werden.

# SNACK UP YOUR LIFE!

## GESUNDE REZEPTIDEEN AUF INSTAGRAM

Rosen aus köstlichen Avocadofrüchten und eine Frühstücksbowl aus gefrorenen Beeren schmecken nicht nur toll – sie sehen auch noch richtig schön aus! Kein Wunder, dass Foodlover sie allzu gerne fotografieren und auf ihren Social-Media-Kanälen posten. Nachmachen ausdrücklich erwünscht.



**Ein Highlight in der Lunch-Bowl** sind Avocadorosen definitiv – und in Kombination mit knackigem Gemüse ein gesunder Snack.

## FROZEN-BERRY-SMOOTHIE-BOWL

### Zutaten für 1 Portion

- Für die Bowl** • 200 g TK-Beeren nach Wahl  
• 1 gefrorene Banane • 2 EL Haferflocken  
• 1 TL Leinsamen (geschrotet) • 1 EL Acai-Pulver  
• 100 ml Mandelmilch

- Für das Topping** • je nach Belieben Nüsse,  
Samen, Kokosraspel, Beeren etc.

**Sonstiges** • Mixer

### Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixer geben und mixen,  
bis eine cremige Konsistenz entsteht.

- Anschließend mit Toppings nach Wahl dekorieren.



**Wie bei den Profis**

Unauffällig und dabei höchst effektiv fügt sich diese edle Deckenhaube von Gaggenau in die klaren Linien der Küchenarchitektur ein. Ein- und ausgeschaltet wird sie über eine Fernbedienung. Ihr geräuscharmer und energiesparender Motor passt die Saugleistung dank seines Luftqualitätskontroll-sensors automatisch an das Geschehen auf dem Herd an.

# UNTER DER HAUBE

NEUENTWICKLUNGEN BEI DUNSTABZÜGEN

Moderne Abzugshauben sind entweder nicht mehr als solche zu erkennen – verschwinden in Decken oder Schränken – oder präsentieren sich als stylische Designobjekte. Sicher ist nur: Für jeden Geschmack findet sich das Passende.

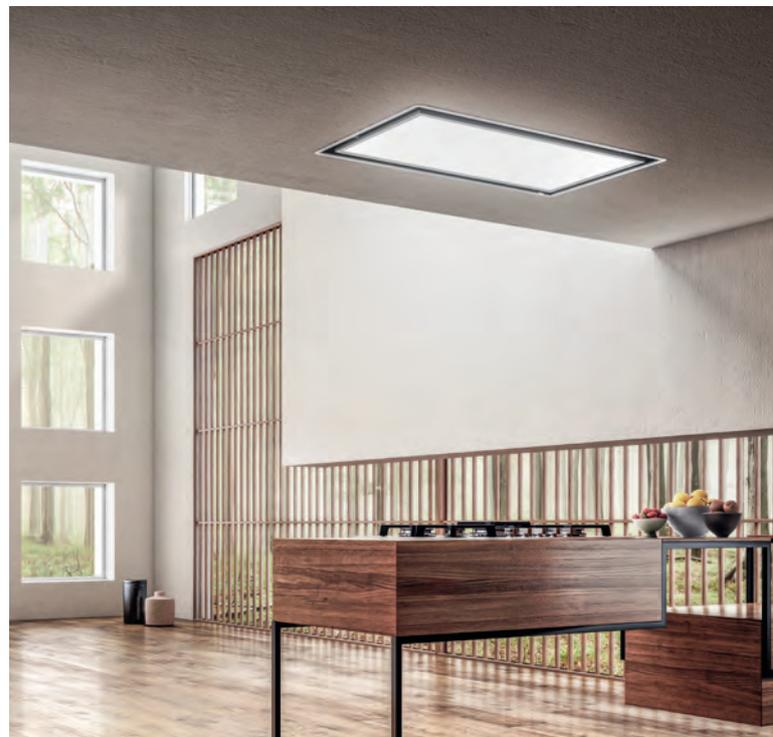


### Lichtfenster an der Decke

Ausreichend Licht beim Vorbereiten der Zutaten und beim Kochen, und das alles ohne lästige Gerüche – dafür sorgen großzügige Deckenlüfter mit entsprechend üppigem Licht. Der Skydome von Elica (über HKT, Tiefe: 16 cm) garantiert mit seinem Voll-LED-Panel mit 28 Watt eine absolut gleichmäßige Ausleuchtung von Herd, Arbeitsfläche und Umgebung. Zudem kann die Haube dank WiFi-Verbindung per Alexa oder mit der Elica-smart gesteuert werden.

### Individuell positioniert

Höher oder tiefer – das ist hier die Frage. Die Antwort liefert ein Dunstabzug, der sich variabel zum Kochgeschehen und zur Größe des Kochs und der Köchin verstellen lässt. So bekommt Kopffreiheit eine ganz neue Dimension. Der varioLift- Deckenlüfter von Siemens fährt per Fernbedienung an vier Stahlseilen stufenlos in jede gewünschte Position und wählt dann seine optimale Leistungsstufe selbst. Mit seiner LED-Ausstattung sorgt er zudem für die richtige Beleuchtung.



### Plus: Luftdesinfektion

Ein Dunstabzug, der Küchenwrasen beseitigt und zugleich auch die Luft reinigt? Genau das hat Franke mit seiner Mythos Air Hub entwickelt: Als klassische Abzugshaube saugt sie Kochdunst ab und beseitigt Gerüche. Zudem verbessert sie dank ihrer Desinfektionsfunktion die Luftqualität, holt Allergene und Hausstaub aus der Luft und neutralisiert mit speziellen UV-Lampen auch Bakterien und Viren. Erhältlich für den Deckeneinbau, als Kopffreihaube und Inselhaube in T-Shape-Form.



### Volle Breitseite

Ein Dunstabzug ist nur so gut, wie er breit ist. Was klingt wie ein Scherz, hat einen technisch relevanten Hintergrund: Über einem 90 Zentimeter breiten Kochfeld befindet sich idealerweise ein Abzug mit denselben Maßen. Dazu passend bietet Bosch eine neue 90 Zentimeter breite, integrierte Designhaube, die bündig in einen bodenlosen Oberschrank eingebaut wird. Lüfterbausteine zur Integration in Schränke gibt es ab 52 Zentimeter Breite.

### Nahezu unsichtbar

Wer die Vorteile eines Dunstabzugs in einer kleinen Küche nutzen, diesen aber nicht zu Gesicht bekommen möchte, findet mit Flachpaneelhauben zum Einbau in Oberschränken tolle Möglichkeiten: Miele bietet mit der DAS 4940 einen Abzug, der in schmale Oberschränke passt. Durch sein durchsichtiges Glaspaneel ist er auch im Betrieb fast unsichtbar. Sein zehnlagiger Edelstahl-Metallfettfilter sorgt für hohe Fettabsehung.

### Für Abluft oder Umluft

Klare Linien sind in vielen modernen Küchen ein Designelement, das man nicht von einer Wandesse brechen lassen möchte. Die neue Designhaube D95XAM250 von Neff ist nur sichtbar, wenn man für den Betrieb ihre elegant gestaltete, schwarze Glasscheibe herausklappt. Doch selbst bei verborgener Glasscheibe kann ihre praktische LED-Beleuchtung problemlos genutzt werden. Die Haube ist als Abluft- oder Umluftlösung verfügbar.



### Besonders leise

Wer sich bei Dunstabzügen leicht von ihrem Arbeitsgeräusch gestört fühlt, der sollte lieber nach besonders leisen Modellen Ausschau halten. Für eine entspannte Atmosphäre in Kombination mit einer guten Abzugleistung sorgt AEG mit seiner 9000 SilenceTech. In Verbindung mit einem entsprechenden Kochfeld übernimmt dieses vollautomatisch die Steuerung von Dunstabzug sowie auch der Beleuchtung.

### Effizienz trifft clevere Idee

Nicht nur große Köche werden sich über mehr Kopffreiheit durch die nur 26 Zentimeter tiefe vertikale Wandhaube Screen Blackboard von Miele freuen. Die sehr effiziente Haube in Flatscreen-Optik gibt es auch mit einer matten Oberfläche aus satiniertem schwarzen Glas, die sich mit Tafelkreide oder flüssigen Kreidestiften bemalen und beschriften lässt – perfekt für Notizen, Botschaften und kleine Zeichnungen.



### Die Technik hinter der Haube

Ein Dunstabzug ist nur so gut wie die Technik dahinter. Damit ein Abzug stromsparend und leise seine Leistung erbringen kann, muss das Luftkanalsystem stimmig sein. Wichtig ist vor allem, dass die abgesaugte Luft auf minimalen Widerstand stößt. Mit einem System aus flachen oder runden Kanälen sowie aerodynamisch optimierten Bögen hat Naber den Compair Prime flow entwickelt – für jeden Dunstabzug, egal ob Um- oder Abluft.

# Genuss

Neu  
Bräunungs-  
sensor

neu  
definiert

Entdecke die intelligenten Funktionen des neuen Siemens iQ700 Backofens mit Bräunungssensor und integrierter Kamera. Ob hell, gold-gelb oder mit intensiven Röstaromen – deine Gerichte gibt's jetzt automatisch mit deinem liebsten Bräunungsgrad. Die Kamera hat dein Gericht immer im Blick, künstliche Intelligenz sorgt dafür, dass sich der Backofen ausschaltet, wenn der perfekte Bräunungsgrad erreicht ist, und schickt dir eine Benachrichtigung. [iQ700-Backoefen.at](http://iQ700-Backoefen.at)

Jetzt erhältlich bei:

**MHK**  
MEIN KÜCHENSPEZIALIST

Siemens Hausgeräte

**SIEMENS**

# JURTSCHITSCH BRUT NATURE

Im Keller des Weinguts Jurtschitsch schlummern neben Stillweinen wie Grünen Veltlinern und Rieslingen auch Sektflaschen, die traditionell von Hand gerüttelt werden.

# DIE LEISE STIMME DES TERROIRS

WEINGUT JURTSCHITSCH

Wie Alwin und Stefanie Jurtschitsch das Kamptaler Traditionsweingut in die Zukunft führen.

„Nur glückliche Winzer machen gute Weine“, sagen Alwin und Stefanie Jurtschitsch ... und schon bekommt man beim Betrachten dieses Fotos Lust aufs Probieren.



**M**anchmal gibt es auf komplex erscheinende Fragen eine ganz simple Antwort. Terroir, Trauben, Erntezeitpunkt, Kellertechnik – unter welchen Voraussetzungen ein exzellenter Wein entsteht, darüber haben sich Weinexperten schon die Finger wund geschrieben. „Nur glückliche Winzer machen gute Weine“, sagt Alwin Jurtschitsch. Genau. So einfach ist das. Ahnung von der Materie hat der Mann auf alle Fälle: Als starkes Duo mit seiner Ehefrau und Kellermeisterin Stefanie überrascht er die Weinwelt alljährlich mit den vielleicht spannendsten Weißweinen des Kampitals: Grüne Veltliner und Rieslinge in eleganter, kühler Stilistik. Und dass das Ehepaar Jurtschitsch zu den glücklichen Winzern zählt, darüber gibt es eigentlich keine zwei Meinungen. Das Kamptal bietet dafür schon mal sämtliche Voraussetzungen.

Rund eine Autostunde von Wien entfernt liegt im Osten des Waldviertels eine malerische, sanft hügelige Landschaft. Mit grünen Flussauen, stolzen Schlössern, romantischen Burgruinen und Weingärten, so weit das Auge schaut. In Langenlois, wo bereits seit dem 12. Jahrhundert Wein angebaut wird, findet sich der Traditionsbetrieb der Familie Jurtschitsch. Mit seinem Lesehof aus dem 16. Jahrhundert und dem 700 Jahre alten Naturkeller zählt er zu Österreichs schönsten Weingütern.

## VON DOWN UNDER NACH GEISENHEIM

Das Weingut Jurtschitsch, 1868 gegründet, steht seit Langem für höchste Weinkultur. Die drei Brüder Edwin, Paul und Karl Jurtschitsch entwickelten den Betrieb zu einem der bedeutendsten Weingüter Österreichs. Das war zwischen 1972 und 2009. Danach übernahm Alwin, der Sohn von Edwin Jurtschitsch. Der hatte seine Lehr- und Wanderjahre hinter sich, die ihn unter anderem nach Chile, Ecuador, Japan

## Jurtschitsch-Weine: das pure Kamptal mit der leisen Stimme des Terroirs



1



2

1 Im Kamptal wird seit elf Jahrhunderten Wein angebaut. Hier trifft die Kühle des Waldviertels auf die Wärme der pannonischen Ebenen und des Donauraums. 2 Seit 1868 wird im Weingut Jurtschitsch Wein gemacht. 3 Der Grüne Veltliner erhält im Kamptal seine charakteristische Würze, Kühle und Mineralität.

und Australien geführt hatten. Dass ihn die vielfältigen Eindrücke im weltweiten Weinanbau zu einem Kosmopoliten formten, sollte für das heimliche Weingut nicht von Schaden sein. Gemeinsam mit der Winzerstochter Stefanie Hasselbach vom Weinbetrieb Gunderloch in Rheinhessen, die er kennengelernt hatte, als sie ein Praktikum auf dem Weingut Jurtschitsch absolvierte, schrieb sich Alwin an der deutschen Weinuniversität in Geisenheim ein. Es blieb aber nicht nur bei der Liebe zum Wein. Drum stellte sich für Stefanie nach dem Studium die Frage: Arbeite ich künftig als Winzerin bei meiner Familie in Rheinhessen oder folge ich Alwin nach Langenlois?

Um darauf eine Antwort zu finden, entschied sie sich für eine Pilgerreise auf dem Jakobsweg nach Santiago de

Compostela. Dort hat man bekanntlich ganz viel Ruhe und Zeit, um sich über elementare Dinge klarzuwerden. Als ihr dann auf dem letzten Stück des Pilgerweges ganz unverhofft Alwin entgegenstapfte – in völlig ungeeignetem Schuhwerk und darum mit jeder Menge Blasen an den Füßen –, war die Entscheidung gefallen.

### REIFE, ABER NIE ÜBERREIFE TRAUBEN SORGEN FÜR TRINKGENUSS

Die Umstellung auf ausschließlich organisch-biologische Bewirtschaftung war die erste Entscheidung, die Alwin und Stefanie trafen, als sie die Leitung des Weinguts Jurtschitsch übernahmen. Zudem wurde die Fläche der Weingärten auf 62 Hektar verringert, um sich vermehrt auf die Ersten Lagen des Kamptals konzentrieren zu können. Glücklicherweise ist, wer seinen Träumen und

Idealen folgen und genau sein Ding machen kann – und dem dabei niemand reinredet. Das gilt erst recht für aufstrebende Winzer.

„Obwohl wir in einem Traditionsweingut mit langer Geschichte arbeiten, bekamen wir von Alwins Familie die Möglichkeit und das Vertrauen, unseren eigenen Stil zu entwickeln“, sagt Stefanie. „So haben wir alte Traditionen hinterfragt und uns auch von modernen Trends verabschiedet. Die Frage lautete: Was benötigen wir tatsächlich? Und was müssen wir alles weglassen, um das pure Kamptal und die leise Stimme des Terroirs im Glas zu spüren?“ Ein weiterer Qualitätssprung, so das Kalkül, könne nur über gesunde Böden und Reben führen. Gesunde Reben sind widerstandsfähiger, bringen intensivere Weine hervor. In den Weingärten von Jurtschitsch – beste Lagen

rund um die Weinstadt Langenlois – wird Bodenbegrünung zum Thema, Schafe grasen zwischen den Rebstöcken, Pfirsichbäume und Weingartenknoblauch werden gepflanzt, gedüngt wird mit Kuhmist.

Im Kamptal trifft die Kühle des Waldviertels auf die Wärme der pannonischen Ebenen und des Donauraums. „Trotz des Klimawandels ist unsere Region immer noch eine Cool-Climate-Oase, in der sich elegante Weißweinsorten wohlfühlen“, erklärt Alwin Jurtschitsch. Auch unter der Erde herrscht im Kamptal große Vielfalt. Toplagen wie der Heiligenstein sind von 250 Millionen Jahre altem Wüstensandstein geprägt – ideal für mineralische Rieslinge. Der Käferberg wiederum wartet mit kargem Urgesteinsboden mit Gneis und Glimmerschiefer auf, was dem Grünen Veltliner große Finesse und Struktur verschafft.

Alwin: „Althergebrachte Überzeugungen wie zum Beispiel ‚Je später die Ernte, desto besser‘ gehören für uns in die Vergangenheit. Wir ernten unsere Trauben reif, aber niemals überreif. Wir wollen knackige Beeren mit reifen, feinen Aromen und gleichzeitig ausreichender Säure für die Frische und den Trinkgenuss.“ Deshalb ist der



## JURTSCHITSCH BEI WEIN & CO

Weine und Sekte vom Weingut Jurtschitsch finden Sie im **WEIN & CO** Webshop und in den Filialen in ganz Österreich.

Das Jurtschitsch-Sortiment reicht dabei vom unkomplizierten, knackig-frischen Grünen Veltliner Grube über fruchtig-frische, mineralisch gepägte Sekte bis hin zu den vollmundigen und komplex-eleganten Erste-Lage-Rieslingen und Grünen Veltlinern.

Übrigens: WEIN & CO wurde vor 30 Jahren gegründet und von den Kunden beim Falstaff-Voting zum besten Weinhändler Österreichs gewählt – online wie stationär.

## WEIN & CO

[www.weinco.at](http://www.weinco.at)  
Gratisversand in Österreich  
und Deutschland ab 69 Euro



Lesezeitpunkt so entscheidend.

„Beim Grünen Veltliner ist das Zeitfenster, um die optimale geschmackliche Balance zu finden, viel kürzer als beim Riesling, der die Säure etwas länger behält. Aber die kühlen Kamptaler Nächte und die Winde des Waldviertels während der Weinlese liebt der Grüne Veltliner und das bringt die Lebendigkeit und die Frische.“

## AUF DIE NATUR VERTRAUEN STATT AKTIV EINGREIFEN

Auch im Keller geht es mit Bedacht zu. Das Gebot lautet, nur minimal zu intervenieren. Alle Weine, ob Veltliner, Rieslinge, Weißburgunder oder Chardonnay, werden mit Naturhefen vergoren und durchlaufen spontan den biologischen Säureabbau. Nur vor dem Füllen wird minimal geschwefelt. Die Lagen-Veltliner und Lagen-Rieslinge bleiben mindestens zehn Monate auf der Vollhefe im großen Fass. All das macht die Weine harmonischer, ausdrucksstärker und länger lagerfähig. Kellermeisterin Stefanie Jurtschitsch: „Wir lassen uns eher vom Geschmack leiten als von Analysedaten. Für uns geht es um Erfahrung und darum, auf die Natur zu vertrauen und vieles zuzulassen, weniger ums aktive Tun.“ Und das immer mit dem Ziel, intensive und terroirspezifische Weine mit kühler, eleganter Stilistik zu vinifizieren, Weine, die eine Geschichte von der Symbiose zwischen Mensch und Natur erzählen. Was dem jungen Winzerpaar bestens zu gelingen scheint. „Kaum ein anderes Weingut schafft es, mit solcher Zuverlässigkeit beste Qualität über die gesamte Angebotspalette anzubieten“, lobt der renommierte Weinguide „Falstaff“. Da passt also das Bild vom glücklichen Winzer. Alwin und Stefanie Jurtschitsch, die gekonnt bewährte Traditionen mit Zukunftsvisionen verknüpfen – auch Naturweine und Sekte gehören inzwischen zum Repertoire –, haben ihren eigenen Stil gefunden. Alwin: „Wir haben gelernt, dass es wichtiger ist, Weinbauer statt Winemaker zu sein. Jeder Wein ist ein Kulturprodukt, deshalb achten wir als Familienweingut seit Generationen auf die Erhaltung der Kamptaler Kulturlandschaft und wollen die Qualität unserer Böden auch für die Zukunft sichern.“

Hans Schloemer <<



# LEBENS RAUM

Für jeden die richtige Küche  
gibt's, ganz klar, bei den  
Küchenspezialisten von MHK!



# MHK. MEIN KÜCHENSPEZIALIST

Wir bringen zusammen, was eins sein soll: Küchen und die pure Lust am Leben. Denn wir, die MHK Group (Marketing Handels Kooperation), sind der führende Einkaufs- und Dienstleistungsverband für mittelständische, inhabergeführte Küchenfachhändler. Was uns auszeichnet: das rote Dreieck ▼.

#### Vorteile, die Vorfreude wecken:

- ▼ Mit **persönlicher Beratung & Know-how** zur perfekten Küche
- ▼ Eine **Markenprodukteauswahl**, die keine Wünsche offen lässt
- ▼ Unserer **5-Jahresgarantie** auf alle Elektrogeräte, die begeistert

Mehr Freude am Leben und Ihren MHK Küchenspezialist entdecken Sie auf: [www.mhk-kuechenspezialist.at](http://www.mhk-kuechenspezialist.at)

**MHK** ▼  
MEIN KÜCHENSPEZIALIST



# WOHLFÜHLEN BEIM ESSEN

INSPIRATIONEN RUND UM DEN ESSPLATZ

Am gemütlichen Esstisch wird gegessen, geplaudert oder sich mit Freunden getroffen. Kurzum: Hier genießt man das Leben. Dabei ist es egal, ob dieser Bereich offen oder geschlossen gestaltet wurde. Wichtig ist nur, dass die Einrichtung stimmt.



Bei Schösswenders Modell „Arbon“ paart sich Gemütlichkeit mit styliher Moderne. Für eine durchgängige Designsprache wurden die Gestelle in A-Form aus schwarzem, pulverbeschichtetem Metall mit Holzsteg gefertigt.

**Mit naturnahen Farben  
und Materialien  
verschmelzen innen  
und außen zu einer  
harmonischen Einheit.**



Die runde Form macht ihn einladend, der Metallfuß verleiht ihm Leichtigkeit und als kleines Gesamtkunstwerk wird der moderne Tisch „Brigitte“ zum idealen Möbelstück für den Essbereich (von Tomasella).



1



2



3

**N**achhaltigkeit fängt zu Hause an. Laut einer Untersuchung bzw. Abschätzung der österreichischen Energieagentur anhand von Musterhaushalten ließen sich etwa elf Prozent des derzeitigen Verbrauchs einsparen, wenn alle vier Millionen Haushalte an einem Strang zögen. Die Einsparung ist bereits mit kleinen Verhaltensänderungen, einfachen Handgriffen realisierbar und vor allem, ohne großes Geld in die Hand zu nehmen. Jeder nach seinen Möglichkeiten – das gilt auch für die Einrichtung. Dabei setzen immer mehr Menschen stark auf natürliche Materialien im Wohn- und Essbereich, um sich daheim noch wohler zu fühlen.

### DIE NATUR BITTET ZU TISCH

Genuss über viele Jahre bietet ein Esstisch aus Massivholz. Doch auch markante Steinoptiken erobern seit einiger Zeit unsere Esszimmer. Glas und Metall kommen gerne mal in geheimnisvoll schillernden Grün- oder Blautönen daher, die einem unweigerlich Bilder von imposanten Tiroler Bergseen ins Gedächtnis rufen. Dem Design sind dabei keinerlei Grenzen gesetzt: Von rund über oval bis rechteckig oder quadratisch – erlaubt ist, was gefällt, im eigenen Zuhause ausreichend Platz findet und möglichst nachhaltig hergestellt wurde. Denn auch Österreichs Möbelanbieter achten bei ihren Produktionsprozessen und -wegen mehr und mehr darauf, diese möglichst nachhaltig zu gestalten. Zum Wohle aller und zum Schutz von Umwelt und Klima. >>

**1** Gekühlte Eiche verwandelt diesen Haas-Esstisch in ein naturnahes Designerstück, harmonisch abgerundet mit den dazu passenden Polsterstühlen. **2** Style hat immer auch eine Lieblingsfarbe. Bei Schösswenders „Cordoba“ lässt sich beides so vielfältig gestalten wie das Leben selbst (im Bild: ein edles Rostbraun). **3** Elegant, gemütlich, vielseitig – dafür steht die Linie „Sophie“ von Forcher mit Varianten aus Edel- oder Rohstahl und natürlich: warmem Holz (vgl. Abbildung).

**Damit Groß und Klein entspannt tafeln können, sind neben der richtigen Esstischhöhe bequeme Sitzgelegenheiten wichtig.**



## SITZEN MIT STIL UND KOMFORT

Wer unbequem sitzt, tut seinem Rücken nichts Gutes. Diese Weisheit trifft nicht nur für den Schreibtisch zu. Auch im Essbereich sind qualitativ hochwertige Sitzmöbel unverzichtbar, damit wir kulinarische Schmankerl ebenso wie das gemütliche Beisammensein mit Freunden und Familie noch mehr genießen können. Wer nun denkt, dass eine ansprechende Optik und die richtige Ergonomie nicht harmonisch einhergehen können, der irrt: Es gibt eine Vielzahl von Esszimmerstühlen für jede Raumgröße sowie für beliebige Wohnkonzepte, die sich hervorragend an individuelle Faktoren wie Körpergröße oder sogar an bereits bestehende Rückenleiden anpassen lassen. Gerade Polsterstühle werden mit Bezügen in allen erdenklichen Farben, aus Stoff, Leder oder Kunstleder angeboten. Modelle mit Armlehnen erhöhen den Sitzkomfort, sollten jedoch auf die Tischunterkante abgestimmt sein, sodass der Stuhl noch untergeschoben werden kann. >>



**1** Etwas Retrocharme gefällig? Dann ist der Tisch TR515 aus massiver Eiche samt Polsterstühlen mit goldenen Beinen bestimmt die richtige Wahl (von Haas). **2+3** Ebenfalls ein Klassiker in der Küche ist ein geradliniges Sofa. Bei Joka wird es zum Verwandlungsmöbel für den Wohnbereich, sodass es ganz flexibel auch als Gästebett genutzt werden kann. **4** Moderne trifft Tradition: Forchers F88 passt auch gut zur Eckbank. **5** Ein spannender Holz-Metall-Mix aus Schösswenders Belcantato-Sortiment zeigt: Die hochwertige Polsterung betont den „Black-Beauty-Effekt“ der stilvollen schwarzen Tisch- und Stuhlbeine.





1

**Leder ist ein hochwertiges und zugleich robustes Naturmaterial. Ein zeitlos schönes Design macht es noch nachhaltiger.**



2



3

1 Massivholz, Rohstahl, Loden und Leder werden beim Modell „Emma“ mit viel Geschick und Fachwissen zu einem einzigartigen Möbel kombiniert (Forcher). 2 Mit Schösswenders variablem Belcantato-Design – hier: eine Variante mit Rückenlehne aus Massivholz – lässt sich jeder Esszimmertraum erfüllen. 3 Für die Sitzbank „Chopper“ bringt Haas weiches Rindsleder mit einem minimalistischen Rundrohrgestell zusammen. Gestepte Nähte betonen den handwerklichen Charakter.

### SITZEN BRINGT FREU(N)DE

Eigentlich sollte man ja nichts auf die lange Bank schieben. Aber wenn diese derart leiwand daherkommt wie die neuen Sitzbankerl für den Essbereich, dann nimmt man sich doch gern die Zeit, um das nächste Festessen im Freundeskreis zu planen. Beeindruckend sind die Materialvielfalt und -qualität, die viele österreichische Hersteller mittlerweile anbieten, so dass neben der klassischen Holzbank auch gepolsterte Modelle aus Stoff, Echtleder und veganen Alternativen zur Verfügung stehen. Tipp: Eine Rückenlehne sorgt für noch mehr Komfort. Ob man die Sitzbank in der gleichen Länge wie den Esstisch oder in verkürzter Variante wählt, ist Geschmackssache. Mehr Platz für neue Freunde zu haben, ist jedenfalls nie verkehrt. >>



Die moderne gute Stube punktet mit Natürlichkeit und bringt – hier mit Modell Jakob – die Wertigkeit des Werkstoffes Holz gut zur Geltung.

# Eine neue gute Stube

Ein schöner Platz zum Essen und Beisammensein – das ist die Tradition der „guten Stube“. Forcher hat neue Interpretationen geschaffen.

Die Wurzeln von Forcher liegen im Handwerk. Tradition und Technologie auf höchstem Niveau zu vereinen, ist für das Unternehmen aus Osttirol nicht nur bei den eigenen Modellreihen das Ziel, sondern ebenso für jedes individuell nach Kundenwunsch gefertigte Möbel.

## MODERN VERTÄFELT UND MIT ECKBANK

Eckbank und Täfelung, Platz für alle – so und ähnlich definiert sich die gute Stube seit Jahrhunderten. Während die Eckbank ihre Evolution erfolgreich fortsetzte, fristete die Täfelung lange ein vernachlässigtes Dasein. Doch nun feiert sie mit neuen Aufgaben ein großes Comeback: Sie verbessert Raumakustik, indem sie verhindert, dass Schall sich ausbreitet, gibt großen Räumen Struktur und kleinen Charakter. So sorgt sie für noch mehr Wohlfühlgefühl. Für diese Verbindung von Gemütlichkeit und Design steht Forchers Modell Jakob, das mit dem Iconic Award: Interior Innovation Winner ausgezeichnet wurde. Das reduzierte Design und die organischen Rundungen, geprägt von kargen Bergwelten und ehrlicher Materialverwendung, erinnern an Japandi-Style.

## KLASSIKER, UNDERSTATEMENT UND MEHR

Der moderne Klassiker der Forcher-Kollektion heißt Marie. New Yorker Loft meets gemütliche Almstube – Marie schlägt eine Brücke zwischen dem angesagten Mid-Century-Charme der 1950er-Jahre und traditionellen Elementen Tiroler Möbelkunst und trifft damit mehrfach den Nerv der Zeit: Denn Natürlichkeit und Wertigkeit des Werkstoffes Holz in Kombination mit anderen Materialien zum Ausdruck zu bringen, ist eine Spezialität von Forcher. Das zeigt sich auch beim neuen Modell Theo, das geradlinigen Purismus in seiner schönsten Form bietet. Wäre Understatement ein Möbel – dann wohl Forchers Theo. Bequem mit voll gepolsterter Lehne oder elegant in Holz – Theo ist ein bodenständiges Zentrum jeden Wohnraums. Forcher bietet aber noch mehr: Egal ob für Wohnbereich, Schlafzimmer oder Homeoffice: Von Basiselementen, Borden und Betten über Kommoden bis hin zu Schränken und Schrankräumen – auf Maß und mit Sonderlösungen für Dachschränke – sind im Angebot.

[www.forcher.at](http://www.forcher.at)



1 Schlicht, klar und puristisch – das ist Forchers Modell Theo.  
2 Marie vereint traditionelle Elemente der Tiroler Möbelkunst mit Mid-Century-Charme.

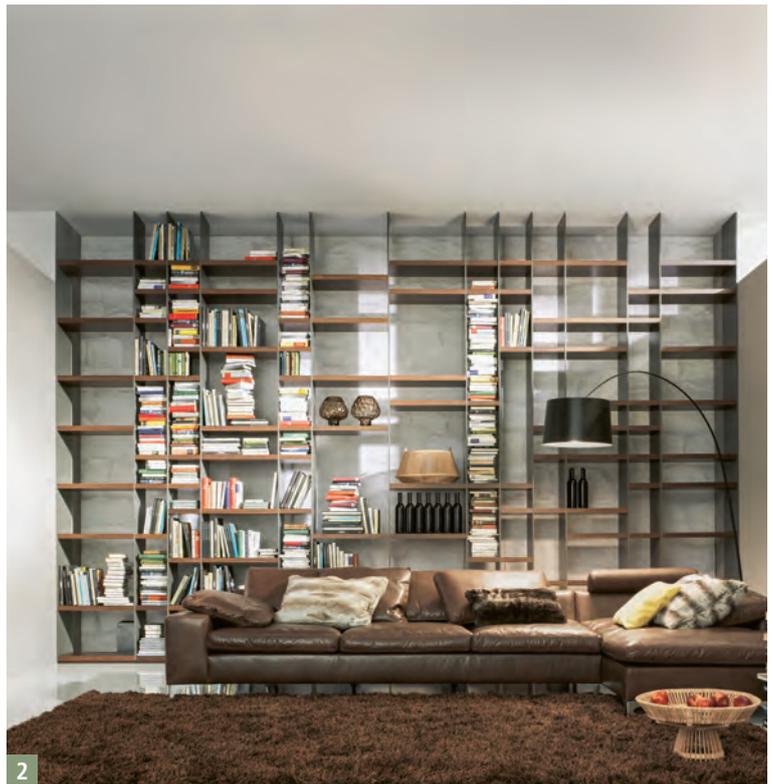


Das geht sich aus: Ein massiver Eichentisch und eine filigrane Bank mit Rundrohrgestell harmonieren bei Haas einfach perfekt (Tisch TE515 mit Platte in Bogenform, Bank: Modell „Pia“).



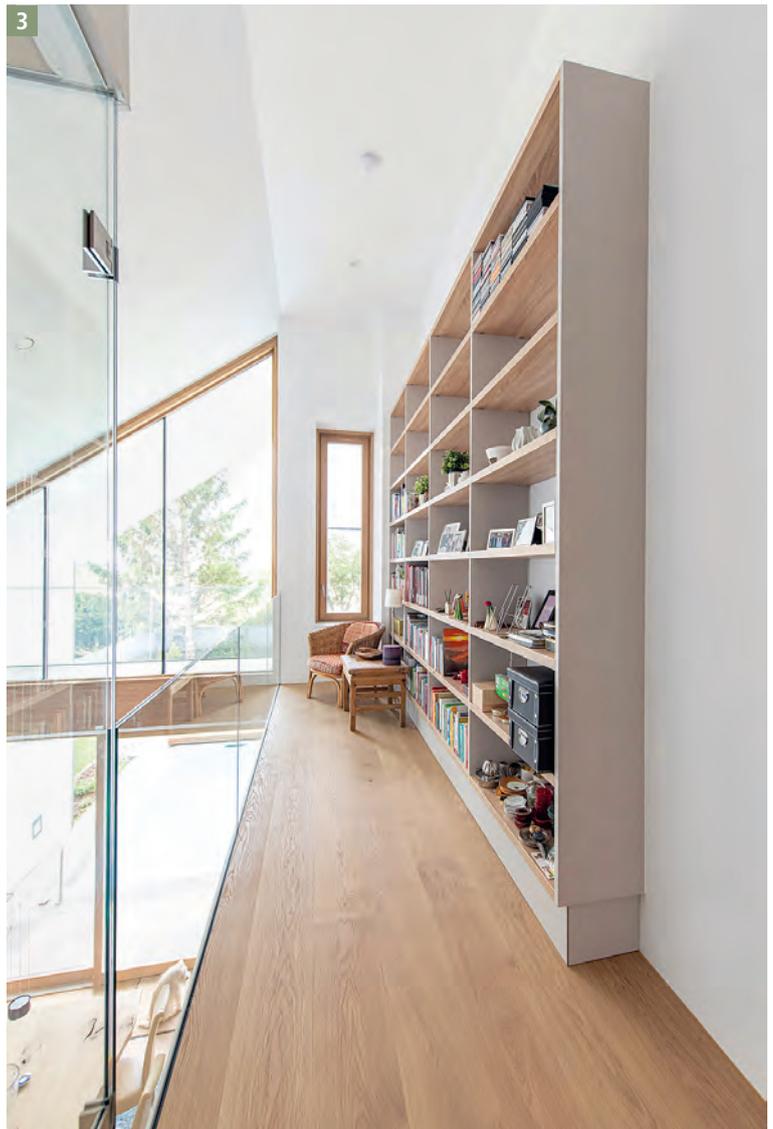


1



2

1 Bretter können manchmal die ganze Welt bedeuten. Eine Bühne für besondere Lebensgeschichten bietet Forchers Wandregal „Lena“. 2 Vielfalt zum Wohlfühlen: Die Trendfarbe Nussbaum lässt sich mit der Regalserie „Net“ von Haas problemlos von der Küche in den Wohnbereich holen. 3 Im großzügigen Regalsystem von Haka finden Bücher, Wohnaccessoires und vieles mehr ganz sicher einen Lieblingsplatz.



3

## DIE NEUEN WOHNWÄNDE

Flexible Möbel ermöglichen es uns, ein einfaches Regal zur großen Wohnwand zu erweitern, die dann beispielsweise im offenen Essbereich als kleine Bibliothek für die heiß geliebte Kochbuchsammlung dienen kann. Einzelne Regalböden bieten aber auch jede Menge Ausstellungsfläche für Accessoires, trendige Dekorationen und Pflanzen, um diese – vielleicht sogar individuell beleuchtet – perfekt in Szene zu setzen. Wer's nicht ganz so ungeschützt mag, kann partiell geschlossene Elemente ansetzen, damit die persönlichen Schätze sicher im Verborgenen bleiben. Neben dem praktischen Nutzen tragen Regalsysteme immer auch dazu bei, das Ambiente wohnlicher zu gestalten. Raumhohe Ausführungen schaffen neue optische Dimensionen. >>



Die neue Schösswender-Produktlinie Belcantato bietet eine breite Auswahl an Echtholzmöbeln für die Bereiche Speisen, Wohnen und mehr.

# Echtholz-Upgrade

Belcantato ist der Name der neuen Produktlinie der Großtischlerei aus dem oberösterreichischen Innviertel für die Bereiche Speisen, Wohnen, Garderobe und Homeoffice.

Belcantato leitet sich von „bel canto“ – dem schönen Gesang – ab, und der ist als Programm durchgängig stimmig: Denn die hochwertigen Möbel bieten ein Stück zeitloser Schönheit direkt aus der Natur, sind sozusagen das Echtholz-Upgrade für zu Hause. Das Vollholz-Korpusprogramm bietet zudem zahlreiche Individualisierungsmöglichkeiten und alle weiteren Vorzüge von Tischlerqualität made in Austria.

## SITZMÖBEL UND TISCHE FÜR ENTSPANNTES SPEISEN

Schösswender vergleicht die Auswahl seines Belcantato-Sortiments fürs Speisezimmer mit einem reichhaltigen Mahl: „Ein außergewöhnliches Highlight ist der Baumentisch Belcantato. Wildes Holz, frei und natürlich gewachsen, ein Möbelstück für den Geschmack von Generationen – so präsentiert sich der Tisch in seiner Ursprünglichkeit“, sagt der Geschäftsführer von Schösswender Möbel, Alfred Weiß. An der Stirnseite beeindruckt der Baumentisch mit seiner kernig geschnittenen Holzfällerkante, an den Längsseiten kommt die ausgeprägte Balkeneichen-Waldkante zur Geltung und entlang der Maserung der vier Zentimeter starken Tischplatte verläuft die schwarz gekittete Mittelfuge. Seine Platte gibt es in verschiedenen Größen – bis hin zu einer beeindruckenden Abmessung von 4 auf 1,20 Meter.

## WOHNEN, HOMEOFFICE UND GARDEROBE

Auch das Korpusssystem Belcantato wird aus hochwertigem Vollholz hergestellt. Das komplette System für Wohnen,

Garderobe und Homeoffice bietet komfortable, optisch leichte, unkomplizierte und vor allem individuell zusammenstellbare Möbel. Alle bestehen mit einer durchgängigen Abdeckplatte und einer eleganten, 13 Millimeter starken seitlichen Wange. Die Maße der Möbel sind dabei für eine individuelle Anpassung an den jeweiligen Wohnraum um 150 Millimeter veränderbar – egal ob Breite, Höhe oder Tiefe, egal ob Regale, Wandelemente, Vitrinen, Garderoben, Schreibtische, Lowboards, Sideboards, Highboards oder Couchtische. Die nachhaltig produzierten Möbel repräsentieren ein Lebensgefühl, das moderne Arbeitstechniken mit der Tradition hochwertiger Handwerkskunst kombiniert.

[www.schoesswender.com](http://www.schoesswender.com)



Den Baumentisch Belcantato mit Holzfällerkante gibt es mit fünf verschiedenen Tischgestellen – hier eine geölte Metallwange.



**Moderne Sideboards sind vielfältig einsetzbar und verbinden praktischen Stauraum mit exklusivem Design.**



**1+2** Wer Sideboards in starken Farben stilvoll in Szene setzen will, sollte vor allem eines beherzigen: Weniger ist mehr. Denn nur, wenn der Rest des Raums möglichst schlicht gestaltet wurde, wandert der Blick immer wieder zum auffälligen Statement Piece zurück (oben: Wohnlösung „Ando“ von Haas, unten: „Atlante“ von Tomasella).



**3** Trotz der Wärme, die automatisch von natürlichem Holz ausgeht, steht dieser Vitrinenschrank aus geölter Wildeiche auch für ein urbanes Lebensgefühl (Schösswender). **4** Transparent, aber dennoch blickdicht wirkt das Retro-Sideboard „Nina“ von Tomasella. Ein raffinierter Effekt, der vor allem durch die markante Rillenoptik des hier eingesetzten Schilfglases entsteht. **5** Den Arbeitsplatz harmonisch ins offene Wohn- und Esszimmer zu integrieren, klappt mit einem formschönen Systemmöbel von Forcher hervorragend.

## ECHTE STAURAUmwUNDER

Frei stehend, hängend, mit oder ohne Schubladen und Schiebe- bzw. Klapp-türen: Die gestalterische Bandbreite bei Sideboards und Vitrinenschränken ist ebenso abwechslungsreich wie die große Auswahl an Farben und Materialien, bei denen man in dieser Saison häufig zu natürlichem Holz oder Glas greift. Beeindruckend ist auch der enorme Stauraum, den gerade das filigran anmutende Sideboard zu bieten hat, weshalb es auch heute noch unverzichtbar für den Essbereich ist. Als echter Wohnklassiker lässt es sich zudem optimal an die gewünschte Stimmung im Raum anpassen. Von retro bis rustikal – hier ist fast alles möglich. Vor allem die Designs der Swinging Sixties sowie die herrlich bunten Modelle der 1970er-Jahre feiern derzeit ein fulminantes Comeback. Nicht zu vergessen, dass sich ein stylisches Sideboard von nachhaltig guter Qualität hervorragend an nachfolgende Generationen vererben lässt, was es auch umwelttechnisch betrachtet zum absoluten Superstar im Esszimmer macht.

Melanie Breuer <<





# VEGANE KÜCHE

**SO FUNKTIONIERT DER PLANT-BASED-FOOD-TREND DAHEIM**

Vegan kochen und essen: Unsere praxisnahen Tipps für die richtigen Gerätschaften helfen dabei, dass der fleischfreie Genuss auch in den eigenen vier Wänden klappt.

**K**ein Fleisch, keine Milch, keine Eier. Vor wenigen Jahren noch als alternative Pflanzenliebhaber belächelt, gelten Veganer heute als hip und trendy. In den USA bekennen sich Hollywoodstars wie Brad Pitt und Natalie Portman ebenso wie Bill Clinton und Al Gore zu einer veganen Lebensweise. Auch hierzulande sind vegane Kochbücher Bestseller und in vielen Städten eröffnen immer mehr vegane Supermärkte und Restaurants. Laut Statistik ernähren sich bereits 90.000 Österreicher ausschließlich ohne tierische Produkte – Tendenz steigend. Die Gründe dafür reichen vom Tierschutz über eine nachhaltige Lebensweise bis hin zum simplen Wunsch nach gesunden und kalorienreduzierten Speisen. Dabei wird Genuss ganz großgeschrieben. Kreative Zubereitungen, abwechslungsreiche Gerichte und intensive Aromen zeichnen die neue Lust am veganen Kochen aus. Wir stellen die neueste Küchenausrüstung für diesen stark wachsenden Trend vor.

## SANFT UND ZEITSPAREND

Mit Sicherheit eines der Lieblingstools von Veganern ist der Dampfbackofen. Keine andere Methode bewahrt die wertvollen Inhaltsstoffe und den guten Geschmack von Gemüse derart schonend wie die uralte Kunst des sanften Dampfgarens. Denn beim Garen bleibt die Zellstruktur bestehen – und damit auch der Geschmack, Aussehen und Biss sowie die Inhaltsstoffe und bis zu 50 Prozent mehr Vitamine als beim herkömmlichen Kochen. Außerdem ist der Dampfbackofen praktisch und zeitsparend, denn nach dem Befüllen der Körbchen kocht das Gemüse fast von allein. Durch die raffinierte Kombination aus Dämpfen und Heißluft eignet sich der Dampfbackofen aber auch zum Backen von Brot und von Kuchen ohne Eier. Der Dampf sorgt für eine schöne goldbraune Kruste.

## WIE FRISCH VOM MARKT

Für gesundheitsbewusste Veganer stehen frisches Obst, Gemüse und Salate im Vordergrund. Deshalb sind Kühlgeräte mit integrierter Frischkühlzone oder einem Biofrischfach unerlässlich. In dieser Zone bekommen Gemüse, Obst und Salate mehr Feuchtigkeit als die restlichen Lebensmittel im Kühlschrank. Der Effekt: Sie bleiben sehr viel länger frisch, knackig und appetitlich. Statt täglich einzukaufen, reicht es aus, wenn Sie zweimal in der Woche auf den Markt gehen.

Nicole Knapp <<



Selbst gekocht macht einfach Spaß – das gilt auch für vegane Gerichte. Genießen lassen sich diese Köstlichkeiten dann am besten im Kreise von Familie und Freunden.



### Raffiniert

## COUSCOUS MIT GRANATAPFELKERNEN UND KÜRBISSPALTEN

### Zutaten für 4 Portionen

- 1 kl. Hokkaido • 1 gr. Zwiebel • 150 g Karotten • 2 Stangensellerie • 1 Granatapfel • 60 g Walnuskerne • 4 EL Olivenöl • 300 ml Gemüsebrühe • 200 g Instant-Couscous • 2 Rosmarinzweige • 1 Knoblauchzehe • Salz • Pfeffer • Zitronensaft

### Zubereitung

Den Kürbis waschen, halbieren, von Kernen und Fäden befreien und das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden.

- Die Zwiebel und die Karotten schälen und fein würfeln.
- Den Sellerie waschen, putzen und ebenfalls fein würfeln.
- Den Granatapfel halbieren und die Kerne herausklopfen.
- Die Nüsse grob hacken. • 2 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne langsam erhitzen. • Die Zwiebeln, Karotten und den Sellerie darin ca. 5 Minuten andünsten. • Die Nüsse untermischen, die Brühe angießen und einmal aufkochen.
- Den Couscous einrühren, vom Herd ziehen und zugeeckt ca. 10 Minuten quellen lassen. • Den Kürbis in einer Pfanne im übrigen heißen Öl unter Wenden ca. 5 Minuten anbraten. • Den angedrückten Knoblauch und den Rosmarin zum Aromatisieren mitbraten. • Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. • Den Kürbis zum Couscous geben und die Granatapfelkerne untermischen.

# Weltneuheit bei STRASSER Steine

Mit seinen recycelten und recycelbaren Natursteinarbeitsplatten präsentiert der Hersteller von Küchenarbeitsplatten erstmals ein Produkt, das sowohl in der Herstellung als auch in der Wiederverwertung bahnbrechend bezüglich Nachhaltigkeit ist.

In der heutigen Gesellschaft geht schon seit einiger Zeit ein wichtiger Trend hin zu mehr Nachhaltigkeit und damit auch zu Wiederverwertbarkeit. Diese Entwicklung hat – speziell in den letzten Monaten – eine starke Dynamik bekommen und wird auch immer mehr Einzug in die Küche halten.

## DIE PHILOSOPHIE VON STRASSER STEINE

Die Rückkehr zum Ursprung war bereits vor knapp vier Jahren ein Teil der Welt von STRASSER. Denn die Einführung des regionalen ALPENWELT-Sortiments traf damals genau auf diesem Grund den Zeitgeist. Und so wundert es nicht, dass die nachhaltigen Natursteine aus der regionalen Alpenregion sich wachsender Beliebtheit erfreuen. Besonders die Vorreiter Alpengrün und Gletscherbach verschönern heute aufgrund ihrer extravaganten Farben und einzigartigen Muster bereits zahlreiche Küchen.

## UMWELTFREUNDLICH UND RECYCELBAR

So wie damals ist auch heute der Ruf nach Regionalität so stark wie nie zuvor. Nach der Einführung des ALPENWELT-Sortiments, das in den Alpen abgebaut wird, rückt STRASSER Steine nun auf die nächste Ebene der Nachhaltigkeit vor: mit der Premiere von Alpinova, der ersten Re-Stoning-Küchenarbeitsplatte der Welt. Dieses Meisterwerk beschreitet den neuen Weg in die umweltfreundliche Zukunft. Denn Alpinova besteht zu 40 Prozent aus Natursteinkörnungen und zu rund 50 Prozent aus Recyclingmaterial. Die restlichen zehn Prozent sind hochwertige Bindemittel. Die Natursteinkörnungen stammen entweder direkt aus der STRASSER-Produktion oder aus Steinbrüchen. Um als Natursteinkörnungen für die Produktion von Alpinova-Küchenarbeitsplatten Verwendung finden zu können, werden Abschnitte aus der Produktion bzw. Steinbrüchen gesammelt und anschließend zerkleinert.



Die Alpinova-Arbeitsplatten von STRASSER Steine sind bis rund 200 Grad Celsius hitzebeständig.



Weitgehend kratz- und schnittfest – das zeichnet die Alpinova-Küchenarbeitsplatten aus.



Die umweltfreundlichen Alpinova-Platten von STRASSER Steine gibt es in fünf Farben, hier im dunklen Grün/ton Verde.



Fotos: PR

Pflegeleicht und dabei hygienisch – auch mit der seidig-matten, zeitlosen Oberfläche des Leather Looks.

## DIE ZUKUNFT VON RE-STONING

In Zukunft ist geplant, dass STRASSER Steine auch Natursteinarbeitsplatten bzw. Alpinova-Arbeitsplatten – nach dem Ende von deren Erstnutzung – beim Händler abholt und diese anschließend wieder dem Re-Stoning-Prozess zuführt. „Wir haben schon längere Zeit überlegt, wie wir Abschnitte aus der Produktion sowie gebrauchte Küchenarbeitsplatten verwerten und veredeln können“, erklärt der Geschäftsführer von STRASSER Steine, Johannes Artmayr. „Mit dem Re-Stoning-System haben wir nun einen Weg gefunden, wie wir Natursteinarbeitsplatten recyceln können. Das ist eine Weltneuheit. Die Küchenarbeitsplatte wird damit zu einem nachhaltigen Produkt.“ Übrigens: Nicht nur das Material und das Re-Stoning-System sind umweltschonend, sondern auch die Produktion. Denn diese Alpinova-Küchenarbeitsplatten werden bei Niedrigtemperatur gepresst, was Energie spart.

## ALPINOVA IM DETAIL

Das Alpinova-Produktsortiment wird vorerst in den fünf Farben Verde, Nero, Fango, Grigio und Bianco sowie mit zwei Oberflächen – poliert und im Leather Look – angeboten. Alpinova-Arbeitsplatten erfüllen alle Anforderungen, die an eine moderne Küchenarbeitsplatte gestellt werden: Sie sind absolut pflegeleicht, hygienisch, weitgehend kratz- und schnittfest und bis zu rund 200 Grad Celsius hitzebeständig.

[www.strasser-steine.at](http://www.strasser-steine.at)

# KÜCHEN- TRÄUME

## FÜNF KÜCHEN – FÜNF INDIVIDUELLE LÖSUNGEN

Große Wohnung oder Tiny House, Kochen mit Gästen oder Familienküche, Lust auf Minimalismus oder raffinierter Spiegel-effekt? So viele Küchen und Köche es gibt, so viele individuelle Lösungen bieten sich an. Fünf besondere Planungen.

**E**va und Klaus Fröhlich lieben es, für große Runden zu kochen und dabei entspannt mit ihren Gästen zu plaudern. Ein Grund, weshalb die beiden den runden Tresen aus Eichenholz zum Lieblingsplatz in ihrer Küche auserkoren haben. Dieser liegt auf der Kochinsel auf und bietet Besuch die Möglichkeit, hier entspannt mit einem Glas Wein in der Hand zu sitzen, während die Gastgeber Gemüse schnippeln oder das Fleisch in der Pfanne anbraten. „Das Tolle ist, unsere Gäste sind mitten im Geschehen, statt nur von außen zuzusehen“, erzählt Eva Fröhlich begeistert. Doch der Tresen ist bei Weitem nicht die einzige Besonderheit, die ihre neue Traumküche aufweist.



Der runde Tresen aus Eichenholz ist Eva und Klaus Fröhlichs Lieblingsplatz.





*Auch das Weinregal aus Eichenholz wurde passgenau in die Dachschräge hineingeplant.*



*Die großen Schubladen unter der Eichenholz-Sitzbank bieten jede Menge zusätzlichen Stauraum.*

## PASSGENAU: KÜCHE UNTER DER DACHSCHRÄGE

Die Küche der Fröhlichs passt sich optimal an die Architektur des Raumes und die baulichen Gegebenheiten an: Sie wurde passgenau in die Dachschräge hineingeplant – was viel Akribie und Kreativität vonseiten der Küchenplaner erforderte. Das zeigen die weißen Oberschränke besonders schön, die den Giebel fast bis in die kleinste Nische füllen. Auch die Sitzbank in der Gaube, deren Schubladen zusätzlichen Stauraum bieten, fertigten die Küchenplaner auf Maß. Ebenso wie das Weinregal aus Eichenholz, das 20 Flaschen fasst. Ansonsten gibt es keine offenen Regale. So wirkt die Küche stets so aufgeräumt wie möglich. Wichtig war den Bewohnern auch, dass sich der offene Kochbereich farblich vom Wohn- und Essbereich absetzt. Für die Arbeitsplatten und die Verkleidung der Nische, in der ein Edelstahlspülbecken sitzt, wählten sie daher schwarzen Naturstein. Die Fußbodenplatten und die Möbelfronten der Unterschränke sowie der Kochinsel greifen den dunklen Farbton auf. Einen schönen Kontrast hierzu bilden die großen weißen Schubladen unter der Eichenholz-Sitzbank, von der aus man über die umliegenden Dächer und Gärten blickt. Ein weiterer Lieblingsplatz der Fröhlichs – ideal für die Tasse Kaffee am Morgen oder die kleine Auszeit zwischendurch. Keine Frage, in der perfekt geplanten Wohnküche werden Gemeinschaft, Geselligkeit und Genuss ganz großgeschrieben. >>



*Hinter den verspiegelten Falлтüren verbergen sich eine Kaffeabar und jede Menge Stauraum.*

Modernes Design im historischen Ambiente: Dass sich Gegensätze anziehen, zeigt Österreichs schönste Küche des Jahres 2022.

#### HARMONIE VON FORM UND FUNKTION

Für das Gewinnerpaar war es von Anfang an die schönste Küche: „Dass unsere Küche auch so vielen anderen Menschen gefällt und sie zur ‚schönsten Küche Österreichs‘ gewählt wurde, macht uns natürlich stolz“, erzählt das Bauherrenpaar aus St. Georgen strahlend. In ihrer Heimatgemeinde haben sie vor einiger Zeit ihr Elternhaus mit viel Liebe renoviert. Dabei erhielten die jungen Bewohner den Charme des alten Gemäuers nach außen, wünschten sich aber im Inneren ein modernes Ambiente. Schon zu Beginn der Planung war klar: Die Küche sollte das Herzstück ihres neuen Zuhauses werden. Optisch dezent und modern, aber dennoch gemütlich und behaglich. Besucher des gastfreundlichen Paares sollten sich von der ersten Minute an wohl- und willkommen fühlen. Die Küchen-

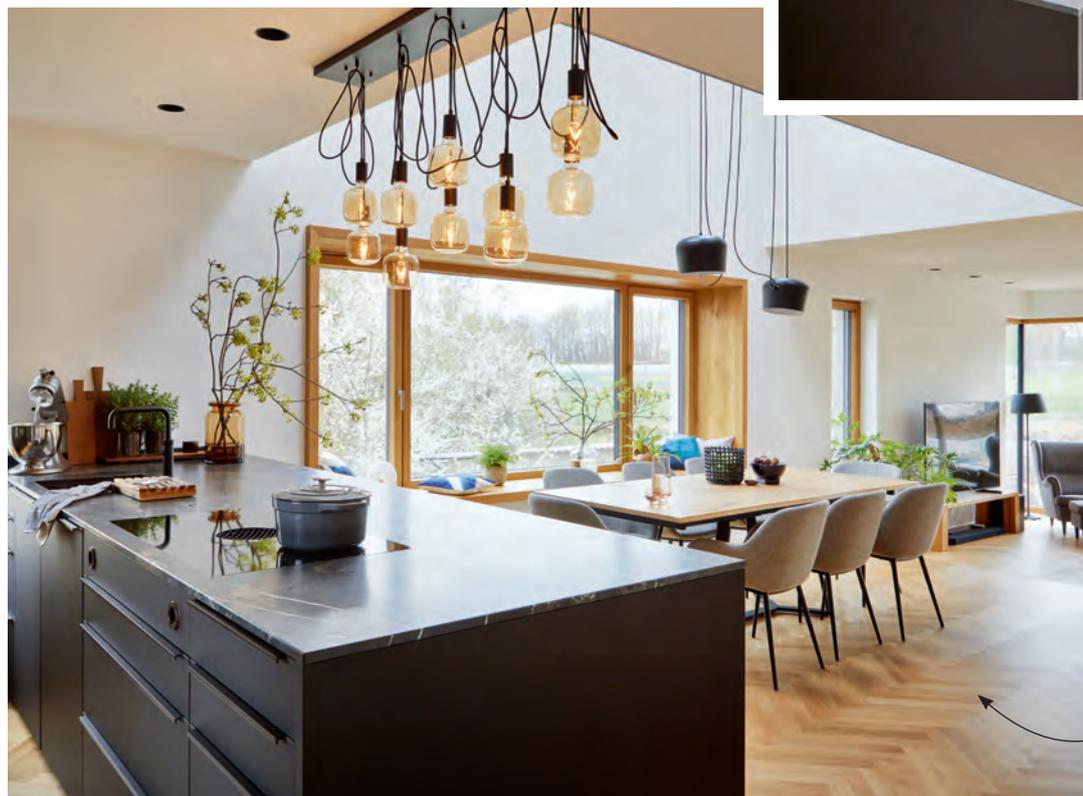
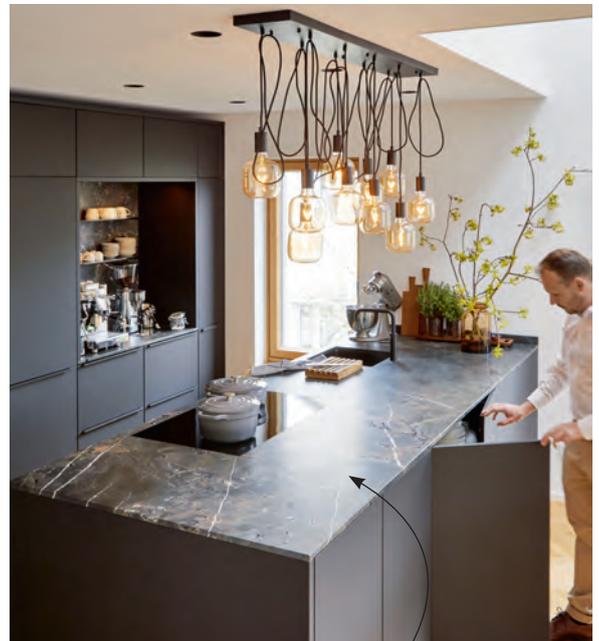
planer erfüllten diesen Wunsch mit einer zeitlosen, auf Maß gefertigten Küche, bei der Form und Funktion eine harmonische Einheit bilden. Mittelpunkt stellt die lange, grifflose Kochinsel dar, deren dunkle Oberflächen mit hellen Holzelementen aufgelockert werden. Schräg gegenüber befindet sich – perfekt in den Wandküchenschrank integriert – eine stilvolle Flügeltür aus Stahl und verspiegeltem Glas. Diese ist nicht nur ein optischer Hingucker, indem sie die geschlossenen Schrankfronten auflockert. Sie reflektiert auch das Licht und erweitert den Raum optisch – eine geniale Lösung, um mehr Großzügigkeit und Weite in die Wohnküche zu bringen. Hinter den verspiegelten Türen verbergen sich wertvoller Stauraum und eine Kaffeabar, die wie der gemütliche Sitzbereich am Fenster die Bewohner auch einmal zur kleinen Kaffeepause zwischendurch einlädt.



Die minimalistisch gestaltete Wohnküche hat das Flair vom coolen Café um die Ecke.

### MIT INDIVIDUELLEM CHARME

Kochen hinter geschlossenen Türen – das ist schon lange out. Im Trend liegen heute offene Architekturkonzepte, bei denen die Küche wie in der Wohnung von Rainer Schmidmeier nahtlos in einen offenen Wohn- und Essbereich übergeht. Das hat den Vorteil, dass unser Bedürfnis nach Kommunikation und Geselligkeit gestillt wird. Jedoch auch den Nachteil, dass die offene Wohnküche stets auch für jeden Gast einsehbar ist. Deshalb lautete eine der wichtigsten Anforderungen des Hausherrn an die Planer: „In meiner Küche muss ich ganz schnell Ordnung schaffen können.“ So verschwinden Geschirr, Töpfe, Geräte und Vorräte komplett undercover in den raumhohen Schränken an der Stirnseite des Raumes – hier verbirgt sich sogar eine Geheimtür, die in ein separates Homeoffice führt. Parallel davor steht eine Kochinsel mit Arbeitsfläche, Spüle und jeder Menge Stauraum zu beiden Seiten. Die besondere Optik der Küche hat Rainer Schmidmeier mit geradlinigem Design und mattschwarzen Oberflächen auf das Wesentliche reduziert. Das wirkt beinahe monolithisch, in Richtung des Wohnbereichs wurde sogar auf einen Sockel und auf Türgriffe verzichtet. In diesem reinen Umfeld kommt der lebhaft gemaserte Naturstein der Arbeitsplatte und der Rückwand besonders gut zur Geltung. Die Küche punktet mit elegantem Minimalismus, aber auch mit Details, die für individuellen Charme sorgen. Hierzu zählen die sehr lässigen Industrial-Leuchten über der Kochinsel genauso wie die im Bar-Look gestaltete Nische, die Espresso & Co. die perfekte Bühne bietet. >>



*Die Kochinsel bietet Stauraum zu beiden Seiten. Um das pure Design zu unterstützen, verzichteten die Planer auf Griffe zum Wohnbereich.*

*Der frei stehende Küchenblock bildet einen optischen wie praktischen Raumteiler zwischen Koch- und Wohnbereich.*

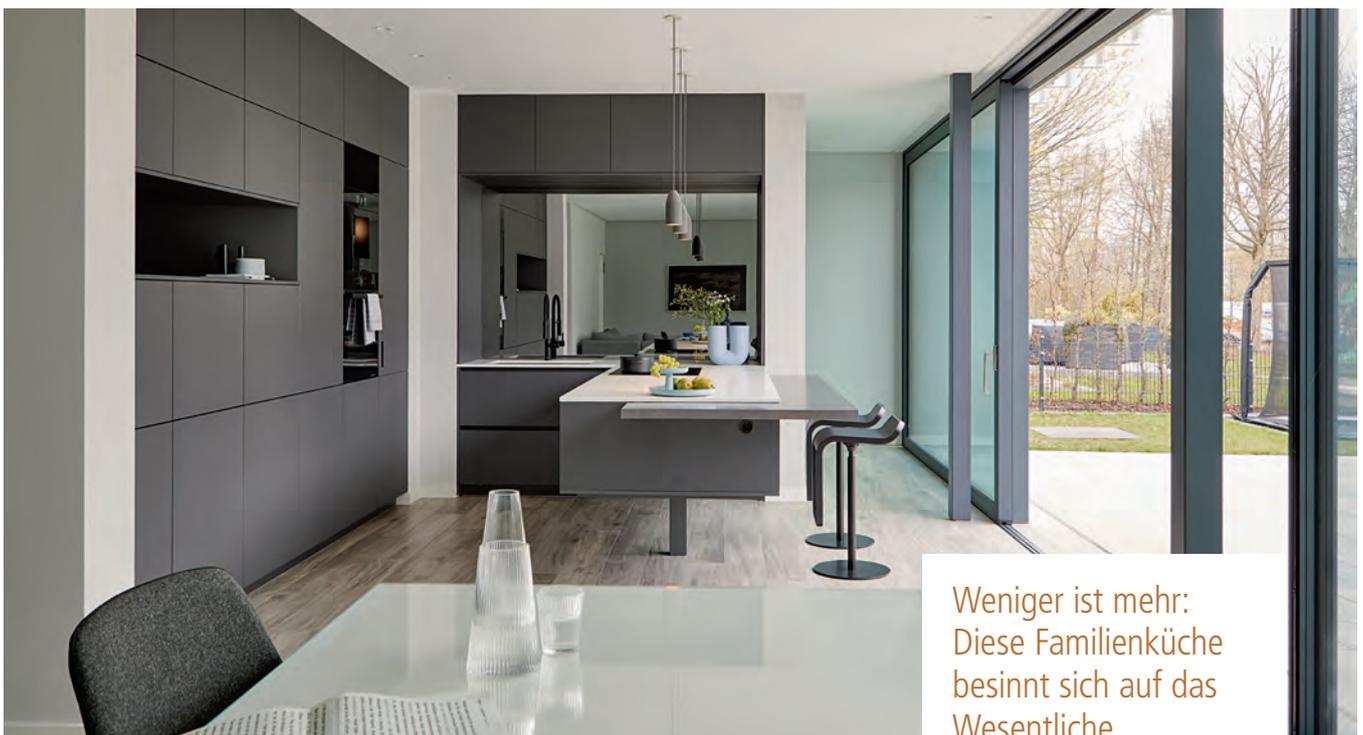


*Elegant und funktionell: Die schwarze Spülbrause sieht gut aus und erreicht jeden Winkel.*

## DIE HOHE KUNST DER REDUKTION

Ein Familienleben mit zwei Kindern ist bunt, abwechslungsreich und kann an manchen Tagen auch mal etwas chaotisch werden. Umso wichtiger ist es Allison und Holger Voß, dass ihr Zuhause Ruhe und Harmonie ausstrahlt. In dieses stringente Gesamtkonzept sollte sich auch die Küche perfekt einfügen. Umgesetzt haben die Planer diesen Wunsch mit grifflosen, mattgrauen Fronten, flächenbündigen, raumhohen Schränken, die viel Stauraum bieten, und Elektrogeräten, die mit spiegelnden Glasoberflächen nahezu unsichtbar sind. Schließlich sollte sich die Küche von Familie Voß auch deshalb zurücknehmen, damit sie dem eigentlichen Star nicht die Show stiehlt. Und das ist der Blick nach draußen – auf den Spielplatz im Garten und einen See direkt vor dem Haus. Wie wichtig diese Aussicht der Familie war,

zeigt auch der Durchguck in der Schrankfront, durch den man schon gleich nach Öffnen der Haustür einen ersten Blick nach draußen werfen kann. Mittelpunkt des offenen KochWohn-Bereiches ist die Kücheninsel. Sie ruht auf einem schmalen Fuß, was ihr den Eindruck verleiht, sie würde über dem Boden schweben. Unter der Arbeitsfläche aus weißem Mineralwerkstoff kommt ein grauer Tresen hervor, an dem Allison Voß gerne mal zwischendurch eine Tasse Kaffee trinkt. Einen farblichen Kontrast zu der hellen Arbeitsfläche setzen das schwarze Spülbecken und die schwarze Armatur mit ihrem hohen, flexiblen Auslauf. Hinzu kommen ausgesuchte Designervasen und Accessoires in Hellblau. Das Ergebnis: ein stimmiges und perfekt ausbalanciertes Gesamtbild.



*Weniger ist mehr: Diese Familienküche besinnt sich auf das Wesentliche.*



## DULCE-DE-LECHE-BROWNIES

### Zutaten für ca. 16 Stück

- 250 g Zucker • 150 ml Schlagobers • 1 Vanilleschote • 350 g Zartbitterkuvertüre • 100 g Butter
- 5 Eier (Größe M) • 1 Prise Salz • 150 g Mehl
- 20 g Maismehl • 1 TL Backpulver • 1 Prise Zimt
- frische Früchte zum Dekorieren.

### Sonstiges

- Backblech • Backrahmen (25 x 25 cm) • Backpapier • Rührschüssel • Mixer • Teigspachtel

### Zubereitung

150 g Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen, bis ein heller Karamell entsteht. • Obers unter Rühren hinzufügen und einige Minuten zu einer cremigen Dulce de Leche einkochen. • Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen und in die Obersmischung einrühren. • Vom Herd nehmen und ca. 20 Minuten auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. • Kuvertüre grob hacken, mit Butter in einen Topf geben und bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren schmelzen. • Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. • Backrahmen auf ein Backblech setzen, Backpapier einlegen und am Rand hochziehen. • Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. • Eier in einer Rührschüssel mit dem Mixer schaumig schlagen. • Restlichen Zucker (100 g) und Salz dazugeben und erneut aufschlagen. • Mehl, Maismehl, Backpulver und Zimt vermischen. • Geschmolzene Kuvertüre und Mehlmischung mit einem Teigspachtel unter den Eischaum ziehen. • Teig in den Backrahmen füllen. • Die Hälfte der Dulce de Leche darauf verteilen und mit einer Gabel durch den Teig ziehen. • Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen (Stäbchentest!). • Vorsichtig herausnehmen und abkühlen lassen. • Restliche Dulce de Leche kurz erwärmen und auf dem Kuchen verteilen

**TIPP** Zum Anrichten nach Belieben mit frischen Früchten dekorieren, z. B. Himbeeren oder Birne.



*Der Elektrokamin sorgt für eine gemütliche Atmosphäre.*

*Tischplatte und Sitze werden bei Bedarf schnell ausgeklappt.*



## RAUMWUNDER

Dass sich auch die kleine Küche eines Tiny House elegant, raffiniert und, ja, großzügig gestalten lässt, beweisen Oksana und Wilhelm Konradi. Bei den Küchenfronten entschied sich das Paar für weißen Hochglanz. Diese Fronten wirken lebendiger als matte, weil sie das Licht reflektieren, Glanzlichter setzen und dadurch optische Tiefe erzeugen. Das hat eine aufhellende und vergrößernde Wirkung. Farblich unterbrochen werden die deckenhohen weißen Hochglanzflächen von schwarzen Griffleisten und schwarzen Arbeitsflächen. Damit Oksana und Wilhelm Konradi ausreichend Platz zum Schneiden, Rühren und Vorbereiten der Speisen haben, entschieden sie sich für eine schmale Spüle, die gerade einmal 45 cm breit ist. Der besondere Clou aber ist der kleine Essplatz mit einem Elektrokamin, der für behagliche Wohlfühlatmosphäre sorgt. Die Tischplatte und die zwei Sitze verstecken sich in der Wand schräg gegenüber des Kochbereichs und lassen sich bei Bedarf ausklappen. Goldene Strahler in der abgehängten Zwischendecke sind weitere Eyecatcher, die für einen Hauch Glamour und Extravaganz in der perfekt durchgeplanten Tiny-Küche sorgen.

Nicole Knaupp <<

# WOHIN NUR MIT DER SERVIETTE?

## BENIMMREGELN FÜR ELEGANTE ESSENSEINLADUNGEN

Steif gebügelt oder kunstvoll gefaltet: Die Stoffserviette gehört zu einem fein gedeckten Tisch. Doch der richtige Umgang mit dem Tellertuch wirft so manche Frage auf. Hier ein kleiner Serviettenknigge.

### WO DIE SERVIETTE IHREN URSPRUNG HAT

Der Begriff „Serviette“ wurde aus dem Französischen übernommen und bedeutet „kleine Dienerin“. Bereits im ersten Jahrhundert nach Christus kam sie bei römischen Festen zum Einsatz. Damals noch Tellertuch genannt, reinigten die Diener mit ihr die Hände und Teller ihrer Herren. Das Falten von Servietten entwickelte sich erst im Rokoko zur besonderen Kunstform. Im 17. Jahrhundert gab es sogar in Nürnberg eine Schule, an der raffinierte Faltechniken gelehrt wurden. Seit dieser Zeit ist sie fester Bestandteil festlicher Tafeln.

### SERVIETTEN RICHTIG BENUTZEN

Laut Knigge gehört die Serviette während des Essens auf den Schoß. Bei einer privaten Essenseinladung oder bei einem vorbestellten Menü im Restaurant bleibt sie dann so lange auf dem Tisch, bis der erste Gang serviert wird. Bei einem À-la-Carte-Menü wird die Serviette schon auf den Schoß gelegt, wenn der Kellner die große Speisekarte reicht. Dabei wird die Stoffserviette bis zur Hälfte gefaltet und mit der offenen Seite zum Körper liegend auf die Oberschenkel gelegt. Verlässt man kurz den Platz, kommt die Serviette links neben den Teller und auf gar keinen Fall auf den Stuhl, denn das gilt als unhygienisch! Auf dem Sitz haben schon viele andere gegessen. Nach dem Essen wandert die Serviette nicht auf den Teller, sondern wird links oder rechts neben dem Gedeck leicht gefaltet abgelegt.

### BITTE DIESE FAUXPAS VERMEIDEN

Absolut tabu ist es, sich die Serviette umzubinden oder in den Hemdkragen zu stecken. Auch ist sie nicht dazu gedacht, sich damit die Nase zu putzen oder Schweißtropfen von der Stirn zu wischen. Man verwendet das traditionelle Stofftuch nur, um sich dezent die Lippen abzutupfen, bevor das Glas zum Mund geführt wird. So bleiben weder Fett- noch Essensspuren zurück.



HEBE ICH EINE HERUNTER-GEFALLENE SERVIETTE AUF?

Fällt die Serviette auf den Boden, sollte der Gast laut Knigge die Situation nicht dadurch verschlimmern, dass er (meist umständlich) unter dem Tisch nach ihr sucht. In einem guten Restaurant bringt das aufmerksame Personal meist ungefragt eine neue Serviette. Anders in der Pizzeria ums Eck: Dort muss der Gast oft selbst aktiv werden und um eine neue Serviette bitten. Die Ausnahme von der Regel: Könnte die heruntergefallene Serviette für Kellner und andere Gäste zur Stolperfalle werden, sollten man sie schnell aufheben.

**In Ordnung gebracht** Wenn's mal schnell gehen muss, ist ein Serviettenring (hier: aus edlem Goldstoff) praktisch – und im Set eine schöne Geschenkidee für den Gastgeber.

FIX GEFALTET



**Tafelspitz**

Der „Tafelspitz“ ist ein schlichter Klassiker, der sich einfach, doppelt und sogar dreifach falten lässt – perfekt für festliche Tischdekorationen.



**Lilie**

Sie wirkt elegant, erfordert aber auch ein wenig Fingerspitzengefühl: Die „Lilie“ ist ebenso hervorragend für besondere Anlässe wie z. B. Hochzeiten geeignet.



**Kerze**

Wer sagt denn, dass Kerzen immer nur auf der Torte platziert werden dürfen? Aus Stoff gefaltet und auf den Teller gestellt, macht sich diese Deko an jedem Geburtstag gut.



**Windrad**

Die ideale Dekoration für den Sommer ist ein raffiniertes „Windrad“, das unbeschwertes Urlaubsfeeling auf den Tisch bringt – und garantiert nicht davonfliegt.



**Bischofsmütze**

Auf dem Teller stehend, erinnert diese Variante an die Kopfbedeckung eines Geistlichen und passt daher gut zu Feiern mit kirchlichem Anlass (z. B. Taufe).

**TIPP**

Da die Beschreibungen der einzelnen Falttechniken meist sehr umfangreich und manchmal auch ein wenig knifflig sind, empfehlen wir, die gewünschte DIY-Anleitung mit dem jeweiligen Stichwort als Film auf YouTube anzusehen.

**VANILLENAPFKUCHEN  
MIT BLUTORANGENGLASUR**

*Frisch aus dem Ofen, gebacken bei 180 Grad,  
das glutenfreie Rezept gibt's auf Seite 114.*



# KRIEGT MAN GEBACKEN

MODERNE BACKÖFEN KÖNNEN IMMER MEHR

Backöfen sind nicht mehr nur Garräume mit Ober- und Unterhitze oder Umluft. Sie garen mit Dampf, steuern mit Kameras und kommunizieren mit den Köchen.



Backsensor und Bratenthermometer – und dazu die Assist-Funktion: Die automatische Einstellung lässt die Sensor-Backöfen von Bosch für jedes Gericht die ideale Heizart, Temperatur und Zubereitungszeit finden.



### SMARTE TECHNIK

**Touchdisplays** Drehknöpfe sind out, es lebe das intuitive Display. Manche erscheinen erst auf Knopfdruck in voller Größe, viele arbeiten mit Bildern.

**Speaker-Vernetzung** Auf Ansage ein- und ausschalten, egal ob Amazons Alexa oder Googles Assistant. Oder man sagt, was man zubereiten möchte, dann wird einem die Programmeinstellung dafür nicht nur vorgeschlagen, sondern direkt an den Backofen übertragen.

**Smarte Kontrolle** Über Apps kann man von überall aus die Back- und Bratvorgänge überwachen und Einstellungen ändern.

**Bräunungssensoren** Wie knusprig darf der Rand der Pizza werden, welche Farbe sollen die Semmeln haben? Bräunungssensoren wissen, wie man ein bestimmtes Gericht haben möchte, indem man den gewünschten Bräunungsgrad auswählt, und lernen sogar noch dazu.

**Backofenkameras** Die helfen nicht nur, den Bräunungsgrad zu erkennen, sondern machen auch Fotos vom Gericht und schicken diese nach Wunsch aufs Handy oder stellen sie über eine App direkt auf die eigenen Social-Media-Accounts.



**1+2** Wie wäre es mit einer Nachricht aufs Smartphone oder Tablet, wenn die Croissants fertig sind? Die neue Backofenreihe von Siemens kann aber noch mehr: Sie passt die Back- und Bratergebnisse mithilfe intelligenter Algorithmen an persönliche Vorlieben an. **3+4** Statt alle Familienmitglieder einzeln zu Tisch zu rufen, kann man ihnen das Bild des leckeren Karrees auch aufs Handy weiterleiten. Mit der automatischen Erkennung und Zubereitung von Lebensmitteln mittels Kamera im Backofen baut Miele seine Anwendungen mit künstlicher Intelligenz weiter aus. Die Geräte lernen dazu, wenn man Fotos zulässt.



NEFF feiert das 20-jährige Jubiläum von Slide&Hide® und präsentiert gleichzeitig sein neues Geräteangebot.

# We love Slide&Hide!

Im Jahr 2002 entwickelte NEFF mit Slide&Hide® die einzige voll versenkbare Backofentür – jetzt feiert man Jubiläum und weit über zwei Millionen verkaufte Geräte.

Eine Backofentür brach vor zwanzig Jahren mit allen Regeln, indem sie den bis dahin bekannten Öffnungsmechanismus – das einfache Aufklappen der Tür – hinterfragte. Seitdem verschwindet Slide&Hide® mit nur einem Handgriff komplett unter dem Backofen und schafft so mehr Raum in der Küche. Ein spezielles Dämpfungssystem ermöglicht, dass die Tür geräuschlos und in einem Schwung in das Gehäuse gleitet. Der mitdrehende Türgriff schwenkt währenddessen entgegen der Türbewegung mit und liegt dabei stets in gleicher, angenehmer Position in der Hand.

## STOLZ AUF DEN ERFOLG

„Die Erfindung der Slide&Hide®-Mechanik ist bis heute von enormer Bedeutung“, so Thomas Pfalzer, Geschäftsleiter von NEFF in Österreich. „Slide&Hide® stellt unter Beweis, wofür die Marke NEFF steht: Kreativität, Offenheit und Mut, Neues zu wagen.“ Die Belohnung dafür ist der enorme Verkaufserfolg und die Alleinstellung am Markt. Die Slide&Hide®-Geräte sind zum absoluten Herzstück der Marke avanciert. Wir sind stolz darauf, dass wir dieses Alleinstellungsmerkmal mittlerweile in nahezu allen Preisklassen anbieten können. Beim Design und der Ausstattung eines Backofens gibt es individuelle Vorstellungen, eine Slide&Hide®-Tür wollen wir aber möglichst all unseren Kundinnen und Kunden zur Verfügung stellen. Denn mit dieser einzigartigen, genialen Idee zaubern NEFF Backöfen bei jeder Nutzung ein Lächeln ins Gesicht.“

## WEITERENTWICKLUNGEN UND NEUES

Waren anfangs nur Slide&Hide®-Geräte mit 45 cm verfügbar, gelang es NEFF 2014, die Türen auch im Backofen-

Standardmaß von 60 cm zu verbauen. Ab diesem Zeitpunkt war der Garraum genauso groß wie bei jedem anderen Backofen und die Verkaufszahlen stiegen. Den Mut, neue Wege zu gehen, wird NEFF mit einem komplett überarbeiteten Geräteangebot diesen Herbst fortführen: „Individuelle Bedürfnisse, größtmögliche Flexibilität und die Offenheit für Neues werden diesen Weg maßgeblich begleiten. Natürlich spielen unsere Slide&Hide®-Backöfen dabei auch eine bedeutende Rolle“, gibt Pfalzer preis.

[www.neff-home.com/at](http://www.neff-home.com/at)



Einzigartig erfolgreich: Slide&Hide®-Backöfen haben sich über zwei Millionen Mal verkauft. Sie sind ideal zum Hocheinbau und passen wunderbar in moderne Küchen.



**1** Nur die Funktion oder ein ganzes Gerät – so könnte man die Unterschiede der Einbaubacköfen mit VarioSteam und FullSteam von Neff auf den Punkt bringen. FullSteam kombiniert Dampfgaren mit jeder Zubereitungsart des Backofens, von Ober- und Unterhitze über die Grillfunktion bis zum Sanftgaren, VarioSteam bietet Dampfunterstützung. **2+3** Einmal Backofen, einmal Dampfgarer – und das für eine Stunde mit 70 bis 100 °C. Bei Miele lässt man das dafür benötigte Wasser durch ein Edelstahlrohr am Türrahmen einfach vor dem Garvorgang aufsaugen.





4



## DAMPFGAREN & HEISSLUFT

**Vorteile des Dampfgarens** Einer der größten Pluspunkte ist die schonende Zubereitung der Lebensmittel, in denen viele Nährstoffe erhalten bleiben – vor allem Vitamine. Das Plus an Nährstoffen schlägt sich auch im besseren Geschmack nieder. Bei Lebensmitteln, die bei der Zubereitung viel Fingerspitzengefühl brauchen – Fisch oder Brokkoli zum Beispiel –, liefert das Garen im Dampfbackofen zudem tolle Ergebnisse bei Geruch, Textur und Farbe. Durch den Verzicht oder die Reduzierung von Öl spart man Kalorien ein – ein Vorteil für alle, die auf ihr Gewicht achten. Wer Speisen vom Vortag geschmacklich einwandfrei und schonend aufwärmen möchte, ist mit einem Dampfgarer sehr gut bedient – denn den fertigen Speisen wird nicht nur Wärme, sondern auch Feuchtigkeit zugeführt. Das gilt auch fürs Auftauen.

**Vorteile der Heißluft** Streng genommen, ist Heißluft eine energiesparende Variante der Umlufteinstellung. Die Hitze wird von einem Ventilator in den Garraum gewirbelt und dort verteilt, es ist kein Vorheizen notwendig. Zudem braucht es weniger Hitze und dennoch können mehrere Bleche – etwa mit Gebäck – gleichzeitig in den Ofen. Zudem punktet Heißluft in Sachen Effizienz auch mit einer kürzeren Backzeit.



5



6

4 Was hat die Pizza mit künstlicher Intelligenz zu tun? Mehr, als man denken möchte, denn die Backöfen der Siemens-Reihe iQ700 passen den Bräunungsgrad der Pizza oder des Bratens mithilfe intelligenter Algorithmen den persönlichen Vorlieben an. **5+6** Automatische Dampfzuführung dank Sensor sorgt im WLAN-fähigen und auch über die App steuerbaren 9000 Steampro von AEG für gute Garergebnisse. Sous-vide, Kerntempersensor und Dampfreinigung runden die Funktionen ab.



## SOUS-VIDE & WÄRMESCHUBLADE

**Vorteile der Sous-vide-Technik** Weder Geschmacksstoffe noch Aromen aus dem Beutel gehen verloren, denn nichts davon kann verdampfen. Auch Nährstoffe bleiben so gut erhalten. Das gleichmäßige Vakuumgaren im Wasserbad verhindert zudem jedwedes Anbrennen. Mit Sous-vide ist das Vorkochen von Speisen ganz einfach möglich, da alles lange frisch bleibt und problemlos aufgewärmt werden kann. Ein großer Vorteil, wenn man Gäste einlädt und mehrere Gänge plant. Die Gartechnik kann auch komplett ohne Fette und Öle genutzt werden. Und nicht zuletzt ist die Reinigung der Geräte dank der Beutel ein Kinderspiel.

**Vorteile der Wärmeschubladen** Sie sind in Profiküchen ein Muss und auch bei Hobbyköchen immer beliebter. Denn die Geräte sind immer multifunktional: Man kann sie als Tellerwärmer nutzen, zum Warmhalten von ganzen Gerichten oder Beilagen und sogar – wie es manche Wärmeschubladen möglich machen – zum Niedertemperaturgaren, das besonders bei Fleisch eine schonende und immer beliebtere Zubereitungsart ist. Hefeteig kann man in einer Wärmeschublade ebenfalls sicher und effizient gehen lassen. Es lässt sich darin aber auch Gefriergut zügig auftauen, ohne dass wertvolle Nährstoffe verloren gehen. Auch Kuvertüre oder Butter schmilzt in der Wärmeschublade sanft dahin, Obst oder Kräuter dörren sie effizient.

**1** Die Wärmeschublade von AEG aus der Matt-Black-Serie kann Speisen nicht nur warm halten, sondern zuvor auch effizient auftauen, sodass deren Textur und Geschmack bewahrt bleiben. **2** Sinnvoll Raum unter einem anderen Einbaugerät nutzen – wer das möchte, hat bei Siemens die Wahl zwischen Vakuumierschublade und multifunktionaler Wärmeschublade. Letztere kann nun auch smart überwacht werden. **3** Zum Sous-vide-Garen müssen die Speisen vakuumiert werden. Die Vakuumierschublade von Bosch kann aber auch genutzt werden, um Lebensmittel zur längeren Aufbewahrung luftfrei zu verschweißen. **4** Aus einem Guss – Backofen, Dampfgarer und Wärmeschublade aus Edelstahl mit Glasboden von Gaggenau gibt es 14 oder 29 Zentimeter hoch.

## KAROTTENMUFFINS

### Zutaten für ca. 12 Stück

• 200 g Karotten • 100 g Mandeln (gemahlen)  
• 3 EL Speisestärke • 200 g gemahlene Haselnüsse • 2 ½ TL Backpulver • 100 g Biokokosblütenzucker • 3 EL gehackte Walnüsse • 1 Prise Zimt • 1 Prise Salz • 120 ml neutrales Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl) • 3 Eier (Gr. M)

**Sonstiges:** • Muffinblech • Papierförmchen

### Zubereitung

Das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.  
• Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen. • Karotten waschen, schälen, möglichst fein reiben und beiseite stellen. • Mandeln mit Speisestärke, Haselnüssen, Backpulver, Kokosblütenzucker und Walnüssen mischen. • Zimt und Salz hinzufügen. • Speiseöl und Eier zugeben und alles miteinander verrühren. • Abschließend die Karottenraspel unterheben. • Teigmasse in die Papierförmchen einfüllen, Muffinblech in den Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen. • Kurz abkühlen lassen und genießen.



## VANILLENAPFKUCHEN MIT BLUTORANGENGLASUR



... noch mehr Rezepte finden Sie hier



### Bakerita verheißt Backspaß

Naschen ohne Gluten, Milch und Zucker: Über 100 Backrezepte von Rachel Connors, Narayana Verlag, ca. 25 Euro

### Zutaten für ca. 24 Stück

**Für den Kuchen** • 290 g Mandelmehl (blanchiert) • 85 g Tapiokamehl • 95 g Biokokosblütenzucker • 2 TL Backpulver • 1 TL Natron • ¼ TL Meersalz, grob • ¼ TL Vanillepulver • 120 g Apfelmus (ungesüßt) • 160 ml Mandelmilch ohne Zucker oder andere pflanzliche Milchalternative (leicht erwärmt) • 65 g Kokosöl (geschmolzen und abgekühlt) • 3 Eier (Gr. L) • 1 TL reines Vanilleextrakt

**Für die Glasur** • 240 ml Blutorangensaft

• 75 g Honig, naturbelassen • 115 g Kokosbutter

**Für die Deko** • ggf. 1 Blutorange

**Sonstiges** • Gugelhupfform • 2 große Rührschüsseln • Tortenpalette • Zahnstocher • Kuchengitter • Backblech (ggf. Pergamentpapier) • kleiner Kochtopf • ggf. Küchenreibe

### Zubereitung

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 155 °C) vorheizen. • Gugelhupfform mit etwas Kokosöl einfetten. • Mandelmehl, Tapiokamehl, Kokosblütenzucker, Backpulver, Natron, Salz und Vanillepulver in eine Rührschüssel geben und miteinander vermischen. • Apfelmus, Milch, Kokosöl, Eier und Vanilleextrakt in einer zweiten Rührschüssel verquirlen. • Die feuchte Mischung zu den trockenen Zutaten geben und gründlich vermengen. • Teig in der vorbereiteten Form verteilen und die Oberfläche mit einer Palette

möglichst glatt streichen. • Im Backofen 30 bis 35 Minuten backen, bis beim Anstechen der Mitte des Kuchens am Zahnstocher kein Teig mehr haftet und der Kuchen bei leichtem Druck zurückfedert. • Kuchen vollständig abkühlen lassen und erst dann auf ein Kuchengitter stürzen. • Kuchengitter mit dem Kuchen auf ein Backblech oder einen großen Bogen Pergamentpapier stellen. • Für die Glasur den Blutorangensaft und den Honig in einem kleinen Kochtopf erhitzen, aufkochen und etwa 5 Minuten sprudelnd köcheln lassen, bis die spätere Glasur um die Hälfte reduziert ist. • Kokosbutter dazugeben und verquirlen. • Glasur abkühlen und leicht eindicken lassen. • Glasur auf den abgekühlten Kuchen gießen (überschüssige Glasur tropft auf das Backblech oder das Pergamentpapier ab). • Den Kuchen mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit die Glasur vor dem Servieren leicht fest wird.

**TIPP** Für die Deko mit getrockneten Orangenschnitzen eine Blutorange vorab mit kaltem Wasser abspülen und – am besten mit der Küchenreibe – in sehr feine Scheiben schneiden. • Die Scheiben auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 2 Stunden (oder länger) bei 95 °C im Ofen trocknen. • Abgekühlte Scheiben nach Belieben auf dem mit der Glasur verzierten Kuchen verteilen.



## TON IN TON

Auch ein farbgleicher weißer Sockel kann eine Kücheninsel zum „Schweben“ bringen. Als optischer Verstärker dient ein Bartisch, der sich durch die Verwendung eines weiteren Materials noch stärker von der Arbeitsplatte absetzt (gesehen bei Häcker).



# IN DER SCHWEBE

**WIE EINZELNE KÜCHENELEMENTE PLÖTZLICH FEDERLEICHT WIRKEN**

Durch kleine Gestaltungstricks heben Kücheninsel, Regale und Schränke – zumindest optisch – einfach mal ab und bringen so mehr Leichtigkeit in den Kochbereich.



## AKZENTFARBE

Durch bewusst gesetzte Farbkontraste – hier: Holzfronten mit schwarzem Sockel – hebt sich die Kücheninsel deutlich als eigene Gestaltungseinheit vom übrigen Raum ab (Modell von Ballerina).

**Z**aha Hadid hat mit ihrer ungewöhnlichen Architektursprache weltweit Spuren hinterlassen. Ihre spektakulären Bauten belegen, dass es durchaus möglich ist, Beton zum Schweben zu bringen. Was an Außenfassaden hervorragend funktioniert, lässt sich aber ebenso gut nach drinnen übertragen. Schließlich pendeln bereits seit Jahren Inselhauben als frei hängende Dunstabzugsysteme über dem Kochfeld, um so auf elegante Art für frische Luft zu sorgen. Mittlerweile sieht man in modernen Küchen aber noch weitere Elemente, die den schwerelosen Charakter aufgreifen und gezielt betonen. Ähnlich wie Hadid durch ihre raffinierten Planungen ganze Gebäude dynamisiert hat, lassen sich auch Kücheninseln, Ober- und Unterschränke sowie Regaleinbauten mittels raffinierter Gestaltungsideen in Bewegung bringen: mit Farben, Formen, Licht und natürlich Fantasie.



## RAHMENTRICK

Wer sagt denn, dass Vitrinen immer in Schränke integriert werden müssen? Bei xeno kommen sie im schicken Rahmen daher und wirken in Kombination mit Glas leicht und elegant.



## FUSSNOTE

Dem kommunikativen Mittelpunkt in der Küche seine Schwere nehmen – das ist die Idee der Insel auf Füßen von next125, die im Umzugsfall natürlich mühelos mitgenommen werden kann.



## GEHEIMFACH

Immer edel und zugleich praktisch sind ausklappbare Einbauten, deren dekorativer Inhalt bei Bedarf versteckt oder auch offen präsentiert werden kann (von Designo).



## LIGHTSHOW

„Beam me up, Scotty“, möchte man rufen, wenn die Kücheninsel dank kreativer Akzentbeleuchtung beinahe zum spektakulären Flugobjekt in den eigenen vier Wänden wird (neola).

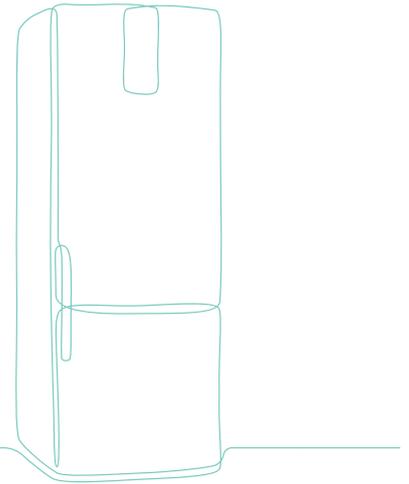


Ihr Name wurde zum Synonym für nahezu schwerelos fließendes Design: Zaha Hadid, Architektin mit Visionen.

„Das geht doch nicht!“ – diesen Satz musste sich auch die irakisch-britische Stararchitektin, die 2016 mit 65 Jahren viel zu früh verstarb, im Laufe ihrer erfolgreichen Karriere des Öfteren anhören. Dennoch fand sie fortlaufend clevere Lösungen, um ihre genialen Projekte zu realisieren. Die hier gezeigten Designbeispiele deutscher Hersteller demonstrieren ähnlich eindrucksvoll, dass es immer mehrere Wege gibt, die zum Ziel führen. Mithilfe erfahrener Küchenplaner lassen sich individuelle Wünsche sogar noch einfacher und schneller umsetzen. Dadurch kann man die eigene Küche, insofern es denn gewollt ist, fast spielerisch leicht zum schwebenden Highlight im Raum machen.

Melanie Breuer <<

# KÄLTE IN PERFEKTION



NEUE GERÄTE, DIE KÜHLEN,  
GEFRIEREN UND TEMPERIEREN

Was wäre unser Alltag ohne frische, lang haltbare Lebensmittel? Extras wie NoFrost, Frischezonen oder smarte Vernetzung sind inzwischen weit verbreitet – doch es gibt noch mehr praktische Features sowie Neuerungen.



## Kühlschrank, öffne dich!

Wie von Zauberhand geht die Tür des Kühl- oder Gefrierschranks auf Sprachbefehl auf – das gibt es seit einiger Zeit. Doch auch hier kommen Weiterentwicklungen: etwa, wenn im Automatik-Modus die Tür mindestens 70 Grad oder noch weiter aufschwingt – ganz, wie man es sich wünscht beziehungsweise wie man es einstellt. Das ist beim AutoDoor-Kühl- oder Gefrierschrank von Liebherr der Fall. Seine Türen lassen sich außerdem durch ein Klopfsignal – genauer gesagt durch zweimaliges Klopfen, egal wo an der Tür – öffnen. Vorab einmal noch die Dauer bis zur automatischen Türschließung einstellen, fertig!

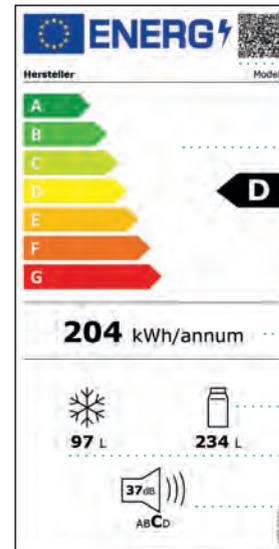
*Für alle, die nie wieder mit vollen oder klebrigen Händen die Tür des Kühl- oder Gefrierschranks öffnen möchten.*



*Effektiver und nachhaltiger kühlen durch eine bis zu 40 Prozent bessere Temperaturverteilung.*

## Nachhaltig: vom Verbrauch bis zum Innenleben

Energiesparen, Recycling und Nachhaltigkeit – auch bei Lebensmitteln. Die Themen rücken in den Fokus, wenn man sich ein neues Gerät anschafft. Bei Kühl- und Gefrierschränken kann inzwischen einiges an Ressourcen und CO<sub>2</sub>-Emissionen eingespart werden. Das neue AEG-Sortiment aus 6000 TwinTech® NoFrost, 7000 GreenZone und 8000 Cooling 360° reduziert dank Frischetechnologie die Lebensmittelverschwendung um bis zu 20 Prozent. Außerdem können über 80 Prozent der Materialien recycelt werden.



QR-Code für Geräteinfos online

Energieeffizienzklasse

Stromverbrauch

Volumen Kühlfach

Volumen Tiefkühlfach

Schallemissionen

Im März 2021 wurde ein neues Energielabel für Kühlschränke eingeführt, das von A bis G reicht. Die Label A+ bis A+++ gibt es nicht mehr.



## Komfort auf jeder Ebene

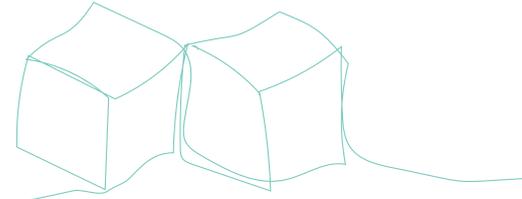
Die Welt ist oft laut. Vielen ist es daher wichtig, dass es zu Hause möglichst leise ist. Geräusche von Hausgeräten können die Ruhe stören. Leise Kühl- und Gefriergeräte können hier einen wichtigen Beitrag leisten. Mit einem Betriebsgeräusch von nur 29 dB, was dem Ticken einer Uhr entspricht, ist die frei stehende Kühl-Gefrier-Kombination KGN39AIAT von Bosch ein wahrer Flüsterchampion. Ermöglicht wird das auch durch eine innovative Isolierung. Die sorgt zudem mit für die beste Energieeffizienz-klasse A. Multi-Airflow-System, VitaFresh-Schublade und NoFrost sind weitere Pluspunkte.

## Platz da!

Große oder besonders hohe Schüsseln oder Flaschen sind oft schwierig im Kühlschrank unterzubringen. Dafür braucht es flexibel positionierte und clever designte Ablagen. Bei den iQ700-Geräten von Siemens wird dies durch zwei separate, jeweils 14 Zentimeter tiefe Glasablagen möglich. Man kann die sogenannten varioShelves unter das hintere Element schieben, damit alles, was kühl gehalten werden soll, problemlos darin Platz findet. Smartes Extra-Feature: ein Türöffner mit Sprachsteuerung.

*Damit nichts in Schiefelage gerät, öffnet die Tür auch auf Sprachbefehl einen Spalt weit.*





*Für perfektes Klima auf jeder Kühlebene sorgt die DynaCool-Funktion.*



### Natürlich isoliert

Um langfristig energieeffizient zu kühlen und diesbezüglich das bestmögliche EU-Label – ein A – zu erreichen, haben sich die Hersteller einiges einfallen lassen: Auf eine Isolierung mit einem Kern aus Kieselsäure, einem Stoff organischen Ursprungs, der zudem mit guten Umwelteigenschaften punktet, setzt beispielsweise Miele bei seinen Geräten der Serie K 4000. Diese verfügen außerdem über ein Frischesystem, das frische Lebensmittel bis zu fünfmal länger als in einem herkömmlichen Gemüsefach haltbar macht.

### Kühlen – auch optisch perfekt

Funktionalität und Ästhetik zu kombinieren – das gelingt vor allem frei stehenden Kühl- und Gefrierkombinationen. Eine andere optisch beeindruckende Möglichkeit ist, Kühl- und Gefriergeräte zu einer markanten Einheit, quasi einer Kühlwand, zusammenzufügen. Gaggenau bietet genau das mit den Geräten der Serie 400 – und auch das Innenleben beeindruckt: Die Ausstattung hinter den Türen ist praktikabel und stylish zugleich aus Edelstahl und eloxierten Aluminiumelementen in dunklem Anthrazit sowie mit klaren Glasplatten.





Die neuen TwoInOne-Kochfelder von Miele sind leise und damit ideal für moderne offene Wohnkonzepte.

# Leise und leistungsstark

Miele hat bei den TwoInOne-Induktionskochfeldern ein neues Lüftungskonzept herausgebracht sowie Effizienz und Nachhaltigkeit verbessert.

Das Unternehmen ergänzt sein Portfolio um zwei besonders leistungsstarke und zugleich leise Modelle mit neuem Lüftungskonzept: KMDA 7272 Silence und KMDA 7473 Silence saugen Feuchtigkeit, Fett und Gerüche über den mittig integrierten Dunstabzug zuverlässig ab.

## TECHNISCH DURCHDACHT UND FORMSCHÖN

Wird größtmögliche Power benötigt, etwa wenn alle Kochzonen belegt sind, lassen sich per Booster sogar bis zu 610 Kubikmeter Luft pro Stunde im Abluftbetrieb bewegen. Zugleich liegen die neuen Geräte bei der wahrnehmbaren Lautstärke etwa 30 Prozent unter den Vorgängermodellen. Auf den beiden Kochbereichen neben dem Dunstabzug werden einzelne Töpfe oder größeres Kochgeschirr

automatisch erkannt. Beim KMDA 7473 Silence lassen sich jeweils zwei Kochzonen – die FlexZonen – mit einer Brückenfunktion zu größeren Bereichen zusammenschalten, etwa für Bräter oder Grillplatten. Das Abdeckgitter ist in die Glaskeramik eingelassen und dank abgeschrägtem Rahmen jetzt noch strömungsgünstiger. Je nach Modell ist das Gitter entweder komplett schwarz oder mit gebürsteten Edelstahlleisten besetzt. Die Bedienung ComfortSelect Plus liegt direkt unterhalb des Dunstabzugs mit je einer Anzeige für jede Kochzone und den Lüfter. Neu ist die minimalistische grafische Kochzonenbedruckung. Dank Con@ctivity passt sich die Leistung des Lüftungssystems automatisch dem Kochgeschehen an.

## MEHR FLEXIBILITÄT UND LEICHTERE MONTAGE

Zur Wahl stehen Abluft- und Umluftbetrieb. Verbessert wurden auch die beiden Klassen für Energieeffizienz und den Fettabscheidegrad A – ein Plus in Sachen Nachhaltigkeit. Neu ist eine Aktivkohlefiltervariante mit Feinstaubfilter beim Umluftbetrieb. Der Sensitive AirClean Filter beseitigt nicht nur Gerüche, sondern reinigt durch ein zusätzliches Vlies die Raumluft: Feinstaubpartikel wie Pollen, Sporen, Bakterien oder Tabakrauch werden zu mehr als 50 Prozent reduziert. Die neue Umluftvariante Plug&Play sorgt für noch mehr Flexibilität bei Planung und Einbau, denn damit können niedrigere Sockelhöhen als bisher realisiert werden, da weder Flachkanäle noch eine Sockelbox benötigt werden. So ermöglicht Miele für jeden Raum und jede Wohnsituation die passende Lösung.



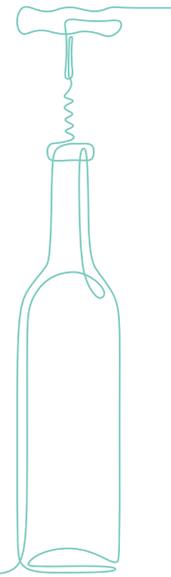
Beim Modell KMDA 7473 Silence können zwei Kochzonen mit einer Brückenfunktion zusammenschaltet werden.

Fotos: PR

[www.miele.at](http://www.miele.at)



1



## Weinkühlschränke



2

3



### 1 Klar unterteilt, perfekt temperiert

Gradgenau von 5 bis 20 °C temperierbar – und das unabhängig voneinander. So können Rotweine, Weißweine und Champagner in einem einzigen Schrank bei der für sie perfekten Temperatur untergebracht werden. Mit wahlweise zwei oder drei Weinsafes in einem Schrank bieten die Vinidor-Geräte von Liebherr genau das. Auch langfristige Lagerung der Weine ist so möglich. Die Geräte passen sich durch unterschiedliche Größe der einzelnen Weinsafes an jedes Weinsortiment an. Frischluft und Filterung sorgen für optimale Luftqualität.

### 2 Stilvoll mit Licht in Szene gesetzt

Hingucker, Augenschmaus und Stilmittel sind Weinschränke, die mit ihrer Innenbeleuchtung Stimmungslicht erzeugen. Fünf voreingestellte Beleuchtungsmodi sind es bei den Weinklimaschränken von Gaggenau, die edle Weine nicht nur in Szene setzen, sondern auch eine stilvolle, gemütliche Atmosphäre im Raum erzeugen. Zum Schutz der Weine kühlen die Schränke übrigens vibrationsarm bei geregelter Luftfeuchtigkeit und lagern entweder bei Kellertemperatur oder stehen in perfekter Trinktemperatur bereit.

### 3 Der Weinkeller im Wohnzimmer

Nicht nur lagern und präsentieren, sondern die Weine auch weiter reifen lassen – das ist die Idee von Weinklimaschränken. Die Bauweise ahmt dafür die Bedingungen im Weinkeller nach: Die AEG Weinklimaschränke – hier der 8000 Perfect Shelving Cellar – eliminieren deshalb die Lichteinstrahlung durch getönte Glastüren, einen dunklen Innenraum und eine LED-Beleuchtung ohne UV-Licht-Anteil. Denn neben Temperaturschwankungen und Oxidation kann sich auch Licht negativ auf Geschmack und Farbe auswirken.



# Zeitlose Frische. Langer Genuss.

Bei Lebensmitteln achten Sie auf höchste Qualität und maximal authentischen Genuss. Wir auch. Unsere innovativen Frische-Technologien sorgen dafür, dass lecker, lange lecker bleibt. Mehr über unsere neuen Standgeräte auf [home.liebherr.com](https://home.liebherr.com)

## LIEBHERR

Kühlen und Gefrieren



# HEUTE BLEIBT DIE KÜCHE KALT!

KREATIVE GERICHTE GANZ  
OHNE HERD UND BACKOFEN

Der weltweite Energiespartag ruft jedes Jahr Verbraucher, Industrie und Politik dazu auf, den Umgang mit unseren Ressourcen zu überdenken. Wie gut, dass man für einige Gerichte auch mal auf den Gebrauch von E-Geräten zum Backen, Braten oder Kochen verzichten und trotzdem köstlich schlemmen kann.



## KALTE ROTE-RÜBEN-SUPPE MIT BUTTERMILCH

### Zutaten für ca. 4 Personen

**Für die Suppe** • 250 ml Rote-Rüben-Saft  
• 400 g Sauerrahm • 500 ml Buttermilch  
• 1 Prise Salz • ½ TL Honig • je 1 Bund  
Dill und Schnittlauch • 1–2 Stangen  
Frühlingszwiebeln • 1 mittlere Salat-  
gurke • 1 Bund Radieschen

**Für das Topping** • etwas Crème fraîche  
• gehackte Kräuter • grobes Salz • ggf.  
2 hart gekochte Eier

**Sonstiges** • Schneebesen • scharfes Schnei-  
demesser • Gemüsehobel • Suppentassen

### Zubereitung

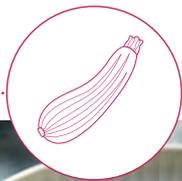
Rote-Rüben-Saft mit Sauerrahm und But-  
termilch verquirlen, mit etwas Salz sowie

Honig abschmecken. • Kräuter und Früh-  
lingszwiebeln sorgfältig waschen, putzen,  
klein hacken und beifügen. • Gurke raspeln  
und unterheben. • Radieschen waschen,  
putzen, in dünne Scheiben schneiden und  
in die kalte Suppenbasis geben. • Für ca.  
3 Stunden im Kühlschrank durchziehen  
lassen. • Zum Servieren in Suppentassen  
(oder andere Schälchen) füllen und nach  
Belieben mit Crème fraîche, gehackten  
Kräutern und grobem Salz garnieren.

**TIPP** Wer vom Vortag noch zwei hart  
gekochte Eier übrig hat, kann diese in  
kleine Würfel schneiden und ebenfalls  
über die Suppe streuen.

### Gut zu wissen

Unsere köstlichen Rezeptideen  
eignen sich auch hervorragend  
für ein Sommerpicknick oder  
als raffiniertes Partybüfett.



## ZUCCHINI-CARPACCIO

### Zutaten für ca. 4 Personen

- 3 mittelgroße Zucchini • 2 EL Olivenöl • 1 EL Essig • 2 kleine Prisen Salz • 1 Prise Pfeffer • 1–2 Knobelzehen • 2 EL gehackte Walnüsse • ggf. etwas Fetakäse

- Sonstiges** • scharfes Schneidemesser oder Gemüsehobel • Knobelpresse • großer Teller oder Platte

### Zubereitung

Zucchini jeweils vorn und hinten abschneiden. • Mit einem scharfen Messer oder Hobel in dünne Scheiben schneiden

und ca. 30 Minuten in eine Marinade aus Öl, Essig, Salz und Pfeffer geben. • Sobald die Scheiben durchgezogen und weich sind, fächerförmig auf einen großen Teller oder eine Platte legen. • Gepressten Knobel mit ein wenig Salz zu einer Paste zerdrücken, mit den Walnüssen vermischen und über das Carpaccio streuen.

**TIPP** Wer möchte, kann zusätzlich noch etwas grob zerbröckelten Fetakäse über dieses herrlich leichte Sommergericht geben.



## FORELLENCREME AUF BAGUETTE

### Zutaten für ca. 4 Personen

- 125 g Räucherforellenfilets • ¼ Bund Dill (alternativ: Schnittlauch) • 200 g Kren-Frischkäse • 2 TL Senf (körnig) • 2 TL Zitronensaft • 1 Prise Salz • 1 Prise Pfeffer • 1 kleine Prise Zucker • Baguettebrot

### Zubereitung

Räucherforellenfilets von den Gräten befreien. • Den Fisch zerzupfen und in eine Schüssel geben, Dill fein schneiden und zum Fisch geben. • Kren-Frisch-

käse und körnigen Senf untermischen. • Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und ein klein wenig Zucker würzen. • Dazu passt frisches Baguette.

**TIPP** Rauch- statt Tafelsalz unterstreicht den Geschmack der Forellenfilets. Und: Ähnlich leicht lässt sich auch eine Lachscreme herstellen. Dafür einfach Räucherlachs, etwas Crème fraîche und Frischkäse, eine halbe Zwiebel, Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer miteinander vermischen.



## MASCARPONE-KEKS-TIRAMISU MIT FEIGEN

### Zutaten für ca. 4 Personen

- 80 g Butterkekse • 50 g Kokosöl • 200 g Mascarpone • 250 g Topfen • 60 g Zucker • 1 Packung Vanillezucker • 50 g gehackte Mandeln • frische Feigen, Minzblätter und ein paar ganze Mandeln für die Dekoration
- Sonstiges** • Teigroller • Gefrierbeutel • Schneebeesen • Spritzbeutel • Dessertgläser

### Zubereitung

Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Teigroller möglichst fein zerkrümeln. • Keksbrösel mit

flüssigem Kokosöl (Zimmertemperatur) vermischen. • Den Boden der Dessertgläser mit den zerbröselten Butterkekse bedecken. • Mascarpone und Topfen mit dem Schneebeesen zu einer Creme verrühren, Zucker und Vanillezucker hinzufügen. • Vor dem Befüllen der Gläser die Creme in einen Spritzbeutel geben. • Abwechselnd Creme, Keks-schicht und gehackte Mandeln in die Gläser geben. • Fertiges Dessert mind. 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. • Vor dem Servieren jedes Glas mit geviertelten frischen Feigen, ein paar ganzen Mandeln und einem Minzblatt garnieren.

# LANGWEILIG? NICHT MIT UNS!

DAS GEFÄLLT DEM  
KÜCHENMAGAZIN-TEAM

Auch die Redaktion hat sehr genaue Vorstellungen, welche gestalterischen Details und technischen Must-haves die eigene Traumküche aufweisen soll.



*Marc, Fotograf*  
**Baristakunst im Studio**

„Bei unseren gelegentlich mal etwas länger dauernden Shootings will ich keine braune Brühe trinken, sondern echten Geschmack erleben. Den liefert mir der innovative Kaffeevollautomat EQ900 von Siemens.“



*Nora, Assistentin*  
**Alles ausgeglichen**

„Ich mag es, wenn die Dinge im Einklang sind. Das lässt sich auch an meinem Küchenfavoriten – einem Schwarz-Weiß-Modell von xeno – sehr gut ablesen. Hier ist die Farbstimmung absolut ausgewogen.“



*Britta, Redakteurin*  
**Cooler Materialmix**

„Erlaubt ist, was gefällt. Trendige neue Farben, gepaart mit raffinierten Akzenten – hier: in edlem Gold – und einer natürlichen Marmoroptik, entsprechen bei dieser Häcker-Küche dem aktuellen Zeitgeist. Einfach total schick!“





Die Weiterentwicklung der 2-in-1-Lösung aus Kochfeld und Dunstabzug ist flächenbündig und mit noch geringerer Einbautiefe.

# Mehr Komfort in der Küche

Das neue AEG FlexiBridge XT® Kochfeld ermöglicht dank integriertem Dunstabzug mehr Flexibilität und höchsten Kochkomfort.

Die clevere 2-in-1-Lösung aus Kochfeld und Dunstabzug ermöglicht eine freie Gestaltung jeder Küche. Im Vergleich zum Vorgängermodell überzeugt das Gerät mit Neuerungen in Design und Funktion sowie mit deutscher Ingenieurskunst aus dem AEG-Werk in Rothenburg ob der Tauber. „Unsere Ingenieure haben die Technik des Kochfeldes von Grund auf überarbeitet, um für noch mehr Flexibilität beim Kochen zu sorgen“, sagt Julia Grimm, Produktmanagerin für Kochfelder bei AEG. Neben der Entwicklung erfolgt auch die Fertigung an dem deutschen Traditionsstandort.

## EFFEKTIVER 2-IN-1-KOHLFILTER

Eine der wichtigsten technischen Neuerungen ist der neue 2-in-1-Kohlefilter, der Fett und Gerüche beim Kochvorgang einsaugt und zuverlässig aus der Raumluft entfernt. Der Filter lässt sich einfach entnehmen und kann im Geschirrspüler gereinigt werden. Anders als beim Vorgängermodell schließt der Filter des FlexiBridge XT® flächenbündig mit dem Kochfeld ab, sodass Töpfe und Pfannen bequem über den mittigen Filter bewegt werden können. Durch das flache Design konnte zugleich die Einbautiefe des Kochfeldes auf platzsparende 21 Zentimeter verringert werden. Die AEG „Best in Class Installation“ stellt einen Einbau in wenigen einfachen Schritten sicher.

## INDIVIDUELLE KOCHZONEN

Ob Topf, Pfanne oder Plancha – Kochgeschirr jeder Größe findet auf dem neuen FlexiBridge XT® Kochfeld Platz. Seine Double FlexiBridge ermöglicht die Kombination von bis zu

vier Kochzonen, die sich auf beiden Seiten des Kochfeldes variabel zusammenschalten lassen: So kann die Größe der Kochzone dem individuellen Bedarf angepasst werden. Darüber hinaus lässt sich das neue Kochfeld mit der My AEG Kitchen App verbinden. In Schritt-für-Schritt-Anleitungen macht die App den Benutzer mit sämtlichen Funktionen des Gerätes vertraut, damit das Kochfeld mit all seinen Vorzügen optimal genutzt werden kann – für ein rundum müheloses Kocherlebnis.

[www.aeg.at](http://www.aeg.at)



Auf dem neuen FlexiBridge XT® Kochfeld findet Kochgeschirr jeder Größe Platz.

# Grüße aus ...

## Aamanns

Smørrebrød ist kein Witz, sondern ein klassisches Stück Dänemark: bodenständig und herzhaft und manchmal auch ziemlich raffiniert. Köstliche kleine Kunstwerke serviert Aamanns Spezialitäten-Smørrebrød in der Øster Farimagsgade 10. Genial sind die Brothappen mit Räucheraal. Dazu unbedingt einen hausgemachten Schnaps oder ein Glas vom lokalen Biobier probieren.

## Café Væksthuset

Ein Cappuccino zwischen duftenden Blumenbeeten? Im Café Væksthuset am Grønnegårdsvej ist das gut möglich. Chillen im Gewächshaus mit Garten – ein wunderschöner Platz für süße und herzhafte Speisen und das beliebte Campusbier. Das Café wurde von Studenten gegründet, die an der benachbarten Uni studieren. Am Wochenende gibt's Livemusik und Barbecue.



## Kødbyens Fiskebar

Eine Mischung aus altem Fischladen und Szenereaurant im Industriestil – das ist Kødbyens Fiskebar im hippen Vesterbro, einem der angesagten Viertel Kopenhagens. Seafood vom Feinsten ganz im Stil der neuen dänischen Küche, dazu erlesene Weine. Immer voll, aber tolle und ungezwungene Atmosphäre (man kann immer noch das historische Flair der alten Fleischhallen spüren).



## Torvehallerne (Markthalle)

Das Auge isst mit in der prächtig sortierten Markthalle Torvehallerne. Der Bauch von Kopenhagen bietet aber auch jede Menge tolle Stände, an denen man Smørrebrød, Meerestiere und handgemachte Schokolade probieren kann. Tipp: Das „Palæo“ lockt mit allerlei „Steinzeit-Food“ – ob die Neandertaler wirklich so exzellent schlemmten?



# KOPENHAGEN

## Geranium

Nordische Küche in Perfektion: Drei Michelin-Sterne funkeln über dem Geranium im 8. Stock des nationalen Fußballstadions. Das Menü (z. B. „The Summer Universe“ für ca. 430 Euro, zzgl. Weinbegleitung) im „The World’s Best Restaurant 2022“ besteht aus über 20 Mini- und Mikrogängen (Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und wilde Kräuter in unglaublichen Kreationen). Vieles kommt roh auf den Teller. 90 Tage im Voraus buchen!



GERANIUM

Den Lille Havfrue



Østerbrogade

Kastellet

PETER BEIER CHOKOLADE



## Peter Beier Chokolade

Zum Vernaschen sind sie eigentlich viel zu schade, die Schokoladenkunstwerke und Pralinenträume von Peter Beier. Jedes Stück ist von Hand gefertigt. Schließlich möchte man seiner Kundschaft nichts anderes als die beste Schokolade der Welt offerieren. Nicht verpassen: An der Schokoladenbar locken Schokofondue und eine unwiderstehliche heiße Schokolade!

Operaen



BARR

## Barr

Das Noma Kopenhagen galt lange als das beste Restaurant überhaupt. Ende 2016 entschied Chefkoch René Redzepi, das renommierte Lokal am alten Standort Strandgade 93 zu schließen und dort knapp ein Jahr später zusammen mit dem deutsch-dänischen Küchenchef, Freund und Kollegen Thorsten Schmidt das exklusive Barr zu eröffnen, dessen Soulfood-Küche gleichzeitig eine Hommage an die Nordsee ist.

Havnegade

Christiania



ROYAL SMUSHI CAFÉ

## The Royal Smushi Café

Ein echter Hingucker: Für das farbenfrohe Interieur zeichnen dänische Designgrößen wie Holmegaard oder Fritz Hansen verantwortlich. Design auch auf dem Teller: Die Smushi im Royal Smushi Café sind eine Mischung aus Smørrebrød und Sushi. Auch nicht zu verachten sind die verführerischen Torten, stilvoll kredenzt auf Royal-Copenhagen-Service.

Für noch mehr spannende Infos bitte umblättern!

# „RÖMPÖMPÖMPÖM“ FÜR FEINSCHMECKER

KOPENHAGEN – GOURMETTREFF UND  
WELTHAUPTSTADT DER ARCHITEKTUR 2023

„Venedig des Nordens“, wie die dänische Metropole auch genannt wird, hat kulturell wie kulinarisch viel zu bieten. Hier trifft nordische Experimentierfreude auf hyggelige Lebenslust. Gemeinsam entfalten sie fast südliches Temperament.

**F**rüher fuhr man nach Kopenhagen, um die Kleine Meerjungfrau an der Uferpromenade Langelinie zu bewundern. Und im Vergnügungspark Tivoli einen Hotdog zu essen. Hotdogs gelten auch heute noch als typisch für die dänische Metropole, die sich selbst als „hyggelig“ – gemütlich – bezeichnet. Am besten zu beobachten an den Pølsevogn, den Würstchenwagen. Dort treffen sich Menschen aller Schichten und Altersgruppen, plaudern ganz entspannt über Gott und die Welt und genießen ihre Hotdogs. Mit Ketchup, Senf, gerösteten oder rohen Zwiebeln, Gurkensalat und Brot. Dazu trinken viele Dänen gern kalten Kakao. Nicht wirklich eine

kulinarische Offenbarung. Und doch pilgern immer mehr Feinschmecker nach Kopenhagen. Was sie anlockt, ist die neue nordische Küche.

Damit hat eine junge Generation von Köchen die Spitzenrestaurants erobert. Ihr Rezept: überlieferte Gerichte und fast vergessene Zutaten durch raffinierte Zubereitungsarten zu neuen, aufregenden Kreationen zu verarbeiten. Frische Produkte, die im nordischen Klima wachsen und gedeihen, spielen dabei die Hauptrolle. In Zeiten, in denen man nahezu überall im Winter Erdbeeren und Spargel essen kann, kommt Kopenhagens Trendköchen fast nur Saisonales und Regionales in die Pfanne.

Auslöser des Hypes um die neue skandinavische Küche war einst der Erfolg des weltweit bekannten Restaurants Noma (an dessen ursprünglichem Standort an der Strandgade 93 im Jahr 2017 das Barr eröffnete). Für die strengen Tester der Feinschmeckerbibel „Guide Michelin“ gibt es sogar ein noch besseres Lokal in Kopenhagen: Mit dem Geranium erhielt Dänemark 2016 sein erstes 3-Sterne-Restaurant, das sogar 2022 im Ranking von „The World's 50 Best Restaurants“ an der Spitze landete. Die Gastronomie ist für die Stadt zu einem echten Touristenmagnet geworden. Was auch daran liegt, dass nicht nur in den



Gourmettempeln fantastisch gekocht, sondern praktisch an jeder Ecke Hervorragendes aufgetischt wird. Selbst der gute, alte Hotdog hat seine Kopenhagener Veredelung erfahren: Claus Christensen „erfand“ den Bio-Hotdog-Stand DØP. Die Kurzform steht für „Den økologiske Pølsemand“ – der Bio-Würstchen-Mann. Hotdogs mal ganz trendy: Am Rundetårn oder auch am Amager Torv 31 steht man geduldig für ökologische Schweinewurst mit Knoblauch, Käsewurst mit Heukäse oder vegane Tofuknacker an.

## DAS COMEBACK DES SMØRREBRØD

Wer erinnert sich nicht an den dänischen Koch aus der „Muppet Show“, der mit einem fröhlichen „Römpömpöpöm“ belegte Butterbrote feierte: das berühmte Smørrebrød. Die dänische Leibespeise hat eine jahrhundertalte Tradition. Ursprünglich bestand sie aus einer Scheibe hartem Roggenbrot, das mit Hering, Rinderbraten oder Kartoffelscheiben belegt und mit Meerrettich, Orangenscheiben oder Mayonnaise garniert wurde. Denn die ersten Smørrebrød-Lokale waren Ableger von Metzgereien oder Fischgeschäften. Jeder Wirt nahm, was er hatte – und legte es auf ein Stück Brot. Die Kopenhagener knabbern ihr Smørrebrød vor allem mittags, wobei die klassische, hoch belegte und oft fettige Version durch moderne Varianten abgelöst worden ist. Als besonders einfallsreich hat sich da der Koch Adam Aamann erwiesen, der in seinem Smørrebrød-Imbiss und -Restaurant auf Kombis aus heimischen und nachhaltigen Produkten setzt – sozusagen die Vollendung des Butterbrots.

## KÖNIGLICHE SÜSSSPEISEN

In dieser Stadt finden aber auch diejenigen Köstliches, die gerne süßen Versuchungen nachgeben. Die Dänen lieben frisches Gebäck, traditionell vor allem die mit den unterschiedlichsten Cremes gefüllten Blätterteigkreationen. Die gebührend süße Krönung für einen kulinarischen Streifzug durch Kopenhagen – eine der spannendsten Genussmetropolen Europas, die zudem 2023 als zweite Stadt überhaupt nach Rio de Janeiro zur UNESCO Welthauptstadt der Architektur erkoren wurde. Vielleicht ja die Kirsche auf dem Sahnehäubchen?

Hans Schloemer <<





## ADRESSEN

**Aamanns**  
Øster Farimagsgade 12  
2100 København

**Barr**  
Strandgade 93  
1401 København

**Café Væksthuset**  
Grønnegårdsvej 15  
1870 Frederiksberg

**Geranium**  
Per Henrik Lings Allé 4  
8. Sal  
2100 København

**Kødbyens Fiskebar**  
Flæsketorvet 100  
1711 København

**Peter Beier Chokolade**  
Store Kongensgade 3  
1264 København

**The Royal Smushi Café**  
Amagertorv 6  
1160 København

**Torvehallerne**  
(Markthalle)  
Frederiksborggade 21  
1362 København



**1** Einst Sitz der dänischen Königsfamilie, tagt heute in Schloss Christiansborg u. a. das Parlament. **2** Machte das Smørrebrød über dänische Grenzen hinweg bekannt: der Koch Römpöpöm aus der „Muppet Show“. **3** Übersetzt bedeutet Kopenhagen „Hafen der Kaufleute“. Hier liebt man die Nähe zum Wasser und das Flanieren an den Promenaden (im Bild: die bunten Fassaden in Nyhavn). Und: Viele Kopenhagener lieben ihre Räder und fahren damit auch gerne zur Arbeit in die Innenstadt. **4** Am Schloss Amalienborg, der königlichen Stadtresidenz, kann man jeden Tag die Wachablösung miterleben. **5** Der Vergnügungspark Tivoli ist der zweitälteste der Welt und liegt gleich neben dem Rathaus.

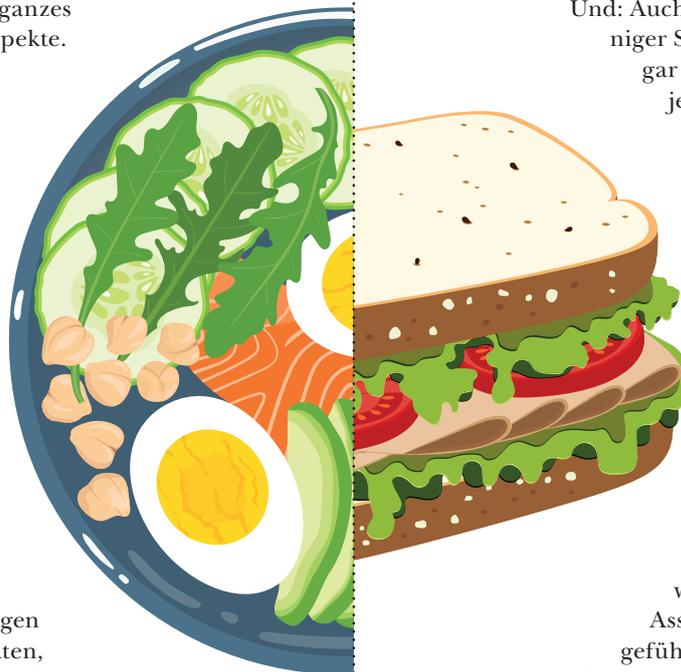
# SCHICHT ODER SCHALE?

## HIPPES MEAL PREP VERSUS DAS GUTE ALTE BELEGTE BROT

**Office Food also.** Klingt so sexy wie die Kreuzung aus Excel-Tabelle und Großkantine. Und zugegeben: Man ist im ersten Moment fast versucht, das Thema einfach mal auf der sachlichen Ebene abzuarbeiten. Was ausgesprochen verschenkt wäre. Denn es gibt so viel mehr her. Und zwar in vielerlei Hinsicht. Denn mitnichten handelt es sich dabei nur um den schlichten Vorgang der Nahrungsaufnahme an der Arbeitsstätte. Vielmehr steckt in diesem scheinbar so harmlosen kleinen Arbeitstitel ein ganzes Feuerwerk soziokultureller Aspekte.

**Neben Ernährungsexperten hätte vor allem ein Psychologe in Sachen Menage-reindl & Co. seine helle Freude!** Stichwort „frühkindliche Prägung“: Wurde man nicht bereits in der Schulzeit via Pausenbrot in kulinarische und, ja, leider auch gesellschaftliche Lager getrennt? Da gab es die, denen das berühmte Schwarzbrot mit Extrawurst traurig seine braun gewölbten Kanten entgegenstreckte. Dann die Vollkornfraktion, auf deren grobkörnigen Scheiben sich Käse und Tomaten, wahlweise Gurken, tummelten. Nutella-Nerds waren damals die Helden, leiden aber rückblickend bis heute unter ihrer kulinarisch ausgesprochen schweren Kindheit.

**Aber zurück ins Büro:** Die Zeiten, in denen eine Wurstsammel das soziale Todesurteil ist, sind vorbei. Heute ist Brot – vorausgesetzt, es ist mindestens bio, am besten aber aus der Brotmanufaktur – wieder zugelassen. Aber: Man hat eine kulinarisch gesunde Mischkalkulation vorzuweisen. Heißt: montags die dekorativ angerichtete Goodness-Bowl mit Hülsenfrüchten, Kürbis, Spinat



und Avocado – auf alle Fälle Avocado!!! –, clean eating at its best, das Dressing selbstredend zero waste. Dienstags Salat – Limetten-Cashew-Dressing darf natürlich sein, Crunch ist Pflicht: Pistazie, Mandel, Walnuss. Mittwochs wieder Bowl-Alarm und so weiter ... Allein: Wie soll man das schick ins Büro bringen, womöglich mit dem Fahrrad? Soll ja auch Insta-tauglich sein ...

### Brot hingegen ist eine saubere Sache.

Und: Auch zwischen zwei Scheiben wonniger Sauerteigkohlehydrate, die sogar Brainies lieben, ist Platz für jede Menge Vitamine und Proteine und Spurenelemente und was so ein Superfoodie halt braucht. Und ja: Avocado geht auch! Daneben Hummus, Ei, Körner, Salat ... Genau genommen ist so ein respektables Brot nämlich allerfeinste Hochstapelei und nichts anderes als die vertikale Version einer Bowl. Und unter uns: Berlin (sexy!) macht's wieder mal vor: Dort sprießen Stullenbuden wie Pilze aus dem Boden. Und wer je im Wiener Kameel ein Assortiment aus der Auswahl der gefühlt 100 verschiedenen belegten Brote probiert hat, wird dem Brot wiedergeben, was es immer schon verdient hat:

Liebe! Denn es schenkt uns ein Gefühl von Heimat und Geborgenheit – siehe frühkindliche Prägung. Ein belegtes Brot ist Comfort Food – buchstäblich! Alles drin, was den Gaumen freut. Kein Anrichten, keine Sauerei beim Essen. Und so ganz nebenbei gibt es wohl kein demokratischeres Lunchpaket – vom Streichkäse bis zur Hummermousse lässt sich alles dazwischenklemmen. Und, ja, gesund kann es eben auch!

Die Food-Kolumne von Barbara Schulz <<

## IMPRESSUM

**Herausgeber:** MHK Österreich GmbH & Co. KG, Oberndorfer Straße 35/19, A-5020 Salzburg, www.mhk.at // **Objektverantwortung:** Dr. Olaf Hoppelshäuser – MHK Group AG; Ralf Reinemann, Hannah Fleckenstein, Patricia Hellmuth – MIYU Digitalagentur GmbH; Petra Reischl – MHK Österreich // **Objektleiter:** Gerd Giesler // **Chefredaktion:** Melanie Breuer, Jens Leichsenring // **Art Direktion:** Dagmar Örtl // **Produktion:** Tina Probst // **Redaktion:** Claudia Götz, Anja Hanke, Nicole Knaupp, Hans Schloemer, Antoinette Schmelter-Kaiser, Barbara Schulz // **Schlusskorrektur:** Nicole Grinzing, Maïke Zürcher // **Bildredaktion:** Markus Hirner, Jürgen Stoll // **Reprografie:** page @ picture, München // **Verlag:** Journal International The Home of Content GmbH, Ganghoferstr. 66f, 80339 München, T. +49 89 69 31 39 6-0 // **Geschäftsführung:** Gerd Giesler, Stefan Endrös // **Druck:** Vogel Druck und Medienservice GmbH, Leibnizstraße 5, 97204 Höchberg

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





Für jeden die richtige Küche  
gibt's, ganz klar, bei den  
Küchenspezialisten von MHK!

Jetzt die Händler mit dem roten Dreieck  
finden auf: [mhk-kuechenspezialist.at](http://mhk-kuechenspezialist.at)

**MHK**   
MEIN KÜCHENSPEZIALIST