KÜCHEN

PLANEN. GESTALTEN. LEBEN. AUSGABE 2021

MAGAZIN

www.mhk.at







"Woran erkennt man die perfekte Küche?"

Haben Sie schon einmal überlegt, wodurch sich die perfekte Küche für Sie auszeichnet? Ist es die Küche, die Lust aufs Kochen macht? Ist es die Küche

mit Elektrogeräten der neuesten Generation, die Sie mit technischen Finessen und hoher Energieeffizienz begeistert? Oder kommt in Ihrer Traumküche die ganze Familie in gemütlicher Runde zusammen, lacht und genießt miteinander?

Ganz egal, welches Bild Sie nun vor Augen haben, die Küche hat sich zum echten "Multitalent" gewandelt.

> Primär als Ort zum Kochen, haben wir die Küche mittlerweile längst auch als erweitertes Wohnzimmer, Bastelstube, Spielzimmer und

Arbeitsplatz schätzen gelernt. Kurzum: als den kommunikativen Treffpunkt und damit das Herzstück in den eigenen vier Wänden.

Neben der vielseitigen Welt der Küche und der Küchenplanung wartet ein ebenso bunter und genussreicher Streifzug rund um die Erde auf Sie. Von den orientalischen Köstlichkeiten der Starköchin Haya Molcho bis zu ausgefallenen Frühstücksvariationen aus aller

Welt ist für jeden Geschmack etwas dabei. Dazu können Sie sich auf einen spannenden Mix aus Trends, Inspiration, Ratgeber, Lifestyle, Rezepten und Tipps rund um die Küche freuen.

Aber schauen und lesen Sie selbst! Und ganz bestimmt entdecken Sie spätestens jetzt, was die perfekte Küche für Sie ausmacht.

spätestens jetzt, was die perfekte Küche für Sie ausmacht.

Die Experten in einem unserer Küchenstudios verwirklichen auch Ihre ganz individuelle Traumküche – mit persönlicher Beratung, langjähriger Kompetenz, ausgezeichneter Qualität, zuverlässigem Service und viel Liebe zum Detail.

Olmers Fleaunches
Clemens Frauscher



Gesund und bunt: Die sehr kreativen Rezeptideen von TV-Köchin Haya Molcho beinhalten neben Gemüse und frischen Kräutern auch jede Menge fein aromatische Gewürze.



Eine Küche, viele Möglichkeiten: Mit der richtigen Planung fügt sich die neue Traumküche einfach perfekt in jeden Wohnraum ein.

Geschäftsführer MHK Österreich

INHALT

AUSGABE 2021





TITEL

Fotos: intuo by ewe Küchen, Nuriel Molcho **Titelthema**

ihr Leben veränderte.

LEBENSRAUM KÜCHE

18 So kocht das Leben!

Eine Küche, viele Möglichkeiten – der neue Lieblingsraum für Familien, Singles und Paare.

TIPP 36 Es ist angerichtet

Stylishe Möbel rund um den heimischen Essplatz.

64 Gekommen, um zu bleiben

Die Küchentrends 2021. Im Fokus: innovative Oberflächen, natürliche Materialien und mehr.

80 Kühl- und Gefriergeräte mit smarter Technik

+ 5 coole Lifehacks für Ordnung im Kühlschrank.

88 Von einer fachkundigen Jury gewählt

Europas schönste Küchen. Für Österreich im Rennen: eine offene Lösung mit Raum für mehr.

108 Hey, die Luft ist rein!

Dunstabzüge von Inselhauben bis Tischlüftung.

116 Wasser sparen, erhitzen & mehr

Innovative Armaturen, die wirklich mehr können. Und: moderne Spülbecken und Arbeitsflächen.

122 Wo die Qual der Wahl zur Freude wird

Auf der Suche nach dem richtigen Geschirrspüler.

128 Groß denken, klein anfangen

Zwei Redakteure zeigen ihre individuelle Lieblingsküche und dazu passende Trendwohnstile.

KOCHEN & GENIESSEN

12 Vom Model zur Gründerin: Sara Nuru

Die einstige Gewinnerin von "Germany's next Topmodel" kämpft für fair gehandelten Kaffee.

16 Das Geheimnis von gutem Kaffee

Vielseitige Aromen, vielfältige Zubereitung.

34 Andere Länder, andere Sitten

Kochutensilien können weltweit unterschiedlich sein. Aber Hauptsache, das Ergebnis stimmt.

54 Backe, backe... mehr als Kuchen!

Neue Backöfen mit hilfreichen Funktionen.

60 Kreativer Ofengenuss

Sous-vide, Dampf und Heißluft geben köstlichen Suppen oder Kuchen den letzten Pfiff!

70 "Heimat geht durch den Magen",

sagt die beliebte Starköchin Haya Molcho.

86 Die Lizenz für guten Geschmack

... hat nicht nur 007 – auch wir kennen die Rezepte für coole Drinks und raffinierte Gerichte.

100 Hightech auf dem Herd

Außerdem: Indoor-Grillen mit Teppanyaki.

112 Würzen ist auch eine Wissenschaft

Gewürze sind das Lebensthema von Dr. Manuela Mahn. Ein Interview mit der Expertin.









DEKO & MATERIALIEN

96 Kunst in der Küche

jede Raumgröße.

Wandelbare kleine Helfer sorgen für noch mehr Stil in der eigenen Küche.

REPORTAGE & REISE

124 Von Mailand über Vancouver bis Tokio Süß, herzhaft, exotisch: So frühstückt die Welt.



MHK Küchenspezialisten

10 Ein Visionär und Macher

Das unternehmerische Lebenswerk von MHK-Group-Gründer Hans Strothoff.

74 Beim Küchenkauf in besten HändenMit den MHK Küchenspezialisten von über
40 Jahren Erfahrung profitieren!

NEWS & SERVICE

6 Aktuelle Foodtrends

Nicht nur für Gourmets: spannende Neuigkeiten aus den Bereichen Essen und Genießen.

132 Auf ein Wort – die Food-Kolumne Faktor Zeit: Kochen nach dem Lustprinzip.Impressum

36 Mit den neuen Sideboards und Vitrinen wirkt der Essplatz immer perfekt aufgeräumt. Moderne Stühle, Sitzbänke und Tische machen den wohnlichen Look perfekt.



Trendiger trinken

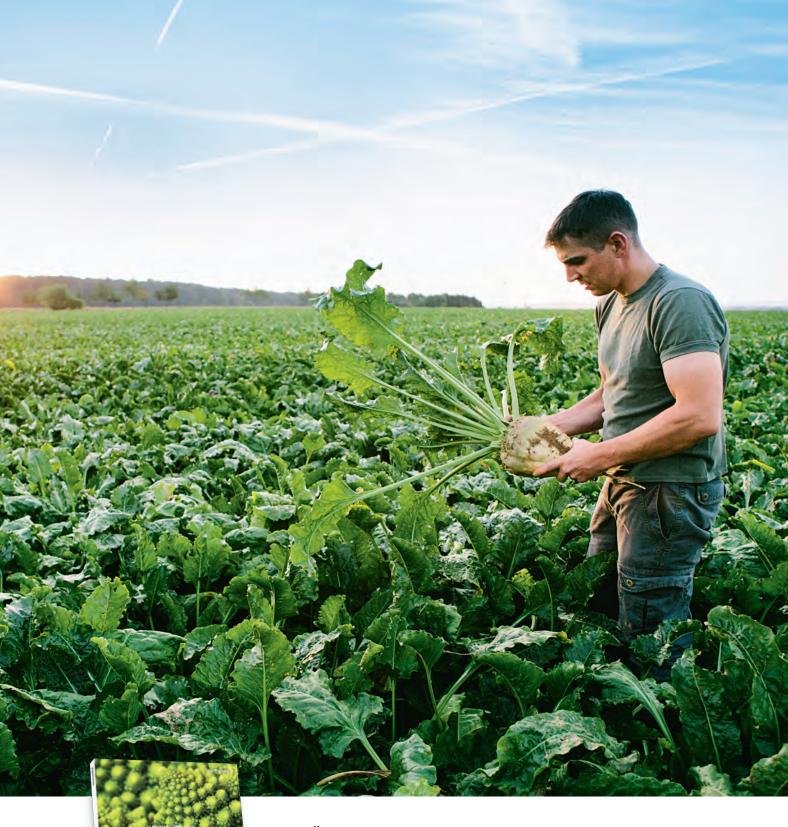
Keine Umdrehungen, wenig Kalorien und viel Geschmackserlebnis – der neue Trend im Glas geht ganz klar zu innovativen, nichtalkoholischen Drinks. Mit Gurke, Ingwer, Basilikum und anderen Kräutern machen die Neuen neugierig – und sorgen endlich für Spannung auf den Getränkekarten. Vorbei die Zeiten, in denen man sich mit der Wahl zwischen Wasser oder pappsüßen Limonaden begnügen musste und in denen ohnehin nur Autofahrer alkoholfreie Getränke bestellt haben.

Das neue, gesundheitsbewusste Ernährungsverhalten hat den Markt angekurbelt. Dies beobachtet auch Trendexpertin Hanni Rützler in ihrem neuen "Food Report" (siehe Seite 9). Und mit ihren feinen, frischen Geschmacksnuancen müssen sich die neuen Alk-Alternativen auch als Menübegleiter nicht hinter Wein & Co. verstecken. Übrigens: Die Produktion von alkoholfreiem Bier hat sich in den letzten zehn Jahren verdoppelt* und Wein, Sekt, Gin und andere Spirituosen gibt es mittlerweile ebenfalls in toller Null-Promille-Qualität auf dem Markt. Wohl bekomm's!

GEN-IAL ESSEN!

Aktiver, energiereicher und glücklicher zu werden, versprechen die Gründerinnen des Ernährungskonzepts Epi-Food. Inspiriert vom Grundgedanken der Epigenetik will Epi-Food Gene schützen und heilen. Das Credo von Alexandra Stech und Felicitas Riederle: kein Weizen, kein Zucker, keine Kuhmilch! Stattdessen: Leckeres aus der Kraft der Nährstoffe — simpel und neuartig! Mehr unter www.epi-food.com.





ZURÜCK ZUM BREITEN SPEKTRUM

Wie kann man künftig die wachsende Weltbevölkerung gut ernähren? Wie muss sich Landwirtschaft in Zeiten des Klimawandels verändern? Welche Antworten findet die Lebensmittelindustrie auf das steigende Interesse an gesunden, biologischen und ethisch vertretbaren Nahrungsmitteln? Vom Experten bis zum Verbraucher knabbern derzeit viele Menschen an diesen Fragen. Eine von ihnen ist Hanni Rützler, die Grande Dame der Food- und Trendforschung.

DER Trendguide für Food und Beverage: Hanni Rützlers "Food Report" (www.onlineshop. zukunftsinstitut.de).

OODREPOR

In ihrem "Food Report 2021" findet sie viele Antworten in der Biodiversität: Die Zukunft der Ernährung liege in der Vielfalt, ist sie überzeugt. Rützler prognostiziert tiefgreifende Erneuerungen für Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion sowie eine Besinnung auf die Vielfalt von Nutzpflanzen und -tieren. Mit dem Trend zu alten Getreidesorten, fast vergessenem Gemüse, wiederentdeckten Nutztierrassen und regionaler Vielfalt statt globalem "Einheitsbrei" geht es in die richtige Richtung. Wir Verbraucher haben es bei jedem Einkauf mit in der Hand!

Unser Konsumverhalten hierzulande hat fast immer Auswirkungen in anderen Teilen der Welt – leider oft negative. Dass das auch anders geht, beweisen

innovative Lebensmittelanbieter: Bei www.conflictfood.com bekommt man z. B. Tee, Safran und Freekeh aus Konfliktgebieten, fair und direkt gehandelt. Wer beim Biohersteller Lycka Eis, Granola oder Chia-Bowls bestellt, spendet je eine Schulmahlzeit für ein Kind in Ostafrika. Und wer

im Supermarkt fünfmal "Die gute Schokolade" kauft, sorgt dafür, dass Plant for the Planet einen Baum pflanzt.



VEGAN WELTWEIT

Veganer haben's bisweilen immer noch sehr schwer, ein gutes Restaurant, einen Lieferdienst, einen Laden oder ein Hotel mit entsprechendem Angebot zu finden. In fremder Umgebung umso mehr. Deshalb bietet die Plattform www.happycow.net ein entsprechendes Onlineverzeichnis an. Ob direkt um die Ecke oder am anderen Ende der Welt - Tausende Location-, Hotspots- und Community-Tipps machen Veganer happy. Über die (kostenpflichtige) mehrsprachige Handy-App kann man in über 180 Ländern nach veganen, vegetarischen und glutenfreien Food-Anbietern suchen und selbst Benutzer-Reviews, -fotos und -tipps hochladen. So geht Vernetzung!





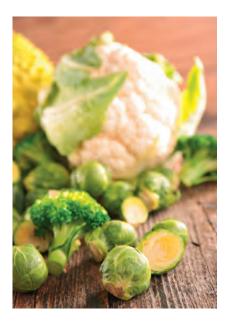


MICROGREENS

Kleine Powerpakete von der Fensterbank – so könnte man Microgreens beschreiben. Als jung geerntete Keimlinge von Gemüse und Kräutersorten haben sie's in sich: Ihre typischen Vitamine und Nährstoffe stecken hochkonzentriert in den kleinen Trieben und Blättern. Einfach auf Salat, Brot oder Suppe gestreut und sich Gutes getan!

RAN AN DEN KOHL!

Es gibt ihn groß und klein, rund und spitz, glatt und gekräuselt, weiß, rot und grün... und noch ganz anders. Die Rede ist vom Kohl. Einst als Arme-Leute-Essen verschmäht und aufgrund seiner Bitterstoffe von manchem Teller verbannt, feiert der Kohl nun ein fulminantes Comeback. Der Herbst-Winter-Star punktet mit allerlei Mineralstoffen, entzündungshemmenden Omega-3-Fettsäuren und Vitaminreichtum. Manche Inhaltsstoffe haben nachweislich krebshemmende Wirkung, andere senken das Cholesterin, einige sind gut für die Augen. Roh im Smoothie, leicht gegart und/oder mit etwas Fett sind die Powerstoffe des Kohls am besten für uns verfügbar.



otos: Isabel Winckler, iStock / Bartosz Hadyniak, fotografixx, margouillatphotos, PeterHermesFurian, Unsplash / Kaizen Nguyen, PR. Text: Barbara Lang



KLARES STATEMENT IN SACHEN GESCHMACK.

DIE NEUE AEG MATTBLACK RANGE – ZEITLOSES DESIGN TRIFFT MODERNSTE TECHNOLOGIE



neue Maßstäbe im Bereich Design und Innovation setzt. Ob Multi-Dampfgarer oder Einbau-Weinkühlschrank – die Oberflächen der ausgewählten Premium-Geräte sind mit einem exklusiven, mattschwarzen Spezialglas veredelt, das vollständig recycelbar und beständig gegen Fingerabdrücke ist. Smarte AEG Technologien wie die CookView® Kamera oder Sprachsteuerung via Google Assistant garantieren exzellenten Bedienkomfort – für auf den Punkt gegarte Gerichte und Genusserlebnisse auf höchstem Niveau. **AEG.at/mattblack**

MIT PIONIERGEIST UND LEIDENSCHAFT

DAS UNTERNEHMERISCHE LEBENSWERK VON HANS STROTHOFF

Engagiertes Handeln und kreativer Ideenreichtum zeichnen den Weg des Unternehmensgründers der MHK Group, der sich 40 Jahre für den mittelständischen Fachhandel eingesetzt hat, um Qualität und Kompetenz zu erhalten.



in unternehmerisches Lebenswerk zu erschaffen, ist eine Leistung, die besondere Aufmerksamkeit und Anerkennung verdient. Dabei zählt aber nicht allein der wirtschaftliche Erfolg. Auch die gesellschaftliche Verantwortung ist eng mit einer Unternehmerpersönlichkeit verbunden. Hans Strothoff stellte sich vier Jahrzehnte dieser Herausforderung – mit viel Herzblut und ebenso großem Erfolg.

EIN VISIONÄR UND MACHER

1980 gründete der gebürtige Bremer im Alter von 30 Jahren den Service- und Einkaufsverband und agierte fortan nach der hanseatischen Kaufmannsehre, wobei er sowohl sein Handeln als auch das seines Unternehmens darauf ausrichtete. Durch Engagement und Ideenreichtum entwickelte sich das Unternehmen sehr schnell zu einem der führenden europäischen Full-Service-Verbände. Von den Leistungen der heutigen MHK Group profitieren Fachhandels- und Handwerksunternehmen der Branchen Küche und Wohnen ebenso wie die aus Sanitär, Heizung und Klima sowie Wohnbau und Renovieren.

Hans Strothoff glaubte von Anfang an an die Kraft der Gemeinschaft – innerhalb der MHK Group, aber auch innerhalb der Branche, die er in den Jahren seines Wirkens maßgeblich mitgestaltete und prägte. So war er von 2005 bis zu seinem Tod im August 2020 Präsident des Handelsverbandes Möbel und Küchen (BVDM) und Vorstandsvorsitzender des Vereins der Fachschule des Möbelhandels e. V. in Köln.

Ein Visionär und echter Macher: Hans Strothoff hat die MHK Group 40 Jahre mit großem unternehmerischen Weitblick, Fleiß und Zielstrebigkeit aufgebaut.

"Hinter jeder gut geplanten Küche steckt ein Profi — und den findet man im guten Fachhandel."

Hans Strothoff, Gründer MHK Group

ENGAGEMENT UND EHRUNGEN

Eng verbunden mit dem Erfolg der MHK Group ist die Stadt Dreieich nahe Frankfurt am Main seit nunmehr über drei Jahrzehnten Firmensitz der MHK-Europazentrale und Strothoffs Wahlheimat. Auch hier hinterließ der engagierte Unternehmer seine Spuren, u.a. mit der Gründung der Strothoff International School Rhein-Main Campus Dreieich, die 2009 den Lehrbetrieb aufnahm. Über den Bildungsaspekt hinaus sah er den souveränen und toleranten Umgang mit unterschiedlichen Kulturen als wichtige Voraussetzung für ein friedliches Zusammenleben. Die Vermittlung dieser Werte lag ihm ebenso am Herzen wie der Standort Dreieich, den er für alle attraktiver gestalten wollte: für die Einwohner als lebenswerte Wohn- und Bildungsmetropole, für die Unternehmen als prosperierenden Wirtschaftsstützpunkt. Mit der Gründung des Vereins Zukunft Dreieich – Integration und Nachhaltigkeit e.V. im Jahr 2014 ging er die Herausforderungen eines zukunftsweisenden Stadtmarketings an und gab seiner Heimat damit auch etwas von seinem persönlichen Erfolg zurück. Für sein vielseitiges Engagement wurde Hans Strothoff mehrfach ausgezeichnet. 2002 bekam er die Verdienstmedaille des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland verliehen. 2008 wurde er mit der Ehrensenatorwürde der Frankfurter Goethe-Universität ausgezeichnet. Im Dezember 2012 erhielt Hans Strothoff von der Vereinigung Der Liberale Mittelstand Hessen den Exzellenzpreis, mit dem jedes Jahr eine besonders vorbildliche hessische Unternehmerpersönlichkeit ausgezeichnet wird.

VERMÄCHTNIS MIT ZUKUNFTSVISION

Am 11. August 2020 verstarb Hans Strothoff im Alter von 69 Jahren. Durch sein visionäres Handeln ist die MHK Group bestens für die Zukunft gerüstet. Die wirtschaftliche Stärke und die von ihm geprägte unternehmerische Kultur der MHK Group sollen auch künftig bewahrt und gezielt ausgebaut, alle anstehenden Entscheidungen im Sinne von Hans Strothoff, seines Unternehmens und zum Erfolg aller getroffen werden. An dieses Vermächtnis fühlen sich die Mitarbeiter der MHK Group mit ganzem Herzen und voller Kraft gebunden. <<







1 Mithilfe der von Hans Strothoff gegründeten MHK Group werden bis heute individuelle Küchenträume wahr. 2 Kitchen Talk mit populären Gourmets wie dem Talkmaster Alfred Biolek, der von Hans Strothoff zum "Küchenmann des Jahres 1995" gekürt wurde. 3 Eröffnung des ersten musterhaus küchen Fachgeschäfts 1981 in Frankfurt. 4 Hans Strothoff zusammen mit dem hessischen Ministerpräsidenten Volker Bouffier bei der Einweihung der neuen MHK-Europazentrale in Dreieich im August 2018.

ZWISCHEN ZWEI WELTEN

WIE FAIR GEHANDELTER KAFFEE FRAUEN IN ÄTHIOPIEN HILFT

Als Model machte Sara Nuru eine steile Karriere. Heute steht sie seltener im Rampenlicht. Stattdessen kreist ihr Leben um ein Social Business namens nuruCoffee, das sie 2016 mit ihrer Schwester Sali gründete und von Berlin aus erfolgreich führt.

hre Eltern kommen aus Äthiopien. Sie selbst sind in einem bayerischen Dorf groß geworden. Wie stark prägen Sie diese beide Kulturen? Zwischen zwei Welten hin und her zu leben, ist für mich ein Mehrwert. Einerseits habe ich die deutsche Kultur verinnerlicht und hier meinen Lebensmittelpunkt. Anderseits finde ich es schön, dass für mich durch die äthiopische Kultur das Gemeinschaftliche und das Wir immer im Vordergrund stehen. Das Individuelle ist dort – anders als im Westen – sekundär.

Wie halten Sie Kontakt in der Familie? Wir haben einen Familienchat, in dem jeden Tag kommuniziert wird. Außerdem bin ich regelmäßig zu Besuch in München. Mit einer meiner drei Schwestern, die wie ich in Berlin lebt, führe ich nuruCoffee bewusst als Familienunternehmen.

Haben Sie die Liebe zum Kaffee von Ihrer Mutter übernommen?

Absolut. Schon als Kinder haben wir beobachtet, wie sie immer mittwochs die Kaffeezeremonie vorbereitet: Erst werden grüne Bohnen gewaschen, dann über offenem Feuer geröstet, gemahlen und aufgebrüht, bevor meine Eltern ihren Kaffee genießen und dazu oft Nachbarn einladen.



"Auf meinen Kaffee am Morgen freue ich mich schon am Abend zuvor. Ich liebe seinen Duft, der für mich Heimat ist."

Wie wichtig ist Kaffee für Sie selbst? Auf meinen Kaffee am Morgen freue ich mich schon immer am Abend zuvor. Ich liebe seinen Duft, der für mich Heimat ist. Nach dem ersten Espresso trinke ich tagsüber viel French-Press-Kaffee. Trotz des Koffeins kann ich aber problemlos schlafen.

Was zeichnet äthiopischen Kaffee aus? Die Anbaugebiete sind über 2.000 Meter hoch gelegen. Das bedeutet sehr gute Bedingungen für Kaffeepflanzen. Die wachsen oft neben Bananen oder Papayas in Gärten, weil wir mit Kleinbauern zusammenarbeiten. Das beeinflusst den Geschmack der Bohnen. Weil wir sie nicht ganz so dunkel rösten, können sich in unserem Kaffee ganz viele Geschmacksaromen entfalten. Je nach Ernte sind die mal beerig, mal schokoladig, mal wie Tee.

Haben Sie sich vor der Gründung Ihres Social Business Gedanken darüber gemacht, wie Kaffee produziert wird? Nein. Erst als ich 2014 das erste Mal mit meiner Schwester in Äthiopien war, wurde uns die mühsame Handarbeit bewusst. Vom Auswählen der reifen, roten Kirschen über das Pflücken und Enthäuten der Bohnen bis zum Waschen, Sonnentrocknen und wiederholten Wenden bedeutet das einen unvorstellbaren Aufwand.

Trotzdem ist Kaffee hierzulande sehr günstig zu haben. Steht das in der richtigen Relation?

In keiner. Wenn man im Supermarkt ein Kilo für sechs Euro kauft, gehen allein 2,19 Euro Kaffeesteuer automatisch an den deutschen Fiskus.









Massenware ist für nuruCoffee tabu.
Sara Nuru und ihre Schwester Sali setzen auf Qualität. Die beginnt mit der Ernte roter Kirschen, die viel Sonnenlicht bekommen und so eine besondere Süße entwickeln können.

SARA NURU

- 1989 wurde sie in Erding bei München als Tochter äthiopischer Eltern geboren. 2009 siegte Sara Nuru bei der Castingshow "Germany's Next Topmodel". Danach arbeitete sie für Modeschauen und Werbekampagnen.
- Ab 2009 reiste Sara Nuru als Botschafterin von "Menschen für Menschen" wiederholt nach Äthiopien, um sich für Hilfsprojekte einzusetzen.
- 2016 gründete sie mit ihrer Schwester nuruCoffee, um Biokaffee aus äthiopischen Kooperativen zu vermarkten.
 Parallel entstand nuruWomen e.V., um Mikrokredite an äthiopische
 Frauen vergeben zu können.
- Seit Ende 2020 ist sie Mitinitiatorin einer Petition, die Fairtrade-Kaffee von der Kaffeesteuer befreien will.

Da kann man sich ausrechnen, was diejenigen bekommen, die die Hauptarbeit leisten. Das ist ungerecht und beschämend.

War von Anfang an klar, dass es bei nuruCoffee um mehr als Kaffe geht? Kaffee gibt es wie Sand am Meer. Wir wollten nicht noch eine Sorte vermarkten. Sondern als Social Business eine Wertschöpfungskette aufbauen, die von Anfang bis Ende durchdacht ist und wo jeder Beteiligte fair verdient. Ich kann genau sagen, wer wie in der äthiopischen Kooperative arbeitet, die uns beliefert. Das ist unser Anspruch.

Sie sorgen dafür, dass Kaffeebauern besser verdienen. Außerdem geben Sie Prozente Ihrer Gewinne als Mikrokredite an Frauen weiter. Warum? Wir vergeben bewusst Kredite und keine Spenden. Denn wir wollen nicht, dass Abhängigkeiten entstehen. Die Raten, die mit Zinsen fällig werden, sind überschaubar, lösen aber etwas aus. Denn jede Frau weiß: Das Geld ist nicht geschenkt, ich habe Verantwortung und hänge mich in meine Arbeit rein. Die Rückzahlungen fließen in Frauengruppen, sodass deren Topf immer größer wird. Wenn eine Frau einen zweiten Kredit aufnehmen will, sind wir schon nicht mehr da. Denn als außenstehender Verein oder Organisation sollte man nur kommen, um wieder zu gehen. Und nicht, um ewig zu bleiben.

In Ihrem 2019 erschienenen Buch "Roots" beschreiben Sie die Armut in Äthiopien, aber auch Stolz und Aufbruchstimmung. In welche Richtung entwickelt sich das Land?



"In Äthiopien sind die Menschen sehr im Hier und Jetzt, strahlen innerliche Lebensfreude aus."

Es gab immer sehr Reiche und sehr Arme. Dazwischen war die Schere groß. Jetzt wächst in Äthiopien der Mittelstand mit Menschen, die schlau sind und gute Ideen haben, aber manchmal nicht die Mittel, um sie zu verwirklichen. Addis Abeba hat sich stark verändert, aber das Landleben auch. Ich bin zuversichtlich.

Könnten Sie sich vorstellen, ganz in Äthiopien zu leben?

Mein Traum wäre, dort irgendwann ein Haus zu haben und länger zu bleiben. Aber im Moment haben wir so viel Verantwortung für unsere Mitarbeiter, dass wir nicht einfach abdüsen können. Immerhin reisen wir mehrmals im Jahr für ein, zwei Wochen hin. In Äthiopien sind die Menschen sehr im Hier und Jetzt, dankbar für das, was sie haben, strahlen eine innerliche Lebensfreude aus. Ihre Leichtigkeit und ihr Lachen fehlen in Deutschland.

Haben Sie auch ein Faible für äthiopisches Essen?

Das ist wirklich zu empfehlen. Grundnahrungsmittel ist Injera: Fladenbrot aus Zwerghirse, das glutenfrei und gut verdaulich ist. Darauf werden verschiedene Soßen und oft gekochtes Gemüse wie Spinat, Mangold, Rote Bete oder Kartoffeleintopf verteilt. Beim Kochen werden viele Gewürze verwendet. Um deren Schärfe zu neutralisieren, gibt es selbst gemachten Hüttenkäse.

Das klingt nicht nach schneller Küche. Die Zubereitung von äthiopischem Essen ist aufwendig. Meine Mutter liebt das, sodass wir sehr verwöhnt sind.

Kochen Sie ansonsten gerne?

Es ist eines meiner Hobbys, samstags auf den Markt zu gehen, dort frisch einzukaufen und nachmittags mit dem Vorbereiten anzufangen, bevor abends Gäste kommen. Ich finde es toll, das Kochen in allen Facetten auszuprobieren, Essen an einer Riesentafel zu zelebrieren und mit anderen zu teilen.

Was kommt bei Ihnen auf den Tisch? Ich liebe Kochbücher, habe eine Riesensammlung und koche oft nach Rezept – von Italienisch über Türkisch bis Israelisch. Ich habe das Glück, beruflich viel herumzukommen. Unterwegs besorge ich oft Gewürze und Kräuter, die zu Hause in einem eigenen Schrank aufbewahrt werden.

Welche Küchenutensilien sind Ihnen besonders wichtig?

Ich habe seit Jahren eine Pastamaschine. Für grüne Juices am Morgen habe ich in einen super Entsafter investiert, der ganz schonend arbeitet. So bleiben alle Enzyme und Vitamine erhalten.

Durch Ihre Karriere als Model haben Sie auch Sternelokale kennengelernt. Gönnen Sie sich die privat ab und zu? Ich habe schon oft sehr gut essen dürfen, mag aber am liebsten bodenständige und authentische Küche. Spaghetti mit einer ordentlichen Bolognese-Soße machen mich superglücklich.

Haben Sie sich komplett von der Glamourwelt verabschiedet?

Ich modele mittlerweile nur noch für ausgewählte Kunden und das wieder mit Freunde, weil ich mich nicht mehr darüber definiere. Diese Jobs sind auch leicht und schnell verdientes Geld. Das hat uns erlaubt, nuruCoffee zu gründen und in unserem Tempo zu entwickeln. Wir wollen mit diesem Social Business wachsen und nicht, dass es uns über den Kopf wächst.

Interview: A. Schmelter-Kaiser <<



Der Einsatz als Botschafterin von "Menschen für Menschen" war für Sara Nuru eine "gute Schule". Die Stiftung ist heute ihr Implementierungspartner bei der Mikrokreditvergabe.

DAS AROMA-GEHEIMNIS

VOLLAUTOMATEN MIT VIELEN FUNKTIONEN

Egal ob individuell dosierte Kaffeemenge oder perfekter Milchschaum: Diese Modelle ermöglichen Genuss für jeden Geschmack und viele Gelegenheiten.

Für guten Cappuccino und Latte macchiato ist der Milchschaum entscheidend. Beim Modell CM6 MilkPerfection von Miele macht ihn eine zweifache Dampfzugabe besonders feinporig; die Menge lässt sich spontan und individuell anpassen.





Bei der EQ.500 von Siemens sind alle Optionen per Berührung des Displays auswählbar – sogar für zwei Tassen gleichzeitig. Für die Wiederherstellung von Sauberkeit und Hygiene sorgt die vollautomatische Dampfreinigung.

Ein Mahlwerk aus Keramik entlockt bei diesem Gerät von Bosch jeder Bohne das volle Aroma. Weitere Besonderheit dieses Einbau-Vollautomaten ist die OneTouch-Funktion für viele Kaffeevariationen sowie die Home Connect App.





Barista-Niveau lässt sich mit dieser eleganten Einbau-Kaffeemaschine von AEG in Mattschwarz erreichen. Die Aromawahl regelt Kaffeestärken von mild bis kräftig, die Milchmengenfunktion die präzise Textur des Schaums für jede Tasse.



DIE RICHTIGE RÖSTUNG

Kaffeebohnen haben Hunderte von Aromen. Doch erst beim Rösten können sich diese komplett entfalten. Dafür sind Dauer und Temperatur entscheidend.

Helle Röstung

Beim Erhitzen der Bohnen verlieren diese Wasser und erhöhen ihr Volumen, bis sie aufbrechen. Mit diesem "First Crack" ist die Mindestdauer des Röstvorgangs erreicht und die Farbe der Bohnen hellgelb bis beige. Beim "Light" oder "Cinnamon Roast" lassen sich viele blumige oder Fruchtaromen herausschmecken. Dafür ist der Säureanteil relativ hoch, sodass hell gerösteter Kaffee einen empfindlichen Magen reizen kann.

Mittlere Röstung

Während des weiteren Erhitzens beginnen die Bohnen, allmählich zu karamellisieren. Dabei nehmen ihre Röstaromen und die Bitterstoffe zu, sodass der Kaffee herber schmeckt, aber weniger störende Säure hat. Der "Medium", "American", "Breakfast" oder auch "City Roast" ist in vielen Ländern verbreitet. Besonders beliebt und geeignet für klassischen Filterkaffee sind hell- bis mittelbraune Bohnen.

Dunkle Röstung

Bei der höchsten Röststufe bis zum "Second Crack" gibt es verschiedene Varianten. Denn je dunkler die Bohnen sind, umso dominanter wird ihr intensiver Röstgeschmack. Von einer "Französischen" oder "Wiener Röstung" über den "Italian" und "Espresso Roast" nimmt dieser bis zum "Spanish Roast" immer weiter zu. Durch das starke, lange Rösten enthalten die dunkelbraunen bis schwarzen Bohnen weniger Koffein.









NEOLA KÜCHEN – EINE MARKE DER MHK KÜCHEN-SPEZIALISTEN – SO INDIVIDUELL WIE SIE SELBST.

In einer neola Küche erlebt man einzigartige Genussmomente. Unser vielfältiges und modernes Sortiment spiegelt die anspruchsvolle Küche von heute wider. Ein Muss für stilsichere Köche aus Leidenschaft. Alle neola Küchen lassen sich eigens an Ihre Bedürfnisse und Vorstellungen anpassen – jede Planung ist damit einzigartig. Unsere Möbel sind "Made in Germany" und zeichnen sich durch höchste Qualität und Langlebigkeit aus.

www.neola-kuechen.at







WO GENUSS UND FREUDE IM MITTELPUNKT STEHEN

Die moderne Küche ist sehr viel mehr als nur ein Ort für die Speisenzubereitung und -aufbewahrung. Egal ob Familie, Single oder Paar: Im Alltag bietet sie jedem ausreichend Raum zum Genießen, Arbeiten, Relaxen, Spielen und Lachen oder einfach: um glücklich zu sein.

Familienzeit

FINDET 2021 IN DER GEMÜTLICHEN WOHNKÜCHE STATT!

Schnell den
QR-Code
scannen und
diese Traumküche im Film
anschauen!



ochen, gemeinsam essen, spielen, basteln, Schulaufgaben erledigen, E-Mails im Homeoffice bearbeiten oder einfach nur gemütlich zusammensitzen und quatschen – die moderne Wohnküche vereint heutzutage die funktionalen Aspekte einer Küche mit der Behaglichkeit eines Wohnzimmers und manchmal auch den Anforderungen eines Arbeitsplatzes. Sie ist das Herzstück, der Treff- und Mittelpunkt eines jeden Zuhauses und sollte daher auch entsprechend gestaltet werden. Doch wie plant man eigentlich die optimale Familienküche für alle? Zunächst einmal ist der Grundriss entscheidend, welche individuellen Bedürfnisse sich darin erfüllen lassen.

Ganz oben auf der Wunschliste steht meist eine moderne Kochinsel, die heute aber mehr können muss, als die klassische Kochstelle zu beinhalten oder ausreichend Platz für die Essensvorbereitung zu bieten. Offen gestaltet, ermöglicht sie zusätzlichen Raum für Gläser, Geschirr, Bücher und Dekoration. Gleichzeitig kann sie dabei helfen, den Raum in verschiedene Bereiche zu untergliedern, was auch dem turbulenten Familienleben mehr Struktur verleiht. Doch neben den vielfältigen funktionalen Eigenschaften, angefangen von einer ergonomischen Arbeitshöhe bis hin zu den den passenden Einbaugeräten, sollte die perfekte Küche vor allem eines: zum Wohlfühlen einladen.



Wenn mattschwarze Fronten auf natürliches Holz treffen, ist das Spiel der Kontraste gelungen. Offene Regale und ein vom Material her abgestimmter Esstisch mit trendigen Sitzbänken tragen zum gemütlichen Ambiente dieser modernen Wohnküche von neola bei.



Kochen, essen, wohnen, leben – all das lässt sich in dieser großzügig gestalteten Küche hervorragend umsetzen. Und auch der Designaspekt kommt bei weißen Fronten in Verbindung mit einem dunklen Holzdekor definitiv nicht zu kurz (gesehen bei FM).

Ein Treffpunkt für Groß und Klein: Die Küche ist in jeder Familie das Zentrum des sozialen Lebens. Offen gestaltet, verbindet sie den Kochund Wohnbereich perfekt.



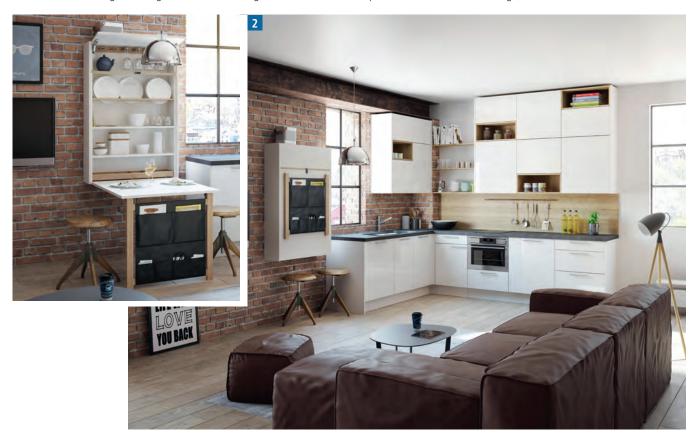
fügt sich harmonisch in den Wohnraum ein, sodass auch noch genügend Platz zum Spielen bleibt (von Häcker).



Das glänzende Acrylweiß der Küchenfronten ist perfekt auf den modernen Essplatz sowie auch das helle Sofa abgestimmt und wirkt in Kombination mit dunklem Holz besonders elegant (von ewe).



1 Ästhetik auf den Punkt gebracht: alpinweiße, ultramatte Fronten, gepaart mit viel behaglichem Holz (von nobilia). 2 Extraraum zum Arbeiten – und für die gemütliche Teepause danach. Mit eingeklapptem Tisch wirkt der Raum größer (ewe). 3 Schlichte Eleganz versprüht diese ewe-Küche mit modernem Thekentisch. 4 In dieser neola-Küche wird die Theke mit integriertem Kochfeld schnell zum Lieblingsplatz. 5 Für eine optimale Raumnutzung sorgen praktische Einschubfächer (von ewe). 6 Attraktives Detail am Rande: das im Stirnbereich der FM-Kücheninsel integrierte Regal mit Flaschenablage. 7 Ein idealer Raumsparer sind runde Tablarauszüge, z. B. von Häcker.





Die Singleküche ist heute nicht mehr automatisch klein und kompakt. Auch viele Alleinlebende legen großen Wert auf eine Küche, die den Anforderungen eines Ein-Personen-Haushalts gerecht wird, aber dennoch genügend Raum für innovative Ideen bietet. Häufig findet man hier offen gestaltete Wohnräume, in die sich der Kochbereich harmonisch integriert und wo der vorhandene Stauraum auch mal dekorativ genutzt wird. Wer öfter im Homeoffice arbeitet, braucht dafür einen festen Platz, der aber ebenso für eine Auszeit vom stressigen Alltag genutzt werden kann. Und wenn Familie und Freunde zum Essen vorbeikommen, ist eine ausreichend große, eventuell ausklappbare Bartheke praktisch. Die Alternative: ein auf den Küchenstil abgestimmter Esstisch in unmittelbarer Nähe, an dem man dann nach der gemeinsamen Mahlzeit noch herrlich zusammen quatschen kann.







Neugierig auf mehr? Einfach den QR-Code scannen und diese tolle Küche im Film ansehen!



Praktisch: Einschubfächer für Arbeitsbrett oder Backblech sorgen für Ordnung.



Zusammenspiel von Design und Funktion: in die Küche integrierte Weinflaschenregale



Runde Tablarauszüge bieten viel Platz und lassen sich vollständig herausschwenken.







1 Leichtgängige Schubkästen in Holzoptik garantieren einen schnellen Zugriff, volle Übersicht und Ordnung (gesehen bei FM). 2 Perfekt für Paare, die es ein wenig ungewöhnlicher mögen, ist der stylishe Mix aus Fronten in mattem Hellgrau und Rost (von next125). 3 Hinter dunklem Nussholz verstecken sich in dieser intuo-Küche Hochschrankmodule mit praktischen und sehr geräumigen Auszügen. 4 Sie sagt: Dekoration muss einfach sein! Er sagt: kein Problem, solange sie auf trendigen Regalen im Scandi-Chic platziert wird (hier: von Leicht). **5** Der reduzierte Schwarz-Weiß-Look wirkt raffiniert beleuchtet noch geheimnisvoller (z. B. von intuo). 6 Eine klare Aufteilung sowie eine Frontengestaltung in angesagter Marmoroptik setzen ein modernes Statement – völlig egal, in welchem Alter (Schüller).









Viele Köche verderben den Brei – ein Sprichwort, das nicht immer zutreffen muss, denn manchmal steht man auch gerne zusammen am Herd und freut sich auf das gemeinsame Ergebnis. Kritisch wird's, wenn zuvor der eine die Einkäufe mal wieder so verräumt hat, dass sie der andere nicht mehr findet. Eine ebenso einfache wie praktikable Lösung sind moderne Küchenschränke, die mithilfe fest eingebauter Ordnungssysteme den vorhandenen Stauraum so effektiv nutzen, dass alles genau an der richtigen Stelle bleibt. Ein häufiger Streitpunkt bei Paaren ist die Frage, wer mit der Hausarbeit dran ist. Auch hier liegt die Antwort ... in der Küche! Ein darin eingeplanter Hauswirtschaftsbereich lässt die nervige Alltagsarbeit (fast) zum Kinderspiel werden und es bleibt mehr Zeit, um zu zweit tolle Rezepte auszuprobieren.



Stauraum einfach mal elegant interpretiert, lautet die Devise in dieser intuo-Küche, bei der raffiniert beleuchtbare Vitrinen für ein Barfeeling daheim sorgen.

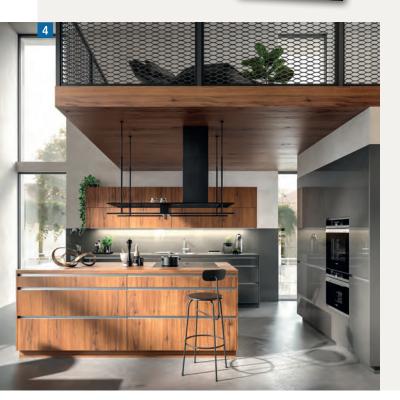


Das bisschen Haushalt ... erledigt in dieser Küche garantiert auch jeder Mann gerne. Die erhöhte Einbausituation der Waschmaschine ermöglicht zudem ein rückenschonendes Be-und Entladen (gesehen bei Schüller).



Apropos Bar: An dieser Theke genießt man nicht nur Cocktails, sondern auch jeden Morgen ein leckeres Frühstück zu zweit. Fronten in Betonoptik und schwarzes Glas machen dabei sicher auch Designlover glücklich (Foto: Häcker).





Wohlfühlen

MIT NATÜRLICHEN MATERIALIEN

Wie kaum ein anderer Stoff vermittelt Holz viel Wärme und Geborgenheit. Das Naturmaterial schmeichelt unserem Auge und in der Echtholzversion sogar unseren Händen. Auch dunkle Hölzer wie Walnuss werden in der letzten Zeit immer beliebter und sind als hochwertige Dekore für jedermann und jedefrau erschwinglich. Ebenfalls nicht aus der Küche wegzudenken ist der Dauerbrenner Naturstein: Neben der klassischen Verwendung als Arbeitsplatte werden vor allem Beton- und Marmoroptiken gerne als Oberflächenbeschichtungen ausgewählt. Aber Vorsicht: Wer beide Dekore mixt, sollte diese nur als Akzente in einer unifarbenen Küche (z. B. in Weiß) verwenden.





Mit allen Sinnen

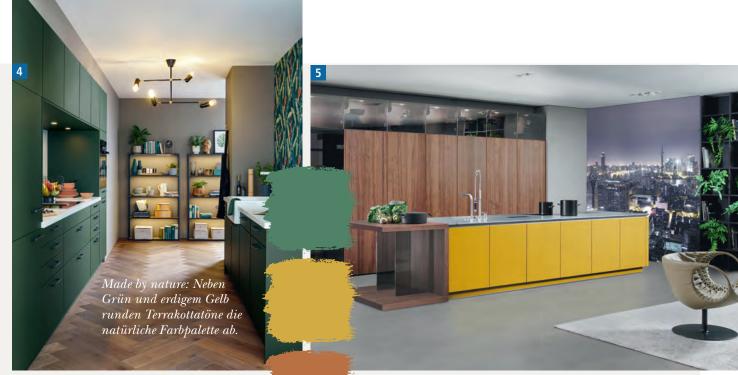
PURE FARBFREUDE

GENIESSEN

Auch 2021 zeigen sich die Farben der Küchenfronten wieder sehr naturnah. Neben klassischneutralem Weiß und sanften Cremenuancen geht der Trend aber weiterhin stark in Richtung Grautöne, vor allem Anthrazit. Schwarz rangiert in der Beliebtheitsskala ebenfalls wieder ganz oben und sollte in dieser Saison am besten tiefschwarz sein (ähnlich der gefragten Vanta-Black-Lackierung bei Fahrzeugen). Die natürliche Farbpalette ist aber nicht auf dunkle Töne festgelegt. Nach wie vor gilt: Erlaubt ist, was gefällt, und so sind neben sämtlichen Grünschattierungen auch erdige Farben, vor allem rötliche Terrakottatöne, schwer angesagt. Maritimes Flair versprühen alle Blautöne, wobei leuchtendes Aqua-Kolorit die Sehnsucht nach me(e)hr widerspiegelt. Mutige greifen zu Metallictönen, am liebsten matt glänzendem Gold.



Metalliclook neu gedacht: Küchenfronten in Mattgold erzeugen einen Glamour-Faktor.



Frische Farben bringen Stimmung in die Küche, während warme Töne für Behaglichkeit sorgen. Modern und puristisch wirken die Klassiker Schwarz und Weiß.



Aquatöne liegen auch 2021 im Trend und lassen Urlaubsstimmung daheim aufkommen.

1 Kühles Anthrazit lässt Räume edel wirken und passt gut zu allen Holztönen (FM). 2 Noch schwärzer als Schwarz ist ... Tiefschwarz! Als matte Ausführung und mit beleuchteten Griffmulden wie bei dieser Leicht-Küche ein echter Hingucker! 3 Einfach mal die Küchenfronten in Goldoptik wählen? Warum nicht! Kombiniert mit einem dunklen Holzdekor, ist der glamouröse Metropolitan Style komplett (intuo). 4 + 5 Grün oder gelb vor Neid könnten Besucher in diesen Küchen werden (links: von Schüller, rechts: intuo). 6 A flush of blush: Mit trendigen Rouge- oder Terrakottatönen weht immer ein Hauch von natürlicher Frische durch die Küche (von Häcker). 7 + 8 Einfach mal abtauchen: in tiefes Meeresblau (ohne Abb.), sattes Mitttelblau (links: intuo) oder schillerndes Türkis (rechts: Leicht).





Frisch auf den Tisch: Gourmet-Gardening findet jetzt auch in der eigenen Küche statt!





Ein Garten

FÜR DRINNEN

Nicht jeder hat draußen genügend Platz, um einen eigenen kleinen Kräutergarten anzulegen. Auch auf der Fensterbank können Töpfe beim Lüften oder Putzen schon mal stören. Frische Kräuter geben vielen Speisen aber meist erst den letzten Pfiff, unterstreichen oder intensivieren deren Geschmack und verschönern - geschickt auf dem Teller platziert - die Optik vieler Gerichte. Immer griffbereit sind Basilikum, Minze, Rosmarin, Salbei oder Thymian in modernen Pflanzkästen oder -regalen und können dort als grüne Seele der Küche dazu beitragen, dass wir durch ihren regelmäßigen Verzehr ausgeglichener, gesünder und glücklicher sind.

Melanie Breuer <<



WÜRZIG-PIKANTER KNOBLAUCH IM GLAS

Zutaten

500 g frischer Knoblauch • 3 rote Chilischoten • 100 ml Rotweinessig

- 100 ml trockener Rotwein
- 100 ml Wasser 1 EL Zucker
- 3 Nelken 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Salz 1 kleiner Bund Thymian • Olivenöl

Sonstiges: Einweckgläser

Zubereitung

Knoblauch schälen und in einzelne Zehen zerteilen. • Chilischoten in feine Streifen schneiden. • Essig, Rotwein und Wasser in ein ausreichend großes Gefäß geben und miteinander mischen. • Chilistreifen, Zucker, Nelken, Lorbeer, Salz und Thymian hinzufügen. • Knoblauch beimengen (die Flüssigkeit sollte den Knoblauch vollständig bedecken) und 24 Std. darin ziehen lassen. • Am nächsten Tag den Knoblauch 10 Min. in der Marinade kochen, abkühlen lassen und in die Gläser abfüllen. • Je einen guten Schuss Olivenöl daraufgeben und die Gläser verschließen.





1 Ein Pflanzkastenregal aus Holz lässt die Herzen von Hobbygärtnern garantiert höherschlagen (von nobilia). 2 Auch bei next 125 gehört der Kräuterkasten nicht auf den Balkon, sondern in die Küche. 3 Der "grüne Look" harmoniert hervorragend mit den trendigen grauen Fronten dieser modernen FM-Landhausküche. 4 Flower-Power funktioniert ebenso gut in der romantischen Landhausküche (hier: von Häcker).

WIR HABEN FÜR JEDE KÜCHE DEN PASSENDEN EDELSTEIN



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



Wir beschäftigen uns seit mehr als 35 Jahren mit der Bearbeitung von Naturstein und Keramik für den Innen- und Außenbereich. Durch unsere strategische Konzentration auf die Produktion und auf Wunsch natürlich auch die Zustellung und Montage von Küchenarbeitsplatten aus Naturstein und Keramik sind wir in der Lage KURZE LIEFERZEITEN von MAXIMAL 7 TAGEN ÖSTERREICHWEIT - als unseren STANDARD anbieten zu können. Diese Geschwindigkeit gelingt uns durch den Einsatz modernster Maschinen und perfekt ausgebildeter und motivierter Mitarbeiter. Durch die hohe Qualität unserer Arbeitsplatten, unserem Top Preis-Leistungsverhältnis und unserem proaktiven Service als gelebte Unternehmensphilosophie sind wir seit Jahren stolzer MHK-PARTNER.



ewe... und nicht irgendeine Küche

Bei einer ewe Küche sind Ihnen keine Grenzen gesetzt – Ihre Persönlichkeit, Ihr Stil und Ihre Einzigartigkeit sollen und können sich auch in der Küche widerspiegeln. Wir entwickeln laufend innovative Designs und Lösungen, die Ihre Küche noch lebendiger, funktioneller und inspirierender machen. Ein Anspruch, der uns seit 1967 antreibt, Küchen für Sie weiterzudenken. In puncto Optik genauso wie bei der Qualität oder bei der Fülle an ausgeklügelten Details, die Sie tagtäglich begeistern. Vergessen Sie "entweder … oder" – entdecken Sie das "und" bei ewe Küchen. Jenen Mehrwert, den Ihnen nur ewe serviert und der in jeder Küche all das zusammenführt, was Ihnen wichtig ist – von durchdachten Ergonomiekonzepten über feinste Materialien bis hin zu "Mix & Match" von modernen und gemütlichen Landhausstil-Elementen.

Made in Austria

Seit über 50 Jahren steht ewe als echtes österreichisches "Urgestein" für Qualität und Kompetenz, aber auch für Innovationskraft und Designstärke – bei allen Marken aus dem Hause ewe. Wir sind dank eigener Produktionsstandorte in Wels und Freistadt auch bei Sonderanfertigungen sehr flexibel und fertigen sorgfältige Markenarbeit, aber keine Stangenware. Eben ewe...und nicht irgendeine Küche.







Unsere Küchen stecken voller Möglichkeiten

Nachdem Sie Ihr ewe & FM Küchenmodell gewählt haben, stehen Ihnen noch eine Vielzahl an Möglichkeiten offen, um Ihre ganz individuelle Traumküche Realität werden zu lassen.



LIVING WITH A BOX

In Japan kommt traditionell zu Neujahr eine mehrstöckige Holzbox auf den Esstisch, aus der sich dann alle nach Herzenslust bedienen können. Im Arbeitsalltag nimmt man die Bentos einfach mit ins Büro, während sie zum Kirschblütenfest ein praktischer Begleiter fürs gemeinsame Familienpicknick sind. Doch egal, zu welcher Gelegenheit: Der Inhalt ist stets frisch und meist selbst gekocht, sodass man sein Lieblingsessen überall genießen kann, z.B. aus einer eleganten Designbox (hier: in Kombination mit Buchenholz) aus mikrowellengeeignetem und spülmaschinenfestem Kunststoff (Basisversion ab etwa 38 Euro, gesehen bei www.cuisinarum.at).



LECKER ANDERS

Belgien ohne Fritten? Unvorstellbar! Deshalb darf in keiner belgischen Küche ein Kartoffelschneider fehlen, der aus den erdigen kleinen Knollen die typisch dicken Pommes macht (z. B. Pommes-Schneider aus rostfreiem Edelstahl über www. dille-kamille.de, ca. 25 Euro). Fast noch besser schmecken die doppelt in Rinderfett frittierten Kartoffelstäbchen aber an der Frittenbude, von denen es in Belgien unzählige gibt. Eine der bekanntesten ist das Maison Antoine am Place Jourdan in Brüssel, wo die fettige und herrlich ungesunde Köstlichkeit traditionell mit reichlich Sauce Tartare serviert wird.





ANDERE LÄNDER, ANDERE SITTEN

AUSGEFALLENE KÜCHENHELFER AUS ALLER WELT

Jedes Land hat seine eigene Kultur und somit auch seine eigenen Sitten und Bräuche. Das gilt natürlich auch für den Kochbereich. Die Geschmäcker sind jedoch nicht nur in puncto Kulinarik verschieden. Auch beim Küchenzubehör gibt es ein paar kleine Unterschiede, deren Charme bekanntlich im Detail zu suchen ist.

ORIGINELLE LÖFFELKÜCHE

Im englischsprachigen Raum (vor allem in den USA und Großbritannien) benutzt man in der Küche Maßeinheiten wie Cups oder Tablespoons statt der bei uns üblichen Mengenangaben Kilogramm, Gramm, Liter oder Milliliter. Wer also öfter mal in englischen Koch- oder Backrezepten stöbert, muss erst einmal alle Angaben für die benötigten Zutaten umrechnen. Leichter geht's mit der landestypischen "Löffelküche", die es gleich im praktischen Set gibt (hier: 5-tlg. Messlöffelset aus Silikon und Holz von Zeal, ca. 16 Euro,

z. B. über www.wayfair.de).



FESTLICHES ZEREMONIELL

In Russland benutzt man seit Jahrhunderten einen Samowar zur Teezubereitung. Die Bezeichnung für diesen traditionellen Teekocher leitet sich von den beiden russischen Wörtern "samo" (dt.: selbst) und "war" (dt.: kochen) ab. Ein Samowar besteht aus zwei Kesseln: Im unteren wird Wasser aufgekocht, im oberen wird ein Teekonzentrat erwärmt, das aus Teeblättern und ein wenig Wasser besteht. Ursprünglich wurde ein Samowar mit Holzkohle oder Petroleum beheizt. Moderne Modelle funktionieren, ähnlich einem handelsüblichen Wasserkocher, mit elektrischen Heizelementen (z. B. Samowar "Odessa" für rund 750 Euro über www.beem.de).

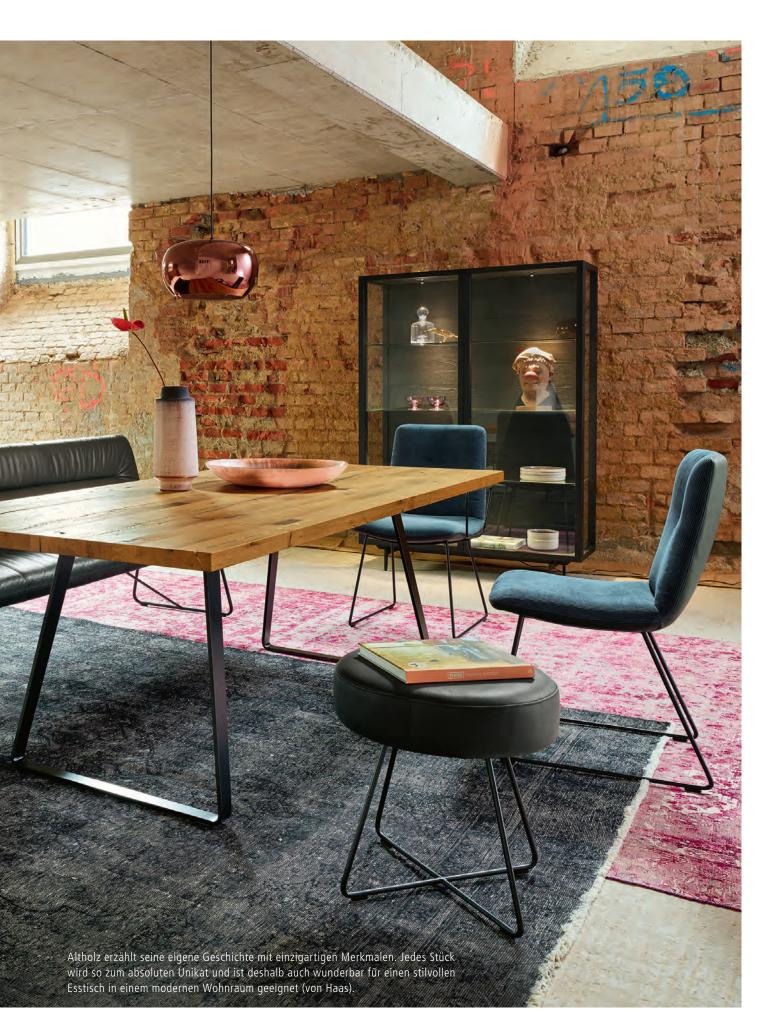
IM LAND DER FEUER

In Argentinien, wo bei den typischen Asados Rindfleisch über dem offenen Feuer gegrillt wird, gelten spezielle Gaucho-Messer als Standardwerkzeuge der Cowboys. Heute verwendet man die handgefertigten Unikate meist als ausgefallene Steakmesser (z. B. Linder Gaucho Messer ab etwa 53 Euro, über www.allemesser.de). Wie in vielen südamerikanischen Ländern üblich, wird auch hier gerne Tee getrunken. Allerdings handelt es sich zumeist um Mate, eine Art natürlichen Energydrink, der in einem runden Becher aus Holz oder Kürbis ("calabaza") auf den Tisch kommt. Dazu muss man das Gefäß jedoch zuvor mindestens einen Tag lang mit Wasser und Matetee gefüllt stehen lassen, damit sich die Poren des empfindlichen Naturproduktes verschließen können (z.B. Calabaza Desnuda, klein für 6,50 Euro über www.mate-tee.de).

> Die Größe der Calabaza kann unterschiedlich ausfallen, da es sich um ein Naturprodukt handelt.



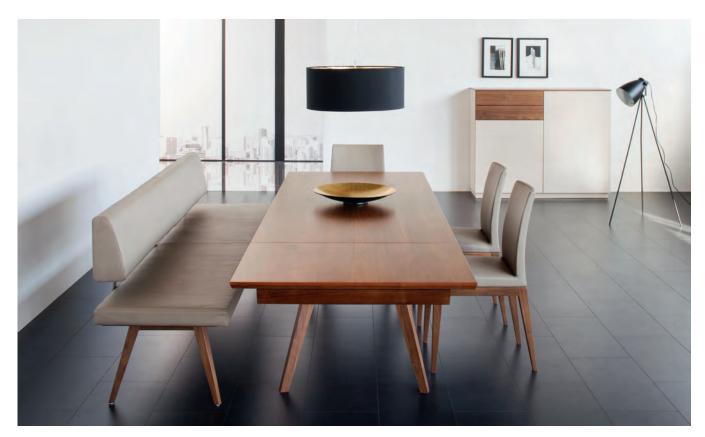






ffene Wohnbereiche haben in den vergangenen Jahren deutlich an Beliebtheit gewonnen. Küche, Wohn- und Esszimmer sind heute meist nicht mehr durch Wände voneinander abgetrennt, sondern gehen fließend ineinander über. Dadurch entsteht eine große Wohnfläche, auf der das Interieur jedoch unbedingt miteinander harmonieren sollte, damit ein behagliches Ambiente entsteht. Moderne Küchen- und Esszimmermöbel erfüllen diese Anforderung: Einerseits sind sie dank umfangreicher Features perfekt auf die Bedürfnisse einer zeitgenössischen Küchengestaltung zugeschnitten. Auf der anderen

Seite sind sie derart wohnlich gestaltet, dass sich der Essbereich in puncto Form- und Farbgebung optimal in das Wohnzimmer einfügt. Trotz moderner Designansprüche orientieren sich diese Möbel bei den Materialien gerne an traditionellen Werkstoffen wie beispielsweise klassischem Holz, das vor allem mit seinen visuellen und haptischen Eigenschaften überzeugt. Um das perfekte Ergebnis zu erzielen, setzen die Hersteller hierbei auch auf das Zusammenspiel von höchster Qualität und Handwerkskunst, wodurch am Ende ein funktional stimmiges wie ästhetisch ansprechendes Gesamtbild entsteht, mit dem wir uns einfach wohlfühlen.



Meeting Point oder Essplatz für die ganze Familie? Die Speisezimmergruppe von Weissengruber mit dem Tisch Vision inklusive Ladenauszug bietet ausreichend Raum für jeden Zweck. Die Sitzmöbel bilden zugleich den perfekten Rahmen, um sich an diesem Ort wohlzufühlen.



Geköhlte Eiche macht den Haas-Tisch Archeo fast zu einer natürlichen Kunstskulptur. Dabei wird die Oberfläche des Holzes mit offener Flamme verkohlt. Durch Bürsten reduziert sich das geköhlte Holz auf seine feste Struktur, bevor Naturöl die Platte am Ende versiegelt.



Dunkle Holzoptiken avancieren derzeit zum absoluten Trend im Wohn- und Essbereich. Einst als altmodisch und eher erdrückend verschrien, können sie – richtig eingesetzt – auch in modernen Einrichtungen sehr edel und stilvoll wirken (hier: Modell TB515 von Haas).

Die Grenzen zwischen Essen und Wohnen sind heute fließend und erfordern daher auch die dazu passenden Essplatzlösungen.







1 Die Begegnung zwischen Menschen ist immer analog und klappt auf der Sitzbank Vision von Weissengruber garantiert noch besser. 2 Bistrofeeling für daheim bringen die formschönen Sessel F86 von Forcher. 3 Mehr als einladend wirken die gemütlichen Schösswender-Esszimmerstühle.



Wer mag, erhält das neue Bankmodell Lena in einer Ausführung mit Holzuntergestell sowie frei schwebend.

Qualitätsmöbel aus Tirol

Forcher macht Möbel ohne Schnörkel und Schnickschnack, aber mit viel Liebe zum Detail und in beeindruckender handwerklicher Qualität.

Man tut Forcher Unrecht, wenn man das Unternehmen auf seine Möbel reduziert. Man wird dem Unternehmen aus Tirol auch nicht gerecht, wenn man es über die Breite der Kollektionen – von Essgarnituren über Wohnzimmermöbel und Betten bis hin zu Badewannen aus Holz – definiert. Und dass Tiroler Zirbenholz im Traditionsunternehmen, das in dritter Generation geführt wird, eine große Rolle spielt, tut der Tatsache keinen Abbruch, dass Forcher auch Hotels in der ganzen Welt mit seinen Möbeln ausstattet.

NEUHEIT UND GLEICHZEITIG DIE ESSENZ VON FORCHER: LENA

Das neue Wohnmöbelprogramm Lena ist für Forcher die Essenz seiner Philosophie: Designmöbel ergänzen bewährte Basismöbel, ausgewählte Holzarten aus Europas Wäldern und eine schier unendliche Farbpalette machen es nachhaltig und zeitgemäß. Essgruppe, Wohnmöbel und Vitrine sind bei Lena in vielfältigen, durchdachten Ausführungen erhältlich, wie die Sitzbank veranschaulicht: Alles, was man gerade nicht braucht, verschwindet in den großzügigen Schubladen unterm Sitz. In die geräumige Nische der Rückenlehne passen

– wenn man möchte – Kochbücher oder Magazine. Bei der Lena-Vitrine zeigt sich, wie Forcher es schafft, Handwerk im besten Sinne sichtbar zu machen: mit edlem Holz, klassischen Zinkenverbindungen, eingefasst in sichtbar verschraubtem Glas. Die neu entwickelte Technik, die Glaselemente nicht wie bisher zu verkleben, sondern mit lösbaren Schraubverbindungen zu gestalten, erleichtert den Transport wesentlich. Geht etwas zu Bruch, lassen sich ganze Elemente tauschen.

ALLESKÖNNERIN SOPHIE

Elegant, gemütlich, vielseitig – Sitzbank Sophie ist die Alleskönnerin der aktuellen Forcher-Kollektion. Mit Varianten aus Edelstahl, Rohstahl oder Holz passt sich Sophie jedem Wohnstil perfekt an. Die vorgeformte Polsterung und die breite Handablage auf der Rückenlehne der Bank garantieren ein besonders gemütliches Beisammensein mit Familie und Freunden. Zusätzlich eignet sich Sophie durch die geschlossene Rückenlehne und die gerade Rückseite besonders gut als Eckbank oder als Küchenanbau.

www.forcher.at



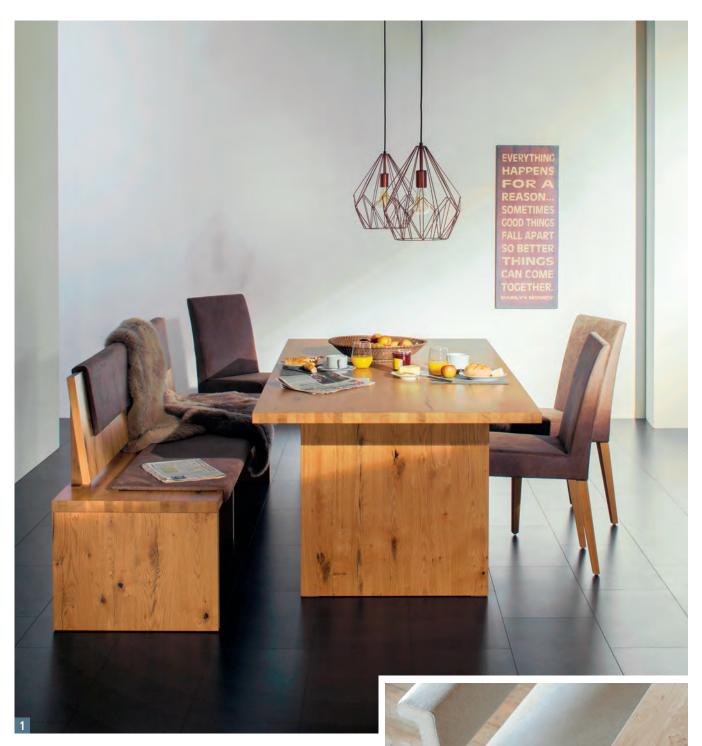
Mit der Bank Sophie von Forcher ist absolute Planungsfreiheit garantiert.



Das Bankmodell Lena von Forcher fügt sich dank der Kombination aus warmem Holz und trendigem Grau harmonisch in den modernen Wohnraum ein (Bild oben) und ist dabei dank einer praktischen Nische in der Rückenlehne und der großzügigen Laden unterm Sitz (Bild unten) ein echtes Stauraumwunder. Darüber hinaus ist Lena auch in einer Ausführung mit Holzuntergestell und als frei schwebendes Modell erhältlich.







1 Authentizität ist die bewusste Rückbindung an die eigenen Wurzeln – genau das möchte Weissengruber mit der Serie Sound erreichen, wo urbanes Design auf traditionelles Holz trifft und zu einer harmonischen Einheit verschmilzt. 2 Die Verbindung von Rohstahl, massivem Holz und Loden spiegelt bei der Sitzbank Colin von Forcher unterschwellig einen aktuellen Trend in Form der wiedererlangten Sehnsucht des Menschen nach natürlichen Materialien wider.



INSPIRIERENDE STILMELANGE

Keine Frage: Eine traditionelle Bauernstube ist gerade im Alpenraum sehr beliebt und wirkt aufgrund des Naturmaterials Holz immer gemütlich. Wer's moderner mag, muss auf dieses Wohlgefühl aber nicht verzichten, denn die österreichischen Möbelhersteller punkten mit innovativen Ideen, die modernes Design mit bewährten Materialien verbinden, sodass eine spannende Mischung aus Neuem und Altem entsteht. Auch trendige Wohnstile von Boho über Industrial Style bis Vintage lassen sich wunderbar mit diesen hochwertigen Möbelstücken kombinieren oder sogar noch besser in Szene setzen.

3 Farbe bekennt die Sitzbank Dexter mit Rundrohrgestell in einem stilvollen Mix aus Beerentönen. Toll dazu: grüne Stühle (beides von Haas). **4** Praktisch: Beim Stuhl CAS 66 von Schösswender ist sogar eine Drehfunktion möglich. **5** Auf der Relaxliege Quatro von Joka kann man gut die Seele baumeln lassen.









Sideboards sind äußerst wandelbare Wohnklassiker und kombinieren Stauraum mit modernem Design.



1 Die Segel sind gesetzt: Sideboards mit Vitrinenelementen von Weissengruber erweitern den Horizont des Alltags. 2 Schwer angesagt sind Lowboards, die "kleinen Schwestern" der Sideboards, hier in einem Materialmix aus Holz- und Steinoptiken (aus der Serie Sino von Haas).
3 Edel und zeitlos: ein Sideboard aus Holz (Forcher). 4 Vielfältige Material- und Farbkombinationen bieten die Sideboards von Schösswender.



Die Schwebebank Ferris eignet sich gut, um Übergänge von der Küche zum Speisen und Wohnen zu gestalten.

Raum zum Sein

Schösswender vereint – nicht nur bei Esszimmermöbeln – Design, Individualität und handwerkliche Perfektion.

Wenn Platz Mangelware ist, heißt es planen, strategisch konzipieren und vorhandene Ecken und Nischen in Gesamtlösungen integrieren. Wer ganz nach individuellen Vorlieben auf den Zentimeter genau seine Wohnlösungen finden möchte, ist bei Schösswender richtig. Das perfekte Beispiel für die Vielseitigkeit der Großtischlerei ist die neue Schwebebank Ferris: Das Modell für den Traumessplatz bietet viele unterschiedliche Variationsmöglichkeiten.

DIE SCHWEBEBANK FERRIS IM DETAIL

Ferris ist das neue Herzstück des modernen Wohnens bei Schösswender. Seine Formsprache überzeugt und schafft dabei den Spagat zwischen zeitloser und moderner Anmutung. Die Frage nach Bankteil oder Barbank stellt sich so nicht, denn es können auch beide sein: Ganz nach Geschmack und Zweck ist die Montagehöhe frei wählbar. Die Schwebebank Ferris schafft nicht nur optisch mehr Platz im Raum, sondern sorgt auch für ein Plus an Beinfreiheit und zudem für mehr Freiheit bei der Raumpflege. Bei Ferris kann man seinen Bezug aus allen bei Schösswender im Einsatz befindlichen Stoffen und Echtledern wählen – von urban bis rustikal, von trashig bis traditionell.

DAFÜR STEHT SCHÖSSWENDER

Bänke und Stühle werden ganz nach Wunsch der zukünftigen Besitzer mit über 100 Stoff- und Ledervarianten bezogen. Auch beim Holz zeigt Schösswender Vielseitigkeit: Eiche hell und dunkel, Wildeiche, Splintnuss oder Buche. Eine Vielzahl an Holzarten und Beiztönen sowie Dekoren

steht zur Verfügung. Ausgewählte Tischmodelle bietet das oberösterreichische Unternehmen auch mit Steinoptiktischplatten in Küchenarbeitsplattenqualität an. Die Möbel von Schösswender umfassen weit mehr als nur praktischen Stauraum oder gemütliche Sitzgelegenheiten. Ob Essbänke, Esstische, Stühle, Kommoden, Regale, Couchtische oder Vitrinen, jedes einzelne Möbelstück wird mit hochwertigen Materialien, besten Verarbeitungsmethoden und Perfektionismus gefertigt. So machen die Möbel lange Freude, bieten Platz zum Leben und Raum zum Sein.

www.schoesswender.com



Die neue Schwebebank Ferris steht auch bei den Bezügen für die Vielseitigkeit von Schösswender.



DIE NEUE WOHNLICHKEIT

Neben einer eleganten und gemütlichen Essgruppe als geselliger Mittelpunkt daheim braucht es noch weiteres Mobiliar, um einen offenen Wohn-Ess-Bereich behaglich zu gestalten. Dazu gehören neben bequemen Sesseln und Sofalandschaften auch die neuen angesagten Sideboards, die es in unterschiedlichen Größen und beliebigen Materialzusammenstellungen gibt. Mit ihnen lassen sich dann hervorragend Akzente im Raum setzen. Ein weiteres Einrichtungshighlight sind offene Regale und Vitrinen, die viel Stauraum bieten. Und: Das Glas der Türen kann - im Vergleich zu wuchtigen, geschlossenen Schränken - kleine Räume sogar größer wirken lassen! Dank einer integrierten Beleuchtung können hier alle präsentierten Lieblingsstücke mühelos ins rechte Licht gerückt werden, was ebenfalls zu einer besonders heimeligen Atmosphäre beiträgt.



1 Ein offenes Bücherregal bietet als Bibliothek im Wohnbereich genügend Platz für kleine und große Schmöker (hier: Model Net von Haas).
2 Das Gefühl von Geborgenheit oder das Gefühl, endlich daheim angekommen zu sein, wird von den filigranen Regalen aus Forchers Serie Lena noch unterstrichen.
3 Gehobenes Design, gepaart mit lässiger Gemütlichkeit: Wohnlandschaft Laguna von Joka.
4 Einfach mal die Füße hochlegen und entspannen – am besten in einem Joka-Relaxsessel. Die Rückenlehne ist bei Lido Uno (links) mit einer durchgehenden Polsterung samt Knopfheftung ausgestattet. Lido Due (rechts) verfügt über zwei geteilte kubische Kissen für noch mehr Komfort.



Offene Regale bringen Leichtigkeit und schaffen Platz, ohne die eigenen vier Wände zu überfrachten. So fügen sie sich harmonisch in die gemütliche Wohnlandschaft ein.



Indirekte Lichtquellen unterstreichen die wohnliche Note.







Glasvitrinen setzen Lieblingsstücke sehr gekonnt in Szene und sorgen nebenbei auch noch für Ordnung.



1 Beleuchtbare Vitrinenschränke von Weissengruber sorgen für ein behagliches Ambiente. 2 Fast wie ein kleines Kunstwerk an der Wand wirkt dieses Regalbord im bicoloren Look aus der Serie Lena von Forcher. 3 Edles Holz, klassische Zinkenverbindungen, eingefasst in sichtbar verschraubtes Glas: Forcher-Vitrinen geben echtes Handwerk wieder. 4 Neben der modernen Glasvitrine Yoko macht sich auch die stylishe Bank Mason mit Rundkufengestell und einem Polster mit breitem Wulst gut (beides von Haas).





ewe nanoo®, die Küchenoberfläche mit dem Abperleffekt für unglaublich leichtes Reinigen.

Die einzigartige, supermatte Küchenoberfläche macht's möglich: Inspiriert durch Nanotechnologie, perlen Flüssigkeiten ab, sind Fingerabdrücke nicht zu sehen & die Reinigung gelingt im Handumdrehen.

Kratzer, wie sie bei herkömmlichen Oberflächen durchs Arbeiten in der Küche entstehen können, sind für die neue Oberfläche kein Thema.

UV-Einstrahlung und Chemikalien beeinträchtigen die Oberfläche nicht – sie bleibt so schön wie beim ersten Mal.





Anti-Fingerprint



Unerwartet reinigungsfreundlich



Erstaunlich langlebig



Überraschend schön



Mit einem Handgriff die Backofentür öffnen und wieder schließen – und das auf ergonomischer Arbeitshöhe (siehe Seite 47). Doch Neffs Slide&Hide® Backofentür kann noch mehr: Sie macht dem Koch Platz, denn sie verschwindet in einem Fach unter dem Backofen.



MEHR ALS NUR EIN BACKOFEN

TECHNISCH UND FUNKTIONAL AUFGERÜSTET

Backöfen sind in der Küchenhierarchie deutlich aufgestiegen – und das im wahrsten Sinne des Wortes. Denn man muss sich nun oft nicht mehr mühsam zu ihnen hinabbücken. Zudem können sie längst mehr, als nur ordentlich heiß werden: Das lässt sie in der Hitliste der meistgenutzten Geräte einer Küche immer höher rücken.

Backen, dampfgaren, gratinieren oder einfach nur warm halten. Moderne Backöfen können alles und sehen dabei gut aus, wie die Kollektion Graphite Grey von Neff zeigt.











ies ist kein Backofen! Eine Feststellung, frei nach dem berühmten Bild des französischen Malers René Magritte, das einen reifen Apfel zeigt, über dem geschrieben steht "Ceci n'est pas une pomme" ("Dies ist kein Apfel"). Denn ein Backofen ist heute tatsächlich in den seltensten Fällen "nur" ein Backofen. Er kann einfach so viel mehr als nur Ober- und Unterhitze sowie Umluft: Die Liste der zusätzlichen Funktionen von modernen Backöfen ist lang und reicht von Dampf-, Dialogund Klimagaren bis hin zu smarter Technologie, die Bilder und Temperaturen aus dem Garraum ans Smartphone schickt. Doch das ist noch lange nicht alles. Denn neben Innovationen fürs Zubereiten von Speisen gibt es auch noch viele weitere tolle Features, die das Handling erleichtern.

DIE WICHTIGSTEN NEUERUNGEN

Besonders spannend – und der wohl größte Unterschied zu den Vorgängermodellen – sind die technischen Fortschritte. Eine immer exaktere Temperaturmessung, etwa mit Mehrfach-Kerntemperatur-Fühlern, macht es noch einfacher, das gewünschte Garergebnis zu erreichen. In Kombination mit einer Garraumkamera, die Bilder auch aufs Smartphone oder Tablet liefert, lässt sich der Braten zubereiten und gleichzeitig schon mit den Gästen die Vorspeise genießen. Extrem hitzebeständige und sogar pyrolysefeste Kameras liefern farbechte Bilder in HD-Qualität. Natürlich kann man auch Temperatur und Garzeit über die jeweilige App anpassen, ohne Essen oder Gespräch unterbrechen zu müssen.

1 Ein Pizzastein aus Keramik (hier: Siemens) eignet sich auch für das Backen von Flammkuchen und Brot. 2 Dampfbacköfen mit PerfectBake und PerfectRoast von Bosch sorgen automatisch für optimale Resultate. 3 Siemens hat jetzt einen Backofen, der auf Kommando die Tür öffnet. 4 Oben braten, unten dampfgaren – und dank Teleskopauszügen ein müheloses Handling selbst schwerer Gerichte (beide Samsung).



Modernste Sensortechnik liefert bei Bosch perfekte Ergebnisse beim Backen und Braten. Lernfähige Systeme speichern die Daten und stehen für das nächste Gericht zur Verfügung.

Es gibt sogar Programme, die über die Kamera erkennen, welche Speise sich gerade im Backofen befindet, und nach dem Okay das passende Automatikprogramm starten. Wem schon einmal die Pizza – egal ob selber zubreitet oder tiefgefroren – im Ofen verbrannt ist, der wird sich über ein neues Programm freuen, mit dem die Kamera den Bräunungsgrad der Pizza erkennt und den Backofen dann abschaltet. Wer hier oder bei anderen Gerichten nun ein Austrocknen verhindern will, nutzt eine Warmhaltefunktion, bei der das Gerät am Ende des Garvorgangs die Tür selbstständig einen Spalt öffnet und über das Kühlgebläse heiße Luft nach draußen transportiert, bis die gewünschte Warmhaltetemperatur erreicht ist. Dann schließt sich die Tür wieder. Übrigens: Selbstständige Türbedienung auf Zuruf können einige Backöfen ebenfalls, was sehr praktisch ist, wenn man gerade die Hände mit dem Blech oder einem Bräter voll hat.

MIT VOLLDAMPE GESUND FRNÄHREN

Moderne Backöfen unterstützen uns mit sanften Zubereitungsarten, uns gesund und ausgewogen zu ernähren. Insbesondere das Dampfgaren, das inzwischen viele Backöfen als Zusatzfunktion besitzen, ist dafür geeignet, Nährstoffe und Geschmack in den Lebensmitteln zu erhalten. Diese Garmethode nutzt die Kombination aus Feuchtigkeit und Heißluft für die ernährungsbewusste Küche.

DIE RICHTIGE EINBAUHÖHE – DAS GILT ES ZU BEACHTEN

1 Argumente für ergonomisches Arbeiten
Arbeitsergonomie ist nicht nur etwas für Profiköche. Ein erhöht eingebauter Backofen ist
einfacher und sicherer zu bedienen: Das Hantieren mit schweren, heißen Blechen und Brätern wird viel angenehmer, denn man muss sich nicht mehr bücken. Zudem ist ein erhöht eingebauter Backofen nicht auf einer Höhe mit kleinen Kindern und Haustieren.

2 So passt man die Einbauhöhe an Ideal ist es, wenn sich die Unterkante des Backofens etwa auf Höhe der Arbeitsplatte befindet. Die Oberkante des Backofens sollte ungefähr so hoch wie die Schulter sein. Die Einbauhöhe

TIPP Es ist sinnvoll, das Handling mit einem Gerät auf gewünschter Höhe auszuprobieren: Das Gargut sollte sich dabei unaufwendig hineingeben und wieder herausnehmen lassen.

richtet sich am besten nach demjenigen, der

das Gerät am häufigsten bedient.





Beim Klimagaren von Miele wird (automatisch oder manuell) Feuchtigkeit in den Garraum geleitet – für ein Brot mit knuspriger Kruste und lockerer Krume sowie für Fleisch, das innen saftig und außen kross ist.







Die Dampfbacköfen von Gaggenau gibt es mit einem Festanschluss für Wasserzu- und -ablauf oder mit Wassertank. Eine vollautomatische Reinigung kann man zudem bei beiden haben.



gesunde Genüsse mit Gemüse oder Fisch. Auch ambitionierte Hobbyköche kommen mit einem Backofen der neuesten Generation auf ihre Kosten: Sie schmoren, backen, grillen und gratinieren mit ihnen wie ein professioneller Küchenchef. Einige Dampfbacköfen wurden um die Funktion des Sousvide-Garens erweitert. Diese besonders schonende Methode eignet sich beispielsweise für edle Fleischstücke oder Meeresfrüchte, aber auch für kreative Rezepte wie Wassermelone mit Fetakäse (siehe auch Seite 52). Vakuumierschubladen können als die perfekte Ergänzung praktischerweise gleich unter dem Backofen angebracht werden. Die vielfältigen Funktionen der Geräte regen zum kulinarischen Experimentieren an. So kann man bewährte Gerichte einfach mal anders und völlig unkompliziert zubereiten, z.B. den Lachs statt in der Pfanne im Dampfgarer oder das Fleisch statt im Bräter Sous-vide usw. Einige Rezepte dafür gibt es auf den folgenden Seiten, eines mit Apfel ist übrigens auch dabei.

Deshalb ist diese Funktion besonders nützlich für

Claudia Götz <<



Dialoggaren bei Miele: Alle Zutaten eines Menüs kommen zusammen frisch aufs Blech und werden zugleich fertig. Die App sendet das Rezept an den Ofen.





Samsungs Dual Cook Steam Einbaubackofen lässt sich ebenso wie der Kompaktbackofen, der als Dampf- oder Mikrowellen-Kombigerät erhältlich ist, intuitiv bedienen.



Die Einbaugeräte von Miele begeistern mit Eleganz und Leichtigkeit, wie hier im VitroLine-Design in Graphitgrau.

Innovativ und inspirierend

Die Geräte der neuen Generation 7000 von Miele überraschen mit nie dagewesener faszinierender Technik – vom Backofen bis zum Geschirrspüler.

Mit der Generation 7000 erneuert Miele das gesamte Produktprogramm seiner Kücheneinbaugeräte, von den Backöfen und Kochfeldern über die Dampfgarer und Kaffeevollautomaten bis zu den Geschirrspülern. Mit drei neuen Designlinien – PureLine, VitroLine und ArtLine – ist für nahezu jeden Einrichtungsstil etwas dabei: zurückhaltende Edelstahlapplikation zu schwarzem Glas bei PureLine, Griffe in Gerätefarbe bei VitroLine und Vollglasfronten ohne sichtbare Griffe bei ArtLine.

INTUITIVE, INTELLIGENTE TECHNIK Die Geräte der Generation 7000 helfen, sich auf das Wesentliche beim Kochen zu konzentrieren: die Kreativität. Wichtige Funktionstasten und Displays sind produktübergreifend an gleicher Stelle angeordnet und die Bedienabläufe aufeinander abgestimmt. Dank MotionReact ahnen die Geräte den nächsten Bedienschritt voraus – schalten bei Annäherung in den Betriebsmodus oder aktivieren die Garraumbeleuchtung. Intelligente Funktionen wie die Weltneuheit TasteControl verhindern das Übergaren von Speisen, indem das Gerät am Ende eines Programms den Garraum herunterkühlt. Und bei der Funktion FoodView überträgt eine

Kamera Bilder in HD-Qualität auf Tablet

oder Smartphone aus dem Backofen. Alle Geräte der Generation 7000 sind vernetzt. So können zahlreiche Funktionen bequem aus der Ferne gesteuert werden. Der G 7000 Geschirrspüler und der Dialoggarer können über das mobile Endgerät sogar gestartet werden. Bei den Dampfgarern präsentiert Miele mit der Generation 7000 die fünfte Baureihe und bietet eine breite Palette an Kombinationsmöglichkeiten: Dampfgarer, Dampfgarer mit Mikrowelle, Druckdampfgarer sowie der Combi-Dampfgarer – eine Kombination aus Dampfgarer und Backofen. Die neue Gerätegeneration von Miele steht für kulinarisch exzellente Ergebnisse, kann zugleich aber auch gesunde, schnelle Alltagsküche. Genau dafür sind auch die neuen Miele Kochfelder ideal. Auf den Vollflächen-Induktionskochfeldern mit bis zu 90 Zentimeter Breite lassen sich bis zu sechs Töpfe oder Pfannen beliebig auf der gesamten Fläche platzieren und bewegen. Und bei den Geschirrspülern punkten die G 7000 Geräte mit dem innovativen Reinigungssystem AutoDos, das mit seiner PowerDisk® bei jedem Spülvorgang im AutoDos-Modus die optimale Menge an Reinigungsmittel wählt.

www.miele.at





1 Die Zahlenreihe in der gewählten Leistungsstufe wandert beim Verschieben des Kochgeschirrs mit. 2 Mit der Miele@mobile App kann man sich seinen Gästen widmen und ein Auge auf den Backofen haben.



KREATIVES AUS DEM BACKOFEN

EINE ZUBEREITUNG FAST WIE VON ZAUBERHAND

Bei diesen Rezepten ist der heimische Ofen gefragt: Mit innovativer Heißluft-, Dampf-, Grill-, Sous-vide- oder auch Pizzafunktion lassen sich darin tolle Köstlichkeiten zaubern.

KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN MIT SCHWARZBIERSAUCE

Zutaten für 4 Personen

ca. 1,5 kg Schweinefleisch mit Schwarte • Schweineschmalz • 100 ml Schwarzbier • 1 TL Paprikapulver, edelsüß • 1 TL Kümmel • Salz • Pfeffer • 500 g Suppengrün • 1 große Zwiebel • 500 ml Rinderbrühe • 1 TL Maisstärke

Zubereitung

Braten mit 1,5 l kochendem Wasser überbrühen, bis sich die Ränder der Schwarte wölben. • Mit einem scharfen Messer das Fett erst quer und dann längs etwa 1–2 cm tief einschneiden (nicht ins Fleisch schneiden!). • Erneut überbrühen, bis sich die Ränder der Schwarte ebenfalls wölben. • Braten in einer Pfanne im heißen Fett von allen Seiten außer der Schwarte scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und die heiße Pfanne mit Bier ablöschen. • Braten mit Paprika, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. • Suppengrün putzen, Zwiebel achteln (nicht schälen!), alles in einen Bräter geben und ca. 5 Min. scharf anbraten. • Mit der Hälfte der Bouillon und dem Bier aus der Pfanne ablöschen.

- Braten auf das Gemüse legen und bei 160 °C Heißluft und "Dampfunterstützung mittel" ca. 3 Std. lang garen, bis die richtige Kerntemperatur erreicht ist (etwa 70 °C). Gelegentlich ein wenig der restlichen Bouillon darübergeben.
- Wenn der Braten gar ist, Ofen auf 200°C und "Grill kleine Fläche" stellen und Kruste knusprig grillen. • Flüssigkeit abgießen und mithilfe der Stärke zu einer Sauce andicken.
- Schweinebraten in Tranchen aufschneiden und gemeinsam mit der Schwarzbiersauce servieren.

TIPP Statt klassischem Blaukraut und Knödeln einfach mal würziges Chimichurri dazu servieren!

Nach einem Rezept von Neff

BOUILLABAISSE MIT SAUCE ROUILLE & KNOBLAUCHCROUTONS

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe: 8 Riesengarnelen o. Kopf • 1 kg gemischte Fischfilets, z. B. Dorade, Wolfsbarsch • 100 g Miesmuschelfleisch • 2 Schalotten • 50 g Karotten • 50 g Staudensellerie • 50 g Fenchel • 4 Knoblauchzehen • 3 Zweige Thymian • 500 ml Fischfond • Gemüsefond • 1 Dose Tomaten à 300 g, stückig • 10 Safranfäden • Salz • schwarzer Pfeffer Für die Rouille: 5 Knoblauchzehen • 3 rote milde Chilischoten • 100 g gekochte Kartoffeln • 150 ml fruchtiges

Olivenöl • Meersalz

Für die Croûtons: französisches Baguette • etwas

Olivenöl • 1 Knoblauchzehe **Zum Servieren:** ½ Bund Petersilie

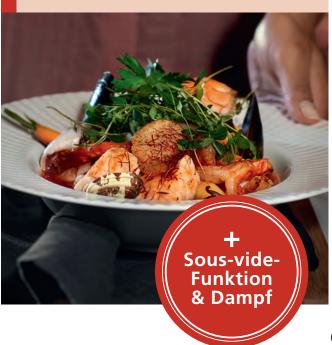
Sonstiges: Mörser

Zubereitung

Garnelen halbieren und Darm entfernen. • Fischfilets entgräten und in 5 cm große Stücke schneiden. • Garnelen, Fisch- und Miesmuschelfleisch gleichmäßig in 4 Vakuumtüten verteilen. • Schalotten, Gemüse und Knoblauchzehen putzen, schälen und alles in feinste Würfel schneiden.

- Thymian zupfen, fein hacken und das Ganze mit den Fonds und den Dosentomaten vermischen. Safran zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf die Vakuumtüten verteilen und vakuumieren. Bouillabaisse-Tüten auf der Einschubebene 3 im Programm "Sous-vide" bei 80 °C für 35 Min. garen. Für die Sauce Rouille Knoblauchzehen schälen, Chilischoten klein schneiden, zusammen mit den gekochten Kartoffeln und Olivenöl im Mörser zu einer Sauce verarbeiten und mit Meersalz abschmecken.
- Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese in Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten.
 Knoblauch schälen, die gerösteten Baguettescheiben mit 1 Zehe abreiben und zu kleinen Würfeln schneiden.
 Petersilie zupfen, fein schneiden, auf 4 große vorgewärmte Suppenteller verteilen und je 1 Vakuumbeutel Bouillabaisse darübergeben.
- Sauce Rouille und die Knoblauchcroûtons separat servieren.

Nach einem Rezept von AEG





APFEL-FLAMMKUCHEN MIT RUCOLA

Zutaten für 3 Teigfladen

Für den Flammkuchenteig: 125 ml Wasser • 1 Prise Salz

• 250 g Mehl • 1 EL Öl

Für den Belag: 1 große rote Zwiebel • 1 großer säuerlicher Apfel (z. B.Idared) • 180 g Crème fraîche • Kräutersalz

- ullet frisch gemahlener schwarzer Pfeffer ullet ½ Bund Rucola
- 80 g dünne Scheiben Parmaschinken

Für die Apfel-Vinaigrette: 2 EL Haselnuss-oder Walnussöl
• 1 EL Apfelbalsam- oder Walnussessig • 1 EL Apfelkompott mit Stückchen • 2 TL scharfer Senf • einige Prisen
Zucker • 1 klein geschnittene Schalotte • 2 EL gemischte,
klein geschnittene Kräuter (z. B. Schnittlauch, Blattpetersilie, Thymian) • Pul Biber (Paprikaflocken, türk. Lebensmittelladen)

Zubereitung

Teigzutaten zügig zusammenarbeiten und 10 Min. stehen lassen. • Teig dritteln und Kugeln formen. • Diese nochmals abgedeckt 45 Min. ruhen lassen. • 20 Min. vor dem Backen den Backofen mit Keramikbackstein auf Einschubhöhe 1 auf 275 °C Pizzastufe vorheizen. • Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. • Apfel waschen, mit einem Kernhausausstecher das Kerngehäuse ausstechen und in feine Ringe schneiden. • Teiglinge auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen, runden Teigfladen ausrollen. • Holzschieber mit Mehl bestäuben und einen Fladen darauflegen. • Ein Drittel der Crème frache auf den

- Holzschieber mit Mehl bestäuben und einen Fladen darauflegen.
 Ein Drittel der Crème fraîche auf den Fladen streichen.
 Mit einigen Zwiebel- und Apfelringen belegen.
 Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.
 Flammkuchen in ca. 4–6 Min. auf dem Stein knusprig backen.
- Für die Vinaigrette alle Zutaten mischen und würzig mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Rucola waschen und abtropfen lassen. Gebackenen Flammkuchen mit Rucola und Parmaschinken belegen, mit der Vinaigrette beträufeln, mit Pul Biber bestreuen und sofort servieren.

Nach einem Rezept von Neff



Zutaten für einen Käsekuchen mit Ø 24 cm

Für den Boden: 65 g Butter • 150 g Vollkornkekse

Für den Belag: 750 g Frischkäse • 250 g Sauerrahm • 1 TL Vanilleextrakt

• 200 g Zucker • 1 Prise Salz • 30 g Stärke • 3 Eier (Größe L)

Für die Glasur: 200 g Frischkäse • 100 g Sauerrahm • 2–3 EL Zucker Für das Ragout: 150 g Rhabarber (rotstielig) • 70 ml Wasser • 30 g Zucker

• 1 EL rote Beerenmarmelade • 20 g Pistazien

Zubereitung

Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen. • Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen. • Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Kekse sehr fein mahlen. • Zerlassene Butter zu den Keksbröseln geben, gut durchmischen und auf den Boden der Springform drücken. • 10 Min. backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. • Für den Belag den Frischkäse glatt rühren.

- Sauerrahm und Vanilleextrakt dazugeben und alles gut verrühren. Zucker, Salz und Stärke vermengen und nach und nach zur Frischkäsecreme geben.
- Eier nach und nach einarbeiten. Frischkäsecreme auf dem Keksboden verteilen. Kuchen mit Alufolie gut abdecken und bei 100 °C Dampfgarstufe (Einschubhöhe 2) 60–70 Min. lang backen. Cheesecake aus dem Ofen nehmen, Folie entfernen und auskühlen lassen. Für die Glasur Frischkäse, Sauerrahm und Zucker cremig rühren und auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen. Cheesecake mit einem Tuch abdecken und für mindestens 4 Std. in den Kühlschrank stellen. Für das Rhabarber-Ragout Rhabarber waschen, die Enden entfernen und in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Wasser und Zucker in einem Topf kurz aufkochen lassen. Beerenmarmelade einrühren und alles etwa 5 Min. einköcheln lassen. Rhabarberstücke dazugeben und auf den gewünschten Biss garen lassen. Pistazien grob hacken und gemeinsam mit dem Rhabarber-Ragout auf dem gut gekühlten Cheesecake verteilen.

WASSERMELONE MIT FETAKÄSE

Zutaten

250 g Wassermelone • etwas Olivenöl

- Salz 100 g Fetakäse
- 100 g Pinienkerne frisches Basilikum oder Minze • 1 Bio-Zitrone

Zubereitung

Wassermelone der Länge nach halbieren, schälen, entkernen und in etwa 1–2 cm dicke Scheiben schneiden.

- Mit 1–2 EL Olivenöl und wenig Salz vakuumieren und garen (Backofen mit Sous-vide-Funktion bei 65°C, ungefähr 8 Min.; Vakuumierschublade: Stufe 2).
- Anschließend im Vakuumierbeutel auskühlen lassen. Abgekühlte Wassermelone in mundgerechte Stücke schneiden und portionsweise anrichten. Feta mit der Reibe portionsweise über die Melone geben. Pinienkerne in der Pfanne anrösten. Basilikum oder Minze in kleine Stücke schneiden und mit den Pinienkernen auf der Wassermelone verteilen. Mit Pfeffer bestreuen und mit etwas Olivenöl begießen. Nach Geschmack mit etwas Zitronenabrieb und ein wenig Zitronensaft beträufeln.

TIPP Damit die Wassermelone schneller abkühlt, kann man den Beutel auch in kaltes Wasser oder Eiswürfel legen.

Nach einem Rezept von Siemens







DIE KÜCHENTRENDS FÜR 2021

Selbst wenn die angesagten Einrichtungsmessen in der letzten Zeit nur eingeschränkt stattfinden konnten – wir haben sie trotzdem: die aktuellen Neuheiten aus dem Bereich des Küchendesigns. 1 Glasoberschränke setzen matte Oberflächen noch besser in Szene (hier: von intuo). 2 Auch bei dieser ewe-Küche lockern schwarz eloxierte Metallrahmen-Glastüren die geometrische Strenge der Fronten im matten Trenddekor Taupe sowie in natürlicher Kastanie auf.



Glatte Oberflächen lassen einen kleinen Raum oftmals größer wirken. Zudem tragen sie zu einem klareren und homogenen Look bei.

ZARTBESAITET ODER LIEBER BREIT AUFGESTELLT?

Die Qual der Wahl hat man in diesem Jahr im Bereich der Arbeitsplatten: Während es für die einen gar nicht dick genug sein kann und Arbeitsplatten in XXL-Optik daherkommen, entscheiden sich andere eher für eine filigraner gestaltete Version, die häufig aus Edelstahl gefertigt wird, was dieses Design zusätzlich betont. Auch die Profile von Schubladenelementen und Küchenschränken können 2021 ebenso wie Metallregale etwas zarter ausfallen, damit sie besser mit dem angesagten Scandi-Chic harmonieren.

3 Eine robuste Ästhetik, verbunden mit viel Stabilität, geht von dieser massiven, in die Kücheninsel integrierten Thekenarbeitsplatte aus. **4** Schlichten Stauraum bieten diese elegante Schubladen im skandinavischen Stil (beide Fotos: intuo).



KREATIVE OBERFLÄCHEN

"Die fortschreitende Entwicklung des Menschen hängt in lebenswichtiger Weise von Erfindungen ab", meinte einst schon Nikola Tesla. Eine Aussage, die sich indirekt auch auf den Lebensraum Küche übertragen lässt. Denn dank innovativer Nanotechnologie sind selbst trendig-matte Oberflächen heute unempfindlich für Fingerabdrücke und Flüssigkeiten aller Art (auch Fette) perlen daran einfach ab bzw. können nicht haften bleiben (z. B. ewe nanoo®, erhältlich in den Farben Basaltgrau, Beige, Lehmbraun, Felsgrau, Steinweiß und Onyxschwarz). Da diese auch sehr widerstandsfähig gegen UV-Einstrahlung und Chemikalien sind, bleiben Oberflächen so schön wie am Anfang und selbst unschöne Kratzer haben keine Chance.







TON IN TON

So inszeniert man Küche heute! Die Zeiten, in denen jedes Küchengerät eine andere Farbe hatte, sind lange vorbei – und das gilt ab jetzt auch für die Einbauten. Diese bilden nicht nur innerhalb der jeweiligen Serie eine stimmige, optische Einheit. Auch die Blenden und Griffe sind farblich so aufeinander abgestimmt, dass sie zugleich auch mit den beliebten Anthrazitnuancen der Küchenfronten harmonieren. Generell gilt: Am besten einen Grundton in dezenten Abstufungen wiederholen, dann bleibt alles in einer Farbfamilie und es wirkt am schönsten. Wer's lieber farbenfroh mag, kann einzelne Farbakzente setzen. Aber nicht vergessen: Weniger ist manchmal mehr.

1 Passend zum aktuellen Wohntrend Grau fügt sich auch dieser Kaffeevollautomat harmonisch in das Gesamtbild ein (hier: aus der Serie Graphite Grey von Neff). 2 Einen einheitlichen Eindruck vermitteln auch die Geräte der AEG-Matt-Black-Range.

Gegensätze, die sich anziehen – und helfen: Schwarz kann helles Holz zum Leuchten bringen. Edelstahl verleiht es häufig eine Extraportion an Glanz.

SANFTE KONTRASTE

Und was steht bei den Küchenfronten derzeit im Fokus? Neben klassischem Schwarz oder Weiß schlägt die Beliebtheitsskala häufig dazwischen aus. Helle Grautöne, aber auch dunkles Anthrazit, allesamt am besten matt, erfreuen sich derzeit großer Beliebtheit. Trendy zu allen Grautönen: Kontraste in Blush von Terrakotta über Rost bis hin zu Pastellrosé. Wer's lieber farbig mag, darf weiterhin auf natürliche Grüntöne setzen, wobei hier vor allem die helleren Nuancen das Herz der Kücheninteressenten erobern. Es gibt aber auch immer ein paar Mutige, die zu tiefem Tannengrün greifen, welches das moderne Farbspektrum ebenfalls bereichert. Die Farbe des Jahres 2020 – Classic Blue – wird aktuell einfach in unterschiedlichen Blautönen weiterinterpretiert (siehe auch S. 29).





3 Die harmonische Inszenierung von spannenden Kontrasten in hellem Monument-Grau und dunklem Nuss Royal zeigt sich bei dieser ewe-Küche in Perfektion. **4** Zur Kücheninsel in trendigem Dark Iron setzen Hochschränke in White-Oak-Eichenfurnier einen äußerst stilvollen Akzent (von intuo).



5 Landhausstil, modern interpretiert: Durch partielles Anschleifen wirkt das elegante Fichtenholz dieser Küchenfronten besonders ausdrucksstark (von FM).
6 Nordic by nature, lautet das Motto dieser grifflosen Leicht-Küche mit vertikal strukturierten Echtholzoberflächen aus Eiche.

NATUR IM RAUM

Holz, Stein, Beton: Die Nachfrage in puncto natürliche Materialien ist ungebrochen. Neben Holzoptiken, die jetzt auch mal silbrig-grau schimmern, haben einige Hersteller sogar Echtholzfronten im Angebot. Ebenfalls nach wie vor sehr beliebt: Naturstein, der nicht nur als Bodenfliesen immer öfter Einzug in unsere Küche hält, sondern auch gerne für Arbeitsflächen verwendet wird. Neben Granit und Schiefer gehört Marmor zu den gerne gewählten Naturmaterialien. Doch auch die Oberflächen von Küchenschränken lassen sich hervorragend mit diesem Dekor auskleiden. Neu im Bereich Beton ist die Farbe Weiß, die sich langsam, aber stetig an den Dauerbrenner Grau heranpirscht.



Die edle Anmutung dieser ewe-Küche entsteht durch die harmonische Verbindung von Acrylfronten mit supermatter Oberfläche und einem marmorierten Dekor.



TREND: BETONOPTIK

Offene, hohe Räume, unverputzte Mauern und möglichst noch jede Menge Stahl und Glas: Der coole Loftcharakter des Industrial Style ist nach wie vor schwer angesagt. Eng mit diesem trendigen Wohnstil verbunden ist das Naturmaterial Beton. Doch nicht überall kann man seine Wände mit diesem rauen Werkstoff gestalten. Gerade in Mietwohnungen wird gerne mal alles, was außerhalb des üblichen Standards für immobile Einrichtungen liegt, zum Problem. Da kommen einzelne Möbel oder Dekoelemente wie gerufen, um diesen Trend im eigenen Zuhause umzusetzen. Auch Küchen lassen sich mit Fronten in moderner Betonoptik (oben: von nobilia) stylish und zeitlos planen. Mit der Entscheidung für Beton setzt man immer ein Statement für puristisches Design, das zugleich eine klare Formensprache widerspiegelt. Ein weiterer Pluspunkt: Wie der aus der Architektur bekannte Baustoff sind auch diese Oberflächen meist äußerst langlebig und widerstandsfähig. Zudem lassen sie sich hervorragend mit anderen natürlichen Materialien, vor allem warmem Holz, kombinieren. Kühlerer Edelstahl oder (auch farbiges) Glas hingegen unterstreichen den gewünschten Industriecharakter. Viele gute Gründe also, die für den Betonlook sprechen und garantiert die meisten Vermieter ebenso begeistern werden.

Melanie Breuer <<

Naturstein -Trend in der Küche

Das ALPENWELT-Sortiment von STRASSER Steine bietet viele extravagante Farben und Natur pur aus den Bergen.

Ein klarer Favorit der Küchentrends der letzten Jahre waren eindeutig Natursteinarbeitsplatten. Mit dem ALPENWELT-Sortiment setzt der österreichische Innovationsführer bei Küchenarbeitsplatten aus Naturstein diesen Trend fort. Die Natursteine dafür kommen aus kleinen Steinbrüchen in Österreich, Deutschland, Südtirol, der Schweiz und Frankreich. "Alpengrün" und "Gletscherbach" sind die ersten Botschafter aus dem ALPENWELT-Sortiment.

"ALPENGRÜN": NATURSTEIN AUS DER HEIMAT Ein besonderer Zauber liegt über "Alpengrün". STRASSER Steine, Österreichs Marktführer 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. Mit "Alpengrün" kann das Unternehmen nach etlichen interessanten Designs aus fernen Ländern wieder einmal sehr anschaulich demonstrieren, wie reich an Naturschätzen Österreich ist. 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 Küchenkorpus mit Eleganz und natürlichem Charme.

ARBEITSPLATTE "GLETSCHERBACH": WIE FLIESSENDES KLARES WASSER

Mit "Gletscherbach" hat STRASSER Steine einen Naturstein im Programm, der klar wie eiskaltes Wasser über kiesigem Grund wirkt. So individuell in seiner Struktur wie die



Mit "Alpengrün" begann der heimische Natursteintrend bei STRASSER Steine im Jahr 2019.

Menschheit selbst. Ein Naturstein, schön wie ein Edelstein. Kühl und doch heimelig, eindeutig in seiner Struktur und dabei geheimnisvoll und mysteriös. "Gletscherbach" ist perfekt für exklusive Küchen und außergewöhnliche Menschen.

PFLEGELEICHT UND ANGENEHM WARM: "LEATHER LOOK" VON STRASSER STEINE

Den Trend zur anspruchsvollen und dennoch pflegeleichten Küche hat STRASSER Steine mit "Leather Look" auf den Punkt gebracht. Bereits mehr als 50 Prozent der erzeugten Natursteinoberflächen sind damit ausgestaltet. Noch nie war der Hautkontakt mit einer Steinarbeitsplatte angenehmer. Wie Leder wirkt die mattierte Oberfläche – angenehm warm und mild. Zur fühlbar sanften Haptik kommt als großes Plus, dass "Leather-Look"-Oberflächen besonders pflegeleicht und hygienisch sind. Das schätzen auch die Profis in der Gastronomie.

DIE KÜCHE ALS WOHNMITTELPUNKT MIT WERTVOLLEM NATURSTEIN

Natursteinarbeitsplatten von STRASSER Steine werten Küchen auf, die sich immer mehr zum zentralen Treffpunkt moderner Wohnlandschaften entwickeln. Ein nachträglicher Tausch der Arbeitsplatten ist unkompliziert und verleiht der bestehenden Einrichtung eine völlig neue Optik sowie eine wertvolle Ausstrahlung. Dabei haben Natursteinarbeitsplatten – neben ihrer Schönheit – viele weitere Vorteile. Arbeitsplatten aus Naturstein punkten mit hervorragender Alltagstauglichkeit. Wisch und weg, lautet das Motto bei der Reinigung. Schon strahlen Arbeitsplatten aus Naturstein wieder in ihrer natürlichen und zeitlos schönen Optik. Sie sind zudem absolut hitzebeständig. Denn Naturstein ist ein Material, das aus Glut und Erde entstanden ist und so von Natur aus höchsten Temperaturen standhält. Das erleichtert das Kochen und Braten ungemein. Küchenarbeitsplatten aus Naturstein sind außerdem weitgehend kratz- und schnittfest, wodurch man perfekt auf ihnen arbeiten kann. Sie garantieren auch optimale Hygiene in der Küche: Egal



Die mattierte Oberfläche des "Leather Look" – hier bei "Alpengrün"– ist angenehm warm und sanft anzufassen und dabei pflegeleicht.



Extreme Widerstandsfähigkeit zeichnen die Natursteine aus den Alpen aus, wie hier bei der Arbeitsplatte "Gletscherbach".



Die einzigartige Ästhetik der Natursteinarbeitsplatte "Gletscherbach" wirkt wie fließendes Wasser über Kieselsteinen.

ob bei der Zubereitung von Teig oder dem Filetieren von Fisch: Natursteinarbeitsplatten machen alles mit. Naturstein enthält als ökologischer Rohstoff keinerlei gesundheitsgefährdende Schadstoffe und ist damit die ideale Arbeitsplatte für die Zubereitung von Lebensmitteln.

MEHR VORTEILE VON NATURSTEINARBEITSPLATTEN

Jede Arbeitsplatte aus Natursein ist ein Unikat – einzigartig in Farbe und Struktur. Dabei ist sie mit vielen anderen Materialien sehr gut kombinierbar. Es gibt keinen natürlichen Rohstoff, der so viele unterschiedliche Farben und Strukturen zeigt, wie Naturstein. Die Faszination liegt aber nicht nur in der einzigartigen, natürlichen Struktur, sondern auch in der sprichwörtlichen Beständigkeit. Natursteinarbeitsplatten entstehen aus einem Millionen Jahre alten Rohstoff der Natur. In Zukunft wird STRASSER Steine sein ALPENWELT-Sortiment mit einzigartigen Natursteinen aus der Alpenregion sukzessive weiter ausbauen. Denn bereits bei der Einführung 2019 wurde dieses Sortiment mit Begeisterung aufgenommen.

www.strasser-steine.at



HEIMAT KANN MAN SCHMECKEN

DIE KÖSTLICHE GESCHICHTE EINER POWERFRAU

In ihrer Welt treffen Orient auf Okzident und Babaganoush auf Kimchi. Unsere Autorin Anja Hanke sprach exklusiv mit der Küchenvirtuosin Haya Molcho, einer eindrucksvollen Frau, die Grenzen nicht nur überwindet, sondern sie verbindet.

elig lächelnd blickt sie aus dem Fenster ihres Restaurants NENI und beobachtet das bunte Treiben draußen auf dem Wiener Naschmarkt. "Ich liebe Märkte", bekennt die israelische Köchin und Gastronomin Haya Molcho schwärmend, die seit vielen Jahrzehnten in der österreichischen Hauptstadt wohnt. Kein Wunder, verbindet sie doch die schönsten Erinnerungen mit ihnen. "In meiner Kindheit in Tel Aviv bin ich neben dem Markt aufgewachsen. Er war das kulinarische Zuhause aller Nationen, die von irgendwoher aus der Welt nach Israel gekommen waren. Auf dem Markt vermischten sich Religionen, Kulturen und Gewürze. Es gab eine polnische, eine jemenitische, eine rumänische Abteilung, in der ich oft mit Vater die beste Pastrami einkaufte. Die Gerüche, die Fülle, die Rufe der Markthändler - all das ist magisch." Und so war es auch kein Wunder, dass sie vor gut zehn Jahren für die Eröffnung ihres ersten Restaurants die Nähe zum Markt suchte. "Das passt einfach auch wunderbar zu uns und zu unserer Küche", findet die 65-Jährige, die ihre eindrucksvolle Karriere erst mit Anfang 50 begann.

KÖSTLICHE FAMILIENBANDE

Essen und Kochen war in Hayas Leben schon immer ein großes Thema. Ihre rumänischen Eltern, beide jüdischen Glaubens, immigrierten nach dem Zweiten Weltkrieg nach Israel. Und nicht nur sie. Mit ihnen viele Verwandte. "Wir lebten wie in einem Kibbuz. Großeltern, Tanten, Cousinen ... alle waren ständig zusammen, kochten, fermentierten Tomaten, Gurken, Kraut und gefüllte Auberginen."



Die quirlige Löwenmutter Haya mit ihren Söhnen Nadiv, Nuriel, Ilan und Elior (v. l.) auf dem Wiener Naschmarkt.

Die kleine Haya war bei all dem immer mittendrin, denn der Umgang mit Essen begeisterte sie schon damals. Als sie neun Jahre alt war, zog die Familie nach Deutschland. Für Haya, die die Freiheit und Lebendigkeit liebte, die ihr Tel Aviv bot, ein schwerer Schritt. Was es für sie leichter machte, waren der Zusammenhalt in der Familie und die Traditionen, die ihre Mutter unermüdlich pflegte. Zu Hause wurde weiterhin hebräisch gesprochen und am Freitagabend Sabbat gefeiert. Doch noch wichtiger: "Meine Kindheit schmeckte weiterhin nach Hummus, Falafel, Tahina und Co.", lacht sie mit einem übermütigen Funkeln in den Augen, das immer noch an den kleinen Wildfang von einst erinnert. Bis heute lebt ihre Heimat und die Liebe zu ihrer Mutter - "eine unglaublich starke Frau" in ihren Gerichten.



Die kosmopolitische Küche der NENI Restaurants kombiniert optisch und kulinarisch verschiedene Eindrücke aus Israel, Rumänien und Spanien mit lokalen Einflüssen.



"Levante ist ein Lebensgefühl. Eine gesunde Küche mit vielen tollen Kombinationen und Aromen", schwärmt Haya Molcho. Das Element des Teilens ist dabei der Clou.





Wien by NENI Eine köstliche Entdeckungstour durch die Donaumetropole. Brandstätter Verlag, 272 Seiten, 35 Euro.

"In den kommenden Jahren möchten wir eine NENI-Farm mit einem Boutique-Hotel eröffnen. Einen Ort zum Feiern, an dem wir Gemüse und Obst anbauen und alle zusammenleben. Wie in einem Kibbuz."

DER SINN DES LEBENS

Haya Molcho studierte Psychologie und lernte bald ihren Mann Samy kennen, einen berühmten israelischen Pantomimen und Künstler. Für das junge Ehepaar folgten Jahre des Reisens, denn Haya begleitete ihren Mann auf Tourneen um die Welt. Sie lebten in Indien, Marokko, China. Während Samy auf den großen Bühnen stand, suchte Haya ihre Identität. "Ich musste mir die große Frage beantworten: Wer ist Haya neben Samy?" Fündig wurde sie erneut auf den Märkten. "Ich begann mit Leidenschaft zu kochen, mich auszuprobieren, tauchte in exotische Küchen und fremde Gewürzwelten ein und schrieb Rezepte auf. Ich wusste, wenn ich einmal eine Karriere mache, dann hat sie etwas mit Essen zu tun!" Doch zuerst bekam Haya vier Söhne. Die Familie wurde dank einer Professur von Samy in Wien sesshaft und für Haya Molcho war klar, dass sie ihre Kinder erleben möchte und erst einmal Mutter sein wollte. Ihre Liebe zum Kochen zelebrierte sie im Familienalltag, an Geburtstagen und Feierlichkeiten, bis sie eines Tages von einer Freundin gebeten wurde, für sie ein Fest auszurichten. Und so kochte Haya mal eben für 200 Gäste in ihrer eigenen Küche. Das war der Start ihres Cateringunternehmens, das 2009 in ihrem ersten Restaurant am Naschmarkt mündete und den Grundstein für das heutige Gastronomieimperium bildet. Denn längst gibt es – neben einer eigenen Kochschule, Catering, Kochbüchern und Mezze für zu Hause – Filialen in Deutschland, Frankreich, der Schweiz, den Niederlanden und auf Mallorca. NENI, das sich aus den Anfangsbuchstaben ihrer Söhne Nuriel, Elior, Nadiv und Ilan zusammensetzt, ist längst zum Lifestyle geworden. Doch vor allem ist es eines: Familie.

VERSCHMELZUNG DER AROMEN

Ihre drei ältesten Söhne arbeiten mit ihr im Unternehmen, der jüngste folgt den Fußspuren seines Vaters als Künstler. Ob sie je den Schritt bereute, so eng mit ihren Nächsten zusammenzuarbeiten? "Nie", kommt es prompt. "Jeder von uns hat seine Stärken und bringt sie mit ein. Ohne einander wären wir nie so weit gekommen." Das Einzige: "Manchmal muss ich mir die Mama zurückholen und sagen: Jetzt bin ich nicht deine Chefin, nimm mich in den Arm", lacht sie. Haya Molcho ist Autodidaktin. Den Mangel einer Ausbildung macht sie durch große Leidenschaft und ihr feines Gespür für perfekte Kombinationen wett. Ihre Basis ist stets die israelische, die Levante-Küche und damit viele vegetarische und vegane Gerichte. Diese paart sie mit Erinnerungen an ihre Mutter und Eindrücken ihrer vielen Reisen. Mit frischen Kräutern, Olivenöl, Zitronensaft statt Essig und der Verschmelzung der Elemente süß, salzig, sauer und scharf. Und dann kommt alles auf den Tisch und wird geteilt. Wie bei einer Familie. Und schon ist Essen ein Zuhause.

Anja Hanke <<



GRÜNE BOHNEN MIT ZITRONE, KRÄUTERN & RÄUCHERFISCH

Zutaten für 4 Portionen (als Vorspeise)
Für die Marinade: 5 g Knoblauch • je 12 g Petersilien- und Majoranblättchen • 15 g Minzblättchen
• 110 g Olivenöl • Saft und fein abgeriebene Schale einer Biozitrone • 5 g Agavendicksaft • Salz
• frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Für den Salat: 40 g Mandeln • 2 rote Zwiebeln
• 450 g grüne Bohnen • Salz • 200 g Räucherfisch (Forelle oder Wels)

Zubereitung

• Für die Marinade Knoblauch schälen und fein würfeln. • Kräuterblättchen fein schneiden. • In einer Schüssel Olivenöl mit Zitronensaft und -schale sowie Agavendicksaft gut verrühren. • Knoblauch und Kräuter untermischen. • Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. • Für den Salat den Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen. Die Mandeln darin auf einem Blech 12-15 Min. rösten, bis sie leicht braun sind. • Anschließend in grobe Stücke zerkleinern und abkühlen lassen. • Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen. • Die Zwiebeln schälen und senkrecht dreimal bis zum Strunk ein-, jedoch nicht durchschneiden, sodass 6 "Blütenblätter" entstehen. • Im Ofen 10 Min. garen, die äußeren Blätter dürfen ruhig schön dunkel geröstet sein. Anschließend vorsichtig zerteilen. • Bohnen putzen und ca. 5 Min. in kochendem Salzwasser garen; sie sollen noch einen schönen Biss behalten. • Danach abseihen und noch warm mit der Marinade vermischen. • Mit Salz und Pfeffer abschmecken. • Bohnensalat und Zwiebeln auf Tellern anrichten, mit den Mandeln bestreuen und den Räucherfisch grob gezupft darauf verteilen.

TIPP Um das Gericht vegan oder vegetarisch zuzubereiten, eignet sich geräucherter Tofu oder gebratener Halloumi anstatt des Räucherfischs.

Ein Rezept aus dem Kochbuch "Wien by NENI" (siehe linke Seite).



NATÜRLICH AM PERFEKTEN SERVICE!

Die MHK Küchenspezialisten zeichnen sich seit mehr als vier Jahrzehnten durch ihren maßgeschneiderten und persönlichen Service aus. Dieser begleitet den Kunden nicht nur während des Küchenkaufs, sondern ein Küchenleben lang: ab dem ersten Beratungsgespräch bis nach der Montage. So findet garantiert jeder seine Traumküche!



OPTIMAL VORBEREITET FÜR DIE NEUE TRAUMKÜCHE

Mithilfe der motivierten Experten bei den über 160 MHK Küchenspezialisten war es noch nie so leicht, dem eigenen Küchentraum ganz nahezukommen. Egal, worum es geht: Bei der Beratung vor Ort kann man sich zu 100 % auf die jahrelange Erfahrung, gepaart mit jeder Menge Kreativität, verlassen. Hier ist man wortwörtlich "in besten Küchenhänden" und spürt nicht nur das gute Gefühl von Sicherheit und Vertrauen – man kann es auch live erleben!

NEUE INSPIRATIONSQUELLEN

Für eine optimale Vorbereitung des Besuchs beim MHK Küchenspezialisten stehen unterschiedliche Möglichkeiten zur Verfügung. Neben einer umfassenden Checkliste bzw. dem Online-Küchenplaner (siehe auch Seite 76/77) kann man zunächst einfach mal im aktuellen Küchenmagazin nach neuen Ideen stöbern. Auch im Internet gibt's unter www.mhk.at viele tolle Kücheninspirationen zu entdecken. Daneben sollte man sich selbst ein paar allgemeine Fragen stellen, z.B. "Was ist mir bei meiner neuen Küche besonders wichtig?", "Welche Dinge wurden in meiner jetzigen Küche bereits gut gelöst?" oder "Was stört mich an meiner alten Küche und wie lassen sich diese Mängel beseitigen?". Derart gut gerüstet, kann bei der Planung sowie auch bei der späteren Umsetzung garantiert nichts mehr schiefgehen. Und den Kaffee, den man anfangs noch gemeinsam mit dem Berater während des umfassenden Planungsgesprächs trinkt, genießt man dann schon bald in der neuen eigenen Traumküche. >>

MEHR ALS NUR EIN GRAFISCHES ELEMENT: DAS ROTE DREIECK

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

Der Profi weiß: Küchen zeigen sich in diesem Jahr auch gerne mal von ihrer dunklen Seite (hier: von Häcker).





IN BESTEN KÜCHENHÄNDEN

Zum Rundum-Service, den sich jeder Kunde ganz nach Bedarf zusammenstellen kann, gehören auch die persönliche Beratung und Betreuung durch einen festen Ansprechpartner beim MHK Küchenspezialisten. Die erfahrenen Fachberater unterstützen hinsichtlich Planung, Design, Farben und Materialien und verwenden dafür modernste Planungssoftware sowie eine praxisnahe 3-D-Präsentationstechnik. Auch ein exaktes Aufmaß sowie die Gewerkekoordination vor Ort sind möglich. Die termingerechte Lieferung und fachgerechte Montage runden den Komplettservice ab.

PRAKTISCHE PLANUNGSHILFEN

Für eine praxisnahe Unterstützung sorgt auch die nebenstehende Checkliste, in der bereits im Vorfeld alle wichtigen Informationen und Details für das Gespräch im Küchenstudio festgehalten werden. Der Online-Küchenplaner unter www.mhk-kuechenspezialist.at/online-kuechenplaner stellt zudem einen wertvollen Ratgeber im gesamten Planungsprozess dar.



Hier bilden Wohnraumarchitektur und Küchengestaltung eine perfekte Einheit (von neola).

CHECKLISTE

TIPP

Noch genauer wird der Entwurf mithilfe eines bereits fertigen Grundrisses des Küchenraums. Wichtig: Dabei immer auch die genaue Position von Fenstern, Türen und Anschlüssen berücksichtigen!

FÜR DIE PLANUNG EINER PERFEKTEN KÜCHE

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

1. IHR HAUSHALT			6. WIE SOLLEN DIE ELEKTROGERÄTE ANGEORDNET SEIN?
Wie viele Personen leben im Haushalt?			Backofen und Kochfeld
Wie viele davon sind Kinder?			\square Backofen hoch eingebaut \square übereinander \square getrennt
Wie viele Personen arbeiten in der Küche?			\square Kochfeld als Insellösung \square mehrere Geräte als Zeile
Gibt es einen zusätzlichen Lagerraum – z.B. für			\square Geschirrspüler unter Arbeitsplatte \square hoch gebaut
\square Kartoffeln \square Getränkekisten \square Sonntagsgeschirr		\square Sonntagsgeschirr	\square Waschmaschine in Küche integriert
Wie hoch ist Ihr Bu	dget für die Küche?		
			7. WELCHEN DUNSTABZUG MÖCHTEN SIE NUTZEN?
2. WELCHE KÜCHENART BEVORZUGEN SIE?			\square Abluft \square Umluft
Form	Stil	Funktion	\square integriert in den Oberschrank \square Designhaube
☐ 1-zeilig	\square Design	☐ Arbeitsküche	\square integriert in die Arbeitsplatte \square integriert in das Kochfeld
☐ L-Form	\square modern	\square mit Essplatz	
\square Kochinsel	\square klassisch	☐ Wohnküche	8. WIE SOLL DIE SPÜLE AUSSEHEN?
☐ U-Form	\square Landhaus	\square behindertengerecht	\square ein Becken \square ein Becken mit Restebecken
Bevorzugtes Material der Arbeitsplatte		te	☐ zwei Becken ☐ Abtropfbereich
□ Naturholz	\square Laminat	\square Mineralwerkstoffe	Bevorzugtes Material und Ausstattung
☐ Glas	☐ Stahl	☐ Stein/Marmor	\square Stahl \square Keramik \square modern/farbig
			☐ Armatur zum Ausziehen
3. WIE WICHTIG SIND ÖKOLOGISCHE WERTE FÜR SIE?			\square Zubehör wie Schneidbrett, Sieb etc.
Wichtigkeit	+		
			9. WÜNSCHEN SIE EINE INTEGRIERTE ABFALLTRENNUNG?
4. WELCHE ANSCHLÜSSE SIND VORHANDEN?			\square ja, für
☐ Strom	\square Gas	☐ Warm-/Kaltwasser	\square Abfalleimer soll im Spülschrank integriert sein
			\square nein, wird separat gelöst
5. WELCHE ELEKTROGERÄTE WÄREN WÜNSCHENSWERT?			
☐ Ceran-	\square Induktions-	\square Gaskochfeld	10. WIE SIEHT DIE GEWÜNSCHTE BELEUCHTUNG AUS?
☐ Backofen mit Selbstreinigung ☐ Dampfgarer		\square Dampfgarer	Dekolicht ist uns wichtig +
☐ Kombigerät ☐ Wärmeschublade			☐ Nischenarbeitsleuchten
☐ Kühlschrank mit Null-Grad-Bereich			\square Vitrinenbeleuchtung \square Auszugbeleuchtung
\square Gefrierschrank separat $\ \square$ Kühl-Gefrier-Kombination			\square Oberbodenspotlight \square beleuchtete Regale
☐ Einbau-Kaffeemaschine			Deckenspots \square sind vorhanden \square bitte mit einplanen



DIE LEIDENSCHAFTLICHSTEN KÜCHENFACHHÄNDLER SIND DIE MIT DEM ROTEN DREIECK.

Persönliche Beratung auf höchstem Niveau:

Die inhabergeführten MHK Küchenstudios stehen nicht nur für bestes Know-how und Fachwissen, sondern auch für persönliche, kompetente Beratung auf höchstem Niveau mit Vertrauen und persönlicher Wertschätzung. Ihr MHK Küchenspezialist nimmt sich Zeit, hört zu und macht individuelle Lösungsvorschläge.

Beste Auswahl an Markenprodukten:

Die MHK Küchenspezialisten garantieren eine große Auswahl an namhaften Markenprodukten von leistungsstarken Küchen-, Elektro- und Zubehörherstellern. Bei MHK erhalten Sie zu allen Marken Top-Informationen bis ins kleinste Detail!

▼ Attraktive 5-Jahres-Garantie auf sämtliche Elektrogeräte:

Die MHK 5-Jahres-Garantie auf Elektrogeräte bietet Ihnen eine Sicherheit, die weit über die Gewährleistung der Hersteller hinausgeht.

Alle MHK Vorteile, aktuellste Informationen und Ihren MHK Küchenspezialisten finden Sie auf www.mhk.at







Die Kühlschranktür ist – neben dem obersten Fach – die wärmste Zone. Eier, Butter und Getränke sollten dort ihren Platz finden.

COOL & FRESH

GUT GEKÜHLT UND GEFROREN JETZT NOCH BESSER UND SMARTER

Immer mehr Menschen möchten nicht nur genießen, sondern sich auch gesund ernähren. Frische und gut gekühlte Lebensmittel sind dabei nicht wegzudenken. Cool, dass die neuen Kühl- und Gefrierschränke sich diesen Bedürfnissen immer besser anpassen – mit noch mehr Platz und Komfort sowie mit neuer Technik.



as muss eine Kühl-Gefrier-Kombi alles können? Diese Frage lässt sich heute am einfachsten beantworten, wenn man sich stattdessen fragt: Was können Kühl- und Gefrierschränke heute bereits standardmäßig und welche neuen technischen Möglichkeiten und Austattungsfeatures sind einem außerdem noch wichtig? Das vereinfacht die Auswahl ungemein und lässt zudem den Bick frei für eine weitere wichtige Frage, die bei der Entscheidung für ein neues Gerät ebenfalls eine große Rolle spielt: die Optik. Dabei stehen nicht nur das Design und die Farbe zur Auswahl, man muss auch auswählen, ob ein Einbau- oder Standgerät für die eigene Küche die beste und schönste Lösung ist. Auch wenn ein Gerät natürlich optisch gefallen muss, ist die Kernfrage heute aber zumeist, wie zukunftsweisende Technik eine gesunde Ernährung unterstützen kann und was eine neue Kühl-Gefrier-Kombi für eine umweltfreundliche und nachhaltige Bevorratung bereithält.



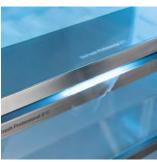
Mehr Feuchtigkeit für mehr Frische: Die neuen Einbaukühlschränke von Miele sorgen mit aktiver, automatischer Befeuchtung für ein Klima, das die Haltbarkeit von Obst und Gemüse verlängert.

DIE GRÖSSE SPIELT EINE GROSSE ROLLE

Vorratshaltung ist aus unterschiedlichen Gründen ein Thema: So weckt etwa der stetig wachsende Gartentrend in vielen den Wunsch, mehr von der Ernte einfrieren zu können. Aber nicht nur das Verhältnis von Gefrier- zu Kühlschrank verändert sich – auch größere Kühlschränke sind im Trend. Besser gesagt, Kühlschränke, die ihren Platz optimal und flexibel ausnutzen und alles gut erreichbar machen: mit Gittern, die auch als Flaschenhalterung fungieren können, oder mit Ablagen, die sich halbieren oder zurückschieben lassen. Sogar um 180 Grad drehbare Glasböden, die über die gesamte Einschubebene reichen, gibt es inzwischen. Den Wunsch nach mehr Platz plus stylishem Look vereint der Trend zu Side-by-Side-Designs. In diesen Geräten lässt sich bei effizientem Energieverbrauch deutlich mehr Inhalt unterbringen. Die Standgeräte sind in der Regel zwischen 90 und 100 Zentimetern breit. Es gibt sie mit zwei und vier Türen sowie in symmetrischer Form, bei der beide Türen gleich breit sind, und asymmetrisch angelegt - mit einer breiteren und einer schmaleren Tür. Die Side-by-Side-Lösungen sind zudem als reines Kühl- sowie als Kombigerät mit Gefrierschrank erhältlich. Zudem verfügen die XXL-Schränke oft noch über weitere Funktionen, beispielsweise einen integrierten Wasserspender oder einen Bereiter für Crushed Ice und Eiswürfel. >> Bei diesem Liebherr-Kühlschrank folgen die komplett ausziehbaren OpenStage-Schubfächer dem Prinzip eines Apothekerschranks – für optimale Übersicht und Lagerung.







In den innovativen BioFresh-Professional-Schubfächern von Liebherr sorgt Hydro-Breeze für einen extra Frischekick, bei dem sich alle 90 Minuten ein Frischenebel für vier Sekunden über die eingelagerten Lebensmittel legt.



MODERNE TECHNIK UNTERSTÜTZT DIE KÜHLUNG

Die ideale Temperatur für jedes Lebensmittel ist das eine. Hier sind die verschiedenen Klimazonen des Kühlschranks (siehe auch Seite 80) die Richtschnur. Das andere ist das Klima oder vielmehr die Luftfeuchtigkeit. Da Obst und Gemüse Feuchtigkeit benötigen, um frisch und knackig zu bleiben, gibt es bei einigen Herstellern inzwischen Frischesysteme, die automatisch Feuchtigkeit ins Gemüsefach bringen. Bei Temperaturen zwischen null und drei Grad Celsius sorgt ein feiner Sprühnebel in der Gemüseschublade dafür, dass die Haltbarkeit der Lebensmittel erhöht und

so Qualität und Vitamine geschützt werden. Die Haltbarkeit steht auch bei Systemen im Fokus, die Temperaturschwankungen automatisch zügig ausgleichen. Bleibt die Temperatur möglichst gleich, auch wenn man einen großen Einkauf im Kühlschrank verstaut, kühlen die Lebensmittel ebenfalls schneller ab. Während Luftfeuchtigkeit im Kühlbereich erwünscht ist, möchte man hingegen im Gefrierraum, der ebenfalls technisch immer weiterentwickelt wird, möglichst trockene Luft. So sind No-Frost-Systeme, die manuelles Abtauen überflüssig machen, inzwischen weit verbreitet. Dank ihres Umluftsystems bleibt die Luft trocken und





Jung, urban und zudem praktisch: Die magnetische Tür des Neff-Kühlschranks kann mit Tafelkreide beschriftet werden. Die Kühl-Gefrier-Kombination ist auch als Side-by-Side-Modell erhältlich.

Mattes Schwarz ist sehr angesagt und ermöglicht wie hier beim Einbau-Weinkühlschrank von AEG mit direkter Temperaturregelung und Platz für 18 Flaschen in unterschiedlicher Größe und Form einen einheitlichen Look.



5-20°C

Ein möglichst großer Temperaturbereich macht einen Weinkühlschrank noch flexibler nutzbar.

es entsteht erst gar kein Eis, das den Stromverbrauch erhöht. Ebenfalls mit Umluft wird in Kühlschränken gearbeitet, um die kalte Luft gleichmäßig bis in den hintersten Winkel im Inneren zu verteilen. Gleichmäßig ist auch das Zauberwort bei der Beleuchtung: Hier punkten LED in Kühl- und Gefrierbereichen für einen guten Überblick.

SMARTE VERNETZUNG UND MEHR

Die Lebensmittel im Blick haben die Besitzer von modernen Kühlkombis aber nicht nur dank guter Beleuchtung und entsprechendem Innenraumdesign: Auch Kameras und vernetzte Apps zeigen einem jederzeit und überall den Inhalt an - egal ob im Supermarkt auf dem Smartphone oder zur Planung des Abendmenüs auf dem Wohnzimmersofa übers Tablet. Geräteeigene Koch-Apps lassen einen zudem mühelos leckere Rezepte – für Kochanfänger bis zu Sterneniveau – aus den noch vorhandenen Zutaten für Frühstück, Mittag- oder Abendessen kreieren. Moderne Kühl- und Gefrierkombis verfügen inzwischen aber über noch mehr smarte Funktionen: Kindersicherung oder einen Familienkalender, der auf dem Monitor der Tür Stundenpläne und Termine der ganzen Familie anzeigt, indem man einfach nur für jedes Familienmitglied ein individuelles Profil erstellt. Hier können auch Notizen hinterlassen und in Echtzeit aktualisiert werden. Selbst Fotos lassen sich hier einspeisen. Wer dies lieber retro mag, entscheidet sich einfach für ein Gerät, dessen Tür mit Tafelfarbe beschichtet sowie magnetisch ist. Denn nichts eignet sich so gut wie ein Kühlschrank, um die ganze Familie zusammenzubringen virtuell, bildlich und im richtigen Leben. Claudia Götz <<





1 Auch der Weinschrank Monolith von Liebherr schafft Voraussetzungen wie in einem Weinkeller und somit ein Traumklima für edle Weine bei idealen Lagerbedingungen. 2 Eindrucksvolles Ensemble aus Kühl- und Gefrier-Kombi plus Weinklimaschränken. 3 Deren voll ausziehbare Flaschenablagen sind aus Eiche und Aluminium in dunklem Anthrazit (beide von Gaggenau).



1 MEHR PLATZ DANK FOLDBACK-KLAMMERN

Mithilfe dieses klassischen Büroutensils lassen sich Frischhaltebeutel platzsparend und griffbereit arrangieren, um freien Raum clever zu nutzen. Zudem kann man damit – aufrecht an Auflagen mit Gitterstäben geklemmt – kleine Pyramiden aus Getränkeflaschen bauen.

5 GENIALE LIFEHACKS

FÜR MEHR ORDNUNG UND PLATZ IM KÜHLSCHRANK

5 EIERKARTON ALS PRAKTISCHE PARKSTATION

Einfach nur den Deckel des Eierkartons abschneiden – schon ergibt das Unterteil einen praktischen und übersichtlichen Behälter für Grillsaucen, Dressings oder andere kleine Flaschen. Vorher am besten den Karton kurz in der Mikrowelle erhitzen, um Keime abzutöten.



2 NATÜRLICHE FRISCHE VERSPRÜHEN

Statt chemischer Substanzen kann man auch selbst gemachte Sprays verwenden. Für frischen Duft sorgen Rosmarin, Basilikum oder Zitrone mit ihren ätherischen Stoffen. Einfach zwei Tage in Wasser ansetzen und im Kühlschrank versprühen. Auch ein offenes Glas mit Kaffeepulver oder Natron vertreibt Gerüche.



3 THEMENBOXEN ANLEGEN

Damit sich vor allem kleinere Lebensmittel nicht hinter großen "verstecken" können und so ungenutzt schlecht werden, sind individuell passende Themenboxen ratsam. Dafür beschriftet man Plastikkörbe entspechend: "Das muss weg!", "Iss mich", aber auch "Senf und Mayo" und "Marmeladen" können sinnvoll sein.





4 STEHSAMMLER SCHAFFEN LAGERFLÄCHE

Apropros Büro: Auch mit horizontal übereinandergestapelten Stehsammlern aus Kunststoff kann man Lebensmittel in Flaschen oder Schalen schön ordentlich im Kühlschrank verstauen und zugleich mehr Fläche schaffen. Stabiler wird es, wenn man die Stehsammler mit Klammern oder Schrauben aneinanderfixiert.



Das Wohlfühlklima für Ihre Lebensmittel.

Superlange Frische mit BioFresh. Nie mehr abtauen dank NoFrost. Nachhaltig und effizient.

















"Wodka Martini – geschüttelt, nicht gerührt." So lautet das wohl bekannteste James-Bond-Zitat. Schöpfer Ian Fleming ließ seinen Spion erstmals im 1953 veröffentlichten Roman "Casino Royale" einen Dry Martini ordern. Der Barmann sollte den Drink dann (absolut untypisch) schütteln und mit einer Zitronenzeste garnieren. Im gleichnamigen Film von 2006 lässt sich der smarte Geheimagent, gespielt von Daniel Craig, seinen Martini mit Lillet Blanc statt des sonst üblichen Wermuts servieren und tauft seine Kreation nach dem Namen seiner im Streifen aktuellen Gespielin "Vesper".



VESPER MARTINI

Zutaten für 1 Drink

- 6 cl Gin 2 cl Wodka 1 cl Lillet
 Blanc Eiswürfel Zitronenzeste
 Cocktailshaker inkl. Barsieb &
- Cocktailshaker inkl. Barsieb & Martiniglas

Zubereitung

Zutaten in den Shaker geben.

• Eiswürfel hinzufügen, gut durchschütteln und in das Martiniglas abseihen. • Zitronenzeste ausdrücken, um die Essenz herauszupressen, und danach in das Glas geben.

Übrigens

- ... enthält der Wodka Martini à la James Bond gar keinen Martini. Der Name bezieht sich nur namentlich auf die bekannte Wermutmarke Martini.
- ... gehört natürlich ein klassischer Martini immer gerührt und wird auch nie mit einer Zitronenscheibe serviert.

In Anthony Horowitz' zweitem James-Bond-Roman "Forever and a Day" (2018) sitzt James Bond im Stockholmer Restaurant Cattelin und sticht lustlos auf ein schlechtes Filet Mignon ein. Mit diesem Rezept wäre ihm das sicher nicht passiert:



FILET MIGNON MIT GRÜNEM SPARGEL & COCKTAILTOMATEN

Zutaten für 2 Personen

- 2 Rinderfilets à ca. 60-80 g
- 1 Bund grüner Spargel 100 g Cocktailtomaten • Salz • Pfeffer
- Öl zum Anbraten (z. B. Rapsöl)
- ggf. etwas Küchengarn

Zubereitung

Spargel und Tomaten waschen und trocknen lassen. Holzige Spargelenden abschneiden und Tomaten halbieren. • Filets abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen. • Öl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten je 1–2 Min. scharf anbraten. Pfanne mit Bratensatz beiseitestellen.

- Fleisch anschließend im vorgeheizten Backofen auf dem Gitter für 15 Min. bei 80 °C Umluft garen. Fettpfanne darunterstellen. Erst anschließend salzen und pfeffern! Währenddessen den Spargel in kochendem Wasser ca. 3–4 Min. blanchieren, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. In der Fleischpfanne erst den Spargel, dann die Tomaten jeweils ca. 2 Min. leicht anbraten.
- Filets zusammen mit Spargel und Tomaten auf Tellern anrichten.

TIPP Ggf. das Fleisch zuvor mit etwas Küchengarn umwickeln, damit es an allen Stellen gleichmäßig dick ist.



"Keine Zeit zu sterben" heißt der fünfte und letzte Teil mit Daniel Craig in der Titelrolle des beliebten Geheimagenten. Daneben: Ana de Armas als neues Bond-Girl.

Neben seiner Vorliebe für trockenen Martini, schnelle Autos und schöne Frauen ist James Bond aber auch einem guten Champagner niemals abgeneigt. Unser Dessertvorschlag:



CHAMPAGNER-SORBET

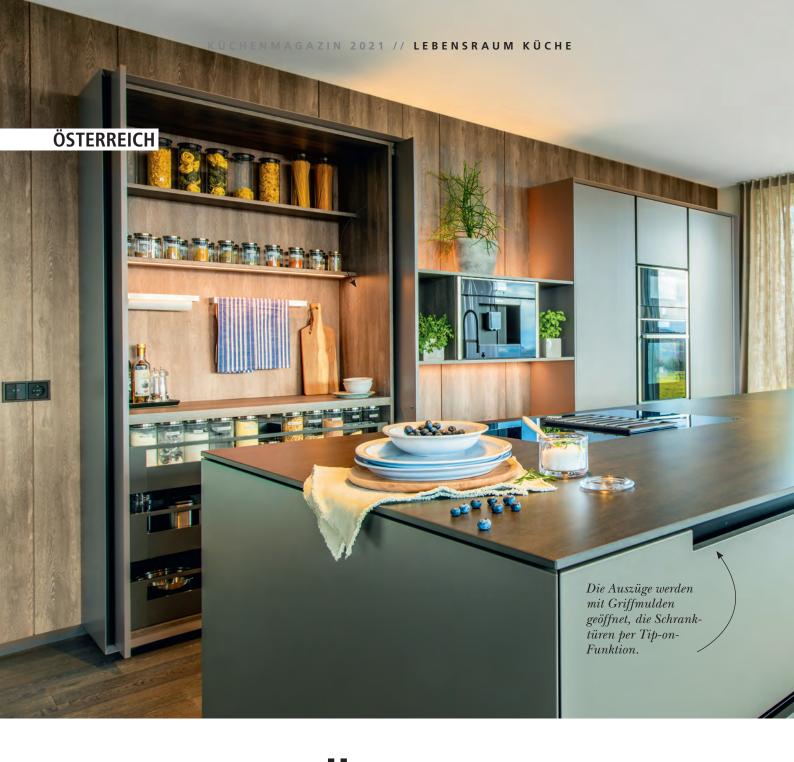
Zutaten für ca. 1 | Sorbet

- 400 ml Champagner (zzgl. etwas Champagner zum Auffüllen)
- 500 ml Wasser 100 g Zucker
- Abrieb von 1 Limette 2 Eiweiß
- evtl. Minze/Melisse zum Garnieren

Zubereitung

Zucker mit Wasser in einem Topf
ca. 8 Min. aufkochen. In eine
flache Schüssel füllen, abkühlen
lassen. • Champagner und Abrieb
dazugeben, für ca. 1 Std. im Tiefkühler anfrieren lassen. • Die Masse
in eine neue Schüssel umfüllen und
mit dem Mixer cremig schlagen.
• Eiweiß steif schlagen, mit der

 Eiweiß steif schlagen, mit der angefrorenen Masse verrühren und alles wieder in die flache Form füllen.
 Weitere 3 Std. gefrieren lassen.
 Vor dem Servieren kurz durchrühren, das Sorbet in Gläser füllen und evtl. mit Melisse oder Minze garnieren.
 Pur genießen oder mit Champagner auffüllen.



TRAUMKÜCHEN: EUROPAS 1. WAHL

KULTURELLE VIELFALT UND JEDE MENGE MODERNES DESIGN

Dieses Mal haben wir über den Tellerrand geschaut und europaweit nach den schönsten Küchen gesucht – und gefunden! Außer hier bei uns in Österreich konnten wir auch in Belgien, Deutschland, Großbritannien, den Niederlanden, der Schweiz sowie in Spanien traumhaft schöne Küchen entdecken.





ochen hinter verschlossenen Türen ist out. Immer gefragter sind Konzepte, in denen die Küche mit anderen Wohnbereichen verschmilzt. Auch Jessica und Pascal Rauchenecker entschieden sich daher recht weitsichtig für eine moderne, offene Lösung.

EINE KÜCHE MIT ZUKUNFT

Die Optik ihrer Küche haben sie dabei mit geradlinigem Design und gedeckten Farben auf das Wesentliche reduziert. Die Arbeitsplatte der Kochinsel ist aus pflegeleichtem und langlebigem Neolith (Porzellankeramik) gefertigt, in das sich das Unterbaubecken nahtlos einfügt. Das flächenbündige Induktionskochfeld punktet mit einem integrierten Dunstabzug. Die Paneelwand aus markant gemaserter Eiche gibt der Küche Tiefe. Der Hochschrank links ist für Vorräte und Küchenutensilien reserviert, im rechten verschwinden die Kühlgeräte hinter hohen Türen, sichtbar sind nur der Backofen und die Mikrowelle. Dazwischen zieht ein indirekt beleuchtetes Regal mit einem Kaffeevollautomaten die Blicke auf sich.



Die Türen des linken Hochschranks lassen sich nach dem Öffnen seitlich versenken. Am Essplatz sorgt das indirekt beleuchtete Deckenoval für Allgemeinlicht, Pendelleuchten erhellen die Szene direkt.



Eine kleine, exklusive Küche, die man vom Esstisch aus voll im Blick hat. Die abgehängte Decke greift die quadratische Form der Insel wieder auf.



MINIMALISMUS IN SCHWARZ

Alessia und Sofiane Beztout fiel die Entscheidung für eine reduzierte Ausstattung nicht schwer. Beide wussten: Mehr als Hochschrank und Insel brauchen sie nicht. Der quadratische Block ist mit Spüle, Kochfeld, versenkbarer Steckdose und einem kleinen Essplatz ausgestattet, der Schrank mit halbhoch eingebautem Backofen und Kombigarer. Beide Möbel bieten zudem reichlich Stauraum. Spots und der Dunstabzug in der abgehängten Decke leuchten den Raum hell aus. Die grifflosen Fronten mit Push-toopen-Beschlägen passen perfekt zum puristischen Stil.



GENUSS IN BESTEM LICHT

Einladend präsentiert sich der an die Insel angesetzte Esstisch aus Massivholz. Er bildet wie der Fußboden einen behaglichen Kontrapunkt zum Hochglanz-Weiß der übrigen Einrichtung. Die Insel ist mit indirektem LED-Licht glamourös in Szene gesetzt. In die Arbeitsplatte aus weißem Mineralstoff integriert: ein Induktionskochfeld mit Grillelement. Parallel dazu Hochschränke mit allen Geräten wie Kühl- und Gefrierschrank, Backofen und Mikrowelle. Unter dem Fenster ein Schrank mit Spüle und versenkbarer Armatur, damit man dieses noch öffnen kann.



Die Gäste von Nuria Garcia Martin sind häufig überrascht, dass der vermeintliche Dielenboden nur ein Fliesenbelag in Holzoptik ist. Ebenfalls ein Hingucker im Raum: die elegante Glastür (re.).





HARMONIE MIT BESTEN AUSSICHTEN

Bei Kristin und ihrem Mann Martin Kottig wird täglich für sechs Personen gekocht – das Paar hat vier Kinder! Und auch, wenn bei einem Treffen im engeren Familienkreis problemlos 20 Menschen zusammenkommen, passt die 50 Quadratmeter große Küche einfach perfekt! Modern, sehr geradlinig und hochwertig sollte die Einrichtung sein, mit wohnlichen Akzenten. Auf der Wunschliste standen außerdem eine extratiefe Kochinsel, viel Stauraum und ein großer Esstisch als gemütlicher Treffpunkt. Für die benötigte Tiefe der Insel wurden zwei Unterschrankzeilen Rücken an Rücken gestellt. Ihre Ausstattung: ein 80 Zentimeter breites Induktionskochfeld mit Topferkennung und eine Unterbau-Doppelspüle mit einer Armatur, die sowohl kochendes Wasser als auch gekühltes Sprudelwasser liefert. Für gute Luft sorgt der Dunstabzug in der abgehängten Decke. Im raumhohen Schrank sind Back- und Dampfbackofen in Arbeitshöhe eingebaut, flankiert von Kühl- und Gefrierschrank. Den Look der Küche bestimmt ein gelungener Materialmix. Zu den dunklen Fronten aus handgespachteltem Beton setzt mattweißer Lack einen frischen Kontrast, die Elemente aus hellem Eichenholz bringen wohnliches Flair ins Spiel. Den Esstisch umrahmt eine Polsterbank aus schwarzem Leder. Extravagant: das TV-Wandpaneel aus altem Eichenholz, in dem sich die Farben der Küche wiederholen.



Zu dieser Küche gehört ein maßgefertigter Essplatz mit schwarzer Ledersitzbank, Barhockern und einer sehr massiven Eichenplatte.



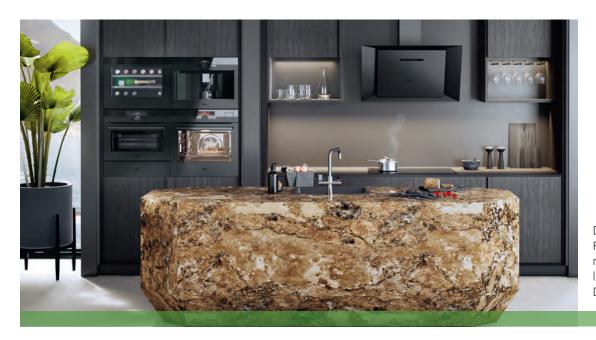


Die Küche ist ein gekonnter Mix aus urigem Charme und industriellem Chic. Ein komfortables Detail: Die Auszüge der Insel werden beim Öffnen automatisch beleuchtet. Aus Beton: die Tischplatte.



BÜHNENREIFER AUFTRITT

In ihrem alten Bauernhaus haben Miljuschka Witzenhausen (hier mit Küchenplaner Sidney Barthen) und ihr Mann eine Küche realisiert, die ihresgleichen sucht. Unter historischem Gebälk präsentiert sich eine Fülle kreativer Ideen. Hauptdarsteller ist die fünf Meter lange "schwebende" Kochinsel. Für diese Konstruktion mussten die Holzbalken durch das Möbel hindurchgeführt werden - eine handwerkliche Meisterleistung! Das gilt auch für die Arbeitsplatte aus Granit. Um die Größe bewältigen zu können, wurde eine dicke Platte in zwei dünnere Hälften geteilt und für eine harmonische Optik der Maserung mittig gespiegelt. Gekocht wird auf sechs direkt in die Granitfläche eingesetzten Gasbrennern. Im Rücken der Insel ein kompakter Hochschrank mit einer großen Aussparung für die Unterschrankzeile mit Spüle und zwei Geschirrspülern. Superlativ wie die Küche ist auch der Gerätepark mit Kühlund Gefrierschrank, Weinschrank, Dampfgarer, Vakuumierschublade und Kaffeevollautomat. Keine Frage: Hier wird gerne für Gäste gekocht und Genuss großgeschrieben.



Die AEG MattBlack Range beeindruckt mit einem minimalistischen, zeitlosen Design.

Innen und außen top

AEG setzt nicht nur mit dem zeitlosen Design seiner neuen MattBlack Range Standards, sondern auch mit seinen Geräten.

Das Design der AEG MattBlack Range ist bis ins Detail durchdacht und mit innovativen Technologien ausgestattet. Es beeindruckt mit einem aufs Wesentliche reduzierten Äußeren, das den Rest der Küche voll zur Geltung bringt. So ist die MattBlack Range in jeder Hinsicht ein Statement in Sachen Geschmack. Schwarze, matte Oberflächen haben Tradition im Küchenbereich - vom Kochgeschirr aus Gusseisen bis hin zu emailliertem Keramikgeschirr. In Anlehnung an die aktuellen Designtrends gibt es eine Wiederbelebung der matten Oberfläche in der Küche. Die matte Glasblende wird durch ein Ätzverfahren, eine Technologie aus der Welt der Architektur, hergestellt. Diese matte Textur verfügt über natürliche Anti-Fingerabdruck-Eigenschaften: Sie ist resistenter gegen Flecken und lässt sich besonders leicht reinigen.

DIE STÄRKEN DER AEG GERÄTE Der SteamPro Multi-Dampfgarer mit Sous-vide und Connectivity ist das perfekte Beispiel für die innovativen Funktionen der AEG Geräte: Der SteamPro sorgt mit integriertem Feuchtigkeitssensor dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das spezielle Sousvide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen. Der SteamPro ist über Connectivity in das System Smartkitchen eingebunden. Die intelligente Küche hilft beim Regulieren der Temperatur ebenso wie bei der Kontrolle des Garvorgangs. Die innovative CookView® Kamera schickt ein Livebild aus dem Ofen direkt aufs Smartphone. So lassen sich die Geräte einfach per My AEG Kitchen App oder Sprachsteuerung ausschalten, selbst wenn man nicht in der Küche ist – und man kann das Beisammensein mit den Gästen genießen und gleichzeitig gelungene Gerichte herstellen.

www.aeg.at



Innovative Technologien und intuitive Funktionalität garantieren Kochen auf höchstem Niveau.



Smarte Vernetzung sorgt für noch mehr Komfort: mit CookView® Kamera und der My AEG Kitchen App.



BEHAGLICHKEIT VERY BRITISH

Tradition und Moderne treffen in der Küche von Liz und Edward Lott charmant aufeinander. Originell die Balkenkonstruktion in Giebelform, die dem offenen Raum mit Küchenzeile und -insel ein "Dach" aufsetzt. Letztere bietet viel Arbeits- und Ablagefläche. In der L-förmigen Zeile auf der Fensterseite sind die Spüle mit Kochend-Wasser-Armatur, Kochfeld und Geschirrspüler untergebracht. Der Dunstabzug versteckt sich im Hängeschrank. Für Kühlgeräte, Backofen und Co. ist der Hochschrank reserviert. Das Frühstück wird am Holztresen eingenommen.



Zu den schlichten, lackweißen Küchenmöbeln setzen Holzbalken und -tresen einen rustikalen Gegenpol. Durch ein großes Oberlicht fällt viel Tageslicht in den Raum.



Carine und Roland Staubli lieben Lichteffekte. Der Glasspritzschutz unter dem Fenster wird von unten angestrahlt, unter dem Hängeschrank gibt es LED-Licht mit Farbwahl.



EIN KLASSIKER AUF NEUEN WEGEN

Die Planung überrascht mit der ein wenig aus der Mode gekommenen G-Form. Einer ihrer Pluspunkte: kurze Arbeitswege. Der stahlgrau changierende Schrank bildet einen markanten Kontrast zu den mattweißen Möbeln. In bedienfreundlicher Höhe formen Backofen, Kaffeevollautomat und Dampfgarer eine Linie. Spüle und Geschirrspüler haben unter dem Fenster Platz, das Kochfeld mit Muldenlüfter im G-Schenkel. Die Arbeitsplatte aus Keramik korrespondiert farblich mit dem Schrank. Der warme Holzton des Dielenbodens gibt der Küche eine wohnliche Nuance. <<



Das Kochfeld mit integriertem Abzug kann auch über Home Connect von überall aus gesteuert und kontrolliert werden.

Flüsterleise und effektiv

Die neuen NEFF Induktionskochfelder mit integriertem Kochfeldabzug sind himmlisch leise und extrem alltagstauglich.

Freiheit beim Kochen definiert NEFF noch mal neu – mit Modellen in 70 und 80 cm Breite, die kompromissloser denn je Ästhetik und Funktion, Benutzerfreundlichkeit und Leistung verbinden: So bieten sie die ideale Voraussetzung, um sich aufs Wesentliche zu konzentrieren: das Kochen. Integrierte Kochfeldabzüge ermöglichen ein Höchstmaß an Flexibilität bei der Küchenplanung. Egal, ob in der frei stehenden Insel, als Ecklösung oder in der Arbeitsplatte unter dem Fenster: Der Abzug zieht Dampf und Gerüche direkt dort ein, wo sie entstehen – auf dem Kochfeld. Beim 80 cm breiten Modell regelt der integrierte Luftsensor je nach Bedarf sogar automatisch die Leistung des Lüfters.

KOCHEN IN DER KOMFORTZONE

Die neuen Kochfelder von NEFF vereinen das Beste aus beiden Kategorien: Premiummerkmale wie die erweiterte FlexInduction mit den großen, kombinierbaren FlexZonen, worauf das Kochgeschirr flexibel bewegt werden kann, und die Brat- und Kochsensorik, bei der nichts anbrennt bzw. überkocht, sowie die komfortable Bedienung über Touch-Control und TwistPad®. Die Kochfeldabzüge punkten mit einem hohen Maß an Alltagstauglichkeit: Die Filtersysteme lassen sich bequem erreichen, alle beweglichen Teile entnehmen und in der Spülmaschine reinigen. Auch in Sachen Lautstärke sind die integrierten Kochfeldabzüge von NEFF kaum zu unterbieten. Schließlich sollen die besten Gespräche weiterhin in der Küche stattfinden.

Übrigens: Wer in seiner Küche keine 70 cm breite Nische für das Kochfeld zur Verfügung hat, muss nicht auf die NEFF Technologie verzichten. Denn erstmals bietet NEFF den integrierten Kochfeldabzug in 70 cm Breite für den Einbau in einen 60 cm breiten Ausschnitt an. Als einzige Marke auf dem Markt benötigt die NEFF Lüftertechnik unterhalb des Kochfelds weniger Platz, als es die oberen Abmessungen vermuten lassen.

www.neff-home.com/at



Die neuen NEFF Induktionskochfelder überzeugen optisch durch das minimalistische Design und den vollbündigen Lufteinlass.

KITCHEN ART

KREATIVE BRISE BEIM KOCHEN

Küchenprodukte in coolen Aquatönen und ausgefallenen Designs sorgen für neue Frische an Tisch und Herd. Einige davon sind nicht nur praktisch, sondern auch so wandelbar, dass sie zu modernen Kunstobjekten im Raum werden.



1 Im Wohn- und Essbereich schwer angesagt: individuell gestaltete Gallery Walls, z. B. Posterwand "Blue Shades" mit Meeresmotiven. Preise je nach Zusammenstellung über www.desenio.at. 2 Auf Wolken gebettet: Der Glasuntersetzer "Cloud" (Ø 12 cm, 4 Euro) vom dänischen Designteam Lind DNA besteht zu 80 % aus recyceltem Leder (www.linddna.com). 3 Für Meeresrauschen am Tisch sorgen die Windlichter "Valkea" à ca. 20 Euro via www.iittala.com. 4 Witzig: Teebeutelablage aus Steinzeug, 10 Euro (www.lecreuset.at). 5 Tiefblau wie der Ozean: Bitz Salz- und Pfeffermühle, Steingut mit Holzdeckel, ca. 65 Euro, z. B. bei www.westwing.de. 6 Handmade in Portugal: Keramikteller "Alcachofra" (Ø 26 cm, 24 Euro) über Motel a Miio, ein Münchner Family-Business (www.motelamiio.com).



emailliertes Salatbesteck "Blushing Bird" von Pip Studio, etwa 45 Euro (www.pipstudio.com). **9** Tradition 2.0. — Teeisolierkanne "Emma" von Stelton, ca. 100 Euro (www.stelton.com). **10** Tisch oder Tablett? Beides! Tray Table von Hay, ca. 158 Euro, z. B. über www.connox.at. **11** Schöner shoppen mit den nachhaltigen Einkaufstaschen "Color Match" von Handed By, etwa 30 Euro (gesehen bei www.emilundpaula.de). **12** Für die Gründerinnen von www.kissmykitchen.de aus Hamburg war die Küche schon immer ein Lieblingsort. Weniger toll fanden sie hässliche Accessoires — und erfanden kurzerhand selbst stylishe Geschirrtücher (ca. 16 Euro) und mehr.

Küchen fürs Leben

Eine Küche für jede Lebensphase und für jeden Lebensstil – das zeichnet neola aus. In bester Qualität und mit viel Planungsfreiheit. Wohlfühlküchen eben.

Die Küche ist der vielleicht wichtigste Raum in einem Zuhause. Aber die Gründe, warum die Küche auf ganz bestimmte Art gestaltet werden muss, sind sehr unterschiedlich: Es gibt Familienmenschen, Menschen, die Trends setzen, und solche, die möglichst naturverbunden oder urban leben wollen – für alle gibt es Küchen von neola

GANZ NATÜRLICH: COUNTRY-STYLE

Ob man sich der Natur verbunden fühlt, ist keine Frage des Alters. Auch eine Küche im Country-Style ist zeitlos und steht für handwerkliche und authentische Qualität. Offene Regalelemente, kombiniert mit einer Front in Holzoptik, zeugen von Stil und Klasse - und das über Jahrzehnte hinweg. Dabei ist der Country-Style bei neola Küchen durchaus elegant und funktional auf dem neuesten Stand. Heute sieht man nicht nur skandinavische, sondern auch amerikanische Einflüsse: ehrlich, natürlich und etwas rustikal. Mit ihr hält natürliches Lebensgefühl und ein Hauch Retro-Chic Einzug. Die offen und luftig gestaltete Küche punktet mit naturnaher Farbigkeit, sowohl in den hellen als auch den dunklen Tönen. Fans des Landhausstils finden Regale mit geschweiften Wangenbordstützen oder eine Insellösung mit Pfostenregal. So entsteht ein großzügiger Raum, der viel Platz zur Entfaltung gibt.

PRAKTISCHES FÜR DIE GANZE FAMILIE

Küchen für Familienmenschen sind Küchen mit Freiraum und Stauraum, offen für jeden und alles – fürs Kochen, Essen, Spielen, Lachen, Leben. Küchen von neola machen das alles mit und bieten noch mehr. Da wäre zum Beispiel ein Regal, das nach hinten abgeschrägt ist, sodass sich Flaschen aus Getränkekisten bequem entnehmen lassen. Oder der Obstkisteneinsatz für die Lagerung von Kartoffeln, Äpfeln und Co. Dazu der Kreuzeinsatz für Weinflaschen oder feine Öle. Geschlossene Einheiten fehlen ebenfalls nicht. Dahinter lassen sich selten genutzte Küchengeräte gut verstecken. Intelligente Innenschübe helfen, das Verstaute leicht herauszunehmen. Auch zusätzlicher Stauraum lässt sich mit neola perfekt planen.

KÜCHEN FÜR DEN URBANEN LEBENSSTIL

Mittendrin und live dabei, ist das Motto moderner, urbaner Menschen. Genau wie sie muss auch ihre Küche immer am Puls der Zeit sein. Dazu gehört auch, dass die Küche multifunktional ist: für einen selbst, aber auch, wenn Familie und Freunde zu Besuch kommen. Weil die Küche meist Teil des Wohnraums ist, spielt neben der Funktionalität die Ausstrahlung eine entscheidende Rolle. Hierfür verwendet neola sowohl Nachbildungen klassischer 70er-Jahre-Terrazzo-Muster als auch Marmoroptiken für die Arbeitsplatte.

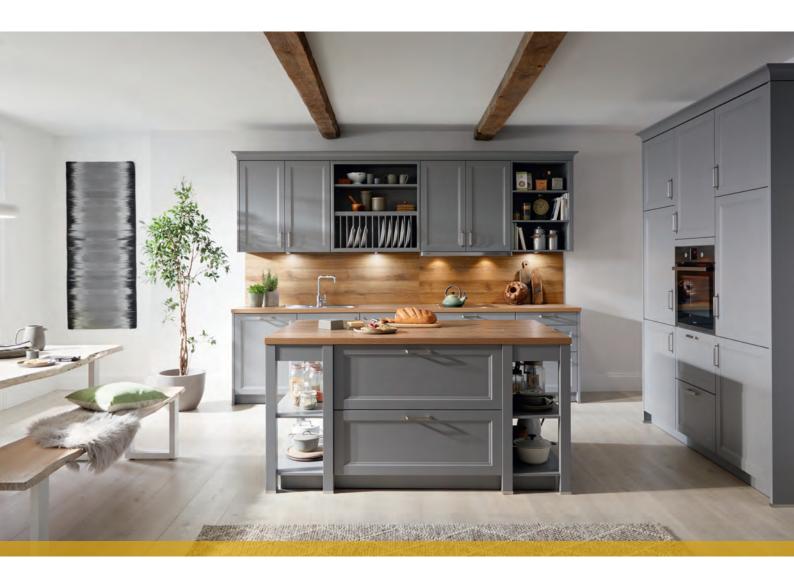


1 Eine Küche für Familien: Die Tafelwand lässt Platz für Notizen und Nachrichten. Die zeitlose Kombination aus Holz, Schwarz und Glas lässt sich individuell stylen. 2 Dieses Modell gibt es auch mit offenen Regalen, die mit ihren klaren Linien einem urbanen Lebensstil entsprechen.



Einfach scannen tolle Tre im Film

Einfach den QR-Code scannen und diese tolle Trendküche im Film anschauen!



Moderner Country-Style bei neola – Küchen zum Wohlfühlen.

MIT NEOLA NEUE TRENDS SETZEN

Trendsetter sind Menschen, die Neues entdecken, Unkonventionelles wagen, sich überraschen lassen. Auch in der Küche sind sie kreativ, anders, unangepasst. Trendsetter lieben coole Extras. Etwa das Kommunikationspaneel mit der Tablet-Ladestation oder im Kochfeld integrierte Muldenlüfter. Zudem ist das Thema Glas derzeit sehr angesagt - als Glasfront bei Schränken, die es nun in noch mehr Farben gibt, oder als strukturiertes Rhombusglas, das in Edelstahlfarbe und Schwarz als Glasfront bei Schränken und Vitrinen erhältlich ist, sowie als pflegeleichte und stylishe Küchenrückwand. In Küchen von neola findet man Besonderheiten mit Aha-Effekt, die nicht nur Trendsetter interessieren, so auch bei der Funktionstheke Bicolour. Über Zweifarbigkeit als Designelement verfügen neben Theken auch geschlossene und offene Regale. Bei allem zeichnet sich neola durch höchste Qualität und Langlebigkeit aus. So zieht neben Wohlfühlkomfort auch Lebensqualität ein.



Nussbaum geölt ergänzt bei Arbeitsplatten und Rückwänden den natürlichen Look.



Bei Miele führt eine App Schritt für Schritt durch den gesamten Bratprozess und macht Kochen und Braten so einfach wie nie zuvor – egal ob Steak, Fischfilets oder köstlichen Milchreis.

HANDY, REZEPT – UND LOS!

SMARTE KOCHFELDER IM TREND

Die vernetzte Küche, in der sich auch Herdplatten zentral über das Smartphone steuern lassen, kocht natürlich nicht von allein. Doch sie erleichtert das Kochen in vielerlei Hinsicht und selbst erfahrene Köche profitieren von den neuen Techniktools am Herd.

s gibt eine Kochsendung im deutschen Fernsehen, da kann man Menschen beim Kochen zusehen, von denen man nie im Leben erwarten würde, dass sie zu Hause schon mal am Herd gestanden haben – außer vielleicht, um einen schlauen Spruch abzugeben, oder um schon mal aus einem der Töpfe zu naschen. Und die versuchen nun vor laufenden Kameras gegen einen Profikoch zu bestehen, ohne gehänselt zu werden. Allerdings haben sie fachliche Unterstützung von einem anderen Profi, der ihnen Anweisungen geben darf. So ähnlich - nur deutlich besser - kann man sich die Unterstützung durch neue, smart vernetzte Kochfelder vorstellen.

WAS KOCHFELDER ALLES KÖNNEN Induktionskochfelder sind derzeit an der Spitze, was Extras und technische Sonderfunktionen betrifft. Sie überzeugen mit smarten Features wie einer App, die Schritt für Schritt durch den gesamten Bratprozess führt und die Zubereitung von Gebratenem so leicht und sicher wie nie zuvor macht. Eine weitere interessante Funktion ist die Temperaturkontrolle für eine gleich bleibende Zubereitungstemperatur bei unterschiedlichen Gerichten.





Kochfelder erkennen Form und Größe von Kochgeschirr automatisch – wie hier von Neff – und leiten Wärme nur in den nötigen Bereich oder lassen sie nach Bedarf mitwandern.

Durch ein akustisches Signal meldet das Kochfeld, wenn die optimale Bratoder Kochtemperatur erreicht ist. Diese wird dann gehalten, wodurch lästiges Nachregulieren entfällt. Eine intelligente Topferkennung sorgt nicht nur dafür, dass man kleines Kochgeschirr auf größeren Flächen einsetzen kann, sondern auch, dass Kochzonen auf dem Induktionsfeld verschoben werden können. Der Topf nimmt dabei seine jeweilige Einstellung also beispielsweise mit nach hinten und macht vorne Platz für den Start eines weiteren Gerichts. Möglich macht dies unter anderem die Tatsache, dass die Wärmeübertragung bei Induktion mittels magnetischer Ströme erfolgt und das Kochfeld selbst nicht heiß wird. Induktionskochfelder haben zudem bei den Bedienelementen einige technische Features. Alle zusammen verfügen über eine komfortable, intuitive Bedienung. Zur Auswahl stehen Kochfelder in den Breiten 30, 60, 70 und 90 Zentimeter. Damit lassen sich nach Belieben maßgeschneiderte Arbeitsplätze zusammenstellen. Für noch mehr Flexibilität und Freiheit beim Kochen sorgen ins Kochfeld integrierte Dunstabzüge, die - wenn sie mit dem Kochfeld vernetzt wurden – entweder automatisch ihre Leistung dem gerade entstehenden Dunst anpassen oder übers Smartphone per App reguliert werden können. Mit Induktion wird Kochgeschirr nicht nur schnell heiß und ist daher energiesparender als ein herkömmliches elektrisches Cerankochfeld, sie bietet noch einen

weiteren Vorteil: Es gibt viel Zubehör für verschiedene Zubereitungsarten – vom Wok über den Salzblock bis zur Grillplatte (siehe auch Seite 96).

VOLL ENTFLAMMT FÜR GAS

Auch Gaskochfelder überzeugen - sowohl bei der Auswahl der verwendeten Materialien als auch bei den Funktionen, etwa einer 7-Segment-Anzeige für jede Kochzone, die auf einen Blick die Anzahl der Flammen anzeigt und auf welcher Stufe jeder Brenner gerade arbeitet, oder einer Restwärmeanzeige. Gaskochfelder waren immer schon ein kulinarisches und sinnliches Erlebnis und sind für ambitionierte Hobbyköche eine Möglichkeit, sich Profitechnik in ihre Küche zu holen. Aus Zubereitungssicht punkten sie mit extrem schneller Erwärmung bei umweltschonender Verbrennung und sparsamem Verbrauch. Fürs Auge sind sie nicht nur durch die Flammen ein Highlight, sondern auch durch die Kombination unterschiedlicher Oberflächen. Je nach Modell werden Gaskochfelder aus Keramik, gehärtetem Glas oder Edelstahl gefertigt und mit archaisch anmutenden, emaillierten Topfträgern aus Gusseisen versehen. Auch sie gibt es in unterschiedlichen Breiten - von 30 über 60 und 75 bis hin zu 90 Zentimeter Standardbreite -, je nach Hersteller. Man kann in der Regel zwischen verschiedenen Zusammenstellungen von Normal- sowie Starkund Wokbrennern wählen.



Gas, Induktion, Grill und Teppanyaki – die Vario-Option von Gaggenau ermöglicht es, einen maßgeschneiderten Kochfeldarbeitsplatz aus verschiedenen Geräten zusammenzustellen.

"Ich halte Kochen für einen schöpferischen Vorgang, der sich allerdings von den Künsten dadurch unterscheidet, dass man ihn unmittelbar vom Endprodukt her genießen kann."

Günter Grass (1927–2015), Schriftsteller, Bildhauer, Maler













GUT GEGRILLTER GENUSS

Ebenso groß wie die Bandbreite der Geräte – Induktions-, Elektro- oder Gasherd – sind auch die Auswahlmöglichkeiten an tollem Zubehör für noch mehr Genuss. Grill- und Teppanyaki-Platten bieten Hobbyköchen nicht nur geschmacklich, sondern auch vom Handling her zusätzliche Möglichkeiten. Egal ob Steak, Meeresfrüchte oder feines Gemüse der Saison: Mit diesen variablen Platten ergänzt man einfach und effektiv das eigene Kochfeld zur Profiküche – für spannende Kochexperimente und hoffentlich viele neue köstliche Lieblingsgerichte.

Claudia Götz <<



1 Wie vom Grill: Die AEG-Grillplatte erweitert die Zubereitungsarten auf dem Induktionskochfeld. 2 Japanisch inspiriert: induktionsgeeigneter Teppanyaki von Bosch. 3 Vielseitige Rezeptmöglichkeiten bietet auch das Miele-Teppanyaki-Tablett für Induktionsherde.



JAPANISCHE YAKITORI-SPIESSE

Zutaten für ca. 8 Portionen

- 600 g Hühnerbrustfilets
- 6 Frühlingszwiebeln 20 g frischer Ingwer • 150 ml Sake (japanischer Reiswein) • 150 ml Sojasauce • 2 EL Mirin (süßer Reiswein) • 2 EL Honig (alternativ möglich: brauner Zucker) • 1 Handvoll Sesam Sonstiges: Holzspieße

Zubereitung

- Holzspieße ca. 15 Min. wässern. • Hühnerfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. • Frühlingszwiebeln waschen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. • Fleisch abwechselnd mit der Frühlingszwiebel auf die Spieße stecken.
- Ingwer schälen und fein reiben. • Ingwer, Sake, Sojasauce, Mirin und Honig in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Temperatur ca. 5 Min. sirupartig einkochen lassen.
- Spieße auf den heißen Grill legen und ca. 8 Min. unter Wenden braten, dabei immer wieder mit der zuvor gekochten Sauce einpinseln. • Wenn die Spieße dunkelbraun glänzen, sofort servieren, je nach Wunsch noch ein paar Sesamsamen darüberstreuen – und genießen!



Dampf und Gerüche werden am Entstehungsort direkt hinter dem Kochfeld abgesaugt.

Die perfekte Lüftungslösung

Der neue integrierte Glas Dunstabzug von Bosch punktet auf breiten Kochfeldern technisch und optisch.

Für breite Kochfelder mit bis zu fünf Kochzonen ist der neue integrierte Glas Dunstabzug von Bosch nicht nur ein formvollendetes Highlight für Kücheninsellösungen, sondern bietet eine beeindruckende Absaugleistung, unabhängig von Topfhöhe und Topfposition auf dem Kochfeld. Mit einem Geräuschpegel von 62 dB, einem Fettabscheidegrad von 90 Prozent und einer Lüfterleistung von 501 m³/h auf Stufe 3 sowie einem niedrigen Energieverbrauch in der Energieeffizienzklasse A ist der neue integrierte Glas Dunstabzug nicht nur leistungsstark, sondern erreicht auch die besten Werte auf dem Energielabel.



Der neue integrierte Glas Dunstabzug von Bosch bietet eine effektive Dunstabzugsleistung dank Guided Air Technologie.

AUSGEZEICHNETES DESIGN

Der neue integrierte Glas Dunstabzug von Bosch eröffnet neue Möglichkeiten in der Küchenplanung. Er wird direkt hinter dem Kochfeld positioniert, sodass Dampf und Gerüche am Entstehungsort abgesaugt werden können. Damit gehören aufsteigender Dampf und beschlagene Gläser der Vergangenheit an. In ausgeschaltetem Zustand kann der integrierte Glas Dunstabzug in die Arbeitsplatte abgesenkt werden, was ihn fast unsichtbar macht. Das Design des Dunstabzuges ist genau auf die Gestaltung der Bosch Kochfelder abgestimmt. Aneinander installiert, ist der Übergang zwischen den beiden Geräten dann nahtlos. Auch die Designjury war sich einig: Der neue integrierte Glas Dunstabzug wurde mit dem Red Dot Design Award 2020 ausgezeichnet.

TOLLE TECHNIK: GUIDED AIR UND LED

Um sicherzustellen, dass der aufsteigende Dampf von allen Kochzonen – insbesondere auch von den vorderen – abgesaugt werden kann, wird hinter der Glasscheibe eine Art V-förmiger Luftschleier erzeugt. Dank der Guided Air Technologie wird die Dunstabzugsleistung effektiver und leiser und die Luft in der Küche garantiert sauber. Zudem wertet die dekorative LED-Beleuchtung die Atmosphäre der Küche auf – in einer Farbe aus dem gesamten RGB-Farbspektrum, die ganz dem Anlass und dem persönlichen Geschmack entspricht. Ausgewählt wird diese einfach über die Home Connect App.

www.bosch-home.com





Top Grillassistent: der rollbare Trolley von next 125. Damit hat man die Basics wie Öle. Gewürze oder Messer zu jeder Zeit griffbereit.

Zutaten für ca. 4 Portionen

Für das Fleisch inkl. Marinade: 4 Hühnerbrustfilets • 1 Zweig Rosmarin • 5 Stängel Thymian • 40 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt, davon 2 EL Öl für die Marinade) • 1 Knoblauchzehe • 1 EL Aceto Balsamico

- je 1 Prise Salz und frischer schwarzer Pfeffer Für den Salat: 1-2 Kopfsalate (je nach Größe, alternativ 4 Romanasalate) • 20 Cherrytomaten • 2 Avocados • 6 EL Mais (aus der Dose)
- 8-10 Scheiben Bacon 1 rote Zwiebel
- 4 hart gekochte Eier (optional)

Für das Avocado-Ranch-Dressing:

240 ml (etwa 1 Tasse) fettarme Buttermilch

- 60 ml (1/4 Tasse) Wasser Saft von 1 Limette
- 1 Avocado 1/4 rote Zwiebel 2 Knoblauchzehen • 1 EL frischer Dill • 1 EL frische Petersilie, gehackt • je 1 Prise Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Hühnerbrustfilets unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen (evtl. mit einer Pfanne zwischen Frischhaltefolie etwas plattieren). • Rosmarin und Thymian waschen, trocken

- tupfen, Nadeln und Blätter abzupfen und fein hacken. • Tomaten waschen, abtropfen lassen und danach diese sowie die Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden. • Alle Zutaten mit 2 EL des Tomatenöls und Essig verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen. Hühnerbrustfilets über Nacht in der Marinade ziehen lassen (diese sorgt dafür, dass das Fleisch beim Grillen

schön zart bleibt). • Am nächsten Tag den Grill vorheizen. • Salat waschen, putzen und in grobe Streifen schneiden. • Cherrytomaten waschen und halbieren. • Avocados durchschneiden. Kern entfernen, aus der Schale lösen und in Scheiben schneiden. • Maiskörner aus der Dose nehmen und abtropfen lassen. • Bacon in einer Pfanne (oder auf einer Gussplatte im Grill) knusprig braten und anschließend grob hacken.

- Zwiebel in Ringe schneiden. Je nach Wunsch hart gekochte Eier schälen und aufschneiden.
- Für das Dressing den Saft der Limette auspressen. • Avocado schälen, entsteinen und Fruchtfleisch herauslösen. • Zwiebel schälen und würfeln. • Knoblauchzehen schälen. • Dill und Petersilie klein hacken. • Alle Produkte zusammen mit Buttermilch und Wasser in der bei den Zutaten angegebenen Reihenfolge in einen Mixer geben und etwa 30-40 Sek. lang mixen. • Hühnerbrustfilets von beiden Seiten auf dem Grill anbraten und gar ziehen lassen. • Nun das Fleisch in Tranchen schneiden und
- auf dem Salat anrichten. Zum Schluss das Avocado-Ranch-Dressing nach Belieben über das Fleisch und den Salat träufeln oder als Dip an die Seite dazustellen (dieser Dip eignet sich auch prima für Grillparty-Snacks, z.B. Nachos oder Gemüsesticks).

TIPP Als fleischlose Alternative einfach naturbelassenen Tofu marinieren oder fertigen Räuchertofu verwenden und nach Herstellerangaben braten.



Mit dem inductionAir Plus bleibt der Kopf frei fürs Kochen.

Die Zukunft zieht ein

Beim inductionAir Plus kombiniert Siemens einen leistungsstarken Dunstabzug in einem innovativen Induktionskochfeld.

Jederzeit frische Luft in der Küche und natürlich auch beim Essen, wenn – wie so oft inzwischen – die Küche offen in den Ess- und Wohnraum übergeht. Noch nie war es so leicht, als perfekter Gastgeber in Erinnerung zu bleiben, denn der leistungsstarke, integrierte Dunstabzug zieht Dampf, Fett und unerwünschte Gerüche genau dort ab, wo sie entstehen: direkt am Kochfeld. Dieses punktet mit flexibel nutzbaren Kochzonen und intelligenter Sensorik. Dank varioInduktion bietet es auch großem Kochgeschirr komfortabel Platz. Und egal ob eckig oder klein – jedes



Keine Kanten in Stirnhöhe, kein Dunst, keine Gerüche und dabei absolut leise – das inductionAir Plus von Siemens.

Kochgeschirr wird absolut gleichmäßig erhitzt. Dank Sensortechnologie kann auch nichts anbrennen oder überlaufen: Man kann sich als Gastgeber zwischendurch also problemlos um die weitere Vorbereitung oder bereits um seine Gäste kümmern.

DIE VORZÜGE DES DUNSTABZUGS

Der integrierte Dunstabzug überzeugt mit leiser Abzugsleistung. Bündig in die Glaskeramik eingelassen, verleiht er dem InductionAir Plus aus jedem Blickwinkel eine funktionale Eleganz – egal ob in der Kücheninsel oder dem Küchenblock. Ein dreifacher Überlaufschutz verhindert, dass Flüssigkeiten ins Innere des Systems gelangen. Sollte doch einmal etwas umfallen, wird alles in einem dafür vorgesehenen Behälter aufgefangen, in den auch die neuen Fettfilter integriert sind. Die gesamte Einheit passt problemlos in den Oberkorb eines Geschirrspülers.

PLANUNGSFREIHEIT UND DESIGN-STATEMENT

Das inductionAir Plus ist nicht nur platzsparend, es ermöglicht auch individuelle Küchenlösungen und damit absolute Planungsfreiheit. Es passt in alle Standardmöbel und ist in 80 cm und 70 cm Breite erhältlich. Letzteres lässt sich sogar in Unterschränke mit 60 cm Breite einbauen. Der Betrieb ist mit Abluft oder Umluft möglich. Mit seiner hochwertigen Optik ist es zudem ein absoluter Blickfang – und das ohne Einbußen bei Leistung und Flexibilität.

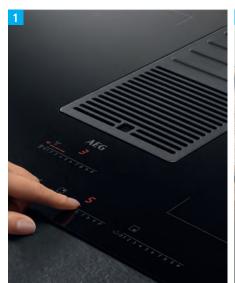
www.siemens-home.bsh-group.com

LEISTUNGSSTARKE UND LEISE LÜFTUNG

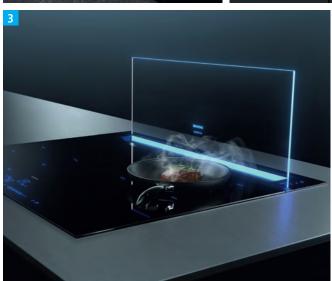
DIE UNGLAUBLICHE VIELFALT DER DUNSTABZÜGE

Der Kochfeldabzug ist weiter im Kommen, Wand- und Kopffreihauben sind lange noch nicht out und auch für Decken- oder Hängelüfter, Designerhauben sowie Lüfterbausteine finden sich Argumente, Fans und geeignete Einsatzorte.









eues gibt es bei den Kochfeldabzügen, Muldenlüftern oder – wie sie auch genannt werden – Downdraft-Dunstabzügen: Einige Hersteller haben den Abzug aus der Mitte des Kochfeldes nun dahintergesetzt und mit einer ausfahrbaren Glaswand versehen. So lässt sich ein effektiver Luftstrom erzeugen, der Dunst und Wrasen auch von den vorderen Kochstellen abzieht. Bei den Filtersystemen setzen die Hersteller noch stärker auf einfache Reinigung – etwa im Geschirrspüler – und auch hier unterstützt die smarte Vernetzung mittels Erinnerung, wenn mal wieder ein Saubermachen ansteht. Sowohl der ins Kochfeld integrierte, nahezu unsichtbare Abzug als auch die versenkbare Variante: Alle ermöglichen Ab- und Umluftlösungen, ganz wie man es in seinen eigenen vier Wänden braucht oder haben möchte.





1 Beim Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug von AEG passt das Kochfeld je nach Leistung die Stärke des Dunstabzugs automatisch an. 2 Eine gebräuchliche Downdraft-Variante ist, den Tischlüfter mittig im Kochfeld zu platzieren, wo er den Dunst von beiden Seiten einzieht. Bosch bietet dafür sowohl ein Abluft- als auch verschiedene Umluftsysteme. 3 Bei seinem neuen Tischlüftungskonzept platziert Siemens den Abzug hinter dem Kochfeld vor einer ausfahrbaren Glaswand, die die Absaugleistung optimiert. Die Farbe der Beleuchtung lässt sich ganz nach Wunsch dem Anlass oder der Tageszeit anpassen. 4 Auch der integrierte Glas-Dunstabzug von Bosch kombiniert innovative Technik mit ausgezeichnetem Design und sorgt dank EcoSilence Drive leistungsstark für klare Luft. 5 Neff hat nicht nur die Lautstärke seiner integrierten Kochfeldabzüge verbessert – über Home Connect können Kochfeld plus Dunstabzug auch von überall aus gesteuert werden.







1 Ist es ein Fernseher? Nein, es ist eine Bosch-Kopffreihaube. Wird sie gebraucht, klappt sie nach vorne auf, Beleuchtung inklusive. 2 Auch Franke ist bei seinen Abzugshauben die Optik wichtig. Für dieses Modell gab es sogar einige Designpreise. 3 Mieles Con@ctivity-Hauben reagieren selbstständig, sobald das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet wird, und passen dabei die Saugleistung automatisch an.

KUNST IN DER KÜCHE

Dunstabzugshauben haben gerne einen schlechten Ruf: Sie sind im Weg, sie sehen nicht gut aus, sie sind laut und schlecht zu reinigen usw. Ist der Ruf mal ruiniert, kann es passieren, dass technische Errungenschaften und ein neuer Look gar nicht richtig wahrgenommen werden. Das ist jedoch mehr als schade, denn moderne Hauben sind nicht nur technisch wahre Kunstwerke. Sie gewinnen auch Designpreise und sehen häufig aus wie Objekte aus einer Art Gallery. Dazu machen sie sich schlank oder sind höhenverstellbar, wenn man sie nicht braucht, und sie punkten sogar mit einer Arbeitsbeleuchtung oder Stimmungslicht. Eine große Auswahl für horizontale und vertikale Anbringung sorgt zudem für die passende Haube in jeder Küche.

Claudia Götz <<

MODERNE LÜFTUNGSTECHNOLOGIE

Mehr Leistung, weniger Energieverbrauch

Dunstabzugshauben bringen nur mit entsprechender Lüftungstechnik ihre volle Leistung und sollen dabei eine möglichst geringe Geräuschentwicklung und einen niedrigen Energieverbrauch aufweisen. Deshalb muss die Lüftertechnik zum Abluftsystem, der Art des Abzugs sowie zur Bausituation – Stichwort Wärmeverlust bei Passivhäusern – passen.

Die richtigen Ab- und Umluftsysteme

Mit speziellen Luftkanalsystemen lassen sich für jede Umgebung die richtigen Ab- und Umluftlösungen finden. Darüber hinaus gibt es sogar nicht brennbare Systeme aus Metall, die zu allen Dunstabzugshauben passen und zudem recycelbar sind. Aufgrund ihrer hohen Stabilität können die Elemente auch in Wänden und Böden verlegt werden. Von außen sieht man dann nur eine schlichte Edelstahljalousie (Bild unten, System Compair Steel Flow von Naber) oder einen Turm, der den Dunst vom Haus wegleitet (Bild oben, System Compair Flow von Naber).









DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.AT/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary

WÜRZEN IST EINE KUNST

DAS KLEINE EINMALEINS DER FEINEN AROMEN

Gewürze sind gerade so populär wie nie. Wie man sie jedoch richtig verwendet, ist oft ein Geheimnis. Ein paar ihrer Mysterien lüftet die leidenschaftliche Expertin Dr. Manuela Mahn hier. "Aktuell sind über 200 Inhaltskomponenten der Vanille erforscht, aber bei Weitem noch nicht alle!"



rsprünglich war es ihre Kulturgeschichte, die sie begeisterte. Denn darüber schrieb Manuela Mahn einst ihre Doktorarbeit. Da dies berufsbegleitend allerdings zehn Jahre dauerte, "hatte ich genügend Zeit, mich vollends in die Welt der Gewürze zu verlieben", lacht die Wissenschaftlerin, die längst als führende Gewürzexpertin und Koryphäe auf ihrem Gebiet gilt.

Frau Dr. Mahn, provokant gefragt: Kann man falsch würzen?

Ja, kann man. (lacht) Man kann Gerichte in Fehlaromen bringen, insbesondere, wenn man mehrere Gewürze verwendet, eines dann zu stark hervorsticht und alle anderen überdeckt. Es geht ja schließlich um ein harmonisches Zusammenspiel. Deswegen ist mein Motto auch immer: Würzen ist eine Kunst. Man muss sich mit dem Thema auseinandersetzen und Fingerspitzengefühl üben.

Wie lernt man das?

Zum Einstieg gibt es mittlerweile viel schöne Literatur. Köche und Gewürzsommeliers bieten tolle Kurse an, um tiefer in die aromatische Welt hineinzuschnuppern und wagemutiger zu werden, aber letztlich ist es ein Learning by Doing. Richtig würzen kommt nicht von ungefähr. Man muss sich damit beschäftigen, um herauszufinden, welche Aromen man persönlich mag und wie viele verschiedene Unterarten es von den einzelnen Gewürzen gibt. Allein bei Pfeffer eröffnen sich so unzählige Nuancen.



"Mich faszinieren die orientalische Küche und die Anwendung vieler Gewürze darin. Da kann man selbst auch ganz viel experimentieren und ausprobieren."

1 Die Expertin bevorzugt Rohgewürze. Diese sind geschmacksintensiver und halten bis zu vier Jahren. **2** Rühren, probieren, nachjustieren: "Das ist die goldene Würzregel, denn nachwürzen geht fast immer."

Man muss für sich selbst ins Tasting gehen, Gewürze auch mal pur probieren, dann im Essen, Unterschiede herausschmecken und Vorlieben entdecken. Da eröffnen sich wahrlich neue Horizonte und es ist hochinteressant, was sich alles entdecken lässt, wenn man sich auf das Thema bewusst einlässt. Wissen ist auch hierbei wahrlich Macht!

Welche Bedeutung hat die richtige Würze für Speisen?

Zum einen geht es um die Qualität, die ja längst auch bei anderen Zutaten wieder Bedeutung erlangt hat. Wenn man sich mit Gewürzen auseinandersetzt, wird man unweigerlich darauf achten, sie so hochwertig wie möglich zu kaufen, und feststellen, dass man ein besseres Geschmacks- und Aromaerlebnis hat, aber auch weniger braucht. Ein gutes Gewürz hat einen hohen Anteil an ätherischen Ölen sowie an Scharf- und Bitterstoffen. All das, was charakteristisch für dieses Gewürz ist. Somit brauche ich keine großen Mengen. Wenn ich das Gewürz auch noch richtig lagere sprich licht-, wärme- und luftgeschützt -, dann habe ich auch ganz lange etwas davon und der höhere Preis relativiert sich. Zum anderen macht es einfach Spaß, mit solchen Gewürzen zu arbeiten und sie zum richtigen Zeitpunkt im Kochhergang einzusetzen.

Wann ist dieser richtige Zeitpunkt?

Ganze Gewürze wie Pfeffer- oder Pimentkörner, aber auch ein Lorbeerblatt können gerne mitgekocht werden. Gemahlene oder gestoßene Gewürze sollte man jedoch erst zum Ende der Garzeit hinzufügen, wenn die Hitze nicht mehr am höchsten Punkt ist. Das intensivste Aroma erhält man, wenn sich die ätherischen Öle und die Geschmacksstoffe nicht verflüchtigen. Genau das passiert allerdings bei über 25 Grad. Dies macht etwa 20 Prozent bei der Geschmackswahrnehmung und 80 Prozent beim Aroma aus. Generell gilt: Weniger ist mehr. Lieber sollte man noch mal nachwürzen oder -salzen, bevor man zu vorschnell war.



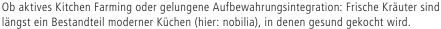
KURKUMA – DIE GOLDENE KNOLLE

"Kurkuma gehört in die Familie der Ingwergewächse und gilt als Superfood. In der ayurvedischen Lehre spielt es schon seit Jahrtausenden eine Rolle. Es verstärkt u.a. den Gallenfluss und entlastet dadurch die Leber. Somit ist es ein Detoxgewürz. Jedoch muss man es unbedingt mit etwas Fett und Pfeffer einnehmen, damit die Farbstoffe gelöst werden und es seine positive Wirkung auf den Körper ausüben kann", weiß die Expertin. Ein aktuelles Trendrezept ist die Golden Milk: Dafür 300 ml Milch in einem Topf erwärmen und mit 1 TL Kurkuma, ½ TL Zimtpulver, 1 Prise Pfeffer, 1 cm Ingwer und 1 TL Kokosöl würzen. Nach Belieben mit Honig süßen.



Fotos:





"Ich liebe Rosmarin mit seiner leichten Bitternote und Frische. Ich verwende ihn sowohl pikant als auch süß. Mein Tipp: Er passt wunderbar zu Marillen!"

Neben Salz und Pfeffer: Welche Gewürze sollten wir zu Hause haben? Das ist natürlich eine individuelle Frage. Der eine mag es eher mediterran und braucht daher Kräuteraromen, der andere liebt die asiatische oder orientalische Küche, die tiefere Gewürztöne sucht. Ich denke, Paprika gehört in jede Küche. Da finde ich geräucherte Paprika sehr interessant, da es in die vegetarische und vegane Küche einen tollen Schwung bringt. Die deutsche Küche braucht Muskatnuss, Zimt, Gewürznelke und mit diesen drei und Pfeffer kann ich auch schon wieder in den Orient und nach Asien gehen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren gehören für mich auch in eine gute Küche für Suppen, Eintöpfe, Marinaden, zum Schmoren. Und da Vanille im Moment sehr teuer ist, würde ich für die süße Küche mal Tonkabohne empfehlen.

Welche Rolle spielen frische Kräuter beim Würzen?

Frische Kräuter sind sehr wichtig, aber saisonabhängig. Ich lehne Gewächs-

hauskräuter, die das ganze Jahr über erhältlich sind, ab. Die meisten Kräuter, an die wir in der Küche denken, haben ihren Ursprung im mediterranen Bereich, d.h. das sind sonnenverwöhnte Pflanzen, die zum Ende des Sommers hin eine Wahnsinnspower haben. Dann kann man sie auch gut trocknen, denn zu diesem Zeitpunkt hat sich das schöne Aroma in ihnen eingeschlossen. Frischer Oregano und Majoran beispielsweise sind viel sanfter in



GEWÜRZSOMMELIER

Botanik, Herkunft, Inhaltsstoffe, Heilkunde, Lebensmittelrecht, Chemie, Physik, Sensorik und Anwendung: In Blockseminaren, die über ein halbes Jahr verteilt sind, bietet die Qualifizierung zum Gewürzsommelier einen tiefen und fundierten Einblick in die Welt der ätherischen Aromen. "Unsere Zielgruppe sind Köche, Metzger, Bäcker, Lebensmittelhändler und Ernährungswissenschaftler, die das Wissen in ihrem beruflichen Umfeld ein- und umsetzen wollen", so die passionierte Dozentin (mehr Infos unter www.gewürzakademie.de).

der Wahrnehmung als getrockneter. Frische geht immer vor, aber wenn die Jahreszeit dies nicht erlaubt, finde ich getrocknete oder auch gefriergetrocknete Kräuter eine wunderbare Alternative.

Kräuter und Gewürze schmecken ja nicht nur gut, sie haben auch eine besondere Wirkung...

Absolut und jedes ganz für sich. Es gibt Gewürze und auch Kräuter, die generell einen positiven Einfluss auf die Verdauung haben, andere nur auf Eiweiße oder Kohlenhydrate. Brot wird üblicherweise mit Fenchel, Anis, Koriander und/oder Kümmel gewürzt und genau diese haben positive Effekte auf die Kohlenhydratverdauung. Bei einem fetten Fleisch ist es wiederum der Senf und bei Kohl der Kümmel, die wirken. Die gewachsenen Traditionen in unseren Küchen haben ihren Ursprung darin, dass es den Leuten einst gutgetan hat. Heute lässt sich das auch wissenschaftlich erklären und belegen.

Gibt es einen aktuellen Würztrend?

Für mich ganz klar die Levante-Küche. Sie vereint ganz wunderbar den Orient und seine schweren, tiefen Noten mit der herrlichen Frische der Gewürzkräuter. Diese Küche zahlt absolut auf die vegane, vegetarische Küche ein, die immer beliebter wird.

Haben Sie ein Lebensmotto? Ganz einfach: Spice up your life!

Anja Hanke <<



KUMU von HKT mit der Abtropfmatte Aquafilo aus lebensmittelechtem Silikon.

Durchdachte Küchentechnik

Spülen, Armaturen, Kochfeldabzüge und mehr: HKT hat sich der Symbiose von Qualität und Ästhetik verschrieben – und das seit 40 Jahren.

Küchentechnik dient der höchsten Hilfestellung in Technik und Komfort für die tägliche Arbeit. Dabei sollen alle Geräte maximale Freude bereiten: sowohl bei der Arbeit als auch einfach, wenn man sie ansieht. Das ist nicht nur das Motto, sondern auch das erklärte Ziel von HKT.

STILVOLLE ARMATUREN UND EDLE BECKEN

Mit der Spüle KUMU hat HKT seiner Eigenmarke einen echten Blickfang verschafft. Egal ob in Schwarz oder in Kupfer – alle Sichtteile sind in der jeweiligen Farbe. Das Produktkonzept ermöglicht Unterbau und flächenbündigen Einbau und bietet zudem verschiedene Kombinationsmöglichkeiten. So erschafft es nicht nur einen edlen Gesamteindruck, sondern viel Spielraum für die individuelle Küchengestaltung. Die Armaturenwelt von HKT begeistert mit vielen kreativen und auch funktionellen Lösungen: Sinnvolle Features wie Kaltstart oder Flüsterperlator machen die Nutzung noch angenehmer und sparsamer. Natürlich ist auch hier anspruchsvolles





1 Schlicht und elegant: das Induktionskochfeld NikolaTesla Fit mit integriertem Dunstabzug. 2 Die Armatur Stelo Semi-Pro vereint Funktionalität mit Ästhetik.

Design mit hoher Funktionalität die oberste Devise.

PLATZSPARENDE EFFIZIENZ: INTEGRIERTE KOCHFELDABZÜGE

Werden Dunstabzüge in das Kochfeld integriert, erfolgt ein Gewinn bei Form und Funktion: Die Absaugöffnung befindet sich absolut flächenbündig im Kochfeld, sodass sich kein Topf beim Wegziehen daran stoßen kann.

Die Lüftungstechnologie ist trotz höchster Effizienz besonders leise. Der Edelstahlfettfilter sorgt für hohe Fettabscheidung und gute Anhaftung der Rückstände, die dann mühelos im Geschirrspüler entfernt werden können. HKT bietet Dunstabzüge in der Mitte sowie an der hinteren Seite des Kochfeldes.

www.hkt.at



Puristisch, was Formund Farbgebung betrifft: Trendige, neue Armaturen wie die Linea Raw von Naber wirken ursprünglich, sind aber natürlich technisch absolut auf der Höhe der Zeit. NICHT MEHR NUR WASSER AUS DEM HAHN

FÜR ALLES

Armaturen können heute so viel mehr, als nur kaltes und warmes Wasser zu liefern. Wer möchte, bekommt sein Wasser gefiltert, kochend oder sprudelnd und in der gewünschten Menge abgemessen. Und auch bei Ablagen, Arbeitsflächen, Spülbecken und Rückwänden tut sich so einiges.

asser kommt in der gewünschten Temperatur aus dem Hahn – von handwarm bis kochend heiß oder mit Kohlensäure versetzt. Außerdem liefern Armaturen eine exakt abgemessene Menge Wasser, und zwar genau so, wie man es vorher eingestellt hat. Das ist nicht nur praktisch, sondern auch sehr nachhaltig - egal, ob man die Kohlblätter direkt mit kochendem Wasser aus dem Hahn blanchiert oder ob man sich eine Tasse grünen Tee mit 80 °C heißem Wasser zubereitet. Für Letzteren kann man sogar aufbereitetes, gefiltertes Wasser wählen und so das Geschmackserlebnis und den Genuss mit einem einzigen Handgriff noch größer machen. Moderne Armaturen haben eine große Auswahl an möglichen Zusatzfunktionen, deren Equipment gut versteckt und platzsparend untergebracht ist.

DIE NEUEN ALLESKÖNNER-ARMATUREN

Aktuelle Armaturen überzeugen aber nicht nur mit vielfältigen Funktionen, sondern auch mit Ergonomie und Design sowie einigen inneren Werten wie Wassersparkartuschen oder flüsterleisem, weichem Wasserstrahl. Und manche Armaturen machen mit einem Handgriff Platz, wenn man das Küchenfenster, vor dem sie sich befinden, öffnen möchte. Wer wie ein Profi – auch mit großen Töpfen – hantieren möchte, der greift zu sehr hohen oder auch ausziehbaren Armaturen. Ein Blickfang sind diese noch dazu. Moderne Armaturen sind aber nicht nur im Hinblick auf ihre Formen- und Designvielfalt individuell wählbar. Auch die neue Farben- und Materialauswahl macht es einfach, die passende Armatur für das eigene Kücheninterieur zu finden. In Edelstahl, Messing und Kupfer, der Trendfarbe Gold, Weiß oder Schwarz, glänzend oder matt.







1 Franke hat seine Centro-Armatur und die gleichnamige Spüle füreinander gemacht – total angesagt in edlem Schwarz matt. 2 Keine Angst vor kalkhaltigem Wasser: DailyClean+ von Blanco entfernt schonend Kalkablagerungen auf Spülen und Armaturen. 3 Auf kleinstem Raum untergebracht: Aktivkohlefilter plus Membrantechnologie sorgen bei der Franke Vital für fein gefiltertes Wasser. 4 In der Verlängerung noch großartiger – die ausziehbare Drive von Naber. 5 Ein Megatrend, egal ob Gold oder – wie hier bei der Urban von Naber – Messing, Hauptsache, es schimmert herrlich metallisch!



Pflegeleicht soll alles rund um die Spüle sein und dabei zeitlos gut aussehen: Die aktuellen Farben und die modernen Materialien machen dies ohne großen Aufwand möglich.





Hingucker: Das Ab- und Überlaufset in Schwarz matt ermöglicht in Kombination mit einer Spüle in angesagter Betonoptik – ebenfalls von Blanco – extrem spannende Kontraste.





Nicht nur bei den Armaturen, auch bei Becken ist die Farbund Formenvielfalt groß. Und wie bei den Armaturen, die oft zweifarbig gestaltet sind, ist das Spiel mit Hell-Dunkel-Kontrasten bei den Becken ebenfalls im Kommen: eine helle Arbeitsplatte zu einem dunklen Becken und dunkler Armatur oder umgekehrt. Wen das nicht anspricht, der kann bei der Zusammenstellung auch Ton in Ton arbeiten. Neben der Trendfarbe Schwarz finden sich viele angesagte Abstufungen interessanter neuer Grautöne – von Anthrazit

> über Beton- bis Lichtgrau. Nicht nur mit den Farben von Becken und Armaturen kann man in einer Farbwelt bleiben, sondern auch durch die Wahl der Materialien – wenn man etwa Chrom mit grauem Naturstein kombiniert. Weiß ist weiterhin ein lebendiger Klassiker, der sich problemlos mit allen Materialien für Arbeitsflächen – egal ob Holz oder Naturstein, Keramik oder Glas – kombinieren lässt.



DIE TRENDS BEI DEN ARBEITSPLATTEN

Eines der wichtigsten "Utensilien" jeder Küche rückt derzeit wieder in den Fokus: die Arbeitsplatte. Neue Materialien entstehen hier vor allem aus der Kombination von natürlichen Mineralien mit Harzen. Das Ergebnis sind oft natursteinähnliche Arbeitsplatten, die stoß-, kratz- und abriebfest sind. Auch gegen Schäden durch UV-Strahlung, Hitze und Flecken sind diese Stoffe gut gewappnet. Sie punkten zudem mit einer großen Auswahl an Dekoren und Farben. Weiterhin angesagt ist Naturstein

mit seinen weichen, warmen Tönen. In diesem Bereich gibt es neue Oberflächen, etwa mit lederähnlich warmer Haptik. Auch Glasarbeitsplatten punkten mit neuer Bearbeitung und fassen sich dann beispielsweise samtig weich an. Dabei sind sie dennoch hygienisch und widerstandsfähig.



1 Arbeitsplatten aus Naturstein (Strasser Steine) harmonieren mit vielen Armaturen, Ton in Ton oder als Kontrast. 2 Fast randlos wirken die neuen Mythos-Becken von Franke und sind damit elegant und zeitlos. 3 Überraschend: Diese Lechner-Arbeitsplatte ist aus Glas, nahezu unverwüstlich und mit samtig weicher Oberfläche. 4 Die schwenkbare Armatur von Naber sorgt für zusätzliche Arbeitsfläche.



1 Arbeitsplatten aus Keramik (hier: von Lechner) sind vielfältig kombinierbar, auch mit Rückwänden. 2 Die Rückwand zum Wechseln: Lechners Switchy ist extrem vielseitig. 3 Metalloptik: Von Naber gibt es Rückwände aus gebürstetem Aluminium in verschiedenen Farben.



GROSSE VIELFALT BEI RÜCKWÄNDEN

Glas ist natürlich nicht nur als Arbeitsplatte, sondern auch als Nischenrückwand wunderschön anzusehen. Seine Stabilität sieht man Glas besonders in der glänzenden Variante nicht auf den ersten Blick an. Damit sorgt es für einen Überraschungseffekt, der durch seine herausragende Farbbrillanz weiter unterstützt wird. Und das macht Glas als Material für Rückwände perfekt. Denn es ist besonders farbintensiv und natürlich auch in der Vertikalen einfach zu reinigen. Zudem bietet es viele Möglichkeiten beim Design. Motive kann man ganz nach Geschmack wählen und sogar aus eigenen Fotos anfertigen lassen. Mit einem Handgriff lässt sich bei LED-Glaswechselrahmen das Motiv austauschen. Die stufenlos regelbare Beleuchtung eignet sich als Arbeitslicht ebenso wie als dezente Hintergrundbeleuchtung. Bei Rückwänden lässt sich auch der Metalltrend - mit Kupfer- oder Goldtönen – gut aufgreifen: mit echtem Metall in den entsprechenden Farbtönen und der typischen Haptik. Bei Rückwänden gibt es eine mindestens so große Auswahl wie bei Arbeitsplatten - von Keramik über Naturstein bis hin zu Verbundstoffen - und damit extrem vielfältige Kombinationsmöglichkeiten. Sogar Holzoptik lässt sich dank moderner, pflegeleichter Materialien hinter der Spüle als Spritzschutz einsetzen.

Claudia Götz <<

Wenn Armaturen und Arbeitsplatten einen dezenten Auftritt haben, darf die Rückwand gerne ein Hingucker sein – und der kann sogar wechseln ...





Fotos: iStock / achtung_ein, saemilee, PR



Premiumdesign: Die Oberfläche der Armatur Evol-S Pro Soda & Filter besteht aus einer hochwertigen und widerstandsfähigen PVD-Beschichtung in Edelstahloptik, dabei setzen einzelne Elemente in Schwarz elegante optische Akzente.

Wasserrevolution

Mit Blanco ist am Wasserplatz der Küche alles nahtlos integriert, vielseitig und praktisch nutzbar.

Wasser ist das zentrale Element jeder Küche – man braucht es zum Trinken, Reinigen, Vorbereiten und Kochen. Der Bereich rund um das kostbare Nass ist deshalb der Knotenpunkt vieler Handgriffe. Mit Blanco Unit wird der Wasserplatz in der Küche neu gestaltet. Die hochwertigen, perfekt aufeinander abgestimmten Komponenten - Armatur oder Trinkwassersystem, Spülbecken und Abfallsystem - fügen sich als Premiumkomplettlösung nahtlos in das Küchenleben ein. Blanco stellt bahnbrechende Neuheiten vor: Die vier vorkonfigurierten Units verfügen neben ihrer ganz klassischen Funktion – normales Leitungswasser von kalt bis warm – zudem über aufbereitetes Wasser für den individuellen Trinkgenuss. Alle Systeme liefern per separatem schwenkbaren Auslauf gefiltertes Wasser, das je nach Modell auf Knopfdruck kochend heiß oder eisgekühlt sowie prickelnd aus dem Hahn kommt. Blanco initiiert damit eine kleine Küchenrevolution. Denn die neuen Units bringen nicht nur maximalen Komfort an den Wasserplatz, sondern tragen aktiv zum nachhaltigen und bewussten Umgang mit Ressourcen bei. Neu ist auch die Herangehensweise bei der Planung: Man entscheidet sich zunächst für das gewünschte Trinkwassersystem mit dem passenden Abfallsystem und wählt dann das Becken, das es in verschiedenen Ausführungen gibt – fertig ist die Unit: platzsparend untergebracht im 60 Zentimeter breiten Unterschrank.

EINFACH AUFDREHEN: STILL, MEDIUM, PRICKELND

Mit Blanco Evol-S Pro Soda & Filter werden Wasserkästen und Sodageräte überflüssig: Gekühltes, gefiltertes und je nach Wunsch stilles oder prickelndes Wasser kommt hier direkt aus dem Hahn. Was auf den ersten Blick nach einer normalen, hochwertigen Küchenarmatur aussieht, ist faktisch ein ganzheitliches 5-in-1-Trinkwassersystem. Denn die Soda-Armatur Evol-S Pro Soda & Filter verfügt über zwei Funktionsweisen: Auf der rechten Seite wird ganz klassisch über einen Mischhebel konventionelles kaltes bis warmes Leitungswasser entnommen, auf der linken Seite zapft man gefiltertes und gekühltes Wasser in den drei Stufen still, medium oder prickelnd – ganz nach Gusto. Und als absolutes Novum kann der Wasserbedarf über die Messbecherfunktion voreingestellt werden.



Still, medium oder prickelnd, noch dazu gefiltert und direkt aus dem Wasserhahn? Genau diesen Komfort bringt Evol-S Pro Soda & Filter in die Küche.

toc. DR





1 Wie viele Hersteller bietet auch Neff eine flexible Nutzung der einzelnen Körbe — mit Kästen und verschiebbaren Elementen. So finden ganz oben sogar langstielige Weingläser Platz. 2 Das sogenannte Gap Light, ein seitlicher LED-Leuchtstreifen, blinkt, wenn im eingeschalteten Zustand die Tür offen steht. 3 Die LED-Hintergrundbeleuchtung der Tasten ist nicht nur ein optisches Highlight. Sie erleichtert die Bedienung besonders bei Dunkelheit deutlich.

EFFEKTIV SAUBER

MODERNE GESCHIRRSPÜLER

Unser Autor befasst sich zwar beruflich mit Küchen, dennoch traf ihn der Verlust des alten Geschirrspülers unerwartet. Besonders die große Auswahl an technischen Features hat ihn überrascht, als er für sich und seine junge Familie ein Nachfolgemodell suchte.



Die Geschirrspüler der Generation 7000 von Miele verfügen über ein automatisches Dosiersystem, dessen integrierter PowerDisk® stets die optimale Menge Reinigungsmittel einsetzt – ganz automatisch je nach gewähltem Programm und dem Verschmutzungsgrad des Geschirrs. Und sogar im Kurzprogramm QuickPowerWash bieten die 7000er beste Reinigungsergebnisse.

er Geschirrspüler ist tot – es lebe der Geschirrspüler! Frei nach der Heroldsformel, mit der die Regentschaft des neuen nach dem Tod des alten Königs verkündet wird, wollte ich uns schnell wieder eine maschinelle Hilfe zum Spülen besorgen. Das schmale Gerät aus meiner Singlewohnung war mit in unseren Familienhaushalt gezogen und hatte hier, kurz nach dem ersten Geburtstag unserer Tochter, sein Leben ausgehaucht. Klar war bereits, es wird jetzt ein normal breites Modell – und dann hat mich der enorme technische Fortschritt der letzten Jahre kurz überfordert.

DIE FREIE AUSWAHL UNTER VIELEN FUNKTIONEN

Ein Geschirrspüler ist heute mehr wie ein Computer: Egal ob Memory-Funktion, um die Lieblingseinstellung mit nur einem Griff (mit dem Kind auf dem Arm) einzuschalten, oder smarte Vernetzung, damit das Gerät auf Zuruf oder per Smartphone vom Kinderbett aus gestartet werden kann, wenn der Zwerg gerade nicht einschlafen will - alles geht. Die Geräte sind so leise, dass sie mit einem Leuchtstreifen signalisieren, dass sie in Betrieb sind. Wer sie noch schlaftrunken im Dunkeln bestücken möchte, wird von Innenraumbeleuchtungen unterstützt, die ein eben auf der Erde gelandetes Raumschiff vor Neid erblassen lassen. Und dann der viele Platz: Babygläschen vor dem Wiederbefüllen und sonstiges Mini-Equipment platzsparend nach oben in die Besteckschublade? Yes! Die Geräte unterstützen nachhaltiges Haushalten aber nicht nur mit mehr Flexibilität für die Anordung von Geschirr und Besteck sowie durch effektive Kurzprogramme. Sie arbeiten auch insgesamt noch sparsamer. Wer möchte, kann auch einen Geschirrspüler kaufen, der sich wie ein Rechner updaten lässt. Das soll gewährleisten, dass die Geräte am Puls der Zeit bleiben und sich den verändernden Bedürfnissen ihrer Benutzer anpassen. Ich könnte mir vorstellen, dass wir diese Möglichkeit lieben werden, wenn irgendwann das zweite Kind kommt.

Michael Oppelt <<







4 Die Bosch-Geschirrspüler der neuen PerfectDry-Reihe sind extrageräumig und bieten 25 Prozent mehr Stellfläche für kleine Teile im neuen dritten Korb. 5 Diese besonders leistungsstarke und zugleich sparsame Gerätereihe verspricht mit dem innovativen Feature Extra Clean Zone eine noch effizientere Reinigung. Mehr Leistung bei weniger Verbrauch bietet das Zeolith-Trocknen der PerfectDry-Geräte.

Siemens-Geschirrspüler der neuen Generation punkten mit der varioSpeed-on-demand-Funktion: Damit lassen sich nahezu alle Programme per Fernbedienung beschleunigen, und das sogar, wenn sie bereits laufen. Absolut neu ist zudem, dass die Gerätesoftware stets auf dem aktuellsten Stand bleibt. Denn mithilfe von Updates lässt sie sich – je nach Lebensphase der Besitzer – immer wieder neu an deren Alltag anpassen.

MAHLZEIT! AM MORGEN

FRISCHE WECKERL, ROHER FISCH ODER GEDÄMPFTE HÜHNERFÜSSE?

Von Mailand über Montreal bis Tokio: Kaum zu glauben, wie unterschiedlich die Welt morgens kulinarisch unterwegs ist. Ob zuckersüß, heftig deftig, höllisch scharf: Frühstücksglück ist relativ.

orgendliche Lebensfreude? Da kommen einem doch gleich ein knuspriges Semmerl, streichzarte Butter und ein weich gekochtes Ei in den Sinn. Oder ein kernig-gesundes Müsli. Joghurt mit frischen Früchten. Ein Klacks Nuss-Nugat-Creme ... Köstlich? Ansichtssache. Tatsache ist, dass es jede Menge Menschen gibt, die es vor dem bei uns typischen Start in den Tag unweigerlich graust und schüttelt. Denn deren Traumfrühstück besteht eher aus Hühnerfüßen, Nieren oder rohem Fisch. Feijoada, Pho oder Shaomai heißen weitere Delikatessen, die andernorts ein erwartungsvolles Lächeln auf noch leicht verschlafene Gesichter zaubern. Die Süßen, die Deftigen, die Schlemmer, die Bescheidenen: Bereits in Europa unterscheiden sich die Frühstücksgewohnheiten deutlich. Und rund um den Globus hat die internationale Frühstücksszene erst recht viel zu bieten. Frühstücksmuffel, denen morgens ein Becher Kaffee oder Tee ausreicht, sind etwa in Asien oder Südamerika eher dünn gesät. Andere Länder, andere Sitten: Vielleicht ist sogar die eine oder andere Anregung für die eigene Morgentafel oder gar trendverdächtige Inspirationen dabei. Es müssen ja nicht unbedingt Hühnerfüße sein...

Hans Schloemer



BOM DIA BRASIL

Maracujas, Papayas, Mangos, Ananas – frische Früchte fürs Frühstück sind in Brasilien günstig. Das wäre also ein leichter Start in den Tag, kämen nicht auch noch frittierte Süßkartoffeln, gekochte Maniokwurzeln mit Butter und Käsebällchen hinzu. Viele Brasilianer mögen es nämlich üppig. Da wird dann auch schon mal Feijoada gelöffelt, eine dickflüssige Suppe aus schwarzen Bohnen und diversen Stücken vom Schwein. Auch Bananen- und Maiskuchen sind morgens sehr gefragt.



Iss morgens wie ein Kaiser, mittags wie ein König und abends wie ein Bettelmann. Aber stimmt das wirklich? Fakt ist: Während des Schlafs verbrauchen sich unsere Energiereserven. Eine gesunde Mahlzeit mit vielen guten Nährstoffen am Morgen gibt uns neue Kraft und sorgt so dafür, dass wir leistungsfähig und möglichst konzentriert in den Tag starten.



BUON GIORNO ITALIA

Wie viele südliche Nationen genehmigen sich auch die Italiener eher selten ein opulentes Frühstück. Auf dem Weg zur Arbeit genießt man in der Stammbar den ersten Cappuccino, Caffè Latte oder Espresso des Tages. Dazu ein Cornetto, die italienische Version des Croissants, oder ein Sfogliatella ālle mele, eine Apfeltasche. Am späteren Vormittag gönnt man sich aber noch ein zweites Frühstück: Tramezzini! Diese Weißbrotsandwiches sind weich und feinporig, haben auch keine Rinde. "Tramezzini" bedeutet so viel wie "dazwischen" - und darum findet sich zwischen den dünn geschnittenen Scheiben auch so einiges an Leckereien wie Räucherlachs, Thunfischcreme oder edler Schinken.

Das **heutige** "**Frühstück"** geht auf das mittelhochdeutsche Wort "vruostücke" zurück, dessen Ursprung im 15. Jahrhundert zu finden ist. Umschrieben wird damit das "frühe Stück", also das erste oder frühe Stück Brot, welches man am Morgen verspeist. In der Schweiz wird das Frühstück daher auch Morgenessen genannt.

GOOD MORNING ENGLAND

1.200 Kalorien entsprechen knapp 60 Prozent der empfohlenen Tageskalorienaufnahme eines erwachsenen Mannes. Damit gewinnt das Full English Breakfast locker den Titel des nahrhaftesten Frühstücks unseres Planeten. Das klassische Breakfast beginnt mit Cerealien und Orangensaft. Gefolgt von knusprig gebratenem Schinken, Schweinswürstchen, Pilzen sowie Black Pudding aus Schweineblut, Hafergrütze, Zwiebeln, Mehl und Gewürzen. Ein verschämtes Alibi in Sachen Vitaminen liefert eine gegrillte Tomate, begleitet von Baked Beans, weißen Bohnen in Tomatensauce. Dazu passen zwei Eier, je nach Gusto gekocht, gerührt, gebraten, pochiert. Wem das doch ein bisschen zu knapp bemessen erscheint, der ordert zusätzlich gebratene Nierchen und Kippers, warme geräucherte Heringe. Zum Abschluss wartet brauner oder weißer Toast mit salziger Butter und bitterer Orangenmarmelade. Als Getränk wird schwarzer Tee gereicht. Selbstverständlich bevorzugen nicht alle Briten täglich ein solch mächtiges Frühstück. Die leichtere Alternative wäre eine Schüssel Porridge, also Haferbrei.



BUENOS DIAS ESPAÑA

Ausgiebig schlemmen? Nicht in Spanien, da geht es morgens fix zu. Etwas Gebäck oder ein Croissant zum Café con leche, dem Milchkaffee, oder zum kleinen Schwarzen, dem Café cortado. Das war's dann schon. Wer es beim "desayuno" herzhafter mag, knabbert eine Tostada. Dabei handelt es sich um eine Scheibe getoastetes Weißbrot, die mit Tomatenpüree bestrichen und mit Olivenöl beträufelt wird. Eine Scheibe Manchego-Käse oder Serrano-Schinken darf manchmal auch noch drauf. Ob viele Spanier wohl wegen des eher überschaubaren Frühstücks so schlank sind? Keine voreiligen Schlüsse: Schließlich locken da noch die Churros - in reichlich Fett ausgebackene längliche Krapfen, die in dickflüssigen Kakao gedippt werden. Süß mundet es morgens auch im Nachbarland Portugal. Kein Wunder, denn die Pastéis de nata, Puddingtörtchen in Blätterteig, sind unwiderstehlich.



GOOD MORNING CANADA

Ahornsirup auf Pancakes geträufelt, etwas Butter dazu, und das kanadische Frühstück kann beginnen. Zu den fluffigen Pfannkuchen gesellen sich noch Speck, Spiegeleier und Toast. Bagels, die leckeren Semmeln mit Loch in der Mitte, sind in Nordamerika ohnehin der Hit. Besonders verführerisch sind die Montreal-Style-Bagels. Ihr Geheimnis: Honig im Teig. Die US-amerikanischen Nachbarn lieben ihre Frühstücksbagels mit Cream Cheese, Erdnussbutter oder Marmelade. Pancakes werden dort oft mit Buttermilch zubereitet. Ahornsirup darf aber nie fehlen.

OHAYOU GOZAIMASU NIPPON

Die Misosuppe aus Fischbrühe und Sojabohnenpaste gehört zum japanischen Frühstück wie der gekochte Reis. Tsukemono, eingelegtes Gemüse, und Natto, fermentierte Sojabohnen, ein gebratener Fisch und japanisches Omelett ergänzen die erste Mahlzeit des Tages. Auch roher Fisch mit Nori-Algen wird schon morgens gegessen – reich an Omega-3-Fettsäuren und deshalb überaus gesund.



Laut einer Studie* wiegen Menschen, die besonders abends viel essen, im Durchschnitt mehr – genauso wie diejenigen, die zwischen den Mahlzeiten viel essen oder die nicht frühstücken. Daraus schlussfolgerten die Forscher, dass ein **gutes Frühstück für die Gewichtskontrolle wichtig** ist und späte reichhaltige Mahlzeiten ebenso wie viele Zwischenmahlzeiten zu Fettleibigkeit führen können.

* Quelle: Proceedings of the Nutrition Society (published online 2016)



Was beim typischen "petit-déjeuner" auffällt, sind die riesigen Kaffeeschalen. Im Vergleich zu unserem Filterkaffee ist die schwarze Brühe darin oft so stark, dass sie vermutlich auch Tote erwecken könnte. Meistens gibt man noch ordentlich heiße Milch dazu und taucht dann ein Croissant mit Marmelade, ein Pain au chocolat oder ein Stück Baguette mit Butter ein. Überhaupt diese Croissants: Noch leicht warm sollten sie sein, goldgelb und knusprig. Und wenn man ein Stück abbricht, müssen die Finger glänzen von der vielen Butter, die verbacken wurde. Und der Duft? "Grand bonheur" oder: pures Frühstücksglück!







ZAO SHANG HAO ZHONGGUO

Zugegeben: Am frühen Morgen schauen gedämpfte Hühnerfüße ein klein wenig gewöhnungsbedürftig aus. Aber in ihrer Sauce aus schwarzen Bohnen, Chili und Knoblauch schmecken sie grandios. Die Hühnerfüße zählen zu den Dim Sum, kleinen Häppchen mit vielfältigen Füllungen, im Bambuskörbchen serviert. Sehr beliebt in China sind auch Baozi, gedämpfte Teigtaschen, und Youtiao, frittierte Teigstangen. Ein weiteres Frühstückshighlight ist Shaomai, Klebreis mit Pilzen, Fleisch und Sojasauce. In den meisten asiatischen Ländern mag man es morgens heiß. Ist es im Norden Chinas die höllisch scharf gewürzte Brühe, schwört das Nachbarland Vietnam auf Pho, eine mit Rind, Hähnchen oder Tofu zubereitete Nudelsuppe.



Peter, Editor-at-large "Nach vielen Jahren mit so einigen Kompromissen haben meine Familie und ich uns endlich den Traum von einer modernen, offenen Küche erfüllt. Die Betonoptikfronten im **Industrial Chic passen** einfach super zu uns. Der in die Arbeitsplatte integrierte Esstisch ist außerdem toll fürs gemeinsame Schnippeln von Gemüse oder einfach zum gemütlichen Beisammensein."; Foto: nobilia.

GROSS DENKEN, KLEIN ANFANGEN

KURZ NACHGEFRAGT BEI UNSEREN REDAKTEUREN: WIE SIEHT EIGENTLICH EURE TRAUMKÜCHE AUS?

Dieses Mal präsentieren wir die Lieblinge der Redaktion anhand von zwei Beispielen, die verdeutlichen: Für jedes Alter und für jede Lebenssituation gibt es die passende Küche. Geduld haben wird dabei belohnt. Gelegentlich ist es aber auch die Küche, die uns zu neuen Looks inspiriert.



Übrigens: Noch mehr Hilfe bei der Gestaltung bietet der praktische Online-Küchenplaner unter www.mhk.at

PLANUNGSTIPPS FÜR GROSSE KÜCHEN

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

ARBEITSFLÄCHEN Je größer die Arbeitsfläche, umso mehr Geräte finden darauf Platz? Im Prinzip richtig, jedoch sollte man diese auch nicht mit Multifunktionskocher, Saftpresse & Co. überfrachten. Besser im Vorfeld genau überlegen, was davon man lieber im (ausreichend groß geplanten) Schrank "verstecken" möchte.

KOCHINSEL Diese ermöglicht ein geselliges Kochvergnügen mit der ganzen Familie oder auch mit den Freunden. Hierbei sollte man aber unbedingt schon im Vorfeld prüfen, wie die Abluftführung einer freien Dunstabzugshaube oder die Wasserleitungen für eine Spüle installiert werden könnten.

ESSPLATZ Bietet die Küche ausreichend Raum für die Integration eines Essplatzes, sollte ein durchgängiger Bodenbelag gewählt werden. Dieser sorgt optisch für fließende Übergänge.



KREATIVE LICHTAKZENTE SETZEN

Die Grundbeleuchtung in der Küche dient in erster Linie der Orientierung. Deshalb eignen sich hierfür klassische Decken- oder Einbauleuchten. Über dem Arbeitsbereich ist eher helles und kühles Licht gefragt. Um eine große Küche noch besser in Szene zu setzen, kommt über dem Essplatz (oben: von ewe) oder auch als dekoratives Element in Vitrinen (rechts: neola) häufig stimmungsvolles, meist warmes Licht zum Einsatz. Lampen, die dimmbar sind und so die Helligkeit variieren, tragen ebenfalls zum gemütlichen Ambiente bei.





Luna, Volontärin

"Weil eine WG einfach nichts für mich ist, habe ich mir zu Beginn meiner Ausbildung lieber eine kleine Wohnung gesucht. Was für ein Glück, dass mein Vermieter darin schon eine Küche in einem zeitlosen, hellen Farbton eingebaut hatte. So wirkt der Kochbereich nicht wie ein "Störfaktor" im Raum, sondern lässt sich wunderbar mit meinem Lieblingswohnstil, dem lässigen Boho-Look, kombinieren."; hier gezeigtes Modell: von Schüller.

PLANUNGSTIPPS FÜR KLEINE KÜCHEN

Unterschränke Weil kleine Küchen schnell unordentlich wirken, sollte man sich eher für geschlossene Unterschränke entscheiden, die optisch für Aufgeräumtheit und Klarheit sorgen.

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 Accessoires dekoriert werden.

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.

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



PLATZ DA! NEUE IDEEN FÜR LOFT & CO.

Besonders in städtischen Ballungsgebieten ist der Wohnraum knapp – und teuer! Deshalb heißt es, bei der Planung von Küchen für Miniapartments oder Lofts kreativ zu werden. Eine tolle Lösung sind Koch-Cubes, also würfelförmig gestaltete Küchen, die sich auch hervorragend unter einem offenen Galeriebereich, z.B. zum Schlafen, einfügen lassen (hier: von Häcker).



Mythos Becken lassen sich als Slimtop, flächenbündig oder als Unterbauvariante in die Arbeitsfläche integrieren.

Designstarke Neuheiten

Franke präsentiert Spülen, Armaturen und Zubehör – faszinierend in Optik und Funktion.

Filigran und zeitlos elegant ist die jüngste Neuheit von Franke: Die Fertigung der neuen Mythos Becken "made in Switzerland" verlangt nach höchster Präzision, denn mit nur sechs Millimetern besitzen die Edelstahlbecken den schmalsten Rand, den der Markt derzeit bietet - mit einem markanten und reinigungsfreundlichen Eckradius. Formschönes Zubehör - vom Abtropfbecken über Rollmatte und mobiles Tropfteil bis zum Paperstone-Schneidebrett – ist perfekt auf die Becken abgestimmt. Der von Franke patentierte Integralablauf ist bei den Mythos Becken nahtlos unter einer bodengleichen Abdeckung verborgen. Und sogar der Überlauf wird bei Mythos zum Designelement, denn er ist mit einer leicht abnehmbaren Platte verdeckt. Die Becken lassen sich auf dreierlei Weise in die Arbeitsfläche integrieren: als Slimtop, flächenbündig oder als Unterbauvariante. Sie sind für alle gängigen Unterschränke in unterschiedlichen Breiten erhältlich. Für ihre elegante Formensprache wurden die Mythos Becken mit dem iF Design Award 2020 ausgezeichnet und zum Red Dot Award Winner 2020 gekürt.

DIE NEUE ARMATURENVIELFALT BEI FRANKE

Neuheiten präsentiert Franke auch im Bereich Armaturen. Ein Highlight in puncto Hygiene und Funktionalität ist die neue Edelstahlarmatur Atlas Neo Sensor, die sich berührungslos aktivieren lässt. Die Armatur mit ihrem hohen Auslauf gibt es auch in der Trendfarbe Industrial Black. Denn Schwarz erlebt nicht nur in der Fashionwelt gerade ein Comeback. In Matt ist Schwarz pure Eleganz, zeitlos und markant. Zudem unterstreicht es den industriell angehauch-

ten Look moderner Wohnkonzepte. Franke hat ein mattes Tiefschwarz mit höchstem Qualitätsanspruch für seine neuen Armaturen entwickelt. Gepaart mit zeitlos minimalistischem Design, setzen sie ein markantes Statement in jeder Küche. Besonders pflegeleicht ist die Optik obendrein, Flecken fallen weit weniger auf als bei glänzenden Oberflächen. Die Centro, eine Armatur mit – trotz hohem Auslauf – niedriger Einbauhöhe, fertigt Franke auch in mattem Schwarz, in dem sie vor allem in Verbindung mit schwarzen Becken kraftvolle Eleganz ausstrahlt.

www.franke.com/at



Wie aus einem Guss: Franke fertigt die Centro Armatur in Chrom, Edelstahloptik sowie allen verfügbaren Fragranit Farben.

DER WEG IST DAS ZIEL

ODER: DIE SACHE MIT DEM LUSTPRINZIP BEIM KOCHEN

Eine veritable Soße für einen hinreißenden Brasato zu reduzieren, dauert nun mal – nimmt man die Sache ernst – gute 2,5 Stunden und sie schluckt darüber hinaus zwei Flaschen Barolo, eine Flasche roten Port und jede Menge Gemüse. Ein Sugo aus frischen Tomaten will ungefähr genauso lang gestreichelt werden und ein sensibler Risotto, der am Ende so kernig wie cremig daherkommt, fordert vor allem eines ein: gute Zutaten, viel Hingabe, Aufmerk-

samkeit und ja: Zeit! Von zickigen Desserts oder aufgepeitschten Crèmes, sautiertem und mazeriertem Gemüse ganz zu schweigen. Klingt nach Küchenjob in Alcatraz? Mitnichten! Vielmehr ist es das Paradies! Die ultimative Droge für Küchenjunkies. Die voll gedeckte Kreditkarte für kulinarische Fashionistas! Der Weg ist das Ziel und nichts ist meditativer, als Stunde um Stunde Blubber und Bläschen in Topf oder Pfanne zu produzieren. Kein Thermomix & Co. – Handarbeit in bestem Sinne. Und seien wir mal ehrlich: Kein ernst zu nehmender Liebhaber lukullischer Laster wird die Befriedigung respektive die eindeutig erotische Komponente angesichts lustvoller Seufzer am Ende des mitunter tagelangen

Vorspiels in der Küche leugnen wollen.

Wo wir aber schon dabei sind: Nein, es spricht auch nichts gegen einen Quickie in der Küche. Weil er ist, was er ist: Lust und Leidenschaft auf der kulinarischen Kurzstrecke. Schneiden, würfeln, hobeln und hacken inklusive. Und natürlich ist nichts ver-

werflich an dem geheimen Wunsch, es gäbe ein Tool, das die lästigen Jobs für uns erledigt. Denn, ja, es gibt sie, diese kleinen Luststopper. Und auch Zauberstab & Co. sind dahingehend schon sehr feine Hilfsmittel, die uns den Weg zum Glück leichter machen. Honi soit qui mal y pense!

Und schon sind wir beim kleinen Hautgout, den so ein Quickie ja auch immer hat. Irgendwie bekommt es automatisch einen etwas seltsamen Beigeschmack, wenn in einer schicken und funktional ausgestatteten Küche Gemüse, Fisch und Fleisch, Zucker und Butter gewissen Gerätschaften überlassen werden, die wahrscheinlich vom selben Fließband kommen wie der deutscheste aller Staubsauger. Das Prinzip funktioniert nur umgekehrt: Oben alles reinschieben, dann kommt am Ende etwas raus, das schmeckt wie vorgeschrieben. Völlig korrekt und zuverlässig identisch wie beim letzten Mal. Mehr aber auch nicht. So lässt sich auch Geschmack reglementieren. Sinnlichkeit geht anders. Beim Zubereiten wie beim Essen von Speisen.

Um es aber mal auf den (Gar-)Punkt zu bringen: Wir sind mit wunderbaren Gerätschaften wie Dampfgarer, Sous-vide-Technik und Hightech-Schnickschnack gesegnet. Dennoch sollten wir hin und wieder auch mal auf unsere Küchenhoheit Wert legen, statt uns ausschließlich den Ich-schaffdeinen-sechs-Stunden-Job-in-zwei-Minuten-Monstern zu unterwerfen. Eine Küche ist und bleibt eine Manufaktur im besten Sinne. In der auch mal was schiefgehen kann. Ja, es lebe der Zusammenbruch des Soufflés und der verflixt knifflige Gerinnungspunkt einer Hollandaise. Zeigt es doch immerhin, dass das alles eine Seele hat. Heißt: Die Schöpfungsgeschichte eines wunderbaren Abendessens sollte unsere eigene sein. Und warum nicht ein wenig schlüpfrig werden: der Genuss eines durchaus körperlichen Höhepunkts übrigens auch.

Die Food-Kolumne von Barbara Schulz <<

IMPRESSUM

Herausgeber: MHK Österreich GmbH & Co. KG, Oberndorfer Straße 35/19, A-5020 Salzburg, www.mhk.at

Objektverantwortung: 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: Dagmar Örtl // Produktion: Axel Ringel // Redaktion:

Claudia Götz, Anja Hanke, Gudrun Knappe, Nicole Knaupp, Barbara Lang, Michael Oppelt, Hans Schloemer, Antoinette Schmelter-Kaiser, Barbara

Schulz // Schlusskorrektur: Nicole Grinzinger, Maike Zürcher // Bildredaktion: Markus Hirner, Asli Sengöz, Jürgen Stoll // Reprografie: page @ picture,

München // Verlag: Journal International The Home of Content GmbH, Ganghoferstr. 66f, 80339 München, T. +49 89 69 31 396-0 //

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







MHK Österreich GmbH & Co. KG | Oberndorfer Straße 35/19 | A-5020 Salzburg | Tel. +43 662 276 265-0 | office@mhk.at

