

KÜCHEN

PLANEN. GESTALTEN. LEBEN. AUSGABE 2020

MAGAZIN

www.mhk.at

GRATIS

ZUM MITNEHMEN

TIPPS & TRICKS
VON PROFIS

MODERNE KÜCHENPLANUNG

Kreative Ideen für jede Raumgröße

NACHHALTIGER GENUSS

Grüner Lifestyle erobert die Küche

DIE NEUE FREIHEIT

Kochfelder mit integriertem Abzug

**BACKEN MIT
VÉRONIQUE WITZIGMANN**
Kuchenklassiker im Miniformat



INHALT

AUSGABE 2020



16 Naturdesign für die Küche wird vor allem durch harmonische Farben, Formen sowie auch Materialien sichtbar.

76 Klein, aber sehr fein: Großmutter's Rezepte für traditionelle Kuchen einfach mal neu interpretiert.



LEBENSRAUM KÜCHE

- 16 Clever und nachhaltig geplant**
Von klein bis groß: Küchen in natürlicher Optik.
- 34 Kochen, Essen, Wohnen**
Mit diesen Möbeln gelingt der perfekte Mix einer offenen Raumgestaltung.
- 58 Wasser, marsch: Armaturen, Spülen & Co.**
Neue Designs und energieeffiziente Geschirrspüler.
- 66 Starke Ideen in die Tat umgesetzt**
Drei Homestories zeigen, wie Traumküchen Realität geworden sind.
- 92 Das sind die Küchentrends 2020**
Highlights, an denen niemand vorbeikommt.
- 98 Aktuelle Dunstabzüge: Hauben & Deckenlüfter**
Für frische Luft, mehr Wohnlichkeit und als stylischer Blickfang in der Küche.
- 118 Unsere Küchenfavoriten**
Das Redaktionsteam verrät seine Lieblinge.

DEKO & MATERIALIEN

- 56 Designblick: minimalistische Oberflächen**
Hochglanz versus matt: warum weniger mehr ist.
- 88 Ökologisch haushalten**
Naturnahe Dekore kommen an und sorgen für ein gutes Gefühl am Esstisch.
- 112 Kochen an der frischen Luft**
Stilvoll feiern in der eigenen Outdoorküche.



TITEL

Foto: ©INTUO by ewe Küchen



92 Mit dunklen Tönen lassen sich sehr aufregende Kontraste setzen. Neugierig auf mehr Trends für 2020?



34 Kochen, Essen und Wohnen – was einst getrennt war, ist längst zusammengewachsen. Mit den passenden Möbeln werden Wohnküchen zu gemütlichen Wohlfühlorten.

10 Raffinierte Rezepte mit gesunden Zutaten machen glücklich, weiß Schauspielerinnen Janina Uhse.



KOCHEN & GENIESSEN

- 10 „So kochen wir uns glücklich!“**
Wohlfühl Tipps von Janina Uhse und Sofia Tsakiridou.
- 52 Bio-Spirituosen aus der Manufaktur**
Weil natürlicher Genuss einfach besser schmeckt. Außerdem: leckere Rezepte für Drinks mit Bio-Gin.
- 76 Kreative Minikuchen & innovative Backöfen**
Backen mit Véronique Witzigmann.
- 104 Neue Kochfelder, die jeden begeistern**
Induktion und integrierter Dunstabzug bringen Schnelligkeit und Spaß an den Herd.
- 114 Kitchen Guerillas: Revolution aus der Küche**
Mobiles Kochen in ungewöhnlichen Locations.
- 122 Energieeffiziente Kühl- und Gefriergeräte**
Coole Stromsparer zur optimalen Nutzung – mehr Frische, weniger Lebensmittelabfälle.

REPORTAGE & REISE

- 30 Einkaufen ganz ohne Plastik**
Ein Gespräch mit Zero Waste Austria.
- 128 Musik und Meer: Kulturhauptstadt Galway**
Der irische Küstenort lockt mit traditionellen Pubs, maritimen Speisen und einer faszinierenden Natur.

NEWS & SERVICE

- 6 Aktuelle Foodtrends**
Neuigkeiten rund ums Thema Kochen und Genießen.
- 132 Auf ein Wort – die Food-Kolumne**
Essen wie maßgeschneidert: Wie fühlt es sich an, wenn uns der 3-D-Drucker zu Tisch bittet?
Impressum



88 Grüne Helfer: Naturnahe Küchenaccessoires machen Sinn – und ganz viel Freude.



KOCHEN, ESSEN, WOHNEN

DER PERFEKTE MIX FÜR EINE OFFENE RAUMGESTALTUNG

Ein Esszimmer ist heutzutage mehr als ein Bereich, in dem gespeist wird. Durch die Verbindung von Küche, Ess- und Wohnzimmer entstehen kleine Wohlfühlorte, die gleichzeitig zum kommunikativen Treffpunkt im Haus werden. Nicht zu kurz kommen darf dabei eines: die Gemütlichkeit.



Klare Formen und zeitloses Design machen die Esszimmermöbel von Forcher aus, die sich harmonisch in ein modernes Umfeld einfügen und auch zu Vintage-Klassikern passen.



„Komponieren statt kombinieren“ lautet das Motto für diese stilvolle Speisezimmergruppe aus der Serie „Analog“ von Weissengruber.

In großen, offenen Räumen helfen Hängelampen über dem Tisch, den Essplatz zu markieren.

Ein offenes Design für Koch-, Ess- und Wohnbereich wirkt immer kommunikativ und ist heute in vielen modernen Wohnungen zu finden. Mehrere Themen in einem Raum zu bündeln wirkt aber auch eine wichtige gestalterische Frage auf: Wie schaffe ich es, dass jede Fläche für sich wirkt, aber in der Summe harmonisch erscheint? Generell funktioniert das recht gut, wenn man beim Einrichten innerhalb einer Farbfamilie bleibt oder analoge Töne, die auf dem Farbkreis nebeneinander liegen, miteinander kombiniert. Auch Materialien wie Holz oder Stein können als zusammenführende Elemente genutzt werden. Noch einfacher wird es mit den neuen Küchen- und Esszimmermöbeln, die Funktionalität und zeitgenössisches Wohndesign verbinden. Accessoires wie trendige Pendelleuchten können ebenfalls zur Visualisierung des Essplatzes als „Raum im Raum“ beitragen, was durch die Wahl eines anderen Bodenbelags für diesen Bereich unterstützt wird. Wer hingegen eine eher kleine Wohnfläche großzügiger aussehen lassen möchte, sollte für den gesamten Raum eine einheitliche Bodengestaltung wählen. >>

Das auf den ersten Blick rustikal anmutende Ensemble „Sound“ von Weissengruber vermittelt auch viel urbanes Flair.





Der Modellname „Caracas“ kommt von Charakter, heißt es bei Schösswender – und das spürt man: an den neuen Oberflächen, die sich quasi wie von selbst mit dem organischen Holz verbinden, sowie auch an der außergewöhnlichen Sitzqualität der bequemen Polsterstühle.

Alle Schösswender-Stühle werden je nach individuellem Geschmack bezogen. Trendfarbe 2020: edles Rostrot.



RUND UM DEN TISCH

Lange Zeit war die Kombination aus Tisch und Stühlen die erste Wahl, wenn es um den Kauf einer neuen Essgruppe ging. In vielen alpenländischen Regionen gehörte die klassische Eckbank schon immer zum Einrichtungsstandard und erfreut sich heute als moderne Sitzbank wieder großer Beliebtheit. Wie groß der dazugehörige Esstisch sein sollte und wie viele

Stühle (alternativ: eine Sitzbank) an den Tisch gehören, hängt von der zur Verfügung stehenden Fläche sowie davon ab, wie viele Leute regelmäßig daran Platz nehmen. Ein Stuhl oder eine Sitzbank ist dann idealerweise so hoch, dass man seine Beine in einem 90-Grad-Winkel bequem abstellen kann. Die optimale Höhe für einen Esstisch liegt – je nach Körpergröße – zwischen 74 und 78 cm. >>



Ausziehtische sind längst keine sperrigen Plattenmonster mehr, sondern schlanke, intelligente und ziemlich stylische Funktionsmöbel (hier: das Modell „Vision“ von Weissengruber).



Den Retro-Charme der 1970er-Jahre versprüht die Sitzbank „Venus“, gepaart mit angesagtem Samt und edlem Leder. Ideal dazu: der Rohrgestellisch mit Infinity-Natursteinplatte sowie die beiden Konsolen aus Vierkantstahl (von Haas).

Auf komfortablen Bänken finden mehrere Personen am Esstisch gleichzeitig Platz. Nahe der Wand oder auch in der Ecke sind Lehnen praktisch und sorgen für Gemütlichkeit.



1 Wenn das eigene Wohnzimmer zum privaten Showroom wird: Jede Menge Präsentationsfläche für Lieblingsstücke bietet das raffiniert im bicoloren Style gestaltete Sideboard „Nuovo“ von Forcher. **2** Das Lowboard „Ando“ (unten rechts im Bild) überrascht mit vielen spannenden Details und bietet ausreichend medientauglichen Stauraum. Scheinbar schwebend darüber: die elegant reduzierten Metallborde „Muto“ (beides von Haas). **3** Baba, schwere Schrankwand: Bei Forcher kann man seine neue modulare Wohnwand passend zum individuellen Wohnstil planen.



**Offene Regale,
Vitrinen und
Sideboards
lassen den
Wohn- und
Essbereich
miteinander
verschmelzen.**

FLEXIBLES INTERIEUR

Moderne Küchenschränke unterscheiden sich inzwischen kaum noch von Wandschränken im Wohnzimmer. Offene Regale oder Vitrinen haben längst im Kochbereich Einzug gehalten oder können flexibel an allen Orten zum Einsatz kommen. Darüber hinaus ist ein Sideboard auch sehr hilfreich, wenn der Platz am Esstisch mal nicht ausreicht und man Schüsseln oder Töpfe darauf abstellen kann. Wertvolles Geschirr oder edle Tischwäsche lassen sich ebenso problemlos darin verstauen. Gleiches gilt für Ordner und andere Unterlagen, die nach der Laptop-Arbeit am Küchentisch einfach in den praktischen Seitenschränken verschwinden. >>





Mit Farben kann man Akzente setzen – oder einem offenen Wohn- und Essbereich eine Struktur verleihen.



4 Das Fauteuil „Laguna“ von Joka unterstreicht mit seinem Polsterton in zartem Rosé die Leichtigkeit des Seins. **5** Von der Form her eher puristisch und zurückhaltend, überzeugt die Glasvitrine „Ito“ von Haas mehr durch ihre farbliche Strahlkraft. **6** Verwandlungsmöbel liegen voll im Trend. Praktisch, dass Joka's Doppelliege „Perla“ mit Umklappfunktion auch noch ganz viel Stauraum mitbringt, der in jeder Position nutzbar ist. **7** Verweilen möchte man auch auf den Esszimmerstühlen aus der Forcher-Sessel-Kollektion, die dank vieler verschiedener Farben und Ausführungen keinerlei Wünsche offen lassen.

Die einzigartige Rahmenkonstruktion in der Form eines Freischwingers bescherte der Crafted Collection von Joka in Zusammenarbeit mit der Massivholztischlerei Wittmann den Austrian Interior Design Award 2019 (im Bild: der Fauteuil „Corso“).



Holz und Leder wirken in Kombination mit Glas oder Porzellan besonders wohnlich.



CLEVERER MATERIAL-MIX

Beim Einrichten einer offenen Küche mit angrenzendem Ess- und Wohnzimmer gilt grundsätzlich: Erlaubt ist, was gefällt. Für die jeweiligen Möbelstücke macht sich der absolut trendige Mix aus verschiedenen Materialien aber immer gut. Holztische und -stühle sind dabei äußerst robust und pflegeleicht. Über die Jahre werden sie dank einer natürlichen Patina in Form diverser Gebrauchsspuren sogar noch schöner. Der momentan besonders angesagte Naturstein wirkt oft ein wenig kühl, kann aber – richtig eingesetzt, z. B. als (Konsolen-)Tischplatte – für markante Akzente sorgen. Auch Glas kommt häufig sehr nüchtern und sachlich rüber, was durch das Zusammenspiel mit Holz oder Leder abgemildert wird. Der transparente Charakter von Glas lässt einen Raum aber gleichzeitig leicht und luftig erscheinen. >>

8 Dunkles Parsolglas verleiht der geometrischen Formgebung des ewe50-Sideboards einen spannenden Look. **9** Vor dem Hintergrund des verwitterten Altholzes wirkt die Glasvitrine „Essence“ von Haas wie ein trendiges Möbel im Scandi-Chic-Stil. **10** Dass Küchenmöbel auch hervorragend im Wohnbereich funktionieren, zeigt diese Vitrine in Eichenholz, ebenfalls mit dunklem Parsol-Dekorglas (gesehen bei FM Küchen).

**Ziemlich relaxt:
Der Trend zur
Gemütlichkeit
zeigt sich auch
in den neuen,
sehr stylischen
Lounge-Möbeln
fürs Esszimmer.**



11



12



13

11 Egal, ob frei im Raum oder vor der Wand: Das standfeste Eisengestell des Regals „Noah“ macht ebenso wie der Lounge Chair mit Hocker und dunkelblauem Samtbezug immer eine gute Figur (beides von Haas). **12** Einfach mal Pause machen – klappt recht gut im Relaxedsessel „Lido Uno“ (von Joka). **13** Lounge-tauglich ist auch dieser Ovaltisch mit Steinoptikplatte in Küchenarbeitsplattenqualität (Schösswender).



Für mehr Ordnung
in der Küche: Das
innovative Alurah-
mensystem „Komfort
Shelf“ von ewe
gestaltet den Platz
auf und über der
Arbeitsfläche sehr
viel übersichtlicher.



Das Jubiläumsmodell ewe50 überzeugt mit reduzierter Linienführung, einem minimalen Fugenbild und einer Vielzahl optischer sowie praktischer Details. Die Farbkombination aus schlichtem Weiß und elegantem Anthrazitgrau unterstreicht die minimalistische Gestaltung.

KREATIVES DESIGN

Auch die österreichischen Hersteller von Küchen-, Ess- und Wohnzimmermöbeln haben bei der Gestaltung ihrer Produkte nicht nur die angesagten Farb- und Materialtrends der Saison im Blick. Gerade wer wenig Platz hat oder häufig umzieht, braucht intelligentes Mobiliar. Eine moderne Haus- oder Wohnungseinrichtung sollte sich

deshalb der eigenen Lebenssituation anpassen, wozu neben zahlreichen technischen Innovationen auch viele smarte Funktionen und neue Formen gehören, die das Wohnen einfacher und somit auch wesentlich angenehmer machen. Schließlich wollen wir in der wertvollen Zeit, die wir zu Hause verbringen, vor allem eines: uns wohlfühlen.

Melanie Breuer <<



Asymmetrische, pulverbeschichtete Oberschränkfächer sorgen für eine neue Ästhetik (gesehen bei ewe).



In dieser FM-Küche mit naturbetonten Material- und Farbkombinationen trifft modernes Design auf den traditionellen Landhausstil.

VON WEGEN SCHNAPSIDEE

WEIL BIO EINFACH DOCH BESSER SCHMECKT

Sie lieben den Genuss. Sie wissen, was gut ist – und dass Gutes eben nicht von ungefähr kommt. Darum gehen diese Querdenker mit dem aktuellen Zeitgeist und haben sich dabei nicht nur einer bestimmten Spirituose verschrieben, sondern vor allem einer Art zu denken und zu handeln. Bio ist ihre Devise, die für die Wahl ihrer Rohstoffe steht. Und für köstlichen Geschmack. Hier geht es nicht um Massenkonsum. Es steht immer auch der besondere Moment im Mittelpunkt. Denn im kostbaren Geist liegt ganz viel Inspiration, die man nur zu nutzen wissen muss.





EINE FLÜSSIGE LIEBESERKLÄRUNG AN DIE STADT BERLIN

Jede Geschichte hat einen Anfang. Die des Spree Gins einen, der in den 1960er-Jahren liegt – und gar nichts mit Gin zu tun hat. Denn damals entwickelte der Vater von Gabriel Grote, ein Apotheker, im kleinen Stil seinen eigenen, sehr guten Kräuterschnaps. „Er wollte dies irgendwann groß aufziehen, doch leider verstarb er früh.“ Grund genug für ihn und seinen Geschäftspartner Henning Birkenhake, 2010 in Reminiszenz an seinen Vater am Prenzlauer Berg eine Manufaktur zu gründen, die genau diesen Brand als Gründungsdestillat herstellte. Da die beiden jedoch auch Ginfans sind, war schnell klar: „Es muss ein eigener her, aber einer mit regionalem Fußabdruck“, erzählt Gabriel Grote. Nach langem Überlegen, was typisch für Berlin ist und welches Botanical dafür steht, kamen sie auf die Spree und damit auf die Spreewaldgurke. Zusammen mit feinen Aromengebern wie Lavendelblüten, Pomeranzenschale und Süßholzwurzeln verleihen die Demeter-Spreewaldgurken vom Landgut Pretschen dem Spree Gin einen frischen Geschmack. „Für uns stehen Genuss, Nachhaltigkeit und Qualität an erster Stelle!“ Darum wird Berlins erster Bio-Gin auch sorgfältig von Hand in kleinsten Chargen in Europas ältester Brennerei destilliert (www.spree-gin.de).

„Nachhaltigkeit ist für uns ein ganzheitlicher Ansatz, der nicht bei der Wahl unserer Zutaten endet. Gemeinsam mit Alnatura haben wir das Projekt „Clear River“ veranstaltet und vom Paddelboot aus die Spree vom Müll befreit.“

Gabriel Grote



Ein Gurken-Mazerat, das sorgfältig von Hand gezogen wird, steht Pate für das frische Aroma im Spree Gin.



„Es ist eine große Kunst, einen Vodka zu machen, in dem man auch das natürliche Grundprodukt schmeckt. Genau das ist uns gelungen.“

David Wais

DER SPIRIT DES WALDVIERTELS IN DER FLASCHE

„Bio – das sind wir“, stellt David Wais – einer der Köpfe hinter dem Waldviertler Biovodka norderd – klar. Denn gemeinsam mit seinem Partner Johann Ackerl steht er auch hinter Pure Organic Products, einem österreichischen Großhandel für Biogemüse und Getreide. „Die Frage für uns war: Wie bringen wir diese tolle Qualität und den herrlichen Geschmack des Waldviertels in die ganze Welt?“ Die Antwort: Sie füllen sie in die Flasche ab. Das Fundament für ihre Idee war bereits vorhanden: „Wir arbeiten mit über 100 Bauern zusammen, von denen wir auch die geschmackliche Grundlage für unseren Vodka bekommen.“ Denn in den mittlerweile drei Vodkaarten von norderd steckt ausschließlich drin, was auch draufsteht: Kartoffeln, Roggen und Äpfel – und die in ihrer pursten Form. Verarbeitet werden ausschließlich Rohstoffe, die zu 100 % biologisch, nachhaltig und regional angebaut werden. „Wir nehmen nur, was die Natur uns freiwillig gibt und nicht einer anderen Generation zustehen würde. Extensive Landwirtschaft nötigt den Böden nur Vorschusskredite ab!“ In einer kleinen Brennerei im benachbarten Weinviertel werden diese Rohstoffe nach Biovorschriften und ohne jegliche Zugaben zu Destillaten veredelt, die rein, sauber und einfach einzigartig sind. Weitere Informationen online unter www.norderd.at.



ALS DIE SCHWARZE KUH DEN EUROPEAN BEER STAR GEWANN

Die Schwarze Kuh ist der ganze Stolz von Braumeister Reinhold „Reini“ Barta (Foto). Seine Freude gilt dabei nicht einem Rindvieh auf der Weide, sondern dem Imperial Stout aus seinem Braukeller. Mit dem pechschwarzen Malzbier gewann Barta 2018 Gold beim European Beer Star 2018. 2.344 Biere aus 51 Ländern waren in 65 Kategorien angetreten. „An der Schwarzen Kuh habe ich monatelang getüftelt“, freut sich der junge Braumeister über den Erfolg. Dabei versteht er seine 2007 gegründete Brauerei Gusswerk mit angeschlossenem Bierausschank eher als Ort der Gemütlichkeit. Größtenteils aus österreichischen Zutaten braut er hier, in Hof bei Salzburg, ausschließlich Biobiere. Sein Antrieb: nachhaltig und biologisch-dynamisch hergestellten Gerstensaft in Österreich salonfähig zu machen. Zum Einsatz kommen bei ihm dafür alte, naturbelassene Herstellungsverfahren (www.brauhaus-gusswerk.at).

Reinhold Barta und sein Team brauen ausschließlich Biobier, mit größtenteils österreichischen Zutaten aus biologisch-dynamischem Anbau.



FEIERN MIT FREUNDEN

COOLES BARFEELING IM EIGENEN ZUHAUSE

Lust auf erfrischend spritzigen Cocktailgenuss aus fair produzierten Zutaten? Wir feiern den 40. Geburtstag von MHK und haben für unsere Party ein paar tolle Rezepte für leckere Drinks zusammengestellt. Na dann: Cheers!



BLOODY DETOX

Zutaten für ein Glas

- 1/2 Rote Bete, vorgekocht (+ Deko) • 2 cl Zuckersirup (alternativ auch Biohonig)
- 2 cl frischer Biozitroneensaft
- 5 cl Biogin • 4 cl Bioapfelsaft
- Petersilienblatt als Deko

Zubereitung

Rote Bete in kleine Stücke schneiden, zusammen mit dem Zuckersirup und dem Zitronensaft in einen Shaker geben und alles leicht zerstoßen. • Restliche Zutaten begeben, Eiswürfel einfüllen und kräftig schütteln. • Über ein Sieb in ein großes, mit Eiswürfeln gefülltes Glas abseihen. • Mit einer Scheibe Rote Bete und einem Petersilienblatt garnieren.



BASIL & BERRY

Zutaten für ein Glas

- 2 große Erdbeeren (+ Deko) • 2–3 Basilikumblätter (+ Deko) • schwarzer Pfeffer • Eiswürfel • 5 cl Biogin
- Bio-Tonic-Water zum Auffüllen

Zubereitung

Erdbeeren waschen, den Stielansatz entfernen, in Scheiben schneiden und mit zwei Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle und Basilikum in ein großes Glas geben. • Gin darübergeben und umrühren. • Eiswürfel dazugeben und mit Tonic auffüllen. • Sofort servieren.

TIPP

PURPLE SUMMER

Wer's lieber alkoholfrei mag, kann sich mit Brombeeren, Rosmarinzwiegen, Biozitroneensaft, Zucker und Wasser einen Sirup kochen, diesen über Nacht abkühlen lassen und zum Servieren mit Mineralwasser aufgießen.



Weitere Bio-Hersteller aus Österreich:

Spirituosen:

- Von Wodka über Rum und Whisky bis Gin: www.destillerie-farther.at
- „Rick“ ist ein Bio-Gin, hergestellt in Handarbeit aus rein biologischen Zutaten: www.rick-gin.at
- Gin aus der Dorfbrennerei Gols: www.dorfbrennerei.at

- Whisky in Top-Qualität, Gin, Rum und Bierspezialitäten wie ein Bio-Hanfbeer aus Fürstenfeld: www.nibelungengold.at

Bier:

- Neufeldner Bio-Brauerei www.biobrauerei.at
- Elf Bio-Biersorten aus Kärnten,

von fruchtig bis herb:

www.hirterbier.at

- Bierspezialitäten aus Weitra in Bioqualität und von Hand gebraut: www.bierwerkstatt.at
- Helles und Dunkles, Weißbier und Alkoholfreies aus Salzburg: www.dieweisse.at



Reizvoller Schimmer:
In den Schieferfronten
mit dreidimensionaler
Struktur bricht sich das
Licht. Die Insel ist mehr
als vier Meter lang, der
Schränk flächenbündig
in eine Trockenbauwand
integriert. Im Slimline-
Look: die Arbeitsplatte
aus Quarzstein.

OFFEN FÜR STARKE IDEEN

MODERNER KAMIN, RUSTIKALE BALKEN, RAFFINIERTE TECHNIK

Die Planung und Realisierung einer neuen Küche ist oft eine Riesenherausforderung. Aber auch ein Abenteuer. Und Abenteuer machen Spaß. Gerade, wenn man eigene Vorstellungen umsetzen kann – wie bei den Küchen, die wir auf den nächsten Seiten zeigen. Mal stand Schiefer im Fokus, mal eine kommunikative Kochinsel und mal krönt ein grandioser Ausblick das moderne und wohnliche Ambiente.



KÜCHE MIT RAHMENPROGRAMM

Schön, schöner, am schönsten: Die hier gezeigte Traumküche punktet mit fantasievoller Exklusivität. Wobei die Bezeichnung „Küche“ so eigentlich gar nicht zutrifft. Natürlich ist sie das auch, aber erst der Begriff „Livingroom“ trifft richtig ins Schwarze. In dem weit über 50 Quadratmeter großen Raum wird nicht nur gekocht und gegessen, sondern vor allem gelebt. Ob Familienfest, Party oder traute Zweisamkeit, in dieser stylischen Wohnküche spielt die Musik. Das spannende Interieur bietet für alle Gelegenheiten den passenden Rahmen. Kreativ statt Konvention, diesem Motto folgte man bei der Gestaltung. So wundert es nicht, dass trotz Modernität und Coolness auch Hüttenromantik mit eingezogen ist. Sie unterstreicht den Wohlgefühlcharakter – und das zu jeder

Jahreszeit. Das Hirschgeweih am Esstisch zum Beispiel entlockt dem Betrachter ein Lächeln und passt doch perfekt ins Bild. Oder der frei stehende Kamin (Seite 68). Sein Design ist modern, aber wenn dicke Holzscheite in den Flammen knistern und knacken, fühlt man sich schnell in eine Berghütte in einem tief verschneiten Tal versetzt. Die extravagante Feuerstelle trennt optisch Koch- und Essbereich von der Wohnlandschaft. Hier startete die Planung mit einem klaren Konzept: eine Küche aus einem Guss, die man nicht wirklich wahrnimmt, die aber doch präsent ist und in der sich neben der eigentlichen Funktion auch Design und Kunst behaupten. Die Kochinsel erscheint mit viereinhalb Meter Länge zwar groß, wirkt aber überhaupt nicht überdimensioniert. Sie ist mit Schiefer belegt. >>

Urban meets Alpin-Chic: In dieser Küche harmoniert die moderne Ausstattung perfekt mit dem Wohlfühlambiente.



Das Material strahlt eine edelrustikale Natürlichkeit aus. Ihre Auszüge nutzen zur Küchenseite hin die volle Tiefe. Mit elektrischer Unterstützung lassen sie sich superleicht öffnen. Um auch bei gedämpften Lichtverhältnissen einen guten Einblick zu haben, leuchten seitlich installierte LED-Spots den Inhalt aus. Die Auszüge auf der Frontseite der Insel sind nur 35 cm tief und werden manuell bedient. In die Arbeitsfläche aus anthrazitfarbenem Quarzstein flächenbündig eingebaut: die längliche Unterbauspüle aus demselben Material. Eine Maßanfertigung mit einem Feature, das sich die Besitzer explizit gewünscht hatten – eine zweite Ebene, auf der sich benutztes Geschirr kurzfristig platzieren lässt und so bis zum Einsortieren in die Spülmaschine nicht offen herumsteht. Unverzichtbar in einer modernen Küche: die Armatur mit herausziehbarer Brause. Mit einer Raffinesse,

der Knock2open Funktion, überrascht der Geschirrspüler: zweimal anklopfen – und er öffnet sich. Aus optischen Gründen verzichteten die Hausherren auf einen klassischen Dunstabzug. Ins Kochfeld integriert saugt er Gerüche nach unten ab, die mittels Umluft und Kohlefilter gereinigt wieder in den Raum gelangen. Der raumhohe Schrank ist flächenbündig in eine Trockenbaukonstruktion eingelassen. Für optische Auflockerung sorgen seitliche Regale mit Beleuchtung. In bedienfreundlicher Höhe mittig eingebaut glänzen Backofen, Dampfgarer und Wärmeschublade mit silbergrauen Glasoberflächen. Kühl- und Gefrierschrank verbergen sich hinter den Fronten. Ein besonderes Plus im wohnlich-eleganten Ambiente ist der Weintemperierschrank in einer Wandnische zwischen Küche und Essplatz. Darunter stapelt sich dekorativ das Kaminholz. >>



Stylish und einladend: Auf den Stühlen mit dicken Lederpolstern sitzt man auch über Stunden gemütlich.



Helle Holzdielen setzen einen warmen Kontrast zum dunklen Stein.



1 Spaß am Kochen signalisiert das hochwertige Duo aus Backofen und Dampfgarer mit silbergrauen Glasfronten. Es ist mittig im Hochschrank angeordnet. **2** Arbeitsplatte und Wangen der Insel sind aus anthrazitfarbenem Quarzstein, der die Haptik von Naturstein hat und sehr robust ist. **3** Seitliche LED-Spots garantieren gute Einblicke in den Auszug. **4** Eine Tischsteckdose verhindert Kabelsalat. Bei Nichtgebrauch wird sie einfach plan versenkt.



BITTE GLEICH EINTRETEN

Besucht man Janine Grand und Peter Freytag, gelangt man ohne große Umwege direkt in die Küche. So war es in ihrer alten Wohnung und so sollte es auch im neuen Zuhause sein. Den rund 20 Quadratmeter großen Raum haben sie mit lässiger Leichtigkeit gestaltet, betont von einer weißen Balkendecke, einer großen Glastür im Fabriklook und alten Industrieleuchten. Einladender Treffpunkt ist die Kochinsel mit kleinem Tresen. Apart ihr Materialmix: Für die Arbeitsfläche wurde mattweißes Glas gewählt, für die Fronten gespachtelter Beton, aus massiver Eiche der kleine Raumteiler an der Stirnseite. Der Materialdreiklang wiederholt sich in der Arbeitszeile am Fenster. Komfort wird bei dem Paar großgeschrieben. Für sich selbst und für Freunde zu kochen, bedeutet Entspannung pur und ist ein Ausgleich zu ihrem oft turbulenten Berufsalltag. Zur hochwertigen Geräteausstattung gehört das Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug, der bei Nichtgebrauch plan in der Arbeitsplatte verschwindet. Im Hochschrank rechts vom Fenster sind Geschirrspüler und Backofen mit Wärmeschublade ergonomisch eingebaut. Ein großer Side-by-Side-Kühlschrank steht separat in der Nähe des Essplatzes im hinteren Bereich der Küche. Gut gekühlte Tropfen warten im Weintemperrerschrank, der sich in der Kochinsel gleich neben dem Bartresen befindet. Eine smarte Idee ist unbedingt erwähnenswert: Im Raumteiler stecken Edelstahlboxen mit Wasserablauf. Meistens mit Kräutertöpfen bestückt, werden sie auf Partys, dann mit Eiswürfeln gefüllt, zum willkommenen Getränkekühler.

„Es ist ein großer Spaß, gemeinsam mit Gästen zu schnippeln und zu kochen. Dafür ist unsere Küche jetzt wie gemacht.“ **Janine Grand**



Warmes Holz steht in harmonischem Kontrast zum kühlen Industriedesign. Raffiniert: ein integrierter Kochbuchhalter.



Für ein Frühstück zu zweit nehmen die Arnolds oft an der Insel Platz. Für größere Runden steht der Esstisch bereit. Einen tollen Ausblick gibt's immer gratis dazu.

*Heiße Sache:
Die Armatur
spendet kochendes
Wasser – eine
Sicherung schützt
vor Verbrühungen.*

„Wir lieben intelligente Technik, die unseren Küchenalltag erleichtert und dabei auch noch gut aussieht.“ **Peter Arnold**

MIT FINESSE GEPLANT

Eine Küche als Aussichtsplattform – diese ungewöhnliche Idee haben Sonja und Peter Arnold in ihrem Haus perfekt umgesetzt. Sie schwebt über dem Wohnbereich, von einem Glasgeländer begrenzt. Sehr schön, mag manch einer denken, aber dann muss man ja alle Einkäufe nach oben schleppen... Weit gefehlt. Der Hausherr, Ingenieur für Arbeitssicherheit, integrierte einen Speisenaufzug in die Küchenschränke, in dem alles bequem transportiert wird. Mittelpunkt der Küche mit Aussicht ist eine Insel mit Kochfeld, Unterbauspülbecken plus Restebecken, Geschirrspüler und kleinem Essplatz. Die Armatur bietet übrigens einen super Extraservice: Mit einem Hebelgriff liefert sie kochendes Wasser. Tee oder Spaghetti sind also ruckzuck gemacht. Auf und ab fährt nicht nur der Speisenlift – auch der Dunstabzug. Er lässt sich per Fernbedienung absenken. Nach „Dienstschluss“ verschwindet er plan in der abgehängten Decke. Alle Möbel sind lackweiß und grifflos, die pure Optik lässt der geradlinigen Architektur und dem grandiosen Ausblick den Vortritt. Die Schränke sind in eine Trockenbaukonstruktion eingelassen, ragen nur minimal in den Raum und unterstreichen die Leichtigkeit der Gestaltung. Die Arnolds mögen ihre Küche gerne aufgeräumt. Deshalb werden alle Utensilien konsequent verstaut. Zum Beispiel in Regalen mit Glasjalousien, die sich elektrisch nach oben bewegen lassen und den Inhalt griffbereit präsentieren.

Gudrun Knappe <<



NEUE WOHNLICHKEIT

MODERNES DESIGN FÜR BESSERE LUFT

Dunstabzugshauben und Deckenlüfter sind praktisch, weil sie Gerüche und Dunst beseitigen. Mittlerweile fungieren die funktionalen Gestaltungselemente aber auch gut als stylisher Blickfang in der Küche – genau wie eine Leuchte, eine Kochinsel oder eine Essgruppe. Wir verraten, wie man die Vorzüge der jeweiligen Abzüge am besten einsetzt.

Sie sehen aus wie moderne Kamine, hängen schick von der Decke oder muten an wie ein schlichter Bildschirm an der Wand. Moderne Dunstabzüge haben nichts mehr mit den – oft nicht nur optisch, sondern auch akkustisch störenden – immergleichen Hauben früherer Tage gemeinsam. Sowohl Wandhauben als auch Deckenlüfter bieten eine immense Vielfalt an Formen, Farben und natürlich auch Technik (siehe Kasten Seite 100). Für jeden Wohnstil und für jede Küchenlösung findet man das Passende. So lassen sich die Wrasen, also die Küchendünste, ganz einfach absaugen – mit einem zusätzlichen großen Plus für die Wohnlichkeit.

KLASSIKER MIT MODERNEM TWIST

Reduziert in Optik und Umfang, groß in Sachen technische Möglichkeiten: So könnte man die modernen Abzugssysteme mit Kopffreiheit bei den Unterbauhauben und Wandhauben auf einen gemeinsamen Nenner bringen. Vor allem in kleinen Küchen oder für große Menschen ist es wichtig, dass die Abzugshaube möglichst wenig im Weg ist. Den in ihren Abmessungen extrem reduzierten Hauben sieht man die technischen Features selten auf den ersten Blick an. Eine integrierte Touchbedienung etwa fügt sich in das ohnehin reduzierte Design nahtlos ein. Nach Wunsch und Bedarf sind Abluft- oder Umluftbetrieb möglich und die Reinigung der Filter erfolgt in der Regel denkbar einfach im Geschirrspüler. Auch moderne Beleuchtung haben diese Abzüge zumeist integriert. Außerdem verfügen viele Geräte bereits über eine automatische Einstellung verschiedener Leistungsstufen. Immer aber ermöglichen auch die Klassiker unter den Hauben eine gute Anpassung des Abzugs an die Kochsituation und helfen so mit, den Energieverbrauch zu verringern. Auch bei den klassischen Wandhauben und Unterbaulösungen gibt es moderne Designs mit klaren Linien und elegantem Spannungsfeld aus Metall und Farbe.

ABZUGSSYSTEME ALS FUTURISTISCHER BLICKFANG

Getoppt werden diese Abzugssysteme von den modernen Deckenlüftern oder frei schwebenden Inselhauben, die fast wie kleine Ufos oder Designerleuchten aussehen. Sie alle verbinden hocheffiziente Lüftungstechnik mit individuellen technischen Features, die einen zum Staunen bringen: Viele Dunstabzüge bieten vom Arbeitslicht bis zur stimmungsvollen Atmosphäre eine große Bandbreite an verschiedenen Lichtsituationen. Mit anderen lässt sich auch die Luftfeuchtigkeit regulieren, indem sie die aufgenommene Feuchtigkeit bei Bedarf wieder gereinigt und gezielt abgeben. Sogar Pollen können aus der Luft gefiltert und unschädlich gemacht werden. >>

Die Dunstabzugshaube Smart Deco von Franke gibt es in fünf Trendfarben sowie in Schwarz und Weiß. Damit wird sie entweder zum Hingucker im Wohnraum oder quasi unsichtbar.





Wie ein Insekt öffnet die Umluft-haube von Miele die Flügel beim Einschalten. Sie vergrößern dann den Ansaugraum. Braucht man die Haube nicht, verströmt sie auf Wunsch angenehme Düfte.



Bei der Puzzle Skylight von AEG kommuniziert ein Infrarotsensor direkt mit der Dunstabzugshaube und stellt die Abzugsleistung automatisch darauf ein, wie der Herd gerade genutzt wird.

Neben einer intuitiven Touchscreen-Bedienung, einer energiesparenden LED-Beleuchtung und einem pflegeleichten Aluminiumfilter punkten die Samsung-Wandhauben mit klaren Linien.



Der neue varioLift Deckenlüfter von Siemens lässt sich zum Kochen auf die gewünschte Höhe herunterschweben und die Leistung passt sich dem Dunst an. Der minimalistische Stil und sein Lichtdesign machen ihn zum Blickfang – nicht nur für Kochinseln.

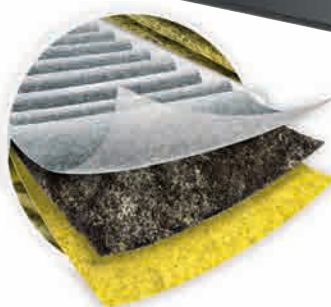
Andere Hauben geben nach Wahl verschiedene Raumdüfte ab. Auch beim Design gibt es Trends: Fast wie von Geisterhand schweben sie an filigranen Stahlseilen ohne sichtbare Stromzufuhr. Gerade in kleineren oder verwinkelten Küchen, wo eine Dunstabzugshaube auch gern mal im Weg ist, kann man diese nur zum Kochen absenken. Danach fährt sie wieder automatisch nach oben an die Decke. Über Kochinseln macht sich dieser variable Dunstabzug ebenfalls gut. Ist der Raum nicht extrem hoch, kann ein Deckenlüfter eine tolle Option sein – mehr Kopffreiheit geht einfach nicht. Bei dieser Variante bietet sensorgesteuerte Automatik, mit der die Lüfterleistung geregelt wird, eine moderne technische Lösung gegen schlechte Gerüche beim Kochen. Die Bedienung der Geräte an der Decke erfolgt über Fernbedienung oder Home Connect.

>>

TIPP

Ebenfalls sehr angesagt sind bereits ins Kochfeld integrierte Dunstabzüge, die sogenannten Downdraft-Systeme. Mehr dazu auf Seite 110/111.

Der Bosch-Deckenlüfter mit Liftfunktion kann zum Kochen abgesenkt werden. Die Bedienung inklusive Beleuchtung ist per Handy-App, Fernbedienung, über ein intelligentes Kochfeld oder Sprachsteuerung möglich.



Im Umluftmodul CleanAir Plus von Bosch sammelt ein Filter Pollen und macht sie zudem komplett unschädlich.

SMART VERNETZTE DUNSTABZÜGE

Die Steuerung über Smartphone-Apps oder Sprachbefehle sind weitere technische Highlights, mit denen moderne Dunstabzüge überzeugen. Es gibt aber auch Abzugshauben, die mit den Kochfeldern darunter – beziehungsweise mit dem, was gerade darauf passiert – quasi kommunizieren und so ein manuelles Bedienen überflüssig machen. Diese innovative Technik denkt beim Kochen mit, indem sie die Abzugsleistung automatisch darauf einstellt, wie der Herd benutzt wird, und sich nach dem Kochen sogar selbstständig abschaltet.

Claudia Götz <<



Neff-Deckenlüfter sind mit moderner Sensortechnik ausgestattet bzw. dank Home Connect einfach per Smartphone-App oder auch über eine eigene Fernbedienung zu steuern.

PRAXIS-CHECK:**ABLUFT, UMLUFT ODER HYBRID?**

Die verschiedenen Systeme im schnellen Überblick.

Abluft

Abzugssysteme mit Abluftbetrieb saugen die Kochdünste vollständig ab und leiten sie ins Freie. Für ihren Betrieb ist in der Regel ein Wanddurchbruch nötig, weshalb sie an oder neben einer Außenwand angebracht werden müssen. Durch diese Öffnung kann es unter Umständen (z. B. ohne die Installation eines elektrisch gesteuerten Mauerkastens mit einer festen Klappe, der sich übrigens auch in älteren Häusern nachrüsten lässt) zu Wärmeverlusten kommen. Jedoch spart dieses System auch Geld, weil keine separaten Kohlefilter benötigt werden.

Umluft

Umluftsysteme beseitigen Dünste, indem sie die Luft zur Reinigung durch einen Kohlefilter leiten. Sie neutralisieren Gerüche weniger effektiv als Ablufthauben und benötigen regelmäßig einen Austausch des Geruchsfilters. Bei diesen Abzugssystemen entsteht keinerlei Wärmeverlust.

Hybrid

Eine Hybridhaube ermöglicht per Knopfdruck einen Wechsel zwischen Abluft- und Umlufttechnik. So lässt sich z. B. im Winter der Umluftbetrieb nutzen, um keine Wärmeenergie zu verschwenden. Bei starkem Geruch oder Dampf hilft das Abluftsystem.



Intelligente Steuerung: Die ins Gerät integrierte Elektronik registriert den Abluftstrom des Dunstabzugs und öffnet den Durchlass via automatische Klappen vollständig (hier: von Naber).

APPETIT AUF MEER

EIN IRISCHER STÄDTETRIIP DER BESONDEREN ART

Galway? Europas Kulturmetropole 2020. Hinfahren und staunen, sagt unser Autor und gerät ins Schwärmen: ein pittoreskes, lebenslustiges Städtchen direkt am Atlantik, das sich als wahres Schmuckkästchen für kulinarische Entdeckungen entpuppt. Daneben zahlreiche menschenleere Strände, schwindelerregende Klippen und das gute Gefühl, wieder mal so richtig geerdet zu sein.

1



1 Überfüllte Strände sucht man im Wilden Westen der Insel vergebens. 2 Wie wär's mit frischen Austern vom Samstagsmarkt bei der Kirche St. Nicholas? 3 In der Crane Bar in Galway treffen sich samstags die Einheimischen zum Musizieren.

Das Tigh Neachtain liegt in der Altstadt von Galway und ist das älteste Pub der Stadt. Bereits 1894 übernahm der Familienclan Morton das Eckhaus. Der Liberalismus zog gleich mit ein. Für Freizügigkeit steht die alternative Partystadt bis heute. Frauen durften nämlich auch ins Pub. Allerdings gab es für sie holzgetäfelte Abteile, die „snugs“. Dort konnten sie sich ungestört vor neugierigen Männerblicken dem Biergenuss hingeben. Den Frauen war das mehr als recht. Der strenge Geruch der Bauern und Schafhirten blieb ihnen so erspart. Im letzten Jahrhundert schneite in die In-Kneipe gern der amerikanische Poet und Freidenker Allen Ginsberg auf ein Pint herein. Er war oft mit seinem Lebensgefährten in der Stadt. „Leben und leben lassen“, ist das Motto der beschaulichen und gemütlichen City of Tribes. Der Name stammt von den 14 Clans, die einst Galway an der Stelle gründeten, wo der wilde Corrib in den Atlantik mündet. Die Stadt ist jung wegen ihrer Studenten und bunt wegen der zahlreichen Events. Und die reichen

vom Austernfestival über das Filmfest bis hin zum internationalen Kunstforum im Juli. Es lohnt, sich ein bisschen nach dem Veranstaltungskalender der Stadt zu richten, und das gilt 2020, wenn Galway sich als europäische Kulturhauptstadt feiern lässt, erst recht.

TRADITION WIRD GROSSGESCHRIEBEN

Zum gesellschaftlichen Leben gehört auf der grünen Insel und in Galway natürlich das Bier, am populärsten als obergäriges, schwarzes Stout mit der cremigen Schaumkrone. Das Bier, das die Dubliner Familie Guinness weltbekannt machte. Traditionelles Bier passt eigentlich immer. Zum gängigen „full Irish breakfast“ mit Rührei, Speck, Bohnen und Blutwurst, zu frischen Austern ebenso wie zu den in Irland so beliebten Hochzeitsfeiern oder abends im Pub. Es passt zum entschleunigten Lebensstil der Iren. Man nimmt sich noch Zeit für einen Plausch, aber auch, um die seit Jahrhunderten überlieferten irischen Volksweisen zu pflegen. >>

BARS & RESTAURANTS

- **Kai Café + Restaurant** für leckeres Frühstück und gesunde Mittagssnacks.
 - Der **Secret Garden Tea Shop** verfügt über einen versteckten Hinterhof. Hier kann man bei sanfter Musik im Ohrensessel herrlich entspannen.
 - Das **Cupán Tae** entführt in ein anderes Jahrhundert bei High-Tea-Zeremonien am Nachmittag.
 - **Ard Bia** am Spanischen Tor serviert morgens, mittags und abends irisch unverfälschte Spezialitäten in einer niedrigen, holzverkleideten Gaststube.
 - Im **Loam**, einem der besten Restaurants der Insel, empfängt den Feinschmecker Scandi-Chic mit offener Showküche.
- Weitere Infos: www.ireland.com

TIPP

Das Restaurant Merrow im Palas Cinema inszeniert junge, frische irische Küche und am Wochenende Brunch für Kids & Dogs, bei dem Haustiere erwünscht sind – mit anschließender Familienfilmvorführung.



4



5



6

Die Iren singen, tanzen und lachen gerne. Deshalb wird in den Pubs meistens „trad“, die traditionelle Volksmusik aufgespielt. Vielleicht wurde ja eine der schönsten irischen Lebensweisen in einem solchen Pub geboren:

„Es gibt keine Fremden, sondern nur Freunde, denen wir noch nicht begegnet sind.“



7



8

4 Kylemore Abbey mit seinem viktorianischen Garten zählt zu den schönsten Klöstern der Insel. 5 Galways älteste Kneipe ist das Tigh Neachtain. 6 Mit den Händlern plaudern und kleine Köstlichkeiten probieren – die Galway Food Tour macht's möglich. 7 Schwindelfrei sollte man bei einer Wanderung entlang der Cliffs of Moher, einem der großen Naturspektakel Irlands, auf jeden Fall sein. 8 Ein frisch gezapftes Guinness gehört, wie auch die vielen Craft-Biere, überall in Irland dazu.

„Seelenwasser“ nennt die ortsansässige Soulwater Brauerei daher ihr Kojack, eine leichtere Variante des Guinness, das aus Hafer gebraut wird. Regionales Bier wird natürlich auch in der legendären Crane Bar an der Sea Road ausgeschenkt, wo Samstagnacht die irische Seele erwacht. Im ersten Stock ist kaum ein Platz zu finden. Die Luft kocht, wenn sich die Einheimischen zum Musizieren treffen und all die Lieder aus früheren Zeiten erklingen. Die Alten geben sie an die Jungen weiter. Wenn dann spontan ein „Galway Girl“ zur Fidel zu tanzen beginnt, ahnt man, woher der Sänger Ed Sheeran seine Inspiration zum gleichnamigen Song hatte.

HIMMLISCH SPEISEN

Der vielleicht schönste Einstieg, um sich mit Galway vertraut zu machen, ist ein kulinarischer Streifzug durch den Bauch der Stadt. Leider ist die irische Küche noch immer geprägt von einem Stigma. Schuld waren die Hungersnöte auf der einst so kargen Insel. Seit dem 16. Jahrhundert trieb es sehr viele Iren auf die Schiffe nach Amerika. Im Land der unbegrenzten Möglichkeiten wollten sie ihr Glück machen. Doch es ist falsch, Irlands Küche als arm und einfalllos abzutun. Die grüne Insel bietet weit mehr als Kartoffeln und die Klassiker Irish Stew und Shepherd's Pie. Seit ein paar Jahren offeriert Sheena Dignam ihre Galway Food Tour. Sie ist in der Gastroszene bestens vernetzt und kennt jeden Ladenbesitzer persönlich. Treffpunkt ist samstags um 10.30 Uhr vor Griffins Bakery. Die schmale Bäckerei, seit 1876 in Familienhand, ist eigentlich viel zu klein für das berühmte zwei Meter lange Weißbrot, das sie verkauft. Für Bäcker Jimmy Griffin ist es Therapieersatz. „Vor sechs Jahren hatte er vor der Küste von Galway einen Tauchunfall. Ein aggressiver Congeraal biss ihm damals in die Wange. Doch er hatte Glück im Unglück und seitdem backt er dieses Aalbrot“, erzählt Guide Orlagh ihrer Gruppe. Heute sind es drei Damen aus Wisconsin und Judy, eine heimwehgeplagte Studentin aus Boston. Die Tour ist ein Geschenk von ihrem Prof zur besseren Eingewöhnung in Galway.

Alternativ kann man auch gemütlich über den Samstagsmarkt schlendern, Austern und ein Ura-Maki von Yoshimi probieren, die vor 19 Jahren aus Japan kam und mit ihrem WA Café Sushi in die Stadt brachte. Oder doch lieber ein Löffelchen indisches Curry am Bean-Tree-Stand? Mittags brummt auch das Kai. David und Jess, die Lokalbesitzer, sind Verfechter der Slow-Food-Bewegung. Das schmeckt man: Der Claire Crab Salad oder das Jarka Dahl Squash sind ein himmlischer Genuss. Wen wundert's, schließlich blickt man durchs gläserne Dach der Kneipe direkt auf die gotische Kathedrale St. Ignatius. Zurückversetzt ins viktorianische Zeitalter fühlt man sich im Cupán Tae, vis-à-vis vom Spanischen Tor. In Rock und Spitzenhäubchen serviert Mae hier

Dreamy Creamy Galway Tea und Cupcake mit Limette, Zucchini und Macha-Glasur. Nur ihre Turnschuhe wollen nicht so recht zum Outfit passen...

POESIE IM STERNELOKAL

Die raue Salzluft macht Appetit auf Galways zwei Dinnerhighlights, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Das Ard Bia direkt am Spanischen Tor ist eine urige Kneipe. Hier regiert Amelia mit ihren flinken Damen. Handys sind unerwünscht: „Die Leute sollen sich unterhalten – und genießen.“ Sodabrot mit Algenbutter, See-teufel mit Kresseblumen, dazu ausgewählte Weine. Ganz anders das Michelin-Stern-Restaurant Loam im Büroviertel. Hier umgibt den Feinschmecker cooles Industrieambiente vor der gläsernen Showküche. Chefköchin Enda McEvoy bezieht alle Zutaten von irischen Biobauernhöfen, um ihre Interpretation vom Westen Irlands auf den Teller zu zaubern. Sie kreiert 3- bis 5- oder 7-Gänge-Menüs, wahlweise mit korrespondierenden Weinen. Zu Tintenfisch, Shiitake und Ei bringt Sommelier Niall Flynn einen Riesling vom Weingut Max Richter und erzählt dazu Wissenswertes in wohlklingenden Bildern. An ihm ist wahrlich ein Poet verloren gegangen.

IRLANDS MAGISCHE KÜSTE

Galway ist auch Ausgangspunkt zu Irlands grüner Seele: zum Connemara National Park, zum Killarney-Fjord, zum Ring of Kerry, den Aran-Inseln und natürlich zu den sagenumwobenen Cliffs of Moher. Am besten erkundet man die Gegend mit dem Mietwagen. Hat man sich erst an das Linksfahren gewöhnt, tritt angesichts der gewaltigen Natur zumeist die totale Entspannung ein. Die Cliffs of Moher sollte man kurz vor Sonnenuntergang ansteuern, dann sind die Tourbusse weg und man hat die Klippen fast für sich allein. Über acht Kilometer lang ist der Weg entlang der Steilküste, die bis zu 214 Meter die tiefblaue See überragt. Und mit etwas Glück entdeckt man sogar Wale, die durch den aufgewühlten Atlantik pflügen.

Gerd Giesler <<

ANREISE & UNTERKUNFT

- Am besten nimmt man am Dubliner Flughafen einen Mietwagen für die zweieinhalbstündige Fahrt quer über die Insel nach Galway.
- Übernachten: Einfach, aber sehr liebevoll umsorgt wird man im ruhigen Claremount House B&B an der Küstenstraße von Salthill, rund zehn Minuten von Galway entfernt.
- Das Glenlo Abbey Hotel in einer ehemaligen Abtei am 18-Loch-Golfplatz mit zwei originalen Pullman-Speisewagen des Orient-Expresses zählt zu den luxuriösesten Hotels Irlands.
- An die einsame Bucht von Cashel in Connemara schmiegt sich das Zetland Country House, in dem Besitzer Calm Redmond die Gäste mit Anekdoten über die Fasanenjagd, das Whiskeybrennen und die Forellenfischerei versorgt.

AUSFLÜGE

Die Kirche von Kylemore Abbey, ein Postkartenmotiv; der Ort Oughterard mit dem buckligen, reetgedeckten Powers Pub; der gottverlassene Killarney-Fjord; der Connemara National Park; die sagenumwobenen Cliffs of Moher und last but not least die Galway Food Tour (galwayfoodtours.com).



DIE LEIDENSCHAFTLICHSTEN
KÜCHENFACHHÄNDLER
ÖSTERREICHS SIND DIE
MIT DEM ROTEN DREIECK.