



# BORA

Magazin

02 | 2021



## DIE KÜCHE DER ZUKUNFT

**Innovationsfreude** Drei spektakuläre BORA Produktneuheiten

**Traumdomizil** Ein puristisches Hideaway am Meer

**Lieblingsmusik** Gut aufgelegt: Spitzenköche verraten ihre Playlists

Willi Bruckbauer, Entwickler und Gründer von BORA, kündigt einige innovative Produktneuheiten an – für noch mehr Kochvergnügen.

## Willkommen im Lebensraum Küche!

Eine neue Leichtigkeit des Kochens: Das ist unser Anspruch in einer Zeit, in der sich das Leben immer mehr in die Küche verlagert. Hier findet das echte Leben statt, das spüren wir alle so deutlich wie nie. Es wird gebrutzelt und experimentiert, gelacht, gefeiert und aufgetischt. Und dabei auch neu eingerichtet. Wir bei BORA durften mehr Produkte denn je ausliefern, denn Qualität und Design stehen ganz oben auf der Wunschliste rund um den Herd. Unser Dank gilt Ihnen, die uns voller Begeisterung Rückmeldung geben.

BORA entwickelt sich in rasantem Tempo weiter, vom Kochfeld-Spezialisten zum Spezialisten für den Lebensraum Küche. Unsere Fans wünschen sich, dass wir dank unseres Know-hows und unserer Innovationsfreude mit Neuigkeiten auftrumpfen und sowohl unsere Handelspartner als auch die privaten BORA Liebhaber weltweit überraschen. Uns geht es dabei um eines: pures Kochvergnügen! Dafür haben wir die Küchenbranche auf den Kopf gestellt.

Wir machen aus Küchen echten Lebensraum. Sind rund um die Uhr mit zukunftsweisenden Entwicklungen beschäftigt. Denn Kreativität ist gefragt wie nie. Schon bald liefert BORA Produktneuheiten in Hülle und Fülle. Dabei wollen wir nicht einfach Neues vorstellen, sondern den Takt vorgeben. Mit einem FlexBackofen samt integriertem Dampfgarer, Dunstabzug und Selbstreinigungsfunktion: BORA X BO

ist wirkliche Innovation. Oder mit dem neuen Kompaktsystem BORA S Pure, das in jeden 60-Zentimeter-Korpus passt. Und einer Multischublade, die bald erstmals auf den Markt kommt. Ein echtes Feuerwerk, zu dem Sie in diesem Magazin erste Informationen finden.

Und natürlich entführen wir Sie wieder in die Welt rund um BORA: Köche wie Andreas Senn verraten uns auf den nächsten Seiten, welche Musik von Deep House bis Klassik sie beim Kochen inspiriert. Die Geschichte der „Moka Express“ der Kultmarke Bialetti begeistert nicht nur passionierte Baristas. Schauen Sie mit uns der Fotografin Karine Candice Köng bei der Realisierung ihres Wohntraums an der französischen Atlantikküste über die Schulter. Und träumen Sie vom nächsten City-Trip, der vielleicht in die unkonventionelle Herberge des dänischen Entrepreneurs Lennart Lajboschitz in Kopenhagen führt. Wen es wie uns magisch aufs Rad zieht, dem verraten die Profis des BORA – hansgrohe Teams ihre Traumstrecken in Europa.

Herzlichst



Willi Bruckbauer



## BORA Erleben

WIE KLINGT EIN FISCHBRÖTCHEN? Spitzenköche und Foodexperten verraten ihre Lieblingsongs – zum Kochen und Essen.	14
HEISSE LIEBE Espresso vom heimischen Herd – die Erfolgsgeschichte hinter Alfonso Bialettis „Moka Express“.	60
ZWISCHEN SAND UND BETON Zu Besuch bei Fotografin und Stylistin Karine Candice Köng: der minimalistische Wohnraum Casa Pyla an der französischen Atlantikküste.	64

## BORA Produktwelt

LEBENSRAUM KÜCHE BORA Gründer Willi Bruckbauer über die neue Leichtigkeit des Kochens – und warum die Küche längst zum Lebensraum avanciert ist.	6
BORA PROFESSIONAL 3.0 Revolutionär besser: optimierte Ästhetik, intuitive Bedienung, maximale Effektivität und höchster Komfort.	22

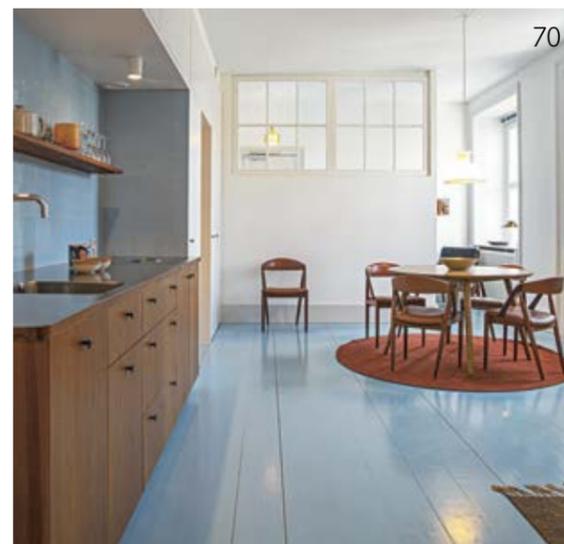


## BORA System

DAS PRINZIP BORA Vordenken statt nachmachen. Wir entwickeln neue Ideen, die das Leben angenehmer machen.	20
BORA VORTEILE Auf Basis von innovativen Ideen liefern wir effektive Lösungen, die gut durchdacht sind.	50
UNSERE ANTWORTEN AUF IHRE FRAGEN Die am häufigsten gestellten Fragen zu BORA.	54
BORA SYSTEM Das BORA System bietet mit universell einsetzbaren Elementen optimale Leistung bis ins Detail.	56
BORA GARANTIE Zum Beweis für das Vertrauen in unsere Produkte bieten wir jedem Kunden eine verlängerte Garantie – egal, für welches System.	58

BORA CLASSIC 2.0 Die Weiterentwicklung des bewährten und preisgekrönten Classic Systems. Geprägt von puristischer und höchästhetischer Optik.	28
BORA X PURE Das System setzt neue Maßstäbe. Es vereint höchste Funktionalität mit markantem Design.	34
BORA BASIC Die Revolution: Kochfeld und Abzug in einem Produkt, passend für jede Küche.	40
BORA PURE Eine Klasse für sich – die Kombination aus minimalistischem Design und Hightech.	44

Fotos: Chiara Redaschi, KanalhusetcpH 2020



HOTEL EINMAL ANDERS Unternehmer Lennart Lajboschitz hat ein Hotel eröffnet, das das Miteinander fördert – und auf das BORA Küchenkonzept setzt.	70
TRAUMSTRECKEN DER PROFIS Norwegen, Pyrenäen, Gardasee: Drei Radrennfahrer aus dem Team BORA – hansgrohe stellen ihre Lieblingsstrecken in Europa vor.	74
EDITORIAL	2
BORA AWARDS	78
IMPRESSUM	78

COMING UP 2022  
Die Innovationen von BORA

# LEBENSRAUM Küche

Modern und multifunktional:  
So definieren unsere Neuheiten  
die Leichtigkeit des Kochens.

Sein schwarzer Rahmen  
und das minimalistische  
Design erheben den  
BORA X BO zum Kunstwerk.



## Mit dem BORA X BO Dampfbackofen revolutionieren wir den Kochspaß.

### Dürfen wir vorstellen, unser neuestes Küchen-Universalgenie: der BORA X BO Dampfbackofen.

Er vereint mehrere Geräte in einem, gart besonders gleichmäßig und geruchlos, ist leicht zu bedienen, einfach zu reinigen und besticht durch sein einzigartiges Design. Ob knusprige Braten, krosse Croissants oder sanft gegartes Gemüse: Dank seiner schonend-gleichmäßigen Dampferzeugung liefert der BORA X BO Dampfbackofen perfekte Garergebnisse – selbst bei der Zubereitung von drei voll beladenen Blechen. Doch was macht den BORA X BO Dampfbackofen im Detail so besonders? Natürlich zuvorderst das absolute Novum: die Dampfabsaugung im Backofen-Bereich durch unsere Wrasenbox, die Gerüche und Dampf direkt beim Öffnen der Türe eliminiert. Nach Aktivierung der BORA Smart Open Türvoröffnung wird zunächst der Dampf aus

dem Garraum abgesaugt. Erst dann öffnet die Tür selbstständig. Dadurch tritt dem Nutzenden weder Dampf noch Geruch entgegen, wenn die Tür mithilfe der komfortablen Griffmulde geöffnet wird. Lässt man die Position der Tür nach der Entriegelung unverändert, schließt sie nach gewisser Zeit wieder automatisch – das schont das Gargut und spart Energie. Nicht nur tritt so kein Dampf aus, sondern der BORA X BO sorgt auch für frische Luft, dank des integrierten Aktivkohlefilters. Und natürlich ist der BORA X BO Dampfbackofen wie alle BORA Produkte kinderleicht zu bedienen und extraleise. Durch die intuitive Menüführung wird jede Funktion in maximal drei Schritten aktiviert. Das 19-Zoll-Vollgrafik-Touchdisplay ist hochklappbar, wodurch sich der BORA X BO Dampfbackofen ergonomisch optimal beim Einbau im

Unterschrank bedienen lässt. Die hochwertige Touchsensorik erlaubt ein smartphoneartiges Bedienen. Und natürlich haben wir weiter am optimalen Garergebnis gearbeitet. Der BORA X BO Dampfbackofen besticht durch sein ultraschnelles Aufheizen und absolut gleichmäßige Profi-Gar-Performance. Sie können dabei aus verschiedenen Funktionen wie manuelles Garen, Automatik-Garen und verschiedenen Spezialprogrammen wählen. Regenerieren, das Aufwärmen wie in der Profiküche, ist so auch kein Problem mehr. Mit dem einzigartigen Vierpunktspeisenthermometer kann zuverlässig die optimale Gartemperatur bestimmt werden. Es befindet sich an der Oberseite des Garraums und wird in das zu kochende Gericht gesteckt, zum Beispiel Fleisch oder Fisch. Die Messpunkte sitzen entlang des Fühlers und erkennen immer die kälteste Stelle im Lebensmittel. Sobald die zubereitete Speise die zuvor einprogrammierte Zieltemperatur erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet. Auch die Reinigung ist ein Kinderspiel: Sie funktioniert nach dem Geschirrspülerprinzip. Heißes Wasser und die umweltverträglichen Wirkstoffe in der Zwei-Kammern-Reinigungskartusche reinigen und entkalken den Garraum gründlich und sorgen so für eine lange Lebensdauer. Aber natürlich besteht der Funktionsumfang nicht nur aus zahlreichen Zubereitungsmöglichkeiten und der exzellenten Reinigung. Es wird unter anderem auch die Möglichkeit für gegenseitige Hinweistexte auf dem Display gegeben. So kann man einander Nachrichten hinterlassen oder durch einen speziellen Modus Gästen in Ferienhäusern einen reduzierten Bedienungsumfang zur schnellen Inbetriebnahme oder Änderungen der Einstellungen bieten. Das einzigartige Design mit Black-Panel-Effekt, Multi-Level-Beleuchtung und edlen Glasoberflächen macht Ihre Küche zum ästhetischen Highlight. Der BORA X BO Dampfbackofen ist eine echte Innovation für den Privathaushalt. Willkommen in der Zukunft mit BORA!

Der BORA X BO sorgt für  
pures Kochvergnügen.



Oben: Das Display überzeugt mit einer klaren Icon-Sprache und integriert sich nahtlos in das edle Gesamtbild.

Ganz links: Vier Reinigungsprogramme lassen den BORA X BO erstrahlen, ohne dass Sie einen Finger krümmen müssen.

Rechts: Wärme? Immer ganz präzise dank Vierpunktspeisenthermometer.



Der BORA X BO kann mit der BORA Multischublade gekoppelt werden. Dadurch sind die Funktionen der Multischublade über das große Display des BORA X BO einsteuerbar.



Praktische Voreinstellungen vereinfachen das Aufwärmen, Warmhalten und Auftauen von Speisen. Sogar Niedertemperaturgaren ist möglich.

## Die BORA Multischublade ist ein echter Allrounder.

**Eine für alles:** Die BORA Multischublade kann vorwärmen, erhitzen, warmhalten, sanft garen und noch viel mehr. Die intuitive Bedienung rundet das Kocherlebnis ab. Auf dem leicht bedienbaren Touchscreen wählen Sie mit einem kurzen Fingertippen das gewünschte Programm unter den Voreinstellungen aus – oder Sie stellen Temperatur und Dauer des Erwärmungsvorgangs individuell ein. Wird die Multischublade mit dem BORA X BO Dampfbackofen verbaut, können beide Geräte vernetzt und so

über das Display des BORA X BO Dampfbackofens gesteuert werden. Auch die Optik kommt in traditionell feinsten BORA Qualität. Das reduzierte „All Black“-Design der Multischublade verzichtet auf Überflüssiges. Für die grifflose Frontblende haben Sie die Wahl: Entweder Sie passen deren Optik an die Fronten Ihrer Küchenschränke an und sie fügt sich nahezu unsichtbar in die Küchenarchitektur ein – oder Sie nutzen die BORA Glasfrontblende, die im gleichen edlen Design wie der BORA X BO gehalten ist. Für die

BORA Multischublade werden ausnahmslos ausgewählte Materialien verwendet. Die veredelten Metallkomponenten und der schwarze Glasboden stehen für Langlebigkeit und Robustheit. Alle Flächen der BORA Multischublade sind einfach zu erreichen und somit schnell zu reinigen. Dank ihres breiten Auswahlspektrums ist die BORA Multischublade vielfältig nutzbar: Sie können neben den klassischen Funktionen zum Beispiel auch Hefeteig gehen lassen, Obst dörren, Joghurt herstellen oder Kräuter trocknen.

Rechts: Die optimale Luftführung und der Einsatz eines extrem geräuscharmen Lüfters sorgen für ein leises Kochvergnügen.

Unten: Der eSwap ermöglicht einen einfachen Wechsel des Aktivkohlefilters durch die Einströmöffnung bei Umluftbetrieb.

## BORA S Pure bietet überraschend viele Möglichkeiten.

**Ein Kochfeld, völlig neu gedacht:** Aufgrund der extrem kompakten Maße passt BORA S Pure selbst in kleinste Küchen und löst dabei sämtliche Raumprobleme. Auch in Standard-Küchenkorpusse kann BORA S Pure problemlos verbaut werden – es ergeben sich völlig neue Möglichkeiten bei der Küchenplanung. Die geringe Höhe von 199 mm und die integrierte Umluftfiltereinheit garantieren maximalen Stauraum für Töpfe und andere Küchenutensilien im Unterschrank. Selbst bei der Küchenzeile mit 60 cm Tiefe werden im Umluftbetrieb keine Schubladen gekürzt. BORA S Pure wird Ihr Küchenfeeling für immer verändern. Durch seine raumsparende Größe sind die Funktionen optimal und passgenau aufeinander abgestimmt. BORA S Pure verfügt über vier verschiedene Kochzonen, die alle gängigen Topfgrößen abdecken. Die ganze Fläche des Kochfelds kann durch speziell entwickelte Induktionsspulen optimal genutzt werden. Selbst große Pfannen und Töpfe können so problemlos verwendet werden. Durch die komplett flächenbündige Ausführung von Abzug und Kochfeld und das minimalistische Design integriert sich BORA S Pure unauffällig in die moderne Küchenarchitektur. Das Motto ist: form follows function. Der Platz wird durch die asymmetrische Platzierung der Einströmdüse optimal genutzt. So sind



BORA S Pure passt auch in die kleinste Küche.



vier Kochzonen möglich. Die Bedienung ist wie beim Klassiker BORA Pure im Standby nahezu unsichtbar. Auch im Betrieb ist sie dank intelligenter Beleuchtung stets auf das Wesentliche reduziert. Der vertikale Slider macht die Bedienung durch intuitives Rauf- und Runterbewegen des Fingers oder direktes Antippen noch einfacher. Alle wichtigen Bedienfunktionen sind schnell über eine Berührung erreichbar. Die Leistung des Abzugs regelt sich selbstständig entsprechend dem aktuellen Kochvorgang, wenn die Abzugsautomatik aktiviert ist, sodass pausenloses manuelles Eingreifen entfällt.

Geht beim Kochen mal was daneben, fängt die integrierte Wanne Festes wie Flüssiges sicher auf. Gerüche werden im Umluftbetrieb durch einen hocheffizienten Aktivkohlefilter neutralisiert. Um den Filterwechsel zu vereinfachen, erfolgt dieser von oben durch die Einströmöffnung: ganz ohne Entfernen von Schubladen oder Sockelblenden durch den innovativen eSwap. Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche, breite Einströmöffnung einfach entnehmen. Gereinigt werden sie im Geschirrspüler – bei sehr geringem Platzbedarf. Einfacher war gutes Küchenfeeling nie!

Was haben dieses Fischbrötchen und Udo Lindenberg gemeinsam? Den Aha-Effekt!



# Wie KLINGT ein Fischbrötchen?

Musik ist Inspiration, Gute-Laune-Garant und wichtiger Alltagsbegleiter – auch bei Spitzenköchen und Foodexperten. Hier verraten sie ihre Lieblingssongs.

Interviews:  
AYLA AMSCHLINGER, ANNA KAROLINA STOCK

## MAXIMILIAN LORENZ Hip-Hop bevorzugt!

Als Jugendlicher hat der Sternekoch selbst gerne Hip-Hop gemacht. Heute ist er Besitzer des Edelrestaurants „maximilian lorenz“ am Kölner Dom. Neue deutsche Aromenküche bereitet der 30-Jährige zu Blumentopf und Freundeskreis zu. Aber nicht nur: Auch für Italo-Pop à la Eros Ramazzotti ist Lorenz zu haben – vor allem wenn es sein Lieblingsgericht gibt: Spaghetti Bolognese.

### Kochen ist kreatives Arbeiten – mit allen Sinnen für alle Sinne. Welche Musik passt dazu?

Es kommt darauf an, ob ich privat koche oder beruflich. Während der Servicezeiten ist die Musik aus, denn wir brauchen höchstmögliche Konzentration. Bei den Vorbereitungen – dem „Mise en Place“ – ist es anders. Da habe ich den Mitarbeiter mit dem „besten“ Musikgeschmack (der meinem am nächsten ist) zum Küchen-DJ erkoren.

### Was legt Ihr Küchen-DJ denn auf?

Ich höre sehr gerne deutsche Musik und kann mich wahnsinnig für alte Sachen von Max Herre, Blumentopf, Freundeskreis begeistern. Auch für Sido oder Johannes Oerding.

### Was läuft, wenn Freunde zum Essen da sind?

Ich bin ein großer Fan von Jazz, Soul, Chill-out, Club Music. Wichtig ist ein dezenter Beat: Der Kopf geht leicht mit, aber die Musik ist nicht so fordernd, dass Gespräche behindert werden.

### Kann Musik den Genuss so beeinflussen, dass ein Gericht noch besser schmeckt?

Den Eindruck habe ich nur bei italienischer Musik und italienischem Essen. Die passen wie die Faust aufs Auge. Angenommen, die Sonne scheint, man isst ein selbst gekochtes Vitello tonnato, trinkt einen schönen Sauvignon Blanc aus Südtirol und hört Eros Ramazzotti oder Giovanni Zarrella – das ist wie Kurzurlaub in Italien.

### Sie haben das deutsche Fischbrötchen völlig neu interpretiert. Welche Musik kommt Ihnen dazu in den Sinn?

Ich denke an Udo Lindenberg. Von außen sehr speziell, aber wenn man in das Fischbrötchen beißt, weiß man: „Das ist es. Es hätte nie anders sein dürfen.“ Das gleiche Aha-Erlebnis hat man, wenn Udo Lindenberg anfängt zu singen.

Fotos: Eva Runke, Maximilian Lorenz, Valéry Kloubert



#### Beim KOCHEN

- ▶ Vinylshakerz One Night In Bangkok (Techno/Electro House)
- ▶ Snap! The Power (Eurodance)
- ▶ SDP feat. Weekend Tanz aus der Reihe! (Hip-Hop)

#### Beim ESSEN

- ▶ Buena Vista Social Club Chan Chan (Son Cubano)
- ▶ Max Herre A-N-N-A (Hip-Hop)
- ▶ Eros Ramazzotti Più Bella Cosa (Pop)



## ANDREAS SENN Hauptsache, Deep House



### Beim KOCHEN

- ▶ **The White Stripes** Seven Nation Army (Rock)
- ▶ **Tep No** Me And My Guitar (Electronic)
- ▶ **Master KG** Jerusalema (Afro House)

### Beim ESSEN

- ▶ **Nora en Pure** All I Need (Electronic)
- ▶ **Worakls** Salzburg (Electronic)
- ▶ **Disciples** On My Mind (House)

Der mit zwei Michelin-Sternen und vier Hauben ausgezeichnete österreichische Spitzenkoch steht für innovative, leichte Küche. Im Mai 2020 eröffnete SENNS.Restaurant im Salzburger Gusswerk mit einem neuen Interior- und Genuss-konzept: Als Hommage an die Vergangenheit schwebt die letzte Glocke, die hier gegessen wurde, über den Tischen. Ein besonderes High-light ist auch die offene Küche mit BORA System, die sich mitten im Restaurant befindet. So können Gäste dem 41-Jährigen buchstäblich über die Schulter schauen.

### Hören Sie und Ihr Team während der Arbeit Musik?

Natürlich, den ganzen Tag.

### Singen Sie auch laut mit?

Nein, meistens läuft im Hintergrund Deep House, wir haben verschiedene Playlists. Einzige Ausnahme: wenn ich neue Gerichte Probe koche. Dann brauche ich absolute Stille.

### Welche Musik empfehlen Sie für ein Essen im Restaurant, welche für ein gemütliches Dinner mit Freunden?

Beim Essen ist Musik ein wichtiger Bestandteil, ebenso wie die richtige Beleuchtung. Sie sollte zur Location passen. Deep House als Hintergrundmusik ist immer unkompliziert.

### Und Ihr persönlicher Best-of-Soundtrack?

Ich mag Musik, die Spaß und gute Laune macht, aber nicht zu laut ist.

Fotos: Lukas Jahn, Andreas Kolarik, Foodoholic/Florian Kaminski

## FLORIAN KAMINSKI Gute-Laune-Playlist

Der 25-jährige Berliner ist Instagram-Influencer, Kochbuchautor und Gründer von „Foodoholic“, einem Onlinemagazin mit App für gesunde Ernährung. Seine Küche zeichnet sich durch alltagstaugliche, leicht nachvollziehbare Gerichte aus, die allesamt unter dem Motto stehen: „Iss besser, nicht weniger!“

### Verbinden Sie ein Lieblingsgericht mit einem bestimmten Song?

Ja, selbst gemachte neapolitanische Pizza mit „Funiculi Funiculà“. Dazu wurde privat auch schon durch die Küche getanzt, während die Pizza auf dem Pizzastein backte.

### Hören Sie beim Kochen immer Musik?

Nicht immer. In Situationen, wo viel zu erledigen und der Stress hoch ist, wird die Musik leiser gedreht, um konzentrierter arbeiten zu können. In gelassenen Situationen läuft aber fast immer Musik in unserer Test- und Produktionsküche.

„Am liebsten höre ich Musik, die relativ gleichbleibend, techno- oder house-ähnlich ist.“

FLORIAN KAMINSKI

### Und was genau?

Meistens „Dein Mix der Woche“ oder die „Favoriten“ von Spotify. Manchmal ist es lustig, weil plötzlich „Zucker im Kaffee und Zitrone oder Sahne in den Tee“ oder „Griechischer Wein“ gespielt wird.

### Singen Sie gerne mit?

Am liebsten höre ich Musik, die relativ gleichbleibend, techno- oder house-ähnlich ist und dabei einen fröhlichen Vibe versprüht. Allerdings hängt das auch immer davon ab, wo ich gerade koche. Zum Singen kommt es erst ab einem bestimmten Pegel mit guten Freunden. Da ich aber nur selten Alkohol trinke, ist das nicht oft der Fall.

### Welche Musik legen Sie bei einem gemütlichen Dinner mit Freunden auf?

Ibiza-Lounge-Musik oder Jazz. Es kommt darauf an, um welche Art von Dinner es sich handelt. Seit Jahren veranstalte ich ein Weihnachtsdinner mit meiner ehemaligen Sportmannschaft: Da läuft zu später Stunde alles, nur nicht Lounge-Musik.

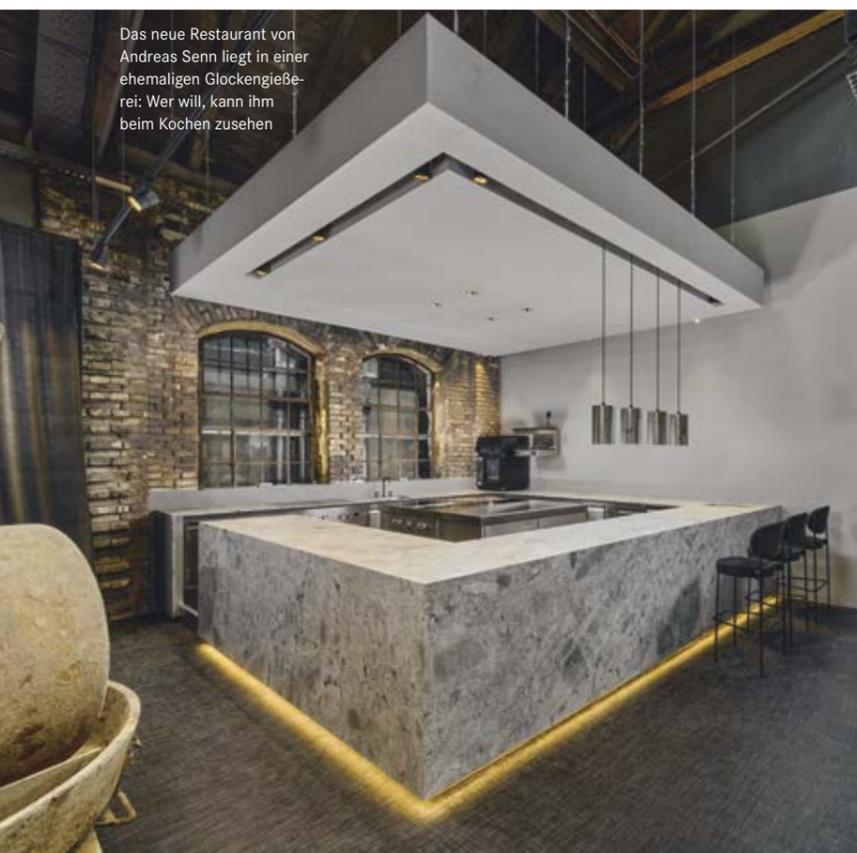


### Beim KOCHEN

- ▶ **Ben Stereomode** Secrecy (House)
- ▶ **Tash Sultana** Notion (Indie)
- ▶ **Marwa Loud** Fallait Pas (Pop Rap)

### Beim ESSEN

- ▶ **Overture Black** Mandala (Dance Electronic)
- ▶ **Tube & Berger, Alegant** Cure (Dance Electronic)
- ▶ **Tash Sultana** Jungle (Indie)



Das neue Restaurant von Andreas Senn liegt in einer ehemaligen Glockengießerei: Wer will, kann ihm beim Kochen zusehen





JULIA KOMP

## Alles außer Rockmusik

Julia Komp, 32, war Deutschlands jüngste Sterneköchin. Ihren ersten Michelin-Stern erhielt sie im Alter von 27 Jahren. Nach zahlreichen Auszeichnungen und einer mehrmonatigen Weltreise führt Komp in Köln-Mülheim mittlerweile das Fine-Dining-Restaurant „Lokschuppen“ und das lässigere „Anker 7“. Während ihre neuen Kreationen asiatisch-orientalisch inspiriert sind, deckt der Musikgeschmack ihrer Küche (fast) alle Richtungen ab: von Schlager über Latin Pop bis zu Hip-Hop.

### Kochen ist kreatives Arbeiten – mit allen Sinnen. Hören Sie dabei immer Musik?

Ja, entweder läuft das Radio oder irgendeine Playlist. Ansonsten fehlt etwas. Das kenne ich schon von zu Hause so. Meine Mutter hat morgens zuallererst das Radio eingeschaltet. Es beeinflusst einfach die Stimmung. Bei guter Musik hat man gleich viel bessere Laune. Vor allem wenn man mit dem Song ein positives Erlebnis verbindet.

### Was hören Sie am liebsten beim Kochen?

Bei uns in der Küche läuft eigentlich alles – vom deutschen Liebeslied über Salsa und Karnevalsmusik bis hin zu französischem Rap. Was gar nicht geht, ist Rock. Dieses Genre haben wir eins zu zehn demokratisch abgelehnt.

### Wählen Sie bestimmte Alben aus?

Eigentlich ist der lokale Radiosender 1LIVE oder



Im Fine-Dining-Restaurant „Lokschuppen“ in Köln-Mülheim läuft meist eine dezente Playlist mit Soul und Jazz.

1LIVE DIGGI unser Dauerbrenner. Über DIGGI hört man auch Lieder, die nicht unbedingt im Radio kommen. Und samstags läuft leider Gottes WDR2 mit Bundesliga. In der Zeit mache ich Mittagspause.

### Mögen Sie lieber Hintergrundmusik oder singen Sie auch mal laut mit?

Wir singen schon laut mit. Zum Beispiel zur Playlist, die wir sonntagabends zum Aufräumen hören. Da laufen dann unter anderem \*NSYNC und Backstreet Boys – die 90er-Jahre halt.

### Verlangen verschiedene Länderküchen beim Kochen nach entsprechender Musik?

Verlangen ist vielleicht zu extrem. Aber es kann gut passen. Auf der Feierabend-Playlist des Lokschuppens steht auf jeden Fall „Desert Rose“ von Sting, ein Song mit stark orientalischem Einschlag.



#### Beim KOCHEN

- ▶ **Aya Nakamura** Jolie Nana (R&B)
- ▶ **Topic ft. A7S** Breaking Me (Electronic)
- ▶ **Revolverheld** Mit dir chilln (Indie)

#### Beim ESSEN

- ▶ **Ali Gatie** What If I Told You That I Love You (Pop)
- ▶ **Dennis Lloyd** Nevermind (Alright) (Pop)
- ▶ **Robin Schulz, Wes** Alane (Electronic)

Fotos: Marvin Evkuran, Aryan Mirfendereski, Fabian Dietrich

## FABIAN DIETRICH Sonntags? Klassik!

Fremde Kulturen entdecken, Abenteuer erleben, Aromen sammeln. Fabian Dietrich ist ein Mensch mit vielen Leidenschaften. Eine davon hat er zu seinem Beruf gemacht: das Kochen. Auf seinem Foodblog „About Fuel“ schreibt Dietrich über Polenta mit Kardamom-Pflaumen, Erdbeer-Ravioli mit Minz-Crème – und warum BORA PURE ihn gerettet hat.

### Sind Sie jemand, der beim Kochen Musik hört?

Definitiv. Wirkliche Stille gibt's in meiner Küche nie: Wenn nicht Musik läuft, dann ein Podcast. Oder es sind Freunde da und wir unterhalten uns.

### Wie klingt Ihr persönlicher Kochsoundtrack?

Das kommt auf meine Stimmung an. Wenn ich etwas schnell zubereiten muss, höre ich Power-Songs, die mich pushen. Wenn ich aber sonntags eine gemütliche Bolognese koche, mag ich entspannende Klassik dazu. Am besten ist es, wenn man Musik findet, die der Kochgeschwindigkeit entspricht. Zum Risotto-Rühren am Herd passt keine Party-Musik.



#### Beim KOCHEN

- ▶ **Harry Styles** Cherry (Pop)
- ▶ **Drake** Passionfruit (Hip-Hop)
- ▶ **Frank Ocean** Strawberry Swing (R&B)

#### Beim ESSEN

- ▶ **Sam Cooke** Fool's Paradise (Soul)
- ▶ **Majid Jordan** Her (Pop)
- ▶ **The XX** Angels (Indie)

### Beeinflusst Musik Sie beim Kochen?

Also, ich würze nicht spontan schärfer, nur weil ich einen bestimmten Song höre. Kochen ist für mich kein starrer Prozess und so ist es auch mit Musik.

### Wie komponieren Sie Ihre Gerichte?

Ich habe in meinem Kopf eine Geschmacksbibliothek, in der ich alles abspeichere, was ich jemals gegessen habe. Wie schmeckt eine in Essig eingelegte Zwiebel, wie eine in Zitronensaft? Wenn ich koche oder Rezepte entwickle, jongliere ich mit verschiedenen Geschmackskombinationen.

### Das ist ja ein bisschen wie beim Erstellen einer Playlist: Man fügt Songs hinzu, und im Idealfall kommt etwas Stimmiges heraus.

Nicht umsonst heißt es ja auch Geschmackssymphonie! Oder man spricht von Geschmacksnoten. Die nehme ich praktisch aus meiner Geschmacksbibliothek und kombiniere verschiedene Grundzutaten, Komplexitäten und Zustände. Die Harmonie muss stimmen. Manchmal ersetze ich nur eine Zutat, und das ganze Gericht bekommt eine völlig andere Note.

### Wie ein Remix also?

Natürlich, es gibt gefühlt ja auch schon alles. Klassische Rezepte sind toll. Ich will aber Gerichte kochen, die begeistern und mir etwas Neues geben, statt immer nur den gleichen Song zu spielen.

Alle Songs finden Sie auf der BORA Playlist bei Spotify. Einfach Spotify öffnen und den Code scannen:



cooking-lounge

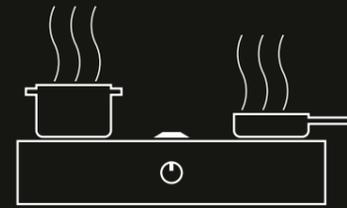


dinner-lounge



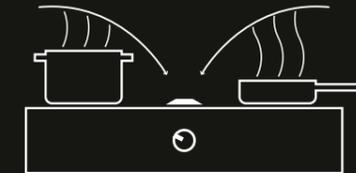
# Prinzip BORA

Das Prinzip BORA – oder:  
Physik kann so schön sein.



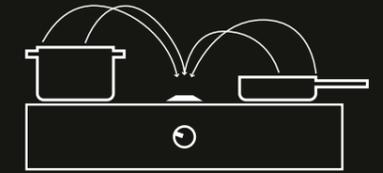
1

Kochdünste steigen mit maximal einem Meter pro Sekunde auf.



2

Der BORA Kochfeldabzug erzeugt eine Querströmung, die größer ist als die Steiggeschwindigkeit des Kochdunstes.



3

Somit werden Kochdünste dort abgesaugt, wo sie entstehen: direkt am Kochfeld, direkt aus Topf, Pfanne oder Grill.





# BORA Professional 3.0

Revolutionär besser



### Einfach, bequem und intuitiv

Die Kombination aus klassischem Knebel und sensitiver Oberfläche mit gestochen scharfer LED-Anzeige macht die Handhabung einfach und präzise. Alle Funktionen werden bequem und intuitiv über Knebeldrehung und Tap auf die zentrale Touchfläche aktiviert. In jedem Detail ist zu spüren, dass die durchdachte Bedienung von der jahrzehntelangen Erfahrung des Marktführers für Kochfeldabzugssysteme geprägt ist. Das Prinzip der optimierten Einfachheit ist auch die Basis für die Gestaltung der zentralen Bedienelemente wie Kindersicherung oder Pause. Sie lassen sich für das gesamte System schnell und effizient mit dem Bedienknebel des Abzugs aktivieren und deaktivieren. Perfektioniert wurde auch die automatische Abzugssteuerung durch die intelligente Erkennung und Anpassung an die jeweilige Kochstufe.

Links: BORA überzeugt mit völlig neuen Möglichkeiten in der Gestaltung von Küchen und setzt Maßstäbe für eine neue, moderne Raumästhetik.

Rechts: Eine perfekte Bedienung garantiert die Kombination aus klassischem Knebel und Oberfläche mit gestochen scharfer LED-Anzeige.



## BORA Professional 3.0 – optimiertes Design, intuitive Bedienung, maximale Effektivität und höchster Komfort.

Das innovative System BORA Professional 3.0 vereint wegweisende Ästhetik mit höchster Effizienz und maximalem Bedienkomfort. Visuell faszinierend und prägend ist das optimierte Design. Vollendete Formensprache trifft dabei auf höchste Ansprüche bei Material und Technik. Die optischen Highlights sind neben dem Abzug die neu gestalteten Bedienknebel mit schwarzer Glasfront: Sie verleiht dem Bedienknebel im Off-Zustand eine elegant reduzierte Optik. Weiße, geradlinig ausgeführte LED-Anzeigen vervollständigen den modernen und avantgardistischen Look. Die Optimierung des abnehmbaren Edelstahl-Rings und der Anzeigefläche wertet den

Knebel nicht nur optisch auf, sie macht die Touchfläche auch größer und bedienfreundlicher. Den High-End-Anspruch des Systems unterstreicht die perfektionierte Bedienung. Der Wegfall der Nullmarkierung erlaubt die vollkommen intuitive Bedienung des Kochfelds über einfaches Drehen. So erhöht die Rechtsdrehung die Leistung bis hin zur Powerstufe. Die Linksdrehung reduziert sie bis auf 0. Und auch bei Überdrehen nach links verbleibt die Leistung bei 0 und die Kochzone im Off-Zustand. Ein separates Menü gewährleistet zudem, dass Funktionen wie Timer und Ankochoautomatik während des Kochvorgangs nicht versehentlich aktiviert werden.

Rechts: BORA Professional 3.0 bietet von Flächeninduktion über Tepan und Gas bis zum Wok durch das modulare System unterschiedliche Möglichkeiten in der Zusammenstellung. Kombinieren Sie verschiedene oder auch zwei gleiche Kochfelder miteinander.



### Ungestörtes Kocherlebnis

Die Leistung des Abzugs regelt sich selbstständig entsprechend dem aktuellen Kochvorgang. Pausenloses manuelles Eingreifen entfällt. Die volle Konzentration kann auf das Kochen gerichtet bleiben. Zudem verfügt das System BORA Professional 3.0 über eine automatische Verschlussklappe. Beim Einsatz des Abzugs öffnet und schließt diese automatisch. Beim Schließvorgang verhindert die integrierte Sensorik ein Einklemmen von Gegenständen. Im ausgeschalteten Zustand ist das elegante System vollständig geschlossen. Beachtlich ist die niedrige Lautstärke des Systems. Durch optimale Luftführung und den Einsatz eines geräuscharmen Lüfters bleibt der Abzug selbst bei hohen Leistungsstufen flüsterleise. So wird die Küche zu einem angenehmen Aufenthaltsort zum Zusammenkommen und gemeinsamen Kochen.

### Premiendesign nach Ihrem Geschmack

Das modulare System von BORA bietet eine breite Auswahl an Kochfeldern, von Flächeninduktion bis Gas, Wok oder Tepan-Edelstahlgrill, die frei mit dem Abzugssystem kombiniert werden können. Auch Kombinationen mit einem, drei oder mehr Kochfeldern sind problemlos möglich. Revolutionär sind die übertiefen Kochfelder mit 54 cm. So bleibt noch mehr Platz zum Kochen. Auch zwei große Töpfe finden so leicht hintereinander Platz. Besonders große Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige, gleichmäßige Erwärmung auch sehr großer Töpfe oder Bräter.

Rechts: Durch den geräuscharmen Lüfter bleibt der Abzug auch bei hohen Leistungsstufen flüsterleise. Es entsteht keine Ablenkung beim Kochen und Unterhaltungen werden nicht gestört.



### Höchste Ansprüche bei Material & Technik

Durch höchste Leistung, zwei große Grillzonen und eine einzigartige, präzise Temperaturkontrolle zeichnet sich der Tepan-Edelstahlgrill aus. Die gewünschte Temperatur lässt sich direkt einstellen, wird gradgenau angezeigt und zielsicher gehalten. Das rasante Aufheizen auf 250°C in weniger als fünf Minuten spart Zeit und Energie. Benutzerfreundlich und einfach in der Handhabung ist das System auch bei der Reinigung. Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche, breite Einströmöffnung einfach entnehmen. Gereinigt werden können alle Teile im Geschirrspüler – und das bei sehr geringem Platzbedarf. Formvollendetes Design trifft höchste Technikansprüche: BORA Professional 3.0 ist ein ausgereiftes System, das den Dunstabzug in Sachen Ästhetik, Funktionalität und Komfort in eine neue Dimension führt – das Nonplusultra für jede Küche.



Ganz links: Unsere Produkte sorgen nicht nur beim Kochen für mehr Lebensfreude, sie beweisen ihren herausragenden Alltagsnutzen auch durch einfache Reinigung und Wartung.

Links: Die All Black Edition von BORA Professional 3.0. Abzugssystem und Bedienelemente sind mittels eines aufwendigen Verfahrens komplett mattschwarz beschichtet.

### Alle Produktinformationen

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren? Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen: [www.bora.com/professional](http://www.bora.com/professional)



# BORA Classic 2.0

Grenzenlose Freiheit



# Keine Kompromisse, keine Limits. BORA Classic 2.0 steht für grenzenlose Freiheit in Ihrer Küche.



Höchste Individualität für ein einzigartiges Kocherlebnis zu Hause: Das war die Maßgabe bei der Entwicklung des BORA Classic 2.0. Das Ergebnis ist ein bis ins Detail durchdachtes Kochfeldabzugssystem. Die neue und innovative sControl+ Bedienung mit geschliffener Mulde ermöglicht eine präzise und intuitive Steuerung. So sind jetzt alle Funktionen nur eine Berührung entfernt: durch Rauf- und Runterbewegen des Zeigefingers oder einfaches Antippen.

**Modulares System für mehr Kochgenuss**  
Durch die zentrale Anordnung des Bedienfelds

am Abzug bleibt der maximale Platz am Kochfeld erhalten. Bei zwei Induktionskochfeldern bietet es beispielsweise Platz für vier bis zu 24 Zentimeter große Töpfe. Übergroße Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige und gleichmäßige Erwärmung selbst sehr großer Töpfe oder Bräter. Wie gewohnt, können Sie Kochfelder und Abzugssysteme individuell und passgenau zusammenstellen. So lassen sich durch das modulare System auch Kombinationen mit einem, drei oder mehr Kochfeldern problemlos realisieren. BORA Classic 2.0 lässt sich immer an die persönlichen Kochbedürfnisse anpassen.

Oben: Die Leistung des Kochfeldabzugs richtet sich automatisch nach dem aktuellen Kochvorgang, eine manuelle Steuerung ist nicht nötig.

Rechts: Neben Induktions- und Strahlheizkörper-Kochfeldern sind bei BORA Classic 2.0 auch ein Tepan-Edelstahlgrill oder ein Gas-Glaskeramik-Kochfeld erhältlich.



## Präzise Temperaturkontrolle

Flexibel ist auch das neue HiLight-Bräterfeld mit einem zwischen den Kochzonen liegenden zuschaltbaren Heizkreis. So lassen sich zwei Kochzonen zu einer großen Bräterzone im XXL-Format verbinden. Wer sich wiederum für den Tepan-Edelstahlgrill entscheidet (unten), dem stehen bei Bedarf nach nur fünf Minuten Aufheizzeit präzise geregelte 250°C für perfektes Grillen zur Verfügung. Und auch das Kochen über Gasflamme wird mit dem neu entwickelten, leistungsstarken Gaskochfeld zum Vergnügen.

Links: Im BORA Classic 2.0 arbeitet ein moderner Lüfter. So ist der Dunstabzug angenehm leise – auch bei hoher Leistung.



Rechts: Mit der neuen sControl+ Bedienung sind die gewünschten Einstellungen stets nur eine Berührung entfernt.



### Kochkunst trifft auf raffinierte Technik

Herzstück des BORA Classic 2.0 ist natürlich der BORA Kochfeldabzug, der nochmals verfeinert und verbessert wurde. Durch die automatische Abzugssteuerung, die sich individuell auf den aktuellen Kochvorgang einstellt, ist ein manuelles Nachjustieren zwar möglich, aber nicht mehr nötig. So bleiben Ihre Hände frei für das Rühren und Wenden des Kochguts, das wie gewohnt stets gut sichtbar ist und nicht in aufsteigendem Dunst verschwindet. Mit einem modernen Lüfter und einer optimalen Luftführung arbeitet der Kochfeldabzug im BORA Classic 2.0 so leise, dass Unterhaltungen ungestört bleiben.

### Minimalistisches Design

BORA ist seit jeher ein Synonym für zeitgemäßes, innovatives Produktdesign. Auch beim BORA Classic 2.0 wurde daher besonderes Augenmerk auf die Optik gelegt. Der puristisch-minimalistische Look integriert sich dezent in die Küchenarchitektur. So lenkt nichts von den wahren Hauptdarstellern in der Küche, den Töpfen, Pfannen und Ihnen, ab. BORA Classic 2.0 kann dabei flächenbündig oder in Aufsatzmontage verbaut werden. Auch der nahezu flächenbündige Einbau in Arbeitsplatten jeder Art ist mittels eines speziellen Einlegerahmens möglich. Die perfekte Linienführung erlaubt eine ebenso unauffällige wie hochelegante Integration in jede moderne Küchen-

Die besonders großen Kochzonen sorgen für eine gleichmäßige Erwärmung auch sehr großer Töpfe oder Bräter.



architektur. Die Bedieneinheit ist im Standby nahezu unsichtbar und im Betrieb durch intelligente Beleuchtung aufs Wesentliche reduziert.

### Leichte Reinigung im Handumdrehen

Das Reinigen der Kochfeldoberfläche ist durch das nahtlose Design und den Verzicht auf unnötige Kanten besonders einfach, da sich kaum Schmutz ansammeln kann. Geht beim Kochen mal was daneben, fängt die integrierte Fettauffangwanne Festes wie Flüssiges sicher auf. Für den Putzvorgang können Sie zudem einfach die Reinigungssperre aktivieren – so wird das Bedienfeld für zehn Sekunden gesperrt und Sie können Ihre Einstellungen nicht aus Versehen verändern. Besonders praktisch: Nach dem Kochen können Sie die mit Kochdünsten in Kontakt stehenden Teile einfach entnehmen und reinigen. Alle Teile sind spülmaschinenfest. Intuitiv, innovativ und inspirierend. Das ist das System BORA Classic 2.0.



Egal, ob ein Kochfeld für den Singlehaushalt oder drei und mehr für die Großfamilie: BORA Classic 2.0 ist modular aufgebaut und kann an die jeweiligen Bedürfnisse angepasst werden.

### Alle Produktinformationen

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren? Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen: [www.bora.com/classic](http://www.bora.com/classic)



# BORA X Pure

Pure Perfektion



Das System BORA X Pure setzt neue Maßstäbe. Es vereint höchste Funktionalität mit markantem Design.



Oben: Das optische Highlight des extrabreiten Kochfelds ist die markante Hightech-Einströmdüse.

Links: Die Anordnung der Töpfe, Pfannen und Bräter ist dank der Flächeninduktion superflexibel.

BORA X Pure überzeugt mit Qualitäten, die alle bisherigen BORA High-End-Lösungen nochmals optimieren. Prägende Merkmale sind das extrabreite Kochfeld und als optisches Style-Statement die markante Einströmdüse. Die Flächeninduktion erlaubt, wie bei BORA gewohnt, maximale Flexibilität bei der Anordnung der Töpfe. Kochen wird von allen formbedingten Limitierungen befreit. Die übergroßen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen zudem für eine vollständige und gleichmäßige Erwärmung auch bei sehr großen Töpfen oder Brättern.

#### Extrem niedrige Lautstärke

In der Küche trifft man sich mit der Familie und mit Freunden, unterhält sich, hat Spaß und kocht gemeinsam. Umso angenehmer ist die niedrige Lautstärke von BORA X Pure. Selbst bei hohen Leistungsstufen ist eine völlig ungestörte



Rechts: Trotz hoher Leistung bleibt der Abzug leise und ermöglicht Unterhaltungen im Kochbereich.

Unten: Das System ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch intuitiv in der Benutzung.

Unterhaltung direkt neben dem Kochfeld möglich. Das gelingt mit einer optimalen Luftführung und dem Einsatz eines geräuscharmen Lüfters. Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal bei BORA X Pure: Die Gerüche werden im Umluftbetrieb mittels eines hocheffizienten Aktivkohlefilters neutralisiert. Auch wer länger im Kochbereich verweilt, bleibt von ungewollten Küchendüften verschont. Dauert es mal länger, bis alle Freunde um den Tisch versammelt sind, halten Sie Speisen ganz einfach mit drei variablen Warmhaltestufen warm – dank konstanter Temperatureinstellung ohne ärgerliches Anbrennen der Gerichte.

#### Kochen war noch nie so einfach

Eines der prägendsten und angenehmsten Features von BORA ist die intuitive sControl Bedienung. Auch BORA X Pure vertraut diesem ausgereiften Bedienkonzept, das flächenbündig und hochelegant integriert ist. Der einzigartige

vertikale Slider macht die Bedienung durch organische Auf-und-Abbewegungen des Fingers oder direktes Antippen noch einfacher. Alle wichtigen Bedienfunktionen sind über eine Berührung erreichbar. Das Bedienfeld ist im Standby nahezu unsichtbar und im Betrieb durch intelligente Beleuchtung aufs Wesentliche reduziert.

#### Wegweisende Ästhetik

Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die gut zugängliche, runde Einströmöffnung einfach entnehmen und unkompliziert im Geschirrspüler reinigen, bei sehr geringem Platzbedarf. Durch das einzigartige eSwap System erfolgt auch der Filterwechsel bedienungsfreundlich von oben durch die Einströmöffnung, also ohne Entfernen von Schubladen oder Sockelblenden. Anders als üblich garantiert BORA X Pure durch die integrierte Umluftfiltereinheit maximalen Stauraum selbst bei Küchenzeilen

mit 60 Zentimetern Tiefe. Über alle praktischen Standards hinaus überzeugt BORA X Pure auch durch ein wegweisendes und ästhetisches Design. Das Kochfeld und der Abzug sind komplett flächenbündig, die perfekte Linienführung erlaubt eine ebenso unauffällige wie elegante Integration in jede moderne Küchenarchitektur.

#### Alle Produktinformationen

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren? Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen: [www.bora.com/x-pure](http://www.bora.com/x-pure)



# BORA Basic

Kochfeld und Abzug in  
einem Produkt – passend  
für jede Küche



BORA Basic Hyper – höchster Bedienkomfort, flüsterleise Funktionalität, kompakte Dimensionen und ein einzigartiges Design.



Oben: Die Powerstufe des Hyper-Kochfelds ermöglicht höhere Temperaturen und damit noch schnelleres Kochen.

Rechts oben: Die Einströmdüse behält auch nach häufiger Reinigung im Geschirrspüler ihre tadellose Optik.

BORA Basic Hyper ist die innovative Einheit aus einem Hochleistungskochfeld und effektivem Dunstabzug. Zu den Basis-Qualitäten zählt die Hyper-Kochzone, deren Strahlheizkörper eine bis zu 50 Prozent höhere Leistung in der Powerstufe ermöglicht.

**Raffinierte Technik, schnelle Montage**  
Durch die zentrale Bedienung und die optimale Anordnung der Kochzonen kann gleichzeitig mit

4 bis zu 24 Zentimeter großen Töpfen gekocht werden. Praktisch sind die Warmhaltestufen mit konstanter Temperaturregelung auf ca. 75 °C sowie eine Kindersicherung, die unbeabsichtigtes oder unbefugtes Einschalten des Kochfelds verhindert. Die Küche als Kommunikationsraum unterstützt BORA Basic Hyper durch den flüsterleisen Abzug auch bei hohen Leistungsstufen. Möglich machen das die optimale Luftführung im Gerät und der Einsatz eines Zwillinglüfter-

Systems. Wie alle BORA Kochfeldabzugssysteme ist auch dieses auf eine schnelle, fehlerunanfällige Montage optimiert.

**Maximale Leistung auf kleinstem Raum**  
BORA Basic Hyper sorgt für deutlich mehr Platz in der Küche. Die geringe Höhe von unter 20 Zentimetern und die integrierte Umluftfiltereinheit garantieren maximalen Stauraum für Töpfe und Küchenutensilien im Unterschrank. Selbst bei



der Küchenzeile mit 60 Zentimetern Tiefe müssen im Umluftbetrieb keine Schubladen gekürzt werden. Aufgrund der kompakten Abmessungen passt das System auch in sehr kleine Küchen und schafft durch den Wegfall der Dunstabzugshaube Raum für zusätzliche Oberschränke. Das BORA Basic Hyper Kochfeldabzugssystem ist als Abluft- oder als Umluftlösung erhältlich.

#### Höchste Funktionalität

Ein Pluspunkt ist die Reinigung. Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die Einströmöffnung ganz einfach entnehmen. Gereinigt werden können sie bei geringem Platzbedarf im Geschirrspüler. Der Edelstahl-Fettfilter ist absolut spülmaschinenfest und behält auch bei häufiger Reinigung seine ursprüngliche Optik und Stabilität. BORA Basic Hyper ist der Beweis dafür, wie komfortabel und dabei auch ästhetisch höchste Funktionalität sein kann.

#### Alle Produktinformationen

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren? Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen: [www.bora.com/basic](http://www.bora.com/basic)





**BORA Pure**  
Eine Klasse für sich



Links: Die in fünf zusätzlichen Farben erhältlichen Einströmdüsen setzen Akzente in der Küche. Und können zudem problemlos ausgetauscht werden.

Unten: Die neu entwickelte, zentral platzierte sControl Bedienung ist höchst intuitiv. So sind alle wichtigen Funktionen stets nur eine Berührung entfernt.



## BORA Pure – ein Markenzeichen Ihrer Küche.

Der Name ist Programm. BORA Pure steht für puristisches, reduziert-minimalistisches Design. Es integriert sich perfekt und dezent in Ihre Küchenarchitektur und ist ein echtes Design-Highlight. Es lässt sich individualisieren, sodass Sie einfach persönliche Akzente setzen können. Denn die Einströmdüse des Kochfeldabzugs passt sich an Ihre Farbwünsche an. Wählen Sie aus den fünf zusätzlich erhältlichen Tönen „Greige“, „Orange“, „Rot“, „Jadegrün“ oder „Blau“ und entscheiden Sie, welche Farbe sich am besten in Ihr Zuhause einfügt. Und falls Sie Ihre Küche irgendwann doch einmal in eine neue Farbwelt tauchen möchten, können Sie die Einströmdüse mit nur wenigen Handgriffen durch eine andersfarbige ersetzen.

### Kompakte Größe für kleine Küchen

BORA Pure überzeugt aber nicht nur optisch, sondern auch funktionell. Die Leistung des

Kochfeldabzugs beispielsweise passt sich ganz automatisch dem jeweiligen Kochverhalten an. Ein manuelles Justieren ist natürlich nach wie vor möglich, aber nicht mehr nötig. Das bedeutet, dass Sie sich voll und ganz auf Ihre Leidenschaft, die Zubereitung köstlicher Gerichte, konzentrieren können. Durch die optimale Luftführung und den extrem geräuscharmen Lüfter arbeitet der Kochfeldabzug so leise, dass Sie jedes Brutzeln oder Zischen hören – wenn Sie sich nicht gerade angeregt mit Ihren Gästen in der Küche unterhalten. Darüber hinaus überzeugt das als Abluft- und als Umluftvariante erhältliche System durch die geringe Gerätehöhe von unter 20 Zentimetern. Bei der Umluftvariante sorgt die integrierte Umluftfiltereinheit dafür, dass der maximale Stauraum im Unterschrank erhalten bleibt – was besonders bei kleinen Küchen ein großer Vorteil ist. Das übliche Kürzen von Schubladen im Umluftbetrieb entfällt.



**Einfache Bedienung und Reinigung**

Gerüche werden im Umluftbetrieb durch einen hocheffizienten Aktivkohlefilter neutralisiert. Auch der Austausch des eSwap Systems ist durchdacht: Es kann einfach bei Bedarf von oben durch die Einströmöffnung entnommen werden, das Entfernen von Schubladen und Sockelblenden ist nicht nötig.

So kinderleicht der Austausch des Filters, so einfach ist auch die Reinigung des Kochfelds: Durch die flächenbündige Ausführung von Kochfeld und Abzug entstehen keinerlei Schmutzfugen. Die Kochfeldoberfläche, die mit allen Arbeitsplattenmaterialien harmoniert, kann einfach abgewischt werden. Mögliche verschüttete Flüssigkeiten oder Speisereste landen bei BORA Pure sicher in einer herausnehmbaren Auffangwanne.

**Modernste Technologie – ganz intuitiv**

Gesteuert wird das System mittels der neu entwickelten sControl Bedienung, die mit einem intuitiven vertikalen Touch-Slider überzeugt. Alle wichtigen Bedienfunktionen sind stets nur eine Berührung entfernt. Und durch die clevere, zentrale Positionierung der im Standby-Modus nahezu unsichtbaren Bedienung geht kein Platz auf dem Kochfeld verloren. So haben Sie immer Platz für vier bis zu 24 Zentimeter große Töpfe gleichzeitig. Diese werden mittels hochmoderner Induktionstechnologie erhitzt. Nach dem Kochen können die Einströmdüse sowie der Fettfilter mitsamt Auffangwanne mit nur wenigen Handgriffen entnommen und zur Reinigung in die Spülmaschine gelegt werden. Und dank ihrer kompakten Bauweise nehmen die Teile dort kaum Platz in Anspruch.



**Alle Produktinformationen**

Sie wollen mehr über die BORA Produkte erfahren? Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen: [www.bora.com/pure](http://www.bora.com/pure)



Oben: Kochfeld und Abzug sind bei BORA Pure komplett flächenbündig, was eine unauffällige und dennoch elegante Integration in die Küche erlaubt.

Links: Um den Austausch des Aktivkohlefilters zu vereinfachen, erfolgt er von oben durch die Einströmöffnung: ganz ohne Entfernen von Schubladen oder Sockelblenden.

Rechts: Man kann auf dem Kochfeld mittels hochmoderner Induktionstechnologie mit vier großen Töpfen gleichzeitig kochen.



# BORA Vorteile



## Frische Luft

Kochen in der Komfortzone

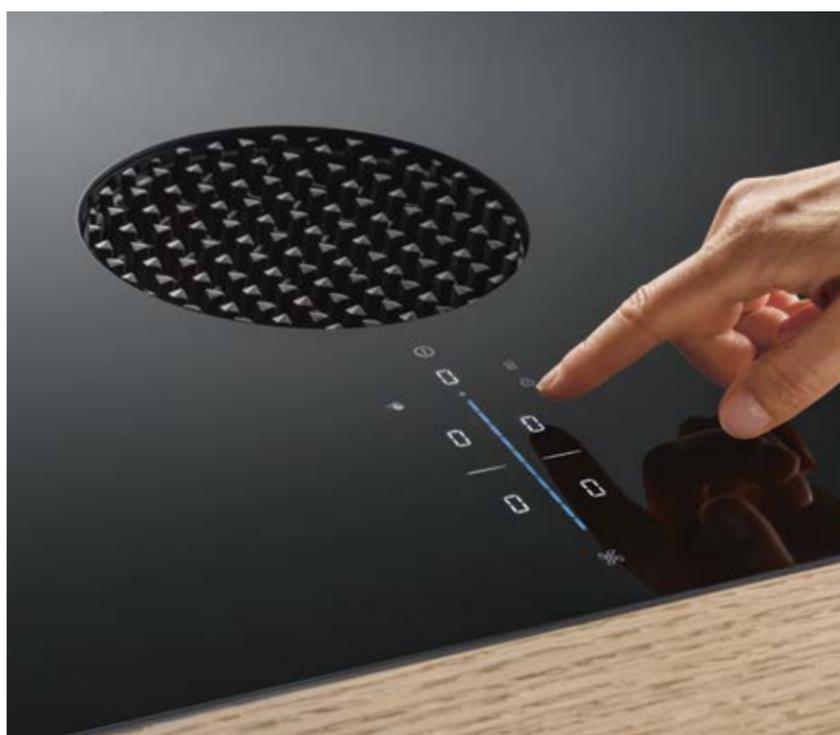
BORA zieht Geruchs- und Fettpartikel direkt aus dem Kochgeschirr, Kochdünste können gar nicht erst hochsteigen. Die Fettpartikel werden im Edelstahl-Fettfilter eingeschlossen.



## Einfache Bedienung

Intuitiv, selbsterklärend und ausgereift

Das System wird durch Drehen der Bedienknebel oder Antippen bzw. Sliden gesteuert. Einfach und intuitiv.



## Leichte Reinigung

Warum schwierig, wenn es auch einfach geht?

Die Reinigung herkömmlicher Dunstabzugshauben ist aufwendig. BORA überzeugt im Alltag: Alle beweglichen Teile lassen sich ohne Werkzeug ausbauen und im Geschirrspüler reinigen.



## Ruhe

Deutlich leiser als herkömmliche Dunstabzugshauben

Herkömmliche Dunstabzugshauben belastigen mit gut 70 Dezibel (A) direkt in Kopfhöhe. Ganz anders BORA: Es erzeugt auf höchster Stufe einen Schallpegel, der leiser ist als das Anbraten eines Steaks.



## Viel Stauraum

Der Kochfeldabzug schafft Platz für Küchenutensilien

Durch die geringe Gerätehöhe von unter 200 mm und die integrierte Umluftfiltereinheit bleibt der maximale Stauraum für Töpfe und andere Küchenutensilien im Unterschrank erhalten. Ein übliches Kürzen von Schubladen oder ein Stauraumverlust durch Kanalführungen im Umluftbetrieb entfällt.



## Große Kochfläche: 4 24

Viel Raum für professionelles Kochen

Durch die platzsparende Bedienung und zentrale Anordnung des Abzugs bieten alle BORA Induktions-Kochzonen immer viel Platz zum Kochen. Die besonders großen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige, gleichmäßige Erwärmung auch sehr großer Töpfe und Bräter.



## Beste Materialien

Hohe Funktionalität und lange Lebensdauer

Hochwertige Materialien und hohe Funktionalität vereinen sich zu einem Premiumsystem. Reiner Edelstahl und schwermetallfreie Glaskeramik setzen stilvolle Akzente.



## Planungsfreiheit

Der Maßstab für eine neue Küchenarchitektur

BORA überzeugt mit neuen Möglichkeiten in der Küchenplanung: kochen vor dem Fenster und unter Dachschrägen, Kücheninseln ohne lästige Haube ... BORA steht für moderne Küchenästhetik.



## Freie Sicht

Keine störende Dunstabzugshaube in Kopfhöhe

BORA befreit von den Zwängen der Dunstabzugshaube. Keine Kanten und Ecken in Kopfhöhe. Keine gebückte Haltung. Keine eingeschränkte Sicht. Kein Dampf im Blickfeld oder auf der Brille.



## Unsere Antworten auf Ihre Fragen

### Was passiert, wenn Flüssigkeit in den Kochfeldabzug läuft?

Keine Sorge, es passiert nichts, denn im Kochfeldabzug können sich – je nach System – bis zu 300 ml Flüssigkeit sammeln. Wird beim Kochen versehentlich einmal mehr verschüttet, ist dies ebenfalls kein Problem, denn dank Trennung von Elektronik und Abzugs-

system kann hier nichts passieren. So können bei BORA Basic und BORA Pure auch Mengen von bis zu 3 Litern aufgefangen werden. Die Flüssigkeit kann einfach mit einem Lappen aufgewischt und der Abzug durch den abnehmbaren Gehäuseboden gereinigt werden.

### Was kostet ein BORA Abzugssystem?

Unsere BORA Systeme sind individuell planbar. Bitte wenden Sie sich für Preisankünfte und ein persönliches Angebot an einen BORA Partner in Ihrer Nähe.

### Wie wird der BORA Kochfeldabzug gereinigt?

Die Fettfilter und Abdeckungen können mit einfachen Handgriffen entfernt und in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



### Saugt BORA wirklich alle Gerüche ab?

Kochdunst, verdampfende Fette und die damit einhergehenden Gerüche werden komplett dort abgesaugt, wo sie entstehen – direkt am Kochfeld. Der Koch selbst steht in der frischen Luft, seine Kleider und Haare bleiben vom Kochdunst unberührt und frisch.

### Funktioniert BORA auch mit höheren Töpfen?

Auch bei einer Topfhöhe bis zu 20 cm werden Kochdünste problemlos eingesaugt. Ab ca. 21 cm Topfhöhe empfehlen wir, den Kochtopfdeckel schräg aufzusetzen, um die Dämpfe in die Richtung des Abzugs zu leiten.

### Wo geht die abgesaugte Luft hin?

Alle BORA Systeme sind sowohl als Abluft als auch als Umluft planbar. Beim Abluftsystem wird der Kochdunst über den Lüfter, durch das Kanalsystem BORA Ecotube und den Mauerkasten direkt nach außen ins Freie geleitet. Dunst und Gerüche werden somit komplett aus dem Raum entfernt. Bei der Umluftvariante wird der Kochdunst über den Lüfter in die speziell entwickelten Umluftfilter geleitet, welche die Kochgerüche effektiv beseitigen. Die gereinigte Luft wird über den Sockelbereich zurück in den Raum geführt.



# Abluft oder Umluft?

Die innovativen Kochfeldabzugssysteme entfernen Gerüche dort, wo sie entstehen. Und sorgen so für frische Luft in der Küche.

Der BORA Mauerkasten sorgt mit seinem herausragenden Dämmwert für ein behagliches Wohnklima ohne Wärmeverlust.

BORA Ecotube Kanalsystem mit verbesserter Aerodynamik für mehr Effizienz und Ruhe beim Kochen.

Platzsparender BORA Flachschalldämpfer für noch mehr Ruhe beim Kochen.

Leiser, energieeffizienter BORA Sockellüfter.

## Abluftsystem

Beim BORA Abluftsystem wird der Kochdunst über den Lüfter, durch das Kanalsystem BORA Ecotube und den Mauerkasten BORA 3box direkt nach draußen ins Freie geleitet. Dunst und Gerüche werden somit komplett aus dem Kochbereich entfernt. Da alle BORA Systeme im Gegensatz zu herkömmlichen Dunstabzugshauben mit intelligenter Strömungstechnik anstatt großem Fördervolumen arbeiten, wird weniger warme Raumluft aus dem Haus geleitet und so Energie gespart.

Abluft: Einbaubeispiel BORA Classic 2.0 - CKAZ  
(gleiches Prinzip für alle BORA Systeme)

## Umluftsystem

Das BORA Umluftsystem ist die alternative Lösung zur Abluftvariante. Der Kochdunst wird dabei über den Lüfter in die speziell entwickelten Umluftfilter geleitet, welche Gerüche der Küchenabluft effektiv beseitigen. Damit sorgen auch die BORA Umluftsysteme für frische Luft in der Küche. Da bei Umluftsystemen die warme Luft im Haus gehalten wird, sind sie ideal für Passiv-, Niedrig- und Niedrigstenergiegebäude geeignet.

Platzsparender BORA Flachschalldämpfer für noch mehr Ruhe beim Kochen.

Die BORA Luftreinigungsbox neutralisiert effektiv unangenehme Gerüche und sorgt so für frische Luft beim Kochen.

Leiser, energieeffizienter BORA Sockellüfter.

Umluft: Einbaubeispiel BORA Classic 2.0 - CKAZ  
(gleiches Prinzip für alle BORA Systeme)

# BORA Garantie

Ihr Plus an Garantie. Wir vertrauen auf unsere Produkte und glauben fest an deren Qualität! Und das zeigen wir auch mit unserem Garantieverprechen. Mit der Garantieverlängerung wird die 2-jährige Herstellergarantie Ihres BORA Systems um ein weiteres Jahr verlängert. Auf dem Kochfeld bzw. Kochfeldabzug befindet sich ein Aufkleber mit einem Registrierungscode, den Sie einfach unter [www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration) eingeben und so Ihre Garantie verlängern.

Bitte beachten Sie die geltenden Garantiebedingungen:  
[www.mybora.com/garantiebedingungen2plus1](http://www.mybora.com/garantiebedingungen2plus1)

## Garantie verlängern

Den Registrierungscode des BORA Gerätes eingeben und die Garantie um ein Jahr kostenfrei verlängern. Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen oder unsere Website besuchen:  
[www.bora.com/registration](http://www.bora.com/registration)





# Heiße LIEBE

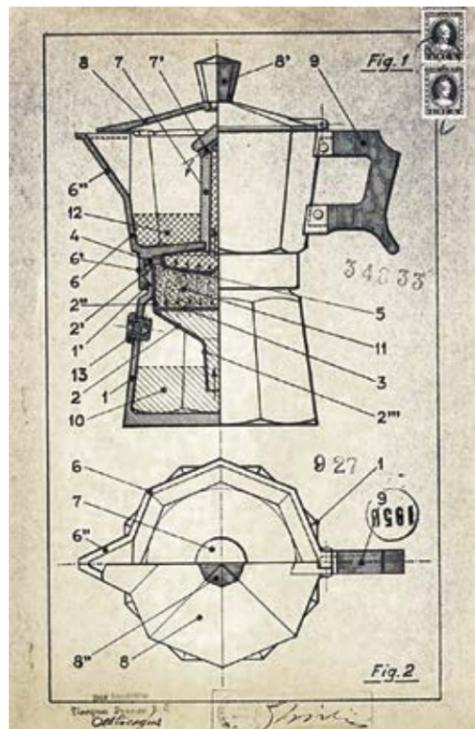
Mit seinem Kaffeekocher „Moka Express“ hat Alfonso Bialetti 1933 einen Klassiker geschaffen, der bis heute begeistert.

Text  
SEVERIN HUBER

Was zeichnet einen erfolgreichen Erfinder aus? Nun, sicher der Mut, bewährte Funktionen von Dingen nicht als selbstverständlich oder Optimum zu erachten, sondern sie radikal infrage zu stellen. Bei Willi Bruckbauer, dem Gründer von BORA, entstand so die Perfektionierung der Idee, Küchendunst nicht nach oben steigen zu lassen, sondern ihn unmittelbar am Entstehungsort nach unten abzusaugen. Alfonso Bialetti, der Erfinder der „Moka Express“-Kanne, arbeitete physikalisch in entgegengesetzter Richtung. Als er 1931 seinen Prototyp für eine neuartige Herdkanne fertigstellte, konnte man Espresso nur in italienischen Kaffeehäusern

trinken: Man bereitete ihn in großen Espresso- maschinen zu. Diese pressten heißen Wasserdampf von oben durchs gefüllte Kaffeesieb nach unten. Alfonso Bialetti aber, so wird berichtet, war fasziniert von einem Gerät, das „Lisciveuse“ genannt wurde: eine Art Waschmaschine, in der die Frauen seines Heimatdorfs im Piemont die Wäsche wuschen. Das System war einfach: Wasser wurde erhitzt. Wenn es kochte, stieg es durch ein Rohr nach oben und ergoss sich, vermischt mit Lauge, über die Wäsche. Dieses Grundprinzip übertrug der 1888 im Bergdorf Montebuglio geborene Tüftler auf seinen Kaffeekocher. Auf dem Herd erhitztes Wasser

Foto: Bialetti



steigt aus einer achteckigen Kanne durch ein Sieb mit gemahlenem Kaffee und sammelt sich im darübergeschraubten Behälter. Das Werkmaterial der Espressokanne ist Aluminium, dessen Verarbeitungstechniken Alfonso Bialetti bei einem Auslandsaufenthalt in Paris kennengelernt hatte. Denn eine weitere Grundvoraussetzung für Erfinderglück ist, das Handwerk und die Werkstoffe der Produktwelt, in der man tätig werden möchte, genau zu kennen. Auch darin zeigt sich die Parallele zu Willi Bruckbauer, der als Schreinermeister mit den Anforderungen an den Küchenbau bis ins Detail vertraut ist. Mit seiner Wunderkanne gelang es Alfonso Bialetti also, das Espressokochen zu revolutionieren und gleichzeitig zu sozialisieren. Denn fortan konnte jeder auch zu Hause ohne großen Aufwand und hohe Kosten Espresso auf dem Herd brühen. Zugegeben, für richtigen Espresso benötigt man 9 bar Druck, Bialettis Espressokanne schafft dagegen nur etwa 1,5 bar. Deshalb taufte er sein Ergebnis Moka und seine Kanne dementsprechend „Bialetti Moka Express“.

1933 begann er in seiner kleinen Werkstatt in Crusinallo, nur fünf Kilometer von seinem Geburtsort entfernt, Kannen zu fertigen und zu verkaufen. Dass er mit der puristischen und zeitlosen Gestaltung eine Designikone geschaffen hatte, ahnte Alfonso Bialetti damals nicht. Das Geschäft lief eher schleppend. Zwischen 1934 und 1939 verkaufte er gerade einmal 70.000 Kannen, meist auf Wochenmärkten. Denn jede Erfindung braucht auch ein gutes Marketing. Und ein geschickter Verkäufer war Alfonso Bialetti nicht. So war es ein Glücksfall, dass 1945 sein Sohn Renato aus der Kriegsgefangenschaft aus Deutschland zurückkehrte. Er sorgte dafür, dass die Produktion auf 1.000



Kannen pro Tag erhöht wurde, und investierte in Werbung. Seit 1953 ist auf jeder Moka-Kanne der „L'omino coi baffi“ zu sehen, ein kleiner Mann mit Schnurrbart, der ganz bewusst Ähnlichkeit mit Renato Bialetti hat. Damit schuf dieser Markenidentität und Wiedererkennungswert. Früh schaltete er zudem Fernsehwerbung. Der Slogan „In casa un espresso come al bar“ (zu Hause einen Espresso wie im Café) wurde in Italien zur Redewendung. Und der einsetzende Wirtschaftsboom Mitte der 1950er-Jahre tat ein Übriges, um aus dem Unternehmen eine internationale Erfolgsgeschichte zu machen. Heute steht in mehr als 90 Prozent der italienischen Haushalte mindestens eine Bialetti Moka



So genial wie sozial: Alfonso Bialetti revolutionierte die Genusswelt, indem er das Espressokochen zu Hause möglich machte.

Oben links: Renato Bialetti, Sohn des Erfinders Alfonso Bialetti (unten rechts), brachte die Geschäfte erst so richtig in Schwung.

Oben rechts: Konstruktionsplan der Kanne - sie war von Anfang an genial konzipiert.

Rechts: Erkennungszeichen: Das Männchen, das der Künstler Paul Campani zeichnete, zierte seit 1953 jedes Produkt.

Das Grundprinzip ist das gleiche geblieben, neue Designs sind hinzugekommen, zum Beispiel das Modell „Venus“. Es kann auch auf Induktionskochfeldern eingesetzt werden wie hier auf BORA S Pure.



Fotos: Bialetti

Express. Und weltweit verströmt die Aluminiumkanne neben Kaffeeduft auch italienische Lebensart. Behutsam hat die Firma im Laufe der Jahrzehnte das Sortiment erweitert. Verschiedene Größen kamen hinzu, später farbige Varianten: in Rot, Schwarz, Lindgrün, Hellblau, Gelb, Fuchsia, Gold – ja, es gibt sogar ein Modell in den Farben der Trikolore. Einige neue Formen wie die elegante „Venus“ wurden entwickelt, die in ihrer großen Variante auch für den Induktionsherd geeignet ist. Viele Fans fand auch die „Brikka“, die durch höheren Druck besonders cremigen Kaffee kocht. Das Innenleben aber blieb, bis auf die Reduktion der Austrittspunkte des Kaffees von ursprünglich vier auf zwei sowie das Hinzufügen

eines Sicherheitsventils, über die Jahrzehnte hinweg unverändert. Es gab und gibt bis heute an Alfonso Bialettis genialer Erfindung technisch einfach nichts zu verbessern. Nach wie vor sind die Kannen so robust und langlebig, dass sie ihren Benutzer durchs ganze Leben begleiten können. Entsprechend viele Emotionen sind mit der persönlichen Bialetti verbunden. Man kocht mit ihr seinen Espresso an guten und weniger guten Tagen, zu freudigen Anlässen und zur Aufmunterung. Und während man die zwei bis drei Minuten wartet, bis das Röcheln im Rohr den aufsteigenden Kaffee ankündigt, hat man ein bisschen Zeit, übers Leben nachzudenken. Auch das machte Alfonso Bialetti mit seiner Erfindung möglich.

# Zwischen SAND

# und BETON

Fotografin und Stylistin Karine Candice Köng über ihren minimalistischen Wohnraum CASA PYLA an der französischen Atlantikküste.

Text  
AYLA AMSCHLINGER  
Fotos  
STEPHANIE FÜSSENICH



Hell schimmert der Sand in der Morgensonne. Schilf wiegt sich in einer sanften Brise, dahinter der kühl glitzernde Atlantik. Nach 23 hektischen Londoner Stadtjahren hat es Karine Candice Köng zurück in ihre französische Heimat an die Atlantikküste bei Bordeaux verschlagen. Nur zwei Minuten vom Strand von Le Moulleau entfernt hat sich die Fotografin und Stylistin ein Refugium geschaffen, das Zuhause und kreativer Workspace zugleich ist: CASA PYLA.

Aus einer alten Villa am Meer wurde dank Karines Vision ein moderner, minimalistischer Wohnraum. Durch den Einbau von BORA Pure entspricht nun auch die Küche neuesten technologischen Anforderungen und wird Karines Sinn für Design gerecht. Ein Ort, den sie gerne teilt:

Oben links: Karine Candice Köng beim Kochen in ihrer minimalistischen Wohnküche. Das BORA Pure System fügt sich nahtlos in das Design der Kochinsel ein.

Oben: Karines Fotografien verleihen den Räumen der CASA PYLA eine zusätzliche Perspektive.

Links: Holztreppe und Außenwände durften bleiben. Der Rest des Hauses wurde in mehreren Phasen von Grund auf renoviert.

„Um eine Verbindung zwischen Landschaft und Architektur zu schaffen, habe ich mich für eine natürliche Farbpalette entschieden.“

KARINE CANDICE KÖNG



Kreativschaffende können CASA PYLA für Shootings und Workshops buchen, während der Sommermonate vermietet Karine ihr Haus via Airbnb darüber hinaus an Feriengäste.

#### Aus Alt wird Neu

„Das ist jetzt mein viertes Projekt, bei dem ich ein komplettes Haus umkrempele. Ich wollte hier mein neues Zuhause schaffen, etwas sehr Zeitgenössisches und Modernes. Denn ich hatte eigentlich genug davon, ganze Häuser zu renovieren.“ Bei einer Tasse Tee klappt Karine in ihrer Küche den Laptop auf und schmunzelt. „Am liebsten hätte ich ein Stück Land gekauft und einfach einen quadratischen Würfel daraufgestellt. Voilà, fertig! Als mir der Immobilienmakler dieses Objekt gezeigt hat, mochte ich es zu Beginn überhaupt nicht. CASA PYLA ist ein wirklich altes Haus, es war vollgestopft mit schrecklichen Möbeln, sehr dunkel, sehr unruhig. Also das genaue Gegenteil von dem, was ich eigentlich mag.“ Karine schüttelt

den Kopf. Als Fotografin schätzt sie Tageslicht und neutrale Farben, ihre cleane Ästhetik zieht sich durch ihre Arbeiten, Lookbooks und Social-Media-Kanäle. Die Nähe zum Strand war schließlich ausschlaggebend für die Entscheidung, das Haus doch zu kaufen. Seitdem hat sie keinen Raum darin unberührt gelassen, bleiben durften nur die äußeren Wände und die Holztreppe.

#### Neutrale Farben und natürliches Licht treffen auf klare Linien und geschliffenen Beton

Wie auch schon in ihrem ehemaligen Londoner Zuhause plante Karine gemeinsam mit ihrem Mann die einzelnen Renovierungsphasen in Eigenregie. Bei ihr wird kein Detail dem Zufall überlassen: Auf ihrem Blog BODIE and FOU kann man die einzelnen Schritte des CASA-PYLA-Makeovers nachverfolgen. „Am wichtigsten war mir viel Tageslicht im Haus. Deswegen haben wir zum Beispiel auch hier in der Küche nachträglich Fenster eingefügt.“ Karine deutet über sich. „Wir haben sie relativ hoch angesetzt, damit die Nachbarn nicht hereinschauen können und wir

Tageslicht ist für die Fotografin beim Arbeiten und in ihren eigenen vier Wänden besonders wichtig.

ungestört bleiben. Bei jedem Haus, in dem wir bislang gewohnt haben, versuchten wir außerdem, die modernste Technologie zu verwenden oder andere Materialien einzusetzen. BORA passte daher perfekt in unser Konzept.“ Nach einer komplett weißen Küche in London entschied sich Karine diesmal für sanfte, abgetönte Farben im offenen Koch-Ess-Bereich und für robustere Materialien. „Das habe ich nach drei Küchenrenovierungen gelernt! Holz ist zwar sehr schön anzuschauen, aber als Arbeitsfläche nicht praktisch. Acrylstein wie Corian liebe ich sehr, weil er eine angenehme Haptik hat. Aber er neigt schnell zu Flecken. Jetzt bestehen in der Küche sowohl der Boden als auch die Arbeitsfläche aus poliertem Beton. Die nächsten Monate werden zeigen, wie gut das funktioniert.“

### Minimalismus voller Leben

Karines Sinn für Ästhetik vereint eleganten Minimalismus mit einer französischen Prise Je-ne-sais-quoi. Selbst für praktische Alltagsbelange findet sie formvollendete Lösungen. Die Räume der CASA PYLA sollen schließlich Rückzugsort und kreative Stätte zugleich sein. „Entgegen allem Minimalismus ist mir Stauraum unglaublich wichtig. So sieht das Haus aufgeräumt und clean aus. Alles loswerden kann man selbst als Minimalistin nicht“, gibt Karine zu.

Gerade in der Küche müssen Form und Funktion daher zueinanderpassen, wenn beim abendlichen Familienessen Karines Mann Steve am Herd steht. „Ich selbst bin nicht die größte Köchin, aber mein Mann kocht leidenschaftlich gern.“ Karine streicht mit der Hand über die Arbeitsfläche und deutet zur Kochinsel. „Am liebsten brät er Fleisch so richtig scharf an, das erzeugt viel Rauch. Wir haben hier hohe Decken in der Küche, über drei Meter hoch. Ein riesiger Dunstabzug, der von der Decke hängt, würde wirklich im Raum stören. Von dem integrierten Dunstabzugssystem von BORA Pure bin ich unglaublich begeistert – auch, was das Design betrifft.“

Oben: Arbeiten, Wohnen, Leben. Als kreativer Ort ist CASA PYLA sowohl Heim der Familie Köng als auch buchbare Shooting-Location für Kreative.

Unten: Moderne Eleganz im Bad sorgt für Spa-Atmosphäre. „Ich liebe dieses Urlaubsfeeling. Daheim zur Ruhe kommen ist mir wichtig“, sagt Karine.



### Ein Ort, an dem alle zusammenkommen

Den Koch- und Essbereich miteinander zu verbinden und auch die Küche als kreativen Ort zu denken, war Karine besonders wichtig. Rund um den langen Esstisch kommt die ganze Familie mehrmals am Tag zusammen. „Wir lieben Essen! Und über Essen zu reden“, schwärmt sie. Für viele eher ungewöhnlich: Zwischen Juli und August vermietet Karine ihr Haus sogar komplett unter, Kreative können sich das ganze Jahr über tageweise in die großzügigen Räumlichkeiten einbuchen. Auch für Workshops und Events steht die Küche der CASA PYLA offen. Während sich Karines Mann Steve ein Homeoffice im oberen Stock eingerichtet hat, findet man die Fotografin meistens mit ihrem Laptop am Esstisch. „Das hier ist mein Büro! Und während ich von unserem Tisch aus arbeite, bin ich eigentlich auch ständig in der Kü-

che und mache mir einen Tee. Ich trinke bestimmt acht Tassen am Tag“, lacht Karine.

### Zu Hause zwischen Natur und den eigenen vier Wänden

An lichtdurchfluteten Tagen funkelt die CASA PYLA wie ein helles Sandkorn, während man im Hintergrund den Ozean rauschen hört. „Jeder Tag hier ist wie Urlaub“, sagt Karine. „Dabei wohne, lebe und arbeite ich in diesem Haus. Für mich ist mein Zuhause der Ort, an dem ich mich wohlfühlen kann und zugleich visuell inspiriert werde. Das Beste also aus allen Welten.“ Nach über einem Jahr Renovierungsarbeiten tauscht Karine den Malerpinsel vorerst aber wieder gegen ihre Kamera. Das Licht und die Wellen des Atlantiks einfangen – Letztere am liebsten mit einem Surfboard unter den Füßen.

Links: Die große Holzterrasse und der anschließende Garten laden zum gemeinsamen Grillen mit Freunden und Familie ein.

Rechts: Nur zwei Minuten vom Strand entfernt befindet sich die CASA PYLA. Tägliches Spazierengehen am Meer gehört zu Karines Alltag.

Follow Karine on Instagram:



bodieandfou

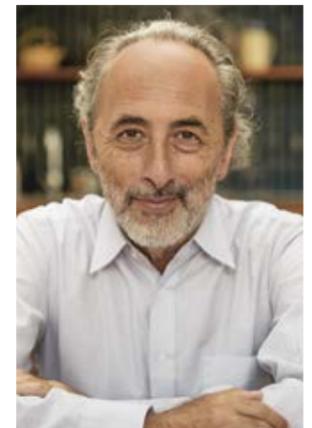


# HOTEL einmal anders

Text  
KLAUDIA MEINERT

Fotos  
KANALHUSETCPH 2020

In Kopenhagen hat Lennart Lajboschitz ein Hotel eröffnet, das das Miteinander fördert – und auf das BORA Küchenkonzept setzt.



Selfmade-Unternehmer  
und Neu-Hotelier:  
Lennart Lajboschitz.

Vom „Nobody“ zu einem der erfolgreichsten Unternehmer Dänemarks: Fragt man Lennart Lajboschitz nach seinem Werdegang, huscht ein verschmitztes Lächeln über sein Gesicht. Er ist ein wunderbarer Erzähler, egal ob er vom Verkauf seines international erfolgreichen Einrichtungsimperiums „Flying Tiger“ berichtet oder sein neues Lebensprojekt vorstellt: 2020 eröffnete Lajboschitz mitten im Zentrum der dänischen Hauptstadt das außergewöhnliche Apartment-Hotel „Kanalhuset“. Der geschichtsträchtige Komplex direkt am Christianshavn-Kanal war seit seiner Entstehung 1754 erst königliches Waisenhaus, dann Marinehospital, zwischendurch Gefängnis und schließlich Marinemuseum. Nun also Hotel. Und was für eines!

## Verkaufsschlager Humor, Farbe, Glück

Bekannt wurde Lajboschitz, der als Sohn dänisch-schwedisch-stämmiger Juden 1959 in Kopenhagen geboren wurde und bereits im Alter von 16 Jahren die Schule verließ, als Erfinder und Verkäufer von funktionalen Alltagsprodukten, deren Design er Emotionen einhauchte. Humor, Farbe und eine Portion Glücksgefühl als Verkaufsschlager – und das zu kleinen Preisen. Das „Flying Tiger“-Konzept war ein Renner, obwohl nicht strategisch geplant. Denn die Erfolgsgeschichte begann damit, dass Lajboschitz und seine Frau Suzanne auf Flohmärkten – die beide bis heute lieben – zunächst Regenschirme verkauften. Heute sagt er über sich: „Ich sehe mich als Anthropologen. Bei mir dreht sich alles um den Menschen.“

## Die ganze Familie lebt im Hotel

Die Idee, ein Hotel mit einzigartiger Handschrift zu entwerfen, steht für seine Unternehmerdenke: „Ich bin absolut gegen das gängige Geschäftsgebaren: Analysten zeigen mit Zahlen, was war. Das kann Erfolg schaffen, ist aber keine Vision.“



Wir machen das, woran wir wirklich glauben. Und wir handeln werteorientiert“, so Lajboschitz. Das besondere Projekt folgt seinem Mantra: Menschen verbinden, Gemeinschaften schaffen jenseits von Alter, Herkunft, Geschlecht und Lebensweg. Dem Hausherrn geht es um das soziale Miteinander, das Teilen von Werten. Berührung-ängste kennt er nicht, im Gegenteil. In einem gesonderten Trakt des Hotelkomplexes hat der vierfache Familienvater sogar selbst sein Zuhause. Mehr noch: Ein Teil seiner Verwandtschaft ist ebenfalls eingezogen. In zehn der insgesamt 28 Apartments wohnen 30 Familienmitglieder inklusive seiner Mutter.

#### Mix-and-match meets Entschleunigung

Betrifft man das Hotel, fällt sofort die angenehm zurückhaltende Atmosphäre auf – trotz buntem Mix-and-match des Interieurs. Alles strahlt Entschleunigung aus, alles scheint auf beste Art wie aus der Zeit gefallen. Die sorgfältig restaurierten Vintage-Möbel aus den 60er-Jahren sind die Highlights der individuell konzipierten Apartments – Suzanne Lajboschitz hat sich akribisch um jedes noch so kleine Detail bei der Ausstattung gekümmert. Ungewöhnlich für ein Hotel: Es gibt keine Bluetooth-Player oder gar Fernseher. Auf einige der üblichen Annehmlichkeiten großer Hotelketten hat Lajboschitz bewusst verzichtet: „Heute ist nicht zuletzt über das Netz vieles zu jeder Uhrzeit an jedem Ort verfügbar. Die Menschen wollen heute mehr denn je echte Erlebnisse, Handwerk, lokalen Bezug, Werte leben.“ Im „Kanalhuset“ hingegen sollen Gäste aus ihren Zimmern gelockt werden. Denn Herz des Hauses



Oben links und Mitte: In der Bar des Hotels „Kanalhuset“ kann man in Wohnzimmer-Atmosphäre einen guten Drink und den direkten Blick auf den Kanal genießen.

Oben rechts: Wer nicht allein essen möchte, trifft sich zum Abendessen mit anderen Gästen an der großen Tafel im Speisesaal.

Unten: Jedes Zimmer, jedes Apartment ist individuell mit Vintage-Design eingerichtet. Jede Küche ist in einer anderen Farbe gestaltet. Was alle gemeinsam haben: das BORA Kochfeldabzugssystem!

ist der Gemeinschaftsraum für Tratsch, Tanz und Theater. Hier finden auch mal Events und Aufführungen statt. Vergebens sucht man im Restaurant nach Tischen fürs Candle-Light-Dinner zu zweit. Stattdessen zieht sich eine lange Tafel durch die Mitte des Speisesaals. Der Grundgedanke: Gemeinsamkeit.

#### Abenteuer Küche: Revolution mit BORA

Essen verbindet, und so wurden auch die Küchen nach einer gemeinschaftlichen Vision gestaltet. Für den Einbau der BORA Systeme mussten dabei einige Hürden genommen werden. Schließlich darf in dem historischen Gebäude vieles nur mit behördlicher Sondergenehmigung realisiert werden. Warum sich Lajboschitz überhaupt für Dunstabzüge aus Bayern entschieden hat? Der Hausherr schmunzelt: „Ich wollte etwas Individuelles. Das ganze Projekt ist ein Abenteuer, eine Revolution.“ So wurden – anders als normalerweise in Objektbauten – zehn unterschiedliche Küchen in komplett unterschiedlichen Farben eingebaut. Dass BORA sich für außergewöhnliche Lösungen bei Design und Innenausbau anbietet, ist nichts Neues. In dieser Form und Umsetzung, in einem Haus, in dem nichts von der Stange ist, stellt es dann aber doch eine Premiere dar. Und so treffen sich Gäste und Einheimische gleichermaßen zum Abendessen im „Kanalhuset“ oder stoßen beim Bier mit Blick auf den Kanal an. Statt eines unpersönlichen Hotels ist hier ein charmanter Begegnungsort voller Leben von und für Menschen entstanden – ganz nach Lennart Lajboschitz' Geschmack.



Find more on [www.kanalhusetcpb.com](http://www.kanalhusetcpb.com)

# Traumstrecken der PROFIS

Drei Fahrer aus dem Team BORA – hansgrohe stellen Touren vor, die sie über den sportlichen Anspruch hinaus faszinieren.

Text  
MARTIN FRAAS

Daniel Oss, in Trient geboren, schätzt die Vielfalt der Strecken am Gardasee.



Foto: BORA – hansgrohe / Christof Kreuzer

Max Schachmann kann Daniels Liebe für die Gegend nur zu gut verstehen, bei der gemeinsamen Trainingsausfahrt hielt er kurz inne, um den Ausblick zu genießen.



## Runde vom Gardasee zum Lago di Valvestino, Italien

Ein Tipp von Daniel Oss

Der Gardasee gilt für viele Radprofis und Hobby-Radfahrer als ideales Trainingsrevier. Was zum einen an der Vielseitigkeit der Strecken liegt. Vom Monte Bondone im Norden, dessen Haarnadelkurven sich bis auf 1.650 Meter hochschrauben, bis zu brettebenen Speedstrecken im Süden ist jede Menge Abwechslung geboten. Ein weiterer Vorteil: Die Winter sind zwar kühl, aber meist frostfrei und sehr regenarm. Ideale Voraussetzungen also für die Saisonvorbereitung. Daniel Oss vom Team BORA – hansgrohe ist quasi ums Eck in Trient geboren. Er schätzt die Touren am Gardasee seit seiner frühen Jugend. „Ich höre dort nie auf zu staunen“, schwärmt er. „Die Tier- und Pflanzenwelt ist einzigartig. Manchmal sehe ich, wenn ich sehr früh unterwegs bin, sogar einen Hirsch.“

Eine seiner Lieblingsstrecken liegt im klimatisch milden Südwesten des Sees, die Lago-di-Valvestino-Runde. Sie beginnt und endet in San Felice del Benaco. Die als schwer eingestufte Tour hat den Vorteil, dass die Straßenbeläge durchwegs gut sind. Dazu ist die Runde in den meisten Bereichen wenig befahren. „Im Aufstieg von Gargnano zum Lago di Valvestino genieße ich es, weit unten auf dem See die Segelboote zu sehen“, erzählt Daniel Oss. „Und durch das submediterrane Klima wachsen hier überall Palmen.“ Der Höhepunkt der Tour ist für ihn der Idrosee. „Er funkelt oft hellblau wie ein Aquamarin, manchmal steige ich ab und mache ein Selfie.“ Bevor es dann die lange und spektakuläre Abfahrt hinunter an den See nach Salò geht. „Diese Runde“, so zieht Daniel Oss Bilanz, „ist für mich sportlich und landschaftlich eine perfekte Tour.“

### Streckeninfos

**Start/Ziel:** San Felice del Benaco  
**Distanz:** 89,2 km  
**Bergauf:** 2.050 m/**Bergab:** 2.050 m



„Ist man auf den letzten drei Kilometern des Tourmalets abgehängt, dann kommt man nicht mehr zurück.“

EMANUEL BUCHMANN

## Legendärer Hochgebirgspass Tourmalet, französische Pyrenäen

Ein Tipp von Emanuel Buchmann



Der Hochgebirgspass Tourmalet ist der am häufigsten gefahrene Bergpass der Tour de France. 1910 bestand die Strecke lediglich aus einem steinigen Trampelpfad. Heute führt eine asphaltierte Straße hinauf zur Passhöhe auf 2.115 Metern. Seinen Schrecken für die Radsporthler hat der legendäre Bergpass aber immer noch nicht verloren. Denn im Westanstieg gilt es, auf 18,4 Kilometern eine Höhendifferenz von 1.405 Metern in maximaler Steigung von 10,2 Prozent zu über-

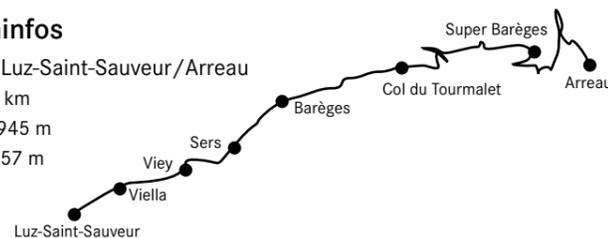
winden. Eine Qual, die auch viele ambitionierte Freizeitradsportler in den Süden Frankreichs lockt, um die eigenen Leistungsgrenzen auszutesten. Emanuel Buchmann aus dem Team BORA – hansgrohe verbindet viele positive Erfahrungen mit der Strecke. „Der Tourmalet ist einfach irgendwie mein Berg“, sagt er. „Schon bei meiner ersten Tour 2015 war ich auf der Tourmalet-Etappe in der Fluchtgruppe und am Ende Dritter der Bergankunft.“ Auch bei der Tour 2019 war er auf dem berühmten Pass ganz vorn dabei und konnte einige Male attackieren.

„Der Berg ist lang und konstant steil“, erklärt der in Ravensburg geborene Radprofi. „Man hat Zeit, seinen Rhythmus zu finden, bevor es ans Eingemachte geht. Die Westseite empfinde ich als schwieriger, aber auf beiden Seiten wird es 3 Kilometer vor dem Gipfel richtig hart. Ab da spielt manchmal auch der Wind eine Rolle, denn es wird relativ frei und man spürt die Höhenlage.“ 2021 verzichtet Emanuel Buchmann auf einen Start bei der Tour de France und fokussiert sich auf den Giro d’Italia. Aber er ist sich sicher: „Die Geschichte zwischen mir und dem Tourmalet ist noch nicht zu Ende geschrieben.“

Berühmt wurde der Tourmalet durch die Tour de France. Emanuel Buchmann vom Team BORA – hansgrohe mag diese Passstrecke ganz besonders.

### Streckeninfos

**Start/Ziel:** Luz-Saint-Sauveur/Arreau  
**Distanz:** 54 km  
**Bergauf:** 1.945 m  
**Bergab:** 1.957 m



Fotos: BORA – hansgrohe, Bettiniphoto, SpectacularNorway

## Auf dem Lysevegen, Norwegen

Ein Tipp von Frederik Wandahl

Ja, auch Radprofis träumen von Strecken, die sie bisher noch nie befahren haben. Bei Frederik Wandahl steht ganz oben auf der persönlichen Wunschliste die atemberaubende Straße Lysevegen in Norwegen am Ende des Lysefjords. „Seit ich diesen unglaublichen Anstieg mal auf einem Foto gesehen habe, bin ich völlig fasziniert. Und es ist mein Ziel, dort in einer Auszeit mal mit einem Freund hochzufahren“, erzählt der 20-jährige Däne, der bei BORA – hansgrohe in diesem Jahr in seine erste Profi-Saison gestartet ist. Und selbst in seiner knapp bemessenen Freizeit sitzt er gerne auf dem Sattel. Es ist also nicht ausgeschlossen, dass er seinen Traum bald wahr macht.

Was ihn erwartet, kann man guten Gewissens als einzigartig beschreiben: Vom Örtchen Lysebotn aus taucht die Straße zunächst in einen 1.100 Meter langen Tunnel ein. Danach schlängelt sie sich über 27 scharfe Haarnadelkurven hinauf bis auf 640 Meter. Dort liegt das Ausichtsrestaurant Øygardstølen, das einen spektakulären Blick auf den 42 Kilometer langen Lysefjord bietet. Für Frederik Wandahl, der sich selbst als „guten Bergfahrer“ bezeichnet, scheint dieser skandinavische Parforceritt wie gemacht. Gebaut und offiziell eröffnet wurde die Passstraße 1984. Gedacht war sie hauptsächlich als Zufahrtsstraße für den Ausbau des Kraftwerkes Tjodan, entwickelte sich aber bald schon zum Touristenmagneten. Und die Bewohner von Lysebotn waren ebenfalls dankbar, denn vor dem Bau des Lysevegen war der Ort nur über den Wasserweg erreichbar gewesen. Wer nach den ersten 7 Kilometern noch keine schweren Beine hat, kann durch die magisch schöne und unberührte Bergwelt noch weitere 10 Kilometer bis zum Andersvatnet fahren. Vom Anstieg her wird es ein bisschen gemütlicher, denn es sind nur weitere 310 Höhenmeter zu überwinden.

### Streckeninfos

**Start/Ziel:** Lysebotn/Øygardstølen  
**Distanz:** 7,3 km  
**Bergauf:** 640 m/**Bergab:** 640 m

Frederik Wandahl, 20, aus Dänemark fährt seine erste Profi-Saison im Team BORA – hansgrohe.



# BORA Awards

BORA holt wichtige Preise: Unsere Ideen haben nationale und internationale Fachleute überzeugt. Ein Auszug:



Plus X Award  
2021



reddot winner 2021  
Red Dot Award  
2021



German Design Award  
2020 + 2021



Plus X Award  
2020



reddot winner 2020  
Red Dot Award  
2020



iF Design Award  
2020



Plus X Award  
2019



reddot design award  
winner 2019  
Red Dot Product  
Design Award 2019



iF Design Award  
2019



Good Design Award –  
Chicago Athenaeum  
2017–2020



Iconic Award  
2016 + 2019



German Design Award  
2016 + 2018



reddot award 2017  
best of the best  
Red Dot Product  
Design 2017 Award  
Best of the Best



Plus X Award  
2017



german brand  
award 16  
winner  
German Brand Award  
2016



DEUTSCHER  
GRÜNDER  
PREIS  
Deutscher  
Gründerpreis

## Impressum

### Herausgeber

BORA Vertriebs GmbH & Co KG  
Innstraße 1  
A-6342 Niederndorf, Österreich  
T +43 (0) 53 73 6 22 50 - 0  
F +43 (0) 53 73 6 22 50 - 90  
mail@bora.com, www.bora.com

Geschäftsführer: Willi Bruckbauer  
Steuernummer: 166/4115  
USt-IdNr.: ATU67323933  
Firmenbuch-Nr.: FN 381333i  
Inhaltlich verantwortlich: Willi Bruckbauer

### Kontakt

www.bora.com

### Copyright

Alle Rechte vorbehalten. Der Nachdruck von Artikeln ist nur mit schriftlicher Genehmigung der BORA Vertriebs GmbH & Co KG und mit genauer Quellenangabe gestattet. Technische Änderungen in der Ausführung der Produkte behalten wir uns vor. Drucktechnisch bedingte Farbabweichungen sind möglich.

### Redaktion & Umsetzung

Storyboard GmbH, München  
Grafik: Claudia Homer, Thomas Saible  
Photo Editor: Elina Gathof

### Text

Ayla Amschlinger, Martin Fraas,  
Severin Huber, Michèle Loetzner,  
Klaudia Meinert, Anna Karolina Stock

### Lektorat

Lektorat Süd, München

### BORA Produktbilder & Renderings

Hunger & Simmeth GmbH  
Büro Raumflug, Auracher Popp GbR

### Herstellung

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

### Druck

F&W Druck- und Mediencenter GmbH,  
Kienberg



Marcus Burghardt testet einen anspruchsvollen Schotterabschnitt des Radrennens Strade Bianche in der Toskana.

Überreicht durch:



WUBMDE-009