

Küchen

PLANEN. GESTALTEN. LEBEN. AUSGABE 2025

magazin

www.mhk.at

GRATIS

ZUM MITNEHMEN

TIPPS & TRICKS
VON PROFIS

KÜHLEN, KOCHEN, SPÜLEN
Die neuen smarten Küchenhelfer

KÜCHE GOES WOHNRAUM
Individuelle Einrichtungslösungen

ALLES IN ORDNUNG
Cleverer Stauraum für Teller & Töpfe

DIE KÜCHE
IM ZENTRUM
DES LEBENS

MHK
MEIN KÜCHENSPEZIALIST

*Ab sofort auch als
monolithische Kücheninsel
verfügbar!*

Die Revolution in der Küche: Geformt aus zerkleinertem
Naturstein und recyceltem Material. Verbunden für die
Ewigkeit – da immer wieder recyclebar. Mit diesem
Meisterwerk lauschen Sie den Geschichten der
Vergangenheit und schreiten in eine nachhaltige Zukunft.
Alpinova exklusiv by STRASSER.

alpinova

**DIE ERSTE RE-STONING
KÜCHENARBEITSPLATTE
UND KÜCHENINSEL
WELTWEIT.**





Zeiten ändern sich – aber die gute Nachricht: Bewährtes hat doch Bestand. Denn auch wenn vielleicht nicht mehr mittags um zwölf die warme Suppe auf dem Tisch steht, so bleibt doch das gemeinsame Essen ein wichtiger Fixpunkt im Familienleben. Und nicht nur dort. Freunde zelebrieren regelmäßig Koch-Sessions, bei denen zuerst miteinander geschnitten, gewürzt und gegart und anschließend das Ergebnis in fröhlicher Tafelrunde verspeist wird. Junge Paare entwickeln Experimentierfreude in der ersten gemeinsamen Küche und finden hier zu ihren persönlichen Stärken zwischen Kochfeld, Backofen und Mikrowelle. Deren Eltern wiederum machen dann ihre ganz persönlichen Küchenerfahrungen: nämlich dass Mahlzeiten keinem starren Zeitplan mehr folgen müssen und man zu zweit mit neuer Speisefolge aus spätem Brunch, kleinen Snacks oder romantischem Candle-Light-Dinner Neues wagen kann. Aber egal, ob man allein für sich ein Lieblingsmenü kreiert, in aller Schnelle ein Überraschungsmahl zaubert oder eine Fußballmannschaft hungriger Mäuler zu stopfen hat – Dreh- und Angelpunkt für alles ist die Küche, die jedes der Vorhaben mit ihrer Ausstattung erst möglich macht. In dieser Ausgabe widmen wir uns daher auch der perfekten Küche für jede Lebenslage.



Die perfekte Rezeptidee mit Gelinggarantie kommt vom Shootingstar Yotam Ottolenghi. Der Wahlbrite mit italienischen, deutschen und israelischen Wurzeln bringt buchstäblich Würze in die Töpfe. Auch mit seinem neuesten Kochbuch, dessen Titel „Comfort“ nicht zu viel verspricht, wie wir finden.

Welche ist die Schönste im ganzen Land? Der Sieger ist gekürt und wir stellen die Gewinner-Küche vor.

Wie zeitgemäßer Komfort in Ihre Küche zieht und welche Geräte Ihre Bedürfnisse in puncto Energieeffizienz, technische Finesse und intuitive Bedienbarkeit optimal erfüllen, lässt sich am besten bei einem persönlichen und unverbindlichen Beratungsgespräch beim MHK Küchenspezialisten in Ihrer Nähe herausfinden.

Wir freuen uns auf Sie!

Günter Schwarzmüller

Geschäftsführer MHK Österreich und MHK Schweiz

INHALT

AUSGABE 2025



102 Eine Mahlzeit kann so viel mehr, als nur satt machen, beweist Yotam Ottolenghi mit seinem Soulfood.



16 Individuelle Planungen machen aus der Küche einen persönlichen Lebensraum.



TITEL
Foto: ewe
Titelthema

LEBENSRAUM KÜCHE

- 16 Diese Küche passt zu uns**
Ob allein, zu zweit oder als Familie: Für jeden Lebensabschnitt gibt's die perfekte Küche
- 28 Aus einem Guss**
Viel zu schön nur für den einen Raum, erobern Küchenmöbel und -systeme die komplette Wohnwelt
- 32 Checkliste für die Küchenplanung**
Damit an alles gedacht wird: Der 10-Punkte-Plan bereitet optimal auf das Beratungsgespräch vor
- 34 Kleine Küche ganz groß**
Dass Qualität nichts mit Quantität zu tun hat, beweisen diese Küchenentwürfe auf kleinstem Raum
- 36 (K)Ein Nischendasein**
Weit mehr als nur Spritzschutz, bereichert die Gestaltung der Rückwand das Küchendesign
- 38 Fünf Champions**
Lassen Sie sich von diesen Küchen inspirieren, denn jede ist auf ihre Weise einzigartig
- 48 Mit System organisiert & strukturiert**
Außen hui – und innen erst recht: clevere Ordnungssysteme für Schränke, Schubladen und Auszüge
- 56 Die neue Gemütlichkeit**
Zeitlos schöne Essplätze, Vitrinen und Regale für entspannte Stunden zu Hause
- 76 Sieht aus wie ...**
Ob Naturmaterial oder sein hochwertiges Imitat – für jeden Anspruch gibt es die ideale Oberfläche
- 86 Wow-Effekte**
Was die Redaktion auf den diesjährigen Küchenmessen besonders begeistert hat
- 90 Keller 2.0**
Die neuen Hauswirtschaftsräume machen die tägliche Hausarbeit viel komfortabler
- 112 Bei denen läuft's**
Schöner spülen mit Armaturen, die Wasser smart aufbereiten, und Becken, die sich stilvoll einfügen
- 114 Alles klar!**
Die neuen Geschirrspüler reduzieren nachhaltig den Wasser- und Stromverbrauch
- 120 Alles frisch!**
Die neueste Generation der Kühl- und Gefriergeräte verlängert effektiv die Haltbarkeit von Lebensmitteln



98 Moderne Kochfelder erkennen die Topfgröße und passen sich automatisch an.



116 Kneten, rühren, mixen und zerkleinern – so dekorativ kann harte Küchenarbeit sein!



128 Lissabon bietet von süß bis herzhaft für jeden Geschmack etwas.

KOCHEN & GENIESSEN

- 46 Echt scharf**
Schälen, Teilen, Sägen, Hacken – für jedes Schneidegut das richtige Messer
- 52 Vegane Küche**
Mit unseren Tipps und den richtigen Gerätschaften wird fleischlos essen zum Genuss
- 72 Kreativer Brotgenuss**
Bäckermeister Axel Schmitt gibt dem traditionellen Gebäck ein neues, cooles Image
- 82 Die kriegen was gebacken**
Die neuen Backöfen bieten für jede Zubereitungsart die perfekte Funktion
- 94 Kein Dunst**
Ob Haube oder Muldenlüfter – die kraftvollen Dunstabzüge sorgen für reine Luft
- 98 Spielfeld für Töpfe und Pfannen**
Innovative Technik steuert die Temperatureinstellung und passt sogar die Kochfeldgröße an
- 102 Futter für die Seele**
Starkoch Yotam Ottolenghi über Rezepte, die wahre Herzenswärme erzeugen
- 108 Würzen ist eine Kunst**
Nicht allein die Wahl der einzelnen Aromen entscheidet – auf den Zusammenklang kommt es an
- 116 Fleißige Küchenhilfe**
Diese kraftvollen Küchenmaschinen und Mixer überzeugen mit Leistung und gutem Aussehen
- 127 Gut gekühlt**
Für jeden edlen Tropfen bieten spezielle Weinkühlschränke die perfekte Temperaturzone

REPORTAGE & REISE

- 12 Salzblumen**
Im Spätsommer ist in der südfranzösischen Camargue Erntezeit für das edle Fleur de Sel
- 124 Guter Wein braucht Zeit**
Zu Gast auf dem Weingut Kirchknopf
- 128 Olà Lisboa!**
Die portugiesische Hauptstadt ist immer eine Reise wert – auch kulinarisch!

DEKO & MATERIALIEN

- 26 Setz dich doch!**
Ein schön gedeckter Tisch steigert die Vorfreude auf liebevoll zubereitete Mahlzeiten
- 51 Schnittfest**
Erst schneiden, dann servieren: Diese Unterlagen sind garantiert tischgesellschaftsfähig

NEWS & SERVICE

- 6 Das Auge isst mit**
Ästhetische Genüsse, die alle Sinne von Küchenenthusiasten erfreuen dürften
- 132 Kolumne „Auf ein Wort“**
Schöne neue Küchenwelt. Wie die künstliche Intelligenz den Alltag auf den Kopf stellt
Impressum

Hoch die Tassen!
 Es hat sich ausgeflötet! Denn
 Champagner wird jetzt stilecht
 in den vergoldeten Porzellan-
 bechern „Beautiful Creatures“
 kredenzt. Ca. 175 €,
fuerstenberg-porzellan.com



GRÜNES GOLD

Als Alternative zur Tasse
 Kaffee versorgt Matcha den
 Körper außer mit dem
 gewohnten Koffeinkick noch
 mit wertvollen Antioxi-
 dantien. Schaumig auf-
 gerührt und dekorativ in der
 Geschirrserie „Nesuto“
 serviert, ein Motivations-
 schub auf ganzer Linie (ab
 ca. 9 €, asa-selection.com)



DAS AUGEN ISST MIT

Und wenn Design und Funktion wie
 bei unserer exklusiven Auswahl an
 optischen Leckerbissen Hand in Hand
 gehen, kommt der Appetit garanti-
 tiert spätestens beim Servieren ...



ECHT RÜHRIG

Der Klassiker unter den Küchen-
 helfern treibt's bunt. Rührschüssel
 „Margrethe“ ist jetzt in 10 Farben
 aus erprobt bruchfestem
 Durostima-Kunststoff erhältlich.
 Ab ca. 9 €, rostistore.com

ALLES IN BUTTER

In-Restaurants haben dem
 fettreichen Aufstrich Absolution
 erteilt und servieren ihn bunt
 geschmückt zu lauwarm-
 knusprigem Sauerteigbrot.
 Warum also nicht die eigenen
 Gäste mit einem Blütenbouquet
 der anderen Art empfangen? Dazu
 gesalzene Butter (zum Beispiel
 Beurre d'Isigny) mit fein
 gehacktem Bärlauch und
 Wildkarottengrün mischen und zu
 Kugeln formen. Anschließend mit
 essbaren Wildblumen dekorieren.



EDLER STAHL

Nicht nur optisch ein Genuss: Integrierte Sensoren sorgen bei der Filtermaschine für die optimale Brühtemperatur, während der runde Brausekopf die gleichmäßige Wasserverteilung übernimmt. Die smarte Heizplatte hält den Kaffee warm, ohne ihn „sauer“ einzukochen. Ca. 350 €, aarke.com



VIEL TAMTAM

Sein Name ist Programm: Auf dem Foodcourt in Hamburgs Hanseviertel erstreckt sich die kulinarische Bandbreite vom obligatorischen, aber innovativ interpretierten Fischbrötchen über authentisch neapolitanische Pizza bis zu scharf-würzigen Kreationen der mexikanischen Küche. Getoppt wird das Ganze von einem wahren architektonischen Augenschmaus unter denkmalgeschütztem Dach. lebigtamtam.com



EI IN BESTFORM

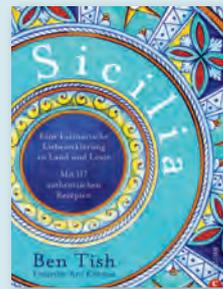
Mit „Flegg“ kommt das Spiegelei garantiert unfallfrei aus der Pfanne. Einfach in den Ring schlagen und nach gewünschter Backzeit am Nylongriff herausheben. Leicht zusammengedrückt gleitet es anschließend sanft auf den Teller. Ca. 16 €/2 Stck., culinaris.de



Kulinarische Fernreise

Mit ihrem Topf aus recyceltem Aluminium funktioniert „Atlas“ auf allen Herdarten, auch Induktion. In der traditionellen Tajine lassen sich dank keramischer Antihaftbeschichtung fettarm und aromaschonend klassische Eintöpfe auf typisch arabische Art zubereiten. Ca. 150 €, peugeot-saveurs.com



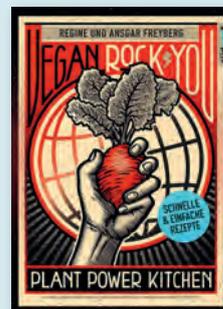


SEHNSUCHTSKÜCHE
Aus dem Land, wo die Zitronen blühen, kommen die köstlichen Arancini, Couscous-, Reis- und Pastagerichte sowie Granitas und verlockende Desserts – entwickelt vom britischen Starkoch und passionierten Sizilienliebhaber Ben Tish. 42,99 €, Christian Verlag

Ihren Namen „Arancini“ verdanken die frittierten Lammfleischbällchen der Form und Farbe kleiner Orangen.

WORLD'S KITCHEN

– in die Kochtöpfe dieser Welt geschaut.



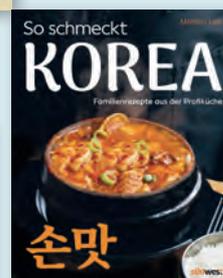
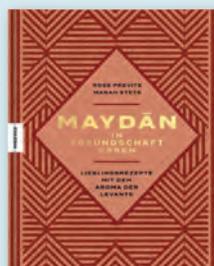
GRENZENLOS GUT
Ohne tierische Zutaten, aber mit ganz viel Geschmack zeigen Gesundheitsberaterin Regine Freyberg und ihr Mann Ansgar, Drummer der Band The BossHoss, wie vielseitig vegane Ernährung sein kann. 25 €, Südwest Verlag

FÜR SUPPENKASPER 2.0
Vorsicht. Dieses Buch verdirbt die Lust auf Instantsuppen: ein- für allemal. Mit dem geballten Wissen aus den besten Ramenrestaurants in Deutschland, Österreich und der Schweiz ein unverzichtbares Standardwerk für die kleine Schale wärmendes Glück. 45 €, Callwey



SÜSS, SAUER, LECKER
So einfach geht chinesisches kochen. Die Wahlberlinerin Sissi Chen verrät Familienrezepte und nimmt die Scheu vor komplizierten Zutaten – denn sie kennt im Zweifelsfall für alles einen tauglichen Ersatz aus dem Supermarkt. 32 €, DuMont Verlag

LEVANTE KULINARISCH
„Maydan“ bedeutet auf Arabisch Versammlungsort und ist damit Programm für das gleichnamige Kochbuch. Denn die Rezeptideen von Syrien bis Marokko sollten nach Ansicht von Autorin Rose Previte am besten gemeinsam genossen werden! 38 €, Knesebeck



EINFACH RAFFINIERT
Allein für ihr Erfolgsrezept von „Soon Tofu“, der ikonischen koreanischen Suppe aus wunderbar weichem Tofu, lohnt sich die Anschaffung dieses Kochbuchs. Darüber hinaus liefert Chefköchin Monica Lee die Anleitungen von Banchan über koreanisches BBQ bis hin zu Bibimbap. 35 €, Südwest



NEUES DESIGN FÜR IHRE SCHRÄNKE: DIE XENO NBOX

Für individuelle Bedürfnisse und höchste Ansprüche:
Erleben Sie mit unserer innovativen nBOX den neuen
Standard für unser Schubkasten- und Auszugssystem.

Verleihen Sie Ihrer Küche einen unverwechselbaren
Stil mit Premium-Design, maximalem Komfort,
modernster Technik und Gestaltungsfreiheit auf
höchstem Niveau.

10 JAHRE
FUNKTIONSGARANTIE
xeno

nBOX

xeno[®]
KÜCHEN

www.xeno-kitchen.com

6 GUTE GRÜNDE

für MHK-MEIN KÜCHENSPEZIALIST

Damit Sie sich beim Küchenkauf gut aufgehoben fühlen, finden Sie bei den MHK-Küchenprofis nicht nur eine große Auswahl an Möbeln, Elektrogeräten und Zubehör – wir begleiten Sie auch Schritt für Schritt auf dem Weg zu Ihrer Traumküche.

Professionelle Planung und Beratung

MHK-Küchenspezialisten bieten eine umfassende und persönliche Beratung. Die Planung wird genau auf die Bedürfnisse und den Stil der Kunden abgestimmt, sodass eine maßgeschneiderte Lösung entsteht.



Hohe Qualität und Vielfalt

Die Küchen werden aus hochwertigen Materialien gefertigt, und die Auswahl an Marken und Modellen ist vielfältig. Dadurch finden Kunden eine langlebige Küche, die zu ihrem Budget passt.

Preis-Leistungs-Verhältnis

MHK bietet dank seiner Einkaufsgemeinschaft wettbewerbsfähige Preise an. Kunden profitieren von Preisvorteilen, ohne bei der Qualität Abstriche machen zu müssen.





Fachgerechte Montage:

Die Küchenspezialisten von MHK sorgen für eine fachgerechte und präzise Montage. Dies gewährleistet eine perfekte Funktionalität der Küche und vermeidet spätere Probleme.

Innovative Technik und Ausstattung:

MHK arbeitet mit führenden Herstellern zusammen, um die neuesten Küchengeräte und Technologien anzubieten. So wird die Küche nicht nur schön, sondern ist auch technisch auf dem neuesten Stand.



Langjährige Erfahrung und Vertrauen

Die MHK-Handelspartner sind Profis mit langjähriger Erfahrung im Küchenbereich.

6

Kunden können sich auf ihre Expertise und den bewährten Service verlassen, der viele zufriedene Kunden hervorgebracht hat.



PERSÖNLICHE BERATUNG VOR ORT – IMMER KOMPETENT

Mit knapp 200 Küchenstudios in Österreich, Slowenien, Südtirol und in der Schweiz sind wir immer in Ihrer Nähe. Wählen Sie Ihr MHK-Küchenspezialist Küchenstudio und vereinbaren Sie eine unverbindliche Beratung mit unseren Experten, vor Ort.

► [zur Händlersuche:](#)



www.mhk-kuechenspezialist.at



www.mhk-kuechenspezialist.ch





SALZBLUMEN

EIN BESUCH IN DEN SALZGÄRTEN SÜDFRANKREICHS

Eines der feinsten seiner Art kommt aus den Tiefen des Mittelmeeres und wird in der französischen Camargue bereits seit fast 1.500 Jahren aufwendig gewonnen. Aber nur unter bestimmten Bedingungen treibt das Salz seine Blüten – und lässt das fragile Fleur de Sel auf der Wasseroberfläche erblühen.

Oben: Schon beim Anflug auf die Mittelmeerregion Okzitanien ziehen die tief magentaroten Felder den Blick auf sich, wie sie sich entlang der Küstenlinie mit ihren langen Sandstränden und dem türkisblauen Wasser des Mittelmeers schmiegen.

Unten: Was wie künstlich eingefärbte Flächen wirkt, sind in Wirklichkeit die zehn Hektar Salzgärten, die ihre Farbe einer besonderen Alge verdanken.

Rechts: Auch wenn das Wasser rosa ist, bleibt das Salz schneeweiß.

Es ist ein klarer, warmer Morgen Anfang August, als ich mich auf den Weg mache, die berühmten Salzfelder der Camargue zu besichtigen. Ich kannte das mystische Gebiet natürlich bereits von Fotos, wo Himmel und Erde aufeinandertreffen und wie in einem Bild aus rosa, blauer und weißer Aquarellfarbe in abstrakten Flächen ineinander verschwimmen. Aber der reelle Anblick dieser unberührten Natur ist wirklich überwältigend und meine Spannung, was mich an diesem Tag erwarten würde, steigt merklich. Nach einer kurzen Taxifahrt vom mittelalterlichen Städtchen Aigues-Mortes treffe ich am Eingang zu den

Salins du Midi Antoine, der mich mit in sein Reich nehmen würde. Mit seiner sonnengegerbten Haut und seiner muskulösen Statur entspricht der aufgeschlossene Saunier genau dem Bild, das ich von einem Salzbauern habe. Nach herzlicher Begrüßung, als würden wir uns schon ewig kennen, fahren wir in seinem offenen Jeep gemeinsam langsam durch diese einzigartige Landschaft, die von flachen Wasserbecken und salzigen Marschen geprägt ist. Der frische Fahrtwind bläst mir dabei feuchtsalzige Seeluft um die Nase. Es ist recht früh am Morgen, die Sonne steht noch tief und taucht die Welt um uns herum

in ein warmes, goldenes Licht. In den vorbeiziehenden Becken schimmert das Wasser in verschiedenen Farbtönen, die je nach Salzgehalt von Azurblau über Türkis bis hin zu einem kräftigen Rosa reichen.

EIN ORT MIT GESCHICHTE

Nach kurzer Fahrt kommen wir an der Küste an, wo ein schmaler Kanal in das azurblaue Meer mündet. Nur, dass hier kein Wasser ins Meer fließt, sondern umgekehrt Meerwasser hineingeleitet wird. Antoine beginnt, die Geschichte der Salins du Midi zu erzählen. „Diese Salzfelder sind bereits seit Jahrhunderten in Betrieb“, erklärt der Saunier, während im Hintergrund leise die Pumpen surren, die das Wasser auf ihrem Weg ins Landesinnere >>

Normales Meersalz setzt sich am Boden ab, während Fleur de Sel auf der Oberfläche schwimmt.



transportieren. „Die Mönche des Klosters von Saint-Gilles begannen hier bereits im Mittelalter mit der Salzgewinnung. Damals war es wertvoll wie Gold und diente den Menschen sogar als Zahlungsmittel. Daher rührt übrigens der noch heute gebräuchliche Begriff ‚Salär‘“, weiß Antoine zu berichten. Und auch wenn sich in den Jahrhunderten seit damals viel verändert hat, wird das Salz noch auf dieselbe Weise gewonnen.

NATÜRLICHER KREISLAUF

Gemeinsam schlendern wir auf dem Damm zwischen zwei rosa leuchtenden Wasserbecken entlang. Er erklärt, dass das Wasser in den Becken unter der Sonne langsam verdunstet, wobei der Salzgehalt stetig zunimmt. Für die intensive Farbe ist die *Dunaliella salina*, eine spezielle Alge, verantwortlich. „Die Algen“, erläutert Antoine, „bilden die Hauptnahrung für kleine Kriebstierchen, die hier optimale Lebensbedingungen vorfinden. Diese Mikroorganismen sind wiederum eine wichtige Nahrungsquelle für die Flamingos, die in dem Naturschutzgebiet zu Abertausenden zu Hause sind.“ Kaum erwähnt, sichten wir eine Gruppe der majestätischen Vögel, die in einiger Entfernung an uns vorbeiziehen. Ihre schmalen Silhouetten heben sich elegant vom blauen Himmel ab und mir ist sofort klar, dass jedes Handyfoto, das ich machen würde, der Realität nicht gerecht werden würde. Also lasse ich den Apparat in meiner Tasche und blicke lieber dem Zug hinterher.

EIN GESCHENK DER NATUR

Den nächsten Stopp legen wir an einem der letzten Becken ein, nachdem das Wasser etwa 60 Kilometer durch das Kanalsystem geflossen ist und auf seinem Weg deutlich an Salzkonzentration zugelegt hat. Hier wird bei bestimmten Wetterbedingungen, wenn der lauwarmer, trockener Wind vom Land eine plötzliche Übersättigung in der Salzlake hervorruft, das Fleur de Sel geerntet. Antoine demonstriert, wie die feinen, zarten Kristalle mit speziellen



Geschmacksexplosion

Ob pur oder mit natürlichen Aromen versetzt – das knusprige Fleur de Sel bereichert mit seiner feinen mineralischen Note herzhaftere und sogar süße Speisen.

Holzschaufeln vorsichtig von der Wasseroberfläche abgeschöpft werden. Er fordert mich auf, es auch mal zu probieren, und ich kapituliere unter der Last des tropfnassen Salzes. Ein geübter Salzbauer schafft am Tag rund 2.000 Kilo und ich kann mir jetzt gut vorstellen, was für eine Knochenarbeit das ist, die maschinell nicht zu bewerkstelligen ist. Insgesamt werden hier im Jahr 1.000 Tonnen Fleur de Sel geerntet – was viel klingt, aber ein Bruchteil von den insgesamt 300.000 Tonnen Meersalz darstellt, die in den Salins du Midi gewonnen werden. „Fleur de Sel ist wegen seines delikaten Geschmacks so begehrt“, erklärt Antoine. „Es enthält nicht nur Natriumchlorid, sondern auch viele andere Mineralien, die ihm seine einzigartige Note verleihen.“ Anders als das herkömmliche Meersalz werden die Salzblumen nicht gereinigt oder gar gemahlen. Nach der etwa sechs Monate langen Trocknungsphase in wasserdurchlässigen Säcken werden die fragilen Kristalle naturbelassen mit etwas Restfeuchte lediglich für den Verkauf verpackt. Am Ende unserer Tour lädt Antoine mich zu einer kleinen Verkostung ein. Auf einem Tisch stehen verschiedene Salze, von grobem Meersalz bis hin zu feinem Fleur de Sel. Im direkten Vergleich wird mir der edle Geschmack der Salzblüten erst richtig deutlich. Am Gaumen entfalten sich nämlich ihre knusprige Textur und das feine mineralische Aroma, was Fleur de Sel zu Recht zu einem der teuersten Salze der Welt macht. Ute Laatz <<

Nur unter besonderen klimatischen Bedingungen bilden sich die kostbaren und zart schmelzenden Salzblumen.

Oben: Schon von Weitem stechen die hoch aufgetürmten „camelles“, die weißen Salzberge, wie Wahrzeichen in den blauen Sommerhimmel.

Links: Die Flamingos finden in den Salzgärten Ruhe und Nahrungsangebot satt.

Rechts: Wie Schneeflocken rieseln die leichten Kristalle des Fleur de Sel durch Antoinettes Hände.



Fotos: COMPAGNIE DES SALINS/ Le Saunier de Camargue

Diese Küche passt zu uns

SO INDIVIDUELL WIE DAS LEBEN SELBST

Ob allein, als Paar oder als Familie – an den Ort der Essenszubereitung werden unterschiedliche Ansprüche gestellt. Aber sie alle eint der Wunsch nach einem sowohl funktionalen als auch flexibel kommunikativen Ambiente. Passende Lösungen für jede Lebenslage haben die Experten bei Ihrem MHK Küchenspezialisten.



1 Je nach Farb- und Materialwahl sowie der Anordnung von Schränken entfaltet „Kyoto“ von Leicht eine individuelle Wirkung auf die Architektur des Raums. Die erweiterte Palette an Gestaltungsmöglichkeiten erlaubt es, Küchenräume flexibel an unterschiedliche Raum- sowie Wohnkonzepte anzupassen. **2** Kühles Smartglas trifft bei „Modena“ von neola auf warme Holzoptik – grifflose Eleganz auf vertikale Stangengriffe. Die verlängerten Fronten der Kücheninsel sorgen für einen edlen, kubischen Look, während das „Frame Rack“-Ausgleichsregal mit effektvoller Beleuchtung Leben in die Hochschrankzeile bringt. **3** Im eleganten Bicolor-Design präsentiert sich die Kochinsel von „Zerox“ mit ihrem zur Rückwand passenden Korpus in „Loft Dark Oak“ und der Arbeitsplatte in grauer Steinoptik. Ballerina macht mit unterschiedlichen Standardhöhen – inklusive des neuen Maßes von 84,5 Zentimetern – die individuelle Konfiguration perfekt.

Den Küchenalltag mit Kindern meistern

Das Leben ändert sich. Ständig. Aber vielleicht zu keiner Zeit so schnell und dynamisch wie mit Nachwuchs im Haus. Und die Küche bildet dabei einen Dreh- und Angelpunkt, auf den es jeden Tag ankommt. Bei kleinen Kindern steht die Sicherheit an erster Stelle. Kantenschoner, kindersichere Schösser an Schränken und Steckdosensicherungen sind unverzichtbar. Pflegeleichte Materialien wie Quarzarbeitsplatten und abwischbare Fronten erleichtern die Reinigung und halten täglicher Beanspruchung stand. Ein großzügiger, gut organisierter Stauraum ermöglicht es, Geschirr und Lebensmittel griffbereit zu verstauen – auch außer oder bewusst in Reichweite der Kinder. Ein kommunikativer Essbereich, vielleicht an einer Kücheninsel, schafft einen Ort zum Essen, Spielen und Hausaufgabenmachen. Mit flexiblen, höhenverstellbaren Elementen kann die Küche sich an die wachsenden Bedürfnisse anpassen und wird so zum Herzstück des Familienlebens. >>



„Unsere Küche ist das Herz unseres Hauses! Hier wird gekocht, gelacht, gelernt und gespielt. Dank der kindgerechten Ausstattung und des großen Ess-tisches fühlt sich hier jeder wohl.“





3

3 Mit ihrer an einen Diamantschliff erinnernden Silhouette wird die Kücheninsel aus der „collection s“ (Häcker) zum wahren Juwel. Eine als Wohnwand getarnte Front mit Backofen und Einbaukühlschrank ergänzt den mit Kochfeld und Spüle ausgestatteten Monolith zur individuellen Designerküche. 4 Das schlichte Frontdesign von „Softline 501“ (xeno) und der zeitlose Farbton Magnolia unterstreichen die elegante Zurückhaltung dieser Planung. Die Erweiterung der Kücheninsel dient wahlweise als vergrößerte Arbeitsplatte, Essplatz und sogar Homeoffice.

4



Der integrierte Esstisch in „Eiche Como“-Optik wird zum gemütlichen Treffpunkt beim Kochen und Plaudern.



„Meine neue Küche passt perfekt zu meinem Lifestyle! Sie ist klein, aber top ausgestattet – ideal für spontane Abende mit Freunden.“

1 Im offen gestalteten Wohnraum präsentiert sich das Wandelement der Inselküche aus der „collection s“ (Häcker) mit seinen Fronten aus strukturierter Sichtbetonoptik wie ein harmonisches Einbaumöbel. Ergänzend und doch mit dem leuchtend orangefarbenen Lack „AV 6000“ kontrastierend, bildet das offene Sideboard den Übergang zum Loungebereich. 2 Die Eichenfronten von „FM Nordkamm“ (ewe) heben den klassischen Landhausstil auf ein neues Level. Je nach Wahl der Frontfarbe kann diese vielseitige Küche markant oder auch dezent-harmonisch wirken.

Allein, zu zweit oder mit Gästen

Ob schnelles Frühstück im Stehen, ein romantisches Dinner for two oder der Wochenendbrunch mit Freunden: Die ideale Singleküche ist für alles gewappnet. Da Platz oft begrenzt ist, bieten smarte Lösungen wie multifunktionale Küchengeräte, stapelbares Geschirr und erweiterbare Arbeitsflächen maximale Flexibilität. Ein kleiner, aber gut organisierter Stauraum ist entscheidend, um sowohl Vorräte als auch Gläser und Geschirr für Gäste unterzubringen. Eine zentrale Kücheninsel oder ein klappbarer Tresen dient als Arbeitsplatte, Essplatz und auch als erste Anlaufstelle für Besuch. Hochwertige Geräte wie Induktionskochfeld sowie ein platzsparender Backofen machen das Kochen zum Vergnügen. Mit durchdachtem Licht und modernen Materialien wird die Singleküche zum stylishen Mittelpunkt für gesellige Abende. >>



Die Ladestation fügt sich nahtlos ins Design ein.



1 Die Auszüge beim Küchenprogramm „systemat“ (Häcker) verfügen neu serienmäßig über eine vollintegrierte Auszugsbeleuchtung, welche den Nutzungskomfort deutlich erhöht und eine angenehme Lichtstimmung kreiert. Mit neuer Standardtiefe von 61 Zentimetern erhöht sich der unsichtbare Stauraum zudem für eine wohnlich aufgeräumte Optik. 2 Mit dem Kontrast zwischen acrylweiß und Eiche dunkel steht „Dura“ (ewe) für pures, modernes Design. Die Verschmelzung von Küche mit Ess- und Wohnraum sowie die elegante Anmutung von acrylweiß in Hochglanz komplettieren den Gesamteindruck dieser Küche.





Eine klare Formensprache, edle Ausstattung, erstklassige Verarbeitung und innovative Technik charakterisieren die „collection s“ von Häcker. Grifflose Fronten in schwarzer Eiche erhalten hier durch bronzefarbene Oberflächen wie die schimmernde Rückwand eine einladend-warme Ergänzung.



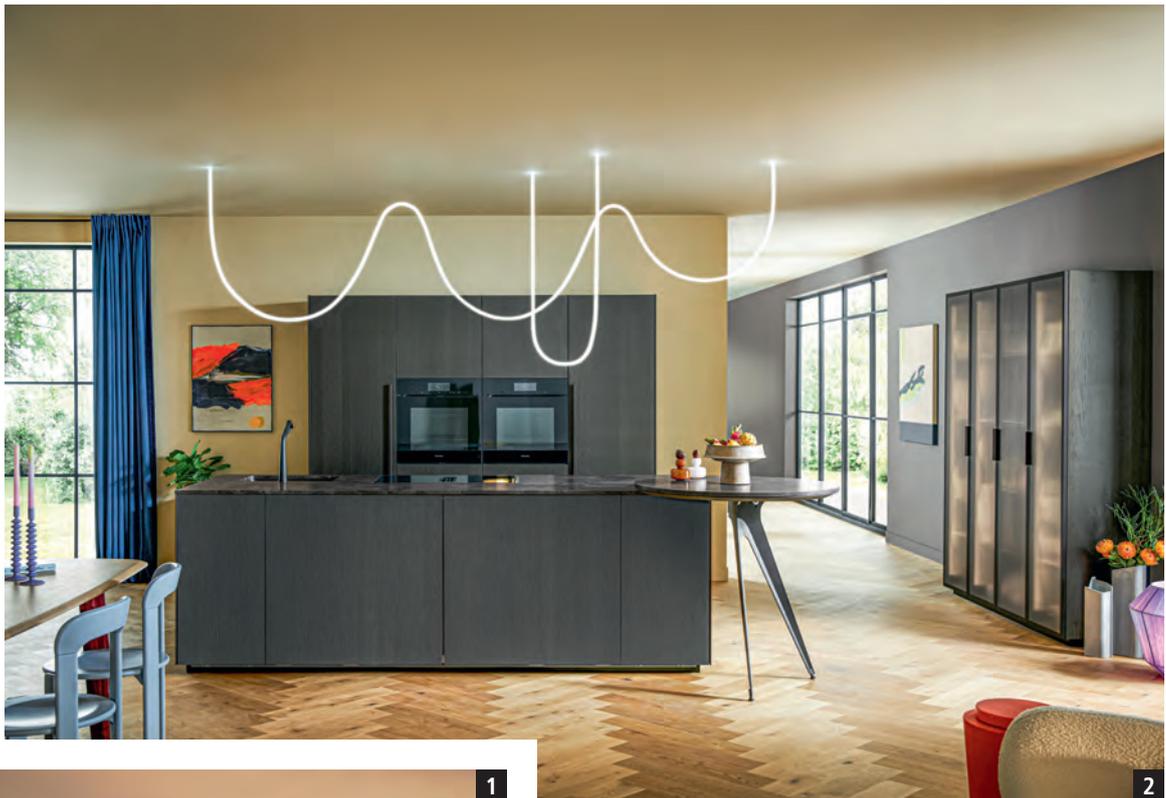
Zentraler Designaspekt von CONCEPT Q (Leicht) ist die optische Verschmelzung von Front-Oberfläche und Griff. Durch die mittige Anordnung des Griffs entsteht ein gleichbleibendes Design, das eine ruhige und zeitlose Eleganz ausstrahlt.

Wir genießen unsere neue Freiheit

Kochen und essen, wann und wie es gerade gefällt. Nachdem die Kinder aus dem Haus sind und die berufliche Routine entfällt, genießen Paare ohne die Hektik des Alltags mehr Flexibilität. Ideal für gemütliche Kochabende zu zweit oder gesellige Runden mit Freunden. Ihre Küche sollte Funktionalität und Stil verbinden, um den neuen Lebensabschnitt voll auszukosten. Ergonomische und leicht erreichbare Schränke sorgen für Komfort, während griffbereite Schubladen und übersichtliche Auszüge das Kochen erleichtern. Eine großzügige Arbeitsfläche sowie hochwertige Geräte wie ein Kombi-Dampfgarer oder ein Induktionskochfeld bieten Kochfreude ohne Stress. Die Gestaltung darf dabei wohnlich sein: Ein kleiner Essplatz in der Küche oder eine Theke schafft einen gemütlichen Treffpunkt. Die neue Freiheit lädt ein, Rezepte auszuprobieren und die Küche als Wohlfühlort zu genießen – unabhängig von festen Zeiten und Verpflichtungen. >>



„In unserer neuen Küche ist alles gut erreichbar – kein Bücken oder Strecken mehr. Wir lieben die modernen Geräte und genießen es, spontan zu kochen und Freunde einzuladen. Ein echter Wohlfühlort!“



Für „Tea for two“ und noch viel mehr

An die Küche stellt ein junges Paar in der ersten gemeinsamen Wohnung besondere Anforderungen – sie soll zugleich praktisch, stylish und gemütlich sein und der perfekte Ort zum gemeinsamen Kochen sowie für Abende mit Freunden. In ihrem oft turbulenten Arbeitsalltag brauchen sie clevere Stauraumlösungen und flexible Arbeitsflächen, die einfach zu organisieren und pflegeleicht sind. Multifunktionale Küchengeräte, ein kompakter Esstisch oder eine kleine Kücheninsel bieten Raum für gemütliche Essen zu zweit sowie gesellige Zusammenkünfte. Ein durchdachtes Beleuchtungskonzept schafft eine wohnliche Atmosphäre und moderne, robuste Materialien halten dem täglichen Gebrauch stand. So wird die Küche zum entspannten Treffpunkt, wo das Duo sowohl kulinarisch als auch stilistisch voll auf seine Kosten kommt. **Ute Laatz <<**

1 Als stilistische Auflockerung steht der streng kubischen Kücheninsel „NX680“ (next125) mit durchgefärbter Eichenfront in tiefem Onyx-schwarz der auf eleganten Füßen thronende Ansetztisch zur Seite – für ein schnelles Frühstück genauso wie für Zaungäste, die beim Kochen schon mal gern in die Töpfe schauen. **2** Urban Lifestyle bedeutet, dass das häusliche, gesellschaftliche und berufliche Leben immer mehr miteinander verschmelzen. Fließende Übergänge von Küche, Wohnen und Arbeiten schafft der Entwurf von „Arosa“ (neola), bei dem das Regal in warmer Holzoptik sowie eine Küchentheke die Bereiche gliedern.



„ So individuell
wie ich “



FUNKTIONSGARANTIE
10
JAHRE
neola.

neola.[®]
küchen

www.neola-kitchen.com



1 Die geräumigen Schubkästen und Auszüge bieten viel Stauraum für eine stilvoll aufgeräumte Küche (nobilis). Besonders schön: In der Designvariante „Eiche Sierra“ sind Fronten und Profile optimal auf das Küchendesign abgestimmt. **2** Die Ruhe und Wärme der Farbe Beige steht bei der gleichnamigen Kollektion der Designküchen von Leicht im Zentrum. „Beige“ zeichnet sich durch seine Zeitlosigkeit aus, wodurch dieser Farbton auch nach Jahren noch modern und ansprechend wirkt. **3** Die Struktur von Wiener Geflecht verleiht den Eichenfronten der „systemat“-Küche (Häcker) eine ganz besondere haptische und visuelle Dimension. Die Kombination von „Eiche elegant“ für die Insel und „Eiche schwarz“ für die Schrankfront erzeugt zusätzliche optische Spannung.



„Unsere erste gemeinsame Küche ist einfach perfekt! Alles ist praktisch und sieht toll aus. Wir lieben es, hier zusammen zu kochen – ideal, um We-Time miteinander zu verbringen.“

Miele

Der Tag, an dem Sie Lachs
braten und Ihr Zuhause **nicht**
nach Lachs **riecht**.

Einmal Miele, **immer Miele**.



Die Miele Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug



SETZ DICH DOCH!



DER GEDECKTE TISCH IM FOKUS

Getreu dem Motto „Das Auge isst schließlich auch mit“ wird die Tafel zum reinsten Appetitanreger. Vom edlen Porzellan bis zum rustikalen Schneidebrett macht die Tischdeko selbst aus schnellen Snacks ein (auch) optisches Festessen.



4



5

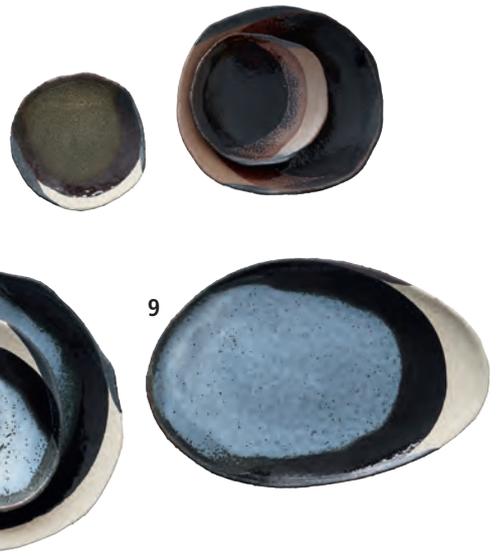


6



7

1 Die reaktive Glasur macht jedes Stück der Geschirrserie „Crafted“ zu einem Unikat (ab ca. 18 Euro, passende Gläser „Like“, ab ca. 18 Euro/ 2 Stck., beide villeroy-boch.de). 2 Doppelwandig, aus Edelstahl mit herausnehmbarem Filter gefertigt, bewahrt Teekanne „Duet Eva“ die Wärme (ca. 75 Euro, bredemejer.de). 3 Fein strukturiert und mit guter Griffigkeit bereichern die farbigen Trinkgläser den Alltag mit zeitlosem Stil (ca. 102 Euro/6 Stck., paveau.com) 4 Besteck-Set „Dynasty“ aus großem Löffel und Stäbchen für den stilvollen Genuss von Sushi & Co. to go (ca. 7 Euro, koziol-shop.de). 5 Ein Hauch von Hippie-Chic de Luxe zieht mit Butterdose „70’s“ auf den Frühstückstisch (ca. 30 Euro, HKliving über z. B. connox.de). 6 Inspiriert von blühendem Hibiskus, zaubert Deckelschale „Bloom“ fernöstliche Eleganz auf die Tafel (ab ca. 35 Euro, rosenthal.de). 7 Für das schmückende Extra sorgen Serviettenringe „Flow“ aus massivem Messingguss (ca. 39 Euro/4 Stck. fermliving.de) 8 Kein stimmungsvolles Dinner ohne Kerzen. Die stehen sicher und dekorativ arrangiert auf Kerzenteller „Henry“ (ab ca. 9 Euro, engels-kerzen-shop.de). 9 Es ist genau das Quäntchen



9



10



8

Unvollkommenheit, das die handgefertigten Stücke aus der Kollektion „Wabi“ so charmant macht (ab ca. 33 Euro, Jars über madeindesign.de). 10 Sektglas „Vintage“ und der schwarze Steingutteller „Pion“ vereinen eleganten mit rustikaleM Charme (ca. 11 bzw. 19 Euro, beide housedoctor.com). 11 Das goldene Besteckset „Swing“ adelt jede Mahlzeit zu einem Festessen (ca. 415 Euro/30-teilig, paulwirths.de).



11



1

AUS EINEM GUSS

MÖBEL FÜR FLUR, WOHNZIMMER UND MEHR

Gerade in der modern offenen Architektur kommt es darauf an, Wohnbereiche harmonisch miteinander zu verbinden. Küchenhersteller erkennen den Trend und entwerfen mit fachlichem Know-how ganzheitliche Stilwelten.



1 neola setzt bei seinen Garderoben auf Flexibilität und Stauraum. Dabei hilft auch das für die Küchen erworbene Fachwissen zu Aufbewahrungsmöglichkeiten und Maßarbeit. **2** Sorgt für eine warme und klare Atmosphäre: Das offene Regal von ewe, das vom Design her sowohl in die Küche als auch in den Wohnbereich passt.

An der neuen Küche kann man sich kaum sattsehen – so schön sind die Farbe, das Design, die einzigartigen Elemente. Da stellt sich schnell die Frage, warum sich das Mobiliar nur auf die Küche beschränken muss. Die Schränke und Schrankfronten würden schließlich auch andere Zimmer bereichern. Wer in einem Haus oder einer Wohnung mit offenem Grundriss lebt, sorgt mit einheitlicher Möblierung für Harmonie. Bei traditionellen Raumaufteilungen schaffen Möbel im selben Design eine Verbindung zwischen den Bereichen. Wie praktisch, dass viele Hersteller von Küchenmöbeln nicht nur für Ess-, sondern auch für Wohnzimmer, Garderoben, Arbeitszimmer oder Hauswirtschaftsräume und sogar für Badezimmer tolle Angebote im Programm haben – auf Wunsch mit den gleichen Fronten wie in der Küche. Eben Inneneinrichtung aus einem Guss. >>



3 Egal ob Lowboard, Highboard oder Hängeschrank – Häcker setzt neben geraden Linien und klassischen Proportionen auf offene Regalborde für persönliche Gestaltungsmöglichkeiten – auch für den Wohnraum. **4** Die fingerabdruckresistente Samtmatt-Lackfront in Aubergine hat neola nicht nur für das stylische Sideboard im Angebot, sondern auch für die Fronten der Küchenschränke. Auch das Holzdekor der Ablage wiederholt sich in der Küchenausstattung.

Verbindende Elemente für eine harmonische Raumgestaltung.



1



2

1 Wenn, wie hier mit neola, verschiedene Lebensbereiche durch Möblierung harmonisch vereint werden, lässt sich selbst begrenztes Raumangebot großzügig gestalten. 2 Elegant und zeitlos: Das Sideboard und die Hängeschränke von ewe eignen sich perfekt, um darauf und darin stilvolle Gläser zu präsentieren. Eine Aufwertung für jeden Wohnbereich.

Einheitlichkeit hat Stil – ob begrenztes Raumangebot oder auf viel Fläche.



3

3 Das Sideboard „Senso“ lässt sich passend zu den Lackfronten der Küche (hier im Pastellton Sky mit Ablagefläche in Eiche Como) gestalten. Der organisch geformte Esstisch greift die Formensprache der halbrunden Griffe auf (xeno). 4 Neu im Programm bietet Häcker elegante Vitrinen als passende Ergänzung zu seinen Küchenfronten und -inseln sowie als stilvolle Akzente für Ess- oder Wohnzimmer an. Aus Parsolglas mit schmalen Metallrahmen in Graphit lassen sich Möbel in verschiedene Höhen, auch zum Hängen, flexibel konfigurieren.



4



Offen für Deinen *individuellen* Stil.

Verändere den Stil Deiner Küche ganz nach Deinem Geschmack. Mit **Flex Design**.

Mit den einfach austauschbaren Design-Elementen, wie Backofengriff oder Seitenleisten, kannst du jederzeit den Look Deiner Küche verändern: Setze mit unseren vier unterschiedlichen Farben immer wieder neue Akzente.



Anthracite
Grey

Brushed
Bronze

Metallic
Silver

Deep
Black

Mit einer gut durchdachten Küche (hier von ewe) wird der Alltag gleich entspannter



CHECKLISTE für die Planung einer Küche

Wer seine neue Traumküche gestalten möchte, dem stehen die erfahrenen Planer der 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?

Cerankochfeld Induktionskochfeld Gaskochfeld
 Backofen mit Selbstreinigung Dampfgerät
 Kombigerät Wärmeschublade
 Kühlschrank mit Null-Grad-Bereich
 Gefrierschrank separat Kühl-Gefrier-Kombination
 Einbaukaffeemaschine

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

ewe[®]

...und nicht irgendeine Küche



ewe Nordic. Natur & Design im Einklang.

Nordisches Lebensgefühl steht für erlesene, nachhaltige Materialien – inspiriert von der Natur, gemacht fürs Leben.

Jetzt erleben auf ewe.at

KLEINE KÜCHE GANZ GROSS



AUF DIE FEINHEITEN KOMMT ES AN

In kleinen Küchen gilt es, den begrenzten Raum optimal zu nutzen und ein funktionales wie ansprechendes Ambiente zu schaffen. Eine durchdachte Planung, die richtige Farbwahl und eine clevere Beleuchtung sind bewährte Mittel, kleine Küchen groß rauszubringen.



2

In der heutigen Zeit, in der Wohnraum oft teuer und begrenzt ist, stehen viele von uns vor der Herausforderung, die Küchen einerseits funktional und ansprechend zu gestalten und sie gleichzeitig stilvoll in das gesamte Wohnambiente einzufügen. Wie kann man den vorhandenen Platz optimal nutzen? Welche Möbel und Geräte sind wirklich notwendig? Denn neben dem Verstauen von möglichst vielen Gegenständen auf wenig Fläche – Stichwort: Stauraumoptimierung – geht es auch darum, der Raumgröße optisch ein paar Zentimeter hinzuzuschummeln und eine einladende Atmosphäre zu schaffen. Zum Beispiel mit hellen Farben, die den Raum auch gleich größer erscheinen lassen. Trotz mancher Einschränkung bieten kleine Küchen aber auch eine Chance, Kreativität und Effizienz zu vereinen. Mit der richtigen Planung und guten Ideen lässt sich ganz sicher das Beste aus jedem Quadratmeter herausholen. <<

1 Platz sparen Ein in das Kochfeld integrierter Muldenlüfter ist perfekt in Kochnischen, da er den Platz für eine Abzugshaube spart. Eine gute Beleuchtung kann den Raum optisch zusätzlich vergrößern (Küche von Häcker).

2 Mehr Nutzfläche Ein Tresen fördert das gesellige Zusammensein beim Zubereiten und Kochen. Zudem bietet er zusätzliche Arbeits- und Abstellfläche (von neola).

3 Kompakte Form Dachschrägen bedeuten eine besondere Herausforderung bei der Küchenplanung. Hier wurde die Giebelwand für den Einbau der Küchenzeile (von Häcker) genutzt. Offene, beleuchtete Regale schaffen Großzügigkeit.

Mit kräftigen Farben ein Style-Statement setzen.



3



*Sesam, öffne dich:
Hinter den schwarzen
Pockettüren verbirgt
sich eine Küchennische
in edler Marmoroptik.*

links: Von wegen stiller Hintergrund: Die täuschend echte Marmornachbildung zieht alle Blicke auf sich und setzt einen stilvollen Kontrast zu den Fronten in leuchtendem Orange. Tipp: Der fließende Übergang von Arbeitsplatte zu Küchenrückwand wirkt besonders edel (Häcker).

unten: Im authentischen Stil einer Landhausküche wurden zur weißen Kassettenfront (xeno) Musterfliesen im Retrostyle kombiniert. An der schmalen Hakenleiste lassen sich alle Utensilien, die beim Kochen schnell zur Hand sein müssen, aufhängen. Arbeitslicht liefert die umbaute Abzugshaube.

(K)EIN NISCHEN- DASEIN

NUR SPRITZSCHUTZ
WAR GESTERN

Eintönige Kacheln sind passé – Küchenrückwände verwandeln sich in echte Eyecatcher und machen aus der Küchennische ein stilprägendes Highlight.



In dieser Küche von neola setzen Stäbchenfliesen aus Keramik ein markantes Design-Statement. Abgestimmt auf die graue Arbeitsplatte und die Oberschränke in dezentem Ocker, harmonisieren die Fliesen mit modernen Einrichtungstrends von skandinavisch bis mediterran.



So hat man auf einen Griff alles zur Hand: next125 bietet ein vielseitiges Paneelsystem für die Nische. Das macht das Arbeiten in der Küche um einiges leichter und schneller. Zusätzliche Ablageflächen, Kräutertopfhalterungen oder eine griffbereite Küchenrolle – alles lässt sich problemlos integrieren und an die eigenen Wünsche anpassen.

Fliesen, Granit oder Holz – die Auswahl ist groß.



Raffinierter Materialmix in warmen Brauntönen: Passend zu den Fronten aus Echtholz und Acrylglas setzt Leicht in dieser Küche auf dunkelbraunen Granit für die Arbeitsplatte und die Nischenrückwand. Ein Material, das der Küche wohnliche Eleganz verleiht und zugleich langlebig und pflegeleicht ist.



FÜNF CHAMPIONS

DIESE KÜCHENKONZEPTE HABEN UNS BEGEISTERT

Mit diesen Küchen präsentieren wir fünf individuelle Konzepte, die überzeugen und inspirieren. Denn sie bieten moderne Lösungen für unterschiedlichste Anforderungen und Wünsche und damit viele Ideen für alle, die sich auf ihre neue Küche freuen.

Ob großzügige Loftküche oder smarte Einsteigerlösung: Jedes dieser fünf Küchenkonzepte spiegelt die individuellen Ansprüche und Vorlieben seiner Besitzer wider. All diesen Küchenkonzepten gemeinsam ist die gelungene Kombination aus Funktionalität, Ästhetik und harmonischer Einbettung in die Wohnumgebung. Das beweist nicht nur die schönste Küche der MHK Küchen-spezialisten 2024 – geplant von Klaus Brunnedner aus Ried im Innkreis (siehe Seite 42).

PROFIKÜCHE IM FINCA-STIL

Die Küche beeindruckt als Teil einer offenen Innenarchitektur durch hochwertige Geräte und durchdachte Details. „Wir wollten den Finca-Charakter unseres Hauses erhalten, aber die dunklen Balken sollten weg“, erzählt Claudia Tews.

Gemeinsam mit ihrem Ehemann Christian wählte sie einen luftigen Boho-Style für den gesamten Wohnbereich, einschließlich der Küche. „Da ich viel und gerne koche, sollte alles technisch auf dem neuesten Stand sein, aber es durfte nicht zu kühl wirken“, ergänzt der Hausherr. Das Herzstück bildet eine Kochinsel aus Keramik in Steinoptik. Der Dry Ager und der stabile Butcherblock spiegeln Christians Leidenschaft fürs Kochen wider. Ein integrierter Pumpspender für Olivenöl und stets einsatzbereite Küchenmaschinen sorgen für Funktionalität. An der Spüle liefert eine Armatur gesprudeltetes Trinkwasser. Hinter einer Trockenbauwand befindet sich der Esstisch, ergänzt durch einen Weinkühlschrank und eine Glasvitrine. Der Homeoffice-Bereich ums Eck fügt sich ebenfalls perfekt in das Gesamtkonzept ein, denn auch er wurde mit Küchenmöbeln gestaltet. >>



1

1 Im Einklang mit der Architektur wünschte sich die Familie eine offene Wohnküche im hellen und freundlichen Finca-Stil. 2 Die Küche beeindruckt mit technischer Raffinesse und durchdachten Details wie Butcherblock und Vakuumschublade unterhalb der Backöfen. 3 Am Arbeitsplatz liegt das Frankfurter Brett, um Gemüse zu schneiden. Dahinter stehen Behälter für verschiedene Zutaten griffbereit.



2



3

Auf einen Blick Die offen und großzügig angelegte Küche ist das Herz des Hauses. Die Räume greifen ineinander und das Farbkonzept aus hellen Tönen hält alles zusammen. Die High-tech-Ausstattung bleibt dabei diskret.



1

1 Die großzügige und frei im Raum platzierte Küche beeindruckt mit Fronten und Arbeitsplatte aus schwarzer Keramik. 2 Der lange Esstisch mit bequemen Stuhlesseln bietet Platz für zwölf Personen und passt in Stil und Design perfekt zu der imposanten Kochinsel. 3 + 4 Die vier Meter lange Kücheninsel beherbergt zahlreiche Geräte, darunter auch einen Weintemperierschrank mit Sommelierschublade und eine ausklappbare Brotschneidemaschine. 5 Die Vakuumschublade ist wie zahlreiche andere Geräte ergonomisch hoch eingebaut.



2



STILVOLLE PUNKTLANDUNG

„Konkrete Ideen hatten wir keine. Wir wussten nur, dass die neue Küche funktional und schnörkellos sein sollte“, erzählt Nancy Behnke. Als sie und ihr Mann Matthias jedoch die Planung zum ersten Mal sahen, war sofort klar: „Das ist es!“ In dem offenen Neubau der Familie entstand eine zentral platzierte, großzügige Küche. Fronten und Arbeitsplatte aus schwarzer Keramik setzen sich im Raum ab. Die vier Meter lange Insel bietet Platz für viele Kochutensilien und Geräte wie eine ausklappbare Brotschneidemaschine und einen Weintemperierschrank mit Sommelierschublade. Spüle und Kochfeld mit Tepanyaki-Platte sind nahtlos integriert, der Abluftkanal führt unauffällig durch den Boden nach draußen. Die Einbauschränke wurden passgenau an das schräge Pultdach angepasst. Das obere Schranktürentrio öffnet sich auf Knopfdruck in einem Zug nach oben und bietet so Kopffreiheit. Ein weiteres Highlight der Küche ist das Lichtkonzept in der dunklen Glasvitrine: Geschirr und Gläser sind nur bei eingeschalteter Innenbeleuchtung sichtbar und verschwinden ansonsten ganz diskret. >>

Auf einen Blick Anders als gewohnt, war die Position der Küche im Vorfeld nicht festgelegt. Die großzügig und frei im Raum platzierte Küche verleiht der Architektur Struktur. Durch ihre Fronten aus schwarzer Keramik wirkt sie edel und elegant.



1 Spiegelnde Flächen und Elemente sind typisch für die Handschrift von Kücheneinrichter Klaus Brunner und kommen neben der Arbeitsplatte aus Naturstein als Fronten oder Lampen zum Einsatz. **2** Einen gemütlichen Ort zum Verweilen bietet das große Fenster mit integriertem Sitzplatz neben dem Esstisch. **3** Für einen modernen und dennoch klassischen Look trifft satiniertes Anthrazitgrau gemeinsam mit Weiß auf Elemente in Naturholzoptik.

LOUNGBEREICH TRIFFT INSELLÖSUNG

Die Küche von Stefanie Buttiger und Daniel Slupetzky strahlt schlichte Eleganz aus, geprägt durch eine stilvolle graue Kochinsel, die im Zentrum des Raumes steht. Die Schränke sind in Satin gehalten, was einen harmonischen Kontrast zur Kochinsel schafft. Die Arbeitsplatten aus hochwertigem Naturstein verleihen der Küche eine luxuriöse Note. Die Herausforderung bei dieser Planung, so Klaus Brunner, Die Einrichter (Brunner GmbH), sei es gewesen, in den großen Raum nicht einfach nur eine große Küche zu setzen: „Materialien, Form und Funktion bilden in dieser zeitlos und zugleich modernen Küche eine harmonische Einheit. Das große Fenster mit der gemütlichen Sitznische lässt viel natürliches Licht herein und schafft eine optische Verbindung zum frei stehenden Essplatz.“ Dem gemütlichen Ort zum Verweilen fügen Elemente in Naturholzoptik noch mehr Wärme und Behaglichkeit hinzu. Für die Auftraggeber war ihre Küche von Anfang an ein Herzensprojekt, das „genau so wurde, wie man es sich gewünscht hat“, so Stefanie Buttiger. Dass das neue Schmuckstück ihres Hauses auch so vielen anderen Menschen gefällt und sie zudem zur schönsten Küche gewählt wurde, freut die beiden ebenso wie das positive Feedback ihrer Gäste: „Es ist immer ein Wow-Effekt und jeder fühlt sich sehr wohl“, fasst Stefanie Buttiger zusammen.

Auf einen Blick Die klare Handschrift von Klaus Brunner schuf eine Küche, die das Prädikat „Schönste Küche der MHK Küchenspezialisten 2024“ verliehen bekam. Sie besticht vor allem durch die kompakte Planung, die für Gemütlichkeit in einem großen Raum sorgt.



1

1 Zu dem lebhaften Parkettboden der Wohnung unterm Dach wurden dezente grifflose Küchenmöbel in einem hellen, matten Grauton gewählt. 2 In der seitlichen Küchenzeile sind Kühlschrank, Backofen und auch ein Weintemperierschrank integriert, der für die Bewohner ein absolutes Muss war. 3 Der Auszug mit zusätzlicher Innenschublade schafft weiteren Stauraum und hilft dabei, die Küche organisiert zu halten.

EINSTEIGERKÜCHE MIT LOFTCHARME

Larissa Schmitt hat sich eine Einsteigerküche nach genauen Budgetvorgaben gewünscht – und diese auch bekommen. „Was mir wirklich am Herzen lag, war ein Weintemperierschrank“, erzählt Larissa, die zusammen mit ihrem Freund in einer aufgestockten Dachgeschosswohnung lebt. „Schließlich leben wir in einer Weinregion. Bei allem anderen war ich kompromissbereit.“ Heute zeigt die zum Wohn- und Essbereich hin offene Küche drei separate Elemente: Im Zentrum steht die Insel mit Kochfeld und Muldenlüfter. Dahinter befindet sich eine Zeile mit schwarzer Spüle und einem Auszug mit Innenschublade; weitere befinden sich in der Kochinsel. Seitlich steht eine Möbelzeile mit Backofen, Kühlschrank und dem gewünschten Weintemperierschrank. Um das Budget einzuhalten, setzten die Küchenplaner gezielt auf flachere Hängeschränke und Regale. Die Rückseite der Insel erhielt statt teurer Auszüge praktische Einlegeböden. Statt einer Einbaumikrowelle fand ein vorhandenes Standgerät seinen Platz in einem Lifttüberschrank über dem Backofen – eine clevere Lösung, die funktional und budgetschonend zugleich ist. >>>



Auf einen Blick Die zeitlose Einsteigerküche mit Loftcharakter überzeugt durch ihre Geradlinigkeit und exklusiven Elemente wie den Weintemperierschrank. Eine gelungene Küchenplanung mit clever genutztem Stauraum.



1 Der Unterschrank der Kücheninsel beherbergt eine Küchenmaschine, die jederzeit einsatzbereit ist. **2** Die Eichenwangen in der Fensternische kontrastieren schön mit den anthrazitfarbenen Fronten und verleihen der Küche eine warme, elegante Ausstrahlung. **3** In der Schrankwand befinden sich ein Apothekerauszug und ein Kaffeevollautomat mit Festwasseranschluss. Daneben schließen sich zwei identische Dampfbacköfen an.

KÜCHENINSEL IM FOKUS

„Zuerst dachten wir an eine versteckte Zweitküche, später an eine geschlossene Lösung“, erzählen Sandra und Nico Nonnenmacher. Jetzt ist die Familie begeistert von der offenen Variante. Im Mittelpunkt steht die Kücheninsel: Hier wird auf dem Induktionsfeld mit Muldenlüftung gekocht, mit der im Unterschrank verstaute Küchenmaschine gearbeitet und auf der Arbeitsfläche geschnippelt. Der ausgesparte Essplatz lädt zum Frühstück ein. Die Schrankwand über Eck bietet viel Stauraum, beherbergt auch einen Apothekerauszug sowie einen Kaffeevollautomaten mit Festwasseranschluss. Besonders glücklich ist die Hausherrin über die zwei identischen Dampfbacköfen: „Ich hätte nie gedacht, dass ich sie so oft nutze!“ An der Stirnseite der Küche befindet sich eine Fensternische, eingerahmt von hellen Eichenwangen. Das Eichenpaneel, das den Kaminzug verblendet, bildet ebenfalls einen schönen Kontrast zu den anthrazitfarbenen Küchenmöbeln. „Ich betone lieber das, was nicht ganz ideal ist, statt es zu kaschieren“, beschreibt Yvonne Zahn dieses Detail, das die stilvolle Küche perfekt abrundet.

Beate Böhm-Gawantka, Nicole Knaupp <<

Auf einen Blick Die Küche erfreut ihre Besitzer mit einer maßgeschneiderten funktionalen Ausstattung, in deren Mittelpunkt die Kücheninsel steht. Die anthrazit gehaltenen Fronten harmonisieren perfekt mit Elementen aus Eichenholz.

AEG

PERFEKTION WAR NIE EINFACHER
DEINE KÜCHE VOLLER
MÖGLICHKEITEN

Die neuen Küchengeräte von AEG präsentieren sich in zeitlosem neuen Design und unterstützen dich mit intuitiven Automatikfunktionen – für Ergebnisse, die alle Erwartungen übertreffen.

WEGWEISENDE INNOVATION –
ASSISTIERTES KOCHEN NEU DEFINIERT

Smarte Küchengeräte, die dir beim Kochen helfen und dich Schritt für Schritt zum Erfolg führen.

MARKANTES DESIGN –
GESCHAFFEN, UM ZU BEEINDRUCKEN

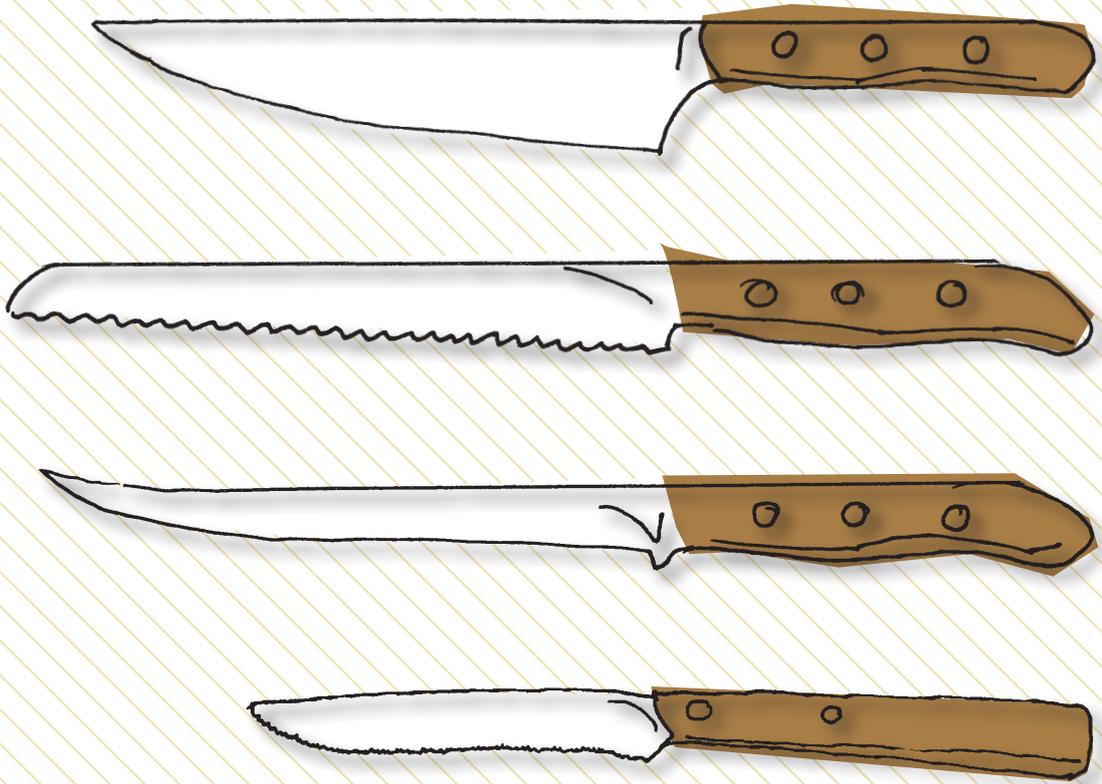
Elegante Küchengeräte mit einem Design, das Form und Funktion perfekt kombiniert und so ein Zeichen setzt.

VERANTWORTUNGSBEWUSST LEBEN –
DURCH UND DURCH

Ressourcenschonende Küchengeräte mit denen du dein Leben nachhaltiger gestalten kannst.

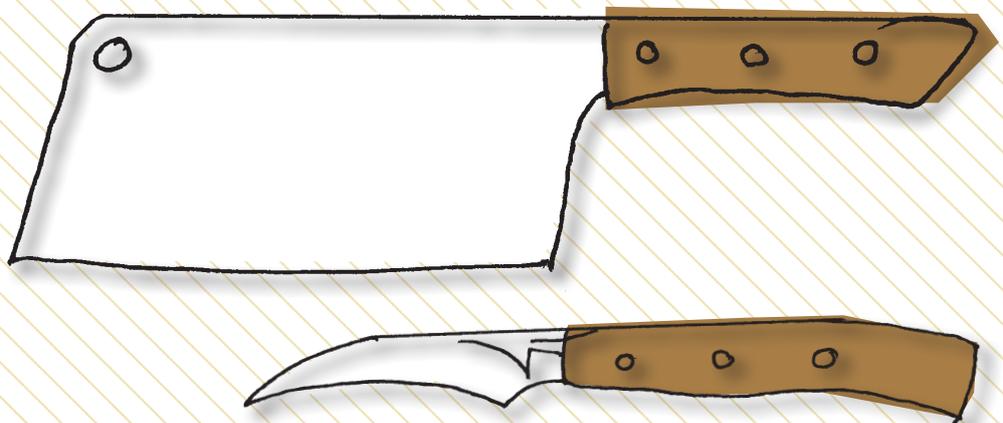
FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

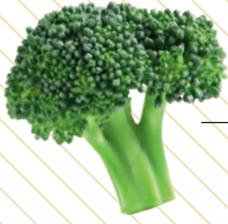
AEG.AT



ECHT SCHARF!

FÜR JEDE ZUTAT DAS RICHTIGE MESSER





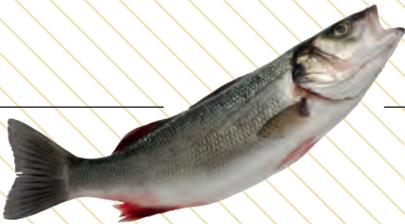
KOCHMESSER

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.



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 nur Baguette oder auch große Bauernbrote aufschneiden möchte.



FILETIERMESSER

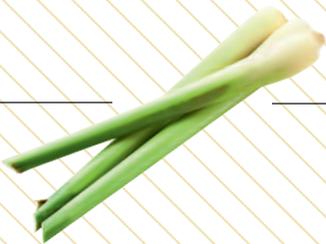
Ein Spezialist, auf den viele Köche nicht verzichten möchten: Das Filetmesser wird benutzt, um Fleisch, Fisch und Geflügel zu filieren. Es besitzt eine lange, flexible Klinge, die einen sehr exakten Schnitt erlaubt und sich dem Verlauf von Knochen und Gräten beim Filetieren anpassen kann.



ALLZWECK- ODER UNIVERSALMESSER

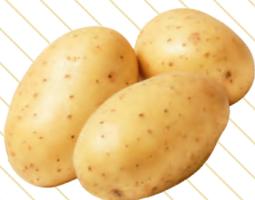
Mit seiner feinen, aber sehr scharfen Zahnung ist dieses Messer ein echter Allrounder für Obst, Gemüse und mehr. Es verfügt über eine schlank angeschliffene, sich zur Spitze hin verjüngende Klinge.

So unterschiedlich die Texturen von Fleisch, Fisch, Brot oder Gemüse, so verschieden die Klingen, die den perfekten Schnitt garantieren. Spezielle Küchenmesser erleichtern die Zubereitung mit der jeweils passenden Länge sowie dem optimalen Schliff.



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 festes Zitronengras zu zerteilen.



SCHÄLMESSER

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

mit System

IDEEN FÜR EINE AUFGERÄUMTE KÜCHE

Ob Apothekerschrank, Relingsystem oder eine Garage für den Saugroboter: Mit diesen cleveren Stauraumlösungen bleibt in Ihrer Küche genügend Platz zum Kochen, Vorbereiten und gemeinsamen Essen.



1



2



3



4

1 Apothekerschränke sind wahre Stauraumwunder und gerade in kleinen Küchen besonders sinnvoll, da sie platzsparend und auch in schmalen Ausführungen erhältlich sind (Häcker). 2 Sieht nicht nur elegant aus: Der Stauraumbedarf kann auch mit einem Regal- und Relingsystem wie diesem von xeno individuell geplant werden. 3 Eine Garage für den fleißigen Saugroboter nach getaner Arbeit: Diese platzsparende Stauraumlösung im Küchensockel ist praktisch und fällt kaum ins Auge (neola). 4 Ermöglicht den Schnellzugriff: Das elegant beleuchtete Nischenregal von next125 hält alle wichtigen Küchenutensilien parat, die täglich zum Einsatz kommen.



7



5

6



8



9

5 Endlich Ordnung: Mit der Halterung im Küchenschrank sind Backbleche schnell griffbereit (Schüller). 6 Die Küche „Intuo Monument Nutwood“ (ewe) verbindet elegantes Design und praktischen Stauraum optimal. 7 Möbelrollläden anstelle von Schubladen und Schranktüren wie in der Küche von Häcker sind eine geniale Option, um in kleinen Küchen oder Ecken den vorhandenen Platz zu optimieren. 8 Für Eckschränke ist ein Le-Mans-Auszug perfekt. Die Dreh-Schwenk-Auszüge entfalten sich erst vor dem Schrank in voller Größe und nutzen so den Raum optimal aus (nobilia). 9 Mit flexiblen Behältern verstauen Mülltrennsysteme Abfall und Wertstoffe – so ist alles bestens sortiert und gleich fertig zum Abtransport (next125).

organisiert

& strukturiert



3



1



2



4

1 Die abgerundeten Rondoschränke von neola bieten überraschend viel Stauraum und eignen sich perfekt für kleine Kücheninseln. 2 Schubkästen kann man nie genug haben! Und die vielfältigen Organisationssysteme von xeno sorgen dafür, dass alle Küchenutensilien ihren Platz finden. 3 Das Kaffeemodul ist mit LED-Leuchten und ausziehbarem Glasfach ausgestattet und wird so zum Highlight in Ihrer Küche (ewe). 4 Eine clevere Lösung ist die integrierte Brotlade in der Schublade von ewe – so bleibt alles sauber und frisch.



SCHNITT- FEST

BRETTER, DIE DIE
(KÜCHEN)WELT BEDEUTEN

Diese Schneidunterlagen werden nicht nur ihrem Namen gerecht, sie dienen sich auch als Servierhilfe an.

1 Mit seiner Aluminiumseite verkürzt „Cut Pro“ die Auftauzeit gefrorener Lebensmittel um bis zu 60 Prozent ohne Geschmacks- und Qualitätsverlust (ca. 30 Euro, gefu.com). **2** Das kleine Schneidbrett aus Olivenholz bringt einen Hauch mediterranes Flair in den Küchenalltag (ca. 13 Euro, katiefischer.de). **3** Edles Olivenholzbrett „Millenari“ mit einem soliden Fuß aus Stahlbeton (ca. 249 Euro, über keraworld.de). **4** Aus fünf Zentimeter dickem Mangoholz ein echtes Schwergewicht auf der Arbeitsplatte (ca. 99 Euro, über car-moebel.de). **5** Gefertigt aus Holzfasern, sind die auch in der Gastronomie beliebten Schneidbretter sogar spülmaschinenfest (ab ca. 18 Euro, über kochform.de). **6** Die Marmorplatte wandert dank ihrer edlen Maserung aus der Küche direkt auf den gedeckten Tisch (ca. 25 Euro, katiefischer.de). **7** Aus Naturstein und mit einem Lederband als Aufhängung, besitzt das Exemplar von IB Laursen auch rein dekoratives Talent (ca. 38 Euro, über finenordic.de).



VEGANE KÜCHE

SO FUNKTIONIERT DER PLANT-BASED-FOOD-TREND DAHEIM

Vegan kochen und essen: Unsere praxisnahen Tipps für die richtigen Gerätschaften helfen dabei, dass der fleischfreie Genuss auch in den eigenen vier Wänden klappt.



Selbst gekocht macht einfach Spaß – das gilt auch für vegane Gerichte. Genießen lassen sich diese Köstlichkeiten dann am besten im Kreise von Familie und Freunden.

Kein Fleisch, keine Milch, keine Eier. Vor wenigen Jahren noch als alternative Pflanzenliebhaber belächelt, gelten Veganer heute als hip und trendy. In den USA bekennen sich Hollywoodstars wie Brad Pitt und Natalie Portman ebenso wie Bill Clinton und Al Gore zu einer veganen Lebensweise. Auch hierzulande sind vegane Kochbücher Bestseller und in vielen Städten eröffnen immer mehr vegane Supermärkte und Restaurants. Laut Statistik ernähren sich 2,7 Prozent der Österreicher vegan – Tendenz steigend. Die Gründe dafür reichen vom Tierschutz über eine nachhaltige Lebensweise bis hin zum simplen Wunsch nach gesunden und kalorienreduzierten Speisen. Dabei wird Genuss ganz großgeschrieben. Kreative Zubereitungen, abwechslungsreiche Gerichte und intensive Aromen zeichnen die neue Lust am veganen Kochen aus. Wir stellen die neueste Küchenausstattung für diesen stark wachsenden Trend vor.

SANFT UND ZEITSPAREND

Mit Sicherheit eines der Lieblingstools von Veganern ist der Dampfbackofen. Keine andere Methode bewahrt die wertvollen Inhaltsstoffe und den guten Geschmack von Gemüse derart schonend wie die uralte Kunst des sanften Dampfgarens. Denn beim Garen bleibt die Zellstruktur bestehen – und damit auch der Geschmack, Aussehen und Biss sowie die Inhaltsstoffe und bis zu 50 Prozent mehr Vitamine als beim herkömmlichen Kochen. Außerdem ist der Dampfbackofen praktisch und zeitsparend, denn nach dem Befüllen der Körbchen kocht das Gemüse fast von allein. Durch die raffinierte Kombination aus Dämpfen und Heißluft eignet sich der Dampfbackofen aber auch zum Backen von Brot und von Kuchen ohne Eier. Der Dampf sorgt für eine schöne goldbraune Kruste.

WIE FRISCH VOM MARKT

Für gesundheitsbewusste Veganer stehen frisches Obst, Gemüse und Salate im Vordergrund. Deshalb sind Kühlgeräte mit integrierter Frischkühlzone oder einem Biofrischfach unerlässlich. In dieser Zone bekommen Gemüse, Obst und Salate mehr Feuchtigkeit als die restlichen Lebensmittel im Kühlschrank. Der Effekt: Sie bleiben sehr viel länger frisch, knackig und appetitlich. Statt täglich einzukaufen, reicht es aus, wenn Sie zweimal in der Woche auf den Markt gehen.

Nicole Knaupp <<



Schnell

SPARGELTARTE MIT KARTOFFELN

Zutaten für 4 Portionen

- 700 g festkochende Kartoffeln • 1 kg grüner Spargel • 2–3 Handvoll Bärlauch • 2 EL geschälte Mandelkerne • 2 EL Zitronensaft • ca. 100 ml Olivenöl • Salz • Pfeffer • 300 g Blätterteig • Olivenöl zum Bepinseln • 2 EL Sesam

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und garen. • Den Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und blanchieren. • Anschließend abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. • Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. • Die Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen und in Scheiben schneiden. • Den Bärlauch abbrausen und trocken tupfen. • Die Blätter grob hacken, in einen Mörser geben und mit den Mandeln fein zerreiben. • Den Zitronensaft hinzufügen und mit dem Mörser vermengen, nach und nach das Olivenöl dazugießen, bis eine cremige Paste entstanden ist. • Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken. • Die Kartoffelscheiben mit dem Spargel in eine große Schüssel geben und mit der Hälfte vom Pesto vermischen. • Den Blätterteig ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. • Dünn mit Olivenöl bepseln und mit Sesam bestreuen. Anschließend mit Kartoffeln und Spargel belegen und mit dem restlichen Pesto beträufeln. • Salzen und pfeffern, das Blech in den Ofen schieben und ca. 25 Minuten backen. In Stücke geschnitten servieren.



Einfach

GELBE PAPRIKASUPPE

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel • 1 kg gelbe Paprikaschoten • 1 Pastinake • 1 EL Olivenöl • 1/2 TL Kurkuma • 800 ml Gemüsebrühe • Salz • Pfeffer • 1 Knoblauchzehe • 2 EL gehackter Schnittlauch • 250 g Frischkäse (vegane Alternative)

Zubereitung

Die Zwiebel abziehen und grob würfeln. • Die Paprika waschen, halbieren, von Kernen und weißen Trennwänden befreien und grob würfeln. • Die Pastinake schälen und ebenfalls würfeln. • Alles in einem großen Topf in heißem Olivenöl andünsten. • Mit Kurkuma bestäuben, mit der Brühe ablöschen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. • Anschließend pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. • Für die Nocken den Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Schnittlauch und dem Frischkäse glatt rühren. • Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.



ewe[®]

...und nicht irgendeine Küche

Denn Küchen sind zum Kochen da.

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



**ewe
nanoo[®]**

Sie sieht wunderschön aus und bleibt es auch: die supermatte Küchenoberfläche ewe nanoo[®]. Inspiriert von der Nanotechnologie sorgt die Oberfläche dafür, dass Flüssigkeiten einfach abperlen und das Reinigen erleichtern. Erhältlich in zwölf edlen Farben beim ewe Fachhändler in Ihrer Nähe.



Gekommen, um zu bleiben: Esstische, Sitzbänke und Stühle der Serie „Lassan“ kombinieren Materialien wie natürliches Holz und schwarzes Metall mit komfortablen Polstern und Stoffbezügen. Das Ergebnis: elegante und zugleich sehr behagliche Esszimmerplätze (Schösswender).



DIE NEUE GEMÜTLICHKEIT

MÖBEL FÜR EIN ENTSPANNTES AMBIENTE

Viel Holz, warme Farben und raffinierte Kontraste schaffen ein Zuhause, das sowohl stilvoll als auch entspannend ist: So entsteht in den eigenen vier Wänden der perfekte Rückzugsort für Körper und Seele.

Die neuen Sitz-
bänke sind Alles-
könner mit Klasse
und Eleganz.





Unsere Welt ist bunt und schnell – da sehnen wir uns zu Hause oft nach Ruhe, Geborgenheit und Wärme. Der Wohntrend „Cocooning“ steht für genau dieses Bedürfnis: ein Zuhause, das uns schützt und umhüllt. Es ist der Luxus des Einfachen, des Sich-Zurückziehens, ohne dass wir dabei auf Stil und Qualität verzichten müssen. Als Material spielt Holz dabei eine zentrale Rolle. Der natürliche Werkstoff verleiht Wohn-, Schlaf- und vor allem unseren Esszimmern viel Wärme und Authentizität und sorgt für eine Atmosphäre der Geborgenheit. In Kombination mit edlen Materialien wie Keramik, Glas und Eisen entstehen dabei jedoch spannende Kontraste, die die Räume lebendig machen, ohne sie zu überladen. Diese raffinierten Materialmischungen schaffen eine Balance zwischen traditionellem Charme und modernem Design. Komfort und Eleganz gehen dabei Hand in Hand. So entstehen Möbel, die nicht nur optisch begeistern, sondern auch funktionalen Mehrwert bieten – für ein Zuhause, das uns inspiriert und gleichzeitig umhüllt. >>



1 „Cleo“ heißt diese Sitzbank, die mit einer unkomplizierten Konstruktion an der Wand befestigt wird. Ihre nach oben verjüngte Rückenlehne passt sich sanft dem Sitzenden an (Forcher). **2** Die Bank „Lassan“ kann passend zur Größe und Grundriss von Räumen beliebig gestaltet werden – auch wie hier als moderne Eckbank (Schösswender). **3** Die Stühle „F 01“ und „F 02“ begeistern mit einer vielfältigen Auswahl – ob mit oder ohne Armlehne, die Stuhlbeine in edlem Metall oder warmem Holz. Durch die individuelle Stoffwahl lassen sich Sitzmöbel zudem an die Einrichtung anpassen (Forcher).



1 Wenn Sie Ihre Tafelrunden jederzeit flexibel erweitern möchten, sind ausziehbare Tische wie das Modell „Lassan“ die perfekte Wahl (Schösswender). **2** Herausragend in Design und Komfort: Der Armlehnenstuhl „Cas 130“ besticht durch seine elegante Drehfunktion und schlanken, schwarzen Metallfüße, die sich nahtlos in jedes Ambiente einfügen (Schösswender). **3** Der Thekenhocker „TH43“ verzichtet auf Armlehnen und massive Beine, ohne dabei an Komfort einzubüßen. Die weiche Polsterung und die Fußablage bieten höchsten Sitzkomfort. Perfekt für Küchentheken mit einer Höhe von etwa 95 cm (Haas).

GEMÜTLICHE ESSPLÄTZE IM FOKUS

Ein Ort, der den Trend zur neuen Gemütlichkeit besonders gut widerspiegelt, ist der Essplatz. Hier trifft Funktion auf Wohlfühlatmosphäre. Der Esstisch ist längst nicht mehr nur ein Ort zum Essen, sondern der zentrale Raum für Begegnungen, Gespräche und entspannte Stunden. Besonders gefragt sind ausziehbare Tische, die jederzeit Platz für große Runden schaffen. Bequeme Stühle, die Komfort mit Stil verbinden, sind dabei ein Muss, doch auch die klassische Sitzbank erlebt ein Revival. Im modernen Design bietet sie nicht nur eine gemütliche Alternative, sondern spart auch Platz – vor allem, wenn sie an der Wand angebracht wird. Ideal für kleinere Räume, in denen jedes Detail zählt. >>





4 In kleinen Räumen sind Eckbänke wie das Modell „Lassan“ immer eine gute Option. Passend hierzu die Stühle „Malta“ und „Cas 130“ (Schösswender).
5 Perfekt für einen frei stehenden Essplatz: der runde Esstisch „Matteo“. Mit seinem markanten, dynamisch geformten Gestell verleiht er dem Raum eine einzigartige, charaktervolle Note (Forcher).



MÖBEL MIT VIELSEITIGEN TALENTEN

Viele der neuen Möbel sind wahre Multitalente, die den Trend zur neuen Gemütlichkeit widerspiegeln. Ausziehbare Tische, die im Handumdrehen Platz für Gäste schaffen, können jederzeit den Essbereich erweitern. Sofas, die schnell zum Daybed werden, verwandeln das Wohnzimmer in eine Wohlfühloase. Esszimmerstühle, die so bequem sind, dass sie auch als Sessel durchgehen, ergänzen bei Bedarf die Sofarunde. So wird das Zuhause nicht nur gemütlicher, sondern auch praktischer. Kurz gesagt: Design trifft Funktion – für ein Leben, das sich ganz nach uns richtet. >>

1 Die Sitzbank und Esszimmerstühle „Alvaro“ überzeugen mit schlichter Eleganz. Die geschwungenen Armlehnen verleihen ihnen zudem eine besonders einladende Gemütlichkeit (Haas). **2** Das Sunbed „Butterfly“ kann an drei Seiten in zwei Stellungspositionen hochgeklappt werden. Das bietet viele Möglichkeiten, es sich beim Sonnenbaden bequem zu machen (Yoka). **3** Der „TE635“ ermöglicht mit seinem Tischauszug eine mühelose und einfache Verlängerung von 100 cm. Die Tischverlängerung gleitet synchron zu beiden Seiten. So kann der Tisch einfach an derselben Stelle stehen bleiben (Haas).



„Lassan“: die neue vielseitige Möbelserie von Schösswender, die mit individuellen Gestaltungsmöglichkeiten für das Esszimmer punktet.

Ihr Esszimmer, ganz individuell

Hochwertige Materialien, viel Komfort und maßgeschneidertes Design fallen bei dieser vielfältigen Kollektion aus edler Kupfereiche sofort ins Auge.

Lassan ist mehr als nur eine Möbelserie – es ist Ihr persönliches Statement für Stil und Lebensqualität. Hochwertige Materialien und maßgeschneiderte Designs verschmelzen in einer Kollektion, die so einzigartig ist wie Sie selbst. Lassen Sie sich von der natürlichen Schönheit lebendiger Kupfereiche inspirieren, erleben Sie den Komfort der zwei Sitzvarianten, und gestalten Sie Tische frei in Ihrer Wunschgröße und Bänke mit einer Vielzahl an Außenseiten und Lehnvarianten ganz nach Ihren eigenen Vorstellungen.

HARMONISCHES ZUSAMMENSPIEL

Als perfekte Ergänzung zur Speisegruppe Lassan präsentiert sich das gleichnamige Korpusmöbelprogramm. Mit einer Auswahl an hochwertigen Wohnmöbeln bietet dieses Programm alles, was Sie für die einzigartige Inszenierung

Ihrer Räumlichkeiten benötigen. Jedes Möbelstück ist so konzipiert, dass es harmonisch mit der Lassan-Serie interagiert und gleichzeitig genügend Raum für Ihre persönliche Note lässt.

FÜR RÄUME MIT TIEFE

Entdecken Sie, wie Vitrinen Ihre wertvollsten Stücke in rechte Licht rücken, Kommoden und Regale stilvolle Ordnung schaffen, und High- und Lowboards Ihrem Esszimmer eine beeindruckende Tiefe verleihen. Mit dem Lassan Korpusmöbelprogramm wird Ihr Essbereich zu einem funktionalen und ästhetischen Erlebnis, das genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

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



1 Die Sitzbank ist eine gelungene Kombination aus Natürlichkeit und modernem Design.

2 Der Stuhl fügt sich harmonisch in Ihre Räumlichkeiten ein und lässt viel Platz für Individualität.

Modern, elegant & chillig: Loungesessel sind die neuen Stilikonen.

Tief durchatmen und entspannen: Der Loungesessel „Faye LSA92“ bietet außergewöhnlichen Komfort und begeistert mit seinem filigranen, drehbaren Säulengestell. Die edle Kombination aus Leder und Stoff, die auch die dazugehörige Ottomane auszeichnet, verleiht ihm stilvolle Eleganz (Haas).







KLEINE MÖBEL, GROSSE WIRKUNG

Zu jedem Sofa gehört ein Beistelltisch – ganz klar. Wohin sonst mit dem Glas oder der Teetasse, wenn man auf der Couch liegt und gemütlich ein Buch liest? Doch heute ist der Couchtisch mehr als nur funktional – auch er wird zum Designerstück. Beistelltische punkten vor allem mit spannenden Materialien: warmem Holz, farbigen Lackoberflächen oder modernen Keramikoptiken. Sie rücken vom Statisten zum viel beachteten Nebendarsteller und setzen spannende Akzente im Raum. So bieten sie nicht nur Funktion, sondern beweisen Wertigkeit und jede Menge Liebe zum Detail. >>



1 Couchtisch „Dante“ wird mit der traditionellen japanischen Yakisugi-Technik veredelt, bei der die Holzoberfläche durch leichte Verkohlung geschützt wird. So entsteht die einzigartige, charaktervolle Optik (Forcher). **2** Der Couchtisch „CT75“ ist ein echter Hingucker – die edle Eichenholzplatte ist in dunklem Lava lackiert und verleiht dem Tisch eine markante Ausstrahlung (Haas). **3** Tolles Design-Duo: Der Couchtisch „CT70“ setzt mit seiner massiven, geköhlten Eichenplatte einen reizvollen Kontrast zum Couchtisch „C40“, dessen organisch geformte Tischplatte in leuchtendem Safrangelb lackiert ist (Haas).



Inbegriff des alpinen Lebensgefühls – die Esszimmergruppe „Johan“ mit Tisch von Forcher Tirol

komod

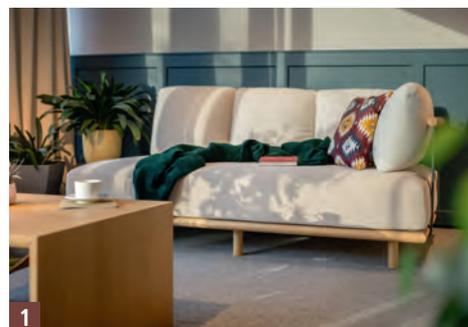
Ist „kommod“ die Antwort aus den Alpen auf die Designtrends Hygge und Japandi? Eine Spurensuche.

Eyecatcher ist die formschöne Handauflage.

Tautropfen auf den Zirbennadeln. Nebelverhangene Wälder. Schneebedeckte Berge scheinen durch Wolkenfenster, als wären sie von der Umgebung losgelöst. Abweisend und unnahbar, authentisch und anziehend zugleich. Aus dem Kamin steigt der Rauch auf, drinnen in der wohligen warmen Stube knistert es im Kachelofen und altes Holz verströmt einen herben Geruch. Eine feine Woldecke schenkt uns ein angenehmes Wohlgefühl. Hier, tief in den Alpen, findet das Wort „kommod“ seinen Ursprung und entfaltet eine Atmosphäre, die ebenso schlicht wie tiefgreifend ist. Doch „kommod“ ist mehr als nur ein Begriff für Behaglichkeit – es ist eine Lebenseinstellung, die sich gegen das Schnelle und Flüchtige der modernen Welt stemmt. Im Gegensatz zu Hygge, das skandinavische Wärme und Geborgenheit in einer minimalistischen Form propagiert, und Japandi, das japanische und nordische Einflüsse miteinander vereint, verkörpert es eine bodenständige Gemütlichkeit. Kommod steht für die Art, wie die Tiroler ihre Umgebung gestalten: praktisch, robust und zugleich wohltuend.

„JOHAN“ – REDUKTION AUF DAS WESENTLICHE

Das Bankmodell „Johan“ von Forcher Tirol fügt sich nahtlos in diese Philosophie ein. Mit seiner massiven Holzkonstruktion, der weichen Polsterung und dem edlen Stoff steht es nicht nur für Komfort, sondern auch für eine durchdachte Gestaltung, die sich den natürlichen Gegebenheiten anpasst. Hier geht es nicht um pompöse Designtrends, sondern um die Art, wie Möbel in den Alltag integriert werden – unkompliziert, aber stimmig. Es hat etwas Ursprüngliches, das uns an die Bergwelt erinnert, die unaufgeregte, solide Art, mit der die Natur hier wirkt. In diesem Stück Möbel vereinen sich Komfort und Zweckmäßigkeit, ohne dabei laut zu sein. Man muss nicht nachdenken, man fühlt sich einfach nur kommod.



- 1 Das langlebige Sofa „Alma“ ist vollständig recyclebar. Sein Grundgerüst lässt sich selbst nach Jahrzehnten noch als Tagesbett nutzen.
- 2 Dezent und elegant hält sich das Sideboard „Nuovo“ im Hintergrund und bietet Stauraum sowie Präsentationsfläche.



1 „Lassan“ heißt die neue, ganzheitliche Wohnzimmerwand von Schösswender. Sie begeistert mit viel Echtholz, organischen Baum- und Holzfallerkanten und einer natürlichen Eleganz, die für Behaglichkeit sorgt. **2** In der Vitrine der Serie „Lassan“ lassen sich Geschirr und Gläser präsentieren. Zur Auswahl stehen unterschiedliche Holzoberflächen (Schösswender). **3** Das Hängesideboard „Gin“ überzeugt durch minimalistisches Design und einen raffinierten Materialmix. Der Korpus aus Eichenholz ist in elegantem Basaltton lackiert, die Ablage besteht aus hochwertiger Keramik (Haas).



4

4 Die Kombination aus naturbelassenem Holz und farblich lackierten Fronten verleiht dem Sideboard „Nuovo“ seinen individuellen Charakter (Forcher). 5 Nicht nur praktisch, sondern auch ein echter Blickfang: Highboard „Ando“ ist in Safrangelb lackiert, die Eichenholzeinsätze in dunklem Basalt (Haas). 6 Die Wohnschranksysteme von Forcher können ein Homeoffice integrieren, das nach getaner Arbeit elegant hinter Schiebetüren verschwindet – ideal für ein aufgeräumtes Wohn- oder Schlafzimmer.



5

Sideboards und Vitrinen präsentieren und sorgen nebenbei auch noch für Ordnung.

DIE PERFEKTEN SCHAUKÄSTEN

Damit wir uns zu Hause wohlfühlen, brauchen wir Ordnung. Doch Stauraum kann auch raffiniert und stilvoll sein. Besonders die Kombination aus offenen und geschlossenen Flächen sorgt für eine angenehme Balance. Vitrinen bieten zum Beispiel nicht nur Platz, sondern setzen Objekte gekonnt in Szene. Sideboards an der Wand wirken modern und bieten hinter ihren Türen Stauraum, während die Oberfläche zur Bühne für unsere Lieblingsstücke werden kann. Diese Möbel sind leichter und luftiger als ein klassischer Schrank, bringen aber dennoch Struktur in den Raum. >>



6



AB AUF DIE COUCH

Sitzt du noch oder liegst du schon? Heute verschwimmen die Grenzen zwischen Sitzen, Liegen und Relaxen. Sofas, Daybeds und Sessel bieten immer mehr Flexibilität. Sie sind gleichzeitig Lounge-oase oder auch mal komfortabler Arbeitsplatz. Modular oder verstellbar – diese Sitzmöbel passen sich unserem Bedarf an. Und sie bleiben nicht mehr nur im Wohnzimmer: Auf Balkon und Terrasse trotzen sie dank innovativer Materialien jedem Wetter. So kennt der Trend zum Cocooning und zur neuen Gemütlichkeit keine Grenzen. Der perfekte Rückzugsort ist jetzt überall. <<

1 Die Wohnliege „Butterfly“ ist weit mehr als nur ein Tagesbett – sie vereint Komfort und Flexibilität. Dank der hochklappbaren Seiten in zwei Positionen bietet sie zahlreiche Variationsmöglichkeiten, um bequem zu entspannen (Yoka). **2** „Alma“ ist ein flexibles, modulares Sofa, das auf das Matratzenmaß von 90 x 200 cm abgestimmt ist. Auch nach Jahren lässt sich das Grundgerüst vielseitig nutzen – als Sofa oder Tagesbett (Forcher). **3** Wie die Wohnliege ist auch die Outdoorliege „Butterfly“ maximal flexibel. Bezogen mit UV-beständigen Sonnensegestoffen, hält sie zudem jeder Witterung stand (Yoka).



SIEMENS

inductionAir Plus

Grenzenlose Freiheit

Entdecke inductionAir Plus, das intelligente Induktionskochfeld mit integriertem Dunst-
abzug, das sich ganz automatisch auf dein
Kochgeschirr und die Dunstentwicklung
beim Kochen einstellt. Volle Flexibilität,
volle Power. Kochfeld-Dunstabzuege.at

Jetzt erhältlich bei:

MHK

MEIN KÜCHENSPEZIALIST

studioLine

Siemens Hausgeräte



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 Brotsommelier hat es geschafft, eines der ältesten Grundnahrungsmittel traditionsbewusst und dennoch cool und aufregend anders zu inszenieren.

Musiker 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 Brotsommelier 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 Mikroorganismen



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

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 Brotsommelier. Was genau bedeutet das?

Man kennt den Sommelier ja ganz klassisch vom Wein und kann es damit vergleichen. Der Brotsommelier ist eine zehntonatige 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, Foodpairing und die Sprache, um die vielschichtige Aromatik beschreiben zu können. Dafür gibt es bislang circa 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 wahn-sinnig gut. In ihm stecken ganz hochwertige Kohlenhydrate. >>



1

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.“



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 heiße 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.“

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.



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“ trat der Franke regelmäßig auf. 3 Der Wacken-Bäcker backt regelmäßig mit den Stars des gleichnamigen jährlich stattfindenden Open-Air-Rockevents.

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 verdaubar, 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.

Brotbacken 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 perfekt 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

Mehr als 3.250 unterschiedliche Brotspezialitäten zählt das Brotregister des Deutschen Brotinstituts. Am beliebtesten sind Mischbrote – also Brote aus einer Mischung aus Weizen- und Roggenmehlen. Hier unsere Top 10:

1 Alpenlaib | Der Name verriet bereits, dass diese runde Spezialität mit einer kräftigen, ausgeprägten Kruste eher in südlichen Gefilden zu finden ist. Dank seines hohen Roggenanteils von bis zu 75 Prozent hat dieses Mischbrot ein leicht säuerliches Aroma und passt sowohl zum Frühstückshonig als auch zu einem würzigen Abendessen.

2 Bauernbrot | Es gehört zu den traditionellsten Brotspezialitäten des Landes, das es in vielen Regionen mit teils abweichenden Rezepturen gibt. Was die rustikalen, runden Laibe mit der reschen Kruste eint, ist die Basis aus Roggen- und Weizenmehl und die Zugabe von Sauerteig, Salz, Hefe und Wasser.

3 Finnenbrot | Hier stecken viele Ballaststoffe drin: Dieses dunkle Vollkornbrot hat einen hohen Kornanteil. Es besteht meist aus Roggen und Weizen, enthält aber auch verschiedene Ölsaaten wie Leinsamen, Sesam und Sonnenblumenkerne, die ihm eine feinnussige Note verleihen.

4 Grahambrot | Ist ein Kastenbrot aus feinem Weizenvollkornschrot ohne Zusatz von Salz, Hefe oder Sauerteig. Dies macht das Brot besonders säurearm. Es enthält zudem viel Eiweiß.

5 Joghurtbrot | Eine fluffige Köstlichkeit aus Dinkel- und Roggenmehl. Die Zugabe von Joghurt sorgt dafür, dass der Roggenanteil auch ohne Sauerteig locker und saftig wird. Etwas Honig und Leinsamen auf der Kruste runden das leichte Aroma fein ab.

6 Kastenweißbrot | Der Alltagsklassiker ist die perfekte Basis für alle süßen wie auch salzigen Beläge. Es ist auch als Weizenbrot bekannt, da es bis zu 90 Prozent Weizenmehl enthält. Hefe macht es herrlich locker und luftig. Weißbrot wird auch bei Schonkost empfohlen, weil es die Verdauung nicht belastet.

7 Malzkornbrot | Auch bekannt als Simonsbrot nach dem Ernährungsreformer Gustav Simons. Dieses leicht bekömmliche, herbsüße Vollkornbrot besteht aus Roggen oder Weizen oder einer Mischung aus beiden Mehlen. Zur Herstellung wird keimfähiges Getreide in Wasser verquollen und zu Brei gequetscht. Dieser wird bei Weizen mit Hefe, bei Roggen mit Sauerteig gelockert und unter Dampf gebacken.

8 Pumpernickel | Seinen Ursprung hat Pumpernickel in westfälischen Backstuben. Hierfür werden Roggenschrot und -mehl mit Sauerteig vermischt. Ehe dieser Teig in feuchten Dampfkammern für mindestens 16 Stunden gebacken wird, ruht er lange bei niedrigen Temperaturen. So erhält er die typisch weiche, krustenlose Konsistenz, die dunkle Farbe und den leicht süßlichen Geschmack.

9 Urkruste | In diesem Weizenmischbrot vereinen sich neben Roggen auch alte Getreidesorten wie Emmer, Einkorn, Hafer- sowie Dinkelvollkorn. Sein Aroma ist kräftig und süßlich-mild zugleich.

10 Weizenkeimbrot | Hier stecken sehr viele Vitamine und Mineralstoffe drin. Dies verdankt diese Spezialität ihrem Anteil von mindestens zehn Prozent Weizenkeimen, die vor dem Backen in Wasser aufquellen. Dadurch schütten die Keime Enzyme aus, die besonders gesund sind und den Körper bei der Verdauung unterstützen.



Stein – für ein Plus an Natur: Die Arbeitsplatte von next125 ist im Schichtstoffverfahren aufgebaut.



Lack – glänzend aufgelegt: die Lackfront in Platingrau von Häcker.



Holz – für stylische Optik: Die Serie „Senso“ von nobilia unterstützt einen modernen Look.

SIEHT AUS WIE ...

NATURMATERIALIEN UND IHRE SUBSTITUTE

Holz, Stein und Lack sind im Trend bei Oberflächen – nicht nur in Küchen. Doch muss es immer das Original sein? Wir verraten, wann es sinnvoller sein kann, einen optisch gleichwertigen Ersatz zu wählen.

... Stein

Naturstein ist vor allem für Küchenarbeitsplatten, aber auch für Nischen und Böden sehr beliebt. Auch Spülbecken aus Stein sind im Kommen. Das liegt unter anderem daran, dass jeder Naturstein ein Unikat ist. Einzigartig in ihrer Optik sind aber auch die Kunststeinvarianten. Zudem bieten sie eine größere Auswahl an Farben und Formen sowie weitere Vorteile: Wer die Nachteile von Naturstein – etwa seine Offenporigkeit – nicht in Kauf nehmen möchte, die Optik aber schätzt, der ist womöglich mit Kunststein besser bedient, zum Beispiel als Arbeitsplatte. Diese gelten als nahezu unverwüstlich. Was nicht zuletzt daran liegt, dass ihr Hauptbestandteil echter Stein ist: Neben Quarzkomposit, der Quarzpartikel mit Harz vereint, gibt es auch Marmor- und Granitkomposite. Sie alle bieten das Aussehen von Naturstein, sind jedoch pflegeleichter und nicht so anfällig für Verfärbungen. Andere Kunststeinvarianten bestehen aus in Harz gebundenen Chips aus Marmor, Glas oder anderen Materialien (Terrazzo) oder aus Zement mit Sand und Farbpigmenten. Auch aus Schichtstoffplatten werden Steinoberflächen erfolgreich nachgeahmt. Nicht zuletzt lässt sich aus Keramik vieles für die Küche fertigen, was wie Naturstein aussieht, pflegeleicht und beständig ist und am Boden, an Wänden und als Arbeitsplatte zum Einsatz kommt.

... Lack

Lackfronten stehen hoch im Kurs. Die stylische, glänzende Optik und die große Farbauswahl machen sie im wahrsten Sinne des Wortes zu einem Highlight in der Küche. Echtlack hat einen brillanten Glanz mit Tiefenwirkung. Umlaufend lackierte Kanten – ohne Fugen also – sind ein weiteres Erkennungszeichen der hochwertigen Fronten. So sind sie dicht versiegelt und damit sehr strapazierfähig. Echter Lack ist leicht zu reinigen, allerdings muss man bei der Wahl des Putzmittels vorsichtig sein. Küchenfronten aus Lacklaminat sind diesbezüglich pflegeleichter. Auch sie gibt es mit Anti-Fingerprint-Beschichtung. Sie sind – da sie mit einer Kunststoffolie laminiert werden – auch günstiger in der Anschaffung. Auf den ersten Blick lassen sie sich nur für das geübte Auge von Echtlackfronten unterscheiden. Eine weitere Möglichkeit für mehr Glanz in der Küche sind – etwa als Rückwand – Glaspaneele.

... Holz

Kein anderes Material steht so für Wärme und Behaglichkeit: Holz ist nicht nur schön, es ist auch unglaublich vielfältig. Der Einsatz von Holz in der Küche ist nahezu überall möglich und die einzigartige Haptik des nachwachsenden Rohstoffs hat zu Recht viele Fans. Entscheiden muss man sich – auch abhängig vom Ort des Einsatzes – zwischen Vollholz, Furnier oder Leimholz. Echtholzoberflächen haben durch die enthaltenen Gerbsäuren antibakterielle Eigenschaften. Allerdings sind sie naturbelassen nicht ganz pflegeleicht und entwickeln eine natürliche Patina – Holz lebt. Wer den bleibenden Flecken, Kratzern und Dellen wenig abgewinnen kann, der ist wahrscheinlich mit einem Ersatz glücklicher. Holznachahmung findet in erster Linie als Laminat statt. Ob Fußbodenbelag oder Schrankfront – in Schichtverfahren werden auf einem Trägermaterial Optik und Haptik von Holz aufgebaut. Den Abschluss bildet ein Papierdruck unter einer Melaminharzschicht. Laminattechnik kann sogar die dreidimensionale Oberflächenstruktur von Holzmaserung oder Fugen nachempfinden. Laminat sind preisgünstig und pflegeleicht und den Anforderungen als Boden oder Front in der Küche mehr als nur gewachsen. Nicht zuletzt sind Keramikfliesen mit Holzdekor eine weitere Möglichkeit, für Holzoptik in der Küche zu sorgen. <<

Insellösung für moderne Küchen

Mit ALPINOVA Cubo präsentiert STRASSER Steine eine monolithische Kücheninsel. Die ist nicht nur modern und nachhaltig, sondern auch in ihrer Form beeindruckend.

Mit ALPINOVA Cubo bringt die Firma STRASSER Steine weltweit erstmalig auch Küchenfronten aus recyceltem Naturstein auf den Markt. Diese Innovation eröffnet die Möglichkeit, komplette monolithische Kücheninseln aus dem nachhaltigen Material zu gestalten. Als Pionier des sogenannten Re-Stoning-Prozesses gilt das Unternehmen als Vorreiter im verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen, Energieeinsparung und Kreislaufwirtschaft in der Küchen- und Arbeitsplattenbranche. Mit dem Anfang 2023 eingeführten Re-Stoning-Material ALPINOVA hat das Unternehmen eine wegweisende Lösung für Küchenarbeitsplatten und -fronten

geschaffen, die nicht nur ökologisch, sondern auch wirtschaftlich überzeugt. Leichtigkeit und Stabilität runden den stylischen Charakter ab.

DER RE-STONING-PROZESS

Das Konzept ist ebenso einfach wie genial: Nach ihrer Erstnutzung können nun auch die ALPINOVA-Arbeitsplatten zu 100 Prozent recycelt werden. Die alten Arbeitsplatten werden zerkleinert und dem ALPINOVA-Produktionsprozess erneut zugeführt. Dieses einzigartige, Re-Stoning genannte Verfahren wurde von STRASSER entwickelt, um ein zirkuläres System zu schaffen, das Naturstein in einem nachhaltigen

Kreislauf wiederverwertet. STRASSER Steine bietet diese nachhaltige Lösung für ausgediente Natursteinarbeitsplatten in Österreich und Deutschland an. Wenn Küchen erneuert werden, holt das im oberösterreichischen St. Martin im Mühlkreis beheimatete Unternehmen die nicht mehr benötigten Arbeitsplatten direkt beim Händler ab, sodass diese nicht kostenaufwendig entsorgt werden müssen. Die Platten werden zerkleinert und zu neuen Küchenarbeitsplatten verarbeitet: ALPINOVA besteht aus bis zu 40 Prozent zerkleinertem Naturstein, rund 50 Prozent Recyclingmaterial und etwa 10 Prozent hochwertigem Bindemittel. Die Natursteinkörnungen



STRASSER Steine ist Pionier des sogenannten Re-Stoning-Prozesses für einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen.



Bei ALPINOVA Cubo sind die Arbeitsplatte sowie die Fronten für einen monolithischen Look aus demselben Material.



Die Oberflächen der Arbeitsplatten von STRASSER Steine sind pflegeleicht und hygienisch sowie weitgehend kratzfest.

stammen entweder aus der STRASSER-Produktion, wo neben den abgeholten Arbeitsplatten auch Aus- und Abschnitte wiederverwertet werden, oder aus Steinbrüchen. Nicht nur das Material und das Re-Stoning-System, sondern auch die Produktion ist umweltschonend. Denn diese Platte wird bei Niedrigtemperatur gepresst und spart somit Energie bei ihrer Produktion. Die Zahlen sprechen für sich: Bereits knapp zehn Prozent der Produktionsmenge von STRASSER entfallen mittlerweile auf ALPINOVA.

MEHR NEUES BEI STRASSER

Das weltweite Unikat war bislang in den Oberflächen poliert und Leather Look in sechs Farben und in der Oberfläche Rockplan in zwei Farben (Nero und Verde) erhältlich. Das enorme Potenzial des innovativen Materials führte zur erneuten Erweiterung des ALPINOVA-Sortiments: Künftig sind die Küchenarbeitsplatten und -fronten auch in der Farbvariante „alba“ zu haben. Mit seiner eleganten, hellen Optik setzt dieser Farbton einen modernen Akzent und ist damit ideal für die Lösung für Küchenkorpusse – speziell in Verbindung mit der Arbeitsplatte in „alba“ als monolithische Einheit. Damit verbindet ALPINOVA Cubo aktuelles Design mit zeitgemäßer ökologischer Verantwortung und setzt ein

starkes Zeichen für eine nachhaltige Zukunft. Zusätzlich erweitert STRASSER sein Produktsortiment um ein exklusives Angebot an hochwertigen Glasdekoren für Nischenrückwände. Das Unternehmen trägt aktiv dazu bei, den Puls der Zeit zu erfassen und nachhaltige Produkte zu fördern. STRASSER Steine

ist der österreichische Marktführer im Bereich hochwertige Küchenarbeitsplatten sowie der größte Produzent in Mitteleuropa mit Vertretungen in Österreich und Deutschland – für die Küchen der Zukunft.

strasser-steine.at



Temperaturbeständigkeit bis 200 Grad zeichnet auch die verschiedenen Oberflächen der ALPINOVA-Arbeitsplatten aus.

Das große Plus an Sicherheit

5 Jahre garantierte Qualität auf Elektrogeräte

Individuelle Beratung und Produkte in erstklassiger Qualität lassen am Ende mehr entstehen als die Summe ihrer Einzelteile. **Es entsteht Ihre Traumküche.** Eine Küche, die Spaß macht und die durch eine Vielzahl an Funktionen die Arbeit erleichtert. Gerade die Elektrogeräte haben sich dank innovativer Technik zu wahren Alleskönnern entwickelt. Helfer, die mitdenken, die Arbeit erleichtern und dabei auch noch ganz selbstverständlich die natürlichen Ressourcen schonen.

Die serviceorientierten MHK Küchenspezialisten stehen zu 100 Prozent hinter jedem einzelnen Produkt, das Sie bei uns erhalten. Deshalb geben wir Ihnen auf neue Elektrogeräte – wie z. B. auf Herde, Mikrowellen und Backöfen, Kühl- und Gefrierschränke, Geschirrspüler und Dunstabzugshauben, aber auch für große Standgeräte wie Waschmaschinen und Trockner vieler namhafter Hersteller zusätzlich eine 5-Jahre-Garantie. Das heißt, wir verlängern die gesetzliche Gewährleistungsfrist von zwei auf fünf Jahre.

EIN SICHERES GEFÜHL

Verlassen Sie sich auf Qualität und Service!

Im Fall eines Falles können Sie auf das gute Gefühl vertrauen, dass Ihnen in diesen fünf Jahren keine Reparaturkosten* entstehen und Ihnen schnell und unkompliziert geholfen wird. Denn Material- und Arbeitskosten, An- und Abfahrt sowie Transport* werden im Schadensfall zu 100 Prozent übernommen.

* im Rahmen der Garantiebestimmungen

5 JAHRE
GARANTIE



www.steinreinisch.at

KÜCHENARBEITSPLETTEN

AUS NATURSTEIN, DEKTON, SILESTONE, KERAMIK UND MEHR

MHK
MEIN KÜCHENSPEZIALIST
PARTNER

Natürlich über
CARAT
plan- und bestellbar



40 JAHRE

Stein Sinfonien

Lidia Bail

STEINTECHNIK
REINISCH
IHRE ARBEITSPLETTENMANUFAKTUR SEIT 1985



NEU: #steinreinischTV

„Beim Stein daheim“: Mehr Infos und Hintergrundwissen über Naturstein und Keramik in Küche und allen Lebensbereichen kurzweilig präsentiert





Clever, stylish und leistungsstark Der Neff Backofen „B5ACJ7AG3“ ist ein Highlight für alle, die gern effizient kochen. Dank seiner „Slide & Hide“-Technologie verschwindet die Tür beim Öffnen komplett. Mit der neuen „AirFry“-Funktion gelangen knusprige Ergebnisse ohne zusätzliches Fett. Dazu kommen ein elegantes Design in Graphite Grey und die Energieeffizienzklasse A+.

Die „Slide & Hide“-Tür gleitet unter den Backofen.

DIE KRIEGEN WAS GEBACKEN

BACKÖFEN MIT SPEZIALFUNKTIONEN
ERMÖGLICHEN NEUE ZUBEREITUNGSARTEN

Es geht längst nicht mehr nur um hohe Temperaturen im Garraum. Die neue Generation ermöglicht mit Dampf, unter Vakuum und fettfrei in heißer Luft frittiert gesunde Zubereitungen ohne Aroma- oder Nährstoffverluste. Und ihre Bedienung wird auch immer smarter!



Puristisches Design ohne Griffe
 Der Miele-Backofen aus der „ArtLine“-Serie überzeugt mit Eleganz und Funktionalität: Die grifflose Tür öffnet sich per „Touch2Open“, das neue Pearlbeige-Design fügt sich harmonisch in jede Küche ein. Neben der motorisch gedämpften Türöffnung punktet das Miele-Modell mit seinem dezenten Farbton, das Küchen eine zeitlos warme Nuance verleiht.

Mattschwarzes Glas und coole Farben heben den Style-Faktor auf ein neues Level

Das gewünschte Ergebnis lässt sich präzise voreinstellen.

Moderne Backöfen vereinen Innovation, Design und Funktionalität auf beeindruckende Weise und machen den Alltag in der Küche nicht nur leichter, sondern auch smarter und stilvoller. Ob für knusprige Pommes, saftig gegarte Steaks oder goldbraun gebackene Pizzen – die neuesten Modelle sind wahre Alleskönner und lassen keine kulinarischen Wünsche offen. Eine der herausragenden Funktionen, die viele moderne Backöfen bieten, ist die „AirFry“-Technologie. Fettfreies Frittieren wird hier ganz ohne zusätzliches Gerät möglich, was insbesondere gesundheitsbewusste Genießer freut. Ob knusprige Süßkartoffelpommes, krosse Chicken Wings oder knackiges Gemüse, dank „AirFry“ gelingen solche Speisen im Handumdrehen, und zwar ohne schlechtes Gewissen. Auf einem speziellem Backblech werden die Speisen in heißer Luft gegart außergewöhnlich knusprig. >>



Dampfbackofen mit Sous-vide-Funktion Die AEG-Serie „9000 SteamPro“ überzeugt mit exklusivem, mattschwarzem Spezialglas, das resistent gegen Fingerabdrücke ist. Zwei Dampfreinigungsprogramme sorgen für mühelose Sauberkeit, während der Kerntempersensur die Temperatur im Inneren des Gerichts überwacht. Mit „Steamify“ wird die Dampzufuhr automatisch angepasst.

Die „Eco Line“-Einbaubacköfen von Constructa sind komfortabel via „Touch Control“ bedienbar.



Highlight für jede Küche Der Constructa-Backofen überzeugt mit Funktionen wie „AirFry“ für fettfreies Frittieren, Dampfunterstützung und Pyrolyse für eine einfache Reinigung. Das Modell „CF3M28083“ in edlem Anthrazit bietet Energieeffizienzklasse A+, vereint damit Stil und Funktionalität. Das knebelfreie Glasdisplay mit „Touch Control“ kombiniert intuitive Handhabung und elegante Optik.



Mit Stil und Funktion

Mit acht Backofenfunktionen, 3-D-Heißluft und der „cookControl30“-Automatik gelangen Gerichte auf bis zu drei Ebenen perfekt. Dank seiner „activeClean“-Funktion reinigt sich der Siemens Ofen im eleganten „blackSteel“-Design von selbst. „HomeConnect“ ermöglicht die Steuerung per App, während das „lightControl“-Bedienkonzept für eine intuitive Handhabung sorgt.

*Grifflose Perfektion:
Gaggenau vereint
minimalistisches
Design mit technischer
Höchstleistung.*



Die Meisterklasse „Gaggenau Expressive“ vereint Bauhaus-inspiriertes Design mit technischer Perfektion. Mit Heizmethoden bis 300 °C, „AirFry“, einem Kerntemperaturfühler und pyrolytischer Selbstreinigung bietet er allerhöchstes Niveau. Die grifflose Tür und die präzise Beleuchtung unterstreichen die elegante Optik.



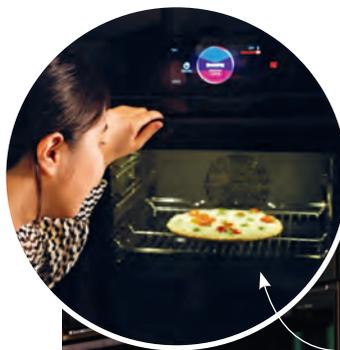
Die neue Generation Backöfen sind wahre Alleskönner samt Selbstreinigungsfunktion



OFEN, SÄUBER' DICH!

Moderne Backöfen bieten eine Vielzahl an Funktionen, die das Kochen und Reinigen erheblich erleichtern. Dank pyrolytischer Selbstreinigung zerfallen Essensreste zu Asche, die sich im Anschluss ganz einfach auswischen lässt. Mühsames Schrubben gehört der Vergangenheit an. Auch das Zubereiten wird durch smarte Technik erleichtert, wenn nicht gar revolutioniert: Künstliche Intelligenz und integrierte Kameras erkennen automatisch das Gericht im Ofen und passen Temperatur und Programme optimal an. So gelingt die Pizza oder der Braten perfekt, ohne dass man ständig nachsehen und nachjustieren muss. Hochmoderne Backöfen lassen sich sogar via „HomeConnect“ ganz easy von unterwegs steuern – ideal, wenn man noch schnell mal eben etwas außer Haus erledigen muss. Auch optisch setzen die neuen Modelle Akzente: Farben wie Anthrazit, Graphitgrau oder Schwarz sowie griffloses Design verleihen jeder Küche ein modernes Flair.

Sebastian Bütow <<



Perfekte Pizza mit dem Bosch-Backofen: Der gewünschte Bräunungsgrad lässt sich smart steuern.



Smarte Technik, gesunde Zubereitung Mit künstlicher Intelligenz und einer integrierten Kamera erkennen die „Serie 8“-Backöfen von Bosch die Gerichte und schlagen automatisch die besten Einstellungen vor. Die Dampffunktionen „Plus“ und „AirFry“ ermöglichen schonendes Garen und fettarmes Frittieren. Bedient wird per App oder Spracheingabe.



Spielerisch Dass glatte Lackoberflächen nicht eintönig sein müssen, beweist Leicht mit einer Interpretation seiner Linie „Kyoto“ im ikonischen Mondrian-Design. Weiße Felder ergänzen sich dazu mit der „Les Couleurs® Le Corbusier“-Farbpalette zum markanten Mix.

WOW- EFFEKTE

UNSERE HIGHLIGHTS VON DEN KÜCHENMESSEN

Jedes Jahr aufs Neue sind die Neuheitenpräsentationen der Küchenhersteller für das Fachpublikum ein aufregendes Ereignis. Wir haben uns umgesehen und verraten hier, welche innovativen Ideen und Entwürfe uns auf unseren Streifzügen durch die Ausstellungen besonders begeistert haben.



Die kratzresistente Beschichtung diamondProtect macht Kochfelder widerstandsfähiger gegenüber den Herausforderungen des Küchenalltags.

Entwicklung vorangetrieben

Ob neue, kratzfeste diamondProtect-Kochfelder oder XXL-Kühlschränke, die in hohe und breite Nischen passen – Siemens entwickelt jede Technik weiter.

Siemens brachte sein erstes Induktionskochfeld mit der kratzresistenten diamondProtect-Oberfläche und Temperatursteuerung Ende 2024 in den Handel. Mit diamondProtect erhalten Glaskeramikoberflächen eine Beschichtung, deren Härte an Diamanten heranreicht. Das garantiert Pflegeleichtigkeit und langlebige Schönheit – trotz hoher Hitze, Scheuerschwämmen oder Salz am Topfboden. Der Effekt: Die glänzende Fläche bleibt länger makellos schön. Küchenbesitzer müssen beim Hantieren mit Töpfen und Pfannen weniger aufpassen und können sich über vereinfachte Pflege freuen. Siemens führte das neue Material auch für das iQ500 inductionAir-Plus-Kochfeld ein, das einen integrierten Dunstabzug mit Kombi-Induktion, Temperatursteuerung und neuem Bratsensor Pro vereint. Das nutzt allen, die beim Kochen gerne mehr Kontrolle hätten. Man kann erstmals nicht nur eine Leistungsstufe wählen, sondern eine Temperatur einstellen, wie man es vom Backofen kennt, indem man aus 11 Temperaturstufen zwischen 70 und 220 °C wählt. Der Bratsensor Pro führt ungeübte wie erfahrene Köche ganz entspannt zum perfekten Ergebnis. Welche Stufe die richtige ist, weiß der Kochfeldassistent. Ihn kann man mithilfe der Siemens-Hausgeräte-App jederzeit um Rat fragen.

NEUE XXL-KÜHL-GEFRIER-GERÄTE VON SIEMENS

Wurden bislang vor allem die Sologeräte immer größer, bringt Siemens Hausgeräte nun auch die XL- und XXL-Varianten hinter der Möbelfront groß raus. Dafür wurde mit 194 Zentimetern eine neue Einbauhöhe eingeführt. Im Vergleich zur 178er-Standardhöhe bei Kühl-Gefrier-Kombinationen hat das neue XL-Modell damit 11 Prozent mehr Nutzvolumen. Wer es

noch größer will, entscheidet sich für die 75 Zentimeter breite XXL-Version und gewinnt damit im Vergleich 45 Prozent an zusätzlichem Platz. Eine 194er-Nischenhöhe mit 75er-Breite gab es in Deutschland bisher nicht. Zudem trifft Volumen auf lang anhaltende Frische, denn die Fächer für Grünes sind nicht nur „gewachsen“, auch das hyperFresh-Frischhaltesystem sorgt mit regulierbarer Luftfeuchtigkeit für ideales Klima für sensible Lebensmittel. Dank noFrost-Ausstattung ist Abtauen bei beiden Geräten nicht mehr nötig und das XXL-iQ500-Gerät leuchtet mit freezerLight den Gefrierbereich perfekt aus.

siemens-home.bsh-group.com



Die neue XXL-Variante von Siemens für 194 Zentimeter Nischenhöhe.



Reduziert Offene Regale wie hier bei ewe sorgen für Abwechslung und geben Ihnen die Möglichkeit, besonders schöne Stücke sichtbar zu platzieren. Am schönsten sieht es aus, wenn sie nicht überladen werden.



Inspiration Natur Die Landschaft und die grenzenlose Weite des Nordens stehen bei den Modellen „Nordic“ von ewe Pate. Denn Funktionalität und skandinavisches Design gehen auch in Zukunft Hand in Hand. Das dunkle Holz gibt noch eine Prise Eleganz dazu.



Role Model Bei diesem Beispiel von Häcker kommen gleich drei ganz heiße Trends zusammen: die strukturierte Oberfläche der Echtholzfronten, die passend zur Küche dunkle Gerätefarbe sowie die dekorativ gestalteten Regalelemente als harmonischer Übergang zum offenen Wohnbereich.

Großartig, selbst im kleinsten Detail



- Mood Light
- Hydro Breeze
- Water & Ice Centre
- Glass & Steel Interior
- Vario Temp Zone
- No Frost
- Flex Door System
- Soft System
- Bio Fresh Professional
- Smart Device

MBsddi 9558 ◊ Prime-Serie

Wie wir unsere neuen French-Door-Geräte beschreiben würden? Großartig, im wahrsten Sinne des Wortes. Denn größtmöglicher Stauraum für Frische verbunden mit Qualität bis ins kleinste Detail lassen bei Kundinnen und Kunden, die einen ganz besonderen Kühlschrank suchen, keine Wünsche offen.

Jetzt mehr erfahren: home.liebherr.com/frenchdoor





Keller 2.0

EINER FÜR ALLES: DER HAUSWIRTSCHAFTSRAUM

In Zeiten, in denen Häuser fast immer ohne Untergeschoss gebaut werden, wird der HWR zum gefragten Multitalent. Er vereint Wäschepflege, Vorratshaltung und die Organisation von Haushaltsartikeln – und das mit großem Stil.



3



2

Kluge Raumgestaltung für höchste Effizienz.



4

1 Hinter den zartblauen Schranktüren (von nobilia) verbirgt sich ein weiterer Raum, zum Beispiel zum Vorbereiten von Speisen. Sieht's da nach Arbeit aus, bleiben die Türen einfach zu! **2** Ein offenes, hohes Regal (von Schüller) verwahrt große Haushaltsgeräte wie Staubsauger und Besen griffbereit und dient dank integrierter Steckdose gleichzeitig als Ladestation. **3** Im deckenhohen Schranksystem (von Häcker) werden Waschmaschine und Trockner ergonomisch perfekt platziert. **4** Der Vorratsschrank mit Innenrollkörben (von ewe) holt das Maximum an Platz aus Ihrer Küche heraus und schafft zusätzlich mehr Ordnung.



1

Kaum ein anderer Raum bietet so viele Nutzungsmöglichkeiten.



2



3

- 1** Großzügiges Wäscheparadies: Nicht nur das Waschen der Kleidung, sondern auch das Bügeln und Trocknen ermöglicht dieser großzügig dimensionierte HWR an Ort und Stelle (von neola).
- 2** Durch eine versteckte Tür in der Küchenzeile (von next125) betritt man diesen Hauswirtschaftsraum, der mit extra Spüle, Stauraum und Arbeitsplatte den Nutzen einer Backup-Küche schafft.
- 3** Mit seiner durchdachten Unterteilung bietet der Hochschrank (von neola) Platz für Reinigungsutensilien und selten genutzte Küchengeräte sowie auch genügend Raum zur Vorratshaltung.



Einfach abnehmbar, ist das Twist Pad Flex® eine verlässliche Kindersicherung für das Kochfeld.

Doppelte Offenheit

Offen wie keine andere und offen für Intuition: So könnte man die NEFF Highlights – die voll versenkbare Backofentür Slide & Hide® und das Twist Pad Flex® – auf den Punkt bringen.

Wer seine Kochkünste auf mehreren Geräten gleichzeitig entfesseln möchte, macht das am besten mit der einzigartig flexiblen Drehbedienung von NEFF. Das Twist Pad Flex® gibt es nun in einem neuen, hochwertigen Design mit vielen zusätzlichen Funktionen. Der Name selbst verspricht bereits eine Flexibilität, mit der sich das Kochen und Backen noch intuitiver gestalten lässt. Vielfältige Einsatzmöglichkeiten tragen dazu bei: Die präzise Steuerung des Twist Pad Flex® ist nicht nur am Induktionskochfeld, sondern jetzt auch am Backofen sowie am Kaffeevollautomaten möglich. Dank magnetischer Eigenschaft lässt sich der Bedienknopf einfach und intuitiv an das jeweilige Hausgerät andocken und durch Kippen, Tippen oder Drehen steuern. Am Backofen sowie am Kaffeevollautomaten können nach Wunsch jeweils ein oder zwei Twist Pad Flex® an das 6,8 Zoll große Full-Touch-Premiumdisplay angebracht werden. Dank der vier Farbvarianten lassen sie sich dem Look aller NEFF Hausgeräte in der Küche anpassen.

EINZIGARTIGE TECHNOLOGIE

Mit der einzigen voll versenkbaren Backofentür Slide & Hide® ging NEFF vor über 20 Jahren völlig neue Wege. Die Hide®-Backofentür verschwindet beim Öffnen vollständig mit nur einem Handgriff in einem Fach unter dem Garraum. Ein spezielles Dämpfungssystem ermöglicht geräuschloses, leichtgängiges Gleiten. Eine Neuheit ist die Hide®-Backofentür mit Soft-Close-Funktion: Der mitdrehende Slide®-Türgriff schwenkt beim Öffnen gegen die Türbewegung mit und liegt somit stets in gleicher, angenehmer Position in der Hand. Das Beste daran:

Der Garraum ist bei einem Slide-&-Hide®-Backofen genau so groß wie bei einem Backofen mit gewöhnlicher Klapptür – aber die Tür ist nie im Weg. Weitere technische Funktionen sind Dampfzugabe, die neue Air-Fry-Heizart und das hochwertige 6,8-Zoll-Full-Touch-Display mit innovativer Flex-Control-Steuerung; wie gemacht für Individualisten, die leidenschaftlich gerne kochen, braten oder backen, ohne sich einschränken zu lassen.

neff-home.com/at



Slide & Hide® – für mehr Raum in der Küche.



*Stimmungsvolles Licht
beim Kochen – mit
„MyAmbientLight“
und der Miele-App.*

KEIN DUNST

ABZUGSHAUBEN & MULDENLÜFTER FÜR GUTES KÜCHENKLIMA

So appetitanregend der Bratenduft auch sein mag – durchs ganze Haus sollten die feinen Fett- und Geruchspartikel doch bitte nicht ziehen. Mit starker Saugkraft und hocheffektiver Filterleistung werden sie gleich am Ort des Geschehens eingefangen.



2



3



4



5

1 Stil über der Kochinsel Das Deckengebläse von Miele setzt technisch und optisch Akzente: Es integriert sich unauffällig in Räume, dient aber auch als Blickfang und beseitigt effektiv Gerüche. In dunkel gestalteten Koch- und Wohnbereichen punktet Miele mit dem Farbton Mattschwarz. **2 Testsieger** „Sehr gut“ für die „SaphirMatt“-Kochfeldoberfläche von AEG beim aktuellen Vergleichstest von ETM: Die elegante Optik macht das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug zum Hingucker. Das innovative Material bewirkt einen Anti-Fingerprint-Effekt. **3 Langlebig und platzsparend** Die Oberflächenveredelung der „accent line“ von Bosch verstärkt die Widerstandsfähigkeit des Glaskeramikkochfeldes enorm. Der Dunstabzug wird darin eingebettet, ist leise und spart Platz – eine separate Haube ist überflüssig. **4 Symbiose aus Stil und Funktionalität** Das elegante Induktionskochfeld von Neff überzeugt auch auf kleinem Raum mit integriertem Kochfeldabzug und „Matt Black“-Design. **5 Frisches Design für frische Luft** Mit den stylishen „studio line“-Kochfeldern von Siemens lassen sich zwei Induktionszonen zu einer großen Kochfläche verbinden. Dank „variInduktion“ und Sensortechnologie wird jedes Kochgeschirr gleichmäßig erhitzt – nichts brennt an. Gerüche werden direkt am Ort des Geschehens abgesaugt.



1

2



1 Höhenverstellbar und nahezu geräuschlos Deckenlüfter aus der „Serie 200“ von Gaggenau überzeugen mit puristischer Optik und Sensorsteuerung – die Lüftung erkennt den Bedarf und passt ihre Gebläseleistung automatisch den aufsteigenden Wrasen an.

2 Schneller als der Dampf Das leistungsstarke Saugsystem lenkt Kochdämpfe in den Fettfilter, wo Gerüche, Fett und sonstige Partikel verlässlich aufgefangen werden. Mittig im Kochfeld platziert, entgeht „Nikolatesta“ von HKT – dank intelligenter Sensoren für ein ausgewogenes Verhältnis von Lautstärke, Leistung und Energieeffizienz – keinerlei Dunst.





Die neue Gerätefarbe Pearlbeige harmoniert sehr gut mit einem modernen oder traditionellen Ambiente.

Entdecken Sie die neue Farbe

Mit Pearlbeige setzt Miele bei seinen Einbaugeräten auf einen zurückhaltenden, eleganten und zeitlosen Farbton, der mit unterschiedlichen Umgebungen und Einrichtungstilen harmoniert.

Die neutrale, warme Mischung aus Grau und Beige sorgt für Ruhe und ist dabei vielseitig einzusetzen. Denn egal ob Pearlbeige auf eine Einrichtung in modernem, minimalistischem Stil oder in eher traditionellem Look trifft – der Farbton sorgt für ein harmonisches Gesamtbild. Damit bekommen die grifflosen ArtLine-Modelle von Miele eine weitere Farbvariante, mit der sich die glatten Oberflächen der Einbaugeräte flächenbündig in Möbelfronten einfügen. Der warme, neutrale Beigetone ist – neben Graphitgrau, Brillantweiß, Obsidianschwarz matt oder glänzend – eine edle Nuance für noch mehr Gestaltungsmöglichkeiten.

DIE STÄRKEN VON PEARLBEIGE

Beige harmoniert, ebenso wie Schwarz, mit unterschiedlichen Materialien. Fronten und Arbeitsplatten in der Küche sowie die Einrichtung der Ess- und Wohnräume profitieren von Pearlbeige als modernem und dennoch zeitlosem Ton. Den einzigartigen Look erhalten die Glasoberflächen durch einen Metallic-Rückseitendruck, der ähnlich wie bei Graphitgrau zu einem leichten Glitzereffekt führt. Zudem passen die Einbaugeräte im neuen Miele-Farbton durch den dezent wahrnehmbaren Grauanteil und die hochglänzenden Glasoberflächen gleichermaßen zu helleren und dunkleren Farben. Ein markanter und dennoch warmer Look entsteht, wenn man den sanften Erdton mit dunklen Hölzern oder schwarzen Akzenten kombiniert.

DIE TECHNIK HINTER DER FARBE

Technisch basieren die ArtLine-Modelle auf den Einbaugeräten der Generation 7000 von Miele. Sie ermöglichen mit ihren vollflächigen Glasfronten und integrierten Displays eine

konsequent grifflose Küche. Ein Öffnen per Fingertipp ermöglicht die in der Bedienblende integrierte Sensortaste Touch2Open. Sie entriegelt motorisch die Tür, die dann gedämpft nach unten gleitet. Zum Portfolio gehören unter anderem Schubladen für die 14er- und 29er-Nische, eine Kopffreihaube in 90 cm Breite, Weinschränke (45er und 88er) sowie Backöfen und Dampfbacköfen für die 45er- und 60er-Nische, zudem Backöfen mit Mikrowelle für die 45er-Nische. Sie liefern mit der DualSteam-Technologie perfekte Ergebnisse und garantieren eine leichte Reinigung dank HydroClean.

miele.at



Die grifflosen ArtLine-Modelle von Miele – darunter Backöfen, Dampfgerätere und Weinschränke – profitieren von dem dezenten Ton.

SPIELFELD FÜR TÖPFE & PFANNEN

KOCHSTELLEN ÜBERZEUGEN MIT INNOVATIVER TECHNIK

Ob Topfgröße, Hitzezufuhr oder Dunstentwicklung – die neuen Kochfelder passen sich dem Gargut flexibel an. Denn intuitiv bedienbar oder optional automatisiert, werden Herdplatte, Temperatureinstellung und integrierter Wrasenabzug optimal ausgewählt.

Bestbewertet Die edle mattschwarze Oberfläche des „SaphirMatt“-Induktionskochfelds von AEG verleiht der Küche mehr als nur Eleganz. Als Nummer eins im ETM-Vergleichstest überzeugt vor allem die High-End-Glaskeramik, welche viermal kratzfester ist als herkömmliche Materialien.

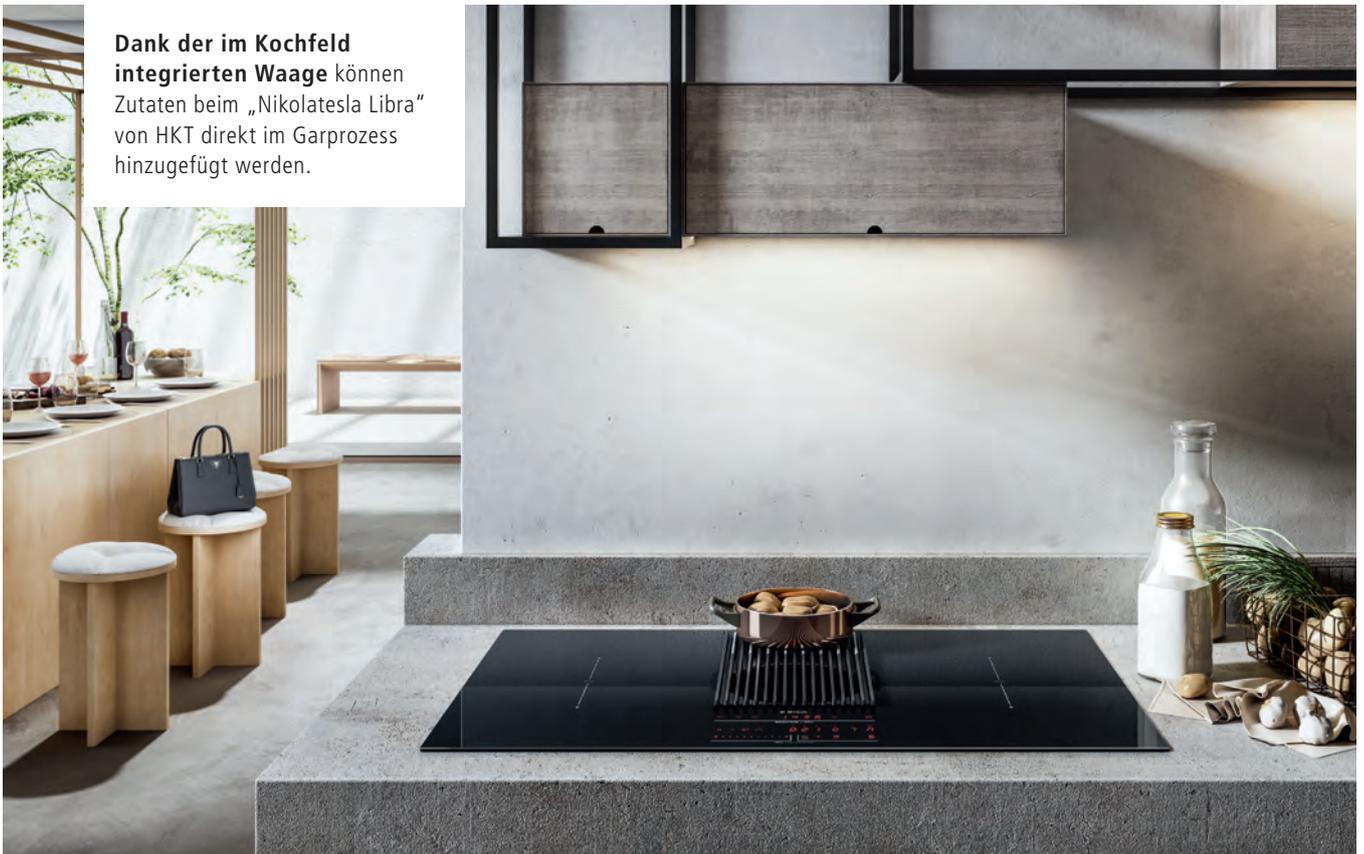


Perfekte Symbiose aus Stil und Funktionalität: Das neue Induktionskochfeld von Neff im „Matt Black“-Design überzeugt mit intelligenten Extras wie dem Bratsensor für Garstufen von 70 bis 220 °C, der intuitiven „Flex“-Zone und der praktischen „Favourite“-Taste.



Moderne Kochfelder vereinen makellostes Design mit praktischer Funktionalität.

Dank der im Kochfeld integrierten Waage können Zutaten beim „Nikolatesla Libra“ von HKT direkt im Garprozess hinzugefügt werden.





Nahtlos integriert In modernstem Design versteckt sich die integrierte Induktion bei Gaggenau, denn das Kochfeld ist unsichtbar in die Arbeitsfläche eingebaut. Die „Vario“-Option ermöglicht zudem, die Kochstelle für spezielle Kochtechniken mit professionellem Zubehör aus- oder nachzurüsten.

Die Kochstelle versteckt sich völlig unsichtbar in der Arbeitsfläche.



Spezielles Kochgeschirr Die modernen Induktionsfelder von Miele bieten innovative Technik und zeitloses Design. Perfekt darauf abgestimmt ist das neue, hochwertige Kochgeschirr des Herstellers, das sich ideal für alle Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug eignet.

Für perfekte Ergebnisse

Der innovative Bratsensor „PerfectFry Plus“ von Bosch ermöglicht präzise und konstante Temperatureinstellungen. Diese durchdachte Technologie funktioniert ähnlich wie bei einem Tempomat im Auto und sorgt dafür, dass ein ständiges Nachregulieren der Kochtemperatur nicht mehr nötig ist.



Dank Sensortechnologie wird die gewählte Kochtemperatur konstant gehalten.



Flexible Größe Die Siemens-„iQ500“-Induktionsfelder bieten nicht nur präzise Temperaturen, sondern auch eine einfache Bedienung per Touch-Display. Auf der „flexInduktion“-Zone lassen sich Töpfe und Pfannen beliebig platzieren, während die „powerBoost“-Funktion für schnelles Aufheizen sorgt.

Koch aus Leidenschaft

Schon zu Studienzeiten hat Yotam Ottolenghi für seine Kommilitonen grandiose Dinnerpartys geschmissen. Und nach dem Master in Fotografie absolvierte der Hobbykoch schließlich noch eine Konditorlehre.



FUTTER FÜR DIE SEELE

PURES WOHLGEFÜHL ZUM NACHKOCHEN

Mit seinen Anleitungen zum Würzen und Aromatisieren von Speisen hat es Yotam Ottolenghi längst quer über den Globus zum kulinarischen Gewürzguru gebracht. Für sein neuntes Kochbuch haben der Wahl-Londoner mit israelischen, italienischen und deutschen Wurzeln und sein Team Rezepte entwickelt, die das Gefühl von Vertrautheit und neue Geschmackserlebnisse auf köstlichste Art miteinander vereinen.

Eines stellt der erfolgreiche Betreiber von insgesamt neun Londoner Restaurants und Delis sowie Autor von inzwischen neun Kochbüchern gleich klar: Ohne sein Team würde es nichts von alledem geben. Und so ist es nur konsequent, dass sein neuestes Werk die Autorenschaft von drei weiteren Namen neben seinem ausweist. Helen Goh, Verena Lochmuller und Tara Wigley sind Mitarbeiterinnen der „OTK“ (Ottolenghi Test Kitchen). Gemeinsam haben die vier dem diffusen Gefühl von Geborgenheit und Gemütlichkeit, das sich beim Essen bestimmter Mahlzeiten einstellt, nachgespürt. Und weil ihre Wurzeln den halben Globus abdecken, lädt ihre Rezeptesammlung auf eine kulinarische Reise von Malaysia und China über Melbourne, den Sudan, halb Europa bis in die USA ein.

Ihr habt das Buch „Comfort“ genannt. Was verbirgt sich für dich und euch hinter diesem Ausdruck?

Wir wussten schon immer, dass wir etwas „Gemütliches“ machen wollten: über das Essen, das wir zu Hause essen. Bevor es „Comfort“ hieß, haben wir „Home“ und „Family“ als Titel ausprobiert. Aber Komfort schafft es, von beiden Dingen zu handeln. Dabei ist der Begriff irgendwie universell auf seine einzigartige Weise, fanden wir. >>



Anleitung zum Glückhessen

In seinem neuesten Buch versammelt Yotam Ottolenghi mehr als 100 Rezepte, die nach zu Hause schmecken.



EI-SAMBAL-SHAKSHUKA

Zutaten für 4 Personen

1½ TL Fenchelsamen • 2 Gewürznelken • Samen aus 2 Kardamomkapseln
 • ½ TL gemahlener Zimt • 1½ EL mittelscharfes Currypulver • 60 ml Olivenöl • ½ TL schwarze Senfsamen • 20 Curryblätter • 1 rote Zwiebel, längs halbiert und in dünne Halbringe geschnitten (160 g) • 10 g Ingwer, geschält und fein gerieben • 5 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt • 10 g Koriandergrün, die Stängel fein gehackt, die Blätter zum Servieren beiseitelegen • 150 g Datterini-Tomaten (oder Kirschtomaten) • 2 TL Sambal Oelek • 1 Dose gehackte Tomaten (400 g) • 100 ml Tamarindenkonzentrat • 300 ml Wasser • 15 g Palmzucker oder heller Rohrzucker • 5 Eier • Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung Fenchelsamen, Nelken und Kardamomsamen in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer bis schwacher Hitze etwa 2 Min. leicht rösten, bis sie duften. Fein mahlen oder im Mörser zu feinem Pulver zerstoßen. Zimt sowie Currypulver hineinstreuen und die Mischung beiseitestellen. In einer großen Deckelpfanne (Ø 26 cm) mit hohem Rand 3 EL Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Senfsamen und 10 Curryblätter darin 1 Min. braten, bis die Körner aufplatzen. Die Zwiebel hinzufügen und etwa 7 Min. mitbraten, bis sie beginnt, Farbe anzunehmen. Ingwer, Knoblauch, Korianderstängel und frische Tomaten hinzufügen. Alles weitere 5 Min. garen, die Fenchel-Gewürz-Mischung einrühren. Wenn sie nach 2 Min. duftet, Sambal Oelek, Dosentomaten, Tamarinde, Wasser, Zucker und 1¼ TL Salz sorgfältig unterrühren. Das Sambal zum Köcheln bringen. Bei mittlerer bis schwacher Hitze 20–25 Min. offen köcheln lassen, bis es eingedickt ist. In das Sambal Mulden drücken und die Eier darin aufschlagen. Jeweils mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Den Deckel auflegen und die Eier 7–8 Min. garen, bis die Eiweiße vollständig gestockt und die Eigelbe noch weich sind. Inzwischen den restlichen EL Öl in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die restlichen Curryblätter darin etwa 1 Min. braten, bis sie stark duften, dann vom Herd nehmen. Wenn die Eier fertig gegart sind, mit dem Öl samt gebratenen Curryblättern übergießen, mit den Korianderblättern bestreuen und servieren.

Behaglichkeit
 hat viele
 Facetten –
 je nach Ort,
 Jahreszeit
 und Anlass.

Bei Komfort denkt man womöglich an Convenience, also Bequemlichkeit. Das ist aber nicht euer Ansatz, oder?

Nein, im Kern geht es darum, was passiert, wenn man „Nostalgie“ und „neu“ kombiniert. Bei jedem Rezept gibt es Nostalgie – eine Erinnerung an oder Sehnsucht nach der Heimat und der Person, die für uns gekocht hat. Aber wenn man es frisch zubereitet, gibt es auch immer etwas Neuartiges.

Wie kann man sich das vorstellen?

Das Brathühnchen mit Curryblatt-Dukkah wäre ein klassisches Beispiel. Wer erinnert sich nicht an ein gebratenes Hühnchen, das man als Kind gegessen hat, und doch ist die Kombination mit einer aufregenden Dukkah-Gewürzmischung eine neue Geschmacksvariante. Oder Schokoladenmousse? Nostalgie pur, aber wir haben unsere Mousse mit einem herrlichen Orangenkaramell verfeinert für diejenigen, die ein neues, ungewöhnliches Aromaexperiment wagen möchten.

Welchen Zusammenhang habt ihr zwischen Kochen, Essen und dem Gefühl von Heimat gefunden?

Für uns alle vier ist es ein wichtiges Bindeglied. Für jeden, der an einem anderen Ort lebt als dem, an dem er geboren und aufgewachsen ist, ist Essen der effektivste Weg, um sich mit den Gerüchen und Geschmäckern sowie Erinnerungen an die Heimat zu verbinden. Sie können >>



Gaggenau setzt auf ein von Möbeln inspiriertes Erscheinungsbild.

Neue Maßstäbe bei Leistung und Ästhetik

Gaggenau, der Hersteller luxuriöser Kücheneinbaugeräte, stellt mit dieser Kühl- und Gefrier-Kombination seine neueste Generation der Kühlgeräte vor.

Die neue Kühl- und Gefrier-Kombination, ausgestattet mit modernster Technologie, vereint Design mit Funktionalität und wertet Wohnräume mit einem von Möbeln inspirierten Erscheinungsbild auf. Im Inneren harmonieren die Oberflächen aus dunklem, gebürstetem Edelstahl hervorragend mit den Elementen aus anthrazitfarbenem Aluminium. Warmweiße, blendfreie LED-Beleuchtung setzt alles perfekt in Szene. Denn ein neues Lichtkonzept ermöglicht es, dass einzelne Bereiche beleuchtet oder verdunkelt werden können.

TOLLE OPTIK, VEREINT MIT FUNKTIONALITÄT

Um Lebensmittel so lange wie möglich frisch zu halten, verfügt die neue Kühl- und Gefrier-Kombination über fünf Klimazonen. Die Frischkühlschubladen, die sich über die komplette Breite des Geräts erstrecken, sind voll ausziehbar und regulieren die Luftfeuchtigkeit, um empfindliche Lebensmittel zu schützen. Eine Vielzahl an Einstellungsmöglichkeiten sorgt für die ideale Bedingung und Temperatur für jedes Lebensmittel. Mit dem Home Connect System lässt sich der Kühlschrank jederzeit vom Smartphone oder Tablet steuern und überprüfen. Integrierte Innenkameras ermöglichen es, auch unterwegs im Blick zu behalten, welche Lebensmittel sich im Kühlschrank befinden – selbst in den Schubladen. Diese neue Gerätegeneration schafft ein einzigartiges Gesamterlebnis und macht Luxus erlebbar. Mikkel Brandt Bugge, Industrial Designer bei Gaggenau, erläutert: „Bei Gaggenau ist es ein fester Bestandteil des Designs, dass Ästhetik und Funktionalität eine perfekte Komposition

bilden – das spiegelt auch unsere traditionsreiche Geschichte wider.“ Sven Baacke, Head of Design bei Gaggenau, ergänzt: „Die Verbindung von Ästhetik und Funktionalität ist viel mehr als nur Mittel zum Zweck. Es geht vielmehr darum, die Sichtbarkeit von Gerät und Technik auf ein kleinstes Minimum zu reduzieren und gleichzeitig Spitzenleistung zu erbringen.“

gaggenau.com/at



Dunkler, gebürsteter Edelstahl trifft auf Elemente aus anthrazitfarbenem Aluminium.



HÜHNCHEN MIT STEPHS GEWÜRZ

Zutaten für 4 Personen (mit Reis und Salat)

1 TL Pimentkörner • 2 Lorbeerblätter, grob in Stücke gezupft
 • 1½ TL scharfes Chilipulver • 1½ TL Paprikapulver • ½ TL gemahlener Zimt • ½ TL Lebkuchengewürz • 25 g heller Rohrzucker • 1½ EL flüssiger Honig • 1–2 grüne Jalapeño-Chilischoten, fein gehackt • 1–2 rote Scotch-Bonnet-Chilischoten (Habaneros), fein gehackt • 1 kleine rote Zwiebel, in 1 cm große Würfel geschnitten (100 g) • 2 Frühlingzwiebeln, fein gehackt (30 g) • 50 ml Olivenöl • 1 kg Hähnchenschenkel
 • 2 EL Weißweinessig • Salz

Zubereitung Piment und Lorbeer ohne Fett in einer Pfanne 1–2 Minuten rösten, bis die Blätter Blasen werfen. Im Mörser zu einem Pulver zerstoßen, dann mit den restlichen Zutaten, bis auf Hähnchenschenkel und Essig, in einer großen Schüssel vermischen. Noch 1 TL Salz hinzufügen. Die Hähnchenschenkel in dieser Gewürzmischung gründlich wenden und dann in das Fleisch einmassieren, sodass es rundherum von Gewürzen überzogen ist. Die Schüssel zudecken und für mindestens 6 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Die Hähnchenschenkel 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Den Essig hinzufügen und alles durchheben. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Die Hähnchenschenkel mit der Haut nach oben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Etwa 45 Minuten braten, bis sie knusprig und goldbraun sind; nach der Hälfte der Zeit das Blech einmal drehen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Das Buch
ist ein Fest
der Vielfalt,
Familie,
Immigration
und Heimat.

vielleicht nicht die Mutter oder das Kinderzimmer herbeizaubern, aber die Suppe oder den Eintopf oder die Brühe zu kochen, die die Wohnung als Kind mit dem Geruch von zu Hause erfüllt haben, kann das Gefühl ziemlich nah heranbringen.

Und gibt es ein universelles Rezept für dieses Wohlgefühl?

Universell wohl nicht. Denn Behaglichkeit bedeutet nicht nur für jeden Menschen etwas anderes, sondern auch für ein und dieselbe Person, je nach Jahreszeit, Umgebung und Anlass der Mahlzeit. Es geht um die Zeit des Jahres, die Saison, die Gesellschaft. Im Herbst ist eine Pellkartoffel mit gebratenen Auberginenwürfeln und reichlich Tahini angesagt, aber im Sommer wollen wir glatte, kühle Nudeln oder einen Block seidenen Tofu. Es geht also nicht nur darum, was wir essen, sondern auch darum, wie und warum wir gerade etwas essen.

Welches der Rezepte im Buch erinnert dich am meisten an deine Kindheit?

Die Hähnchenfleischklöße mit Kartoffeln und Zitrone. Die verbinde ich definitiv mit meinen Eltern, die früher beide viel gekocht haben. Fleischbällchen gab es dabei aber immer, in jeder erdenklichen Form. Ein echter Klassiker für mich.

Ute Laatz <<



Die 194 cm hohen XL-Einbaugeräte von Liebherr fügen sich nahtlos in hochwertige Küchendesigns ein.

Reichlich Stauraum

Für frische Lebensmittel kann man nie genug Platz zur Verfügung haben. Mit den neuen XL-Einbaugeräten von Liebherr wächst der sprichwörtlich zur Decke.

Mit einer weiteren – im wahrsten Sinne des Wortes – großen Neuheit wartet Kühl- und Gefriergerätehersteller Liebherr auf: Die Einbau-Kühl-Gefrierkombinationen für die 194 cm hohe Nische nutzen die verfügbare Raumhöhe bestmöglich aus und schaffen so zusätzliches Volumen. Im Vergleich zu einem Einbau-Kühlgerät mit 178 cm Höhe stehen 12,5 Prozent mehr Platz für frische Lebensmittel zur Verfügung. Das entspricht einem Plus von 30 l Stauraum.

KÜHL- UND GEFRIERGERÄTE-SPEZIALIST LIEBHERR

Seit vielen Jahrzehnten steht Liebherr für Qualität, Zuverlässigkeit und eine lange Lebensdauer. Dank innovativer Technologien und hochwertiger Materialien sind die Geräte besonders komfortabel und energieeffizient. Modernes Design, technische Leistungsfähigkeit und komfortable Bedienbarkeit stehen dabei im Fokus. Die fünf Modellvarianten der neuen XL-Geräte reichen vom Einstiegsmodell mit der Frischetechnologie EasyFresh in der Pure-Serie über die Plus-Serie mit BioFresh bis hin zum Premium-Modell der Prime-Serie mit BioFresh und Design-Highlights wie der SmartSteel-Rückwand und dem LightTower. Mit diesen BioFresh-Modellen bringt Liebherr die bislang einzigen Einbaugeräte für die 194-cm-Nische auf den Markt, die zwei Null-Grad-Schubladen vorweisen. In diesem BioFresh-Safe sind Obst und Gemüse bestens aufgehoben. Die Technologie lagert Lebensmittel bei einer Temperatur knapp



Die neuen XL-Einbaugeräte haben bis zu 12,5 Prozent mehr Platz.

über 0 °C deutlich kühler als im Rest des Gerätes. Einen weiteren Maßstab setzt die für das XL-Segment erstmalig erreichte Energieeffizienzklasse C. Somit hat Liebherr sein Sortiment bei den Einbau-Kühl-Gefrierkombinationen nicht nur erfolgreich erweitert, sondern erhöht.

home.liebherr.com

WÜRZEN IST EINE KUNST

DAS KLEINE EINMALEINS DER FEINEN AROMEN

Gewürze sind gerade so populär wie nie. Sie richtig zu verwenden, bedarf Wissen und Übung. Ihre Erkenntnisse und Tipps teilt die leidenschaftliche Expertin Dr. Manuela Mahn mit uns.



Dr. Manuela Mahn ist Expertin, Gastrosophin, Kuratorin, Dozentin sowie Wissenschaftlerin und selbst im Urlaub auf den Spuren der Gewürze.

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

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

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

Wie lernt man das?

Zum Einstieg gibt es mittlerweile viel schöne Literatur. Köche und Gewürzsommeliers bieten tolle Kurse an, um tiefer in die aromatische Welt hineinzuschnuppern und wagemutiger zu werden, aber letztlich ist es ein Learning by Doing. Richtig würzen kommt nicht von ungefähr. Man muss sich damit beschäftigen, um herauszufinden, welche Aromen man persönlich mag und wie viele verschiedene Unterarten es von den einzelnen Gewürzen gibt. Allein bei Pfeffer eröffnen sich so unzählige Nuancen. Man muss für sich selbst ins Tasting gehen, Gewürze auch mal pur probieren, dann im Essen, Unterschiede herauschmecken und Vorlieben entdecken. Da eröffnen sich wahrlich neue Horizonte und es ist hochinteressant, was sich alles entdecken lässt, wenn man sich auf das Thema bewusst einlässt. Wissen ist auch hierbei wahrlich Macht!

Welche Bedeutung hat die richtige Würze für Speisen?

Zum einen geht es um die Qualität, die ja längst auch bei anderen Zutaten wieder Bedeutung erlangt hat. Wenn man sich mit Gewürzen auseinandersetzt, wird man unweigerlich darauf achten, sie so hochwertig wie möglich zu kaufen, und feststellen, dass man ein besseres Geschmacks- und Aromenerlebnis hat, aber auch weniger braucht. Ein gutes Gewürz



„Aktuell sind über 200 Inhaltskomponenten der Vanille erforscht, aber bei Weitem noch nicht alle!“



KURKUMA – DIE GOLDENE KNOLLE

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

hat einen hohen Anteil an ätherischen Ölen sowie an Scharf- und Bitterstoffen, all das, was charakteristisch für dieses Gewürz ist. Somit brauche ich keine großen Mengen. Wenn ich das Gewürz auch noch richtig lagere – sprich: licht-, wärme- und luftgeschützt –, dann habe ich auch ganz lange etwas davon und der höhere Preis relativiert sich. Zum anderen macht es einfach Spaß, mit solchen Gewürzen zu arbeiten und sie zum richtigen Zeitpunkt im Kochhergang einzusetzen.

Wann ist dieser richtige Zeitpunkt?

Ganze Gewürze wie Pfeffer- oder Pimentkörner, aber auch ein Lorbeerblatt können gerne mitgekocht werden. Gemahlene oder gestoßene Gewürze sollte man jedoch erst zum Ende der Garzeit hinzufügen, wenn die Hitze nicht mehr am

höchsten Punkt ist. Das intensivste Aroma erhält man, wenn sich die ätherischen Öle und die Geschmacksstoffe nicht verflüchtigen. Genau das passiert allerdings bei über 25 Grad. Dies macht etwa 20 Prozent bei der Geschmackswahrnehmung und 80 Prozent beim Aroma aus. Generell gilt: Weniger ist mehr. Lieber sollte man noch mal nachwürzen oder -salzen, bevor man zu vorschnell ist.

Neben Salz und Pfeffer: Welche Gewürze sollten wir zu Hause haben?

Das ist natürlich eine individuelle Frage. Der eine mag es eher mediterran und braucht daher Kräuteraromen, der andere liebt die asiatische oder orientalische Küche, die tiefere Gewürztöne sucht. Ich denke, Paprika gehört in >>



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

GAGGENAU

**FOR THOSE
WHO KNOW**

Set the stage for the extraordinary.
Introducing the new generation of cooling.

The difference is Gaggenau



Flexible Module Zwei Becken, drei Arbeitshöhen und zwei Wasserquellen zeichnen die Serie „Mixology“ (HKT) aus.

BEI DENEN LÄUFT'S!

ARMATUREN UND BECKEN MIT MEHRWERT

Ob Geschirr, Töpfe und Pfannen reinigen, Gemüse putzen, Lebensmittel waschen oder einfach Wasser zapfen – der Spülplatz ist die zentrale Anlaufstelle im Küchenkosmos. Grund genug, dem Ort des Geschehens höchste Aufmerksamkeit zu schenken – mit innovativer Technologie zur Wasseraufbereitung und pflegeleichten Materialien für maximale Hygiene.



Die perfekte Quelle „Catris-S Flexo Filter“ von Blanco bietet maximale Funktionalität. Die 3-in-1-Armatur spendet schließlich wahlweise Kalt-, Warm- und gefiltertes Wasser. Ein hochwertiger Filter veredelt das Leitungswasser und schützt dadurch auch kalkempfindliche Küchenutensilien.



Kalkreduziert und geschmacksoptimiert: Das Blanco-System trennt die Wasserführung, sodass gefiltertes Wasser über eine leistungsstarke Keramikkartusche ins Glas fließt.

Unzählige Male am Tag angesteuert, gilt der Spülplatz zu Recht als das Herzstück des Küchenalltags. Viele elementare Tätigkeiten laufen hier schließlich zusammen. Dank fortschrittlicher Technologie und hochwertiger Materialien kann dieser Bereich aber auch zum ästhetischen Hingucker werden. Moderne Armaturen und Spülen begeistern mit Komfort und Innovation. So bieten erstklassige 3-in-1-Armaturen neben außergewöhnlichem Bedienkomfort auch fein gefiltertes Wasser mit reduziertem Kalkgehalt. Das verlängert die Lebensdauer von so manchem Küchenutensil, vor allem jedoch verbessert dies den Geschmack des Wassers erheblich. Reines Trinkwasser ist schließlich ein Stück Lebensqualität. Zudem lassen sich durch die Kombination von Materialien und Elementen, etwa aus gebürstetem schwarzem Edelstahl oder gar edel vergoldet, stilvolle Statements setzen. Moderne Armaturen und Spülen werden zu multifunktionalen Designobjekten, die den Spülbereich effizient und zeitgemäß gestalten. Mit innovativen Technologien und dekorativer Optik wandelt sich der funktionale Spülplatz zum zentralen Küchenschauplatz, wo Effizienz und Stil eine stylische Symbiose eingehen.

<<



Design-Highlight Das Claron-Becken in Dark Steel strahlt Wärme aus und harmoniert zugleich perfekt mit dem Satin-Gold-Ton der Armatur und des Ablaufsets. Mit Blanco lassen sich viele Farbstile kombinieren, die das Küchenumfeld stilistisch aufwerten.



ALLES KLAR!

GESCHIRR, TÖPFE UND GLÄSER ENERGIEEFFIZIENT REINIGEN

Dank smarterer Technik muss man selbst gar nicht mehr anwesend sein, um den Geschirrspüler in Gang zu setzen. Clevere Geräte bestimmen den Verschmutzungsgrad und wählen das passende Programm. Nur das Ein- und Ausräumen geschieht noch von Hand.



1 Stiftung-Warentest-Sieger Der Geschirrspüler „N70“ von Neff lässt sich flexibel beladen: In den „Flex 3“-Körben und der „Vario“-Schublade „Pro“ hat auch sperriges Geschirr genug Platz. Die „Zeolith“-Technologie sorgt für Topergebnisse und sparsamen Verbrauch (Energie label A). **2 Sparsam und schnell** Das „QuickPower Wash“-Programm des „G 7000“ von Miele meistert einen Spülgang in weniger als einer Stunde. Die „Knock2open“-Tür öffnet sich mit einem sanften Klopfen.



3 Ergonomisch Bei den „ComfortLift“-Modellen von AEG kann der Unterkorb nach oben bewegt werden. Wie lange das Spülprogramm dauern soll, lässt sich individuell einstellen. **4 Immer den Verbrauch im Blick** Siemens „iQ7000“-Spüler wählen automatisch das optimale Programm aus. Das Feedback über die App führt zu maßgeschneiderten Ergebnissen. Die Programme bieten volle Transparenz beim Wasser- und Stromverbrauch. **5 Platzwunder** Die „Eco Line“-Spüler von Constructa lassen sich mit einer „Vario“-Schublade oder einem Extrakorb nachrüsten. Ob XXL-Flasche oder Grillrost – die Reinigung gelingt besonders leise. **6 Nachhaltig** Die „Green Collection“ von Bosch wird mit CO₂-reduzierten Materialien produziert. Am Ende des Programms öffnet sich die Tür automatisch. **7 Geschirr im Rampenlicht** Gaggenau-Geräte der „Serie 400“ spülen Geschirr leise und effizient. Mit „Home Connect“ gelingt der spielend leichte Remotezugriff, die Programme passen sich individuell an die Anforderungen des Geschirrs an. Spektakulär ist die Hintergrundbeleuchtung.



1



2



3



4



5

FLEISSIGE KÜCHENHILFE

DIE BESTEN KOCHAUTOMATEN, MIXER & CO.

Diese Helfer sind nicht nur erwartungsgemäß praktisch, sie bereichern die Kochlandschaft auch mit gutem Aussehen.



6



7



8

1 Nicht nur Kochanfänger wissen die schrittweise Anleitung für das perfekte Gelingen abrufbarer Rezeptideen bei Kochautomat „Avantgarde“ zu schätzen (ca. 1.300 Euro, wmf.com). **2** Die sensorgesteuerten Automatikprogramme von Küchenmaschine „Serie 6“ kennen für jede Zutat den optimalen Rühr- und Knetvorgang (ab ca. 599 Euro, bosch-home.com). **3** Mixaufsatz und -kopf bewegen sich bei der Küchenmaschine „MMC1000“ für das optimale Rührergebnis in entgegengesetzte Richtungen (ca. 240 Euro, gorenje.com). **4** Leistungsstark und kraftvoll knetet das planetarische Rührwerk von „KM7-1-4BPT“ selbst große Mengen Teig, mitgelieferte Werkzeuge ermöglichen zudem Zubereitungen wie vom Profi, (ca. 499 Euro, aeg.at). **5** Gefertigt aus edlem Walnussholz, ergänzt die Rührschüssel das dekorative Chassis von „Evergreen“ in tiefem Waldgrün mit glänzenden Messingdetails (ca. 990 Euro, kitchenaid.at). **6** Ob am Herd eine Platte mehr benötigt wird oder auf dem Buffet oder am Ess- oder Gartentisch Speisen warm gehalten werden sollen: Das portable Induktionsfeld erfüllt seine Aufgabe mit Stil (ca. 349 Euro, smeg.de). **7** Für sein Design preisgekrönt, bewährt sich der „Smooth Mix“-Handmixer nicht nur als leistungsstark, er sorgt mit Halterungen am Korpus auch für aufgeräumtes Zubehör (ca. 69 Euro, wilfa.com). **8** Die Mikrowelle „Bespoke“ wärmt nicht nur auf, sie kann auch fettfrei frittieren, knusprig grillen, schonend dampfgaren sowie schnell auftauen (ca. 350 Euro, samsung.com).



Ästhetik und Funktionalität: Die BLANCO UNIT punktet mit Wassersystemen, Farbvielfalt und cleveren Lösungen für den Spülenschrank.

Genuss aus einem Guss

Die BLANCO UNIT optimiert mit ihrer Vielfalt an Funktionen und Designs den Wasserplatz, der damit zum Statement in der modernen Küche wird.

Eine perfekt abgestimmte Einheit – das bietet die BLANCO UNIT und eröffnet damit neue Perspektiven für individuelle Lösungen aus einem Guss am Wasserplatz – für alle, die den Wasserplatz als ästhetischen und funktionalen Mittelpunkt der modernen Küche verstehen. Das ausgereifte Miteinander aller Komponenten ermöglicht nahezu unendlich viele Gestaltungsmöglichkeiten. Im Fokus steht immer das Zusammenspiel von Funktion, Form und Farbe für eine hochwertige Wasseraufbereitung mit modernen Wassersystemen.

GENUSS IN FUNKTION UND ÄSTHETIK

In immer mehr Haushalten gewinnt die Wasseraufbereitung mit hochwertigen Wassersystemen an Bedeutung. Diese sind auf dem besten Wege, der neue Standard am Wasserplatz zu werden. Das Filtern von Leitungswasser zu Trinkwasser mit Genussmehrwert ist heute essenzieller Teil der Küchenplanung. Mit unterschiedlichen Filtern kann außerdem auf den individuellen Geschmack eingegangen werden. So wandelt sich der Wasserplatz etwa mit der 6in1 Semi-Profi-Küchenarmatur BLANCO CHOICE Icona und der Wasseraufbereitungseinheit BLANCO CHOICE.All zur Quelle guten Geschmacks. Per Dreh- und Fingertipp liefert die Armatur aufbereitetes gefiltertes, gekühltes Wasser – still, medium oder prickelnd sowie kochend heiß! Und das, dank des



Wasseraufbereitung wird zum festen Bestandteil der modernen Küche.

multifunktionalen Drehrads, immer in genau der gewünschten Menge. In Sachen Optik punktet der Wasserplatz entweder durch harmonische oder durch kontrastierende Farbtöne. Armatur und Becken bestimmen im Einklang mit dem Umfeld und dem Küchenstil den Gesamteindruck der Küche. Im Trend liegen schwarze Armaturen und Bedienelemente sowie Metalloberflächen. Viele Armaturenmodelle gibt es bei Blanco in den neuen Farbvarianten Schwarz Matt, Satin Dark Steel, Satin Platinum oder Satin Gold sowie als zeitlose Klassiker in Edelstahl und Chrom – das alles natürlich auch für die passende Ausstattung wie Bedienelemente, Spülmittelspender, Siebkörbchen, Überlauf und mehr.

Die Basis jeder BLANCO UNIT aber ist der Spülenunterschrank mit ausreichend Raum für die Wasseraufbereitungseinheit

sowie Abfall- und Organisationselemente. Mit den durchdachten Abfall- und Organisationslösungen sowie praktischen Lösungen für den Bereich zwischen Spüle und Abfallsystem wird der Platz unter der Spüle perfekt ausgenutzt und sieht immer aufgeräumt aus. Mit den zusätzlichen cleveren Produkten wie dem Storage Caddy oder der Universal Bag ergibt sich auch hier eine Vielzahl an Möglichkeiten – ganz nach persönlichem Bedarf.

blanco.at

Premiere der neuen Küchenlinie

Markantes Design, energieeffiziente Produkteigenschaften und assistiertes Kochen: AEG bietet Lösungen in jeder Produktkategorie, darunter Öfen, Kochfelder, Dunstabzugshauben, Kühl- und Gefriergeräte sowie Geschirrspüler.

Das Herzstück der neuen AEG-Küchenlinie ist sicher die intelligente Technologie, die kulinarische Erlebnisse revolutioniert. Mithilfe von künstlicher Intelligenz (KI) bietet die smarte App-Funktion intuitive, personalisierte Interaktionen, die helfen, die besten und schmackhaftesten Ergebnisse aus Onlinerezepten zu erzielen. Die neuen Geräte unterstützen die gesunde Zubereitung ebenso wie die Haltbarkeit von Lebensmitteln. „Die neue AEG-Küchenlinie markiert einen bedeutenden Meilenstein für unsere Marke“, kommentiert Christopher Duncan, SVP, Head of Product Line Taste, Business Area Europe APAC&MEA bei der Electrolux Group. „Sie bietet nicht nur ein erstklassiges Erlebnis, sondern steht auch für unser Engagement in den Bereichen Innovation und Ressourceneffizienz. Mit ihren KI-gestützten Kochfunktionen und ihrem beeindruckenden Design ist die

neue AEG-Küchenserie eine Produktkollektion der Zukunft, die bereits heute verfügbar ist.“

DIE INTELLIGENTE TECHNOLOGIE IM DETAIL

Der AEG-KI-Rezept-Assistent ist eine innovative Funktion der AEG App, die entwickelt wurde, um insbesondere beim Ausprobieren neuer Rezepte zu unterstützen. Viele sind unsicher, wie sie ihren Backofen effizient nutzen können. Mittels KI analysiert die smarte Funktion das gewählte Onlinerezept und schlägt die optimalen Einstellungen für den Backofen vor. Der KI-Rezept-Assistent ermittelt die idealen Heizarten sowie Zeit-, Temperatur- und Dampfeinstellungen für den Back- oder Dampfbackofen. Darüber hinaus kann er Backofenprogramme vorschlagen, um ganz entspannt das leckerste und nährstoffreichste Ergebnis

zu gewährleisten. Die ermittelten Einstellungen und Programme werden anschließend ganz einfach per App an den AEG-Back- oder Dampfbackofen gesendet und von diesem umgesetzt.

EINFACHE BEDIENUNG

Eine große Hilfe ist auch das CookSmart-Touch-Display: Es bietet eine intuitive und einfache Benutzeroberfläche – vergleichbar mit einem Smartphone –, die mit detaillierten Anleitungen durch jeden Schritt des Kochprozesses führt. Erstmals ermöglicht CookSmart Touch ein nahtloses Erlebnis für Öfen, Kochfelder und Einbaukaffeemaschinen. Sowohl bei Kochfeldern als auch bei Öfen bietet das CookSmart-Touch-Display die volle und mühelose Kontrolle über das Kocherlebnis. Mit nur einem Fingertipp kann man die Funktionen für assistiertes Kochen aufrufen und zum Beispiel das



Die in mattem und glänzendem Schwarz erhältlichen Küchengeräte zeichnen sich besonders durch charakteristische Metallgriffe und ausdrucksstarke Zierleisten aus.



Die Induktionskochfelder der Saphir-Matt-Reihe sind nicht nur optisch ein Highlight, sondern kratzresistenter als Standard-Glaskeramikoberflächen.



Die neue AEG-Küchenlinie zeigt das bisher markanteste und zugleich dezenteste Design der Marke.

kontrollierte Kochen von Wasser oder Braten in der Pfanne delegieren. Auch Modi für Sous-vide-, Koch- und Schmelzvorgänge sind verfügbar. Und dank des neuen Kochassistenten 2.0 kann aus einer breiten Auswahl an Gerichten in den Kategorien Gemüse, Fleisch, Fisch und Desserts gewählt werden. Der Kochassistent 2.0 bietet detaillierte Schritt-für-Schritt-Anleitungen zur perfekten Zubereitung eines vollständigen Gerichts und berät zudem, welche Zubehörteile zu verwenden und welche Schritte erforderlich sind.

MARKANTES DESIGN

Die neue AEG-Küchenlinie zeigt das bisher markanteste und zugleich dezenteste Design der Marke. Erhältlich in mattem und in glänzendem Schwarz, zeichnen sich die Küchengeräte vor allem durch charakteristische Metallgriffe und ausdrucksstarke Zierleisten aus. Diese zeitlosen Klassiker fügen sich so nahtlos in jede Küche ein. AEG hat laut Thomas Gardner, Design Lead Product Line Taste bei der Electrolux Group, viel Zeit investiert, um herauszufinden, wie das ideale Kocherlebnis und der perfekte Küchenbereich aussehen: „Darüber hinaus haben wir die Integration von Technologie in unseren Alltag eingehend analysiert. Ebenso haben wir den Trend zum Hobbykoch berücksichtigt, der ständig

neue Herausforderungen sucht, um seine Kochfähigkeiten zu verbessern. All diese Erkenntnisse sind in die Konzeption eingeflossen.“ Mehrfach preisgekrönt in Sachen Design sind bereits die AEG-SaphirMatt-Induktionskochfelder. Ihre Oberfläche hält bis zu viermal mehr Kratzern stand als ein herkömmliches Keramikfeld. Aktuell wurde die SaphirMatt-Reihe um eine komplette Kollektion von Induktionskochfeldern in verschiedenen Größen und solche mit integriertem Dunstabzug erweitert.

Ausgewählte Modelle der neuen Reihe sind zudem Teil der AEG EcoLine. Diese zeichnen sich durch die höchste Energieeffizienzklasse und herausragende Energiesparfunktionen aus. „Unsere Marktforschungen zeigen eindeutig, dass immer mehr Menschen Ressourcen sparen wollen, ohne dabei Kompromisse bei der Performance einzugehen“, so Christopher Duncan. „Die neue AEG-Küchenlinie wird beiden Ansprüchen mehr als gerecht.“

aeg.at



Mittels KI werden die optimalen Backfeineinstellungen für Onlinerezepte vorgeschlagen.



Energiechampion Die Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination der „Serie 6“ von Bosch ist leistungsstark und sparsam zugleich. Dank „VitaFresh“-Technologie bewahren Lebensmittel länger ihre Frische, das reduziert Verschwendung. Und „No Frost“ sorgt dafür, dass sich kein Eis bildet und somit nicht abgetaut werden muss – für einen geringeren Energieverbrauch. Die Luft bleibt immer trocken.

ALLES FRISCH!

DIE NEUESTEN KÜHL- UND GEFRIERSCHRÄNKE



Dank „BioFresh“-Technologie erhalten Gemüse und Obst optimale Lagerbedingungen in separaten Fächern.

Durchdachte Frischetechnologien „Duo Cooling“ gehört zur Basisausstattung der Kühl-Gefrier-Kombis von Liebherr. Dank getrennter Kältekreisläufe findet für jeweils optimale klimatische Bedingungen zwischen den Komponenten kein Luftaustausch statt. Ob Obst, Gemüse, Fisch oder Fleisch – „BioFresh“ sorgt bei allem für die genau richtige Luftfeuchtigkeit.



Cooler Meisterwerk

Gaggenau setzt in puncto Ästhetik und Leistung Maßstäbe. Die neue Kühl- und Gefrier-Kombination wertet Räume mit einem von Möbeln inspirierten Look auf. Im Inneren setzen die Oberflächen aus dunklem Edelstahl ein Statement. Beeindruckend ist das neue Lichtkonzept: Das Gerät und der Inhalt werden warmweiß und blendfrei in Szene gerückt.

Gut gekühlt verlängert sich die Haltbarkeit von Lebensmitteln, und Aromen entfalten erst bei Optimaltemperatur ihr komplexes Bouquet. Die innovative Technik moderner Kühlgeräte schafft dafür ideale Bedingungen – leise und energieeffizient.



Mehr Leichtigkeit Als erster Einbaukühlschrank öffnet der neue „iQ700“-Kühlschrank per Sprachbefehl die Tür, sorgt damit für einen makellosen Look ohne Fingerabdrücke in grifflosen Küchen. Mit dem „hyperFresh Premium“-Frischesystem bietet Siemens zudem modernste Kühltechnik, die das Kühlgut in speziellen Klimazonen bis zu dreimal länger frisch hält.



1



2

1 Raumwunder Der Miele Standgefrierschrank „FN4322 C“ hat mehr Platz für besonders großes Gefriergut – dafür sorgt die XXL-Box. Zudem kann der Innenraum flexibel vergrößert werden. Dank „SuperFrost“ lassen sich Lebensmittel schnell und schonend einfrieren. Auch optisch überzeugt der stylische Freisteher mit grifflosem Design dank der integrierten Griffmulde.

2 Frischeparadies Stromausfall? Kein Problem für die Kühl-Gefrier-Kombination „RCS736DXMB“ von AEG. Lebensmittel erleiden keine Qualitätsmängel – bis zu 18 Stunden lang. Die innovative Luftzirkulation arbeitet mit mehreren Luftkanälen, um konstant kühle Luft in jede Ecke zu befördern. Und dank „NoFrost“ muss nie wieder abgetaut werden.

3 Mit Komfort gekühlt Kühl-Gefrier-Kombinationen von Neff schaffen hervorragende Bedingungen für die Lagerung von frischen Lebensmitteln: Mit „No Frost“ wird Abtauen überflüssig und die „Fresh Safe“-Frischesysteme sorgen für eine optimale Lagerung. Alle Bereiche des Innenraums werden gleichmäßig gekühlt. Ein weiteres Plus ist seine Energieeffizienzklasse C.

4 Groß und sparsam Bei einer Höhe von 194 cm punktet die Kühl-Gefrier-Kombination „CK796NSEO“ von Constructa mit intelligenter Innenraumgestaltung. Dieser XL-Kühlschrank passt perfekt in Nischen mit einer langen Tür. Dank „XXL Fresh“-Schublade haben Obst und Gemüse mehr Platz. Der Gefrierbereich ist mit „No Frost“-Technologie und einer „Big Box“ ausgestattet.



3



4



Mit integriertem Dunstabzug: kratzresistente Bosch GlassProtect Kochfelder.

Bosch hat was gegen Kratzer

Mit der GlassProtect-Technologie sind Glaskeramikkochfelder der Bosch accent line fast so hart wie ein Diamant.

Jeder möchte, dass Kochfelder so glasklar spiegelglatt und frei von Kratzern wie am ersten Tag bleiben. Kleine Partikel und Staub sind in Kombination mit Putzschwämmen und Reinigungsmitteln der Feind dieser Ästhetik. Doch die spezielle Oberflächenbehandlung GlassProtect verstärkt die Widerstandsfähigkeit der Glaskeramikkochfelder erheblich. Alltägliche Beanspruchungen wie das versehentliche Fallenlassen von Kochutensilien oder die Reinigung bei größeren Verschmutzungen sind damit kein Thema mehr. Die innovative Beschichtung CERAN Miradur® von SCHOTT – entstanden übrigens aus der Kombination der Wörter „miracle“ (Wunder) und „durable“ (haltbar) – macht Glaskeramikoberflächen nahezu unverwundlich. Mit einer Härte, die dreimal stärker ist als Edelstahl und fast an die von Diamanten heranreicht, setzt GlassProtect neue Maßstäbe in Sachen Kratzfestigkeit und Langlebigkeit. Dank dieser Widerstandskraft sehen die

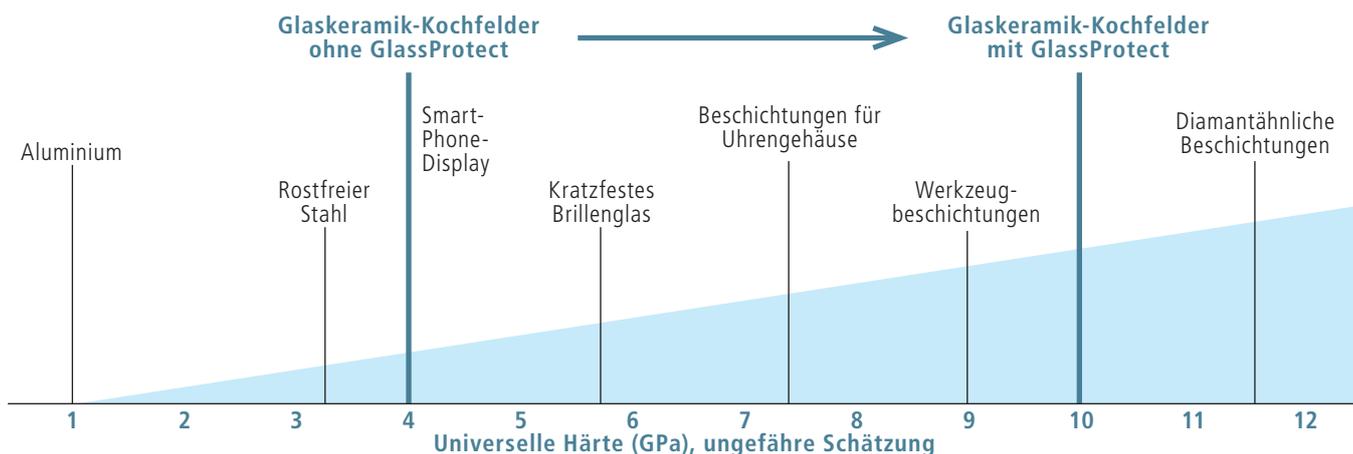
Kochfelder der Bosch accent line mit GlassProtect auch nach Jahren intensiver Nutzung noch aus wie neu.

MIT INTEGRIERTEM DUNSTABZUG

Damit sich die Gerüche, die beim Kochen und Braten entstehen, nicht im ganzen Haus verteilen, gibt es den integrierten Dunstabzug. Er ist platzsparend im Kochfeld eingebettet und somit ideal für offene Küchen. Der Dunstabzug verfügt über ein angenehm leises Lüftungssystem, das sich automatisch bei der Benutzung einer Kochzone einschaltet. Eine verzögerte Abschaltung beseitigt effektiv auch Restgerüche nach dem Kochen. Die perfekte Kombination eines sauberen, frischen Küchenambientes bei jedem Kochvorgang sowie Langlebigkeit und Ästhetik durch GlassProtect.

[accentline.at](https://www.accentline.at)

Lange glatt und glänzend bleibt die Glaskeramik dank GlassProtect.





GUTER WEIN BRAUCHT ZEIT

ZU GAST AUF DEM WEINGUT KIRCHKNOPF

In sorgfältiger Handarbeit bewirtschaftet Michael Kirchknopf mit seiner Familie kleine Parzellen rund um seinen Heimatort Kleinhöflein. Geprägt vom einzigartigen Kalk- und Schieferterroir, entstehen so kostbare Weine, die eindrucksvolle Botschafter ihrer Herkunft sind.

Schon mit 24 Jahren übernimmt Michael Kirchknopf im Jahr 2014 den Weinbau seiner Großeltern – und gilt seither als großes österreichisches Winzertalent. Schnell kann er sich im burgenländischen Weinbau etablieren und bewirtschaftet mit Unterstützung der Familie kleine Parzellen in besten Lagen rund um seinen Heimatort Kleinhöflein. Gemeinsam mit seinen Mitarbeitern verantwortet er 16 Hektar Rebfläche in der markanten Kulturlandschaft an den Südhangen des Leithabergs. Kalk- und Schieferterroir bieten

hier eine hervorragende Grundlage für seine Leidenschaft: die typischen Leithaberg-Sorten Chardonnay und Blaufränkisch.

FRÜHE ERFOLGSSERIE

Bereits mit dem ersten Jahrgang, den Michael Kirchknopf herausbringt, gewinnt er den profil DAC-Weintest und die Falstaff-Burgunder-Trophy. Im Jahr darauf holt er den Titel des Trophy-Siegers auf der Burgenländischen Weingala. Seitdem reißt die Erfolgsserie nicht ab: 2017 wird er von



Elegante
Mineralität
und Finesse
sind unver-
wechselbare
Botschafter
des Leitha-
bergs

Links oben: Michael Kirchknopf beim Gang durch seine Weinreben, geerntet wird nur per Handlese. **Links unten:** Der Leithaberg ist ein urwüchsiges Stück Natur aus Kalk- und Schiefergestein. **Rechts oben:** Schon früh stand für den 34-Jährigen fest, dass er als Winzer in die Fußstapfen seiner Großeltern treten möchte.



Links: Nur perfekt ausgereifte Trauben werden auf dem Weingut Kirchknopf verwertet. **Rechts:** Die Weine dürfen im Keller so lange reifen, bis sie ihr volles Aroma entfalten. **Unten:** Die Ried Tatschler gehört zu den ältesten Weinrieden des Burgenlandes. Das einzigartige Terroir ist prädestiniert für große Weißweine, auch weil sich die Weingärten auf 200 bis 240 Meter Seehöhe in windgeschützter Hanglage befinden.

Der langsame Ausbau und die lange Reifedauer verleihen den Weinen ihren puristischen Stil

Wein Burgenland als Newcomer des Jahres ausgezeichnet. Ein Erfolg, der nicht von ungefähr kommt: Seit 2014 arbeitet der junge Winzer konsequent daran, sein Weingut neu auszurichten und weiterzuentwickeln. Tief verwurzelt, vitale Reben und die Rückbesinnung auf die Stärken seiner Lagen bilden das Rückgrat seines Handwerks, das Kalk- und Schiefergestein der Umgebung bieten den mineralischen Ausgangspunkt dafür. Nachhaltigkeit ist für ihn dabei eine minimalinvasive Ausbaumethode der Weine. Er liebt es, die Rebstöcke auf ihrem Weg durch die Jahreszeiten zu begleiten, und schätzt die gewissenhafte Handarbeit der Ernte. Er verarbeitet nur perfekt ausgereifte, von Hand gelesene Trauben, die er mit Naturhefen vergärt, danach können die Weine im Stahltank

oder in Holzfässern ihren vollen Geschmack entwickeln. Der Winzer selbst beschreibt seine Weine als unverwechselbar, vielschichtig, präzise und von der klaren Leithaberg-Mineralik geprägt.

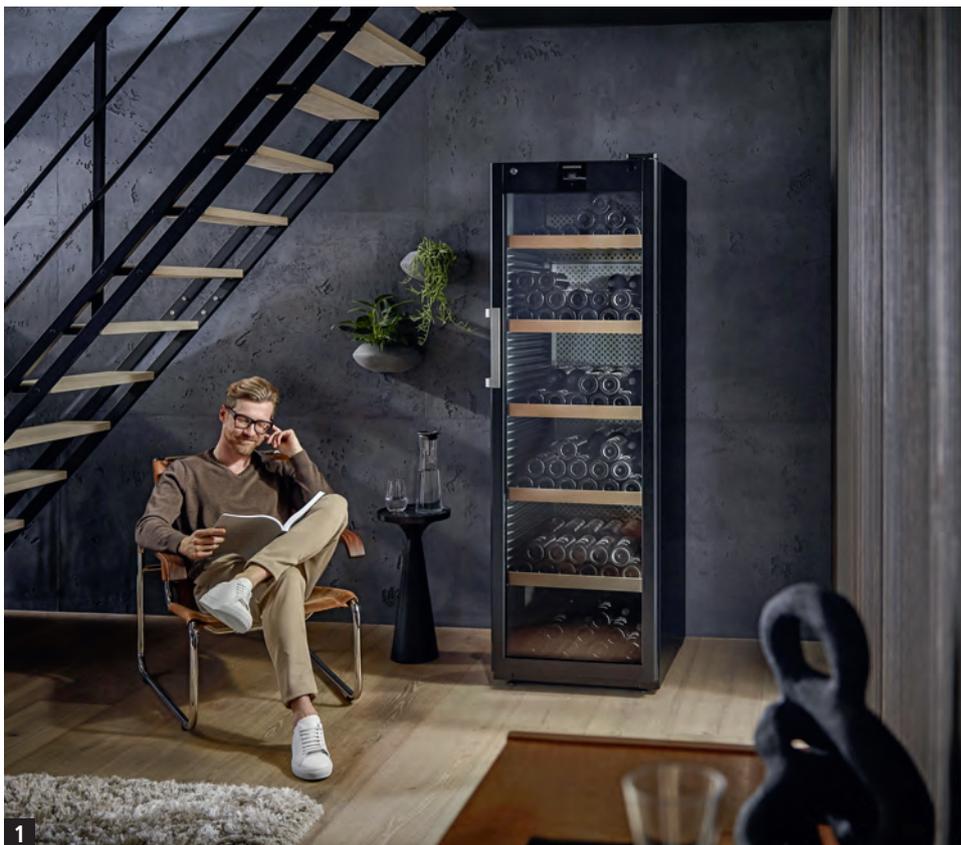
GESPÜR FÜR WEIN

So hat sich das kleine Weingut unter der Regie von Michael Kirchknopf in den letzten Jahren zu einem Vorzeigebetrieb entwickelt. Das Sortiment von weißem wie rotem Wein ist wohlstrukturiert und wird unter der Herkunftsbezeichnung Leithaberg DAC angeboten. Den Schwerpunkt bei den Weißweinen bilden die Burgundersorten Weißburgunder, Chardonnay und die autochthone Sorte Neuburger. Im Rotweinbereich dominiert naturgemäß Blaufränkisch, der an den Hängen des Leithabergs exzellente Ergebnisse ins Glas bringt. <<



WEIN & CO
www.weinco.at
 Gratisversand in Österreich
 und Deutschland ab 69 Euro





Die „Vinidor Selection“ von Liebherr verbindet Style mit maximaler Effizienz: Dank „InteriorFit“ ist kein Belüftungsabstand nötig. Preisträger des iF Design Awards 2024.

GUT GEKÜHLT

SPEZIELLE WEINKLIMASCHRÄNKE

Ob eingebaut oder als frei stehender Solist – mehrzonige Weinkühlschränke bringen Champagner, Weiß-, Rosé- und Rotweine auf optimale Trinktemperatur.

Ein Weinklimaschrank verwandelt die Küche in ein stilvolles Refugium für Weinliebhaber und Genießer. Diese eleganten Geräte holen die Raffinesse eines Weinkellers in den Wohnraum und verleihen feinen Tropfen genau die Bühne, die sie verdienen. Mit eleganter Beleuchtung, hochwertigen Materialien wie Buchenholz und grifflosem Design entsteht eine luxuriöse, zeitlose Ästhetik. Dank einstellbarer Temperaturzonen sind Rot- und Weißweine gleichzeitig optimal temperiert. Hoch entwickelte Belüftungssysteme erlauben den Einbau ohne Abstände, so können sich die High-End-Geräte harmonisch in die Küchenumgebung einfügen. Flexibel gestaltete Tablare schaffen Platz für Flaschen verschiedenster Formate, sodass jede Flasche optimal zur Geltung gebracht wird. <<



Weintemperierschrank „KWT 7112 iG“ von Miele in elegantem Pearlbeige überzeugt mit grifflosem Design, „Touch Control“ und variabler Innenraumgestaltung.





1



2



3

1 Pastéis de Nata und ein Kaffee auf dem Praça do Comércio mit Blick auf das Reiterstandbild von König José I. 2 Typische Kacheln zieren die alten Häuser. Sie waren damals billiger als Putz und Ziegel, um die Fassaden zu verkleiden. 3 Das ratternde und ächzende Wahrzeichen der Stadt: Die Straßenbahnen ersparen seit 1873 das Erklimmen der Hügel in der Altstadt. 4 Die Confeiteira Nacional gilt als Institution. Hier gibt es Kaffee, Süßes und Mittagessen.

OLÁ LISBOA!

EINE REISE AUF DEN SPUREN DER VIELFALT

Salzig wie das Meer und süß wie der Himmel auf Erden: Als Seefahrermetropole von einst vereint Portugals Hauptstadt auch heute noch alle Geschmäcker der Welt – und dann ist da noch dieses ganz besondere Licht.



Lissabons Altstadt, Baixa, haben Besucher in zwei Stunden ohne Hast durchschlendert. Und doch findet sich auf diesem Spaziergang von allem etwas: Das moderne Portugal zeigt sich mit Bars samt Dachterrassen. Die Tradition grüßt mit den alten Häusern, auf denen die traditionell handbemalten Kacheln, „azulejos“, prangen. Die Baixa liegt nördlich vom Hauptplatz, Praça do Comércio. Von hier aus schweift der Blick auf die beeindruckende Mündung des Flusses Tejo ins Meer. Der Arco da Rua Augusta führt auf die gleichnamige Einkaufsstraße mit ihren zahlreichen Cafés. Lissabon ist eine Stadt der Vielfalt. Jeder findet hier etwas für seinen Geschmack. Und selbst die einzelnen Geschmackserlebnisse gibt es in unterschiedlichen Variationen.

NUR DER GAUMEN ENTSCHIEDET
Die Frage nach dem besten portugiesischen Gebäck ist wahrhaftig eine Glaubensfrage. Pastéis de Nata? Oder Pastéis de Belém? Selbst Gourmets diskutieren, ob beides nicht das >>

„Kein Blumenstrauß hat für mich je die farbige Vielfalt Lissabons im Sonnenlicht.“

FERNANDO PESSOA, portugiesischer Schriftsteller

Gleiche sei, und irgendwie stimmt es ja auch, wenn da nicht ein großes Aber wäre. Mehl, Zucker, Eier, Milch und Butter ergeben den Himmel auf Erden. Aber es kommt eben auf die Mischung und die Backtemperatur an. Jede Bäckerei des Landes hat ihr eigenes Rezept für die Pasteis de Nata, wie die Abkömmlinge des Originals heute meist allgemein genannt werden. Das Originalrezept ist aber geheim, und hier kommen das Stadtviertel Belém und der Glaube ins Spiel: Schon im 18. Jahrhundert erteilte die Mönche des Klosters Mosteiro dos Jeronimos die Idee zu dieser köstlichen Art der Resteverwertung. Eiweiß wurde zum Stärken der weißen Kleidung im Kloster benötigt. Also blieb viel Eigelb übrig. Um dieses zu nutzen, kreierten die Mönche die ursprüngliche Form, die von Verfechtern der Süßspeise eindeutig als Pasteis de Belém bezeichnet wird. 1837 verkauften die Mönche das Rezept an eine Bäckerei. Dort bildeten sich noch immer lange Schlangen von Zuckerpilgern, die eine Kostprobe ergattern wollen (pasteisdebelem.pt). Das Kloster selbst, ein Prachtbau der Manuelistik, einer portugiesischen Variante der Spätgotik, zählt seit 1983 zum UNESCO-Weltkulturerbe. Außerdem wartet der Stadtteil noch mit dem berühmten Turm von Belém und seiner Aussichtsplattform auf. Warum also nicht die Kulinarik mit Sightseeing verbinden? Wer die Frage nach den besten Pasteis de Nata oder Belém aber endgültig klären will, der muss sich wohl durch alle Bäckereien der Stadt probieren.

LEBENDIGE KULINARISCHE TRADITIONEN

Schlägt das Herz weniger für Süßes, findet es in Lissabon auch Salziges. Portugals Nationalgericht, „bacalhau“, ist ein durch Salz konservierter Kabeljau, oft auch getrocknet. Und ja: Auch hier gibt es ebenfalls eine Vielfalt von Rezepten. Eine der bekanntesten Zubereitungsformen ist der „bacalhau à bras“ mit Zwiebeln, Kartoffelstiften und Ei. Wer die portugiesische Küche mit Blick auf die weltberühmte Hängebrücke Lissabons genießen will, sollte ins

Ponto Final, in der Rua do Ginjal 72 in Almada, auf der anderen Seite des Tejo einkehren. Von der Terrasse aus sehen Feinschmecker, wie sich Lissabon im Sonnenuntergang verfärbt. Denn Lissabon gilt auch als Stadt des Lichts. Weil sie einfach zu jeder Zeit von einem ganz besonderen Licht erhellt wird. Wer in ein bestimmtes Restaurant will, sollte schon vor der Reise sicherheits halber online reservieren. Das gilt besonders für das Belcanto (belcanto.pt) mit seinen zwei Michelin-Sternen. Aber wer sich einfach treiben lassen will,

findet in den zahlreichen Vierteln, Straßen und Gassen genügend gute Lokale, in denen hier und da immer noch ein Tisch frei ist. Dort bitte auch unbedingt Portugals zweitliebsten Fisch probieren: Sardinen. Ob als Abendessen oder kleiner Snack, gegrillt schmecken besonders die „sardinhas assadas“, einfach mit Zitronensaft beträufelt, oder in einer der vielfältigen anderen Varianten – versteht sich! Für die Frische der Zutaten stehen die zahlreichen Märkte Lissabons. Der Mercado de Rebeira bietet Früchte, Fisch,



1 Der Mercado de Ribeira ist die älteste erhaltene Markthalle der Stadt. **2** Die LX-Factory auf einem ehemaligen Fabrikgelände im Stadtteil Alcantara lädt zum Shoppen von modernem Kunsthandwerk ein. **3** Bairro Alto, die Oberstadt, gilt als das ideale Ausgehviertel für Nachtschwärmer voller Cafés und Bars. **4** Gegrillte Sardinen, „sardinhas assadas“, sind ein Muss auf jeder portugiesischen Speisekarte.



„Wer Lissabon nicht sah,
hat noch nichts
Schönes gesehen.“

ANTONIO NOBRE, portugiesischer Lyriker



Fleisch und Gemüse auf 10.000 überdachten Quadratmetern. Heute trägt er zwar den modernen Zweitnamen „Time Out Market“ (timeout-market.com), ist aber seit 1882 die älteste noch erhaltene Markthalle der Stadt. Wer genug geschlemmt hat, kann sich auf einem ganz anderen Markt auf die Jagd begeben, dem Flohmarkt Feira de Ladra im Bezirk Alfama. Einfach mal durchstöbern, vielleicht findet sich ja irgendwo eine alte weiß-blaue Kachel. Denn ein „azulejo“ ist keinesfalls nur Deko. Zu Hause auf den Tisch damit als Untersetzer für all die heißen Servierschalen beim Nachkochen der portugiesischen Köstlichkeiten. Dazu ein Gläschen Portwein und viele Erinnerungen an einen traumhaften, köstlichen und vielfältigen Urlaub in Lissabon! Sven Hasselberg <<

SCHÖNE NEUE KÜCHENWELT

KI, die künstliche Intelligenz, ist in aller Munde. Man könnte fast sagen: buchstäblich, denn auch zwischen Kochfeld, Spüle und Kühlschrank hat sie sich längst eingenistet. Und flüstert den Gerätschaften ganz schön was ins Ohr. Aber nur zu unserem Besten – natürlich ...



Kann sich noch jemand an den Song der Neue-Deutsche-Welle Band Spliff aus den 1980er-Jahren erinnern? „Computer sind doof“. Darin die Zeile „Die Kaffeemaschine törnt den Toaster an ...“ Was man damals als seichten Annährungsversuch seelenloser Apparate verstanden hat, erhält heute eine völlig neue Bedeutung. Denn dank des Internets der Dinge können sich unsere Haushaltsgeräte längst untereinander verständigen. Kühlschränke besitzen integrierte Kameras, mit denen man aus dem Supermarkt die Vorräte checken kann. Ganz clevere Geräte unter ihnen erkennen sogar selbst, wenn bestimmte Lebensmittel zur Neige gehen und lösen direkt eine Bestellung für Nachschub aus. Und dann kommt noch die Vernetzung untereinander ins Spiel! Via App werden automatisch Rezepte erstellt, die zu den Zutaten im Kühlschrank passen. Und der smarte Ofen wählt selbsttätig Temperatur, Garzeit und -methode. Da kann nichts mehr schiefgehen. Hausfrau oder -mann haben jede Menge Zeit gewonnen, sich anderen Dingen zu widmen. Dem Wäschewaschen auf jeden Fall

nicht – denn auch das erledigt die neueste Generation Waschmaschinen fast von allein. Nur füllen muss man die noch von Hand – anschließend liefern Sensoren die Entscheidung über Waschprogramm und Waschmittelzugabe. Vielleicht nutzt man die Pause lieber für einen Spaziergang mit dem Hund. Von unterwegs lässt sich nicht nur der Backofen starten, auch Raumtemperatur und Beleuchtung können für einen gastlichen Empfang via App eingeschaltet werden. Oder man kann das Kochfeld bedienen. Das erwärmt schon mal Pfanne und Topf und kontrolliert anschließend fortwährend die Zubereitungstemperatur, damit alles ohne Anbacken gelingt. Damit derweil die Dampfschwaden nicht durchs Haus ziehen, verständigen sich Kochfeld und Abzugshaube über die optimale Lüftereinstellung. Das alles ist im Jahre 2025 schon möglich! Dagegen ist die Drohne, die von zu Hause ausschirrt und den Einkauf erledigt, noch in ihrer Planungsphase. Wir hätten aber eine Idee: Sie könnte so lange den Müll rausbringen. Und da sag, pardon, sing noch mal einer, Computer seien doof. **Ute Laatz <<**

IMPRESSUM

Herausgeber: MHK Österreich GmbH & Co. KG, Oberndorfer Straße 35/19, A-5020 Salzburg, www.mhk.at // **Objektverantwortung:** Volker Klodwig – MHK Group AG, Petra Reischl – MHK Österreich, Andrea Gärtner // **Objektleiter:** Gerd Giesler // **Chefredaktion:** Ute Laatz, Ineke Haug // **Art Direktion:** Dagmar Örtl // **Produktion:** Tina Probst // **Redaktion:** Sebastian Bütow, Claudia Götz, Sven Hasselberg, Nicole Knaupp // **Schlusskorrektur:** Nicole Grinzing, Maike Zürcher // **Bildredaktion:** Markus Hirner, Jürgen Stoll // **Reprografie:** page @ picture, München // **Verlag:** Journal International The Home of Content GmbH, Ganghoferstr. 66f, 80339 München, T. +49 89 69 31 39 6-0 // **Geschäftsführung:** Gerd Giesler, Stefan Endrös // **Druck:** Vogel Druck und Medienservice GmbH, Leibnizstraße 5, 97204 Höchberg

IN EIGENER SACHE: Um unsere Inhalte möglichst lesefreundlich zu gestalten, verwenden wir in unserem Magazin das generische Maskulinum. Wir möchten betonen, dass wir diese verkürzte Sprachform geschlechtsneutral und aus rein redaktionellen Gründen nutzen. Sie beinhaltet keine Wertung.

Technik fürs Leben



Wir haben etwas gegen Kratzer. GlassProtect.

Die Beschichtung der GlassProtect Kochfelder von Bosch sorgt für eine höhere Kratzfestigkeit und schützt so dein Kochfeld vor Kratzern.

Exklusiv beim Bosch accent|line Händler in deiner Nähe erhältlich.



GlassProtect.
Fast so hart wie
ein Diamant.



accent|line



Mehr zu GlassProtect

MHK

MEIN KÜCHENSPEZIALIST



FÜR JEDEN DIE RICHTIGE KÜCHE
GIBT ES BEI DEN KÜCHENSPEZIALISTEN VON MHK