

BORA

Magazin

01 | 2022



PERFORMANCE IN DER KÜCHE

Wegweisend Alle BORA Produktinnovationen im Überblick

Genussreich Warum Sterneköche den BORA X BO lieben

Inspirierend Ein traumhaftes Architektenhaus auf Mallorca

Innovation, Qualität und Design
treffen auf pures Kochvergnügen:
Das verspricht Willi Bruckbauer,
Entwickler und Gründer von BORA,
mit den aktuellen Produktneuheiten.

Die Revolution geht weiter!

BORA ist bekannt dafür, den Status quo zu hinterfragen. Das habe ich als Schreiner bei der Küchenplanung vor 25 Jahren begonnen, denn ich wollte meinen Kunden ihre Traumküchen und vor allem einen schönen Lebensraum ermöglichen. Für die ästhetisch zweifelhafte Dunstabzugshaube habe ich damals eine Alternative entwickelt, deren Beliebtheit sich über die Jahre immer mehr steigert. Mittlerweile wählen unsere Kunden aus einer breiten Palette von BORA Kochfeldabzugssystemen ihren Design- oder Funktionsfavoriten. Unterschiedliche Größen, Kombinationen von Koch-, Grill- und Gasfeldern, je nach individueller Lebenssituation und nach ihren Vorlieben beim Kochen. In jedem Fall aber wählen sie ein Original von BORA. Das Hinterfragen des Bestehenden ist seither Teil jeder Übung bei uns. Es gehört zu unserer ureigensten Unternehmens-DNA, den Lebensraum Küche und seine Komponenten aus unüblichen Blickwinkeln zu betrachten, Funktionen infrage zu stellen und scheinbar Gegebenes nicht zu akzeptieren. Und das nicht als Selbstzweck, sondern immer im Hinblick auf die Wünsche unserer Kunden. Dabei werden wunderbare und spannende Ideen geboren, viele wieder verworfen, manche weiterentwickelt und einige beginnen, lebhaft zu leuchten. Eines dieser besonderen Projekte startete mit immer wiederkehrenden Anfragen unserer Handelspartner nach einem Dampfbackofen. Ein Original von BORA, bitte. Nun, unsere Leidenschaft

ist Dampf. Deswegen schien das nicht so weit hergeholt. Aber Dampfbacköfen gab es bereits auf dem Markt. Als Revolutionär der Küche begannen wir also, das Prinzip „Ofen“ komplett neu zu denken. Viele Funktionen des BORA X BO sind an die Profiküche angelehnt. Profi-Performance für zu Hause! Kombiniert mit dem bei BORA immer schon sehr hohen Designanspruch und einfacher Bedienung, entstand durch diese Denkweise sogar eine ganz neue Kategorie: der Flex-Backofen. BORA X BO vereint Backofen, Dampfgarer und Dunstabzug mit praktischen Profifunktionen und einer cleveren Selbstreinigung. Revolutionär neu. Anders als die anderen. Und wieder ein Original von BORA. Apropos, bei den Kochfeldabzugssystemen hat unsere Pure Familie Zuwachs bekommen. BORA S Pure konzipierten wir speziell für alle Küchen, in denen der Platzbedarf zum Entscheidungskriterium wird. Ein pfiffiger Gedanke unserer Ingenieure bescherte unserem neuesten Kochfeld mit integriertem Dunstabzug die begehrtesten Maße. Gerne zeigen wir Ihnen mehr. Lassen Sie sich bei unseren Handelspartnern von den BORA Originalen begeistern!



Willi Bruckbauer



Wie schön gemeinsame
Kocherlebnisse sind, sehen
Sie hier im Video – und
erleben Sie live zu Hause.





12

BORA System

DAS PRINZIP BORA	26
Vordenken statt nachmachen. Wir entwickeln neue Ideen, die das Leben angenehmer machen.	
BORA SYSTEM	28
Das BORA System bietet mit universell einsetzbaren Elementen optimale Leistung bis ins Detail.	
BORA VORTEILE	58
Mehr Raum zum Leben: innovative Ideen, von denen Ihre Küche profitieren wird.	
BORA CUSTOMER CARE	60
Wir beantworten die am meisten gestellten Fragen unserer Kunden.	

64

INHALT



BORA Produktwelt

BORA S PURE	6
Kompakt, vielseitig und modern. Das minimalistische Design ist ein Blickfang in jeder Küche.	
BORA X BO	12
Die Revolution für die Welt des Kochens: Der BORA X BO FlexBackofen zaubert perfekte Garergebnisse.	
BORA PROFESSIONAL 3.0	30
Vollendetes Design trifft auf intuitive Bedienung und höchsten Komfort.	
BORA CLASSIC 2.0	36
Keine Kompromisse nötig. Das Kochfeldabzugssystem passt sich an Ihre individuellen Bedürfnisse an.	
BORA X PURE	42
Das System BORA X Pure setzt Maßstäbe: Kochen war noch nie so einfach.	
BORA PURE	48
Das Design-Highlight überzeugt auf ganzer Linie – und wird zum Markenzeichen Ihrer Küche.	
BORA BASIC	54
Die Einheit aus Hochleistungskochfeld und Dunstabzug bietet raffinierte Technik und flüsterleise Funktionalität.	



6



36



70

BORA Erleben

BEGEISTERUNG PUR	20
Warum Sternköche den BORA X BO lieben – und wie er sie bei ihren Rezepten inspiriert.	
AUS ALT WIRD NEU	64
Eine junge Familie lädt in ihr frisch renoviertes Haus ein, eine ehemalige Schokoladenfabrik in der Nähe von Antwerpen.	
TRADITION UND MODERNE	70
Auf der Insel Mallorca hat der Architekt Jochen Lendle eine traumhafte Finca mit Rundblick gebaut.	
ÜBER DEN WOLKEN	74
Was Radsportprofis aus dem Team BORA - hansgrohe in der Luft zu suchen haben? Das Making-of eines etwas anderen und lustigen Flugzeugtrips.	
EDITORIAL	2
BORA GARANTIE	78
IMPRESSUM	78

Fotos: Jochen Lendle, Stephanie Füssenich

BORA S Pure

Überraschend viele Möglichkeiten.

Neuheit
2022



Mit seiner kompakten Breite passt das BORA S Pure System in jede Küchenarchitektur. Zusätzlich bietet der geräumige Unterschrank genug Stauraum für Kochutensilien.



BORA S Pure Das Raumwunder für die Küche.



Mit seinem außergewöhnlichen und modernen Erscheinungsbild veredelt das BORA S Pure jede noch so kleine Küche. Ein besonderer Blickfang ist die asymmetrische Platzierung der Abzugsöffnung, ebenso das zurückhaltend gestaltete Bedienfeld. Im Standby ist es nahezu unsichtbar und auch im laufenden Betrieb durch intelligente Beleuchtung stets aufs Wesentliche reduziert. Das Motto von BORA S Pure ist: form follows function. Durch die komplett flächenbündige Ausführung von Abzug und Kochfeld und das puristische Design integriert sich das Dunstabzugssystem harmonisch in die moderne Küchenarchitektur.

Neue Möglichkeiten bei der Küchenplanung
Der herausragende Vorteil des Systems BORA S Pure ist, dass es aufgrund der extrem kompakten Breite von 60 cm problemlos auch in Standard-Küchenkorpusen verbaut werden

kann. So ergeben sich völlig neue Möglichkeiten bei der Küchenplanung. Die geringe Höhe von 199 mm sowie die integrierte Umluftfiltereinheit garantieren maximalen Stauraum für Töpfe und andere Kochutensilien im Unterschrank. Hierfür müssen keine Schubladen gekürzt werden.

Platz für große Pfannen und Töpfe
Völlig neu gedacht und gestaltet ist das Kochfeld, das durch ausgeklügelte Technik eine Top-Leistung ermöglicht. Zwei der insgesamt vier Induktionsspulen wurden speziell für das System entwickelt. Dadurch lässt sich die komplette Fläche des Kochfelds optimal nutzen. Die einzigartige asymmetrische Anordnung der Abzugsöffnung ermöglicht das Kochen auf vier unterschiedlich großen Kochzonen. Selbst große Töpfe und Pfannen können problemlos verwendet werden.

Oben: Die Einströmdüse wird standardmäßig in Schwarz geliefert. Wer das BORA S Pure individuell an sein Küchendesign anpassen möchte, kann aus sieben weiteren Farben von Sonnen-gelb bis Lichtgrau wählen.



Dass BORA S Pure auch in die kleinsten Küchen passt, beweist dieses Video.



Mit seinem geräuscharmen Lüfter arbeitet der Dunstabzug auch bei hoher Leistung stets sehr leise. Ermöglicht wird das durch optimale Luftführung. So entsteht keine Ablenkung beim Kochen und Unterhaltungen bleiben ungestört. BORA S Pure fördert die Küche in ihrer zeitgemäßen Funktion als Herzstück Ihres Lebensraums.

Einfache Bedienung per Touchslider

Eine der Kernqualitäten von BORA ist die intuitive Bedienung. Der einzigartige vertikale Touchslider wird durch ganz leichtes Antippen oder Auf- und Abwärtsbewegen des Fingers bedient. Mit wenigen Berührungen erreichen Sie mühelos alle wichtigen Bedienfunktionen. Der integrierte Abzug des BORA S Pure Kochfelds saugt Dämpfe und Gerüche während des Kochens genau

Unten: Bedient wird BORA S Pure über einen vertikalen Touchslider. Durch leichtes Antippen und Auf- und Abwärtsbewegungen steuern Sie so alle Funktionen spielerisch.

Rechts: Der Filter des BORA S Pure lässt sich für die Reinigung oder den Wechsel ganz einfach über die Einströmöffnung entnehmen.



dort vollständig ab, wo sie entstehen. Bei eingeschalteter Abzugsautomatik regelt sich seine Leistung völlig selbstständig entsprechend dem Dampfaufkommen. Sie müssen nicht manuell eingreifen und können sich völlig aufs Kochen konzentrieren. Geht dabei mal was daneben, fängt die integrierte Wanne Festes wie Flüssiges sicher auf.

Filterwechsel wird leicht gemacht

Die beim Kochen entstehenden Gerüche werden im Umluftbetrieb durch einen hocheffizienten Aktivkohlefilter neutralisiert. Um den Filterwechsel zu vereinfachen, erfolgt dieser per eSwap von oben durch die Einströmöffnung – ohne Schubladen oder Sockelblenden dafür entfernen zu

müssen. Angenehm ist auch die Reinigung. Die großzügige, gut zugängliche Abzugsöffnung macht die Entnahme aller Teile des BORA S Pure möglich, die dem Kochdunst ausgesetzt sind. Im Geschirrspüler nehmen sie kaum Platz weg – bequemer lässt sich ein Kochfeldabzug nicht säubern!

Ein System mit vielen Möglichkeiten

Alle Funktionen des formschönen und durchdachten Systems sind perfekt und passgenau aufeinander abgestimmt. BORA S Pure überzeugt durch eine unübertreffliche Performance, die perfekte Aufteilung und überraschend viele Möglichkeiten. Es wird Ihr Küchenfeeling für immer verändern.



bora.com/s-pure



Neuheit
2022

BORA X BO

Die neue Leichtigkeit
des Kochens.



Links: Ästhetisches Design war schon immer ein wichtiges Kriterium bei BORA. Ein schwarzer Einbaurahmen und der Garraum aus Edelstahl tragen zum unverwechselbaren Eindruck des BORA X BO bei.

Unten: Das riesige und edel-minimalistische Touchdisplay an der Vorderseite lässt sich für den Filterwechsel oder – bei niedriger Arbeitshöhe – für die leichtere Bedienung einfach hochklappen.



Erleben Sie die Performance des BORA X BO im Video.



BORA X BO: Dampfbacken ohne Geruch und in Perfektion.

Ob knuspriger Braten, köstliches Gemüse oder luftig-leichte, goldbraune Croissants: Dank seiner schonend-gleichmäßigen Dampferzeugung und optimalen Wärmeverteilung liefert der BORA X BO FlexBackofen perfekte Garergebnisse – selbst wenn Sie drei gefüllte Bleche auf einmal hineinschieben! Der BORA X BO ist eine neue Sensation in der Privatküche. Inspiriert ist der Dampfbackofen von der gehobenen Gastronomie-Küche: Wir

haben uns mit Weltmarktführern in diesem Bereich zusammengetan, um ein Profigerät zu entwickeln, das unsere BORA Kochfeldabzugssysteme ergänzt und das Kocherlebnis bei Ihnen zu Hause perfektioniert. Der BORA X BO ersetzt die klassischen Methoden eines Backofens durch das intelligente Heißluftkonzept, erleichtert Ihnen den Umstieg und bringt Sie auch bei bewährten Rezepten zu Ergebnissen, die begeistern. Zusätzlich ist er ein Dampfgarer,

wodurch das Kochen leichter, schonender und gesünder wird. Denn das Gargut wird von Wasserdampf umhüllt und behält so seinen frischen Geschmack sowie wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Die automatische Dampfabsaugung mithilfe der innovativen Wrasenbox garantiert, dass Ihnen beim Öffnen der Tür kein heißer Dampf ins Gesicht steigt und in den Raum entweicht. Die automatische Türvoröffnung führt den Dampf vor dem Entriegeln nach hinten ab – und das völlig geruchlos.

Denn der Aktivkohlefilter absorbiert alle Gerüche, selbst intensive Aromen wie das von Fisch. Lässt man die Position der Tür nach der Entriegelung unverändert, schließt sie nach einiger Zeit automatisch – das schont das Gargut und spart Energie. Möchte man aber ganz bewusst, zum Beispiel beim Backen von Kuchen, Kochdünfte in den Raum gelangen lassen, so kann die Menge des abzusaugenden Dampfes nach Belieben reduziert werden.



**Augmented reality:
BORA X BO virtuell
nach Hause holen.**

Unten links: Das einzigartige Vierpunktspeisethermometer hilft bei der Bestimmung der optimalen Gartemperatur. Sobald die zubereitete Speise die einprogrammierte Zieltemperatur erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet.

Unten rechts: BORA eClean reinigt und entkalkt den Garraum gründlich mit heißem Wasserdampf und den umweltverträglichen Wirkstoffen der Zwei-Kammern-Kartusche.

Einfache und intuitive Bedienung

Kinderleicht ist die Bedienung des Dampfbackofens. Die Steuerung erfolgt über ein riesiges 19-Zoll-Display. Der Touchscreen reagiert so komfortabel auf Berührungen, wie Sie es vom Smartphone kennen. Zahlreiche voreingestellte Programme und eine intuitive Nutzerführung machen das Kochen zum selbstverständlichen Vergnügen. Sie können dabei zwischen Klassik Garen, Manuelem Garen und Automatikprogrammen wählen sowie Spezialfunktionen nutzen, bei denen Ihnen zum Beispiel Gerichte vorgeschlagen werden. Auf den drei Einschubebenen des BORA X BO kann man gleichzeitig unterschiedliche Lebensmittel und damit ein komplettes Hauptgericht auf einmal zubereiten. So lassen sich beispielsweise Kartoffeln, Fisch und Gemüse in nur einem Garprozess kochen. Praktisch ist es, dass der Dampfbackofen auch das Warmhalten der fertig zubereiteten Gerichte auf vier Temperaturstufen (40°, 50°, 60° oder 72° C) ermöglicht. Dank dieser Auswahl kann für jedes Gericht die perfekte Temperatur gewählt werden, was die Lebensmittel vor dem Austrocknen und Weitergaren schützt. Die ideale

Garraumfeuchte ist voreingestellt – je nachdem, ob das Gericht saftig oder knusprig bleiben soll!

Top-Materialien und Iconic Design

Der BORA X BO wird mit einem Universalblech geliefert, das für optimale Garergebnisse sorgt. Dessen Aluminiumkern hat einen Keramiküberzug und außen eine sehr hochwertige Antihafbeschichtung, wie sie auch im Profibereich eingesetzt wird. Wie bei allen BORA Produkten ist auf das Design spezielles Augenmerk gelegt worden. Der schwarze Rahmen und das minimalistische Äußere erheben ihn in den Rang eines Kunstwerks. Das Display überzeugt mit einer klaren Ikonografie und integriert sich nahtlos ins attraktive Gesamtbild, zu dem auch der stilvolle Garraum aus Edelstahl beiträgt. Und das Beste, wovon jeder Koch geträumt hat: Der Dampfbackofen reinigt sich nach dem Gebrauch wieder selbst blitzblank! Angeboten werden drei Reinigungsprogramme: von Schnell- bis Intensivreinigung. Ein Nachwischen des Garraums ist überflüssig, denn er wird mithilfe der Zwei-Kammern-Kartusche wieder blitzblank, trocken und gleichzeitig entkalkt.



Einzigartige QUALITÄTEN

Der BORA X BO revolutioniert die Welt des Kochens und Dampfgarens. Mit zahlreichen Innovationen sowie einem formvollendeten Design setzt BORA wieder einmal Maßstäbe und macht herkömmliche Backöfen obsolet. Der Quantensprung in ein neues Zeitalter hat fünf wegweisende Alleinstellungsmerkmale als Basis.



Frische Luft und freie Sicht

So behalten Sie immer den Durchblick: Der BORA X BO verhindert, dass Ihnen beim Öffnen der Tür Dampf ins Gesicht steigt. Seine automatische Türvoröffnung führt den Dampf vor dem Entriegeln nach hinten ab – und das völlig geruchlos, denn der spezielle Filter absorbiert alle Gerüche, sogar Fisch.



Einfache Bedienung

Die Steuerung des BORA X BO erfolgt über ein riesiges 19-Zoll-Display, das man bei Bedarf auch hochklappen kann. Der Touchscreen reagiert so komfortabel auf Berührungen, wie Sie es vom Smartphone kennen. Zahlreiche voreingestellte Programme und eine intuitive Nutzerführung machen das Kochen zum Kinderspiel!



Leichte Reinigung

Garraum verschmutzt? Kein Problem! Der BORA X BO verwöhnt Sie mit drei Reinigungsprogrammen von Schnell- bis Intensivreinigung – Nachwischen überflüssig! Mithilfe der Zwei-Kammern-Kartusche wird der Garraum mühelos wieder blitzblank – ähnlich wie Teller und Tassen in der Geschirrspülmaschine!



Höchste Performance / Bestes Garergebnis

Besser geht's nicht: Der BORA X BO glänzt mit besonders gleichmäßigen Garergebnissen und optimaler Wärmeverteilung. Ihre Gerichte werden auch dann perfekt, wenn Sie alle drei Ebenen auf einmal nutzen. Bereiten Sie beispielsweise viele Croissants parallel auf drei Blechen zu, gelingen alle gleich gut!



Design

Sein schwarzer Rahmen und das minimalistische Design machen den BORA X BO zum Kunstwerk. Das Display überzeugt mit einer klaren Ikonografie und integriert sich nahtlos in das attraktive Gesamtbild, zu dem auch der stilvolle Garraum aus Edelstahl beiträgt.





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

Ideale Ergänzung: die innovative BORA Multischublade.

Eine ideale Ergänzung zum BORA X BO Flex-Backofen ist die innovative BORA Multischublade. In All Black aus hochwertigen Materialien wie Glas und Edelstahl gestaltet, lässt sich die flächenbündige, grifflose Schubladenfront durch sanftes Drücken öffnen. Dank der Voreinstellungen und des großen Stauraums ist das Multitalent vielfältig nutzbar: Sie können damit Geschirr vorwärmen, mit Niedertemperatur garen sowie Speisen regenerieren, auftauen oder warm halten. Die Temperatur- und Zeitregelung ist manuell regelbar. Bei der höheren Variante der Multischublade kann sogar auf zwei Ebenen gearbeitet werden. Und der Ebenen-Rost lässt sich einfach und komfortabel in der Spülmaschine

reinigen. Dank der BORA Connectivity, die mit dem BORA X BO FlexBackofen vernetzt ist, können die Bedienungsmöglichkeiten und der Funktionsumfang noch erweitert werden. So ist die Multischublade ein zusätzlicher Garant dafür, dass selbst anspruchsvolle Menüs perfekt gelingen!



bora.com/multi-drawer



Geschirr vorwärmen
60° C | 1 h



Speisen aufwärmen
100° C | 1 h



Speisen warm halten
70° C | 3 h



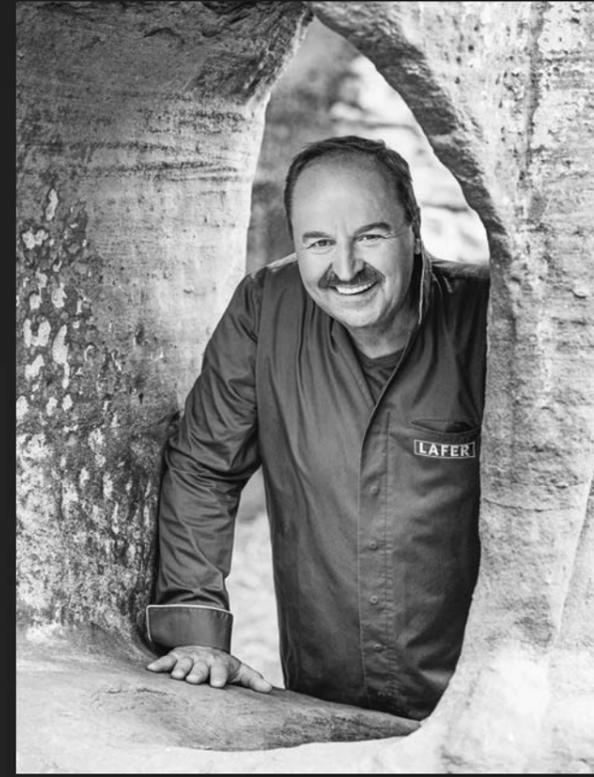
Niedertemperaturgaren
80° C | 30 min-6 h



Speisen auftauen
30° C | 4 h



B:)
BORA Connect
Connectivity



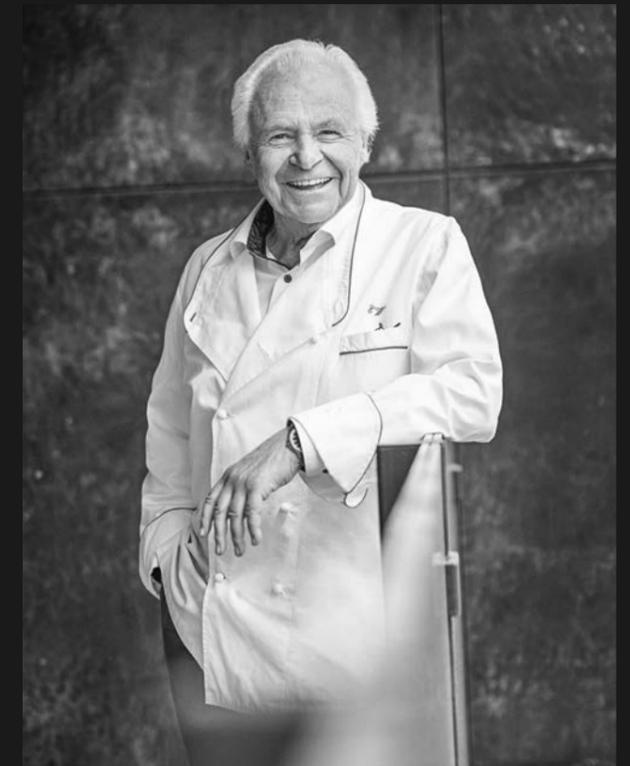
Johann Lafer



Andreas Senn



Cornelius Speinle



Eckart Witzigmann

BORA X BO im Praxistest bei Spitzenköchen

Text: MARTIN ARNOLD Fotos: MARKUS BASSLER, THE FOOD EYE

Qualität, Genuss und Kreativität vom FEINSTEN

Der BORA X BO trifft auf vier Starköche:
Testurteil: „Sehr gut“. Daraus entstand das
Kochbuch „Sterneküche aus dem Dampf-
backofen. Rezepte für den BORA X BO“.



Ab Juni 2022 im Handel und
online unter mybora.com

Eckart Witzigmann, Johann Lafer, Andreas Senn, Cornelius Speinle – vier Sterneköche, die die moderne Küche mit ihren unterschiedlichen Stilen revolutioniert und weiterentwickelt haben. Seit Jahrzehnten verzaubern sie die Menschen mit ihren Kreationen, ihre Gerichte reichen von rustikal bis Haute Cuisine und haben für alle Geschmäcker etwas zu bieten.

Und genau diese Vielfalt wollen wir von BORA mit unserem neuen Kochbuch zu Ihnen nach Hause bringen. Darin präsentieren die Spitzenköche ihre besten Rezepte für den BORA X BO. Egal, ob aufwendig und ausgefallen oder einfach und bodenständig, hier ist für jeden Tag, Anlass und Geschmack das passende Gericht dabei. Einfacher kann man sich die deutsche Sterneküche nicht in die eigenen vier Wände holen und seine Gäste mit spektakulären Gourmet-Kreationen überraschen.

Kochen soll Spaß machen – mit dem BORA X BO und dem Kochbuch der Spitzenköche gelingt genau das. Und wenn das Ergebnis dann auch noch sterneverdächtig gut schmeckt, ist das umso besser.

Als Vorgeschmack finden Sie eins von 86 Rezepten aus dem Buch auf der nächsten Seite.

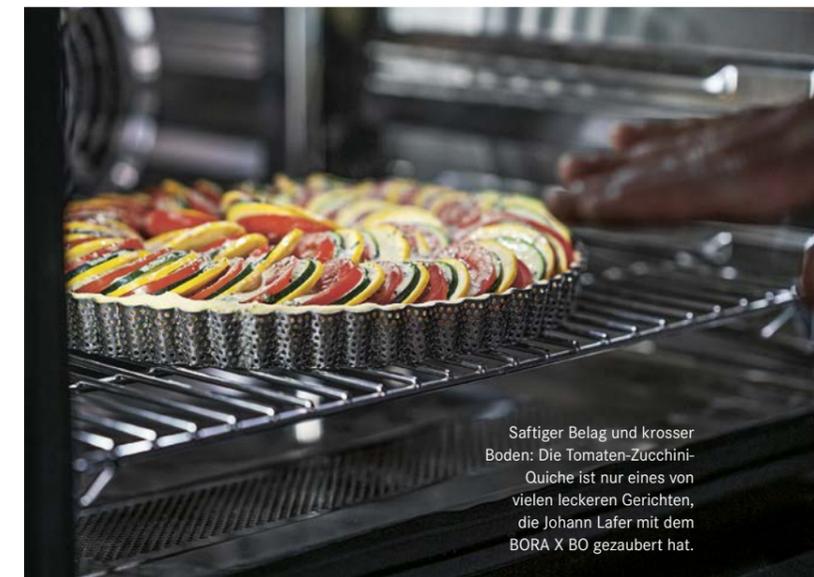


„Ich liebe die einfache Küche – der BORA X BO ist dafür perfekt: leichte Zubereitung, leichter Genuss, leichte Reinigung. Was will man mehr?“

JOHANN LAFER



Mit seinen kreativen Rezepten beweist Andreas Senn, dass Sterneküche nicht abgehoben sein muss.



Saftiger Belag und krosser Boden: Die Tomaten-Zucchini-Quiche ist nur eines von vielen leckeren Gerichten, die Johann Lafer mit dem BORA X BO gezaubert hat.

„In der Küche mag ich es unkompliziert – deshalb gefällt mir der BORA X BO so gut. Mit seinen vordefinierten Programmen macht er das Kochen wirklich leicht.“

ANDREAS SENN



Wildsauerbraten mit Kartoffelklößen

WILDSAUERBRATEN

Arbeitszeit: 55 Min.
Wartezeit: 3 Tage
Garzeit: 2 Std. 30 Min.
4 Personen

Für den Wildsauerbraten

100 g Karotte
200 g Sellerie
60 g Lauch
2 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
1 Bio-Orange
1 EL Wacholderbeeren
1 EL schwarze Pfefferkörner
750 g Rotwein
250 g Rotweinessig
3 Lorbeerblätter
100 g Rohrohrzucker
1 Rehkeule à 1,2–1,5 kg (ausgelöst)
3 EL Butterschmalz
Natur- oder Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

1. Karotte und Sellerie schälen, den Lauch putzen und gründlich waschen, dann alles in etwa walnussgroße Stücke schneiden. Knoblauch schälen, grob schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben. Wacholderbeeren im Mörser anquetschen, Pfefferkörner zerstoßen.
2. Wein, Essig und 250 g Wasser in einen passenden Topf geben. Die vorbereiteten Zutaten mit Lorbeer und Zucker hinzufügen, alles aufkochen und wieder abkühlen lassen. Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen und in die erkaltete Marinade legen. Im Kühlschrank 2–3 Tage marinieren, dabei zwei- bis dreimal wenden.
3. Am Zubereitungstag das Fleisch herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Marinade durch ein Sieb gießen, den Sud auffangen. In einem entsprechend großen Bräter das Butterschmalz erhitzen, das Fleisch darin von allen Seiten braun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann herausnehmen und beiseitestellen.
4. Das marinierte Gemüse in den heißen Bräter geben und 8–10 Min. anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und unter Rühren mitbraten. Den aufgefangenen Sud angießen, das Fleisch auf das Gemüse legen. Im X BO (150°C/0 % Feuchte) in 2–2,5 Std. auf einer Kerntemperatur von 90°C schmoren. Danach das Fleisch herausnehmen und auf den ungelochten Garbehälter geben, den X BO auf 50°C abkühlen lassen. Den Sauerbraten wieder hineinschieben und bis zum Servieren warm halten.
5. Den Schmorsaft aus dem Bräter durch ein Sieb in einen Topf abgießen. Bei mittlerer Hitze in 5–8 Min. auf eine sämige Konsistenz einkochen lassen. Die Sauce mit den Preiselbeeren verfeinern sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelklöße

1 kg grobes Meersalz
900 g mehlig kochende
Kartoffeln
50 g Butter
3 Eier (Größe M)
75 g Speisestärke
Natur- oder Meersalz
Muskatnuss
Mehl zum Arbeiten

Für die glasierten Apfelspalten

3 Äpfel
1 Zitrone
1 EL Butter
1 EL Rohrohrzucker
Natur- oder Meersalz
70 g Apfelsaft

EXPERTENTIPP

Eigelb, Stärke und Butter zügig zu den Kartoffeln geben, damit sie gut von den warmen Kartoffeln aufgenommen werden.

KARTOFFELKLÖSSE

6. Den ungelochten Garbehälter mit einer Backmatte auslegen und mit dem groben Meersalz ausstreuen. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen, bei Bedarf mit einer Gemüsebürste säubern. Dann mitsamt der Schale auf das Salz geben. Das Blech ca. 45 Min. vor Ende der Garzeit des Bratens in den X BO schieben und die Kartoffeln parallel zum Braten weich garen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

7. Die gegarten Kartoffeln halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in die Kartoffelpresse legen und durchpressen, danach jeweils die Kartoffelschale entnehmen. Nach dem ersten Durchgang die Kartoffeln ein zweites Mal durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. So bekommt der Teig eine angenehm glatte Konsistenz.

8. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die Eier trennen, Eiweiße anderweitig verwenden. Die Eigelbe in einer Schale leicht verquirlen und zu den Kartoffeln geben, die Speisestärke darüber verteilen und die flüssige Butter einlaufen lassen. Alles gründlich vermischen und mit 1 TL Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 5 cm dicken Rolle formen und in zehn bis zwölf gleichmäßige Stücke schneiden. Die Stücke mit angefeuchteten Händen zu runden Klößen formen.

9. Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen. Die Klöße hineingeben und die Hitze reduzieren. Die Klöße 10–12 Min. ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen.

GLASIERTE APFELSPALTEN

10. Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Den Saft der Zitrone auspressen. Apfelviertel mit Schale in dünne Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.

11. In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Apfelspalten darin bei mittlerer Hitze andünsten und mit dem Zucker und 1 Prise Salz goldbraun karamellisieren. Den Saft angießen und die Apfelspalten darin in ca. 5 Min. weich garen. Vom Herd nehmen. Auf Tellern mit Wildsauerbraten und Kartoffelklößen anrichten.



„Der BORA X BO ist eine große Erleichterung für jeden Koch und jede Köchin. Die unkomplizierte Bedienung und das geruchsfreie Kochen haben mich wirklich überrascht!“

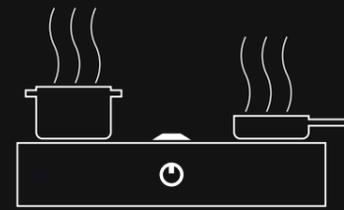
ECKART WITZIGMANN

Mit dem BORA X BO
bereitet Cornelius
Speinle originelle
Rezepte virtuos zu.



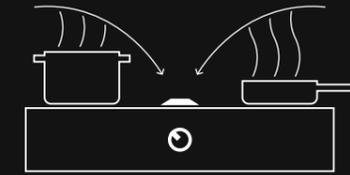
Prinzip BORA

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



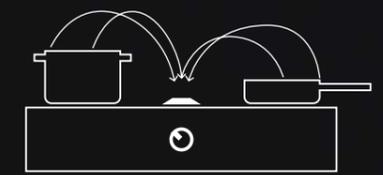
1

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.



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)

Sehen Sie sich die Funktionsweise unserer Systeme im Video an.





BORA Professional 3.0

Revolutionär besser.



Einfach, bequem und intuitiv

In jedem Detail ist zu spüren, dass die durchdachte Bedienung von der jahrzehntelangen Erfahrung des Marktführers für Kochfeldabzugssysteme geprägt ist. Die Kombination aus klassischem Knebel und sensibler Oberfläche mit gestochen scharfer LED-Anzeige macht die Handhabung der Bedienung leicht und präzise. Alle Funktionen werden bequem und intuitiv über Drehung und Tap auf die Touchfläche aktiviert. Das Prinzip der optimierten Einfachheit ist auch die Basis für die Gestaltung zentraler Bedienelemente wie Kindersicherung oder Pausenfunktion. Sie lassen sich für das gesamte System schnell und effizient mit dem mittigen Bedienknebel des Abzugs aktivieren und deaktivieren. Perfektioniert bis ins Detail: Intelligent erkennt das System die gewählte Kochstufe und passt automatisch die Intensität des Abzugs an.

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 schwarzer Glasoberfläche mit klarer LED-Anzeige.



Alle BORA Kochfelder können mit Steckdosen ergänzt werden.

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

Das innovative System BORA Professional 3.0 verbindet wegweisende Ästhetik mit höchster Effizienz und maximalem Bedienkomfort. Visuell prägend mit den Bedienknäbeln an der Küchenfront ist das optimierte Design. Vollendete Formensprache trifft dabei auf höchste Ansprüche bei Material und Technik. Die optischen Highlights sind neben dem zentral platzierten Kochfeldabzug die neu gestalteten Bedienknäbel mit schwarzer Glasfront: Sie resultiert im Off-Zustand in eine elegant reduzierte Optik. Weiße, geradlinig ausgeführte LED-Anzeigen vervollständigen den modernen und avantgardistischen Look. Die Optimierung des abnehmbaren Edelstahlrings und der Anzeigefläche wertet den Knebel nicht nur op-

tisch auf, sie macht die Touchfläche auch größer und damit bedienfreundlicher. Den High-End-Anspruch des Kochfeldsystems unterstreicht zudem die perfektionierte Bedienbarkeit: 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. Clevere Software: Ein separates Menü gewährleistet zudem, dass Funktionen wie Timer und Ankochautomatik während des Kochvorgangs nicht versehentlich aktiviert werden können.

Rechts: Das modulare System BORA Professional 3.0 passt sich durch die individuelle Kombination von Tepan, Gas und Wok Ihren Gestaltungswünschen und Kochvorlieben an. Kombinieren Sie verschiedene oder auch zwei gleiche Kochfelder miteinander.



Gemeinsame Kocherlebnisse

Die Leistung des Abzugs regelt sich selbstständig entsprechend dem aktuellen Kochvorgang. Manuelle Regulierung ist nicht notwendig. Die volle Konzentration bleibt auf das Kochen gerichtet. Die automatische Verschlussklappe öffnet und schließt sich beim Einsatz des Abzugs, wobei eine integrierte Sensorik das Einklemmen von Gegenständen oder Kinderhänden verhindert. Im ausgeschalteten Zustand ist das elegante System vollständig geschlossen. Akustisch verblüffend: Durch optimale Luftführung und den Einsatz eines geräuscharmen Lüfters bleibt der Abzug selbst bei hohen Leistungsstufen flüsterleise. Beste Voraussetzungen, um in der Küche mit Freunden und Familie zusammenzukommen und mit Genuss zu kochen.

Individuelle Kombination

Das modulare System von BORA umfasst eine breite Auswahl an Kochfeldern, von Flächeninduktion bis Gas, Wok oder Tepan-Edelstahlgrill, die frei mit dem Abzugssystem kombiniert werden können. Auch Kombinationen mit nur einem, zwei oder sogar mehr Kochfeldern sind möglich. Bei mehr als drei Kochfeldern ist ein weiterer Abzug empfehlenswert. Revolutionär sind die mit 54 cm übertiefen Kochfelder. So bleibt noch mehr Platz zum Kochen. Auch zwei große Töpfe finden so leicht hintereinander Platz. Die besonders großen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige und gleichmäßige Erwärmung von sehr großen Töpfen oder Brättern.

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

Unten links: Leicht zu reinigen: Der Edelstahl-Fettfilter, die Auffangwanne und die Verschlussklappe werden einfach im Geschirrspüler gesäubert.

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



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 alle Teile im Geschirrspüler 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.



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 innovative sControl+ Bedienung mit geschliffener Mulde ermöglicht eine präzise und intuitive Steuerung. So sind jetzt alle Funktionen nur eine Berührung entfernt: durch Hinauf- und Hinunterbewegen des Zeigefingers oder einfaches Antippen.

Modulares System für mehr Kochgenuss
Durch die zentrale Anordnung des Bedienfelds

am Abzug bleibt maximal viel Platz auf den Kochfeldern. Zwei Induktionskochfelder bieten beispielsweise Platz für vier bis zu 24 Zentimeter große Töpfe. Die übergroßen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige und gleichmäßige Erwärmung selbst sehr großer Töpfe oder Bräter. Die Kochfelder und Abzugssysteme können Sie individuell zusammenstellen und an Ihre Kochbedürfnisse anpassen. So lassen sich auch Kombinationen mit nur einem, zwei oder sogar mehr Kochfeldern realisieren. Ab drei Kochfeldern ist ein weiterer Abzug zu empfehlen.

Oben: Die Anzahl und die Art der Kochfelder können problemlos an die persönlichen Kochbedürfnisse angepasst werden.

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



Präzise Temperaturkontrolle
Ein zwischen den Kochzonen liegender zuschaltbarer Heizkreis macht das HiLight-Bräterfeld enorm flexibel: So lassen sich zwei Kochzonen zu einer großen Bräterzone im XXL-Format verbinden. Wer sich wiederum für den Tepan-Edelstahlgrill entscheidet (Bild ganz links), 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.



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 jederzeit möglich, aber nicht mehr nötig. So bleiben Ihre Hände frei für das Rühren und Wenden des Kochguts, das 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 Ihre Unterhaltung nicht vom Kochfeldabzug gestört wird.

Minimalistisches Design

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



Links: Egal, ob ein einzelnes Kochfeld für den Singlehaushalt oder drei und mehr für die Großfamilie: Die Elemente um den Abzug des BORA Classic 2.0 können an die jeweiligen Bedürfnisse angepasst werden. Bei mehr als drei Kochfeldern ist ein zweiter Abzug zu empfehlen.

moderne Küche. 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 Ihre Einstellungen werden nicht aus Versehen verändert. 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 modulare System BORA Classic 2.0.

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



bora.com/classic



BORA X Pure

Pure Perfection.



Das System BORA X Pure setzt Maßstäbe.
Höchste Funktionalität mit markantem Design.



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

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

BORA X Pure überzeugt mit Qualitäten, die alle bisherigen BORA High-End-Lösungen nochmals übertreffen. Prägende Merkmale sind das extrabreite Kochfeld (830 mm) und als optisches Style-Statement die markante Einströmdüse, die schon viele Fans gefunden hat. Die Flächeninduktion erlaubt, wie bei BORA Produkten gewohnt, maximale Flexibilität bei der Anordnung des Kochgeschirrs. Kochen wird so von allen formbedingten Limitierungen befreit. Die über großen Flächeninduktions-Kochzonen sorgen für eine vollständige und gleichmäßige Erwärmung von 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



Unterhaltung direkt neben dem Kochfeld gut möglich. Das gelingt den Ingenieuren bei BORA mit einer optimalen Luftführung und dem Einsatz eines geräuscharmen Lüfters. Zusätzlich werden die Gerüche 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, sorgen Sie mit drei variablen Warmhaltestufen ganz einfach dafür, dass die Speisen nicht kalt werden – dank der konstanten Temperatureinstellung besteht auch nicht die Gefahr, dass die Gerichte anbrennen.

Kochen war noch nie so einfach

Eines der prägendsten und angenehmsten Features bei BORA ist die intuitive sControl Bedienung. Auch BORA X Pure vertraut diesem ausgereiften Bedienkonzept, das flächenbündig und hoch-elegant integriert ist. Der einzigartige vertikale Slider macht die Bedienung durch organische Auf- und Abwärtsbewegungen des Fingers oder direktes Antippen einfach. Alle wichtigen Bedienfunk-

tionen sind über eine Berührung erreichbar. Das Bedienfeld erscheint im Standby nahezu unsichtbar und ist im Betrieb durch intelligente Beleuchtung aufs Wesentliche reduziert.

Leichte Reinigung und Filterwechsel

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. Anders als üblich garantiert BORA X Pure durch die integrierte Umluftfiltereinheit maximalen Stauraum selbst bei Küchenzeilen mit 60 Zentimetern Tiefe. 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.

Oben: Das optische Highlight des mit 830 mm extrabreiten Kochfelds ist die markante High-tech-Einströmdüse.

Rechts oben: Das System ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch intuitiv in der Bedienung.

Rechts unten: Die Gerätehöhe von unter 200 mm lässt reichlich Stauraum im Unterschrank zu, etwa für Küchenutensilien.



bora.com/x-pure



reddot winner 2020





BORA Pure

Eine Klasse für sich.



Links: Die in sieben Farben erhältliche Einströmdüse setzt Akzente in der Küche und kann problemlos ausgetauscht werden. Alle farbigen Einströmdüsen finden Sie auf Seite 9.

Unten: Die 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. BORA Pure 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 sieben Tönen Greige, Sonnengelb, Orange, Rot, Jadegrün, Blau oder Lichtgrau und entscheiden Sie, welche Farbe am besten zu Ihnen passt. Und falls Sie Ihre Küche irgendwann doch einmal in eine neue Farbwelt tauchen möchten, können Sie die Einströmdüse mit nur einem Handgriff durch eine andersfarbige ersetzen.

Kompakte Größe für kleine Küchen

BORA Pure überzeugt 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 weniger als 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 sonst übliche Kürzen von Schubladen wird im Umluftbetrieb vermieden.



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. Möglicherweise verschüttete Flüssigkeiten oder Speisereste landen bei BORA Pure sicher in einer herausnehmbaren Auffangwanne.

Modernste Technologie – ganz intuitiv

Gesteuert wird das System mittels der sControl Bedienung mit einem intuitiven vertikalen Touchslider. 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 mit samt Auffangwanne mit nur wenigen Handgriffen entnommen und zur Reinigung in den Geschirrspüler gelegt werden. Dank ihrer kompakten Bauweise nehmen die Teile dort kaum Platz in Anspruch.



bora.com/pure



Augmented reality: BORA Pure virtuell nach Hause holen.



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

Links: Einfacher Austausch des Aktivkohlefilters von oben durch die Einströmöffnung – ganz ohne Entfernen von Schubladen oder Sockelblenden.

Rechts: Neue Farben für die Einströmdüsen wie Sonnengelb und Lichtgrau sind ab 2022 erhältlich.



BORA Basic

Kochfeld und
Kochfeldabzug in einem.



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



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

Raffinierte Technik, schnelle Montage

Durch die zentrale Bedienung und die optimale Anordnung der Kochzonen kann gleichzeitig mit vier bis zu 24 Zentimeter großen Töpfen gekocht werden. Praktisch sind die Warmhaltefunktion mit konstanter Temperaturregelung auf 75° C sowie eine Kindersicherung, die ein unbeabsichtigtes Einschalten des Kochfelds verhindert. Die Küche als Kommunikationsraum unterstützt BORA Basic 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 Kochfeld- abzugssysteme ist auch dieses auf eine schnelle und fehlerfreie Montage optimiert.



Links oben: Egal, ob hoher Topf oder flache Pfanne – BORA Basic Hyper saugt alle Dämpfe und Gerüche beim Kochen ab.

Links unten: BORA Basic Hyper kann je nach Wunsch flächenbündig, mit Seitenleisten oder mit dem BORA Kochfeldrahmen eingebaut werden.

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

Maximale Leistung auf kleinstem Raum

BORA Basic sorgt für deutlich mehr Platz in der Küche. Die geringe Höhe von weniger als 20 Zentimetern und die integrierte Umluftfiltereinheit garantieren maximalen Stauraum für Töpfe und Küchenutensilien im Unterschrank. Dafür müssen keine Schubladen gekürzt werden. Aufgrund der kompakten Abmessungen von 760 x 515 x 196 mm (B x T x H) passt das System auch in sehr kleine Küchen und schafft durch den Wegfall der Dunstabzugshaube Raum für zusätzliche Oberschränke. BORA Basic ist wie all unsere Kochfeldabzüge als Abluft- oder als Umluftlösung erhältlich.

Höchste Funktionalität

Ein Pluspunkt ist die Reinigung. Die dem Kochdunst ausgesetzten Teile lassen sich durch die Einströmdüse ganz einfach entnehmen. Gereinigt werden 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 ist der Beweis dafür, dass höchste Funktionalität nicht nur komfortabel, sondern auch ästhetisch sein kann.



bora.com/basic





Mehr Raum zum LEBEN

BORA bietet viele Vorteile – Ihre Küche kann damit nur gewinnen. Und Sie natürlich auch!



Einfache Bedienung

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



Große Kochfläche 4 24

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.



Viel Stauraum

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 sonst übliches Kürzen von Schubladen oder ein Stauraumverlust durch Kanalführungen im Umluftbetrieb entfällt.



Ruhe

Herkömmliche Dunstabzugshauben belästigen 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.



Frische Luft

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



Freie Sicht

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.



Beste Materialien

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



Leichte Reinigung

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



Planungsfreiheit

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



Yes, we CARE

Sie fragen, wir antworten: die Top-10-Infos von BORA Customer Care.

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.

Wie wird der BORA Kochfeldabzug gereinigt?

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

Was mache ich, wenn beim Kochen etwas aufs Ceranfeld tropft?

Sie sollten die Verschmutzung am besten gleich mit einem feuchten Tuch beseitigen, da Kalk oder Salz später schwerer zu entfernen sind. Idealerweise reinigt man das Ceranfeld, wenn es noch lauwarm ist, mit Hausmitteln wie Backpulver, mit etwas Wasser vermischt. Wichtig: Spülmittel oder Scheuermilch sollte man nicht verwenden. Haben sich bereits Krusten gebildet, können Sie zunächst einen Ceranfeldschaber nutzen. Auf Glaskeramik-Kochfeldern wiederum lassen sich Verkrustungen auch mit Glasreiniger oder Zitronensaft abwischen, hartnäckiger Schmutz mit einer Paste aus Natron und Wasser.

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, kann dank Trennung von Elektronik und Abzugssystem nichts passieren. Bei BORA Basic und BORA Pure können sogar bis zu drei Liter aufgefangen werden. Die Flüssigkeit wird einfach mit einem Lappen aufgewischt und der Abzug durch den abnehmbaren Gehäuseboden gereinigt.

Wo geht die abgesaugte Luft hin?

Alle BORA Systeme sind sowohl als Abluft- als auch als Umluftvariante 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 in den Raum zurückgeführt.

Wie oft steht ein Filterwechsel an?

Das hängt von dem BORA Produkt ab. Die Aktivkohlefilter für BORA Basic, X Pure und Pure werden nach ca. 150 Stunden Betrieb ausgetauscht. Bei BORA Professional, Classic und Classic 2.0 ist je nach Filter ein Wechsel nach 300 bzw. 600 Stunden zu empfehlen. Die Laufzeiten sollten eingehalten werden, denn ist der Filter gesättigt, kann er keine weiteren Geruchsmoleküle binden.

Funktioniert BORA auch mit höheren Töpfen?

Auch bei einer Topfhöhe von bis zu 20 cm werden Kochdünste problemlos eingesaugt. Bei höheren Töpfen empfehlen wir, den Kochtopfdeckel schräg aufzusetzen und den Dampf in Richtung des Abzugs zu leiten.

Worauf sollte man bei der Topf- und Pfannenwahl achten?

Das Material ist der entscheidende Faktor und jedes hat seine Vor- und Nachteile. Töpfe und Pfannen aus Gusseisen sind beispielsweise sehr langlebig. Dafür dauert es eine Weile, bis sie richtig heiß werden, und sie haben eine schlechte Wärmeverteilung. Hier überzeugt eher Kochgeschirr mit einem sogenannten Kompensboden, oft auch Sandwichboden genannt. Bei ihm ist auch die Wärmekapazität größer. Dafür reagieren Utensilien mit diesem Boden langsamer auf Temperaturänderungen, also auf das Hoch- oder Runterdrehen der Temperatur. Töpfe und Pfannen aus Aluminium und Edelstahl leiten Wärme besonders schnell. Allerdings geht bei wenig Gargut viel Wärme über die Wände verloren und die Hitzeverteilung kann wegen des dünnen Bodens ungleich ausfallen. Und dann gibt es auch noch Kochgeschirr mit einem eingepressten Boden. Solche Töpfe und Pfannen sind sehr leicht, vergleichsweise günstig und haben obendrein noch eine gute Wärmeverteilung. Ihre Haltbarkeit ist jedoch begrenzt und sie funktionieren nicht auf allen Induktionsherden.



Sie haben Fragen oder wollen einen Tipp vom Profi? Unsere Köchin Iva hat die Antwort. Scannen Sie dafür einfach diesen QR-Code.



Was ist der Unterschied zwischen Induktions- und Elektroherd?

Das Kochfeld eines Elektroherds besteht aus einem Ceranfeld oder Kochplatten und wird durch Heizspiralen erwärmt, die dann den Topf erhitzen. Die Temperatur kann in Stufen eingestellt werden. Bei stufenlos regelbaren Herden ist die Heizleistung nicht konstant, sondern schwankt um den gewählten Rahmenwert. Beim Induktionsherd aus Ceran erzeugt ein elektromagnetisches Feld elektrische Wirbelströme im Kochtopf, wodurch dieser erwärmt wird. Die Heizleistung kann dabei in feinen Stufen eingestellt werden. Beim Einschalten wirkt die Energie sofort auf den Topf. Wird die Energiezufuhr abgeschaltet, wirkt nur noch die Restwärme des Topfes. Somit ist ein Induktionsherd schneller als ein leistungsgleicher Elektroherd.

Und was ist Ihr ultimativer Extratipp?

Innerhalb der ersten 24 Monate nach Installation eines BORA Systems können sich unsere Kunden auf unserer Website registrieren und so die reguläre Garantiezeit von zwei Jahren um ein weiteres Jahr kostenfrei verlängern. Den Link finden Sie auf dem Aufkleber des Kochfeldabzugs oder auf einem Beiblatt. Einmal angemeldet, werden uns alle service-relevanten Daten angezeigt, wodurch wir im Bedarfsfall schnell und einfach helfen können.

Aus ALT wird Neu



Text
ALISSA SELGE
Fotos
STEPHANIE FÜSSENICH



Eine junge Familie richtet eine ehemalige Schokoladenfabrik mit Reise-Schätzen ein – und jeder Tag fühlt sich wie Urlaub an!



Die Blätter einer jahrhundertealten Himalaya-Zeder lassen das Licht golden leuchten, Apfelbäume und Kastanien wachsen verteilt auf dem weitläufigen Grundstück. Hier, etwa zwanzig Minuten vom belgischen Antwerpen entfernt, haben Valerie Verbeeck, die Gründerin des Modelabels *elle and rapha*, und ihre junge Familie ihr eigenes Stück Paradies gefunden. „Schon im Garten haben wir uns in das Grundstück verliebt“, erzählt ihr Mann Thomas Mortier. „Wir haben uns direkt wie im Urlaub gefühlt und wussten: Hier möchten wir leben.“

Familie und Firma unter einem Dach

Vielleicht spürten sie auch die außergewöhnliche Geschichte der alten Villa aus dem Jahr 1871, die mit stolzen 600 Quadratmetern reichlich Platz bietet. Das Gebäude besteht zur Hälfte aus einem großen, hohen Raum, dessen Decke mit Holz verkleidet ist. Dieser Teil diente einst als Schokoladenfabrik. Vermutlich steckt der Duft der süßen Köstlichkeiten immer noch in den Mauern. Aber auch in späteren Jahren wurde das Haus von interessanten Persönlichkeiten bewohnt. Zum Beispiel zog eine Künstlerin ein, die den großen, lichtdurchfluteten Raum als Atelier nutzte. Ihre Bilder, die sie oft direkt auf die Wände malte, sind heute noch vereinzelt im Haus zu finden. „Die größte Herausforderung bei der Re-

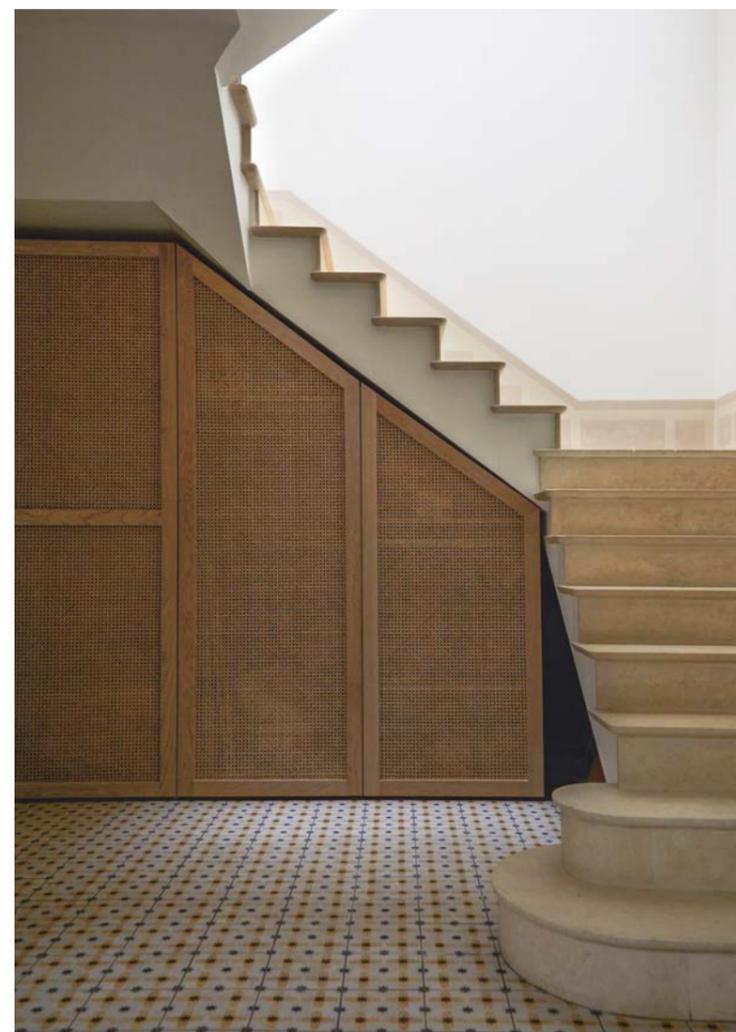
novierung war, den einzigartigen alten Charakter des Hauses zu erhalten und trotzdem unser eigenes Verständnis von Ästhetik einzubringen“, erzählt Thomas. Das ist ihnen gut gelungen: Der rustige alte Kamin und eleganter Stuck an den hohen Decken lassen die besondere Vergangenheit des Hauses auch heute noch erahnen. Neben antiken Möbeln der Vorbesitzer finden moderne Fundstücke von ihren Reisen nach Marrakesch und Ibiza Platz. Die gewählte Farbpalette aus warmen Erdtönen gibt dem individuellen Mix aus Alt und Neu immer etwas Gemütliches. Und viel Charme, obwohl die Familie noch kein ganzes Jahr hier lebt. Auf jeden Fall füllt sie die Mauern mit ganz viel Leben: Die eineiigen Zwillinge Gabrielle und Raphaëlle feierten jüngst ihren fünften Geburtstag mit einer Hüpfburg im Garten. Der kleine Jérôme ist eineinhalb Jahre alt. „Hier werden wir lange bleiben“, erklärt Valerie fröhlich. Dabei ist das Paar, das bereits dieselbe Krabbelgruppe besuchte und sich zu Schulzeiten verliebte, bereits sehr oft umgezogen. Als Valerie mit den Zwillingen schwanger war, beschloss sie, nach der Geburt eine neue berufliche Richtung einzuschlagen. Erst ein anstehender Familienurlaub brachte sie auf die Idee einer eigenen Firma: Sie suchte nach zusammenpassender Schwimmkleidung für ihre kleinen Töchter und ihren Mann, fand aber nur etwas für Väter und

Oben: Die Luftballon-Girlande von der Geburtstagsfeier der Zwillinge Gabrielle und Raphaëlle bleibt noch eine Weile als Wanddeko.

Rechts oben: Jede Ecke wird smart genutzt. Unter einer Dachschräge im Schlafzimmer hat das Paar die frei stehende Badewanne platziert.

Links unten: Maßgefertigte Möbel passen sich der Architektur an und schaffen Stauraum.

Rechts unten: Auch das Kinderzimmer ist mit ausgewählten Stücken eingerichtet, z. B. mit einem Wandbild mit Taube von Studio Loco.





Oben: Hinter der Schiebetür liegt das Atelier, in dem Valerie und Thomas mit fünf Mitarbeitern an ihrem Label *elle and rapha* arbeiten.

Rechts oben: In der Kochinsel ist das Kochfeldabzugssystem BORA X Pure flächenbündig eingebaut – einfach und leise in der Bedienung. Hier wird mittags für das ganze Team gekocht.

Rechts unten: Die Villa liegt 20 Autominuten von Antwerpen entfernt. Die ehemalige Schokoladenfabrik wurde im Jahr 1871 gebaut.

Weitere Wohninspirationen wie bei Valerie und Thomas finden Sie auf Instagram unter



@boracookingsystems

Söhne. Als ehemaliges Model lag es für Valerie nahe, sich Designs für Familienmode selbst zu überlegen. Sie besuchte Produktionsstätten in Portugal und arbeitete Tag und Nacht an der Firmengründung, während Thomas ihr neben seinem Vollzeitjob als Business Developer nachts und am Wochenende half. Mittlerweile läuft das Unternehmen *elle and rapha* – benannt nach den Zwillingmädchen – mehr als gut. So gut, dass Thomas mit ins Unternehmen einstieg und das Paar ein Haus suchte, in dem auch das fünfköpfige Team Platz zum Arbeiten findet. Heute ist das Atelier mit der hohen Decke und den alten Holzbalken der Ort, an dem das kleine Familienunternehmen arbeitet und die Bestellungen zusammenpackt – manchmal mithilfe der Zwillinge, die gern Glitzer in die Pakete streuen.

Die Küche aus Nussbaumholz verbindet das Atelier mit dem Rest des Hauses und somit auch das Berufs- und das Familienleben von Valerie und Thomas. Hier trifft sich das Team mit der Familie mittags zum Essen. „Die Küche ist das Herz des Hauses. Deswegen ist sie unser Lieblingsraum“, erklärt Valerie. Dass sie BORA X Pure einbauen wollten, wussten sie schon seit Jahren. „Wir haben BORA X Pure zum ersten Mal gesehen, als wir bei unseren Nachbarn eingeladen waren. Wir waren sofort begeistert vom Design und wussten, dass wir das in unserer eigenen neuen Küche unbedingt auch brauchen!“

40.000 Follower auf Instagram

Neben dem Einbau moderner Küchengeräte war ihnen eine gemütliche Sitzzecke wichtig. Und viel Platz, um genug Gäste zu bekochen. Zum Beispiel mit Spaghetti Carbonara, weil das die Kinder so sehr lieben. Die Küche ist ein Platz für alle, manchmal chaotisch, aber immer gemütlich. Ihr Familienleben teilen Valerie und Thomas auch auf Instagram (*elle_and_rapha*), mittlerweile mit über 40.000 Followern. Sie erzählen in Schnappschüssen, wie sie am Valentinstag 2021 die erste Nacht im neuen Haus verbringen und alle zusammen auf einem riesigen Matratzenlager übernachten, weil das untere Stockwerk noch gestrichen und die Heizung noch verbaut werden muss. Und auch kleine Schusselfehler teilen sie mit ihren Followern, zum Beispiel die winzigen Waschbecken für das Badezimmer der Zwillinge, bei denen Valerie die Maße zuvor nicht geprüft hatte. „Wir wollen inspirieren, aber keine perfekte Fassade vorspielen“, sagt das Ehepaar. Als sie das Haus kauften, war es ihr Wunsch, sich immer wie im Urlaub zu fühlen. Das haben sie auch geschafft.



TRADITION und Moderne

In Felanitx auf der spanischen Insel Mallorca hat der Architekt Jochen Lendle für seine Familie eine Finca mit Rundumblick gebaut.

Text
MARTIN FRAAS

Fotos
JOCHEN LENDLE

Rechts: Blickfang des 80 Quadratmeter großen Wohnzimmers ist die Kassettendecke aus Sichtbeton. Die Möbel stammen vom italienischen Label Moroso.

Unten links: In den von ihm selbst konzipierten Küchentisch mit nur 30 Zentimeter hohen Unterschränken hat Jochen Lendle das Kochfeldabzugssystem BORA Professional 3.0 mit dem Tepan-Edelstahlgrill integriert.

Unten rechts: Der zentrale Patio ist 50 Quadratmeter groß und wird komplett von bodentiefen Fenstern umschlossen.



Seit 1998 lebt und arbeitet der deutsche Architekt Jochen Lendle auf Mallorca. Nicht zuletzt, weil viele seiner Freunde Einheimische sind und er auch perfekt Spanisch und Mallorquí spricht, ist er auf der Insel stark verwurzelt. Sein Netzwerk und seine lokalen Insider-Kenntnisse kommen auch seiner Tätigkeit zugute. Nachdem der 53-Jährige auf Mallorca zahlreiche außergewöhnliche Objekte für private Bauherren und ausländische Investoren realisiert hatte, baute er nun für sich und seine Familie in Felanitx eine Finca.

Wenn ein Architekt für sich selbst baut, erwartet man ein absolutes Traumhaus. Was ist das Besondere an Ihrer Finca?

Mit ihrem schlichten rechteckigen Grundriss ist sie von außen eine zeitgenössische Interpretation der lokaltypischen Architektur der Gegend. Die Bauvorschriften lassen da nicht viel Spielraum. Auch die Fassade aus dem hiesigen Sandstein Marés ist bewusst traditionell gehalten. Eine Besonderheit ist der zentrale, voll verglaste Patio mit seinen Schiebetüren und den großflächigen Beschattungselementen vor den bodenlangen Fenstern. Diese sind im Stil der „persianas mallorquinas“ gestaltet, also hölzernen Klappläden, die, auf einen Rahmen montiert, vor der allgegenwärtigen Sonne schützen.

Wenn diese Persianas zur Seite geschoben sind, haben Sie freie Sicht?

Richtig. Und zwar einen 360-Grad-Blick über die gesamte Insel, was auf Mallorca sehr selten ist. Wir sehen über viele Blickachsen und über den Patio hinweg das glitzernde Meer vor Es Trenc – für mich der ausschlaggebende Punkt, das Grundstück zu kaufen –, aber auch die Serra de Tramuntana, Galatzó, Puigpunyent und sogar das Cap Formentor, das immerhin 60 Kilometer entfernt ist.

Wie groß ist Ihr Grundstück?

Über 19.000 Quadratmeter. In der Gemeinde Felanitx sind 15.000 Quadratmeter für einen Finca-Neubau das Minimum. Das Gebiet ist bewaldet und es gibt wilde Olivenbäume. Wir haben dazu 50 Obstbäume neu gepflanzt. Alles, was auf Mallorca wächst: Äpfel, Granatäpfel, Feigen, Quitten, Orangen, Clementinen, Mandarinen, Limetten, Zitronen und Pampelmusen.

Was schätzen Sie an der Gegend um Felanitx?

Es ist eine noch mallorquinisch geprägte Ecke, was mir sehr lieb ist. Und ich kenne die Region sehr gut, denn ich habe 16 Jahre lang nicht weit von hier in Portocolom gelebt.

Auch die Innengestaltung der Finca stammt von Ihnen. Ist das bei Ihren Projekten als Architekt immer der Fall?

Meistens habe ich Glück und darf alles machen. Denn man konzipiert im Idealfall nicht nur das Raumgefüge und die Hülle, sondern das ganze Haus, die Möbel, die Innenarchitektur und sogar noch den Garten. Das macht mir auch großen Spaß und der Bauherr profitiert von einem in sich stimmigen Konzept.

Sehr interessant ist auch die Beleuchtung der Finca.

Manchmal kommst du in ein Restaurant, in dem die Beleuchtung aus drei Neonröhren an der Decke besteht. Das ist für uns Deutsche gewöhnungsbedürftig. Denn wir lieben es, wenn das Licht tiefer liegt. Das empfinden wir als gemütlich. In unserer Finca kommt das Licht fast ausschließlich vom Boden, was eine ganz eigene Atmosphäre schafft. Daneben ist in allen Glasbrüstungen Farbfolie eingearbeitet. Über den Einfallswinkel des Lichts ändert sich deren Farbe, was für stetig wechselnde, faszinierende Lichtspiele im ganzen Gebäude sorgt.

In der Küche haben Sie sich für ein Dampfabzugssystem von BORA entschieden.

BORA hatte ich schon einige Male bei Kunden eingebaut. Es war das erste System auf dem Markt, das den Kochdunst konsequent nach unten absaugt – ein Riesengewinn für die Küchenarchitektur. Als BORA Professional rauskam, hab ich mir gesagt: Das gefällt mir! Denn die Decke in unserer Finca ist 3,40 Meter hoch. Da kann ich keine Dunstabzugshaube runterhängen lassen, denn das sieht albern aus. Dazu habe ich einen Tisch als Kochinsel entwickelt, in den ich den Dampf mit BORA Professional direkt abziehe.

Ist die Küche für Ihre Familie ein wichtiger Raum?

Sie ist der zentrale Raum. Meine Frau Johanna und ich kochen beide leidenschaftlich gerne. Ich bin derjenige, der oft kochen darf, wenn Besuch da ist. Aber die bessere Köchin ist sicher meine Frau.



Jochen Lendle stammt aus Limburgerhof in Rheinland-Pfalz. Er studierte Architektur in Kaiserslautern und an der renommierten ETSAV in Barcelona. Als Architekt profitierte Lendle bei Kundenprojekten schon oft von der Planungsfreiheit ohne störende Dampfabzugshaube – jetzt hat er auch sein Eigenheim mit einem BORA Kochfeldabzugssystem realisiert.

Über den WOLKEN ...

In einem neuen Video zeigen Fahrer des international erfolgreichen Radsportteams BORA – hängrohe ihre humorvolle Seite.

Text
MARTIN FRAAS

Fotos
ALEXANDER ERHOLD/EVCOM, VALENTIN RAPP,
RED BULL SKYDIVE TEAM

„Irgendwann mal Radsportprofi zu werden, das war lange nur ein Traum, der unerreichbar schien.“

ANTON PALZER
Seit April 2021 Fahrer im Team BORA - hansgrohe



Patrick Gamper:
Wo bist du????
Ich brauch' die Steaks...



Als beim Dreh des BORA Kampagnen-Videos, der in Kooperation mit dem Red Bull Skydive Team stattfand, die Chance bestand, einen Tandemsprung aus luftiger Höhe zu wagen, musste man die BORA - hansgrohe Profis Felix Großschartner und Anton Palzer nicht lange bitten. Ihre erste Reaktion: „Einfach geil!“



So sieht Vorfreude aus: Felix Großschartner (v.l.) und Anton Palzer (v.r.) kurz vor dem Fallschirmsprung.



„Felix ist mit Patrick zum Indoor-Grillen verabredet. Er ist mit dem Rennrad unterwegs. Die Steaks hat Felix schon besorgt, doch mit der Zeit hat er sich verschätzt. Er bittet Toni um Hilfe, der gerade einen Zwischenstopp bei seinen Kumpels vom Red Bull Skydive Team einlegt. Der vorgeschlagene Flug erscheint Felix als die Rettung – nichts ahnend, dass für die Landung ein Fallschirmsprung im Tandem notwendig ist. Felix und Toni kommen gleichzeitig bei Patrick an. Der wirft die Steaks gleich auf den Tepan und die Grillparty ist gerettet.“ Das ist, kurz zusammengefasst, der Plot eines originellen neuen BORA Kampagnen-Videos, das mit Unterstützung von Red Bull gedreht wurde. Einer der zentralen Schauplätze ist der Sportflughafen der kleinen Gemeinde Niederöblarn in der Steiermark. Und nicht nur die Kulisse ist traumhaft, auch die drei Radsportprofis Anton „Toni“ Palzer, Felix Großschartner und Patrick Gamper machen als Schauspieler eine gute Figur. Das Fun-Video ist gleichzeitig auch die humorvolle Präsentation von Toni Palzer, der seit April 2021 zum Team BORA - hansgrohe gehört. Dabei handelt es sich um einen der wohl ungewöhnlichsten Transfers im Radsport in den letzten Jahren. Denn der gebürtige

Berchtesgadener ist als Profiradsportler ein Quereinsteiger. Zwölf Jahre lang zählte Toni Palzer zu den führenden Skibergsteigern der Welt. Auch als Bergläufer machte er sich einen Namen. So stellte er 2020 mit 2:47 Stunden einen neuen Rekord für die Watzmann-Überschreitung auf. Als Bergsportler absolvierte Palzer zwar einen Teil seiner Trainingseinheiten auf dem Rennrad. Aber der professionelle Umstieg war für ihn eher ein Traum, der unerreichbar schien. Bei BORA - hansgrohe hatte man den talentierten Athleten schon länger im Blick. Team-Manager Ralph Denk hatte ihn sogar vor Jahren schon einmal zu einem Schnupper-Trainingslager eingeladen, doch die Nachricht über Instagram ging bei Toni unter. Erst sein Coach Helmut Dollinger, der auch BORA - hansgrohe Sportler betreut, stellte erneut den Kontakt her. Und so wurde aus einer Idee Wirklichkeit. In seiner ersten Profisaison hat Toni unglaublich viel gelernt und mit der Vuelta a España auch bereits die Chance bekommen, eine dreiwöchige Rundfahrt zu absolvieren. Man darf gespannt sein, wohin Tonis Professionalität, Disziplin, aber auch diese positive Lebenseinstellung ihn noch bringen. Happy End garantiert.



Risiko und Geschwindigkeit sind ihr täglich Brot. Und Radsport-Quereinsteiger Anton „Toni“ Palzer, der bis April 2021 noch als Skibergsteiger unterwegs war, scheut auch den Disziplinwechsel nicht. Dennoch war der Tandemsprung mit den Skydivern für Toni und auch für Felix Großschartner ein Nervenkitzel.



Das BORA - hansgrohe Kampagnenvideo in ganzer Länge.

Folgen Sie dem BORA - hansgrohe Radsportteam auf Instagram



@borahansgrohe

Vorteil sichern: ein Jahr Garantie geschenkt.

Garantie verlängern

Den Registrierungscode Ihres BORA Gerätes eingeben und die Garantie um ein Jahr kostenfrei verlängern.



bora.com/registration

<p>BORA E-Nr: BFIA-003 Type: BFIA5 380 - 415 V 3N ~ 50 Hz 7,6 kW CE, GA, BORA Vertriebs GmbH & Co KG Prof. Dr. Anton Kalbrenn Straße 3, 8342 Niederndorf, Austria</p>	<p>25D6D22C65</p> <p>3 Jahre Garantie nur bei Registrierung unter: www.mybora.com/registration</p> <p>3-year warranty subject to registration at: www.mybora.com/registration</p>
--	---

Den Registrierungscode finden Sie an Ihrem Gerät und im Label der Bedienungsanleitung.

ONLINE-SHOP
Filter, Zubehör & Ersatzteile bestellen unter:
mybora.com

Bitte beachten Sie die geltenden Garantiebedingungen: mybora.com/garantiebedingungen2plus1

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, bora.com

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

Kontakt

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: Ellen Fischer, Claudia Homer
Photo Editor: Elina Gathof

Text

Martin Arnold, Sandra Djajadisastra, Martin Fraas, Birgit Höss, Alissa Selge

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

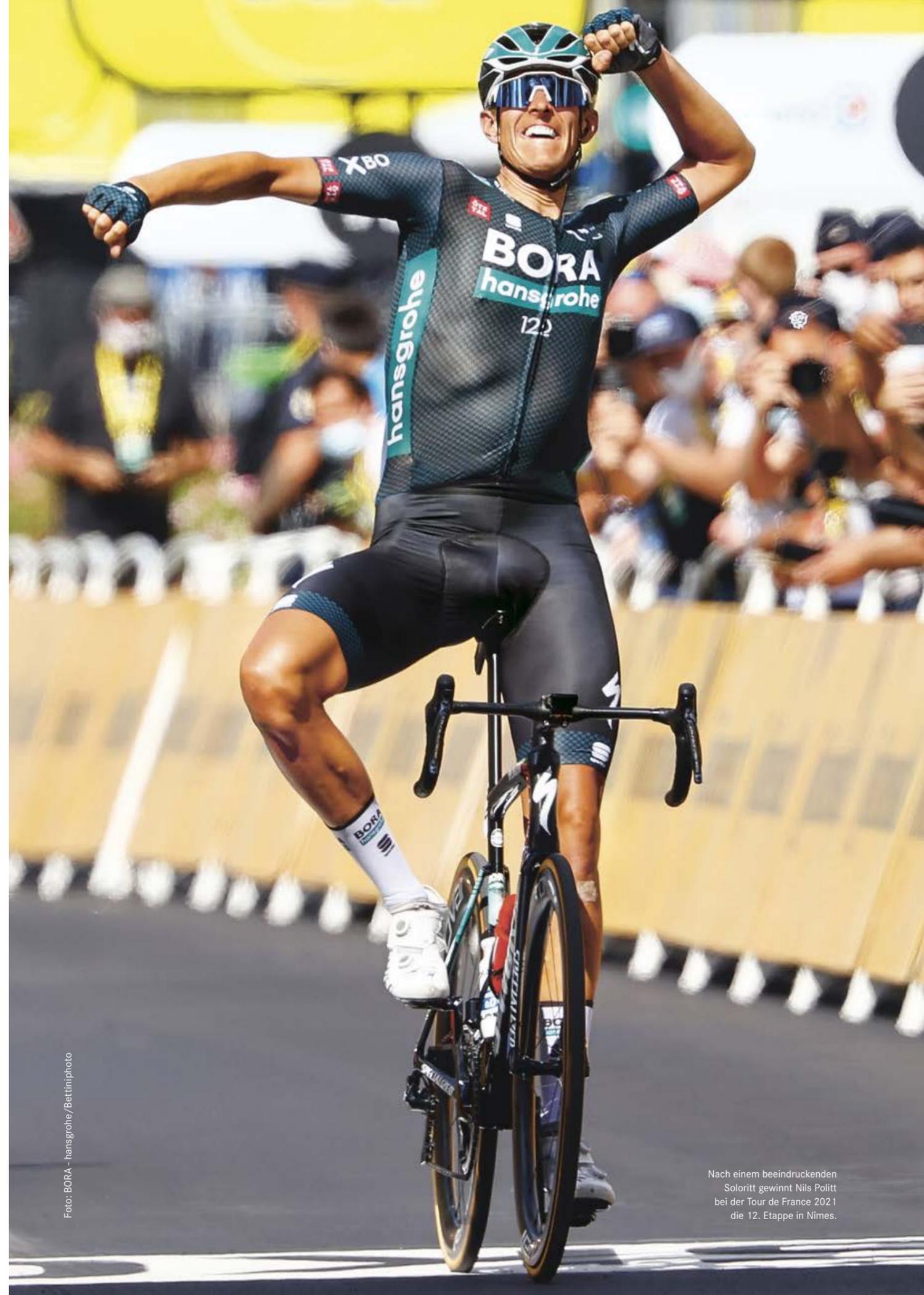


Foto: BORA - hansgrohe/Bettinphoto

Nach einem beeindruckenden Soloritt gewinnt Nils Politt bei der Tour de France 2021 die 12. Etappe in Nîmes.

BORA Handelspartner sind bestens ausgebildete Fachleute, die Ihre Fragen kompetent beantworten. Wenden Sie sich gerne an:

