

# KÜCHEN

PLANEN. GESTALTEN. LEBEN. AUSGABE 2022

MAGAZIN

[www.mhk.at](http://www.mhk.at)

**GRATIS**

ZUM MITNEHMEN

TIPPS & TRICKS  
VON PROFIS

**DIGITAL, VERNETZT & SICHER**

So komfortabel war Kochen noch nie!

**KREATIVER KUNSTGENUSS**

Tolle Rezeptideen aus Romanen

**COOK-LIFE-BALANCE**

Die Küche als Lebensraum für alle

## DIE NEUE GESTALTUNGS- FREIHEIT



„Damit sich Wein für den Genuss entfalten kann, braucht er Zeit zur Reife.“

Leo Uibel, Biowinzer im Weinviertel

**PERFEKT GEPLANT:** Jetzt von den MHK Küchenspezialisten beraten lassen!

**ALPEN  
WELT**  
EXKLUSIV BEI STRASSER

INNOVATION TRIFFT  
BESTÄNDIGKEIT.  
**WENN DIE ALPEN  
KÜCHEN EROBERN.**

Natursteine aus den Alpen – Küchenarbeitsplatten so einzigartig und beeindruckend wie die Berge, aus denen sie kommen. Ein Herzstück, ein Unikat für Ihr Zuhause.  
**Das neue Alpenwelt-Sortiment – exklusiv bei STRASSER.**

GLETSCHERBACH  
aus dem Wallis





„Kochen ist eine Kunst,  
Genießen ein Glück,  
Zusammensein ein Geschenk.“

Es ist schon lange kein Geheimnis mehr und hat sich gerade in den letzten Monaten und Jahren deutlich gezeigt: Wir lernen die Küche als Lebensraum immer mehr schätzen und lieben. Nie war die Küche dabei so multifunktional wie heute. Diese enorme Vielseitigkeit setzt natürlich auch bei der Küchenplanung ein hohes Maß an Flexibilität und große Freiheiten voraus.

Bei uns finden Sie genau das. Und können sich so auf eine ganz individuell geplante Küche freuen, die zum Kochen, Essen, Wohnen und Wohlfühlen einlädt. Kurzum eine Küche, die das Zeug zu Ihrem neuen Lieblingsort hat.

Apropos Lieblingsorte. Davon gibt es auch in dieser Ausgabe des Küchenmagazins einige zu entdecken. Im malerischen Weinviertel lädt Winzer Leo Uibel, der sich auf Bioweine spezialisiert hat, auf seinen Weinhof ein. Entdecken Sie außerdem die (nicht nur äußerst schmackhaften) Genüsse der italienischen Metropole Mailand, die wie kaum eine andere Stadt für Köstlichkeiten, Kunst, Geschichte, Mode und Design steht.

Daneben wartet ein spannender Mix aus Trends, Inspiration, Ratgeber, Lifestyle, Rezepten und Tipps rund ums Kochen und Genießen auf Sie.

**Lassen auch Sie sich von den vielfältigen Möglichkeiten der professionellen Küchenplanung begeistern. Die Experten in einem unserer Küchenstudios unterstützen Sie mit persönlicher Beratung, langjähriger Kompetenz, ausgezeichneter Qualität, zuverlässigem Service und viel Liebe zum Detail.**



Vorhang auf für exklusive Küchen in der Trendfarbe Schwarz, die immer ein Statement für Stil und modernen Lifestyle setzen. (hier: von Häcker).



Haben Sie Lust, Ihre Lieben mal mit Gerichten aus bekannten Romanen der Weltliteratur zu verwöhnen? Wir haben die passenden Rezepte dazu – von würzig-pikant bis herrlich süß.

**Günter Schwarzmüller**  
Geschäftsführer MHK Österreich

# INHALT

AUSGABE 2022



**48** Rezepte aus Romanen: Köstlichkeiten aus „Anna Karenina“, „Moby Dick“ und „Tom Sawyer“.



**10** Eco-Style für die Küche – natürliche Farben und mehr machen sie zum Wohnraum.



## TITEL

Fotos: ewe Küchen, Bio-Weinhof Leo Uibel  
**Titelthema**

## LEBENSRAUM KÜCHE

### 10 Die neue (Gestaltungs-)Freiheit

Cook-Life-Balance: wie sich die Küche völlig frei an die individuellen Bedürfnisse anpassen lässt.

**TIPP** 34 **Bitte zu Tisch!**

Moderne Essplätze stylish und kreativ gestalten. Und: die neuen Sideboards, Vitrinen und Regale.

### 56 Eiskalte Leidenschaft

Kühl- und Gefriergeräte mit Bio-Fresh-Funktion, Kamera & Co. + coole Mitternachtssnacks.

### 68 3 Ideen, 3 Konzepte

So haben zwei Paare und eine Familie ihre persönliche Traumküche realisiert.

### 84 Flüsterleise

Geräuscharme Geräte – von Dunstabzugshauben über Deckenlüfter bis Geschirrspüler.

### 98 Genau mein Style!

Die Küchentrends 2022 überraschen mit innovativen Ideen + Designblick „Scandi-Chic mal anders“.

### 112 Die Lieblingsküche der Redaktion

Mal eben intern nachgefragt: Wie würde die Traumküche des Magazin-Teams aussehen?

### 118 Alles ausgeglichen

Bei Armaturen, Ablagen, Spülbecken und Rückwänden harmonisieren Funktionen und Design.

## KOCHEN & GENIESSEN

### 48 Kulturell kulinarisch

Manchmal sind in Klassikern der Weltliteratur auch tolle Gerichte zum Nachkochen versteckt.

### 74 Einfach besser kochen

Moderne Kochfelder mit Dunstabzug + Test: Grillplatte für den Herd oder Outdoorgrill?

### 92 Kreatives Backwerk

Ein Gespräch mit Brot-Sommelier Axel Schmitt + hilfreiche Backtipps für zu Hause.

### 102 Kinderleicht zu bedienen

Aktuelle Backöfen und ihre Funktionen + Rezeptidee für leckeres Flower-Focaccia.



**62** Wie plant man die perfekte Küche? Am besten mithilfe der erfahrenen MHK Küchenspezialisten in Ihrer Nähe!

**126** Bella figura, bella cucina: Mailands Geheimnisse rund um Design und Kulinarik.



**98** Neues aus der Welt der Küchen: tolle Inspirationen und und die angesagtesten Trends und Features.



**28** „Die Idee von purem, gutem Wein“ verfolgt Leo Uibel auf seinem Bioweinhof in Niederösterreich.



## REPORTAGE & REISE

### 28 Bioweine mit Biss

Wie ein „Junger Wilder Winzer“ biologischen Rebenanbau im Weinviertel praktiziert.

### 126 Dolce Vita in Mailand

Norditaliens Mode- und Designmetropole hat auch in puncto Essen & Trinken sehr viel zu bieten.

## DEKO & MATERIALIEN

### 32 Too good to go

Von Kaffeebecher bis Lunchboxen: praktisch-schöne Accessoires (nicht nur) für unterwegs.

### 82 Tatort Küche

Im Fokus der Ermittlung: die passende Klinge zum Filetieren, Schälen, Schneiden oder Hacken.

### 116 Regale vs. Oberschränke

Stilvolle freie Flächen oder abgeschlossener Stauraum? Wir haben eine Expertin um Rat gefragt.

## NEWS & SERVICE

### 6 Aktuelle Foodtrends

Das Jahr 2022 bringt mehr Bewusstsein für nachhaltige Lebensmittel und kulinarische Highlights.

### 132 Auf ein Wort – die Food-Kolumne

Absolut skurrile Foodnamen aus dem deutschsprachigen Raum.

**Impressum**

## MHK Küchenspezialisten

### 62 So geht Küchenkauf heute!

Mit dem Onlineküchenplaner erste Ideen realisieren und sich dann vor Ort vom Profi beraten lassen.

**118** Form follows function: stilvolle Armaturen, die mehr können.





# New Flavouring

„Es ist primär der Geruch, über den unser Gehirn Geschmack wahrnimmt“, erklärt Per Møller, Professor am Department of Food Science an der Universität Kopenhagen. Im Umkehrschluss bedeutet dies: Die Wahrnehmung guten Essens liegt in unserer Nase – und die liebt es, täglich auf eine spannende Entdeckungsreise geschickt zu werden. Noch nie wurde so viel Energie in die Entwicklung und auch die Entdeckung neuer, aber auch vergessener Aromen und Geschmacksstoffe gesteckt wie im Moment. Dieses neue Food-Bewusstsein, das sich mit dem Lockdown und der Schließung vieler Restaurants verstärkt hat, führt gerade bei jungen Menschen zu großer Experimentierfreude bei neuen Lebensmitteln, Aromenwelten und Rezepten. „Flavour“ steht bei diesem Trend für das sensorische Abenteuer. Für Genuss, der facettenreiche Geschmackswelten und sinnliche Eindrücke vermählt.



## HOT, HOT, HOT

Schnell, einfach und superlecker: Klingt wie das kulinarische Rundum-glücklich-Paket? Das ist es auch. Gerade darum ist Tteokbokki längst in trendbewussten Metropolen wie New York, London und Berlin angekommen. Das beliebteste Streetfood Koreas, das es auf den ersten Blick auch auf die Speisekarte beim Lieblingsitaliener um die Ecke schaffen würde, besteht aus zylinderförmigen gebratenen Reiskuchen, die mit einer sehr scharfen Chili- oder würzigen Sojasauce verfeinert werden. Meist werden diese mit Fischkuchen, gekochten Eiern, Kimchi und frischen Frühlingszwiebeln kombiniert. Der Clou: Dank ihrer hohen Kohlenhydratwerte sind die kleinen Tteoks, die Reiskuchen, die ideale Grundlage für unseren rasanten Alltag.

## ALLES IM BISS

Datteln, Erdnussmus, Kakaopulver und gemahlene Mandeln, umhüllt von Sonnenblumenkernen oder Kokosraspel: Mit nur wenigen Zutaten lassen sich kleine, getreidefreie Powerpakete, auch Raw Bites genannt, superschnell selber machen. Das Beste: Die veganen Kraftprotze müssen nicht gebacken werden und sind eine tolle Proteinquelle, die gesunde Energie für zwischendurch liefert.



# Zero Waste

Obst und Gemüse frisch vom Markt, ganz ohne Plastikverpackung. Der Einkauf in Unverpackt-Läden oder das Teilen von Lebensmitteln über Food-Sharing-Plattformen. All dies sind Möglichkeiten, der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken und „Müll gar nicht erst entstehen zu lassen“, so Hanni Rützler in ihrem aktuellen Food Report für 2022. Und neben Zero Waste („null Abfall“) gewinnt auch das Cradle-to-Cradle-Prinzip („von der Wiege in die Wiege“) an Popularität. Hierbei werden im Sinne der Kreislaufwirtschaft Gebrauchsgüter so gestaltet, dass sie sinnvoll wiederverwertet werden können. Das Prinzip orientiert sich an der Natur, denn biologische Kreisläufe lassen keinen Abfall zurück – für eine Welt ohne Müll.



## ETHISCH KORREKT

Radikales Verzichtesregime auf dem Teller? Nicht für sie. Die Trendesser der Real Omnivores, der „echten“ Allesesser, sind offen für neue Geschmäcker und die große Auswahl neuer Lebensmittel, die nicht zuletzt moderne Food-Technologien ermöglichen. Was ihnen dabei wichtig ist, sind vor allem der Genuss, die Umwelt, die Gesundheit und ein gutes Gewissen.



## EXOTIK VOR DER EIGENEN HAUSTÜR

„Die Lockdowns haben eine neue Sehnsucht nach exotischen Genüssen geweckt“, ist sich Hanni Rützler sicher. Dabei stehen Flugmanagos und viele andere Südfrüchte im klaren Widerspruch zum Wunsch, regional und klimafreundlich zu essen. Dieses vermeintliche Paradoxon versprechen die Local Exotics nun in Einklang zu bringen. Ingwer, Pak Choi und Okraschoten vom Bauern nebenan? Papaya, Sternfrucht oder Maracuja aus heimischen Gefilden? Dank innovativer Anbauversuche, Technologien wie Aquaponik und Indoor Farming in Tropenhäusern, die mit Regenwasser und der Abwärme von Glasfabriken betrieben werden, ist das nun (nahezu klimaneutral) möglich.

accent | line  
carbon black

Genial kombiniert.  
Perfekt integriert.

Die neuen accentline Kochfelder  
von Bosch mit GlassProtect-Oberfläche  
und integriertem Glas Dunstabzug.

Mehr dazu unter: [www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)



**BOSCH**  
Technik fürs Leben



»Die Reduktion auf das Wesentliche schafft  
Raum für die Wahrnehmung des Besonderen.«

**Robert Sachon**

Chef-Designer, Robert Bosch Hausgeräte GmbH



iF Design Award 2019: Hausgeräteserie accentline carbon black  
Red dot award best of the best 2019: Hausgeräteserie accentline carbon black  
Red dot award winner 2020: Serie 8 Glassdraft, accentline



# DIE NEUE GESTALTUNGS- FREIHEIT



Weißer Fronten in außergewöhnlicher Glasoptik erzeugen in dieser nobilia-Küche eine spannende Tiefenwirkung. Starker Kontrast dazu: die matte, tiefschwarze Arbeitsplatte. Geheimnisvoll und praktisch zugleich versteckt sich hinter dem modernen Holzkubus ... ein Vorratsraum.

## VON COOK-LIFE-BALANCE BIS NACHHALTIGKEIT IN DER KÜCHE

„Kreativität ist Intelligenz, die Spaß hat“, soll Albert Einstein einmal gesagt haben. Und genau so plant man heute seine neue Küche: mit smarten Ideen und ganz viel Lebensfreude.

## QUALITÄT &amp; NACHHALTIGKEIT



1



2



3

**1** Dunkles Echtholz und mattes Schwarz? Die puristische Küche von Leicht zeigt eindrucksvoll, wie elegant diese Kombination sein kann. **2** Einfach zum Wohlfühlen ist die harmonische Verbindung von dunklem Holz und einem trendigen Sandton in dieser intuo-Küche. **3** Soft-schwarze Fronten und die optisch perfekt darauf abgestimmte Kochinsel – ein trendiger Look, der von raumlangen Holzdielen auf natürliche Weise betont wird (Häcker).

**W**ir entscheiden selbst, was wir kaufen wollen und was nicht. Dabei ist uns bewusst: Langlebige Produkte schonen Umwelt und Geldbeutel. Man könnte auch sagen, dass gute Qualität beinahe zu einer neuen Definition von Nachhaltigkeit geworden ist. Natürliche Materialien geben uns in diesem Zusammenhang ein Gefühl von Geborgenheit und passen als nachhaltige Rohstoffe perfekt in eine zeitgemäße Küche.

### AKZENTE MIT HOLZ

Wer sich ein Stück Natur nach Hause holen will, liegt mit Holzelementen in der Küche garantiert richtig. Kombiniert mit anderen Materialien und Farben, kann das sogar richtig schick aussehen. Echtholz strahlt immer viel Wärme aus und jedes Stück ist aufgrund seiner individuellen Maserung und Farbgebung ein echtes Unikat. Holz kann zudem das Raumklima positiv beeinflussen. Die meisten Hersteller achten sogar darauf, dass zum Beispiel Arbeitsplatten aus Holz zertifizierter Herkunft gefertigt werden. Aber Vorsicht: Zu viele verschiedene Holzarten können einen Raum schnell unruhig wirken lassen.

## AKZENTE MIT STEIN

Naturstein verleiht Küchen aufgrund seiner variierenden Oberflächenstruktur eine sehr individuelle Note. Bei den Arbeitsplatten sind vor allem Granit, Schiefer und Marmor äußerst beliebt. Daneben sieht man aber auch immer häufiger Dekore in eleganten Steinoptiken, die den Fronten einen exklusiven Designcharakter zukommen lassen. Ein wahrer Dauerbrenner ist Beton, der sich hervorragend mit dem trendigen Industrial Look verbinden lässt. Doch auch eine hochwertige Marmoroptik hat durchaus ihren Reiz, braucht aber etwas mehr Platz, um ihre stilvolle Wirkung so richtig zu entfalten. >>



4



5

4 Arbeitsplatten aus rauem Naturstein bekommen dank einer speziellen Oberflächenbearbeitung eine angenehme Haptik, ohne dabei ihren natürlichen Charme zu verlieren (hier: von Strasser). 5 Dass eine edle Marmoroptik nicht nur im Bad, sondern auch in der Küche hervorragend funktioniert, beweist diese elegante ewe-Küche.

## GUT ZU WISSEN: ECO-FACTS

### #1 Moderne Mülltrennung Ob (Bio-)

Abfälle oder Wertstoffe wie Glas, Plastik und Papier: Dank einer raffiniert intelligenten Mülltrennung können all diese Dinge schon in der Küche vorsortiert werden (hier: ein praktischer Auszug in einer FM-Küche). Auch Müllbeutel und/oder Putzmittel und -tücher können darin bequem verstaut werden. So spart ein gut durchdachtes System viel Zeit und Ärger – und hilft der Umwelt.

#2 Aus Alt mach Neu: Upcycling ist auch in der Küche schwer angesagt. Im Bildbeispiel unten entsteht durch das Aufbringen einer Trägerplatte aus recyceltem Altglas eine Arbeitsplatten- und Nischenstärke von 16 mm, was für eine natürliche Optik und eine besondere Alltagstauglichkeit sorgt (von nobilia).



*Naturnahe Materialien in der Küche sind wie ein kleiner Ausflug ins Freie und lassen uns durchatmen ...*

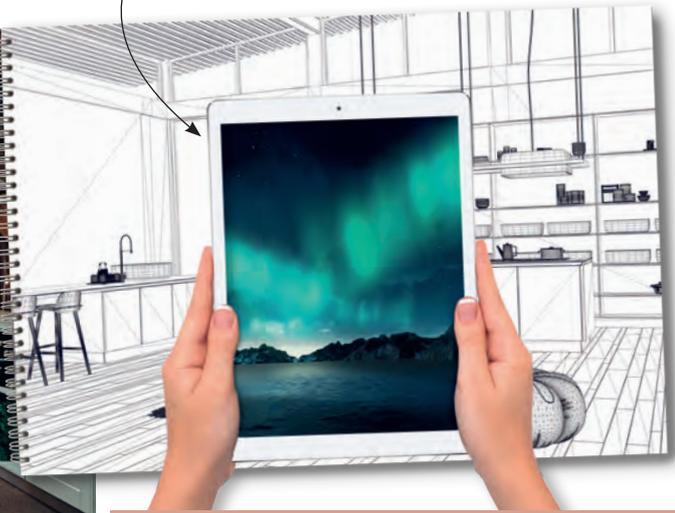


Die am Himmel tanzenden Polarlichter sind ein eindrucksvolles Naturphänomen.



ISLANDGRÜN

1



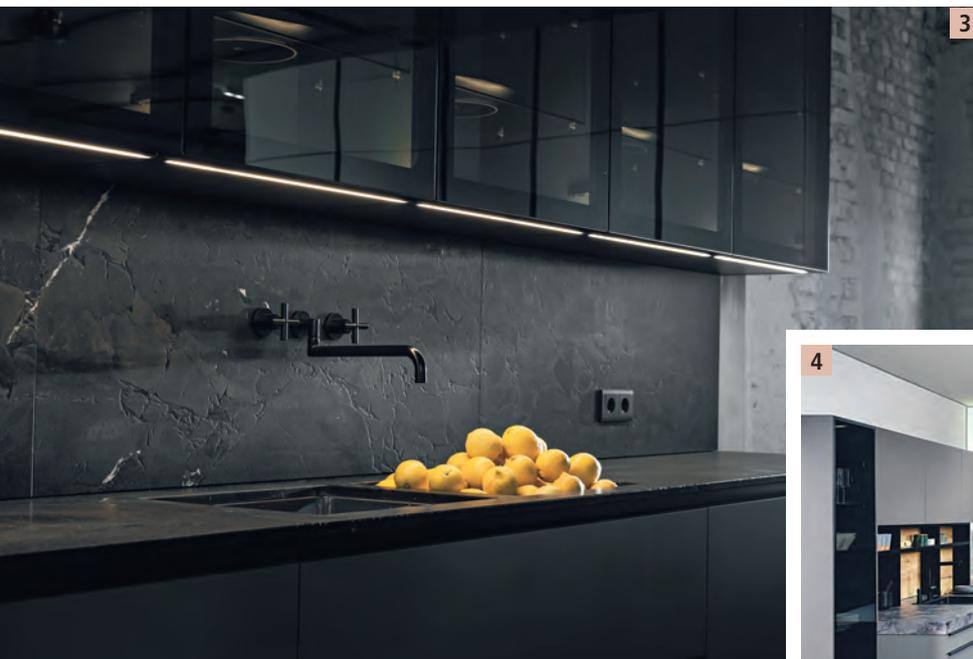
## DIE FARBEN DER NORDLICHTER

2



NACHTSCHWARZ

3



## & STEINGRAU

4





5 Das würde selbst das kalte Herz der Schneekönigin zum Schmelzen bringen: Egal, ob matt oder glänzend – weiße Fronten sind immer zeitlos und modern. Der Klassiker zeichnet sich aber auch durch seine hohe Wandelbarkeit aus und lässt sich mit vielen anderen Farben kombinieren (gesehen bei Häcker).

6 Ein Hauch von Urlaub weht durch diese trendige nobilia-Küche, deren Frontenfarbe an tiefblaue Fjorde und rauschende Wasserfälle erinnert. Und nur ein Troll könnte glauben, dass die stilvollen Akzente in Gold nicht gewollt wären ...



## HIMMLISCHES FARBENSPIEL

Besonders in den Polarregionen ist dieses Naturschauspiel jedes Jahr am winterlichen Nachthimmel zu bewundern: geladene Teilchen des Sonnenwindes, die auf Luftpartikel der Erdatmosphäre treffen und diese zum Leuchten anregen. Die Farben der Nordlichter und der sie umgebenden Landschaft finden sich auch in der Küche wieder: Ob geheimnisvolles Schwarz oder Grautöne, sanft schillerndes Grün, tiefes Meeresblau oder kühles Arktikweiß – die natürlichen Nuancen bringen frischen Wind. Puristisch, kombinierfreudig, funktional, lautet das Credo nordisch-stilvoller Zurückhaltung. >>

## BASILIKUMPESTO

### Zutaten für 4 Personen

- 40 g Pinienkerne • 100 g Basilikum • 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Biozitrone (nur Abrieb) • 125 ml Olivenöl • 50 g Parmesankäse, frisch gerieben (oder eine vegane Alternative) • etwas Meersalz

**Sonstiges:** • Stabmixer

### Zubereitung

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. • Herausnehmen und auskühlen lassen. • Basilikum waschen, gut trocken tupfen und Blättchen abzupfen. • Knoblauch schälen und grob würfeln. • Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne, Zitronenabrieb und Öl in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer pürieren. • Käse unterrühren und mit Salz würzen. • Zu frischem Baguettebrot oder Pasta genießen.



## SMARTE DETAILS



1



1

1 Clever integriert: ein modulares Relingsystem mit praktischem Tablet-Halter u. v. m. (entdeckt bei nobilia). 2 Auf Knopfdruck versenkbare Eckregale für Küchengeräte (hier: von Häcker) schaffen Ordnung auf der Arbeitsplatte.

2



### VERNETZT & VERBUNDEN

Wer moderne Technik für mehr Komfort in seinem Zuhause nutzen will, kommt am Trend der vernetzten Küche nicht vorbei. Doch neben Geräten, die wie von Zauberhand miteinander kommunizieren oder sich ganz leicht per App steuern lassen, hat sich auch innerhalb der Küchenarchitektur vieles verändert. So finden Tablets & Co. immer einen Platz und auch das lästige Stromproblem ist dank Energiesäulen oder in die Arbeitsplatte eingelassener Steckdosen optimal gelöst. >>

### ERHELLEND ANDERS: DIE RICHTIGE BELEUCHTUNG

Ein gutes Lichtkonzept unterstreicht die Raumplanung und sorgt in der gemütlichen Wohnküche für ein einladendes Ambiente (oben: von neola). Beleuchtete Vitrinenschränke wie im Bild unten links (Leicht) sind eine ideale Ergänzung zu einer stimmungsvollen Grundbeleuchtung. Neben dem Wohlfühlfaktor sollte das Küchenlicht aber auch funktional sein. Vor allem Arbeits- und Kochbereiche müssen immer perfekt und schattenfrei ausgeleuchtet werden, um ein reibungsloses Vor- und Zubereiten der Speisen zu gewährleisten. Eine klassische Deckenleuchte dient in erster Linie der Orientierung und wird oft von zusätzlichen Spots – auch über der Kücheninsel oder in Bodennähe – ergänzt. Spezielle LED-Systeme dienen dabei als technische Plattform, mit der sich unterschiedliche Lichtquellen steuern lassen (z. B. „Lumica“ von Naber, vgl. Abb. unten rechts).





4



5



6

4 Raffinierte, meist sogar per Smartphone steuerbare Beleuchtungskonzepte gehören heute wie ein Backofen oder ein Kühlschrank in jede moderne Küche (hier: von intuo). 5 Stimmungsvoll mit Licht in Szene gesetzt (ebenfalls gesehen bei intuo). 6 Nicht nur Küchengeräte brauchen Strom – auch Tablet oder Notebook müssen hin und wieder aufgeladen werden. In einer ewe-Küche findet man dafür praktisch integrierte Steckdosen.



*Küche & WOHNEN*

1

3



2



**1** Modernes Make-over: In dieser ewe-Küche bringt die Kombination aus mattschwarzen und -weißen Fronten ein sehr trendiges Flair. **2** Das Runde muss nicht immer in das Eckige, sondern darf ruhig auch mal die Formensprache der Kochinsel bestimmen (rational). **3** Extravagant: ein angeschlossener Holzesstisch (von HAKA).

4

*Küche & FAMILIE*



4



**4** Familien mit Kindern haben besondere Anforderungen an eine Küche. Hier wird nicht nur gemeinsam gekocht und gegessen, sondern auch gespielt oder herumgetobt. In jedem Fall wichtig: genügend Stauraum. In dieser neola-Küche wird ein eigener Kräutergarten über der Kücheninsel zum grünen Highlight.

## IM FOKUS: COOK-LIFE-BALANCE

### LEBENSRAUM KÜCHE

Während des Corona-bedingten Lockdowns haben wir die Bedeutung des Multifunktionsraums Küche für Kochen, Homeoffice bzw. Homeschooling, Basteln, Sport und Spiel sowie als kommunikativer Treffpunkt und erweitertes Wohnzimmer schätzen gelernt. Dieses positive Lebensgefühl überträgt sich auch auf 2022. Allerdings hat sich der Grundgedanke ein wenig verändert: Der räumlichen Kompaktheit („eingesperrt sein“) folgt nun der Wunsch, sein Leben und somit auch den Kochbereich (noch) freier zu gestalten. Dabei sollte alles möglichst flexibel planbar sein – eben ganz so, wie es für einen selbst am besten ist, um diesen Alltagspart bestmöglich in sein facettenreiches Leben zu integrieren. Dazu gehören auch die soziale Verantwortung bzw. das Bewusstsein für essenzielle Themen wie Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Umwelt, die in der Küche eine ebenso wichtige Rolle spielen. Schließlich steckt in jeder Krise auch eine Chance für einen neuen, vielleicht sogar besseren Fahrplan. Doch selbst wenn uns der Drang nach Freiheit hin und wieder in die Ferne lockt, bleibt der Rückzug in die eigenen vier Wände ein fester Bestandteil unserer Lebensplanung. In der Küche kann daraus ein harmonisches Ganzes entstehen, beispielsweise wenn wir leckere und exotische Gerichte unserer letzten Urlaubsreise darin nachkochen. >>



### Küche & ARBEITEN

5



6

**5** Was noch vor Jahren undenkbar war, ist mittlerweile zeitgemäßer Standard: ein elegant ins Küchendesign integriertes Homeoffice (hier: von Häcker). **6** Bei ewe erlebt der Klapptisch ein Revival im modernen Gewand. Wenn man ihn nicht für die Arbeit benötigt, fügt er sich wie ein ganz normaler Esstisch in die offene Wohnküche ein.

*Ein guter Grund zum Jubeln: Mit der richtigen Planung entsteht für jeden Stil und für jedes Bedürfnis die richtige Küche.*



### Küche & COUNTRY STYLE

Traditionelles Landhauswohnen präsentiert sich heute als cooler Farmhauslook, bei dem die Küche fast einem Roman über das romantische Cornwall entsprungen zu sein scheint (neola).



## PLANUNGSTIPPS FÜR KLEINE & GROSSE KÜCHEN

### Formgebung

- XS** Als Stellform passt hier meist eine Küchenzeile. Daneben ist die L-Küche mit einem zweiten kurzen Schenkel ebenfalls sehr gut für kleine Räume geeignet.
- XL** 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. Der Innenbereich sollte dabei mindestens zwei Meter breit sein, damit sich Schubladen und Türen bequem öffnen lassen.

### Ausstattung

- XS** Kombinierte Geräte wie eine Mikrowelle mit Backfunktion oder ein Kochfeld mit integriertem Dunstabzug schaffen zusätzlichen Raum. Wer bei Kühlschrank, Herd und Geschirrspüler schmalere Varianten wählt, kann zudem einige Zentimeter einsparen, die an anderer Stelle wieder neuen Stauraum bringen.
- XL** Eine großzügige Kochinsel bietet geselliges Kochvergnügen mit der ganzen Familie. 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

- XS** Wer mangels Fläche keinen extra Tisch im Raum aufstellen kann oder möchte, für den ist ein platzsparender Essplatz in Form einer Theke die ideale Lösung.
- XL** Bietet die Küche ausreichend Raum für die Integration eines Essplatzes, sollte ein durchgängiger Bodenbelag gewählt werden. Dieser sorgt optisch für fließende Übergänge.

### Arbeitsflächen von XS bis XL

Diese sollten – unabhängig von der Größe der Küche – möglichst frei bleiben und nicht mit Geräten darauf überfrachtet werden. Daher besser schon im Vorfeld genau überlegen, was davon man lieber im (ausreichend groß geplanten) Schrank „verstecken“ möchte. Auch Schubladen mit Vollauszug bieten viel Platz, ermöglichen einen guten Überblick und einen schnellen Zugriff auf Gegenstände, die weiter hinten stehen.



**1** Selbst im kleinsten Apartment muss man nicht auf einen Esstisch verzichten (hier im ausklappbaren Format von ewe). **2** Was früher mehr für Studenten gedacht war, ist heute Trend: die als stylisches Möbel in den Raum integrierte Küchenzeile (neola).



*Gerade bei wenig Platz sind neue Ideen für die Küche gefordert.*



## URBANE TRENDS: TINY LIVING

### CLEVER GESTALTET

Der Lebensraum Stadt hat derzeit Hochkonjunktur, erfordert aber von denen, die darin leben wollen, so manche Einschränkung. Denn in den Metropolen werden Wohnflächen knapp und somit teuer. Auch die Küche muss sich dieser Tatsache anpassen und kann dabei sogar noch mehr, indem sie das angesagte Tiny Living, also Leben auf engstem Raum, für sich adaptiert. Längst vorbei sind die Zeiten, als einfache Küchenzeilen nur in Studentenbuden zum Einsatz kamen. Heute werden sie gleich von vornherein als stylisches Wohnelement in das Apartment oder Loft eingeplant und können in einigen Fällen sogar um eine Minikücheninsel ergänzt werden. Mindestens ebenso wichtig ist eine sorgfältige Planung der übrigen Küchenmöbel. Schränke und die darin befindlichen Auszüge müssen ausreichend Stauraum bereithalten und am besten zusätzliche Features wie einen Homeoffice-Arbeitsplatz oder eine integrierte Garderobe aufweisen. Mit einer cleveren Planung lassen sich so auch auf weniger Fläche kleine Küchenträume kreieren, die ihrer „großen Schwester“ in Attraktivität, Komfort und Funktionalität in nichts nachstehen. >>

**3** Weil gerade kleine Küchen schnell unordentlich wirken, sorgen geschlossene Ober- und Unterschränke auch optisch für Aufgeräumtheit. Hauswirtschaftsartikel lassen sich hier trotzdem prima integrieren (HAKA). **4** Bei wenig Platz ist möglichst viel Stauraum wichtig. Ausziehbare Rondells sorgen in Hochschränken für Ordnung und Durchblick (clever gelöst von ewe-Küchen). **5** Der schmale Apothekerschrank mit praktischem Auszug und viel Beladungskapazität hat sich in der kleinen Küche sehr bewährt (hier: von neola).

## DIE KONMARIE-METHODE FÜR MEHR ORDNUNG



1

### Buchtip

Marie Kondos „Magic Cleaning: Wie richtiges Aufräumen Ihr Leben verändert“ säubert nicht nur das Zuhause von unnötigem Ballast, sondern auch die eigenen Gedanken. Rowohlt Taschenbuch, 224 Seiten, 10 Euro.

### AUFRÄUMEN BEFREIT!

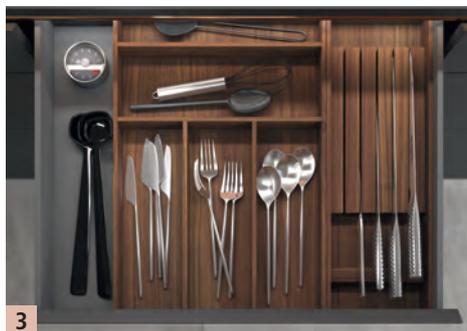
Marie Kondo hat die nach ihr benannte Methode „Kon(do)Marie“ darauf ausgelegt, dass man in kurzer Zeit perfekt aufräumt – und danach nie wieder. Dafür rät die Japanerin unter anderem, den eigenen Besitz in Kategorien einzuteilen und zu prüfen, ob er einem noch Freude bereitet. Aber lässt sich ihr Bestseller, der weltweit erfolgreiche Aufräumratgeber „Magic Cleaning“, auch auf die Küche übertragen? Na klar! Die Zauberformel hier, wenn man alle magischen Regeln wie einen Sinn zu finden im Ordnung-Schaffen befolgt hat, lautet: Alles hat seinen Platz! Wer also jeder Kategorie an Gegenständen feste Plätze zuordnet, weiß beim Aufräumen immer sofort, wo alles hinkommt. Natürlich bleibt am Ende immer noch etwas „Komono“, also Kleinkram, der sich mit der Zeit zu Hause ansammelt, übrig. Doch auch dafür gibt es in einer perfekt gestalteten Küche sicher noch eine freie, feste Schublade.

Melanie Breuer <<

1 Die geschlossenen Fronten dieser HAKA-Küche betonen das Gefühl von „alles in bester Ordnung“. Schlichtes Weiß erzeugt zudem räumliche Größe. 2 Voll im Trend liegt eine eigene, geschickt abgetrennte Vorratskammer (FM). 3 Auch bei Leicht trifft sichtbarer Purismus auf verborgene Funktionalität. 4 Jeder Topf findet einen Deckel – bis es so weit ist, bleiben sie praktisch im Auszug verstaut (so gesehen bei neola). 5 Das maximierte Platzangebot inklusive einem hinter den Fronten verborgenem Weinkühlschank bietet zusätzlichen Spielraum (von intu).



2



3



4



5



# NEOLA KÜCHEN. So individuell wie sie selbst.

**EINE MARKE DER MHK KÜCHENSPEZIALISTEN.**

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. Mehr Informationen auf: [www.neola-kuechen.at](http://www.neola-kuechen.at)



neola.  
küchen

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



# CHECKLISTE

## 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

Wie viele Personen leben im Haushalt? \_\_\_\_\_

Wie viele davon sind Kinder? \_\_\_\_\_

Wie viele Personen arbeiten in der Küche? \_\_\_\_\_

Gibt es einen zusätzlichen Lagerraum – z. B. für

Kartoffeln  Getränkeboxen  Sonntagsgeschirr

Wie hoch ist Ihr Budget für die Küche? \_\_\_\_\_

### 2. WELCHE KÜCHENART BEVORZUGEN SIE?

Form	Stil	Funktion
<input type="checkbox"/> 1-zeilig	<input type="checkbox"/> Design	<input type="checkbox"/> Arbeitsküche
<input type="checkbox"/> L-Form	<input type="checkbox"/> modern	<input type="checkbox"/> mit Essplatz
<input type="checkbox"/> Kochinsel	<input type="checkbox"/> klassisch	<input type="checkbox"/> Wohnküche
<input type="checkbox"/> U-Form	<input type="checkbox"/> Landhaus	<input type="checkbox"/> behindertengerecht

#### Bevorzugtes Material der Arbeitsplatte

Naturholz  Laminat  Mineralwerkstoffe  
 Glas  Stahl  Stein/Marmor

### 3. WIE WICHTIG SIND ÖKOLOGISCHE WERTE FÜR SIE?

Wichtigkeit +  –

### 4. WELCHE ANSCHLÜSSE SIND VORHANDEN?

Strom  Gas  Warm-/Kaltwasser

### 5. WELCHE ELEKTROGERÄTE WÄREN WÜNSCHENSWERT?

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

### 6. WIE SOLLEN DIE ELEKTROGERÄTE ANGEORDNET SEIN?

#### Backofen und Kochfeld

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

### 7. WELCHEN DUNSTABZUG MÖCHTEN SIE NUTZEN?

Abluft  Umluft  
 integriert in den Oberschrank  Designhaube  
 integriert in die Arbeitsplatte  integriert in das Kochfeld

### 8. WIE SOLL DIE SPÜLE AUSSEHEN?

ein Becken  ein Becken mit Restebecken  
 zwei Becken  Abtropfbereich

#### Bevorzugtes Material und Ausstattung

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

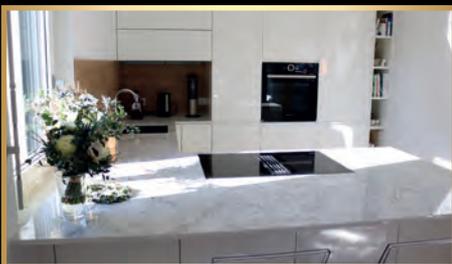
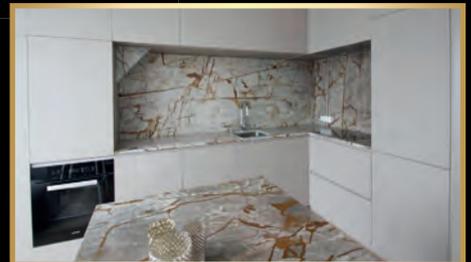
### 9. WÜNSCHEN SIE EINE INTEGRIERTE ABFALLTRENNUNG?

ja, für \_\_\_\_\_  
 Abfalleimer soll im Spülschrank integriert sein  
 nein, wird separat gelöst

### 10. WIE SIEHT DIE GEWÜNSCHTE BELEUCHTUNG AUS?

Dekolicht ist uns wichtig +  –  
 Nischenarbeitsleuchten  
 Vitrinenbeleuchtung  Auszugbeleuchtung  
 Oberbodenspotlight  beleuchtete Regale  
 Deckenspots  sind vorhanden  bitte mit einplanen

# Unsere Küchenarbeitsplatten sind so vielfältig wie unsere Kunden



Wir verarbeiten alle Arten von Naturstein (Granite, Quarzite, Marmor, etc.), Keramik (Dekton, Neolith, Laminam, Infinity, Marazzi, AtlasPlan, Ceraflex, etc.) Quarzkomposit (Silestone, Caesarstone, etc.) und produzieren hochpräzise Küchenarbeitsplatten auf Wunsch inklusive Naturmaßnahme, Zustellung und Montage.

**REINISCH**  
**STEINTECHNIK**

# Design & Nachhaltigkeit: bei ewe State of the Art.

Wer in einer Küche aus dem Hause ewe kocht, kann dies mit gutem Gefühl tun – die Küchen des österreichischen Herstellers lassen in puncto Nachhaltigkeit keine Wünsche offen.

Wer sich mit einer ewe umgibt, tut dies in einem 100 % wohn- gesunden Umfeld mit Designanspruch: ob Akzente in täuschend echter Holzoptik, Echtholz furnier, Hochglanzlack oder supermatte Oberfläche mit Abperleffekt, die Optik stimmt perfekt zum Erscheinungsbild.

Wer es straight und modern liebt, findet ebenso seine Lieblingsküche wie jemand, der den gemütlichen Charme und die Anmutung einer Landhausküche bevorzugt. Ob dunkle Küche, Betonoptik, zeitloses Weiß oder in der persönlichen Lieblingsfarbe – bei ewe wird jede Küche zu 100 % individuell für ihren neuen Besitzer gefertigt.



Jede ewe Küche wird perfekt bis ins Detail geplant und an Ihre Bedürfnisse angepasst.

---

# ewe<sup>®</sup>

...und nicht irgendeine Küche



## ewe

**96%**

Europäische Hölzer

**100%**

Fertigung  
in Österreich

**100%**

Strom aus erneuer-  
barer Energie

**96%**

Lacke auf  
Wasserbasis

**100%**

wohngesund

**88%**

klebstofffreie  
Frontkanten



# WILLKOMMEN IM WEINGARTEN

ZU BESUCH BEI BIOWINZER LEO UIBEL IN NIEDERÖSTERREICH

Auf den fruchtbaren Böden des Weinviertels gedeihen schon seit Jahrhunderten die besten Reben. Mit modernem Wissen und viel Handarbeit werden sie vom Mitglied der Jungen Wilden Winzer Österreichs zu ausgezeichneten Bioweinen verarbeitet.



Oben: Wenn es im Sommer rund um die Chardonnay-Reben blüht und summt, ist Leo Uibel zufrieden. Links: Familienhund Gustav begleitet den Winzer meistens bei seinen Kontrollgängen durch die Rieden.



*„Die Idee von purem, gutem Wein ist nur durch biologische Bewirtschaftung zu erreichen.“*

Natürliches Meeressediment aus Kalk und Sand sowie Schotter aus der Urdonau prägen die kargen Böden rund um den Köhlberg, der bereits 1220 urkundlich in den Kirchenbüchern als Weinberg vermerkt wurde. Ebendieser Untergrund macht sie aber auch äußerst fruchtbar, weshalb die Familie von Leo Uibel schon ab Mitte des 19. Jahrhunderts in Ziersdorf im Schmidatal eigene Weinberge bewirtschaftete. Im Grunde hat sich seitdem kaum etwas verändert, denn noch immer kann man spüren und schmecken, wie viel Mühe in jeder einzelnen Flasche Wein steckt – und außerdem ein sehr nachhaltiger Gedanke: „Alle unsere Weine entstehen in sorgfältiger Handarbeit. Durch unsere biodynamische Herangehensweise versuchen wir, die Artenvielfalt in unseren Weinärten so groß wie möglich zu gestalten, um so vielen Nützlingen einen intakten Lebensraum zu gewähren. Doch was unseren Augen meist verborgen bleibt, ist das Bodenleben. Auch darum muss man sich kümmern und es mit viel Wissen um die richtige Pflege aktiv erhalten“, erklärt Leo Uibel, der den Betrieb 2007 gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Michaela übernommen hat. Neben der Idee von purem, gutem Wein aus den einzelnen Rieden wurde beiden aber schon nach kurzer Zeit klar, dass dies nur durch biologische Bewirtschaftung erreicht werden kann. Die Betriebsumstellung begann 2010 und wurde in den Folgejahren mit viel Engagement vorangetrieben. Seit 2018 wird das Weingut nach den Grundsätzen von Rudolf Steiner biodynamisch bewirtschaftet. 2021 erfolgte die Demeter-Zertifizierung für den Bioweinhof. >>





*„Damit sich der Wein für den Genuss entfalten kann, braucht er vor allem eines: Zeit zur Reife.“*



## WEINLESE NACH VOLLMOND

Rund 7,3 Hektar umfasst das Weingut – eine Größe, die Uibel selbst als „Idealzustand“ bezeichnet. Qualität statt Quantität als oberste Prämisse: „Wir verarbeiten zu 100 Prozent unsere eigenen Trauben. Bevor die Weine direkt in unserem Keller abgefüllt werden, brauchen die Traubensorten ihre erforderliche Zeit zur Reife, um sie dann im richtigen Moment, der auch vom Mondkalender bestimmt wird, handzuverlesen“, erklärt der passionierte Biowinzer. Die dauerbegrünt Böden und das darunterliegende Gestein sind übrigens, obwohl sie sich allesamt in einem Radius von einem Kilometer um den Weinhof befinden, erstaunlich differenziert. Leo Uibel empfindet dies als Privileg und baut folglich Veltliner in fünf verschiedenen Varianten aus. Dazu kommen noch ein Chardonnay und ein Pinot Noir, aus denen er ebenfalls die Essenz der Sorte und die Handschrift des Weinviertels herauszukeltern versucht.

**1** Die Zeit der vollendeten Reife und langen Lagerung kann man später herausschmecken. **2** Vom Anfang bis zum Schluss alles aus einer Hand: Leo Uibel ist es wichtig, seinen Kunden im wahrsten Sinne des Wortes reinen Wein einzuschenken – in Bioqualität, versteht sich.

Kontakt: Bio-Weinhof Uibel • Hollabrunner Str. 35 • 3710 Ziersdorf /Schmidatal • Tel. 0699 1136 8161  
www.uibel.at • wine@uibel.at • Heurigenbesuche mit Reservierung, Weinverkostung auf Anfrage.



**MITMACHEN UND GEWINNEN:**  
Wir verlosen ein exklusives Uibel-Wein-Probierpaket auf unserer Facebook-Seite:  
[www.facebook.com/MHK.Kuechenspezialisten](https://www.facebook.com/MHK.Kuechenspezialisten)



3

**BIOWEIN: LEBENDIG & ECHT**  
Die „Ortsweine“ vom Uibel-Wein Hof in Ziersdorf entsprechen der Kabinett- und Spätlesekatgorie. Die Handlese und ein sorgsamer Umgang mit den Weingärten machen den Unterschied schmeckbar. Für die besonderen „Lageweine“ („Nordweine“) ist die Beschaffenheit des Weingartens mit seinen mikroklimatischen Einflüssen wichtig. Neben der Bodenzusammensetzung sind dabei auch die Hangausrichtung und die Höhenlage ausschlaggebend. Die Linie „Orangeweine“ mit maischevergorenen Weinen gibt einen Einblick in die reduzierte Weinwerdung. Alle Uibel-Weine werden unter Achtsamkeit des Mondes direkt am Weingut abgefüllt.



4

3 Die kargen, aber fruchtbaren Böden im Weinviertel sorgen für exzellente Erträge. 4 Leo Uibel und seine Partnerin Michaela haben sich 2007 entschlossen, ihren Wein Hof zu starten – seit 2010 mit biologischer Bewirtschaftung.

*„Respekt gegenüber der Natur und für die Nachwelt – auch deshalb haben wir uns für die biodynamische Arbeit entschieden.“*

**NEUE GESCHMACKSERLEBNISSE**  
Damit Besucher die ausgezeichneten Bioweine gleich vor Ort verkosten können, befindet sich im Innenhof des Weinguts ein gemütliches Heurigenlokal im modernen Stil, in dem auch kleine Gerichte aus regionalen Produkten zum Angebot gehören (die aktuellen Heurigentermine für 2022 sind jeweils online unter [www.uibel.at](http://www.uibel.at) zu finden). So kann jeder in geselliger Runde herausfinden, welcher Wein seinem persönlichen Gusto am meisten entspricht. Und wie würde Leo Uibel, der Aromenexperimenten und den damit verbundenen neuen Geschmackserlebnissen grundsätzlich positiv gegenübersteht, sein individuelles Konzept beschreiben? „Immer auf den Punkt und in die Flasche gebracht – puristisch, originell, emotional und stets darauf bedacht, bekömmliche, lebendige, geradlinige und doch anspruchsvolle Weine zu keltern“, fasst das Mitglied der Jungen Wilden Winzer sein naturnahes Verständnis von zeitgemäßem Weinbau zusammen. Was zugleich belegt: Echter Genuss hat eben immer auch etwas mit Achtsamkeit zu tun.

Melanie Breuer <<



Gemeinsam stark: Die Jungen Wilden Winzer repräsentieren Österreichs Vielfalt der neuen Generation. Seit 2021 ist der Bio-Wein Hof Uibel u. a. auch Demeter-zertifiziert.

Fotos: Bio-Wein Hof Leo Uibel

**Make it, take it**  
 Schnell serviert sind Smoothies in diesen eleganten Kristallgläsern mit Deckel und Strohhalmen. Danach können alle Teile einfach zur Reinigung in den Geschirrspüler. 2er-Set für ca. 25 Euro, [www.wmf.com](http://www.wmf.com).

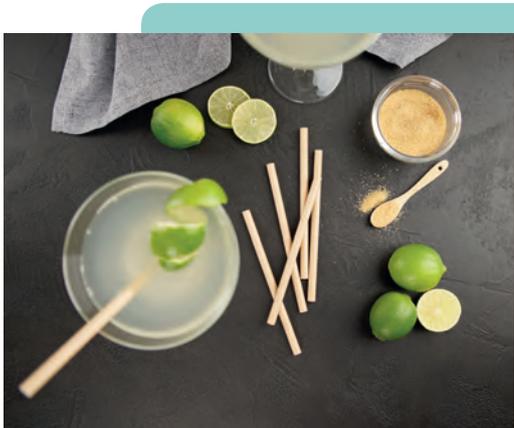


# TOO GOOD TO GO



PRAKTISCHES (NICHT NUR) FÜR UNTERWEGS

Natürlich möchten wir unsere selbst zubereiteten Speisen und Getränke im Büro oder auf Reisen möglichst umweltbewusst genießen. Dabei sind die neuen Becher, Flaschen und Boxen oft so schön, dass wir sie gerne auch zu Hause verwenden.



**Nachhaltiger Genuss**  
 Ideal für hausgemachte Limonaden, Cocktails & Co.: Strohhalme aus Papier, kompostier- und recycelbar. 50 Stück für rund 3,50 Euro, gesehen bei [www.fackelmann.de](http://www.fackelmann.de).



**Freie Hand**  
 dank der modernen Flaschenhalter vom spanischen Label Nobodinoz. Das Motto: neue, inspirierende Produkte, die das Leben erleichtern (z. B. über [www.kyddo.shop](http://www.kyddo.shop) für ca. 16 Euro).

**Umweltschutz im Alltag**

Im Coffee-to-go-Becher mit stylischem Sukkulentendekor hat man sein Lieblingsgetränk immer dabei – garantiert tropf- und auslaufsicher. Gefertigt aus hochwertigem Premium Porcelain, ca. 23 Euro bei [www.villeroy-boch.at](http://www.villeroy-boch.at).



**Heiß & kalt**

Mit ihren beiden Aufgussarten ist die Edelstahlthermosflasche „Nomade“ von Qwetch der perfekte Begleiter für alle Teeliebhaber. Bei [www.kusmitea.com](http://www.kusmitea.com) in unterschiedlichen Mustern für 35 Euro erhältlich.



**Takeaway gegen Verschwendung:**

Über die App „Too Good To Go“ kann man all die leckeren Lebensmittel erwerben, die bei Restaurants, Bäckereien, Supermärkten, Cafés und Hotels in der Nähe unverkauft geblieben sind. Laut Angaben des Anbieters konnten so bereits rund zehn Millionen Mahlzeiten gerettet werden. Gemeinsam gegen Food Waste!



**Oh là là ... food à porter**

Bei Alessi wird die Lunchbox mit drei Einsätzen aus thermoplastischem Harz einfach zur Handtasche. Zu kaufen gibt es das kreative Design in verschiedenen Farben für 52 Euro über [www.alessi.com](http://www.alessi.com).

**Mahlzeit – aber mit Stil**

Eine langlebige Alternative zur Einwegvariante ist das 3-teilige Reisebesteck „Leo“ für ca. 17 Euro ([www.berghoffworldwide.com](http://www.berghoffworldwide.com)). Messer, Gabel und Löffel aus Edelstahl werden in einer Silikonhülle aufbewahrt.



# TAFELFREUDEN MIT KOMFORT

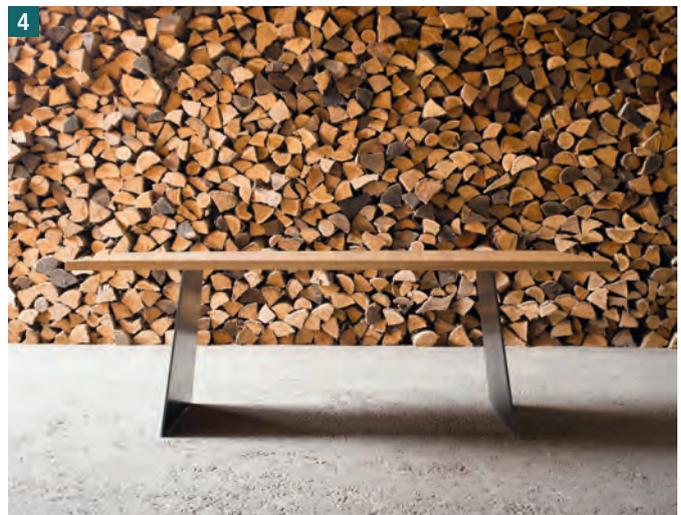
WOHNLICHE IDEEN RUND UM DEN ESSPLATZ

Rund oder eckig? Beim Einrichten des heimischen Esszimmers gibt es mehr zu beachten als die Form des Esstischs. Auch Stühle, Bänke, Sideboards und vieles mehr müssen passen, damit es am Ende ein stimmiges Gesamtbild ergibt – und gemütlich wird!





Bei Forchers Modellreihe „Emma“ werden Massivholz, Rohstahl, Loden und Leder mit handwerklicher Fertigkeit zu einzigartigen Möbeln kombiniert.



1 Schösswenders Vollholztisch „Arbon“ greift die elegante Schlichtheit der dazu passenden Bänke auf. 2 Markantes Detail bei der Sitzbank „Chester“ von Haas: der breite Wulst. 3 Geradliniger Purismus in seiner schönsten Form – dafür steht die Linie „Theo“ von Forcher. 4 Moderne Sitzbänke harmonieren perfekt mit dem Tisch „Real“ und dessen Wangengestell aus geöltem Roheisen (von Weissengruber).

**E**in Esszimmer so zu gestalten, dass es allen Ansprüchen und persönlichen Vorstellungen gerecht wird, ist oft nicht leicht. Zum Glück handelt es sich in den meisten Fällen aber nicht mehr nur um einen eigenen, abgeschlossenen Raum. Heute wird dieser Bereich ganz einfach ins Wohnzimmer und/oder in die Küche integriert. Fließende Grenzen machen es leichter, die gewünschte Gemütlichkeit in einem großen Raum zu vereinen. Für Behaglichkeit sorgen auch die neuen, sehr angesagten Sitzbänke, die ganz clean aus Holz oder Stahl, in einer Kombination aus beiden natürlichen Werkstoffen sowie mit oder ohne Polster angeboten werden. Eine schlichtere Ausführung eignet sich vor allem für

kleine Wohnungen, da sich diese auch mal ganz schnell unter den Tisch schieben lässt, wenn sie gerade nicht als Sitzgelegenheit gebraucht wird. Und wenn man ein wenig auf ihr zusammenrückt, finden an geselligen Abenden auch schon mal ein paar mehr Personen darauf Platz.

#### DESIGN, DAS SITZT

Reduziert auf das Wesentliche oder doch lieber opulent elegant – das ist sicher eine Frage des individuellen Geschmacks. Ebenso klar ist, dass sich die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten auch auf moderne Polsterstühle übertragen lassen, deren trendige Designs etwa mit geschwungenen Rücken- und Seitenlehnen begeistern. >>

Trendige Sitzbänke ersetzen heute gerne mal die klassischen Esszimmerstühle.



Bei „Arbon“ von Schösswender fällt sofort die Lehne in gemütlicher Kissenoptik auf. Für eine zeitgemäße Designsprache wurden die Gestelle in A-Form aus schwarzem und pulverbeschichtetem Metall mit Holzsteg gefertigt.

**1** Spannender Materialmix: Der Tisch „TE635“ passt perfekt zu den Stühlen „S74“ und „S76“ (alle Modelle von Haas). **2** Edel und elegant zugleich: der runde, aus dunklem Holz gefertigte Tisch „TR510“ (so gesehen bei Haas). **3** Diese Speisezimmergruppe von Weissengrubler mit dem Tisch „Vision“ inklusive Ladenauszug bildet den perfekten Rahmen für gemütliche Familienessen. **4** Wenn zarte Linien und feine Details aufeinandertreffen, kann es sich nur um die neue Kollektion „Serif“ von Forcher handeln.



1



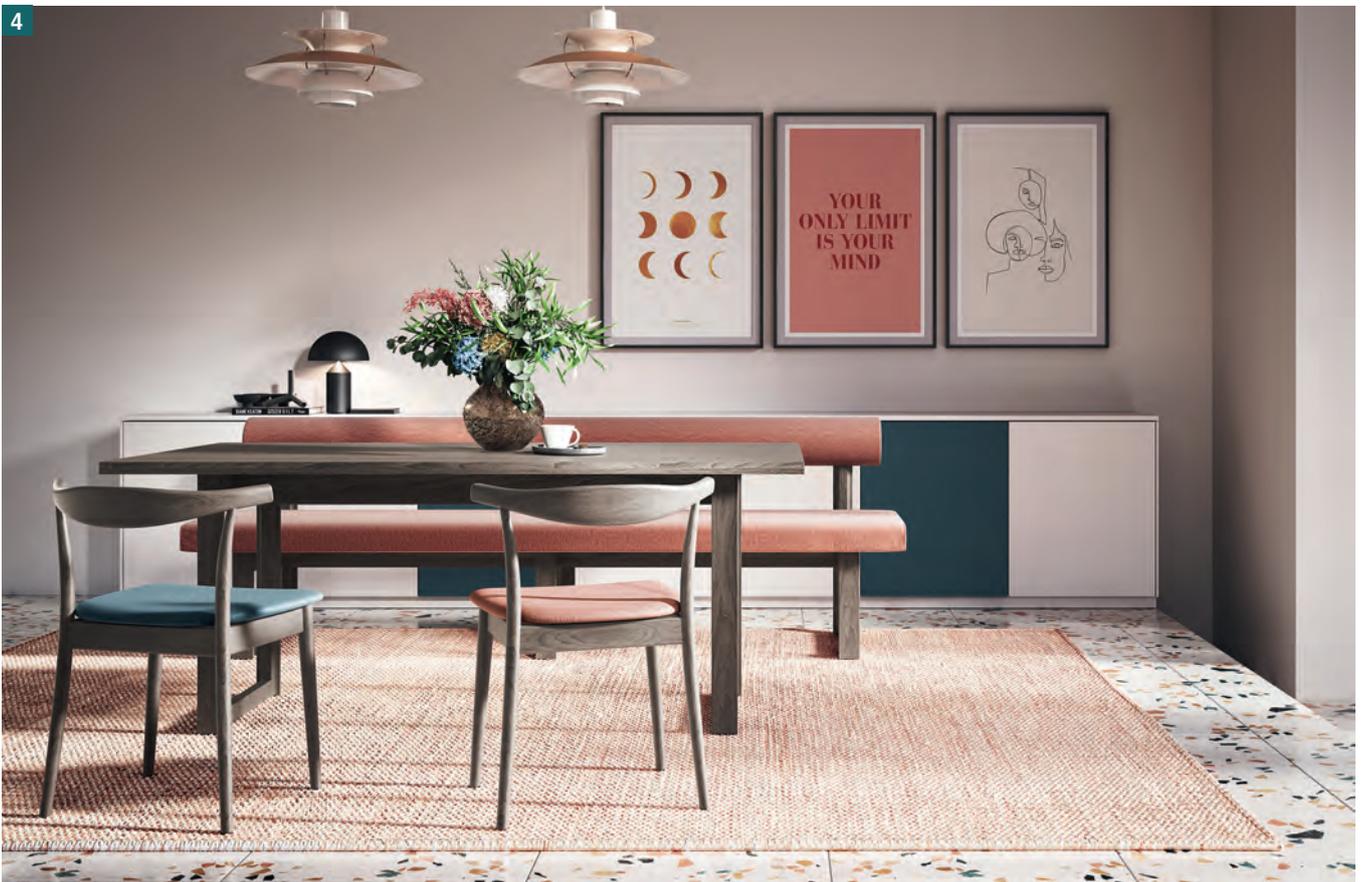
2

## BITTE ZU TISCH!

Der Esstisch ist der Dreh- und Angelpunkt des Familienlebens. An ihm werden nicht nur alle Mahlzeiten eingenommen. Hier wird auch gearbeitet, gespielt, gelacht und manchmal auch gestritten, um sich danach – vielleicht sogar mit einem leckeren Getränk – wieder daran zu versöhnen. Auch Freunde und Gäste finden dort (nicht nur) an Festtagen einen zumeist liebevoll dekorierten Platz. Welcher Tisch am besten ins eigene Zuhause passt, entscheidet in erster Linie natürlich der persönliche Geschmack. Auch die Raummaße geben manchmal vor, ob rund oder eckig die bessere Option ist. Was die optimale Größe betrifft, kann man sich an ein paar einfachen Berechnungsformeln orientieren: Für jeden Sitzplatz werden 60 Zentimeter Breite und 40 Zentimeter Tiefe kalkuliert. Zu Letzterer addiert man ca. 20 Zentimeter hinzu, um in der Mitte der Tischplatte ausreichend Platz für Getränke, Schüsseln und mehr zu haben. Damit unterm Tisch keine Knie aneinanderstoßen, sollte die generelle Breite mindestens 80 bis 100 Zentimeter betragen. Eine angenehme Tischhöhe liegt zwischen 74 und 78 Zentimetern. >>



Ein runder Esstisch wirkt vor allem optisch sehr charmant, während das eckige Modell meist in jede kleine Ecke oder Nische passt.





Natürliche, schnörkellose Möbel mit handwerklicher Qualität und sehr viel Liebe zum Detail – dafür steht die äußerst stylische Linie „Jakob“ (oben, von Forcher). Harmonisch kombiniert: Tisch „Real“ mit einer Holzplatte aus Risseiche und der dazu passenden geichnamigen Bank, ergänzt um das Stuhlmodell „3910“ (unten, von Weissengruber).





Die Eleganz der Serifenschrift gab der Linie Serif des Traditionsunternehmens Forcher ihren Namen.

# Tradition und Eleganz

Forchers Wurzeln liegen im Handwerk. Tradition und Können vereinen sich in den Qualitätsmöbeln aus Tirol immer wieder neu mit Eleganz und Design.

Das Unternehmen aus Tirol überzeugt mit einer enormen Bandbreite an Kollektionen – von Essgarnituren über Möbel fürs Wohnzimmer oder Homeoffice und Betten bis hin zu Waschtisch und Badewanne aus Holz. Mit jedem neuen Möbelstück und jeder Kollektion verfolgt Forcher seine Philosophie, mit Designmöbeln bewährte Basismöbel zu ergänzen und so – auch über eine große Farbpalette – Wohnräume nachhaltig und zugleich zeitgemäß zu gestalten. Dies zeigt sich auch bei den Essgruppen mit den Modellen der Serien Serif, Emma und Jakob.

## AUSGEZEICHNETE EMMA

Forchers Modell Emma wurde nicht nur mit einem Iconic Award ausgezeichnet – es bietet ein einzigartiges Zusammenspiel von Design und Materialien: Massivholz, Rohstahl, Loden und Leder werden mit handwerklicher Fertigkeit zu einem einzigartigen Möbel geformt, das beispielhaft für die Authentizität und natürlich für die Qualität von Forcher ist. Dank dieser einzigartigen Verschmelzung bildet Emma entweder einen faszinierenden Kontrast zu moderner Einrichtung oder harmonisiert aufs Wundervollste mit traditionellen Möbeln.

## MEHR VON FORCHER

Auch das Modell Jakob wurde mit einem Iconic Award preisgekrönt. Manche würden das reduzierte Design und die organischen Rundungen dieser Möbel als Japandi-Style bezeichnen, für Forcher ist es das Ergebnis eines Design-

prozesses, der von kargen Bergwelten inspiriert und mit ehrlichem Material von bodenständigen Handwerkern ausgeführt wurde. Dass die Wurzeln des Unternehmens in der Kunstschlerei liegen, zeigt das Modell Serif, dessen eleganter Querschnitt der klassischen Serifenschrift entlehnt ist. Diese feinen, schön gerundeten Details eines Buchstabens gaben dem Entwurf wegen der bezaubernden Hohlkehle seinen Namen. Sie erinnert sehr dezent an die Eleganz römischer Säulen. Wie bei allem, was Forcher macht, ist auch hier die Liebe zum Detail erkennbares Markenzeichen.

[www.forcher.at](http://www.forcher.at)



Bei Modell Emma bekommen die verwendeten Materialien einen bühnenreifen Auftritt.



Wer glaubt, dass modern anmutende Esszimmermöbel nicht bequem sein können, der sollte sich mit der Bank „Remo Bow“ von Haas vom Gegenteil überzeugen.

Stilvolle Lampen, Bilder und Teppiche können das elegante Design eines Esszimmerensembles noch unterstreichen.





1



2

## SCHICKER STAURAUUM

Die neue Wohnlichkeit zeigt sich auch in den aktuellen Regalen, Vitrinenschränken und Sideboards. Geschlossen sorgen sie auf stilvolle Weise für Ordnung. Offen bieten sie viel Platz für Gläser, Vasen und andere Dekorationen und werden so zur kleinen Kunstgalerie für daheim. Der Clou: Ein Mix aus beidem, sodass Verborgenes im Verborgenen bleibt und Reizvolles effektiv und sogar teilweise beleuchtet im Esszimmer inszeniert werden kann. Raffiniert wird's mit Sideboards, die als niedrige Lowboards oder höhere Highboards erhältlich sind und – je nach Design – zu nahezu allen Wohnstilen passen. Fans des skandinavischen Looks wissen ebenso wie die Liebhaber des alpinen Charmes vor allem eines zu schätzen: ganz viel Natürlichkeit, die warmes Holz garantiert vermittelt. >>

1 „Composition A053“ von Tomasella ist ein modernes und elegantes Aufbewahrungsmöbel, das mit kreativem und funktionalem Design besticht. 2 Zur Serie „Arbon“ gehört auch ein zeitgemäßer Vitrinenschrank, der warmes Holz mit kühlem Glas vereint und damit ein natürliches Designstatement setzt (so kreiert von Schösswender). 3 Schlicht schön: Das Modell „Sino“ von Haas ist in vielen trendigen Farben erhältlich und überrascht mit geraden Abschlussseiten.



3



4



5

4 Mehr Mut zur Farbe – mit der Vitrine „Ito“ (Haas). 5 Traditionelle Holzregale lassen sich prima durch moderne Loungesessel aufpeppen (hier: „LS82“ von Haas). 6 Das hängende Sideboard „Sir“ begeistert mit stillvoll eleganten Linien. 7 Maximale Flexibilität ist das Kennzeichen vom Sideboard „Vinci“, bei dem sogar jede Front in einer eigenen Farbe gewählt werden kann (beide Modelle von Tomasella).

Egal, ob offen oder geschlossen – Regale, Vitrinenschränke und Sideboards bringen maximale Gestaltungsflexibilität für daheim.



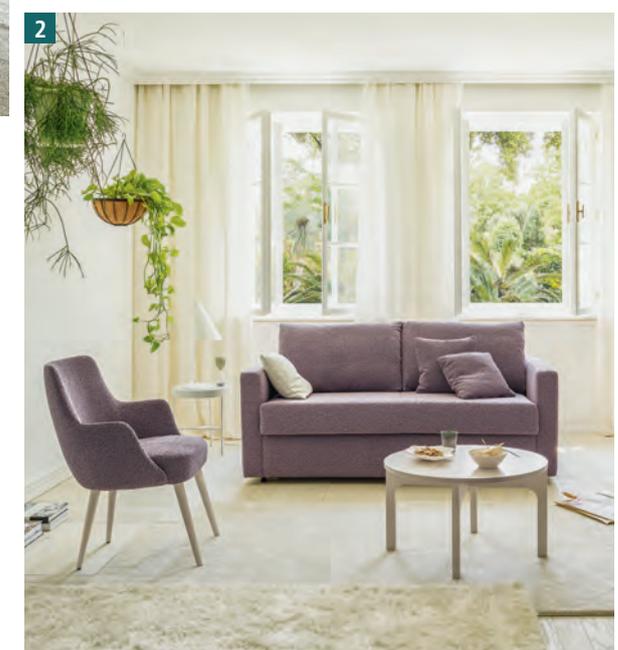
6



7



**1** Die bequeme Wohncke „Siesta“ ist einfach dafür gemacht, (nicht nur) nach einem ausgiebigen Essen gemütlich darauf zu entspannen. **2** Gerne Platz nehmen möchte man auf „Onda“ – einem Schlafsofa, auf dem sich auch jeder Übernachtungsgast garantiert wohlfühlt. **3** Die Kippcouch „Cento“ ist eine Hommage an längst vergangene Tage und zeigt, dass extravagante Holzprossen auch heute ihren besonderen Reiz nicht verloren haben (alle Modelle von Joka).



## Entspannen erlaubt: Die modernen Sofas, Sessel und Hocker werden schnell zum Blickfang im Raum.

### RETROSTYLE NEU GEDACHT

Im vorletzten Jahrhundert gehörten Tischsofas in jede gute Stube. Ein Trend, der gerade ein Comeback feiert – und das nicht nur bei denen, die gerne stundenlang am Esstisch verweilen. Auch die beliebte und mittlerweile meist offene Wohnküche sorgt dafür, dass Polstermöbel wie selbstverständlich in diesen Bereich gehören und dort nicht selten zum kleinen Highlight im Raum werden. Und mal ehrlich: Wer legt sich nach einem opulenten Essen nicht gerne mal kurz zum Ausruhen aufs Sofa? Bequeme Couches, aber auch angesagte Chaiselongues oder gemütliche Sessel und dazu passende Hocker bringen immer jede Menge Behaglichkeit ins Haus. Daneben setzen die vielen zur Wahl stehenden Farbtöne in Verbindung mit verschiedenen Bezugsmöglichkeiten spannende Akzente. Auch vor Flecken braucht man in Küchennähe keine Angst mehr zu haben, da es heute spezielle, sehr pflegeleichte und robuste Stoffe gibt, die einen oder anderen Ausrutscher verzeihen. So kann man sein Glaserl Wein am Abend doch gleich noch entspannter genießen.

Melanie Breuer <<



Die Banklehne in Kissenoptik mit Kedernaht gefertigt sorgt für einen wohnlichen Kontrast zur Vorbank und zum Bauntisch.

# Qualität aktuell interpretiert

Schösswender vereint Design, Qualität und die Erfüllung von Kundenwünschen.

Gutes Gewissen, bester Preis, unvergleichliches Design und echte Schösswender Qualität – das ist die Devise des oberösterreichischen Unternehmens, das sich seit 1953 einen Namen gemacht hat und sich vor 35 Jahren auf Möbel spezialisierte, die aus hochwertigen Materialien mit neuester Technik und von bestens ausgebildeten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gefertigt werden.

## NEU, STYLISH, GEMÜTLICH

Egal, ob groß oder klein, mit oder ohne Aussicht, verwinkelte oder gerade, länglich oder quadratisch – jeder Raum hat seine ganz eigene Atmosphäre. Eine gemütliche Bank, ein elegantes Sideboard und ein edler Tisch sind das Add-on, um aus dieser Atmosphäre Leben zu kreieren. Der neue Arbon Lifestyle kombiniert pures Holz mit schwarzem Metall in klassisch-ergonomischer Linienführung und ist als Gesamtkomposition perfekt abgestimmt. Während die Polsterung für Entspannung sorgt, vermittelt das warme Material Holz mit der expressiven Maserung der Balkeneiche perfekt die Sprache der Natur. Komfort auf ganzer Linie. Angefangen beim Sitzkomfort, zu dem auch die anschmiegsame Lehne in Kissenoptik beiträgt, bis hin zum Designkomfort mit der großen Stoffvielfalt, die sich mannigfaltig variieren lässt. Mit diesen Zutaten lässt Schösswender aus Essplätzen Lebenslandschaften entstehen.

## EIN TISCH FÜR GENERATIONEN

In seiner Ursprünglichkeit – aus Holz, das frei und natürlich gewachsen ist – ergänzt der Bauntisch Arbon dieses Wohnszenario: ein Möbelstück für den Geschmack von Generationen. An der Stirnseite des Bauntisches präsentiert sich die kernig geschnittene Holzfallerkante, an den Längsseiten die ausgeprägte Waldkante in Balkeneiche und entlang der Maserung der vier Zentimeter starken Tischplatte verläuft die schwarz gekittete Mittelfuge. Die Platten des Bauntisches gibt es in verschiedenen Größen – bis hin zu einer beeindruckenden Abmessung von 4 mal 1,20 Meter.

[www.schoesswender.com](http://www.schoesswender.com)



Arbon ist die neue Signature-Linie aus dem Hause Schösswender, hier als Bank ohne Lehne.

„Wer die Vollkommenheit anstrebt,  
wird immer unzufrieden sein.“

Natalia Alexandrowna Schtscherbaskaja (verh. Ljwowa),  
Zitat aus „Anna Karenina“ von Leo Tolstoi



In Leo Tolstois großem Gesellschaftsroman treffen Anna Karenina und Graf Wronski zufällig aufeinander und eine bedingungslose Leidenschaft nimmt ihren Lauf. Ähnlich viel Hingabe verdient die Zubereitung des daraus bekannten „Hühnchen in Estragon“. Der Genuss der dramatischen Filmmusik zu „Anna Karenina“ beim Kochen unterstreicht die Poesie dieses Gerichts. Hier unsere Rezeptidee:



## HÜHNCHEN IN ESTRAGON À LA ANNA KARENINA

### Zutaten für 4 Personen

- 2 Schalotten • 2 Knoblauchzehen • 4 Maishähnchenbrustfilets (à 150 g) • Salz • Pfeffer • 40 g Butter • 2 EL Rapsöl • 4 TL Estragon (getrocknet) • 150 ml Wermut • 300 ml Geflügelbrühe • 300 ml Schlagobers • etwas Zitronensaft

### Sonstiges

- Auflaufform • Stabmixer

### Zubereitung

Schalotten und Knoblauchzehen würfeln. • Maishähnchenbrustfilets salzen und pfeffern. • Die Hälfte der Butter mit Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch ca. 4 Minuten darin goldbraun anbraten. • Restliche Butter im Bratfett schmelzen. • Etwa drei Viertel des getrockneten Estragons beimischen. • Filets mit der Estragonbutter begeben, in eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (wichtig: keine Umluft!) ca. 15 Minuten garen. • Schalotten und Knoblauch im Bratfett der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 2–3 Minuten dünsten und mit Wermut ablöschen. • Geflügelbrühe, Schlagobers und den Rest des getrockneten Estragons hinzufügen. • Danach die Sauce etwa 4–5 Minuten kochen und kurz mit dem Stabmixer aufrühren. • Mit Salz, Pfeffer und ein paar Spritzern Zitronensaft würzen und die Maishähnchenbrüste mit der Sauce servieren.

**TIPP** Gut dazu passen Romanesco mit gerösteten Mandelblättchen und Kartoffeln (auch als Kartoffelgratin).



# KULINARISCH LITERARISCH

VERFÜHRUNG VON GEIST UND SEELE:  
KÖSTLICHE REZEPTE AUS ROMANEN

Allein der Gedanke an die sündhaft leckeren Pralinen von Vianne Rocher in „Chocolat“ lässt einem buchstäblich das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und wer hat beim Schmökern in „Anna Karenina“ nicht sofort den Duft von pikantem Estragonhühnchen in der Nase? Manchmal lohnt es sich eben auch, zwischen den Zeilen zu lesen und die raffinierten Rezepte aus bekannten Werken der Weltliteratur einfach mal nachzukochen.



*„Besser beizeiten kommen als  
ewig auf die Einladung warten.“*

Florentino Ariza, Zitat aus „Die Liebe in den Zeiten der Cholera“  
von Gabriel García Márquez



Als junge Frau ist Fermina Daza, die Heldin in Gabriel García Márquez' Opus „Die Liebe in den Zeiten der Cholera“ überzeugt, dass sie Auberginen widerlich findet, bis sie diese später unwissentlich probiert – und mag! Nach dem Tod ihres Mannes kocht die Kolumbianerin sie dann für ihren Verehrer Florentino Ariza, der 51 Jahre, 9 Monate und 4 Tage auf die Angebetete gewartet hat. So wird ein simples Gemüse zum Symbol für wiederentdeckte Lebensfreude und ewige Liebe.



## GEFÜLLTE AUBERGINEN NACH FERMINA DAZA

### Zutaten für 6 Personen

- 6 Auberginen • 5 Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten • 1 EL Meersalzflocken • 400 g stückige Tomaten • 8 Knoblauchzehen, gepresst • 5 EL Tomatenmark • 5 EL Petersil, gehackt • 8 EL Koriandergrün, gehackt • 2 EL Schnittlauch, gehackt • 2 EL getrocknetes Guasca (Franzosenkraut) • frischer schwarzer Pfeffer • 300 ml Olivenöl

### Sonstiges

- Sieb • Auflaufform • etwas Alufolie

### Zubereitung

- Von der Oberseite einer Aubergine einen ca. 1 cm breiten Längsstreifen abschneiden. • Den Arbeitsschritt an zwei weiteren Stellen gleichmäßig rings um die Aubergine verteilt wiederholen, damit das Fruchtfleisch beim Kochen optimal von der Sauce durchdrungen werden kann. • Zurück beim ersten Streifen einen ca. 1 cm tiefen Einschnitt ins Fruchtfleisch vornehmen. • Aubergine drehen und den gleichen Einschnitt an der anderen Seite vornehmen, sodass ein langes, dreieckiges Stück Fruchtfleisch entnommen werden kann. • Mit den Fingern das innen liegende Fruchtfleisch fest an die Außenwände der Aubergine pressen, um einen Hohlraum für die Füllung zu erhalten. • Andere Auberginen ebenso vorbereiten und das jeweils entnommene Fruchtfleisch fein hacken. • Backofen auf 160 °C vorheizen. • Zwiebelringe mit Salz bestreuen und verkneten, bis sie weicher werden. • Tomaten zum Abtropfen in ein Sieb geben und den Saft in einer Schüssel auffangen. • Tomatenstücke mit Knoblauch, Tomatenmark, Kräutern und Pfeffer zu den Zwiebeln geben. • Auberginen mit der Mischung füllen und in eine Auflaufform setzen. • Reste der Füllung und das Fruchtfleisch darauf verteilen. • Tomatensaft und Olivenöl vermischen und die Auberginen damit beträufeln. • Gefüllte Früchte mit Alufolie abdecken und ca. 80 Minuten backen, bis die Auberginen weich sind. • Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und eher lauwarm servieren.



**D**er amerikanische Schriftsteller Herman Melville widmet in seinem Buchklassiker „Moby Dick“ Clam Chowder, einer dickflüssigen Muschelsuppe aus Neuengland, ein ganzes Kapitel. Völlig zu Recht, wie wir finden, denn dieses herzhafteste Gericht schmeckt garantiert nicht nur Seeleuten und hat mittlerweile sogar einen festen Platz auf den Speisekarten vieler traditioneller US-Diner gefunden.



## CLAM CHOWDER – MUSCHELSUPPE NACH ART VON MOBY DICK

### Zutaten für ca. 4 Personen

• 500 g Venusmuscheln • 400 g Erdäpfel (am besten mehligkochend) • 1 Zwiebel • 100 g Speck • 30 g Butter • 2 EL Mehl • 300 ml Milch • 200 ml Schlagobers • Salz • Pfeffer • Petersil (Garnitur)

### Sonstiges

• Sieb

### Zubereitung

Muscheln waschen, putzen und mit 250 ml Wasser im geschlossenen Topf bei starker Hitze ca. 5 Minuten aufkochen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. • Dabei den Topf mehrmals rütteln und nicht geöffnete Muscheln unbedingt wegwerfen. • Muschelsud durch ein feines Sieb gießen. • Erdäpfel schälen, waschen, klein würfeln und in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. • Zwiebel schälen und fein würfeln. • Speck in Streifen (oder kleine Stücke) schneiden. • Beides in der heißen Butter anschwitzen. • Mit Mehl bestäuben und unter Rühren hell anbraten. • Milch, Muschelsud und ca. 200 ml Wasser einrühren. • Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. • Erdäpfel abgießen, etwa die Hälfte davon mit einer Gabel zerdrücken und mit den übrigen Erdäpfelwürfeln und den Muscheln in die Suppe einrühren. • Kurz erhitzen (nicht mehr aufkochen!) und den Schlagobers einrühren. • Mit Salz und Pfeffer abschmecken. • Zum Servieren in Suppenteller füllen und mit gehacktem Petersil bestreuen.

**TIPP** Stilecht mit typischen Oyster Crackern oder dekorativ in einem kleinen, ausgehöhlten Brotlaib anrichten.



*„Ich kenne nicht alles, was da kommen soll, doch sei es, was es will, ich werd ihm lachend begegnen.“*

Stubb, 2. Steuermann auf der Pequod,  
Zitat aus „Moby Dick“ von Herman Melville





Der Garraum ist bei einem Slide&Hide® Backofen genau so groß wie bei einem Backofen mit Klapptür.

# Zweimal einfach und doppelt genial

NEFF bietet mit TwistPadFire® und Slide&Hide® zwei technische Highlights für besseres Handling und mehr Spaß in der Küche.

Gutes Essen steht und fällt mit den Zutaten. Das Gleiche gilt fürs Kochen und Braten. Die Wahl des richtigen Kochfelds, die Einbauhöhe des Backofens – all diese Dinge haben einen großen Effekt. Das gilt erst recht für die einzigartige Ein-Knopf-Bedienung von NEFF, das TwistPadFire®, sowie die voll versenkbare Backofentür Slide&Hide®.

## DEN DREH RAUS MIT DEM TWISTPADFIRE®

Mit nur einem Finger und einer intuitiven Drehbewegung lässt sich das ganze Kochfeld steuern. Das TwistPadFire® ist magnetisch und liegt in der Mitte des Kochfelds auf – die sanfte Berührung des Bedienelements aktiviert die gewünschte Kochzone, eine simple Drehbewegung ermöglicht die Temperatureinstellung. Die Ein-Knopf-Bedienung lässt sich leicht von der Glaskeramik abnehmen – somit ist es einfach zu reinigen und es stellt gleichzeitig eine praktische Kindersicherung dar. Liegt kein TwistPadFire® auf dem Kochfeld, können die Kochzonen auch nicht aktiviert werden.

## SICHERES ARBEITEN DANK SLIDE&HIDE®

Die voll versenkbare Backofentür von NEFF lässt sich nicht nur wie eine gewöhnliche Backofentür aufklappen, sondern verschwindet beim Öffnen mit nur einem Handgriff in einem Fach unter dem Backraum. Dank eines Dämpfungs-

systems gleitet die Tür geräuschlos und in einem Schwung in das Gehäuse. Der Türgriff schwenkt währenddessen entgegen der Türbewegung mit und liegt daher stets in gleicher, angenehmer Position in der Hand. So sorgt Slide&Hide® für mehr Platz beim Kochen und Backen.

[www.neff-home.com/at](http://www.neff-home.com/at)



Ein roter Leuchtring signalisiert: Das abnehmbare TwistPadFire® ist in Betrieb.



*„Die schlichte Wahrheit ist ungenießbar.“*

Zitat aus „Die Abenteuer von Tom Sawyer“ von Mark Twain



**W**er in Mark Twains „Die Abenteuer des Tom Sawyer“ zur Strafe mal wieder den Lattenzaun im Garten streichen muss, hat natürlich verbotenerweise von Tante Pollys himmlischer Blaubeermarmelade genascht. Die ist aber auch zu gut und sicher ähnlich schmackhaft wie unser Rezept:



## BLAUBEERMARMELADE (FAST) WIE VON TANTE POLLY

**Zutaten für ca. 5 Gläser**

- 1 kg Blaubeeren • 500 g Gelierzucker • 1 Biozitrone
- 1 Vanilleschote (Mark)

**Sonstiges**

- 5 Schraubgläser (à 300 ml) • ggf. Stabmixer und Sieb

**Zubereitung**

Blaubeeren waschen und trocken tupfen. • Früchte zusammen mit dem Gelierzucker in einen großen Topf geben, vermischen und kurz aufkochen. • Saft der Biozitrone und das Mark der Vanilleschote dazugeben und etwa 6 Minuten köcheln lassen. • Topf vom Herd ziehen und die Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort gut verschließen und für ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen.

**TIPP** Für eine Marmelade ohne Stücke die Masse einfach vorher mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen und erst danach in die Gläser abfüllen.



**I**n „Chocolat“ von der britischen Autorin Joanne Harris verführt die Nomadin Vianne Rocher die Bewohner eines französischen Provinzortes mit exotischen Schokoladenkreationen – und verkörpert so, noch dazu mit unehelicher Tochter, als Sünderin das Böse. Dabei sind es doch nur die sündhaft leckeren Köstlichkeiten, denen einfach niemand widerstehen kann.



## SCHOKOLADENTRÜFFEL MIT ROSA PFEFFER À LA VIANNE ROCHER

**Zutaten für ca. 25 Stück**

- 200 g Zartbitterkuvertüre • 1 Vanilleschote (Mark) • 100 ml Schlagobers • 1 EL weiche Butter • 1 TL rosa Pfeffer für die Masse (+ Zugabe zum Verzieren) • ca. 1 EL Kakaopulver

**Sonstiges**

- Mörser • Mixer • Spritzbeutel mit Sterntülle (oder Rosette)
- Papierförmchen

**Zubereitung**

Kuvertüre grob zerkleinern. • Vanillemark und Schlagobers in einem Topf aufkochen. • Vanilleobers vom Herd nehmen und Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. • Butter und klein gestoßen rosa Pfeffer unterrühren. • Fertige Ganache in eine Schüssel geben und im Kühlschrank ca. 60 Minuten erkalten lassen. • Danach kurz mit dem Mixer aufschlagen, portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und als Tuffs in die Papierförmchen setzen. • Mit Kakaopulver bestäuben und nach Belieben mit ein wenig rosa Pfeffer dekorieren.

*„Ich trug Rezepte in meinem Kopf wie Landkarten.“*

Vianne Rocher, Zitat aus „Chocolat“ von Joanne Harris





„Ich bin so froh, dass ich in einer Welt lebe, in der es Oktober gibt.“

Anne Shirley, Zitat aus „Anne auf Green Gables“  
von Lucy Maud Montgomery



#### BUCHTIPPS

**Read & Eat** – Das neue Kochbuch von Christiane Leesker und Vanessa Jansen. 50 Rezepte beliebter Romanfiguren – zum Nachkochen und Schmökern. Riva Verlag, 20 Euro.

**Little Library Cookbook** von Kate Young. 100 Rezepte aus den (vielleicht) schönsten Romanen der Welt. Wunderraum Verlag, 22 Euro.



Als Mrs. Allan in Lucy Maud Montgomerys Bestseller „Anne auf Green Gables“ die Vanillecremeschichttorte probiert und angeekelt das Gesicht verzieht, ist das Entsetzen groß. Der Grund: Anne hatte beim Backen versehentlich kein Vanillearoma, sondern Rheumamittel benutzt! Mit diesem Rezept schmeckt es sicher allen am Kaffeetisch hervorragend:



## ANNES VANILLECREME-SCHICHTTORTE

### Zutaten für 12 Stücke

**Für den Boden:** • 250 g Butter (+ etwas weiche Butter zum Einfetten der Form) • 250 g Zucker • 5 Eier (Gr. M) • 300 g Mehl (+ etwas Mehl zum Bestäuben der Form) • 1 EL Backpulver • 1 Prise Salz • 2 TL Vanillepaste • 150 g Crème double  
**Für die Creme:** • 75 g Butter • 130 g Staubzucker • 1 TL Vanillepaste  
**Für die äußere Cremehülle:** • 400 g Crème fraîche • 70 g Staubzucker • Kirschen (Deko)  
**Achtung:** Für einen trendigen „(Semi) Naked Cake“ die Masse ggf. entsprechend reduzieren!

### Sonstiges

- Mixer • Springform (20 cm Ø) • Tortenring
- Teigkarte zum Einstreichen • Etagere

### Zubereitung

Für den Boden Butter und Zucker mit dem Mixer cremig schlagen. • Eier zugeben und weiterrühren. • Mehl, Backpulver und Salz mischen, unter Rühren dazugeben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. • Vanillepaste und Crème double zugeben und unterrühren. • Springform fetten und mit Mehl ausstäuben. • Masse hineinfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (Umluft: 150 °C) ca. 60–70 Minuten backen. • Danach etwa 3 Stunden auskühlen lassen. • Für die Creme Butter, Staubzucker und Vanillepaste mit dem Mixer glatt rühren. • Den ausgekühlten Kuchen aus der Form lösen und zweimal waagrecht halbieren. • Um den unteren Boden einen Tortenring stellen, etwa die Hälfte der Creme daraufgeben und verstreichen. • Mittleren Boden darüber platzieren, übrige Creme hinzufügen und glatt streichen. • Den oberen Boden daraufsetzen und alles ca. 45 Minuten kalt stellen. • Für die äußere Hülle ggf. Crème fraîche und Staubzucker mit dem Mixer steif schlagen. • Torte aus der Kühlung nehmen, Ring entfernen und mit der Masse einstreichen. • Auf einer Etage anrichten und nach Belieben mit frischen Kirschen dekorieren.

**TIPP** Trend „(Semi) Naked Cake“ („(halb-)nackter Kuchen“): Hier dürfen die Böden an einigen Stellen durch eine dünne Cremeschicht schimmern.

# ewe nanoo<sup>®</sup>, die Küchenoberfläche mit dem Abperleffekt für unglaublich leichtes Reinigen.

Eine Küche ist nicht dafür gemacht, immer picobello und wie unberührt zu erstrahlen. Sie ist voller Leben – hier wird gelacht, geplaudert und ja, gekocht! Und so soll es auch sein.

Denn Küchen sind zum Kochen da. Umso besser, wenn sie nicht nur schön sind, sondern uns unterstützen und hinterher sogar das Reinigen erleichtern.

Inspiziert durch die Nanotechnologie wurde für die supermatte und pflegeleichte Oberfläche ein einzigartiges Verfahren bei der Speziallackierung angewandt.

## ewe nanoo<sup>®</sup> – Hinterlässt Eindruck, keine Spuren.

- Unempfindlich für Fingerabdrücke und Flüssigkeiten aller Art. Um die Oberfläche zu reinigen ist eine Küchenrolle oder ein weiches Tuch vollkommen ausreichend.
- Äußerst robust. Kratzer, wie sie durch das Arbeiten in der Küche entstehen können, sind kein Thema.
- Unbeeindruckt von UV-Einstrahlung und Chemikalien. Die Oberfläche bleibt schön wie am ersten Tag.



ewe  
nanoo



Anti-Fingerprint



Erstauslich langlebig



Flüssigkeiten perlen ab



Überraschend schön

Sie möchten mehr zu den Vorteilen von ewe nanoo® wissen?  
Besuchen Sie unsere Website [www.ewe.at/nanoo](http://www.ewe.at/nanoo).

# EISKALTE LEIDENSCHAFT

GEKÜHLTES UND GEFRORENES FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT

Er und sie sind nicht wegzudenken: Der Kühlschrank und die Kühl-Gefrier-Kombi erleichtern unseren Alltag und bereichern unser Leben. Sie unterstützen unseren jeweiligen Lebensstil und helfen uns sogar durch aufregende und anstrengende Lebensphasen.



Stil und Stauraum sowie intelligente Technologie: Siemens hat in der frei stehenden Frenchdoor Kühl-Gefrier-Kombi iQ700 wirkungsvoll all dies untergebracht – sogar ein beleuchtetes Getränkefach. Dank Kamera und vernetzter App lassen sich Einkäufe perfekt planen.



**K**ühlschränke sind wie gute Freunde. Sie sind für einen da und haben stets etwas, das uns guttut: einen deftigen Pausenfüller oder süße Seelentröster. Kühlschränke haben so etwas wie eine Persönlichkeit – das wissen die Fans von Horrorfilmen spätestens seit dem Movie „Der Kühlschrank“, in dem ein Paar in der neuen Wohnung auf einen außergewöhnlichen Kühlschrank mit finsternen Absichten stößt. Sie sind die perfekten Protagonisten – ihr Licht erhellt auch die Darsteller, und die „Requisiten“ in ihnen haben alle zum Fressen gern. Was wären Kim Basinger und Mickey Rourke in „9 1/2 Wochen“ ohne Kühlschrank? Und ein Marken-Kühlschrank, mit dem Autor Axel Hacke seine Nächte verbringt, war sogar Titelheld eines seiner Bücher.



Die neue Generation der smarten Liebherr-Einbaugeräte überzeugt durch clevere Features, höchste Energieeffizienz, modernes Design und ein geringes Geräuschniveau. Mit der HydroBreeze-Funktion wird das Obst und Gemüse im BioFresh-Professional-Safe mit kaltem Nebel eingehüllt und bleibt so länger frisch und knackig.



Die frei stehenden Kühl- und Gefrier-Kombinationen von AEG passen zu Alltag und Küche gleichermaßen gut. Mit der 360°-Cooling-Technologie bleiben Lebensmittel länger frisch.

## KÜHLSCHRÄNKE ALS FREUND UND HELFER

Es gibt Phasen im Leben, da ist man über die Anwesenheit eines Kühlschranks und die Verfügbarkeit seiner Inhalte besonders dankbar – bei Liebeskummer etwa und wenn man überarbeitet oder schwanger ist. Dann ist es wichtig, dass der Kühlschrank genau das bereitstellt, was man in diesen Momenten der Heißhungerattacken und Gelüste besonders braucht. Helfen lassen kann man sich dabei von moderner Technik: Kameras und vernetzte Apps zeigen im Supermarkt auf dem Smartphone den Inhalt an und helfen so beim Einkauf. Oder sie machen über geräteeigene Koch-Apps Rezeptvorschläge aus den aktuell zur Verfügung stehenden Inhalten, während man auf dem Sofa sitzt und den Abend plant. Sie liefern einem sogar Nährwertangaben zu den vorhandenen Lebensmitteln. So lassen sich nicht nur Ernährungspläne für eine gesunde, vollwertige Kost während einer Diät oder einer Schwangerschaft leichter umsetzen, sondern die Einkäufe sich noch besser und umweltfreundlicher planen. Die modernen Geräte tragen außerdem mit ihren Kühl-Features zu einem gesunden, ressourcenschonenden Umgang mit Nahrung bei: Sie helfen einem, für jedes Lebensmittel den optimalen Platz zu finden, damit alles die beste Temperaturzone erhält, um möglichst lange frisch zu bleiben. Bei einigen Kühlschränken der neuesten Generation kann man für eine bestimmte Zeit die Temperatur senken, um frische Lebensmittel schnell zu kühlen und somit einen Temperaturanstieg der bereits gekühlten Lebensmittel zu vermeiden. >>



Bosch bietet für alle Serien das XXL VitaFresh-Frischhaltesystem an: Bei einer Temperatur nahe null Grad herrscht hier eine deutlich höhere Luftfeuchtigkeit als im Rest des Kühlschranks, damit empfindliche, wasserreiche Lebensmittel besonders lange frisch bleiben können.



Bei der Außenwirkung dieses Miele-Einbaukühlschranks wurde auf ein beeindruckendes monolithisches Format gesetzt, ähnlich einem frei stehenden Gerät. Mit der Funktion PerfectFresh Active sorgt Miele für eine deutlich längere Haltbarkeit frischer Lebensmittel durch eine aktive Befeuchtung.



Platz und eine gute Aufteilung sowie raffinierte Extraablagen helfen auch bei Neff enorm bei der Bevorratung und tragen damit entscheidend dazu bei, Lebensmittel nicht wegwerfen zu müssen. Hier bleiben sie mit FreshSafe in zwei Klimazonen mit unterschiedlicher Luftfeuchtigkeit lange frisch.



Für eine konstante Temperatur auf allen Ebenen sorgen Systeme, in denen Luft zirkuliert. Dadurch bleiben eingelagerte Lebensmittel länger frisch und neu werden schneller wieder heruntergekühlt. Um Gemüse und Salate nicht austrocknen zu lassen und neben der Qualität auch die Vitamine zu schützen, arbeiten manche der neuen Modelle mit Sprühnebel in den Frischeschubladen. All dies dient ebenso wie eine gute Einkaufsplanung dazu, keine Lebensmittel wegwerfen zu müssen.

#### BESTE PLANUNG DURCH GEFRIERGUT

Für eine optimale Planung bei der Vorratshaltung sind natürlich Gefrierschränke beziehungsweise eine Kühl-Gefrier-Kombi ein unverzichtbarer Bestandteil des Haushalts. Auch sie verfügen über viele technische Raffineszen, die einem das Leben leichter machen. Allen voran ist die No-Frost-Technologie zu nennen: Nie wieder abtauen zu müssen, um dem Gefriergut optimale Bedingungen bieten zu können, ist für die meisten eine große Erleichterung und bei den aktuellen Geräten inzwischen Standard – egal ob Einbaugerät oder frei stehender Kühlschrank. Dabei führt ein Lüftungssystem Feuchtigkeit aus dem Gefrierbereich, was die Bildung von Eis an Gerät und Gefriergut verhindert.

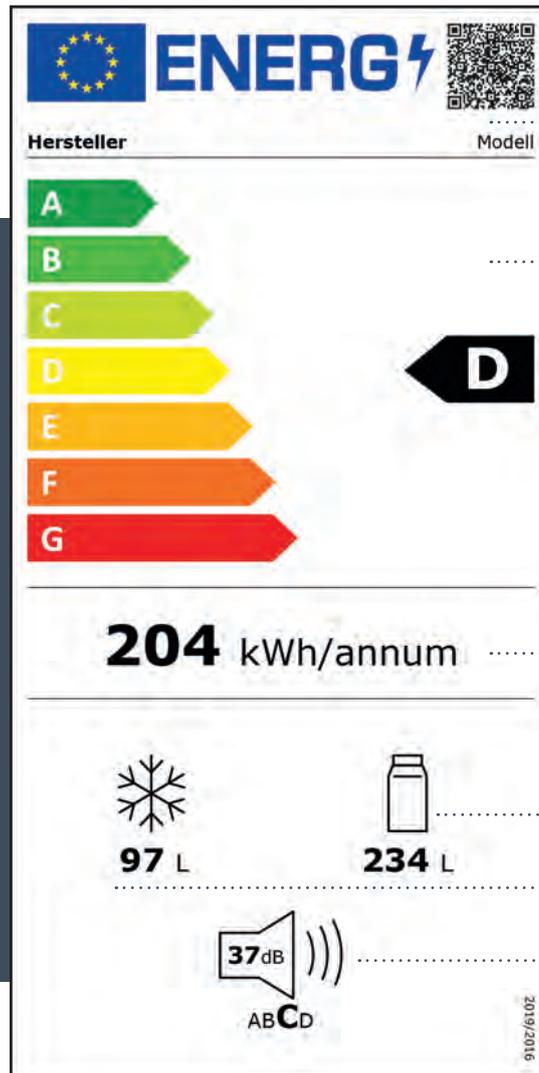


In soften Farben präsentiert sich der große Innenraum der Kühlgeräte-Serie 200 von Gaggenau. Die warmweiße LED-Beleuchtung hebt die Farben frischer Lebensmittel hervor und macht nicht unnötig wach, wenn man mal nachts an den Kühlschrank geht.



## DAS NEUE EU-ENERGIELABEL

Seit Anfang März 2021 gibt es geänderte Bezeichnungen, die nun für alle neuen Geräte gelten und die eine bessere Einordnung der Energieeffizienz von Haushaltsgeräten wie Kühl- und Gefriergeräten bieten. Zwar sehen sich das alte und das neue Label auf den ersten Blick aufgrund der Ampelfarben ähnlich und beide arbeiten mit Buchstaben, jedoch vereinfacht die neue Kennzeichnung Letztere: Sie streicht die Energieeffizienz von A (am besten) bis G (am wenigsten effizient). Der schwarze Pfeil auf der rechten Seite zeigt weiter die jeweils geltende Klasse an. Neu ist auch ein QR-Code für weitere Geräte-details online.



QR-Code für Geräteinfos online

Energieeffizienzklasse

Stromverbrauch

Volumen Kühlfach

Volumen Tiefkühlfach

Schallemissionen

Willkommene Ergänzung beim Gefrierbereich sind Eiswürfelbereiter. Diese enthalten nicht nur Eis in gewünschter Größe und Form – große oder kleine Würfel oder Crushed Ice –, manche Hersteller setzen den Eisbereiter oft sogar noch stilvoll beleuchtet in Szene.

## EXTRAS FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT

Ein ebensolcher Blickfang können auch Weinschränke sein. Sie sehen stylish aus und bieten eine oder sogar zwei Temperaturzonen, um Wein wie ein Profi zu kühlen. Genuss ist aber nicht alles. Es gibt auch Kühlschränke-Extras, die einem einfach nur das Leben erleichtern. Dazu gehören Glasablagen aus reinigungsfreundlichem Sicherheitsglas, viel und variabler Stauraum, eine energiesparende Urlaubsschaltung und Bedienung übers Handy von überall, aber auch Erinnerungen, wenn man eine Tür nicht zugemacht hat, als Push-Nachricht aufs Handy. Wer dann damit noch geschickt seine Einkäufe plant, der hat auch Gesundes parat, wenn er oder sie „schlaflos in xy“ dem Kühlschrank einen nächtlichen Besuch abstattet. Auf diese Weise lässt sich der Mitternachtssnack nicht nur mühelos vor-, sondern auch gleich zubereiten.

Claudia Götz <<



Ein Blickfang sind die Flaschen in den Weinschränken von Neff: Hinter Glas mit dezenter Innenbeleuchtung und auf schicken Bambusregalen gelagert, bleibt der Wein lange ein perfekt gekühlter Genuss.

# HUNGER-ATTACKE!

SCHNELLE REZEPTE  
FÜR ZIEMLICH COOLE  
MITTERNACHTSSNACKS

Wenn zu später Stunde der Magen knurrt, dann ist – zumindest ab und zu – ein kleiner Imbiss erlaubt.



## HUMMUS MIT AVOCADO & SPINAT

### Zutaten

für ca. 4 Personen

- 100 g frischer Blattspinat • 1 reife Avocado • 2 EL Tahin (Sesammas)
- 1 Zitrone (Saft ausgepresst)
- ... und aus dem Vorratsschrank:
  - 400 g Kichererbsen • 1 Knoblauchzehe (alternativ: ½ Frühlingszwiebel)
  - 3 EL Olivenöl • 1 TL Salz • ½ TL Pfeffer
  - ½ TL Kreuzkümmel • evtl. 2 EL Wasser

### Sonstiges

- Sieb • Mixer

### Zubereitung

Kichererbsen aus der Dose in ein Sieb geben, gut waschen und abtropfen lassen. • Spinat gründlich waschen. • Avocado halbieren, den Kern und die Schale entfernen. • Knoblauch schälen. • Alle Zutaten in einen Mixer geben und ungefähr 4–5 Minuten mixen, bis der Hummus eine cremige Konsistenz hat (evtl. ein wenig Wasser nachgeben). • Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zitronensaft abschmecken.

**TIPP** Köstlich auf Toast, zu Tortillas oder als Dip für Gemüsesticks und Cracker.



## BLISS BALLS „KAROTTE“

### Zutaten

für ca. 15–20 Stück

- 1 Karotte • 50 g Vanille-(Kokos-)Joghurt
- 1 EL Nussmus
- ... und aus dem Vorratsschrank:
  - 5 Datteln (evtl. eingeweicht) • 50 g Mandelmehl • 20 g Kokosraspel • 1 TL Kokosöl • 1 Prise Zimt • etwas Tonkabohnenabrieb • optional: etwas Kokosblütenzucker zum Süßen

### Sonstiges

- Mixer • Kokosraspel zum Dekorieren

### Zubereitung

Karotte und Datteln in den Mixer geben und zerkleinern. • Danach mit den anderen Zutaten zu einem Teig verrühren (wenn dieser zu feucht ist, einfach mehr Kokosraspel oder Mandelmehl verwenden). • Kurz in den Kühlschrank stellen und anschließend mit der Hand zu kleinen Kugeln formen. • Zum Dekorieren in Kokosraspel wälzen.



## MINIWÜRSTL IM SCHLAFROCK

### Zutaten

für ca. 20 Stück

- 1 EL Butter • 1 Packung Blätterteig (gekühlt) • 1 Ei • 4 Frankfurter
- 75 g geriebener Käse
- ... und aus dem Vorratsschrank:
  - 1 ½ EL Tomatenmark • ½ EL italienische Kräuter (getrocknet) • 1 kleine Prise Salz
  - optional: etwas Sesam zum Bestreuen

### Sonstiges

- Pizzaschneider • Pinsel • Backpapier

### Zubereitung

Butter im Topf zergehen lassen. • Tomatenmark, Kräuter und etwas Salz hinzugeben, kurz verrühren und leicht abkühlen lassen. • Blätterteig flach ausrollen und mit einem Pizzaschneider vierteln. • Auf den unteren Teil jeder Teigplatte die Tomaten-Buttermischung streichen. • Das Ei verquirlen und mit einem Pinsel auf den oberen Rand der Blätterteigplatten pinseln. • Frische Würstl aus dem Kühlschrank nehmen. • Den Ofen auf 200 °C vorheizen. • Je ein Würstl auf die untere Seite der Blätterteigplatten legen. • Käse über das Würstl streuen und alles möglichst eng aufrollen. • Mit einem scharfen Messer die überschüssigen Teigreste entfernen und die Rolle in fünf gleich große Teile schneiden. • Alle Teigrollchen auf einem mit Backpapier belegten Blech platzieren. • Alle Teilchen vorsichtig mit Ei bepinseln, etwas Sesam darüberstreuen und ca. 10 Minuten im Ofen goldbraun backen.



# Kühlen wie nie zuvor.

Haben Sie schon einmal quellfrisches Wasser direkt aus Ihrem Kühlschrank gezapft? Eiswürfel regnen lassen? Oder durch das simple Öffnen der Tür Ihr komplettes Gemüse mit einem Sprühnebel erfrischt? Mit diesen und anderen Features begeistern die neuen Einbaugeräte von Liebherr, die nur eines im Sinn haben: das Leben leichter und frischer zu machen.

Kühlschränke sollen kühlen. So viel steht fest. Doch für Liebherr reicht das schon lange nicht mehr. Der Spezialist für Kühlen und Gefrieren erwartet von seinen Geräten weitaus mehr. Der Kühlschrank soll heute ein verlässlicher Partner sein, der unterstützt, mitdenkt, und ganz alltägliche Aufgaben abnimmt. In den neuen Einbaugeräten werden all diese Wünsche Wirklichkeit.

## Frische mit Wow-Effekt

Die beeindruckendste Innovation ist von der Natur inspiriert. Im kalifornischen Salinas

*HydroBreeze – knackige Frische und eine verbesserte Struktur von Obst und Gemüse*



Tal legt sich durch die Nähe zum kühlen Pazifik im Sommer ein feiner feuchter Nebel über die Gemüsegelder und bewahrt sie so vor dem Austrocknen. Diesen Frischenebel kennen Sie auch aus dem Supermarkt. Liebherr bringt ihn in den Kühlschrank: Im luftdichten BioFresh Professional-Safe erfrischt HydroBreeze das Obst und Gemüse mit einem kalten Frische-Nebel – ganz automatisch bei jedem Türöffnen.

## Durst nach mehr Komfort

Frisches Wasser ohne schweres Kisten-schleppen und Plastikflaschen: Mit dem InfinitySpring wird der Kühlschrank zur unversiegbaren Quelle kristallklaren Wassers. Der flächenbündig integrierte Wasserspender bleibt dezent im Hintergrund, wenn er nicht gebraucht wird. Und wenn doch, erfrischt er mit perfekter Wasserqualität dank integriertem Filtersystem.

## Design trifft Funktionalität.

Nicht nur in Bezug auf Komfort und Frischetechnologien begeistern die neuen Einbaugeräte, sondern auch in Sachen Design, Materialien und Energieeffizienz. Außen puristisch und zeitlos, innen exklusiv mit viel Glas und elegantem Edelstahl vollendet



*InfinitySpring – schnell zapfen statt lange tragen*

die neue Designsprache jede Küche. Dabei sind diese echten Hingucker flüsterleise, supersparsam und kinderleicht mit Ihrem Smart Home vernetzbar. Je nach persönlichen Bedürfnissen bietet Liebherr seine neuen Geräte in vier Modellserien an: von „Pure“ über „Plus“ und „Prime“ bis „Peak“. Ob Basis- oder High-End-Gerät – Ihr Liebherr tut für Sie, was er kann, um Ihnen das Leben mit frischen Ideen zu erleichtern. Und sei es mit dem praktischen IceMaker, der Ihre spontane Gartenparty mit Eiswürfeln bestückt. Entdecken Sie die neuen Einbaugeräte: [home.liebherr.com/innovation2021](http://home.liebherr.com/innovation2021)

# LIEBHERR

# Woran erkennt man die perfekte Küche?

GANZ EINFACH: SIE PASST PERFEKT ZU MENSCH UND ALLTAG

Die MHK Küchenspezialisten wissen: Wie das Leben ist auch die Planung einer neuen Küche absolut individuell. Genau deshalb kann man seine Wünsche zuerst online überprüfen, um dann mithilfe der erfahrenen Profis vor Ort seine eigene Traumküche zu gestalten.

Modern, extravagant, natürlich: offene Regalelemente, kombiniert mit geschlossenen Fronten in Grau und Holzoptik (neola).



„Liegt es am Kochfeld?“

„Macht's der Kühlschrank aus?“

„Oder doch der Backofen?“

„Sicher ist es die Kochinsel!“



Der kürzeste Weg zur neuen Traumküche ist ein persönlicher Beratungstermin bei einem MHK Küchenspezialisten in der Nähe.

### VIelfalt tut gut

Wie langweilig wäre es, wenn wir alle denselben Geschmack hätten? Das Leben wäre sicher ganz schön eintönig. Daher gibt es auf die Frage, woran man die perfekte Küche erkennt, auch keine allgemeingültige Antwort. Denn jeder Mensch ist anders und ebenso unterschiedlich sind seine persönlichen Gewohnheiten beim Kochen und

Essen – und das ist auch gut so! Dabei ist es egal, welche Vorlieben wir in der Küche haben: Jeder hat das Recht, diese auf seine Weise ausleben zu dürfen. Für den einen liegt der Fokus mehr auf energiesparenden Geräten und modernen Hightech-Funktionen, für den anderen sind clevere Stauraumlösungen und dekorative Einbauelemente wichtig. Doch unabhängig vom Kocherlebnis haben alle am Ende das gleiche Ziel: einen geselligen Ort zu erschaffen, an dem sich alle wohlfühlen.

### ONLINE INFORMIEREN & PLANEN

Was sich zunächst sehr komplex anhören und auf den ersten Blick unendliche Möglichkeiten offerieren mag, lässt sich in der Praxis spielend leicht bewerkstelligen. Auf grundsätzliche Fragen wie „Worauf muss ich bei der Planung achten?“ oder „Was ist mir für meine neue Küche wichtig?“ erhält man über das digitale Service-Tool der MHK Küchenspezialisten unter [www.mhk-kuechenspezialist.at/online-kuechenplaner](http://www.mhk-kuechenspezialist.at/online-kuechenplaner) wertvolle Tipps, die einen speziell zu Beginn des Gestaltungsprozesses hervorragend unterstützen – und das sogar ganz bequem vom heimischen Sofa aus!

### INDIVIDUELLE LÖSUNGEN VOM PROFI

Die äußerst kompetenten MHK Küchenspezialisten in ganz Österreich und Südtirol wissen genau, worauf es bei der Gestaltung der eigenen Traumküche ankommt. Sie nehmen sich viel Zeit, um im Beratungsgespräch vor Ort die jeweiligen Wünsche und Bedürfnisse herauszufinden. Dafür sind auch die zuvor online erstellten Pläne hilfreich, um die favorisierten Designs, Farben und Materialien genau zu ermitteln, die dann mittels modernster Planungssoftware sowie einer praxisnahen 3-D-Präsentationstechnik visualisiert werden. Ein exaktes Aufmaß sowie die Gewerkekoordination vor Ort sind natürlich ebenfalls möglich. Eine termingerechte Lieferung und fachgerechte Montage runden den Komplettservice ab. Das alles macht deutlich, dass die Berater in den Küchenstudios vor Ort größten Wert auf eine gemeinsame, sehr persönliche Planung legen. „Ein starkes Team kann jede Vision Wirklichkeit werden lassen“, meinte einst der bekannte US-amerikanische Spieleentwickler John Carmack. Und es kann ganz sicher auch die perfekte Küche realisieren. >>

„Dank des sehr hilfreichen Online-Küchenplaners konnten wir uns schon mal in die neue Küche hineinträumen und waren so bestens auf den Termin beim MHK Küchenspezialisten vorbereitet.“

Uli Stein, Wien

„Das persönliche Beratungsgespräch hat uns geholfen, Ideen praxisnah umzusetzen. So haben wir am Ende wirklich das bekommen, was wir brauchen.“

Martina Müller, Linz

# Was bedeutet die perfekte Küche für dich?

„Kochen ist doch wirklich ganz einfach!“

Sie macht mich zum Profi-Koch!



Für trendiges skandinavisches Design auf wenig Raum steht diese Küche von ewe.



„Energiesparende Geräte tragen zu einer nachhaltigen Lebensweise bei.“

Sie macht mich zur Umwelt-Heldin!

„Gefeiert wird bei mir natürlich in der Küche!“

Sie macht mich zum Party-King!



Grifflose Fronten betonen das Minimalistische dieser intuo-Küche.



**MHK**  
MEIN KÜCHENSPEZIALIST

## DAS ROTE DREIECK DER MHK KÜCHENSPEZIALISTEN

- ▼ 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.

AEG

# WARUM ÜBER TEMPERATUR NACHDENKEN

Bestellen Sie mit dem Drehwähler Ihres Backofens wie in einem Restaurant. Rare, medium oder well done: Erzielen Sie auch zuhause perfekte Ergebnisse, ohne ein Experte für Temperatureinstellung zu sein. Warum sollten Sie sich mit einem Backofen zufrieden geben, der nicht Ihren Anforderungen entspricht.

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

AEG.AT/STEAMPRO

AEG

# Trendmaterial Naturstein

STRASSER Steine hat sich als Spezialist und führende Marke bei Küchenarbeitsplatten aus Naturstein international einen Namen gemacht.

Grund für die Erfolgsgeschichte sind unter anderem die Eigenentwicklungen, die das Unternehmen einzigartig machen, wie die neue und exklusiv entwickelte Natursteinoberfläche semi gloss. Vor mehr als einem Jahrzehnt hat das Unternehmen durch die Einführung der Natursteinoberfläche Leather Look sprichwörtlich den Nagel auf den Kopf getroffen, denn heute sind bereits mehr als die Hälfte der erzeugten Natursteinoberflächen im Leather Look ausgestaltet. Der Naturstein erhält durch ein speziell für den Küchen- und Wohnbereich entwickeltes Verfahren eine samtig mattierte Oberfläche, die sich fast lederartig anfühlt und extrem pflegeleicht ist. Die Flächen bestechen zudem durch harmonische Tiefe.

## REVOLUTIONÄRE NEUE OBERFLÄCHE

Nun haben die Entwickler bei STRASSER Steine wiederum das richtige Gespür für den Markt bewiesen und mit semi gloss eine neue Oberfläche für Natursteinarbeitsplatten kreiert, die einen weiteren Meilenstein setzt. Gemeinsam mit Natursteinexperten der Zulieferindustrie wurde ein einzigartiger Bürstprozess entwickelt, der die besten Eigen-

schaften von Leather Look und der polierten Variante verbindet, wodurch eine völlig glatte und gleichzeitig samtig-matte Oberfläche entsteht. Damit ist eine erneute Revolution in der Oberflächenbeschaffenheit von Küchenarbeitsplatten aus Naturstein gelungen. Im ersten Schritt wurden acht Natursteine ausgewählt, die sich für die Ausgestaltung in semi gloss besonders gut eignen und denen diese Oberflächenbearbeitung zusätzliche Attraktivität verleiht.

## MODERNE OPTIK VEREINT SICH MIT BESTEN EIGENSCHAFTEN

Durch diese Charakteristiken erstrahlen Natursteine in neuem Glanz und verpassen der aktuellen Küchengeneration mit den matten Fronten einen modernen Schliff. STRASSER Natursteine zeichnen sich aber nicht nur durch ihre unvergleichliche Optik, sondern auch durch ihre besondere Pflegeleichtigkeit aus. Küchenarbeitsplatten aus Naturstein sind zudem hitzebeständig: Naturstein – ein Material, das aus Glut und Erde entstanden ist – hält von Natur aus höchsten Temperaturen stand. Arbeitsplatten aus Naturstein sind außerdem weitgehend kratz- und



Der Naturstein Infinity verdeutlicht mit seiner interessanten Optik die Faszination von Naturstein besonders intensiv.



Alpengrün, hier im Leather Look, aus der Region des Großvenedigers in den Hohen Tauern.



**semi gloss**  
BY STRASSER

Der Naturstein Atlantis überzeugt nicht nur poliert oder im Leather Look, sondern jetzt auch mit der Oberfläche semi gloss.

schnittfest, wodurch man perfekt auf ihnen arbeiten kann. Weil er beim Kneten und Schneiden keinen Abrieb kennt, garantiert Naturstein optimale Hygiene in der Küche. Als ökologischer Rohstoff enthält er zudem keinerlei gesundheitsgefährdende Schadstoffe und ist die ideale Arbeitsplatte für die Verarbeitung von Lebensmitteln. Ob die Zubereitung von Teig oder das Filetieren von Fisch – eine Natursteinarbeitsplatte kann einfach und bequem für Vorbereitungsarbeiten genutzt werden.

#### EINE UNGLAUBLICHE AUSWAHL AN UNIKATEN: ERWEITERUNG DES ALPENWELT-SORTIMENTS

Last, but not least: Es gibt keinen natürlichen Rohstoff, der so viele unterschiedliche Farben und Strukturen zeigt wie Naturstein. Die Faszination von Naturstein liegt in seiner einzigartigen natürlichen Struktur und in seiner sprichwörtlichen Beständigkeit. Mit Naturstein gelingt es, das ganz individuelle Lebensgefühl und die persönliche Note im eigenen Heim zum Ausdruck zu bringen. Ein klarer Favorit bei STRASSER Steine waren in den letzten Jahren eindeutig jene Natursteinarbeitsplatten, die mit vielen extravaganten Farbstellungen die Blicke auf sich ziehen. Auch die Rückkehr zur Regionalität erfährt eine völlig neue Bedeutung, denn das Thema Nachhaltigkeit rückt immer stärker in den Vordergrund. STRASSER Steine hat sich dazu bereits vor rund drei Jahren Gedanken gemacht und mit Alpenwelt ein Sortiment auf den Markt gebracht, das genau diesen Trends gerecht wird: einzigartige, heimische Natursteine aus der Alpenregion. Die Vorreiter Alpengrün und Gletscherbach

haben den Weg geebnet. Nun finden sich auch Eiswind, Dunkelwalder und Mühlensee in diese Familie aus einzigartigen Natursteinen ein.

[www.strasser-steine.at](http://www.strasser-steine.at)



Neben der Arbeitsplatte Eiswind hat STRASSER Steine weitere Natursteine neu im Alpenwelt-Sortiment.

*Groß, größer,  
am größten:  
Der drei Meter  
hohe Schrank  
betont und nutzt  
die lofttypische  
Weiträumigkeit.*



# STILVOLL UMGESETZT

INSPIRIERENDE KÜCHENPLANUNGEN

Von der Loftküche über die elegante Familienküche bis zum Raumwunder unter der Treppe: Diese tollen Küchen überzeugen mit cleveren Raumlösungen und grandiosem Design.



Im Einklang mit der Architektur des Lofts zeigt sich diese Küche puristisch, elegant und aufgeräumt.

**E**ine Deckenhöhe von bis zu fünf Metern, Wände aus Sichtbeton und jede Menge Platz zum Wohnen, Essen, Kochen, Feiern und Bewirten: Fabian Hörz und Lena Hartmann haben sich den Traum vom Leben im Loft erfüllt. Mittelpunkt der weitläufigen Räume ist eine Küche, die auf den ersten Blick gar nicht als solche zu erkennen ist, sondern mit der außergewöhnlichen Architektur des Lofts eine harmonische Verbindung eingeht. Denn der Planer hat die Küche nach den Ideen und Wünschen des jungen Paares betont schlicht und symmetrisch gestaltet.

### KÜCHE IM GROSSFORMAT

Um das großzügige Raumgefühl hervorzuheben beziehungsweise zu nutzen, erhebt sich vor der grauen Sichtbetonwand ein drei Meter hoher und siebenteiliger Schrank, dessen harmonische Optik weder Griffe noch Geräte stören. Auch die Kühl-Gefrier-Kombination bleibt hinter den weißen Fronten verborgen. Nur der Einbaubackofen in ergonomischer Bedienhöhe ist sichtbar und wurde bewusst in der Mitte des Schrankes platziert. Und dass besondere Raffinesse oft im Detail liegt, beweist der Sockel aus Edelstahl: Er ist an den Seiten eingerückt. Durch diesen Gestaltungstrick entsteht der Eindruck, die opulente Schrankwand würde über dem Boden schweben. Die Kochinsel davor wirkt ebenso wie ein elegantes

Möbelsolitär. Nur Armatur und Kochfeld weisen auf ihre Funktion hin. Dabei bietet sie mit vier Metern ausreichend Arbeitsfläche, um direkt neben dem Kochfeld die Gerichte vorzubereiten, während Fabian Hörz und Lena Hartmann gleichzeitig mit ihren Gästen plaudern können. Und weil das junge Paar seine Küche gerne aufgeräumt mag, sind auch hier alle Utensilien konsequent verstaut. Für Gewürze, Vorräte, Besteck, Töpfe und Pfannen bieten die 60 Zentimeter tiefen Unterschränke ausreichend Stauraum. Gläser, Tassen und Teller sind in den nur 30 Zentimeter tiefen Schränken auf der Frontseite untergebracht – was den Vorteil hat, dass man den besten Überblick behält. Aus optischen Gründen verzichteten die Hausherren auf eine klassische Dunstabzugshaube. Stattdessen wählten sie einen ins Kochfeld integrierten Abzug. So blieb Platz für Designerleuchten, die am Abend behagliches Licht verbreiten. Apropos Behaglichkeit: Für eine warme Atmosphäre sorgt auch die integrierte Tischecke aus Eiche neben der Spüle. Das Holz bildet mit den mattweißen Fronten und der Betonwand einen harmonischen Materialdreiklang. Für Fabian Hörz und Lena Hartmann der perfekte Platz, um zwischendurch mal eine Tasse Tee zu genießen, der übrigens in kürzester Zeit zubereitet ist. Denn die Multifunktionsarmatur mit Schlauchbrause bietet einen tollen Extraservice: Sie spendet neben gekühltem und prickelndem auch kochend heißes Wasser! >>



*Falldüren aus elegantem Eichenholz verstecken den Arbeitsplatz nach „Küchenschluss“.*



**1** Der übertiefe Fensterrahmen aus Eiche steckt wie eine Kassette in der Hauswand und ragt ganz bewusst etwas aus der Fassade. **2** So ist ein ungewöhnlicher Sitzplatz entstanden, den die ganze Familie liebt. Zur reinen Optik der Küchenmöbel bilden die gemusterten Zementfliesen auf dem Boden einen spannenden und lebendigen Kontrast.

## GRANDIOSE AUSSICHT: KÜCHE MIT LOGENPLATZ

Als Silke Murschel und Oliver Freihofer ihr Siedlungshaus aus den 50er-Jahren umbauten, stand für sie von Anfang an fest: Die Küche sollte Dreh- und Angelpunkt des neuen Domizils werden – mit viel Platz für ihre fünfköpfige Familie, einem großen Esstisch, an den auch die zahlreichen Gäste passen, und einem gemütlichen Fenstersitzplatz mit Blick auf die schöne Umgebung des Hauses. Ideen und Vorstellungen besprach das Paar detailliert mit den Planern – so auch den Wunsch, Funktionen zu komprimieren und möglichst wenig Möbel an die Wand zu stellen. Anhand dieses Briefings entwickelte das Küchenstudio ein Gestaltungskonzept für den L-förmigen Raum, das aus drei Modulen besteht. Das erste ist ein Einschubtürenschränk an der Stirnseite der Küche mit Arbeitsplatte, Kochfeld und Backofen. Wird hier Gemüse geschnippelt, gekocht oder Kuchen gebacken, werden die Falldüren einfach seitlich eingeschoben und stören so nicht beim Arbeiten. Nach „Küchenschluss“ verbergen die auf Maß gefertigten und elegant gemaserten Eichenholztüren das technische Equipment oder den noch nicht aufgeräumten Arbeitsplatz – besonders praktisch, wenn Gäste zu Besuch sind.

Das zweite Modul hier ist die Kücheninsel mit Spüle und großer Arbeitsfläche. Damit die Seitenwände – wie von den Bauherren gewünscht – frei blieben, steht sie in der Mitte des Raumes. Zu dem samtigen Schwarz ihrer Fronten, Arbeitsplatte, Becken und Armatur bildet der Tresenaufsatz aus Massivholz einen spannenden Materialkontrast. An der kleinen Bar sitzen vor allem die Kinder gerne zum Frühstück oder Mittagessen, Gäste trinken hier schon mal ein Glas Wein, während sie den Hausherren neugierig beim Kochen zusehen. Aber auch Arbeiten ist an dem smarten Extraplatz kein Problem: Eine integrierte Steckdose versorgt Laptop, Tablet und Co. auf Wunsch mit Strom. Wird der Tisch nicht mehr benötigt, kann die Platte bündig mit der Kante der Kücheninsel eingefahren werden. Als dritter Solitär stand ein großer Kühlschrank, ausgestattet mit Wasser- und Eiswürfelpender, auf der Wunschliste der Bewohner. Er steht zentral zwischen der Kücheninsel und dem großen Esstisch. Absoluter Star ist jedoch der übertiefe Fensterrahmen, der ebenfalls aus Eichenholz gefertigt wurde. So entstand ein attraktiver Logenplatz, den nicht nur die Eltern und die drei Kinder über alles lieben. Auch Familienkater Pepe macht hier oft und gerne seine Ansprüche geltend. >>



*Die großen Türen lassen sich seitlich einschieben und stören so nicht beim Arbeiten.*

Die Küche besteht aus drei Modulen: Kühlschrank, Insel mit Spüle, Schrank mit Kochgeräten. Die Kombination von schwarzen Fronten mit eleganter Eiche sorgt für das harmonische Gesamtkonzept.



*Die verschiebbare Tresenplatte lässt sich zum kleinen Esstisch ausfahren.*

Die Küche fügt sich sehr elegant und unauffällig in die Architektur des modernen Raumes ein. An Stauraum mangelt es hier nicht, da der freie Platz unter der Treppe optimal genutzt wird.





**1** An dem kleinen Tresen trinken Eva Friederich-Hillebrand und Bernard Hillebrand gerne mal ihren schnellen Espresso zwischendurch. **2** Das warme Holz von Treppe, Schubladen und Regal steht im harmonischen Kontrast zu den hellgrauen, grifflosen Schrankfronten.

## RAUMWUNDER UNTER DER TREPPE

Betreten Gäste die Wohnküche von Eva Friederich-Hillebrand und Bernard Hillebrand, springt ihnen sofort die Eichenholztreppe ins Auge. Denn ihre Stufen bilden zugleich den Abschluss der darunterliegenden Einbauschränke – eine grandiose Gestaltungsidee! Zeigt sie doch, wie elegant sich Stauraum in eine vorhandene Architektur integrieren lässt. Ein wesentliches Merkmal der Einbaumöbel, die die Küchenplaner nach den Vorgaben der Bewohner entwarfen, sind die mattgrauen und grifflosen Lackfronten. Sie sorgen für Einheitlichkeit und fügen sich unauffällig in den Raum ein. Hinter den Fronten verbergen sich jedoch nicht nur die 80 Zentimeter tiefen und teilweise mit Auszügen ausgestatteten Schränke. Der besondere Clou ist ein kleiner Hauswirtschaftsraum, den eine ebenfalls flächenbündig eingelassene „Geheimtür“ nie und nimmer vermuten lässt. Optisch aufgelockert wird die neutrale Front durch ein offenes Fach und zwei Schubladen, die wie die Treppe aus Eichenholz gefertigt sind. Die Liebe zum Detail

zeigt sich auch bei der eigentlichen Küche, die über Eck beginnt. Auch hier mangelt es dank raumhoher Oberschränke nicht an Stauraum. In bedienfreundlicher Höhe mittig eingebaut, glänzen ein Backofen, ein Kaffeevollautomat mit Wasseranschluss sowie eine Wärmeschublade mit grauen Glasfronten. Aufgelockert wird die stringente Farbgestaltung durch die Wandnische über der Spüle, die sich mit Oberschränken in zartem Grün farblich absetzt. Vis-à-vis steht die kompakte Kochinsel. Hier sorgen zwei schicke Designerleuchten für schönes Licht – möglich macht das der Umluft-Dunstabzug, der ins Kochfeld integriert wurde und die Gerüche nach unten absaugt. Besonders beliebt bei Eva Friederich-Hillebrand und Bernard Hillebrand ist der kleine Tresen aus Eichenholz. Er unterstreicht das wohnliche Ambiente und dient als Treffpunkt für den Espresso zwischendurch, den die beiden wie in einer italienischen Bar im Stehen einnehmen. Bequem und lange sitzen können sie schließlich während der gemeinsamen Mahlzeiten am Esstisch gleich nebenan.

Nicole Knaupp <<



Gemeinsam kochen macht Spaß und das Kochfeld (hier: Neff) ist Mittelpunkt einer modernen Küche – nicht nur, wenn es gerade heiß hergeht.

# LEISTUNGSSTARK

DAS KOCHFELD ALS ZENTRUM DER KÜCHE

Bei Kochfeldern gibt es nicht nur eine sehr große Auswahl verschiedener Möglichkeiten – man hat auch im Detail die Qual der Wahl. Doch wenn man dann weiß, was für seine individuelle Küche die beste Lösung ist, fällt die Entscheidung wirklich ganz leicht.

Das TwistPad, ein Einknopf-Bedienelement bei Neff-Kochfeldern, ist auch Teil der Skate Kitchen, eines Design-Küchenexperiments.



Das Plus am Herd: Down-draft-Abzug oder Muldenlüfter sind weitere Bezeichnungen für die ins Kochfeld integrierten Dunstabzüge.



Die Geschmäcker sind verschieden. Was für die Vorlieben für bestimmte Nahrungsmittel und Speisen eine Binsenweisheit ist, gilt auch fürs Kochen an sich – denn zur Auswahl stehen die Kochfelder Gas, Induktion und Elektro. Doch das ist nicht alles. Jedes Kochfeld hat seine ganz speziellen technischen Besonderheiten und Features. Wie beim Essen gilt auch hier: Je besser man weiß, was zu den eigenen Kochgewohnheiten, zum Küchenambiente und – nicht zuletzt – zu den eigenen Essgewohnheiten passt, umso glücklicher ist man dann mit dem Kochfeld seiner Wahl. Für den aktuellen Trend, Küchen immer mehr mit Wohnräumen zu verschmelzen, indem die Übergänge der Räume fließend sind und auch Kochinseln ein beliebtes Gestaltungselement bleiben, bieten sich Kochfelder mit integrierten Dunstabzügen an. Die Downdraft-Hauben oder Muldenlüfter, wie sie auch genannt werden, punkten bei dieser Raumsituation mit einigen Vorteilen. >>

1 Beim Bosch-Kochfeld regelt sich der integrierte Dunstabzug automatisch je nach individueller Dampf- und Geruchsentwicklung. 2 Bündig in die Glaskeramik eingelassen, vereint Siemens beim inductionAir Plus ein innovatives Induktionskochfeld mit einem leistungsstarken Dunstabzug. 3 Gaggenaus erstes Flex-Induktionskochfeld mit integrierter Lüftung hat eine Breite von 90 Zentimetern und einen automatischen Abzug.

DOWNDRAFT



Die Miele-Induktionskochfelder mit PowerFlex und Vollflächeninduktion plus integriertem Dunstabzug sind ideal für den Einsatz einer Grillplatte: Die Platte heizt sich gleichmäßig auf und Bratdünste werden dank Con@tivity automatisch effektiv abgesaugt.



Fit für die kleine Küche: Die Nikola Tesla FIT von hkt passt in jeden 60er-Unterschrank und Arbeitsplatten mit 60 cm Tiefe. Die Einströmklappe öffnet nur im Betrieb.

#### MODERNE TECHNIK MIT NEUEN FEATURES

Induktion ist die modernste der drei Kochfeldvarianten. Für sie gibt es die meisten Neuentwicklungen bei zusätzlichen Features. Der integrierte Dunstabzug sorgt dafür, dass Gerüche dort abgesaugt werden, wo sie entstehen, und bietet so Planungs- und natürlich Kopffreiheit. Viele Abzüge arbeiten automatisch, indem sie ihre Leistung an das Geschehen auf dem Kochfeld anpassen und damit zudem so leise und energiesparend wie möglich arbeiten. Flexible Induktionskochflächen können völlig unabhängig von vorab definierten Kochfeldern genutzt werden. Somit können Töpfe und Pfannen jeder Größe und Form auf der gesamten Kochfeldfläche verwendet werden. Die Geräte erkennen die Größe und Position des Geschirrs, zeigen die jeweiligen Bedienelemente ganz von selbst an und merken sich die Einstellung für einen Topf, wenn er verschoben wird.

# INDUKTION



Hitzeverteilung und -entwicklung haben die Kochfelder ebenso unter Kontrolle wie automatische Temperaturanpassung: So wird alles zum gewünschten Zeitpunkt fertig und kommt perfekt gegart, gekocht und gedünstet auf den Tisch.

## MEHR MÖGLICHKEITEN – AUCH BEI GAS

Die intelligenten Induktionskochfelder kommunizieren aber nicht nur mit den Töpfen und Pfannen, sondern auch mit den Gerichten in ihnen: Sie arbeiten mit kabel- und batterielosen Sensoren, damit nichts überkocht oder anbrennt und damit das gewünschte Brat- und Kochergebnis erreicht wird, ganz gleich, ob Risotto oder Milch, Fisch oder Steaks von blue über rare und medium bis well done. Die Kochfelder regulieren die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch aufs Grad genau – egal ob fürs Warmhalten, Köcheln lassen oder Frittieren. Doch nicht nur Induktionskochfelder warten mit technischen Raffinessen auf. Sogar

beim archaischen Gas sieht man Weiterentwicklungen: Gaskochfelder gibt es in unterschiedlichen Breiten und auch als Ergänzung zum Elektro- oder Induktionskochen mit nur 30 Zentimeter Breite. Einige Gaskochfelder geben auf einen Blick die Anzahl der Flammen und die aktuell gewählte Stufe jedes Brenners zu erkennen. Sie erlauben eine ebenso einfache Regulierung der Leistung wie bei einem Induktionskochfeld und zeigen die Restwärme an. Damit werden auch sie kindersicherer – einer der Nachteile, die sie wie Elektrokochfelder bisher gegenüber Induktion haben. Auch im Design nähern sie sich an: Es gibt Gaskochfelder nicht mehr nur aus Edelstahl, sondern auch aus Glaskeramik.

Claudia Götz <<



**1** Der Bosch-PerfectFry-Bratsensor kontrolliert die Temperatur der Pfanne laufend und stellt sie automatisch zum gewünschten Ergebnis ein. **2** Beim SensePro®-Induktionskochfeld von AEG misst ein kabelloser Temperatursensor die Kerntemperatur von Speisen. **3** Für das Gaskochfeld von Neff kann mithilfe eines Wok-Aufsatzrings ein Wok mit gewölbtem Boden genutzt werden.

# GAS

## PRAXISCHECK

### GRILLPLATTE IN DER KÜCHE – ODER DOCH LIEBER DER OUTDOORGRILL?

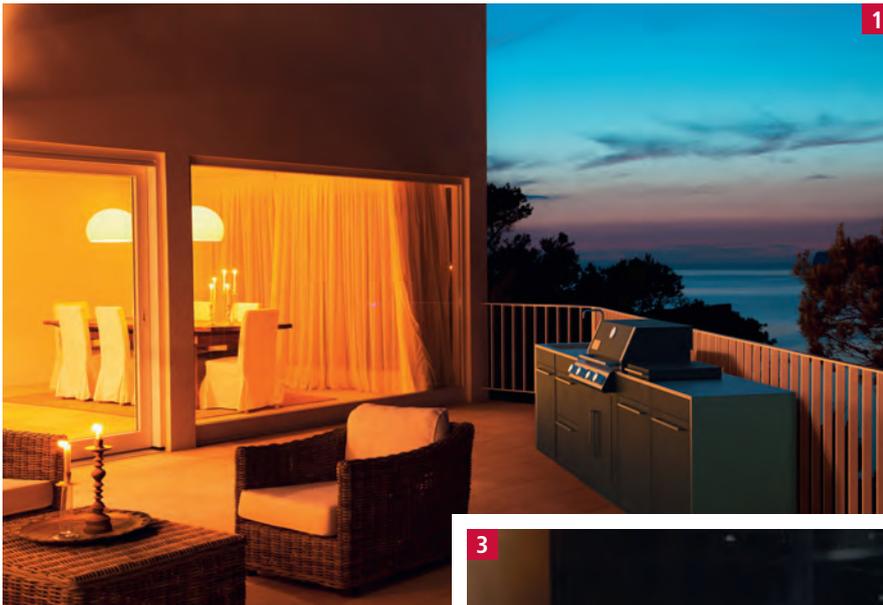
In Zeiten von Glamping und Designermöbeln für die Terrasse ist auch das Grillen aufgestiegen: von der Freizeitbeschäftigung ihren Bierbauch zur Schau stellender mittelalter Männer zu einer kulinarischen Faszination für den Fan von feinstem Beef, hab ich mir sagen lassen. In Wirklichkeit ist das natürlich Quatsch. Grillen ist einfach nur lecker und macht Spaß – vielen Menschen und mir im Besonderen. Und das Beste ist: Grillen kann man heutzutage das ganze Jahr über – im Garten, in der überdachten Outdoorarea, auf dem Balkon und sogar drinnen auf dem Herd. Feinste Röstaromen – ach, was sage ich: beste Maillard-Reaktionen inklusive, wie wir Grillgourmets die komplexen chemischen Vorgänge nennen, durch die Zuckermoleküle in Fisch, Fleisch und Gemüse neue aromatische Verbindungen eingehen. Benannt nach dem Entdecker der schmackhaften Garreaktionen, dem französischen Wissenschaftler Louis Camille Maillard. Ich nenne ihn fast liebevoll auch „Monsieur 140 Grad“. Denn das ist die Temperatur, bei der Grillgut diesen unvergleichlichen Geschmack entwickelt. Was braucht ein echter Freizeitgrilleur nun für seine Leidenschaft?

Drinne auf alle Fälle eine Grillplatte oder Plancha – übrigens das spanische Wort für „Eisen“ und aus dem waren die Platten früher auch. Heute kommt dafür häufig auch Edelstahl zum Einsatz (geriffelt oder glatt). Noch ein Tipp für ein Spiel in geselliger Grillrunde: Wer bei der landestypischen Aussprache der Plancha die meisten Lacher erntet, darf sich sein Stück Fleisch als Erster aussuchen. Sie lautet „Plantza“ (wichtig: leicht lispeln!).

#### Drinne wie draußen praktisch

Eine Plancha kann man sogar fürs Outdoorgrillen nutzen, denn es gibt sie, genau wie Grillplatten, nicht nur für Induktionsherde, sondern auch für Gas- und Kohlegrills. Der Riesenvorteil dieser Platten drinne: Man muss danach nur sie putzen und nicht den ganzen Grill. Ansonsten geht auf einem Outdoorgrill mehr, etwa wenn mehr Gäste da sind oder wenn gleich mehrere Gänge auf dem Grill zubereitet werden sollen. Und im Zweifelsfall macht man einfach beides – notfalls abwechselnd.

Michael Oppelt <<



**1** Eine echte Küche für draußen? Na klar! Dank BBQ-Kitchen geht Grillen auch so. **2** Mit Vollflächeninduktion gelingt das Grillen auf dem Teppanyaki von Miele besonders gut. **3** Das AEG-Kochfeld mit TotalFlex erlaubt, nicht nur die Grillplatte, sondern auch noch mehrere Töpfe mit leckeren Beilagen oder für Vorspeisen in Betrieb zu haben.

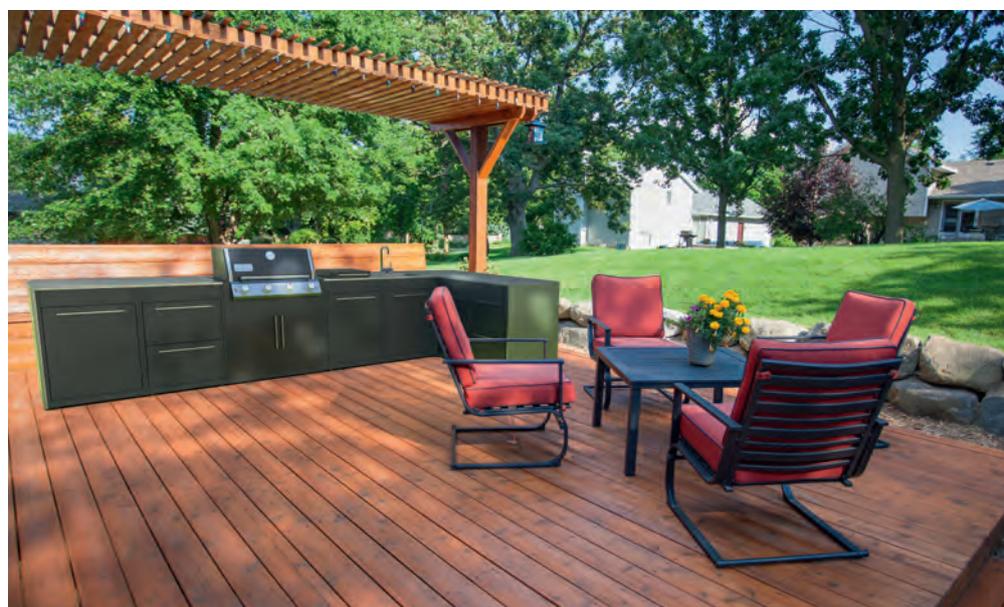


Mit einer Grillplatte geht es bei schlechtem Wetter einfach drinne weiter. Oder man baut gleich eine überdachte Outdoorküche.

# GRILL



Ran an den Rost – oder eben auch mal an den Teppanyaki: Für viele Österreicher\*innen ist das Grillen eine der Lieblingstätigkeiten in den warmen Sommermonaten.



Noch mehr Grillvergnügen bringt eine BBQ-Kitchen für draußen, bei der sich die einzelnen Module individuell zusammenstellen lassen.



# HAUTE CUISINE VOM ROST

## DIE EXQUISITE BBQ-VARIANTE

Es müssen nicht immer nur Steaks und Würstl sein: Mit diesen Rezepten wird man zum Spitzenkoch am Grill.

... und als exotisches  
Dessert de luxe:



## GEGRILLTE GRAPEFRUIT

### Zutaten für 4 Portionen

- 2 Pink Grapefruits • 2 EL Kokosblütenzucker • 1 TL Zimt • 2 TL Kardamom
- eine Prise Meersalz • ein paar Walnüsse • essbare Blüten und etwas Minze zum Dekorieren

### Sonstiges

- evtl. feuerfeste Form

### Zubereitung

Grapefruits halbieren und mit dem Messer die einzelnen Fruchtsegmente leicht herauslösen. • Zucker, Zimt, Kardamom und Meersalz miteinander vermischen und gleichmäßig auf alle Schnittflächen verteilen. • Grapefruihälfen mit der Schnittfläche nach oben ca. 5 Minuten karamellisieren lassen (evtl. zuvor in feuerfeste Form setzen). • Nüsse klein hacken und ca. nach der Hälfte der Grillzeit über die Grapefruihälfen streuen. • Grapefruits vom Grill nehmen, etwas abkühlen lassen und mit essbaren Blüten sowie frischer Minze garniert servieren.

**TIPP** Statt des Zuckers lässt sich auch Honig verwenden. Dazu passt hervorragend ein Klecks Kokosjoghurt mit frisch geriebener Limettenschale.



## FILET WELLINGTON

### Zutaten für ca. 4–6 Personen

- Für das Fleisch:** • 1 kg Rinderfilet • Salz • schwarzer Pfeffer • 2 EL Dijon-Senf • 200 g Iberico-Schinken (dünn geschnitten) • 1 Eigelb • 1 EL Wasser • 1 Pckg. Blätterteig (fertig, ca. 400 g)

- Für die Pilzfarc:** • 400 g braune Champignons • 2 Schalotten • ¼ Bund Thymian • ¼ Bund glatter Petersil • 2 EL Olivenöl • Salz • schwarzer Pfeffer • 20 ml Wermut • ggf. Grillsoßen und Kräuter als Deko

### Sonstiges

- Gemüsebürste • gusseiserne Pfanne
- Mixer • Frischhaltefolie • Backpinsel
- Grill mit Deckel und Temperaturanzeige
- Grillthermometer

### Zubereitung

Filetstück von allen Seiten leicht salzen und pfeffern. • Champignons abbürsten und den unteren Teil der Stiele abschneiden. • Schalotten schälen und vierteln. • Kräuter sorgfältig waschen, Thymianblätter abzupfen und Petersilie grob hacken. • Grill vorheizen. • Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Champignons unter mehrfachem Wenden anbraten. • Schalotten hinzufügen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren ca. 2 Minuten dünsten. • Pilzmischung mit Wermut ablöschen und so lange weiterdünsten, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist. • Masse in den Mixer geben, fein zerkleinern, erneut in die heiße Pfanne geben und unter Rühren ca. 4 Minuten lang trocknen. • Pilzmischung aus

der Pfanne nehmen und zunächst zur Seite stellen. • Rinderfilet auf den heißen Rost geben und bei direkter Hitze scharf angrillen (jede Seite plus Enden etwa 20–30 Sekunden). • Fleisch vom Grill nehmen, noch warm mit Senf bestreichen und beiseitestellen. • Frischhaltefolie ausrollen, Schinkenscheiben nebeneinander darauf auslegen und leicht pfeffern. • Pilzfarc gleichmäßig über den Schinkenscheiben verteilen. • Filet quer zur Längsrichtung der Schinkenscheiben in die Mitte der Pilzmasse legen. • Folie vorsichtig anheben, alles zu einer möglichst festen Rolle aufwickeln und ca. 15–20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. • Eigelb und Wasser verquirlen, Blätterteig etwa auf die Größe des Filetpackets ausrollen und alle Ränder mit der Mischung bestreichen. • Filet aus dem Kühlschrank nehmen, Folie entfernen, in die Mitte des Blätterteigs setzen, fest einrollen und Teigränder sowie -enden zusammendrücken. • Blätterteig mit dem Rest der Eigelbmischung bestreichen und mit etwas Salz bestreuen. • Wenn gewünscht, mit dem Messer ein (Rauten-)Muster in den Teig ritzen. • Filetblätterteigrolle bei 200 °C indirekter Hitze und mit geschlossenem Deckel ca. 20–22 Minuten bis zu einer Zielkerntemperatur von 52 °C grillen und bis das Filet medium gegart ist. • Beef Wellington vom Grill nehmen, ca. 5 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und zum Beispiel mit Grillgemüse servieren.

**TIPP** Vor dem Anrichten die Teller mit einem Grillsoßen Spiegel und Kräutern wie im Sternerestaurant verzieren.



Kocherlebnisse vom Feinsten – die 2-in-1-Lösung aus Kochfeld und Dunstabzug ist flächenbündig und mit noch geringerer Einbautiefe.

# Mit allen Freiheiten kochen

Das neue AEG FlexiBridge XT® Kochfeld bringt mit flachem Design und variablen Kochzonen noch mehr Komfort in die Küche.

Mehr Flexibilität und höchsten Kochkomfort ermöglicht AEG mit dem neuen FlexiBridge XT® Kochfeld mit integriertem Dunstabzug. Im Vergleich zum Vorgängermodell überzeugt das Gerät mit einigen Neuerungen in Design und Funktion.

## SO MACHT KOCHEN NOCH MEHR SPASS

Immer mehr Menschen wollen sich und ihre Lieben aus der eigenen Küche mit gesunden und raffinierten Gerichten versorgen. Kein Wunder also, dass eine raumsparende 2-in-1-Lösung aus Kochfeld und Dunstabzug immer beliebter wird. AEG hat die FlexiBridge XT® entwickelt und damit die Technik des Kochfeldes von Grund auf überarbeitet. Mit Erfolg, denn es gibt gleich zwei effektive und benutzerfreundliche Innovationen zu verzeichnen. Eine der wichtigsten technischen Neuerungen ist der neue 2-in-1-Kohlefilter, der Fett und Gerüche beim Kochvorgang einsaugt und zuverlässig aus der Raumluft entfernt. Der Filter lässt sich einfach entnehmen und kann im Geschirrspüler gereinigt werden. Anders als beim Vorgängermodell schließt der Filter des innovativen FlexiBridge XT® flächenbündig mit dem Kochfeld ab, sodass Töpfe und Pfannen bequem über den mittig platzierten Abzug bewegt werden können. Das flache Design verringert die Einbautiefe auf platzsparende 21 Zentimeter und die „Best in Class Installation“ von AEG ermöglicht einen einfachen Einbau.

## DOUBLE FLEXIBRIDGE FÜR INDIVIDUELLE KOCHZONEN

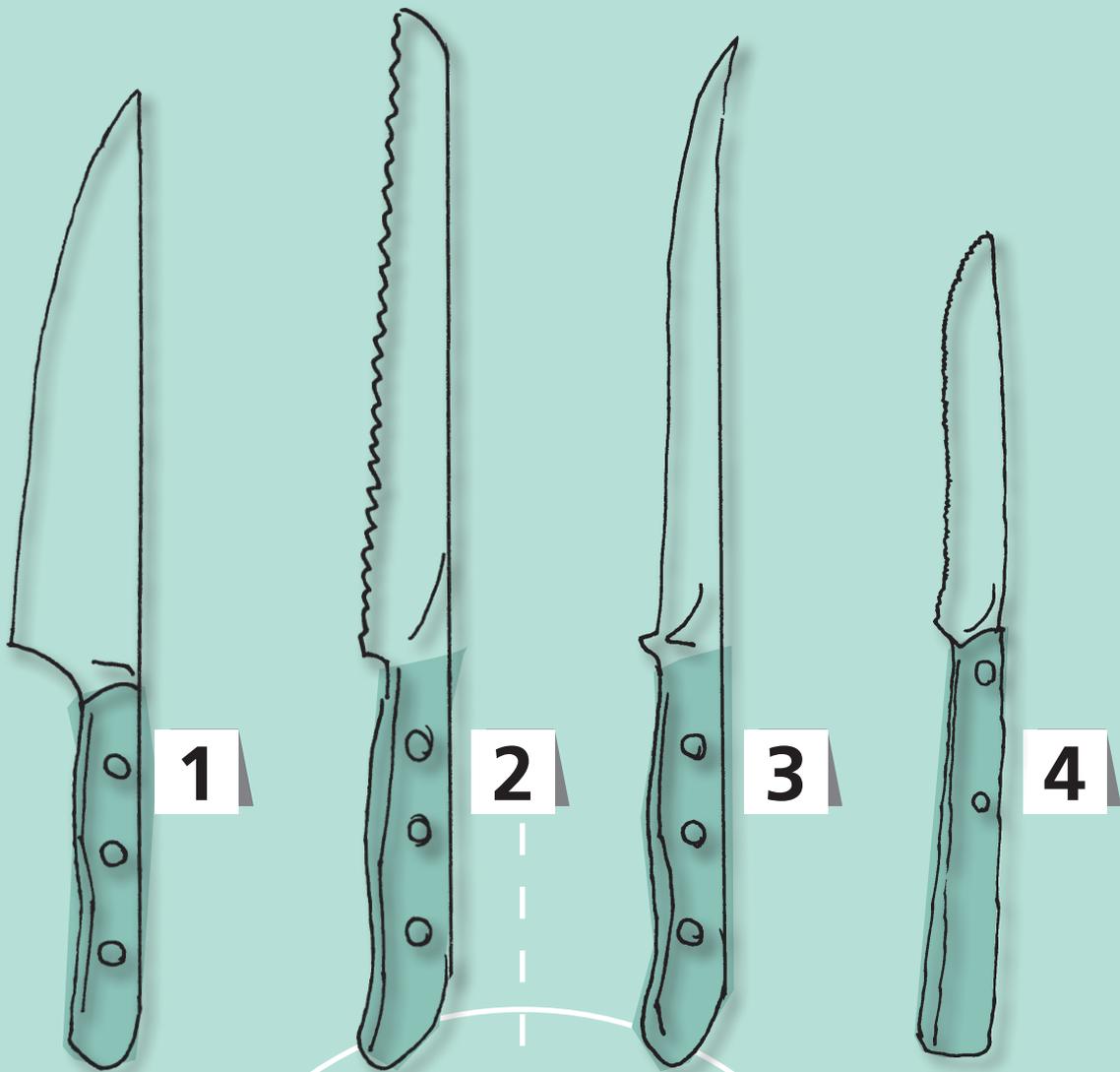
Der Name ist Programm: Ob Topf, Pfanne oder Plancha – auf dem neuen FlexiBridge XT® Kochfeld findet Kochgeschirr jeder Größe Platz. Denn die Double FlexiBridge ermöglicht die Kombi-

nation von bis zu vier Kochzonen, die sich auf beiden Seiten des Kochfeldes variabel zusammenschalten lassen, um die Größe der Kochzone dem individuellen Bedarf anzupassen und für ein müheloses Kocherlebnis zu sorgen. Darüber hinaus lässt sich das neue Kochfeld mit der My AEG Kitchen App verbinden. In Schritt-für-Schritt-Anleitungen macht die App den Benutzer mit sämtlichen Funktionen des Gerätes vertraut, damit das Kochfeld mit all seinen Vorzügen optimal genutzt werden kann.

[www.AEG.at](http://www.AEG.at)



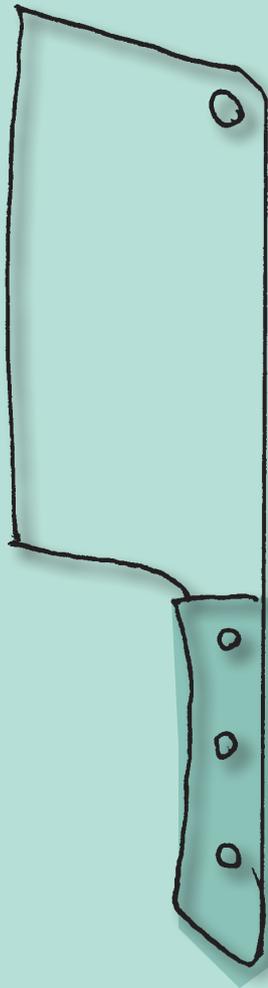
Auf dem neuen FlexiBridge XT® Kochfeld findet Kochgeschirr jeder Größe Platz – und darin leckere Gerichte.



# TATORT KÜCHE

IM FOKUS DER ERMITTLUNG: DIE PASSENDE KLINGE

Mörderisch einfache Rezepte, aber nicht das passende Messer zur Hand? Mit diesen Schneidegeräten muss als Opfer höchstens mal ein roher Fleischknochen oder eine harte Obstschale dran glauben.



5



6

## Trendige Extras & Zubehör

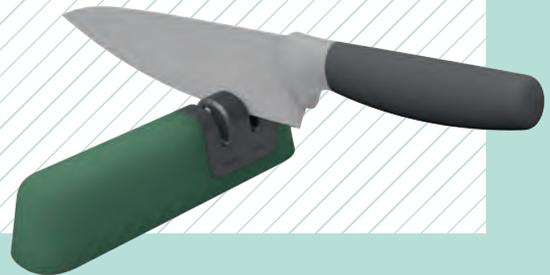
### Das Santokumesser

„Masterclass 17 cm“ von Rösle (ca. 80–90 Euro) ist mit seiner asiatischen Klingensform ein beliebter Allrounder in der Küche und wird auch gerne für feine Schneidearbeiten benutzt.



### Messerschärfen

in 2 Stufen: Der praktische Helfer aus der Leo-Serie von Berghoff für ca. 16 Euro kombiniert den Grob- und Feinschliff. Für Sicherheit sorgen der ergonomische Griff sowie rutschfeste Pads am Boden.



### 1 Kochmesser

Das Kochmesser ist der Allrounder in der Küche, mit ihm kann man beinahe alles schneiden – Gemüse, Fleisch und Fisch – und auch das Würfeln von Zwiebeln und das Wiegen von Kräutern sind kein Problem. Die Klingenslänge sollte mindestens 20 Zentimeter betragen.

### 2 Brotmesser

Der Name ist Programm: Mit seiner gerillten Klinge sägt sich das Brotmesser mühelos auch durch die härtesten und knusprigsten Brotkrusten. Wie lang die Klinge sein soll, hängt davon ab, ob man eher nur Baguette oder auch große Bauernbrote aufschneiden möchte.

### 3 Filetmesser

Ein Spezialist, auf den viele Köche nicht verzichten möchten: Das Filetmesser wird benutzt, um Fleisch, Fisch und Geflügel zu filieren. Es besitzt eine lange, flexible Klinge, die einen sehr exakten Schnitt erlaubt und sich dem Verlauf von Knochen und Gräten beim Filetieren anpassen kann.

### 4 Allzweck- oder Universalmesser

Mit seiner feinen, aber sehr scharfen Zahnung ist dieses Messer ein echter Allrounder für Obst, Gemüse und mehr. Es verfügt über eine schlank angeschliffene, sich zur Spitze hin verjüngende Klinge.

### 5 Hackmesser

Für Geflügel oder auch Fleischkeulen: Das Hackmesser mit seiner extrabreiten Klinge ist perfekt geeignet, um Geflügel und Fleisch mit Knochen, aber auch Kräuter wie Zitronengras zu zerteilen.

### 6 Schälmesser

Ob Karotten, Äpfel, Kartoffeln oder Gurken: Die gebogene, äußerst scharf geschliffene Klinge ist ideal zum Schälen von Gemüse und Obst. Auch Spargel lässt sich mit diesem Messer ohne größere Materialverluste schälen.

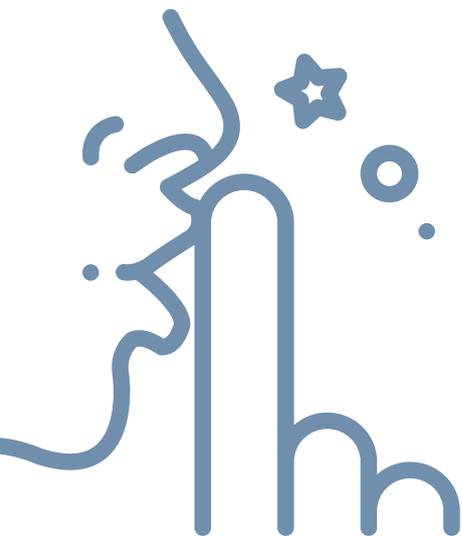


Eine Dunstabzugshaube wie ein Designobjekt: Mit der Smart Suspended hat Franke einen Hingucker in der aktuellen Trendfarbe Mattschwarz herausgebracht. Die Haube verfügt zudem über eine integrierte Beleuchtung.

# FLÜSTERLEISE

## DUNSTABZUGSHAUBEN UND GESCHIRRSPÜLER

Das Leben ist laut genug – schön, wenn man im eigenen Zuhause im wahrsten Sinne des Wortes zur Ruhe kommen kann. Dafür gibt es moderne Technik bei Dunstabzügen und Geschirrspülern, die einen mit Effizienz überzeugen und nicht durch Lautstärke auf sich aufmerksam machen.





*Ein Dunstabzug wie ein Paukenschlag:  
Ein Designstatement und dabei sehr leise –  
das ist der Trend in unseren Küchen.*



Hohe Flexibilität bei der Installation bieten auch die Dunstabzugshauben von hkt. Die Montage erfolgt direkt an der rückseitigen Mauer, ohne dabei aufwendige Abluftleitungen verlegen zu müssen. So kommt das moderne Design perfekt zur Geltung.

**W**as wird in der Küche und bei einem Orchester ähnlich gehandhabt? Im Orchester sind die lautesten Instrumente ganz hinten platziert: Vor etwa 300 Jahren hat sich durchgesetzt, dass die Geigen vorne sitzen, hinter ihnen die größeren Bratschen, dahinter die Holz- und Blechblasinstrumente und ganz hinten Pauke und Schlagzeug. Aus der Küche werden lautstarke Geräte heute sogar ganz verbannt. Einzug halten stattdessen immer mehr flüsterleise und dabei extrem effiziente Dunstabzugshauben und Geschirrspüler.

#### LEISTUNGSSTARK UND KAUM ZU HÖREN

Wer auf der Suche nach einem Dunstabzug ist, der sollte zuerst einmal wissen, dass es inzwischen nichts gibt, was es nicht gibt: Inselhauben, Kopffreihauben, Wandessen in Tafel- oder Pyramidenform, Deckenlüfter, Lüfterbausteine, Zwischenbau- und Unterbauhauben – die Auswahl an unterschiedlichen Dunstabzugshauben ist riesig. Dazu gibt es von nahezu jedem Modell verschiedene Varianten, Farben, Breiten und natürlich die Möglichkeit für Ab- oder Umluft. >>

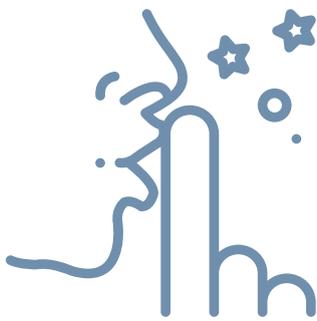


**1** Die platzsparende Designhaube von Neff lässt sich vollständig in einen Oberschrank integrieren. **2** Wandessen, auch Kopffreihauben genannt, gibt es, wie hier von Neff, im Flach- oder Schrägdesign. Sensorgesteuerte Automatik regelt die Leistung der Haube vollautomatisch.



1

1 Dank integrierter PowerDisk setzt AutoDos bei einem Miele-Gerät immer die optimale Menge Reinigungsmittel ein. 2 Mit Miele@home lässt sich das Potenzial aller Geräte voll ausschöpfen. 3 Die Besteckschublade wurde weiter verbessert und so noch flexibler gemacht.



*Absolut leise und nahezu unsichtbar: Moderne Geschirrspüler drängen sich nicht in den Vordergrund.*



2

Die Wahl der passenden Haube hängt von der Größe des Raums ebenso ab wie von der Einrichtung der Küche und der Struktur der Wohnung – etwa, ob das Esszimmer im selben Raum ist und wie häufig gekocht wird. Nicht zuletzt spielen der Einrichtungsstil und der persönliche Geschmack eine Rolle. Von nahezu unsichtbaren Abzügen bis zu stylishen Designvarianten, die die Blicke auf sich ziehen, reicht die Bandbreite. In Sachen Technik punkten die Dunstabzüge mit vollautomatischen Steuerungen, bei denen die Leistung auf dem Kochfeld den Abzug reguliert, sowie mit simpel zu reinigenden Filtersystemen: Die Fettfilter kommen einfach in den Geschirrspüler.



3

### ABSPÜLEN LEICHT GEMACHT

Wer Fettfilter, Pfannen und Töpfe nicht mit der Hand, sondern in der Maschine spülen möchte, der ist mit flexibel aufteilbaren Körben gut bedient, über die inzwischen sehr viele Geschirrspüler verfügen. Moderne Geräte können aber noch mehr: Sie arbeiten generell sparsam und effizient und verfügen zudem über Programme, mit denen sich die Spülintensität und -dauer an den jeweiligen Bedarf anpassen lassen. >>



Bosch hat in der Serie 8 ein vernetztes Modell (SMV8YCX03E) neu im Programm, das sich mithilfe der Home Connect App selbst optimiert, indem es aus Feedback lernt.



**SIEMENS**

## Das Beste aus zwei Welten. Die Kochfeld-Dunstabzüge von Siemens.

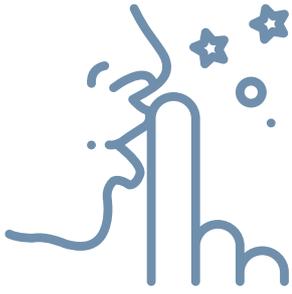
Der neue glassdraftAir Kochfeld-Dunstabzug direkt hinter dem Kochfeld vereint außergewöhnliches Design, hochwertige Materialien und eine hervorragende Abzugsleistung – perfekt für Ihre offene Küche. Oder direkt ins Kochfeld integriert: inductionAir Plus. [kochfeld-dunstabzuege.at](http://kochfeld-dunstabzuege.at)

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte



studioLine



*Hightech sorgt für noch bessere Ergebnisse beim Spülen.*



Dieser Siemens-Geschirrspüler sieht nicht nur spacig aus, er kann auch dazulernen. Hat man seine Idealeinstellungen einmal gefunden, kann man sie als Programm abspeichern.



AEG setzt auf Premium-Support per App: Sein QuickSelect mit Wi-Fi erleichtert die nachhaltige Pflege des Geschirrspülers.

Einige Geschirrspüler optimieren sich über entsprechendes Feedback zur jeweiligen Spülleistung sogar selber für zukünftige Spülgänge und Trocknungsergebnisse – das gilt auch für schwierige Gegenstände wie solche aus Kunststoff. Ebenfalls Hightech ist die Unterstützung bei Pflege und Wartung durch Apps. Grifflose Türen öffnen sich auf sanftes Antippen, Innenraumbeleuchtung sorgt bei wenig Licht für stressfreies Beladen und Infoluchten zeigen an, ob das Gerät gerade noch in Betrieb oder schon fertig ist. Das hört man nämlich dank guter Isolierung und verbesserter Wasserführung oft nicht mehr. Vor allem dann nicht, wenn man die vielfach vorhandene Option für weitere Geräuschunterdrückung aktiviert hat.

Claudia Götz <<

## HIER KLAPPERT NICHTS MEHR UND ALLES WIRD PERFEKT SAUBER – SO RÄUMT MAN DEN GESCHIRRSÜLER RICHTIG EIN

Beim Einräumen von Geschirrspülern hat jeder seine eigene Technik. Das führt nicht selten zu Diskussionen. Hier ein paar Tipps, die für Einigkeit und mehr Effizienz beim Einräumen sorgen.

- Essensreste sollte man, möglichst bevor sie antrocknen, von Koch- und Essgeschirr entfernen. Mit einem Silikonlöffel geht das besonders gründlich und schonend. Das spart Energie und man muss die Spülmaschine dann weniger häufig reinigen.
- Alle Teile, vor allem aber Gläser und empfindliches Geschirr, müssen guten Halt haben. Andernfalls können sie verkratzen oder sogar zerbrechen. Schäden kann das Geschirr auch nehmen, wenn sich Teile berühren. Dies gilt es auszuschließen.
- Sprüschatten vermeiden: Wenn sich Geschirr so überlagert, dass der Wasserstrahl nicht mehr überall hinkommt, wird es

nicht vollständig sauber. Zudem erhöht sich die Gefahr, dass etwas beschädigt wird. Gerade wenn viele unterschiedliche Geschirrtile gespült werden, sollte das besonders berücksichtigt werden.

- Beim Einräumen sollte man grundsätzlich darauf achten, dass große Teile nach unten und kleine nach oben kommen. Zudem sollte man mit den großen Teilen beginnen und dann den restlichen Platz mit kleineren Teilen auffüllen. Das gilt für den Bereich für die großen Teile unten ebenso wie für den Bereich der kleineren oben. Dies kann es erforderlich machen, vor dem Starten des Spülgangs noch einmal etwas umzuräumen.
- Je besser man seine Geschirrspülmaschine und ihre Möglichkeiten kennt, umso leichter findet man für alles den richtigen Platz und trägt so zu einem optimalen Spülergebnis bei.



Cooler Sache: Die beleuchteten Böden sind individuell im Miele Kühlschrank platzierbar.

# Kochen beginnt mit Kühlen

Die neuen Kühlgeräte von Miele erhalten die natürliche Frische und den vollen Geschmack der Lebensmittel und lassen sie lange gut aussehen und schmecken.

Die neuen Miele K 7000 Kühlgeräte erzeugen mit innovativer Technik auf jeder Ebene das perfekte Klima. Neue Maßstäbe setzen die Geräte zudem beim Bedienkomfort und bei der Ausleuchtung – das schont Ressourcen und damit die Umwelt.

## PRO UND ACTIVE FÜR MEHR FRISCHE

Obst und Gemüse brauchen Feuchtigkeit, um frisch und knackig zu bleiben. Bei Temperaturen zwischen null und drei Grad Celsius hält schon das bewährte Frischesystem PerfectFresh Pro von Miele Lebensmittel bis zu fünfmal länger frisch, als dies im klassischen Gemüsefach möglich ist. Mit PerfectFresh Active sorgt ein feiner Sprühnebel dafür, dass Qualität und Vitamine zusätzlich geschützt sind: Die extra zugeführte Feuchtigkeit wird automatisch alle 90 Minuten sowie bei jeder Türöffnung aus einem kleinen Wassertank direkt in die Schublade abgegeben. Da der Wasserverbrauch dabei sehr gering ist, fasst der leicht zu reinigende Behälter nur 120 Milliliter Wasser. Im gesamten Kühlraum sorgt die dynamische Kühlung DynaCool mit einem Ventilator für die optimale Zirkulation und Verteilung der Kaltluft.

## EIN PLUS BEIM BEDIENKOMFORT

Auch beim Bedienkomfort setzt die Generation K 7000 mit dem FlexiTray neue Maßstäbe: Mit diesem Glasboden, der die gesamte Einschubebene ausfüllt, aber dennoch um 180 Grad drehbar ist, gehört das Suchen und Herumschieben von Behältern oder Gläsern der Vergangenheit an.

Die oberen Innentürabsteller lassen sich in der Höhe passgenau verstellen, ohne dass man sie dafür herausnehmen muss. So findet im Flaschenabsteller auch mal die XL-Saftflasche problemlos Platz. Ein weiteres Highlight der neuen Miele Kühlgeräte ist die effektive und stimmungsvolle Ausleuchtung. Für eine helle und blendfreie Beleuchtung im gesamten Innenraum sorgen in die Glasböden integrierte LEDs, die beim Verstellen der Böden sozusagen mitwandern. Mit Ambilight wird der Kühlschrankinnenraum über LED-Lichtbänder, die sich über die gesamte Breite der Glasböden erstrecken, noch gleichmäßiger ausgeleuchtet.

[www.miele.at](http://www.miele.at)



Dank PerfectFresh Active bleiben Obst und Gemüse lange frisch.



# LEBENS RAUM

Für jeden die richtige Küche  
gibt's, ganz klar, bei den  
Küchenspezialisten von MHK!



# MHK. MEIN KÜCHENSPEZIALIST

Wir bringen zusammen, was eins sein soll: Küchen und die pure Lust am Leben. Denn wir, die MHK Group (Marketing Handels Kooperation), sind der führende Einkaufs- und Dienstleistungsverband für mittelständische, inhabergeführte Küchenfachhändler. Was uns auszeichnet: das rote Dreieck ▼.

## Vorteile, die Vorfreude wecken:

- ▼ Mit **persönlicher Beratung & Know-how** zur perfekten Küche
- ▼ Eine **Markenprodukteauswahl**, die keine Wünsche offen lässt
- ▼ Unserer **5-Jahresgarantie** auf alle Elektrogeräte, die begeistert

Mehr Freude am Leben und Ihren MHK Küchenspezialist entdecken Sie auf: [www.mhk-kuechenspezialist.at](http://www.mhk-kuechenspezialist.at)

**MHK** ▼  
MEIN KÜCHENSPEZIALIST

A man with a goatee, wearing a red baseball cap and a black t-shirt, is smiling and holding a large, twisted loaf of bread. The t-shirt has a logo and the text "BROT SOMMELIER" and "Axel Schmitt". The background is black.

# KREATIVER BROTGENUSS

DIE UNENDLICHE GESCHICHTE VON DER KRAFT DES KORNS

Brot selber zu backen, liegt absolut im Trend. Wieso und worauf es beim Spiel zwischen Hefe und Mehl besonders zu achten gilt – das verrät Axel Schmitt. Der passionierte Bäckermeister und zudem ausgebildete Brot-Sommelier hat es geschafft, eines der ältesten Grundnahrungsmittel traditionsbewusst und dennoch cool und aufregend anders zu inszenieren.

**M**usiker oder Bäcker? Warum sich entscheiden, sagte sich Axel Schmitt, der die Familienbäckerei im unterfränkischen Frankenwinheim mit großem Respekt fürs Handwerk – und jeder Menge kreativer Ideen – führt. So kam es auch, dass sich das Mitglied einer Heavy-Metal-Band fragte, ob sich die Schallwellen von Musik auf die Gärprozesse von Sauerteig auswirken.

Herr Schmitt, wie kommt man auf so eine Idee?

Ich suche immer den Spaß in allem, was ich mache. Als ich in der Fortbildung zum Brot-Sommelier war, musste ich eine 60-seitige Projektarbeit schreiben. Also brauchte ich ein Projekt und die Idee ist gar nicht so weit hergeholt: Jeder kennt das Gefühl, auf einem Festival vor einem Lautsprecher zu stehen und sich von den Bässen durcheinanderwirbeln zu lassen. Da ist ganz schön Bewegung drin und ich wollte herausfinden, was diese Schallwellen mit den Mikroorganismen im Sauerteig machen.

Und was machen sie?

Ich habe mit dem Max-Planck-Institut und der Musikhochschule in Würzburg zusammengearbeitet, die mir die Frequenzbereiche separiert haben. Die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks hat die Teige in ihren Laboren ausgewertet. Zudem haben wir ein eigenes Studio gebaut, in dem man Temperatur, Luftfeuchtigkeit und verschiedene Szenarien abbilden kann. Das Ganze hat einige Wochen gedauert, da wir immer wieder andere Frequenzen bis hin zum Ultraschall probiert haben. Das Ergebnis zeigt, dass die Schallwellen definitiv messbar das Aroma beeinflussen: Je kleiner die Welle, je höher also die Frequenz ist, desto aktiver sind die Mikroorganis-

„Ich bin liebend gern der Hans Dampf in allen Gassen und verbreite die Botschaft von Genuss, Aroma und Wertschätzung von guten Rohstoffen. Qualität ist immer das Wichtigste.“



men und desto stärker verändern sich der Säuregrad und der pH-Wert. Diese beiden sind für das Aroma im Sauerteig verantwortlich. Sauerteig steht also ganz klar auf E-Gitarren, bei Helene Fischer wird er nichts. *(Er lacht.)*

Sie sind nicht nur gelernter Bäckermeister, sondern auch Brot-Sommelier. Was genau bedeutet das?

Man kennt den Sommelier ja ganz klassisch vom Wein und kann es damit vergleichen. Der Brot-Sommelier ist eine zehnmonatige Ausbildung an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks. Aber man muss Bäckermeister sein, um die Fortbildung machen zu können. In verschiedenen Modulen lernt man viel über Sensorik, Food-pairing, die Sprache, um die vielschichtige Aromatik beschreiben zu können. Dafür gibt es bislang ca. 400 Begriffe. Und im Rahmen dieser Ausbildung betreibt jeder Teilnehmer seine Forschungsarbeit – somit trägt jeder Einzelne auch ein Stückchen zur Brotkultur bei.

Brot hat wahrlich eine lange Historie und eine große Kultur. Was macht es so spannend?

Diese Vielfalt an Rohstoffen, die man so einfach und so natürlich miteinander verbinden kann – und damit immer wieder ein richtig geiles Produkt am Ende in den Händen hat. Es riecht gut, es schmeckt gut. Es gibt wahrlich nichts Ehrlicheres als ein echtes Brot, das mit Händen vom Feld bis durch die Backstube bearbeitet wurde.

Was macht Brot so gesund?

Meine Devise ist immer: Höre auf deinen Körper. Der sagt dir ganz genau, was du brauchst. Viele Fakten sprechen für Brot. Unser Körper braucht einfach Kohlenhydrate. Unsere Nahrung besteht aus Makronährstoffen. Eines davon ist das Kohlenhydrat, das ganz wichtig für das Gehirn, unsere Energie und die Muskeln ist. Dafür, dass wir den Tag überhaupt bewältigen können. Genau da punktet Brot wahnsinnig gut. In ihm stecken ganz hochwertige Kohlenhydrate. >>



1



2

## BROT SELBER BACKEN – TIPPS VOM PROFI

Für Axel Schmitt kommt es auch beim Brotbacken zu Hause vor allem auf das Equipment an. „Eigentlich braucht man wenig, um gutes Brot zu backen.“ Allerdings: „Wenn man etwas herauskitzeln möchte, sollte man sich ein paar Dinge zulegen, die dann aber auch ein Leben lang halten. Grandios ist es, wenn man einen Pizzastein im Ofen hat, den man mit aufheizt und der so richtig heiÙe Energie an das Brot heranbringt. Das gibt eine ganz andere und wunderbare Kruste.“ Auch eine hochwertige Knetmaschine ist für den Bäckermeister entscheidend: „Die Teigführung ist für das Endergebnis sehr wichtig. Manche Teige brauchen bis zu einer halben Stunde, damit alles gut vermengt ist. Da ist so ein Gerät schon sehr hilfreich.“



1 In seiner Backstube fühlt sich Axel Schmitt sehr wohl. Bereits als Fünfjähriger war ihm klar: „Ich werde einmal Bäcker!“ 2 Backen vor der Kamera: Im reichweitenstarken Sat.1-Frühstücksfernsehen sowie auf Kabel1 mit „Backen in geil“ tritt der Franke regelmäßig auf. 3 Der „Wacken-Bäcker“ – hier beim gleichnamigen Open Air – bietet unter [www.musik-brot.de](http://www.musik-brot.de) seine „beschallten“ Laibe an.

Und was genau bewirken diese „besonderen“ Kohlenhydrate? Sie werden von der Stärke Stück für Stück als Energie freigegeben. Ganz anders als Energie aus blankem Zucker beispielsweise. Zudem stecken auch wichtige B-Vitamine und Mineralstoffe drin – und je nachdem, welche Superfoods oder tollen Getreidesorten verarbeitet wurden, unterstreicht das noch einmal, wie abwechslungsreich Brot ist.

„Alte Getreidesorten sind cool, sie geben eine andere Farbe und bringen ein ganz neues Aroma ins Brot.“

Da wären wir bei der Basis – dem Mehl. Worauf sollte man achten? Das kommt ganz darauf an, was man backen möchte. Ich würde sagen, man sollte immer einen Allrounder zu Hause haben, mit dem man viel anfangen kann. Ein Weizenmehl Type 405 kann ich zum Panieren nehmen, beispielsweise für Kuchen, für Weißbrot. Je tiefer ich in die Materie Backen einsteige, desto spannender wird es mit den Mehlen. Da gibt es dann ein klebestärkeres, eines mit mehr Mineralstoffen, das den Pizzateig fluffiger macht. Dann gibt es ein schönes, softes Mehl, das den Kuchen kurz im Biss macht. Das alles hat mit den Mineralstoffen, dem Eiweißgehalt und Proteinen zu tun, die im Mehl enthalten sind, oder eben mit der Sorte.

Das Spiel mit den Getreidesorten macht das Brotbacken ja auch so spannend.

Absolut. Es gibt Getreidesorten, mit denen kann man einfach keine soften Brötchen backen. Dafür aber ein richtig cooles Vollkornbrot. Das ist dann kompakter, hat mehr Mineral- und Inhaltsstoffe. Aber mit all den tollen Eigenschaften, die Vollkorn hat – das ganze Korn plus den Keimling, in dem das Leben steckt, das auf dem Feld produziert worden ist –, hat das auch eine Kehrseite: Es muss auch verdaut werden. Wer hier dazu neigt, einen Klotz im Bauch zu haben, der sollte mal ein lang geführtes Focaccia, ein Baguette, etwas Weizengeführtes probieren. Etwas, bei dem er weiß, dass es lange gereift ist. >>



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



# GLASKLARES DESIGN FÜR LEUCHTENDE MOMENTE

Unser ausfahrbarer Dunstabzug aus  
Glas mit Guided Air Technologie.

Das innovative Luftführungssystem Guided Air gewährt einen gleichmäßigen Abzug von Dampf und Aromen auf dem gesamten Kochfeld. Das aus der Kochinsel nach oben fahrende Glas ist ein leuchtendes Designelement, das alle Blicke auf sich zieht. Mit der Home Connect App können Designliebhaber aus Millionen Farben ihre Lieblingsbeleuchtung wählen.

Mehr Details unter [www.neff-home.com/at](http://www.neff-home.com/at)



**Welche Rolle spielt Zeit?**

Eine ganz wesentliche. Die Ruhezeiten sind enorm wichtig für die Fermentierung und Gärung. Nur wenn diese Prozesse Zeit haben, in sich geschlossen abzulaufen, wird das Brot schön locker und aromatisch. Und ganz nebenbei wird es besser verdaulich, um auf die Frage nach der Gesundheit zurückzukommen.

**Gibt es Grenzen beim Brotbacken?**

Nein, ich glaube, die wird es nie geben. Wir blicken auf 20.000 Jahre Brotgeschichte zurück und noch immer sind wir am Entdecken, Kreieren und Entwickeln neuer Rezepturen. Es kommen auch immer wieder neue tolle Rohstoffe. Man kann so viel miteinander verbinden und die Einflüsse der ganzen Welt nutzen. Wir haben einen riesengroßen Koffer, aus dem wir uns bedienen können.

**Brot backen in der eigenen Küche liegt voll im Trend. Wie finden Sie das als Profi?** Ich finde das großartig. Wir sind endlich dahin gekommen, dass wir uns wieder Gedanken darüber machen, was im Essen drinsteckt. Und gerade beim Brot: Wenn man es richtig geil machen möchte, versteht man schnell, wie viel Herzblut in einem guten Brot vom Bäcker drinstecken muss.

Interview: Anja Hanke <<

„Egal, ob man Weizen, Dinkel oder ein Urkorn verarbeitet, der Schlüssel zum Genussglück ist immer die Zeit.“

**UNSER TÄGLICH BROT: BELIEBTE SORTEN**

Österreich hat eine ausgeprägte Brotkultur und gehört zu den Ländern mit einer großen Vielfalt an Brot und Gebäck. Rund 300 unterschiedliche Brotsorten\* sind hier erhältlich, dazu gehören:

**WEIZENBROTE** haben einen Weizenanteil von mindestens 90 %. Bei Weizenmischbroten liegt er zwischen 51 und 89 %. Typische Weißbrote (Weizenbrote) sind z. B. traditionelles Weißbrot, Baguette, Ciabatta und Fladenbrot.

**ROGGENBROTE** sind in der Regel dunkler und haben eine dichtere Krume als Weizenbrote. Roggenmehl wird erst durch Säuerung backfähig. Dies geschieht durch die Zugabe von Sauerteig, der auch für die Aromabildung im Teig sorgt. Roggenbrote haben einen Roggenanteil von mindestens 90 %, Roggenmischbrote können 51 bis 89 % Roggen enthalten. Typische Roggenbrote sind z. B. das klassische Roggenbrot, Roggen-Weizen-Brot, Bauernbrot und weitere Land- oder Bauernbrote.

**MISCHBROT** wird aus Roggen- und Weizenmehl hergestellt. Je nachdem ob mehr Roggen- oder mehr Weizenmehl vorhanden ist, spricht man von Roggenmischbrot oder eben Weizenmischbrot. Bekannte Mischbrotsorten sind z. B. normales Mischbrot, Schwarzbrot oder Hausbrot.

**SPEZIALBROTE** sind z. B. das **Gersterbrot**. Das Roggen- oder Roggenmischbrot wird einem zweistufigen Gär- und Backverfahren unterzogen. Nach einer Vorwärmzeit in Gärkörben werden die Brotlaibe angeschoben (dicht an dicht) gebacken. Dadurch bleiben die Seiten des Brotes weich. Die ausgeprägte obere Kruste erhält durch Gasflammen eine dunkle Sprengelung. Durch Bestreichen mit einer

Kochsalzlösung vor dem zweiten Backabschnitt erhält das Brot eine glänzende Oberfläche.

**Knäckebrötchen** ist ein flaches Brot, das meistens aus Vollkorngetreide hergestellt wird. Es wird kurz und sehr heiß gebacken und anschließend getrocknet, wodurch der Wassergehalt auf 5 % gesenkt wird.

**Pumpenbrötchen** ist eine Spezialität aus Westfalen (Deutschland). Ursprünglich besteht es ausschließlich aus Schrot und Roggenkörnern. Der Teig wird in geschlossenen Kästen bei 200 °C angebacken und dann bei fallender Temperatur bis auf 100 °C über bis zu 24 Stunden gebacken. Durch dieses Verfahren erhält das Brot seinen süßlichen Geschmack.

**Pusztabrot** ist ein Mischbrot aus Weizenmehl, das mindestens 10 % gekochte Kartoffeln enthält. Diese können auch durch Kartoffeltrockenprodukte ersetzt werden.

**Toastbrot**: Der Teig des Weizenbrotes wird für eine möglichst feine Krume mit Fett, Milch und Zucker angesetzt. Erst beim Rösten oder Toasten entfaltet es seinen vollen Geschmack.

**Grahambrötchen**: Hier wird mindestens 50 % Grahamschrot (= Weizenvollschrot) verwendet.

**Dinkelbrötchen**: Darin müssen mind. 60 % Mahl- und Schälprodukte des Dinkelweizens verwendet werden.

**Vollkornbrötchen**: Für die Herstellung kommen ganze Getreidekörner, Vollschrot (Vollkornschrot) oder auch Vollmehl (Vollkornmehl) zum Einsatz.

**Kletzenbrötchen**: Das typische Weihnachtsbrot enthält Fruchtbeigaben wie Dörrobst (Kletzen).

\*Quelle: www.gutetueche.at



Künstliche Intelligenz unterstützt den Sensor-Backofen von Bosch mit PerfectRoast plus und, wie oben abgebildet, mit PerfectBake plus.

# Unterstützt von künstlicher Intelligenz

Mit den neuen Sensor-Backöfen von Bosch gelingen dank modernster Technik perfekte Back- und Bratergebnisse.

Der neue accent line Sensor-Backofen greift beim Backen und Garen auf die umfassenden Erfahrungen von Tausenden von Köchen weltweit zurück. Außerdem lernt er durch eine immer größer werdende Menge anonymisierter Daten aus zahllosen Back- und Bratvorgängen ständig dazu: Je öfter und intensiver der mit künstlicher Intelligenz ausgestattete Backofen genutzt wird, desto genauer kann er vorhersagen, wann der Kuchen oder Braten fertig ist. Der neue Backofen mit Home Connect kombiniert diese gewonnenen Daten mit dem PerfectBake plus Backsensor und dem PerfectRoast plus Bratenthermometer – für immer perfektere Back- und Bratergebnisse.

## PERFECTBAKE PLUS: WEIL MAN WEISS, WANN DER KUCHEN PERFEKT IST

Was gibt es Besseres als Omas Kuchen? Einen Kuchen, gebacken mit der Erfahrung Tausender Omas weltweit. Dank PerfectBake plus kann nun jeder seine Backkünste perfektionieren: Denn der PerfectBake plus Backsensor misst permanent den Feuchtigkeitsgehalt des Gebäcks und passt den Backvorgang über Heizart, Temperatur und Dauer automa-

tisch an. Mithilfe der künstlichen Intelligenz weiß man immer exakt, in wie vielen Minuten die aktuellen Backwaren fertig sind. Das Resultat: Noch nie war es so leicht, Brot, Kuchen, Strudel oder eine Quiche zu backen. Perfekte Ergebnisse einfach auf Knopfdruck.

## PERFECTROAST PLUS – DAS PLUS FÜR DEN PERFEKTEN BRATEN

Um einen Braten auf den Punkt zu garen, braucht es viel Erfahrung oder PerfectRoast plus. Das Bratenthermometer misst die Temperatur des Garguts an drei verschiedenen Punkten. Ausschlaggebend ist die niedrigste gemessene Temperatur: Wenn die ausgewählte Kerntemperatur erreicht ist, ist das Gericht perfekt gegart. Die Temperatur ist entscheidend fürs Gelingen, und das gilt ganz besonders beim Zubereiten eines ganzen Fisches oder Hähnchens. Noch nie war es einfacher, alle Gerichte gleichzeitig auf den Tisch zu bringen: Denn dank künstlicher Intelligenz erfährt man, wann genau der Braten perfekt ist.

[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)

Raumübergreifende Planungsvielfalt kennzeichnet auch diese puristische Leicht-Küche, die in Kombination mit stilvollem Echtholz für elegante Wohnlichkeit sorgt.

# GENAU MEIN STYLE!

**DIE KÜCHENTRENDS 2022 ÜBERRASCHEN MIT INNOVATIVEN IDEEN UND DESIGNS**

Modernes Wohnen hört beim Kochen nicht auf: Die neuen Küchen und Geräte sehen nicht nur atemberaubend gut aus, sondern tragen auch durch ihre Farben, Formen und Funktionen zu einem zeitgemäßen Ambiente mit Komfort bei.



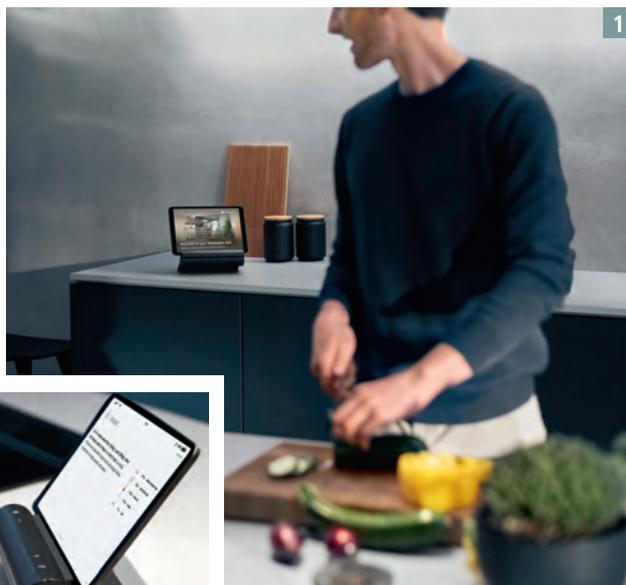
Farbe verbindet: Das matte Fjordblau der Küchenfronten spiegelt sich im unmittelbar danebenliegenden Homeoffice wider (von nobilia).

## NEUE WOHNKONZEPTE

Früher war die Küche ein spezieller Bereich in unserem Zuhause, der ausschließlich für die Zubereitung von Speisen genutzt wurde. Meist handelte es sich hierbei um ein eigenes, abgeschlossenes Zimmer. Die moderne Küche hingegen repräsentiert den Lebensstil der Menschen, die dort leben. Dabei orientieren sich Farben und Materialien an den angrenzenden Räumen und lassen sie zu einer Einheit verschmelzen. So wird die Planung einer offenen Wohnküche zur ganzheitlichen Raumgestaltung.

*Die Küche von heute ist Kommunikationszentrum und Schaltzentrale in einem – Wohlfühlfaktor inklusive.*

**1 + 2** Virtuelle Assistententechnologie trifft Home Connect: Mit dem neuen „Smart Kitchen Dock“ von Siemens lassen sich Rezepte-Apps ganz berührungslos per Sprach- oder Gestensteuerung bedienen. So muss man nicht mit „schmutzigen“ Händen das Display berühren.



## KOCHEN MIT INTELLIGENTER TECHNIK

Heute sind Touchscreens nicht mehr nur auf Smartphones oder Tablets zu finden, sondern längst auf vielen elektronischen Geräten in unserer Küche angekommen. Dort harmonieren sie perfekt mit einer modernen Küchengestaltung. Das neue Hightech-Design geht jetzt aber noch einen Schritt weiter: Neben den verschiedenen Home-Connect-Systemen der Hersteller gibt es nun auch eine küchentaugliche Hardware, die unterschiedliche Funktionen von Alexa (z. B. eine Sprachsteuerung) enthält und sogar nur mittels Gesten betätigt werden kann. >>





**1** Wenn edles Graphit ganz soft und matt interpretiert wird, ist das Ergebnis pure Eleganz (FM). **2** Ein matt dunkles Finish wirkt bei dieser rational-Küche in Verbindung mit einem natürlichen Steindekor besonders spannend. **3** Ein starkes Duo und garantiert immer ein Hingucker: Becken in Silgranit-Schwarz schaffen geschmackvolle Kontraste zu weißen Arbeitsplatten (von Blanco).

## ULTRAMATT, ULTRASCHWARZ

Der Trend zu schwarzen Küchen ist weiterhin ungebrochen. Dabei ist Schwarz aber nicht gleich Schwarz: Unzählige Nuancen von Blauschwarz bis Tuscheschwarz können den Gesamteindruck auf unterschiedliche Weise verändern. Ebenfalls nach wie vor auf dem Vormarsch ist die geheimnisvolle Wirkung von Grau. Doch für beide Farbspektren gilt: Dunkle Fronten schlucken viel Helligkeit und erfordern deshalb große Fenster oder zumindest ein passendes Lichtkonzept. Zudem lassen sie vor allem kleine Räume häufig noch kleiner wirken. Ein absoluter Dauerbrenner in diesem Zusammenhang sind soft-matte Oberflächen, die dank spezieller Versiegelungen hässlichen Fingerabdrücken keine Chance lassen.

*Dunkle Farben in der Küche sind immer noch extrem angesagt und stehen für Luxus und Eleganz. Eine stimmungsvolle Beleuchtung setzt warme Akzente.*



Sonnige Californian Colors treffen auf nordische Wohnelemente.

## SCANDI-CHIC MAL ANDERS

Der nordische Einrichtungsstil ist seit Jahren auch in unseren Küchen ein echter Dauerbrenner. Doch nicht jedem gefällt trotz vieler natürlicher Elemente wie z. B. warmem Holz dieser ansonsten eher kühle und minimalistische Look. Manchmal sehnen wir uns einfach nach dem herrlich beschwingten Gefühl, das uns ein Tag am Meer mit Sonne, Strand und Wellen gibt. Die Sonne Kaliforniens kann man sich jetzt auch nach Hause holen, ohne dabei auf trendiges Scandi-Design verzichten zu müssen: Der **Scandifornian Chic** verbindet coole Surfer-Romantik mit skandinavischem Wohnen zu einem entspannten Wohntrend mit einem Hauch von Boho-Feeling.



1

1 Dank vitrinenähnlicher Regaleinbauten wirkt diese geschlossene Schrankfront weniger statisch (gesehen bei neola). 2 Für maximale Flexibilität sorgen in dieser ewe-Küche individuelle Theken-elemente.



2

## FLEXIBLE VERWANDLUNG

Die Welt ist in Bewegung und macht auch vor unserer Küche nicht halt: Einbauten zeigen sich möglichst wandelbar, um sich unseren individuellen Bedürfnissen anzupassen. Ob schwenkbare Frühstückstheke, versenkbarer Dunstabzug oder ausfahrbare Steckdosen – Mobilität bringt Komfort. Dynamisch präsentieren sich auch die neuen Küchenschränke: Offene Regale und Vitrinen treten an die Stelle von geschlossenen Fronten und sorgen dadurch für eine willkommene Abwechslung. Veränderung bedeutet eben immer auch Bewegung und alles, was sich bewegt, ist im Fluss.

Fotos: PR, Shutterstock (2) / Pixel-Shot, Followtheflow. Text: Melanie Breuer

## NACHHALTIG KOMBINIERT

Natürlichkeit in der Küche drückt sich 2022 nicht nur in der Farbwelt aus, die – außerhalb von Schwarz-Grau – insgesamt etwas gedeckter und erdiger geworden ist. Einige Hersteller achten mittlerweile darauf, dass sie folienfrei arbeiten und Materialien nicht mehr aus Asien importieren, um so die Verfügbarkeit zu verbessern und unterm Strich nachhaltiger zu sein. Des Weiteren sorgt die neue Wohnlichkeit dafür, dass wir neben Kräutern nun auch immer häufiger Grünpflanzen in unsere Küche integrieren. Zudem sind Biomülleimer heute fester Bestandteil eines modernen Mülltrennungssystems.

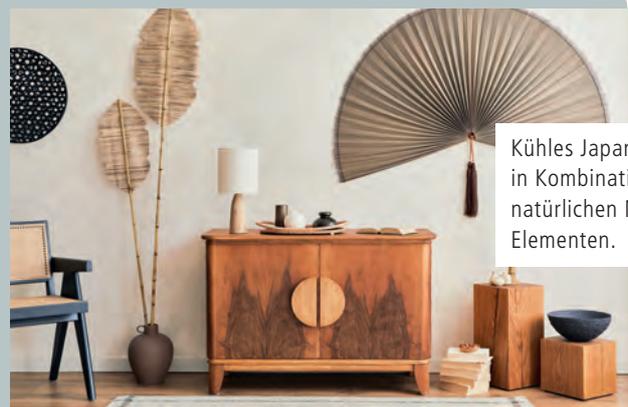


2

1 Grünpflanzen bringen positive Energie ins Haus und sollten deshalb in keiner Küche fehlen (nobilia). 2 Ein gut durchdachtes Bio-Abfallsystem erleichtert die Handgriffe des Alltags (hier: von Häcker).

Wer's lieber schlicht mag, der kann diesen Purismus noch verstärken: **Japandi** heißt ein trendiger Stil-Mix, der die Coolness Nordeuropas mit der zurückhaltenden Ästhetik des Ostens vereint. Eine komplementäre Mischung, da beide Designs sehr reduziert und funktional wirken, frei nach dem Motto „Weniger ist mehr“. Auch im Punkt natürlich-dezente Dekorationen harmonieren sie perfekt. Doch während sich das Nordic Living mehr an helleren Tönen orientiert, setzt man im Land der aufgehenden Sonne gerne mal auf kräftiges Schwarz. Wer jetzt überlegt, welche Scandi-Formation gut ins eigene Zuhause passen würde, dem sei gesagt: Man bekommt in jedem Fall das Beste aus zwei Welten.

Melanie Breuer <<



Kühles Japan-Dekor in Kombination mit natürlichen Nordic-Elementen.



Ein Klimasensor sorgt bei Miele dafür, dass eine Vielzahl von Automatikprogrammen die Garvorgänge für optimale Ergebnisse unterstützt.

# EINFACH SELBST GEMACHT

## DIE NEUEN BACKÖFEN ALS FREUND UND HELFER

Speisen im Backofen garen oder braten ist das neue Kochen und dank moderner Technik kinderleicht: mit Dampf, ganz traditionell oder mit Mikrowelle – Gelinggarantie eingeschlossen.

**B**acke, backe Kuchen ... von Kinderliedern über Märchen bis zu Bilderbüchern sind Backwaren und -öfen ein immer wiederkehrendes Thema. Oft hat der Backofen sogar eine wichtige Funktion in den Geschichten: Man denke nur an die Hexe in „Hänsel und Gretel“, die zum Schluss im Ofen landet, oder an den sechsten Streich von Max und Moritz, in dem Wilhelm Busch die Burschen von Teig umhüllt „Ruff! Damit ins Ofenloch!“ schieben lässt. Moderne Kinderbücher sind weniger gruselig, wie etwa das Buch „Kasimir backt“ des preisgekrönten schwedischen Autors Lars Klinting zeigt. Der patente Biber Kasimir erklärt den Kindern, wie man einen leckeren Kuchen backt. Einmal in der „Röhre“, ist das Zubereiten von Speisen im Backofen – im Gegensatz zum Kochen – ein Prozess, in den man früher wenig eingreifen konnte. Kein Wunder also, dass uns die Faszination von Backöfen aus Kindertagen bis ins Erwachsenenalter begleitet. Heute tragen dazu die vielen Möglichkeiten bei, die moderne Backöfen bieten – von Dampf- und Sous-vide-Garen über Selbstreinigung bis hin zur Vernetzung mit dem Handy.

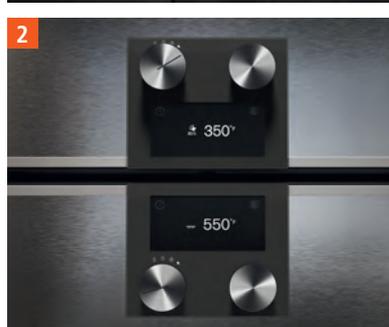


Ein moderner Backofen verfügt über Sensortechnologie und kann so die Temperatur automatisch an das gewünschte Ergebnis anpassen.

### SENSIBLE SENSOREN

Backöfen arbeiten heute mit künstlicher Intelligenz: Über Sensoren und die Daten aus Abertausenden Back- und Bratvorgängen können sie auf das aktuelle Gericht im Garraum reagieren. So sagen sie uns nicht nur, wenn ein Gericht fertig ist, sondern wann es fertig sein wird. Damit weisen sie uns darauf hin, wann es Zeit ist, mit den Beilagen, der Soße oder dem Anrichten der Vorspeise zu beginnen – ganz, wie man sich das wünscht. Backöfen mit Sensortechnologie lernen immer weiter dazu – durch ihre Vernetzung und durch die eigenen Gerichte, egal ob Kuchen, Kekse, Braten oder Gemüseauflauf. Die innovative Sensortechnologie regelt automatisch die Temperatur und die Heizart – also Ober- oder Unterhitze oder Umluft. Das geschieht durch ständiges Messen des Feuchtigkeitsgehalts im Garraum. Bratenthermometer sind ebenfalls mit Sensortechnologie ausgestattet und für verschiedenstes Gargut geeignet. Sogar in integrierten Mikrowellen können Bratenthermometer genutzt werden und es gibt auch solche mit Dampfstoßfunktion.

>>



**1** Top Ausleuchtung im Garraum und eine große Auswahl bei den Bedienelementen bietet Neff. **2** Das Touch-Display am Gaggenau-Backofen ergänzt die Einstellung der Hauptfunktionen über die beiden Drehknöpfe.



## Farbige Touch-Displays unterstützen das Handling der modernen Sensortechnologie.

### TOP BEDIENBARKEIT

Mit modernen Backöfen ist es so leicht wie nie zuvor, Brot, Kuchen oder eine Quiche zu backen, leckere Braten mit knuspriger Kruste oder gesunden Fisch sanft zu garen – und das sogar zeitgleich – dank Hochleistungsgebläse oder einem geteilten Garraum. Die Speisen nehmen dabei keine fremden Aromen oder Gerüche an. Die geteilten Türen brauchen beim Öffnen weniger Platz, was das Handling insgesamt erleichtert. Noch weniger sind Backofentüren im Weg, wenn sie ganz verschwinden, indem sie einfach unter ihn gleiten. Einfacher ist auch die Bedienung geworden: Dabei helfen hochauflösende TFT-Farbd Displays, die teilweise durch Tippen mit dem Finger bedient werden können und die die aktuelle Einstellung auf einen Blick anzeigen. So kann der Backofen schnell und präzise gesteuert werden. Verbesserte Beleuchtung sorgt dafür, dass man die Speisen auf jeder Ebene gut erkennen kann. >>



1 Neben einem Kerntempersensur sorgen bei AEG eine Touch-Control-Bedienung und eine Kochassistentenfunktion für die jeweils gewünschten Ergebnisse. 2 Das Display zeigt an, dass der Bosch-Sensorbackofen gerade im PerfectBake-Modus arbeitet. 3 Intuitive Steuerung dank des beleuchteten Bediennebels beim Modell iQ500 von Siemens. 4 Neff hat mit Slide&Hide® eine voll versenk-bare Backofentür entwickelt, die beim Öffnen komplett unter dem Backofen verschwindet.





Auffällig unauffällig: der neue glassdraftAir Kochfeld-Dunstabzug von Siemens.

# Überzeugen in allen Belangen

Die neuen Kochfeld-Dunstabzüge von Siemens vereinen außergewöhnliches Design und hochwertige Materialien mit hervorragender Abzugsleistung.

Mit den beiden Kochfeld-Dunstabzügen von Siemens, dem glassdraftAir direkt hinter dem Kochfeld und dem ins Kochfeld integrierten inductionAir Plus, verschmelzen Wohnen, Kochen und Essen zu einem perfekten Miteinander. Denn moderne Küchen sind zum Wohnbereich hin geöffnet und integrieren sich nahtlos in dessen Ambiente.

## PRAKTISCH UNSICHTBAR: DAS INDUCTIONAIR PLUS

Mit dem neuen inductionAir Plus Kochfeld lässt sich dieser zeitgemäße Look mit großzügiger Raumwirkung perfekt inszenieren. Denn es kombiniert ein Induktionskochfeld der Spitzenklasse mit einem bündig in die Glaskeramik eingelassenen Dunstabzug. Das vollkommen plane, elegante Design verleiht sowohl einer Kücheninsel als auch einem Küchenblock aus jedem Blickwinkel ein edles Aussehen. Dank flexibel nutzbarer Kochzonen, intelligenter Sensorik und bestechend leiser Abzugsleistung macht das neue inductionAir Plus das Kochen ganz einfach zu einem Vergnügen. Noch nie war es so leicht, ein perfekter Gastgeber zu sein.

## DER LEISTUNGSSTARKE GLASSDRAFTAIR KOCHFELD-DUNSTABZUG

Zum Wohnbereich offene Küchen schaffen eine kommunikationsfördernde Atmosphäre. Die neue glassdraftAir ist die perfekte Dunstabzugs-Lösung für solche Raumkonzepte. Denn der Dunstabzug ist bündig in die Arbeitsfläche eingelassen und wird nur bei Bedarf herausgefahren.

Klare, minimalistische Linien, gepaart mit maximaler Leistung. Ist die glassdraftAir im Einsatz, ist sie ein echter Blickfang für den Kochbereich, denn die Glasscheibe kann in einer beliebigen Farbe beleuchtet werden. Dank innovativer Guided Air Technologie wird eine Luftwand hinter dem Glas erzeugt, die den Luftstrom verbessert sowie eine optimale und besonders leise Absaugleistung auf allen Kochzonen garantiert. Freie Sicht, keine Gerüche – und für ein ungestörtes Beisammensein sorgen zudem die vielfältigen intelligenten Siemens-Funktionen.

[www.kochfeld-dunstabzuege.at](http://www.kochfeld-dunstabzuege.at)



Ein Design, das überzeugt und jederzeit frische Luft garantiert: das neue inductionAir Plus Kochfeld.



**1+2** Mit dem AEG SteamPro Multi-Dampfgarer kann man nicht nur mit Dampf garen, er hat auch eine Sous-vide-Funktion. Zudem verfügt der Multibackofen über einen Kerntempersensur.

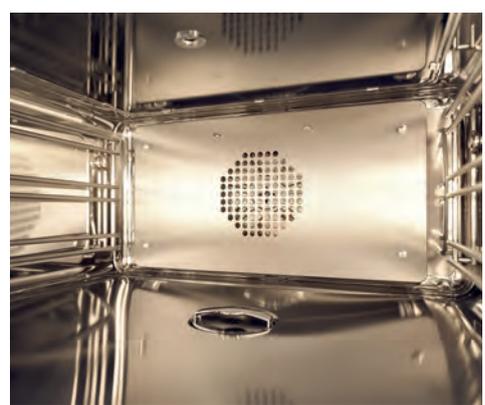


### REINIGEN LEICHT GEMACHT

- Viele Backöfen haben heute mehrere Ausstattungen, die die Reinigung erleichtern und häufig Selbstreinigung genannt werden.
- Bei der Pyrolyse verbrennen Speiserückstände bei hohen Temperaturen zu Asche. Danach können sie leicht vom Boden des Garraums entfernt werden (hier: AEG).
- Andere Backöfen arbeiten mit Beschichtungen, die das Anhaften von Speisen im Garraum verhindern oder erschweren. Dank dieser Oberflächenbeschichtung – auch Katalyse genannt – lassen sich Speisereste leichter beseitigen.
- Bei Backöfen mit Dampfgarfunktion kann man diese zur Reinigung nutzen, der sogenannten Hydrolyse: Sie haben dafür zumeist spezielle Dampfreinigungsprogramme, die man – je nach Anweisung des Herstellers – mit Essigessenz im Wasser verstärken kann. So weichen Verkrustungen auf und lassen sich leicht abwischen.



Bei Siemens verfügt der studiLine iQ700 über eine Dampffunktion mit Sous-vide-Stufe. Sein Sensor hält die Temperatur dafür stets auf demselben Level.



Gaggenau bietet bei seinen Dampfbacköfen der Serie 400 mit Edelstahl hinterlegte grifflose Glastüren an. Alle Dampfbacköfen gibt es alternativ mit Wassertank oder Festwasseranschluss.

### MIT DAMPF UND SOUS-VIDE GAREN

Viele Backöfen vereinen nicht nur die üblichen Heizarten wie Ober-, Unterhitze, Umluft, Heißluft oder Grill, sondern sind zum Dampfgaren geeignet. Manche von ihnen bieten neben dem Dämpfen einen Kombibetrieb, der Dampfbacken genannt wird und sich für alle Gebäckstücke eignet, die eine schöne Kruste bekommen sollen. Zudem kann man mit Dampf Speisen schonend und schmackhaft aufwärmen. Praktisch sind teilbare Garräume, in denen gleichzeitig gebraten und gedämpft werden kann. Denn Dämpfen ist eine schonende und gesunde Art, Lebensmittel zuzubereiten. Dies gilt auch für das Sous-vide-Garen, bei dem vakuumiertes Gemüse, Fisch, Fleisch oder Obst in heißem Wasser zwischen etwa 60 und 90 Grad gegart wird. Sous-vide-Funktionen bieten inzwischen die meisten der gängigen Hersteller an. Die passende Vakuumschublade lässt sich ergonomisch unter dem Backofen anbringen, wenn er selber erhöht angebracht ist. >>

Sous-vide-Garen ist im Dampfbackofen eine Zusatzfunktion für empfindliche Lebensmittel, die schonend zubereitet werden sollen.



Sous-vide-Garen wird bei Gaggenau durch eine Kochfunktion ermöglicht und kann um eine Vakuumschublade erweitert werden.



1 In der Vakuumschublade wird das Gargut mit Kräutern und Gewürzen vorbereitet.

2 In dem Dampfbackofen von Miele kann man dann die Sous-vide-Funktion wählen.

3 Praktisch ist es, die Vakuumschublade direkt unter dem Backofen anzubringen.



Der Keramikbackstein von Bosch eignet sich zum Backen von Brot, Focaccia, Flammkuchen und Pizza sowie zum Aufbacken von Tiefkühlgerichten.

Dazukaufen und nachrüsten: Einiges an Ausstattung, wie Thermometer oder Auszüge, lässt sich später noch hinzufügen.

### PRAKTISCHES: FUNKTIONEN & ZUBEHÖR

Wer weiß, was sein Backofen alles kann, der nutzt ihn effektiver: So haben viele Modelle der neuesten Generation eine Schnell-Aufheiz-Funktion. Das spart Zeit. Für mehr Sicherheit und bessere Ergonomie sorgen Teleskopauszüge, mit denen man das Backblech vollständig herausziehen kann. Einige Hersteller bieten diese sogar zum Nachrüsten an. Voll im Trend sind Backsteine aus beschichteter Keramik, mit denen Brot oder Pizza eine tolle Kruste bekommen. Egal, ob man ganz traditionell den Backofen zum Backen und Braten nutzt oder ob man seine neuen, vielfältigen Möglichkeiten auskostet – bei allem besteht die Möglichkeit, sich per vernetztem Handy von den Hersteller-Apps unterstützen zu lassen. Damit nicht nur die Speisen perfekt werden, sondern sich auch Mahlzeiten mit der Familie oder ein geselliges Beisammensein mit Freunden ganz entspannt zu Hause genießen lassen.

Claudia Götz <<



Sicher die Bleche entnehmen und mehrere Ebenen nutzen: Das machen beispielsweise die FlexiClip-Vollauszüge von Miele möglich.

### ERGONOMIE: AUF AUGENHÖHE

- In der privaten Küche bedeutet ergonomisches Arbeiten vor allem bedienungsfreundliche, praktische Anbringung und kurze Wege. Im Falle des Backofens geht es in erster Linie darum, sich nicht so tief bücken zu müssen und den Garraum immer gut im Blick zu haben, während man weiter in der Küche hantiert.
- Ein erhöhter Backofen ist also sinnvoll, wenn man ihn häufig nutzt und besonders wichtig, wenn in der Küche wenig Platz ist. Denn dann sind bei tief angebrachten Backöfen häufig Stühle, Tische oder Kücheninseln im Weg.
- Die Unterkante des Backofens sollte etwa auf Höhe der Arbeitsplatte bzw. auf Höhe des Ellbogens seines häufigsten Benutzers sein.
- Ist der Backofen nicht ans Kochfeld gekoppelt, kann man den Unterschrank dort für Töpfe und Pfannen nutzen: eine weitere ergonomische Verbesserung.

**Miele**



**SCHNELL AUF HÖCHSTLEISTUNG.  
SCHNELL KONTROLLIERT.**

Das neue Miele TwoInOne ist unsere leistungsstärkste Kombination aus Induktionskochfeld und Dunstabzug. Das ist Qualität, die ihrer Zeit voraus ist.

MEHR ENTDECKEN AUF MIELE.AT



# FLOWER FOCACCIA

TRADITIONELL ITALIENISCHES BACKWERK MIT INDIVIDUELLER NOTE

Mit liebevoll verzierten Focaccia-Fladen wird die Küche schnell zur Kunstgalerie. Bei den Motiven sind der eigenen Kreativität keinerlei Grenzen gesetzt. Auch auf Instagram & Co. ist diese „Food Art“ inzwischen ein echter Netztrend.



### Lasst Blumen sprechen!

Focaccia ist ein Fladenbrot aus Ligurien: innen weich und außen herrlich knusprig. Der Name geht auf das lateinische Wort „focus“ (dt. „Feuer, Glut“) zurück. Doch auch die Phönizier, Karthager und Griechen sollen ihren Fladen über offenem Feuer zubereitet haben. Vom heutigen Italien aus ging das Rezept schließlich um die Welt und eignet sich (nicht nur) hervorragend für das Backen mit Kindern – es ist auch eine tolle Pizza-Alternative.



Zeigen Sie uns Ihr kreatives Focaccia-Foto auf Instagram mit #mhkrezepte

### Absolut stilsicher

Neben Blumenmotiven lassen sich Focaccia-Brote natürlich auch mit anderen hübschen Motiven – hier das Modell „Fashion Lady“ – dekorieren, völlig frei nach dem Motto: Erlaubt ist, was gefällt!

## FOCACCIA-GRUNDREZEPT für die spätere Dekoration mit „Gemüseblumen“ und mehr ...

**Zutaten für ein (Pizza-)Backblech, ca. 30 x 40 cm**

- Für den Germteig:** • 400 g Weizenmehl (+ etwas Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche) • ½ Würfel Frischgerm • 1 TL Zucker • 1 TL Salz • 250 ml lauwarmes Wasser • 3 EL Olivenöl
- Für den Belag:** • buntes Gemüse nach Belieben, z. B. Cocktailtomaten, grüner Spargel, Möhren, Oliven, Paprika, (rote) Zwiebeln • gemischte Kräuter nach Wahl, z. B. Rosmarin, glatter Petersil • 3 EL Olivenöl • ca. 1 TL Meersalz
- optional: Kürbiskerne, Sesam- oder Mohnsamen und/oder Gewürzöl

### Sonstiges

- Mixer mit Kneithaken • (Pizza-)Backblech (alt.: Pizzastein) • Backpapier • Teigroller • Backpinsel • Kuchenrost

### Zubereitung

Für den Germteig Mehl und Germ in eine Rührschüssel geben. • Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. • Anschließend den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 ½ Stunden gehen lassen. • In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, putzen und je nach gewünschtem „Bild“ in die entsprechenden Formen schneiden. • Backblech mit Backpapier auslegen (alt.: Pizzastein verwenden). • Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einem Rechteck (ca. 25 x 35 cm) ausrollen und auf das Backpapier legen. • Ausgebreiteten Teig mit ca. 2 EL Olivenöl bestreichen. • Gemüse je nach gewünschtem Motiv auf dem Teig verteilen. • Nach Belieben mit Kräutern sowie optional mit Kürbiskernen und/oder Sesam- oder Mohnsamen verzieren. • Mit Meersalz bestreuen. • Zum Schluss das Gemüse mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. • Dann die noch nicht gebackene Focaccia noch einmal für etwa 10 bis 15 Minuten gehen lassen. • Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze etwa 200 °C). • Danach Brot in mittlerer Einschubhöhe in ca. 25 Minuten fertig backen. • Das fertige „Focaccia-Bild“ auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen und warm servieren.

**TIPP** Für das Bepinseln des Gemüses kann auch ein selbst zubereitetes Gewürzöl, z. B. mit Chili, Knoblauch, Basilikum und anderen Kräutern, verwendet werden.

# ERLAUBT IST, WAS GEFÄLLT

## WAS UNS BEI DER KÜCHENPLANUNG WICHTIG IST

Mal nachgefragt bei den Kolleginnen und Kollegen in der Redaktion: Wie sieht eure Traumküche aus? Und welche besonderen Details oder modernen Geräte sollten unbedingt darin zu finden sein?



Großzügig, offen und hell – so präsentiert sich diese natürliche ewe-Küche, die auch aufgrund ihrer vielen modernen Features absolut überzeugt.



*Michael, Redakteur*

### **Immer auf Augenhöhe**

„Ein Backofen im Hochschrank ist nicht nur für mich Großgewachsenen praktisch, sondern auch für ältere Menschen, die sich oftmals nur schwer bücken können.“



*Martina, Assistentin*

### **Aufgeräumt und sofort griffbereit**

„Mithilfe der geräumigen und gut strukturierbaren Regale und Auszüge herrscht endlich mal Ordnung in den Küchenschränken.“



*Luise, Grafikerin*

### **Klein, aber total fein**

„Eine Theke, die ich zum Essen sowie für die Arbeit im Homeoffice nutzen kann und die gleichzeitig auch noch total schick aussieht – besser geht's nicht!“



*Susanne, Redakteurin*  
**Trendiger Streifenlook**  
 „Vertikal strukturierte Holzfronten sind ziemlich angesagt. Natürliches Design und Funktion in purer Harmonie.“



*Marc, Produktion*  
**Nie mehr schlechten Kaffee im Büro!**  
 „Schneller Genuss für zwischendurch: Dank des tollen Kaffeefullautomaten von Siemens machen selbst stressige Arbeitstage mehr Spaß.“



*Ferdinand, Lektor*  
**Doppelt hilfreich** „Ich mag Möbel mit Zusatznutzen. In dieser intuitiven Küche vergrößert sich bei geöffneten Klapptüren die Arbeits- oder Stellfläche um die Schranktiefe.“





Die gerahmten Kanten der Vorderseite laden ein, das Sideboard Vinci A03 mit Bildern in Szene zu setzen.

# Modernes Leben

Das Traditionsunternehmen Tomasella fertigt zeitgenössische Möbel und Accessoires – nicht nur für Ess- und Wohnzimmer.

Moderne, funktionale Möbel mit preisgekröntem Design – dafür steht das italienische Unternehmen, das 1948 als Handwerksbetrieb gegründet wurde. Seit fast einem Dreivierteljahrhundert hat es sich Tomasella zur Aufgabe gemacht, Möbel zu entwickeln und zu fertigen, die den sich ständig verändernden Bedürfnissen gerecht werden.

## QUALITÄT UND DESIGN

Das Sideboard Vinci A03 von Tomasella ist mit seinen drei Schubladen, den beiden geräumigen Flügeltürfächern und großen Ablageflächen ideal zur Aufbewahrung und Präsentation und gleichzeitig ein lebendiges Beispiel italienischer Handwerkskunst: Das Sideboard ist in drei Größen erhältlich, jede Front kann in einer eigenen Farbe gewählt werden und für noch mehr Individualität kann man sich zwischen Laminat und Lack, Holz- und Dekorgrafik sowie beim Sockel für eine Mattlackausführung entscheiden. Die bei den Archiproducts Design Awards 2021 preisgekrönte Vitrine Nina – nach dem Konzept und Entwurf des Designstudios Rossi&Co. – ist ein weiteres Highlight des Herstellers: Die Metallstruktur und das Schilfglas prägen das Modell Nina optisch und machen es zu einem dekorativen Stück im Vintage-Stil.

## MODULARES WOHNEN

Tomasella setzt für Stauraum in Ess-, Wohn- und Schlafzimmer auf modulare Lösungen. Dabei sind stets verschiedene Holz Ausführungen und Farben wählbar, um für jeden Raum nicht nur die neuesten Trends, sondern auch dessen

unterschiedliche Anforderungen an die Einrichtung berücksichtigen zu können. So zeichnet sich etwa die Logica-Kollektion durch eine Vielseitigkeit aus, die es ermöglicht, das Innere des Schrank ganz einfach individuell zu gestalten. Und Schrank Gola punktet beispielsweise mit drei verschiedenen Höhen, 24 Lackfarben in Matt oder Hochglanz, 18 Melamin-Dekoren und einer enormen Flexibilität durch Tiefen-, Höhen- und Breitenkürzungen.

[www.tomasella.it](http://www.tomasella.it)



Vitrine Nina gibt es in Klar- oder Milchglas und mit Rahmen in Schwarz oder Weiß.



Eine Outdoorküche ganz nach eigenem Wunsch und Möglichkeiten gestaltet – das bietet BBQ Kitchen.

# Draußen grillen und kochen

Die Outdoorgrillküche BBQ Kitchen ist individuell zusammenstellbar und damit perfekt geeignet für jede Terrasse.

Das modulare Anbausystem von BBQ Kitchen ermöglicht es, eine Outdoorküche ganz individuell zusammenzustellen. So lässt sich der Grillplatz zu einer perfekt durchdachten Küche für den Außenbereich erweitern und man kann die warme Jahreszeit noch besser mit Familie und Freunden draußen genießen.

## SO EINFACH GEHT'S

BBQ Kitchen hat die passenden Anbaukits für die gefragtesten Gasgrills von Weltmarktführer Weber: Die pulverbeschichtete und voll verzinkte Outdoorküche ist für die Grillserien Spirit, Genesis und Summit geprüft und zertifiziert. Arbeitsflächen, Griffe und Spüle sind aus hochwertigem gebürsteten Edelstahl. Die Arbeitsplatten lassen sich zudem flexibel austauschen (z. B. gegen Granit) und dank der stufenlos einstellbaren Füße ist die Höhe der Module zwischen 920 bis 950 Millimeter individuell regulierbar. Die einzelnen Module sind 640 Millimeter breit und 611 Millimeter tief. Und: Es gibt Möglichkeiten, die smarten Weber Gadgets wie Weber Connect oder Weber iGrill zu integrieren. Auch der Einbau von Kühlschränken ist möglich.

## DIE MODUL-MÖGLICHKEITEN

Fünf verschiedene Varianten können beliebig kombiniert und ergänzt werden: Das Standardmodul der BBQ Kitchen mit Tür bietet Platz zum Verstauen der Gasflaschen, für sperrigeres Grillzubehör oder Terrassenequipment. Das 2-fach Ladenmodul ist mit seiner großen Tragkraft ideal

für schweres Grillzubehör, etwa aus Gusseisen. Das Gaskochermodul ermöglicht es, den Seitenkocher von Gasgrills komplett in die BBQ Outdoorküche zu integrieren. Es ist in unterschiedlichen Varianten passend für den jeweiligen Gasgrill erhältlich. Das äußerst praktische Spülmodul – denn Wasser ist beim Kochen immer von Vorteil – benötigt einen Wasseranschluss auf der Terrasse und mit einem Eckteil hat man die Möglichkeit eines Verbaus über Eck – für noch mehr Platz und Möglichkeiten.

[www.bbq-kitchen.com](http://www.bbq-kitchen.com)



Rund um die Gasgrills von Weber werden die Outdoorküchen mit fünf verschiedenen Modulen aufgebaut.

# PRÄSENTIEREN ODER VERSTECKEN?

SIND REGALE DIE NEUEN OBERSCHRÄNKE?

Offene Küchenregale, um Geschirr & Co. stilvoll in Szene zu setzen, oder doch lieber geschlossene Hängeschränke, um praktischen Stauraum zu schaffen? Die Vor- und Nachteile beider Gestaltungslösungen.

**G**eschirr, Besteck, Töpfe, Küchengeräte, Lebensmittel: In einer Küche muss man meist jede Menge Utensilien unterbringen. Oberschränke sind daher die erste Wahl, wenn es darum geht, den notwendigen Stauraum hierfür zu schaffen. Denn die multifunktionalen Möbelstücke zeichnen sich durch drei große Talente aus. Erstens: Sie bieten viel Staufläche für Gläser, Teller & Co. Zweitens: An der Wand aufgehängt, sparen sie kostbaren Platz am Boden.

Drittens: Im Inneren von Hängeschränken lagert das Küchenequipment, ordentlich versteckt, hinter geschlossenen Schranktüren. Wer über eine kleine Küche verfügt, kann die komplette Raumhöhe nutzen und die Oberschränke bis unter die Decke hängen. Oder man entscheidet sich sogar für zwei (oder drei) Reihen mit Oberschränken und verdoppelt (vergrößert) so den benötigten Stauraum. In der unteren Reihe können Geschirr und Lebensmittel für den täglichen

Bedarf unterkommen, in der oberen Reihe seltener genutzte Utensilien wie der Fonduepfopf und das Festtagsgeschirr. Doch so praktisch geschlossene Oberschränke sind, derzeit sind gerade offene Küchenregale sehr beliebt. Vor allem auf Social Media kann man zahlreiche Bilder von perfekt gestylten Regalen bewundern. Das fein arrangierte Geschirr oder die Sammlung ausgesuchter Vasen, Teedosen und anderer dekorativer Accessoires sieht hier nicht nur sehr charmant aus.



Ebenfalls möglich: geschlossene Schrankfronten und Regaleinbauten in Kombination mit offenen Vitrinenschränken (gesehen bei ewe).



Wer sich nicht zwischen Oberschrank und Regal entscheiden kann, dem hilft die Technik: Das Öffnungssystem „SlightLift“ von Häcker kombiniert Schieben, Klappen und eine intelligente Beleuchtung.



Auch Gleitschiebetüren stellen einen cleveren Mittelweg dar. Sie lassen sich leicht und geräuschlos öffnen bzw. schließen, sind platzsparend und schaffen somit mehr Flexibilität bei der Küchenplanung (hier: FM).

Offene Regale lockern die Küche auf und lassen sie lebendiger, großzügiger und oft auch eleganter aussehen. Mit Regalen kann man Lieblingsstücke inszenieren und auch die Wandgestaltung mit Fliesen oder Tapeten fällt mehr ins Auge. Hinzu kommt, dass es für manche Raumsituationen oft keine andere Lösung gibt. Hat die Küche beispielsweise Dachsrängen, sind Regale perfekt. In den meisten Fällen sorgen sie auch dafür, dass mehr natürliches Licht zum Arbeiten als mit Oberschränken zur Verfügung steht. Richtig schön sind offene Regale jedoch nur, wenn sie nicht überladen werden. Hierfür am besten nur Geschirr und Accessoires des täglichen Bedarfs arrangieren. Also nicht die gesamte Gewürzsammlung, sondern nur den Salzstreuer und die Pfeffermühle, die man regelmäßig verwendet. Auch Kaffeebecher und Schalen, die abends benutzt im Geschirrspüler landen, sind eine gute Wahl. So sieht das Regal jeden Tag wieder aufs Neue perfekt gestylt aus.

Nicole Knaupp <<



Gut strukturiert werden offene Regale zum Designobjekt im Raum. Stimmungsvolles Licht rundet den Look ab (nobilia).

Fotos: Maren Riekmann, PR



### TIPPS VOM PROFI

Oberschränke oder offene Regale? Wir haben Maren Riekmann gefragt. Die Architektin vom Bodensee entwickelt mit einem hohen Anspruch an Design, Qualität und Nachhaltigkeit maßgeschneiderte Projekte, ohne dabei die Kosten aus dem Blick zu verlieren. Info: [www.riekmanufaktur.de](http://www.riekmanufaktur.de)

### OBERSCHRÄNKE

„Bei einer kleinen Küche hat man meistens keine Wahl: Oberschränke sind ein Muss. Damit die Küche mit den raumhohen Schränken jedoch nicht überfüllt wirkt, spielen die Farbauswahl und das Design eine entscheidende Rolle. Dunkle Unterschränke, kombiniert mit hellen Hängeschränken in Weiß oder Hellgrau, sorgen beispielsweise für mehr optische Leichtigkeit. Charmant wirkt auch die Kombination aus geschlossenen Schränken und Schränken mit Glastüren. So kann man etliches verstecken und zugleich schöne Gläser und Geschirr offen präsentieren. Das lockert die strenge Küchenfront optisch auf.“

### OFFENE REGALE

„Ganz klar, offene Regale sind modern und machen zugleich einen sehr wohnlichen Eindruck. Sie sind jedoch nichts für Chaoten, denn sie sehen nur schön aus, wenn sie aufgeräumt und geputzt sind. Beim Ordnunghalten hilft es, wenn jedes Teil in der Küche – wie übrigens auch im gesamten Haus – seinen festen Platz hat. Generell empfehle ich, bei offenen Regalen Accessoires oder Lebensmittel so zusammenzustellen, dass sie eine optische Einheit ergeben. Das kann zum Beispiel eine thematische Zusammengehörigkeit oder ein einheitliches Farbkonzept sein. Eine Idee ist es, nur weißes Geschirr zu arrangieren, dazu noch ein Kräutertöpfchen und die beiden Lieblingskochbücher – das wirkt schick und lässig.“



# KOMFORT & ÄSTHETIK IM GLEICHGEWICHT

RUND UM DIE SPÜLE TUT SICH VIEL NEUES AUF

Die Spüle ist wahrscheinlich der wichtigste Platz in der Küche. Damit in Sachen Wasser alles richtig gut funktioniert, braucht es eine ganze Menge Equipment: Armaturen, Becken, Ablagen, Küchenrückwände und Arbeitsplatten sollen nicht nur funktional eine Einheit bilden, sondern idealerweise auch noch fantastisch zusammen aussehen und den eigenen Stil perfekt einfangen.

FUNKTIONEN



**Schlauchbrausen** Die Armatur, mit der die Profis arbeiten. Egal, ob hoher oder niedriger Auslauf – mit dem Schlauch erreicht man auch hohe Töpfe sowie jede Ecke in großen Becken spielend und wäscht Obst, Gemüse und Salate im Handumdrehen wassersparend. Zudem gibt es die Auszugsbrausen, wie sie auch genannt werden, in großer Modellvielfalt und vielen Farben. Von Normal- auf Brausestrahl schaltet man in der Regel am Brausekopf um, so auch bei der Eos Neo von Franke (o.) und Venere 2 von Naber (r.).





**Einhebelmischer** Energiesparend ist bereits der schnelle Zugriff mit nur einer Hand auf die gewünschte Temperatur und Wassermenge. Doch die modernen Einhebelmischer können mehr. Sie verfügen vielfach über eine Grundeinstellung des Bedienhebels auf Kaltstart – man holt sich warmes Wasser wirklich nur, wenn man es braucht. Zudem gibt es viele Modelle mit weiteren Extras: Die Candor von Blanco (o.) beispielsweise ist mit herausziehbarem Auslauf erhältlich.



**Elektronisch/berührungslos/ Touch-Funktion** Wie von Zauberhand Wasser aus dem Hahn – innovative Sensoren machen es möglich, dass man nie wieder mit teigverklebten oder schmutzigen Händen die Armatur berühren muss. Moderne Modelle liefern durch leichtes Antippen Wasser oder man bedient sie über das Smartphone und Tablet. Die Armatur Atlas Neo Sensor von Franke, l.) wird mithilfe der Infrarottechnologie bedient.

## FUNKTIONEN



**Kochendes/gekühltes/gefilitertes/sprudelndes Wasser** Es gibt Armaturen, die liefern sprudelndes oder gefilitertes Wasser, und solche, bei denen gekühltes oder kochend heißes Wasser direkt aus dem Hahn kommt. Unabhängig von System und Hersteller benötigt man dazu etwas Platz unterhalb der Spüle. Gefilitertes Wasser wie bei Blancos Fontas-S II (o.) sorgt für weniger Kalk und damit für mehr Geschmack, etwa in Tees. Bei der Heißwasserfunktion gibt es Armaturen, die nur eine vorher definierte Menge heißes Wasser aufbereiten, und solche, bei denen es immer auf Knopfdruck fließt. Interessant ist für Eltern eine Kindersicherung für die Heißwasserfunktion.



**Versenkbare/klappbare Armaturen** Eine Spüle vor dem Fenster zu platzieren, ist aktuell Trend – damit das funktioniert, bieten sich versenk- oder klappbare Armaturen an. Einige, wie die Taros Neo Window von Franke, lassen sich einfach herausnehmen und werden vorübergehend beiseitegelegt. Andere Modelle können in die Arbeitsplatte versenkt oder in die Spüle abgeklappt werden. Immer aber gewährleisten sie maximale Freiheit bei der Küchenplanung, egal ob fürs Öffnen des Fensters oder für eine aufgeräumte, cleane Optik.

## FARBEN



**Schwarz und Weiß** Schwarz ist absoluter Trend in der Küche, egal ob für Becken oder Armatur, doch auch Weiß ist gerade massiv im Kommen: Während schwarze Armaturen gut zum Industrial Style passen – etwa die Portare 3 aus der Serie Armate Servizio von Naber (l.) – oder sehr reduziert wirken – wie Franks Eos Neo in Industrial Black (Mitte) –, ziehen weiße Armaturen die Blicke förmlich auf sich, wie die Ausziehbrause Linus-S von Blanco (r.) zeigt. Weiße und schwarze Armaturen harmonisieren gut mit gleichfarbigen Becken.

# ABLAGEN ARBEITSPLETTEN



**Hygienisch und praktisch** Nichts geht über Arbeitsfläche – außer mehr Arbeitsfläche. In kleinen Küchen können deshalb Ablagen sehr sinnvoll sein, die mehr Arbeitsfläche schaffen, wie Abdeckungen über oder Ablagen in Spülbecken. Ein Becken mit variablen Ablage- und Abtropfflächen hat Blanco (Etagon 6, Bild 1). Einige Hersteller bieten zu ihren Spülen auch komplette Sets mit verschiedenen großen Abdeckungen an, die auch als Schneidebretter verwendet werden können. Schnittfläche und hygienische Arbeitsfläche bietet Naturstein. Keramikarbeitsplatten, z. B. Nero Marquina (Strasser, Bild 2), sind ebenfalls sehr robust. Für einen reduzierten Look sorgen Arbeitsflächen aus Edelstahl (Franke, Bild 3).



**Metallic** Es ist nicht alles Gold, was glänzt, aber Metallic-Look ist aus der Küche nicht mehr wegzudenken. Ob Kupfer, verschiedene Gold- und Messingtöne oder die Anmutung von Industriestahl, ob seidenmatt oder hochglänzend – die aktuellen Edelstahlarmaturen haben eine außergewöhnliche oder edle Optik erhalten. Auch Eos Neo von Franke (Mitte) ist ebenso wie die Livia-S von Blanco (r.) in verschiedenen metallischen Varianten erhältlich.

# SPÜLBECKEN



**Kontrast und Harmonie** Das Wichtigste bei der Auswahl des Beckens – es muss in der Größe zum Haushalt passen. Ansonsten unterliegen auch Spülbecken Trends: Aktuell sind zeitlose, klare Linien angesagt, die vor allem in Edelstahl gut zur Geltung kommen, wie bei Blanco Zerox (Bild 1). Bei der Kombination von Spülbecken mit Arbeitsplatten kann man verschiedene Materialien und Farben kontrastieren lassen oder auf einen einheitlichen Look setzen. So verschweißt Franke Arbeitsplatten aus Edelstahl nach Maß per Laser millimetergenau mit seinen Becken (Bild 2). Edelstahlbecken passen aber ebenso gut zu Steinoptiken oder zu Arbeitsplatten aus Holz (Naber, Bild 3).





Open Suite Superior von hkt – eine Dunstabzugshaube in Form von Regalen mit Lichtpaneelen in unterschiedlichen Breiten.

# Funktionale Vielfalt

Armaturen, Becken, Dunstabzüge und raffinierte Regale – hkt hat alles, was das Herz begehrt und was das Herz einer Küche ausmacht.

Modular, innovativ und vernetzt – das ist die neue Dimension von hkt namens Open Suite Superior. Der einzigartige Stil und das anpassbare Design verleihen jeder Küche ihren einzigartigen Stil. Ausgehend von den beiden Breiten 80 und 160 Zentimeter ist es möglich, seine eigene Komposition zu erstellen, indem man Absaugeinheiten, Lichtpaneele und eine große Auswahl an Regalen kombiniert: helles oder rauchfarbenes Glas, Metall, schwarzes Metalldrahtgewebe und Nussbaum. Zudem lässt sich bei Open Suite Superior das Regal dank des optionalen Rahmens auf den Rest der Küche abstimmen. Die strategisch platzierten, dimmbaren LED-Paneele sorgen für tolles Licht beim Kochen sowie perfekte Ambientebeleuchtung.

## ARMATUREN UND BECKEN MIT STIL UND MODERNE TECHNIK

Die Armatur 316 Kitchen zeichnet sich durch innovatives und außergewöhnliches Design aus. Sie vereint hochwertige Materialien mit einem Flüsterperlator. Außerdem spart die 316 Kitchen dank Kaltstartfunktion Energie und Platz: Bei senkrechter Positionierung des Reglers startet sie nicht mit Misch-, sondern mit Kaltwasser. Ihre zeitgemäßen Farben und Oberflächen runden das Angebot ab. Mit der Lentos 60 bietet hkt eine Spüle mit seidig anmutender Premiumoberfläche mit Abperleffekt, die zudem geruchsneutral, hitzebeständig und unempfindlich gegenüber Temperatureinwirkungen ist. Das lebensmittelechte, absolut unbedenkliche Material mit der garantierten, patentierten Oberflächenqualität ist zudem schlagresistent, farbresistent und somit langlebig. Für die Eigenmarke Lentos gibt hkt – wie auch für seine Armaturen und Kochfeldabzüge – sieben Jahre Garantie.



1



2

1 Die Lentos 60 hat eine Premiumoberfläche mit Abperleffekt. 2 Die Armatur 316 Kitchen punktet mit Kaltstartfunktion und Flüsterperlator.



Das Wassersystem BLANCO drink.soda Evol-S Pro schwarz matt liegt voll im Trend von Retro-Chic und Industrial Style.

# Neues am Wasserplatz

Seit fast 100 Jahren beschäftigt BLANCO sich mit dem zentralen Element in der Küche – dem Wasser – und erschafft dabei immer wieder Neues.

Die perfekte Einheit am Wasserplatz in der Küche ist für BLANCO die UNIT: Durch sie wird die Premiumküche von heute optimal ergänzt. Die UNIT ist eine Systemlösung aus einer Armatur oder einem Wassersystem, dazu passendem Becken oder einer Spüle und einem Abfall- und Organisationssystem im Unterschrank.

## DIE BLANCO-WASSERSYSTEME

Sie heißen drink.soda, drink.hot und drink.filter und sind als neue BLANCO UNITs so innovativ wie nie zuvor. Gleich fünf Funktionen in einer Armatur vereinen die BLANCO drink.soda Evol-S Pro schwarz und die UNIT: kaltes und warmes Leitungswasser sowie gefiltertes, gekühltes und aufbereitetes Wasser still, medium oder prickelnd. Am separaten Drehrad lässt sich der Kohlesäuregehalt im gefilterten Trinkwasser einstellen und die Funktion Click & Touch regelt die Menge an gefiltertem Wasser. Zwei separate Abläufe trennen veredelttes Wasser von Leitungswasser und ermöglichen die parallele Bedienung. Dank ihrer Vielfalt an Funktionen trägt diese Armatur zu einem gesunden und nachhaltigen Lebensstil bei. Sie vereinfacht das Arbeiten in der Küche, spart Zeit, macht noch mehr Lust auf puren Wassergenuss und ist zudem eine echte Augenweide.

## MEHR OPTIONEN MIT BLANCO

Zur modernen BLANCO UNIT wird drink.soda Evol-S Pro schwarz matt in Kombination mit einem schwarzen Etagon-Becken aus Silgranit® und der Abfalllösung Select II Soda. Das schwarze Becken zeigt sich als optimal abgestimmter Designpartner für einen Gesamtauftritt mit eindrucksvoller Wirkung. Genauso harmonisch ergänzen sich die Wassersys-

teme BLANCO drink.soda Evol-S Pro schwarz matt und BLANCO drink.hot Evol Mono schwarz matt in ihren Funktionen. Gefiltert veredelttes Wasser von heiß bis kalt, prickelnd bis still und punktgenau in der Menge dosiert, bietet das Armaturen-Tandem jederzeit per Drehrad und Click & Touch. Einfacher im Handling und komfortabler geht es nicht.

[www.blanco.com](http://www.blanco.com)



Die BLANCO Wassersysteme drink.soda Evol-S Pro schwarz matt und drink.hot Evol Mono schwarz matt, kombiniert mit einem extrabreiten schwarzen Etagon-Becken.



Bei den neuen Maris Becken in Matt Black sind selbst Ventile, Drehknöpfe und Überlauf in markantem Schwarz.

# Markant und edel

Auch Franke ist mit der neuen Black Collection dem Zauber von Schwarz erlegen. Armaturen im Metallic-Look setzen Akzente.

Schwarz ist Klassiker und Trend gleichermaßen und überzeugt mit unvergleichlicher Eleganz. Mit der Black Collection bietet Franke Neues bei den Maris Becken und Urban Spülen: Farblich abgestimmt auf das matte Tiefschwarz der Fragranit-Modelle, sind jetzt auch Ventile, Drehknöpfe und der Überlauf in Black Matt erhältlich. So wandelt sich der Spülbereich zum außergewöhnlichen Blickfang.

**FORMSCHÖNE MARIS BECKEN AUS FRAGRANIT**  
Als jüngste Entwicklung aus Fragranit präsentiert Franke formschöne Maris Einzelbecken. Neben der Ausführung in Black Matt stehen mit Glacier ein kühles Weiß, mit Cashmere ein warmer Sandton, mit Onyx ein dunkles Grau sowie Steingrau zur Verfügung. Elegant wirken die Becken durch ihre Auflagenstärke von nur sechs Millimetern und die tiefer liegende Armaturenbank. Sie sind ausgestattet mit einem Druckknopf zum bequemen Öffnen des Abflusses oder einer Handbetätigung sowie dem elegant verdeckten Franke Überlauf. Die Black Collection gibt es mit stylishem Drehknopf oder dem Ventil mit Handbetätigung in Black Matt. Wie alle Fragranit-Spülen besitzen auch die neuen Maris Becken eine besonders hygienische Oberfläche, denn diese ist mit Sanitized® ausgestattet. Die bewährte Silberionen-Technologie reduziert das Bakterienwachstum um 99 Prozent. Die Becken sind erhältlich für den 45er-, 60er- und 80er-Unterschrank – jeweils mit oder ohne Armaturenbank. Durch die 2-in-1-Installationsmöglichkeiten lassen sich die neuen Maris Becken flexibel flächenbündig oder als Unterbauvariante installieren.

## GLANZVOLLE AKZENTE BEI ARMATUREN

Mit Atlas Neo und Eos Neo, Armaturen aus massivem Edelstahl, setzt Franke glanzvolle Akzente – insbesondere mit den neuen PVD-Beschichtungen im Metallic-Look. Für sie gibt es nun neben Edelstahl und Chrom sowie trendigem Industrial Black auch metallisch glänzendes Anthracite, Copper und ein helles Champagne Gold. Dank des geradlinigen, schnörkellosen Designs kommen die neuen Metallic-Farben an diesen Armaturen besonders gut zur Geltung. Die Atlas Neo ist mit ihrem hohen Auslauf die moderne Interpretation der klassischen Küchenarmatur und Eos Neo ist mit ihrem hohen, gebogenen Hals sehr elegant.

[www.franke.com/at](http://www.franke.com/at)



In den neuen Farben Champagne Gold, Copper und Anthracite gibt es nun die massiven Edelstahlarmaturen Atlas Neo und Eos Neo.

# BELLA FIGURA, BELLA CUCINA

MAILAND UND SEIN GESCHENK AN DIE WELT

„Das Auge isst mit“ – dieser schon etwas betagte Ausdruck ist wohl nirgendwo so aktuell wie in der italienischen Metropole von Mode und Design. Eine (nicht nur) kulinarische Genussreise.





1 Rund 17.000 qm umfasst die bekannte Piazza del Duomo („Domplatz“). 2 Was wäre ein Feierabend in Mailand ohne den traditionellen Aperitivo? 3 Modetrends sieht man hier nicht erst zur Fashion Week. Das perfekte Styling erkennt man oftmals schon an der hippen Kleidung der Menschen auf der Straße.





Die Galleria Vittorio Emanuele II verbindet den Domplatz mit der Piazza della Scala. Im Inneren treffen teure Designer-Boutiquen auf eine atemberaubende Architektur.

**M**ag der Drink auch noch so verlockend erscheinen, der Teller noch so hübsch angerichtet sein – der Blick schweift unweigerlich ab. Mamma mia, so viele elegante, stilsichere Menschen! Edle Stoffe, passgenaue Schnitte, schicke Schuhe, perfekt abgestimmte Accessoires. Bellissimo! In ein Lokal zu gehen, das ist für die meisten Milanesi nun mal mit Bella-Figura-Machen verbunden. Und so werden Cafés, Bars und Restaurants immer wieder aufs Neue zum Theater, in dem das köstliche Stück vom Dolce Vita aufgeführt wird. Gut aussehen und gut essen – das gehört in Mailand, der Weltstadt der Mode und des Designs, einfach zusammen. Auch daran zu erkennen, dass gefeierte Modeschöpfer ebenfalls kulinarische Akzente setzen. Das Emporio Armani Ristorante in der Via dei Giardini 2 serviert superfrische Meeresfrüchte in Gartenatmosphäre. Die Martini Bar und das Martini Bistro im Corso Venezia 15 verdanken ihr mondänes Interieur einer Kooperation mit Dolce & Gabbana. Tipp: Die Radicchio-Ravioli mit Seeteufel-Ragout stehen der Theatralik des Modelabels in nichts nach.

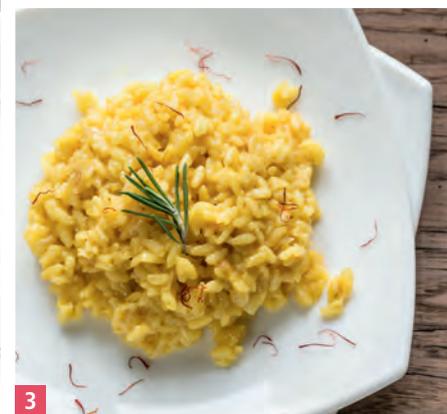
### DESIGN IS(S)T AUCH MAL BODENSTÄNDIG

Gleich zwei Standards der Mailänder Küche – Risotto alla Milanese und Ossobuco – vereint Trussardi im gleichnamigen Restaurant in privilegierter Lage direkt neben der weltbekannten Scala. Übersetzt heißt Ossobuco „Knochen mit Loch“. Dabei handelt es sich um Scheiben von der Kalbshaxe, behutsam geschmort, bis das Fleisch so zart ist, dass es im Munde zergeht. Ein perfektes Risotto alla Milanese ist cremig und mit feinen Safranfäden durchzogen. Deutlich günstiger als in den Designer-Restaurants, aber garantiert nicht minder spektakulär, speist man zum Beispiel im eleganten Wintergarten der Galleria d'Arte Moderna. Das LùBar wirkt inmitten der Botanik geradezu verwunschen, die sizilianische Familienküche bezaubert nicht minder. Wie wäre es mit Auberginenbällchen mit Mandeln als delikater Vorspeise? Danach vielleicht Spaghetti mit Seigel, raffiniert und würzig. Der passende Desserttraum als Abschluss des perfekten Menüs: Zabaione mit Zimcrumble. >>

Design trifft auf Haute Cuisine – in Mailand sogar schon beim Lunch.

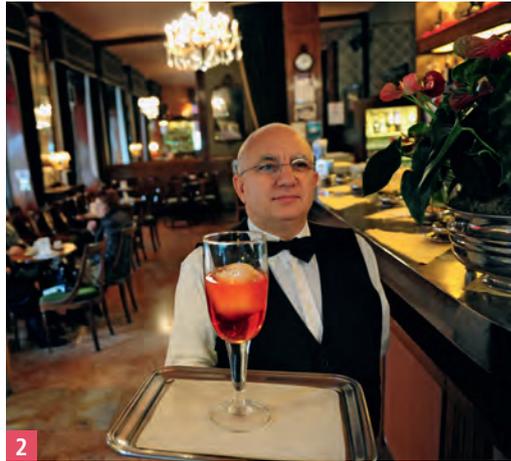


**1** Kleider machen Leute – und bringen manchmal auch elegante Speiselokale wie das Trussardi alla Scala oder das Emporio Armani Ristorante (im Bild) hervor. **2** Fast scheint es, als hätte sich das LùBar in die Botanik eines Gewächshauses eingepflanzt. **3** Kein Mailand-Trip ohne ein traditionelles Risotto alla Milanese!





1



2

**HERR ROSSI  
SERVIERT DAS GLÜCK**

Bitte nicht vom Namen täuschen lassen: Zwar stehen in der Trattoria Trippa (dt. „Kutteln“, unten) in der Via Giorgio Vasari 3 auch Innereien auf der Karte, wonach das Lokal nun mal benannt ist. Doch es gibt ebenso zahlreiche Gerichte für Liebhaber einfacher, aber authentischer Küche. Die Karte wechselt je nach Tagesangebot und Saison. Pasta, Fisch und Fleisch kommen ohne Chichi auf den Tisch, sind aber umso schmackhafter. Nach Küchenchef Diego Rossis Risotto leckt sich angeblich ganz Mailand die Finger. Unbedingt probieren: Markknochen vom Grill.

1 Wie kleine Sonnen wirken die köstlichen Zitronentorten aus dem Tortatelier. 2 Die sehr geschichtsträchtige Bar Basso ist vor allem für ihren berühmten Drink Negroni Sbagliato bekannt. 3 Ein echt norditalienischer Klassiker: süße Cannoncini. 4 Im Künstlerviertel Brera dreht sich alles rund um Kunst und Kultur. Daneben findet man hier auch eine hohe Dichte angesagter Szenetreffs. 5 Einen kleinen Hauch von Venedig verströmen die malerischen Navigli, die Wasserstraßen von Mailand.



3



4



5

### SÜSSE GENUSSMOMENTE

Die ultimative Steigerung des süßen Lebens bietet das Tortatelier in der Via Maroncelli 9. Zitronentorten, die aussehen wie strahlende Sonnen, garantiert gendergerechte Kuchen in den Farben des Regenbogens, spektakuläre Cupcakes, Sahniges und Cremiges, kunterbunt und wie maßgeschneidert, alles zum Mitnehmen – und ein einziges Hüftgoldversprechen. Wer lieber länger in einem echten Kaffeehaus verweilt, dem könnte die Pasticceria Gattullo gefallen. Der Familienbetrieb an der Piazzale di Porta Lodovica 2 ist nicht nur ansprechend eingerichtet, es gibt auch ein enormes Angebot an Gebäck und Sandwiches. Typisch für die Gegend zwischen Mailand und Novara sind die Cannoncini, kleine Blätterteigröllchen, gefüllt mit einer verschwenderischen Portion Sahne, Vanillecreme oder Zabaione.



Fotos: Claudia Calegari, Adobe Stock / vparadi, Alamy / Marina Spironetti, iStock / AlexPro9500, Milenny, miralex, Mauro Repossini, titoslack, Shutterstock / Kamieshkova, SAHAS2015, PR

Als Café mit 1930er-Jahre-Charme präsentiert sich die Pasticceria Sant Ambroeus im Corso Giacomo Matteotti 7, zudem bekannt für einen herzhaften Lunch. Mittags ist auch Piadina-Zeit: Mailands Antwort auf die in Italien allgegenwärtigen Panini. Das dünne, knusprige Fladenbrot wird mit Fleisch, Käse, Gemüse oder Salat gefüllt. Ein Favorit der Mailänder ist Divina Piadina in der Viale Abruzzi 21. Vegane Gerichte stehen unter anderem im Cascina Cuccagna auf der Speisekarte. In dem ehemaligen Bauernhof aus dem 18. Jahrhundert, Via Cuccagna 2, ist auch der Panettone mit hausgemachtem Vanilleeis eine Versuchung wert.

**MODERNE KULINARISCHE VIELFALT**  
Ein Muss für Fleisch-Fans ist natürlich die Cotoletta alla Milanese, historisches Vorbild für das Wiener Schnitzel. Das panierte, in Butter-schmalz gebratene Kalbskotelett wird mal mit, mal ohne Knochen serviert, kann dünn oder gut zwei Finger dick sein – in Mailand gleicht wohl keine Cotoletta der anderen. Kenner mit besonders gesegnetem Appetit schwören auf die Prachtexemplare in der Trattoria del Nuovo Macello von 1928 in der Via Cesare Lombroso 20.

**Mailand  
gilt als Italiens  
Hauptstadt  
des Designs –  
und natürlich des  
Aperitivo.**

### ABENDLICHES ENTSPANNUNGSRITUAL

Gibt es überhaupt etwas, das den Mailändern noch ein bisschen wichtiger ist, als richtig gut essen zu gehen? Tagtäglich ab 18 Uhr legt sich eine Art freudige Aufbruchstimmung über die Stadt. Dann strömt man in die Bars und Cafés, um der gefühlt größten heimischen Erfindung zu huldigen – dem Aperitivo. In der Tat ist ganz Mailand stolz darauf, der Welt das Ritual des Feierabenddrinks geschenkt zu haben. Die ehrwürdige Bar Basso in der Via Plinio 39 gilt da als Urzelle. Dort wurde erstmals der Negroni Sbagliato gemixt: Campari, roter Wermut, Prosecco – der Mailänder Klassiker schlechthin.

Viele schlendern – selbstredend schick gekleidet – einfach von Bar zu Bar. In den angesagten Stadtteilen Brera und Navigli und um den Corso Como findet sich die größte Auswahl. So kann es vorkommen, dass der Aperitivo mit dem zugehörigen Fingerfood ein mehrgängiges Abendessen ersetzt. Denn geknabbert wird immer. Oliven, Käse, Focaccia, Bruschetta, bunte kleine Sandwiches – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Und die Leckereien gibt es zum Drink zu meist gratis dazu. La vita è bella – das Leben ist schön!

Hans Schloemer <<

### SALUTE! APERITIVO-TIPPS

In Mailand gibt es unzählige Möglichkeiten, seinen Aperitivo zu genießen. In der Fußgängerzone Paolo Sarpi mitten in Chinatown werden Weinliebhaber in der Cantine Isola glücklich. Im offenen Ausschank sind jede Menge gute Tropfen aus ganz Italien, gern auch prickelnd. Nur ein paar Häuser weiter lockt das oTTO mit Cocktails und köstlichen Häppchen. Das Tranvai (rechts) in der Via Zuretti 71 ist die etwas andere Location: Eine ausrangierte Straßenbahn dient als Küche. Entspannte Atmosphäre, angesagt sind sogar Bier und Burger. Ziemlich schräge Molekular-Cocktails kredenzt man im Nottingham Forest, Viale Piave 1. Nur Mut, die Mixologen verstehen ihr Handwerk.



# KULINARISCHES KOPFKINO

## SKURRILE SPEISENAMEN IM DEUTSCHSPRACHIGEN RAUM

**Was spricht eigentlich dagegen, das Heft mal mit Humor abzuschließen?** Also: Treffen sich ein *Ofenkater*, ein *Falscher Hase* und ein *Kalter Hund* ... Ach nein, vielleicht doch lieber ein kriminalistischer Schlusspunkt: Ein *Betrunkener Kapuziner* sowie die *B'soffene Liesl* waren bei *Schneegestöber* im *Einspänner* unterwegs, als ein *Blindhuhn* am *Eiterbalken* ihren Weg kreuzte. Tragischer Ausgang: eine *Tote Oma*. Einzige Zeugin: die *Rote Inge*. Einige *Trunkene Jungfern* wollen in der Nähe des Tatorts *Leichenfinger* gefunden haben. Hm ... Vielleicht am Ende noch eine feine erotische Fantasie mit kleinen Pikanterien

wie *Nonnenbrüstchen*, *Frauennabeln* und *Errötenden Mädchen*? Oder niedliche Kindergeschichten vom *Hoppelpoppel*? Abenteuergeschichten von *Armen Rittern*? All das ließe sich mit ein wenig Fantasie schnell erzählen – die Protagonisten sind allesamt aus deutschsprachigen Speisekarten und Kochbüchern gecastet. Die skurrilsten Namen finden sich hier, definitiv ohne Rückschlussmöglichkeit, was auf den Teller kommt. Denn natürlich beginnt so kein Witz. Noch viel weniger ist die Unfallnotiz ernst zu nehmen – es sei denn, man hätte selbst das ein oder andere Schlückchen zu viel intus. Der kleine Ausflug in die amourösen Gefilde von Speis und Trank hingegen beweist, wie liebevoll kulinarische Namensgebung sein kann – zumal hier ausschließlich von Süßspeisen und so zartem wie knusprigem Gebäck die Rede ist.



**Doch wie alles im Leben hat auch die Bezeichnung dessen, was uns serviert wird, zwei Seiten.** Sprich: Die Sache kann auch ganz schön deftig, ja, gar unappetitlich werden. Tatsächlich muss man das Prinzip „nomen est omen“ mitunter bewusst ausschalten, um naheliegende Assoziationen zu vermeiden. *Moppelkotze*? *Rinderpümmel*? *Altwiener Hosentürlfleisch* alias *Katzngschroa*? *Cholera*??? Weckt – bis man es kennt und mag – zunächst nur bedingt lukullische Begehrlichkeiten. Ganz anders hingegen ein kleines *Nonnenfürzle*. Mag es auch eine nicht ganz salonfähige Ausdünstung im Namen haben, so ist es doch die pure Verheißung auf das große Gaumenglück. Der kleine Unterschied? Vermutlich nichts weiter als die Verniedlichung im Namen. Hier wie dort nämlich steckt eine kleine Geschichte oder eine sprachliche Herleitung dahinter. So geht das schwäbische Schmalzgebäck entweder zurück auf das mittelniederdeutsche „nunnenfurt“, also „von Nonnen gut zubereitet“, oder auf die

Geschichte, dass eine Nonne bei der Zubereitung einen Löffel voll Teig ins heiße Fett gleiten ließ, wobei jener kleine, unfeine Ton entfleuchte, der an ein gewisses Geräusch erinnert. Die schönere Version des Namens? Keine Frage! Nicht anders die der Maultaschen, zärtlich *Herrgottscheißerle* genannt. Angeblich wurde einem Mönch ein wunderbares Stück Fleisch geschenkt, unglücklicherweise während der Fastenzeit. Um es an den strengen Augen des Schöpfers vorbeizumogeln, wurde das Fleisch so klein wie möglich geschnitten, um es mit Kräutern und allerlei Zutaten in Teigtaschen verschwinden zu lassen.

**Selbst Geschichten mit tödlichem Ausgang können einem Gourmet den Appetit nicht verderben – ganz im Gegenteil.** Oder hätte sich jemals jemand aus Angst den herrlichen Genuss von *Strangolapreti*, also *Priesterwürgern*, versagt? Die Trentiner Spinatknödelchen haben ihren Namen von der Sage, Mönche hätten früher oft Pacht und Steuern in nahrhafter Form eingetrieben. Ein unersättlich gieriger Kirchenmann sei schließlich jämmerlich daran erstickt. Möglicherweise war hier aber auch der Wunsch der Taufpate. Um aber die doch ziemlich harten Fakten des kleinen Krimis noch aufzuklären: Die *Tote Oma* ist ein deftiges ostdeutsches Gericht aus Kartoffeln, Sauerkraut und der farb- und namengebenden Blut- bzw. Grützwurst. *Leichenfinger* nennt man den etwa fingerdicken Blauschimmelkäse, eben aus Leipzig. Hier zeigt sich der sarkastische Humor der Verzweigung in der ehemaligen DDR: Man kochte mit dem, was es gab. Am Ende sind es Gerichte mit Geschichte!

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, Nicole Knaupp, 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





# FRÜHSTÜCKS PALAST

Für jeden die richtige Küche  
gibt's, ganz klar, bei den  
Küchenspezialisten von MHK!

Jetzt die Händler mit dem roten Dreieck  
finden auf: [mhk-kuechenspezialist.at](https://mhk-kuechenspezialist.at)

**MHK** 

MEIN KÜCHENSPEZIALIST