

KÜCHE

Magazin

Erleuchtung rund um
Herd, Spüle & Co.

Fashion

Gedeckter Tisch –
servieren im richtigen Ton

Gerätetrends

Home Connectivity –
wenn Geräte miteinander
kommunizieren

Kulinarisches

„Food for Soul“ – ein
Sternkoch kocht für
die Armen



KÜCHENTRENDS

MATERIAL-MIX MIT KULTFAKTOR

Neue Oberflächen, edle Haptiken & aktuelle Farben

The Siemens logo is displayed in a white rectangular box in the top left corner of the advertisement. The background of the entire advertisement is a futuristic kitchen scene with glowing blue lines and a woman standing on a platform in the distance.

Willkommen in Ihrer vernetzten Küche.

Steuern Sie Ihre Hausgeräte mit der Home Connect App

The Home Connect logo features the text "home connect" in a lowercase, sans-serif font, with a stylized Wi-Fi signal icon above the word "connect".

Erleben Sie die vernetzte Welt mit Home Connect. Schaffen Sie neue Verbindungen und entdecken Sie aufregende Möglichkeiten – mit Siemens Hausgeräten und Home Connect. connectivity-erleben.de

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte

editorial

Lebensraum KÜCHE

Willkommen in den neuen, wunderschönen Genusszonen!

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

Sind Sie offen für Neues? Wünschen Sie eine moderne Küche mit allen Schikaren? Dann vergessen Sie Wände, geschlossene Türen und abgeschottete Räume – denn die sind endgültig passé. In den aktuellen Kochwerkstätten spielt sich das Leben in offenen Zonen ab. Fließend, grenzenlos und unverschämt wohnlich. Hier wird nämlich nicht nur gekocht und gegessen sondern auch relaxt, gefeiert und gelebt. Manchmal wissen Sie gar nicht mehr, ob Sie im Wohnzimmer, in der Diele oder in der Küche sind. Das ist durchaus gewollt. Denn die klassischen Raumstrukturen lösen sich wohlthuend auf. Formschöne Einrichtungskonzepte verwandeln das Areal rund um Spüle & Co. in eine gemütliche Wohlfühl-Meile und lassen Raum für Persönlichkeit. Gestalten Sie Ihren Lieblingslook. Noch nie gab es soviel Auswahl hinsichtlich Materialien, Farben, Formen und Ergonomie. Für alle Maße, Vorstellungen und Planungswünsche. Variable Regale, mobile Elemente, edle grifflose Fronten, flexible Stauraumlösungen und ausgeklügelte Lichtsysteme machen Appetit auf einen neuen Lifestyle am Herd.

Dabei verschwindet die Technik diskret hinter eleganten Schrankfronten oder markantem Design. Obwohl sie sich ganz und gar nicht zu verstecken braucht. Im Gegenteil: Die aktuellen Geräte beeindruckt mit spektakulären Innovationen. Intelligent, smart und sehr kommunikativ übernehmen sie Teile der Hausarbeit und entpuppen sich als zuverlässige Assistenten. Ein Befehl an „Alexa“ reicht aus und schon werden die cleveren Hightech-Talente aktiv. Dank „Home Connect“ kommen Sie jetzt in den Genuss von zahlreichen Extras. Auf Wunsch können Sie die Geräte digital miteinander vernetzen und via Smartphone oder Tablet steuern. Starten Sie zum Beispiel schon einmal den Backofen während Sie noch im Supermarkt sind. Oder gehen Sie ohne Einkaufszettel shoppen. Kameras in Ihrem Kühlschrank schicken den aktuellen Füllstand via Knopfdruck auf Ihr Handy. Außerdem checken die smarten Geräte den Energieverbrauch und gehen automatisch in den Sparmodus. Selbstredend, dass die modernen Backöfen wissen, wann der Braten fertig ist und sich nach getaner Arbeit selbst reinigen. Auch Herd und Dunstabzugshaube stimmen sich untereinander ab und wissen selbsttätig was zu tun ist. Dann bleibt Ihnen mehr Zeit, um mit Ihren Gästen am Küchentresen einen Prosecco zu trinken oder sich genüsslich zu entspannen. Lassen Sie sich inspirieren: Auf den folgenden Seiten finden Sie viele geschmackvolle Anregungen ...





60 MEHR ALS KÜCHEN – EINRICHTEN MIT SYSTEM



52 MATERIAL-MIX MIT KULTFAKTOR



70 ERLEUCHTUNG RUND UM HERD, SPÜLE & CO.



08 FORSTGUTHOF NATURHOTEL – NACHHALTIGER GENUSS



Foto: Siemens



Foto: Bosch

40 WILLKOMMEN IN DER DIGITALEN WELT!



Foto: Naber

80 NEUES AUS DER WASSERWELT



90 KULINARISCHE WELTREISE IM MINIATUR WUNDERLAND



06

TOPINAMBUR: DIE KNOLLE IST ZURÜCK

inhalt

FASHION FÜR DIE KÜCHE

- 14 **DESIGN UND FUNKTIONEN**
Perfekte Stilwelten rund um Herd, Spüle & Co.
- 24 **DIE KÜCHE IST DAS NEUE WOHNZIMMER**
Einrichtungsideen, wohnliche Materialien und flexible Systeme
- 52 **MATERIAL-MIX MIT KULTFAKTOR**
Neue Oberflächen, edle Haptiken & aktuelle Farben
- 60 **MEHR ALS KÜCHEN – EINRICHTEN MIT SYSTEM**
Intelligente Stauräume, Hauswirtschaftskonzepte und Extras
- 70 **ERLEUCHTUNG RUND UM HERD, SPÜLE & CO.**
Strahlen, Funkeln, Schimmern – Licht schafft Atmosphäre

MAGAZIN – REPORT & INFOTHEK

- 06 **TOPINAMBUR: DIE KNOLLE IST ZURÜCK**
Ein gelungenes Comeback – nicht nur auf dem Shephard's Pie!
- 10 **LIVING KITCHEN 2019:**
Die Küchenmesse in Köln mit aktuellsten Trends
- 36 **„FOOD FOR SOUL“ – EIN STERNEKOCH KOCHT FÜR DIE ARMEN**
Non-Profit-Organisation gegen Lebensmittelverschwendung
- 38 **WEIN IN VOLLEN SCHLÄUCHEN**
Deutsche Winzer erwarten eine überdurchschnittliche Ernte
- 92 **GÄNSEHAUT-FEELING – ARTHOTEL IN SALZBURG**
Willkommen in der blauen „Blauen Gans“!
- 96 **LIEBLING! DEIN TELLER LÖST SICH AUF ...**
Bio-Lutions – nachhaltige Öko-Verpackungen und Einweggeschirr
- 98 **GEDECKTER TISCH – SERVIEREN IM RICHTIGEN TON**
Tableware in der Farbe des Jahres 2019

GERÄTE – TRENDS UND NEWS

- 40 **WILLKOMMEN IN DER DIGITALEN WELT!**
Was Sie schon immer über die neuen Hightech-Innovationen in der Küche wissen wollten: von vernetzten Geräten, über heiße Öfen & Kochfelder bis hin zu den neuesten Entwicklungen in der Dunstabsaugung, Geschirrspüler & Kühlgeräten.

FRISCHE-PROFIS

- 80 **NEUES AUS DER WASSERWELT**
Spülen-Zentren sind das Herz in der Küche. Armaturen im neuen Look. Abfall elegant entsorgt. Und Traumbäder zum Verlieben.

KULINARISCHE REISEN

- 08 **FORSTGUTHOF NATURHOTEL – NACHHALTIGER GENUSS**
Mit prämiertem Kulinarik-Konzept und eigenem Hof
- 12 **FRITTENLOVE – EIN STERNEKOCH GEHT FREMD**
Sascha Wolter gewann mit Luxus-Pommes in der „Höhle der Löwen“
- 22 **GLAMPING – DER NEUE OUTDOOR-TREND**
Im Urlaub Luxus mit Naturnähe vereinen
- 50 **GÖNNEN SIE SICH EINE REISE INS PARADIES**
Privatinsel Hurawalhi – Luxus bis hin zum Unterwasserrestaurant.
- 58 **GENUSS IM SALON – KULINARISCH-BESINNLICHES MIT STIL**
„Gastrosophin“ Katrine Lihns – Gastgeberin mit Leidenschaft
- 90 **KULINARISCHE WELTREISE IM MINIATUR WUNDERLAND**
Attraktion in Hamburg: Sinnliche Genüsse in vollen Zügen
- 94 **WALDORF ASTORIA FEIERT PREMIERE IN LAS VEGAS**
Luxus und Allround-Service in der weltberühmten Glitzermetropole

Topinambur: Die Knolle ist zurück



**EIN GELUNGENES COMEBACK –
NICHT NUR AUF DEM SHEPHEARD'S PIE!**

Auf den ersten Blick erscheint sie etwas unscheinbar: Bräunlich, unförmig und nicht gerade Appetit machend. Aber das täuscht: Die Topinambur-Knolle überrascht mit einer nussig-süßlichen Note und ist eine leckere Alternative zu unserer allseits bekannten Kartoffel. Außerdem steckt sie voller gesunder Extras, wie z.B. Kalium, Zink, Magnesium und Calcium. Darüber hinaus enthält sie die für ihre antioxidative Wirkung bekannten Polyphenole und gilt als entzündungshemmend sowie krebsvorbeugend. Eine große Dosis Inulin fördert zudem eine ausgewogene Darmflora, ist auch für Diabetiker geeignet und sorgt zusammen mit den vielen Ballaststoffen für eine gesunde Verdauung. Und last but not least: Die Knolle ist besonders fettarm und daher perfekt für die schlanke Küche geeignet.

Doch woher stammt das unscheinbare Mineralien-Wunder? Topinambur, auch als Erdbirne, Rosskartoffel, Indianerknolle oder Jerusalem-Artischocke bekannt, gehörte vor dem Siegeszug der Kartoffel in Europa zu den bevorzugten Nahrungsmitteln. Ganz gleich ob Mensch oder Tier: Alle liebten das schmackhafte Wintergemüse! Vor allem in Frankreich und den Niederlanden gehört es seit vielen Jahren auf den Speiseplan.

Ursprünglich kam die tolle Knolle aber aus Amerika. Und rettete dort Leben, bevor sie in Europa bekannt wurde. Dank des Wurzelgemüses überlebten französische Siedler in Nordamerika eine Hungersnot und schickten darauf



hin einige Exemplare der „Wunder“-Pflanze in die alte Heimat. Dort erhielt sie dann ihren ungewöhnlichen Namen: Topinambur – benannt nach einem brasilianischen Indianerstamm, der gerade am französischen Hof zu Besuch war. Zwar kam der Name nur durch einen Zufall zustande, dennoch waren es Indianer, die bereits in vorkolumbianischer Zeit in Nord- und Mittelamerika die ballaststoffreiche Knolle kultivierten. Heute wird das ungewöhnliche Gemüse weltweit geerntet. Besonders in Nordamerika, Asien, Australien und Russland gibt es große Anbaugelände. Aber auch in Deutschland, vor allem in Brandenburg, Niedersachsen und Baden-Württemberg ist Topinambur ein beliebtes Gemüse.

Zubereitet wird die Knolle wie eine Kartoffel und ist sehr flexibel in der Küche einsetzbar. Ob als Püree, Suppe oder roh im Salat – für Topinambur gibt es viele Arten der Zubereitung. Als Ofengemüse oder im Auflauf eignet sich das Gemüse genauso gut wie in Smoothies oder in selbstgebackenen Broten. Geschält werden muss Topinambur übrigens nicht. Die Schale ist so dünn, dass sie einfach mitgegessen werden kann oder sich nach dem Kochen von selbst ablöst. Wer es gern deftig mag, sollte einmal den irischen Klassiker Shepherd's Pie probieren. Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) schlägt für die traditionelle Fleischpastete ein besonders köstliches Topping vor: das würzige Topinambur-Püree.

Weitere Infos: www.bveo.de



Entdecken Sie die neue Freiheit beim Kochen.

Genießen Sie freie Sicht auf die schönen Dinge des Lebens: Vertrauen Sie auf Miele TwoInOne Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug. Con@ctivity 3.0 reguliert dabei den Dunstabzug ganz automatisch.

Miele. Immer Besser.



Entdecken Sie die Welt der Miele Hausgeräte bei Ihrem Fachhändler, im Miele Online Shop oder unter miele.de/twoinone.

Shepherd's Pie

Man nehme:
Zutaten für 4 Personen inklusive Back- und Kochzeit ca. 70 Minuten

Für den Pie: Für das Püree:

- ✓ 500 g Rinderhackfleisch
- ✓ Zwei Möhren
- ✓ Zwei Stangen Sellerie
- ✓ Eine Zwiebel
- ✓ 200 g Erbsen (stiefgekühlt)
- ✓ Eine Dose Tomaten (400 g)
- ✓ Zwei Lorbeerblätter
- ✓ Öl zum Braten
- ✓ Salz und Pfeffer

- ✓ 800 g Topinambur
- ✓ 50 ml Milch
- ✓ 50 g Butter

Möhren, Sellerie und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, einen Schuss Öl in eine ofensteife Pfanne gießen und das Gemüse dazugeben. Bei mittlerer Hitze anbraten, bis es anfängt Farbe anzunehmen. Dann das Fleisch krümelig braten.

Die Tomaten, Erbsen, und Lorbeerblätter dazugeben. Die Tomatendose zur Hälfte mit Wasser füllen und unterrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Kurz aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Auch lecker: Das Wasser durch Rotwein ersetzen.

In der Zwischenzeit die Topinambur-Knollen schälen und in gleich große Stücke schneiden. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und die Topinambur – je nach Größe – darin für 15 bis 20 Minuten kochen. Anschließend abgießen und kurz abdampfen lassen. Die Butter und die Milch dazugeben und alles sorgfältig stampfen. Für eine cremigere Konsistenz kann man die Knollen auch pürieren.

Den Ofen auf 220°C in der Grillstufe vorheizen. Das Topinambur-Püree auf dem Pfanneninhalt verteilen. Für etwa 10 Minuten auf der oberen Schiene grillen, bis die Sauce am Rand blubbert und das Püree von oben leicht gebräunt ist.

Forstguthof Naturhotel – nachhaltiger Genuss

MIT PRÄMIERTEM KULINARIK-KONZEPT UND EIGENEM HOF



Willkommen im Natur-Paradies: Bei Familie Schmuck in Leogang (Bundesland Salzburg, Bezirk Zell) gibt es keine Plastikflaschen. Stattdessen trinken die Hotelgäste Wasser aus der hauseigenen Quelle. Für umweltbewusste Autofahrer hält das Forstguthof E-Ladestationen bereit, Handtücher werden nur auf Wunsch gewechselt und das Holz für die Inneneinrichtung stammt direkt aus den hoteleigenen Wäldern.

Selbstverständlich steht auch Fastfood auf dem Index und Speisen aus Dosen sucht man vergebens: Im Naturhotel Forstguthof kommen nur regionale und saisonale Lebensmittel sowie Produkte aus eigener Landwirtschaft auf den Teller. Denn Nachhaltigkeit und ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur sind für Christina und Christoph Schmuck eine Grundhaltung. In der neuen Forstguthof-Küche können ihre Gäste diese Werte nicht nur spüren, sondern vor allem schmecken.

Ein hoher Anspruch, den die Gastgeber konsequent und vor allem mit großer Leidenschaft zelebrieren. So haben sie sich mit dem Kauf des 20 Hektar großen Mauthofs einen lang gehegten Wunsch von selbst angebauten Zutaten für das Forstguthof erfüllt. Der Bergbauernhof befindet sich auf 1.000 Metern Seehöhe auf der Sonnenseite Leogangs und ist vom Hotel aus durch eine Rundwanderung erreichbar. Dort gibt es noch glückliche Hühner, Lämmer, Gänse und Schweine und wächst das Gemüse ohne chemische Zusätze auf eigenen Feldern.

Damit war der Grundstein gelegt, um in dem Traditionshaus am 15. Juni 2018 ein komplett neues kulinarisches Konzept einzuführen. So wurde der um 200 qm vergrößerte Buffet-Bereich einem quirligen Markt nachempfunden und lockt mit vielen Genuss-Stationen: Von der Käserei, Metzgerei, Bäckerei über einen Obststand sowie einer Smoothie-, Milch- und Kaffeebar mit eigenem Barista bis zur voll ausgestatteten Vinothek.

Aber das ist erst der Anfang der Genussmeile: Das neue österreichische Restaurant 1617 sowie die aktuellen Räumlichkeiten mit Showküche für das Hauben-Restaurant „echt. gut essen.“ runden das kulinarische Angebot in Leogang ab. Das mit zwei Hauben prämierte Fine Dining-Restaurant ist direkt in die Küche integriert und macht Appetit auf exquisite regionale Delikatessen. Es bietet acht bis zehn Personen Platz und einen besonders privaten Rahmen. So können Sie vor Ort dem Haubenchef Michael Helfrich bequem über die Schulter schauen. Auch ein Blick in die Bar „Botanist“ lohnt sich: Sie präsentiert sich im Stil einer Apotheke aus dem Anfang des 20. Jahrhunderts mit fein säuberlich aufgereihten Fläschchen und von Hand beschrifteten Schubladen – originalgetreue Uniformen der Barkeeper inklusive.

Aber es gibt noch weitere Gründe für einen Besuch: In den letzten Wochen hat das naturverbundene Hotel im österreichischen Leogang zahlreiche neue Auszeichnungen in den Bereichen Kulinarik und Wellness erhalten. So vergaben Vertreter des „Relax Guide 2019“ für den „waldSPA“ erneut 18 Punkte sowie drei von vier Lilien. Damit gehört das Naturhotel zu den zehn besten Wellnesshotels in Österreich. Auch die Forstguthof-Küche überzeugte die Kenner: Experten des Schlemmer Atlas 2019 verliehen drei von fünf Gabeln und zeichneten den Chefkoch Michael Helfrich als einen der 50 besten Köche Österreichs aus. Aber damit noch nicht genug: Während der Restaurantführer „A la Carte 2019“ drei Sterne vergab, prämierte der große „Guide 2019“ die Küche als „Innovativstes Kulinarik-konzept 2019“. Last but not least vergab Gault Millau dem Fine Dining-Restaurant erneut zwei Hauben und 15 Punkte.

Einst als Forstwirtschaftsbetrieb und kleine Pension geführt, gilt das traditionsreiche Haus heute als Inbegriff für Naturverbundenheit, Heimatliebe, Ruheort und idealer Ausgangspunkt, um in die Leoganger Bergwelt



genussMOMENTE



einzusteigen. Mit viel Herzblut und Liebe zum Detail führen Gastgeber Christina und Christoph Schmuck das traditionsreiche Haus. 102 Zimmer und Suiten, viele davon mit atemberaubendem Bergpanorama, erstrahlen in alpinem Design im Mix mit modernen Elementen. Auch das Wellness-Angebot lockt: Entfliehen Sie dem Alltag im 3.800 qm großen „waldSPA“. Aufatmen können Sie auch bei einer Behandlung auf der Waldlichtung oder einer Runde im Bio-Badesee. Auch kleine Gäste sind willkommen und haben mit den heimischen Tieren im hauseigenen kleinen Bauernhof ausreichend Beschäftigung. Mit seiner exponierten Lage am Fuße der Leoganger Steinberge ist das Forstguthof zudem ein idealer Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten wie Skifahren, Wandern oder Mountainbiken.

Info: www.forstguthof.at



So is(s)t die Welt

Kulinarische Entdeckungstouren mit Gebeco

Mittags kurz zum Italiener, abends etwas Leichtes vom Asiaten und am Wochenende vielleicht mal den neuen Araber ausprobieren? Wir genießen unsere internationale, kulinarische Welt, fotografieren sie und teilen sie in sozialen Netzwerken, um von unseren exotischen „Food-Erlebnissen“ zu schwärmen. Nur selten fragen wir uns, woher unsere Lebensmittel kommen und wie sie bei uns auf dem Teller gelandet sind. Das will der Kieler Reiseveranstalter Gebeco ändern. „Unsere Kunden dürfen sich neben 80 komplett neuen Reisen vor allem auf ein ganz besonders schmackhaftes Themenjahr freuen“, erklärt Ury Steinweg, CEO von

Gebeco. Unter dem Titel „So is(s)t die Welt“ begeben sich Studienreisende auf kulinarische Entdeckungstouren weltweit. Dabei können die Gebeco Gäste entdecken, wie bestimmte Nahrungsrituale und Essensvorlieben entstanden sind und wie sie die Kultur bzw. das soziale Miteinander bis heute prägen. An der Seite ihrer engagierten Studienreiseleitung kostet die Gruppe die kulinarische Kulturgeschichte Vietnams und Japans, lässt sich von dem Feuerwerk der Gewürze der indischen Küche überraschen und genießt bei raffiniert zubereiteten Tees die Gastfreundschaft des Orients.

Infos: www.gebeco.de

Living Kitchen 2019



LIVING KITCHEN 2019: DIE KÜCHENMESSE IN KÖLN MIT AKTUELLESTEN TRENDS

Wer in Köln der Küchenmesse „Living Kitchen“ einen Besuch abgestattet hat, musste sich erst einmal an Stimmen aus dem Off und spontan ausgerufene Kochbefehle gewöhnen. Denn Siri & Co. schalteten sich immer wieder in das Geschehen ein. „Home connect“ war auf der größten Küchenmesse Deutschlands ein wichtiges Thema. So hieß es zum Beispiel bei Schüller Küchen: „Alexa, lass uns Kuchen backen!“ Heutzutage ist es möglich verschiedenste Funktionen digital miteinander zu verknüpfen und via Sprachsteuerung zu steuern. Sie können auf Wunsch Ihren Kühlschrank von unterwegs aus „connecten“ oder Ihren Backofen digital managen. Auch Herd und Dunstabzugshaube stehen in regem Kontakt und sind miteinander vernetzt.

„Die Küche ist eine Hightech-Zentrale mit Seele“, fasste die „Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche“ (AMK) diesen Trend treffend zusammen.

Denn die Genusszone entwickelt sich immer mehr zum Herzstück der Wohnung oder des Hauses. Zum einen ist sie Kommandozentrale der smarten Geräte zum anderen Treffpunkt für die Familie und Mittelpunkt der Geselligkeit. Dafür öffnet sie sich und geht fließend in andere Lebensbereiche über. Kücheninseln, Tresenlösungen und wohnliche Möbel sind perfekte Begleiter für die neue Offenheit. Gleichzeitig scheint sich die Funktionsküche, wie wir sie aus alten Zeiten kennen, aufzulösen. Wenn sich der Dunstabzug direkt am Kochfeld wie von Zauberhand diskret in Gang setzt, via Knopfdruck Regale an den Herd fahren und nach getaner Arbeit alles wieder hinter schicken Fronten verschwindet, sind wir im Küchenzeitalter 4.0 angekommen. Derweil räumen clevere Stauraum-Talente alle Kochutensilien wie von Zauberhand weg. Und die Kochwerkstatt verwandelt sich: Wo eben noch die Pfanne brutzelte, der Backofen auf Hochtouren lief und die Spüle unter Wasser stand, herrscht nun Ruhe. Armaturen und Spülzentren erstrahlen in feinem LED, Kühlschränke sehen Schränken zum Verwechseln ähnlich und Gemütlichkeit zieht ein.

„Küchen sind heute ganzheitliche Raumkonzepte, die ebenso wie das Wohnzimmer oder ein Schlafzimmer individuelle Möblierungen anbieten



Küchen sind heute ganzheitliche Raumkonzepte – mit individueller Möblierung und wohnlicher Gestaltung



und wohnlich gestaltet werden“, unterstreicht Stefan Waldenmaier, Vorstand der Leicht Küchen AG. Entsprechend attraktiv sind die Möbel. „Wohnlichkeit in der Küche ist ein heißes Thema“, erklärt auch Markus Schüller von Schüller Küchen. Dank der zunehmenden Fertigungstechnik sind vielfältige Lösungen nach persönlichen Vorstellungen und in jeder gewünschten Ausführung möglich. „Einer der wohl anhaltendsten Megatrends ist die Individualisierung“, betont Lasse Naber, Geschäftsführer von Naber. „Deshalb sind wir davon überzeugt, dass im Zuge des herstellereigenen Digitalisierungsprozesses die Vielfalt an Material, Farbe und Maß weiter wachsen wird.“ Sieben Tage lang – vom 14. bis 20. Januar 2019 – demonstrierten in Köln 217 Aussteller aus 28 Ländern, wie viel Innovationskraft, Designanspruch und Qualität in der Küchen- und Geräte-Branche steckt. So bot die „Living Kitchen“ einen Blick in die Küche der Zukunft: Hightech-Geräte, Kochroboter, Stauraum-Wunder, mobile Kochstationen und smart Home – das Gesicht der traditionellen Küche hat sich in den letzten Jahren stärker verändert als in den 30 Jahren zuvor. Und ein Ende ist nicht in Sicht. Also: „Alexa, wann ist der Kuchen endlich fertig?!?“ ...



Ingwer – das gesunde Multitalent

Die Heilpflanze hält fit und vertreibt sogar Knoblauchfahnen

Kleine Knolle, große Wirkung: Ingwer ist nicht nur reich an ätherischen Ölen sondern auch für seine heilsame Wirkung bekannt. So sind die Scharfstoffe (Gingerole) in ihrer chemischen Struktur und Wirksamkeit dem Aspirin sehr ähnlich. Zum einen wirken sie schmerzhemmend und zum anderen hemmen sie das Risiko von Blutgefäßverschlüssen sowie Arteriosklerose. Darüber hinaus regt die Knolle den Stoffwechsel an, erleichtert die Fettverdauung und hilft bei Übelkeit. Außerdem praktisch: Ingwer vertreibt störende Knoblauchfahnen.

Einfach kleine Stücke der scharfen Wurzel zerkauen und schon wird der Atem wieder frisch. Die Knolle kann aber noch mehr: So senkt sie z.B. messbar den Cholesterinspiegel, da der Verzehr den Blutspiegel an Triglyceriden und LDL-Cholesterin beeinflusst. Außerdem kurbelt sie den Stoffwechsel an und ist gut für die Figur. Als perfekte Vorbeugung gegen Erkältungen hat sich darüber hinaus Ingwertee bewährt. Dafür schälen Sie ein etwa zwei Zentimeter großes Stück frischen Ingwer und schneiden es in feine Streifen. Übergießen Sie diese mit einem Liter kochendem Wasser und lassen Sie das Ganze 15 Minuten lang ziehen. Danach über den Tag verteilt immer wieder trinken.



Frittenlove – ein Sternekoch geht fremd

SASCHA WOLTER GEWANN MIT LUXUS-POMMES IN DER „HÖHLE DER LÖWEN“



Was muss passieren, damit ein Sternekoch den Kochlöffel gegen Pommes Deluxe tauscht? Begeisterung für etwas Neues, eine große Portion Leidenschaft gewürzt mit Innovationsgeist und natürlich die Liebe zu Fritten. Allerdings nicht irgendwelche, sondern mit besonderem Geschmack, edlen Zutaten und fein arrangierten Rezepturen. Auch Kartoffeln spielen bei „Frittenlove“ von Sascha Wolter keine große Rolle. „Aus Kartoffeln geschnittene Pommes, das war gestern“ – so sein Credo. Die Idee etwas Neues zu kreieren ließ ihn nicht los. Bereits während seiner Zeit als Chefkoch packte ihn die Lust an den knusprigen Stäbchen. Er recherchierte, probierte aus, tüftelte und erfand die Pommes neu. In der Anfangszeit hat er die genussreichen Beilagen noch parallel zum Restaurantbetrieb produziert. Am Morgen stand er in der Frittenküche und vom Nachmittag bis spät in die Nacht am Gourmet-Herd. Und zwar sieben Tage die Woche. Das war auf Dauer nicht zu schaffen. Die Liebe zur Pommes-Idee war aber inzwischen so stark geworden, dass er den Gastronomiebetrieb und seine Karriere als Sternekoch aufgab, um sich zusammen mit seiner Frau Ina Wolter nur noch um die Luxus-Beilagen zu kümmern. Die Idee dahinter:

Masse mit Klasse statt der üblichen Kartoffel. „Wir stellen unsere Fritten aus einer fein abgeschmeckten Masse her, die danach wieder in die gewohnte Form gebracht wird.“ Und dann wird es richtig lecker. So sorgen die „Falafel Fritten“, „Black Truffle Fritten“ oder „Kartoffelrösti Fritten“ für ein neues Geschmackserlebnis. Das fand die TV-Jury bei „Höhle der Löwen“ auch. In der VOX-Show werben Erfinder und Unternehmensgründer um Risikokapital zum Wachstum ihres Unternehmens und stellen ihr Konzept den „Löwen“, also potentiellen Investoren, vor. Zusammen mit seiner Frau und Geschäftspartnerin wagte sich Sascha Wolter in die „Höhle der Löwen“ und war auf Anhieb erfolgreich. Das Gründerduo erhielt gleich drei Angebote. Der Clou: jedes lag deutlich höher als ihre ursprünglich geforderte Summe von 60.000 Euro. Wobei die geballte Kompetenz von Sascha Wolter in Sachen Kulinarik überzeugte. Mehr als 23 Jahre Berufserfahrung, ein großes Interesse an weltweit kulinarischen Trends und den Mut etwas auszuprobieren treiben ihn an. Heute beliefert „Frittenlove“ internationale Gastronomen ebenso wie Street Food Festivals, Szeneläden, Burger- und Steakhäuser und Caterer. Außerdem betreibt Wolter auch einen eigenen Online Shop. Sein erklärtes Ziel: Die „Fritten 2.0“ über die Tiefkühlabteilung der Supermärkte demnächst direkt an Endverbraucher zu vermarkten. Infos: www.fritten.love

Limits?

Gibt es nicht.

#LifeBeyondOrdinary



Die neuen Miele G 7000
Geschirrspüler

Miele. Immer Besser.

g7000.miele.com

LIFESTYLE

Design und Funktionen

Perfekte Stilwelten rund um Herd, Spüle & Co.

Grenzenlos einrichten – die neuen Küchen machen es möglich. Schon längst sind alle Wände gefallen, die Übergänge zum Ess- und Wohnzimmer fließend und die Küche hat sich als Lebensmittelpunkt im Hause etabliert. Echte Küchenfans planen sogar ihre ganze Wohnung rund um den Genussraum. Denn dort wird es jetzt so richtig gemütlich.



Les Couleurs®
Le Corbusier



Ein toller Eyecatcher sind auch Farbtupfer. So stehen, bis hin zu ausgewählten Tönen aus Les Couleurs® Le Corbusier, zahlreiche Farben zur Auswahl.



Natürlicher Look: Sie mögen es lieber natürlich, warm und heimelig? Dann entscheiden Sie sich für Holz.



Offene Architekturen laden zum gemeinsamen Kochen, Feiern und Plaudern ein und warme Materialien bringen Behaglichkeit an den Herd. Wenn Wohnen, Kochen und Speisen eins werden, hat das auch in der Gestaltung sichtbare Konsequenzen: Die Technik verschwindet diskret im Hintergrund und das Design übernimmt die Regie. Lifestyle-kompatibel, intelligent und voller komfortabler Raffinessen verwandelt sich der Raum rund um den Herd in eine formschöne Wohlfühlzone. Haben Sie sich auch schon gefragt, ob die herrlichen Küchen in den Soaps, Kochshows und Krimis auch käuflich sind? Die Antwort lautet: Auf jeden Fall! Die Küchenindustrie bietet ein

Eldorado an Materialien, Designvarianten, Werkstoffen und Stilen. Erfüllen Sie sich Ihren Traum und machen Sie dabei keine Kompromisse. Erlaubt ist was gefällt. Ultramodern? Kein Problem. Nach dem Motto: „Cool, cooler, Beton“ können Sie zum Beispiel ein echtes Design-Statement setzen. Die neuen Nachbildungen mit passender Arbeitsplatte bringen Lifestyle-Feeling an den Herd. Denn Grau ist das neue Schwarz und liegt voll im Trend. Entscheiden Sie sich für die reduzierte, grifflose Optik und lassen Sie die fein strukturierte Oberfläche pur wirken. Geradlinige Regale unterstreichen diese Leichtigkeit. Es gibt kaum ein Möbel, mit dem sich persönlicher Stil, Lässigkeit und Offenheit

so ausdrücken lassen wie mit diesem luftigen Multitalent. Es passt sich in der Größe und Ausführung Ihrem Geschmack an, lockert den Raum auf und entpuppt sich als idealer Begleiter für den Übergang zum Wohnbereich. Ganz nach Wunsch mit Kunststoffoberflächen, Echtholz-furnieren, Beton oder in Matt- und Glanzlack. Ein toller Eyecatcher sind auch Farbtupfer. So stehen, bis hin zu ausgewählten Tönen aus Les Couleurs® Le Corbusier, zahlreiche Farben zur Auswahl. Besonders edel ist auch der moderne Metallic-Look. Aufwändig geschliffen und glänzend lackiert erhalten Sie durch den hohen Anteil an manueller Fertigung mit jeder Front Ihr

persönliches Unikat. Sie mögen es lieber natürlich, warm und heimelig? Dann entscheiden Sie sich für Holz. Auch hier sind verschiedene Varianten möglich, wie zum Beispiel eine Echtholzturnier-Front mit markanter Struktur. Ob Altholz, Räucher- oder Vulkaneiche – diese hochwertigen Ausführungen stecken voller Charisma und Wertigkeit. Sie bevorzugen den rauen Charme: Dann wird Ihnen die lebendige Optik der geflämten Eiche gefallen. Highlights mit Ausstrahlung sind auch „Nussbaum natur“, „Lärche geräuchert“ und „Tanne schwarz gebürstet“. Werden Sie Ihr eigener Küchen-Designer: Individualität heißt das Geheimnis, das den modernen Küchen-Menüs erst die richtige Würze verleiht. Mobilität, Freiheit, Individualität, sind die Schlagworte unserer Zeit und der neuen Raumkonzepte. Wo viele Menschen ein- und ausgehen spielt die Funktionalität, Innenorganisation und Materialwahl eine immer wichtigere Rolle.



Regale: Es gibt kaum ein Möbel, mit dem sich persönlicher Stil, Lässigkeit und Offenheit so ausdrücken lassen wie mit diesem luftigen Multitalent.



Clever! Der Stauraum wird jetzt mobil:
Einräumen, Mitnehmen, Stapeln, Aufräumen.



Ob Familie, Paar, Wohngemeinschaften oder Firma – man trifft sich in der Küche. Sie hat sich in den letzten Jahren zum Ort der Begegnung und Kommunikation entwickelt. Das wirkt sich auf die Architektur aus. So löst sich die klassische Einbauküche immer stärker in viele mobile Einheiten auf und gibt mehr Raum für die Gestaltung. Deshalb war es eine logische Konsequenz, dieses Konzept auch auf die bekannten starren Beschlagformen zu übertragen. Ab sofort gibt es also Bewegung im Küchendesign: So lassen sich Auszüge und Schubladen, wie eine Box einfach herausnehmen. Die Idee dahinter ist ebenso so simpel wie genial. Nach dem Motto: „Einräumen, Mitnehmen, Stapeln, Aufräumen“ wird Stauraum jetzt mobil. Frei platzierbar, stapelbar sowie funktional und dabei in hoher Designqualität öffnet das System die Küchenarchitektur und punktet mit cleverer Funktion und geradlinigem Design. Denn das Wohnen von heute braucht neue Formen. So laden zum Beispiel Küchen in Y-Anordnung zum gemeinsamen Miteinander ein und bündeln auf kompakte Weise Komfort mit dem neuen Wohlfühl-Faktor. Die innovative Raumlösung maximiert den Aktionsradius in der Küche spürbar und eröffnet neuen Platz für gut geplanten Stauraum. Zudem können die Module freistehend oder wandseitig platziert werden und sind, dank ihrer Offenheit, in alle Richtungen echte Kommunikationstalente. Außerdem praktisch: Im Einbauschränk verschwinden Technik und Vorräte



aus dem Sichtfeld. Interessant in diesem Zusammenhang: Marktforscher haben festgestellt, dass die Generation Y nicht nur anders lebt sondern auch das Kochen neu denkt. Die sogenannten Millennials gehören zu der Generation, die in den 1980er oder 1990er Jahren geboren wurde. Sie lieben es Speisen individuell zusammenzustellen und kochen häufiger gemeinsam mit Freunden. Außerdem legen die jüngeren Küchenkäufer hohen Wert auf Gesundheit. Das Leben mit und in der Natur erhält damit einen neuen Stellenwert. So gibt es inzwischen sogar Küchen, die von der Holzwerkstoffplatte bis zum Dekorpapier vollständig aus recyceltem Material hergestellt werden und nachhaltig überzeugen. Übrigens auch im Design: Sie werden staunen wie attraktiv Umweltbewusstsein sein kann. Wer es besonders frisch mag, kann ab sofort sogar eigene Kräuter auf formschöne Art anbauen. Hängende Paneel-Gärten, in denen die leckeren Grünpflanzen dank einer speziellen LED-Beleuchtung bestens gedeihen, sorgen für mehr Natürlichkeit in der Küche.

Frische Kräuter, duftende Hölzer und Shabby Chic gefallen Ihnen besser als der coole Chic? Dann feiern Sie das Comeback der Landhausküche. Denn Country ist wieder im kommen. Die Rückbesinnung auf Ursprünglichkeit und echte Werte prägen das Design der neuen Kitchen-Generation. Inspiriert von der Natur mit einer Prise Vintage-Esprit sowie neuen Ideen und Funktionen.



Das perfekte Geschmackserlebnis.

Sous Vide

So kommt der intensive, natürliche Geschmack Ihrer Gerichte voll zur Entfaltung: mit der neuen Vakuumierschublade und den Dampfbacköfen mit Sous Vide Funktion von Bosch. Mehr bei Ihrem accent line Händler oder unter: www.accentline.de





Einzigartige Kreativität trifft auf **grenzenlose Inspiration.**



Traditionell und gleichzeitig modern zaubern Sie das Flair vergangener Zeiten an den Herd und verbinden Landhaus-Feeling mit zeitgemäßem Komfort. Schicke Rahmenfronten sowie Kombinationen aus Glas- und Lackvarianten, gern auch mit mattem Touch, setzen den Landhaus-Look neu in Szene. Wobei die natürliche Holzstruktur, trotz Lackierungen, sichtbar bleibt. Parallel dazu lockern Vitrinenschränke mit Sprossentüren sowie Abschlussregale für Inseln und Hängeschränke die Planung auf.

Lifestyle muss aber nicht teuer sein. Nach dem Motto „Einfach planbar, schnell lieferbar und preiswert haben sich bereits etliche Küchenhersteller auf junge Zielgruppen eingestellt, deren Budget begrenzt ist. Frischen Wind in die Küchenplanung bringen zum Beispiel Farb-Highlights. Ob ganz in Blau oder ein maritimer Mix mit Weiß. Details in spritzigem Gelb oder Rückwände in moderner Optik – alles ist möglich. Aber auch ein optimal aufeinander abgestimmtes Fronten- und Ausstattungsprogramm wirkt Wunder und eröffnet kreative Spielräume rund ums Kochen und Wohnen. Trendstark und voller Ideen lassen sich auf diese Weise ganz persönliche Einrichtungsträume realisieren.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Unzählige Möglichkeiten auf 90 cm Breite. Das Vollflächen-Induktions-Kochfeld geht über Grenzen hinaus und bietet ungeahnte Perspektiven.

Jedes Produkt von Gaggenau hat einen unverwechselbaren Charakter, ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und überzeugt durch seine professionelle Leistung. Seit 1683.

Lassen Sie sich inspirieren: gaggenau.com

GAGGENAU

Glamping – der neue Outdoor-Trend

IM URLAUB LUXUS MIT NATURNÄHE VEREINEN



Sie lieben die Natur? Haben aber keine Lust auf nasskalte Zeltwände oder die Investition in ein Wohnmobil? Dann könnte „Glamping“ genau das Richtige für Sie sein. Hier kommen nämlich Komfort und Outdoor zusammen. Immer mehr naturverbundene Urlauber, die Wert auf Bequemlichkeit legen, schwören auf den neuen Luxuscamping-Trend. Dabei sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt: Von Baumhäusern über Tipis, Lodge- und Safarizelte bis hin zu komfortablen Mobile Homes oder urigen Chalets – die schönsten Wochen des Jahres lassen sich in der Natur auch sehr komfortabel zubringen. Und die gute Nachricht: viele Campingplatzbetreiber haben sich bereits darauf eingestellt.

Das kann Maximilian Möhrle, der u.a. mit dem Suchportal www.glamping.info ein umfangreiches europäisches Verzeichnis für Luxuscamping betreibt, nur bestätigen. „Glamping ist eine Wortkombination aus Glamour und Camping und steht für Urlaub in luxuriösen und außergewöhnlichen Unterkünften in der freien Natur“, erklärt der Experte. Inzwischen listet er auf seinem Portal rund 2.600 Unterkünfte und verzeichnet jährlich mehr als 1,2 Millionen Seitenaufrufe. Denn Outdoor-Urlaub wird immer beliebter. So bilanzierte die Branche mit 2.954 Campingplätzen in den letzten zehn Jahren einen Zuwachs von 42 Prozent. Das beliebteste Camping-Bundesland ist Bayern mit 5,6 Millionen Übernachtungen gefolgt von Mecklenburg-Vorpommern mit 4,6 Millionen. Aber auch Österreich und die Schweiz locken mit charmanten Angeboten. Davon profitieren auch die Glamping-Betreiber. Aufgrund des ausgezeichneten Sommers erwarten sie neue Rekordzahlen.

Grund genug in diesen Regionen einmal nach Luxus-Quartieren unter freiem Himmel zu recherchieren. So hat sich das Redaktionsteam von Maximilian Möhrle auf die Suche nach neuen und interessanten Glamping-Unterkünften gemacht und ist dabei in Deutschland, Österreich und der Schweiz fündig geworden: Ideal für die ganze Familie ist z.B. ein Urlaub im Zirkuswagen auf dem Bauernhof im Saarland. Der „Ur Laub's Hof“ in St. Wendel lockt mit angenehmem Wohnflair inmitten der Natur. Wer Lust auf Abenteuer hat, ist in den Schlaf-Fässern in Mecklenburg-Vorpommern

gut aufgehoben. Auf den Waldterrassen von Naturcamping „Zwei Seen“ am Plauer See können Sie Glamping von seiner gemütlichsten Seite erleben. Aus Lärchenholz gefertigt, sind die Fässer wohlduftend und bieten zudem ein angenehmes Raumklima.

Aber auch eine Reise nach Tirol lohnt sich. Denn die romantischen Blockhütten und Chalets im „Camping Dreiländereck“ des Tiroler Oberlandes, nahe der Ferienregion „Serfaus Fiss Ladis“, verwöhnen Leib und Seele. Ebenfalls ein besonderes Domizil im Alpenland sind die Panorama Wood-Lodges am „Nature Resort Natterer“ in Tirol. Ausgestattet mit einer großen Fensterfront, können Sie die wunderschöne Umgebung zu jeder Zeit hineinlassen und genießen.

Sie wünschen es exotischer? Kein Problem. Dann buchen Sie doch einfach mongolische Jurte oder Sahara-Zelte in der Schweiz. Das „Camping Bellinzona“ in Tessin liegt am Ufer des Flusses Ticino, ganz in der Nähe des Stadtzentrums und ist von drei mittelalterlichen Burgen umgeben. Seine attraktive Lage am Veloweg macht das Resort auch für Radfahrer zum idealen Ausgangspunkt für die Besichtigung der zahlreichen Sehenswürdigkeiten. Ebenfalls eine interessante Übernachtungsmöglichkeit für Freunde von E-Bikes, Pedelecs oder mit Muskelkraft angetriebenen Drahteseln sind die gemütlichen PODhouses auf „Camping Hüttenberg“ in Eschenz (Ostschweiz). Wer eine Fahrradreise rund um die Region des Bodensees plant, hat hier einen perfekte Startpunkt. Und ist einfach aber komfortabel untergebracht: Dank des ausgefeilten Designs dieser einfachen Holzunterkünfte finden bis zu vier Personen Platz, was auch Familien die Möglichkeit gibt in den Genuss der naturnahen Wohn-Alternative zu kommen. Zwei Fenster und die gläserne Eingangstür durchfluten den Innenbereich tagsüber mit Licht. Nachts gibt es dann gratis den Sternenhimmel – und das alles vom Bett aus. Auch auf Annehmlichkeiten wie Strom und Licht muss nicht verzichtet werden. Die PODhouses sind mit Beleuchtung, Elektroheizung und Internetzugang über W-LAN ausgestattet.

Infos: www.glamping.info



So bunt wie das Leben.
Spüle und Armatur mit wählbaren Akzentfarben.

Leben in der Stadt. Bunt. Vielseitig. Flexibel und spannend. Ganz so wie die Küchenspüle BLANCO SITY XL 6 S. Mit großem Becken und ungewöhnlich gestalteter Tropffläche. Mit dabei: modernes Zubehör in vier tollen Akzentfarben zur Wahl. Plus passender Armatur BLANCO VIU-S mit flexiblem Schlauch.



www.blanco.de

BLANCO

DIE KÜCHE

ist das neue Wohnzimmer

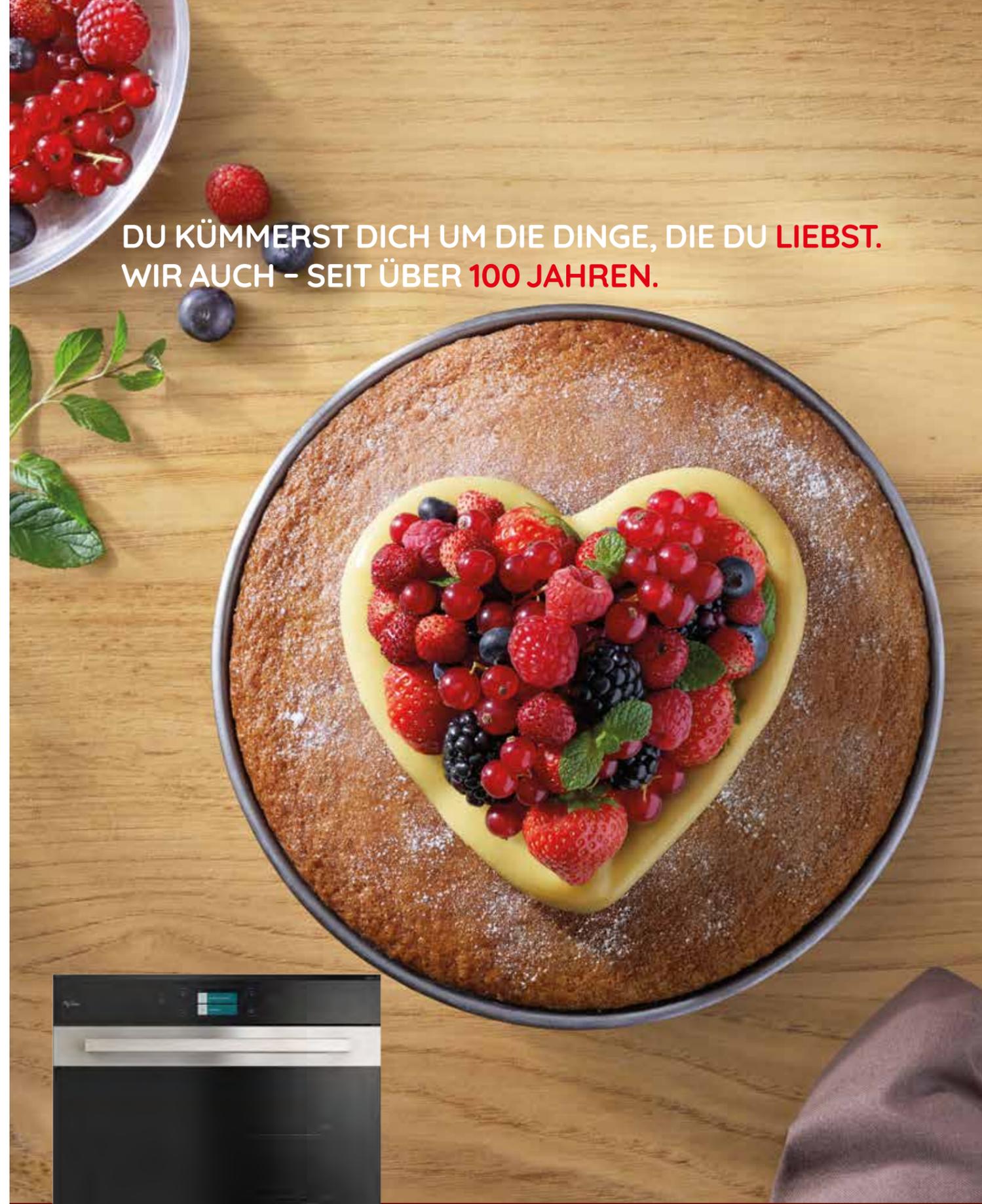
Einrichtungsideen, wohnliche Materialien und flexible Systeme

Sie planen eine neue Küche? Dann freuen Sie sich auf einen besonderen Wohnraum mit allen Schikanen. Denn in der Küche wird schon längst nicht mehr nur gekocht. Der Raum rund um den Herd entwickelt sich immer stärker zum Herzstück der Wohnung. Coffee-Shop, Bistro, heiße Theke – hier trifft man sich auf einen Prosecco, Latte Macchiato oder ein leckeres Koch-Event mit Freunden.



Gastfreundlich, offen und großzügig rücken die neuen Küchen-Architekturen in den Mittelpunkt des Hauses und verbinden Genuss mit Geselligkeit. Deckenhohe Regale und lackierte Oberflächen im Mix mit Glas, Metall und edlen Gestaltungselementen verwandeln den ehemaligen Funktionsraum in eine moderne Foodfactory mit hohem Designfaktor. Denn die Küchenhersteller servieren wunderschöne Kreationen mit einer großen Portion an wohnlichen Extras. Wenn zum Beispiel eine edle Metallic-Front auf onyxschwarze Strukturfichte-Dekor trifft, können Sie sich auf Eleganz der Sonderklasse freuen. Da ist an lästige Küchenarbeit nicht mehr zu denken. Müssen Sie auch nicht. Denn in so einer Küche sollen Sie sich in erster Linie wohlfühlen. Entsprechend hoch ist der Komfort. Das attraktive Zusammenspiel aus Insel, Tisch, einer edlen Bank-Kombination sowie Sideboardzeilen mit Schiebetüren machen aus der

bisherigen Kochzone einen modernen Wohnraum. Im Team mit gerahmten Glasoberflächen aus Rautenglas bilden sie den perfekten „Opener“ zum Ess- und Wohnbereich. Atmosphärisch wird das Ensemble durch eine spezielle Beleuchtung im Oberschranksbereich, die den Dreiklang aus Kochen, Essen und Wohnen angenehm unterstreicht. Gastlichkeit, Tischkultur und Lebensart bringen auch schicke Tresen und coole Bar-Arrangements in die Küche. Hier verführen die Küchenhersteller mit neuen Materialien und spannenden Extras. So schafft zum Beispiel der Dialog zwischen einer dunkler Front in „Ceramic Marmor nero“ und warmem Holz eine Atmosphäre, die an eine mondän gestaltete Bar erinnert. Wenn dazu hinterleuchtete Regalelemente nobel erstrahlen und wandhängende Hoch- und Unterschränke mit marmorierter Oberfläche die Blicke auf sich ziehen, fühlen Sie sich wie bei James Bond im Grandhotel.



DU KÜMMERST DICH UM DIE DINGE, DIE DU **LIEBST**.
WIR AUCH – SEIT ÜBER **100 JAHREN**.



Wir feiern ein Jahrhundert Freude am Kochen und Backen.

www.bauknecht.de

100 JAHRE

Bauknecht
Für mich und mein Zuhause



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



KOCHEN VERBINDET

ENTDECKE NEUE MÖGLICHKEITEN
MIT HOME CONNECT

Seit jeher steht bei NEFF der Mensch im Mittelpunkt und möchte Köche zu noch mehr Kreativität inspirieren. Moderne Technologien und vielfältige Partnerschaften eröffnen dafür faszinierende Möglichkeiten und verbinden einzelne Geräte zu einem kompletten Kocherlebnis. Mit Home Connect können Backöfen, Kühlschrank, Dunstabzugshaube und Co. per WLAN verbunden und via Smartphone, Tablet oder Sprachbefehl gesteuert werden.

Kochen macht einfach noch mehr Spaß mit NEFF-Geräten, die sich von überall intuitiv bedienen lassen.

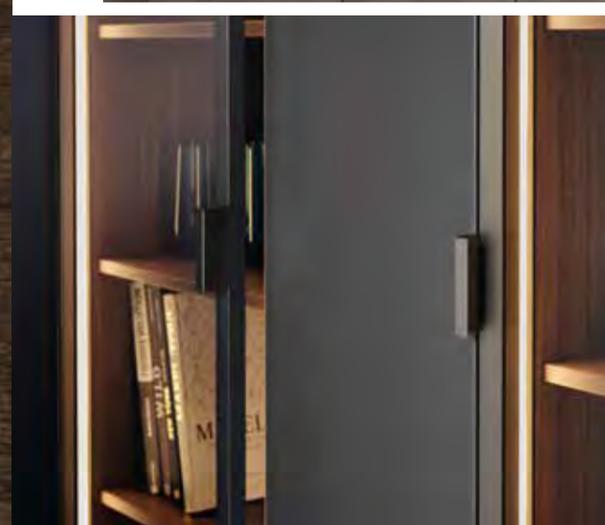
Mehr über unsere Backöfen unter neff-home.com/de oder bei Facebook, Instagram, Pinterest und YouTube



Autorisierter Partner:
www.home-connect.com



Diesen Luxus können Sie ab sofort täglich haben. Ausdrucksstarke Oberflächen und wohnlische Gestaltungselemente sind wirkungsvolle Details, die Ihre Küche und den angrenzenden Wohnbereich zu einem gemeinsamen Lebensraum werden lassen. Sie werden staunen, welche Wirkung sich mit ungewöhnlichen Materialien erzielen lassen. Wie zum Beispiel Stahl. Metall auf dem Schrank? Sie werden begeistert sein. Denn für das aufwändige Finish wird im Herstellungsprozess eingefärbtes Stahlpulver mit einer speziellen Emulsion versehen, durch Säure zum Rosten gebracht, geschliffen und anschließend matt lackiert. Perfekt für hochwertige Küchenfronten mit elegantem Industrie-Charme. So zaubert die Stahloberfläche mit ihrer einzigartigen Optik und angenehmen Haptik ein behaglich modernes Ambiente in den Raum. Ergänzt mit neuen filigranen Vitrinenschränken entsteht eine besondere Harmonie. Ganz nach Wunsch können Sie die Möbel im Innenbereich mit Holz, Melamin oder Beton ausstatten und matt oder hochglänzend lackieren lassen.



AEG

STEAMPRO: SCHONENDES GAREN IM VAKUUM

Ob Dämpfen, Braten oder Backen: Der Multi-Dampfgarer SteamPro mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgt dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Das innovative Sous Vide-Verfahren ermöglicht besonders schonendes Garen im versiegelten Vakuumbutel. Aromen und Nährstoffe bleiben so perfekt erhalten.



www.aeg.de

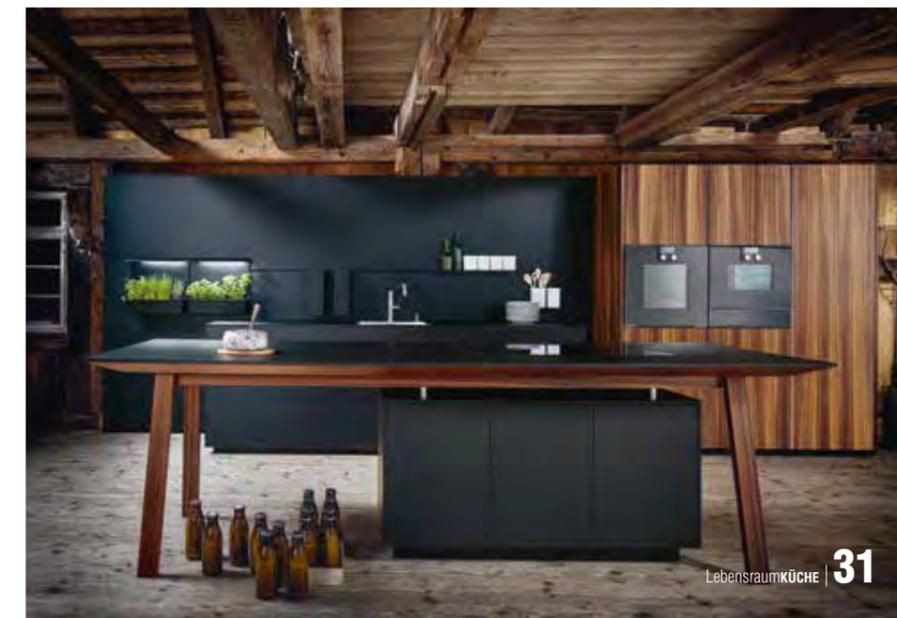


Wenn es um den Stil Ihrer Küche geht sind Sie der Chef. Noch nie waren die Möglichkeiten für die Gestaltung so groß wie heute. Sie schätzen alte Werte und machen nicht jede Mode mit? Dann wird Ihnen die „Neue Klassik“ gefallen. Ein kreatives Zusammenspiel klassischer Gestaltungselemente in moderner Interpretation verwandelt Küchen in Lebensräume mit besonderem Charme und eigenem Ausdruck. Ganz im Stil der 1920er Jahre erinnern die aktuellen Modelle an Art déco und verbinden altbewährte Formen mit aktueller Ausstattung.

Aber auch in den anderen Stilrichtungen zeigen sich die Hersteller vielseitig: Materialien wie Metall, Holz, Zement und den aktuellen supermatten Lackoberflächen sind als Echtmateriale ebenso vertreten wie Reproduktionen. Besonders Eiche-Dekore in verschiedenen Spielarten liegen im Trend. Beliebte sind auch lebhaftere, aber klassische Strukturen, die das Material von seiner schönsten Seite zeigen. Wer es natürlich mag, der sollte zudem einen Blick auf das große Angebot an Echtholz-Küchen werfen. Holzküchen erfüllen höchste Ansprüche und sind wahre Trendsetter. Denn die Rückbesinnung auf Ursprünglichkeit und echte Werte prägen das Design. Inspiriert von der Natur: Ob mit einer Prise Landhaus-Esprit, rustikalem Werkstatt-Charme oder in puristischer Formensprache – Authentizität und langlebende Materialien sind die Antwort auf unser rastloses, schnelles Leben. Nehmen Sie sich deshalb auch Zeit für die Details: Sei es eine in die Kochinsel integrierte Tischlösung, intelligent geplante Schrankwände, die Elektrogeräte elegant Platz und jede Menge Stauraum bieten oder Schübe mit Formvlies, die besonders schonend für das Besteck sind – es lohnt sich die großen individuellen Auswahlmöglichkeiten in Ruhe zu studieren und sich seine ganz persönliche Traumküche zu gestalten.



Dezente Eleganz: Neue Klassik eröffnet eine ganz eigene, faszinierende Stilwelt. Die minimalistische Klarheit des Designs ist an das Art déco angelehnt.



FLOW-IN. OFFEN FÜR ALLES.



Kochen ohne optische Hindernisse.
Ein freier Blick im Kochbereich eröffnet neue Perspektiven.

Die FLOW-IN eröffnet ungeahnte Freiräume bei der Küchenplanung. Die FLOW-IN – die innovative 2-in-1-Lösung ist HiLight-Kochfeld und Dunstabzug in einem und saugt den Dunst direkt an Topf, Pfanne und Co. ab.

FEEL THE FLOW

silverline24.de



SILVERLINE[®]



Wahre Eyecatcher sind zum Beispiel auch die neuen Küchenrückwände aus Einscheiben-Sicherheitsglas. Hier ist erlaubt was gefällt. Von glänzend bis satiniert bietet die Glas-Oberfläche unzählige Design-Optionen. So besticht einfarbig bedrucktes Glastisch durch seine leuchtende Farbbrillanz, satinierte Oberflächen hingegen bezaubern mit einer seidig schimmernden Eleganz. Sogar Wunschmotive oder die Lieblingsfarbe lässt sich auf das Glas bannen. Sie können sich nicht entscheiden? Kein Problem. Denn inzwischen gibt es die Rückwände sogar schon als Wechselrahmen. Dabei handelt es sich um einen Magnetrahmen, in dem eine Glaswand fixiert wird. Mithilfe eines Saughebers lässt sich die Rückwand mit wenigen Handgriffen austauschen, neu gestalten und mit einem LED-Panel erstrahlen lassen.



Dieses Kochfeld kennt keine Grenzen.

Anzeige

Entdecken Sie das Siemens freeInduction Plus Vollflächen-Induktionskochfeld ohne vordefinierte Kochzonen. Exklusiv in der studioLine Reihe.



studioLine

Volle Flexibilität ist unverzichtbar, wenn es darum geht, in jeder Situation mehr Möglichkeiten zu schaffen – das gilt besonders in der Küche. Das Vollflächen-Induktionskochfeld freeInduction Plus

der studioLine Einbaugeräte-Reihe bildet dafür die Grundlage und macht aus jeder Zubereitung ein wahres Kocherlebnis. freeinduction-plus.de

- **Mehr Flexibilität für noch mehr Möglichkeiten.**

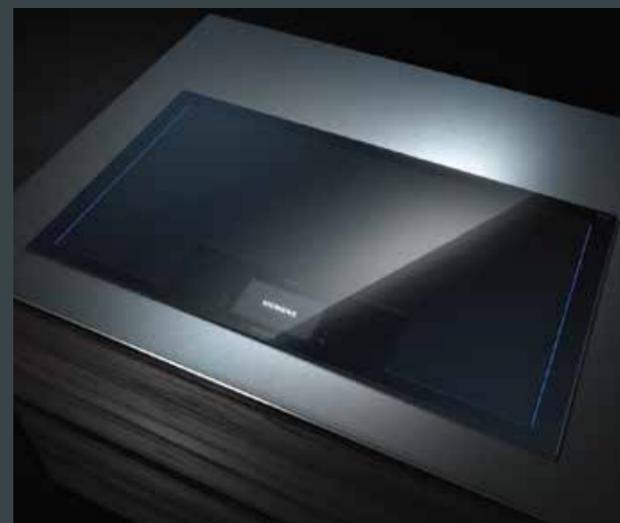
Mit dem Vollflächen-Induktionskochfeld freeInduction Plus bewegen Sie bis zu sechs unterschiedlich große Töpfe und Pfannen völlig frei auf dem Kochfeld, ohne dass Kochzonen Sie dabei einschränken.

- **Information auf den ersten Blick.**

Das activeLight lässt das Kochen in einem völlig neuen Licht erstrahlen. Dank blau leuchtender Lichtleisten erkennen Sie sofort, welcher Kochbereich aktiv ist oder welche Funktion ausgewählt wurde.

- **Kochen wie ein Profi.**

Mit powerMove Pro ändern Sie die Leistungsstufe in fünf Schritten durch Bewegen Ihres Kochgeschirrs.



Siemens Hausgeräte



DINER

Bon Appétit

Helle Lebensfreude können Sie aber auch mit den aktuellen Pastelltönen an Ihren Herd bringen. Küchenfronten in Eiche hell interpretieren den angesagten skandinavischen Look neu. Wohnlich, hyggelig und gemütlich. So verleiht die softe Optik der Küche eine ausdrucksstarke Note und bringt mit ihrem leichten Design gute Laune in die Genusszone. Die besondere Mischung aus einem Hauch Romantik und Sehnsucht kombiniert mit den wunderschönen Pastellfarben Lightblue, Zartgelb und Zartrosa lassen den Charme der 50er bzw. 60er Jahre wieder aufleben und setzen den trendigen Retro-Style emotional in Szene.



„Food for Soul“ — ein Sterne- koch kocht für die Armen



Mailand



Paris



Rio de Janeiro

NON-PROFIT- ORGANISATION GEGEN LEBENSMITTEL- VERSCHWENDUNG

Der Michelin-Sterne Koch Massimo Bottura gehört zu den besten und kreativsten Küchenchefs der Welt. Zahlreiche Auszeichnungen, wie zum Beispiel Platz Eins von „The World's 50 Best Restaurants“ oder der „Eckart Witzigmann Preis für Innovation“ belegen die große Kochkunst des Italieners. Mit seiner Osteria Francescana in Modena erkochte er sich sogar gleich drei Michelin-Sterne und interpretiert die italienische Küche auf seine Art. Aber den rührigen Mann zeichnet noch eine ganz andere Gabe aus: Er setzt sich für sozial benachteiligte Menschen ein und verbindet das mit seinem Engagement gegen Lebensmittelverschwendung. Denn beide Themen sind ihm eine Herzensangelegenheit.

Unvorstellbare 1,3 Billionen Tonnen Essen landen jedes Jahr weltweit auf dem Müll. Grund genug für Massimo Bottura, zusammen mit seiner Frau Lara Gilmore, die Non-Profit-Organisation „Food for Soul“ zu gründen. Mit dem Ziel Aufklärungsarbeit zu leisten und öffentliche, private sowie gemeinnützige Einrichtungen zu fördern. „In einer Welt, in der ein Drittel der von uns produzierten Lebensmittel weggeworfen wird und rund 815 Millionen Menschen Hunger leiden, sind Nahrungsmittelverschwendung und zu wenig Kenntnisse über die Ernährung zwei Gesichter desselben Problems“, erklärt der Sternekoch in einer Presseerklärung und setzte eine grandiose Idee in die Tat um.

Alles begann während der Expo 2015 in Mailand. Dort errichteten Massimo Bottura und sein Team in einem verlassenen Theater die Suppenküche „Refettorio Ambrosiano“ und brachten mehr als 60 internationale Spitzen-

köche dazu, Mahlzeiten aus den Resten der Weltausstellung zu kochen. In nur fünf Monaten wurden in der Mailänder Suppenküche auf diese Weise 15 Tonnen Lebensmittel verarbeitet, die ansonsten im Müll gelandet wären. Grund genug dieses Projekt am Leben zu erhalten und auch an anderen Standorten zu etablieren. Nach dem fulminanten Start der ersten Resteküche in Mailand folgten Rio de Janeiro, London und zuletzt Paris. „Food for Soul“ ist eine private, gemeinnützige Organisation, die Projekte rund um das Thema Lebensmittelverschwendung realisiert. So lädt Bottura immer wieder Köche, Künstler, Designer und Lebensmittelhersteller ein, um das Thema der Lebensmittelverschwendung von verschiedenen Seiten zu beleuchten und „Food for Soul“ publik zu machen. Seine „Refettorios“ gleichen Mensas oder Suppenküchen, nur das dort Menüs aus Lebensmitteln zubereitet werden,



die in den Supermärkten nicht mehr verkauft werden konnten. Gemeinsam mit sozialen Einrichtungen zeigen Bottura und ein Team von renommierten Köchen aus aller Welt, wie man aus Lebensmittelabfällen leckere, gesunde Mahlzeiten zubereitet und in geselliger Runde verspeist.

Denn „Food for Soul“ schafft einzigartige Orte, an denen Menschen gemeinsam essen, neue Fähigkeiten erwerben und zusammenarbeiten, um sich gegenseitig zu unterstützen. Jedes Projekt wird auf die lokalen Bedürfnisse und die Institutionen abgestimmt. Zudem werden alle Initiativen in Kooperation mit anderen privaten und öffentlichen Einrichtungen entwickelt. So entsteht ein Netzwerk von Leuten, die Veränderungen anstoßen und etwas bewegen wollen.

Und last but not least lebt „Food for Soul“ vom ehrenamtlichen Engagement vieler Helfer. Angefangen bei Köchen, die teilweise sogar weltweit bekannt sind, wie z.B. der spanische Maestro Ferran Adrià oder der französische Koch-Künstler Alain Ducasse. Aber auch Designer, Künstler und Architekten bringen sich und ihre Kompetenz kostenfrei ein. Sogar Firmen, wie z.B. Grundig, unterstützen das Engagement von Massimo Bottura, um weltweit über das Problem der Lebensmittelverschwendung zu informieren, die Werte dieser Organisation zu fördern und Ernährungskultur zum Thema zu machen. Denn dem Gründer geht es nicht nur um Wohltätigkeit, sondern auch um Kultur. Und Würde. So hat jeder Gast im Refettorio seinen eigenen Teller und wird freundlich bedient. Auch das Ambiente besticht mit schönen Möbeln und ausgesuchtem Interior. Schließlich soll „Food for Soul“ nicht nur den Magen füllen, sondern auch „Nahrung für die Seele“ bieten.

Infos: www.foodforsoul.it

Heiße Schlacht am süßen Buffet

Tiramisu World Cup 2018

Wenn Mascarpone auf Löffelbiskuits, Eigelb und Zucker trifft, läuft den Naschkatzen unter uns bereits das Wasser im Mund zusammen. Richtig! Die Rede ist von Tiramisu. Aber nicht irgendeinem, sondern dem Weltbesten. Der Tiramisu World Cup 2018 im italienischen Treviso brachte es ans Licht: das exotischste Tiramisu der Welt ist mit Zimt und Ingwer. Das jedenfalls fanden die Experten. Die es nicht leicht hatten. Immerhin traten 600 Hobby-Dessertmeister aus der ganzen Welt gegeneinander an. Drei Tage lang wurde in 50 Sälen an verschiedenen Orten gerührt, probiert und geschichtet. Dafür standen 32.000 Biskotten, 183 Kilo Mascarpone, 4.000 Eier, 50 Kilo Kakao und 23 Kilo Zucker zur Verfügung. Aber auch ausgefallene Varianten, wie Erdbeeren, Orangen, grüner Tee oder Bier gab es zu verkosten. Bei den kreativen Desserts behauptete sich Francesca Piovesana (44) aus Casier nahe Treviso mit ihrer Version aus Zimt und Ingwer. Im Bereich der klassischen süßen Versuchung sicherte sich die 32-jährige Opernsängerin Diletta Scandiuzzi aus Treviso den Titel als Tiramisu-Weltmeisterin.

Wer sich nicht der strengen Jury stellen möchte, aber trotzdem ein perfektes Tiramisu auf den Tisch bringen will, sollte dieses Rezept versuchen: Vier frische Eigelb mit vier Esslöffeln Zucker verrühren, 500 g echte Mascarpone unterrühren (nicht Mixen, da es sonst flüssig werden kann), Eiweiß zu Schaum schlagen und unter die Masse heben. Mit Weinbrand oder Amaretto abschmecken. Dann Löffelbiskuits in starkem Espresso (gern auch mit Weinbrand versetzt) tränken und in ein flaches Gefäß füllen. Darauf Mascarpone-Creme, verteilen. Anschließend eine weitere Biskuit-Cremeschicht auffüllen. Zum Abschluss mit reichlich Kakao pulver bedecken und mindestens drei Stunden vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Vor dem Verzehr bitte unbedingt alle Kalorientabellen vernichten oder wegschließen und dann nur noch genießen ...





Wein in vollen Schläuchen

DEUTSCHE WINZER ERWARTEN EINE ÜBERDURCHSCHNITTLICHE ERNTE

Lieben Sie gut gekühlten Riesling? Ein Gläschen erfrischenden Müller-Thurgau oder einen leckeren Spätburgunder? Dann können Sie sich schon auf die neuen Weine freuen. Denn die Winzer haben in dem heißen Sommer nicht nur die größte Ernte seit fast 20 Jahren eingefahren, sondern gehen auch geschmacklich von einem hervorragenden Jahrgang aus. Experten-Schätzungen zufolge warten bereits 10,9 Millionen Hektoliter auf ihre Verkostung. Das entspricht etwa 1,46 Milliarden herkömmlichen 0,75-Liter-Flaschen. Wie das Statistische Bundesamt (Destatis) mitteilt, ist das die höchste Erntemenge seit 1999. Wobei die deutschen Winzer vor allem von den für den Weinbau günstigen Witterungsbedingungen im Frühjahr und Sommer profitiert haben. So stieg die Ernte im Vergleich zum Vorjahr um sagenhafte 46 Prozent.

Die ertragsreichste Rebsorte war demzufolge im Jahr 2018 Riesling mit einer Erntemenge von 2,4 Millionen Hektolitern (+55%), gefolgt von Müller-Thurgau mit 1,5 Millionen Hektoliter (+55%) und Blauem Spätburgunder mit 1,1 Millionen Hektoliter (+40%). Aber auch Grauer Burgunder (525.700 Hektoliter; +22%) und Weißer Burgunder (469.700 Hektoliter; +17%) verzeichnen deutliche Zuwächse gegenüber dem Vorjahr.

Diese Erfolgsmeldungen sind im wahrsten Sinne des Wortes ein Wermutstropfen für die Winzerbetriebe, denn nach dem schlechten Jahr 2017 herrschte Ebbe in den nahezu leeren Weinkellern. Zudem sorgen die neuen Weine nicht nur für Menge, sondern vor allem auch für Qualität. „2018 wird als absoluter Ausnahmejahrgang in die Geschichte eingehen“, heißt es in einer Meldung des Deutschen Weininstituts. „Nach einem der wärmsten Sommer und dem frühesten Weinlesestart seit Beginn der Aufzeichnungen haben die deutschen Weinerzeuger bundesweit Spitzenqualitäten in großer Menge eingebracht.“

Laut den Experten hat die Trockenheit dieses Sommers der Reben- und Reifentwicklung rückwirkend betrachtet mehr genutzt als geschadet. Denn dank der trocken-heißen Witterung präsentierten sich die Trauben bis in den Oktober hinein kerngesund, sehr aromatisch und hoch reif. Auch den Rotweinsorten tat das sonnige Sommerwetter besonders gut. Außerdem wurde beim Lesezeitpunkt darauf geachtet, dass die Trauben nicht mit allzu hohen Mostgewichten in die Keller kamen und die Weine somit nicht übermäßig kräftig ausfallen werden.

Weinfreunde können sich also freuen! Ausgesprochen fruchtige Weißweine und farbkraftige, vollmundige Rotweine, die vom Basis- bis zum Premiumsegment ein erstklassiges Preis-Genussverhältnis bieten, machen Lust auf gemütliche Abende mit dem einen oder anderen feinen Tropfen.

Infos: www.deutscheweine.de



BOSCH
Technik fürs Leben

Perfekt war noch nie so schön.

Auf das Wesentliche reduziert – für den perfekten Design-Match. Die neuen Bosch Einbaugeräte im carbon black Design. Mehr bei Ihrem accent line Händler oder unter: www.accentline.de



Willkommen in der digitalen Welt!

Home connect – Wenn Geräte miteinander kommunizieren



Fotos: Neff

„Alexa! Schalte bitte den Geschirrspüler an!“ Bei der angesprochenen Dame handelt es sich nicht um eine Haushaltshilfe aus Fleisch und Blut sondern um einen digitalen Assistenten. Oder besser eine Assistentin, denn sie antwortet durchaus sympathisch und mit einer Frauenstimme. Und vor allem: Sie gehorcht aufs Wort. Wiederworte sind nicht vorgesehen, denn Alexa ist Sprachdienst von Amazon, mit dem Sie nicht nur Informationen abrufen, sondern auch zahlreiche Geräte wie Ihre Hausgeräte mit Home Connect direkt über die Sprache steuern können. So lässt sich zum Beispiel bei Miele die Programmwahl oder Start-/Stopp-Funktion bei den Geschirrspülern der Generation

„G 7000“ bequem per Sprachbefehl erledigen. Auch von unterwegs aus, via Handy. Das Label arbeitet kontinuierlich an den Skills für Alexa, so dass ihr Wissen über Kochtipps, Garzeiten für Lebensmittel, Fragen zum Entfernen von Flecken oder auch Informationen zu Besonderheiten der Geräte beständig anwächst. Außerdem smart: Fast alle Kochfelder lassen sich per WLAN in die Miele@mobile App integrieren. Sie werden staunen, wie kommunikativ Ihre Geräte dann werden. Miele nennt es „Con@ctivity“: Denn wenn sich Dunstabzugshauben mit den Kochfeldern abstimmen, können Sie sich auf Frischluft und bestes Gelingen verlassen.



Foto: Neff

ist alles bereit, wenn Sie nach Hause kommen. Ähnlich faszinierend ist die Kommunikation mit Ihrem Geschirrspüler: Bei **Neff** starten Sie ihn mit der Stimme oder einem Fingertipp. Außerdem zählt das Gerät den Tab-Verbrauch mit. Neigen sich die Vorräte dem Ende zu, erinnert Sie die App per Push-Nachricht an den Nachkauf.

Viele Menschen erwarten von Hausgeräten zukünftig mehr als bisher. Um den Alltag zu erleichtern, sollen sie programmierbar sein (35%), über integrierte Anleitungen und Tipps (28%) verfügen, Sprachbefehle zuverlässig erkennen (22%) und von unterwegs per Smartphone steuerbar sein (19%). Das ergab der aktuelle Trendreport „Seamless Life“ vom Zukunftsinstitut. Darauf hat sich **Siemens** mit seiner aktuellen Hausgeräten-Generation eingestellt. So lassen sich alle WLAN-fähigen Hausgeräte der Marke ebenfalls auf dem Smartphone steuern. Das stets wachsende Netzwerk an Partnerlösungen eröffnet dabei völlig neue Perspektiven und Möglichkeiten. So können Sie sich darauf verlassen, dass der Herd weiß, wann er sich auszustellen hat. Oder kontrollieren Sie mit „Home Connect“ die Geräte bequem vom Wohnzimmer aus. Immer öfter kommunizieren die Hightech-Talente auch untereinander: Per „cookConnect“ treten Kochfeld

SMART WOHNEN MIT VERNETZTEN GERÄTEN

Legen Sie Ihre Scheu vor der neuen Technik ab und lassen Sie sich inspirieren. So steht bei den vernetzten Hausgeräten von **Neff** immer das Kochen und Genießen im Mittelpunkt. Die Steuerung der Geräte per Sprachbefehl, Tablet oder Smartphone macht nicht nur Spaß sondern lässt mehr Zeit für kreativen Freiraum und sorgt für ein Höchstmaß an Komfort. Dabei geht das Unternehmen über die pure Vernetzung von Backofen, Kühlschrank oder Geschirrspüler hinaus. Denn jetzt geht bei **Neff** alles via Zuruf: Ist das Essen fertig, sendet der „Home Connect Backofen“ eine Push-Nachricht an den Koch und bittet auf Wunsch die Gäste sogar per E-Mail zu Tisch. Auch die vernetzte Dunstabzugshaube und das Induktionskochfeld verstehen sich blind, weil sie per WLAN miteinander verbunden sind. Sobald Kochdunst entsteht, schaltet sich die Haube automatisch ein und reguliert ihre Leistung dank des Luftensors automatisch. Auch für beste Stimmung ist gesorgt: Das übernimmt die App „AmbientLight“. Wählen Sie von „blauer Stunde“ bis zu „Candlelight Dinner“.

Eine super coole Verbindung können Sie auch zu Ihrem Kühlschrank herstellen: Während Sie die Party-Getränke einkaufen, navigieren Sie vom Smartphone aus die Temperatur gen Gefrierpunkt. Dann

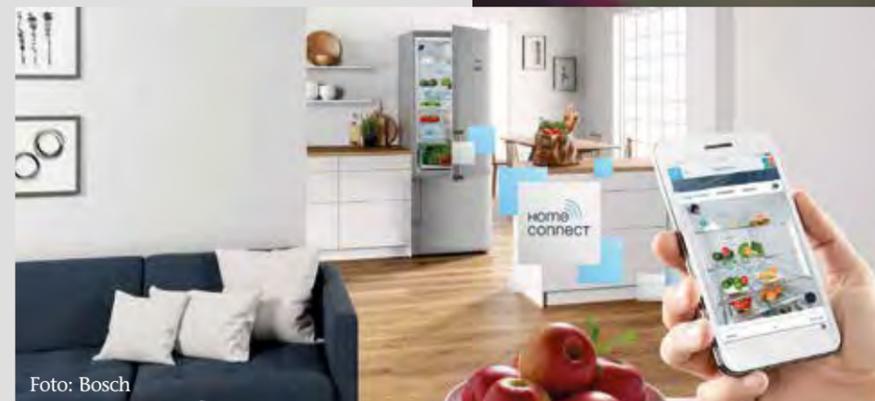


Foto: Bosch



und Esse bei **Siemens** in den direkten Dialog und lassen sich gemeinsam über das Touchdisplay des Kochfelds steuern.

Schöne neue Welt? Ja, in der Tat, denn es gibt noch deutlich mehr Argumente für „Home Connect“. Seit über zwei Jahren ist die vernetzte Küche von **Bosch** quer durch alle Produktkategorien komplett. Und längst ist klar: Die Vernetzung bringt nicht nur deutlich mehr Bequemlichkeit und perfekte Ergebnisse, sondern auch ein neues Sicherheitsgefühl. Denn über die App können die Nutzer den Status ihrer Geräte jederzeit und von überall aus kontrollieren, und dass bei TÜV-geprüften, sicherem Datenaustausch. Werfen Sie doch einmal vom Supermarkt aus einen Blick in Ihren Kühlschrank. Klug installierte Innenraumkameras machen es möglich. Außerdem neu bei **Bosch** ist die Funktion „Lebensmittelerkennung mit Lagerempfehlung“. Dabei erkennt das Gerät automatisch rund 60 verschiedene Obst- und Gemüsesorten und gibt per App Hinweise zum idealen Lagerort.

Smarten Haushaltsgeräten, die mit dem Anwender und ihrer Umwelt über das Internet kommunizieren und interagieren gehört die Zukunft. Ob über Desktop-Browser am Rechner, Handy-App oder das „Internet of Ears“, also Alexa, Siri und Google Home – die digitale Vernetzung nimmt rasant zu. Deshalb setzt jetzt auch **Silverline** mit der neuen Dunstabzugshaube „POP-OUT IoT“ auf smarte Technik. Das Modell arbeitet, dank intelligenter Sensoren, synchron mit dem Kochfeld, indem sie die Qualität der Luft in der Küche misst und bedarfsgerecht das Gebläse aktiviert. Außerdem praktisch: Mögliche Probleme werden von den schnellen Servern der **Silverline**-Cloud aufgezeichnet und direkt zur Analyse an den Kundendienst übertragen. Auf diese Weise spart der smarte Weg Zeit und Nerven.



Foto: Siemens

Heiße Multitalente



Foto: AEG

Darf es als Vorspeise ein Tatar vom schottischen Lachs sein? Mit marinierten Garnelen und einem kleinen Salat? Anschließend Rinderfilet „Hereford Prime“ mit Rotweinjus, Gemüsestreifen und Kartoffel-Trüffel-Gratin? Zum Dessert dann vielleicht Baumkuchen-Tiramisu mit Beerenragout? Läuft Ihnen schon das Wasser im Munde zusammen? Dann holen Sie sich diese Gourmetküche doch einfach ins eigene Haus. Möglich machen es der Miele-Dialoggarer und Martin Eilerts, Gründer der Firma MChef in Bielefeld. Bestellen Sie bei ihm einfach online – der gelernte Koch richtet die leckeren Speisen auf edlen Porzellantellern an und liefert sie zu Ihnen nach Hause. Sie müssen dann nur noch eine Folie abziehen und die Teller in den Dialoggarer stellen – den Rest erledigt das revolutionäre Gerät. Starten Sie es via MChef-App aus der Datencloud und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Kulinarik auf Sterne-Niveau.

NEUE HERDE, BACKÖFEN UND DAMPFGARER

Wer den neuen, exklusiven Luxus-Lieferdienst nicht in Anspruch nehmen möchte, der darf natürlich auch selbst kochen. Mit dem Dialoggarer von **Miele** lassen sich sogar bis zu sechs Gerichte gleichzeitig zubereiten. Das Hightech-Gerät nutzt nämlich keine Hitze, sondern elektromagnetische Wellen. Mit erstaunlichem Ergebnis: So können Sie unterschiedliche Zutaten in einem Garvorgang und in derselben Zeit kochen. In Top Qualität und superschnell in nur rund 20 Minuten. Ebenso innovativ sind die Kochfelder mit Vollflächeninduktion von **Miele**. Hier passt sich nämlich die Herdfläche dem Koch an und nicht umgekehrt. Kennen Sie die mühsame Rechnerei beim Kochen eines Mehr-Gänge-Menüs? Wie viele Töpfe und Pfannen werden gebraucht, wie groß sollten sie sein und wie am besten angeordnet? Diese Aufgaben übernimmt jetzt der Herd. Stellen Sie einfach alles auf die Induktionskochfelder, diese erkennen die Topfgrößen und das Koch-Event kann beginnen. Auf bis zu 90 cm Breite lassen sich maximal sechs Töpfe oder Pfannen beliebig auf der gesamten Fläche verteilen. Regulieren Sie die Kochfelder einfach per Fingertipp. Außerdem neu: mit der „SilentMove“-Funktion lässt sich das Kochgeschirr leise und ohne Kratzspuren verschieben.

Appetit bekommt man aber auch bei **Siemens**: Haben Sie schon einmal Kochen im Vakuum – auf Französisch: Sous vide – probiert? Die Gerichte zergehen auf der Zunge. So gelingt ein mit Sous-vide gegartes Steak innen gleichmäßig rosa, besonders zart und angenehm saftig. Exzellent sind auch die Ergebnisse bei Fisch, Geflügel, Gemüse sowie kompletten Gerichten mit Beilage bis hin zu Desserts. Ohne großes Zutun: Die Lebensmittel werden portionsweise vakuumiert und garen dann bei Niedrigtemperaturen zwischen 50 °C und 95 °C im eigenen Saft. Wobei die hochwertige Hightech exakte Präzision garantiert. Wussten Sie eigentlich, dass Kochen bei mehr als einem Drittel der Menschen Glücksgefühle auslöst. Laut einer Studie des Zukunftsinstituts geraten Sie dabei in einen Flow, der sie alles um sich herum vergessen lässt. Deshalb hat **Siemens** jetzt für unbeschwertes Kochen eine besondere Glücksbringer-Technologie entwickelt: Das vernetzte „freeInduction Plus“ Kochfeld. Ganz nach dem Motto: Stress raus, Spaß rein – und immer das beste Ergebnis im Blick. Bis zu sechs Töpfe und Pfannen jeder Größe und Form können Sie darauf frei platzieren und bewegen. Das dynamische „Full-Touch-TFT“-Display und die „activeLight“-Lichtstreifen runden das intuitive Bedienerlebnis ab.

Feinste Koch-Inspirationen krenzen auch **Gaggenau**. Die Luxusmarke erfüllt mit der aktuellen Generation seines preisgekrönten Vollflächen-Induktionskochfelds höchste Ansprüche. Ob in 80 cm oder 90 cm Breite – das rahmenlose Kochfeld integriert sich nahtlos in die Arbeitsfläche. Aber auch in der Ausführung mit Edelstahlrahmen zieht es die Blicke auf sich und lässt sich perfekt mit den Vario Kochgeräten der „Serie 400“ kombinieren. Wollten Sie schon immer wie die Profis kochen? Dann wird Sie die grenzenlose Kochzone begeistern. Eine Berührung reicht aus – und schon teilt sich das Kochfeld in drei Zonen. Darüber hinaus zeigt ein farbiges „TFT-Touch-Display“ Form, Größe und Platzierung des verwendeten Kochgeschirrs an. Insgesamt stehen ambitionierten Köchen 17 Leistungsstufen einschließlich Booster-Funktionen zur Verfügung. Zudem verhindert der Kochsensor lästiges Überkochen und wacht zuverlässig über präzise Temperaturen. Wenn Design auf Kulinarik und Profitechnik trifft, können Sie sich auf erlesenen Geschmack freuen. Mit der Neuauflage der „Vario Kochgeräte-Serie 200“ bringt **Gaggenau** feine Eleganz in die Gestaltung offener Küchen-Architekturen und nutzt jeden Zentimeter stilvoll aus. So ist die Serie bereits ab einer Breite von 28 cm bis 90 cm erhältlich und überrascht mit vielfältigen Varianten bis hin zu einer neuen, formschönen Muldenlüftung. Außerdem sehr essenziell in Form und Funktion besticht der Bedienerknebel aus schwarz eloxiertem Aluminium. „Black is beautiful“ gehört zu den neuen Trends in der Küche. Nicht nur Möbel und Fronten auch die Geräte fügen sich nahtlos in die angesagte Wohnlichkeit der modernen Genusszonen ein. Lieben Sie es Ihre Familie mit tollen Gerichten in einem schicken Ambiente zu verwöhnen

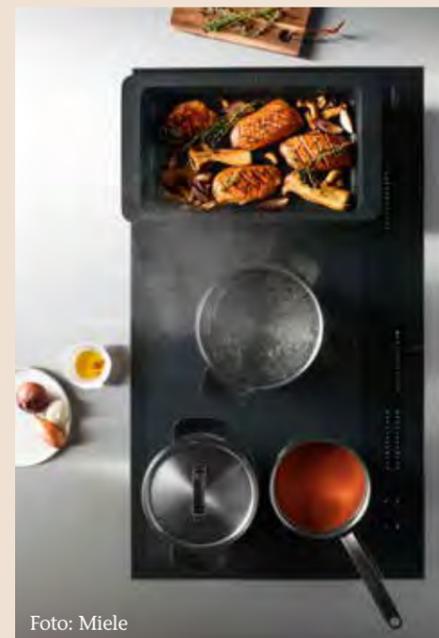


Foto: Miele

oder gemeinsam mit Freunden in feiner Atmosphäre zu kochen? Dann ist das moderne hochwertige Design „carbon black“ von **Bosch** genau das Richtige für Sie. Schon Marilyn Monroe wusste: Diamanten haben eine besondere Strahlkraft. So beeindruckt, neben den Einbaugeräten aus schwarzem Glas, der Bedienring mit gebürstetem, diamond-like carbon (DLC)-beschichtetem Edelstahl und seinem schwarz eloxierten Metall-Griff. Hinter dem brillanten Design verbergen sich aber auch technische Glanzpunkte: Von Induktionskochfeldern mit „PerfectFry“-Bratsensorik und „PerfectCook“-Kochsensorik bis hin zum „TFT-Touchdisplay“. Moderne Hightech serviert Extra-Komfort: So runden Backöfen mit Dampfstoß-Funktion, „PerfectRoast“-Bratenthermometer und „PerfectBake“-Backsensor sowie die praktische Mikrowellen-Funktion den Luxus ab. Außerdem ganz neu bei **Bosch**: Die Sous-Vide-Schublade. Sie fügt sich nicht nur harmonisch in die Küche ein, sondern ermöglicht auch eine besonders schonende und aromatische Zubereitung frischer Lebensmittel. Sie werden gemeinsam mit Kräutern oder Gewürzen in der Schublade vakuumiert, bevor sie im Backofen unter heißem Dampf zur gewünschten Garstufe gelangen.

Total Steam-Technologie steht auch bei **Bauknecht** 2019 im Fokus.



Foto: Gaggenau

Die aktuellen Multifunktionsbacköfen kombinieren Dampf mit Heißluft und eröffnen neue Genusswelten. Das hat auch die Jury des Konsumentenpreises „KüchenInnovation des Jahres® 2019“ überzeugt. Sie prämierte die Backöfen mit Total Steam-Technologie in den Bereichen „Funktionalität, Innovation, Produktnutzen und Design“. Denn diese Geräte stecken voller Power: Dank vierfach regulierbarer Dampfstufen eröffnen sich köstliche kulinarische Freiräume. So kann der Backofen zum Beispiel wie ein leistungsstarker Dampfgarer genutzt werden und Speisen mit reinem Dampf bei Temperaturen von maximal 100°C zubereiten. Darüber hinaus sorgen die Funktionen „Active Steam“ in der Stufe „hoch“ bei 75 Prozent, „mittel“ bei 50 Prozent und „niedrig“ bei 25 Prozent Dampfsättigung für Vielfalt. Sogar Fisch, Eier, Gemüse, Reis und Getreide lassen sich problemlos garen. Schmackhaft und gesund. Wenn Sie mögen, können Sie außerdem noch einen Koch-Assistenten ordern. Das moderne „My Menu-Interface“ krenzen ein geniales Kocherlebnis: Es stellt Temperaturen und Kochzeiten für rund 80 Gerichte automatisch ein. Auf diese Weise bleibt mehr Zeit für Spaß und Kreativität beim Kochen.

Wenn Sie Ihren Gerichten ordentlich Dampf machen wollen, haben Sie zahlreiche Möglichkeiten. Wählen Sie aus verschiedenen Ange-



Foto: Constructa

boten die Geräte, die am besten zu Ihnen und Ihren Kochwünschen passen. So bietet die „Steam-Range“ von **AEG** vier verschiedene Ofenkategorien: Die Multi-Dampfgarer, „SteamBoost“ und „SteamPro“ sowie die Backöfen „SteamCrisp“ mit Dampf und „SteamBake“ mit Feuchtigkeitssugabe. Ob Dämpfen, Braten oder Backen: Die Multi-Dampfgarer mit integriertem Feuchtigkeitssensor sorgen dafür, dass jedes Gericht genau die richtige Menge Dampf bekommt. Aber auch die **AEG**-Induktionstechnologie macht das Kochen zum Kinderspiel. Hier ist die erforderliche Hitze nämlich im Handumdrehen verfügbar. Verbinden Sie einfach einzelne Kochzonen mit der „FlexiBridge“ zu einer großen Kochfläche. Oder arbeiten Sie auf einer Kochzone mit verschiedenen voreingestellten Temperaturen. Das „SensePro®“ Kochfeld überrascht mit einem zusätzlichen Gargut-Sensor, der die Temperatur des Lebensmittels exakt misst und permanent mit dem Kochfeld in Verbindung steht. Ein weiteres Plus: Das platzsparende und schlanke Design der Induktions-Kochfelder lässt Raum für eine individuelle Gestaltung. Außerdem ist Induktion extrem energieeffizient: 85 bis 90 Prozent der Energie wird bei dieser Technik in Wärme umgesetzt – im Vergleich zu 70 Prozent bei herkömmlichen Kochfeldern.

Mit vier neuen Induktionskochfeldern erweitert auch **Amica**



Foto: Siemens

sein umfangreiches Sortiment. So geht zum Beispiel ein neues Topmodell mit leuchtenden Konturen ins Rennen. Lassen Sie Ihren Herd erstrahlen und markieren Sie die Kochfelder via LED. Oder geben Sie nach Belieben Gas: Dank der „Boosterfunktion“ geht das Aufheizen blitzschnell. Außerdem stecken in den Kochzonen viele Extras: Von der „Slider Sensorsteuerung“ und „DirectTouch“ über eine „Brücken-“, „Warmhalte-“, und „Pausenfunktion“ bis hin zum „Timer“ sowie der Kindersicherung. Als weiteres Highlight überzeugt die neue Backofen-Generation von **Amica**: Herzstück des neuen Cooking-Sortiments ist der Backofen mit dem leistungsstarken „BakingPro“-System inklusive XXL-Garraum und passenden Backblechen. Schlagkräftige Argumente sind unter anderem neun Einschubebenen, die Schnellaufheizung, die „SuperBright“-Halogenbeleuchtung, zehn Auto-Steam-Programme sowie die Einstufung in Energieeffizienzklasse A+/A. Ins Auge sticht zudem das hochwertige „X-type“-Design in Edelstahl und Schwarzglas mit einer schmalen Blende.

Optische Leckerbissen serviert auch **Constructa**. Die perfekte Ergänzung zu den Backöfen im schwarzen Glasdesign sind die neuen Kochfelder. Sie lassen sich mit „Komfort Scroll“-Bedienung intuitiv steuern und in neun Einstellungen sensibel managen. Als Top-Neuheit überzeugt das autarke Kombi-Induktions-Kochfeld darüber hinaus mit insgesamt zwei Kombi-Bereichen, die Sie jeweils zu einer großen Kochzone für Maxi-Kochgeschirr zusammenschalten können, um ein Optimum an Flexibilität zu gewährleisten. Drei neue Backöfen und zwei aktuelle Einbauberde runden zudem das Sortiment im Einstiegsbereich ab. Mit hochwertigen Leistungsmerkmalen. Wollen Sie Ihren Energieverbrauch um bis zu 30 Prozent senken: Dann sollten Sie einen Blick auf die Schnellaufheizung werfen. Noch nie waren Kochen und Backen so einfach: So überrascht ein neuer Einbau-Backofen des Herstellers mit über sieben Heizarten und zehn Automatik-Programmen, mit denen die Zubereitung aller Lieblingsgerichte im Nu gelingt.

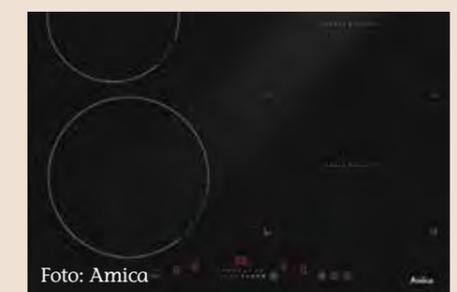


Foto: Amica

Frischlucht von allen Seiten



Foto: Elica

Wenn sogar das Sofa in der Küche steht, die Gäste am Küchen-Tresen sitzen und der Herd, wie einst die Feuerstelle, zum liebsten Ort im Hause wird, kommt Gemütlichkeit auf. Heimelig, lecker und warm verwandelt sich die kulinarische Genusszone in den begehrtesten Treffpunkt für Familie und Freunde. Allerdings nur so lang, bis das Dunstgemisch aus Zwiebeln, Suppe und dem Fisch aus der Pfanne sie im wahrsten

Sinne des Wortes vertreibt. Denn so lecker wie der Braten auch duftet – spätestens wenn die Schwaden sich durch die offene Küche aufmachen, um die anderen Lebensräume zu erobern ist Schluss mit lustig. Damit es erst gar nicht dazu kommt, hat die Geräte-industrie raffinierte Frischlufttalente entwickelt, die dezent aber kraftvoll den Küchendunst bereits dort absaugen, wo er entsteht: Direkt am Herd.

DUNSTABZUGSHAUBEN – HIGHTECH MIT STARKER ANZIEHUNGSKRAFT

Das ist ein Fall für Spezialisten: Mit der „Flow-In“ 2-in-1-Lösung hat zum Beispiel **Silverline** Statements gesetzt. Dem mehrfach prämierten Premium-Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug ist es nämlich gelungen das Kochen regelrecht auf den Kopf zu stellen: Ein raffiniertes System aus Kochfeld inklusive Abzug, der die Dünste nach unten absaugt, gibt den lästigen Küchenschwaden keine Chance mehr. Drei neue Modelle in verschiedenen Größen und Ausführungen runden das Angebot flexibel ab. Eine weitere Innovation für die Kochwelt von heute ist „Supreme“. Sie vereint Induktion sowie Dunstabzug in einem Gerät und punktet mit einer Abluftleistung von 600 m³/h. Dabei bleibt sie sogar im Maximalbetrieb immer angenehm leise. Licht an den Herd bringen zudem die aktuellen Umluft-Deckenleuchten „Side Lighted“ und „Light Box“: Sie saugen nicht nur unangenehme Gerüche zuverlässig ab sondern sorgen auch für Atmosphäre. Die Lichtstimmung bestimmen Sie: Ob taghell oder romantisch – Ihnen steht der komplette RGB-Farbraum zur Verfügung. Schließlich spielt der Wohlfühl-Faktor in modernen Küchen eine immer größere Rolle. Spannende Impulse für die Küchen-ästhetik kommen aus dem Bereich der Unterhaltungselektronik

und der IT. Freuen Sie sich also auf Eyecatcher der Extraklasse. Wie zum Beispiel die flache „iQ700“ Dunstesse von **Siemens**. Ihr schwarzer, vertikaler Glas-Screen erinnert an coole Monitore und smarte TV-Bildschirme. Damit zaubern Sie smarten Lifestyle in die Kochwerkstatt. Sogar in der Technologie steckt Entertainment: Das neue „emotionLight Pro“ taucht die Küche in buntes Licht. Switchen Sie nach Herzenslust zwischen Ruhe und Romantik oder Party-Feeling und Arbeitslicht. Da aber auch die Nachfrage nach Kochstellen mit integrierten Dunstabzügen wächst, hat **Siemens** sein Downdraft-Angebot um zwei Varianten erweitert. Das neue „iQ500 inductionAir“ verbindet die flexible „Kombi-Induktion“ mit einem mittig eingebauten Dunstabzug. Dampf und Gerüche werden damit direkt neben Töpfen und Pfannen abgesaugt. Bei einer Lüfterleistung von bis zu 690 m³/h haben Gerüche keine Chance. Modernste Küchentechnik und formale Highlights gehören für die versierten Küchenspezialisten zum Programm. So bietet **Franke** mit seinem attraktiven Kochfeldabzug „Mythos 2gether“ einen wahren Design-Leckerbissen. Stilvoll in ein Hightech-Induktionskochfeld integriert, ist er nicht nur attraktiv und platzsparend, sondern punktet darüber hinaus auch mit der Energieeffizienzklasse A+++ . Leistungsstark, flüsterleise und mit einer automatischen Pfannenerkennung

erfüllt er alle Ansprüche an einen modernen Kochfeldabzug. Außerdem ein Plus: Schwere Töpfe lassen sich schwellenlos und bequem über das gusseiserne Abdeckgitter schieben. Auch mit den neuen „Maris“-Modellen kredenzt **Franke** geschmackvolle Innovationen, die den Küchendünsten den Kampf ansagen. Ob Schwarz, Weiß und Schiefergrau mit Schwarz – alle Varianten sehen toll aus. Auch die homogen gestaltete Steuerungstechnik mit moderner und animierter Touch-Control-Funktion ist ein Genuss. Als trendiges Wohn-Accessoire entpuppt sich darüber hinaus die Kopffreiheitshaube „Impress“ mit dem dreidimensional strukturierten Rautenmuster der Haubenfront. Wer noch mehr Wohnlichkeit möchte, dem wird die leicht verspielte „Smart Deco“ gefallen. Sie richtet sich an ein junges, urbanes Publikum mit schmalere Budget und zieht mit ihrem besonderen „Kamin“ in verschiedenen Farbstellungen die Blicke auf sich. Freuen Sie sich auf die aktuellen Modelle. Sie verpacken Frischluft in ganz neue Formen. So zeigt **Berbel** mit der Design-Haube „Skyline Frame“ Profil und verbindet Hightech mit pfiffigen Gestaltungsideen. Wie eine Designkone schwebt die Deckenlüfthaube an feinen aber stabilen Seilen unter der Decke und lässt sich in der Höhe sanft und stufenlos per Fernbedienung oder App steuern. Gefällt Ihnen der moderne Industrieloook? Dann sind Sie hier richtig. Veredelt durch

Foto: Siemens



einen schmalen, mattschwarzen Rahmen aus Quadratrohr, begeistert „Skyline Frame“ mit urbanem Chick und coolem Loftcharakter. Denn hinter den Fronten aus hochwertigem, grauem Rauchglas verbirgt sich eine wunderschöne Effektbeleuchtung. Wenn Sie noch Stauraum benötigen, können Sie das Designerstück auch mit angeschlossenen Regalflächen ordern. Hier finden Gewürze, Öle und Essig Platz. „Licht aus, Spot an“ heißt es indes bei der blendfreien Kochfeldausleuchtung der **Berbel** Kopffreihaube „Formline“. Hier stehen Zanderfilet, Rindersteaks und Thaicurry im Rampenlicht. Der komplett verschweißte Edelstahl-Korpus macht die Haube zum robusten Kraftpaket. In der Küche stehen der Backofen und das Kochfeld im Mittelpunkt. Die wahren Kitchen-Stars sind aber die Dunstabzugshauben. Soft setzen sie sich via Fingertipp in Bewegung, fahren leise schnurrend hoch, saugen dezent alle Küchendämpfe auf und verschwinden wieder diskret in der Nische. Wie zum Beispiel die versenkbare Downdraft-Esse von **Bosch**. Sie wird nur bei Bedarf sichtbar und entfaltet dann ihr ganzes Potential. Die „accent line carbon black“-Serie hält aber noch weitere raffinierte Lösungen gegen Kochdünste bereit:

So macht sich die Schrägasse hinter dem Kochfeld schlank und fällt lediglich durch ihre dezente Ästhetik auf. Oder entscheiden Sie sich für eine Deckenlösung. Auch hier hat **Bosch** mitgedacht: Weil die Decken in den meisten Haushalten weiß gestrichen sind, fügt sich der weiße Deckenlüfter nahtlos in seine Umgebung ein – die ideale Lösung für Perfektionisten. Sie kochen für Ihr Leben gern, können aber auf die Essensgerüche gut verzichten? Am liebsten wäre es Ihnen wenn Dunstabzugshauben die Frischluftversorgung automatisch regeln würden? Das können Sie haben: Die **AEG**-Modelle mit „Hob2Hood“-Funktion sorgen jederzeit für angenehme Luft in der Küche – ganz von allein und voll automatisch. Sobald Sie zu kochen beginnen, aktiviert sich die Dunstabzugshaube und stellt selbsttätig die erforderliche Leistungsstufe ein. Die modernen Geräte sind so intelligent konzipiert, dass sie ein Eigenleben zu haben scheinen. Sie werden überrascht sein, wie viel Leben in einer Dunstabzugshaube stecken kann. Wie von Zauberhand: So genügt bei einigen Modellen von **Amica** bereits ein Wink vor dem Glasschirm und



Foto: Franke

schon geht das Licht an oder powert die Frischluft los. Damit sind unschöne Fingerabdrücke auf dem Haubenglas endgültig passé! Gleichzeitig sorgen LED-Stripes wahlweise für eine ideale Kochfeld- oder angenehme Raumbeleuchtung. Außerdem ganz neu bei **Amica**: Muldenlüfter direkt am Kochfeld. Zentral zwischen den Kochzonen angeordnet, saugt das Gerät mit einer Leistung von etwa 700 m³/h wirksam Dunst und Schwaden nach unten ab. Mehrstufige Filter unter der geschlitzten Abdeckung entziehen der angesaugten Luft das Fett und fangen es in einem Sammelbehälter auf. Bequemer geht es nicht. Heutzutage ist das Kochen nicht mehr nur eine Notwendigkeit, sondern ein angenehmer Moment, der zelebriert wird. Deshalb muss der Mix aus Emotion, Form und Funktion stimmen. Grund genug für Elica das Thema „Inspired Cooking“ mit der neuen Produktlinie „NikolaTesla“ zu perfektionieren. Hier treffen Induktion und Abzug auf innovative Technik und ausgeklügeltes Design. Ob mit integrierter Waage, höhenverstellbarer Funktionalität, maximaler Absauggeschwindigkeit oder geradliniger Ästhetik und industriellem Charme – freuen Sie sich auf raffinierte Überraschungen. Wie wäre

Foto: Berbel

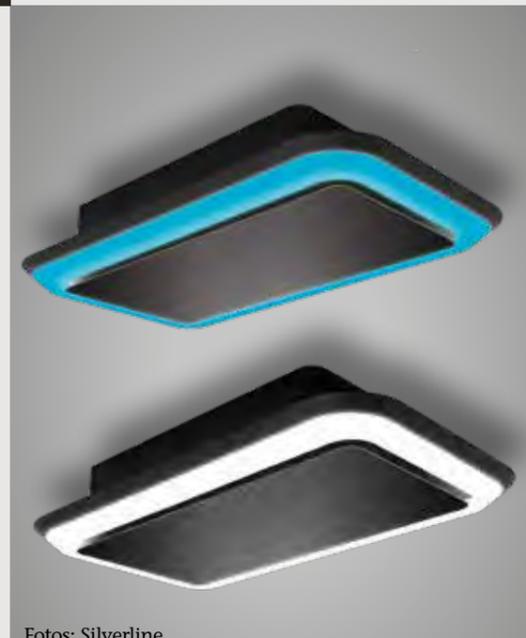
Foto: Bosch



es mit Beton und glattem Edelstahl oder einer Symbiose aus Architektur, Luft und Licht? Die ästhetisch hochwertigen Hauben von **Elica** kreieren eine perfekte Harmonie zwischen Küche und Wohnraum. Dabei sorgen Hightech, Flexibilität und italienisches Design für ein revolutionäres Kocherlebnis der besonderen Art. Die neuen Einbaugeräte machen den Haushalt mit durchdachten Features noch einfacher und sind dank ihrer Flexibilität, leichter Bedienbarkeit und dem fairen Preis-Leistungsverhältnis echte Alltagshelden. So bietet zum Beispiel **Constructa** passend zu den neuen Backöfen eine große Auswahl an Dunstabzugshauben an. Egal ob Ihnen der Sinn nach Flach-, Schräg- oder Box-Essen steht – Sie finden immer das passende Frischluft-Talent für Ihre Küche. Die Geräte sind leistungsstark, hochwertig verarbeitet und leicht zu reinigen. Ganz aktuell ist die Wandesse „Slimline“: Wahlweise in 60 cm oder 90 cm und „Made in Germany“ bietet sie in Edelstahl mit „Touch Control“, LED-Leuchten, „BLDC-Motor“ sowie einer 5-stufigen Lüfterleistung perfekten Komfort. Auch nach getaner Arbeit: Schalten Sie einfach einen Gang runter und dimmen Sie die LED-Beleuchtung per Fingerdruck in den Entspannungsmodus.



Fotos: Constructa



Fotos: Silverline

Flinke Spül-Profis mit Charme



Foto: Miele

Sie übernehmen gern den Abwasch, sehen strahlend aus, sind genügsam und dabei noch rasant schnell. So einen charmanten Haushaltshelfer hätten Sie auch gern? Kein Problem. Die neue Geschirrspüler-Generation nimmt es mit allen Anforderungen gelassen auf. Single oder Großfamilie? Party-Schnellgang oder ein wasser- und energiesparendes Spülprogramm? Alles ist möglich. Flüsterleise, mit höchster Reinigungsleistung und zahlreichen Extras ausgerüstet, findet garantiert jeder seinen Spül-Favoriten.

GESCHIRRSPÜLER – SWEET, SOFT UND SMART

Wie viel Tempo darf's sein? **Siemens** drückt jetzt auf Gas und bietet einen kleinen, aber rasanten Spül-Flitzer. Schlank, mit nur 45 cm Breite bei maximaler räumlichen Flexibilität, heißt es jetzt: Speed auf ganzer Linie. Denn wenn auf einer Party die Gläser ausgehen, muss die Spülmaschine möglichst in kurzer Zeit für Nachschub sorgen. Mit der „varioSpeed Plus“-Funktion verkürzt sich die Spülzeit um bis zu 66 Prozent. Neben diesem Zusatz-Turbo stehen, je nach Gerät außerdem noch drei unterschiedliche Kurzprogramme zur Verfügung. Darüber hinaus serviert **Siemens** noch ein weiteres Highlight: Da vollintegrierbare Geschirrspüler hinter den Möbelfronten verschwinden und kein sichtbares Display aufweisen, projiziert „timeLight“ die Anzeige jetzt auf den Boden. Lichtblicke beim Ein- und Ausräumen kredenzt auch der „iQ700“. Lassen Sie Ihren Geschirrspüler bunt erstrahlen: Auf dem Farbspektrum



Foto: Bosch

von Tablet oder Smartphone können Sie unter unzähligen Farbtönen ihren Favoriten wählen. Außerdem praktisch: Die neuen Geräte können per Home Connect von jedem Ort aus ferngesteuert werden. Damit erledigt sich der Abwasch von allein, während Sie shoppen gehen oder sich die Freiheit nehmen einfach einmal die Seele baumeln zu lassen.

Apropos Freiheit! Die verspricht auch **Miele** beim Geschirrspülen. Und hat dafür den technischen Standard seiner Geräte noch einmal getoppt. Die Spezialisten nennen es „AutoDos“ mit integrierter „PowerDisk“. Was kompliziert klingt ist entspannend einfach: Denn die revolutionäre Systemlösung dosiert den Reiniger automatisch und verwendet dafür ein eigens entwickeltes Pulvergranulat. Einfach die „PowerDisk“ in die dafür vorgesehene Vorrichtung an der Türinnenseite einsetzen – und schon kann es losgehen. Dabei dosiert das System die genau passende Menge. Das „Automatic“-Programm ermittelt per Sensor den Grad der Verschmutzung, so dass wirklich nur so viel Granulat wie notwendig verwendet wird. Sogar das Bedienen der Maschine macht bei **Miele** Spaß: Das neue „M Touch“-Farbdisplay erinnert an ein Smartphone und lässt sich via Symbole und Text intuitiv steuern. Gerade in Zeiten von Multitasking und eng getakteten Terminkalendern, spielen Effizienz, Schnelligkeit sowie smartes Management eine relevante Rolle. Hinzu

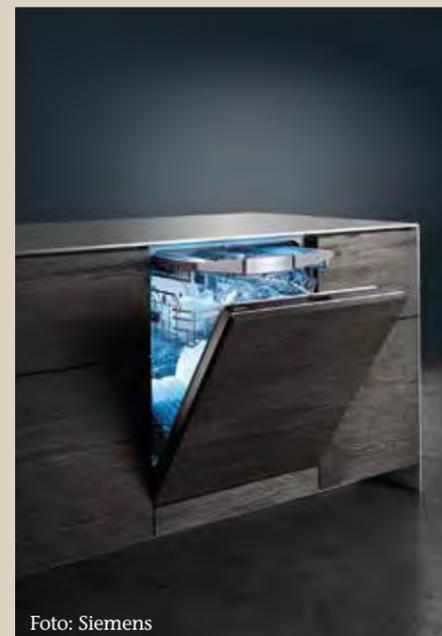


Foto: Siemens

kommt aber auch der Platzfaktor. Knapper Wohnraum in den Städten und eine zunehmende Anzahl von Singlehaushalten rufen neue Maße auf den Plan. Das gilt auch für die Haushaltsgeräte. So finden die schlanken Saubermänner auch in der kleinsten Küche Platz. Mit nur noch 45 cm in der Breite sind zum Beispiel die aktuellen Geräte von **Constructa** die perfekte Lösung für Küchen mit wenig Stauraum. Dank eines genialen Orga-Systems stecken die schmalen Spüler enorm viel Geschirr weg. So passt sich der „Vario“-Korb mit klappbaren Elementen elegant allen Gegebenheiten an. Zudem sorgen fünf Programme kombiniert mit „Duo Power Sprüharmen“ im Oberkorb für eine optimale Reinigung sowie gezielte Wasserverteilung bis in die letzte Ecke des Innenraums. Und wenn es besonders schnell gehen soll, verkürzt eine Sonderfunktion die Programmlaufzeit messbar um bis zu zwei Drittel. Selbstverständlich bei top Reinigungsergebnissen.

Beste Spülresultate und innovative Trocknungs-Technologie bringen einen besonderen Glanz auf Geschirr und Gläser. Darauf ist auch bei den „PerfectDry“-



Foto: Siemens

Geräten von **Bosch** Verlass. Mit dem Einsatz des Minerals Zeolith setzt die Marke immer wieder neue Standards in der Geschirrpfleger. Denn das Prinzip ist effektiv: Kleine, sich selbst regenerierende, natürliche Mineralkügelchen binden Feuchtigkeit und geben trockene, warme Luft ab. Dank einer speziellen 3D-Technologie wird diese über die Auslassöffnung in drei Richtungen im Innenraum des Geschirrspülers verteilt und strömt gleichmäßig und sanft über sämtliche Geschirrtteile. Damit müssen Sie sich nicht mehr mit lästigen Wasser- und Kalkflecken befassen. Die Trocknungskünstler passen sogar in schmale Nischen und sind zudem flüsterleise.

Genießen Sie die Wohlfühlprogramme der aktuellen Geräte-Generation und gönnen Sie sich ein modernes Spültalent. Damit buchen Sie den vollen Komfort: Von Kurzzeitprogrammen über strahlende Gläser bis hin zu energiesparenden Lösungen und ergonomischen Extras. So liefert zum Beispiel **AEG** die Rückenschonung inklusive. Denn hier kommt Ihnen im wahrsten Sinne des Wortes alles entgegen.



Foto: Constructa



Foto: AEG

Die Maschinen mit „ComfortLift“ heben den unteren Korb sanft nach oben auf eine bequeme Arbeitshöhe. Was spürbar den Bedienkomfort und vor allem Ihre Laune verbessert. Denn so können Sie den Geschirrspüler ohne lästiges Beugen ein- und ausräumen. Das ist nicht nur bequem sondern vor allem ergonomisch sinnvoll. Zudem wird die Umwelt geschont: Viele **AEG**-Modelle verfügen über die Energieeffizienzklasse A+++ und überzeugen mit starker Effizienz. Das „AutoSense“-Programm erkennt den Verschmutzungsgrad Ihres Geschirrs und passt Temperatur sowie Wasserverbrauch automatisch an. So sparen Sie nicht nur Energie, Wasser und Zeit, sondern auch bares Geld. Auch der XXL-Innenraum mit 164 Litern Fassungsvermögen ist eine Welt für sich. Hier bringen Sie sogar große Geschirrtteile oder Servier-Teller mit bis zu 33 cm Durchmesser bequem unter und erhalten rund 6,5 Prozent mehr Freiraum für einen entspannten Küchenalltag.



Foto: Miele

Keep cool! Tolle Frischmacher!



Foto: Gaggenau

Immer zur Stelle, jederzeit für coole Aktionen zu haben und stets aufnahmebereit. Ein Leben ohne den Kühlschrank können wir uns nicht mehr vorstellen. Es dauerte Jahrtausende bis der Frische-Profi erfunden war und viele traditionelle Abläufe in Deutschlands Küchen buchstäblich aufs Eis legte. Denn die Kühlgeräte haben die Kochwerkstatt komplett revolutioniert. In den 50er Jahren zogen sie in unsere Haushalte ein. Seitdem hat sich viel getan: Heute halten die coolen Frische-Profis lautlos und äußerst energie-effizient unsere Speisen frisch, punkten mit raffinierten Kältezonen, modernen Organisations-Systemen und attraktiven Optiken.

AKTUELLE KÜHLGERÄTE MIT SPANNENDEN INNOVATIONEN

Außerdem helfen sie Zeit zu sparen. Wussten Sie, dass sich jeder fünfte deutsche Verbraucher vom Einkauf gestresst fühlt und ihn kaum im Terminplan untergebracht bekommt? Eine clevere Idee zur Lösung des Problems kommt jetzt von **Siemens**: Das neue XXL Design-Kühlgerät in „black inox“ hat alles an Bord, um messbar Einkaufszeit zu sparen und die Planung effektiver zu gestalten. Mit 70 cm Breite und 80 cm Tiefe eröffnet er bis zu 35 Prozent mehr Platz für Lebensmittel. Der Clou: Das Haltbarkeitsdatum verschiebt sich deutlich nach hinten. So behalten Salate, Rohkost und ausgewählte Obstsorten in der feuchten „Veggie“-Klimazone ihre knackige Frische. Auch Fisch und Fleisch bleiben in der zweiten Zone, der „hyperFresh“-Schublade bei rund 0°C erstaunlich lange haltbar. Gleichzeitig sorgt die neue Premium LED-Beleuchtung für den Durchblick. Außerdem müssen Sie nie wieder abtauen! Dafür garantiert die **Siemens** „Full noFrost“-Ausstattung und Ihnen bleibt deutlich mehr Zeit für das Angenehme im Leben.

Wie zum Beispiel ein Glas fein temperierten Weißwein. Dafür sollten Sie unbedingt einen Blick auf die neuen Weinklimaschränke werfen. Diese begeistern nämlich nicht nur mit modernster Technik sondern setzen auch architektonische Statements. Wie die Modelle aus der neuen Vario Kälte-Serie „400“ von **Gaggenau**. Die Luxusmarke versteht es Ästhetik mit dem Nützlichen formschön zu verbinden. Der gekonnte Mix aus grifflosen Türen und individuellen Fronten sowie Edelstahl- oder Glastüren bringen stilvolle Atmosphäre in die Küche. Hier können Sie sogar beherzt hinter die Türen schauen: Die Ausstattung begeistert mit hochwertigem Edelstahl und eloxierten Aluminiumelementen in dunklem Anthrazit.

Selbstverständlich lassen sich die Weinklimaschränke mit den Kühl- und Gefriergeräten kombinieren, so dass



Foto: Gaggenau



Foto: Bosch

sich das progressive Design der **Gaggenau**-Serie wie ein roter Faden durch Ihre Küchenoptik zieht. Oder gestalten Sie eine markante Kühlwand. Erlaubt ist was gefällt. Natürlich können Sie sich auch auf coole Technik freuen: Ein einfaches Drücken genügt und die grifflose Tür öffnet sich wie von Zauberhand. Die Eis- und Wasserausgabe nimmt Ihre Wünsche sogar vorweg: Ein intelligenter Sensor erkennt Sie schon von weitem und aktiviert automatisch die Beleuchtung.

Es ist erstaunlich, wie viel technische Features inzwischen in den Kühlschrank eingezogen sind und mit welcher Raffinesse Organisations-Systeme immer mehr frostigen Stauraum bereitstellen. Auch **AEG** nutzt jeden Zentimeter sinnvoll aus. So können Sie mit der „Custom-Flex“ Kühl-Gefrierkombination Ihre Türablage auf Ihre Wünsche einstellen. Für mehr Frische und längere Haltbarkeit garantiert die Marke mit der „LongFresh“- und „TwinTech“-Technologie. In den verschiedenen Frischezonen halten sich sogar empfindliche Lebensmittel bis zu drei Mal länger. Zudem sorgt die getrennte Luftzirkulation im Kühl- und Gefrierteil für stabile Temperaturen und optimale Luftfeuchtigkeit.



Foto: Siemens



Foto: Amica

Entscheiden Sie sich für die aktuelle Technik und sparen Sie noch dabei: Je höher die Energieeffizienzklasse desto weniger Energie wird verbraucht. Dabei gilt die Faustregel: Ein Plus mehr hinter dem A spart etwa je 30 Prozent des Energiebedarfs ein. Ihr Kühlschrank ist schon über zehn Jahre alt? Dann wird es wirklich Zeit für ein aktuelles Gerät. Das Tolle daran ist: Sie können auch einen frischen Look in die Küche bringen. Unter dem Motto „colour your kitchen“ lässt **Amica** die coolen Frische-Typen jetzt im Retro-Outfit rocken. Im Stil der Fünfziger Jahre machen die bunten Eyecatcher Lust auf Rock'n Roll, Petticoat und Elvis. Im Gegensatz zu dieser Zeit punkten sie allerdings mit modernster Tech-

nik, geringen Verbrauchswerten und hohem Komfort. Ganz neu sind außerdem Vollraumkühlschränke in „Chili Red“, „Coffee Cream“ und „Ice Blue“. Selbstverständlich auch in der beliebten Highboardhöhe mit 144 cm und 55 cm Breite mit einem Gesamtnutzzinhalte von 229 Litern. Darüber hinaus machen die fröhlichen Dickschiffe mit sparsamen Verbrauchswerten von nur 99 kWh Strom im Jahr und ihrer Deklaration in Energie-Effizienzklasse A++ Freude. Ebenso wie höhenverstellbare Glasablagen, Gemüseschubladen, vier Türablagen und eine LED-Beleuchtung. Darüber hinaus bringt **Amica** mit Weinkühlschränken inklusive top Vorratsbedingungen zum Lagern und Temperieren von Wein, Sekt, Champagner weiteren Lifestyle in die Foodfactory.

Denn in den modernen Küchen wird nicht nur gekocht sondern vor allem gelebt. Oder wollen Sie Ihren Stil an der Tür zum Kulinarik-Zentrum abgeben? Sicherlich nicht. Für Individualisten hat **Bosch** deshalb den „Vario Style“ entwickelt: Hier geben Sie den Ton an. Die Kühl-Gefrierkombination legt nämlich auf Wunsch nahezu jede gewünschte Farbe auf. Dank austauschbarer Türfronten ist der Wechsel im Nu erledigt und Ihre Küche strahlt mit Ihnen um die Wette. Eine Idee, die so gut ankam, dass sie nicht nur die Herzen der Verbraucher sondern auch mehrere Designpreise gewonnen hat. Egal ob Sie sich eine leuchtende oder sanfte Farbe wünschen: Mit den austauschbaren Türfronten haben Sie die freie Wahl. Schließlich hat gutes Essen auch einen perfekten optischen Rahmen verdient.



Foto: AEG

Gönnen Sie sich eine Reise ins Paradies

PRIVATINSEL HURAWALHI – LUXUS BIS HIN ZUM UNTERWASSERRESTAURANT



Möchten Sie einmal richtig abschalten? Den Alltag hinter sich lassen und Luxus pur genießen? Dann buchen Sie einen Urlaub auf der Privatinsel Hurawalhi. Hier präsentieren sich die Malediven von ihrer schönsten Seite. Schneeweiße Strände, azurblaues Meer wohin das Auge blickt, romantische Sonnenuntergänge am Abend umgeben von einem Naturparadies – ja, seufzen ist erlaubt. Allein der Gedanke an diese Insel tut gut.

Inmitten dieser wunderbaren Welt lädt das Hurawalhi Island Resort zu einer unbeschwerten Zeit ein. Als perfekter tropischer Zufluchtsort für alle, die wirklich Ruhe wünschen. Kindergeschrei und Touristenschwärme sucht man hier nämlich vergebens. Denn auf dem Privat-Eiland gilt: „Adults-only“. Die jüngsten Gäste sind 15 Jahre alt. Abgehoben? Nein, konsequent. Das Hurawalhi Island Resort zelebriert mit seiner gehobenen, aber dennoch gelassenen Atmosphäre eine Welt für Erwachsene, in der Champagner fließt und aus den modernen Restaurants höchstens ganz leise wohlklingende Musik ertönt. Darüber hinaus sind nur fröhliches Vogelgezwitscher und beruhigendes Meeresrauschen zu hören.

Hurawalhi ist schnell erkundet: mit einer Länge von 400 Metern und einer Breite von 165 Meter lässt die Insel Raum für entspanntes Relaxen, Romantik zu Zweit, das komplette Verwöhnprogramm rund um Körper, Seele und Geist oder – für die Aktiven unter uns – um Wassersport zu betreiben. Komplette von einem wunderschönen weißen Sandstrand umgeben, reizt es, sofort nach der Anreise, die Schuhe abzustreifen und ins angenehme Nass einzutauchen. Umgeben von zarten Düften der Frangipani-, Hibiskus- und Geißblatt-Blüten sowie einer sanften Meeresbrise fängt die Entspannung hier gleich am ersten Tag an.

Und setzt sich in der Nacht fort. Denn auch die Unterkünfte verwöhnen mit einzigartigem Komfort. Das Hurawalhi Island Resort verfügt über 90 Villen, deren Interior Design die Handschrift des renommierten New Yorker Architekten Yuji Yamazaki trägt. Moderner, dezent zurückhaltender Luxus,

bei dem ruhiges, stimmungsvolles Dekor auf dunkle Holzböden und eine hochwertige Einrichtung trifft. Private Sonnenterrassen runden den Luxus mit einem atemberaubenden Panoramablick über den Indischen Ozean ab.

Die Hauptattraktion der Destination liegt allerdings knapp sechs Meter unter dem Meer: Denn dort befindet sich das weltweit größte und komplett verglaste Unterwasserrestaurant „5.8“. Während die Meereswelt an schimmernden Glaskuppeln vorbei zieht, verzaubern im „5.8“ innovative Menüs die Geschmackssinne. Hurawalhi's spektakuläres Gourmetrestaurant verbindet die beeindruckende Kulisse mit traumhaften Ambiente und schmackhaften Gerichten zu einem einmaligen Sinneserlebnis. Hier glitzert die Unterwasserwelt des Indischen Ozeans in mystischem azurblau durch die gewölbten Panoramafenster, bis sie sich in der Unendlichkeit des Meeres verliert. Lichtreflexionen schimmern durch die großen Scheiben und tänzeln auf dem Restaurantboden, während Sie in exotischen Genüssen schwelgen.

Wer indes lieber unter freiem Himmel speisen möchte, hat auch dazu im Resort Gelegenheit: Direkt am Strand, bei einem privaten Beach Barbecue oder einem romantischen Candle Light Dinner, lernen Gäste ganz exklusiv die hochwertige lokale Küche Hurawalhis kennen. So überrascht z.B. der Maître de Cuisine beim Chef's Table an einem großen Lagerfeuer mit außergewöhnlichen Kreationen. Auch das beliebte Wine Tasting am Strand lässt Kennerherzen höher schlagen und macht Lust auf mehr. Wie beispielsweise einen Besuch im Champagner Pavillon, um ein oder zwei Gläschen sich zu nehmen und mit leckeren Canapés die Aussicht auf den türkisfarbenen Ozean zu genießen. Hier lohnt es den Sonnenuntergang abzuwarten und dann Hand-in-Hand unter dem blutroten Himmel gemeinsam über den Strand ans Meer zu schlendern ...

Weitere Infos: www.hurawalhi.com



DU KÜMMERST DICH UM DIE DINGE, DIE DU **LIEBST.**

WIR AUCH – SEIT ÜBER **100 JAHREN.**



100 JAHRE

Bauknecht

Für mich und mein Zuhause

www.bauknecht.de

Material-Mix mit Kultfaktor

NEUE OBERFLÄCHEN,
EDLE HAPTIKEN
& AKTUELLE FARBEN

Willkommen in der kreativen Küche. Hier kochen die Ideen auf dem Siedepunkt und gehören Innovationen täglich auf den Menü-Plan. Die Küchenmöbelindustrie liefert maßgeschneiderte Vielfalt und hat in den vergangenen Jahren die Wünsche und Anforderungen der Sterne-Maitres auf private Coocing-Areale übertragen. Tauchen Sie ein in spannende Material-Mixturen aus feinen Hölzern, Stahl, Stein, Kunststoff und Glas. Diese sehen nicht nur toll aus, sondern erleichtern auch viele Arbeitsvorgänge – von der Zubereitung von Speisen und bis zur Reinigung. Dank der zahlreichen Optionen können Sie sich jetzt Ihren Favoriten nach ganz persönlichen Vorlieben zusammensetzen. Denn der Charme einer Küche liegt nicht allein in ihrer Form und Funktion. Erst die exakte Abstimmung von Material, Farbe und Anordnung weckt Emotionen, setzt Kontraste oder unterstreicht die Harmonie und Architektur Ihrer Küche.

Wenn Sie mit dem Trend gehen wollen, sollten Sie sich die dunklen Küchenfronten einmal genauer ansehen. Nach dem Motto „black is beautiful“ ziehen mit der neuen Wohnlichkeit auch dunklere Töne in die Genusszone. Ein besonderes Highlight ist „Onyxschwarz“. In Kombinationen mit anderen Materialien, wie zum Beispiel Edelstahl, entstehen wunderbare Kontraste. Aber nicht nur die Fronten, auch Paneele, Sockel, Griffe und Arbeitsplatten aus Schichtstoff in Schwarz strahlen Eleganz aus – und sind, dank der alltagstauglichen Anti-Fingerprint-Beschichtung, noch überaus pflegeleicht.



Sehr mondän überrascht auch ein Mix mit Marmor-Optiken. Der Look feiert eine echte Renaissance und wird in dezentem Grau mit feingliedriger Marmorierung schnell zum Star Ihrer Küche. Gestalten Sie zum Beispiel die Insel komplett im Marmor-Dekor und wählen Sie dazu Schrankfronten in Schwarz matt. Ihre Gäste werden begeistert sein. Auch Keramik-Nachbildungen im angesagten Marmor-Design gehören zu den Trendsettern. Zudem bestehen die neuen Fronten, Arbeitsplatten und Wangen jeden Härte-test. Modernste Fertigungsverfahren verwandeln den Werkstoff in ein homogenes sowie pflegeleichtes Material, wobei vor allem die Farbausführungen des Marmors Akzente setzen.

Ein optischer Leckerbissen ist auch die Verbindung von Eiche und Echt-Keramik-Beton. Beide Materialien vermitteln das gute Gefühl sich ein Stück Beständigkeit ins Haus geholt zu haben. Das gilt natürlich auch für Naturstein. Als Arbeitsplatte zieht sich das robuste Material durch die ganze Küche und setzt Statements. Ob Alpengrün oder Oriental Blue – die modernen Steinscouts bringen wahre Naturschätze an Ihren Herd. So erinnern blau schimmernde Quarze an das bezaubernde Glitzern des Sternenhimmels. Eingebettet in einem Schleier von zartem Grau verleihen sie dem Naturstein den Zauber orientalischer Sinnlichkeit. Auf Wunsch gibt es die Natursteinoberflächen auch im pflegeleichten „Leather Look“.

Mit starker Ausstrahlung ziehen Sie aber auch Granit und Steinurnier in Verbindung mit Holz in ihren Bann. Am Ende ist es Geschmackssache. Fest aber steht: Die große Auswahl an verschiedenen Optiken eröffnet einen enormen Gestaltungsspielraum. Lassen Sie die neue Steinzeit mit trendigen Farbtönen und einer lebhaften Oberflächenstruktur aufleben. Dafür muss es nicht immer das Original sein. Denn die Nachbildungen und Dekore sehen heutzutage schon so echt aus, dass sie den Naturlook sehr elegant abbilden und als wahre Stone-Art-Künstler beeindrucken.

Sie mögen es lieber leicht und klar? Wie wäre es mit Glas? Egal ob glänzend oder matt, das filigrane Material sieht nicht nur wunderschön aus sondern punktet auch mit robusten Eigenschaften. So sind die polymeren Gläser, die bei den Küchenmöbeln zum Einsatz kommen, kratzfest, hygienisch sauber, farbecht und UV-beständig, stoßunempfindlich und reinigungsfreundlich. Auch Ihrer kreativen Fantasie sind keine Grenzen gesetzt: Greifen Sie zum Whiteboard-Marker und setzen Sie mit Ihrer persönlichen Handschrift Akzente auf dem Küchenmöbel. Die neuen transparenten Materialien sind nämlich beschreibbar, extrem formstabil und außerdem maßvariabel. Kombiniert mit Tisch und Sideboard aus demselben Material bilden sie eine großzügige Wohneinheit und lassen sich in verschiedenen Farben planen. Auf Wunsch können Sie sogar einen goldenen Schimmer auf das Glas bringen. Mit den aktuellen „Color Concepten“ lassen sich aber nicht nur Glasfronten veredeln. Lieben Sie es richtig bunt? Dann sollten Sie sich die neuen Lackfronten nicht entgehen lassen. Wenn zum Beispiel echte dunkle Eiche auf tiefblauen Hochglanz trifft fängt es an zu knistern. Dann liegt eine emotionale Spannung in der Luft, die den Betrachter fasziniert. Oder kombinieren Sie helle Eiche mit Lack in Weiß softmatt. Spannend wird es außerdem wenn sich die edle Holzstruktur einer dunklen Bergrobinie auf die dezente Eleganz des Farbtons „Olivgrau“ einlässt.





Amica
for living

Unglaublich schön, überraschend vielfältig

Das neue X-type Design

Eine Serie, zwei edle Farbvarianten, viele flexibel kombinierbare Komplementärprodukte!
Alle reich gespickt mit besonderen Features, die helfen das Leben im Alltag leichter zu managen.
So sind beispielsweise die Backöfen und Herde mit dem Baking Pro System™ ausgestattet, das jede Menge clevere technische Lösungen in der neuen, grandiosen 77 Liter XXL-Struktur vereint.



Aber auch kunterbunte Eyecatcher sind möglich und verleihen der Küchengestaltung als fröhlicher Blickfang einen besonderen Charme. Alles ist möglich: Vom coolen Industrial Style über puristische Eleganz bis zum gemütlichen Landhausstil. Neben Marmor-, Stein-, Glas- und Holzoberflächen werten auch Beton- und Metalloptiken die Küche auf. Oder bringen Sie einfach alles zusammen: Arrangieren Sie beispielsweise die schimmernde Kühle von Edelstahloptik mit einer dunklen Premiumoberfläche in Schwarzgold und lassen Sie sich von der Wirkung verzaubern. Passende Glasfronten an den Auszügen machen das spannungsvolle Zusammenspiel dann perfekt. Ab sofort sind Kompromisse passé. Nutzen Sie die vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten unterschiedlicher Materialien, Designs und Funktionalitäten, um genau Ihre Vorstellungen von einer Traumküche zu verwirklichen.

Aber nicht nur die Küchenmöbel allein bestimmen das Ambiente Ihrer Küche, auch die Arbeitsplatten sowie aktuellen Rückwände setzen Akzente. Deshalb macht es Sinn sie in Form, Farbe und Gestaltung aufeinander abzustimmen. Besonders stimmungsvoll sind die Werkstoffe Holz und Keramik. Denn sie verbindet vor allem eins: Natürlichkeit! Zudem sorgen sie für ein angenehmes Raumklima und überzeugen durch ihre Oberflächenhaptik. Während Sie mit Keramik den Fokus auf ein hochwertiges und modernes Design legen, besticht Massivholz als Unikat mit einer lebendigen Maserung. Ob Keramik, Naturstein, Verbund- oder Holzplatten – die handfesten Arbeitsplätze verleihen jeder Küche ihren eigenen Charakter.



Genuss im Salon – Kulinarisch-Besinnliches mit Stil

„GASTROSOPHIN“ KATRINE LIHNS – GASTGEBERIN
MIT LEIDENSCHAFT



Wie schmeckt eigentlich Heimat? Legen wir Wert auf gepflegte Tischkulturen? Was macht Nahrung und Genuss mit unserem Körper und unserem Geist? Bei Katrine Lihns im Genuss-Salon geht es im wahrsten Sinne des Wortes ums Eingemachte. Denn die sympathische Frau mit dem wachen Blitzen in den Augen und knallroten Lippen ist Gastrosophin. „Gastro-wie?“ Ja richtig gelesen, Katrine Lihn serviert einen klugen Mix aus feiner Kulinarik und angewandter Philosophie. Das hat die Potsdamerin sogar studiert. Denn Gastrosophie ist eine wenig bekannte Disziplin der Philosophie, die sich nicht nur mit Speisen und der Frage beschäftigt, wie Produkte wohlschmeckend zubereitet werden oder welcher Chef de Cuisine den Küchenzauber am besten beherrscht, sondern vielmehr mit allem, was in Zusammenhang mit unserer Nahrung steht. Klingt theoretisch? Weit gefehlt. Katrine Lihn ist keine Theoretikerin, sie liebt den Austausch mit Menschen und nennt ihre Abende schlicht „ein gepflegtes Miteinander“.

In ihrem Genuss-Salon geht es ihr um das persönliche Erleben von gastrosophischen Prinzipien und Gedanken, die sie als Gastgeberin mit großer Leidenschaft zelebriert. In ihrem Potsdamer Genuss-Salon empfängt sie bis zu zehn Gäste, bekoht und umsorgt sie, lacht und diskutiert mit ihnen. Diese charmante Mischung aus lustvoller Sättigung und geistigem Austausch macht ihre Events so beliebt. „Essen öffnet die Seele“, weiß die lebenserfahrene 57-Jährige und schafft es immer wieder Menschen so zu berühren, dass sie sich fallen lassen und wie Zuhause fühlen. „An meiner Tafel sitzen Heiterkeit, Interesse, Hoffnung, Vergnügen, Dankbarkeit, Inspiration, Ehrfurcht und Liebe – das ganze Spektrum menschlicher Emotionen“, unterstreicht Katrine Lihn.

Gekocht wird nach Jahreszeit, denn die Produkte kommen aus der Region. Von unabhängigen Landwirten und Kaufleuten, die mit Sorgfalt und Verantwortung walten. Nachhaltigkeit, Frische und



Authentizität sind der Gastgeberin sehr wichtig. Denn auch darum geht es bei der Gastrosophie: Woher kommt unser Essen und unter welchen Bedingungen für Mensch, Tier und Umwelt wird es produziert? Fragen, die uns zum Ursprung von Menschlichkeit, Liebe und den Sinn unseres Daseins führen. Schließlich ist Genuss auch ein Kulturerbe. Das gilt auch für die Tischkultur. „Es gibt Regeln im Salon“, erklärt Katrine Lihn, schafft es aber nicht streng zu wirken. Denn so ist es nicht gemeint. Dennoch legt sie Wert darauf, dass einander zugehört wird, jeder seine eigene Meinung haben darf und die Gäste Respekt voneinander haben.

Davon ist am Beginn des Abends aber noch nicht die Rede. Denn gestartet wird in gepflegter Atmosphäre und sehr gemütlich: Erst wenn der Aperitif den Geist geweckt, die Vorspeise die Sinne inspiriert und der Hauptgang ein wohliges Gefühl im Magen ausgelöst hat, wendet sich die Gastrosophin gehaltvolleren Fragen zu. Und dann kann es auch schon einmal politisch werden: Folgen wir mit unseren Entscheidungen im Supermarkt einzukaufen den Gesetzen der Lebensmittelindustrie

oder zwingen wir sie mit dem Kauf im Hofladen zum Umdenken? Fertignahrung aus industrieller Massenproduktion oder Frisches vom Demeter-Biohof? Fleisch oder ganz ohne? Themen, die für Gesprächsstoff sorgen. Wofür plädiert die Gastrosophin? „Für den verantwortungsbewussten, respektvollen Umgang mit allen Produkten. Wenn Fleisch, dann nur aus artgerechter Haltung. Fragen Sie Ihren Fleischer – ja, die gibt es tatsächlich noch.“

Auch Fragen nach Heimat, Identität und wie sich fremde Kulturen in Deutschland integrieren oder es prägen, kommen auf den Tisch. „Zu deutscher Gründlichkeit schmecken hervorragend indische Currys und spanische Tapas“, schmunzelt Katrine Lihn. Vor einigen Wochen hat sie für Flüchtlinge gekocht und Stullen von bestem Brot und frischer Butter geschmiert: „Essen ist auch ein Seelentröster und lässt uns das fremdartige Neue intuitiv verstehen. Gastlichkeit und Gastfreundschaft zu erweisen, ist eine sozialstiftende Praktik“, ist die Gastrosophin überzeugt.

Noch ein köstliches Dessert und dann heißt es für die Gesellschaft des Genuss-Salons Abschied nehmen. Aus Fremden wurden Freunde auf Zeit, vereint durch angenehme Stunden der Geselligkeit und spannende Gespräche. Denn Genuss verbindet. Schnell ein Blick in den Terminkalender und das Date zum nächsten gemeinsamen Salon-Abend steht. Wer in Potsdam auf der Durchreise ist, kann sich zuvor jederzeit über die Homepage bei Katrine Lihn anmelden. Dort können Tickets (um die 60 Euro) bequem online gebucht werden. Darüber hinaus steht Katrine Lihn auch für individuelle Events zur Verfügung. Infos: www.katrinelihn.de



AEG

SENSEPRO® DIE INNOVATIVE KOCHFELD NEUHEIT MIT KOCH-ASSISTENT



SensePro® von AEG

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

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

Mehr als Küchen – Einrichten mit System



INTELLIGENTE STAUÄRÄUME, HAUSWIRTSCHAFTS- KONZEPTE UND EXTRAS

Am besten vergessen Sie alles was Sie bisher mit der Küche der letzten 20 Jahre in Verbindung gebracht haben. Selbstverständlich wird auch in der modernen Foodfactory immer noch gekocht, aber die heutige Raumgestaltung hat mit den engen funktionsorientierten Kochzonen von damals nichts mehr gemein. Denn jetzt haben Sie es mit intelligenten Einrichtungssystemen zu tun, die jede Nische sinnvoll nutzen und weit über den Tellerrand und den Kochtopf hinaus blicken. Was insbesondere in Zeiten von Urbanisation und Wohnen auf kleinem Raum immer stärker an Bedeutung gewinnt. Je weniger Platz zur Verfügung steht desto smarter und beweglicher werden die Möbel. So lassen sich Arbeitsflächen bequem ausziehen, Tische einfach klappen, Oberschränke auf Knopfdruck runterfahren und Innentürablagen entpuppen sich als clevere Ordnungshüter. Mobile Elemente überraschen als formschöne Raumwunder mit Mehrwert und großem Verwandlungstalent.

Denn ab sofort ist die Küche nicht mehr nur Küche, sondern ein Multitasking-Zentrum. Dabei rückt eine großzügige Theke in den Mittelpunkt. Sie öffnet sich elegant zum Wohnraum, während parallel dazu ein eingebauter Hochschrank aus mattem Smart Glas komfortable Küchentechnik verbirgt und hinter Schiebe- und Drehtüren ausreichend Stauraum für alles, was in der Küche gebraucht wird, bietet. Ein gut eingespieltes Duo mit erstaunlichem Überraschungspotential. Denn der Multifunktionsschrank mit angegliederter Kochtheke verbindet gleich mehrere Funktionen auf geniale Weise. So erlaubt er auf der einen Seite das bequeme Zubereiten von Mahlzeiten und auf der anderen ein konzentriertes Arbeiten im Home Office. Dank Koffertüren, die wie von Zauberhand seitlich versenkt werden, stehen ab sofort auch keine Schranktüren mehr im Weg. Die großen Schiebetüren auf der Wohnseite der Insel verbergen zudem viel Stauraum und sehen wohnlich aus. Wenn Sie

Gäste erwarten müssen Sie nur alle Türen schließen – und schon sind die Funktionsplätze in Sekundenschnelle aufgeräumt. Aber damit fängt der Mehrwert erst an: Nur ein Durchgang trennt die Küche bei diesem Raumkonzept vom durchgeplanten Hauswirtschaftsraum. Wer auf wenigen Quadratmetern viel unterbringen muss, wird diese Lösung zu schätzen wissen. So können Sie Bügelbrett, Wäschekorb oder Staubsauger bequem lagern und haben diese jederzeit einsatzbereit zur Hand.



DAS DESIGN HIGHLIGHT IN DER KÜCHE

berbel Skyline Frame:
Dunstabzug in Vollendung



berbel

Genießen ist ganz leicht. Solange man immer das Beste nimmt.
www.berbel.de



Wer in Ballungszentren oder großen Städten wohnt, weiß wie wertvoll Wohnraum ist. Denn Neubauten und Etagenwohnungen sind eng geplant und auch ein Keller gehört zum Luxus. Aber selbst wenn: Haben Sie Lust jedes Mal zum Waschen oder Bügeln nach unten zu flitzen? Das muss auch nicht sein. Nach dem Motto „more than kitchen“ erlebt nämlich der gute alte Hauswirtschaftsraum ein spektakuläres Revival mit einem Komfort, von dem man früher nur träumen konnte. Ein umfangreiches Typenspektrum sowie praktische Zubehörartikel erlauben clevere Planungen auf kleiner Fläche. Mit den flexiblen Systemen macht Hausarbeit sogar richtig Spaß. Direkt an die Küche angeschlossen, ersparen sie Ihnen weite Wege, halten aber alles aus der Küche fern, was Sie nicht darin haben möchten. Dabei ist alles durchdacht, gut organisiert und jedes Ding hat seinen Platz. Von der Kochzone mit Spülzentrum und Mülltrennung über die Wäschepflege bis hin zur Lagerung von Vorräten und anderen Dingen, die Ihnen bisher immer im Wege waren.

Ab sofort gehen Kochen, Essen, Wohnen und Arbeiten fließend ineinander über. Für diese Ansprüche bietet die Küchenmöbelindustrie jede Menge wohnliche und funktionale Lösungen, die sich allen individuellen Gegebenheiten flexibel anpassen und dabei auch noch gut aussehen.



Sie werden überrascht sein, wie pfiffig bereits kleine Lösungen sind. Funktionieren Sie doch einfach einmal die Seitenwange Ihres Küchenschrankes zur „Kommandozone“ um. Wo bisher vielleicht der Stundenplan des Youngsters klebte oder ein Kalender hing, können Sie jetzt eine ganze „OrgaWall“ einrichten. Ein ausgetüfteltes System aus Einhängeprofilen in Edelstahlfarben oder Onyxschwarz bringt Ordnung in den Alltag. Ganz nach Wunsch können Sie unterschiedliche Elemente einhängen und auf diese Weise Schreibutensilien, Schlüssel oder Magazine unterbringen. Mit einer Ladestation für Smartphone, iPad & Co. fungiert das System sogar gleichzeitig als Kommunikationszentrum.





Auch Regale haben sich zu einem Top-Thema für moderne Interior-Konzepte entwickelt. Außergewöhnliche Regal- und Schranklösungen mit integriertem Beleuchtungskonzept und smarte Innenausstattungen bringen nicht nur eine ordentliche Portion Wohnlichkeit in die Küche, sondern punkten auch mit Stauraum. Alle wichtigen Kochutensilien, die man tagtäglich braucht, werden hier verstaut. Auch Ihre Deko kommt in den offenen Lösungen gut zur Geltung. Wenn Sie mögen, können Sie sogar einen Glashalter für Weingläser einsetzen und haben damit nicht nur die Gläser praktisch gelagert sondern auch noch einen dekorativen Blickfang für Ihre Küche geschaffen. Auch die Maße bestimmen Sie: Die modernen Regale passen sich allen Wünschen an und wirken besonders edel mit Beleuchtung. Und falls Sie doch lieber hinter geschlossen Fronten agieren, entscheiden Sie sich doch einfach für einen Rolladenschrank. Er punktet als offene Variante mit einer modernen Regaloptik und lässt hinter den Rollläden Unordnung auf Knopfdruck verschwin-



den. Apropos Unordnung: Wenn Sie Ihren Schrank einmal komplett umorganisieren wollen, lohnt sich auch ein Blick auf das Angebot der aktuellen Innenausstattungs-systeme. Sie bestechen mit beeindruckendem Organisationstalent. So finden Besteck, Messer, Gewürzbehälter und viele verschiedene Accessoires ihren Platz in klug angeordneten Fächern – denn die neuen Schubladen und Auszüge geben dem Chaos keine Chance mehr. Viele Detaillösungen machen das Verstauen und Aufräumen denkbar einfach und stecken alle Utensilien elegant weg.



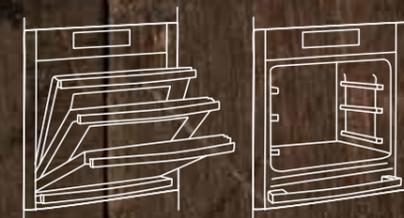
KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



VERSCHWINDET,
WENN'S ENG WIRD.
SCHLAU, DIESE
BACKOFENTÜR!



UNSERE BACKÖFEN MIT
SLIDE&HIDE®, DER EINZIGEN
VOLL VERSENKBAREN
BACKOFENTÜR.



Im geöffneten Zustand verschwindet die Backofentür komplett unter dem Backraum. Der Griff dreht sich beim Öffnen und Schließen ergonomisch mit.

Mehr über unsere Backöfen unter neff-home.com/de oder bei Facebook, Instagram, Pinterest und YouTube





Auch die Bedienung ist kinderleicht: Ein einfaches Antippen genügt und schon öffnen sich Schränke und Auszüge. Zum Schließen reicht ebenfalls ein leichtes Zudrücken der Front. Die Ausstattungsvariante Tip-On macht es möglich. Auf diese Weise bringen Sie Bewegung in die Genusszone. Wenn Sie mögen sogar bis in den Garten. Denn Kochen und Genießen avancieren zu Entdeckungsreisen, deren Ausgangspunkt nicht zwingend der traditionelle Küchenraum sein muss. Mit den neuen mobilen Modulküchen lässt sich die individuelle Kochwerkstatt auch überall dort aufstellen, wo Genießer-Events stattfinden sollen, wie zum Beispiel draußen auf dem Balkon, der Terrasse oder im Garten. Dank gummierter Designrollen sind spontane Ortswechsel jederzeit möglich. Außerdem können Sie die multifunktionalen Systemmöbel ganz nach Lust und Laune beliebig oft auf- bzw. abbauen – sogar in Wohn- und Arbeitswelten jenseits der Küche. Damit erweitert sich der Aktionsradius der neuen Offenheit erheblich und macht Lust auf kulinarische Abenteuer.



Ihre Kunstsammlung wird **neidisch** werden.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Eindrucksvolle Architektur verlangt nach einem gleichermaßen beeindruckenden Inneren. Ihr Weinklimaschrank, wie auch Ihre Kunstsammlung, sagen viel darüber aus, wer Sie sind. Jedes Produkt von Gaggenau hat einen unverwechselbaren Charakter, ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und überzeugt durch seine professionelle Leistung. Seit 1683.

Setzen Sie ein Statement: gaggenau.com

Abgebildetes Produkt ist der RW 466 364 | Energieeffizienzklasse: A | auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis G.



pelipal



KUBISCHE FRONTEN - SOLITAIRE 6040

Ein neues, exklusives Design zeigt SOLITAIRE 6040. Durch die geradlinig abgesetzten kubischen Fronten und die integrierten Alu-Griffleisten entsteht eine hochmoderne Optik. Je nach gewünschtem Ambiente reichen die Front- und Korpusausführungen von äußerst puristischem Weiß über warme Holzdekore und zeitlose Grautöne bis hin zu industriellem Oxid Ferro. Für den extravaganen Auftritt sorgen vor allem die brillanten Glasfronten, die mit ihrer geschmeidig glatten Oberfläche eine ganz spezielle Ästhetik einbringen. Auch in puncto Technologie glänzt das Programm, denn richtig in Szene gesetzt wird das Ganze durch eine integrierte innovative LED-Beleuchtung.

PCON - BADKULTUR DER EXTRAKLASSE

Maßgeschneidert, hochwertig und anspruchsvoll! Direkt aus der Manufaktur zu Ihnen nach Hause. Ganz nach Ihrem Geschmack und millimetergenau gemäß den vorgegebenen Räumlichkeiten. Dachschrägen, Vorsprünge oder Winkel? Kein Problem! PCON richtet sich nach Ihren (T)Räumen und nicht umgekehrt. Von der Höhe des Waschtisches über individuelle Wand- und Spiegellösungen bis hin zu integrierten Schminkplätzen, eingebauten Waschmaschinen oder Nischenkonzepten – alles ist möglich. Gestalten Sie Ihr Wunschbad nach Ihren eigenen Vorstellungen. Das gilt für die Maße ebenso wie Formen, Materialien, Farben, Griffe und Zubehör. Brandneu ist die Variante der Unterschänke im grifflosen Design - lassen Sie sich inspirieren.



Erleuchtung rund um Herd, Spüle & Co

STRAHLEN, FUNKELN,
SCHIMMERN - LICHT
SCHAFFT ATMOSPHÄRE

Let the sun shine ... Licht macht fröhlich, wach und tut gut. Wenn die Sonne scheint zaubert sie den Menschen ein Lächeln auf die Lippen. Und wenn wir Hellsehen werfen wir einen Blick in die Zukunft und wünschen sie uns strahlend. Ob das gelingt steht in den Sternen. Eines aber ist sicher: Licht beeinflusst den Menschen: Ob Stimmungsaufheller, Wachmacher oder Wellness-Faktor – der Mensch kann sich der Wirkung nicht entziehen. Deshalb heißt es auch in der Küche, als sinnlicher Wohlfühl-Ort im Hause: Spot an für technologische Highlights, schimmernde Möbel und blendende Konzepte mit funkelnden Illuminations-Ideen.



Machen Sie sich am Herd also auf eine ganz besondere Erleuchtung gefasst. Die modernen Lichtsysteme sorgen nämlich nicht nur für eine elegante, gleichmäßige Beleuchtung, die alles gekonnt in Szene setzt, sondern lassen sich sogar minutiös regulieren. Ihnen ist es zu hell? Kein Problem. Auf Wunsch wird es im Handumdrehen schön schummrig. Sogar die Farbtemperatur können Sie variieren. Probieren Sie es aus und bringen Sie Licht in Ihre Unter-, Ober-, oder Hochschränke. Auch strahlende Vitrinen sorgen für Stimmung. Elegant und wohnlich verwandeln sich Fachborde mit einer unauffällig integrierten LED-Lichtleiste in charmante Leuchtpunkte. Wollen Sie Ihre Gäste mit einem WOW-Effekt begeistern? Dann lassen Sie doch einmal Ihre Arbeitsplatte schweben. Wenn das solide Stück einen Zentimeter über der Anrichte segelt, hat Ihre Küche garantiert die volle Aufmerksamkeit und es wird fast ein wenig unheimlich. Aber keine Angst, hier hat nicht Mr. Spock von Raumschiff Enterprise die Finger im Spiel. Der Trick ist eigentlich ganz simpel, besticht aber mit großer Wirkung: Versteckte LED-Lichtbänder unterhalb der Platte sind für den Trick verantwortlich.



Stilvoll & wohnlich KERAMIK OBERFLÄCHEN

Als Fliese ist Keramik schon lange in der Küche zuhause, denn die Vorteile des Materials sprechen für sich: Keramik ist **Natur und High-Tech** zugleich. Quarz, Porzellanerde, Feldspat und Ton werden mit hohem Druck zusammengepresst und anschließend bei rund 1.200 Grad gebrannt. Auf diese Weise entsteht **einer der widerstandsfähigsten Werkstoffe** für Ihre Küche – der gleichzeitig auch in puncto **Design** absolut überzeugt.



Eine hohe **Temperaturbeständigkeit** zeichnet dieses robuste Naturmaterial aus



Keramik zeigt sich auch in puncto **Schnitt- und Kratzfestigkeit** hart im Nehmen

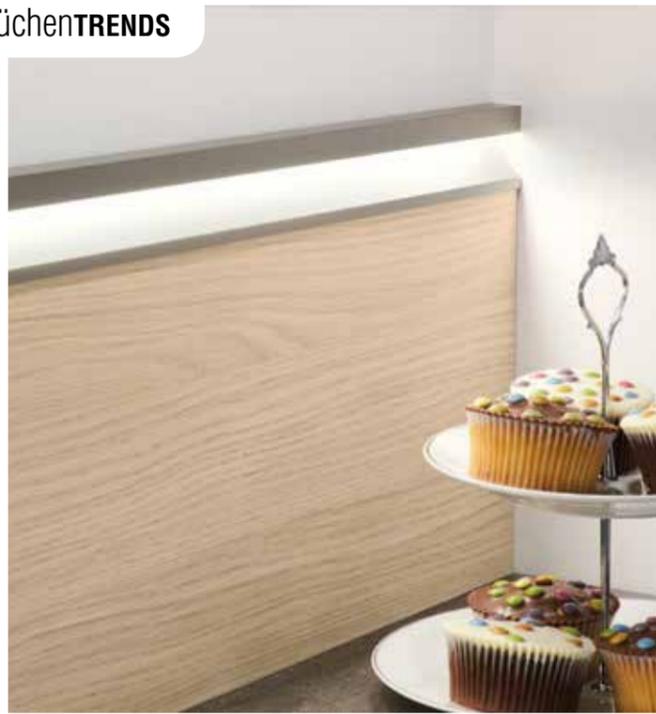


Porenfrei und pflegeleicht – hier haben **säurehaltige Lebensmittel** keine Chance



Pure Eleganz in 12, 18, 40 und 60 mm Stärke in mehr als 25 Dekoren

www.MyLechner.de/Keramik



Indirekte Beleuchtung heißt das Zauberwort in der Küchenwelt 2019. Licht in der Küche schafft nicht nur eine wohliche Atmosphäre und setzt Akzente, sondern ruft vor allem Emotionen auf den Plan. Sweet und soft erzeugt die aktuelle LED Technik beispielsweise auf Wunsch ein angenehm sanftes Licht, das sich an die jeweilige Stimmung oder Tageszeit anpasst. Geschickt platziert setzten beleuchtete Griffspuren feine Akzente und unterstreichen geschmackvoll die Linienführung der Küche. Ob hell oder gedimmt – schimmernde Effekte kredenzen traumhaft schönes Licht für unvergessliche Abende und gesellige Stunden in der Küche.



KÜCHENKERAMIK IN FEINSTEINZEUGQUALITÄT. FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE UND LANGE FREUDE AM GUTEN DESIGN.

So kann man mit guter Planung viel (Spül-) Platz gewinnen. Großer Abwasch, kein Problem.

Die 60er-Beckendiagonale der **STEMA 86 SL** macht es möglich. Das im Verhältnis dazu etwas kürzer geratene Abtropfteil lässt planerischen Spielraum für den Einbau schon ab 60er Unterschranksbreiten.

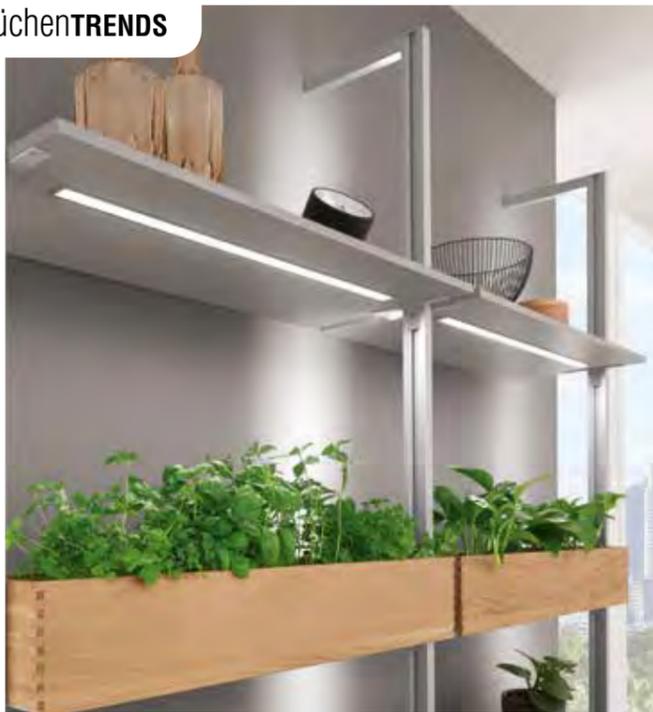
Passend für den 90er Einbauschränk ist die neue **MERA TWIN** die erste keramische Doppelspüle, die es für den Einbau und den Unterbau gibt.

Darüber hinaus sind zwei Varianten für den im Trend liegenden, flächenbündigen Einbau im Programm.

Unter den 15 Farbvarianten setzt unsere neue Trendfarbe Satin, je nach Licht betrachtet schimmernd weiß oder warm lichtgrau, zeitlose Akzente.



STEMA 86 SL in SATIN
mit Armatur LIFE



Das Stimmungsbarometer bestimmen Sie: Helles Licht lässt Räume weiter und größer erscheinen – einige wenige, gut platzierte Leuchtquellen sorgen für eine wohlige, behagliche Atmosphäre. Diese begeistern übrigens nicht nur optisch und emotional, sondern sind durchaus praktisch. Denn jetzt haben Sie überall den Durchblick und alles im Blick: Schränke, Sideboards und Schubladen lassen sich leicht erleuchten und Sie tapen nicht mehr im Dunklen. Sparsam, effizient und auf den Punkt: So erstrahlt das Licht erst bei der Öffnung und schaltet sich automatisch ab, wenn Sie die Schubkästen oder Auszüge wieder schließen.



Constructa

Einfach gut gemacht.

EINFACH MEHR ZEIT
MITEINANDER.



Gemeinsam Pizza backen geht jetzt noch schneller. Die Constructa Einbau-Backöfen mit Schnellaufheizung sind 30% schneller bereit zum Backen bei gleichbleibendem Energieverbrauch. Wenn es noch ein bisschen einfacher gehen soll, sind die 40 Automatik-Programme die perfekte Unterstützung. So werden alle Gerichte in Windeseile zum Leckerbissen. Alle Informationen rund um Constructa Einbaugeräte finden Sie unter: www.constructa.de



DAS NEUE FRANKE BOX CENTER

ORGANISATION PERFEKTIONIERT



Sie werden sich wundern, wie viele Leuchtquellen sich rund um Herd, Spüle & Co. auf tun. Plötzlich funkelt es vom Sockel, geben Paneele Lichtsignale, blitzen farbige LEDs von der Dunstabzugshaube und strahlt es aus der Spüle. Lichtbänder und -leisten, Spots, Strahler, Pendelleuchten und Stangen- oder Seilsysteme eröffnen ein Eldorado an Illuminations-Spielräumen. So eignet sich ein beleuchteter Schrankunterboden ebenso wie illuminierte Wand-Regale für bezaubernde Leuchtspele. Direkt unter den Hängeschrank montiert, lässt sich ein LED-Wandprofil zudem optional als Relingsystem mit Zubehör, wie einer Ablage, Messerblock, Papierrollenhalter und Haken- oder Einhängeliste bestücken.

Sie wollen aber auch in der Küche arbeiten? Sich in der künstlichen Abenddämmerung nicht in die Finger schneiden und beim Salatzipfen gern grün von braun unterscheiden? Dann wechseln Sie einfach den Lichtmodus in der Küche von Wellness auf Working. Auf Wunsch erhellen verdeckte Strahler unter den Schränken die Arbeitsfläche – hier können Sie beherzt mit Schere, Messer und Geräten zu Werke gehen. Ein Spot über Ihrer Spüle garantiert auch in diesem Bereich sicheres Arbeiten. Ausreichend Beleuchtung über dem Herd liefern in der Regel die integrierten Highlights der Dunstabzugshaube, so dass dem Kochevent nichts mehr im Wege steht ...

Make it wonderful



Perfekt organisiert & immer in Bestform

SPÜLEN: DESIGN-SCHÖNHEITEN MIT ORGANISATIONSTALENT

Schnell mit der Brause den Salat abspülen, das heiße Nudelwasser abgießen, Speisen vorbereiten und zwischendurch den Kids einen Tee kochen – an der Spüle ist immer etwas los. Kein Platz in der Küche ist so frequentiert wie der Raum rund um die Wasserquelle. Neben dem Herd hat sie sich zum Zentrum der modernen Küche entwickelt. Schließlich steht die Spüle immer im Mittelpunkt und verbindet die Arbeitszone mit dem Wohlfühlambiente. Deshalb sollten Sie hier keine Kompromisse eingehen. Wie schön sich robuste Materialien verpacken lassen, zeigen die neuen Systeme. Sie stecken nicht nur die harten Anforderungen an den Küchenalltag elegant weg sondern begeistern auch mit optischen Raffinessen.

So bringt zum Beispiel **Blanco** mit dem neuen Silgranit-Farbtönen „Beton-Style“ einen neuen Look in die Genusswerkstatt. Dabei wirkt jede Spüle wie ein Unikat. Denn die für Beton typisch heterogene Struktur, mit verschiedenen Farbnuancen, verleiht der Spüle eine außergewöhnliche Note und passt perfekt zu Küchenplanungen, die auf klare Linien und puristisches Design setzen. Sie mögen es lieber bunt? Kein Problem. Kredenzen Sie mit trendigen Farben frische Akzente in der Küche. **Blanco** hält dafür echte Eyecatcher bereit. Der geschmackvolle Cocktail aus der Spüle „Sity XL 6 S“ und der passenden Armatur „Viu-S“ weckt die Lebensgeister. Wenn Sie Schlauchbrause, Pads und Boxen in frisches „Kiwi-Grün“, knalliges „Orange“, „Lemon“ oder „Lava Grey“ tauchen und mit einer weißen Premium-Spüle aus „Silgranit PuraDur“ kombinieren, kommt Energie an den Spülplatz. Sie werden staunen wie viel Spaß der Küchenalltag mit Farbe macht. Außerdem raffiniert: Die farbige Schlauchhülle können Sie nach Belieben austauschen. Auch die zahlreichen Details der Accessoires überraschen mit enormem Komfort-Faktor. So sitzt das praktische Schneidebrett „SityPad“ aus biegsamem, hochwertigem Kunststoff wie angegossen auf der Abtropfzone. Parallel dazu lässt sich die stabile „SityBox“ längsseitig und variabel in das Becken einhängen. So hat alles seinen Platz.

Schließlich ist an der Wasserquelle der Küche stringente Organisation gefragt. Und zwar nach individuellen Vorstellungen. Wenn Sie wollen können Sie die Spüle sogar zur Zentrale ihrer persönlichen, asiatischen Dampfgarküche machen. Bei den neuen Modellen von **Schock** verwandeln Gastrobehälter



in verschiedenen Größen sowie Schneidebretter aus Glas oder Bambus in zahlreichen Designs den Arbeitsplatz in eine kulinarische Wohlfühl-Zone. Auf diese Weise unterstützt der Spülbereich aktiv das Kochen. Frisches Gemüse, Fisch oder Teigtaschen werden an und in der Spüle vorbereitet – und ganz im Sinne eines ergonomischen Arbeitsablaufs, ohne Umwege, verarbeitet. Dabei erweitert das Stufensystem der Spülenserie „Kyoto“ die Möglichkeiten enorm. Hier können Sie gleich zahlreiche Behältnisse in variablen Höhen in die Spüle einlegen. Darüber hinaus bringt **Schock** mit der Farbwelt „Inspiration Line“ natürliche, erdverbundene Töne in die Küche und setzt das Spülensortiment aus dem Trendmaterial Cristalite® edel in Szene.



Foto: Franke

Attraktive Werkstoffe zaubern einen besonderen Glanz in die Kochwerkstatt und werten sie auf. Unter dem Motto „Die Schönheit feiner Formen“ stellt zum Beispiel **Villeroy & Boch** Spülen aus „TitanCeram“ vor. Und hat dafür Keramik neu erdacht. Mit der Verschmelzung ausgewählter natürlicher Rohstoffe wie Feldspat, Quarz, Ton und Titandioxid entstand ein Material, mit dem filigrane Formen in außergewöhnlicher Festigkeit möglich werden. Genießen Sie Ihren modernen Einrichtungsstil jetzt auch in der Küche: Alle „Siluet“-Modelle sind lebensmittel- & lichtecht, stoß-, kratz- und schnittbeständig sowie hitze- und kälteresistent. Zudem sorgt die Oberflächenveredelung „CeramicPlus“ für Hygiene und leichte Reinigung.



Foto: Systemceram



Foto: Franke



Foto: Schock

Darüber hinaus hat die Marke den guten alten Spülstein neu interpretiert. Mit seinem klaren, schnörkellosen Design ist er ein wunderschöner Blickpunkt. Suchen Sie eine moderne Keramikspüle, die vielfältige, individuelle Gestaltungslösungen für den Spülbereich ermöglicht? Dann wäre die Serie „Architectura“ ideal. Sie passt zu unterschiedlichen Einrichtungsstilen und bietet besten Nutzungskomfort.

Wer etwas ganz Besonderes für seine Küche sucht, wird auch bei **Franke** fündig. Die Fragranitspülen „Fresno“ und „Kubus“ sorgen mit den vier trendigen Supermetallic-Farben „Copper Gold“, „Copper Grey“, „Lunar Grey“ und „Sterling Silver“ für Eyecatcher. Ein weiteres Plus: Dank der geräumigen XL-Becken können Sie auch Backbleche und große Töpfe bequem reinigen. Ebenfalls attraktiv und praktisch zugleich punktet die aktuelle Serie „Urban“. Die formschönen Spülen lassen sich schnell und einfach von oben installieren – möglich macht dies das patentierte „Fast Fix System“. Parallel dazu sorgt das neue „**Franke** Box Center“ für Ordnung.



Foto: Naber



Foto: Blanco

Sie passen hervorragend in moderne Küchengestaltungen und eröffnen mit 16 Trendfarben großen individuellen Freiraum für jeden Geschmack. Ob Ton-in-Ton oder im Kontrast – erlaubt ist was gefällt. Mit der neuen „Zwillingsspüle“ „Mera Twin“ sorgte **Systemceram** bereits im letzten Jahr für große Aufmerksamkeit: Die beiden quadratischen Becken fallen vor allem durch ihre harmonischen Proportionen und die hohe Funktionalität ins Auge. Aber auch das Zubehör, wie Faltnatte, Geschirrkorb oder Edelstahl-Resteschaale lassen die Herzen von Kochfans höher schlagen. Außerdem clever: Die keramische Doppelspüle kommt sowohl als Auflegespüle als auch flächenbündig zum Einsatz. Darüber hinaus passt „Mera Twin“ in einen 90er Unterschrank und bietet mit der integrierten Hahnlochbank Platz für Armatur und Excenter.

Aqua-Planung nach Maß

AKTUELLE ARMATUREN-TRENDS UND EDLE WASSERSPENDER

Strahlend in Licht getaucht, schwungvoll mit heißem Temperament oder ganz cool in mattem Metall-Look – Armaturen sind die Stars der Spüle. Mal schillernd bunt und im hohen Bogen dann wieder pur und geradlinig. Die Wasserspender beeindruckten in jeder Ausführung mit bestechendem Design-Faktor. Sie lassen sich optisch perfekt auf die Spüle abstimmen, haben aber auch als Solo-Künstler ihren großen Auftritt. Dabei verwandeln sie den Arbeitsplatz in einen Blickfang voller Ästhetik und überraschen mit innovativen Funktionen.

Ganz frisch aus der **Blanco**-Ideenschmiede kommen gleich mehrere smarte Highlights. Koch- und Back-Enthusiasten werden von der „Blanco Evol-S“ begeistert sein. Denn sie verfügt über eine integrierte Messbecherfunktion, die sich per Drehrad präzise einstellen lässt. Aber die modernen Armaturen haben noch mehr zu bieten. So können sich anspruchsvolle Tee- und Kaffeegenießer ebenso wie Wasser-Gourmets auf die neuen Filter-Armaturen freuen. Das mehrstufige Filtersystem im Unterschrank serviert frisch aufbereitetes Leitungswasser mit einem deutlich verfeinerten Geschmack.

Sie mögen es lieber „hot“ als „lau“? Dann zapfen Sie sich einfach heißes Wasser aus dem Hahn. Die „Blanco Tampera Hot“ kredenzt nämlich auch kochendes Nass. So können Sie, ohne lästige Wartezeit, schnell Gemüse blanchieren oder Nudelwasser bereiten. Last but not least rundet die bereits mehrfach ausgezeichnete, „Solenta-S Senso“ mit integriertem Bewegungssensor für berührungslosen Wasserfluss das Smart-Armaturen-Quartett perfekt ab.

Clevere Technik kombiniert mit formschönem Produktdesign heißt auch das Motto bei **Franke**. Von massivem Edelstahl im neuen „Radial Finish“ über matte Farbtöne bis hin zu trendigen Metallic-Farben – die Küchenarmaturen setzen eindrucksvolle Akzente an der Spüle. Sie haben ein Faible für den angesagten Metall-Style in mattem Look? Dann sollten Sie sich die „Active Plus“-Armaturenreihe genauer ansehen. Wählen Sie Ihren Favoriten: Als Zugauslauf mit Brausefunktion oder Festauslauf mit drehbarem Kopf. Mit starker Ausstrahlung überzeugen auch die massiven Edelstahl-Armaturen „Mythos“, „Kubus“ und „Centinox“. Küchentechnik auf höchstem Niveau servieren außerdem die neuen „Pescara“-Modelle: Mit einem Aktionsradius von 360° geht es mit diesem flexiblen Brausekopf rund. Wechseln Sie nach Lust und Laune vom klaren Wasserstrahl zur Brausefunktion – die „Up & Down“-Technologie, direkt am Auslauf, erleichtert das Umschalten spürbar.

Erfrischend kreativ verbindet auch **Naber** die hohen Ansprüche an das Material mit intelligenter Funktionalität. So überzeugen „Arco“ und „Casa“ aus Programm „Armate@Linea“ mit charakterstarker Optik, aber auch mit inneren Werten. Schlank und elegant, mit seitlich angebrachtem Einhebel-



NEUES
AUS DER
WASSER
WELT
SPÜLEN

mischer, setzen die exklusiven Wasserspender in den Trendfarben „Graphit“ und „Schwarz“ formale Statements. Auch hier inklusive Bewegungsfreiheit. So lässt sich der „Arco“-Auslauf ebenfalls um 360° schwenken, während „Casa“ mit einer herausziehbaren Variante nahezu jede Spülaktivität leger mitmacht oder als Fensterarmatur begeistert. Außerdem neu: Auf Wunsch können Sie „Arco“ inklusive Laminarstrahlregler ordern. Er sorgt für einen weichen Wasserstrahl, so dass deutlich weniger Fließgeräusche entstehen und Spritzwasser endgültig der Vergangenheit angehört.

Schließlich soll das Spülzentrum – insbesondere bei offenen und Lifestyle-Küchen – möglichst immer sauber und adrett aussehen. Dafür müssen die Materialien pflegeleicht und trotzdem attraktiv sein. Ein Grund für **Schock**, als perfekte Ergänzung zu den Quarzkomposit-Spülen, passende Armaturen anzubieten. Mit der Armatur „Kavus“ bringen Sie grandiose Eleganz und Ergonomie an die Spüle. Mit der erhöhten Auslaufposition bringt es nämlich nicht nur eine exklusive Optik in den Spülbereich, sondern erleichtert vor allem das Befüllen und Reinigen von großen Gefäßen erheblich. Aus vollmassivem Edelstahl gefertigt, trotz „Kavus“ zudem reinigungsfreundlich und kratzfest allen Attacken am Kochplatz. Auch Wasserflecken und Fingerabdrücke haben keine Chance mehr. Neben einer reinen Edelstahl-Variante, können Sie auch aus den Cristalite® Farben „Onyx“ und „Nero“ wählen und die Armatur perfekt auf die Schock-Spülen abstimmen.

Neue, hochwertige Ausführungen für die Wasserquelle in der Küche veredeln den Spülplatz. Deshalb legt **Villeroy & Boch** jetzt besondere Farben auf. Wollen Sie einen Wow-Effekt? Dann entscheiden Sie sich für „Gold“, „Bronze“ oder „Anthracite“. Lieben Sie es nostalgisch? In diesem Falle wird Ihnen die Armatur „Avia 2.0“ mit Sicherheit gefallen. Sie ist ein echter Hingucker und rundet den angesagten Vintage-Look stilvoll ab. Aber auch „Umbrella“ und „Umbrella Flex“ setzen Sie den Spülbereich mit ihrem hoch aufgebogenen Auslauf extravagant in Szene während „Finera“ mit einer feinen, reduzierten und runden Formensprache perfekt zu filigranen oder puristischen Gestaltungen passt. Zur optischen Abrundung des Spülplatzes bietet **Villeroy & Boch** außerdem eine runde Excenter-Abdeckkappe in den aktuellen Ausführungen an.

Super abgemessen.
Superexakt.
Superidee.



Perfekt ist, wenn alles genau funktioniert. Wie die Smart-Armatur BLANCO EVOL-S Volume. Mit der präzisen Messbecherfunktion lässt sich stets exakt die gewünschte Wassermenge zapfen. Ob beim Pizzateigkneten, bei der Zubereitung von Chiasamen-Pudding oder beim Wassereis für die Kids – einfach die Menge am Messbecherrad einstellen, schon fließt sie millilitergenau. Für sparsamen, umweltfreundlichen Wasserverbrauch. Einfach super.



Entdecken Sie alle Anwendungsmöglichkeiten und Vorteile von EVOL-S Volume auf: blanco.de/smart

BLANCO



Foto: Franke

So macht Trennung Spaß

ABFALLENTSORGUNG MIT CLEVEREN SYSTEMEN



Foto: Blanco

Allein rund 220,5 Kilo Verpackungsmüll fällt in Deutschland pro Jahr und Kopf an. Das macht Summa summarum 18,16 Millionen Tonnen. Eine beachtliche Größenordnung. Seit Anfang dieses Jahres ist ein neues Verpackungsgesetz in Kraft getreten, das Hersteller und Vertreiber stärker in die Pflicht nimmt, um das Kunststoffrecycling weiter zu steigern. Dabei können auch die Verbraucher helfen, denn Wiederverwertung ist ein wichtiges Thema, das uns alle betrifft. Und bereits in der Küche beim Kochen und Zubereiten von Speisen beginnt. Plastikfolien, Dosen, Milchpackungen ... die Liste ließe sich endlos fortsetzen. Aber wie sollen die Abfälle parallel zum Hantieren an der heißen Pfanne und dem brodelnden Topf getrennt werden?

Eine Aufgabe, an der Küchenmöbelindustrie und Zubehörexperthen permanent tüfteln und feilen. Mit cleveren Ergebnissen. So bietet zum Beispiel der Spülenunterschrank ausreichend Stauraum um ihn mit einem Trennsystem perfekt zu organisieren. Auf diese Weise verschwinden die Mülleimer ganz dezent hinter der Küchenfront, stehen nicht im Weg und sind diskret verstaut. Dabei ist es erst einmal egal, ob Sie Schwenktüren, Frontauszüge oder Schubladen in Ihrer Küche haben, denn es gibt unterschiedliche Trennvarianten für jede Einbauart.

Allerdings ist der Platz in Küchenschränken ein kostbares Gut. Gerade im Spülen-Unterschrank konkurrieren Abfallsysteme oft mit weiteren Installationen. So kann es hier mitunter richtig eng werden. Speziell für diese Anforderungen bietet **Blanco** jetzt ein neues Produkt an. „Select Compact 60/2“ ist mit seiner verkürzten Bauform von 320 mm die perfekte Lösung bei reduzierter Einbautiefe. Trotz der kompakten Abmessungen bietet das System ein üppiges Behältervolumen: Jeder der beiden Eimer überrascht mit einem Fassungsvermögen von 17 Litern. Zusätzlichen Komfort, wie ein abgeschrägter Rand mit Trichterfunktion oder den ergonomisch gestalteten Eimergriff, gibt es inklusive. Zudem ist das moderne Abfallsystem, dank einer herausziehbaren Abdeckung aus beschichtetem Metall, sehr reinigungsfreundlich und hygienisch. Auch Putzmittel sind schnell verstaut und finden bei „Select“ ausreichend Platz. Darüber hinaus ist das stabile Schienensystem zügig montiert und gewährt eine leichtgängige und leise Bedienung.

Damit in der Küche alles wie am Schnürchen klappt ist Organisationstalent gefragt. Naber hat deshalb pfiffige Alltagshelfer entwickelt, die nicht nur den Müll trennen sondern darüber hinaus mit enormem Ordnungs-Qualitäten punkten. Sie wissen nicht wohin mit Spülmittel, Schwamm und Mülltüten? Dann könnte die Utensilienbox „Cox Work®“ die ideale Lösung für Sie sein. Denn sie macht das Aufbewahren und Ordnen in Küche, Haushalt, Büro und Werkstatt zum Kinderspiel. Das fand auch die Jury des „German Innovation Awards 2018“ und zeichnete das smarte System aus. „Cox Work®“ ist in vier Trendfarben lieferbar und kann mit einer Kleinteilebox sowie variabel

einsetzbaren Trennstegen wunschgenau ausgestattet werden. Außerdem ein Plus: Die tragbare Utensilienbox ist zu den Behältern des Naber Cox®-Abfallsammlerprogramms für Frontauszüge kompatibel. So lässt sie sich nahtlos in die 13, 16 und 22 Liter fassenden Cox-Behälter integrieren. Auf diese Weise verschwinden Spülbürsten, Reiniger, Tabs oder Tücher hinter dem Frontauszug und sind schnell verstaut. Alles ist bestens sortiert und so lange außer Sichtweite, bis es gebraucht wird. Die Kombi-Genies der „Cox®-Familie“ von Naber stecken voller Überraschungen und sind eine Hilfe, auf die man nicht mehr verzichten möchte. Leichtgängig im Handling, variabel nutzbar sowie robust und montagefreundlich trennen sie Abfall hygienisch und übersichtlich. In verschiedenen Größen und Ausführungen passen sie sich zudem nahezu allen Gestaltungswünschen flexibel an.

Sie werden staunen, wie viel Platz auch auf kleinstem Raum ist. Bestückt mit klugen Details, starken Designs und durchdachter Funktionalität können Sie nicht nur die Abfalltrennung sondern auch Ihren Küchenalltag komfortabler gestalten. Optimale Organisation zeichnet auch das neue Abfalltrennsystem „Sorter FX“ von **Franke** aus. Modern und klar im Design passt es hervorragend zu den aktuellen Küchen und lässt sich zudem einfach und schnell montieren. Ganz nach Wunsch kann es für 60 cm breite Unterschränke in zwei unterschiedlichen Ausführungen geordert werden: Mit zwei Eimern á 26 Litern oder drei Eimern mit einmal 26 Litern und zwei mal elf Litern. Auch über die zusätzliche Schublade in Schrankbreite werden Sie sich freuen. Hier können Sie alle Dinge, die ansonsten keinen festen Platz haben, schnell verstauen. Selbstverständlich sind alle Komponenten des „Sorter FX“ reinigungsfreundlich und erhöhen den Spaßfaktor in der Küche auf angenehme Art.

Hilfe beim Dunstabzug?

Eine Weltneuheit hat Naber mit COMPAIR® STEEL flow auf den Markt gebracht. Die Luftkanäle dieses nicht-brennbaren Systems sind aus Metall gefertigt. Sie passen zu fast allen Dunstabzugshauben und sind recycelbar. Aufgrund ihrer hohen Stabilität können die Elemente auch im Boden verlegt werden.



Die einzigartige Leitkörpertechnologie in den COMPAIR® flow Rohrbögen sorgt für eine besonders leise und effektive Luftführung.

Wird der Kochdunst über Muldenlüfter nach unten geführt, schützt Lüftungstechnik von Naber die Möbel vor Fett und Feuchtigkeit.



Für jede Küche das ideale Lüftungssystem

Worauf es bei der Planung und Auswahl ankommt, verrät Küchenspezialist Naber auf seiner neuen Service-Webseite.

compair-flow.com

Kochen und Braten reichert die Raumluft mit Feuchtigkeit, Fett und häufig auch Schadstoffen an. Ganz gleich, ob wir die Gerüche als angenehm oder lästig empfinden: Der Kochdunst, auch Wrasen genannt, beeinträchtigt das Raumklima. Die Oberflächen der Kucheneinrichtung verschmutzen und an den Wänden oder der Decke kann sich Schimmel bilden. Ein wirksamer Luftaustausch beim Kochen ist also notwendig. Doch welches Dunstabzugssystem eignet sich für die eigene Küche am besten? Tipps dazu und wertvolles Hintergrundwissen zur Küchenlüftungstechnik gibt es jetzt jederzeit auf der Webseite www.compair-flow.com. Hier werden alle gängigen Arten von Dunstabzugshauben erläutert. Diskutiert wird außerdem die Frage "Abluft oder Umluft?". Wie auch die Stiftung Warentest festgestellt hat, ist das Raumklima besser, wenn der Kochdunst mit einem Abluftsystem nach draußen geleitet wird.

Genauso wichtig wie die Dunstabzugshaube ist die Technik dahinter. Naber entwickelt seit mehr als fünf Jahrzehnten strömungsoptimierte Luftkanalsysteme und ist mit den COMPAIR® flow-Produkten Marktführer nicht nur in Deutschland. In Verbindung mit Naber Lüftungstechnik bringen Dunstabzugshauben ihre volle Leistung bei geringer Geräuschkentwicklung und niedrigem Energieverbrauch.



PELIPAL: BAD-KULTUR DER EXTRAKLASSE

Frisch und gut gelaunt in den Tag starten und ihn auch entspannt ausklingen lassen. Das Bad ist viel mehr als nur ein praktischer Raum für die Körperpflege. Hier geht es ums Wohlfühlen, Auftanken und Ruhe finden. Vorausgesetzt die Einrichtung stimmt. Die neuen Badmöbel von Pelipal verbinden moderne Formen mit ausgereiften Funktionen und schaffen mit raffinierten Raumkonzepten Frische-Stationen inklusive Wellness-Faktor.

Als einer der führenden Badmöbelhersteller Europas hält der international erfolgreiche Hersteller nicht nur ein riesiges Angebot an verschiedenen Gestaltungsideen bereit sondern bietet zudem auch noch ein attraktives Preis-Leistungsverhältnis. Leben Sie Ihre Kreativität nach Lust und Laune aus. Bodenebene Duschen, freistehende Badewannen, passgenaue Staulemente und dekorative Farbelemente? Alles ist möglich. Denn ab sofort sind der Fantasie im Bad keine Grenzen mehr gesetzt. Aktuelle, maßgeschneiderte Möbelsysteme lassen auch kleine Bäder in neuem Glanz erstrahlen. Ganz nach Ihrem Geschmack. Denn die Badeinrichtung passt sich nicht nur exakt an

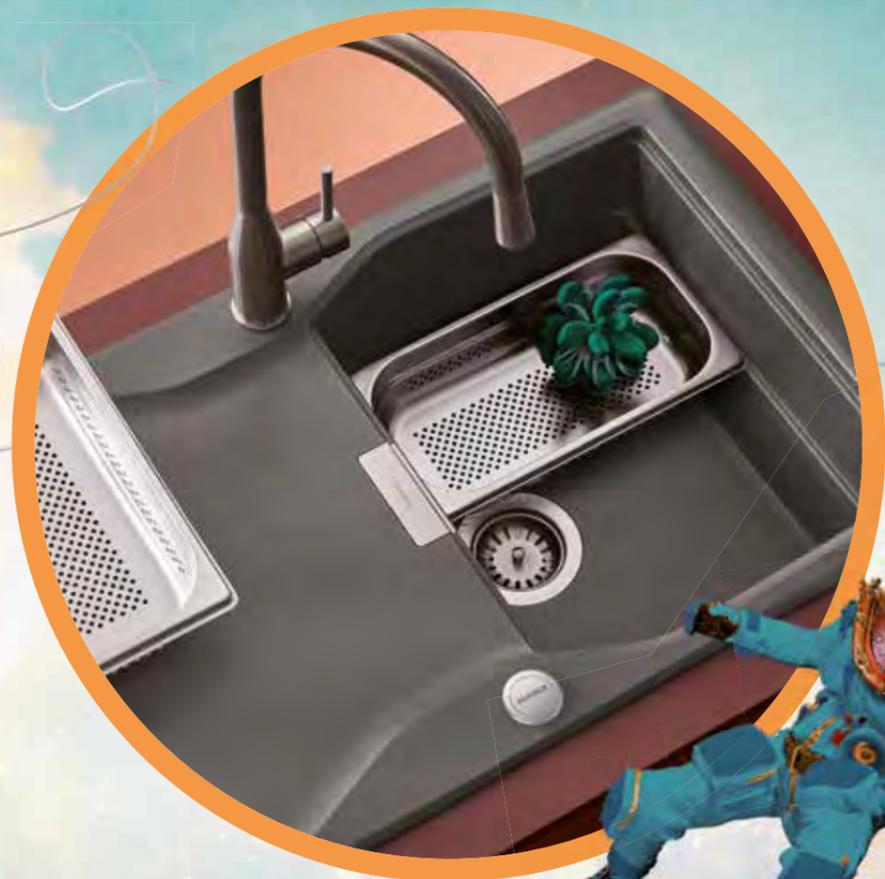
die räumlichen Gegebenheiten an sondern richtet sich auch im Design nach Ihren Wünschen. Ob Lichtkonzept, Waschtischhöhe und -breite, optimale Stauraumlösungen und technische Features – Pelipal hält für jeden Anspruch die richtige Variante bereit. Wer keine Kompromisse machen möchte, ist bei den exklusiven Manufakturbädern des Programms „PCON“ an der richtigen Adresse. Maßgeschneidert, hochwertig und anspruchsvoll kommen sie aus der Manufaktur direkt zu Ihnen nach Hause. Millimetergenau auf die Räumlichkeiten abgestimmt. Dachschrägen, Vorsprünge oder Winkel? Kein Problem! „PCON“ richtet nach Ihren Vorgaben ein.



Aus den vielfältigen Pelipal-Badprogrammen lassen sich Einzelelemente individuell zusammenstellen: Vom unterfahrbaren Waschtisch über originelle Wand- und Spiegellösungen bis hin zu eingebauten Waschmaschinen oder Wickeltischen. Sogar die Lichtfarbe passt sich Ihren Stimmungen an. Das gilt auch für den Stil. Ob wohliger Landhaus-Charme mit edlen Aufsatzwaschbecken oder hochmodernes Flair mit kubischen, grifflosen Möbeln – die Optik bestimmen Sie. Waschbecken aus Mineralmarmor, Keramik, Glas oder Krypton? Wählen Sie Ihren Favoriten. Auch Spiegel und Spiegelschränke inklusive Beleuchtung und dimmbarer Intensität sind möglich – bis hin zu strahlenden Möbelkanten und integrierten Lichtleisten. Für Technikbegeisterte liefert Pelipal ab Mitte 2019 sogar die Möglichkeit der Smart-Home-Vernetzung, was die Steuerung noch bequemer macht.

SCHOCK

HANDMADE IN GERMANY



VON DER SPÜLE ZUM BEIKOCH: DIE NEUE KYOTO SERIE

Unser Ausflug ins Reich der Mitte und in die frische, vitaminreiche Dampfarküche: Wir waschen frisches Gemüse, Fisch oder Fleisch an der Spüle und können dieses, im Sinne ergonomischer Arbeitsabläufe, ohne Umwege in den Dampfgerar geben. Möglich wird dies durch Gastronormbehälter und Dampfgarzubehör, welches sich passgenau in das Stufendesign der neuen Kyoto-Serie einfügt.

Durch seine seidige Premium-Oberfläche CRISTADUR® überzeugt Kyoto mit Reinigungsfreundlichkeit, Widerstandsfähigkeit und außergewöhnlicher Farbbrillanz.

WWW.SCHOCK.DE

Wellness-Oasen im Alltag

Badea – Badmöbel made in Germany



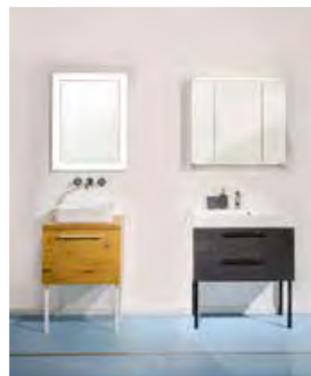
Willkommen am Ort der Schönheit und des Wohlbefindens. Das Badezimmer wird immer begehrt. Für viele Menschen ist es sogar der liebste Rückzugsort im Hause. Bereits in der Antike galt der Raum der Ruhe und Erfrischung als Genuss-Oase und wurde geradezu zelebriert. Denn Badewelten waren schon immer eine Wohltat für Leib und Seele. Heute können Sie das ganze Wohlfühl-Programm buchen: Die aktuellen Wellness-Talente punkten mit maximaler Individualität und zahlreichen Möglichkeiten.

So inspiriert zum Beispiel Badea mit einem Badmöbelprogramm, das sich passgenau auf die eigenen Vorstellungen vom Wohnen, Leben und Entspannen abstimmen lässt. Schließlich sind die Wünsche und Anforderungen vielfältig. Auch die Raummaße unterscheiden sich und bestimmen die Badplanungen

maßgeblich. Am Ende ist also jede Badgestaltung eine ganz persönliche Lösung – abgestimmt auf die Komfortansprüche und baulichen Bedingungen vor Ort – und damit auch immer ein Unikat.

Um den persönlichen Einrichtungstraum Wirklichkeit werden zu lassen, braucht es Ideenreichtum und eine große Palette an Schranktypen und Ausstattungsdetails, die Spiel in die Gestaltung bringen. Dabei sollten Sie keine Kompromisse machen: Vom Möbel über den Spiegelschrank bis zum Handtuchhalter bietet Badea ein umfangreiches Sortiment an Formen, Farben sowie Materialien und schafft Freiraum für Ihren Stil. So können Sie die einzelnen Möbelserien zum Beispiel nach Lust und Laune mixen. Kreieren Sie Ihren eigenen Frische-Cocktail. Zutaten dafür gibt es reichlich: Schrankelemente variieren in der Breite und diverse Dekore eröffnen enorme

Gestaltungsvielfalt. Auch moderne Funktionen sind zahlreich vorhanden: So öffnen oder schließen sich die Türen und Auszüge, dank der smarten Tipp-on-Technologie, durch sanften Fingerdruck leicht und leise. Ideal für grifflose Front-Designs, die außerdem mit Eleganz und müheloser Reinigung überzeugen. Werfen Sie auch einen Blick auf die Waschtische. Die Auswahl ist beeindruckend: Ob großzügige Doppelwaschbecken, Aufsatzwaschtische oder platzsparende Modelle – die Bad-Experten aus Löhne kredenzen verschiedenste Varianten aus Keramik, Mineralguss und Glas. Selbstverständlich immer ins rechte Licht gesetzt. Spot an oder designstark und dezent? Badea liefert energiesparende LED-Beleuchtungskonzepte, die sich frei nach Maß und Wunsch planen lassen. Gestalten Sie Ihre persönliche Wellnessoase! Inspirationen finden Sie im Badea-Fachhandel oder im großzügigen Showroom des ehemaligen Rittergutes Beck in Löhne.



WIR STELLEN IHRE KÜCHE AUF DEN KOPF

NIKOLATESLA SWITCH - KOCHFELD MIT INTEGRIERTER ABSAUGUNG.
 NikolaTesla Switch ist das innovative Kochfeld, das Funktion, Absaugkraft und Eleganz im Design kombiniert. Dabei bleibt das Kochfeld benutzerfreundlich zu bedienen. NikolaTesla Switch optimiert den Kochvorgang durch seine integrierte Absaugung. Genießen Sie eine neue, visionäre Art zu Kochen mit diesem einzigartigen, praktischen Produkt. NikolaTesla Switch | Design Fabrizio Crisà

elica.com

elica
 aria nuova



Kulinarische Weltreise im Miniatur Wunderland

ATTRAKTION IN HAMBURG: SINNLICHE GENÜSSE IN VOLLEN ZÜGEN

Verschenken Sie doch einmal eine kulinarische Weltreise oder gönnen Sie sich selbst einen köstlichen Tripp durch neun verschiedene Länder. Zu aufwendig? Im Hamburger „Miniatur Wunderland“ schaffen Sie es bequem in 3,5 Stunden. Buchen Sie einfach ein Ticket für die „Kulinarische Weltreise“ und lassen sich überraschen. Denn die größte Modelleisenbahn der Welt – kurz Miwula – ist bereits ohne die Schlemmermeile eine Reise wert. Nicht umsonst rangiert sie unter Hamburgs Touristenattraktionen, nach der Elphi, auf dem zweiten Platz und bietet viel mehr als nur Eisenbahnen.

Schon mehr als 16 Millionen Besucher aus allen Kontinenten haben sich in der Hamburger Speicherstadt von der Miniaturwelt der Superlative begeistern lassen. Auf rund 1.500 qm errichteten die Brüder Frederick und Gerrit Braun zusammen mit ihrem engagierten Team ein kleines Meisterwerk. Von August 2001 bis heute wurden in rund 795.000 Arbeitsstunden neun Welten geschaffen. Liebevoll in Szene gesetzt von rund 265.000 filigran gearbeiteten Figuren. Zudem bringen rund 280 Computer mit der Steuerung von Autos, Schiffen, Zügen und vielen anderen Dingen Leben auf die Anlage. Sogar Flugzeuge starten am Knuffingen Airport im Minutentakt. Gleichzeitig fahren mehr als 1.000 Züge und 10.000 Waggons auf einer Gleislänge von 15 Kilometern durch die aufwändig inszenierten Landschaften. Und wenn im Miniatur Wunderland ca. alle 20 Minuten die Sonne untergeht sorgen 389.000 LEDs mit einer eigens entwickelten Lichtsteuerung für eine annähernd perfekte Tag- und Nachtsimulation. Seit Februar 2018 gibt es zudem ein neues Highlight: Den aktuellen Teilabschnitt „Venedig“.

Diese sowie acht weitere Welten kann man im Zuge des kulinarischen Miwula-Events in Ruhe mit einem Glas Vernaccia di San Gimignano bestaunen. Aber auch ein Blick auf den Speiseplan lohnt sich: Schlemmen Sie sich für dreieinhalb Stunden durch die Welten des Wunderlandes und probieren Sie beispielsweise köstliche Antipasti auf den Piazzan von Rom, klassisches Zürcher Geschnetzeltes mit Röstitalern am Fuße der Schweizer Alpen,



hanseatischen Labskaus mit Wachtelspiegelei an der Waterkant oder herzhaften Mini-Burger am Rande des Grand Canyon. Dazu reicht das sympathische Team der Miniatur-Spezialisten landestypische Getränke, wie z.B. einen sizilianischen Tropfen oder einen Honigwein, besser bekannt als Met, aus Skandinavien. Natürlich gibt es auch alkoholfreie Erfrischungen.

Aber auch das Entertainment kommt nicht zu kurz: So lotsen versierte Moderatoren die Besucher sicher durch die verschiedenen Stationen, plaudern launig über die Entstehung der gigantischen Anlage und lassen auf Knopfdruck Abendstimmung einziehen und anschließend wieder die Sonne aufgehen. Auf Wunsch darf man sogar einmal hinter die Kulissen schauen und zusammen mit Guides die geheimen Tiefen der Anlage erkunden.

Denn hier kommen nicht nur Technik-Freaks auf ihre Kosten: Die vielen wunderbaren Details faszinieren die ganze Familie. Allein in der aktuellen Venedig-Abbildung stecken über 35.000 Stunden Arbeit, um die Kulisse des italienischen Weltkulturerbes mit seinen verwinkelten Gassen, Kanälen, Gondeln und Palazzi nachzustellen. Hier wurde rund um die Uhr präzise getüftelt. Insgesamt waren in den 19 Monaten Bauzeit bis zu 60 Wunderland-Mitarbeiter im Einsatz. Sie fertigten mehr als 280 Häuser und Brücken von Hand, installierten 4.000 LEDs und verlegten ca. 5.000 Meter Kabel. Parallel dazu modellierten sie 160 Straßenlaternen sowie 150 venezianische Gondeln einzeln in mühevoller Handarbeit.

„Mit einem rekordverdächtigen Quadratmeterpreis von weit mehr als 100.000 Euro war Venedig wahrlich kein Schnäppchen“, so Frederik Braun, Ideengeber und Mitinhaber des Miwulas. „Aber das sagenhafte Ergebnis zeigt, dass es diese Investition auf jeden Fall wert war. In jedem Winkel unseres Miniatur-Venedigs steckt so viel Liebe – das lässt sich in Zahlen gar nicht bemessen.“ Deshalb macht das Betrachten so viel Spaß. Neben den Zügen gibt es nämlich noch viel mehr zu sehen. So suchen Teenager z.B. die versteckten Liebespärchen im Miniaturformat, andere schauen durch die Fenster und entdecken dort spannende Dinge, Kids und Väter drücken am liebsten die Knöpfe am Rand der Anlage und lassen Gondeln zu Wasser, setzen die Miniatur-Showbühne für Otto Waalkes in Bewegung, stellen Weichen oder managen Kräne auf Mini-Baustellen. Rund mehr als 200 Knopfdruckaktionen sorgen für Action in den Wunderländern.

Das Miwula ist ein atemberaubender Miniatur-Kosmos, den es in dieser Dimension nur einmal auf der Welt gibt. Die „Kulinarische Weltreise“ setzt diesem Erlebnis noch einmal die Krone auf und ist wohl die exklusivste und leckerste Veranstaltung im Wunderland. Zudem sind die Preise moderat: Erwachsene ab 16 Jahre zahlen 69,90 Euro, Kinder bis einschließlich 15 Jahren 39,90 Euro und Kinder unter 1 Meter Körpergröße dürfen umsonst rein. Da es für den tollen All-Inclusive-Abend (19.30 bis 23.00 Uhr) immer nur wenige Tickets gibt, lohnt eine Reservierung unter:

www.miniatur-wunderland.de

Die Rezepte meines Lebens

Alfred Bioleks Küchenklasse in der Deluxe Edition

Er bezeichnet sich selbst als „Botschafter des Genusses“ und hat nicht nur die Talkshows in Deutschlands TV-Sendern veredelt, sondern auch seine kulinarische Leidenschaft erfolgreich in Fernseh-Shows zelebriert. Die Rede ist von Alfred Biolek. Der legendäre Tausendsassa und engagierte Hobbykoch hat über Jahrzehnte seine Lieblingsrezepte gesammelt. Kleine und große Leckereien, Gerichte für Familie und Gäste, jede Menge Köstlichkeiten für Desserts. Herausgekommen sind über 600 Rezepte, von „Bio“ liebevoll zusammengestellt. Für Anfänger genauso geeignet wie für Kenner, die schon lange den Kochlöffel schwingen. Nachzulesen in der Neuauflage „Die Rezepte meines Lebens – Alfred Bioleks Küchenklasse in der Deluxe-Edition“. Was er durchaus wörtlich meint: „Dieses Buch ist ein Küchenbuch, kein Hochglanzexemplar nur zum Anschauen oder Hinstellen“, so der Autor. „Es darf Fettflecken und Eselsohren bekommen und – so hoffe ich – in Familien weitergereicht werden!“ Auf 480 Seiten, mit zahlreichen Farbfotos bebildert, macht er Appetit auf eine große Portion gelebte Kochkultur. Sein Credo: „Mir ist in erster Linie wichtig, dass alles selbst in der kleinsten Küche nachgekocht werden kann.“

Infos: www.Tretorri.de



Gänsehaut-Feeling – Arthotel in Salzburg

WILLKOMMEN IN DER
BLAUEN „BLAUEN GANS“!



Das älteste Gasthaus Salzburgs zeigt sich im neuen Gewand: Während die über 660 Jahre alten Gemäuer voller Leben stecken und schaurig-schöne Geschichten erzählen, laden modernes Design und Kunst in die gepflegte Neuzeit ein. Auch die Top-Lage macht Lust auf einen Tripp nach Salzburg. Das erste und einzige „Arthotel“ der Stadt liegt mitten im Szene- und Museumsviertel des Weltkulturerbe-Bezirks, gegenüber dem Festspielhaus und am Ende der weltberühmten Getreidegasse, nur wenige Schritte von Mozarts Geburtshaus und dem Museum der Moderne entfernt.

Entsprechend engagiert hat Eigentümer Andreas Gfrerer das Haus behutsam renoviert und mit viel Feingefühl an seine Wurzeln als ältestes Gasthaus der Stadt andockt. Geschmackvoll und mit hohem kulturellem Anspruch. So begleiten über 120 Kunstwerke den Gast während seines Aufenthalts im Hotel. Gleichzeitig besticht der besondere Charme des geschichtsträchtigen Hauses. Denn hier geht es gern einmal schräg zu. Rechte Winkel sind Mangelware und die Wände kommen windschief und bauchig daher. Deshalb war an Hotelware von der Stange nicht zu denken – Gott sei Dank. Stattdessen steht Handwerkskunst im Vordergrund: Solide Tischlerarbeit, gegossene Betonfliesen, Kastenfenster und sorgfältig verlegte Steinböden ziehen die Blicke auf sich. Auch die Möbel sind zum Teil Eigenentwürfe oder Design-Kreationen bekannter Avantgarde-Hersteller. Was auch für die Leuchten gilt. Sie wurden zum Großteil von Architekt Christian Prasser entworfen und als Auftragsarbeit gebaut.

Spannend sind auch die Konzepte für die Gestaltung der 35 Zimmer und Suiten. Sie folgen nämlich der städtebaulichen Struktur – so spiegeln die Räume zur Getreidegasse deren historische Rolle als Verkehrsader für Händler, Bierbrauer, Hufschmiede und Kesselflicker wider – das bürgerliche Salzburg also. Dabei kommen Materialien aus der typischen Bau-Kultur zum Einsatz

wie Holz, Sandstein, Filz, Dirndlstoffe und das Grün von Lodenmänteln und Naturflächen. Die Zimmer zum Karajanplatz blicken auf das „höfische“ Salzburg. Dieser Bereich war lange erzbischöflicher Bezirk mit Hofmarstall und Pferdeschwemme. Seit über 90 Jahren hält hier der internationale Kulturadel Hof. Dementsprechend strahlen die Räume eine gewisse Weltläufigkeit aus und lassen dennoch die Tradition des alten Gasthauses spüren.

Die „City Flats“ überraschen mit einer vom Barock geprägten Baustruktur: Stuckdecken, Kreuzgewölbe, Marmorböden und Türen aus Mozarts Zeit treffen auf organische Formen des Interieurs. Kein vordergründiger Luxus, sondern wertige Handwerksarbeit und hervorragende Materialqualität prägen diese 70 qm Wohneinheiten für bis zu vier Personen mit zwei Schlafräumen, Salon und Kitchenette.

Die „Blaue Gans“ ist eine Herberge für Menschen, die ihre eigenen Wege gehen und das Besondere zu schätzen wissen. Das gilt natürlich auch für das kulinarische Angebot: so stehen hier hochwertige, größtenteils regionale und saisonale Produkte im Mittelpunkt. Selbstverständlich ist alles selbst gemacht. Von den Nudeln bis zur Marmelade. Der feine Mix aus austro-europäischer Klassik, den Produkten des Alpenraums und der Leichtigkeit des Südens zeichnet die Küche der „Blauen Gans“ aus. Die Zutaten dafür kommen z.T. frisch aus dem Innenhof, in dem standesgemäß Küchenkräuter angebaut werden. Auch der Rahmen für die leckeren Speisen bleibt im Gedächtnis: Ob das historische Gewölbe-Restaurant mit originalen Wandvertäfelungen und Wandmalereien, die moderne Brasserie-Bar oder das Weinarchiv, das auf Wunsch eine große Tafel für fröhliche Runden ab 8 bis 50 Personen anbietet – in dem Salzburger Arthotel gehört Genuss rund um die Uhr zum Programm.

Infos: www.blauegans.at

THE
STONE
AND
ONLY

ALPENGRÜN:
FASZINATION
AUS ÖSTERREICH

exklusiv bei STRASSER

DER NATURSTEINEXPERTE IM
KÜCHEN- UND MÖBELFACHHANDEL.

www.strasser-steine.de



Waldorf Astoria feiert Premiere in Las Vegas

LUXUS UND ALLROUND-SERVICE IN DER WELTBERÜHMTESTEN GLITZERMETROPOLE

Möchten Sie sich einmal wie ein Star oder eine richtige Diva fühlen? Dann müssen Sie nicht nach Hollywood, sondern nach Las Vegas. Seit Anfang der 1960er Jahre wurde die atemberaubende Metropole zunehmend zum Schauplatz von Top-Entertainment-Acts: Bekannte Künstler, wie Frank Sinatra, Dean Martin, Sammy Davis jr., Elvis Presley, Elton John und Céline Dion traten regelmäßig dort auf und sorgten nicht nur für ausverkaufte Häuser, sondern auch für komplett ausgebuchte Hotels. Weltstars, die etwas auf sich halten, spielen wenigstens einmal in ihrer Karriere in der größten Stadt des Bundesstaates Nevada auf. Darüber hinaus ist die City, die übrigens mitten in der Wüste liegt, auch für ihre Casinos bekannt, die Seite-an-Seite am Las Vegas Strip funkeln und Lust auf Abenteuer machen.

Entsprechend nobel sollte auch die Unterkunft sein. Wer sich das ganze Glamour-Paket gönnen möchte, wird sich im Waldorf Astoria wohlfühlen. Denn das ehemalige Mandarin Oriental am Las Vegas Strip gehört jetzt zu der Hilton-Luxusmarke und trumpft mit über 389 Zimmern sowie 225 Residenzen, darunter 55 Suiten und drei großzügige Presidential Suiten auf. Bereits die Aussicht ist ein Traum: Die raumhohen Fenster bieten einen Blick auf den Strip und die umgebende Wüstenlandschaft. „Las Vegas ist nach wie vor eine der berühmtesten und aufregendsten Städte der Welt und ein Ziel, an dem Besucher außergewöhnliche und bemerkenswerte Momente suchen“, erklärt Martin Rinck, Executive Vice President und Global Head der Luxury & Lifestyle Group von Hilton. „Das Waldorf Astoria Las Vegas, das sich unermüdlich für True Waldorf Service engagiert, ist die perfekte Umgebung für Gäste, die Las Vegas besuchen und unvergessliche Tage verbringen möchten.“

Zwar gibt es „inhouse“ kein Kasino, dafür aber ein Restaurant, eine Skybar im 23. Stock, eine Tealounge, einen Spa- und Wellness-Bereich sowie zahlreiche Veranstaltungs-Highlights. Mitten im Herzen des Las Vegas Strip, liegt es zudem nur wenige Schritte von erstklassigen Einkaufsmöglichkeiten und Unterhaltungsangeboten entfernt.

Wer alle Vorzüge des Waldorf Astorias erkunden möchte, sollte sich auf jeden Fall die Küche nicht entgehen lassen: Der Küchenchef Pierre Gagnaire ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und weiß, wie man anspruchs-

volle Gaumen verwöhnt. Hier können Sie eine moderne französische Küche in einem eleganten und gemütlichen Ambiente genießen. Exklusiv in der 23. Etage mit herrlichem Blick auf Las Vegas. Anschließend geht es an die SkyBar. Sie lockt mit temperamentvollen Cocktailkollektionen, die von Meister-Mixologen handgefertigt kreiert und serviert werden.

Und wer anschließend den Wunsch verspürt sich, nach einem ausführlichen Shopping-Event, einem delikatem Mahl oder einem Spielrausch auf dem Strip ein wenig Wellness zu gönnen, hat dazu im 27.000 qm großen Spa-Bereich ausführlich Gelegenheit. Dieser erstreckt sich über zwei Etagen und bietet eine perfekte Umgebung, um den Körper zu verwöhnen und die Sinne neu zu erleben. Neben 5-Sterne-Anwendungen und einem modernen Fitnesscenter plus Yogaraum erwarten Sie dort sieben private Paar-Suiten, ein Hamman-Spa und ein Zen-Foot-Spa für erholsame Stunden. Selbstverständlich werden darüber hinaus Kosmetikbehandlungen und Massagen angeboten. Auch ein Besuch auf dem Pooldeck im achten Stock ist zu empfehlen. Dieser erfrischende Rückzugsort in der Wüste, bietet eine schicke Atmosphäre mit atemberaubender Aussicht sowie zwei Sportschwimmbecken, zwei Whirlpools und einem Tauchbecken. Zudem gehen die Mitarbeiter des Hotels stündlich herum, um verschiedene Annehmlichkeiten anzubieten – ganz nach Wunsch von Getränken über gefrorene Früchte bis hin zur Reinigung der Sonnenbrille. Das Weltstar-Gefühl gibt es also auf jeden Fall inklusive ...

Weitere Infos: www.waldorfastoria3.hilton.com

Gault & Millau Restaurant Guide 2019

1000 Spitzenrestaurants in Deutschland



Interessieren Sie sich für die feine Küche? Dann sollten Sie einen Blick auf Deutschlands Gourmet-Küchen werfen. Der Gault & Millau Restaurant Guide 2019 stellt die Top-Häuser vor. Insgesamt werden in der aktuellen Ausgabe 1026 Adressen bewertet und beschrieben, darunter 216 neu aufgenommene. Hinzu kommen 848 Gourmetlokale und Landgasthöfe, Bistros und Hotelrestaurants. Ob kreatives Spitzenrestaurant oder traditionsreicher Landgasthof – nie wurde in Deutschland so gut gekocht wie heute. So das Fazit der 32 erfahrenen und versierten Tester, die für den Gault & Millau durch ganz Deutschland reisen, um die lohnendsten Adressen und spannendsten Neuentdeckungen aufzuspüren. „Zwei Jahrhunderte lang war Spitzengastronomie auch hierzulande untrennbar mit luxuriösem Ambiente verbunden, das ist vorbei“, konstatiert die internationale Gourmetbibel in ihrer aktuellen Deutschlandausgabe 2019. „Die neue Unbeswertheit trägt dazu bei, dass sich Deutschland als kulinarische Nation emanzipiert. Das treiben vor allem jene herausragenden Köche voran, die bei aller Weltoffenheit eine eigene, authentisch deutsche Handschrift entwickeln, die sich an heimischen Lebensmitteln und wiederentdeckten kulinarischen Traditionen inspiriert.“ Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag, ist 768 Seiten stark und kostet 39,99 Euro.

Infos: www.zsverlag.de





Liebling! Dein Teller löst sich auf ...

BIO-LUTIONS – NACHHALTIGE ÖKO-VERPACKUNGEN UND EINWEG- GESCHIRR



Wie finden Sie die Idee, ihren Verpackungsmüll und das Geschirr nach dem Gebrauch einfach in den Garten zu werfen? Unsinnig? Mit Bio-Lutions wird daraus ein Konzept. Denn das Hamburger Startup hat ein Material entwickelt, das kompostierbar, rein pflanzlich und bezahlbar ist. Denn inzwischen weiß es jeder: Die Welt versinkt in Plastikmüll. Aber bisher gab es keine wirklichen Alternativen. Wer schon einmal im Supermarkt versucht hat einen Einkauf ohne Plastikverpackungen zu schaffen, kann ein Lied davon singen. Aber woran liegt es, dass die Industrie nicht umrüstet? Die Antwort lautet: Am Preis! Umweltfreundliche Lösungen kosten Geld. Das wird nun anders. Denn jetzt ist es dem Startup Bio-Lutions gelungen, eine pflanzliche Alternative zu Plastik zu entwickeln, die günstig und sogar umweltfreundlicher als Papier bzw. Pappe ist. Denn dort kommen in der Regel etliche Chemikalien zum Einsatz. Zusätzlich zu den Verpackungen produziert das Startup übrigens auch ökologisches und formschönes Einweggeschirr.

Der Kopf hinter dieser Idee ist der Architekt und Industriedesigner Eduardo Gordillo. Als erfahrener Manager eines auf Verpackungen und POS-Display-Lösungen spezialisierten Unternehmens kannte er die Auswirkungen der Abfallerzeugung aus Kunststoffen und wollte das Thema genauer erforschen, um nachhaltige Materialien zu entwickeln. Das ist ihm gelungen. Heute ist Bio-Lutions ein Innovator auf dem Gebiet der Biomaterialien und Schöpfer von biologisch abbaubaren Materialien und Produkten.

Gordillos Idee ist ebenso genial wie simpel: Bio-Lutions verwendet für ihre Produkte Agrarreste. Durch die Verarbeitung zu selbstbindenden Fasern konnte ein zu 100 Prozent aus natürlichen Rohstoffen bestehendes Produktionsmaterial geschaffen werden. Komplett ohne Chemikalien oder anderen umweltschädlichen Stoffen. Ein weiteres Plus: Das Startup arbeitet nur mit bereits vorhandenem „Müll“. Für das Verpackungsmaterial und Einweggeschirr müssen also nicht extra Pflanzen angebaut werden.

Zusammen mit dem brandenburgischen Unternehmen Zelfo hat Bio-Lutions einen Weg gefunden, die als Teil der Ernte natürlich anfallenden Agrarreste, wie etwa Tomatenstauden, Zuckerrohr Bagasse Blätter und Bananenblätter, durch einen rein mechanischen Prozess in nutzbares Rohmaterial zu verwandeln.

So lassen sich die nanofein aufgespaltenen Fasern lediglich mit der Zugabe von Wasser zu einem stabil haftenden Material verbinden, das sich fast beliebig formen lässt. Kostengünstig und mit einer enormen Input-Output Effizienz können die nachhaltigen Produkte preislich ohne weiteres mit denen aus Plastik und Pappe konkurrieren. Vor allem in Ländern ohne funktionierende Abfallwirtschaft sind sie besonders attraktiv. Denn die Verpackungen und Einweggeschirre sind kompostierbar und lösen sich im wahrsten Sinne des Wortes einfach auf.

Der Satz von Unternehmen: „Wir würden ja gerne zu nachhaltigen Produkten wechseln, aber es ist so teuer“, gilt nicht mehr, freut sich Startup-Gründer Eduardo Gordillo. Er hat eine klare Vision: „Unser Traum ist es, in den nächsten zehn Jahren in 40 Ländern vertreten zu sein.“ Die Weichen dafür sind bereits gestellt: Der technische Durchbruch gelang vor gut vier Jahren, am 15. Mai 2015. Als erster Testmarkt war zuerst China im Gespräch, dann wurde es aber Indien. Denn dort ist die Umweltverschmutzung ein großes Problem. Zudem wird in Indien ein Großteil der Agrarreste einfach verbrannt. Hier kann BioLutions gleich drei Probleme anpacken: Den Farmern eine weitere Einnahme Quelle bieten, in Kooperation mit lokalen NGOs (private Organisationen) die nachhaltige Landwirtschaft fördern und helfen Luftverschmutzung zu vermeiden.

Für 2019 soll auch in Deutschland produziert werden. So könnten dann z.B. Bauern bzw. Lieferanten Tomaten und anderes Gemüse in Verpackungen ausliefern, die aus den Blättern und Ästen der eigenen Pflanzen hergestellt wurden. Auch der Markt für das Einweggeschirr ist interessant, denn die Bio-Lutions-Produkte sind nicht nur nachhaltig, sondern punkten auch mit einem frischen Design.

www.bio-lutions.com



Villeroy & Boch
1748

SILUET
DIE SCHÖNHEIT FEINER FORMEN

PRO.VILLEROY-BOCH.COM/SILUET-KITCHEN

Gedeckter Tisch — servieren im richtigen Ton

TABLEWARE IN DER FARBE
DES JAHRES 2019



Bringen Sie doch einem eine ordentliche Prise Farbe auf den Tisch. Wenn Sie gern rot sehen, passt der neue Trend genau zu Ihnen. Denn der Pantone-Farbtone für 2019 steht fest: „Living Coral“ bestimmt den neuen Farbtrend bei Fashion und Interieur. Ein fröhliches, lebensbejahendes Korallenrot mit goldenen Untertönen, das Energie spendet und auf sanfte Art belebt – so beschreiben die Farbexperten des Pantone Color Institute™ die aktuelle Farbe. Von der Natur inspiriert, strahlend und dennoch mild, steht der Ton für Wärme, Behaglichkeit sowie Komfort und bringt Schwung in unseren bewegten Alltag.

Wie das aussehen kann, zeigt z.B. **Villeroy & Boch** in der Küche. Denn Korallenrot setzt vor allem auf dem gedeckten Tisch wunderschöne Akzente. Ein besonderer Eyecatcher ist das Geschirr „Manufacture Rouge“. Es wird komplett von Hand mit einem farbigen Spiraldekor bemalt. Auch Kaffeeliebhaber können sich auf die neue Trendfarbe freuen. Die Serie „Caffè Club Uni“ verbindet ein besonders warmes Rot mit metallischen Akzenten. Perfekt für den morgendlichen Milchkaffee, die kleine Kaffeepause zwischendurch oder einen Espresso nach dem Essen mit der Familie oder guten Freunden.

Seit 20 Jahren hat der „Pantone Color of the Year“ einen maßgeblichen Einfluss auf die Produktentwicklung und Kaufentscheidungen in zahlreichen Branchen, einschließlich Mode, Inneneinrichtung, industrielles Produktdesign sowie Produktverpackungen und Grafikdesign. Die Farbexperten geben deshalb mit dem „Living Coral“ einen Trend vor, der sich bald durch die gesamte Einrichtung ziehen wird: „Farben bereichern und beeinflussen die Art und Weise, auf die wir Erfahrungen im Leben sammeln“, erklärt Laurie Pressman, Vice President des Pantone Color Institute. „In ihrer Eigenschaft als greifbare und menschlich einladende Farbe erzeugt 'Living Coral' auf flauschigen Teppichen, kuscheligen Decken und üppigen Polsterungen ein warmes und behagliches Wohl- und Wohngefühl.“ Aber auch auf dem gedeckten Tisch, rund um die Deko sowie bei Tischwäsche oder Wandfarben sorgt er für positive Ausstrahlung.

Wer auch seine Küche auf den sympathischen Trendton abstimmen möchte, kann sogar die Spüle entsprechend gestalten. So hat die gefragte Designerin Gesa Hansen für ausgewählte **Villeroy & Boch**-Keramikspülen ein Farbkonzept entwickelt, das von den Jahreszeiten inspiriert ist und mit seinem rötlichen Schimmer für Atmosphäre sorgt. Er verleiht hellen Arbeitsflächen und Möbeln einen ausdrucksvollen Farbimpuls ohne aufdringlich zu wirken.



„The Golden Pineapple“ – Rum bringt auf Touren

Torsten Spuhn: „Deutscher Cocktail
Meister 2018“

Shake it Baby! Ein wahrer Meister für hochprozentige Drehmomente ist Torsten Spuhn. Er hat mit seiner Kreation „The Golden Pineapple“ die Jury der Deutschen Barkeeper Union überzeugt und darf sich jetzt „Deutscher Cocktail Meister 2018“ nennen. Der Chef der Bar „Modern Masters“ in Erfurt aus Thüringen ist kein Unbekannter in der Szene. Mit 30 nationalen und zehn internationalen Titeln, hat er in seiner langjährigen Bartenderkarriere bereits mehrmals mit spannenden Drink-Kreationen gepunktet. Außerdem ist er seit 20 Jahren Mitglied der Deutschen Barkeeper-Union e.V. (DBU), dem ältesten Berufsfachverband für die deutsche Bar-Szene und Ausrichter des Wettbewerbs. Für seine karibisch angehauchte Cocktailkreation wählte er unter anderem den Havana Club Anejo 7 Jahre und den Plantation Pineapple Stiggins' Fancy. Wer Lust auf „sprituellen“ Erfahrungen auf höchstem Niveau hat, solltesich „The Golden Pineapple“ by Torsten Spuhn nicht entgehen lassen.

Hier der Mix im Detail:

2 cl Havana Club Anejo 7 Jahre, 1,5 cl Plantation Pineapple Stiggins' Fancy, 1 cl Giffard Ginger of the Indies Liqueur, 0,5 cl Monin Falernum Sirup, 4 drops The Bitter Truth Bogart's Bitters und 2 cl Lillet Blanc. Alles kalt rühren und im Vintage Weinkelch mit einer Orangenschale servieren.

Infos: www.dbuev.de



Die Küchen- und Badhersteller in diesem Journal:

