

KÜCHEN

PLANEN. GESTALTEN. LEBEN. AUSGABE 2019

MAGAZIN

www.mhk.at

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

TREND
SCANDI CHIC
KOCHEN UND GENIESSEN MIT STIL

Kleine Küchen
größer machen – so geht's!

Esszimmermöbel:
Formschön & funktional

Neue Armaturen:
Alles aus einem Hahn

**HIPSTER-LOOK FÜR
EXQUISITE WEINE**
ÖSTERREICHS KREATIVE WINZER

BLACK IS BEAUTIFUL
DIE FARBE SCHWARZ: EDEL UND GEHEIMNISVOLL
DESIGN IN DUNKLEN TÖNEN



FUNKTION. ELEGANZ. HARMONIE.



Les Couleurs®
Le Couloir

www.leicht.com

LEICHT[®]
90 YEARS



„Mit einer guten Küche zieht Gemütlichkeit ins Haus“

Sehnen auch Sie sich im Alltag nach etwas mehr Ruhe und Entschleunigung? Gönnen wir uns doch einfach mal wieder mehr Zeit für schöne und genussvolle Momente. Mit dem Trend „Slow Living“ holen Sie sich die Gemütlichkeit mitten ins Herzstück Ihres Zuhauses: in Ihre Küche. Entdecken Sie die vielseitigen Planungsmöglichkeiten, mit denen die professionelle Küchenplanung auf Ihre ganz individuellen Ansprüche und Vorlieben eingeht. Im Zusammenspiel mit den technischen Raffinessen der neuesten Generation von Elektrogeräten entsteht so ein Ort, an dem sich jeder rundum wohlfühlt. Denn egal ob es bei Ihnen in der Küche auch mal schnell gehen muss oder Sie als passionierter Hobbykoch gerne aufwändig den Kochlöffel schwingen, das Angebot unserer Küchenprofis überzeugt für jeden Anspruch.



Geradlinig und funktional: Der Scandi Chic bringt Ruhe und Behaglichkeit in die Küche.



Brotzeit auf schwedische Art: Smorging ist einer der neuen Foodtrends.

wohlfühlt. Denn egal ob es bei Ihnen in der Küche auch mal schnell gehen muss oder Sie als passionierter Hobbykoch gerne aufwändig den Kochlöffel schwingen, das Angebot unserer Küchenprofis überzeugt für jeden Anspruch.

Kulinarisch und entspannt geht es auch in unserer Reisereportage zu: Entdecken Sie den reizvollen Mix aus Tradition und Moderne, mit dem die spanische Stadt Sevilla ihre Besucher begeistert.

Verwirklichen auch Sie Ihre ganz persönliche Küchen-Oase und lassen Sie sich von einem der MHK Küchenspezialisten beraten. Unsere Experten begleiten Sie beim Abenteuer Küchenkauf – vom ersten Gespräch bis zur Montage und darüber hinaus.

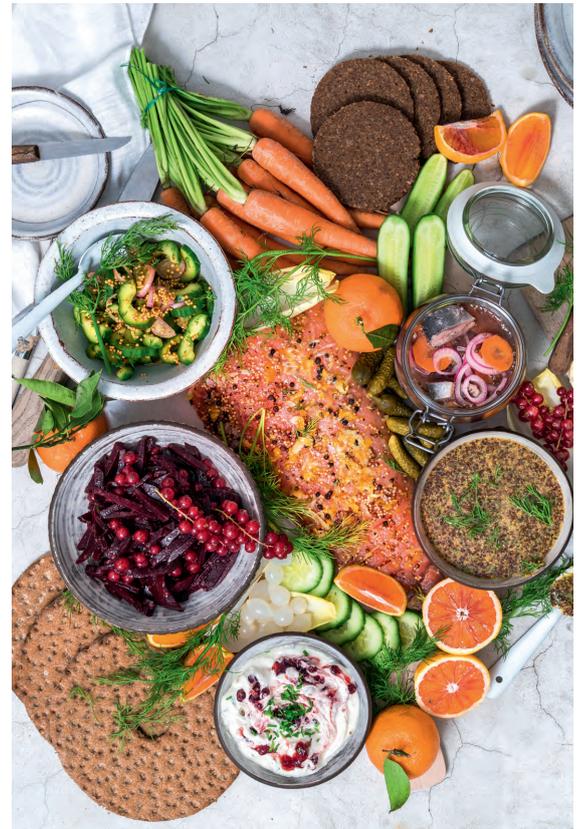
Clemens Frauscher
Geschäftsführer MHK Österreich

INHALT

AUSGABE 2019



16 **NORDISCH WOHNEN** ist auch bei der KÜCHENEINRICHTUNG schwer angesagt. In unserem Spezial zum Scandi Chic erfahren Sie alles über den reduzierten Stil, bei dem Holz und helle Farben die Hauptrolle



60 **JAUSE AUF SCHWEDISCH** heißt der Foodtrend aus Skandinavien, der unter dem Namen „Smörgås“ aufgetischt wird. Lecker!

LEBENSRAUM KÜCHE

- 16 SLOW LIVING FÜR DAHEIM**
Küche und mehr auf skandinavische Art genießen. Extra: Einrichtungstipps für kleine und große Räume.
- 34 ALLES GANZ NATÜRLICH**
Moderne Küchenmöbel im skandinavischen Stil.
- 79 RATGEBER KÜCHENPLANUNG**
Wichtige Punkte, die es beim Kauf einer neuen Küche zu beachten gilt.
- 96 HIGHLIGHTS AUS DER SZENE**
Die neuesten Trends von den Küchenspezialisten.
- 114 LIEBLINGE DER REDAKTION**
Extravagante Designs und innovative Einbaugeräte – das gefällt unserem Team besonders gut.
- 122 AUFDREHEN & ANMACHEN**
Edle Armaturen & energieeffiziente Geschirrspüler. Plus: geniale Lifehacks für die Küche.

DEKO & MATERIALIEN

- 120 MEHR ALS NUR ACCESSOIRES**
Wie handgemacht: Keramikgeschirr & mehr.

REPORTAGE & REISE

- 128 AUF KULINARISCHER ENTDECKUNGSREISE ...**
... in Sevilla – wo sich spanische Tradition und Moderne nicht nur auf dem Teller harmonisch verbindet



TITEL

Fotos: Häcker Küchen,
Punk's Finest Weine

TITELTHEMA

KOCHEN & GENIESSEN

- 10 GUTE ZEITEN IN DER KÜCHE**
Nina Bott spricht über ihr ganz normales Promi-Leben und verrät eines ihrer Lieblingsrezepte.
- 50 KUNST AUF DER FLASCHE**
Hipster-Look für Weine – dank witziger Etiketten.
- 56 DESIGN AUF LEISEN PFOTEN**
Die neuen, eleganten Dunstabzugssysteme können mehr als nur schlechte Gerüche vertreiben.
- 60 EINE EINLADUNG ZUM SMORGING**
Raffiniertes Schlemmen made in Schweden.
- 66 ALLESKÖNNER BACKOFEN**
Backen, dämpfen, garen: unendliche Möglichkeiten und ein Redaktionstest mit der Mikrowelle.
- 88 EISKALTER GENUSS**
Neue Kühl- und Gefriergeräte & tolle Rezeptideen.
- 104 EIN HAUCH VON GLAMOUR**
Echte Stars in der Küche sind die neuen Kochfelder. Außerdem: Lieblingsrezepte frisch aus Hollywood.



10

IM INTERVIEW: Mutter, Moderatorin, Schauspielerin und Unternehmerin Nina Bott weiß, dass eine ausgewogene Ernährung wichtig ist – mit der richtigen Küche überhaupt kein Problem!



120

KERAMIK ist das neue Glas: Wie uns ein traditionelles Naturmaterial auf Tisch und Tafel immer wieder neu begeistert.



9 GUTE GRÜNDE FÜR EINE NEUE KÜCHE

Brechen Sie mit. Heute sieht mehr aus als Wohnzimmern, sondern gerne auch wie ein funktionales Büro. Deshalb sollte diese 10 gute Gründe nicht alleine argumente, die besten Werte in diesem Raum zu sorgen.



RECHENBEIHEIM 2017 | KÜCHENKÜCHE

1 WENN DER WIND DER VERÄNDERUNG WEHT ...



2 KÜCHE KAPUTT – A HIEBE VOM FACHMANN



79

SERVICERATGEBER: Schritt für Schritt zur neuen Traumküche. Extra: Checkliste für den Besuch beim Küchenspezialisten.

NEWS & SERVICE

- 6 AKTUELLE FOODTRENDS**
Neuigkeiten rund um das Thema Kochen und Genießen.
- 132 AUF EIN WORT – DIE FOOD-KOLUMNE**
„Leckerbissen“ Insekten & Co. – das Essen der Zukunft?
- IMPRESSUM**



96

AKTUELLE TRENDS und tolle Küchen zum Träumen – wir wissen, was kommt, um möglichst lange zu bleiben ...

GRENZENLOS GESUND GENIESSEN

Besser-Esser haben die Nase voll von Verzicht, Verboten und Vorschriften: Die neue Esskultur hat endlich wieder das Genießen im Sinn – gesundes Genießen allerdings! „Healthy Hedonism“ nennt Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler den neuen Trend etwas sehr plakativ. Dabei ist es wohl weniger „Genusssucht“ als ein Genusswunsch, der Wohltuendes UND Wohlschmeckendes vereinen will. Askese und schlechtes Gewissen sind da keine guten Appetitanreger. Denn was der Connaisseur schon immer wusste: Essen ist weitaus mehr als Nahrungsaufnahme. Gutes Essen ist sinnliche

Erfahrung, Raffinesse, Ritual, Kunst und lebt von Qualität, Frische, Vielfalt, neuen Inspirationen und Geschmackserlebnissen. All das holen sich die neuen Genießer heute auf Streetfood-Märkten, aus den unterschiedlichsten Länderküchen und beim bewussten Einkauf, z. B. auf dem regionalen Wochenmarkt. Selbstverständlich wird diese Art zu essen und zu kochen dann auch wieder mehr zelebriert: Man nimmt sich Zeit – Genusszeit ohne moralischen Zeigefinger! Ob vegetarisch, flexitarisch oder ganz ohne Zuordnung, erlaubt ist, was guttut – und dies im doppelten Sinne: nämlich Leib UND Seele.



Appetit ohne Askese, Genießen mit gutem Gewissen – ab jetzt ist essen entspannt und dabei absolut gesund.



OH, LÀ, LÀ – DIE FRANZÖSISCHE KÜCHE ÖFFNET SICH

„Leben wie Gott in Frankreich“ – wer dieses altbekannte Sprichwort hört, denkt wohl sofort an das Füllhorn französischer Delikatessen. Ja, es ist von jeher ein unumstößliches Gesetz, das wir geradezu mantraartig wiederholen: Französische Küche ist Haute Cuisine. Punkt. Oder doch eher Fragezeichen?

Es regt sich was im Land der Schlemmer

Ein neuer Trend zeichnet sich ab: Junger, experimentierfreudiger Kochnachwuchs sägt neuerdings ein wenig an dem selbstverliebten, elitären Gourmet-Mythos in Blau-Weiß-Rot. Mit einem kräftigen Schuss Culture-Clash rühren neue Starköchinnen und -köche die



Kulinarik Frankreichs um. Was dabei herauskommt, schmeckt exzellent: ein neuer, authentischer Esskulturmix auf hohem Niveau, der gerade dem Multikultiland Frankreich ausgesprochen gut zu Gesichte steht.

Impulse aus aller Welt treffen französische Tradition

So hebt der „Food Report 2019“ zum Beispiel das Restaurant „Yam'Tcha“ hervor, in dem Adeline Grattard französische und chinesische Kochkunst vereint und ihr Ehemann Chi Wah Chan die passende Teebegleitung empfiehlt. Oder das „Le Servan“ der philippinischstämmigen Schwestern Levha, die die französische Küche mit asiatischen Einflüssen interpretieren. Und eine solche Liste ließe sich noch ewig verlängern ... Vor allem aber bricht die junge französische Food-Szene mit einigen eingestaubten Traditionen: Die Trennung zwischen hoher Kochkunst und einfacher Bistroküche sowie das althergebrachte Drei-Gänge-Menü interessieren kaum mehr. Und die kulinarischen Halbgötter in Buchform, „Gault Millau“ und „Michelin“, haben auch erfrischende Online-Konkurrenz bekommen. Das duftet nach Nouvelle Cuisine 2.0. Très bien!

PLANT BASED FOOD: PFLANZEN, DIE ES IN SICH HABEN



Weil sich immer mehr Menschen fleischlos oder fleischreduziert ernähren, steigt die Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen – insbesondere nach proteinreichen. Diesem Trend haben nicht nur Hülsenfrüchte zu verdanken, dass sie an Attraktivität gewonnen haben. Auch Neu- und Wiederentdeckungen wie Kerne, Samen und Saaten (z. B. Hanf) erleben gerade ein kulinarisches Upgrade – und leisten ganz nebenbei auch noch Gesundheitssupport.

DRINK-TREND:

TEECOCKTAILS

Earl Grey – geschüttelt, nicht gerührt! An der Cocktailbar lädt man jetzt zur Teatime der etwas anderen Art: Glas statt Tasse, cool statt hot und mit Gin, Rum, Whisky, Tonic, Minze oder anderen Cocktail-Ingredienzen gemixt und verfeinert. Barklassiker wie Gin Tonic oder Martini bekommen so einen neuen Geschmackskick. Und das britische Fünf-Uhr-Nationalgetränk darf endlich auch mal ins Nachtleben!



JACKFRUIT

IST DAS NEUE PULLED PORK

Szene-Foodies feiern sie schon länger als genialste Entdeckung, seit es veganes Essen gibt. Und dafür musste sich noch nicht mal ein Lebensmitteldesigner den Kopf zerbrechen. Die Natur allein hat uns die Jackfruit geschenkt. Der mindestens melonengroße Koloss in seinem hübschen grün-gelben Noppenpanzer wächst an tropischen Bäumen. Ihr unreifes Fruchtfleisch ähnelt in leicht fasriger Konsistenz saftigem Hähnchenfleisch und lässt sich mit Würze und rauchigen Aromen perfekt „fleischig“ marinieren und verarbeiten. Absolut im Trend: Pulled Jackfruit in Burgern, Wraps, Sandwiches, Currys und Bowls. Achtung, die reife Jackfruit schmeckt wie süßes Obst!



Jackfruit gibt es in Dosen: Die süße schwimmt in Sirup, die unreife in Wasser oder Salzlake.

TREND



BESTE RESTE – WERDEN AUCH SIE FOODSAVER!

Pro Jahr landen in Österreich im Schnitt 157.000 Tonnen Lebensmittel im Restmüll von Privathaushalten. Das sind pro Kopf zwölf Kilogramm jährlich.

Oder anders gesagt: 400 Euro pro Haushalt. Hinzu kommt, was Restaurants, Kantinen, Bäckereien, Supermärkte & Co. entsorgen, obwohl es häufig noch genießbar wäre. Verschwendung pur – die dringend nach besseren Lösungen schreit!

Frankreich hat vor drei Jahren einen ersten Schritt gemacht: Ein Gesetz verpflichtet Supermärkte ab 400 Quadratmeter Größe, nicht verkaufte Ware billiger abzugeben oder zu spenden. Auch bei uns engagieren sich Initiativen und sog. Food saver dafür, das Bewusstsein der Verbraucher zu schärfen und den Lebensmittelmissbrauch zu stoppen. Mit der Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ will das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus der Verschwendung entgegenreten. Die vom BMNT mit österreichischen Lebensmittelunternehmen im Vorjahr geschlossene freiwillige Vereinbarung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen hat bereits eine deutliche Reduzierung von Abfällen gebracht. So konnten die beim Pakt mitmachenden Unternehmen 2018 mit 12.250 Tonnen fast doppelt so viele noch genießbare Lebensmittel an soziale Einrichtungen weitergeben. Darüber hinaus wurden 10.000 Tonnen an nicht verkäuflichen Lebensmitteln als Tierfutter oder zur Futtermittelherstellung verwertet.

Neben der Weitergabe von Lebensmitteln kamen noch andere Maßnahmen zum Tragen, wie zum Beispiel die Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur Sensibilisierung im Umgang mit Lebensmitteln, das Angebot von Obst und Gemüse der Güteklasse II, ein verbilligtes Angebot von Brot vom Vortag oder die Verringerung des Frischwarenangebots gegen Ladenschluss. Das schmeckt uns!



Vereint guten Geschmack – mit gutem Geschmack.



BOSCH
Technik fürs Leben

Auf das Wesentliche reduziert – für den perfekten Design-Match.
Die neuen Bosch- Einbaugeräte mit Carbon Black-Designelementen.
Mehr bei Ihrem accent line Händler oder unter:
www.accentline.at



KOCHEN MITTEN IM FAMILIENLEBEN

Essen schmeckt Schauspielerin und Moderatorin Nina Bott selbst gekocht am besten, genossen wird es möglichst in der Gemeinschaft. Idealer Ort dafür ist eine offene Küche mit Platz für viele Menschen und Bedürfnisse.

ÜBER MULTITASKING IN DER MUTTERROLLE UND MEHR



„Es gibt nichts Besseres als die eigene Küche und selbst gekochtes Essen.“

NINA BOTT

Vor der Kamera fühlt sich Nina Bott genauso wohl wie in ihrer Küche zu Hause in Hamburg. Denn als Kontrastprogramm zu ihrem Beruf mag die Schauspielerin („Gute Zeiten, schlechte Zeiten“, „Alles was zählt“) und VOX-Moderatorin nichts lieber, als ihre Familie beim Kochen und Essen um sich zu haben. An ihrem Leben in der „Mutterrolle“ können aber auch andere teilhaben. Im gleichnamigen Blog schreibt die 41-Jährige seit 2015 über Themen, die ihr am Herzen liegen – egal ob Babybeikost, Stillen oder Lieblingsrezepte. Auch mit Kind Nummer drei möchte Nina Bott nur kurz pausieren. Danach kommt das Kleinste – wie seine Geschwister auch – samt Oma als Aufpasserin zu Dreharbeiten mit.

Ist Essen generell ein wichtiges Thema für Sie?

Ich bin beruflich viel unterwegs und esse dann regelmäßig in Restaurants und den Kantinen von Fernsehsendern oder werde bei Dreharbeiten von Cateringfirmen versorgt. Aber ich finde, dass es nichts Besseres als die eigene Küche und selbst gekochtes Essen gibt. Idealerweise bereitet man das zusammen mit der Familie vor und lässt es sich danach gemeinsam schmecken.

Helfen Ihr 14-jähriger Sohn und Ihre kleine Tochter möglichst mit?

Meine Eltern haben mich früh beim Kochen einbezogen. Ich habe das immer gerne gemacht und wollte das an meine Kinder weitergeben.

Abwechslungsreich,
in Gesellschaft und
ausgewogen: So isst
Nina Bott am
liebsten. Wenn sie
Lust darauf hat,
erlaubt sie sich aber
auch Süßigkeiten.



Aber wenn Teenies hungrig sind oder müde, dann sind sie eher ein bisschen motzig und man darf sie nicht ansprechen. Grundsätzlich sind wir aber als Familie eine Gemeinschaft, in der man sich gegenseitig unterstützt. Ich habe festgestellt, dass Kinder stolz sind und alles essen, wenn sie es mit vorbereitet haben. Wenn man ihnen Gemüse einfach so serviert, schauen sie es vielleicht schief an. Bei uns gilt das Motto: Zumindest einmal soll probiert werden. Wer dann etwas nicht mag, muss nicht weiteressen.

Ihre Tochter Luna ist erst drei Jahre alt. Offensichtlich gibt es für sie eine Art Türmchen mit Stufen, auf das sie in Ihrer Küche klettern kann? Der innovative Lernturm Carl ist total ihr Ding und bei uns jeden Tag im Einsatz, damit sie auf diese Weise fleißig mithelfen kann.

Welche Aufgaben übernehmen Sie persönlich am liebsten im Haushalt? Beim Kochen räume ich immer gleich auf, während mein Freund erst mal die Küche verwüstet, bevor er die Dinge wieder in Ordnung bringt. Außerdem mag ich es, die Geschirrspülmaschine einzuräumen. Ausräumen ist nicht so mein Favorit, genauso wie Bügeln. Wir wissen, wer bei uns was besonders gut macht, und teilen die Aufgaben entsprechend auf.

Wer übernimmt das Einkaufen? Je nachdem, wer gerade Zeit hat, erledigen wir das unter der Woche en passant, bestellen aber auch mal was und lassen uns beliefern. Am Wochenende gehen wir das Einkaufen auf dem Markt ein bisschen entspannter an und versuchen, auch etwas voranzuplanen.

Wie international sind die Lieblingsgerichte Ihrer Familie? Wir kochen mal im klassischen Sinne deutsche Hausmannskost wie Frikadellen, Schnitzel oder Pfannkuchen, machen aber auch Sushi selber.

„Unsere Küche ist ein Mittelpunkt, der integriert ist ins Leben. Dort verbringen wir die meiste Zeit.“

NINA BOTT

Abwechselnd mit zwei Kollegen moderiert Nina Bott „Prominent!“ – das tägliche Star-Magazin bei VOX.



Beim Umbau ihrer Traumküche von SieMatic hat sich Nina Bott gut beraten lassen. In puncto Look hatte sie dabei ganz konkrete Vorstellungen.

Spezialität meines Freundes ist eine Scampipfanne, die er toll macht. Kulinarisch gibt es bei uns keine Grenzen.

Haben Sie die Küche in Ihrem Haus nach Ihren Vorstellungen verändert? Wir haben erst vor Kurzem viele Wände versetzen und alles neu machen lassen. So ist daraus unsere Traumküche geworden, die zum Ess- und Wohnbereich hin offen und somit ein Raum ist, in dem man mit vielen Menschen kochen, essen und leben kann. Ich mag es, wenn der Große am Tisch sitzt und seine Hausaufgaben macht, während die Kleine in der Ecke mit Lego spielt und man selber gerade am Herd steht. Auch Gäste sind bei uns willkommen, wenn ich zu Hause bin und freihabe. Unsere riesige Küche ist auf jeden Fall ein Mittelpunkt, der integriert ist ins Leben. Dort verbringen wir die meiste Zeit. Insgesamt mag ich es, wenn alles gut funktioniert und eher schlicht ist. Unser Haus lebt durch die Accessoires der Kinder.

Wie wichtig sind Ihnen innovative technische Geräte?

Wir haben jetzt auch Besonderheiten wie einen Dampfgarer und eine Warmhalteschublade. Wenn man gerne kocht, gewöhnt man sich schnell an solche Möglichkeiten und bezieht sie ein. Direkt vor der Küche steht außerdem ein großer Gasgrill auf der Terrasse. Je nach Wetter kann man die zusätzlich als Outdoor-Küche nutzen, was ich bei Fisch und Fleisch ganz praktisch finde.

Haben Sie sich bei der Einrichtung Ihrer Küche beraten lassen?

Was den Look angeht, hatte ich konkrete Vorstellungen. Aber bezüglich der Ausstattung waren wir dankbar, von Küchenexperten an die Hand genommen zu werden. Bei unseren Treffen haben wir viele wertvolle Vorschläge bekommen und diese meist



Alltagstaugliche Rezepte, aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse und praktische Tipps: Mit Josephine Bayer hat Nina Bott das Buch „Babybeikost“ über gesundes Essen im ersten Lebensjahr geschrieben (Becker Joest Volk Verlag, 16,95 Euro).

Von Gläschenkost hält Nina Bott nichts. Stattdessen rät sie Eltern, gesunde Beikost für ihr Kleinkind einmal pro Woche vorzukochen, portionsweise einzufrieren und dann bei Bedarf aufzutauen.



„In meinem Blog teile ich meine Erfahrungen wie eine gute Freundin, stelle aber keine Regeln auf.“ NINA BOTT

abgenickt. Man weiß ja nicht, wie viele Schubladen sinnvoll wären, welche Geräte neu sind bzw. sich bewährt haben.

Sie sind auch eine erfolgreiche Bloggerin. Wie oft drehen sich Ihre Beiträge rund um Essen und Ernährung?

In meiner zweiten Schwangerschaft hatte ich viele Kontakte zu Menschen, die sich dafür interessierten, wie ich das als berufstätige Mutter mache. Weil ich nicht jedem Einzelnen bei Facebook oder Instagram antworten konnte, ist daraus vor drei Jahren ein eigener Blog (www.ninabott.de) entstanden. Der hat sich relativ schnell entwickelt. Inhaltlich habe ich geschaut, welche Themen mich interessieren, woran ich meine Leser teilhaben lassen möchte. Unter anderem

„Erwachsene achten heute viel stärker auf gesunde Ernährung als vor ein, zwei Generationen. Da sollten die eigenen Kinder keine Ausnahme sein.“ NINA BOTT

CUPCAKES MIT VANILLE

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

- 100 g Butter • 150 g Zucker
- 1 TL Vanillepulver • 2 Eier
- 2 Eigelb • 175 g Mehl • 1 TL Backpulver • 1 Prise Salz
- 150 g Buttermilch

FÜR DAS FROSTING:

- 150 g weiche Butter • 150 g Puderzucker • 2 TL Vanillepulver

ZUBEREITUNG:

- Butter, Zucker und Vanillepulver in einer Schüssel verquirlen. Nacheinander die Eier und Eigelbe dazugeben. Mehl, Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unter die Buttermasse rühren.
- Backofen auf 150 Grad (Umluft) bzw. 170 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen und die Cupcakes etwa 20 Minuten backen.
- Für das Frosting Butter, Puderzucker und Vanillepulver cremig kneten. Nach dem Abkühlen der Cupcakes das Frosting mit dem Spritzbeutel kreisrund darauf verteilen.



schreibe ich über Rezepte oder gebe Tipps zum Kochen und Backen mit Kindern. Dabei teile ich meine Erfahrungen wie eine gute Freundin, stelle aber keine Regeln auf. Denn jeder muss seinen Weg gehen.

Bei einem Thema haben Sie sehr klare Vorstellungen: Babybeikost. Darüber haben Sie sogar ein Buch veröffentlicht. Warum genau?

Gläschen sind für mich totgekochte Konserven, die ich meinen Kindern nicht geben möchte. Selbst für sie zu kochen, bedeutet zwar mehr Aufwand, als sich im Super- oder Drogeriemarkt mit Fertigprodukten einzudecken. Bei guter Organisation ist das aber vielleicht eine Stunde Arbeit. Danach hat man für die ganze Woche reichlich Breivorrat, den man in einzelnen Portionen einfrieren, später auftauen und warm machen kann. Generell achten Erwachsene heute viel stärker als vor ein, zwei Generationen auf gesunde Ernährung, indem sie Bowls und Superfoods essen oder Smoothies trinken. Da sollten die eigenen Kinder keine Ausnahme sein. Sie sind das Wichtigste, ihre Gesundheit muss im Vordergrund stehen. Wenn man nicht selbst für sie kochen will, gibt es mittlerweile eine viel größere Produktpalette als Alternative zu Gläschen. Einige Start-ups haben sich dieses Themas angenommen: Mit dem Hersteller Nuri mache ich zum Beispiel Bio-Tiefkühlkost mit vielen Vitaminen, die ganz schonend zubereitet und direkt eingefroren wird.

Wie streng sind Sie bei Ihrer Ernährung mit sich selbst?

Das war ich noch nie und bin bislang auch ohne Diät ausgekommen, weil ich mein Leben lang Sport gemacht habe. Ein paar Mal im Jahr habe ich Lust auf Fast Food und gönne mir das dann auch, aber am liebsten selbst gemacht und in Bio-Qualität. Genau so wie Schokolade oder ein Stück Kuchen. Habe ich die Wahl, schmeckt mir frisches Obst wie tolle Erdbeeren allerdings besser als Süßigkeiten. Und wenn ich koche oder essen gehe, achte ich ebenfalls auf Qualität.

INTERVIEW:

ANTOINETTE SCHMELTER-KAISER

AEG

SENSEPRO®

DIE INNOVATIVE KOCHFELD NEUHEIT MIT KOCH-ASSISTENT



SensePro® von AEG

Das SensePro® Kochfeld mit dem neuen und einzigartigen Gargut-Sensor kann die Temperatur des Lebensmittels auf dem Kochfeld exakt messen. Durch eine im Kochfeld integrierte Antenne sind Sensor und Steuerung miteinander verbunden. Dadurch kann das Kochfeld jederzeit die erzielte Temperatur des Gargutes steuern. Zartes Gemüse punktgenau garen, leichte Saucen zaubern, Lammkoteletts perfekt zubereiten – Sogar SousVide ist möglich.

SensePro® – leicht und unkompliziert kochen – jeden Tag mit Gargut-Sensor®

www.aeg.at

BEWUSSTER LEBEN: SLOW LIVING

KOCHEN UND GENIEßEN MIT STIL

Einladend, schlicht und funktional – Küchen im skandinavischen Stil können vieles sogar gleichzeitig: Sie konzentrieren sich auf das Wesentliche und haben zugleich einen hohen Anspruch an Qualität und Technik. Sie strahlen nordische Gastfreundschaft aus und sind dabei immer sehr naturnah und elegant.



Geradliniges und zeitloses Design, kombiniert mit viel Holz, macht den Reiz des angesagten Scandi Chics aus (hier: von Schüller).





Beim Öffnen der grifflosen Fronten dieser Küche von Leicht wird die hochwertige Massivholzkante sichtbar, die den für den skandinavischen Wohnstil typischen handwerklichen Charakter zeigt.

Das Mittagessen nehmen wir to go ein, den Latte Macchiato sowieso. Meetings finden per Videokonferenz statt. Neben unseren E-Mails müssen wir noch Facebook und Instagram checken. Und nach Arbeitsende führt der Weg direkt ins Fitnessstudio. Unsere moderne Welt bietet zweifelsohne viele Vorteile und dabei auch tausend Möglichkeiten, wie wir unser Berufsleben und unsere Freizeit gestalten können. Doch vielen Menschen dreht sich die Welt an manchen Tagen einfach zu schnell. Sie sehnen sich nach Ruhe, Genuss, Stabilität und Entschleunigung. Kein Wunder, dass der Landhausstil beim Wohnen und vor allem bei der Gestaltung unserer Küchen immer wieder ein Revival erfährt. Gerne lassen wir uns dabei von unseren skandinavischen Nachbarn inspirieren, deren Einrichtungsstil, aber auch deren Lebensgefühl vielen Menschen aus dem Herzen spricht.



Neben hochwertigen und langlebigen Möbeln sollten in einer Küche im Scandi Chic frische Blumen auf keinen Fall fehlen.



Holz sorgt für ein harmonisches Ambiente. Der Werkstoff lässt sich auch mit vielen anderen Materialien kombinieren (Foto: Ballerina).



Mit supermatter Oberfläche in Onyx-schwarz in Kombination mit Rückwandpaneelen in Tundraeiche folgt auch das Modell fina von ewe dem derzeit aktuellen Scandi-Chic-Trend.

Ebenso dekorativ wie praktisch: Der kleine Kräutergarten ist in die Küchenregale integriert und wird von Anfang an eingeplant (von nobilia).



5 PLANUNGSTIPPS FÜR GROSSE KÜCHEN

1. U-Küche: Für große Küchen bietet sich eine U-Küche an. Sie besteht aus drei Küchenzeilen, die viel Stauraum und Arbeitsfläche bieten. Der Innenbereich sollte mindestens zwei Meter breit sein, damit sich Schubladen und Türen bequem öffnen lassen.

2. Kochinsel: In großzügigen Küchen bietet es sich zudem an, eine Kochinsel mit einzuplanen. Sie ermöglicht ein geselliges Kochvergnügen mit der ganzen Familie sowie auch mit den Freunden.

3. Dunstabzug: Wer sich für eine Kochinsel entscheidet, sollte frühzeitig klären, wie die Abluftführung einer freien

Dunstabzugshaube und Abwasserleitungen für die Spüle installiert werden können.

4. Essplatz: Bietet die Küche ausreichend Platz, um den Essplatz zu integrieren, sollte ein durchgängiger Bodenbelag gewählt werden. Er sorgt optisch für fließende Übergänge.

5. Licht: Gerade in großen Küchen kommt es auf die Lichtplanung an. Während über dem Arbeitsbereich helles Licht gefragt ist, benötigt man über dem Essplatz stimmungsvolles Licht. Lampen, die dimmbar sind und die Helligkeit variieren können, tragen hier zu einer gemütlichen Atmosphäre bei.



HYGGE UND LAGOM – DIE NEUEN LIFESTYLE-TRENDS

Seit ein paar Jahren macht der Wohntrend Hygge von sich reden. Er kommt aus Dänemark, wo laut „World Happiness Report“ angeblich mit die glücklichsten Menschen der Welt leben. Woran das liegt? Einerseits spielen bestimmt das gute Gesundheits- und Sozialsystem sowie eine ausgewogene Work-Life-Balance eine Rolle, andererseits wohl auch die Einstellung der Dänen zum Leben an sich. Übersetzt heißt „Hygge“ so viel wie „Gemütlichkeit“. Im weiteren Sinne steht Hygge jedoch für ein Lebensgefühl, das sagt: Man sollte mehr den Augenblick genießen, von Zeit zu Zeit einfach mal Kopf und Computer ausschalten und nur darauf achten, dass es einem so richtig gut geht. So richtig hyggelig wird es, wenn wir unsere besten Freunde

zu einem Abendessen bei Kerzenschein treffen oder zu Hause unter einer flauschigen Decke auf dem Sofa entspannen. Ähnlich verhält es sich mit dem Lifestyle-Trend Lagom – dem schwedischen Pendant von Hygge. Auch dieser neue Trend zelebriert das einfache Leben mit echten Werten. Es geht darum, das richtige Maß zu finden zwischen Überfluss und Bescheidenheit, zwischen Stress und Entspannung – um letztlich zu mehr Zufriedenheit und innerer Harmonie zu gelangen.

WIE MAN HYGGE UND LAGOM AUF DIE KÜCHEN ÜBERTRÄGT

Was die Glücksformeln der Dänen und der Schweden für das Wohnen und vor allem für die Gestaltung der Küche bedeuten? Auch hier gilt es, die Mitte zu wahren und das Maß zu finden. Damit ist



jedoch keineswegs Minimalismus und pure Reduktion gemeint. Ein Einrichtungskonzept im Sinne von Hygge und Lagom konzentriert sich aber auf das Wesentliche: Geräte, die täglich zum Einsatz kommen, zeichnen sich durch hohe Qualität und höchste Effizienz aus, ebenso wie die Küchenmöbel, die zugleich auch einladend und gemütlich wirken. Denn die Skandinavier verwenden überwiegend natürliche und haptisch angenehme Materialien, die für Wärme und Sinnlichkeit sorgen. Holz ist dabei meist die erste Wahl.

GEMÜTLICHKEIT MIT GANZ VIEL HOLZ

In skandinavischen Ländern herrscht an Wald kein Mangel, auch deshalb greifen Dänen, Schweden und auch Finnen am liebsten auf das natürliche Material zurück. Vor allem Birke, Fichte, Lärche und Kiefer sind sehr beliebt. Dabei können unbehandelte Hölzer mit grober Patina zum Einsatz kommen, aber auch fein lackierte Oberflächen passen ausgezeichnet, wenn sie richtig kombiniert werden. Besonders beliebt sind weiß lackierte Hölzer, denn: Wer in einer Region lebt, in der im

Winter die Sonne kaum zu sehen ist, der versucht, in seinen Wohnräumen und somit auch in seiner Küche so viel Licht wie möglich einzufangen. Die Skandinavier machen dies mit viel Weiß, das die Sonne reflektiert, den Raum weitet und die Stimmung aufhellt – egal wie kurz die Tage sind und wie grau die Welt „da draußen“ ist.

DER MATERIALMIX MACHT DEN SCANDI CHIC AUS

Neben Weiß und einer Prise Schwarz sowie Akzenten in Braun und Grau ist es vor allem der harmonische Materialmix, der den skandinavischen Stil ausmacht. Auch hier dient die nordische Natur als Inspirationsquelle. Neben Holz kommen Steine in einer Küche im Scandi Chic zum Einsatz. Dabei lassen sich Marmor oder Granit ausgezeichnet mit Holz oder weiß lackierten Oberflächen kombinieren. Die Steine können für die Rückwand, die Arbeitsplatte oder auch für den Boden verwendet werden. Die Angst, die Küche könnte zu glamourös wirken, ist unbegründet. Folgen Sie einfach dem Lagom-Trend und achten Sie auf Ausgeglichenheit. Kombinieren Sie Grobes mit Feinem und Elegantes mit Rustikalem. >>

Akzente in maritimem Blau und absolut trendige Metrofliesen verleihen dieser weiß lackierten Küche den ganz besonderen Schliff. Ebenfalls raffiniert: abgerundete Formen und transparente Fronten, die das Gefühl von nordischer Leichtigkeit unterstreichen (hier: von Häcker).



LANDHAUSSTIL NEU INTERPRETIERT



Die Küche FM Bergholz entfaltet mit ihrer lebendigen und ausdrucksstarken Zeichnung ein einzigartiges Flair. Dieses Modell repräsentiert Leichtigkeit ohne Reue mit einer Arbeitsplatte, die anmutig den Korpus umrahmt. Komplettiert wird das Erscheinungsbild durch Acryl Hochglanz Ober-schrank-Fronten in Quarz.

FM®

DIE KÜCHE ZUM LEBEN



Skandinavisch schlicht präsentiert sich die Küche aus schwarzem Eschenholz (hier: von Häcker).

5 TIPPS FÜR KLEINE KÜCHEN

1. Unterschränke: Kleine Küchen wirken schnell unordentlich. Daher sollte man geschlossene Unterschränke wählen, die optisch für Aufgeräumtheit und Klarheit sorgen.

2. Offene Regale: Geschlossene Hängeschränke bieten natürlich weiteren Stauraum, können aber manchmal auch zu wuchtig sein. Regale wirken hier leichter, vor allem, wenn sie mit hübschen Küchenaccessoires und Dosen dekoriert sind.

3. Schubladen mit Vollauszug: Auch bei Schränken lässt sich Platz sparen. Schubladen mit Vollauszug bieten viel Platz, ermöglichen einen schnellen Überblick, und man kommt auch gut an Gegenstände, die weiter hinten stehen.

4. Kombigeräte: Kombinierte Geräte schaffen Zusatzraum – beispielsweise eine Mikrowelle mit Backfunktion oder ein Kochfeld mit integriertem Dunstabzug.

5. Schmale Geräte: Wer bei Herd, Kühlschrank und Geschirrspüler schmalere Varianten wählt, kann zudem einige Zentimeter einsparen, die man woanders wieder für Stauraum oder Arbeitsfläche nutzen kann.



1 Accessoires in nordischen Aquatönen lassen diese Küche in Weiß und Holz von Schüller noch einmal so schön strahlen.

2 Modern wirkt der Scandi Chic auch, wenn eine coole Betonoptik mit dem typischen hellem Holz kombiniert wird (nobilia).



Die Kombination aus Grau und Weiß mit Mintgrün macht die Küche freundlich (von nobilia).

FARBEN JA – WENN DIE DOSIERUNG STIMMT

Farblich orientiert sich der Scandi Chic an Naturtönen sowie strahlendem Weiß. Aber auch Farben sind willkommen, wenn die Dosierung stimmt. Die moderne und elegante Variante des skandinavischen Stils bevorzugt zarte Pastelltöne wie zum Beispiel ein pudriges Rosa, Hellblau und Mint oder aber dunklere Farben wie Nachtblau. Und auch leuchtende Töne wie Gelb oder Orange setzen gekonnt Akzente, wenn sie mit viel Weiß oder Grau kombiniert werden. Perfektioniert wird der Look mit ausgewählten Details: Eine Arbeitsplatte aus Marmor oder Griffe in Messing bringen Eleganz und einen Hauch von Glamour ins Spiel. >>>

Massives Holz spielt auch beim modernen Essplatz selecto in Risseiche Samtöl von Schösswender die Hauptrolle.

UNVERZICHTBAR: FUNKTIONALITÄT UND QUALITÄT

Ein weiteres Schlagwort für eine Küche im Scandi Chic ist Funktionalität. So sollte die Küche auf uns und unsere Bedürfnisse abgestimmt sein und uns im Alltag unterstützen. Bei der Planung gilt es daher genau zu überlegen, welche Geräte wirklich gebraucht werden. Für einen Hobbykoch mögen ein Sous-vide- oder ein Dampfgarer ein großer Gewinn sein. Der Weinliebhaber investiert vielleicht in einen Weinkühlschrank. Und kommen bei einer mehrköpfigen Familie die Kinder nachmittags zu den unterschiedlichsten Zeiten nach Hause, kann eine Mikrowelle das Leben extrem erleichtern. Nur auf Geräte, die nur sehr selten zum Einsatz kommen, sollte man verzichten. Im Sinne von Lagom ist es ratsam, stattdessen lieber in eine hochwertige Ausstattung zu investieren, die mit Langlebigkeit überzeugt. So lässt es sich in jeder Hinsicht maßvoller, überlegter und somit einfach viel zufriedener leben. *NICOLE KNAUPP <<*





Der Mix aus verschiedenen Werkstoffen verleiht der Küche im Scandi Chic Charakter.

MATERIALKUNDE

1 Helles Holz ist für eine Küche im skandinavischen Wohnstil unverzichtbar. Beliebt sind vor allem Eichen- und Eschenholz. Sie betonen die Leichtigkeit des nordischen Looks.

2 Stoffe aus Naturfasern wie Baumwolle oder Leinen bringen die typische Leichtigkeit ins Haus.

3 Naturstein in Kombination mit Holz ist ein unschlagbares Paar. Die feine Maserung zeichnet natürliche Bilder in die Küche und unterstreicht den individuellen Charakter des Scandi Chics.

Zur Auswahl stehen neben Granit auch Marmor, Quarzit oder Schiefer.

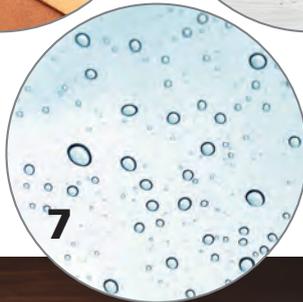
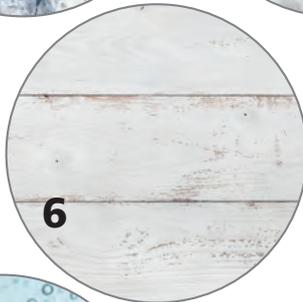
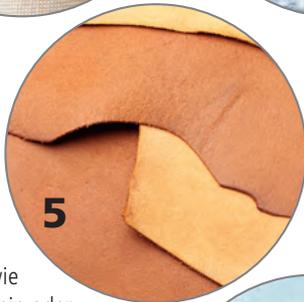
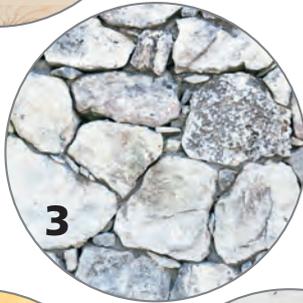
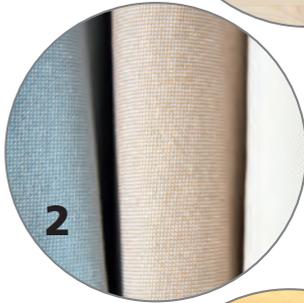
4 Marmor sorgt für besondere Eleganz und ist als Arbeitsplatte wunderschön. Allerdings auch empfindlicher für Flecken und Kratzer als beispielsweise Granit. Deshalb wird sie vom Fachmann so poliert und eingebaut, dass sie nach starker Beanspruchung nachpoliert werden kann.

5 Leder fasst sich angenehm an und verbreitet Wärme. Als Naturprodukt wird es im Laufe der Zeit immer schöner und eignet sich als Bezug für Stühle oder die Küchenbank. Oder wie wäre es mit Ledergriffen für die Küchenfronten?

6 Weiß lasiertes Holz lässt die Küche im skandinavischen Wohnstil schlicht und zugleich elegant wirken. Zudem hat der puristische weiße Look den Vorteil, dass er gerade kleine Räume optisch weiten kann.

7 Glas bringt Eleganz und Leichtigkeit in die Küche und eignet sich auch als Arbeitsplatte. Ist diese aus Sicherheitsglas gefertigt, ist sie stoßfest, weitestgehend unempfindlich gegen mechanische Beanspruchung und gut zu reinigen.

Eine optisch ganz natürliche Materialvielfalt unterstreicht die klare Formensprache dieser minimalistischen ewe-50-Küche.



Materialien wie Holz, Naturstein oder Leder sind nicht nur fürs Auge schön, sondern auch haptisch ein Hochgenuss.





... das ewe50 Jubiläumsmodell



ewe⁵⁰

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



1



2

PFLANZENLIEBE

Sie sind der Mega-Dekotrend und ziehen im Jahr 2019 auch in unsere Küchen ein: Grüne Pflanzen machen Räume schöner und sorgen zugleich für ein entspanntes Gefühl. Pflanzen sind außerdem gut zum Entgiften: Sie reinigen die Luft und sorgen für Sauerstoff. In der Küche eignen sich natürlich vor allem Kräuterpflanzen. Diese lieben Licht und sollten daher in der Nähe des Fensters platziert oder mit einer LED-Beleuchtung illuminiert werden. Unkompliziert für die Küche sind auch Sukkulenten, die mit ihren unterschiedlichen Blatt- und Wuchsformen sehr dekorativ und zugleich ein wenig exotisch aussehen. Auch sie brauchen viel Licht, sind ansonsten aber sehr anpassungsfähig und genügsam. Sie kommen mit wenig Wasser und Erde aus. Besonders schön wirkt es, wenn man verschiedene Sukkulenten zu einem Pflanzenstillleben arrangiert.

KREATIVE DO-IT-YOURSELF-IDEEN

Kräutergarten: In jede Küche gehört ein kleiner Kräutergarten. Diesem kann man einen individuellen Look verleihen, indem man Basilikum & Co. zum Beispiel in Einmachgläser umtopft. Ziehen Sie die Kräuter selbst, können Sie die Töpfe mit selbst beschriebenen Pflanzschildern verzieren.



Pflanzenampeln: Wer sagt eigentlich, dass Pflanzen immer auf dem Boden oder einem Regal stehen müssen? Blumenampeln, wie man sie aus den 70er-Jahren kennt, sind wieder en vogue. Sie werden einfach an die Decke gehängt und zum Beispiel mit Efeu bepflanzt. Der Retro-Look passt perfekt zum Scandi Chic.

Blumenetagere: Aus altem Geschirr lässt sich eine originelle Blumendekoration für den Tisch zaubern. Dafür unterschiedlich große Tassen auf den Kopf stellen und nacheinander auf Tellern in verschiedenen Größen platzieren. Tassen und Teller übereinanderstapeln und mit Heißkleber fixieren. Auf den Ebenen der selbst gebauten Etagere kann man wunderbar frische Blumen um die Tassen herum drapieren.

1 Die Kästen für die Küchenkräuter gehören zur festen Ausstattung dieser Küche von Schüller.

2 Neue Designs für Küchenregale bieten Platz für Pflanzen – ein Muss beim Scandi Chic (nobilia).

3 Blumen und Gräser lassen sich schön in verschiedenen Vasen und Flaschen arrangieren.

3





ENTDECKEN SIE KÜCHE NEU –
VIELFÄLTIG UND SPANNEND
WIE SIE SELBST!

Lebendig wie die Zeit, vielfältig wie das Leben, zuverlässig wie ein Freund – das sind die Küchen von heute. Gemacht zum Genießen, gedacht als Treffpunkt, als Kommunikationszentrale, als Mittelpunkt des Lebens. Die besondere Innenausstattung macht die Küche erst perfekt. Denn je nach individuellen Ansprüchen wird dank Vorrats-Auszügen, Holz-Besteckeinsätzen oder elektrischer Öffnungsunterstützung aus der Küche eine Profi-Kochwerkstatt. Im Sinne der Umwelt gehen wir verantwortungsvoll und nachhaltig mit Holz um – und das in allen Bereichen wie Design, Produktion und Logistik.

www.mhk.at

*Küche
LEBEN mit
Leidenschaft!*

176 x IN ÖSTERREICH



REFLEKTO

Die Küche, die Ihren Stil widerspiegelt.
Dank wunderschön schwarz lackiertem,
reflektierendem Dekorglas.





Offene Küchen, bei denen sich der Ess- und oft auch der Wohnbereich direkt anschließen, sind gefragt. Hier wird der Küchenblock dank Regalen Teil der Einrichtung (Häcker).

ZEITLOS SCHÖN UND SEHR STILSICHER

Reduziertes Design, sanfte Farbtöne, edle Materialien und ein Hauch von Retro: Passend zu den Küchen schaffen auch die Möbel im Scandi-Look eine lässige Behaglichkeit. Abgerundet wird der harmonische Wohnstil mit neuen, stilvollen Lampen. Sie lassen Küche und Essplatz in einem hellen und warmen Licht erstrahlen und sorgen mit ihrer ausgefallenen Optik für eine moderne Leichtigkeit.

ÄSTHETISCH UND FUNKTIONAL



Der Stuhl Silla ist aus einem Drehgestell aus Edelstahl und einer Sitzschale aus hochwertigem Leder gefertigt. Der Tisch Spyder zieht mit einer Tischplatte aus Wildeiche die Blicke auf sich. Der farbliche Rahmen eint den spannenden Materialmix (Lavida Möbel).

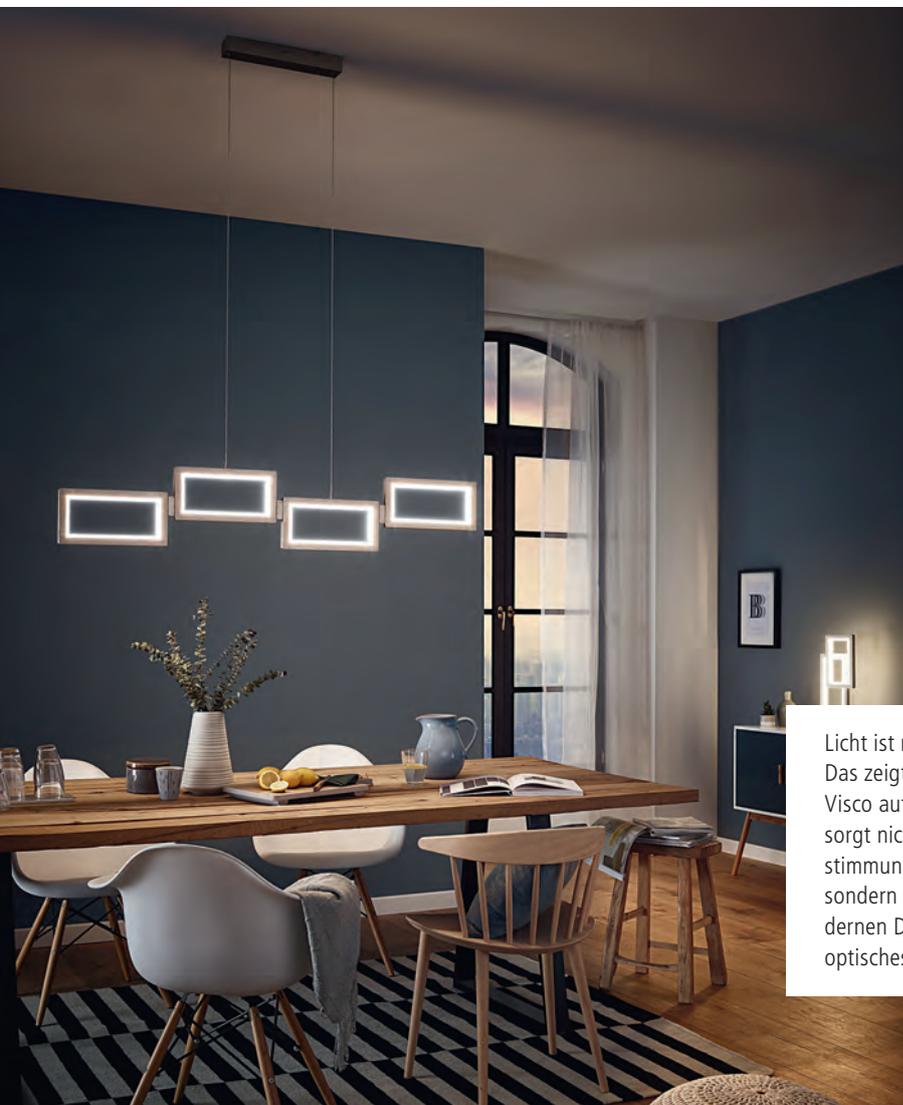




Links: Schlichte Schönheit mit einem Hauch von Glamour: die 1-flammige Pendelleuchte Grace aus Metall und Glas, die mit einem geeigneten Wand-schalter in drei Stufen ge-dimmt werden kann (Wofi).



Oben: Nicht nur in Küchen im skandinavischen Wohnstil erlebt die Bank ein Revival, denn sie ist gesellig und macht selbst aus kleinen Küchen echte Wohlfühl-Wohnlandschaften. Modern interpretiert wie das Modell Sophie von Forcher, lässt sich das Trendmöbel mit verschiedenen Einrichtungs-stilen kombinieren. Unten: Ein naturnahes und geradliniges Design spiegelt auch dieses Sideboard von Haas wider – und ist dabei noch ein kleines Raumwunder.



Licht ist nicht gleich Licht! Das zeigt die Deckenleuchte Visco aufs Schönste. Sie sorgt nicht nur für eine stimmungsvolle Beleuchtung, sondern ist mit ihrem modernen Design zugleich ein optisches Statement (Wofi).



Mit den Varianten aus Edelstahl, Rohstahl – wie bei diesem formschönen Sideboard – oder Holz (siehe Sitzbank Seite 33 und rechts) fügt sich die Serie Sophie von Forcher perfekt in den Scandi-Stil ein.



Materialmix à la Scandinavian Chic: Hier ist die Mischung aus Holz, Stahl und natürlichen Stoffen nicht nur erlaubt, sondern ausdrücklich erwünscht. Das Ergebnis: ein harmonisches Gesamtbild (Forcher).



Links: Offene Vitrinenschränke in Metalloptik sind nicht nur ein absolutes Must-have für das nordisch inspirierte Einrichten, sondern auch für den angesagten Industriestil unerlässlich. Darin lassen sich Küchenaccessoires wunderbar in Szene setzen.

Rechts oben: Ein wenig Retro-Feeling zum Scandi-Wohnen bringen trendige Satzstische, schlicht gehaltene Lowboards und Kuben-Regale in unterschiedlicher Materialkombination.

Tolle Akzente mit Pflanzen kann man auch durch schicke Mustertapeten setzen. Dazu passen Esszimmermöbel mit hellen Stoffbezügen in Velours (hier: Bank Venus) oder Leder sowie Tischplatten in Natursteinoptik, zum Beispiel Marmor. Ebenfalls unverzichtbar für diesen Look: Elemente in Metall. Alle auf diesen beiden Seiten gezeigten Modelle sind übrigens aus der aktuellen Kollektion vom Möbelwerk Haas.



Natürlich sollte auch das Esszimmer bei einer Kücheneinrichtung im skandinavischen Stil mithalten können. Kein Problem, denn auch viele Möbelhersteller haben diesen minimalistisch wirkenden Trend längst aufgegriffen und bieten neben einzelnen Möbelstücken auch ganze Serien im beliebten Scandi Chic an. Auch dabei kommt es neben einer reduzierten Gestaltung mit klaren Formen vor allem auf die ausgewählten Materialien an, die eine möglichst naturnahe Optik widerspiegeln sollen. Ebenfalls wichtig: freundliche Farben und grüne Akzente. >>





Typisch Scandi Chic: Auch bei der Speisezimmergruppe Analog mit Eckbank und Auszugstisch Vision von Weissengruber dominiert ein edles Grau in Verbindung mit hellem Holz in Wildeiche Natur.



Naturmaterialien sind ein Merkmal für den skandinavischen Wohnstil. Die Stühle, Bänke und Tische der Linie Caracas von Schösswender spiegeln dies auf besonders harmonische Weise wider. Alle Designs sind zudem noch in verschiedenen Ausführungen erhältlich, sodass der Flexibilität keine Grenzen gesetzt sind.

Ohne Schnörkel und Schnickschnack, aber mit ganz viel Liebe zum Detail und handwerklicher Qualität präsentiert sich die formschöne und gemütliche Sitzbank Jakob aus dem Hause Forcher.

Die Liebe der Skandinavier zur Natur zeigt sich vor allem in der Verwendung von ganz viel Holz, das auch österreichische Produzenten seit jeher gerne in die Gestaltung ihrer Stücke einfließen lassen. Dadurch präsentieren sich die meisten Küchen- und Esszimmermöbel nicht nur optisch sehr naturnah, sondern sind gleichzeitig sehr nachhaltig, was beim Kauf sowie auch beim späteren Benutzen daheim ein besonders gutes Gefühl hinterlässt. >>



Die Wurzeln von Forcher liegen im Handwerk: So vereint man Tradition und Technologie mit Leichtigkeit.

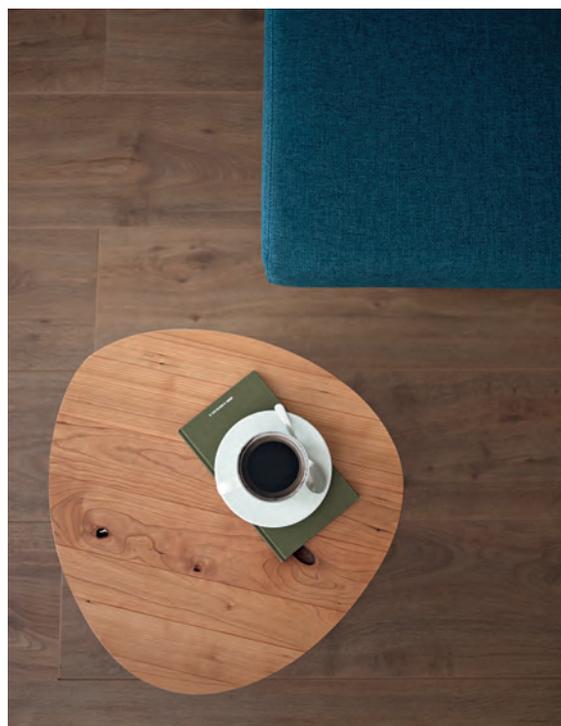
Authentizität aus Tirol

Einfach schöne Möbel – der Slogan von Forcher ist Programm: Die Gabriel Forcher Tischlerei arbeitet auf ursprüngliche Art mit natürlichem Material, und das mit wundervollen Ergebnissen.

Wenn Wohnkultur zum persönlichen Freiraum wird, wenn sich traditionelle Handwerkskunst mit modernster Technik paart und Ästhetik auf funktionelles Design trifft: Diese Leitmotive von Forcher sind typisch für die Kollektion. Die Wurzeln der Firma liegen im Handwerk. Schönheit in Form und Funktion werden zum Zeichen persönlichen Freiraums und lassen gleichzeitig Geborgenheit entstehen. Dieser Aussage fühlt sich Forcher als Möbelproduzent sowohl bei der Entwicklung als auch bei der Realisierung seiner Modelle verpflichtet.

Emotionalität, Kreativität, Stil und Perfektionismus sind ebenso Teil der Forcher-Philosophie wie die Bedürfnisse der Kunden. Für sie und gemeinsam mit ihnen erschafft der Hersteller Möbel – und damit ein Ambiente, in dem Wichtiges, Schönes und auch Dekoratives im Mittelpunkt stehen. Nicht nur in seinen Modellreihen, sondern auch in den individuell nach Kundenwunsch gefertigten Möbeln soll Natürlichkeit und Wertigkeit des Werkstoffes Holz in Kombination mit anderen Materialien zum Ausdruck gebracht werden. Dabei legt das Unternehmen Wert darauf, Tradition und Technologie auf höchstem Niveau zu vereinen. Deshalb entstehen bei Forcher in Osttirol seit 85 Jahren besondere Möbel ohne Schnörkel und Schnickschnack, aber mit viel Liebe zum Detail und handwerklicher Qualität: authentisch, natürlich und bodenständig.

www.forcher.at



Forcher fertigt in Osttirol Möbel mit viel Liebe zum Detail und handwerklicher Qualität.



Der Essplatz ist auch beim nordischen Wohnstil der Mittelpunkt des Familienlebens. Bei Catania von Forcher lassen sich dabei verschiedene Lehnenhöhen kombinieren, was viel Spielraum für die individuelle Planung bietet.



Sanfte Aquatöne und eine raffinierte Steppung verleihen den Sitzmöbeln der Linie Mason von Haas einen edlen Touch. Die minimalistische Gestaltung passt gut zum nordischen Stil, doch für alle Stücke gilt natürlich immer: Hauptsache bequem!

Ein Grundsatz beim skandinavischen Wohnstil lautet: Keep it simple. Dieser lässt sich auch auf die Funktionalität vieler Möbelstücke übertragen. Tische, Stühle und Sitzbänke müssen sich problemlos an die gewünschten Anforderungen oder vorherrschenden Gegebenheiten eines Raumes anpassen lassen, was viele Hersteller zum Glück erkannt haben und deshalb flexible Lösungen anbieten. Selbstverständlich müssen dabei Design und Materialien ebenso stimmen, weshalb sich auch hier Qualität und Nachhaltigkeit wiederfinden. <<



Die Selecto Korpus-Einzelemente in Wildeiche Samtöl und die prämierte Bankteilgruppe Caracas.

Aus einem Guss

Möbel von Schösswender überzeugen mit individuellem Design und handwerklicher Perfektion.

Über 40 Essplatzmodelle in 80 Holz- und Dekorfarben aus über 100 Stoff- und Lederarten stehen bei Schösswender zur Auswahl. Die unzähligen Variationen machen jedes Stück, das die Großtischlerei verlässt, zu einem Unikat. Mit hochwertigen Materialien, neuester Technik und bestens ausgebildeten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bietet Schösswender zentimetergenaue Fertigung, eine Holz- und Stoffvielfalt, die alle Bedürfnisse abdeckt, und wunschgenaue Ausführungen. Die durchdachte Konzeption und die flexible Produktion lassen genug Spielraum, um alle Wünsche zu realisieren. Dafür sorgen auch die kreativen und lösungsorientierten Tischlermeister mit jeder Menge Erfahrung. Die Essplätze von Schösswender sind individuell, persönlich, exklusiv und nach Maß und passen so zu fast jeder Küche. Kein Wunder also, dass nicht nur Kunden und Partner von den Möbeln aus dem Hause Schösswender begeistert sind: Eine unabhängige Jury kürte 2015 das Essplatzkonzept Vista, 2016 die Bankgruppe Bolero, 2017 die Diningbank Selecto und 2019 das Modell Caracas mit dem „Interior Award“.

Korpus 2020. Design trifft Verstauration!

Das Schösswender Korpus ABC stellt eine Vielzahl an unterschiedlichen Einzelementen in vier Designrichtungen zur Auswahl. Nicht zu kurz kommt auch hier die Holzauswahl, bei der man sich zwischen 50 Standardoberflächen in Ast- oder Risseiche, Kernbuche oder Splintnuss oder 20 Dekoren entscheiden kann. Falls für die eigenen Räume nicht das passende Maß dabei ist, kann man mit dem Planungsprogramm den Korpus selber bestimmen. Die Wahl des passenden Sockels, eines Akzents bzw. der entsprechenden Griffe oder Knöpfe rundet die Korpusmöbel ab. Bei sämtlichen Schritten der Beratung stehen Ihnen die Schösswender-Experten mit Rat und Tat zur Seite.

Der Stuhl Caracas CA21 von Schösswender ist aus Wildeiche Samtöl gefertigt.



Im Wohn-Essbereich stellt das schlichte, aber dennoch sehr elegante Lowboard Ando ein Highlight im Raum dar. Die Natur ins Haus bringt ein Couchtisch mit Platte in Baumscheiben-optik (beides von Haas).







Wenn Ess- und Wohnraum ineinander übergehen, ist Gemütlichkeit gefragt – perfekt umgesetzt in der Wohnwand aus der Reihe Analog von Weissengruber mit einer Kombination aus Holz Risseiche und Platte und Glasrahmen mit Ironlack.

Ebenfalls aus der Serie Analog von Weissengruber stammt diese Speisezimmergruppe mit Bank Prime und Tisch Pillar inklusive Laden- auszug in Holz Eiche braun gekalkt – reduzierter Chic mit edlem Designcharakter.

Fotos: PR



SIEMENS



Teilen Sie Rezepte mit Ihrem Backofen. Während Sie noch Zutaten besorgen.

Ihr
Haushalt
in einer App.

home
connect

Die Home Connect App: Eine einzige intuitive Schnittstelle, um all Ihre Siemens Hausgeräte zu bedienen – von wo Sie wollen, wann Sie wollen.
connectivity-erleben.at

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte



HIPPER LOOK, COOLER WEIN

ECHTE HINGUCKER ZUM HINSCHMECKEN

Es sind die inneren Werte, die zählen. Gerade beim Wein ist der Geschmack entscheidend. Aber ganz allein? Seien wir doch mal ehrlich: Auch der erste Eindruck ist nicht ganz unbedeutend, wenn es darum geht, sich vor einem reich gefüllten Weinregal für einen besonderen Tropfen zu entscheiden. Das erkennen immer mehr – vor allem auch junge – Winzer und machen Schluss mit verstaubten und lieblos gestalteten Weinetiketten, auf denen zwar viel steht, die aber letztlich keine Aussage treffen. Der Trend geht weg von traditionellen, sich einander ähnelnden Etiketten, hin zu coolen, puristischen, aber auch poppigen und bunten Labels, die Lust machen, zuzugreifen. Das Tolle dabei: In den modernen Hinguckerflaschen ruhen grandiose Weine. Diese Winzer geben den Trend vor – und haben sich dabei auch durchaus etwas gedacht!



Mit trinkfreudigen Cuvées wie T.F.A. und Rotten überzeugt das provokante Weinduo Punk's Finest inhaltlich – und setzt optisch zugleich ein markantes Statement.



MIT FRECHEN GRAFFITIS ZEICHEN SETZEN

„Wir wollten aus der eingestaubten Weinwelt ausbrechen – und ein selbstbewusstes Zeichen für gute Weine setzen“, sagt Gerald Travnicek klar heraus. Der DJ, Produzent und Radiomoderator ist die kreative Schaltzentrale und eine Hälfte des vinophilen Querdenker-Duos, das sich hinter dem Weinprojekt Punk's Finest versteckt. Die andere Hälfte ist Winzer Christoph Artner vom gleichnamigen Weingut aus Niederösterreich. Im Vordergrund steht für sie klar der Inhalt der Flaschen. „Ob Weiß oder Rot – unsere Cuvées stehen für höchste Qualität, aber auch für Individualität und schöne, gesellige Momente.“ Denn: „Für mich ist Wein viel mehr als Fachwissen und Jahrgänge. Wenn ich mich an meine ersten Weinmomente im Heurigen erinnere, ging es nicht um hochgestochene Geschmacksassimilationen. Es ging um die gemeinsame Zeit und den Genuss.“ Lebhaftige Bilder wie diese schweben den beiden vor, wenn sie leicht zugängliche Cuvées wie Daydreamer, T.F.A. oder Rotten kreieren: Jeder Wein erzählt seine Geschichte – und sorgt mit einem „punkigen“ Etikett, das von Künstlern aus der Graffiti-, Mode- oder Tattoo-Szene designt wurde, für Aufsehen und Spaß im Glas. „Und genau darum sollte es doch gehen!“ (www.punksfinest.com).



„Do what we wanna do, drink what we wanna drink!“

GERALD TRAVNICEK (LINKS)
UND CHRISTOPH ARTNER



WEINSPRACHE – NEU GEDACHT

Spaß im Glas bringen und dabei Geschichten erzählen: Das machen die Weine des burgenländischen Spitzenweinguts Gut Oggau am Neusiedlersee. Die Geschichte von Emmeran beispielsweise, einem Weltenbummler, der mit seiner spannenden Persönlichkeit und kräftigen Struktur Frauenherzen bricht. Die Rede ist hierbei aber nicht von einem Mann – sondern von einem vinophilen Charakterkopf, der markant skizziert auf einem Weinetikett eines von neun Familienmitgliedern der Oggau-Wein-Dynastie verkörpert. Drei Generationen. Von Jung bis Alt. „Ich verbinde alte Weinreben mit biodynamischem Weinbau – und wandle damit auf neuen Pfaden“, erzählt Winzer Eduard Tscheppe. Um diese zu greifen und auch Nicht-Weinkennern einen Zugang zu seinen Tropfen zu ermöglichen, verabschiedete er sich von der komplizierten Weinsprache. „Ich arbeite lieber mit Bildern, die jeder im Wein wiederfinden kann.“ Und das mit Erfolg: Die Oggau-Flaschen haben längst weltweit Sammlerwert – und das nicht nur wegen ihres sensationellen Inhalts. Besuche und Verkostungen am Gut (auch im Heurigen) sind auf Voranmeldung möglich (www.gutoggau.com).



„Wir sind keine Missionare. Wir wollen einfach nur begeistern!“

EDUARD TSCHEPPE

Kinder, Eltern, Großeltern: In drei gehaltvollen „Generationen“ sprechen die biodynamischen Weine des burgenländischen Weinguts Gut Oggau Genießer an.



„Auch das Auge trinkt mit. Das sollte man nie vergessen!“

SIGHARDT DONABAUM

VINOPHILE INDIVIDUALITÄT MUSS OPTISCHE ZEICHEN SETZEN

„Ich bin ein Jäger – und das nicht nur im Wald“, bekennt Sighardt Donabaum, der stets auf der Jagd nach echter Qualität ist. Diese füllt der passionierte Winzer, dessen Reben in einem der schönsten Weinanbaugebiete der Welt – in der Wachau – stehen, in Flaschen ab. „Meine Weine sind das unverfälschte Ergebnis der Natur und Handarbeit.“ Um dieser starken vinophilen Essenz auch optisch einen kraftvollen Ausdruck zu verleihen, bat er 2012 einen befreundeten Werbefachmann, ihm ein neues Etikett für einen Rotwein zu designen. Er entwarf ein Label mit einer gezeichneten Wildsau. „Das war so genial. So mein Wein, so ich und meine Geschichte, dass ich ihn bat, diese Idee auf alle Weine umzulegen.“ Schnell fand jeder Tropfen sein „charakterlich“ passendes, heimisches Tier – und ebenso schnell zeigte sich der Erfolg: Bereits wenige Monate später erhielt die Serie den „Austria Creative Award“ (www.donabaum.com).





Mit Blick auf die Donau reifen die Trauben von Sighardt Donabaum in der Wachau. „Eine traditionelle Weinregion, deren Wurzeln ich achte – sie aber mit meinen tierischen Labels ins Hier und Heute hole!“



Fotos: Ingo Pertramer, PR



Das Franke Box Center bietet ein cleveres Ordnungssystem, mit dem man die wichtigsten Küchenhelfer immer griffbereit hat.

Für mehr Ordnung und Effektivität

Mit dem neuen Franke Box Center hält nicht nur mehr Effizienz in der Küche Einzug, sondern auch mehr Ordnung und Überblick.

Ein großer Komfort für jeden Koch ist es, alle Küchenhelfer immer griffbereit zu haben. Mit dem Franke Box Center sind Spüle und Küchenzubehör nicht nur eine formschöne Einheit, alles ist zudem perfekt organisiert und unsichtbar verstaut. Denn bei dem neuen Franke Box Center handelt es sich um ein cleveres Ordnungssystem, das Spüle und Küchenzubehör zu einer kompakten, formschönen Einheit verbindet. So sind die wichtigsten Küchenhelfer, die für die Zubereitung von Speisen benötigt werden, direkt an der Spüle griffbereit. Denn in einer gut organisierten Küche sitzt jeder Handgriff. Dabei gilt bei Franke: Je besser die Küchenkomponenten aufeinander abgestimmt sind, desto reibungsloser gelingen die täglichen Abläufe. Je mehr Komfort sie bieten, desto angenehmer ist die Küchenarbeit. Das neue Franke Box Center greift diese Philosophie auf und perfektioniert sie im Bereich der Spüle.

Der Aufbau des Franke Box Center ist gut durchdacht: Neben der großen Edelstahlspüle befindet sich ein zweites, schmaleres Becken mit einer Abdeckung. Im sogenannten Nachtmodus, wenn also am Box Center keine Küchenarbeiten stattfinden, ist das Zubehör – bestehend aus Abtropfbecken, Messerblock, Schneidebrettern und Geschirr-Abtropfgitter – platzsparend im kleineren Becken der Edelstahlspüle unsichtbar verstaut. Im Tagmodus lassen sich nur die Küchenhelfer entnehmen, die gerade zur Speisenzubereitung benötigt werden.

So wird das Hauptbecken mit einem Schneidebrett im Handumdrehen zu einer zusätzlichen Arbeitsfläche. Mit einer gesamten Breite von 860 mm ist das Franke Box Center eine äußerst kompakte Lösung. Sie passt in jeden klassischen 90 cm breiten Unterschrank und kann problemlos auch nachträglich eingebaut werden. Damit ist das Franke Box Center für alle diejenigen die perfekte Lösung, die reibungslose Arbeitsabläufe in der Küche zu schätzen wissen – von der Vorbereitung über den Kochvorgang bis hin zur Reinigung.

www.franke.de



Das Franke Box Center mit Abtropfbecken, Messerblock, Schneidebrettern und Geschirr-Abtropfgitter.

THE
STONE
AND
ONLY

ALPENGRÜN:
**FASZINATION
AUS ÖSTERREICH**

exklusiv bei STRASSER

DER NATURSTEINEXPERTE IM
KÜCHEN- UND MÖBELFACHHANDEL.

www.strasser-steine.at

 **strasser**

WIE EIN UFO im Landeanflug schwebt die kuppelförmige Umluft-Dunstabzugshaube Aura 3.0 an ihrer nahezu unsichtbaren Aufhängung über dem Herd. Zu dem spacigen Anblick trägt auch ihre umlaufende Beleuchtung bei. Die Miele-Technik sorgt für hohe Effizienz beim Absaugen.



DICKE LUFT WAR GESTERN

Für jede Küche gibt es viele perfekte Möglichkeiten, den Wrasen – den Kochdunst – einfach abzusaugen. Zudem gilt: Egal ob Wand-, Eck- oder Inselhaube, Mulden- oder Deckenlüfter – Design ist Trumpf. Denn Dunstabzüge dienen heute nicht mehr nur der Beseitigung von Gerüchen und Küchendunst, sondern sind inzwischen auch echte Design-Highlights für jede Küche.

WISSENSWERTES ÜBER DUNSTABZÜGE

1 EIN SPIEGEL AN DER DECKE? Nein, eine flächenbündige Dunstabzugshaube der neuesten Generation. Diese sogenannten integrierten Deckenlüfter sind eine extrem platzsparende Lösung in offenen Küchen. Die Bedienung erfolgt über das Kochfeld. Bei Bosch sorgt in allen Modellen ein Filter im Umluftbetrieb für eine Geruchsabsorption von mehr als 90 Prozent.

2 ZUR BLAUEN STUNDE das passende Licht: Die Dunstabzugshaube von Neff sorgt stets für die entsprechende Stimmung beim Kochen: Denn man kann aus 256 Farbtönen die gewünschte Beleuchtung wählen. Dank WLAN versteht sich die Haube blind mit dem Induktionskochfeld. Ihre Leistung kann direkt über das Kochfeld gesteuert werden. Oder man gibt der Haube die Möglichkeit, sich selbst einzuschalten, sobald Kochdunst entsteht.



3 EIN SOG FÜR WRASEN ist der ins Induktionskochfeld integrierte runde Dunstabzug bei der ComboHob von AEG. Er ist im Umluft- oder Abluftbetrieb einsetzbar. Egal ob Kochinsel oder Küchenzeile – der Metallfettfilter ist mit wenigen Handgriffen zu entnehmen. Und er kann ganz einfach im Geschirrspüler gereinigt werden. Nicht nur wer eine offene Küche hat, wird es zu schätzen wissen, dass sich Gebläse und Kochvorgänge automatisch regeln.

4 VERSPIELT UND JUNG – bei der Smart Deco ist der Name Programm: In sieben Trendfarben – von hellem Grau und Blau bis zu Senfgeb, Schwarz oder Rosé – verschafft diese neue Dunstabzugshaube von Franke gerade modernen, verspielten Küchen einen außergewöhnlichen Blickfang. Die sich verjüngende Kaminform der Wandhaube soll auch entscheidend zur Reduzierung der Absauggeräusche beitragen: Laut Hersteller sind es auch bei maximaler Lüfterleistung nur 68 dB.



5



5 RICHTIG SCHMAL macht sich diese nur 32 Zentimeter tiefe Wandesse aus Edelstahl in Kombination mit einem Aluminiumkamin auch in der kleinsten Küche. Zusätzlich hat Bauknecht beim Innenleben für geräuscharmen und dennoch effektiven Ab- oder Umluftbetrieb gesorgt.

6 GANZ SCHÖN SCHRÄG kommt diese Wandesse daher. Klar, dass sie deshalb auch Schräge genannt wird. Somit spart sie Platz und sieht megaschick aus. Dank reinigungsfreundlicher Randabsaugung absorbiert sie laut Siemens beim Entlüften über 85 Prozent des Fetts im Dunst.

7 FUNKTIONALES DESIGN: Bei der Serie Nikola Tesla von HKT ist der Name Programm. Auch das hier gezeigte Modell Switch – ein Induktionskochfeld mit vollständig integriertem Wrasenabzug – ist eine Kombination aus Design und Technologie, mit der HKT das tagtägliche Kochen nahezu revolutioniert.

8 SCHLICHTE ELEGANZ mit Abluft oder Umluft – ganz nach Wunsch: Bei dem 80 Zentimeter breiten Kochfeld wird der mittige Wrasenabzug von zwei variablen Induktionskochfeldern eingerahmt. Hinter dem unauffälligen Lüftungsgitter steckt die bewährte automatische Steuerung von Miele, die sich dem tatsächlichen Kochgeschehen anpasst.

9 NOCH EFFEKTIVER durch noch mehr Filterfläche. Das ist das Prinzip, mit dem Naber die Umluftfilter seiner Downdraft-Lüfter optimiert hat. Dennoch passen die flachen Filterboxen in alle Unterschränke mit Sockelhöhen ab 100 Millimeter.



6



7



8



9

MÖGLICHKEITEN DER MONTAGE

WANDHAUBEN werden oberhalb des Kochfeldes an der Wand montiert. Die Luftführung findet über einen sichtbaren Schacht statt.

ECKHAUBEN sind eine Variante der Wandhaube, bei denen die Haube an zwei Wänden über Eck befestigt wird.

KOPFFREIHAUBEN sind ebenfalls Wandhauben, bei denen der Dunsthaubenschirm leicht geneigt ist, um mehr Bewegungsfreiheit zu ermöglichen.

FLACHSCHIRMHAUBEN sind für den Einbau in einen Oberschrank vorgesehen und können mit Umluft und Abluft betrieben werden. Zum Einschalten werden diese einfach leicht herausgezogen.

UNTERBAUHAUBEN werden unter einem Oberschrank oder frei an der Wand über dem Kochfeld angebracht.

ZWISCHENBAUHAUBEN (INTEGRIERTE HAUBEN) werden so zwischen zwei Oberschränken platziert, dass sie mit der entsprechenden Möbelfront abgedeckt werden können, die man zum Einschalten einfach nach vorne zieht.

LÜFTERBAUSTEINE werden ebenfalls in den Oberschrank eingebaut, schließen aber flächenbündig mit der Unterseite des Schrankes ab.

INSELHAUBEN werden frei schwebend über einer Kochinsel platziert und an der Decke befestigt. Es gibt sie auch in lampenähnlichen Formen, die wie ein stylisches Wohnaccessoire wirken.

DECKENLÜFTER werden – meist mit integrierter Beleuchtung – in die Decke eingebaut. Allerdings sollte der Abstand zwischen Decke und Kochfeld nicht zu groß sein, wie es in hohen Altbauräumen häufig der Fall ist.

DECKENLIFTHAUBEN sind ebenfalls eine Art Deckenlüfter und können ferngesteuert auf die benötigte Absaughöhe heruntergelassen werden oder eingefahren nahe der Decke verbleiben. Eine Beleuchtung ist hier ebenfalls möglich.

MULDENABSAUGUNGEN sind Systeme, bei denen die Absaugung neben oder im Kochfeld eingebaut ist, sodass der Wrasen unmittelbar beim Kochen abgesaugt wird. Die technische Vorrichtung kann in einem Unterschrank verstaut werden. Muldenabsaugungen werden sowohl im Umluft- als auch im Abluftbetrieb verwendet. Eine moderne Smart-Kitchen-Steuerung ist optional möglich.

TISCHHAUBEN (VERSENKBARE DUNSTHAUBEN) sind neben dem Kochfeld eingebaut und können bei Bedarf herausgefahren und anschließend wieder abgesenkt werden. Auch hierzu werden Möglichkeiten zur Vernetzung angeboten.

DESIGN,
DAS FORMEN
VOLLENDET



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



UNSERE SLIDE&HIDE® BACKÖFEN MIT FLÄCHENBÜNDIGEM GRIFF

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

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

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

SCHLEMMEN AUF SCHWEDISCH

Dieses Mal sind es nicht die Franzosen, die uns zeigen, wie Genießen richtig geht. Aus Skandinavien kommt Smorging – und revolutioniert unsere Art, gemeinsam mit Familie und Freunden gemütlich zu essen.

HEUTE SCHON GESMORGT?



Die Schweden lieben es, draußen zu essen – und dabei auch ausgiebig zu „smorgen“.

Foodtrends vermehren sich in der heutigen Zeit teils schneller als so manch schmackhafter Pilz auf nahrhaftem Waldboden. So scheint es. Und genauso schnell, wie sie aus dem Hashtag-Dschungel der sozialen Medien mit köstlich inszenierten Bildern emporsprießen, verschwinden sie darin auch wieder. „Smorging ist und bleibt!“, ist sich Tanja Dusy sicher. Und sie muss es schließlich wissen. Denn die erfolgreiche Kochbuchautorin hat der neuen Liebe zum schwedisch angehauchten Smorging ein ganzes Kochbuch gewidmet. „Weil diese Art von Essen einfach Spaß macht und so herrlich vielseitig ist“, sprudelt es aus ihr heraus. Man spürt direkt, dass hinter dem geheimnisvollen Wort mit dem prägnanten S am Anfang etwas Außergewöhnliches stecken muss.

Aber was ist Smorging genau? Smorging ist ein Buffet ohne Aufstehen. Ein Abendessen ohne Kochen. Ein Menü ohne Gangfolge. Ein genussvolles Event ohne wochenlanges Planen. Und ein geselliges Miteinander ohne Stress und Hektik. Klingt alles paradisiisch? Ist es auch! Dabei ist

der Ursprung des kunterbunten Alles-auf-einmal-serviert-Essens ein simples Abendbrot – nur eben auf schwedische Art. Doch was machen die Schweden dabei so anders, dass die ganze Welt nun begeistert mitmachen möchte? Im kleinen nordischen Königreich versammeln sich die Leute am Smörgåsbord, einem traditionell üppigen Buffet mit reichlich Smörgåsar – Butterbrotchen – und vielem mehr. Dabei sind die heutzutage oft verpönten Kohlenhydrate in Form von verschiedenen Brotsorten, Fladen oder Grissini absolut erwünscht. Viel mehr noch: Sie sind die Grundlage, auf der alles aufbaut. Typischerweise gibt es



CHEESECAKE-KARAMELLCREME

ZUTATEN:

- 100 g Zucker • 2 EL Butter
- 80 g Sahne • 250 g Magerquark
- 100 g griechischer Joghurt (10 % Fett) • 4 EL Zucker
- 100 g Doppelrahmfrischkäse • 1 Vanilleschote
- 4 EL gehackte Pistazien

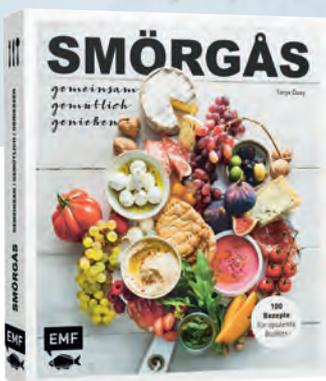
ZUBEREITUNG:

- Für die Karamellcreme den Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze langsam schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen.
- Dann die Butter zugeben und darin aufschäumen lassen.
- Nun die Sahne vorsichtig zugießen.
- Den Karamell bei mittlerer bis

großer Hitze aufkochen, bis er sich gelöst hat. Dann noch weitere 2–3 Minuten kochen lassen, bis die Soße dick-sämig ist.

- Abkühlen lassen.

- Quark, Joghurt und Frischkäse verrühren.
- Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit dem Zucker mischen, sodass sich die Vanilleklumpen gut mit dem Zucker verbinden.
- Dann den Zucker gut mit der Quarkmasse verrühren.
- Den abgekühlten Sirup darüberträufeln und leicht spiralförmig unter die Masse heben. Dabei einen Rest übrig lassen und am Ende über die Creme träufeln.
- Mit Pistazien bestreuen.



In ihrem aktuellen Kochbuch „Smörgås“ (Edition Michael Fischer, 20,00 Euro) zeigt Autorin Tanja Dusy, wie einfach, feudal und vielseitig das etwas andere Abendbrot sein kann. Zum Nachmachen und Mitessen.

DAS BUCH ZUM TREND

Nach dem dänischen Gemütlichkeitstrend Hygge sorgt das schwedisch inspirierte Smorging nun nicht nur für mehr Lebensqualität, sondern vor allem für mehr Genuss in fröhlicher Runde.

dazu kalten Belag wie Fisch, Aufschnitt, Käse, Dips, Aufstriche, Chutneys und durchaus auch warme Gerichte sowie Kuchen und Desserts. „Eine überbordende Fülle an Leckereien, die satt und happy macht“, bringt es Smorging-Fan Tanja Dusy auf den Punkt. „Jeder nimmt sich dabei so viel, wie er will, und worauf er gerade Lust hat.“ Es wird geredet, gelacht, gegessen, weitergeredet, wieder gelacht und noch mehr gegessen.

Dabei wird der Begriff „Bord“, der übersetzt Tisch bedeutet, wörtlich genommen. Vorbei sind die Zeiten von steifen Buffettafeln, zu denen man hinpilgern musste. Beim neuen Smörgåsbord reicht ein großes Holzbrett oder eine Glas-, Porzellan- oder Metallplatte, auf der alle Köstlichkeiten auf einmal – natürlich und lässig – drapiert werden. Diese steht der Einfachheit halber in die Mitte des Tisches, um den alle Gäste herumsitzen. So kann sich jeder selbst bedienen. Idealerweise sogar so, dass kaum Geschirr zum Einsatz kommt.

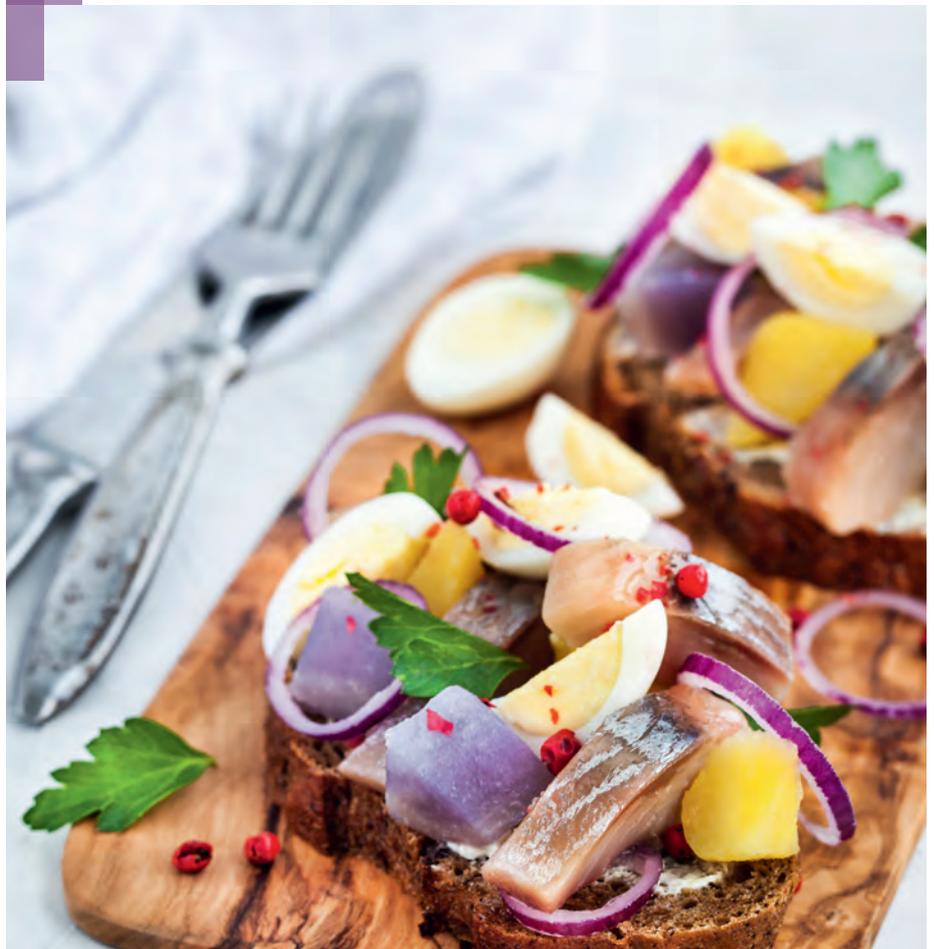
„Genau das ist das, was mich so von Smorging überzeugt“, meint Tanja Dusy und schildert eine Situation, die jeder kennt: „Eigentlich liebe ich es, Freunde zu bekochen. Doch immer öfter hatte ich das Problem, dass einer kein Fleisch mag, ein anderer keinen Fisch, der Nächste hatte eine Laktoseintoleranz – und ich am Ende keine Ahnung, mit welchem Gericht ich nun alle gleichzeitig begeistere.“ Beim Smorging hingegen kann man nichts falsch machen, seiner Kreativität freien Lauf lassen – und alle werden glücklich: die Flexitari-er ebenso wie die Vegetarier und die Veganer. „Selbst die Gastgeberin, die gemütlich mitessen kann – und nicht in der Küche steht, um den nächsten Gang vorzubereiten!“, lacht die Kochbuchautorin, die nicht nur die klassisch-skandinavische Smorging-Version liebt. „Egal ob ich mich thematisch an der Saison oder einem Land orientiere, das Smörgåsbord für indoor oder outdoor kreiere – Genuss ist immer garantiert!“

ANJA HANKE



5 CLEVERE FOOD-STYLING-TIPPS FÜR DRAUSSEN

- 1. Das Auge isst mit:** Eine Garnitur ist auch draußen schnell gemacht und sieht prima aus (z. B. bunte Blumen auf dem Salat, Johannisbeeren am Tellerrand etc.).
- 2. Der richtige Schnitt:** Aufgerolltes wie Frühlingsrollen, Burritos, Pfannkuchen etc. schräg halbieren und dann auf dem Teller das Innere nach außen präsentieren.
- 3. Mehr Abwechslung:** Salate und Desserts schichten, also erst die Grundzutat Blattsalat unten und danach die weiteren Zutaten der Reihe nach folgen lassen. Beim Dessert die Creme abwechselnd mit Früchten oder Knusprigem (Nüsse, Flakes etc.) einfüllen.
- 4. Freches Formenspiel:** Runde Gerichte am besten auf eckigen Tellern oder Schalen anrichten. Kantiges sieht, auf runde Platten gesetzt, deutlich raffinierter aus.
- 5. Natürlich verziert:** Beim Dekorieren von Gerichten darauf achten, dass die Lebensmittel auch im Rezept vorkommen, damit's harmonisch bleibt. Allgemein gilt: Weniger ist manchmal mehr.



CRANBERRY- ZWIEBEL-CHUTNEY

ZUTATEN:

• 300 g rote Zwiebeln • 150 ml Rotwein • 200 ml Rotweinessig • 100 ml Schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis) • 250 g Cranberrys mit Saft (aus dem Glas) • 1 Pck. Gelierzucker • Salz • frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

• Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Zwiebeln, Rotwein, Essig, Likör, Cranberrys mit Saft und Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

TIPP

Zu gebratenem Hühnchen (vegetarisch: zu gebratenem Gemüse) servieren.



Neues und Bewährtes bei SieMatic

Die grifflose Küche bekommt neuen Input, der perfekt zu PURE von SieMatic passt. Neben URBAN und CLASSIC eine der drei Stilwelten des Herstellers.

Die neue grifflose SieMatic ist da. Das puristische Gestaltungselement feiert beim Erfinder dieser Designrevolution eine faszinierende Weiterentwicklung. Die Aufgaben, die man sich gestellt hatte, hießen: Wie kann die Front noch reduzierter, noch filigraner wirken? Wie kann das Griffenerlebnis noch komfortabler und das Design wieder einzigartig werden? Das Ergebnis ist eine komplett neu entwickelte SieMatic Griffmulde: außen entschlossene Einfachheit, im Inneren ein Zusammenspiel von technischem Einfallsreichtum, handwerklicher Erfahrung und besten Materialien.

Möglich wurde diese Innovation durch den perfekten Winkel, die ideale Haptik und ein individuell steuerbares Beleuchtungssystem: eine in die Schattenfuge integrierte LED-Lichtleiste. Diese neuartige Griffmulde ist die Basis eines intelligenten Gesamtkonzeptes, das drei Gestaltungselemente zusammenführt: Transparenz, Licht und Dreidimensionalität. So ist ein Design entstanden, das nicht nur die nächste Generation der Küchen der SieMatic Stilwelt PURE prägen wird. PURE zeichnet sich durch Ruhe, Harmonie und die Reduktion aufs Wesentliche aus. Charakteristisch sind Raumkonzepte mit eleganter, minimalistischer Formensprache, bei denen die Funktionen der Küche perfekt und dezent in die Architektur integriert sind.

Die Premium-Marke SieMatic punktet aber noch mit zwei weiteren Stilwelten: URBAN steht für ein Design ohne Diktate und eine Planung ohne Grenzen. Hier findet sich vor allem eine intuitiv wirkende Gegenüberstellung scheinbar kontrastierender Gegenstände. Und mit CLASSIC zeigt SieMatic, die Kunst, Tradition mit Moderne zu kombinieren und die Detail-Verliebtheit der Klassik mit der Klarheit der Moderne zu verbinden. So lassen sich Küchen als Lebensräume von zeitloser Eleganz gestalten, die die Persönlichkeit und den individuellen Lifestyle ihrer Besitzer perfekt widerspiegeln.

www.siematic.com

Fotos: SieMatic Möbelwerke



PURE besticht mit eleganter, minimalistischer Formensprache und Raumkonzepten, bei denen die Funktionen der Küche perfekt in die Architektur integriert sind.



Die SieMatic Stilwelt URBAN bringt mit ihren Kräutergärten Natur ins Zuhause.



RICHTIG BACKEN UND GAREN

Moderne Backöfen können heute meist einiges mehr als nur Unter- und Oberhitze, Umluft oder Grillfunktion. Ein Überblick über weitere Optionen von Dampfgaren bis zur Mikrowelle.

DIE VIELSEITIGKEIT DER NEUEN BACKÖFEN

SMART ZUBEREITEN

Vernetzte Küchengeräte sind zwar immer noch nicht alltäglich, aber bei einem neuen Gerät eine Option, die man nutzen sollte: Denn sie macht das Leben einfacher und eröffnet mit ihren vielen verschiedenen technischen Möglichkeiten auch eine neue Freiheit – besonders beim Backen und Braten. Wer die Hände noch im Kuchenteig hat, findet es super, wenn er den Backofen zum Vorheizen per Sprachbefehl einschalten kann. Das Gleiche gilt, wenn man noch bei der Vorspeise ist und das Gratin fürs Hauptgericht schon leicht braun wird: einfach auf Zuruf die Temperatur herunterregeln und in Ruhe weitergenießen. Auf Wunsch schickt der Backofen auch eine Push-Nachricht, wenn das Gericht im Garraum fertig ist. Kreativen Freiraum beim Kochen bieten auch die neuen Geräteoptionen vieler Backöfen – vor allem, wenn man mehrere Funktionen kombinieren möchte: Die Bandbreite reicht von Automatikprogrammen für Kochanfänger bis hin zur manuellen Eingabe aller Parameter für Fortgeschrittene. Backöfen unterstützen einen mit umweltschonender Restwärmenutzung, mit speziellen Funktionen für ein saftiges Innenleben bei krosser Kruste, mit cleveren Auftauprogrammen oder mit eigenen Bratenthermometern. Für massive Zeitersparnis sorgen integrierte Mikrowellen. Mit dieser Kombination ist es ganz einfach, Gerichte nicht nur aufzutauen oder zu erwärmen. Ein Knopfdruck reicht, und die Zubereitungszeit aller Gerichte im Backofen reduziert sich bis zur Hälfte der üblichen Garzeiten. >>

Die Geräte der Siemens studioLine überzeugen mit edlem Look und dank integrierter Mikrowelle für varioSpeed mit 50 % Zeitersparnis.



Neff bietet für Backöfen & Co. eine Vielzahl vernetzter Zusatzfunktionen wie Gebrauchsanweisungen, Rezepte und Kochtipps.



Der PerfectBake Backsensor von Bosch misst den Feuchtigkeitsgehalt im Backofen und passt so den Backvorgang selbstständig an.



Dampf und entsprechende Sensoren sorgen dafür, dass unterschiedlichste Gerichte schonend zubereitet werden und ihr Aroma voll entfalten können – wie im AEG SteamPro.



Vakuulgaren wird das Sous-vidé-Verfahren auch genannt. Denn das Gargut, hier Hokkaido-Kürbis mit Gewürzen und Kräutern, wird in einem speziellen Beutel vorab vakuumverpackt.

DAMPFGARER, SOUS-VIDÉ & CO.

Hitze mit Dampf zu kombinieren oder mit dem angesagten, schonenden Sous-vidé-Garen, ist ein hochaktueller Trend bei Backöfen, der sich nicht nur an ambitionierte Hobby-Gourmets richtet. Die innovativen Dampfgarer sorgen mittels Kerntempersensoren für gutes Gelingen. Denn die Sensoren der intelligenten Geräte überwachen selbstständig den Garvorgang, indem sie die exakte Temperatur im Inneren von Rinderbraten, Kartoffelgratin oder Schokoladensoufflé messen und so für geschmackvolle und perfekt gegarte Gerichte sorgen. Durch gezielte Feuchtigkeitsabgabe wird Dampf erzeugt. Dieser garantiert, dass der Teig optimal aufgeht und sowohl frisches Brot als auch süßes Hefengebäck perfekt gelingen. Schonend verteilter Dampf sorgt dafür, dass auch Braten, Aufläufe und Hähnchen außen goldbraun werden und dabei innen saftig und zart bleiben. Gemüse, Beilagen, Obst und Fisch lassen sich mit einem Dampfgarer ebenfalls perfekt auf den Punkt zubereiten – vor allem, wenn sich die Temperatur des Dampfes möglichst flexibel variieren lässt.

Im Dampfgarer lassen sich Gerichte auch im Sous-vidé-Verfahren zubereiten: Durch die Garung in einem versiegelten Vakuumbbeutel bleiben Aromen und Nährstoffe besonders gut erhalten. Diese Zubereitungstechnik wird seit Jahrzehnten in gehobenen Restaurants angewendet – und hält nun auch verstärkt Einzug in die Küchen von ambitionierten Hobbyköchen und allen, die auf vollen Geschmack und maximal gesunde Ernährung Wert legen. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse – die sanfte Sous-vidé-Garmethode erhält im Vergleich zu anderen Garmethoden sowohl das volle Geschmackserlebnis als auch die Textur der Lebensmittel. Zudem sind die Lebensmittel damit nährstoffreicher. Gut für die schlanke Linie ist das ebenfalls, da Geschmacksverstärker und -träger wie Fett und Zucker effektiver eingesetzt und so eingespart werden können. Auch weniger Salz kommt dabei zum Einsatz, was gleichermaßen der Gesundheit förderlich ist. Außerdem bleiben Speisen durch sanftes Sous-vidé-Garen knackig und behalten so ihren vollen Geschmack. Dies wiederum führt dazu, dass man weniger kalorienreiche Soßen oder Beilagen benötigt. Dampfbäcköfen mit Sous-vidé-Funktion ermöglichen für jedes Lebensmittel die ideale Zubereitung. Da Dampf und Heißluft zusätzlich zu den Funktionen Backen und Braten gewählt werden können, bieten diese Geräte einen echten Mehrwert. <<



Der Siemens Backofen mit integriertem Dampfgarer sorgt dafür, dass Aromen, Vitamine und Nährstoffe sowie Aussehen der Lebensmittel durch das Garen im heißen Dampf erhalten bleiben.

Fotos: PR



Die 90 cm breite Muldenlüftung ist nun auch mit Edelstahl-Rahmen erhältlich.

Stilvolle neue Optik

Die Induktions-Muldenlüftungen von Küppersbusch sind nun auch mit Edelstahl-Rahmen sowie sieben verschiedenfarbigen Lüftungsgittern erhältlich.

Weiter optimiert und das Sortiment erweitert: So könnte man die Neuigkeiten bei den Küppersbusch Induktions-Muldenlüftungen auf den Punkt bringen. Alle sind sie effektiv, sauber und bieten maximale Freiheit bei der Küchenplanung. Nun ist dank der 90 cm breiten Muldenlüftung KMI 9800.0 auch noch für jeden Geschmack und jede Einbausituation das richtige Modell zu haben: Diese Muldenlüftung ist nun auch mit Edelstahl-Rahmen erhältlich und lässt sich auf Wunsch durch sieben verschiedenfarbige Lüftungsgitter weiter individualisieren und optisch an die restliche Einrichtung anpassen. Zudem ist die Oberfläche dieses Induktions-Muldenlüfters mit der SCHOTT CERAN® Miradur™ Beschichtung veredelt und damit mehr als doppelt so resistent gegenüber Kratzern wie herkömmliche Glaskeramiken.

Technisch top: Die Lüftung wird über vier Leistungsstufen reguliert. Der Metallfettfilter hat eine Fettabscheidung von 96,5 Prozent und ist nach oben entnehmbar. Das Kochfeld verfügt über eine 13-stufige Leistungsregulierung: Durch leichtes Berühren der Gleitfläche kann der Nutzer die richtige Kochzone auswählen. Die gewünschte Kochstufe wird dann durch Gleiten auf der vorgesehenen Grafik eingestellt. Drei vordefinierte Sonderstufen erleichtern außerdem die tägliche Kocharbeit: Egal ob Warmhalte-, Schmelz- oder Pastastufe – mit einem Fingertip sind sie eingestellt.

Apropos Fingertip: Eine weitere Neuerung wendet sich an alle, die mit diesem Bedienkonzept nicht warm werden. Küppersbusch hat deshalb ein Induktions-Kochfeld mit hochwertigen Aluminium-Drehknebeln ins Sortiment genommen. Es passt zudem perfekt zu den knebelbedienten Backöfen, Kompaktgeräten und Dunstabzugshauben von Küppersbusch.

www.kueppersbusch.at



Dank Drehknebeln besonders leicht zu bedienen: das neue Induktions-Kochfeld KI 8810.0 von Küppersbusch.

GENAUER BETRACHTET BACKOFEN & MIKROWELLE

Die Mikrowelle kann den Backofen nicht ersetzen. Dennoch ist sie bedeutend mehr als nur eine clevere Ergänzung zur traditionellen Röhre, findet unsere Autorin Claudia Götz.

ZEIT NEHMEN UND ZEIT SPAREN





Extra viel Volumen im Garraum – 76 statt 56 Liter – bietet Miele bei seinen neuen klassischen Backofenmodellen der Einstiegsklasse.

Die neuen Mikrowellen-Backöfen von Bauknecht eröffnen zahlreiche außergewöhnliche und kreative kulinarische Möglichkeiten – etwa durch „My Menu“ – mit bis zu 140 Rezepten.



Vinidor: Spitzenlage für edle Weine

- Lagerung und Temperierung von Wein in der 178er Nische
 - 2 Temperaturzonen, unabhängig von +5 °C bis +20 °C regelbar
 - TipOpen: Die Glastür öffnet sich durch leichtes Antippen von selbst
 - SoftSystem schließt die Tür des Weinschranks automatisch
 - Erhältlich mit einer Glasfront in coolem Weiß oder elegantem Schwarz
- Ihr Fachhändler berät Sie gerne und kompetent.



wein.liebherr.com



socialmedia.home.liebherr.com

LIEBHERR

Qualität, Design und Innovation



MIKROWELLEN- ZUCCHINI-CHIPS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 mittelgroße Zucchini • 1 EL Olivenöl • Salz • Paprikapulver

ZUBEREITUNG:

- Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden – am besten mit einem Gemüsehobel.
- Die Scheiben nach Bedarf mit Küchenkrepp trocken tupfen.
- Anschließend mit etwas Öl bestreichen und mit Salz und Paprikapulver bestreuen.
- Auf einen Teller legen und in der Mikrowelle bei 750 Watt etwa vier bis fünf Minuten garen.

TIPP

Am besten portionsweise vorgehen, denn die Chips werden erst goldbraun und knusprig, wenn das Wasser verdampft ist. Lieber zwischendurch nachsehen und gegebenenfalls die Garzeit um ein oder zwei Minuten verlängern. Dazu passt ein leichter Joghurt-Dip.



Die neuen Dampf-Backöfen von Bauknecht garantieren perfekte Ergebnisse: innen saftig, außen köstlich knusprig und zudem durch den Dampf schonend gegart.

IM TEST: BACKOFEN VS. MIKROWELLE

Das Telefon klingelt, und eine gute Freundin, die ich lange nicht mehr gesehen habe, schlägt ein spontanes Treffen vor. Sie sei gerade auf dem Rückweg von einem Geschäftsmeeting und könnte in etwa 40 Minuten bei mir sein, wenn ich denn gerade Zeit und Lust hätte. Habe ich, und zwar beides. Nach dem Auflegen denke ich mir: Was Süßes zum Kaffee wäre auch schick. Die Freundin noch mal anrufen, ob sie von unterwegs was mitbringt? Zu kompliziert. Selbst schnell zum Bäcker? Zu zeitaufwendig. Ich entschlief mich für einen Mug-Cake aus der Mikrowelle (siehe Rezept Seite 74) mit einem Topping aus dem Gefrierfach. Keine zehn Minuten später duftet es in meiner Küche nach Schokoladenkuchen. Jetzt kann ich noch aufräumen und den Tisch decken und nachher einen entspannten Kaffeepausch mit meiner Freundin genießen.

Früher habe ich die Mikrowelle nur zum Aufwärmen der Reste vom Vortag genutzt. Einen Teller Suppe habe ich immer schon viel lieber in der Mikrowelle erwärmt als im Topf. Denn das geht so nicht nur schneller und damit schonender sowie energiesparender, sondern hat auch den Vorteil, dass die Suppe nicht weiter eindickt oder anbrennt, weil ich sie vergesse. Wie vielseitig die Mikrowelle tatsächlich ist, davon bekam ich eine erste Idee, als ich eine mit Grill angeschafft habe. Noch spannender wurde es, als die ersten Rezepte für Mikrowellengerichte kursierten. Ab diesem Moment kam das Gerät bei mir noch öfter zum Einsatz – nicht nur zum Aufwärmen.

Allerdings muss ich sagen, dass ich bestimmte Dinge nicht komplett in der Mikrowelle machen möchte: Ein schöner Schweinebraten, ein Rhabarberkuchen mit Baiser oder ein Gratin gehören für mich immer noch in den Backofen. Dass man dort jetzt auch die Mikrowelle zuschalten kann, um die Garzeit bei vielen Gerichten sehr sinnvoll zu verkürzen, war anfangs ganz schön ungewohnt. Dass das eine oder andere Gericht beim ersten Mal deshalb anders geschmeckt hat als gewohnt, konnte ich aber aufgrund der anderen Vorteile verkraften. Freunde, die ihre Mikrowellen bereits mit integriertem Dampfgarer kombinieren, schwärmen von dem Aroma, das den Speisen durch die schonende Zubereitungsart erhalten bleibt. Vor allem bei Gemüse bleiben Nährstoffe und Vitamine noch besser im fertigen Essen – und das schmeckt man, wie ich als Gast bereits einige Male feststellen konnte. >>



MIKROWELLEN- MUG-CAKE

ZUTATEN FÜR 1 TASSE:

- 2 EL Mehl • 2 EL Zucker • 1 TL Kakaopulver • 1–2 Msp. Backpulver • 1 Prise Salz • 2 EL Öl
- 2 EL Milch • 2 TL gehackte Schokolade

FÜR DAS TOPPING:

- 2 EL Johannisbeeren • ½ TL Zucker

ZUBEREITUNG:

- Alle trockenen Zutaten in einer mikrowelleneigneten Tasse gut vermischen. • Die restlichen Zutaten unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- Bei ca. 500 Watt für 1,5 Minuten in die Mikrowelle stellen. • Die Hälfte der Beeren mit Zucker ansetzen und durch ein Sieb streichen. • Beeren und Püree auf der Tasse anrichten.

Doch die Kombi aus Backofen und Mikrowelle kann da absolut mithalten. Ein weiterer Vorteil, wenn die Mikrowelle und der Backofen kombiniert sind, ist die Größe: So können beispielsweise mehrere Pizzen zügig auf einmal aufgebacken werden – ideal, wenn gleich die ganze Familie richtig Hunger hat.

Wer allerdings meint, für die Zubereitung in der Mikrowelle müsse man nicht kochen können, dem sei gesagt: Das gilt wirklich nur für diejenigen, die sich von Fertiggerichten ernähren. Die gibt es ja auch im Luxusbereich und mit durchaus sehr gesundem Essen – nur um hier keine Vorurteile aufzubacken. Wer allerdings in einer Mikrowelle eigene Gerichte zubereiten möchte, sollte schon auch die Grundbegriffe des Kochhandwerks beherrschen – außer bei so einfachen Rezepten wie Zucchini-Chips (siehe Seite 73). Wer die Zubereitung von Gerichten bislang nur mit dem Herd und dem Backofen gelernt hat, wird sich umstellen müssen. Aber auch das kann ja richtig Spaß machen. Probleme gibt es erfahrungsgemäß nur, wenn man die Leistung seiner Mikrowelle falsch einschätzt. Da bei dieser Technik alles blitzschnell fertig ist, können ein paar Sekunden zu viel tatsächlich etwas überkochen oder sogar verbrennen lassen. Mikrowellenprofis wissen auch um die Notwendigkeit, bei größeren Mengen umzurühren, um sogenannte Cold Spots zu vermeiden, oder das Essen dafür nach dem Garvorgang noch ein paar Minuten stehen zu lassen.

Sollte ich mich jemals entscheiden müssen, ob ich lieber auf die Mikrowelle verzichte oder auf den Backofen – ich wüsste nicht, was ich machen würde. Bei einer Mikrowelle mit Grill könnte ich mich hinreißen lassen. Ansonsten bin ich froh, dass ich dank Mikrowellen-Backofen nicht nur Backen, Rösten, Grillen, Dämpfen oder Braten, sondern auch Sonderfunktionen wie „knusprig ohne Öl“ nutzen kann. So verfüge ich über noch mehr Möglichkeiten für eine schnelle und komfortable Zubereitung köstlicher Gerichte. Und spare durch die Kombination den Platz für ein weiteres Gerät in meiner ohnehin nicht gerade riesigen Küche.

CLAUDIA GÖTZ



Das sensorgesteuerte PerfectRoast Bratenthermometer von Bosch überwacht ganz exakt den Garzustand eines Gerichtes im Backofen.



Punktet mit einzigartiger Ästhetik: die accent line carbon black von Bosch.

Kochen wie die Profis

Die accent line carbon black von Bosch – perfekt war noch nie so schön.

Das neue accent line Premium-Segment carbon black besticht durch gestalterische Reduktion mit einem Hauch von Luxus. Reine Ästhetik trifft auf gehobene Ausstattung und innovative Technologien – etwa mit dem neuen Sous-vide-Verfahren. Wer es liebt, seine Familie zu verwöhnen und seine Gäste mit raffinierten Gerichten und edlem Ambiente zu beeindrucken, kommt an der accent line carbon black nicht vorbei.

Auf das Wesentliche reduziert, kommen die Nuancen im Zusammenspiel von schwarzem Glas und schwarzem gebürstetem Edelstahl elegant zur Geltung. Der moderne, hochwertige Stil von carbon black ist genau das Richtige für alle, die nach Perfektion streben. Die Einbaugeräte passen sich in ihrer Eleganz perfekt der modernen Küche an – egal ob in Weiß, Schwarz oder Bunt, ob Echtholz oder Furnier, Kunststoff oder Naturmaterialien. Das pure, zeitlose Design macht die accent line carbon black von Bosch zum Höhepunkt jeder Küche.

Kombiniert wird das ästhetische Design mit innovativer Sensortechnologie: Sie ebnet den Weg zum perfekten Ergebnis und schafft Zeit für kreatives Kochen. Nun braucht man keine Angst mehr vor verbranntem Öl, überlaufendem Nudelwasser oder einer Geruchsexplosion nach dem Braten haben. Man verlässt sich einfach auf Sensoren, die selbstständig Dinge erkennen und auf Veränderungen reagieren können. So weiß der PerfectBake Backsensor, wann der Kuchen fertig ist, und die PerfectAir Dunstabzüge steuern sich selbst. Es gibt Sensoren, die nichts mehr überkochen lassen, und solche für perfekte Bratergebnisse – sowohl im Backofen als auch in der Pfanne. Wie ein Profi zu kochen, gelingt mit der accent line carbon black ganz leicht. Egal ob mit Sensortechnologie oder mit der neuen Vakuumschublade und dem Dampfbackofen mit Sous-vide-Funktion: Perfekt war noch nie so einfach.



Der Dampfbackofen mit Sous-vide-Funktion gart bei Temperaturen von 50 bis 95 °C zart und butterweich – für ein intensives Geschmackserlebnis.

MHK KÜCHENSPEZIALISTEN
MIT DEM ROTEN DREIECK

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

Dann informieren Sie sich bei den **MHK Küchenspezialisten mit dem roten Dreieck** – die realisieren Küchenvisionen ganz nach Ihrem Geschmack!
176 x in Österreich



*Küche
LEBEN mit
Leidenschaft!*



IHREN MHK KÜCHENSPEZIALISTEN FINDEN SIE UNTER www.mhk.at



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

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

► **Beste Auswahl an Markenprodukten:**

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

► **Persönliche Beratung auf höchstem Niveau:**

Die inhabergeführten MHK Küchenstudios stehen nicht nur für bestes Know-how und Fachwissen, sondern auch für persönliche Beratung auf höchstem Niveau. Schließlich ist der Kauf einer Küche nicht nur eine Frage von Kompetenz, sondern auch des Vertrauens und der persönlichen Wertschätzung.

Ihr MHK Küchenspezialist nimmt sich Zeit, hört zu und macht individuelle Lösungsvorschläge bzw. gibt echte Tipps dort, wo es wirklich darauf ankommt.

► **Attraktive 5-Jahres-Garantie auf sämtliche Elektrogeräte:**

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

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



Beim Induktionskochfeld NikolaTesla Switch aktiviert ein Handgriff das Absaugsystem.



Die Abtropfmatte AquaFilo verfügt über leichtes Gefälle.



Sanfter, spritzfreier Wasserstrahl dank Laminartechnik.

Funktionale Schönheiten

Egal ob Induktionskochfeld oder Armatur – HKT setzt bei seinen Neuheiten wieder auf die Vollendung in Design und Technik.

Das neueste Induktionskochfeld NikolaTesla Switch revolutioniert die tägliche Kocherfahrung, denn in der flachen Glaskeramikoberfläche ist der Dunstabzug von Elica unsichtbar integriert, wenn er nicht gebraucht wird: Ein zentraler Ring mit Gusseiseneffekt und ein Glaskreis, der bündig mit der Oberfläche der Arbeitsfläche abschließt, verdecken das Absaugsystem. Durch eine 360-Grad-Drehung dieses kreisförmigen Elementes wird die Switch-Absaugung aktiviert. Sensoren erkennen die Luftqualität und passen die Sauggeschwindigkeit automatisch an. Das Kochfeld selbst weist vier Garzonen auf. Über eine Doppelbrückenfunktion können benachbarte Bereiche für große Pfannen kombiniert werden. Mit dem NikolaTesla Prime steht ein weiteres Kochfeld mit integriertem, starkem Dunstabzug zur Verfügung. Im Standby-Modus wird die Bedienfläche ebenfalls unsichtbar. Kochfeld und Wrasenabzug werden hier mit dem einzigartigen Direct Slider geregelt.

Die elegante Designarmatur Lago macht aus jeder Spüle nicht nur optisch ein Highlight, sondern überzeugt auch mit besonderer Technik: einem Wasserstrahl, der nicht spritzt und äußerst leise ist. Der Laminarstrahl kommt völlig ohne Luftverwirbelungen aus, was ihn auch wesentlich hygienischer macht. Durch die Kinematik des Reglers startet die Armatur energiesparend mit Kaltwasser. Die Bedienung erfolgt zur Spüle, sodass die Rückwand sehr nahe an der Armatur sein kann. Perfekte Ergänzung dazu ist die Abtropfmatte AquaFilo aus hitzebeständigem Silikon. Sie schont Arbeitsplatten und Spülen-Abtropfflächen und ist zudem lebensmittelecht und temperaturbeständig bis 230 °C.

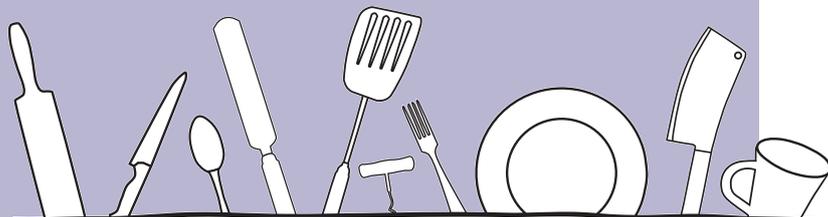
www.hkt.at

Ein Ort zum Wohlfühlen für die ganze Familie
ist die moderne Wohnküche Vida von ewe.



RATGEBER KÜCHENKAUF

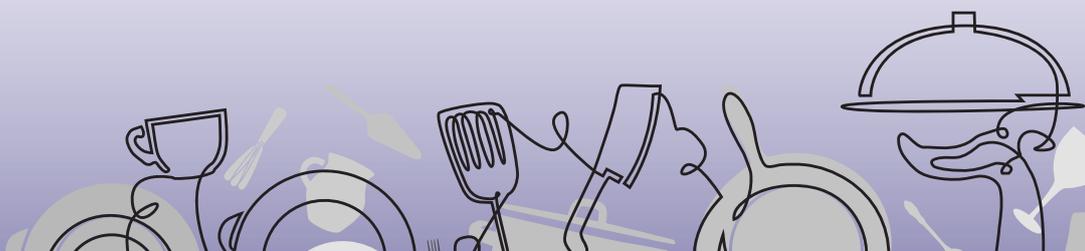
DIE WICHTIGSTEN THEMEN –
SCHNELL UND KOMPAKT





9 GUTE GRÜNDE FÜR EINE NEUE KÜCHE

Besuch führt man heute nicht mehr nur ins Wohnzimmer, sondern gerne auch mal in die offene Wohnküche. Deshalb sollte diese funktional und optisch ansprechend sein. Es gibt aber noch andere Argumente, die dafür sprechen, besser früher als später für frischen Wind in diesem Raum zu sorgen.



1 ■ WENN DER WIND DER VERÄNDERUNG WEHT ...

... bauen die einen Mauern und die anderen Windmühlen, besagt ein chinesisches Sprichwort. Auch eine neue Lebenssituation stellt eine Veränderung dar, die man mit Blick auf die eigene Küche als willkommene Abwechslung verstehen sollte. Gerade wenn sich Familienzuwachs ankündigt, ist es wichtig, sich rechtzeitig Gedanken über

die veränderten Bedürfnisse zu machen. Brauchen wir eine andere Essecke (hier: Modell Sophie von Forcher), kindersichere Schubladen oder vielleicht sogar ein größeres Spülbecken? Antworten auf all diese Fragen erhält man bei einer sorgfältigen Küchenplanung, die aufgrund der Vielfalt an tollen Möglichkeiten sogar zusätzlich Freude bereitet.



Mehr Raum für Ihre Ideen
unter www.mhk.at/online-kuechenplaner

2 ■ KÜCHE KAPUTT – HILFE VOM FACHMANN

Kaputt bleibt kaputt: Wenn die Küchenfronten unansehnlich werden, die Schubladen klemmen oder die Arbeitsplatte fiese Risse bekommen hat, ist es an der Zeit, über eine Neuanschaffung nachzudenken. Durchschnittlich dauert es übrigens 15 Jahre, bis sich der Österreicher eine neue Küche zulegt. Wer dabei clever plant und zudem Wert auf gute Qualität legt, hat in den nachfolgenden Jahren garantiert viel Freude an seinem neuen Schmuckstück. Die

Experten der ortsansässigen MHK-Küchenspezialisten unterstützen Sie in einem ausführlichen Beratungsgespräch mit vielen wertvollen Tipps rund um das Thema Traumküche. Vereinbaren Sie am besten noch heute einen Termin bei Ihrem Fachmann.



3 ■ PLATZ DA!

Riesige Berge von Geschirr, Küchengeräten und Vorräten stapeln sich in jeder erdenklichen Ecke der Küche – ein deutliches Anzeichen dafür, dass die Küche aus allen Nähten platzt und man dringend über ein verbessertes Ordnungssystem nachdenken sollte. Die neuen Küchenmodelle bieten bereits clevere Lösungen an, um Teller und Töpfe sinnvoll und dabei praktisch zu lagern.

Sogenannte Liftfronten in Oberschränken ermöglichen beispielsweise einen optimalen Zugriff, und selbst ein kleiner Hauswirtschaftsraum oder -bereich lässt sich heutzutage mühelos in die Küche integrieren (Foto: Schüller).



4 ■ GRÜNES GEWISSEN

Sous-vide-Geräte, Dampfgarer & Co. sind die neuen Stars in der Küche. Doch auch die Klassiker unter den Einbaugeräten wie Backofen, Geschirrspüler (hier: von Neff), Herd und Kühlschrank können inzwischen viel mehr: Dank modernster Technik verbrauchen sie nur noch einen Bruchteil der bisher aufgewandten Energie und sorgen damit für eine positive Bilanz. Zudem achten auch viele namhafte Küchenhersteller auf umweltfreundlichere Produktionsmethoden und den Einsatz von naturnahen Materialien. Und Nachhaltigkeit unterstützt bekanntlich ein positives Lebensgefühl.



5 ■ FRISCHER LOOK

Trends ändern sich, und natürlich kann man nicht jeden neuen Trend mitmachen. Allerdings möchte niemand gerne altmodisch in seinen eigenen vier Wänden leben. Neue Designs bringen uns zum Träumen – und irgendwann muss man sich den Traum von der Kochinsel (im Bild: nobilia) oder vom raffinierten Apothekerschrank einfach erfüllen. Erfahrene Küchenplaner helfen dabei, das richtige Modell zu finden, und unterstützen bei der Auswahl der passenden Fronten. Sogar die Ernährung kann neue Trends hervorrufen, beispielsweise einen in die Küche integrierten Kräutergarten (vgl. Scandi Chic auf S. 20). Manchmal ist es nicht nur die eigene Lebenssituation, die sich verändert. Die Bedürfnisse des Menschen sind ebenfalls einem permanenten Wandel unterzogen und brauchen auch hin und wieder einen Hauch von Luxus.



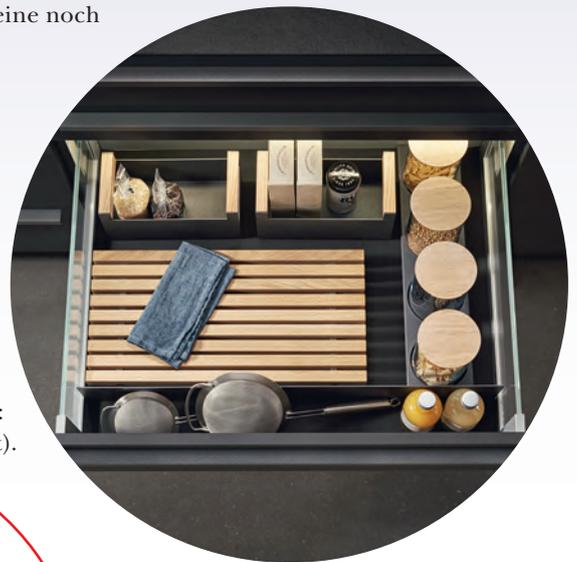
6 ■ MANCHE MÖGEN'S ... BEQUEM

Hand aufs Herz: Stimmen in Ihrer Küche die ergonomischen Anforderungen sowie die An-

ordnung der Arbeitszonen? Was vor Jahrzehnten nicht immer entsprechend geplant wurde, spielt in der modernen Küche eine wichtige Rolle. Vollauszüge in Unterschränken erleichtern das Entnehmen von Kochgeschirr, während die Platzierung von Backöfen und Geschirrspüler in komfortabler Arbeitshöhe den Rücken schont (hier: von nobilia). Auf diese Weise sorgen die verbesserten ergonomischen Eigenschaften für eine noch komfortablere Kochsituation.

7 ■ ES WERDE LICHT

Schon die richtige Beleuchtung der Arbeitsfläche kann für mehr gute Laune beim Kochen sorgen. Jedoch hat die traditionelle Küchenlampe inzwischen ausgedient: Mehrere Lichtquellen wie verstellbare Lichtleisten, -schielen oder -spots werden bei den neuen Küchen von Beginn an eingeplant. Auch farbiges Licht kann die Stimmung bei der nächsten Küchenparty heben. Ebenfalls sehr praktisch: beleuchtete Auszüge bzw. Schubladen (Foto: Leicht).



8 ■ SCHLUSS MIT KABELSALAT

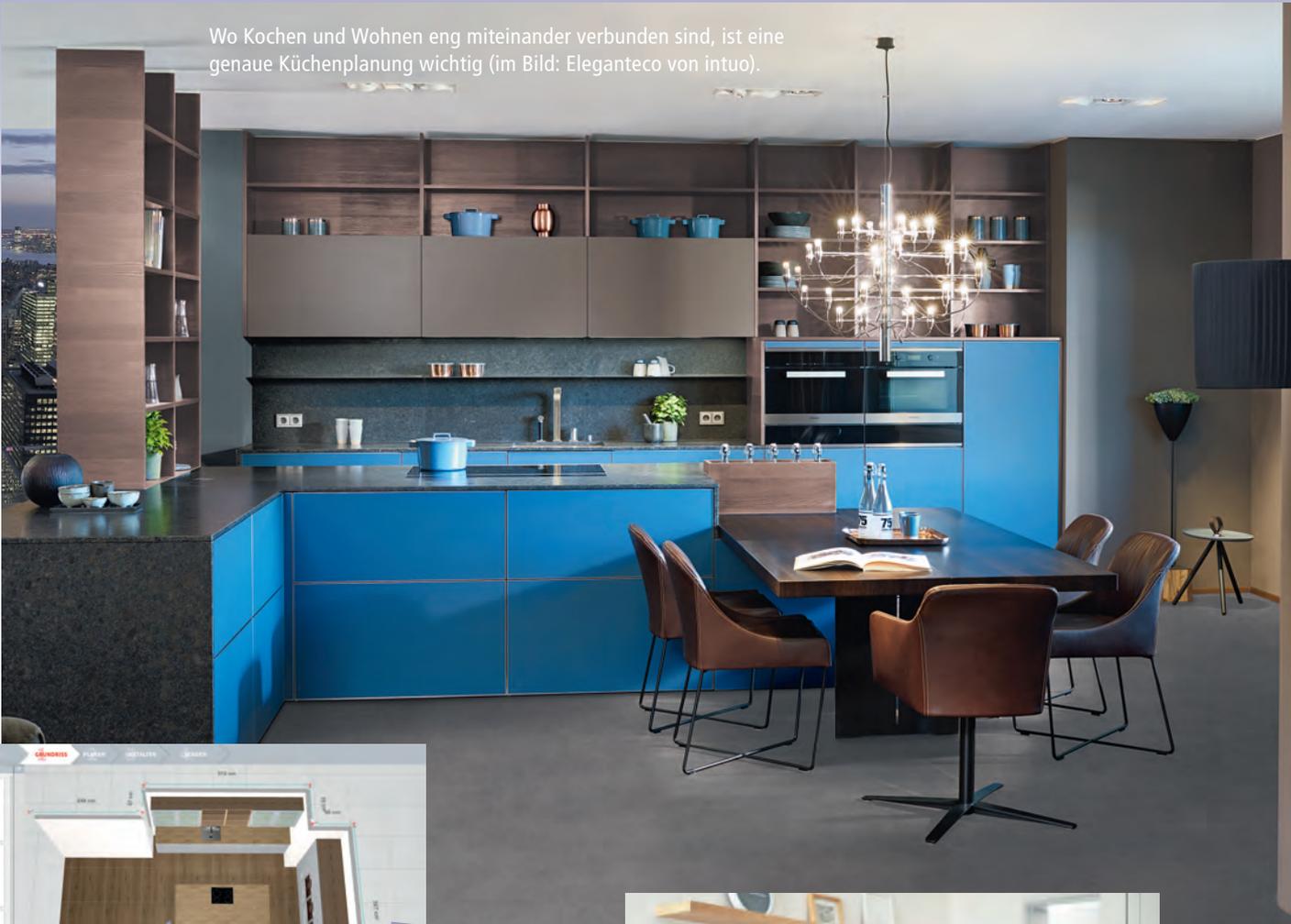
Der eine kocht, der andere backt – und schon reichen die zur Verfügung stehenden Steckdosen nicht mehr aus, um alle Geräte anzuschließen. Noch schlimmer ist jedoch das daraus entstehende Kabelwarrarr, das einem schnell den letzten Nerv raubt. In der modernen Küche gehören diese Probleme der Vergangenheit an, denn der Küchenprofi plant ausreichend eingebaute Steckdosen (auch Mehrfachstecker) ein. Auch lästige Kabel verschwinden dezent in den dafür vorgesehenen Kanälen (Beispiel: Häcker).

9 ■ WILLKOMMEN IN DER DIGITALEN WELT

Begriffe wie Smart Home oder Smart Kitchen hat jeder schon einmal gehört. Doch was bedeuten sie eigentlich für die Küchenplanung? Ganz einfach: Sie erleichtern uns das Kochen und optimieren den Lebensraum Küche. Angefangen bei Backöfen, Dunstabzügen, Herdplatten und Kühlschränken, die sich per App steuern lassen, bis hin zur praktischen Ladestation für Smartphones oder Tablets (hier: von Schüller) – moderne Hightech ist längst auch in diesem Bereich des Hauses angekommen und macht das Kochen und Genießen noch schöner.



Wo Kochen und Wohnen eng miteinander verbunden sind, ist eine genaue Küchenplanung wichtig (im Bild: Eleganteco von intuo).



In wenigen Schritten hilft Ihnen der Online-Küchenplaner bei der Realisierung Ihrer Traumküche: www.mhk.at/online-kuechenplaner



FLEXIBILITÄT BEI DER PLANUNG



Es ist bequem, sich jederzeit von daheim am Computer über die verschiedenen Küchenmodelle zu informieren und dabei vor allem optische Inspirationen zu erhalten.



Eine gute Küchenplanung hängt von vielen unterschiedlichen Faktoren ab. Am wichtigsten ist jedoch, dass die neue Traumküche individuell auf den Besitzer und auf den Raum zugeschnitten ist. Dies ist ohne die Unterstützung eines erfahrenen Profis kaum möglich.



Das Internet und damit verbundene Design-Tools wie der Online-Küchenplaner können für eine erste Orientierung hilfreich sein. Aufgrund des großen Angebots sowie der generellen Komplexität, die eine sorgfältige Küchenplanung beinhaltet, ist aber das fundierte Wissen eines Fachmanns erforderlich, damit das Ergebnis am Ende perfekt ist.

SCHNELLE LIEFERUNG



Viele Darstellungen im Internet vermitteln den Eindruck, dass die dort angebotenen Küchen sehr schnell lieferbar sind.



Individuell geplante Küchen müssen immer extra produziert werden – unabhängig davon, ob im Küchenstudio oder im Internet gekauft. Daher ergibt sich unterm Strich keine Zeitersparnis, wenn die Küche online bestellt wird.



Der Internetkauf bietet im Bereich Schnelligkeit keine Vorteile, wenn man eine maßgeschneiderte Küche haben möchte. Falls es doch mal ein wenig schneller gehen muss, bieten viele Fachgeschäfte auch sofort verfügbare Modelle an.



INS NETZ GEGANGEN

Eine Küche ist mehr als nur ein Zimmer, in dem gekocht wird. Sie spiegelt unseren individuellen Lebensstil wider. Bei den meisten Menschen ist dieser inzwischen sehr multimedial ausgerichtet: Wir nutzen Google, Facebook & Co. und tätigen viele unserer Einkäufe im Internet. Warum also nicht auch die eigene neue Küche im Netz kaufen? Auf den ersten Blick scheint dies komfortabel und preisgünstig zu sein, doch ist es wirklich clever? Wir haben die Profis der MHK-Küchenspezialisten nach den Vor- und Nachteilen des Küchenkaufs im Internet gefragt und herausgefunden, warum sich der Kauf im Fachhandel lohnt.

MÖGLICHKEITEN DER PREISGESTALTUNG



Oftmals werden Küchen online günstiger angeboten als im Möbelhaus oder Küchenstudio, weil der Internethändler selbst gewisse Sparmöglichkeiten hat (z. B. kein eigenes Ladengeschäft betreiben muss).



Der Preisvorteil ergibt sich u. a. auch daraus, dass der Netzanbieter keine Zeit in eine intensive Beratung vor Ort investieren muss. Schlimmstenfalls kann das aber für den Küchenkäufer unterm Strich teurer werden, wenn bestimmte Faktoren nicht zu 100 % stimmen oder am Ende nicht gefallen.



Auch wenn Küchen im Internet im Schnitt zwischen fünf und zehn Prozent günstiger angeboten werden, ist das Einsparpotenzial aufgrund der möglichen Probleme und Änderungen eher gering. Außerdem sind eine umfassende Beratung sowie weitere Serviceleistungen im Fachgeschäft inklusive.

FEHLBESTELLUNG & RÜCKGABE/UMTAUSCH



Küchenportale im Internet verfügen in den meisten Fällen über einen eigenen Servicebereich im Netz, der auch Antworten auf generelle Fragen oder Probleme bietet.



Sofern die im Netz gekaufte Küche nach den eigenen Vorgaben vom Standardmaß abgeändert wurde, gibt es kein generelles Rückgaberecht. Auch Rücksendungen bedeuten mit Demontage, Verpackung und Versand einen großen Aufwand für den Internetkäufer.



Den bei Problemen fälligen „Hürdenlauf im Netz“ umgeht man mit einem Ansprechpartner vor Ort, der bereits im Vorfeld die perfekte Küche plant und dem Küchenkäufer auch danach noch mit Rat und Tat zur Seite steht.



CHECKLISTE FÜR IHRE NEUE KÜCHE

Bevor Sie sich auf den Weg zum MHK-Küchenspezialisten in Ihrer Nähe machen, gilt es, schon im Vorfeld ein paar grundsätzliche Überlegungen anzustellen. Diese Checkliste hilft Ihnen und Ihrem Berater vor Ort dabei, Ihre neue Traumküche perfekt zu planen.

1. IHR HAUSHALT

- Wie viele Personen leben im Haushalt? _____
 Wie viele davon sind Kinder? _____
 Wie viele Personen arbeiten in der Küche? _____
 Gibt es einen zusätzlichen Lagerraum – z. B. für
 Kartoffeln Getränkeboxen Sonntagsgeschirr
 Wie hoch ist Ihr Budget für die Küche? _____

2. WELCHE KÜCHENART BEVORZUGEN SIE?

- | FORM | STIL | FUNKTION |
|------------------------------------|------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 1-zeilig | <input type="checkbox"/> Design | <input type="checkbox"/> Arbeitsküche |
| <input type="checkbox"/> L-Form | <input type="checkbox"/> modern | <input type="checkbox"/> mit Essplatz |
| <input type="checkbox"/> Kochinsel | <input type="checkbox"/> klassisch | <input type="checkbox"/> Wohnküche |
| <input type="checkbox"/> U-Form | <input type="checkbox"/> Landhaus | <input type="checkbox"/> behindertengerecht |
- Bevorzugtes Material der ARBEITSPLATTE:
 Holz natur Laminat Mineralwerkstoffe
 Glas Stahl Stein/Marmor

3. WIE WICHTIG SIND ÖKOLOGISCHE WERTE FÜR SIE?

Wichtigkeit + -

4. WELCHE ANSCHLÜSSE SIND VORHANDEN?

- Strom Gas Warm-/Kaltwasser

5. WELCHE ELEKTROGERÄTE WÄREN WÜNSCHENSWERT?

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

6. WIE SOLLEN DIE ELEKTROGERÄTE ANGEORDNET SEIN? BACKOFEN UND KOCHFELD

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

7. WELCHEN DUNSTABZUG MÖCHTEN SIE NUTZEN?

- Abluft Umluft
 integriert in den Oberschrank Designhaube
 integriert in die Arbeitsplatte

8. WIE SOLL DIE SPÜLE AUSSEHEN?

- ein Becken ein Becken mit Restebekken
 zwei Becken Abtropfbereich

BEVORZUGTES MATERIAL

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

9. WÜNSCHEN SIE EINE INTEGRIERTE ABFALLTRENnung?

- ja, für _____
 Abfalleimer soll im Spülschrank integriert sein
 nein, wird separat gelöst

10. WIE SIEHT DIE GEWÜNSCHTE BELEUCHTUNG AUS?

- Deko-Licht ist uns wichtig + -
 Nischen-Arbeitsleuchten Auszug-Beleuchtung
 Vitrinen-Beleuchtung beleuchtete Regale
 Oberboden-Spotlight Deckenspots sind vorhanden bitte mit einplanen

TIPP

Noch genauer wird Ihre Planung, wenn Sie bereits einen Grundriss Ihres aktuellen Küchenraums anfertigen. Berücksichtigen Sie dabei auch die genaue Position von Fenstern, Türen und Anschlüssen.



Der olivgrün-gelbe Naturstein „Alpengrün“ steht für Frische und Heimatverbundenheit.



Faszination Naturstein

STRASSER – der österreichische Innovationsführer bei Küchenarbeitsplatten – hat zwei wundervolle neue Natursteine in seiner Kollektion.

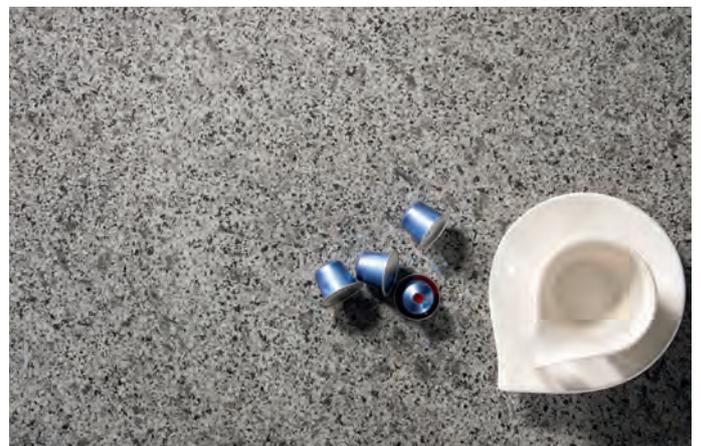
Ein besonderer Zauber liegt über „Alpengrün“ – der neuesten Entdeckung des STRASSER-Steinscouts. Der österreichische Innovationsführer bei Küchenarbeitsplatten aus Naturstein ist im eigenen Land fündig geworden und bringt einen Stein exklusiv auf den Markt, der zu Unrecht in Vergessenheit geraten war: „Nach etlichen interessanten Designs aus fernen Ländern werden wir mit ‚Alpengrün‘ heuer wieder einmal sehr anschaulich demonstrieren, wie reich an Natur-schätzen Österreich ist“, freut sich STRASSER-Geschäftsführer Johannes Artmayr über den Neuzugang. Orientalischen Zauber dagegen bringt „Oriental Blue“ in die Arbeitsplatten-Kollektion von STRASSER Steine – ein in der Ferne entdeckter neuer Naturstein.

Sowohl „Alpengrün“ als auch „Oriental Blue“ wurden exklusiv von STRASSER am europäischen Markt eingeführt. „Das heißt, diese beiden neuen Naturstein-Unikate sind ausschließlich bei den Handelspartnern von STRASSER Steine erhältlich“, betont STRASSER-Geschäftsführer Johannes Artmayr.

Frisch wie ein Gebirgsbach ist „Alpengrün“: Mit einer Farbstellung und einer Struktur, die man sonst nur von exotischen Steinen kennt, sorgt „Alpengrün“ garantiert für Aufsehen. Der olivgrün-gelbe Naturstein wird von dunkelgrauen Schattierungen durchsetzt, schimmert tiefgründig wie ein Gebirgsbach und erfrischt jeden Küchen-Korpus mit Eleganz und natürlichem Charme. „Alpengrün“ wird auch im haptisch und optisch besonders interessanten Leather Look angeboten.

Mit „Oriental Blue“ das Glitzern der Sterne einfangen. Denn mit „Oriental Blue“ bringt STRASSER die märchenhafte Optik aus Tausendundeiner Nacht in die Küche. Blau schimmernde Quarze erinnern an das bezaubernde Glitzern des Sternenhimmels in heißen Sommernächten und laden zu fantasiereichen Genusserlebnissen ein. Eingebettet in einen Schleier von zart-schönem Grau, verleihen sie dem Naturstein einen Zauber orientalischer Sinnlichkeit. „Oriental Blue“ passt fantastisch zu den neuesten Frontfarben in Dunkelgrau und Anthrazit.

www.strasser-steine.at



„Oriental Blue“ bringt den Zauber des Orients in die heimische Küche.



REISKALTER IGENUSS

Kühl- und Gefriergeräte sind aus unserem Leben nicht mehr wegzudenken. Bleibt die Frage: Was gibt es Neues aus der Welt der Kälte? Die Antwort: Es geht ins Detail und um die Umwelt.

GUT GEKÜHLT UND FRISCH EINGEFROREN

INTEGRIERT ODER SOLIST?

Oder besser gesagt, wenn es um einen Kühlschrank geht: Einbau- oder Standgerät? Das ist die Frage, die sich viele bei der Planung einer Küche stellen. Denn die Zeiten, als der Kühlschrank in der Küche stand und die Gefriertruhe im Keller untergebracht war, sind lange her. Heute ist nicht nur die Auswahl an einzelnen Geräten und Größen groß – auch die Kombinationsmöglichkeiten von Kühlschrank und Gefrierschrank sowie weiteren Extras haben sich in den letzten Jahren noch einmal erhöht. Das gilt besonders für Standgeräte, die generell mehr Planungsfreiheit bieten als Einbaugeräte, bei denen die Nische vorgegeben ist. Das ist vor allem bei verwinkelten Altbauten oder ungünstig geschnittenen kleinen Küchen meist ein riesiger Vorteil. Zudem kann

man mit einem Kühlschranksolisten in Sachen Gestaltung weitere Akzente setzen. So kann ein Standgerät als Blickfang einen reizvollen Kontrapunkt zum Rest der Küche bilden oder ausgewählte Farbwellen betonen. Für Einbaugeräte spricht vor allem ihre Fähigkeit, sich fantastisch in ein Gesamtkonzept einzufügen. Wer eine Küche wie aus einem Guss möchte, der ist mit Einbaukühlschränken oder -kombis oft am besten bedient. Das kann bei Loft- oder Wohnküchen praktisch sein, wenn hier durch die Kücheninsel bereits verschiedene Einrichtungselemente bestehen. Das kann aber auch in klar geschnittenen Küchen, in denen Platz gespart werden muss, die optimale Lösung darstellen. Wer unter diesen Aspekten plant, findet sein ideales, zeitgemäßes Kühlgerät.



Mit dem Baukastensystem des AEG CustomFlex lässt sich alles genau da aufbewahren, wo man es haben möchte – ganz unabhängig von Form und Größe.



Neben dem innovativen Design ist der AEG CustomFlex dank A+++ auch in Sachen Energieverbrauch auf dem neuesten Stand.



1



2



3



4



1 Heute in klassischem Schwarz, morgen in trendigem Perlbrunze – oder mit Kirschrot, Sonnengelb oder Minzgrün doch lieber ein anderer der insgesamt über 20 Farbtöne, die bei der Kühl- und Gefrierkombi von Bosch zur Wahl stehen? Diese punktet aber nicht nur mit einer austauschbaren Türfront. Dank No-Frost-Funktion heißt es für den Gefrierschrank: nie wieder abtauen! Die klassisch-schlichte Linienführung des Designs macht dieses Standgerät vielseitig kombinierbar und zeitlos schön.

ERFRISCHEND ANDERS

2 Kann alles und sieht dabei noch gut aus. Wenn sie ein Mensch wäre, müsste man neidisch werden. Da diese Drei-in-eins-Variante von Miele aber einen geräumigen Kühlschrank (rechte Seite) sowie eine Kombination aus Weinschrank und Gefriergerät (linke Seite) vereint, muss man nur missgünstig dreinschauen, wenn das Side-by-Side-Modell woanders als im eigenen Zuhause steht. Zum Glück kann man den multifunktionalen Traum in Edelstahl und Glas aber wie alle anderen hier gezeigten Produkte käuflich erwerben. Sobald er bestellt ist, sollte man allerdings unbedingt eine Party organisieren, um den integrierten Eiswürfelbereiter auch ordentlich einzuweihen.

3 Variabel, flexibel, vielseitig – kurz: ein Gitter und viele Vorteile. Denn vorgeschriebene Funktion war gestern. Das Flaschengitter von Neff ist nämlich Flaschenablage und Regal in einem. Es hält Flaschen davon ab, quer über das Regal zu rollen – und zwar ohne dass etwas ausgetauscht oder umgeräumt werden muss. Und daneben stehen Einmachgläser ebenso wie die Teller mit den Resten für den nächsten Tag. So wird der Platz im Kühlschrank noch besser genutzt – ob Stand- oder Einbaugerät.

4 Wein entfaltet sein Aroma im Glas optimal, wenn er in der richtigen Temperatur serviert wird. Im Weintemperierschrank Vinidor von Liebherr funktioniert das wunderbar, denn mit zwei oder drei unabhängig voneinander regelbaren Weinsafes lassen sich hier Rot- und Weißweine sowie Champagner in der optimalen Temperatur aufbewahren.





Auch Weinkühlschränke von Küppersbusch sorgen mit zwei Temperaturzonen für den perfekten Wein-
genuss. So wird jeder Wein entsprechend seiner idealen Trink-
temperatur optimal gelagert – und das in einem funktional und
edel gestalteten Gerät, das auch in puncto Design keinerlei
Wünsche offen lässt.





Am Kühlschrank hilft die Home-Connect-App von Neff auf vielfache Weise: Passend zum Inhalt werden Rezepte angeboten, über eine Kamera lässt sich aus der Ferne der Inhalt kontrollieren, und man kann zudem bereits vom Supermarkt aus für den großen Einkauf vorab die Temperatur senken.

FROSTIG FRISCH

Ein zum Haushalt passendes Gefriergerät sollte nirgendwo fehlen. Egal ob man nur ein paar Eiswürfel braucht oder eine tiefgefrorene Vorratshaltung betreibt – für jeden Wunsch ist das Passende zu haben. Moderne Gefriergeräte sind zudem nicht nur energiesparend, sondern bieten auch diverse weitere Extras und Funktionen: Von Abtau-Automatik bis No-Frost-Technologie – immer geht es darum, den Energieverbrauch und die Arbeit mit dem Gerät niedrig zu halten. Schnellgefrierfächer für das Schockgefrieren frischer Lebensmittel sind ebenfalls beliebt und sorgen für noch mehr Qualität beim Einfrieren eigener Lebensmittel. Und für ein Plus an Luxus sind Eiswürfelbereiter, Crushed-Ice- und Wasserspender zusätzlich zu haben.

GANZ SCHÖN SMART

Auch beim Kühlschrank gibt es Technik, die das Leben leichter macht. Automatische Temperaturregelung gehört dazu. Noch mehr Extras bieten viele Kühlgeräte in Form von smarter Vernetzung und technischen Feinheiten: Wer den Inhalt seines Kühlschranks beim Einkaufen überprüfen möchte, kann das inzwischen ganz problemlos von unterwegs aus machen. Die volle Kontrolle verdankt man einer ins Kühlgerät eingebauten Kamera, die man via Smartphone-App direkt anwählen kann. Schließlich hat jeder es schon einmal erlebt, dass man beim Einkaufen nicht mehr weiß, welche Lebensmittel in welcher Menge noch vorhanden sind und welche nicht. Nach dem Einkauf hilft eine Lebensmittelerkennung, die Einkäufe optimal im Kühlschrank zu platzieren und damit die Haltbarkeit zu maximieren. Auch die Situation, dass man nicht zum Einkaufen gekommen ist oder die Reste aus dem Kühlschrank verarbeitet werden müssen, kennt jeder. Aber nicht alle sind kreative Köche oder haben tolle Resterezepte parat. Wer einen Kühlschrank zu Hause hat, der auf Basis seines Inhalts Rezeptvorschläge im Angebot hat, ist jetzt fein raus. Und damit auch alles verkocht und gegessen wird, bevor es verfällt, können moderne Kühlschränke sogar Vorratslisten inklusive Haltbarkeit liefern.

CLAUDIA GÖTZ



French-Door-Kühlschränke bieten ein völlig anderes Format, und damit mehr Platz – vor allem auch in den Türen. Siemens hat diese Kühl- und Gefrierkombination erklärtermaßen entwickelt, um den Besitzern im Alltag Zeit zu sparen. Dafür sorgt auch die taghelle Ausleuchtung des Innenraums mit 39 LEDs.



Das SenseFry-Kochfeld von AEG misst die Temperatur in Topf und Pfanne und hält sie.



Auf den Punkt gebraten

Das SenseFry-Kochfeld von AEG misst die Temperatur des Kochgeschirrs – für perfekte Ergebnisse.



Intuitiv zu bedienen: der Touchscreen



AEG SenseFry – präzise Reaktion, optimale Ergebnisse.

Egal ob in der Pfanne oder im Topf: Das intuitive SenseFry-Kochfeld misst mit Sensoren selbstständig die Temperatur, um die Leistung je nach Bedarf automatisch anzupassen. Damit gelingt alles noch besser, vom saftigen Steak bis zu hauchdünnen Palatschinken. Für das ideal gebratene Steak – Rare, Medium oder Well Done – ist vor allem die Temperatur der Pfanne ausschlaggebend. Das AEG SenseFry-Kochfeld ist der ultimative Küchenhelfer, mit dem Fleisch weder verbrennt noch roh bleibt. Der Koch wählt einfach über die Auswahl am intuitiven Touchscreen das Wunsch-Bratergebnis aus und die perfekte Temperatur dafür bleibt automatisch eingestellt. Das Gerät erkennt die Temperatur in der Pfanne und hält diese gleichmäßig an ihrer Oberfläche aufrecht. Sein Touchscreen informiert den Koch zudem darüber, wann die Pfanne oder das Öl zum Braten bereit ist und ermöglicht eine präzise Temperaturregelung – auf das Grad Celsius genau.

Das SenseFry Kochfeld fungiert als persönlicher Sous-Chef, der garantiert nichts anbrennen lässt. Und welcher Hobbykoch kennt das nicht: Einmal die Pfannentemperatur falsch eingeschätzt und schon ist der Fisch zu durch, das Steak zu roh oder das Bratgut ruiniert. Profiköche verwenden Sensoren, um zu erkennen, wann das Essen die richtige Temperatur erreicht hat. Beiden assistiert das AEG SenseFry-Kochfeld passend zu ihren Bedürfnissen. Clevere Programme stehen jedem Koch zur Seite, erleichtern das Kocherlebnis und garantieren kulinarische Highlights.

www.aeg.at

DAS SCHMECKT UNS!

REZEPTE FÜR RESTE

Wenn etwas übrig bleibt, kocht man damit etwas Neues. Das bringt Abwechslung auf den Tisch.



Die gute alte Resteküche – umweltbewusst, sparsam und mit den Rezepten von Vincent Fricke auch noch unglaublich lecker: „Leftover: In deinem Kühlschrank steckt mehr, als du denkst“, Neuer Umschau Buchverlag, 34,00 Euro.

QUICHE LORRAINE

ZUTATEN FÜR 1 FORM:

- 2 Zwiebeln • ca. 2 Handvoll Speckwürfel • etwas Öl • 4 Eier • 250 ml Obers • ca. 200 g Gouda • Salz • Pfeffer • Muskat

FÜR DEN MÜRBETEIG:

- 125 g Butter • 1 Ei • 250 g Mehl • Salz • Linsen

ZUBEREITUNG:

• Mürbeteig herstellen und mit den Linsen beschwert blindbacken. • Zwiebeln würfeln und mit den Speckwürfeln in einer Pfanne mit Öl anbraten und abkühlen lassen. • Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. • Eier und Obers mischen und mit dem geriebenen Käse und der Zwiebel-Speck-Mischung verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. • Die Masse in die blindgebackene Mürbeteigform füllen und ca. 15 Minuten backen. • Speck und Zwiebeln lassen sich ergänzen oder ersetzen durch Pilze, Spinat, Lauch oder Lachs.

BROTSALAT MIT ROASTBEEF

ZUTATEN FÜR 1 PORTION:

- 1–2 Scheiben altbackenes Brot oder 1 Semmel oder 1 Stück Baguette • Olivenöl • Rosmarin • etwas Roastbeef oder Reste vom Sonntagsbraten (auch Kochschinken oder Speck können verwendet werden) • 1 Tomate • Basilikum • Kapern oder Oliven • Essig • Salz • Pfeffer

ZUBEREITUNG:

• Brot in mundgerechte Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl und Rosmarin kross rösten. • Fleisch in dünne, mundgerechte Stücke schneiden. • Tomate achteln, das Basilikum und die Kapern oder Oliven hacken. • Alle Zutaten zusammen mit dem abgekühlten Brot zu einem Salat vermischen und mit Essig und Öl anmachen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FRUCHTIGER CRUMBLE

ZUTATEN FÜR 1 MITTELGROSSE AUFLAUFFORM:

- 150 g Mehl (für Variationen kann man die Hälfte des Mehls auch durch gemahlene Haselnüsse oder Haferflocken ersetzen) • 100 g Butter • 150 g Zucker • Obst nach Wahl (gut geeignet sind Erdbeeren, Rhabarber, Pflaumen, Mirabellen und Äpfel)

ZUBEREITUNG:

• Ofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. • Mehl, Butter und 100 g des Zuckers mit den Händen zu Streuseln verkneten. • Obst je nach Sorte säubern, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. • In die Auflaufform geben und mit dem restlichen Zucker betreuen. • Die Streusel auf dem Obst verteilen und alles 30 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen.

TIPP

Heiß auf Eis? Dann am besten mit einer Kugel leckerem Vanilleeis servieren.



NEUE DESIGNS UND FARBEN

DAS SIND DIE KÜCHENTRENDS 2019



Die Küche ist oft der meistgenutzte Raum im Haus. Umso wichtiger ist es, sich dort wohlfühlen. Doch neben Komfort und Funktionalität muss auch das Aussehen stimmen. Das Redaktionsteam hat die neuen Designs mal genauer unter die Lupe genommen – und ist begeistert!



TREND 1 RÄUCHEREICHE

Dunkle Hölzer sind in den vergangenen Jahren fast in Vergessenheit geraten. Mit dem Farbton Räuchereiche hat sich dies nun grundlegend geändert. Zusammen mit kühlem Industriestahl wie bei diesem eleganten Modell von Häcker sieht die verdunkelte Eichenholzoptik nicht nur außergewöhnlich gut aus, sondern erzeugt auch ein spannendes Spiel der Kontraste. Moderner Country Chic, mal anders interpretiert.



3 TREND BETONOPTIK

Arbeitsplatten und Küchenfronten in Betonoptik sind nach wie vor beliebt (im Bild: von ewe). Dabei reicht die Farbauswahl von dunklen Grautönen bis zu helleren Nuancen. Der raue Werkstoff lässt sich zudem wunderbar mit anderen Naturmaterialien wie Holz oder Schiefer kombinieren. In Verbindung mit Metallelementen entsteht sofort ein Ambiente im angesagten Industrial Style. Edle Accessoires aus Kupfer oder Messing machen diesen stylischen Look komplett.

TREND 2 SCHWARZ

Neben den trendigen Dusty Colors, also staubig wirkenden Graunuanzen, spielt in diesem Jahr die Farbe Schwarz eine zentrale Rolle. So präsentiert Schüller mit einem matten Onyxschwarz eine zeitlose Frontengestaltung, die durch Akzente in Asteiche-Nachbildung wärmer wirkt – eine naturnahe Kombination, wie man sie auch im Scandi Chic findet.



Die Verbindung von Holzdekoranten und Knopfgriffen sorgt für extravagante Gegensätze.



TREND 4 PFLANZEN

Pflanzen gehören längst nicht mehr nur ins Wohnzimmer, sondern stellen mittlerweile auch ein festes Dekoelement in der Küche dar. Noch besser ist natürlich, wenn man diese gleich für die Zubereitung verschiedener Speisen verwenden kann. Deshalb wurden in dieser ewe-Küche die einzelnen Töpfe gleich wie ein eigener kleiner Kräutergarten griffbereit in die Küche integriert. Ebenfalls praktisch: Die Arbeitsfläche bleibt auf diese Weise immer frei.

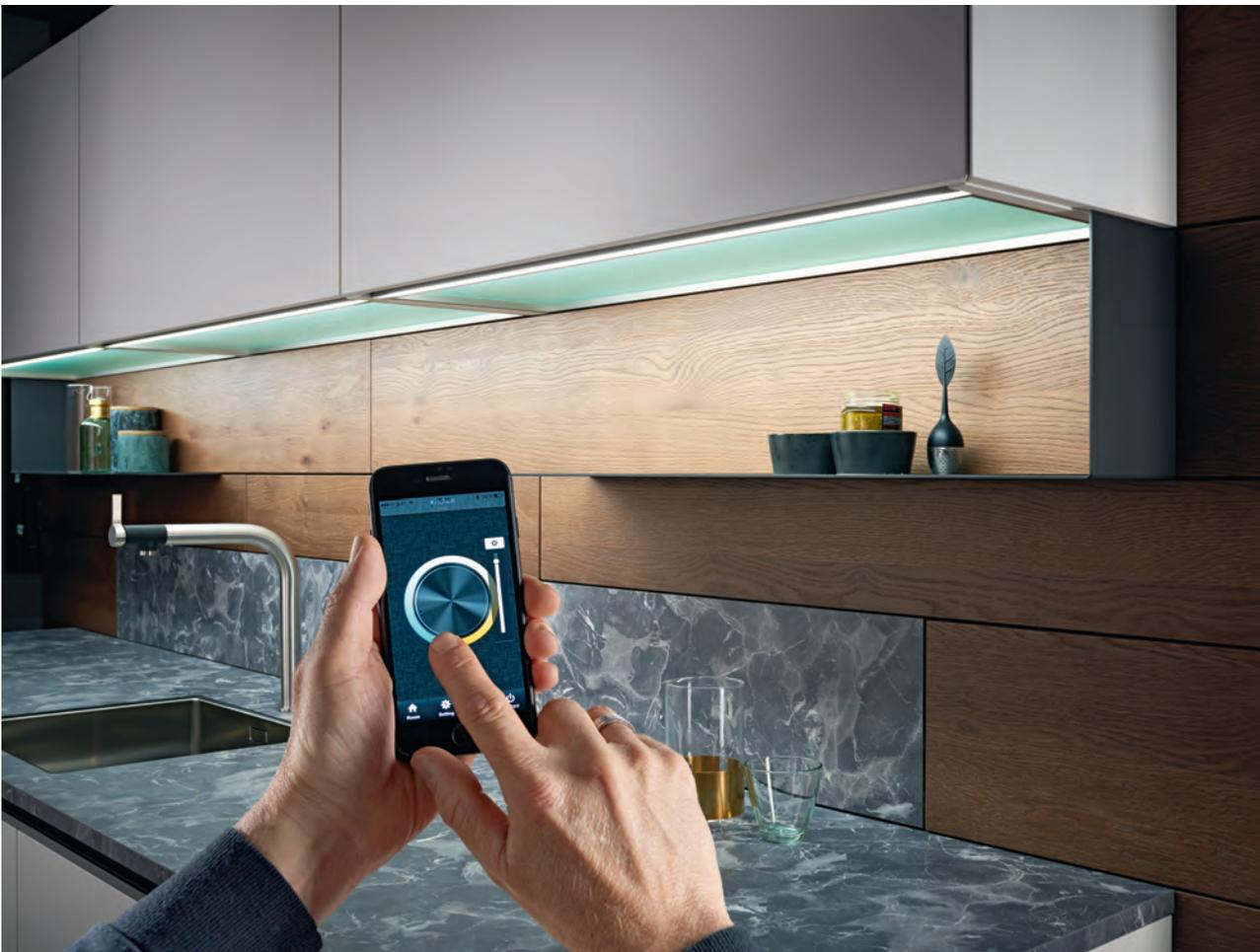
TREND 5 NUTZRAUM

Längst haben Waschmaschine, Trockner und Bügelstation ihren angestammten Platz nicht mehr nur im Keller – zumal es diesen in modernen Stadtwohnungen oftmals gar nicht mehr gibt. Viele Küchenhersteller bieten daher integrierte Lösungen sowie clevere Ideen für separate Hauswirtschaftsräume an, die allesamt auf die Bedürfnisse der dort stattfindenden Tätigkeiten ausgerichtet sind. So macht Hausarbeit doch gleich sehr viel mehr Spaß (Foto: Leicht).



TREND 6 LICHT

Die richtige Beleuchtung ist maßgeblich für eine harmonische Atmosphäre in der Küche. Besondere Effekte lassen sich mit dimmbaren und sogar via Smartphone steuerbaren Spots und Lichtleisten erzielen. Neben dem funktionalen Arbeitslicht sollte man also unbedingt auch Regale und Schränke bei der „Lightshow“ für das eigene Hause einbeziehen (hier: von ewe).





Mit hellen Wandfarben
lassen sich kleine Küchen
ebenfalls groß rausbringen.

TREND **7** TINY KITCHEN

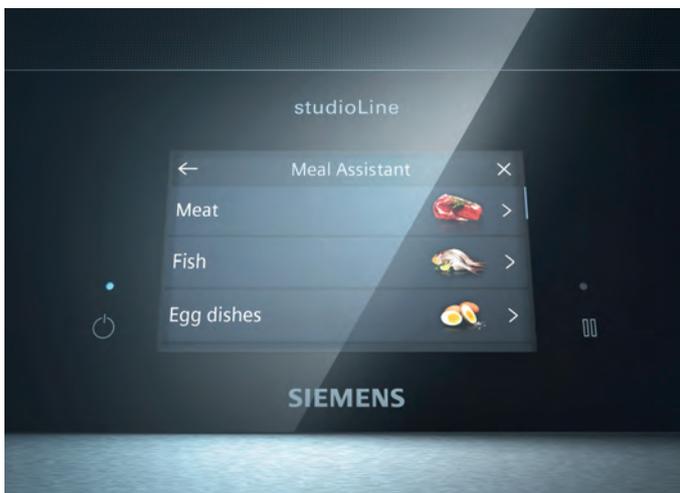
Groß war gestern: Besonders in den boomenden Metropolen wird Wohnraum immer knapper. Deshalb steigt das Interesse an cleveren Ideen für die kleine Küche – und davon gibt es inzwischen jede Menge. So bieten die neuen Modelle zahlreiche kreative Stauraummöglichkeiten. Und mit Fronten in knalligen Farbtönen, beispielsweise in scharfem Chilirot, kann man selbst bei wenig Platz eindrucksvolle und zugleich spannende Akzente setzen (gesehen bei Häcker).



Funktionale activeLight LED-Lichtstreifen an beiden Seiten der Glaskeramik unterstreichen als Eyecatcher den hohen Designanspruch.

Für den Flow beim Kochen

Mit dem neuen, vernetzten freeInduction Plus Vollflächen-Induktionskochfeld von Siemens Hausgeräte zieht neue Flexibilität und Freiheit in der Küche ein.



Das Full-Touch-TFT-Display ist mit 6,2 Zoll das bislang größte Siemens Kochfeld-Display.

www.studio-line.at

Bis zu sechs Töpfe und Pfannen jeder Größe und Form können auf dem freeInduction Plus Kochfeld frei platziert und bewegt werden. Damit passt es sich automatisch an die Bedürfnisse der Köchin oder des Kochs an und unterstützt die Erfahrung des ungestörten Hantierens – für einen besseren Flow beim Kochen. Denn es macht uns glücklich, wenn wir alles um uns herum vergessen, wie eine Studie zeigte.

Das freeInduction Plus Kochfeld setzt für diese maximale Flexibilität Induktionstechnologie ein: Auf 90 Zentimeter Breite können erstmals bis zu sechs Töpfe und Pfannen jeder Form und Größe beheizt werden – und zwar vollflächig, überall auf dem Kochfeld. Der technologische Schlüssel dazu liegt unter der Glaskeramik: Hier erkennen 56 ovale Mikroinduktoren automatisch, wo das Kochgeschirr gerade steht und welche Form es hat. Sie werden nur dort aktiv, wo ihre Power aktuell benötigt wird.

Dank der powerMove Pro Funktion wird Bewegung zur Bedienung. Sie unterteilt die ganze Fläche in bis zu fünf Hitzestufen. Schiebt man nun den Topf nach vorne oder hinten, verändert sich die Leistungsstufe automatisch. Ergänzend können einige Funktionen des Kochfelds mit der Home Connect App auch via Smartphone oder Tablet gesteuert werden.

Mit der Zeit gehen
KLASSIK, NEU KOMPONIERT



KÜCHEN EINER NEUEN EPOCHE

Komponieren ist eine Kunst auch beim Interior Design. Ganz in diesem Sinn entwickelt *SieMatic* in Zusammenarbeit mit namhaften internationalen Designern Raumplanungskonzepte für die *Stilwelt CLASSIC*, deren Optionen weit über die traditioneller Küchenplanung hinausgehen und breiten Interpretationsspielraum bieten. Sie erlauben, mit Stilen zu spielen und scheinbar gegensätzliche Gestaltungselemente zu einem harmonischen Ganzen zu komponieren. Zur Freude all derer, die die alten und die neuen Werte elegant verbinden wollen.

Lassen Sie sich neu inspirieren: www.siematic.com/classic

IHR SIEMATIC
BERATER:



SieMatic



DIE NEUEN KOCHSTARS

Der wahre Star in der Küche ist nach wie vor das Kochfeld – weil es in der Regel die meisten glanzvollen Auftritte hat. Doch egal, ob Induktion, Vollflächen-Induktion, Gas oder Ceran: Alles hat seinen eigenen Glamour-Faktor. Das gilt vor allem für die modernen Kombigeräte mit Dunstabzug.

HIER KOMMEN ECHT HEISSE GERÄTE!



Auf dem Vollflächen-Induktionskochfeld von Siemens lassen sich unterschiedlich große Töpfe und Pfannen völlig frei einsetzen und bewegen.

INDUKTION – MODERNER STANDARD

Was vor wenigen Jahren noch absolute Neuheit war, ist inzwischen ein Standard, der von vielen sehr geschätzt wird. Und die neueste Generation der Induktionskochfelder kann inzwischen noch einiges mehr: Dank der intelligenten Topferkennung wissen einige Geräte inzwischen automatisch, wo ein Kochgefäß steht. Auf flexiblen Kochzonen wandern die Bedienelemente einfach mit – man verschiebt also den Topf, die Funktion, leises Simmern beispielsweise, behält das Kochfeld selbstständig bei. Die Wärmeübertragung erfolgt bei der Induktionstechnik mittels magnetischer Ströme. Das hat den großen Vorteil, dass sich das Kochfeld selbst nicht erhitzt. Zudem sind die Kochzonen bei Induktion blitzschnell heiß. Das erspart beim Zubereiten von Speisen Zeit. Auch in Sachen Energieeffizienz kann diese Technik punkten. Weil das Kochfeld selbst nicht heiß wird, ist es von Anfang an bei Familien mit kleinen Kindern sehr beliebt.

Inzwischen hat sich die Technik weiterentwickelt und viele Hersteller bieten spezielle Zusatzfunktionen: Die Induktionskochfelder lassen sich alle schnell und intuitiv anwählen und regeln. Einige Geräte bieten zusätzlich auf ihren Touchdisplays Text-Erklärungen sowie Abbildungen für eine noch einfachere Bedienung. >>



Elegant im Design, intuitiv bedienbar, mit variablen Kochzonen und flexiblem Energieverbrauch: Bauknecht weiß, was in der modernen Küche gewünscht wird.



GRÜNE-BOHNEN-PFANNE IM CAJUN-STYLE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 12 Streifen Speck (geschnitten)
- 1 mittlere Zwiebel (gehackt)
- 2 Knoblauchzehen (zerdrückt)
- 1,5 kg Bohnen (gewaschen, geschnitten und halbiert)
- 350 g Babykartoffeln (vorgedämpft und halbiert)
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Cayenepfeffer
- 50 ml Wasser

ZUBEREITUNG:

- Speck in einer großen Pfanne knusprig braten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und goldbraun braten.
- Kartoffeln hinzugeben und schön kross werden lassen.
- Grüne Bohnen in die Pfanne geben, Wasser hinzufügen und alles zusammen circa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Bohnen gekocht, aber noch knackig und grün sind.
- Würzen und anrichten.



BEYONCÉ mag erklärmaßen am liebsten Mamas Küche, z. B. die Grüne-Bohnen-Pfanne mit Speck und Kartoffeln im Cajun-Style. Ansonsten ernährt sich die US-Amerikanerin vor wichtigen Auftritten regelmäßig einige Wochen lang vegan. Das gebe ihr einen Frischekick und helfe ihr, sich gesünder und energiegeladener zu fühlen. Sie rät ihren Fans auf Instagram, es ihr gleichzutun. Die erfolgreiche Sängerin mag ihre Kurven, möchte aber dennoch ihr Gewicht halten. Auch dabei unterstützen sie die veganen Phasen, sagt sie.

TIPP

Wer statt Speck Räuchertofu nimmt, hat ein veganes Gericht.



Mit einer abnehmbaren Grillplatte sorgt AEG für noch mehr Flexibilität beim Zubereiten von Speisen auf dem Induktionskochfeld.

Zudem gibt es Geräte mit einer automatischen Einstellung der optimalen Leistungsstufe und Kochdauer für unzählige Gerichte. Vollflächen-Induktionskochfelder ohne vordefinierte Kochzonen ermöglichen noch mehr Flexibilität und schaffen so weitere Möglichkeiten: Bei großen Induktionskochfeldern können bis zu sechs unterschiedlich große Töpfe und Pfannen völlig frei auf dem Kochfeld zum Einsatz kommen. Die Hersteller haben verschiedene Techniken – etwa farbig leuchtende Lichtleisten –, damit man auf einen Blick erkennt, welcher Kochbereich gerade aktiv ist oder welche Funktion ausgewählt wurde. Damit das Verschieben so geräuscharm wie möglich vonstatten geht, gibt es inzwischen spezielle Verfahren unterhalb der Glaskeramik, die dies ermöglichen. So sind der Freiheit beim Kochen quasi keine Grenzen gesetzt.

Wie in die Zukunft katapultiert fühlen sich Köche, die das erste Mal die Leistungsstufe des Kochfeldes ändern, einfach indem sie das Kochgeschirr bewegen. Diese intelligente Temperatur-Regelung funktioniert dank Sensoren in einfach ausführbaren Schritten. >>



Auf das Wesentliche reduziert und dennoch mit aktiver Unterstützung beim Bedienen und Kochen – dafür sorgt Bosch bei der accent line carbon black.



Egal, ob ohne oder wie hier mit integriertem Dunstabzug von Neff – Induktionskochfelder haben einige Vorteile. Der vielleicht größte: Man kann sich am Kochfeld nicht verbrennen.

Ein Fingertip genügt: Mit der TouchControl von Neff ist eine besonders bequeme Steuerung von Kochfeldern möglich. Ein Timer unterstützt zudem die Zubereitung der Gerichte.



Der Nutzen ist allerdings hoch, denn beim Kochen, Braten oder Dünsten ist die Regelung der Temperatur absolut entscheidend für perfekte Ergebnisse. Ein paar Grad zu viel, und schon brennt das Risotto an, die Milch kocht über oder die Würstchen platzen im Topf. Kochsensoren kontrollieren die Temperatur aber nicht nur für eine perfekte Zubereitung der Gerichte. Sie regulieren während des Kochens die Temperatur des Topfes zudem auch ganz automatisch – und setzen so einem Verkochen, Anbrennen und Überlaufen endlich ein Ende.

Zahlreiches Zubehör für die Induktionstechnik sorgt für noch mehr Kreativität in der Küche. So kann man mit einer Plancha-Grillplatte mit Antihafbeschichtung auf einer großen Fläche grillen, sautieren oder bräunen – ohne extra Fett verwenden zu müssen. Für den Einsatz des klassischen runden Woks gibt es ebenfalls praktische Ringe als Zusätze. Und wer es noch nicht im Einsatz hat, freut sich bei der Anschaffung des Induktionskochfeldes auch über das neue, ferromagnetische Kochgeschirr für optimale Kochergebnisse.

Veredelte Küchen

Mit Qualitätsprodukten aus Naturstein und Keramik bringt SteinTechnik Reinisch Luxus in jede Küche.



Bei allen Materialien bestimmen die Verarbeitung und Stärke maßgeblich das Erscheinungsbild.

Die Küche gilt heute als Mittelpunkt im Haus – längst ist Kochen keine Arbeit, sondern eine Leidenschaft und Teil unserer Lebensqualität. Das SteinTechnik-Unternehmen Reinisch hat sich komplett auf die Produktion – und auf Wunsch auch auf die Montage – von Küchenarbeitsplatten aus Kunst- und Naturstein spezialisiert und dabei über drei Jahrzehnte Erfahrung. Stein als Naturprodukt ist ideal als Designplatte und perfekt auf Holzarten oder Lackfarben des Küchenblocks abstimmbare. Egal ob Küchenarbeitsplatte, Spüle oder Korpusverkleidungen – dem Einsatz von Naturstein und Keramik in der Küche sind praktisch keine Grenzen gesetzt.

Mit einer Produktionszeit von maximal fünf Werktagen liegt SteinTechnik Reinisch im Spitzenfeld der Fertigungszeit aller großen industriellen Anbieter in diesem Segment: Das beginnt mit der Materialauswahl online und der Angebotlegung über die teil- oder vollintegrierte digitale Ablaufplanung bis hin zur Montage mit fotounterstützter Vollzugsmeldung. Mit einem der modernsten Maschinenparks in diesem Segment in Österreich ist Reinisch in der Lage, Kunden- und Marktbedürfnisse schnell und flexibel mit hoher Qualität zu befriedigen, und dabei stolz auf sein tolles Preis-Leistungs-Verhältnis. Das Unternehmen hat sich



Hochwertigste Lösungen sind eine Spezialität von SteinTechnik Reinisch.

auf anspruchsvolle Küchenlösungen aus Stein, insbesondere die Gehrungs- und Ladenproduktion auf Wunsch mit verlaufenden Steinstrukturen, spezialisiert. Die Komplexität der Möglichkeiten in der Küche haben die Fachleute von SteinTechnik Reinisch dabei stets im Blick.

www.steinreinisch.at





KOCHEN WIE DIE PROFIS MIT GAS

Gas wirkt archaisch. Allein dafür lieben es viele Hobbyköche. Ansonsten gilt ein Gasherd immer noch als das Werkzeug der Profis und ist somit für viele ambitionierte Köche die Technik ihrer Wahl. Ähnlich wie bei Induktion ist die Hitze schnell da und allein dadurch schon eine Energieersparnis möglich. Allerdings stellt das Kochen auf offener Flamme naturgemäß ein höheres Risiko dar. Viele scheuen auch die etwas aufwendigere Reinigung. Wer sich für Gas entscheidet, hat oft noch einen ganz anderen Hintergedanken: Kochen mit Gas belastet die Umwelt im Schnitt weniger als Kochen mit Strom. Denn Gas verbrennt im Vergleich zu anderen fossilen Energieträgern sauberer.

CERAN: DER KLASSIKER

Äußerlich vom Induktionskochfeld fast nicht zu unterscheiden – technisch und funktional liegen sie aber recht weit auseinander. Dennoch hat das klassische Cerankochfeld immer noch dort seine Berechtigung, wo wenig gekocht wird und man – aus unterschiedlichsten Gründen – nicht ganz so viel in die Küche investieren möchte. Wer gerade in die erste eigene Wohnung zieht oder eine Familie gründet, hat oft noch viele andere Interessen als die neueste

Miele-Kochfelder überzeugen nicht nur durch höchsten Komfort und Sicherheit, sondern sind zudem mit innovativen Technologien wie z. B. PowerFlex im Induktionsbereich ausgestattet.

Technik. Hier haben Elektrokochfelder mit Glaskeramikflächen allein aufgrund ihres günstigen Preises Vorteile. Die klassischen Glaskeramik-Kochflächen sind allerdings in der Nutzung im Vergleich zu Gas oder Induktion etwas teurer, denn ihr Energiebedarf ist höher. Wer allerdings nur selten kocht, wird damit kein Problem haben und die einfache Technik in puncto Bedienung ebenso schätzen. Inzwischen gibt es allerdings auch für Elektrokochfelder moderne Ergänzungen wie integrierte Dunstabzüge. Erweiterte Kombizonen sind ebenfalls vielfach zu finden und machen beim Kochen mit dem Ceranfeld Flexibilität möglich.

VERNETZTES KOCHEN

Mit dem Zusatznutzen von Rezepten und Kochtipps sowie smarter Technik in Form von Kochsensoren ist es bei den Induktionskochfeldern nicht getan. Einige Geräte arbeiten quasi wie ein persönlicher Kochassistent, indem sie Schritt-für-Schritt-Anleitungen bieten. Auch Dunstabzugshauben können mit dem Kochfeld vernetzt werden und dann automatisch auf die Einstellungen dort reagieren. Die Saugleistung der Haube passt sich dann von selbst dem tatsächlichen Geschehen auf dem Kochfeld an. Oder die Leistung der Haube wird direkt über das Kochfeld geregelt. Auf Wunsch schaltet sich die Haube ein, sobald Kochdunst entsteht.



LEONARDO DI CAPRIO ist, wen wundert es bei seinen italienischen Wurzeln, ein Riesenfan von Pasta jeder Art. Aus dem hageren Jungen, der für seine Rolle als der behinderte Arnie Grape 1994 eine erste Oscar-Nominierung erhielt, wurde über die Jahrzehnte ein Charakterdarsteller. In den letzten Jahren hat man allerdings immer mal wieder Paparazzi-Bilder von ihm sehen können, auf denen er eindeutig mehr als ein paar Kilo zu viel auf den Rippen hatte. Ob das jetzt nur der Vorliebe für Pasta wie diese Cannelloni geschuldet ist, sei dahingestellt.

GEMÜSE-CANNELLONI

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 350 g Butternut-Kürbis (gewürfelt)
- 5 Knoblauchzehen (gerieben)
- 200 g Grünkohl
- 600 g Tomaten (geschält und gewürfelt)
- 200 g Spinat
- 150 g Ricotta
- 50 g Crème fraîche
- 1 Msp. Muskatnuss
- 250 g fertige Cannelloni-Teigrollen
- 50 g Parmesankäse
- 50 g Brotkrumen

ZUBEREITUNG:

- Den Ofen auf 180 Grad erhitzen.
- Kürbis, Knoblauchzehen und Tomaten in etwas Wasser weich kochen, abtropfen lassen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.
- Grünkohl und Spinat hacken, abspülen, würzen und mit einem Spritzer Wasser einige Minuten weich kochen.
- Abkühlen lassen und Ricotta, Crème fraîche und Muskatnuss unterrühren.
- Eine Auflaufform mit Olivenöl einreiben und die Hälfte der Kürbis-Soße einfüllen.
- Die Cannelloni aufrecht in die Soße stellen und mit einem Teelöffel jede Röhre zu drei Vierteln mit der Grünkohl-Käse-Mischung auffüllen.
- Dann die restliche Kürbis-Soße hineingeben und die Cannelloni quer legen.
- Parmesan und Semmelbrösel darüberstreuen und etwa 25 Minuten backen.

Zum Servieren nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen.

TIPP





Mythos 2gether heißt der Neuzugang bei Franke, bei dem ein kompakter Kochfeld-abzug bündig in ein Hightech-Induktions-kochfeld integriert ist.

Miele bietet als Kombi-nation mit einem Tischlüfter nicht nur normale Induktions-kochfelder, sondern auch spezielle Wok-Kochfelder an.

InductionAir-System nennt Siemens sein Kombi-Konzept mit der variolnduktions-Kochstelle und dem integrierten Dunst-abzug.



EMMA WATSON

steht total auf mexikanische Tortillas mit Rührei und Guacamole zum Frühstück, wie sie in einem Interview mit der Frauenzeitschrift Marie Claire verraten hat. Das Frühstück ist ja bekanntlich die wichtigste Mahlzeit des Tages. Der zarte Star, der mit den Harry-Potter-Verfilmungen berühmt wurde, nimmt das offensichtlich sehr ernst: Denn das mexikanische Nationalgericht à la Watson enthält mit vitaminreichem Gemüse, Kohlenhydraten und Eiweiß alles, was der Körper braucht.

FRÜHSTÜCKSBURRITO

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 fertige Weizenfladen (Tortillas)

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 1 Avocado • 2 EL Crème fraîche
- Zitronensaft • Salz • Pfeffer
- 4 Eier • 1 EL Öl • Nach Wunsch: Champignons, Chili, Spinat, Cheddar, Oliven und Kresse

ZUBEREITUNG:

- Für die Guacamole eine Avocado halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. • Mit einer Gabel zerdrücken, Crème fraîche unterrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. • Eier aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, verquirlen und in dem Öl ausbraten. • Tortillas in der Pfanne eine Minute auf jeder Seite erwärmen. • Jeden Weizenfladen mit 1–2 EL Guacamole bestreichen, das Rührei darauf verteilen und einfallen.

TIPP

Ebenfalls toll dazu: Champignons, Chili, Cheddar, Oliven und Kresse. Statt (oder zusammen mit) der Guacamole auch sehr lecker: ein wenig frischer Spinat.

CLEVER KOMBINIERT: DUNSTABZUG & KOCHFELD

Ist der Dunstabzug direkt am Kochfeld integriert, hat das viele Vorteile: Der offensichtlichste ist wahrscheinlich, dass Kombigeräte Platz sparen. Two-in-one-Geräte sind vor allem dann besonders attraktiv, wenn ein Dunstabzug optisch sehr stören würde – etwa in kleinen Küchen oder in offenen Küchen mit Kochinseln. Hier wird der in das Kochfeld integrierte Dunstabzug quasi unsichtbar. Verschiedene Hersteller bieten zudem unterschiedliche optische und funktionelle Varianten. Einige kann man sogar als zusätzlichen Stellplatz nutzen, andere bieten einen optischen Blickfang. Immer aber werden die Küchendünste genau dort abgesaugt, wo sie entstehen. Ob als Abluft- oder als Umluftvariante – beides ist grundsätzlich möglich. Auch was die Absaugleistung betrifft, müssen sich die integrierten Varianten nicht verstecken. Und das bis hin zur Energieeffizienzklasse A+++.

Auch die Reinigung ist bei den Kombigeräten in der Regel mit wenigen Handgriffen zu erledigen. Natürlich sind sie in Sachen smarte Vernetzung ebenso auf dem neuesten technischen Stand wie Kochfelder ohne integrierte Dunstabzüge: Sensoren steuern automatisch den Dunstabzug, sobald das Kochfeld eingeschaltet wird. Und auch die Lüfterleistung wird automatisch je nach Kochsituation gesteuert, sobald Kochdunst entsteht. So hat man das Beste aus beiden Welten – leise und leistungsstark – und kann frei wählen, was am besten zu einem passt.

CLAUDIA GÖTZ

LIEBLINGE IN DER KÜCHE

Über viele Monate hinweg recherchiert das Redaktionsteam die aktuellen Trends und Produktneuheiten aus der spannenden Welt der Küchenplanung. Dabei entdeckt man immer auch persönliche Favoriten, frei nach dem Motto: jeder nach seinem Geschmack.

EINE INDIVIDUELLE AUSWAHL DER REDAKTION



FORMSCHÖN sind die Besteckschalen von Leicht – und dabei auch noch äußerst praktisch, denn diese wurden beim Ausstattungssystem Combo entgegen der üblichen Anordnung einfach mal quer geplant.



„Modernes Design muss für mich auch im Innenleben einer Küche sichtbar werden.“

TOM BAUER, FOTOGRAF

RUSTIKAL war gestern: Der neue Country Chic ist stylish und gleichzeitig elegant. Weiß lackierte Holzelemente unterstützen den ländlichen Charakter dieser Küche (hier: von Schüller).



„Handmade plus Hightech – das ist meine Vorstellung von einer Landhausküche.“

LINDA DEKKERS, BILDREDAKTEURIN





„Flexibilität ist heute gefragt. Warum also nicht mal in der heimischen Küche arbeiten?“

ROBERT SCHÄFER, TEXTCHEF

PRAKTISCH als Buffetschrank oder doch lieber ein kleines Homeoffice? Bei Häcker muss man keine Auswahl treffen, sondern kann sich über die doppelte Nutzungsmöglichkeit freuen – inklusive ausreichend Ablagen und Stauraum.



RAFFINIERT angeordnete Regale machen beim Modell Komfortwunder von ewe zusammen mit einer Absenkautomatik einen ausfahrbaren Wandschrank möglich.

„Eine Rückwand für das Küchenzubehör, die per Knopfdruck nach unten fährt – it's magic!“

LILLY BECKER, VOLONTÄRIN



Ist das Essen fertig,
sendet der Home
Connect Backofen
eine Push-Nachricht.



NEFF verbindet mit vernetzten Geräten

Mit vernetzten Hausgeräten schafft NEFF neue, spannende Möglichkeiten für noch mehr Kreativität in der Küche.

Schon lange steht NEFF für Inspiration und grenzenlose Begeisterung in der Küche sowie für kreatives Kochen. Mit den neuen vernetzten Hausgeräten gibt NEFF Kochfans eine Fülle neuer Möglichkeiten an die Hand. Das Home Connect Portfolio ermutigt sie dabei, noch vielseitiger zu kochen. Die Steuerung der Geräte per Sprachbefehl, Tablet oder Smartphone macht nicht nur Spaß, sondern lässt mehr Zeit für kreativen Freiraum und sorgt für ein Höchstmaß an Genuss und Komfort.

In der Küche profitieren neben dem Backofen auch die Dunstabzugshaube, das Kochfeld, der Kühlschrank, die Geschirrspülmaschine und der Kaffeevollautomat von der smarten Technik: Den Backofen kann man auf Zuruf ein- und ausschalten. Auch die Heizart lässt sich wählen sowie die Temperatur senken oder erhöhen. Die vernetzte Dunstabzugshaube und das Induktionskochfeld mit Home Connect verstehen sich blind, weil sie per WLAN miteinander verbunden sind. Die Leistung der Haube kann direkt über das Kochfeld angepasst werden. Auf Wunsch schaltet sich die Haube ein, sobald Kochdunst entsteht, und reguliert ihre Leistung dank Luftsensoren automatisch.

Der NEFF Kaffeevollautomat mit Home Connect bereitet jederzeit den Lieblingskaffee zu – per Sprachsteuerung oder Fingertip. Auf die gleiche Weise startet auch die Geschirrspülmaschine. Und am Kühlschrank lässt sich sogar per App von unterwegs die Temperatur senken. Das ist vor allem dann hilfreich, wenn man gleich mit einem großen Einkauf nach Hause kommt.

www.neff.com/at



NEFF Home Connect bietet nicht nur Kochfans mehr kreativen Freiraum beim Kochen.



Rundum vernetzt: Rezeptvorschläge lesen und gleichzeitig per Zuruf den Backofen vorheizen.



„Ich mag die natürliche Holzoptik, von der ganz viel Wärme und Behaglichkeit ausgeht.“ **SABINE MARX, REDAKTEURIN**

MASSIV wirken die Fronten dieser nobilia-Küche in Eiche-Havanna-Nachbildung, die selbst nach vielen Jahren im Einsatz ihre markante Optik behalten.



HARMONISCH Egal ob Einbau- oder Standgerät: Bei den Kaffeevollautomaten von Miele für die Zubereitung verschiedener Heißgetränke spielen Genuss und Vielfalt die Hauptrolle.

„Wir haben eine ausgeprägte Kaffeekultur – die möchte ich auch daheim genießen!“

CAROLINE PETERS, GRAFIKERIN





Bessere Spülergebnisse als je zuvor mit dem innovativen AutoDos System.

Der Inhalt einer PowerDisk reicht im Programm Normal 60°C etwa einen Monat.

Mit der App Miele@mobile den G 7000 jederzeit und von überall starten.



Das nächste Level beim Geschirrspülen

Der innovativste Geschirrspüler, den Miele je gebaut hat, dosiert automatisch und startet selbstständig.

Die neuen G 7000 Geschirrspüler mit der Weltneuheit AutoDos dosieren mit der integrierten PowerDisk® bei jedem Spülvorgang immer die optimale Menge an Reinigungsmittel: ganz automatisch und abgestimmt auf das gewählte Programm oder den Grad der Verschmutzung. Dies sorgt für das perfekte Zusammenspiel aus Reinigung, Trocknung und Schonung – und so für optimale Ergebnisse. Damit können die G 7000 Geschirrspüler mehr als ein gewöhnlicher Geschirrspüler. Doch damit nicht genug.

In Kombination mit dem neuen AutoStart macht dies die G 7000 Geschirrspüler autonom. Das heißt: Sie müssen nicht mehr manuell gestartet werden. Ganz gleich, wo man gerade ist – mit der Miele@mobile App kann man den G 7000 Geschirrspüler jederzeit in Gang setzen. Dank AutoStart gibt es zusätzlich die Möglichkeit, den Geschirrspüler so einzustellen, dass er zu einem oder mehreren ausgewählten Zeitpunkten immer wieder selbstständig

startet. Denn durch AutoDos mit integrierter PowerDisk® ist stets Reinigungsmittel vorhanden.

Die neuen FlexLine Körbe eröffnen weitere ungekannte Möglichkeiten: Mit der neu gestalteten 3-D-MultiFlex-Schublade lässt sich das rechte Seitenteil so absenken, dass auch kleine Geschirrtteile wie Espresso-tassen oder flache Schalen in der üblicherweise für Besteck genutzten Schublade Platz finden. Das linke Seitenteil kann so verschoben werden, dass sich langstielige Gläser im Oberkorb platzieren lassen. Und im Oberkorb sorgen zweiteilig klappbare Spikereihen dafür, dass Schüsseln oder Schalen mit optimalem Abstand und in idealer Position zueinander eingeräumt werden können. Alles zusammen sorgt für noch bessere Spülergebnisse.

Ausstattungsmerkmale modellabhängig.

www.miele.at

KERAMIK IS BACK

Selbst in der gehobenen Gastronomie sieht man nicht mehr nur rein weißes Porzellan auf dem Tisch. Rustikal gestaltete Tassen und Teller aus Steingut erobern unsere Tafel. Abgeleitet von „keramos“, dem griechischen Wort für Ton, umfasst die Bezeichnung „Keramik“ meist die Produkte, deren Hauptbestandteil das formbare Erdmaterial ist.

ERST GEBRANNT ENTFALTEN SIE IHRE VOLLE SCHÖNHEIT

1



1 Die Serie Emma von Stelton bezaubert durch ihren geradlinigen Retrocharakter und die zarten Ton-in-Ton-Farben (www.stelton.de).

2 Eine spezielle, von Hand aufgebrachte Glasur verleiht den Produkten der Junto-Reihe von Rosenthal einen einzigartigen Farbverlauf (www.rosenthal.de).

3 Weiß war gestern, lautet das Motto der farbenfrohen Geschirrkollektion, mit der Le Creuset das bewährte Poterie-Sortiment ergänzt (www.lecreuset.at).

4 Neben edlem Steinzeug erlebt auch selbst gebrühter Filterkaffee ein wahres Comeback – in der Kombination ein echter Hochgenuss (hier: Kaffeezubereiter Theo von Stelton).

5 Skandinavischen Charme versprühen die Nordic-Sea-Tassen des dänischen Herstellers Broste Copenhagen. Von der Nordsee inspiriert, spiegeln die handgemachten Produkte ein rustikales Design wider (gesehen bei www.westwing.de).

6 Täuschend echt mit Beulen, Falten und Zackenrand wirken Rosenthals Tütenvasen aus Porzellan. Die zerknautschte Optik lässt den Entwurf von Tapio Wirkkala, der als großer Pionier finnischer Kreativität und Schöpferkraft gilt, ähnlich derb wie Steingut wirken.

7 Wer ein Faible für ausgefallene Stücke der 1970er-Jahre hat, wird auf diese raffinierten Trinkgefäße in unterschiedlichen Farben und Designs nicht mehr verzichten wollen (Becher-Set 70's, 6-teilig, über www.westwing.de).



2



3



4

5



6



7



8

9



8 + 9 Noch facettenreicher wird Rosenthals Junto mit einem trendigen Bronze-Effekt, der einfach jede (Kaffee-)Tafel zum Strahlen bringt. Auch hier lässt die besondere Farbglasur das charakteristische Rautenrelief in einem spannenden Hell-Dunkel-Kontrast erscheinen (vgl. Punkt 2).

10 Die pure Lebensfreude: Vorratsdosen aus ofenfestem Steinzeug müssen nicht zwangsläufig in neutralen Farben gehalten sein. Freches Kirschrot garantiert gute Laune und sorgt für Abwechslung. Durch die Silikondichtung im Holzdeckel aus Esche lassen sich die praktischen Helfer aromadicht verschließen (von Le Creuset, siehe oben).

10



Mehr Farbe im Küchenalltag – und zwar nicht nur eine, sondern gleich vier (Lemon, Kiwi, Orange und Lava Grey) bei den Armaturen und dem passenden Zubehör von Blanco.



WASSER IMARSCH!

ALLES RUND UMS SPÜLEN

Egal ob Spülbecken oder Geschirrspüler – technische Weiterentwicklungen sind in diesem Bereich der Küche an der Tagesordnung. Selbst wenn es nur darum geht, wie das Wasser aus der Leitung kommt, gibt es viel Neues. Natürlich auch in puncto Design ...



1



2



1 Aufbereitetes Wasser aus Blanco-Filter-Armaturen sorgt für mehr Geschmack und reduziert Kalk. 2 Einen Wasserstrahl, der nicht spritzt und dabei äußerst leise ist, bietet die Designarmatur Lago von HKT. 3 Kochend heiß kommen zweieinhalb Liter auf Wunsch bei der Blanco Tampera aus dem Hahn. 4 Edlen Stahl und tolle Funktionen – etwa eine Brause – vereint die Centinox von Franke.



3



4

KREATIVE ARMATUREN

Stylish, farbenfroh und kreativ – das ist der Eindruck, den die neue Armaturen-Generation als Erstes hinterlässt. Denn es gibt für jeden Geschmack und jedes Ambiente neue, form-schöne und passende Küchenarmaturen. Von metallisch glänzenden über mattierte Oberflächen bis hin zu Trendfarben ist alles möglich. Und nicht nur die Armaturen selbst sind bunt: Auch Zubehör wie Schneidebretter oder Ablageboxen bringen Farbe in die Küche.

Doch das Design unterstützt auch die Funktion. Etwa wenn es darum geht, dank eines hohen oder flexiblen Auslaufs auch große Töpfe oder Vasen optimal zu befüllen. Egal ob als Zugauslauf mit Brausefunktion, als Festauslauf mit drehbarem Auslaufkopf oder mit der Möglichkeit, den Wasserstrahl direkt am Auslauf umzuschalten – die neuen Armaturen bieten definitiv die Qual der Wahl. Das betrifft auch ihre inneren Werte: Wer möchte, kann sich für ein im Unterschrank eingebautes, mehrstufiges Filtersystem entscheiden, für Armaturen, die immer kochend heißes Wasser zur sofortigen Verwendung liefern oder für einen integrierten Bewegungssensor für berührungslosen Wasserfluss.

KAFFEESEATZ ALS ROHRPUTZER:

DIE RESTE AUS DEM FILTER ODER DEM VOLL-AUTOMATEN EINFACH TÄGLICH IN DEN ABFLUSS SPÜLEN. DER KAFFEE BINDET FETT UND WIRKT WIE EIN PEELING FÜR DIE ROHRE. SO BLEIBEN SIE SCHÖN FREI. IST EIN ROHR ERST EINMAL VERSTOPFT, RICHTET DER KAFFEESEATZ ALLERDINGS NICHTS MEHR AUS.

GLÄNZEND SAUBER:

DIE EDELSTAHLSPÜLE IST VON KALKHALTIGEM WASSER UND FETTRESTEN FLECKIG UND STUMPF? EINFACH DIE FRISCH AUSGEPRESSTE SCHALE EINER ZITRONE AUFSCHNEIDEN UND MIT DER INNENSEITE DIE SPÜLE EINREIBEN. EINIGE MINUTEN EINWIRKEN LASSEN UND MIT EINEM SCHWÄMMCHEN ABREIBEN, BIS ALLES WUNDERBAR GLÄNZT.



1

DER TREND BEI BECKEN: MEHR ABLAGEFLÄCHEN

Mit den neuen technischen Features bei den Armaturen rücken auch die Spülbecken noch stärker ins Zentrum des Interesses und sind wieder groß im Kommen. Damit sie zur Küche passen – ob Wohnküche in puristischem Styling oder modernem Landhausstil –, gibt es Becken in vielen verschiedenen Formen und aus unterschiedlichsten Materialien: von klassischem Edelstahl über Keramik bis hin zu modernen Werkstoffen aus Kunststoff oder Stein. Besonders mit den beiden Letzteren hat sich auch die Vielfalt der Farben und Oberflächen noch einmal gesteigert. Neben dem Design hat sich aber auch die Funktionalität der Spülbecken weiterentwickelt. Durchdachte Details wie eingebundene Behälter oder Schneidebretter, zusätzliche und variable Abtropfflächen oder -behälter sowie Halterungen für Messer machen genau wie moderne Ablaufsysteme den Mehrwert dieser Becken aus. Ein weiterer anhaltender Trend sind sogenannte XL-Becken. Deren Vorteile liegen auf der Hand: Auch große Küchenutensilien wie Grillroste oder Backformen lassen sich damit komfortabel reinigen. Und wenn man zu zweit oder mit mehreren Leuten gemeinsam kocht, können parallele Abläufe hier viel leichter und mit mehr Bewegungsfreiheit stattfinden. So sind Spülbecken im Küchenalltag nicht nur unverzichtbar, sondern extrem praktisch.



2



3

1 Perfekt organisiert ist man mit der Spüle von Franke, die mit einem cleveren Ordnungssystem Spülbecken und Küchenzubehör verbindet und für mehr Funktionalität sorgt.
2 Ein Becken, zwei Schienen, drei Funktionsebenen: Die Blanco Etagon verbindet Komfort, Funktionalität und Design.
3 Im Detail durchdacht ist das Konzept bei dieser neuen Blanco-Spüle mit der großzügigen Abtropffläche und dem Schneidebrett inklusive sicherer Parkposition.



4



6



5



7

GESCHIRRSPÜLER-LIEBLINGE

Für viele ist er das Haushaltsgerät der Herzen, da er einem das lästige Abspülen abnimmt. Und tatsächlich werden immer mehr Geschirrspüler verkauft – vor allem die aus der Range der 45 cm breiten Geräte. Und das hat seinen Grund.

Die neuen Minigeräte

Wohnraum wird immer teurer, besonders in großen Städten, wo es außerdem immer mehr Single-Haushalte gibt. Gleichzeitig wurden die schmalen Geräte immer besser: energieeffizienter und mit neuen Technologien für mehr Sauberkeit und Platz im Spüler selbst. Neue Geräte schaffen nun ebenso hervorragende Spüleistungen wie die größeren Fullsize-Modelle. Doch auch bei diesen gibt es hinreichend neue Entwicklungen – nicht nur technischer Natur.

Ergonomie und Flexibilität

Wenn untere Geschirrkörbe für müheloses Beladen bei Bedarf ganz einfach nach oben gleiten, ist das Be- und Entladen nicht nur bequem, sondern auch ergonomisch sinnvoll – und zudem rückschonend. Eine weitere Neuerung sind >>

4 Macht sich klein bei großer Leistung: Mit der PowerClean-Technologie erhöht Bauknecht die Beladungskapazität im Unterkorb seiner 45 cm breiten Geschirrspüler um 30 Prozent.

5 Ergonomisch sinnvoll setzt AEG bei der ComfortLift-Reihe auf ein unteres Fach, das einem beim Beladen entgegenkommt. Denn Bücken macht Rücken.

6 Konsequenter in den Premiumbereich – das ist die Devise von Miele bei den schmalen Geräten: Auch mit nur 45 cm Breite verfügen sie nun etwa über AutoOpen-Trocknung.

7 Schnelle Ergebnisse lassen sich dank einer Zeitverkürzungsoption bei den neuen schmalen Geschirrspülern von Siemens erzielen: Sie sorgt dafür, dass alle regulären Programme bis zu 66 Prozent schneller ablaufen.

FLIPFLOPS STATT TELLER:

DER GESCHIRRSPÜLER ALS WASCHMASCHINE? NA KLAR! BEI TURNSCHUHEN AUS STOFF ODER MESH ZUM BEISPIEL EINFACH DIE EINLEGESOHNEN UND SCHNÜRSENKEL ENTFERNEN UND MIT DEN SOHNEN NACH OBEN INS OBERSTE FACH DER MASCHINE LEGEN. DAZU EIN KURZPROGRAMM MIT NIEDRIGEN TEMPERATUREN WÄHLEN. FUNKTIONIERT AUCH MIT FLIPFLOPS ODER BASEBALLKAPPEN.

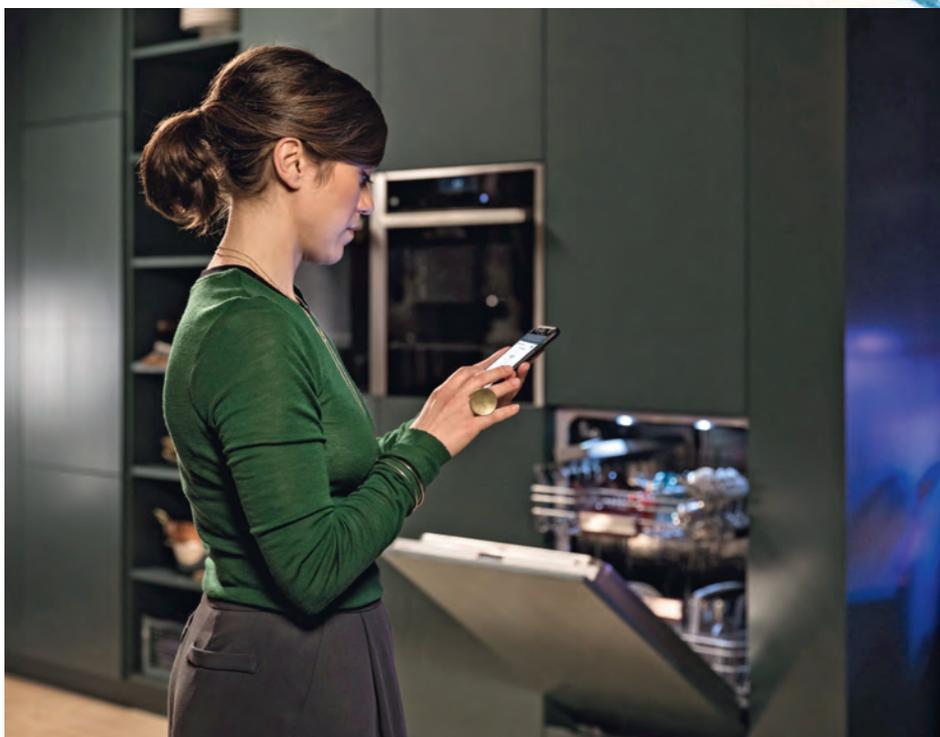
flexiblere Körbe, bei denen sich etwa Seitenteile an Besteckschubladen so absenken lassen, dass auch Espressotassen oder flache Schalen Platz finden. Umgekehrt können niedrige Oberkörbe auch so verändert werden, dass darin dann beispielsweise langstielige Gläser gespült werden können.

Smarte Technik

WLAN, Apps, Tablet und Smartphone sind die neuen Verbündeten in der Küche – auch beim Geschirrspülen. Hier findet man Zusatzfunktionen wie das Einschalten auf Entfernung. Oder man kann mit wenigen Klicks die Stelle in der Gebrauchsanweisung finden, die man gerade braucht. Auch die Steuerung der Geräte mit Sprachbefehl ist möglich. Man wird per Signal informiert, wie hoch die Füllstände sind, und kann Reinigungsmittel bei Bedarf online nachbestellen. Das neue AutoDos-System von Miele dosiert die jeweils gebrauchte Menge an Reiniger selbst und lässt sich jederzeit von überall einschalten, auch ohne vorprogrammiert worden zu sein, da der Reiniger über Wochen im Gerät verfügbar ist, ohne dass nachgefüllt werden muss. Nur be- und entladen muss man noch selbst. Smarte Technik bietet also eine weitere Entlastung im durchgetakteten Alltag, etwa wenn ein größerer Haushalt zu managen ist oder für Berufstätige.

PLASTIKSPIELZEUG SÄUBERN:

EGAL OB VOM KIND ODER VOM HUND, VOLLGESABBERT ODER GANZ VOLLER ERDE UND SAND – SPIELZEUG AUS PLASTIK UND GUMMI KANN EBENFALLS IN DEN GESCHIRRSPÜLER, GERNE AUCH BEI 60 GRAD. WIE BEI DEN SCHUHEN GILT ABER AUCH HIER: AUS HYGIENISCHEN GRÜNDEN KEIN DRECKIGES GESCHIRR MITWASCHEN UND AM BESTEN DANACH DER MASCHINE SELBST MAL WIEDER EINEN REINIGUNGSDURCHGANG GÖNNEN.



Vernetzte Geräte sorgen auch bei Neff dafür, dass sie nicht nur via Tablet und Smartphone bedient werden können – sie verfügen auch über viele Zusatzfunktionen.

Die Powerdisk versorgt das neue AutoDos-System von Miele für bis zu 20 Spülgänge mit allem, was der Geschirrspüler zur Reinigung benötigt.



Die Spüle Blanco Sity XL 6 S in Weiß mit Zubehör und Armatur Blanco Viu-S in Kiwi.

Perfekt aufeinander abgestimmt

Die Spüle Blanco Sity XL 6 S aus Silgranit PuraDur und die Armatur Blanco Viu-S bilden ein perfektes Team.



Das Schneidbrett SityPad besteht aus biegsamem, hochwertigem Kunststoff.

Dieses Duo ergänzt sich ganz wunderbar und setzt mit trendigen Farben frische Akzente in der Küche: Die Spüle Blanco Sity XL 6 S und die Armatur Blanco Viu-S sind zudem nicht nur traumhaft schön, sondern punkten auch mit ihrer Funktionalität. Die großzügige Abtropffläche, die in sanft abgestufte Zonen unterteilt ist, bietet sowohl Stellfläche für Spülgut als auch eine intuitive und sichere Parkposition für ein funktionales Schneidbrett. Das Becken hat XL-Maße und ist mit dem innovativen Ablaufsystem InFino ausgestattet. Sity XL 6 S steht in Anthrazit, Felsgrau, Alumetallic und Weiß zur Verfügung. Das Schneidbrett SityPad und die SityBox runden die edle Raffinesse dieser

Kombination ab. Ob in Kiwi, Orange, Lemon oder Lava Grey: Alle vier Farben sind brillante Eyecatcher. Mit durchdachten Details sorgen die Accessoires zudem für viel Komfort beim Essen-zubereiten und natürlich beim Abspülen. Das Schneidbrett ist temperaturbeständig bis 100 Grad Celsius und kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Die SityBox lässt sich variabel in das Becken einhängen und verfügt über einen Entwässerungsschlitz zum Abtropfen.

Die Armatur Blanco Viu-S rundet das ausgefallene Designkonzept hervorragend ab: Mit einer Schlauchhülle in der gewählten Farbe des Zubehörs bekommt sie das gewisse Etwas. Diese ist stets in allen Akzentfarben im Lieferumfang inklusive und kann vor Ort nach Lust und Laune ausgetauscht werden. Doch nicht nur optisch punktet Blanco Viu-S, auch die komfortable Handhabung überzeugt in jeder Hinsicht. Der flexible Auslauf ist am Schwenkarm eingehängt und lässt sich bei Bedarf leicht entnehmen; er kann aber auch angedockt zur Seite gedreht werden. Der Strahl ist angenehm gebündelt. Für eine energiesparende Kalt-Start-Funktion sorgt der seitliche Bedienhebel mit senkrechter Null-Stellung.

www.blanco.at



(Augen-)Schmaus:
Zum Brandteiggebäck
Churros (li.) reicht
man Zimtzucker und
heiße Schokolade.
Der Alcázar (re.) ist
einer der ältesten
Paläste der Welt.



GENUSSVOLL



Unzählige alte
Brücken und Türme
gehören ebenso zum
Stadtbild der
andalusischen
Metropole wie die
farbenfrohen Kleider
des Flamencos.



DURCH DIE NACHT

Tapas, Churros, Gazpacho – die Perle Andalusien ist eine kulinarische Offenbarung.





1



2

Da steht man und staunt: eine Altstadt wie eine Opernbühne! Die romantischen Gassen im Schatten des Alcázar, der alten maurischen Festung. Balkone mit leuchtenden Geranien. Mauerwerk, geschmückt mit Azulejos, den kostbaren bunten Kacheln. Leuchtende Orangen in tiefgrünen Baumkronen. Rosenduft, der aus Innenhöfen strömt. Sevilla – mehr Spanien geht wirklich nicht. Und die Sevillanos lieben, leben und schmecken ihre Stadt. Wie sie das machen? Einfach in Bewegung bleiben. Kulinarisch, versteht sich. Beim „picar“ – dem Tingeln durch die Tapas-Lokale. Ungefähr 3000 soll es davon in Sevilla geben. Dann mal los!

Starten wir mit raffiniert gefülltem Tintenfisch im Casa Robles (Calle Álvarez Quintero 58). Danach ein Stück Manchego-Tortilla in der Cervceria Giralda (Calle Mateos Gago 1). Und vielleicht noch ein kleines Brötchen mit Babyaalen im El Rinconcillo, einer Institution seit 1670 (Calle Gerona 40). Das Vergnügen kann sich auch jeder leisten: Die glücklich machenden Häppchen kosten ab zwei Euro.

Tapas schnabuliert man stehend, sitzend, gestikulierend, mit dem Partner, der Familie, den Freunden, den Kollegen. Die beliebtesten Tavernen erkennt man am Fußboden: übersät mit Olivenkernen und Papierservietten. Hektik beim Bestellen

ist verpönt. Immer mit der Ruhe. Genießen, plaudern, flirten. Der Manzanilla, der trockene Sherry, darf dazu gern in Strömen fließen. Allein: Wer gern früh zu Abend isst, hat ein Problem. Vor 21 Uhr suchen nur Touristen nach einem Restaurant. Das Dinner nach dem Tapas-Naschen beginnt ab 22 Uhr, gern auch später. Die Perle Andalusiens ist ungemein reich an Kulturschätzen aus über 3000 Jahren Geschichte. Angehäuft von Iberern, Phöniziern, Römern, Mauren, Christen, Juden. Dementsprechend vielfältig sind die Einflüsse auf die Küche.

Kein wahres andalusisches Frühstück ohne Churros. In den Churrerías werden die Kringel aus Mehl, Wasser und Salz in heißem Öl ausgebacken und anschließend vom Churrero mit einer Schere in mundgerechte Stücke portioniert. Mit Zucker bestreut oder in heiße Schokolade getaucht – und ein wundervoller neuer Tag kann beginnen!

Auch Aceitunas dürfen niemals fehlen, die Oliven gehören in Sevilla nun mal zu jedem Drink. Dicht gefolgt von Boquerones, Sardellen in diversen Varianten, mariniert, frittiert, gegrillt, gefüllt. Und erst der Schinken! Jamon Iberico de Bellota stammt von frei lebenden Schweinen, die sich vorwiegend an Eicheln laben. Daher rührt die nussige Note. Und bitte nicht nörgelig am Schinkenscheibchen herumschnibbeln: Die feinen Fettäderchen und -ränder sind besonders köstlich. Suppe ist in Sevilla echt cool. Im wahrsten Sinne des Wortes. Bei der Ajoblanco handelt es sich um eine kalte Cremesuppe mit Weißbrot, Knoblauch und Mandeln. Bekannter ist die Gazpacho mit Tomaten und Gurken – und natürlich auch ordentlich Knoblauch. Serviert wird sie in der Karaffe oder in Gläsern mit Eiswürfeln. Schließlich gehört Sevilla zu den heißesten Städten Spaniens.

Der modernen andalusischen Küche hat sich das Abantal verschworen und wurde dafür mit einem Michelin-Stern belohnt. Gerichte wie das Halbgefrorene vom Ziegenkäse mit schwarzen Trüffeln oder die Pfahlmuscheln mit Blumenkohl sind puristisch, aber von opulenter Geschmacksfülle (Calle Alcalde José de la Bandera 7). Kreativ gekocht wird auch in der Taberna del



3



4



5

Alabardero. Im luxuriösen Ambiente eines Stadtpalastes aus dem 19. Jahrhundert überzeugt die gebackene Ente mit Koriander. Tipp: Die Mittagsmenüs sind überraschend günstig (Calle Zaragoza 20). Als deftiger Klassiker der Stierkampfmetropole Sevilla gilt der Ochschwanz. Exzellent mundet er im El Burladero im Hotel Gran Melia (Calle Canalejas 1). Die Languste mit Artischocken im angesagten Oriza (Calle San Fernando 41) kommt dagegen eher federleicht daher.

Und nach dem Essen? Auf nach Triana am anderen Ufer des Guadalquivir. Das ist Sevillas Fluss, der in Vollmondnächten so geheimnisvoll glitzert wie die Tränen der Heiligen Jungfrau der Macarena. Im Triana-Viertel, der Geburtsstätte des Flamencos, sind die „tablaos“ zahlreich. Doch viele der Flamenco-Bühnen sind Touristenfallen. Die Casa Anselma gehört nicht dazu. Meist gegen Mitternacht erscheint sie vor ihrer Taverne in der Calle Pagés del Corro 49. Anselma ist nicht mehr jung, nicht wirklich schlank. Doch durch ihre Adern fließt der Flamenco. Die bereits ungeduldig Wartenden schiebt sie beiseite, zieht die Jalousien hoch, schnappt sich einen Besen, fegt einmal durch die Stube, fragt nach Getränkewünschen. Wenn dann alle versorgt sind, beginnt Anselma zu singen. Frivol, bittersüß, elektrisierend. Wie die Seele von Sevilla.

HANS SCHLOEMER

1 Schon seit 1670 serviert man im El Rinconillo Tapas und Wein.

2 Das Metropol Parasol ist eine Holzkonstruktion des deutschen Architekten Jürgen Mayer H.

3 Der Mercado de Triana im gleichnamigen Stadtviertel verbindet Traditionelles mit Modernem.

4 Eine beliebte Spezialität der andalusischen Küche: geschmorter Ochschwanz.

5 Gespeist wird im Restaurant, an der Bartheke oder ganz einfach draußen.

DA IST DER WURM DRIN!

DAS ESSEN DER ZUKUNFT – EINE MUTPROBE?

Jetzt mal ehrlich: Es ist verdammt fad geworden an der kulinarischen Front! Veganer, Vegetarier, Flexitarier und Allesfresser lassen sich mehr oder weniger militant in Ruhe, und auch die leise Hysterie angeblicher Glukose-, Laktose-, Gluten- und anderer Unverträglichkeitsmoden locken keinen mehr hinterm Ofen hervor. Doch Rettung naht: Ein geschmeidiges „Für mich kein Säugetier, ich bin Entomophage“ rüttelt die Lager mal wieder ein wenig durch. Wie schick ist das denn? Vor allem aber: Was ist es? Nun, um es kurz und schmerzhaft zu machen: Als Entomophagie wird der Verzehr von Insekten bezeichnet. Insofern könnte man auch

sagen: „Ich bin insektivor.“ Klingt deutlich weniger sexy. Eher ziemlich eklig. Und irgendwie aggressiv. Und ja, es erinnert ein bisschen an Terminator und andere Science-Fiction-Filme. Oder ans Dschungelcamp, aber das ist wieder eine andere Geschichte.



Letztlich aber sind es nicht weniger als zwei Milliarden Menschen auf der Welt, für die Heuschrecken, Grillen oder Ameisen auf dem Tisch eine Selbstverständlichkeit, ja, eine Delikatesse sind. Wer beispielweise in Thailand etwas auf sich hält, reicht und knabbert zum Fußball oder zur Schmonzette geröstete Mehlwürmer, fermentierte Maden oder Motten. Das lässt europäische Snacks wie Salzstangen, Chips und Tortillas ganz schön bieder aussehen.

Doch jetzt mal sachte: Dass wir Europäer einen – gelinde gesagt – gewissen Dünkel gegenüber sechsbeinigen Tierchen auf dem Teller haben, hat schlicht einen soziokulturellen Hintergrund. Wie die Sache mit ökologischen Fußabdrücken und deren Folgen aber gerade so aussieht, werden wir wohl an uns arbeiten müssen. Denn ja, ein Eintonner-Weiderind tritt sich buchstäblich tiefer in die Ökobilanz als eine kleine Grille. Es benötigt mehr Wasser und mehr Futter, hängt dabei ständig auf der Weide ab und verbraucht, ja, leider, ziemlich sinnlos seine Energie.

Und jetzt müssen wir ganz stark sein, denn wenn wir uns schon so ekeln vor Würmern, Raupen und Kollegen, dann sollten wir fairerweise auch mal überlegen, was die blaugrüne Maserung eines Gorgonzola eigentlich ist. Sie lebt! Auch das Popöchen eines Schweins oder die dauernde Pupserei der Rindviecher ist alles andere als appetitlich. Und einer der Gründe für die Klimaerwärmung. Dass die konventionelle Landwirtschaft nicht mehr in der Lage sein wird, die rasant wachsende Bevölkerung mit Fleisch zu versorgen, schreit ebenfalls nach Alternativen. Die unter Umständen in der Luft, auf und in der Erde liegen. Der Proteingehalt von Insekten eignet sich bestens, es gibt genug davon – und unter uns: Ihr meist nussiger Geschmack hat durchaus aromatisches Potenzial.

Sterneköche wissen das alles längst. Und schwirren, schlängeln, krabbeln längst munter umher und experimentieren herum, um dem gemeinen Gourmet die Feinkostkäfer schmackhaft zu machen. Eine Paté von der Kurzflügelgrille an Mehlwurmdip oder eine kleine Waldameisenmousse mit Kakerlakenmilchsäumchen ist als Einstieg nicht verkehrt, verdient aber bestenfalls den Titel „Entomophagie für Anfänger“. Ist okay, ein bisschen Feigling darf schon sein. Echte Helden bestellen Heuschrecke im Speckmantel oder Grille natur – getrocknet, gebraten oder eben: gegrillt! Medium oder rare? Ach, vielleicht lieber durch ...

IMPRESSUM

Herausgeber: MHK Österreich GmbH & Co. KG, Salzburger Straße 108, A-4820 Bad Ischl, www.mhk.at

Objektverantwortung: Kirk Mangels – MHK Group AG; Ralf Reinemann, Kristina Kahlert – info-text Werbeagentur // Petra Reischl – MHK Österreich //

Objektleiter: Gerd Giesler // **Chefredaktion:** Melanie Breuer, Jens Leichsenring // **Art Direktion:** Claudia Blümel // **Produktion:** Axel Ringel //

Redaktion: Claudia Götz, Anja Hanke, Barbara Lang, Gudrun Knappe, Nicole Knaupp, Hans Schloemer, Antoinette Schmelter-Kaiser, Barbara Schulz //

Schlusskorrektur: Nicole Grinzinger, Norbert Misch-Kunert // **Bildredaktion:** Markus Hirner // **Reprografie:** page @ picture, München //

Verlag: Journal International The Home of Content GmbH, Hanns-Seidel-Platz 5, 81737 München, T. +49 89 64 27 97-0 //

Geschäftsführung: Gerd Giesler, Stefan Endrös // **Druck:** Vogel Druck und Medienservice GmbH, Leibnizstraße 5, 97204 Höchberg, Deutschland

Miele

Limits?



Gibt es nicht.

#LifeBeyondOrdinary



Die neuen Miele G 7000
Geschirrspüler

g7000.miele.com

DIE LEIDENSCHAFTLICHSTEN
KÜCHENFACHHÄNDLER ÖSTERREICHS SIND
DIE MIT DEM ROTEN DREIECK.

