Das aktuelle Küchenjournal
Ausgabe 2018/2019

prisma®
meine Küche!

Magazin
Innovativer Küchen-Mix: Blend – Kitchen and Bar

Fashion
Kochen Sie noch oder leben Sie schon in Ihrer neuen Küche?

Gerätetrends
Smart, intelligent und mit Spaßfaktor

Kulinarisches
„Grill & Health" – im Mix mit Casual-Fine-Dining edel serviert

ERFOLGSGESCHICHTE
Happy birthday prisma! Jahr für Jahr planen wir über 30.000 Traumküchen.

SIEMENS

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

Geschwindigkeit neu definiert. Mit coolStart von Siemens.

Die neuen iQ500 Backöfen und Herde – die Komfort-Klasse von Siemens.

iQ500-backöfen.de

Es ist an der Zeit, sich selbst zu übertreffen – mit neuen Einbaugeräten von Siemens. Denn die neuen iQ500 Backöfen und Herde laden dazu ein, die Freude am Kochen mit allen Sinnen zu genießen. Schon vor der Zubereitung macht das moderne Design Appetit auf mehr. Mit klaren Linien und Strukturen, hochwertigen Materialien wie Glas und Edelstahl und einem inspirierenden Lichtdesign-Konzept eröffnen sich in Ihrer Küche neue Horizonte.

Moderne Technologien und innovative Funktionen wie coolStart, Schnellaufheizung, cookControl oder activeClean® sorgen für neue und überraschende Möglichkeiten, um Zeit zu sparen. Mehr Zeit, um die wirklich schönen Dinge im Leben zu genießen. Weitere Informationen zur neuen Komfort-Klasse erhalten Sie bei Ihrem Siemens Verkaufsbeauftragten oder unter **iQ500-backöfen.de**.

coolStart

Siemens. Die Zukunft zieht ein.

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie den neuen Workflow in der Küche. Denn Kochen ist das neue Yoga! Kartoffeln schälen, Zwiebeln würfeln, Möhren schnippeln? Was bisher lapidar als Küchenarbeit abgetan wurde, entpuppt sich als Oase der Entschleunigung im hektischen Alltagsleben. Denn Kochen macht uns glücklich. Das ergab eine repräsentative Umfrage des Zukunftsinstituts im Auftrag von Siemens. Demnach geraten 34 Prozent der Befragten beim Kochen in einen Flow. Es ist also kein Wunder, dass die Küche als wohnliche Genusszone in Deutschland weiterhin das Statussymbol Nummer 1 bleibt – vor Auto, Smartphone und Tablet.
Für „WOW-Effekte“ sorgen z.B. Betonfronten und Metallic-Optiken. Ob Kupfer oder Stahl – der angesagte Used Look bringt einen Hauch von Werkstatt-Charakter und Industrial Flair an den Herd, beeindruckt aber auch mit nostalgischer Strahlkraft. Neben Heavy Metal entsteht nämlich viel Raum für die soften Töne. Feine Gemütlichkeit zieht rund um die Spüle ein. Es wird so richtig hyggelig an der Feuerstelle. Das dänische Wort bringt das Be-Happy-Gefühl einer wunderbar heimeligen Wohnatmosphäre auf den Punkt. Warme Materialien, wie Holz, satinierte Gläser, matte Lackvarianten im Zusammenspiel mit Porzellankeramik, Natursteinoptiken und Pastelltönen verwandeln die Küche in einen formschönen Wohlfühl-Ort. Voller Design, Gestaltungsvielfalt und Lifestyle.
Stellen Sie also ruhig das Sofa in die Küche. Es wird dort eine gute Figur machen. Offene Tresenlösungen, attraktive Kücheninseln, die frei im Raum stehen sowie strahlende Spülen und hochkarätige Stauraumlösungen servieren eine neue Küchenarchitektur. Aber keine Sorge, gekocht wird immer noch. Und zwar auf höchstem Niveau. Dafür garantieren die modernen Herde und Backöfen. Sie geben mit beeindruckenden Zeit- und Energiespar-Funktionen ebenso Gas wie die aktuellen Geschirrspüler. Gleichzeitig bringen die Kühlgeräte in verschiedensten Größen und Farben nicht nur coole Optik in die Küche, sondern halten die Lebensmittel sogar bis zu drei Mal frischer. Parallel dazu zieht die Haube direkt an den Herd und beseitigt Kochdünste gleich dort, wo sie entstehen. Die beiden sind beste Freunde und kommunizieren sogar miteinander. Über WLAN-Vernetzung. Es wird also richtig schön am Genuss-Hotspot des Hauses. Tauchen Sie ein in die aufregende Welt der Küchen und lassen Sie sich mit allen Sinnen inspirieren....

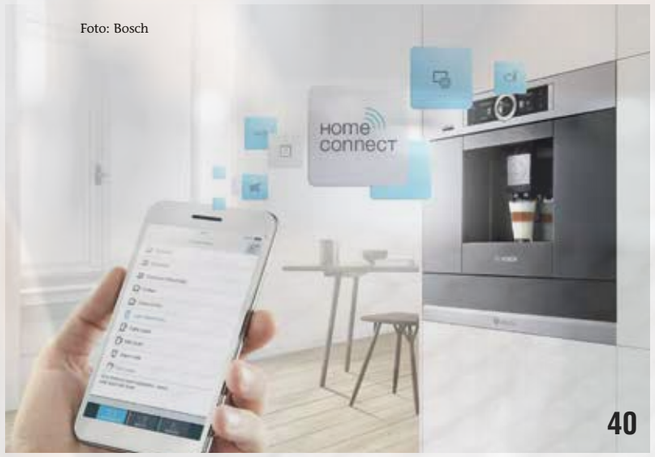
KOCHEN WIE DIE STERNEPROFIS

KREATIVITÄT & LIFESTYLE

PRISMA-SPEZIAL MIT TIPPS UND INFOS ZUM KÜCHENKAUF

Foto: Silverline

Foto: Bosch



HIGHTECH-EXPERTEN MIT KLASSE

RUCOLA – WÜRZIGES KRAUT MIT TRADITION

CLUB-URLAUB FÜR FEINSCHMECKER AUF ZYPERN

NEUES AUS DER WASSERWELT

inhalt

FASHION FÜR DIE KÜCHE

24 **KOCHEN SIE NOCH ODER LEBEN SIE SCHON IN IHRER NEUEN KÜCHE?**
Grenzen waren gestern. Heute gehen Wohnen und Kochen nahtlos ineinander über.

52 **KREATIVITÄT & LIFESTYLE**
Inspirierende Wohnwelten, Farben und starke Innovationen.

60 **GESTALTUNG NACH MASS**
Viel Küche auf wenig Raum.

70 **HIGHLIGHTS MIT ENORMER AUSSTRAHLUNG**
Lichtspiele, Reling-Konzepte, bewegliche Regale, Öffnungssysteme und vieles mehr.

MAGAZIN – REPORT & INFOTHEK

06 **20 JAHRE PRISMA-TRAUMKÜCHEN**
Das prisma-Spezial mit vielen Tipps und Infos rund um Ihre neue Küche.

20 **TOMATEN LEGEN FARBE AUF**
26 Kilo isst jeder Deutsche im Jahr.

22 **CRAFT BEER-HYPE ZUM GENIESSEN – DER NEUE BIERKULT**
Hochwertige Zutaten, unkonventionelle Geschmacksrichtungen und das Wiederbeleben alter Brau-Traditionen.

58 **SUPERFOOD TO GO – POWERFRÜHSTÜCK ONLINE**
Seedheart.de – ein erfolgreiches Startup mit frischen Ideen.

92 **SCHNITZEL ADE – INSEKTEN OLÉ**
So essen die Deutschen im Urlaub.

98 **EINE GROSSE PORTION NATUR AUF DEM TISCH**
Traumhaft schöne Porzellan- und Keramik-Trends.

GERÄTE – TRENDS UND NEWS

40 **SMARTE KÜCHENTALENTE**
Was Sie schon immer über die neuen Hightech-Innovationen in der Küche wissen wollten: von vernetzten Geräten, über heiße Öfen und Kochfelder bis hin zu den neuesten Entwicklungen in der Dunstabsaugung, Geschirrspüler und 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

36 **INNOVATIVER KÜCHEN-MIX: BLEND – KITCHEN AND BAR**
Das neue Berliner Restaurant kreiert eine völlig neue Art der Küche.

38 **„GRILL & HEALTH“ – CASUAL DINING EDEL SERVIERT**
Restaurant Villa Rothschild Kempinski in Königstein am Taunus.

50 **BOULETTE WAR GESTERN – SCHLEMMEN IM FOODMARKET „KANTINI“**
Neues gastronomisches Konzept in der Berliner Bikini Concept Shopping Mall.

90 **CLUB-URLAUB FÜR FEINSCHMECKER – ALDIANA-GORUMET-GIPFEL**
Delikate Holidays: Kulinarische Höhepunkte auf Zypern.

94 **ENTSCHLEUNIGUNG AUF ALLEN WEGEN**
Chiemgau – ein herrliches Wanderparadies für jede Jahreszeit.

96 **FERIEN MIT BESONDERER NOTE**
Musica viva verbindet Musik mit Urlaub.

20 Jahre prisma-Traumküchen

HAPPY BIRTHDAY

Die Marke prisma hat eine Erfolgsgeschichte hinter sich, die seinesgleichen sucht. Erst 20 Jahre jung begeistert und überzeugen die prisma-Küchenspezialisten ihre Kunden jedes Jahr mit über 30.000 Küchenplanungen Wann gehören Sie dazu?

Am Anfang stand eine Idee. Denn vor gut 20 Jahren hat sich ein kleiner Kreis ausgesuchter Küchenspezialisten zusammengefunden, um neue Antworten auf die Fragen der Zukunft einer modernen Küche zu finden. Schon damals war es diesem Kreis wichtig, eine Küche nicht nur als Zweckmöbel zu sehen. Ihre Definition von Küche war, Lebensräume zu schaffen, in denen man mit Freude kochen kann; aber die Küche sollte auch Mittel- und Treffpunkt für Familie und Freunde sein.
In puncto Qualität und Zuverlässigkeit sollten Sie keine Kompromisse eingehen. Für eine prisma-Küche werden nur beste Materialien verwendet, die dann in Deutschland perfekt verarbeitet und zu einer Küche komponiert werden, die neue Maßstäbe setzt. Das alles zu bezahlbaren und fairen Preisen. Ein Erfolgsrezept, wie sich heute zeigt. Denn aus dem kleinen Kreis von Visionären ist heute eine starke Gemeinschaft geworden. Heute zählen wir über 100 prisma-Küchenspezialisten, über 30.000 begeisterte Kücheninteressenten entscheiden sich Jahr für Jahr ihre neue Küche von einem prisma-Küchenspezialisten planen zu lassen. prisma ist heute eine starke Marke, die Außergewöhnliches zu bieten hat. Beste Qualität made in Germany verbunden mit der Erfahrung und den erstklassigen Serviceleistungen renommierter Küchenspezialisten. prisma ist Qualität, die man nicht nur sieht, sondern auch spüren kann.

Das Logo - damals und heute

Der Eintrag als Marke

BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND

URKUNDE

über die Eintragung der Marke

Nr. 305 56 768

prisma meine Küche!

Markeninhaber:
Alliance Möbel Marketing GmbH & Co. KG, Rheinbach, DE

Tag der Anmeldung: 26.08.2005 Tag der Eintragung: 05.12.2005

Der Präsident des Deutschen Patent- und Markenamts

Dr. Schade

Möbel Seifert 1. prisma-Partner — **1998**

2000

37 prisma-Partner — **2005**

54 prisma-Partner — **2010**

76 prisma-Partner — **2015**

über 100 prisma-Partner — **2018**

Ihre neue Küche – natürlich von Ihrem prisma-Küchenspezialisten!

Ein Familienleben oder generell ein vitales Leben ist ohne Küche nicht denkbar. Küche ist Lebensraum. Eine intelligente Küche soll Ihr Leben nicht nur erleichtern, sondern auch – bei Familien oder Paaren – das Zusammenleben unterstützen. Ihre neue Küche soll Raum für Kommunikation, für gemeinsame Erlebnisse bieten. Nicht ohne Grund erlebt die Küche als zentraler Lebensraum eine Renaissance. Ihre prisma-Küchenspezialisten haben es sich zur Aufgabe gemacht, Sie darin zu unterstützen, eine für alle Facetten Ihres Lebens passende Küche zu finden.

Dies beinhaltet nicht nur Ihre gegenwärtige Lebenssituation. Eine gute Küche begleitet Sie schließlich viele Jahre. Dies bereits bei der Planung zu berücksichtigen, ist selbstverständlich für jedes prisma-Küchenstudio. Es ist die Aufgabe Ihres prisma-Partners, in die Zukunft zu denken, damit Sie jeden Tag in Ihrer Küche genießen. Voraussetzung für eine qualifizierte Küchenplanung ist immer eine umfassende Bedarfsanalyse. Es braucht vor allem Einfühlungsvermögen, langjährige Erfahrung und ein hohes Maß an Fachkompetenz um die richtigen Fragen zu stellen. Aus Ihren Antworten und Ihren Anforderungen kreieren wir dann Ihre neue Traumküche. Wundern Sie sich also nicht. Je mehr Fragen Ihr prisma-Küchenspezialist an Sie richtet, umso besser wird Ihre neue Küche auf Sie und Ihre Wünsche zugeschnitten sein. Alle prisma-Küchenexperten setzen auf Qualität „made in Germany“. Dafür arbeitet die prisma-Händlergruppe sehr eng mit den Herstellern in

Deutschland zusammen und passt so das Angebot noch besser an Ihre individuellen Bedürfnisse an. Eine wichtige Voraussetzung dafür ist der Erfahrungsaustausch unter den prisma-Kollegen. In diesem Kreis werden Ihre Wünsche und Bedürfnisse diskutiert, um daraus immer wieder Neuerungen und Entwicklungen abzuleiten, die dann von unseren Industriepartnern in neue Küchenideen umgesetzt werden. So entstehen die Küchen der Zukunft. Mit Ihrer Hilfe. Nur wenn Industrie und Handel eng zusammenarbeiten, lassen sich tragfähige Konzepte entwickeln – im ökonomischen wie ökologischen Sinne. Ökonomisch, weil dank der kurzen Wege zwischen den prisma-Partnern und den Herstellern die Feinabstimmung bestens funktioniert. Ökologisch, weil nicht nur viele Rohstoffe, wie beispielsweise Holz, aus nachhaltiger Bewirtschaftung stammen. Dank „made in Germany” tragen auch die kurzen Wege zur positiven Energiebilanz bei. An diesem Konzept halten wir auch in Zukunft fest. Herzlich willkommen bei Ihrem prisma-Küchenspezialisten ganz in Ihrer Nähe!

Perfekter Service – von Anfang an

prisma® meine Küche!

Das dürfen Sie von uns erwarten:

- ✔ Qualitätsküchen führender Hersteller „made in Germany“
- ✔ Ausgezeichnet mit dem Gütezeichen „Goldenes M“
- ✔ Ausgezeichnet mit dem GS-Siegel
- ✔ Umweltschonendes Verpackungsrecycling
- ✔ prisma-**PLUS**-Paket in allen Küchen inklusive
- ✔ Kompetenz und Erfahrung eines aktiven Händlerverbunds
- ✔ Bestpreis-Garantie
- ✔ Planung und Montage durch geschulte und ausgewählte Fachhandelspartner
- ✔ Fachgerechtes Aufmaß bei Ihnen zu Hause
- ✔ 5 Jahre Garantie auf alle Möbelteile
- ✔ Lebenslanger Kundendienst

DIE KREATIVEN KÜCHEN-KÖNNER

Neben der Qualität einer Küche spielen vor allem auch die Serviceleistungen und die Kompetenz eines Küchenhauses eine entscheidende Rolle – vor und auch nach dem Kauf Ihrer neuen Küche. Von den prisma-Küchenspezialisten dürfen Sie in jeder Hinsicht mehr erwarten. Das fängt bei der ersten Beratung an. Wir nehmen uns Zeit für Sie, gehen auf Ihre Wünsche ein und entwickeln gemeinsam mit Ihnen ein kreatives und stimmiges Konzept für Ihre neue Küche. Dass wir selbst bei Ihnen Zuhause millimetergenau Ihre Räume ausmessen, hat nichts damit zu tun, dass wir es Ihnen nicht zutrauen. Wir wollen einfach sicher sein, dass unsere Planung dann auch später in der Montage perfekt passt – auf den Millimeter genau. Apropos Montage: Sie können sich darauf verlassen, dass wir hier nur erfahrene Spezialisten einsetzen, die mit fundiertem Wissen, viel Erfahrung und höchster Sorgfalt Ihre neue Küche bei Ihnen Zuhause einbauen werden. Dazu gehört auch der fachgerechte Anschluss von Sanitär- und Elektroanschlüssen aber auch eine „saubere“ Arbeit, wenn wir mit der Montage fertig sind. Wir werden Ihnen Ihre neue Küche so übergeben, dass Sie sofort kochen können. Dazu gehört zum Beispiel auch die Entsorgung von Verpackungsmaterial. Aber auch nach dem Kauf sind wir immer für Sie da. Auf Wunsch besuchen wir Sie nach einem Jahr und justieren Türen und Schubladen nach, falls das erforderlich ist. Auch das umfangreiche prisma-Garantiepaket und unser zuverlässiger Kundendienst sollen Ihnen die außerordentliche Qualität der Küche und unserer Arbeit dokumentieren, Ihnen aber auch Sicherheit geben – ein ganzes Küchenleben lang. Denn Ihre Zufriedenheit ist unser Maßstab. Nehmen Sie uns beim Wort!

KOCHEN
wie die Sterne-Profis

Coole Materialmixe und neue Oberflächen

Ob die „Küchenschlacht“ im ZDF, „Tim Mälzer kocht!“, die Koch-Casting-Show „The Taste“ oder „Grill den Henssler“ – wir kennen sie alle: prominente Sterne- und Meisterköche schwingen auf sämtlichen TV-Kanälen die Kochlöffel. Dabei verraten sie aber nicht nur schmackhafte Rezepte und kulinarische Tipps, sondern geben auch Einblicke in moderne Profiküchen.

Glänzendes Edelstahl, coole Kombinationen aus Glas plus Lack, Keramikflächen und Zementfronten bis hin zu Arbeitsflächen mit innovativen Beschichtungen richten den Raum rund um den Herd neu ein. Diesen Luxus können Sie auch Zuhause haben. So bringen z.B. neue 3D-Oberflächenstrukturen Spiel auf die Arbeitsplatte und überraschen mit sehr authentisch wirkenden Natursteinoptiken. Passende Wangen und Nischenverkleidungen ergänzen die Möglichkeiten der Küchengestaltung im angesagten Nature-Look. Das vielseitige Material bietet aber auch noch weitere, praktische Vorteile: es ist deutlich robuster, schlagfester und unempfindlicher gegen eindringendes Wasser oder Aufquellen als herkömmliche Platten.

Auch an der Küchenfront gibt es neue Trends zu vermelden, die in der Profikochwelt schon längst dazu gehören und TV-Fans bestimmt schon aufgefallen sind. Haben Sie Lust auf einen besonderen Style? Modern, charakterstark und individuell? Ein wenig wild, authentisch, rauh und zugleich edel? Dann wird Ihnen der „Industrial Charme“ gefallen. Hier verbinden sich rohe Materialien und unbehandelte Strukturen mit hochwertigem Design zu Küchengestaltungen mit Persönlichkeit. Können Sie sich z.B. Beton in Ihrer Küche vorstellen? Nicht als Fußboden, sondern direkt auf der Arbeitsplatte oder Schrankfront? Sie werden überrascht sein, denn der Werkstoff wurde für die hochwertige Genuss-Factory neu entdeckt: Das bevorzugte Baumaterial moderner Architektur entfaltet nämlich in der

Küche ungeahnte puristische Ästhetik. Mit seiner edlen Porung und feinen Grauabstufungen zaubert es einen einzigartigen urbanen Industrielook in den Koch- und Wohnbereich. Dafür wird Feinbeton in einem handwerklichen Verfahren geschickt aufgespachtelt. Ein Schutzlack macht das Ganze dann alltagstauglich.
Je unterschiedlicher die Materialien, desto interessanter und spannender wird das „Küchen-Menü“: Wie ein leckeres Essen aus vielen verschiedenen Zutaten besteht, so ist auch die moderne Küche ein geschmackvoller Mix verschiedenster Werkstoffe. So bilden z.B. Betonfronten mit einer filigranen Edelstahl-Arbeitsplatte und naturbelassenem Massivholz einen reizvollen Dreiklang mit besonderem Charisma. Wer seiner Küche eine noch coolere Profi-Ausstrahlung verleihen will, sollte sich den aktuellen Metall-Trend genauer ansehen. Denn ab sofort hält der Heavy Metal-Look Einzug in den Raum rund um Spüle & Co. Die spannende Liaison von Fronten in dunklen Stahl-Optiken mit kerniger Alteiche verwandelt den Kochbereich in ein Design-Eldorado und sorgt für einen bleibenden Eindruck. Auch die neuen Dekore überraschen mit einer faszinierenden Edelstahl-Anmutung. Dabei ist der Used Look der Oberfläche durchaus gewollt und bringt einen Hauch von Werkstatt-Charakter und Industrial Flair an den Herd. Ob als Wandschrankfronten, Wangen, Nischenverkleidungen oder Paneele – der Style ist überall einsetzbar und lässt sich mit allen Unitönen, Stein- und Betondekoren, aber auch zu Holzdekoren bestens kombinieren. Wobei das gekonnte Zusammenspiel von metallischen Oberflächen bis hin zu Rost-Tönen und filigranen Regalen den zeitlos-eleganten Charakter der Designküchen unterstreicht. Rau und zugleich behaglich liegen Metall- und Grautöne ganz vorn auf der Beliebtheitsskala. Doch im grauen Einerlei versinken diese Küchen deshalb noch lange nicht. Dafür sorgen z.B. Fronten mit echt metallischer Oberfläche und Magnetwirkung – auch im gestalterischen Sinne. Übrigens nicht nur bei Heavy Metal-Fans: Ob mit oder ohne Griff, kalt oder warm interpretiert, edel beleuchtet oder in einer Kombi mit verschiedenen Modulen – mit den aktuellen Möglichkeiten können Sie stilvolle Eyecatcher gestalten.
Mit Bestseller-Qualitäten punktet darüber hinaus nach wie vor Lack. Seien Sie mutig und legen Sie Farbe auf. Schließlich ist die Küche ein inspirierender Lebensraum und das pulsierende Herz des Hauses: Ein Potpourri aus Geschmack, Kreativität und Lebenslust. Ob als strahlender Auftritt in Hochglanz oder dezent mit mattem Touch – die neuen Color-Konzepte und Features machen Lust auf Hot-Spots. Spannend wird es mit Kontrasten. Bringen Sie z.B. mit Farbtönen Safran und Pfeffer Würze in den Küchenalltag. Oder setzen Sie aufregende Signale in Knallrot. Auf Wunsch können Sie sogar eine lackierte Lederoptik kreieren. Egal in welchem Look – die aktuellen Anstriche bestechen mit intensiver Tiefenwirkung sowie enormer Strapazierfähigkeit und machen jede Laune mit. Robuste Lacke aber auch satinierte Hartgläser und speziell behandeltes Massivholz überzeugen durch ihre sehr guten Pflegeeigenschaften. Zudem sind sie perfekte Teamplayer. Kombinieren Sie nach Lust und Laune – erlaubt ist was Ihnen gefällt!

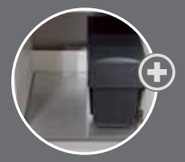
prisma® meine Küche!

prisma begeistert – ein ganzes Küchenleben lang!

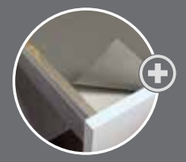
- ✔ Eingeführte Handelsmarke seit über 20 Jahren
- ✔ Jahr für Jahr über 30.000 individuelle Küchenplanungen für unsere zufriedenen Kunden
- ✔ Über 100 prisma-Partner in Deutschland sorgen für zuverlässigen Service und attraktive Preise mit Bestpreis-Garantie
- ✔ Mehr Komfort und Funktionalität durch das kostenlose prisma-**PLUS**-Paket

Das prisma-+PLUS-Paket in allen Küchen inklusive:

2 Besteck-einsätze aus Kunststoff



1 Feuchtig-keitsschutz-boden



Bis zu 3 Antirutschmatten für Vollauszüge

BOSCH
Technik fürs Leben

Die besondere Zutat für optimale Back- und Bratergebnisse.

Ob saftiger Braten oder knuspriges Brot. Die neuen Herde und Backöfen der Serie 6 von Bosch verfügen über besondere Ausstattungen, mit denen Ihre Gerichte immer optimal gelingen. Mehr dazu unter **www.bosch-backen.de**

Tomaten legen Farbe auf

26 Kilo isst jeder Deutsche im Jahr

REZEPT

Langsam geröstete,
bunte Tomaten mit Burrata

Schwierigkeit: Leicht
Dauer: 70 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

- *1 kg gemischte Tomaten*
- *100 ml Olivenöl*
- *1 frische Knoblauchknolle*
- *2 Zweige frischer Rosmarin*
- *2 Zweige frischer Thymian*
- *5 g Salz*
- *5 g Rohrzucker*
- *2 große oder 4 kleine Burrata-Käse*
- *Frisches Brot*

Den Ofen auf 150° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die gewaschenen Tomaten in eine Auflaufform legen. Die frische Knoblauchknolle halbieren und dazuschichten. Großzügig mit Olivenöl beträufeln. Salz, Zucker und frische Kräuter beigeben. Tomaten für 1 Stunde im Ofen backen, dabei regelmäßig mit dem eigenen Saft beträufeln. Das Brot in Scheiben schneiden und toasten. Die lauwarmen Tomaten mit dem gerösteten Knoblauch garnieren. Den Burrata mit etwas Öl benetzen und mit frischem Pfeffer würzen. Mit getoastetem Brot anrichten. Tipp: Im Kühlschrank können die Tomaten mit ein bisschen Öl in einem Glasbehälter eine Woche lang aufbewahrt werden.

Infos und weitere Rezepte:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de

MAGAZIN

Knallrot oder lieber Lila, Gelb, Grün und Orange? Schwarz oder gestreifte Exoten, wie Tigerella und Green Zebra? Erlaubt ist, was schmeckt, denn wir reden hier von Tomaten. Und die Auswahl ist riesig. Die aromatischen Früchtchen legen nämlich Farbe auf. Auch wenn viele Verbraucher die bunten Varianten noch skeptisch beäugen: Ein Tomaten-Tasting lohnt sich. Die Geschmacksvielfalt reicht von lieblich über würzig bis sämig. Auch bei grünen Sorten herrscht keine Gefahr. Reife, grüne Früchte sind ungiftig und schmecken sehr delikat. Allerdings sollten Sie Tomaten auf gar keinen Fall im Kühlschrank lagern, denn durch die Kälte verlieren sie ihr Aroma. Am besten das Fruchtgemüse an einem trockenen Ort bei Zimmertemperatur aufbewahren. So hält es sich bis zu zwei Wochen.

Über eintausend verschiedene Sorten gibt es. Dabei unterscheiden sich die Früchte in ihrer Größe, von johannisbeergroßen Varianten wie Tomberry bis hin zur Ochsenherztomate, die fast 500 Gramm schwer werden kann. Immer neue Züchtungen kommen auf den Markt und lassen sich Dank ihrer speziellen Eigenschaften in der Küche ganz unterschiedlich verwenden. So eignen sich die ovalen Eiertomaten z.B. besonders gut für Saucen, da sie wenig Kerne enthalten. Cherry- oder Kirschtomaten aber auch die köstlichen Honigtomaten sind sehr süß und der perfekte Snack für zwischendurch.

Bei nur 18 Kilo-Kalorien pro 100 g können Sie beherzt zugreifen. Zudem liefern Tomaten neben sehr viel Vitamin C auch wertvolle B-Vitamine, die für die Konzentration zuständig sind. Darüber hinaus schützen sie vor Arterienverkalkung und fördern mit ihrem Kaliumgehalt unser Zellwachstum sowie das Muskel- und Nervensystem.

Gesund, lecker und mit einer wachsenden Fan-Gemeinde: Die sympathischen runden Vitaminbomben sind das beliebteste Gemüse in Deutschland. Ob Cherrystrauch-, Rispen-, Strauch-, Cherry-Dattel-, Kirsch-, Honig-, Flaschen- oder Fleischtomate – die fruchtige Köstlichkeit rangiert ganz oben auf der Gemüse-Beliebtheitsskala. Laut BVEO (Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V.) verspeiste jeder Deutsche im letzten Jahr durchschnittlich rund 26 kg des aromatischen Fruchtgemüses. Tomaten werden hierzulande von April bis Oktober geerntet – und allein 2016 waren es mehr als 85.000 Tonnen. Es lohnt sich übrigens auf heimische Tomaten zu achten. Dank kurzer Transportwege können sie länger am Strauch hängen, besser reifen und ihren aromatischen Geschmack entwickeln. Aus diesem Grund sind die fruchtigen und süßen Cherrytomaten besonders als vitaminreiche, geschmacklich einzigartige Freilandtomaten begehrt.

Ob frisch, gekocht, eingemacht oder als Ketchup, in Salaten, Pasta-Saucen oder auf Pizzen – vor allem in der südeuropäischen Küche sind die roten Alleskönner längst nicht mehr wegzudenken. Und da wir Mediterranes oft mit Urlaub, Entspannung und Genuss assoziieren, lohnt es sich, die Sommersaison voll auszunutzen und etwas Urlaubsgefühl in den Speiseplan zu bringen – beispielsweise mit langsam gerösteten, bunten Tomaten und einer Burrata – einer nahen Verwandten des Mozzarella.

Alles, was bleibt, ist die Erinnerung.

Der Unterschied heißt Gaggenau.

Die Flex-Induktionskochfelder mit integriertem Lüftungssystem beseitigen Kochdunst und Gerüche automatisch, in dem Moment, in dem sie entstehen. Zugleich schafft die einzigartige Kombination aus Flex-Induktionskochfeld und unserer bewährten Muldenlüftung Raum für Ihre Kreativität.

Informieren Sie sich unter www.gaggenau.com.

GAGGENAU

Craft Beer-Hype zum Genießen – der neue Bierkult

Hochwertige Zutaten, unkonventionelle Geschmacksrichtungen und das Wiederbeleben alter Brau-Traditionen

Mögen Sie Bier? Sind Sie offen für neue Geschmacksrichtungen? Dann werden Ihnen die süffigen und hochwertigen Kreationen der neuen, trendigen Bierschmieden schmecken. Denn Craft Beer ist im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Kleine, kreative Brauereien verbuchen aktuell Wachstumsraten bis in den zweistelligen Bereich, meldet die Mainzer „CraftBeerMesse". Und das hat seinen Grund. Wie in vielen anderen Bereichen legen Genießer auch beim Bier immer größeren Wert auf Qualität sowie regionale und individuelle Produkte. Jeder kennt die großen Brauereien, die sich z.T. geschmacklich nicht wirklich stark unterscheiden und oft nur noch Industrieprodukte produzieren. Wer Wert auf einen eigenen Geschmack legt und ein Bier wünscht, dass noch in Ruhe Geschmack entfalten darf, wird dort oft nicht zufrieden gestellt. Anders sieht es bei den innovativen neuen Qualitäten aus. Denn die jungen Craft Beer-Kreationen passen perfekt zu der neuen Foodkultur, in der es um Qualität statt Quantität geht, um Nähe zwischen Produzent und Verbraucher, um Natürlichkeit, Transparenz, ein bisschen mehr Herz und weniger Profit. So wächst jenseits der Massenbiere eine Craftbier- oder auch Kreativbierszene heran, die immer mehr Fans um sich schart. Junge Manufakturen bringen Hopfenkaltschalen auf den Markt, die verschiedenste Geschmäcker bedienen. Von bitter über sauer bis hin zu schokoladig süß –

der Vielfalt sind beim Brauen keine Grenzen gesetzt. Und dies sogar größtenteils innerhalb der Vorgaben des deutschen Reinheitsgebots.
Das spiegelte auch die dritte Mainzer „CraftBeerMesse" im November 2017 wider. Dort standen vor allem traditionelle Stile wie Pils oder Helles im Fokus – jedoch mit einer Geschmacksintensität, wie man sie im typischen Supermarktregal nur selten findet. Aber auch Freunde von ausgefallenen Bierstilen wurden auf der CBM fündig. Ob belgische Sauerbiere, die mehrere Monate in Holzfässern gelagert wurden oder fast vergessene, historische Sorten – die spannenden Gerstenkreationen überraschen auch Kenner immer wieder neu. Wie z.B. beim Steinbier von „Hohmanns Braumeister Edition" aus Fulda. Hier bringen erhitzte Steine im Braukessel das gewisse Extra ins Gebräu. Der in der Bierwürze vorhandene Zucker karamellisiert und sorgt für einen weichen, leicht-süßlichen Geschmack. Eine alte Technik mit Tradition: sie stammt aus Zeiten, als die Braumeister noch mit Holzbottichen hantierten, die nicht mit offenem Feuer beheizt werden konnten.

Ganz und gar nicht traditionell geht es bei den Newcomern von „Sudden Death Brewing" zu. Die beiden Eishockeyfans vom Timmendorfer Strand haben den Sprung in die Professionalität gewagt und waren zum ersten Mal mit einem eigenen Stand auf der Messe vertreten. Im Gepäck hatten sie das „Steven Seagul". Ein fruchtiges India Pale Ale und damit ein Vertreter des wohl bedeutendsten Bierstils der Craftbier-Bewegung. Sie punkten mit viel Hopfenaroma sowie obergärigen Hefen und haben durch ihre Andersartigkeit viel Aufmerksamkeit auf sich gezogen.
Aber auch Hobbybrauer nutzten die „CraftBeerMesse", um sich beim angeschlossenen Hobbybrauermarkt nach passendem Equipment und leckeren Tipps umzusehen. Denn dort wird alles geboten, was zum Selberbrauen notwendig ist. Parallel dazu vermitteln Braukurse leicht verständlich, wie man sein eigenes Bierchen zubereitet. Dass Heimbrauen ein immer beliebteres Hobby wird, zeigt der Teilnehmerrekord beim Hobbybrauer-Wettbewerb. In diesem Jahr waren 60 Biere zum Thema „Helles Winterbier" angemeldet. Wie beliebt das süffige Thema ist, zeigte die enorme Resonanz des Events: Es lockte immerhin 4.300 Bierfreunde aus ganz Deutschland nach Mainz. An über 50 Ständen konnten rund 300 verschiedene Biere probiert werden. Ob Pils und Weizenbier, exotische Fruchtvarianten oder Gewürzbieren sowie edle, über Monate in Holzfässern gelagerte Starkbiere – es war schier unmöglich alle Varianten zu verkosten. Grund genug die vierte Auflage der Genuss-Messe aufzulegen: Am 23. und 24. November 2018 wird sich die Halle 45 erneut in ein Eldorado für Bierfans verwandeln.

Infos: www.craftbeermesse.de

Kochen Sie noch ODER LEBEN SIE schon in Ihrer neuen Küche?

Im Ofen brutzelt der Braten, auf dem Herd schmurgelt der Rotkohl genüsslich vor sich hin und Sie liegen auf der Couch, haben alles im Blick und surfen via Tablett genüsslich im Internet. Den Topf im Blick? Vom Sofa aus? Selbstverständlich! Denn in den neuen Küchen steht das Polster auch mal am Herd. Oder der Ofen in Tisch-Nähe. Kochen, Speisen und Wohnen gehören schließlich zusammen.

Fließender Übergang: *Grenzen waren gestern. Heute gehen Wohnen und Kochen nahtlos ineinander über. Machen Sie es sich also gemütlich, denn ab sofort wird es kuschelig in der kulinarischen Genusszone. So richtig hyggelig! Der angesagte Trendbegriff, wenn es um das neue heimelige Gefühl am Herd geht. Das dänische Wort „Hygge" ist der Inbegriff für skandinavische Gemütlichkeit und hält jetzt auch in deutschen Wohnungen Einzug.*

Großzügige, freistehende Planungen eröffnen kreativen Spielraum und lassen die Grenzen zwischen den Lebenswelten formschön verschwinden. Funktionale Elemente, wie Dunstabzugshauben, Geräte und Arbeitsbereiche treten in den Hintergrund und werden so elegant in die Gestaltung integriert, dass sie im Schrank bzw. der Nische verschwinden oder designstark als Highlight punkten. Wenn Sie mögen, können Sie sich sogar für ein „Raum im Raum"-Konzept entscheiden. Dabei ist die Planung nicht mehr an eine vorgegebene Wand gebunden, sondern kann frei als Kubus mitten im Zimmer platziert werden. Der innere Bereich ist als begehbarer Raum konzipiert und widmet sich ganz der Funktionalität. Dort können Sie Regale, Nischen für Geräte und Kisten sowie clevere Regalsysteme nach Lust und Laune individuell anordnen. Drumherum schaffen stylische Sideboards, Schränke und Regale mit offener Wohnzone eine kommunikative Atmosphäre. Selbstverständlich maßgefertigt und mit konsequentem Living-Charakter.

UNSER INTEGRIERTER KOCHFELDABZUG DER MEGA COLLECTION®

Unser neuer integrierter Kochfeldabzug befindet sich genau da, wo Dampf und Küchengerüche entstehen: in der Mitte des Kochfelds. Diese Lösung aus Kochfeld und Dunstabzug in einem sorgt für Kopffreiheit und bringt frischen Wind in Ihre Küche.

Mehr über den neuen integrierten Kochfeldabzug auf: **neff.de**

Manchmal genügen aber auch schon einfache wohnliche Elemente, um aus dem Funktionsraum Küche eine behagliche Schlemmer-Meile zu machen. Einladende und spielerisch leichte Gestaltungen gelingen z.B. mit den aktuellen Wandschranksystemen inklusive Schiebetüren. Sie sind frei planbar und lassen sich überall platzieren. Das gilt auch für Sideboards. Ein großes Comeback feiern übrigens Vitrinen in der Küche: In allen erdenklichen Größen und Materialien setzen sie nicht nur liebgewordene Accessoires ins rechte Licht, sondern punkten auch als attraktive Stauraum-Talente.

AEG

STEAMBOOST: BEWAHREN SIE ALLE NÄHRSTOFFE.

Ob Sie Fleisch braten, Gemüse dämpfen oder Soufflés backen – mit dem Multi-Dampfgarer SteamBoost von AEG gelingt immer alles perfekt. Die richtige Kombination aus Dampf und Heißluft bewahrt Aromen und Vitamine und sorgt gleichzeitig dafür, dass sich die Geschmacksnuancen Ihrer Speisen immer voll entfalten.

BSK 782220 M

Vital Dampf
100% Dampf – für den perfekten Erhalt von Nährstoffen und Aromen.

Intervall Plus-Dampfgaren
50% Dampf und 50% Heißluft – ideal zum Zubereiten und Aufwärmen anspruchsvoller Gerichte.

Intervall-Dampfgaren
25% Dampf und 75% Heißluft – für knusprige, saftige Braten und leckeres Brot.

VarioGuide
Der Backofen wählt automatisch die passende Ofenfunktion und stellt für unterschiedlichste Gerichte die optimale Temperatur und Garzeit ein.

www.aeg.de

Ypsilon-Lösung: *Für hohe Frequenz sorgen darüber hinaus die begehrten Kulinarik-Inseln. Zwar nicht im Atlantik und mit südlichen Temperaturen, aber dafür als strahlender Mittelpunkt in Ihrem Zuhause. Mit modernem Flair und offenem Charakter. Ob Kochen, Speisen oder einfach nur Genießen – wer viel Freiraum zur persönlichen Entfaltung braucht, ist hier genau richtig. Die Insel verbindet Cooking mit Kommunikation. Auf der einen Seite mit praktischen Features bzw. Kochutensilien und auf der anderen Seite mit wohnlichen Schrank-Ensembles als Opener für den Living-Bereich. Ganz nach Wunsch passen sich die mobilen Kochbereiche in verschiedensten Materialien und Farben dezent an das Umfeld an oder spielen auch gern als Solist die Hauptrolle. Zudem besticht die Insel als Stauraumwunder und steckt Haushaltsgeräte, Vorräte, Gewürze und Kochgeschirr elegant weg. Auch flexibel planbare Regale räumen eigenen Ideen und edlen Designobjekten viel Platz ein, verwandeln sich auf Wunsch in attraktive Bühnen für Lieblingsstücke und machen Dank praktischer Schiebetüren zugleich einen aufgeräumten Eindruck.*

FLOW-IN. DIE 2-IN-1 INNOVATION FÜR IHRE KÜCHE.

Kopffreiheit und Kochfreiheit

Die FLOW-IN von SILVERLINE macht gleich doppelt Spass! Durch ihr smartes Design eröffnet sie ungeahnte Freiräume bei der Küchenplanung. Und dank der innovativen SILVERLINE-Technologie können Sie mit der FLOW-IN auch beim Kochen Ihren Ideen freien Lauf lassen. Denn die SILVERLINE FLOW-IN ist Induktions-Kochfeld und Dunstabzug zugleich – wobei der Dunst direkt an Topf, Pfanne und Co. abgesaugt wird! Mehr Informationen: flow-in.eu

Ambiente pur: *Als ideale Begleiter auf dem Weg vom Koch-Areal zum Ess- oder Wohnzimmer entpuppen sich außerdem die neuen offenen Wangenregale. Und überraschen mit gigantischem Gestaltungsfreiraum. Ob zwischen Oberschränken eingeschoben oder als großes Element im Küchenblock – sie rücken immer stärker ins Blickfeld. Sogar ganze Bücherregale lassen sich aus ihnen bauen. Auch dekorative Borde in verschiedenen Größen sind Sympathieträger: mit einer integrierten LED-Beleuchtung inklusive Schaltsensor für Auszüge, setzen Sie in jeder Küche ein emotionales Highlight.*

SILVERLINE zählt als Hersteller von hochwertigen Dunstabzugshauben zu den Favoriten und Trendsettern in der Hausgeräteindustrie. Entscheiden Sie sich für langlebige Qualität und ausgezeichnetes Design von SILVERLINE.

Diese und viele weitere Modelle finden Sie auf **silverline24.de**

SILVERLINE®

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

Glänzende Aussichten für jeden Tag.

Damit jeder Moment erstrahlt: das brilliantShine System mit Zeolith®-Trocknen. Brillant glänzende und trockene Gläser, direkt aus dem Geschirrspüler.

brilliantShine.de

Große Momente beginnen mit kleinen Details. Zum Beispiel mit glänzenden Gläsern aus dem Geschirrspüler. Dafür sorgt das neue brilliantShine System mit Zeolith®-Trocknen, das besonders effektive Spülbedingungen schafft, indem es Feuchtigkeit in Wärmeenergie umwandelt. Mit dem Rohwasserventil genießen Ihre Gläser automatisch den optimalen Wasserhärtegrad und zusätzlichen Schutz vor Korrosion, während Glanztrocknen und Glas 40° jeden Spülgang mit Brillanz beenden. Die Siemens Innovation für perfekten Glanz ohne Polieren und strahlende Highlights im Alltag. Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler und unter **brilliantShine.de.**

brilliantShine System

Siemens. Die Zukunft zieht ein.

Ordnungshüter: *Wo wir wieder beim Hygge-Feeling wären. Es wird sinnlich am Herd. Und wo es um lauschige Wohlfühl-Atmosphäre geht, haben die modernen Landhaus- und Wohnküchen ihren großen Auftritt. Sie zelebrieren gastliche Behaglichkeit nach allen Regeln der Kunst. Feine Holzfronten und -dekore, wie z.B. Balkeneiche kredenzen kuscheliges Ambiente und unterstreichen die warme Ausstrahlung. Die natürlichen Materialien sowie zahlreiche handwerkliche Details lassen den hektischen Alltag vergessen und stehen für Entschleunigung, Nachhaltigkeit und echte Werte. Serviert mit frischen Pastelltönen und Naturfarben, gemütlichen Bänken oder einladenden Theken bzw. Barkreationen entstehen perfekte Orte zum Auftanken. Ganz nach Wunsch in traditionellem oder purem Design. Denn auch modern Country findet immer mehr Anhänger und übersetzt das heimelige Gefühl in zeitgemäße Formen. Dabei laden überraschende Raumlösungen immer wieder neu zum Perspektivwechsel ein und garantieren mit hochwertigen Materialien sinnliche Genuss-Erlebnisse der besonderen Art.*

MAGAZIN

Innovativer Küchen-Mix: „Blend – Kitchen and Bar“

DAS BERLINER RESTAURANT KREIERT EINE VÖLLIG NEUE ART DER KÜCHE

Ob türkisch, italienisch, asiatisch oder typisch „deutsch“ – die Berliner Küche ist wild, multikulturell und unkonventionell. Und lässt sich nicht so einfach in eine Schublade stecken. Eine reizvolle Herausforderung für Küchenchef Steffen Sinzinger. Er zelebriert diese bunte Vielfalt im neuen „BLEND berlin kitchen and bar“ und befördert seine Gäste mit seinen Kreationen sweet soft and lazy in den geschmacklichen Melting Pot der Hauptstadt! Denn hier ist der Name Programm: Das am 17. Oktober 2017 offiziell eröffnete Restaurant, direkt am Zoologischen Garten versteht sich nicht nur als neuer Szenetreff, sondern bringt mit kreativ-interpretierter „Berliner Cuisine“ und regionalen Produkten auch die kulinarische Vielfalt der Metropole auf den Teller.

Dieser einzigartige wie köstliche Mix verschiedenster Aromen und Kulturen zeichnet die Küche des BLEND, aber auch die Berliner Foodszene selbst, aus. Dabei gilt für den Küchenchef Steffen Sinzinger stets der einfache Grundsatz „Gegessen wird, was schmeckt“: Das sind zum einen bekannte und doch völlig neu interpretierte Berliner Gerichte, aber auch aktuelle internationale Einflüsse, die in der Hauptstadt eine Heimat gefunden haben. Wichtig ist Sinzinger bei seiner saisonal wechselnden Speisekarte, dass sich alle Gerichte kombinieren lassen und so ein kulinarisches Gesamtbild entsteht. Zu den Signature-Gerichten zählen z.B. „Lauwarm gebeizte Forelle nach Königsberger Art mit Schmorgurke und Senfsaat“, „Lammbällchen, Hummus, Schwarzwurzel und Kaffee“ und „Kalbsleber mit Apfel-Currycreme, Sojazwiebel und Sesamjus“. Krönender Abschluss ist die „Berliner Luft mit Limonengranité“ – eine kreative Inszenierung des Klassikers der Stadt. Auf den Tisch kommt dabei nur beste Qualität aus regionalen und saisonalen Produkten.

Inspiration findet der überzeugte Küchenchef und Wahlberliner in der lebhaften städtischen sowie internationalen Foodszene, zu der er beste Kontakte pflegt. Insbesondere Berlin zeichne sich als kulinarischer Hotspot durch seine Lebendigkeit und den Drang, sich ständig neu zu erfinden, aus, so Steffen Sinzinger. Denn als kulinarischer Foodblogger ist der 36-jährige schon längst eine feste Größe der Szene und befasst sich ausführlich mit Kochbüchern, Rezepten oder neuen Küchengeräten. Aber auch als Koch hat er sich schon viele Sporen verdient: Der gebürtige Thüringer begann seine Karriere im Restaurant „first floor“ (1 Michelin-Stern, 18 Punkte im Gault & Millau). Dort lernte er die französische Küche unter der Leitung von Sternekoch Matthias Buchholz kennen. Der Bruch mit alten Traditionen folgte dann mit der japanischen Fusion-Küche im „Shiro i Shiro“ unter Eduart Dimant, bevor er als Chefkoch im „Le Faubourg“ seinen eigenen Stil entwickelte. Im BLEND interpretiert er nun die höchst beschwingte Foodszene Berlins auf seine ganz eigene Art.

Hommage an die Heimat
Der Berliner Zoo wurde auf markante wie auf dezente Weise in das Interieur integriert. Warme Holz- und gedämpfte Grüntöne setzen einen gelungenen Kontrast und schaffen eine behagliche Wohlfühlatmosphäre. (Bilder oben)

Das kulinarische Konzept des Restaurants setzt sich übrigens in der angegliederten Bar fort, wo Gäste, neben kleinen Snacks, aus einer großen Auswahl lokal produzierter Biere, Cider und edlen Spirituosen wählen können. Außerdem hochprozentige Highlights: Der Kornbrand und Gin des Berliner Cult Labels Berliner Brandstifter. Auch ein Single Malt und Straight Rye Whisky erster Güte direkt aus dem Spreewald ist zu empfehlen. Dreierlei Rum, bottled in Berlin, macht neugierig. Allein dafür lohnt es sich schon, der BLEND Bar einen Besuch abzustatten.

Eine Hommage an die Heimat sind auch die Gestaltung und Einrichtung des trendigen Lokals. Den für das Innendesign verantwortlichen Sundukovy Sisters ist es gelungen, den Berliner Zoo auf markante ebenso wie dezente Weise in das Interieur zu integrieren, ohne dabei den Stil des Restaurants zu dominieren. Warme Holz- und gedämpfte Grüntöne setzen einen gelungenen Kontrast und schaffen eine behagliche Wohlfühlatmosphäre. Inspiriert von der multiethnischen Bevölkerung spiegelt BLEND den Geist und die Seele Berlins als Schmelztiegel wider: Frei, modern, urban, und kreativ.

Infos: www.restaurant-blend.com

500 Gourmet-Tempel in Deutschland

Der Feinschmecker Restaurant-Guide 2018

Haben Sie Lust auf kulinarische Abwechslung? Dann werfen Sie doch einmal einen Blick auf die 500 besten Restaurants in Deutschland. „Der Feinschmecker“ – das führende Magazin für Reisen, Genuss und Lebensart aus dem Hamburger Jahreszeiten Verlag – hat nämlich wieder die Spitzenlokale des Landes gekürt und in einem Guide zusammengefasst. Auf 258 Seiten finden Freunde der gehobenen Küche aktuelle Empfehlungen von Sylt bis zum Bodensee.

Das ganze Jahr hindurch reisen Redakteure und Autoren quer durch die Republik und testen Restaurants. Szenelokale ebenso wie Spitzengastronomie. Die 500 Besten finden dann Eingang in den jährlich neu erscheinenden Guide. Inklusive Bewertung: Alle Lokale wurden mit bis zu fünf „Feinschmecker-Punkten“ ausgezeichnet.

Darüber hinaus bietet der kulinarische Wegweiser alles, was man für eine Reservierung benötigt: Beschreibungen von Küchenstilen, beispielhafte Gerichte, einen Eindruck vom Ambiente sowie Preis-Angaben und weitere Daten. Die gebundene Ausgabe gibt es für 9,95 Euro im Handel.

Infos: www.der-feinschmecker-shop.de

„Grill & Health“ – Casual-Fine Dining edel serviert

RESTAURANT VILLA ROTHSCHILD KEMPINSKI IN KÖNIGSTEIN IM TAUNUS

Wer Appetit auf gesunde Kost mit exquisiten Zutaten und besonderem Appeal hat, der sollte sich Zeit für einen Ausflug nach Königstein im Taunus nehmen. Denn dort kredenzt die Villa Rothschild Kempinski mit „Grill & Health“ ein komplett neues Kulinarik- und Design-Konzept. Eine elegante Kombination aus Restaurant, Bibliothek und Lounge zelebriert „Casual-Fine-Dining“ auf erstklassigem Niveau und in entspannter Atmosphäre. Das Credo: Mit Charisma statt Etikette! Dabei spielen die hochwertigen Health-Kreationen und Grill-Angebote des Restaurants ebenso eine tragende Rolle wie die Bibliothek als zeitgemäßer Link zur Rothschild-Historie und die Lounge mit Fokussierung auf die Vinologie des Hauses. Auch das Interior ist stimmig. Es verbindet auf ansprechende Weise moderne Akzente mit der umgebenden Natur und Tradition der Villa Rothschild. Geölte Dielenböden in heimischer Eiche und Wandverkleidungen aus hochwertigem Nussbaum korrespondieren farbenfroh mit Velours in edler Haptik und bilden den perfekten Rahmen für Unikatkamine aus Jura-Mamor. Diese Gesamtgestaltung greift die Philosophie des Fünf-Sterne-Superior-Hotels vor den Toren Frankfurts am Main auf und unterstreicht den Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit in markantem Wohlfühlflair.

„Eigen und echt. Mit purem Geschmack als Kernbotschaft. Und das in jeder Hinsicht“, beschreibt Küchenchef Sebastian Prüßmann das neue kulinarische Herz in der ehemaligen Rothschild-Sommerresidenz. „Es geht um die Freude an gutem und echtem Geschmack, der gesund und entspannt erlebt werden soll“, erklärt der Experte. „Ernährung ist und wird eines der wichtigsten Faktoren in unserem Leben sein. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und das Wissen darüber, für uns und die nächsten Generationen, sind essentiell, um Respekt vor diesem hohen Gut zu entwickeln. Lecker, gesund und entspannt. Das soll Grill & Health ausdrücken.“ Dabei spielt selbstverständlich auch die Gesundheit eine entscheidende Rolle und hat in der Küche einen entsprechend hohen Stellenwert. „Wir haben spezielle Health-Speisen, die die natürliche Kraft unserer Nahrungsmittel wie etwa Ingwer bewusst, aber eben auch gekonnt aufnehmen. Diese Angebote sind Symbol für eine Art „Life is great-Feeling“. Health Food drückt unserer Ansicht nach Lebensfreude und Vitalität aus. Das bedeutet aber nicht, dass ein perfekt gebratenes Steak nicht mehr gewollt ist und ein Wiener Schnitzel nicht einmal genau das richtige sein darf. Es geht um die Balance.“ Selbstredend, dass Sebastian Prüßmann auch den Grill-Delikatessen eine einzigartige Geschmacksnote verleiht. „Unser spezieller Lavagrill, der ganzjährig in der Rothschild-Küche eingesetzt werden kann, ermöglicht eine fettfreie Zubereitung und schafft ein BBQ Aroma, auch ohne Holzkohle. Dabei kommt das kulinarische Potential der Lavasteine voll zur Geltung“, macht der Sternekoch Appetit.

Mit dem neuen Konzept hat sich das Restaurant Villa Rothschild rund zehn Jahre nach seiner Eröffnung neu erfunden und will wegweisende Maßstäbe in puncto nachhaltiger und gesunder Ernährung setzen. Doch wie sehen es die Besucher? „Bisher sind wir ziemlich begeistert“, freut sich der Restaurantchef. „Es ist schön zu sehen, dass Gäste ausprobieren, wenn man sie professionell und individuell berät. Wir haben uns mit dem Thema befasst, es macht uns Spaß und das kommt an. „Grill & Health“ ist aber auch ein Konzept für die Zukunft. Nachhaltigkeit und konstantes Qualitätslevel sind ausschlaggebend für den langfristigen Erfolg“, so Prüßmann.

Mit „Grill & Health“, will die berühmte Adresse für hochkarätige Kulinarik erster Anlaufpunkt für bewusste Genießer in der Rhein-Main-Region werden und reagiert mit einem spezifischen Angebot von „Health-Speisen“ auf die wachsende Nachfrage rund um die gesunde Küche. Aber auch das wunderschöne Umfeld lockt. Nur 25 Autominuten von Frankfurt entfernt fängt die Entspannung an. In der denkmalgeschützten Jugendstilvilla der Familie Rothschild erwartet die Gäste, neben der hervorragenden Küche, ein lichtdurchfluteter Pavillon mitten im Grünen und in der Sommersaison die bezaubernde Rothschild-Terrasse mit einem faszinierenden Blick auf die Mainebene. 22 luxuriöse Zimmer und Suiten, vier historische Tagungssalons und die Tizian's Bar sowie das Gourmetrestaurant machen Lust auf ein verlängertes Wochenende in Königstein.

Infos: www.villarothschild-restaurant.com

Smart today.
Smart tomorrow.

BOSCH
Technik fürs Leben

Vernetzen Sie Ihre Küche zukunftssicher mit Home Connect und senden Sie z. B. Rezepte an Ihren Bosch Backofen. Mehr smarte Ideen auf **www.bosch-hc.de**

Home Connect ist ein Service der Home Connect GmbH.

Smart, intelligent und mit Spaßfaktor

Vernetzte Geräte können mehr

Fotos: Bosch

Überall ist die Rede vom smarten Wohnen. Vernetzten Geräten und Steuerungen via App. Das ist Ihnen unheimlich? Muss es nicht. Denn die neue Technologie punktet in erster Linie mit vielen praktischen Vorteilen. Stellen Sie sich vor, Ihr entspannter Feierabend beginnt. Auf dem Heimweg werfen Sie einen Blick in den Kühlschrank – direkt vom Smartphone oder Tablet aus. Mal schauen was noch da ist oder ob für das Abendessen noch was fehlt. Dann ein köstliches Rezept aus der Home Connect App aussuchen, die passende Einstellung direkt an Ihren Backofen senden und das Gerät schon einmal vorheizen. Dann die fehlenden Zutaten auflisten lassen und beim Lieferservice punktgenau bestellen. Ganz einfach, bequem und schnell. Dabei handelt es sich nicht um einen Schwenk in den neuesten Science Fiction Film, sondern um die Realität. Jederzeit möglich. Auch für Sie. Mit Home Connect von Siemens können Sie Ihr Zuhause zu jeder Tages- und Nachtzeit steuern – von jedem Ort aus. Vernetzt mit den WLAN-fähigen Hausgeräten lassen sich zahlreiche Aufgaben im Haushalt nicht nur effizienter erledigen, sondern auch vereinfachen.

Foto: Bosch

SMART WOHNEN MIT VERNETZEN GERÄTEN

Wenn Sie mögen, können Sie sogar einen eigenen, persönlichen Haushaltshelfer engagieren. Frei Haus. Mit Mykie – stellt Ihnen **Siemens** künftig einen smarten Gesprächspartner in der Küche zur Seite, der Ihnen zuhört, Fragen beantwortet und Sie beim Kochen Schritt für Schritt durch das Rezept führt. Kommunizieren Sie mit Mykie bequem mittels Spracherkennung und steuern Sie die gesamte Bandbreite der Hausgerätefunktionen – Ihr kleiner vernetzter Küchenassistent weiß sofort, was sich gerade im Kühlschrank befindet, wie lange der Kuchen noch im Backofen bleiben sollte oder ob Ihr Geschirrspüler noch läuft.
Auch **Bosch** hat sein Angebot an vernetzbaren großen Hausgeräten komplettiert – es reicht von Backofen und Kochfeld über die Dunstabzugshaube, den Geschirrspüler und den Kühlschrank bis hin zur Kaffeemaschine: Alle Modelle können Sie über eine App jederzeit steuern und überwachen. Die Home Connect Plattform bietet nicht nur zuhause unschlagbare Vorteile, sondern auch gerade dann, wenn Sie unterwegs sind. So können Sie z.B. überprüfen, ob ein Gerät auch wirklich ausgeschaltet wurde oder nicht. Beim vernetzten Geschirrspülen kommt ein weiterer Vorteil dazu: Der integrierte Tab-Counter in der Home Connect App weiß jederzeit, wie viele Tabs noch vorhanden sind. Per Push-Nachricht erinnert er Sie daran, Tabs beim nächsten Einkauf mitzubringen. Auch eine automatische Nachbestellung via App ist möglich. Sie wünschen sich Inspiration für das nächste große Familienessen? Legen Sie los! Die Home Connect Rezeptewelt steckt voller leckerer Ideen. Mit einem Fingertipp können Sie die kompletten Rezepteinstellungen an den Ofen senden, von der Heizart über die Temperatur und den Einsatz der Sensorik bis hin zur Gardauer. Per „AutoControl“ tauschen Sie die Geräte automatisch miteinander aus. Noch einen Schritt weiter geht „FlexStart“: Wer ein EEBUS-gestütztes Energiemanagement für seine Netzanbindung oder Photovoltaikanlage verwendet, kann in der App ein Zeitfenster festlegen, in dem die Haushaltsgeräte ihre Arbeit erledigt haben sollen. Das intelligente Energiemanagementsystem wählt dann die günstigste Energiequelle aus und startet selbsttätig.
Sie möchten lieber selbst mit den Geräten kommunizieren? Kein Problem. Kennen Sie schon Alexa? Die virtuelle Dame erfüllt Wünsche auf Zuruf. Dahinter steckt eine komplexe Sprachsteuerung mit vielen Talenten. Vom Auto über den Lichtschalter bis zur Kaffeemaschine lassen sich zahlreiche Hausfunktionen

Foto: Siemens

Foto: Siemens

Foto: Miele

über einen Sprachassistenten steuern. Ab sofort hören auch die **Miele** Geräte auf Alexa. Ohne das Smartphone in die Hand nehmen zu müssen, können Sie Ihre Geräte per Sprachsteuerung kontrollieren: Erkundigen Sie sich einfach über Amazon Alexa nach dem Status Ihrer Geräte oder fragen nach hilfreichen Informationen beim Kochen. Und so einfach funktioniert es: Sie liegen auf dem Sofa und rufen: „Alexa! Frage Miele, wann der Geschirrspüler fertig ist?“ Prompt kommt die Antwort: „Der Trocknungsvorgang läuft noch und benötigt weitere 13 Minuten.“ Oder: „Alexa! Frage Miele, wie lange braucht der Dampfgarer noch?“ Sofort werden Sie auf den aktuellen Stand gebracht: „Der Dampfgarer braucht noch zehn Minuten.“ Miele@home vernetzt intelligente Hausgeräte und revolutioniert die Art der Bedienung. Auch mit technischem Verständnis beeindruckt der Sprachservice. Mussten Sie sich früher noch seitenlang durch Bedienungsanleitungen kämpfen, hat Alexa nun auf Anhieb die richtigen Informationen parat. Und das Beste: Um von den hilfreichen Informationen zu profitieren, benötigen Sie nicht einmal vernetzte Geräte. Überlassen Sie also ruhig einmal der Technik das Kommando – last but not least bleiben Sie der Chef bzw. die Chefin im Hause und behalten immer die Kontrolle.

Foto: Miele

Bewegung am Hot Spot!

Fotos: Miele

Wenn Sie denken, dass Sie bereits alles über das Kochen und Backen wissen, wird Ihre Welt jetzt ein wenig ins Wanken geraten. Denn die neuen Backöfen, Herde und Dampfgarer folgen ganz eigenen Gesetzen. Und stellen unsere physikalischen Kenntnisse auf eine harte Probe. Oder können Sie sich erklären, wie sich ein Fisch im Eisblock perfekt garen lässt ohne dass etwas schmilzt? Eine Erfindung aus Hollywood? Definitiv nicht. Ganz im Gegenteil: Es handelt sich um „Revolutionary Excellence"! Made in Germany. Aus dem Hause **Miele** direkt in unsere Küchen. Der Hausgerätehersteller hat einen Dialoggarer entwickelt, bei dem elektromagnetische Wellen zum Einsatz kommen und mit den Lebensmitteln in den Dialog treten. Aber keine Sorge: Die elektromagnetischen Wellen haben keine Nebenwirkungen. Weder für Ihre Gesundheit noch auf Vitamine oder Mineralstoffe. Und auch die Kommunikation läuft geräuschlos ab. Auf den ersten Blick stellt die Koch-Revolution alles auf den Kopf. Denn bisher war für jeden klar, dass die Hitze des Ofens von außen nach innen ins Gargut oder die Backware eindringt. Das ist Schnee von gestern. Ab sofort geht es anders herum.

MULTITALENTE: HERDE, BACKÖFEN UND DAMPFGARER

Der neue Dialoggarer nutzt keine Hitze, sondern arbeitet mit Frequenzen, die ständig wechseln und so quasi mit seinem Inhalt „kommunizieren". Denn die Moleküle in Lebensmitteln sind unterschiedlich angeordnet und verändern sich während des Garprozesses. Via Hochleistungssensoren erhält der Dialoggarer deshalb permanent Rückmeldung, wie viel Wärme das Gargut bereits aufgenommen hat und passt sich perfekt an. Das hat gleich mehrere Vorteile: Der Energieverbrauch sinkt, denn Sie sparen bis zu 70 Prozent der üblichen Zubereitungszeit. Ab sofort benötigt z.B. das Pulled Pork anstelle von acht nur noch 2,5 Stunden.

Der Zeitfaktor spielt in unserem Leben eine immer wichtigere Rolle. So sehr, dass er schon längst die Küchenarbeit und sogar unsere Essgewohnheiten bestimmt. **Siemens** wollte es genau wissen und hat das Zukunftsinstitut beauftragt, für einen Trendreport Verbraucher zu befragen. Mit eindeutigen Ergebnissen: „Die zentrale Lebensknappheit ist nicht mehr ein Mangel an Waren, sondern der Mangel an Zeit". Immer mehr Menschen fühlen sich von der Organisation ihres Alltags überfordert. Herkömmliche Mittel reichen nicht mehr aus, um alle Aufgaben zu bewältigen. Dabei nimmt die Hausarbeit mit 37 Prozent den zweiten Platz unter den Faktoren ein, die im Leben für Stress sorgen. Grund genug für **Siemens** neue Features zu entwickeln, die helfen wertvolle Zeit einzusparen. So sind die neuen „iQ500" Backöfen und Herde mit innovativen Programmen ausgestattet, die das Handling spürbar erleichtern. So punkten alle Geräte mit einer Schnellaufheizung und ausgewählte Herde bzw. Backöfen geben mit „coolStart" noch mehr Gas. Als wahrer Küchenhelfer mit erstaunlichen Kochtalenten erweist sich auch „cookControl": Hier ist das Kochbuch gleich mit eingebaut. Saubermachen ohne Kraftanstrengung bietet „activeClean®": Ein Knopfdruck genügt und Ihr Backofen reinigt sich von selbst. So wird der Küchenalltag zum Kinderspiel. Auch das neue inductionAir System Kochfeld unterstützt, dank aktueller Sensorik, ein sorgenfreies Kocherlebnis. Mehr Zeit, um die wirklich schönen Dinge im Leben zu genießen ermöglicht **Siemens** Ihnen außerdem mit Home Connect. Denn die modernen Herde sind alle via App steuerbar. Für die einfache Verständigung sorgt das übersichtliche TFT-Display mit einer Kombination aus Klartext und Bildern. Zusammen mit Speed-Optionen, Automatik-Programmen und einem glasdominierten Erscheinungsbild wird der Küchenklassiker Herd damit rundum fit für das „Seamless Life". Ein neuer Trendbegriff, der die Verschmelzung von Digitalisierung, intelligenter Technologie und Design für einen reibungs- und stressfreien Alltag beschreibt.

Auch **Bosch** hat bei der Entwicklung seiner aktuellen Gerätereihen die Wünsche der Verbraucher fest im Blick. Haben Sie in der Küche gern die Kontrolle über Braten, Kuchen und Auflauf? Dann gehören Sie zu den 82 Prozent, die laut Umfrage Koch- und Backprozesse gern regelmäßig überprüfen. 79 Prozent bedienen sich sogar verschiedener Zubereitungstricks, die zwar meist aufwändig, aber dennoch wenig zuverlässig sind. Die können Sie getrost zu den Akten legen. Denn **Bosch** hat Geräte entwickelt, die bereits mit praktischen Assistenzfunktionen, wie Bratenthermometer und Dampfunterstützung ausgestattet sind. Nehmen Sie sich ein Buch oder surfen Sie ein wenig mit dem Tablet. Das Kochen übernehmen ab sofort Herd und Ofen. In Eigenregie! Bis zu 40 Automatikprogramme bestimmen selbstständig Temperatur, Heizart und Garzeit für ein zuvor ausgewähltes Gericht. So gelingen auch komplizierte Rezepte. Bis ins letzte Detail. Einfach die Dampfunterstützung nutzen und schon klappt es mit der Kruste beim Brot oder Braten. Darüber hinaus sorgt eine Vielfalt an Heizarten für die jeweils beste Zubereitungsart.

Foto: Siemens

Das erste Date mit dem Zukünftigen, der Besuch der Schwiegereltern oder ein Festessen mit der ganzen Familie: Es gibt Momente, da muss ein Dinner nicht nur gelingen, sondern perfekt zubereitet sein. Auf den intelligenten „SenseCook" Backofen aus der „Mastery Range" können Sie sich verlassen. Er ist mit einem Kerntemperatursensor ausgestattet und bereitet alle Gerichte auf den Punkt genau und nach ganz persönlichem Geschmack zu. Das gilt auch für den Multi-Dampfgarer. Rare? Medium? Well Done? Machen Sie Ihren Gerichten Dampf und zaubern Sie saftigste Rinder- oder zarteste Lachsfilets. Der „Steam-Range" kocht auf Sterne-Niveau. Dabei bewahrt die richtige Kombination aus Dampf und Heißluft Aromen ebenso wie Vitamine und sorgt gleichzeitig dafür, dass sich alle Geschmacksnuancen jederzeit voll entfalten. Echte Haushaltsprofis, die mit durchdachter Technik einen tollen Job im Alltag machen, liefert auch **Constructa**. Smarte Typen in Bestform bringen Stil in die Küche. Ob modernes, schwarzes Glasdesign oder ergonomisch geschwungene Metallgriffe bei Backöfen und Mikrowellen – schon beim Anblick kommt Freude

Foto: Neff

Auch nach getaner Arbeit profitieren Sie von den intelligenten Küchenassistenten. Diese übernehmen sogar die Reinigung. Dabei stehen mehrere Varianten zur Wahl: Von der Pyrolyse-Selbstreinigung bis hin zur „EcoClean" Keramik-Beschichtung, die Fett bereits während des Bratvorgangs ganz natürlich mithilfe von Sauerstoff abbaut. Unterschiedliche Bediensysteme und Displays, die sich einfach, komfortabel und intuitiv managen lassen, runden den Service ab. Brauchen Sie viel Freiraum beim Kochen? Individuell, flexibel und jedes Mal ein wenig anders? Kein Problem. Das Induktionskochfeld „MaxiSense® Pure Flex" von **AEG** ist für Ihre Wünsche gemacht. Verbinden Sie einfach einzelne Kochzonen zu einer großen Brutzelfläche. Oder arbeiten Sie auf einer „Platte" mit drei unterschiedlichen Temperaturbereichen: Erhitzen, Kochen, Warmhalten. Die Induktionskochfelder sind enorm anpassungsfähig. Außerdem praktisch: Dank der neuen Benutzeroberfläche haben Sie während des Kochens alle Einstellungen und Temperaturstufen stets im Blick. Auch die aktuellen Öfen von **AEG** haben es in sich: Denn manchmal darf einfach nichts schieflaufen.

Foto: AEG

neuen **Neff** Backöfen. So ist z.B. die versenkbare Ofentür „Slide&Hide®" längst legendär. Um ohne Stolperfalle den Kuchen aus dem Backofen zu holen, gibt es diesen Luxus jetzt auch in der Preis-Einstiegsklasse. Für alle die gern kochen aber ungern putzen, hat **Neff** seine Backöfen zudem mit hilfreichen Reinigungssystemen ausgestattet – allen voran die pyrolytische Selbstreinigung, bei der Fett- und Speisereste zu einem Häufchen Asche verbrennen. Aber auch die „EasyClean®" Reinigungsfunktion oder eine selbstreinigende Ofen-Rückwand machen sich für ungetrübte Kochfreude stark. Sie sind multitasking? Dann wird Ihnen „CircoTherm®" gefallen. Denn ab sofort können Sie auf vier Ebenen gleichzeitig backen, braten und garen. Skeptisch? Brauchen Sie nicht, denn eine Aromavermischung der verschiedenen Speisen ist garantiert ausgeschlossen. Fisch schmeckt nach Fisch, Schokoladenkuchen nach Schokoladenkuchen und Gemüse nach Gemüse. Basta! Auf diese Weise kommt Abwechslung auf den Speiseplan, die Zubereitung geht schnell von der Hand und macht Lust auf neue Rezepte.

Fotos: Bosch

auf und das Kochen oder Backen macht gleich viel mehr Spaß. Dieser Style setzt sich in der komfortablen Scroll-Bedienung fort. Sie nimmt die leichte Wischbewegung auf, die wir alle vom Smartphone kennen und macht die Bedienung kinderleicht. Die neuen Einbaugeräte sehen nicht nur stark aus, sie stecken auch voller technischer Raffinessen. Bis zu 40 Automatik-Programme sorgen dafür, dass zahlreiche Kochideen ohne Nachschlagen umgesetzt werden können. Und da der Hunger manchmal kaum Zeit lässt, sorgt die Schnellaufheizungsfunktion dafür, dass die gewünschte Temperatur im Handumdrehen zur Verfügung steht: Damit verringert sich die übliche Aufheizzeit um bis zu 30 Prozent! Flexible und komfortable Kochfelder mit Kombi-Induktion lassen sich per Fingertipp für den Einsatz von Brätern oder großem Kochgeschirr zusammenschalten und runden das kulinarische Vergnügen perfekt ab. Schließlich geht es in der Küche um Genuss, Freude und Erlebnisse für alle Sinne: Erfinderisch, clever und mit Oho-Effekt punkten deshalb die Funktionen der

Foto: Constructa

Kraftvolle Frische in neuen Formen

Foto: Homeier

Kochen Sie noch hinter geschlossenen Türen? Falls ja, wird das bei Ihrer neuen Küche bestimmt anders, oder? Die neuen offenen Architekturen rund um Spüle und Herd rücken das Kochzentrum in den Mittelpunkt des Hauses. Wohnlich, gemütlich und herrlich großzügig lockt die Kücheninsel, sorgt ein Tresen für Urlaubsstimmung und macht das Kochen in großer Runde gleich viel mehr Spaß. Aber wohin mit den Dünsten? Auch wenn Braten und Küchen-Aromen Appetit machen, hört der Spaß spätestens beim Gulasch-Anbraten mit nicht enden wollenden Dampfschwaden und Zwiebelgerüchen auf. Und wer hat schon Lust drei Tage lang nach dem Eintopf-Genuss noch den deftigen Duft im ganzen Haus schnuppern zu müssen? Da hilft nur eine leistungsstarke Dunstabzugshaube. Allerdings wäre eine großformatige Variante schnell im Weg. Da es aber den Frischlufttalenten um Saugkraft und nicht um Größe geht, haben die Hausgerätehersteller kompakte Powerpakete entwickelt, die es in sich haben, direkt an der Kochplatte Platz finden und auf Wunsch sogar die Herdplatten smart connecten. So verschwinden die Dünste noch bevor sie sich in der ganzen Wohnung verteilen können. Sensorgesteuert, dezent, effizient und leistungsstark.

Foto: Bosch

Foto: Siemens

DUNSTABZUGSHAUBEN – SAUGKRAFT DISKRET INTEGRIERT

Zwei perfekte Technologien in einem Gerät bietet z.B. **Bosch**: Denn hier gehen Induktionskochfeld und ein integrierter Dunstabzug eine zukunftsträchtige Verbindung ein. Das Multitalent sieht nicht nur modern und edel aus, sondern vereint sensorgesteuerte Lüftungstechnologie mit zeitgemäßer „FlexInduction“ und hoch entwickelter Koch- bzw. Bratsensorik. Es passt sich unauffällig, aber elegant an jedes Küchendesign an, zelebriert ganz neue Perspektiven beim Kochen und ermöglicht spannende Varianten bei der Küchenplanung. Ebenfalls interessante Freiräume bietet „inductionAir“ von **Siemens**. Nach dem Motto „nieder mit dem Dunst“ hat der Profi ein „vario-Induktions“-Kochfeld mit integriertem Dunstabzugs-System entwickelt, das Dampf und Gerüche direkt neben Töpfen und Pfannen aufnimmt. Egal, wie hoch das Kochgeschirr ist: Der Dunst kommt nicht weit. Dafür garantiert eine Lüfterleistung von 690 m^3/h bei angenehm niedriger Lautstärke. Clever: Der **Siemens** „iQdrive Motor“ arbeitet immer nur so stark wie unbedingt nötig, denn der integrierte Luftgütesensor misst die Intensität bzw. den Verschmutzungsgrad des Dunstes und passt die Entlüftungsstufe automatisch an. Starke Technik, die sich – ganz Understatement – dem Design unterordnet und im Hintergrund bleibt, bietet auch **Miele**: „Two-In-One“ verbindet Induktionstechnologie mit einem integrierten Dunstabzug, der mittig von zwei variablen „PowerFlex“-Kochbereichen eingerahmt wird. Kraftvoll und leise geht der für den Wrasenabzug verwendete Eco-Motor zu Werke. Auch beim Raumanspruch zeigt sich das Powergerät genügsam: Die Lüftungstechnik kommt im Unterschrank mit wenig Platz aus. Außerdem praktisch: Neben modernen Touch-Bedienungen lässt sich das Duo mit „Con@ctivity 2.0“ ausstatten. Dabei handelt es sich um eine geniale Automatikfunktion: Der Dunstabzug checkt die Aktivität auf dem Herd per Sensor und passt sich dann dem tatsächlichen Kochgeschehen flexibel an. Nach Beendigung des Kochvorgangs schaltet er sich selbsttätig wieder aus. Einfacher geht es nicht. Sie legen Wert auf neueste Technik? Dann buchen Sie das ganze Verwöhn-Programm! Denn mit den Kochfeldabzügen von **Neff** verbindet sich Hightech mit Wellbeing. Klare Luft, Kopffreiheit und einen freien Blick gibt es all inclusive. Dafür sorgt der intelligente Kochfeldabzug. Auch er ist sensorgesteuert und punktet mit optimaler Reaktionsfähigkeit. Dampf und Dünste haben keine Chance. Ein weiterer Vorteil: Der Abzug und das Kochfeld sind per WLAN verbunden und sorgen so für eine bequeme Bedienung über das „TwistPad Fire®“. Ab sofort können Sie sich völlig entspannt aufs Kochen konzentrieren und lassen die Geräte für sich arbeiten.

Foto: Miele

Das Induktionskochfeld mit eingebautem Dunstabzug punktet mit einem zweimotorigen Sockellüfter und besonders leistungsstarker Absaugung. Ein weiteres Plus: Zwei Ansaugöffnungen mit einfachem Hand-Öffnungsmechanismus sowie zwei Reinigungsstufen sorgen für Power. Auch das Kochfeld zeigt sich flexibel: Ganz nach Wunsch können Sie von den insgesamt vier Kochzonen jeweils zwei über eine Bridge-Funktion miteinander koppeln. Wenn technische Premiumstandards auf hochkarätiges Design treffen, können Sie sich auf ausgezeichnete Qualität in Topform freuen. Denn genau das bietet die „**Berbel** Downline“. Sie erhielt bereits vor ihrer Markteinführung von einer ausgewählten Jury den „Plus X Award“ für Innovation, High Quality, Design und Bedienkomfort. Futuristisch, dezent und dennoch mit Ausstrahlung sorgt der bewegliche Powermover direkt auf dem Kochfeld für Frischluft. Und zwar richtungsweisend. Er kann, ganz nach Wunsch mittig, rechts oder links positioniert werden, so dass ihm garantiert keine aufsteigenden Koch- und Bratdünste durch die Lappen gehen. Mit dieser Neuheit bietet der Geräteprofi innovative Technik im

Foto: Constructa

Schaffen Sie eine frische und angenehme Atmosphäre in Ihrer Küche mit einer Dunstabzugshaube, die sich perfekt in Ihr Küchendesign einfügt. Wie z.B. die **AEG** Dunstabzugshauben mit „Hob²Hood“-Funktion. Sobald Sie zu kochen beginnen, aktiviert sich die Dunstabzugshaube von selbst und stellt wie von Zauberhand die erforderliche Leistungsstufe ein. Außerdem bringt die formschöne, vertikale Abzugshaube auch optisch frischen Wind in Ihre Küche und hält die Luft sogar in größeren Genusszonen stilsicher sauber. Auf Wunsch lassen sich bei dem „ComboHob“ der „Mastery Range“ auch Kochfeld und Abluftgerät miteinander kombinieren. Dank des innovativen 2-in-1-Designs im attraktiven Turbinen-Look verschwinden Lüftungstechnik und Gerüche dezent unter dem Kochfeld. Das Kochsystem mit der kompakten Größe und edlem Design kann frei im Raum stehen und macht überall eine gute Figur: Vor dem Fenster, in der Küchenzeile oder in einer Kochinsel. So sind der modernen Küchengestaltung keine Grenzen gesetzt. Sie wollen mehr Spaß beim Kochen, weniger Energie verbrauchen und höchste Flexibilität genießen? Dann werfen Sie einen Blick auf die neue „Mistral All In One“ von **Homeier**.

Foto: Berbel

Foto: AEG

für Eyecatcher. Ihre Fensteroptik vermittelt den Eindruck als könnten Sie direkt in den Himmel schauen. Zudem lässt sie die Küche, durch großflächiges virtuelles Tageslicht, in ihren natürlichen Farben erscheinen. Selbstredend, dass sich dahinter nicht nur ein grandioses Lichtspiel, sondern auch ein hocheffektiver Dunstabzug verbirgt. Weitere Highlights serviert **Silverline** mit „Side Lighted“ und „Light Box“. Beide Geräte bestechen mit außergewöhnlichen Formen und einer umlaufenden LED-Beleuchtung. Außerdem neu und mit dem „Plus X Award“ für das beste Produkt 2016/17 ausgezeichnet: „Flow-in“, das Premium-Induktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug. Die vier Leistungsstufen sowie die Nachlaufautomatik können Sie bequem über Touch-Control steuern. Auch die Pflege der Abzugseinheiten geht schnell von der Hand: Einfach die Abdeckung herausnehmen und den Edelstahl-Metallfilter in der Spülmaschine reinigen. Gestalten Sie das Kochfeld mit Glaskeramik- oder Induktionskochfeldern. Auch Teppan Yaki-Domino Kochfelder inklusive Brückenfunktion, Ankochautomatik, Pausenfunktion sowie mehrere Warmhaltefunktionen sind möglich.

Fotos: Neff

Doppelpack: Ein modernes Induktionskochfeld inklusive leistungsstarkem Dunstabzug sowie höchst effektiver Luftreinigung mit Zentrifugalkraft und ohne Fettfilter. Auch wenn die Saugleistung am Kochfeld äußerst praktisch ist, spielt die Dunstabzugshaube in der Küche nach wie vor als Design-Highlight eine große Rolle. In verschiedenen Farben, Formen und Materialien setzen die schicken Geräte herrliche Akzente. So bietet z.B. **Constructa** eine breite Auswahl an formschönen Varianten an. Leise und leistungsstark befreien sie die Küche zuverlässig von Dünsten. Und überraschen mit großer Ausstrahlung. Klug platzierte LED-Spots machen es möglich. An der Kochstelle sorgen sie mit starker Helligkeit für einen komfortablen Überblick und lassen sich nach getaner Arbeit in den Wohlfühlmodus dimmen. Ob Flach, Schräg oder Box-Esse – die aktuellen Dunstabzugshauben ziehen nicht nur Gerüche an, sondern beeindrucken somit auch als attraktiver Blickfang. Schließlich ist die Kochzone von heute ein Ort, der Gourmets und Ästheten gleichermaßen mit allen Sinnen erfreuen muss. Da lohnt schon einmal der Blick an die Decke. Dort sorgt nämlich die „Sky Door“ von **Silverline**

Fotos: Silverline

Leise, nachhaltig und wahre Saubermänner

Foto: Neff

So ein smarter Houseboy ist doch etwas Feines: Er erledigt lästiges Spülen und übernimmt auch den Abwasch nach der großen Party. Zuverlässig, in kürzester Zeit, dezent und ohne zu murren. Dabei strahlt er sogar noch, bewegt sich nahezu unhörbar und ist auch in Kost und Logis sehr bescheiden. Glück gehabt, denken Sie? Ganz bestimmt. Aber die flinken Saubermänner können Sie sich auch in Ihren Haushalt holen. Denn bei den talentierten Küchenhelfern handelt es sich um moderne Geschirrspüler, die mit zahlreichen Funktionen und Extras nicht nur Strom und Wasser sparen, sondern auch Ihre Lebensenergie. Geschirrspüler von heute müssen sich vor allem an zweierlei messen lassen: an ihrer Reinigungsleistung und an der Trocknungspower. Dazu gehört auch, ärgerliche Feuchtigkeitsrückstände und Kalkflecken zu vermeiden.

GESCHIRRSPÜLER – EFFIZIENT, SCHNELL UND IN GLÄNZENDER FORM

Ein Fall für **Bosch**. Das Label hat beim Trocknen mit dem Einsatz des Minerals Zeolith neue Standards gesetzt und geht jetzt noch einen Schritt weiter: Die „PerfectDry“ Geschirrspüler mit Zeolith®-Technologie sorgen nicht nur für schonende Reinigung, sondern können noch mehr: Sie liefern perfekte Trocknungsergebnisse auf Geschirr aus Porzellan, Glas und sogar auf Kunststoffteilen, die aufgrund ihrer schlechten Wärmespeicherkapazität besonders schwer trocknen. Zudem rechnet sich die Zeolithtechnik, denn sie verbraucht sehr wenig Strom. Glänzende Aussichten für jeden Tag bietet auch **Siemens**: Das neue „brilliantShine“ System wandelt Feuchtigkeit in Wärmeenergie um und zaubert einen besonderen Glanz auf Ihre Gläser. Groß im Kommen sind außerdem die schlanken Geschirrspüler mit nur 45 cm Breite. Dafür hat die Marke eine neue

Foto: Bosch

Geräte-Generation entwickelt, die es in sich hat. So begeistert z.B. das extraleise Silence-Programm auch in den schmalen Geräten. Parallel dazu gibt der Spüler mit „Speed“ Gas. Wenn auf Ihrer Party einmal die Gläser ausgehen, sorgt der rasante Spüler in kürzester Zeit für Nachschub. Mit „varioSpeed Plus“ schafft er es messbar schneller – bis zu erstaunlichen 66 Prozent! Wenn Sie mögen, können Sie sich sogar mit den **Siemens**-Geräten unterhalten. Sie sind WLAN-fähig und lassen sich über die intuitive Home Connect App bequem aus der Ferne steuern. Damit erledigt sich der Abwasch von allein, während Sie ein Konzert genießen oder auf dem Golfplatz den Schläger schwingen. Apropos Schläger schwingen: Gehören Sie auch zu denjenigen, die sich im Haushalt den Rücken verrenken, um anschließend das geliebte Tennis-Match absagen zu müssen? Viele Haushaltsgeräte waren bisher nicht sehr ergonomisch platziert bzw. konzeptioniert. Jeder kennt das Problem: Der Geschirrspüler muss unter ständigem Bücken und Strecken be- und entladen werden, da sind Rückenschmerzen

Foto: Siemens

vorprogrammiert. Das hat jetzt ein Ende. Denn **AEG** bietet einen Geschirrspüler mit „ComfortLift“ an. Das hebt nicht nur das Geschirr auf ein neues Level, sondern erhöht auch spürbar den Bedienkomfort und Ihre Laune. Unkompliziert und clever: Dank der praktischen Funktion hebt sich der untere Korb mit einem Handgriff sanft nach oben, auf eine bequeme Arbeitshöhe. So lässt sich der Geschirrspüler mühelos und ohne lästiges Beugen ein- und ausräumen. Das ist nicht nur bequem, sondern auch ergonomisch sinnvoll – und zudem rückenschonend. Neben der sanften Hebefunktion punktet das Modell außerdem mit drei großzügigen Geschirrfächern und einer verlässlichen Reinigungsfunktion. Damit Sie keinen Glasbruch erleiden, liefert **AEG** auf Wunsch einen Glaskorb mit „SoftGrip“-Weinglashaltern und „SoftSpikes“ als Zubehör gleich mit. Und auch in puncto Energie kann sich der „ComfortLift“ sehen lassen: Der Geschirrspüler erreicht die beste Energieeffizienzklasse A+++. Mit seinem Geräuschwert von 39 dB ist das Gerät darüber

Foto: Siemens

hinaus geräuscharm und im „ExtraSilent“-Programm mit nur 37 dB sogar besonders leise. Features, die immer mehr zum Musthave beim Thema Spülen werden. Leise, schnell, mit maximal sauberen sowie hygienischen Ergebnissen und dabei sehr energiesparend beeindrucken z.B. die Saubermänner von **Constructa**. Spielerisch und als pfiffiges Highlight überraschen die neuen Leuchtsignale: „Time Light“ zeigt ab sofort auf dem Fußboden an, ob der Geschirrspüler gerade seine Arbeit verrichtet und wie weit diese fortgeschritten ist. Verschiedene Zusatzfunktionen, wie das Spezialprogramm zur Maschinenpflege oder „Hygiene Plus“ erfüllen alle Wünsche für ein sicheres Gefühl von Sauberkeit und Frische. Außerdem praktisch: „Aqua Stop“ und die praktische Vario Schublade. Mit der Option „Extra Trocknen“ können Sie sich zudem auch bei schwierig zu trocknenden Geschirrteilen auf optimale Ergebnisse verlassen. Parallel dazu bringt „Vario Speed Plus“ Tempo in den Spülvorgang. Außerdem entpuppen sich die cleveren Maschinen

Foto: Constructa

Foto: AEG

als sauberes Platzsparwunder: 14 Maßgedecke finden bequem Platz. Dafür sorgen flexible Körbe und eine intelligent durchdachte Innenorganisation. So macht sogar das Einräumen richtig Spaß. Auch die Spültalente von **Neff** erweisen sich als perfekte Raummanager: Ob große, sperrige Töpfe oder feines Glas – mit den smarten Flex-Körben passt sich die Spülmaschine Ihrem Geschirr an. Durch leichten Druck auf die roten Markierungen stellen Sie die Körbe so ein, wie Sie es brauchen. Besonderen Komfort bieten darüber hinaus die Sensortüren: Ein leichter Druck auf die Gerätefront genügt und der Geschirrspüler öffnet sich automatisch einen Spalt weit. Die Montage einer Griffleiste können Sie sich somit sparen. Übrigens: Flexibilität ist nicht länger eine Frage der Größe. In der neuen Spülergeneration von **Neff** finden alle Kunden ihr ideales Gerät: Für Nischen in 60 oder 45 cm Breite, mit dem passenden Korbsystem, der richtigen Einbauvariante und Programmen für jede Art von Verschmutzung. Einfach glänzend!

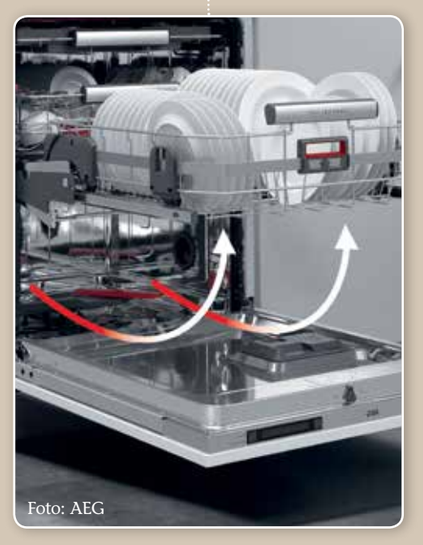


Foto: AEG

Coole Energiesparer

Foto: Gaggenau

Es gibt coole Typen, auf die niemand verzichten möchte. Sie sehen jederzeit tipp-topp aus, gehen mit der neuesten Mode und sind immer strahlend frisch. Außerdem helfen sie täglich im Haushalt und überraschen mit enormem Ordnungssinn. Selbstverständlich sind sie auch technik-affin und nehmen Ihnen gern schwere und ungeliebte Aufgaben ab. So einen möchten Sie heiraten? Tja, das ist eigentlich der einzige Nachteil dieser smarten Allrounder. Sie sind manchmal etwas frostig und entpuppen sich bei genauem Hinsehen als recht kantig. Denn die Rede ist von der neuen Generation moderner Kühlgeräte. Sie verfügen über erstaunliche Talente, sind effizient, intelligent und vor allem kommunikativ. Immer kontaktbereit und ansprechbar. Wenn Sie z.B. während des Einkaufens schauen wollen, was fehlt, connecten Sie einfach Mister Cool via App. Er aktiviert seine integrierte Kamera und schon sind Sie auf dem Laufenden.

AKTUELLE KÜHLGERÄTE MIT STARKEN FEATURES

Dabei spielt die Größe des Kühlschranks keine Rolle. So hat z.B. **Bosch** eine XXL-No-Frost-Kühl-Gefrier-Kombination inklusive Kameras entwickelt. Das Gerät lässt sich bequem aus der Ferne managen und falls die Kühlschranktür einmal aus Versehen offen gelassen wurde, erhalten Sie sofort eine Push-Nachricht auf Ihr Smartphone. Denn das Spektrum an Services, die über die Home Connect App bereitgestellt werden, wächst ständig. Bestes Beispiel: Der „Smart Storage Guide". Die Funktion gibt im Zusammenspiel mit der Kühlschrank-Kamera klare Hinweise zur idealen Lagerung, damit alle Lebensmittel so lange wie möglich haltbar bleiben. Aber nicht nur Hightech auch Fashion können die coolen Multitalente. So legt der „Vario Style" auf Wunsch Farbe auf. Simpel austauschbare, farbige Türfronten machen es möglich. Wählen Sie aus 19 attraktiven Farben: Von Sonnenblume, über Kirschrot bis hin zu Perlnachtblau. Oder holen Sie sich trendige Grüntöne in die Küche – ob in der Mode oder im Wohnbereich – sie symbolisieren Frische, Vitalität und ein bewusstes Leben. Gesundheit ist unser höchstes Gut und steht ganz oben auf der Prioritätenliste. Umso wichtiger, dass Lebensmittel immer frisch und schmackhaft sind. Dafür garantiert **Neff** mit verschiedenen Klimazonen. Dort halten sich Obst, Gemüse, Milchprodukte ebenso wie Fisch und Fleisch bis zu drei Mal länger als bisher. Zwei Bereiche mit unterschiedlicher Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur nahe 0 Grad garantieren bestmögliche Kühl- und Lagerbedingungen: In der „FreshSafe3"-Feuchtzone bleiben Obst und Gemüse knackig ohne an Vitamine oder Nährstoffen zu verlieren während die Trockenzone ein ideales Klima für Fisch, Fleisch, Wurst, Milch, Milchprodukte und Hartkäse bietet.

Um köstliche Gerichte zu zaubern, sind hochwertige Zutaten unverzichtbar. Und wenn sie dann noch schnell zur Hand sind, spricht das für eine perfekte Ordnung im Kühlschrank. Die „CustomFlex®"-Funktion von **AEG** räumt flexibel auf: Ordnen Sie z.B. die Türfächer einfach so an, wie Sie es möchten. Die praktischen Behälter lassen sich schnell und leicht in der Kühlschranktür bewegen und nach Bedarf arrangieren. So können Sie den Platz optimal ausnutzen. Ob variable Clips und transparente Boxen für Käse und Kräuter oder stabile Regalböden für Milchprodukte und Soßen – die CustomFlex®-Tür passt sich Ihren Wünschen an. Auch im Verbrauch: Bei einer Energieeffizienz A+++ können Sie bis zu 20 Prozent Strom sparen. Smarte Frischetalente sind auch die neuen **Siemens** „coolFlex"-Kühl-Gefrier-Kombinationen. Sie bringen Design und Größe auf ein neues Level. Zahlreiche innovative Features wie „Full noFrost", „hyperFresh premium 0 °C-Frischetechnik" und die „Skin-Kondensor"-Technologie bieten nicht nur mehr Komfort und längere Frische, sondern auch jede Menge Platz.

Foto: Siemens

Dank der smarten Konzeption der Geräte benötigen Sie keinen Seitenabstand mehr, so dass der Kühlschrank passgenau in die Küchenzeile eingebaut werden kann. Und das in der besten Energie-Effizienzklasse A+++. Außerdem ein echtes Highlight: Das neue Lichtkonzept mit LED-Spots. Als cooles Raumwunder beeindruckt zudem die XXL Design-Variante in „black inox". Mit 70 cm Breite und 80 cm Tiefe bietet das Kühlgerät bis zu 35 Prozent mehr Stauraum und hat alles an Bord, um Einkaufszeit zu sparen, die Planung spontaner zu gestalten und als attraktiver Blickfang zu gefallen. Schließlich isst das Auge mit. Wer Appetit auf schöne Formen hat, kommt bei der Luxusmarke **Gaggenau** auf seine Kosten. Denn hier wird Design als Leidenschaft zelebriert. Mit der frischen „Vario Kälte-Serie 400" setzt das Label ein Statement der besonderen Art. Sämtliche Kühl- und Gefriergeräte, bzw. -kombinationen sowie Weinklimaschränke der vollintegrierbaren, modularen Einbauserie können Sie individuell kombinieren. Die markante Serie überzeugt optisch ebenso wie mit funktionell und punktet mit enormen Gestaltungsfreiraum. Vor allem Liebhaber avantgardistischer Ästhetik werden von der hochwertigen architektonischen Ausstrahlung begeistert sein. So setzen z.B. grifflose Türen, individuelle Fronten sowie Edelstahl- und die Glastüren der Weinklimaschränke jede Küche stilvoll in Szene. Auch der Blick hinter die Türen lohnt sich: Die Ausstattung ist komplett aus Edelstahl und eloxierten Aluminiumelementen in dunklem Anthrazit gefertigt. Im Mix mit dezenten klaren Glasplatten, massiven Aluminium-Türabstellern und blendfreier warmweißer LED-Beleuchtung kommt Atmosphäre auf. Außerdem cool: die automatische Öffnung. Einfach sanft drücken und die grifflose Tür geht wie von Zauberhand auf. Ebenfalls tricky und bühnenreif: Ein intelligenter Sensor erkennt den Nutzer, sobald er sich nähert und aktiviert automatisch die Beleuchtung.

Foto: Bosch

Foto: AEG

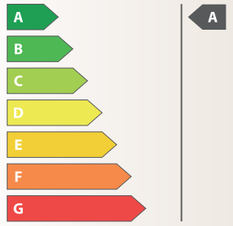
Foto: Neff

ENERGIEEFFIZIENZ-KENNZEICHNUNG

Neue Energielabel-Verordnung

Am 1. August 2017 ist eine neue EU-Energielabel-Verordnung in Kraft getreten. Ziel ist, den Rechtsrahmen für die schrittweise Umstellung des EU-Labels mit den verwirrenden A+++-Klassen zu vereinfachen und auf A bis G-Skala zurückzuführen. Das Energielabel mit der Farbskala (grün = sehr effizient) bis rot (ineffizient) gilt seit 20 Jahren und informiert die Käufer bei mittlerweile über 16 Produkten von klassischen Haushaltsgeräten über den Energieverbrauch.
„Das ist ein gutes Signal für die Verbraucher, denn damit liefert das Energielabel klare und leicht verständliche Aussagen über den Energieverbrauch von Produkten. Zusätzlich werden Geräte künftig in einer EU-weiten Produktdatenbank registriert. Verbraucher können den Energieverbrauch per Datenbankrecherche vergleichen und so das sparsamste Gerät finden. Auch werden wir uns bei den Überarbeitungen der verschiedenen produktspezifischen Rechtsakte dafür einsetzen, dass sich die Anforderungen an Messverfahren stärker am tatsächlichen Verbraucherverhalten orientieren", erklärt Rainer Baake, Staatssekretär im Bundesministerium für Wirtschaft und Energie.
Bis Herbst 2018 sollen die Verordnungen zu Waschmaschinen, Kühlschränken, Geschirrspülern, TV und Monitoren sowie Beleuchtung überarbeitet sein. Nach einer Umstellungszeit für die Hersteller von ca. einem Jahr werden die neuen Energielabel mit der Skala A bis G für die Käufer ab Ende 2019/Anfang 2020 in den Geschäften sichtbar sein. Das Inkrafttreten der EU-Energielabel-Verordnung führt für Hersteller und Händler aber z.T. bereits jetzt zu Änderungen. So müssen sie in der Werbung stärker auf die Energieeffizienzklasse der Produkte hinweisen und die verfügbaren Klassen angeben.

Infos: www.bmwi.de



Boulette war gestern – schlemmen im Foodmarket „Kantini“

MAGAZIN

NEUES, GASTRONOMISCHES KONZEPT IN DER BERLINER BIKINI CONCEPT SHOPPING MALL

Kantini

Wenn Sie wieder einmal in der Hauptstadt sind, sollten Sie unbedingt einen Abstecher in die Bikini Concept Shopping Mall machen. Dort erwarten Sie nämlich nicht nur die neuesten Fashion-Trends und hippe Store-Konzepte zu verschiedensten Themen, sondern auch kulinarische Überraschungen. Frisch, modern und kunterbunt im Foodmarket Kantini. Unter dem Motto „Hier schnabuliert Berlin“ serviert das Einkaufscenter seit Mitte Januar diesen Jahres Gaumenfreuden der besonderen Art. International, anders und vielseitig. Bei Kantini trifft mexikanische Küche auf israelische Köstlichkeiten ebenso wie auf hawaiianische Poke Bowls oder koreanische Kreationen.

Aber nicht nur Liebhaber von gutem, hochwertigem Essen aus aller Herren Länder kommen auf ihre Kosten, auch Architektur-Fans haben allen Grund zum Jubeln. Denn bei der Planung und Entwicklung hatte kein Geringerer als Werner Aisslinger seine Finger im Spiel. Der Designer gehört zu den wichtigsten und einflussreichsten Gestaltern Deutschlands. Seine Arbeiten sind fester Bestandteil von Ausstellungen namhafter Museen wie des New Yorker MoMa, Metropolitan Museums oder Museums Neue Sammlung in München.

Im Mittelpunkt seines Berliner Konzepts stehen 13, als Modultresen konzipierte Food-Stände. Dazu frei Haus: Sightseeing in luftiger Höhe. Denn die lichtdurchflutete Loggia mit dem großen Panoramafenster und direktem Blick in den Zoo gehört eindeutig zu den Highlights des 1.800 Quadratmeter großen Areals. Aber auch der Blick auf die Einrichtung lohnt sich: So sorgen großzügige Sofalandschaften, verschiedene Sitztreppen sowie Schaukeln für bequeme Momente und entspannte Shopping-Pausen. Symmetrie und ansprechender Minimalismus finden sich im Interieur des Kantini ebenso wieder wie die Sonne von Palm Springs und der Lebensgeist Kaliforniens. Helle pastellfarbene Töne vermitteln Lebensfreude und Genuss. „Das Aufladen von Räumen durch Storytelling, ungewöhnliche Materialkombinationen und „experience“-orientierte Installationen ist im digitalen Zeitalter ein neues Spielfeld für alle Architekturen“, erklärt Werner Aisslinger und demonstriert sein Können eindrucksvoll in den neuen Räumlichkeiten.

Der Foodmarket ist das Tüpfelchen auf dem i von Bikini Berlin und punktet international als gastronomischer Hot Spot. „Mit dem Kantini schaffen wir eine neue, aufregende Destination, die es so bisher in der City West noch nicht gibt. Besucher können sich auf einen modernen, spannenden Mix an Anbietern freuen“, macht die Geschäftsführerin von Bikini Berlin, Antje Leinemann, neugierig. „Wir sind zuversichtlich, dass sich das Kantini als Ort des guten, authentischen Geschmacks in der kulinarischen Szene Berlins schnell als eine feste Größe etablieren wird.“

Geschmacklich ist für jeden etwas dabei: fünf Herkunftsregionen –European, Asian, Middle Eastern, Latin und Californian – bringen Abwechslung in den Speiseplan. So zelebriert z.B. die Berliner „Curry Company“ den beliebten Imbiss gleich in mehreren Variationen. Von der Premium-Version „dry aged“ bis zur veganen Currywurst. „Pasta Deli“ und „TerrAmare“ stellen unter Beweis, dass italienische Küche viel mehr als Pizza sein kann. Ob Tramezzini, Piadina Romagnola oder Mozzarella in Carrozza – Freunde der mediterranen Küche sind hier genau richtig. Bei „Frai“ hingegen steht die individuelle Ernährungsphilosophie des Gastes im Vordergrund. Besucher können sich aus unterschiedlichen Bausteinen ihr Lieblingsgericht zusammenstellen.

Mexikanisch wird es dann bei „Chaparro Cocina“ mit authentischer landestypischer Küche und Freunde der Middle East Cuisine werden von den israelischen Köstlichkeiten des „Djiamalaya“ begeistert sein. Last but not least darf natürlich im Berliner Foodmarket das asiatische Angebot nicht fehlen. Dafür sorgt u.a. das „Royals & Rice“, während bei „bibimix“ ausgefallene, koreanische Kreationen, wie z.B. Burger, auf der Speisekarte stehen. Eine Europa-Premiere im Kantini feiert außerdem das einzigartige Konzept von „SONS OF MANA“, dessen originelle hawaiianische Poke Bowls im Bikini Berlin von neugierigen Foodies zum ersten Mal verkostet werden können. Selbstverständlich kommen auch Naschkatzen auf ihre Kosten: An den Süßspeisen-Stationen von Südafrikas angesagtester Patisserie „Talking Beans“ aus Kapstadt und einer Berliner Eis-Manufaktur finden auch anspruchsvolle süße Gaumen eine köstliche Genusszone.

Infos: www.bikiniberlin.de

Bikini Concept Shopping Mall – hier schnabuliert Berlin
Architektur-Fans und Liebhaber von hochwertigem Essen aus aller Herren Länder kommen hier auf ihre Kosten.

Pink Tequila bringt Rosé auf Touren

Aktuelle Cocktail-Trends

Hola Amigo! Nachtschwärmer aufgepasst! In den angesagten Bars rotieren die Shaker jetzt in südamerikanischen Rhythmen und bringen heißes Flair ins Glas. Tequila sorgt für neuen Schwung am Tresen. Ein Agaven-Brand, der aus Mexiko stammt und es in sich hat. In ganz neuem Outfit serviert er zudem auch geschmackliche Überraschungen: Nach der Entdeckung von pinkfarbenem Gin erobert nun „Pink Tequila“ die Cocktail-Szene. „Código 1530 Rosa Tequila“ ist der aktuelle Sommer-Drink. Von Kennern zelebriert. Der gute Tropfen kommt aus Amatitán, einem kleinen mexikanischen Ort, der für seine zahlreichen Tequila-Destillerien bekannt ist und reift insgesamt sieben Jahre. Die besondere Farbe verdankt er übrigens einem speziellen, einmonatigen Veredelungsprozess in roten Holzfässern aus dem Napa Valley, bei dem Agave und Wein eine ganz besondere Beziehung eingehen.

Infos: www.codigo1530.com

Sehr lecker in diesem Mix:
75 ml Grapefruit-Sirup (selbstgemacht aus 0,5 Tasse frisch-gepresstem Grapefruitsaft und 0,5 Tasse Zucker) mit 30 ml Grand Marnier, 45 ml Rosé Tequila, 60 ml frisch gepresster Limettensaft und 30 ml Grapefruitsaft mit Eiswürfeln oder crushed ice. Extra spizy für den Glasrand: Salz, Zucker, Chilipulver und Limetten.

KREATIVITÄT & LIFESTYLE

Inspirierende Wohnwelten, Farben und starke Innovationen

Sie wollen in der Küche gern Ihr eigenes Süppchen kochen? Die Zutaten für die Gestaltung der Kochzone selbst bestimmen und ganz nach Ihrer Fasson zusammenstellen? Dann liegen Sie voll im Trend. Individualität und die Freiheit seiner Persönlichkeit mehr Raum zu geben, spielen gerade in der Wohnungseinrichtung eine besonders große Rolle. Darauf hat sich auch die Küchenindustrie eingestellt.

Noch nie waren die Möglichkeiten, Maße, Color-Konzepte und Kombinationen so vielfältig wie heute. Denn eine neue Küche ist viel mehr als eine passgenaue Zusammenstellung von Stauraum, Arbeitsflächen und Hightech. Mit Liebe eingerichtet, steckt sie voller Emotionen und persönlicher Eindrücke. Entspannend wie ein Tag am Strand oder aufregend wie ein internationaler Hotspot. Zahlreiche intensive Farben, Dekore in Textil-, Stein- oder Holzoptiken sowie verschiedene Oberflächen eröffnen grenzenlosen Gestaltungsfreiraum.

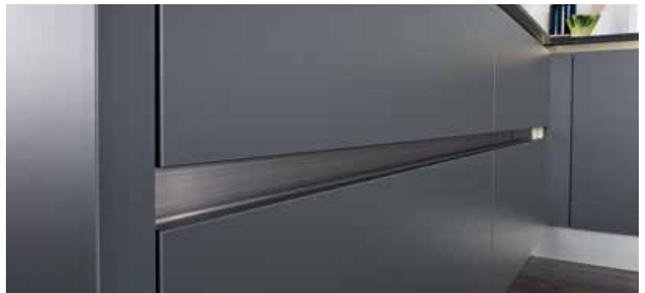
Maximale Materialvielfalt, maximale Individualisierbarkeit und maximaler Spaß am Design lautet z.B. das Credo bei den aktuellen Glasrückwänden. Mit etwas Fantasie bringen Sie damit nicht nur Ihre Küche, sondern auch sich selbst zum Strahlen. Jeden Tag aufs Neue. Denn das maßgefertigte Einscheiben-Sicherheitsglas lässt sich beliebig bedrucken. Sie bestimmen das Motiv: Ob eine Blumenwiese, das lachende Enkelkind oder der wunderschöne Sonnenuntergang vom letzten Mallorca-Urlaub – bannen Sie Ihr Lebensgefühl an die Wand. Wer noch mehr Anregungen wünscht, kann zusätzlich aus Millionen Motiven bei Bilddienstleistern wählen. So macht Küchenarbeit Spaß.

Individuelle Akzente lassen sich aber auch sehr gut mit Farben setzen. Ob als Tupfer, Mix oder durchgängig – in diesem Jahr heißt es „Vive la couleur“. Hier lohnt ein Blick auf die Lacktöne: Die Farbreihen bringen Sinnlichkeit in die Planung und lassen schöne Gefühle ebenso wie Wohlfühl-Stimmung aufkommen. Gedämpfte Atmosphäre mit Kreidefarben? Sanfte Pastelltöne? Erlaubt ist, was gefällt. Auch freche Highlights: die neuen Intensivfarben Sonnengelb, Feuerrot, Aquablau und Moosgrün beleben mit ihrer dynamischen Ausstrahlung sogar schlichteste Küchen-Arrangements und setzen Eyecatcher.

Leben Sie Ihren persönlichen Style. Kühl modern oder schön natürlich? Weshalb „oder“? Die gekonnte Verbindung zweier Temperamente vereint beides und schafft eine angenehme Atmosphäre.

So leben z.B. Küchen in angesagten Grau-Nuancen vom Kontrast mit warmen Farben und Materialien. Das kann eine Arbeitsplatte aus Holz sein, aber auch eine Dunstabzugshaube aus Kupfer. Überhaupt spielen Rot- und Rosttöne aktuell eine große Rolle.

Viele Hersteller bieten z.B. Elemente aus Kupfer oder Cortenstahl an. Dabei handelt es sich um einen wetterfesten Stahl, der mit der Zeit eine besondere rotbraune Patina entwickelt und der Küche eine besondere Ausstrahlung verleiht. Vor allem, wenn das Material über die Fronten hinaus auch die Arbeitsplatte umfasst und eine harmonische Einheit bildet.



EFFIZIENZ IM QUADRAT

KOPFFREIHAUBE #JORAN

homeier

Der außergewöhnliche Look der homeier Kopffreihaube #JORAN begeistert nicht nur Designfreunde. Ausgestattet mit herausragender Technik ist sie die perfekte Empfehlung für anspruchsvolle Kunden, die das Besondere lieben. Die sichtbare Filterfront vereint Design und Funktion auf intelligente Art. Durch die offene Bauweise steht die gesamte Filterfläche zur Verfügung - für effiziente Reinigung der Kochluft, langanhaltende Laufruhe sowie maximale Hygiene in der Küche.

Details auf **homeier.com**

homeier

In weißen Küchen können Sie bereits mit wenigen Farbtupfern im Umfeld große Wirkung erzielen. Wie z.B. bei Regalsystemen, Arbeitsplatten, Hausgeräten, Spülen oder Küchenarmaturen. Ein kunterbuntes Küchenfeeling lässt sich auch in der Nische zaubern. Ganz nach Lust und Laune von dezent bis intensiv und kraftvoll. So sorgt ein frischer Anstrich im Scandinavian Design für spannende Kontraste. Aber auch dunkle Nuancen sind angesagt und lassen Kuschelfeeling in der Cooking-Area aufkommen.

Dieser Trend passt hervorragend zu den angesagten matten und samtigen Oberflächen. Haben Sie sich schon einmal die aktuellen Natursteinoberflächen im „Leather Look“ angesehen? Sie verführen geradezu zum Berühren. Noch nie war der Hautkontakt mit einer Steinarbeitsplatte so faszinierend. Wie Leder – angenehm warm und mild. Zur fühlbar sanften Haptik kommt noch ein weiteres, großes Plus hinzu: Die Arbeitsplatten sind äußerst pflegeleicht und hygienisch. Wenn Ihnen der Style gefällt, sollten Sie auch einen Blick auf Fronten aus hochwertigem Mattlack werfen. Sie beeindrucken ebenfalls mit einer soften Haptik und praktischen Anti-Fingerprint-Eigenschaften. So sind insbesondere bei dunklen Oberflächen sogar nach intensiver Nutzung keine Fingerabdrücke zu sehen.

Ein entscheidendes Stilmittel für die Gestaltung einer Küche ist das Zusammenspiel von Fronten, Korpussen, Farben und Design. Sie lieben es modern? Dann entscheiden Sie sich für eine grifflose Variante. Sie gilt als echtes Highlight im Designbereich. Kaum ein anderes Konzept kann so reduziert, pur und makellos in Erscheinung treten. Nichts stört die Souveränität der geschlossenen Front. Lediglich waagerechte und senkrechte Linien teilen die Felder strategisch auf. Wer diese formale Klarheit mag, wird die neuen Kollektionen lieben. Denn selten ist das Thema so konsequent und mit so viel Freude am Detail umgesetzt worden.

Ebenfalls dezent und stilsicher machen die aktuellen Griffmulden mit hochwertigen Optiken Lust auf eine neue Küchen-Fashion. So verleihen z.B. keilförmige Griffmulden der Gestaltung das gewisse Extra. Der Clou: Edle Einsätze in Edelstahloptik oder Schwarz überraschen mit enormer Tiefenwirkung und unterstreichen den Lifestyle-Charakter. Aber auch mit verschiedenen Griff-Versionen in unterschiedlichen Formen und Materialien lassen sich wirkungsvolle Effekte erzielen.

Superfood to go – Powerfrühstück online

SEEDHEART.DE – EIN ERFOLGREICHES STARTUP MIT FRISCHEN IDEEN

Wenn Sie glauben, Müsli sei gleich Müsli, dann sollten Sie sich einmal mit Tobias Blume (43) und Tilman Rautenstrauch (33) von Seedheart.de aus Hamburg unterhalten. Die beiden kreieren nämlich nicht nur ihre eigenen speziellen Mischungen, die sie erfolgreich im Internet vermarkten, sondern setzen dabei auf „Superfood-Rohkost". Klingt viel zu gesund für ein Frühstück? Gesund, bestimmt aber auch lecker. Die kraftvollen Mixes aus Saaten, Kernen und Beeren bringen nicht nur verbrauchte Kräfte im Nu wieder zurück, sondern schmecken auch richtig gut. Eine kernige Alternative zu den herkömmlichen Frühstücksflocken.

Das erste Mal in Berührung mit dem Superfood kam Tobias Blume auf einer Tour durch Australien und Neuseeland. Dort war der Controller während eines viermonatigen Sabbaticals mit einem Campervan unterwegs und lernte in den dortigen Supermärkten eine Form der Ernährung kennen, die er von zu Hause nicht kannte. Reich an Nähr- und Ballaststoffen, Proteinen sowie Vitaminen und essenziellen Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren – aber ohne Getreide, Rosinen, künstliche Zusatzstoffe und Zucker. Als fanatischer Müsli-Esser und Sportler hat er das natürlich probiert und war sofort total begeistert! Den leckeren Geschmack und knackigen Crunch wollte er auch Zuhause. Außerdem gefiel ihm das gute Gefühl, sich dank gesunder Ernährung topfit und gleichzeitig auf unbeschwerte Art gesättigt zu fühlen.

Kaum zurück in Deutschland, durchkämmte er sämtliche Regale von Supermärkten, Reformhäusern und Bio-Läden. Ohne Ergebnis. Dort fand er wieder nur herkömmliche Müsli-Mischungen. Sein liebgewordenes Power-Frühstück gab es nicht zu kaufen. So kam er auf die Idee, Seedheart.de zu gründen. Eine Internetplattform, auf der er seine eigenen Kraft-Müslis anbieten wollte. Schnell war sein Freund und Sportfan Tilman Rautenstrauch überredet und es ging los.

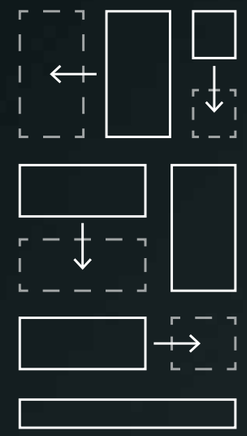
„Gemeinsam kreierten wir kurzerhand unsere eigenen Superfood-Mixes", erzählen die Unternehmer auf ihrer Homepage. „Wir haben beide schon immer gern Müsli gegessen, uns bewusst ernährt und viel Sport gemacht. So richtig zufrieden waren wir mit dem Müsli-Angebot aber nicht. Zu viel Zucker. Zu viele Füllstoffe, wie Rosinen und Getreideflocken. Und zu belastend, wenn man morgens schon Power braucht." Ohne professionelle Vorerfahrung im Food-Business half schließlich nur eines: Ausprobieren! Unzählige Rezept-Tests, jede Menge Seed-Mixes, kritisches Freundes-Feedback und ganz viel Leidenschaft hielten die Männer bei der Stange. Daraus entstand „Seedheart" – das Power-Frühstück aus Superfood. Dann gab es kein Halten mehr. Die beiden Müsli-Freaks wollten ihre Ideen endlich an den Mann und die Frau bringen. Gemeinsam suchten und fanden sie schließlich passende Partner, mit denen sich ihre Vorstellung auch für den Handel umsetzen ließ.

Mit den Superfood-Mischungen schließen die Jungunternehmer eine Lücke im deutschen Frühstücksmarkt: Denn die Kreationen klingen auch für Genießer mit Bauchansatz sehr appetitlich. So stecken z.B. in der Classic-Variante knuspriges Chia, Amaranth und Quinoa versüßt mit Datteln und echter Vanille. Ganz nach Lust als Müsli oder Müsli-Topping mit Soja-, Kokos-, Mandel- oder Hafermilch und frischen Früchten. Perfekt für einen köstlichen Start in den Tag.

Liebe auf den ersten Snack weckt auch „Very Berry" mit leckeren Goji- und Maulbeeren, knackigem Weißmohn, Chia – verfeinert mit echter Vanille. Naschkatzen kommen mit „Cashew & Cacao" auf ihre Kosten. Geröstete Kakaonibs, Rohkakao und Cashews sorgen für ein unverfälschtes Schokoladen-Aroma. Komplett ohne Zuckerzusatz! Auch auf Getreideflocken oder günstige Füllstoffe wird verzichtet. Alle Mischungen enthalten Zutaten wie Amaranth, Goldhirse, Leinsamen, Chiasamen und Quinoa, Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Sesam, Cranberrys, Datteln, Gojibeeren, Weißmohn, Vanille und Zimt in Bio-Qualität. Seedheart ist protein-, mineral- und ballaststoffreich, vereint viele wichtige Vitamine sowie Antioxidantien. Mit vergleichsweise wenig Nahrungsmenge kann zudem sehr viel Energie aufgenommen werden. Man bleibt also lange satt! Seit März 2016 gibt es nun die fertigen Superfood-Mischungen im eigenen Onlineshop www.seedheart.de zu kaufen. Seitdem ist das Power-Frühstück auch bei immer mehr Händlern verfügbar: Von besonderen Online-Versendern über Bio- und Naturkostmärkte bis zu verschiedenen Biocompany- und EDEKA-Filialen. Auch inhabergeführte Naturkost-Händler von Weil am Rhein bis Husum und Spezialitätengeschäfte, wie Mutterland in Hamburg, führen das Powerfood im Sortiment. Tendenz steigend: Das Start-up ist so gut im Geschäft, dass die Unternehmer hoch motiviert rund um die Uhr im Einsatz sind und alles dafür tun, um mit ihren Produkten in naher Zukunft auch bundesweit in den Regalen zu stehen.

Infos: www.seedheart.de

AEG



CUSTOMFLEX®:
SO FLEXIBEL WIE IHRE KOCHIDEEN

Dank AEG CustomFlex® können Sie Ihre Lebensmittel endlich so lagern und kühlen, wie Sie es brauchen. Die verschiedenen Behälter lassen sich schnell und leicht in der Kühlschrank-Tür bewegen und nach Bedarf anordnen. So können Sie den Platz optimal ausnutzen. Praktische Clips und Transparente Boxen für Käse oder Kräuter. Stabile Regalböden für Milchprodukte oder Soßen.

CustomFlex®-Tür
Mit der CustomFlex®-Tür passen Sie die Anordnung der inneren Türfächer in Ihrem Kühlschrank flexibel an – so, wie Sie es gerade brauchen.

Energieeffizienz A+++ -20%*
Diese Kühl-Gefrierkombination verbraucht 20% weniger Strom als Geräte der Energieeffizienzklasse A+++ (Energiespektrum A+++ bis D).
* 20% geringerer Energieeffizienzindex als der Grenzwert (EEI 22) zur Energieeffizienzklasse A+++

TwinTech®-Plus Technologie
Eine getrennte Luftzirkulation im Kühl- und Gefrierteil sorgt für eine stabile Temperatur. Die optimale Luftfeuchtigkeit im Kühlteil hält Lebensmittel länger frisch, knackig und vitaminreich.

www.aeg.de

Gestaltung nach Maß

Viel Küche auf wenig Raum

Urbane Kitchen-Konzepte stellen sich auf alle Grundrisse ein

Wir leben im Jahrhundert der Städte. Wussten Sie, dass es schon 27 Megacitys mit über 10 Millionen Einwohnern auf der Welt gibt? Zum Vergleich: 1950 waren es nur drei. Die Urbanisierung schreitet mit großen Schritten voran und der Run auf die Metropolen ist ungebrochen. Laut dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung lebt bereits über die Hälfte der Weltbevölkerung in Städten – im Jahr 2050 werden es aller Voraussicht nach mehr als zwei Drittel sein.

Immer mehr Menschen zieht es in die City. Gute Anbindungen, kurze Wege, bessere Arbeitsplätze und attraktive Kultur- sowie Shopping-Angebote machen sie so attraktiv. Mit zunehmend knappem Wohnraum in den Städten wird allerdings auch die Wohnfläche immer begrenzter. Trotzdem muss niemand auf Komfort und schon gar nicht auf Qualität verzichten. Jedenfalls nicht in der Küche. Nach dem Motto „Weniger ist mehr" feilen die Küchenhersteller an komfortablen Lösungen und überraschen mit erstaunlich intelligenten Systemen. Die modernen Kochwerkstätten legen enormes Verwandlungspotential sowie ein hohes Maß an Flexibilität an den Tag und entpuppen sich als multifunktionale Raumwunder. Clever, voller technischer Raffinessen und perfekt auf die Bedürfnisse des Menschen abgestimmt. Von der Frühstücksbar bis zum Home Office – die neue Küche ist offen für alles. So fahren z.B. per Fingertipp die Auszüge oder eine Steckdosenleiste heraus, macht sich die Kücheninsel auch als Tresen bezahlt und übernehmen extra hohe Oberschränke das Aufräumen. Flächenbündig in die Wand integriert, verwöhnen sie nicht nur mit architektonischen Meisterleistungen, sondern bieten auch deutlich mehr Fläche als bisher.

berbel
PRINZIP
berbel.de

Designobjekt für die Küche: Kopffreihaube Ergoline 2

Die Dunstabzugshaube Ergoline passt perfekt zu hochwertigen Küchenkonzepten. Das Glasdekor ist in verschiedenen Farbvarianten und unterschiedlichen Breiten erhältlich und passt so zu jedem Küchenstil. Das patentierte berbel Prinzip mit der wirkungsvollen BackFlow-Technologie und der neuesten Generation des Capillar Trap gewährleistet maximale und dauerhafte Effizienz bei der Beseitigung von Fetten und Kochgerüchen – mit Zentrifugalkraft, ohne Fettfilter.

berbel

So definieren z.B. die aktuellen XL-Höhen im Unter- und Hochschrankbereich das Thema Stauraum neu und schaffen bis zu 20 Prozent mehr Platz. Das gilt selbstverständlich auch für flexible Schrankbreiten und -tiefen. Sie werden staunen, was sich auf wenigen Quadratmetern alles unterbringen lässt. Intelligente Einrichtungssysteme erlauben die perfekte Planung aller Eventualitäten in der Küche und stellen sich perfekt auf Ihre Wünsche ein. Ob unterschiedliche ergonomische Arbeitshöhen, variable Maße, Dachschrägen oder asymmetrische Räume – die cleveren Küchenkonzepte bieten für alle Raumvorgaben eine passende Lösung. Bis hin zu Rückwandelementen, die sich in Material und Abmessungen vollkommen auf die Umgebung abstimmen lassen und einen harmonischen Übergang von der Küche in den Wohnbereich schaffen.

Neu- oder Altbau, grifflos oder mit Beschlägen, bunt oder einfarbig, im dezenten Design und mit markanter Ausstrahlung? Die aktuellen Cooking-Areale bringen das komplette Kitchen-Know-how auf jedem Raummaß unter. Und bleiben dabei immer in Top-Form: Dank kluger Rastersysteme wird eine ideale Linienführung mit einem einheitlichen Fugenbild sowohl waagerecht als auch senkrecht erreicht. Wenn Sie mögen, können Sie die Korpusse sogar stapeln – das einheitliche optische Erscheinungsbild stört es nicht. Im Gegenteil: Eine individuell gestaltete Frontaufteilung bietet sogar zusätzliche kreative Lösungen und enorme optische Freiheiten. Entscheiden Sie sich für viel Funktion auf kleinerem Raum, lässig arrangiert mit Lust am Ungewöhnlichen – Ihr Küchenfachhändler plant mit Ihnen Ihre persönliche Genusszone. Auch ein Blick hinter die schicken Möbelfronten lohnt sich: Dort machen spezielle Auszüge die Bevorratung zum Kinderspiel. Brot- und Gemüsefächer punkten mit hygienischem Innenleben, herausnehmbaren Körben und transparenter Schubabdeckung, während Schwerlastauszüge es locker mit Getränkekästen aufnehmen und Schubkästen innerhalb des Schranks Ordnung in die Haushaltsutensilien bringen.

Vor allem in kleineren Stadtwohnungen gehört intelligentes Verstauen zum täglichen Survival-Training. Wenn das Chaos gewinnt, macht die schönste Einrichtung keinen Spaß mehr. Aber wohin mit all den Dingen, die man täglich braucht, die aber nicht sofort sichtbar sein sollen? Besenkammer? In der Etagenwohnung meistens nicht vorhanden. Keller? Haben Sie wirklich Lust jedes Mal in die unterste Etage zu flitzen, wenn Sie an die Vorräte wollen? Bestimmt nicht. Das müssen Sie ab sofort auch nicht mehr. Dafür bieten die Raumforscher der Küchenindustrie nämlich ganz besondere Lösungen: Clevere Hauswirtschaftsraum-Konzepte. Sie komprimieren die alltagserprobten Stauraum-Talente der Küche.

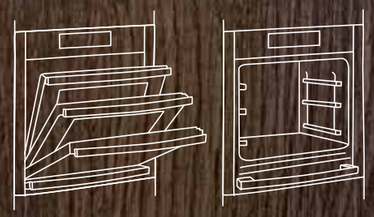
NEFF
KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

VERSCHWINDET, WENN'S ENG WIRD – SCHLAU, DIESE BACKOFENTÜR

UNSERE BACKÖFEN DER MEGA COLLECTION® MIT SLIDE & HIDE®

Egal ob saftige Muffins, süße Cupcakes oder extra fluffiger Kuchen – dank der voll versenkbaren Backofentür Slide&Hide® landen Lieblingsrezepte jetzt ganz ohne Umwege im Backofen. Das macht das Backen für Sie nicht nur einfacher, sondern sorgt auch noch dafür, dass nichts mehr im Weg ist – für schnelles Naschen, wenn es einfach mal wieder zum Anbeißen duftet.

MIT PYROLYSE ERHÄLTLICH



Mehr über unsere Backöfen der MegaCollection®: **neff.de**

Ordnungsysteme

Stauraum-Konzepte

Hauswirtschaftsraum klingt für Sie wie ein Relikt aus den 50er Jahren? Da täuschen Sie sich gewaltig! Denn hier trifft das geballte Wissen von Ingenieuren, Designern und Möbelprofis zusammen. Die flexiblen Systeme machen täglich, wöchentlich oder saisonal anfallende Arbeitsabläufe zum Kinderspiel. Direkt an die Küche angeschlossen, ersparen sie Ihnen weite Wege, halten aber alles aus der Küche fern, was Sie nicht darin haben möchten. Denn es handelt es sich nicht um einen provisorischen Platz, an dem sich alles kreuz und quer türmt, sondern um einen optimal geplanten, durchdachten Arbeitsbereich. Wäschepflege, Vorräte lagern, Mülltrennung und Recycling oder auch das Reinigen von Schuhen und Outdoor-Equipment – alles hat hier seinen Platz. Wie das möglich ist? Ganz einfach. Die Stauraum-Konzepte muss man sich als eine Art Wohnwürfel mitten im Zimmer vorstellen. So entsteht ein begehbarer Raum, in dem Besen, Waschmaschine und Co. ausreichend Platz finden. Auf der Außenseite des Wohnwürfels sind Schränke angebracht. So wird wirklich jeder Zentimeter sinnvoll genutzt und in der Küche bleibt genug Platz für die schönen Dinge des Lebens...

Der Hauswirtschaftsraum 2.0
Nichts türmt sich kreuz und quer, sondern es handelt sich hier um einen optimal geplanten, durchdachten Arbeitsbereich – die Verbindung von Küche und Hauswirtschaftsraum.

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

GAGGENAU

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

pelipal

KLAR UND ELEGANT
SOLITAIRE 9020

Mit Klarheit und Eleganz wird SOLITAIRE 9020 zum Hingucker. Die gefällig geschwungene Front und die weichen Kanten strahlen besonders in Kombination mit Griffmulden, die es alternativ zu den breiten glänzenden Chromgriffen gibt, viel Ruhe im Badezimmer aus. Integrierte Lichtelemente unterhalb des großzügigen Waschtisches setzen schöne Akzente. Ein passender Flächenspiegel nimmt die Formensprache des Waschtisches auf und rundet das Ensemble perfekt ab. Damit alles seinen Platz hat, gibt es ein umfassendes Beimöbelsortiment mit praktischen Regalen und Spiegelschränken. Neben vielen verschiedenen Front- und Korpusdekoren ist das absolute Farbhighlight dieser Serie Hochglanz-Indigo.

www.pelipal.com

FRISCH UND LUFTIG
SOLITAIRE 9030

Für Liebhaber klassischer Details ist SOLITAIRE 9030 ein Traum. Natürliche Klarheit und spielerische Akzente fügen sich in einem modernen Landhausstil zusammen. Ob warmes Holzdekor, schlichtes Weiß oder modernes Grau - kombiniert mit Frontstruktur und antiken Griffen ergeben sich Möglichkeiten einer individuellen Badgestaltung im gewünschten klassischen Ambiente. Die passenden Spiegel und Spiegelschränke bieten tolle Features wie seitliche Regalfächer, stilechte Aufsatzleuchten oder komfortable Innenspiegel. Und das Highlight jeder Frau: Als Ordnungshüter in den Schubladen dienen praktische Kosmetikeinsätze.

Highlights mit enor mer Ausstrahlung

Lichtspiele, Reling-Konzepte, bewegliche Regale, Öffnungssysteme und vieles mehr....

„Und immer wieder geht die Sonne auf...." Udo Jürgens wusste es schon 1967: Wir sind Lichtwesen. Besondere Strahlkraft, angenehme Helligkeit oder funkelndes Glänzen zaubern uns ein Lächeln auf die Lippen, lassen die Seele baumeln und wirken entspannend. Selbstredend, dass es auch in der Küche nicht fehlen darf. Schließlich dreht sich hier alles um den Genuss. Zwar gehörten funktionale Arbeitsplatzleuchten von je her in die Arbeitszone bzw. an den Herd und erhöhen heute noch messbar den Komfort, stehen jetzt aber auch als Stimmungsmacher hoch im Kurs.

Wie viel Ausstrahlung modernes Lighting im Zuge der aktuellen LED-Technologie haben kann und wie es als architektonisches Gestaltungsmittel in den Blickwinkel rückt, demonstrieren die neuen Foodfactories eindrucksvoll. Freuen Sie sich auf besondere Lichtmomente und romantische Hot-Spots. Denn die Küchenhersteller sorgen 2018 mit vielen brillanten Extras für Erleuchtung. Ob Strahler auf den Oberschränken, schimmernde Effekte am Küchensockel, Licht in Schränken, Schubkästen, Griffleisten oder auf Arbeitsplatten – überall funkelt und blinkt es. Wie hell, entscheiden Sie. Sogar horizontale Griffspuren lassen sich durchgängig mit LED-Profilen ausstatten. Auf Wunsch können Sie die Highlights dimmen, farblich variieren und bequem via App vom Smartphone aus steuern.

Modernes Lighting
Horizontale Griffspuren lassen sich durchgängig mit LED-Profilen ausstatten. Diese sind farblich variabel und stimmungsvoll dimmbar.

Lechner

WIR GEBEN
Küchen ein Gesicht
LECHNER, DEINE ARBEITSPLATTE.

www.MyLechner.de

BELA 100 in Grönland
mit Armatur LIVE

Aber nicht nur Schränke und Geräte strahlen, auch die neuen Pendelleuchten setzen elegante Statements. Bestücken Sie die formschönen Leuchtpunkte ganz nach Gusto mit Farbwechsel oder zaubern Sie für romantische Stunden softes Licht in die Küche. Ganz einfach per Knopfdruck. Die Helligkeit und alle Einstellungen lassen sich über die Dimm- bzw. Memoryfunktion regulieren. Neben anspruchsvoller Illumination punkten die dekorativen Pendelleuchten außerdem noch mit Top Design und erfüllen stilsicher alle ästhetischen Wünsche, um Küchen, Wohnräume und Essplätze stimmungsvoll in Szene zu setzen.

Das richtige Licht schafft Emotionen und erfüllt alle funktionellen Anforderungen, ganz gleich, ob es sich dabei um eine offene Wohnküche oder um eine rein funktionale Küche handelt. Seitdem sich aber die offenen Kochbereiche als wohnliche Kulinarikzonen etabliert haben, gehören Lichtspiele einfach dazu. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie, wie heimelig und gemütlich es plötzlich rund um Herd und Spüle zugehen kann. Mit enormer Raffinesse: Bringen Sie z.B. Ihre Arbeitsplatte zum Leuchten. Nur durch eine sanfte Berührung! Damit servieren Sie Ihren Gästen bereits zur Vorspeise einen magischen Auftritt in Ihrer neuen Küche. Dahinter steckt allerdings keine Zauberei, sondern intelligente Hightech: Die aktuellen Naturstein- und Arbeitsplatten sind mit einer smarten Technik versehen, die sich an eingravierten Stellen aktivieren lässt. Übrigens können Sie per „Touch Stone“ nicht nur Licht und Beschattung, sondern auch persönliche Musikwünsche managen.

Zeitlos schönes **DESIGN, PROPORTIONEN UND HOHE FUNKTIONALITÄT** stehen bei der neuen **BELA-FAMILIE** im Vordergrund. Für den **45ER- UND 60ER-UNTERSCHRANK** in **15 ATTRAKTIVEN FARBEN** und natürlich auch für den **FLÄCHENBÜNDIGEN EINBAU** lieferbar.

BELA 57
in Jasmin
mit Armatur
FINO

Ein ungeheuer praktischer, versenkbarer **PREMIUM-EXCENTER** ist neu im Programm. Der sieht nicht nur elegant aus, sondern ist auch **PRIMA SAUBER ZU HALTEN**. Der Drehknopf liegt flach auf und kann zur Reinigung herausgenommen werden.

systemceram
KeraDomo-Küchenkeramik

Feinsteinzeug aus dem Westerwald! · Darauf geben wir 5 Jahre Garantie · www.systemceram.de

Tip-on
Ein sanfter Druck mit der Hand oder gar dem Finger genügt – oder unterhalb das Knie ankicken – und die Schublade öffnet sich und fährt heraus.

Sie werden erstaunt sein, was Dank raffinierter Ingenieurstüfteleien und moderner Entwicklung schon alles möglich ist. Denn neben dem Lighting sorgen auch elektrobetriebene Funktionen für Aha-Effekte. Setzen Sie doch Ihre Küche einfach mal unter Strom. Keine Sorge, es besteht keine Gefahr. Im Gegenteil. Mit den aktuellen Öffnungsunterstützungen setzen sich z.B. die Drehtüren von Ober-, Unter- und Hochschränken auf einen kurzen Druck hin in Bewegung und schließen genauso leichtgängig. Auch Faltklapp- und Schwenktüren lassen sich elektromotorisch bändigen. Außerdem besonders praktisch, wenn die Hände voll oder schmutzig sind: Spülenschränke mit Müllauszug, die sich beinahe wie von selbst öffnen. Einfach kurz mit dem Knie ankicken und schon schwenkt der Schrank auf. Ein sanfter Druck mit der Hand oder dem Finger genügt und die Schublade bzw. der Auszug fährt heraus.

Auch ein Blick hinter die Fronten lohnt sich: Denn die neuen Küchenschränke sind wahre Ordnungstalente. Raffinierte Inneneinteilungssysteme und Einsätze stecken alle Utensilien des Küchenalltags elegant weg. Vor allem Hochschränke und Apotheker-Auszüge beeindrucken mit riesigem Stauraumpotenzial. Ebenso wie die rasanten Tablare für Eckschränke. Mit hoher Drehzahl beherbergen sie ganze Topf- sowie Pfannen-Familien und bringen sie mit einem gekonnten Schwung wieder zum Vorschein. Dabei wird jeder Zentimeter sinnvoll genutzt. Bis in die letzte Ecke: So lassen sich elektrisch verstellbare Abstellflächen, Küchenkleingeräte oder -utensilien rasch in die Höhe fahren und eröffnen weiteren wertvollen Platz in der Küche. Die intelligente, stufenlos verstellbare Lösung gibt es wahlweise mit zwei oder drei Tablaren, zudem punktet sie mit einem Klemmschutz sowie einer praktischen LED-Beleuchtung.

Constructa
Einfach gut gemacht.

DIE KÜCHE EINFACH IM GRIFF.

Wenn Anna beim Kuchenbacken hilft, ist eines sicher: extra viel Spaß, extra viel Teig und extra viel Chaos. Macht aber nichts, denn zum Glück reinigt sich der schicke, neue Constructa Backofen im Handumdrehen einfach selbst. Was bleibt? Extra viel leckerer Kuchen!

Entdecken Sie jetzt die neuen Constructa Einbau-Backöfen im edlen Glasdesign mit geschwungenem, ergonomischem Griff, Pyrolyse Selbstreinigung und unserer intuitiven Komfort Scroll Bedienung. Mit 40 Automatik-Programmen wird das Zubereiten Ihrer Lieblingsgerichte zum Kinderspiel.

Alle Informationen rund um Constructa Einbaugeräte finden Sie unter: **www.constructa.com/de**

Außerdem pfiffig: Ein neues System, das nach dem Motto „two-in-one“ Oberschrank und Regal zugleich ist. Es beeindruckt mit simpler Bedienung und äußerst intelligenter Lichtführung. Schieben Sie einfach die untere Front vertikal hinter die obere und schwenken Sie alles nach oben – schon verwandelt sich der Schrank in ein Regal. Parallel dazu sorgt ein LED-Band für Durchblick. Auch in der Optik passt sich die flexible Lösung Ihren Wünschen an. Wählen Sie aus 16 verschiedene Glasausführungen Ihren Favoriten.
Clever geplant, können Sie ab sofort aber auch direkt an der Wand so manches Küchenutensil unterbringen. Regale und Relingsysteme entpuppen sich nämlich als ausgefeilte Ordnungssysteme. Sie rücken die oft ungenutzte Wand zwischen Oberschrank und Arbeitsplatte ins Rampenlicht und bringen rasch System in Bratenwender, Suppenkelle, Messer, Küchenrolle oder Gewürzsammlung. Eingehängt, aufgesteckt oder eingeschoben – die aktuellen Nischensysteme räumen mit ausgeklügelten Konzepten auf. Flexibel, nach Maß und immer attraktiv in der Gestaltung.

Clever geplant
Regale und Relingsysteme entpuppen sich als ausgefeilte Ordnungssysteme und bringen auch Wände zur Geltung.

SlightLift
Oberschrank und Regal zugleich. Der SlightLift beeindruckt durch seine einfache Bedienung sowie intelligente Lichtführung. Halb geöffnet sorgt das LED-Band an der Unterseite der oberen Front für eine optimale Beleuchtung und setzt den Schrankinhalt dekorativ in Szene.

PURER WASSERGENUSS

Wenn alles so schnell ginge:
Die Heißwasser-Armatur Mondial liefert jederzeit kaltes, warmes und 100°C heißes Wasser – so brüht Ihr Lieblingstee im Handumdrehen. Ein spezieller Filter garantiert erfrischend reinen Genuss direkt aus der Armatur.

Mehr zur Mondial auf franke.de/ks

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

Foto: KWC

SPÜLEN: ORGA-ZENTRUM UND HERZ DER KÜCHE

Salat putzen, heiße Töpfe abstellen, Geschirr spülen, Kochwasser abgießen – an der Spüle läuft die Küchenarbeit auf Hochtouren. Hier muss alles funktionieren. Denn erst wenn das Zusammenspiel von Spüle, Kochfeld, Arbeitsfläche und Stauraum perfekt organisiert ist, kommt auch Ihr persönlicher Arbeitsablauf in Schwung und alles klappt wie am Schnürchen. Neben praktischen Aspekten muss die Wasserquelle in den offenen und wohnlichen Küchen aber auch als optischer Anziehungspunkt etwas bieten. Diese Aufgabe meistern die aktuellen Spülencenter mit Bravour. Attraktiv, farbenfroh sowie tricky setzen sie Highlights und entfalten ihre Wirkung auch auf wenig Raum.

Foto: Blanco

Foto: Blanco

Fotos: Franke

Foto: Schock

Foto:Villeroy & Boch

Foto: Systemceram

NEUES AUS DER WASSER WELT SPÜLEN

Foto: KWC

Wie z.B. die neue Beckenserie „Blanco Etagon“ in Edelstahl und Silgranit®. Kennen Sie die praktischen Geschirr-Etageren mit mehreren Tellern? Auf jeder Ebene eine andere Delikatesse? Platzsparend und vielseitig? Dieses Prinzip hat **Blanco** jetzt auf seine Spülen übertragen und bringt damit Spiel in die Organisation an der Wasserquelle. Denn das innovative Konzept setzt mit drei Aktionsebenen in einem Becken neue Maßstäbe. Funktional und ästhetisch. Besonders raffiniert: Zwei hochwertige, speziell für „Etagon“ entwickelte Edelstahl-Schienen. Sie passen perfekt auf die im Becken integrierten Stufen und schaffen bei Bedarf eine weitere Arbeitsebene. Während beispielsweise die Kartoffeln unten wässern, können Sie auf den beiden Stockwerken darüber Gemüse vorbereiten. Einfach das passende Glas- oder Esche-Compound-Schneidbrett auf der obersten Etage bzw. dem Beckenrand auflegen, eine Schale auf den Schienen positionieren – fertig ist die clevere Vorbereitungsstation.
Sie haben Lust auf Farbe? Kein Problem! Mit der „CombiColours“ Palette von **Blanco** können Sie Ihrer Küche ein frisches Make up verpassen. So stehen z.B. für die Becken-Linie „Pleon“ aus „Silgranit PuraDur“ zehn Farben zur Auswahl. Ein strahlendes Statement setzen Sie aber auch mit dem neuen Spülstein in Edelstahl: „Cronos“ aus dem „SteelArt“ Exklusiv-Segment verbindet den modernen Landhausstil mit urbanem Lifestyle. Glanzpunkte gefallen Ihnen? Dann wird die Kupfer-Edition von **Franke** genau nach Ihrem Geschmack sein. Sie greift den Trend zu Edelmetallen in der Küche auf und lässt sich auf Wunsch sogar im Ensemble ordern. So hat der Küchenspezialist ab sofort, neben zwei Spülen samt passender Armatur, auch die erfolgreiche „Mythos“ Dunstabzugshaube sowie eine Glasarbeitsplatte in dem angesagten Look im Portfolio. Seine einzigartige Leuchtkraft entfaltet Kupfer in Kombination mit dunklen oder gedämpften Farben – wie den „Fragranit+“ Spülen, „Mythos“ und „Kubus“ in markantem „Onyx“. Ihr robuster Steincharakter bietet die perfekte Kulisse, um die kupferfarbenen Details ausdrucksstark in Szene zu setzen. Es gibt aber noch weitere Eyecatcher bei **Franke**: Unter dem Motto „Perfect Together“ hat **KWC** sein Premium-Armaturen-Portfolio um hochwertige Spülbecken in passendem Design erweitert. Die High-End Linien „ERA“ und „ZOE“ ziehen Freunde der puristischen Formensprache unweigerlich in ihren Bann und faszinieren mit einzigartigem Charme. Denn ab sofort wird es emotional in der Küche. Wohnfeeling und ein neuer Look servieren appetitliche Aqua-Zonen für Design-Gourmets. Hören Sie auf Ihr Gefühl und gönnen Sie sich einen Schuss Exotik für die Spüle. Tiefgang legen z.B. die edlen Wasserspender von **Schock** an den Tag. Lieben Sie maritimes Flair? Dann werfen Sie einen Blick auf die neue „Cristadur®“ Premium-Farblinie „Millennial Line“: Sie setzt die geheimnisvollen und spannenden Wasserwelten mit tiefem Blau, Pearl, und Rosé stilvoll auf moderne Art um.
Sie können sich eher für südamerikanisches Temperament begeistern? Dann holen sie sich mit der „Cristalite® Golden Line“ die Aura der Inkas und Azteken in die Küche. Erdige Farben, Gold, Stein, Holz, dunkle Töne stehen für geschmackvolle Exotik, Geheimnisse und Luxus. Aber was nützt die schönste Spüle, wenn die Funktionalität fehlt. Auch dafür hat **Schock** eine ausgezeichnete Lösung: Die „Prepstation“. Sie wurde mit dem Award „KüchenInnovation des Jahres® 2017“ ausgezeichnet und punktet mit einem Spülenkonzept, das Funktionalität, Ergonomie, Nutzen und Ökologie gekonnt umsetzt. Wenn Sie Wert auf Spülen legen, die mehr können, lohnt auch ein Blick auf das Sortiment von **systemceram**. Hier wird jedes Modul mit viel Liebe zum Detail aus hochwertigem Feinsteinzeug gefertigt. Gleichzeitig steht bei den Produkten immer der Mensch im Mittelpunkt. So erfüllen die Neuvorstellungen „Bela 57“ und „Bela 100“ sogar ausgefallene Wünsche. Beide Modelle passen in einen 60 cm breiten Spülenunterschrank und sind in 15 Farben lieferbar. Darüber hinaus können sie als Auflagespüle ebenso wie flächenbündig geplant werden. Darüber hinaus ein Eyecatcher und schnell montiert: Solospülen in hochwertige Arbeitsplatten aus Naturstein, Keramik oder Kunststein. Zudem bietet die „Bela 100“ mit einer Beckendiagonale von fast 60 cm viel Raum für semi-professionelle Ansprüche. Maximalen Komfort und feinste Keramik rund um die Wasserquelle in der Küche kredenzt **Villeroy & Boch** mit der „Architectura 60 XR“. Neben Becken und Abtropffläche punktet sie mit einem verschließbaren Restebecken. Das ist besonders praktisch beim Gemüseputzen, Handspülen oder Abgießen. Dazu gibt es optional eine Dampfgarschale, die sich passgenau einhängen lässt. Wählen Sie aus 13 Keramikfarben, von klassisch über zeitlos bis trendstark. Ein weiteres Plus: Alle Varianten sind serienmäßig mit der pflegefreundlichen Oberflächenveredelung „CeramicPlus“ ausgestattet.
So steckt das Naturmaterial auch heftige Kochevents unbeschadet weg. Denn Küchenspülen sind hohen Belastungen ausgesetzt. Der Kontakt mit säurehaltigen Lebensmitteln, scharfen Küchenwerkzeugen und heißen Töpfen gehört für sie zum Alltag. Umso mehr kommt es auf das Material und seine Qualität an. Grund genug jetzt einen neuen Werkstoff zu entwickeln. Ganz aktuell aus der **Villeroy & Boch**-Ideenschmiede kommt „TitanCeram“. Wie attraktiv es ist, demonstriert „Siluet“, die erste Küchenspüle aus dem aktuellen Material. Hier treffen klare und zugleich sinnliche Formen gepaart mit edlem Minimalismus auf eine weich-fließende Fläche und verbinden feines Design mit hoher Funktionalität. Stylisch, puristisch und enorm vielseitig in der Gestaltungsfreiheit.

WASSERSPENDER MIT PFIFF

Aktuelle Armaturen-Trends und -Technik

Wasser marsch! An der Küchen-Armatur ist immer etwas los. Denn der Wasserhahn in der Genusszone leistet Schwerstarbeit. Bis zu 70 Mal wird er im Durchschnitt pro Haushalt am Tag benutzt. Deshalb macht es Sinn auf Qualität zu achten und sich ein Modell auszusuchen, das perfekt passt. In Material, Farbe und Ausführung, aber auch funktional. Das alles bieten die aktuellen Armaturen. Die attraktiven Wasserspender haben es in sich und liefern sehr viel mehr als fließendes Nass. Freuen Sie sich auf raffinierte Extras, wie Touch-Sensoren, die berührungslos agieren, Schwenkarme oder Handbrausen. Gleichzeitig sorgt kochendes Wasser auf Knopfdruck für eine Extraportion Komfort.

Ein wahrer Hotspot in der Küche ist z.B. die neue Heißwasser-Armatur „Mondial“ von **Franke**. Sie stellt 100 °C heißes Wasser bereit und ersetzt Wasserkocher, Teekessel und Co. Auch heiße Snacks sind rasch zubereitet, Gemüse lässt sich bequem blanchieren

und Kochgeschirr strahlt im Nu wie neu. Mit dem fünf Liter Boiler liefert die Edelstahlarmatur als „3 in 1“-Variante jederzeit kaltes, warmes und kochendes Wasser. Selbstverständlich gefiltert! Für den schnellen Frischekick sorgt die „4 in 1“- Lösung: Hier wird obendrein auch kaltes Wasser frisch gefiltert. Herzstück der neuen Heißwasser-Armatur ist die kompakte **Franke** M-Box für den horizontalen und vertikalen Einbau. Sie steckt die komplette technische Steuerung locker weg und lässt sich schnell installieren. Brandheiße, optische Genüsse kredenzt **Franke** mit der aktuellen Edelstahl-Armatur „KWC ERA“. Sie

Foto: Villeroy & Boch

Foto: Blanco

wirkt durch ihren hohen schmalen Körper besonders markant und passt immer. Ob als Festauslauf-Variante in drei Ausführungen oder als Zugauslauf-Modell mit Umschaltknopf für Brause- oder Siebstrahl – wählen Sie Ihren Favoriten. Ebenfalls ein klares Bekenntnis für puristisches Design liefert die Armaturenlinie „KWC ONO“. Sie lieben Extravaganz, wollen aber nicht auf moderne Technik verzichten? Dann wird Ihnen die mehrfach ausgezeichnete Premium-Armatur „KWC ZOE“ gefallen. Auf Wunsch können Sie Wassermenge und -temperatur in einem Dreh regulieren oder individuell programmieren. Außerdem ein magisches Highlight: Das zuschaltbare „Luminaqua®“-Funktionslicht. Simsalabim! Magisch geht es auch bei „**Blanco** Solenta-S“ zu. Hier fließt das Wasser wie von Zauberhand. Dabei handelt es sich nicht um Alice aus dem Wunderland, sondern um Technologie made by **Blanco**. Eine legere Bewegung mit der Hand unter dem Brausearm genügt und schon aktiviert der integrierte Sensor die Armatur – ganz und gar berührungslos. Sie haben beide Hände frei und können nach Belieben den großen Spaghetti-Topf füllen, Gemüse putzen oder nur schnell ein Glas Wasser zapfen. Moderne Sensortechnologie macht es möglich. So ist die kontaktfreie Start-Stopp-Funktion exakt auf die verschiedenen Nutzergewohnheiten und Kochszenarien abgestimmt. Dabei erweist sich der neue Wasserspender als echter Allrounder: Neben der Sensor-Option können Sie ihn auch manuell bedienen, zudem lassen sich die Bedienhebel nach Wunsch links oder rechts anbringen und last but not least sieht der flexible, mit hochwertigem Edelstahl ummantelte Brauseschlauch, sehr elegant aus. Strahlende Wasserspiele eröffnen auch die drei **Blanco**-Premium Edelstahlarmaturen „Ambis“, „Candora“ und „Lanora“. Wenn massives Edelstahl mit gebürsteter Oberfläche auf klare Linienführung und hochwertiges Handwerk treffen, entstehen Produkte mit Charakter. Perfekt für eine anspruchsvolle Küchenplanung. Ob schwungvoll mit hoch aufragendem, bogenförmigen

Foto: Franke

Rohrauslauf, mit soften Linien in L-Form oder in klassisch mit herausziehbarer Schlauchbrause und Umschaltfunktion – die Premium-Modelle bringen immer einen besonderen Glanz an die Spüle. Fenster frei mit einem Griff heißt es bei „**Blanco** Laressa-F“. Diese Armatur geht elegant in Deckung und macht den Weg zum Fenster frei. Bei Bedarf wird sie einfach nach vorn geklappt. Dank der optimalen Bauhöhe lässt sich der komplette Auslauf in moderner L-Form sekundenschnell in das Becken senken oder seitlich gedreht, auf der Tropffläche ablegen. Rund, eckig oder hoch hinaus? Auch die Armaturen von **Villeroy & Boch** sind vielseitig. Sie passen perfekt zu den hochwertigen Keramikspülen und setzen das berühmte i-Tüpfelchen auf die Gestaltung. Dabei sehen sie nicht nur gut aus, sondern stecken außerdem voller genialer Funktionen. So setzt z.B. die variantenreiche Armaturenfamilie „Como“ mit klarem, puristischem Design auf maximale Möglichkeiten. Ob „Como Sky“ oder „Como Shower Sky“ – beide Design-Asse bieten durch ihre Höhe besonderen Komfort beim Spülen und Befüllen von Vasen und Töpfen. Enorm beweglich zeigt sich z.B. „Como Window“ – die stylische und praktische Lösung für den Spülplatz vor dem Fenster. Sie lässt sich ohne Werkzeug und mit wenigen Handgriffen aus ihrer Befestigung nehmen, zur Seite legen und wieder zurückstecken. Ebenfalls ein cleveres Extra kredenzt „Como Switch“. Mit einem Switch geben Sie dem normalen Wasserstrahl Power und können auf die Brausefunktion umschalten. Für ein besseres Handling ziehen Sie einfach den Schlauch heraus. Ziemlich schräg und dennoch hochkarätig geht es bei den **Villeroy & Boch**–Modellen „Finera“ und „Finera Square“ zu. Ganz nach Wunsch in rund oder eckig, aber in jedem Falle mit reduziertem Design ziehen die beiden Armatur-Diven sofort die Blicke auf sich. So bringen die abgeschrägten Produktkörper Dynamik in die Gestaltung, während der flache, hohe Auslauf mit dem feinen Griff aus massivem Edelstahl solide Wertigkeit ausstrahlt.

Foto: Blanco

Foto: Blanco

SAUBER GETRENNT UND GUT VERSTAUT

Abfallentsorgung leicht gemacht

Eine braune Tonne für den Bioabfall und eine blaue fürs Papier. Der Restmüll kommt in den schwarzen Eimer und Kunststoff gehört in die gelben Säcke. Darüber hinaus Glasreste separat sammeln und später im Container entsorgen…

Abfalltrennung wird immer umfangreicher. Und wichtiger. Denn es betrifft uns alle: Jeder Deutsche produziert im Durchschnitt 216 kg Verpackungsmüll pro Jahr, 37 kg davon sind Plastikverpackungen. Deshalb gilt: Je sauberer wir unseren Hausmüll trennen, desto effektiver entlasten wir die Umwelt. Derzeit liegt die Recyclingquote in Deutschland bei 36 Prozent. In fünf Jahren soll sie auf 63 Prozent ansteigen. Wie kann das funktionieren?

Ganz einfach: Mit perfekter Organisation – entwickelt und realisiert von den Zulieferern der Küchenindustrie. Sie werden staunen, wie viel Platz auch auf kleinstem Raum ist. Bestückt mit intelligenten Details, starken Designs und durchdachter Funktionalität lässt sich nicht nur die Abfalltrennung, sondern auch der Küchenalltag spürbar komfortabler gestalten. Pfiffige Systeme sammeln nämlich nicht nur Müll, sondern erhöhen spürbar den Spaß am Kochen sowie Vor- und Nachbereiten. So hat z.B. **Blanco** jetzt eine Spüle entwickelt, die es mit Bio-Abfällen aufnimmt. „Collectis 6 S“ heißt das clevere Organisationstalent, das seine Stärken im Team mit den Abfallsystemen „Select“ und „Flexon II“ raffiniert ausspielt.

Die Idee dahinter ist ebenso logisch wie praktisch: Sammeln Sie dort Bio-Abfall, wo er anfällt. Genau hier setzt „Collectis 6 S“ an. Dreh- und Angelpunkt der neuen Spüle ist eine flexibel einsetzbare Depot-Schale. Sie lässt sich ganz nach Bedarf in das Becken, als auch in die Eimer der Abfallsysteme, einhängen. So entsteht ein lückenloses Zusammenspiel mit enormem Komfortgewinn. Befördern Sie mit einem Handgriff Obst- und Gemüsereste direkt vom Schneidbrett in das Depot-Gefäß. Ein angenehmer Nebeneffekt: Das Öffnen des Abfallsystems, während des Kochens, reduziert sich auf ein Minimum. Bevor Sie die Reste in der Bio-Tonne oder auf dem Komposter entleeren, können Sie die Schale bequem zwischenlagern. Sauber und hygienisch: Denn die handliche Abdeckung hält Gerüche fern und schafft Ordnung. Auch optisch serviert **Blanco** feine Extras: Zehn „CombiColours“-Töne bringen Farbe in den Küchenalltag und der widerstandsfähige sowie pflegeleichte Granit-Verbundwerkstoff „Silgranit PuraDur“ begeistert mit seiner angenehmen, steinig-seidenen Haptik. Die aktuellen Systeme rund um die Spüle profilieren sich als intelligente und formschöne Orga-Centren. Dabei erledigen sie, quasi nebenbei, auch die Trennung von Wertstoffen, Rest- und Biomüll. Denn sie sind auf höchste Anforderungen eingestellt und erweisen sich als grandiose Ordnungstalente. Wie z.B. die Kombi-Genies der Cox®-Familie von **Naber**. Sie stecken voller Überraschungen und liefern sowohl Stauraum- als auch Organisationslösungen. Leichtgängig im Handling, variabel nutzbar, robust und montagefreundlich trennen sie Abfall hygienisch und übersichtlich. Gleichzeitig erweisen sie sich als praktische Küchenhelfer und verstauen Utensilien des Alltags raumsparend im gleichen Unterschrank. Funktionell aufeinander abgestimmt stellen sich die Systemelemente des „SELECTAkit®“ flexibel auf jeden Haushalt ein. Auch die Details überzeugen: So lassen sich z.B. bei „Cox Work“ integrierbare Boxen für Bürsten, Reiniger, Tabs und Tücher als tragbare Solisten mit vielseitigen Organisations-Hilfen nutzen. Das clevere System erregte sogar die Aufmerksamkeit der Fachjury des „Iconic Awards 2018: Innovative Interior“. Beeindruckt von den vielfältigen Möglichkeiten der flexiblen Box, belohnte die Jury das **Naber**-Entwicklungsengagement mit dem Label „Winner“. Ob als variable Stand-alone Lösung oder im Team mit dem Cox®-Behälterprogramm – ausgestattet mit beweglichen Trennstegen und separater Kleinteileschale sorgt das System mit vier trendigen Farben für eine individuelle Gestaltung in der Abfalltrennung. Außerdem tricky: Elektrische Unterstützung! Wenn Sie die Hände voll haben, müssen Sie ab sofort

Fotos: Naber

keine Pirouetten mehr um die eigene Achse drehen, um an den Abfalleimer zu gelangen. Ein Kick mit dem Knie genügt und sofort kommt „Cox Cick-E®“ zur Hilfe. Der elektrisch betriebene Auswerfer öffnet den Frontauszug automatisch. Dabei zeigt er sich sehr sensibel und reagiert bereits auf leichtesten Druck. Sehr praktisch, wenn Sie vollbeladen mit Gemüseabfällen oder Teig an den Fingern in der Küche unterwegs sind. Griff und Möbelfront bleiben schön sauber und Sie haben die Hände frei. Einfacher und bequemer lässt sich der Müll nicht entsorgen.

RUHE, LUXUS, UND FRISCHER GENUSS

Pelipal erfüllt Bad-Träume – willkommen im Wellness-Paradies. Tauchen Sie ein in die aktuellen Bad-Welten und genießen Sie Freshness in ganz neuem Design. Mit den neuen Badmöbeln von Pelipal. Als einer der führenden Badmöbelhersteller Europas hält er nicht nur ein riesiges Angebot an verschiedensten Gestaltungsideen bereit, sondern bietet zudem auch noch ein attraktives Preis-Leistungsverhältnis. Dabei können Sie in Material, Farbe, Design und Stil Ihrer Kreativität freien Raum lassen.

NEUES AUS DER WASSERWELT

BAD-TRENDS

Liebhaber klassischer Details werden von „Solitaire 9030“ begeistert sein. Hier bringen natürliche Klarheit und feine Akzente modernen Landhausstil ins Bad. Ob warmes Holzdekor, schlichtes Weiß oder modernes Grau – gestalten Sie mit Frontstrukturen und antiken Griffen Ihre Lieblingsausführung. Parallel dazu bieten passende Spiegel und Spiegelschränke tolle Features, wie z.B. seitliche Regalfächer, stilechte Aufsatzleuchten oder komfortable Innenspiegel. Außerdem extra für die Frau des Hauses konzipiert: Praktische Kosmetikeinsätze, die ohne viel Aufwand für Ordnung im Schmink-Equipment sorgen.

Sie mögen es klar und elegant? Dann passt „Solitaire 9020“ perfekt zu Ihnen. Vor allem die gefällig geschwungene Front und die weichen Kanten ziehen sofort alle Blicke auf sich. Ganz nach Gusto mit edlen Griffmulden oder breiten glänzenden Chromgriffen, strahlt sie eine besondere Ruhe aus und richtet das Bad stilvoll ein. Stimmungsvolle Highlights sind auch die integrierten Lichtelemente unterhalb des großzügigen Waschtisches. Außerdem eine Augenweide: Ein passender Flächenspiegel. Er nimmt die Formensprache des Waschtisches auf und rundet das Ensemble perfekt ab. Auch das Stauraum-Problem ist formschön gelöst: Ein umfassendes Beimöbelsortiment mit praktischen Regalen und Spiegelschränken räumt auf charmante Weise auf. Perfekt in der Ausführung „Hochglanz-Indigo“ – sie unterstreicht die Eleganz des Programms eindrucksvoll.

Einen Hauch von Metropole und urbanem Flair versprüht „Solitaire 9025“. Das Programm beeindruckt mit geometrischer Geradlinigkeit und innovativen technischen Features. Im topmodernen Industrial Look treffen verschiedene Front- und Korpusdekore auf prägnante Füße und Griffen aus Metall. Markant und immer ganz individuell. Ob ein klassisches Keramikbecken im Team mit starker Waschtischplatte und offenem Regal oder ein moderner Mineralmarmor-Waschtisch – verwirklichen Sie Ihre Träume und gestalten Sie Ihr Bad von extravagant bis außergewöhnlich. Inklusive Hightech vom Feinsten: So bringen z.B. die Spiegelschränke mit eindrucksvollen Lichtakzenten Spiel in die Optik und bieten mit Schaltern und Steckdosen weiteren Komfort, während der neue Flächenspiegel mit verschiedenen Beleuchtungsebenen plus USB-Anschluss auftrumpft.

Inspirierende Lebenswelten im Bad

Badea – Qualität made in Germany

NEUES AUS DER WASSERWELT

BAD-TRENDS

Wasser bedeutet Leben, ist die Quelle allen Daseins und Ausdruck von Reinheit. Es tut dem Menschen gut, beruhigt, reinigt Körper, Seele sowie Geist und entspannt. Die perfekte Bühne für moderne Wasserspiele bieten Badea Bäder – made in Germany. Sie überzeugen in Design, Qualität und Vielfalt. Tauchen Sie doch einfach mal ab. Direkt in die frischeste Wohlfühl-Oase des Hauses. Ins Badezimmer. Genießen Sie die Momente der Ruhe und gönnen Sie sich für Ihren persönlichen Wellness-Bereich die perfekte Einrichtung.

Der Badprofi erfüllt nahezu alle Gestaltungswünsche. Passend für jeden Geschmack: Von Möbeln, Spiegelschränken und Handtuchhaltern über eine moderne Beleuchtung bis zum Waschtisch. Setzen Sie Ihren ganz persönlichen Stil um. Badea stellt dafür ein umfangreiches Sortiment an Formen und Farben zur Auswahl. „Wir bauen Bäder zum Wohlfühlen, mit Charme, Charakter und dem gewissen Etwas, um den Alltag zu vergessen“, lautet das Motto bei Badea. Damit das Bad wirklich zu Ihnen passt, verdient es bei der Neuplanung Ihre besondere Aufmerksamkeit und sollte nicht nur zweckmäßig sein. Ob elegant oder modern – der Stil des Freshness-Raumes verrät auch immer etwas über seine Bewohner. Denn das Badezimmer muss viele Funktionen erfüllen. Ob die schnelle Dusche für den Youngster, Wellnessbäder für die Damen des Hauses oder die ausführliche Rasur der männlichen Bewohner – das Bad wird von jedem genutzt, aber ganz unterschiedlich gebraucht. Deshalb lassen sich die einzelnen Möbelserien von Badea modular zusammenstellen. Schrankelemente variieren in der Breite und diverse Dekore eröffnen Gestaltungsvielfalt. Auf diese Weise können Sie sich persönlich gestaltete und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Räume schaffen.
Auch Funktionalität und Design wachsen im Bad immer stärker zusammen und sorgen für gut organisierte Wohlfühl-Stimmung in der Feuchtzone. Dabei spielt die Größe keine Rolle: Ob in der Mini-Ausführung auf wenig Quadratmetern oder im XXL-Format – Badea ist ein zuverlässiger Partner in Sachen individueller, stilvoller und funktionaler Badkultur. Entscheiden Sie sich für made in Germany und verwirklichen Sie Ihren Anspruch an Lebensqualität. Bei Badea erhalten Sie eine optimale Verbindung aus technischem Fortschritt, zeitgemäßen Design und langjähriger Erfahrung. Parallel dazu können Sie sich bei der Auswahl und Verarbeitung der Materialien auf eine hochwertige Ausführung verlassen. Alle Badmöbelprogramme werden auf modernen Fertigungsanlagen und unter optimalen Umweltstandards produziert. Fachkundige Beratung für Ihre Planung erhalten Sie bei zahlreichen Badmöbelexperten in Ihrer Nähe.

Club-Urlaub für Feinschmecker – Aldiana-Gourmet-Gipfel

DELIKATE HOLIDAYS: KULINARISCHE HÖHEPUNKTE AUF ZYPERN

Zypern

MAGAZIN

Sich eine Woche lang von acht herausragenden Köchen nach allen Regeln der Kunst verwöhnen lassen? Und zwar nicht von irgendwelchen Hobby-Kulinarikern, sondern echten Könnern mit insgesamt neun Michelin-Sternen? Ein schöner Gedanke. Im Aldiana Club auf Zypern wird er Wirklichkeit. Dort findet seit 2015 ein Gourmet-Gipfel der Spitzenklasse statt. Vom 04. bis 09. Juni 2018 verbreitet sich auf dem gesamten Club-Areal eine ganz besondere Genuss-Atmosphäre. Überall gibt es kleine Gourmet-Happenings – in der Lobby, an der Bar oder direkt am Herd hinter den Kulissen. Kreativ, abwechslungsreich und immer sehr schmackhaft.

Das verrät bereits ein Blick in das Programm. Den Auftakt macht Deutschlands führende Weinexpertin und Top-Sommelière Natalie Lumpp mit einem Weinseminar. Am Abend trifft man sich zum „Meet & Greet“ mit den Starköchen. Ganz leger zum Kennenlernen bei exklusiven Fingerfood-Spezialitäten. Am zweiten Tag heißt es dann „Kochlabor mit Hubertus Tzschirner und Friends“. Anschließend ist Ausruhen angesagt. Nach einem entspannten Tag haben die Gäste wieder ein Date mit den „Maitres de Cuisine“. Pünktlich zum Sunset lockt eine illustre Küchenparty auf der Hotelterrasse!

Auch der Mittwoch wird sehr appetitlich. Dann steht „Cyprus Food Market“ am Beachclub auf dem Programm. Das war aber erst das Horsd'œuvre. Denn es folgt ein weiterer Leckerbissen: „Koch mit! Oliver“, ein Kurs mit dem österreichischen TV-Koch Oliver Hoffinger zum Thema Alpenküche. Ganz nach Wunsch mit Weinbegleitung oder einer Cocktailkunde mit niemand geringerem als dem Meister der Deutschen Barkeeper Union. Wer glaubt, dass damit genug geschlemmt worden ist, der irrt sich gewaltig. Am Abend erleben die Gäste nämlich die Aldiana Küchenprofis noch einmal von ihrer köstlichsten Seite.

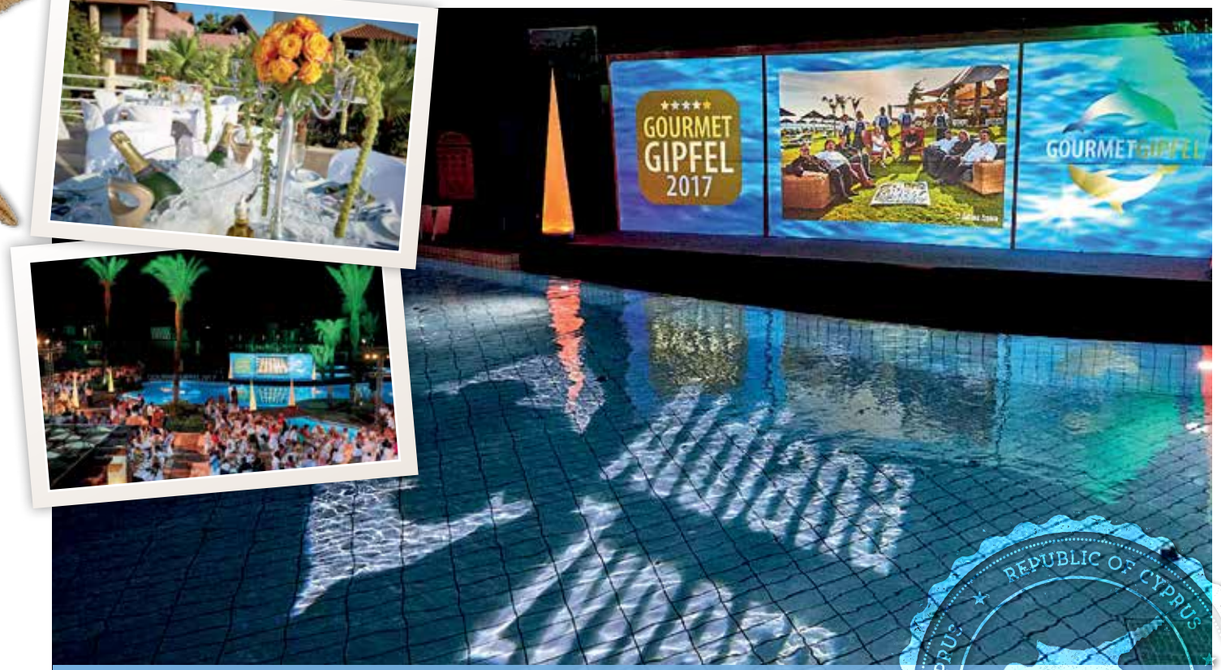
Für den Donnerstag ist eine Exkursion zu Zyperns besten Weingütern mit Natalie Lumpp geplant und am Abend laden Sie die Starköche zum exklusiven 6-Gänge Menü an den Pool ein. Heiß wird es dann am Freitag bei einem Grillkurs mit Tom Heinzle inklusive Zubereitung im „Big green Egg“ sowie einer süffigen Craft-Beer Begleitung. Selbstredend, dass der Abend mit einem spektakulären Aldiana Gala Dinner endet. Last but not least folgt dann zum krönenden Abschluss am Samstag die White Night mit einem Gourmet-BBQ und anschließender Beachparty bis spät in die Nacht.

Appetit bekommen? Dann buchen Sie das ganze Verwöhnprogramm. Es lohnt sich. Damit die Woche nicht nur kulinarisch ein absolutes Highlight wird, erwarten Sie am Abend, neben ausgelassenen Beachparties, auch tolle Shows und mitreißende Livemusik. „Mit dem Konzept des Gourmet-Gipfels haben wir im Bereich Cluburlaub ein einzigartiges und erfolgreiches Konzept für unsere Gäste geschaffen“, erklärt Max-Peter Droll, Geschäftsführer Aldiana. „Bei uns können Gäste den Stars der Küche über die Schulter schauen, mit ihnen kochen und gemeinsam eine Woche alle Vorzüge eines Aldiana Cluburlaubs genießen.“ Gemäß dem Motto „Urlaub unter Freunden“, mischen sich die Stars der Haute Cuisine gerne immer wieder unter die Gäste. Hier bieten sich viele Gelegenheiten für persönliche Gespräche, den Austausch über private Themen oder den einen oder anderen Tipp für die Küche zuhause.

Ein Konzept das aufgeht und schon seit 16 Jahren erfolgreich von Urlaubern und Gästen angenommen wird. Begonnen hatte alles 2002 im Aldiana Belek in der Türkei. Nach drei Jahren zog der „GourmetGipfel“ dann für zehn Jahre ins Aldiana Alcaidesa an der Costa del Sol um und ist seit 2015 das Highlight des Sommers im Club auf Zypern. „Auch in Zukunft werden wir unsere Gäste immer wieder mit neuen Konzepten überraschen und begeistern“, verspricht Max-Peter Droll. So fand z.B. 2017, im Rahmen des „GourmetGipfels“, erstmalig auch das Finale des Cooking Stars der Fachzeitschrift EatSmarter statt. Ein Wettbewerb, bei dem der beste Hobbykoch Deutschlands gesucht wird. Der Gewinner konnte sich über eine Woche Urlaub in einem Aldiana-Club freuen.

Ein weiteres Highlight war die Meat & Burger Academy: Buchautor, Caterer und Dozent Hubertus Tzschirner brachte den Gästen alles rund um das Thema Fleisch und ausgefallene Burger Kreationen näher. Von Anfang an dabei sind die Spitzenköche Harald Wohlfahrt und Jörg Sackmann. Außerdem zur festen Team-Besetzung gehören die Sterneköchin und Gewürzexpertin Tanja Grandits, der Küchenchef des Hotels Maritim Timmendorfer Strand Lutz Niemann, TV-Koch Kolja Kleeberg, Weinspezialistin Natalie Lumpp und der italienische Sternekoch Renato Manzi. Immer für Aufmerksamkeit sorgt zudem der österreichische Fernsehkoch Oliver Hoffinger, der seit 2016 im ORF aus dem Aldiana Zypern berichtet und seine Rezepte zum Besten gibt. Auch in diesem Jahr überraschen die Köche mit außergewöhnlichen Köstlichkeiten. Während des Gourmet-Gipfels verwandelt sich der Club in ein wahres „Fünf-Sterne-Restaurant“.

Infos: www.aldiana.de/gourmetgipfel.html



Fünf-Sterne-Restaurant
Sich eine Woche lang von acht herausragenden Köchen nach allen Regeln der Kunst verwöhnen lassen? Im Aldiana Club auf Zypern findet ein Gourmet-Gipfel der Spitzenklasse statt. Während des Gourmet-Gipfels verwandelt sich der Club in ein wahres „Fünf-Sterne-Restaurant“ mit Fernsehköchen und Koch-Buchautoren.

„go4health à la carte“ – digitales Cooking Tool

Online-Rezepte-Spiel mit Überraschungs-Effekt

Kreative Kochinspirationen, reichlich Vergnügen und gesundheitliche Hintergrundinfos auf einen Klick: das digitale Convenience Cooking Tool „go4health à la carte“ zelebriert Rezept-Ideen auf spielerische Weise, liefert Tipps für alltagstaugliche, ausgewogene Mahlzeiten und zeigt vor allem eines: Gesund Kochen geht einfach, ist leicht und macht Spaß! Mit wenigen Klicks lassen sich unter www.go4health-alacarte.com schmackhafte Rezepte aus Wunschzutaten kreieren. Dabei schlägt das Tool ganz neue Zubereitungsideen für altbekannte Zutaten vor. So überrascht das Online-Spiel z.B. mit einer Bohnen-Linsen-Pasta, einem Tofu-Gemüsecurry mit Erdnuss-Sauce oder einem honiggeschwenkten Feigensalat. Auch klassische Gerichte entpuppen sich dank exotischer Feinheiten schnell als spannende Gaumenkitzler: wie knuspriges Brathuhn mit Maronen-Apfel-Zwetschgenfüllung, würzige Cevapcici mit Safranreis oder feiner Lachs mit Mangoldgemüse. So funktioniert „go4health à la carte“: Wählen Sie einfach aus einer Liste der fünf Kategorien „Kohlenhydrate“, „Eiweiß“, „Gemüse“, „Obst“ und „Fett“ bis zu drei konkrete Zutaten aus, die Sie gern verwenden möchten. Sofort erhalten Sie dann via Klick eines oder mehrere Rezept-Vorschläge für den kreativen Kochspaß.

Infos: www.go4health-alacarte.com

SCHNITZEL ADE – INSEKTEN OLÉ!

SO ESSEN DIE DEUTSCHEN IM URLAUB

Eisbein und Sauerkraut unter der Mittelmeer-Sonne? Bratwurst in Thailand? Haben Sie im Urlaub Lust auf deutsche Hausmanns-Kost? Nein? Dann liegen Sie voll im Trend. Denn die Zeiten, in denen der Lockruf des Schnitzels im Ausland scharenweise deutsche Urlauber anzog sind längst vorbei. Diese möchten in den Ferien lieber etwas erleben und freuen sich vor allem auf neue Gaumengenüsse.

Das ergab eine Umfrage, die das Online-Reisebüro Opodo in Auftrag gegeben hat. Rund 2.000 deutsche Flugreisende gaben dabei Einblick in ihre Essgewohnheiten während der schönsten Wochen des Jahres. Das Ergebnis: Regionale Kost gehört auf jeden Fall auf den Speiseplan. So probieren 83 Prozent der Befragten in Restaurants grundsätzlich die jeweilige landestypische Küche. Dabei macht rund ein Drittel bewusst einen großen Bogen um Restaurantketten. Viele Reisende finden die lokale Gastronomie viel interessanter und möchten sie gern unterstützen. Das ist vor allem älteren Urlaubern ab 55 Jahren wichtig.

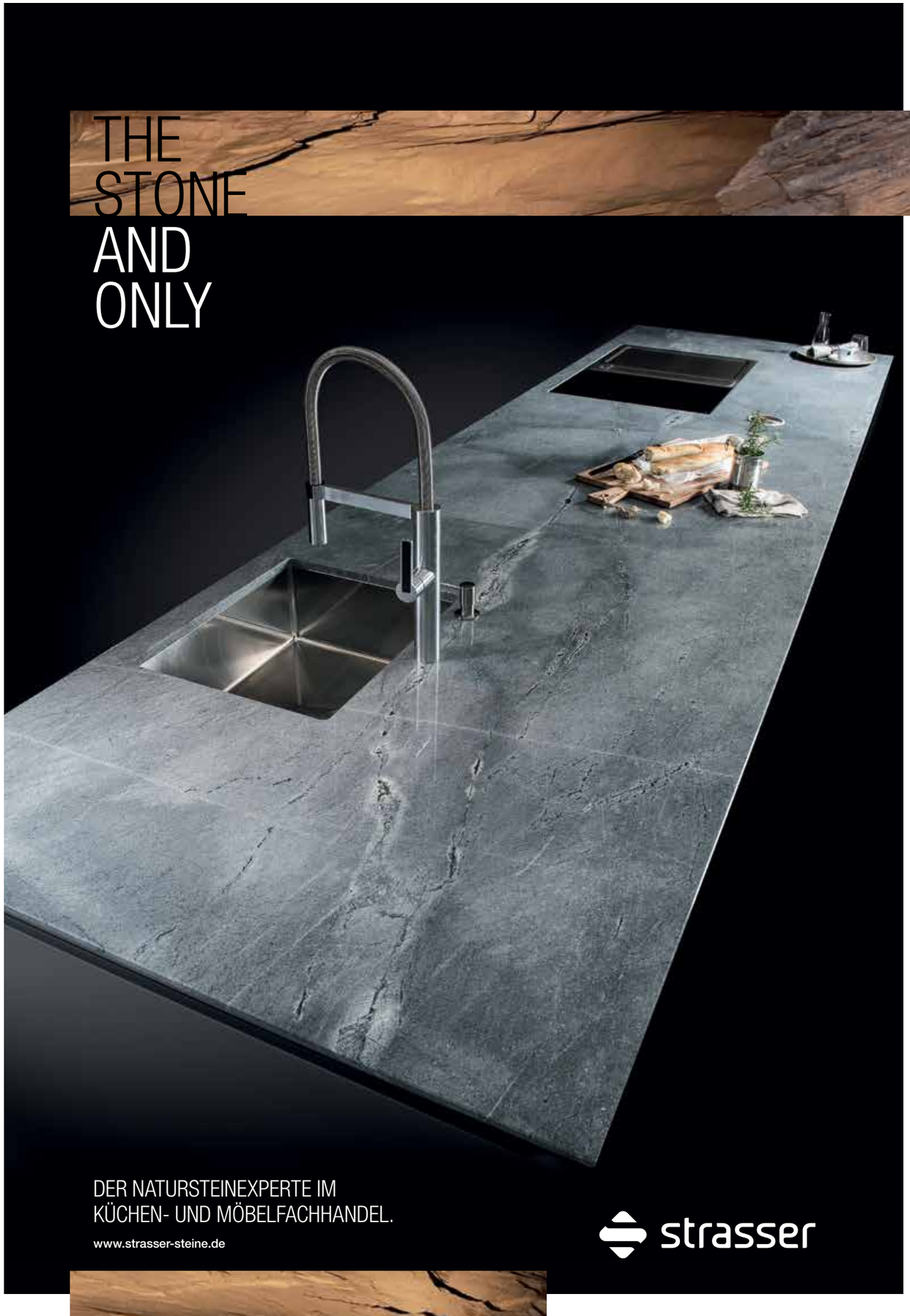
Aber welche Länder sind aufgrund ihres kulinarischen Angebots am verlockendsten für eine Urlaubsreise? „Leben wie Gott in Frankreich“ mit Croissants & Co. ist es nicht. Das Land der Liebe rangiert nur für 37 Prozent der Deutschen ganz oben auf der Wunschliste und belegt den dritten Platz. Hinter Griechenland, das 39 Prozent der Befragten aufgrund der Landesküche bevorzugen. An der Spitze der Kulinarik-Charts steht für 64 Prozent Bella Italia und beeindruckt vor allem die Jüngeren: 72 Prozent der 18- bis 24-Jährigen lieben italienische Spezialitäten. Erst an vierter Stelle steht Spanien (35,4%), dicht gefolgt von Thailand (35%). Die britische Küche landet übrigens auf dem drittletzten Platz (9%), immerhin noch vor Nepal (6%) und Eritrea (4%).

Doch was kommt in landestypischen Küchen eigentlich auf den Teller? Abgesehen von allseits bekannten Gerichten, wie Spaghetti, Curry oder Sushi gibt es nämlich deutlich exotischere Essgewohnheiten. Auch hier zeigen sich die Deutschen erstaunlich aufgeschlossen. Rund ein Fünftel würde sich sogar an Insekten heran wagen. Weitere acht Prozent haben die eiweißreiche Mahlzeit bereits gekostet. Vor allem die Millennials (25- bis 34-Jährige) sind für die Krabbeltiere am empfänglichsten: Jeder Vierte würde es gern einmal „knacken“ lassen. Ebenfalls erstaunlich: Etwa 10 Prozent können sich vorstellen Hund oder Katze zu probieren.

Einig sind sich die deutschen Reise-Fans beim Trend zum Street Food. Auch hier liegen die jüngeren Traveller vorn. So isst jeder dritte 18- bis 34-Jährige gern exotisches Fastfood. Auf der Straße zubereitet und direkt von der Hand in den Mund. 20 Prozent der über 55-Jährigen kann sich zwar vorstellen die Kost an der Straße zu probieren, findet es in Restaurants aber gemütlicher. Umgekehrt verhält es sich beim Alkohol: Nur etwa 28 Prozent der 18- bis 34-Jährigen trinken im Urlaub vermehrt Wein, Bier oder Schnaps. Laut Umfrage nimmt die Lust auf Hochprozentiges erst ab Mitte 30 zu und ab 55 gehört es in den Ferien einfach dazu: Zwei von fünf Befragten gönnen sich auf ihren Reisen das ein oder andere Gläschen mehr.

Auch auf das Kalorienzählen wird in den Mußestunden lieber verzichtet. Schließlich ist der Genuss sinnlich und das Schwelgen in kulinarischen Schlemmereien ein wichtiger Erholungs- bzw. Entspannungsfaktor. Bei der Umfrage waren die Reisenden dann auch erstaunlich ehrlich: 62 Prozent gaben an im Urlaub zwischen anderthalb und dreimal mehr Kalorien zu sich zu nehmen als im heimischen Alltag. Einen Großteil davon macht die süß-sahnige Eiscreme aus, bei der 42 Prozent in den Holidays ungezügelt zuschlagen. Doch auch die Gesundheit bleibt nicht völlig auf der Strecke: 44 Prozent essen im Urlaub mehr Fisch und ganze 37 Prozent sogar mehr Obst. Nach den Toppings, Beilagen und Dips wurde bei der Untersuchung allerdings nicht gefragt...

Infos: www.opodo.de



MAGAZIN

Entschleunigung auf allen Wegen

CHIEMGAU – EIN HERRLICHES WANDER-PARADIES FÜR JEDE JAHRESZEIT

Per Pedes erkunden
21 Themenwanderwege befassen sich mit den Besonderheiten der Region: Ob Moor- oder Bergerlebnisweg, Waldlehrpfad oder Pilgerstrecke – geologische Entdeckungstouren, Salinen- und Skulpturenwege – alle führen auf landschaftlich oder kulturell reizvollen Strecken durch den Chiemgau. Spannend sind auch die Kräuterwanderungen. Sie werden bevorzugt im Achental und am Waginger See angeboten.

Den Rucksack schultern, festes Schuhwerk anziehen und ab in die Natur – wandern liegt voll im Trend. Lange Zeit galt der flotte Gang im Freien als ein Alte-Leute-Hobby, doch dieses angestaubte Image ist längst passé. Spätestens seit Hape Kerkelings Bestseller „Ich bin dann mal weg“ haftet den entschleunigten Wegen in Wald und Flur ein Kultfaktor an. Raus in die Natur, tief durchatmen und das Leben in vollen Zügen genießen. „Wandern boomt“, erklärt auch Manuel Andrack, Autor und Wanderpromi im Magazin Fokus. „War ich vor zehn Jahren unterwegs, habe ich ausschließlich Rotsocken auf den Wanderwegen gesehen. Heute sind es dagegen zahlreiche junge Familien und Paare.“

Kein Wunder. Die kontemplative Bewegung an der frischen Luft tut dem Menschen gut: Wandern hält nicht nur schlank, sondern auch gesund. Herz, Kreislauf und Atemwege werden trainiert; Knochen, Sehnen, Gelenke und Bänder gestärkt; das Immunsystem gekräftigt. Aber Wandern ist nicht nur gut für den Körper, sondern auch für die Psyche. Wer über einen längeren Zeitraum gleichmäßig geht, schüttet die Hormone Serotonin und Dopamin aus – wichtige Voraussetzung für unbeschwerte Glücksgefühle. Gleichzeitig werden beim Gehen an der frischen Luft Stresshormone abgebaut.

Ein wahres Wanderparadies ist der Chiemgau mit herrlichen Bergen, Seen und Wäldern. Bilderbuchdörfer, gemütliche Märkte, einladende Städte und mittendrin der Chiemsee machen diesen Teil Bayerns zu einer der beliebtesten Urlaubsregionen Deutschlands. Probieren Sie es aus! Eine Wanderung durch die Chiemgauer Alpenlandschaft bringt Sie weit weg vom Alltag hin zur Verbundenheit mit der Natur. Möglichkeiten gibt es ohne Ende. Für jeden Anspruch und für jede Kondition. Allein 220 Kilometer Premiumwanderwege stehen offen für Entdeckungstouren durch die Bergwelt. Mit imposanten Gipfeln, natürlichen Wegen und malerischen Ausblicken auf den Chiemsee sowie die Alpen. Auch Gipfelstürmer kommen in dem alpinen Gelände auf ihre Kosten. Genusswanderer können auf Wunsch die Touren mit den Chiemgauer Bergbahnen bequem abkürzen.

Neu, informativ und grenzüberschreitend lockt z.B. der 230 Kilometer lange Fernwanderweg „SalzAlpenSteig“. Auf 18 Tagesetappen erleben Sie die schönsten Facetten vom Chiemsee bis zum Hallstätter See. Vorbei an wunderschönen Almen und auf Gipfel mit grandiosen Naturschauspielen. Ganz nach Lust können Sie auf den Hütten entlang des Steigs oder im Tal übernachten und dort die alpine Ruhe genießen.

Ein gut ausgebautes Wegenetz führt auf Gipfel und zu rund 80 Almen. Wie z.B. Premium-Routen in und um Reit im Winkl, wie die Höhenwanderwege „Chiemseeblick“ oder „Gletscherblick“. Hier erwarten Sie landschaftlich reizvolle Hochebenen, die zu jeder Jahreszeit Wandergenuss und imposante Ausblicke auf das „Bayerische Meer“ oder die Gletscher der Hohen Tauern bieten. Beide sind rund zwölf Kilometer lang. Auch die Wasserfälle und kleinen Seen auf dem Premiumweg „Klausenbachklamm“ sollte man sich nicht entgehen lassen.

Auch Salinen und Skulpturen lassen sich per Pedes erkunden. 21 Themenwanderwege befassen sich mit den Besonderheiten der Region: Ob Moor- oder Bergerlebnisweg, Waldlehrpfad oder Pilgerstrecke – geologische Entdeckungstouren, Salinen- und Skulpturenwege – alle führen auf landschaftlich oder kulturell reizvollen Strecken durch den Chiemgau. Spannend sind auch die Kräuterwanderungen. Sie werden bevorzugt im Achental und am Waginger See angeboten.

Oder begeben Sie sich auf die Routen der Schmuggler, die in früheren Zeiten Waren illegal über die deutsch-österreichische Grenze transportiert haben. Wie z.B. in Schleching. Ideal für mutige Grenzüberschreiter: Hier müssen Sie eine Hängebrücke überwinden, um einen Blick auf das spektakuläre „Entenloch“, eine Engstelle der Tiroler Achen und Zufluss des Chiemsees, werfen zu können.

Sie wollen noch mehr Abenteuer? Kein Problem! Buchen Sie doch einfach einmal eine geführte Alpaka Trekking-Tour. Umgeben von den Chiemgauer Alpen liegt das idyllische Dorf Inzell. Dort ist Monika Bauregger mit ihrer Familie und ihren 27 Alpakas zu Hause. Sie kennt sich hervorragend in der Region aus und bietet seit einigen Jahren Sommer wie Winter Wanderungen mit den flauschigen Vierbeinern an.

Aufregend ist auch eine wilde Klein-Kanada-Wanderung. Sie entführt Natur-Fans in eine Kanada ähnliche Region voller einsamer Seen und tiefer Wälder. Und wer gern auf den Pfaden der Geschichte läuft, kommt bei der Rundwanderung um den Seebruck auf seine Kosten. Denn dort begibt er sich auf die Spuren der Römer bzw. Kelten und wandert direkt ins mittelalterliche Christentum. Auch ein Ausflug auf die Insel Herrenchiemsee lohnt sich: Ob Prunkschloss, Augustiner Chorherrenstift oder Kreuzkapelle und Marienkirche – hier können Sie Museumsbesuche mit sportlicher Bewegung im Freien verbinden.

Infos: www.chiemsee-chiemgau.info

Ferien mit besonderer Note

MAGAZIN

MUSICA VIVA VERBINDET MUSIK MIT URLAUB

Musica Viva lässt Hobbymusiker und musikalische Neueinsteiger aufhorchen: Wer Lust hat, seine Fähigkeiten am Instrument aufzufrischen oder sogar ein neues zu erlernen, frei aus voller Kehle singen möchte oder einfach nur Spaß am musizieren hat und dabei auch noch herrliche Ferien verleben möchte, ist hier genau richtig. Deutschlands größter Anbieter von Musikferien für Erwachsene feiert 2018 sein 25-jähriges Jubiläum. Allein in diesem Jahr stehen 153 Workshop-Reisen auf dem Programm. Der Spezialanbieter aus Schlangenbad erwartet rund 1.700 Kunden, die von 85 Dozenten in Deutschland, Österreich und Italien qualifizierten musikalischen Input erhalten und dabei auch noch erholsamen Urlaub sowie kulinarische Untermalung genießen können.

Fernab vom Alltag, mitten in einer inspirierenden Landschaft und Seite an Seite mit anderen Sängern oder Instrumentalisten, swingt der Jazz gleich viel lockerer, kommt Soul in den Blues und liegt Musik in der Luft. Alle Sinne öffnen sich – und Sie können sich Melodien und Klängen mit einer Ausschließlichkeit widmen, die der Alltag in der Regel nicht zulässt. Spielerisch, entspannt und voller Freude.

Dafür müssen nicht nur die Instrumente, sondern auch das Ambiente stimmen. Deshalb legen die Veranstalter großen Wert auf die Auswahl ihrer Domizile: ob idyllisch gelegene Landhäuser in der Toskana, außergewöhnliche Räumlichkeiten in Deutschland, ein Schloss in Südtirol oder eine Jugendstilvilla und ein ehemaliges Kloster in Österreich – traumhafte Atmosphären und charmante Orte machen die besondere Note von Musica Viva aus. Dabei entpuppt sich eine Musik-Woche schnell als Vollbad für die Seele: die klassische Schönheit des Kur(s)ortes hat ebenso ihren Anteil daran wie der Sommerduft aus Rosmarin und Salbei, die Gespräche an den derben Holztischen im Schatten der Weinreben sowie die Kunst der Köchinnen, die das Musica-Team allabendlich mit handgefertigten Köstlichkeiten verwöhnen, bis die Sonne im Weinglas untergeht. Appetit bekommen? Dann werfen Sie doch einmal einen Blick ins aktuelle Programm. Es lässt Musiker-Herzen höher schlagen: So können z.B. Flöten-Freunde bei einem Schnupperkurs für Tin Whistle neue Töne entdecken, Landschafts-Fans geraten beim Sight-Singing in der Toskana ins Schwärmen, für Renaissance-Musiker wird ein Broken Consort angeboten und der Gesangskurs „Cantiamo“ bringt Stimmbänder zum schwingen. Sie gehören eher zu den Theoretikern? Kein Problem. Die Einführung in den Notensatz und ein Kompositionskurs eröffnet die Welt der Musik zum Mitschreiben. Ganz ohne Noten und Bleistift kommt der Kurs für das Singen Französischer Chansons aus. Und wenn man schon Saxophon lernen möchte, dann am besten in der Toskana, wo sogar falsche Töne ein Genuss sind.

Denn bei Musica Viva sind Kenner am Werk. Die Ferienmusikschule wurde 1993 von Ariane und Fabian Egner-Payr gegründet. Grundidee war und ist Urlaub und Musikunterricht miteinander zu verbinden, wobei Musica Viva vor allem erwachsene Hobbymusiker anspricht. „Die Erfahrung der letzten 25 Jahre hat uns stets von neuem gezeigt, dass Musikunterricht und Urlaub eine ideale Verbindung eingehen können: Inspiration und Erholung, persönliche Weiterbildung und Freizeit, Lernen und Entspannen“, erklären Ariane und Fabian Egner-Payr auf ihrer Homepage. „Aktives Musikmachen ist ein ganz besonderer Genuss, insbesondere dann, wenn man dieses Vergnügen mit anderen Mitspielern und -sängern teilt. Wir möchten mit unseren Kursen einen Beitrag zur (Wieder-) Belebung des aktiven Musizierens leisten.“

Musica Viva bietet das perfekte Forum: Vom Kammermusikkurs und Bigbandworkshop über Stimmbildung und Lampenfiebercoaching bis zum Ukulelen-Unterricht oder Orchesterwoche – Hobbymusiker finden eine bunte Palette inspirierender Musikferien-Angebote. Dabei reicht das stilistische Spektrum der Kurse von Klassik über Pop bis zum Jazz. Lassen Sie sich auf der Homepage inspirieren und bringen Sie Ihren Urlaub genussvoll zum Klingen.

Infos: www.musica-viva.de

Eine große Portion Natur auf dem Tisch

TRAUMHAFT SCHÖNE PORZELLAN- UND KERAMIK-TRENDS

Mögen Sie es natürlich? Regionale Kost, nachhaltige Zutaten und unverfälschten Geschmack: Dann werden Ihnen die aktuellen Porzellan und Geschirr-Trends gefallen. Die Designs, Formen und Ideen bringen im Nature-Look wohltuende Ruhe in die Tischgestaltung. Angenehme Harmonien von Materialien und Farben lösen scheinbare Gegensätze auf und moderne Optiken korrespondieren mit retrospektiven Entwürfen. Denn in den Küchen geht es jetzt ans Eingemachte. Selberkochen liegt im Trend. Mit viel Geduld werden heute wieder Marmeladen, Chutneys, Liköre oder süß-saurer Kürbis in Eigenregie gezaubert. Natürlichkeit ist angesagt. Man zieht Obst und Gemüse selbst und legt den Ernteüberschuss gut an – weil es gesund ist und Freude macht. Das gilt nicht nur für den Menü-Plan sondern auch für die Tischordnung.

MAGAZIN

„Es geht verstärkt um die Suche nach Wohlbefinden, nach Bedeutung, nach Alternativen. Der Fokus ist dabei auf das Alltägliche, das Handgemachte, das Nachhaltige und Zukunftsfähige gerichtet“, erklärt Annetta Palmisano vom Stilbüro bora.herke.palmisano, das die Trends der Frankfurter Messe „Ambiente 2018“ aufspürt und analysiert. Dabei reichen die gestalterischen Einflüsse vom schlichten Landhausstil bis hin zu Anklängen an barocke Opulenz. Natürliche und ethnische Inspirationen erobern den Tisch und sorgen mit Authentizität für warme Wellbeing-Momente. So setzt z.B. auch Villeroy & Boch mit Natural Living auf Ursprünglichkeit und präsentiert passend zu diesem Lifestyle die Keramik-Kollektion „Artesano Nature“ in soften Tönen, wie Blau, Grün und Beige mit einem schwungvollen, handwerklichen Pinselstrich-Dekor. Ebenfalls frisch und voller Lebendigkeit: die dekorativen Farbakzente der neuen Linie „Colourful Life“.

Auch die Berliner Porzellan-Manufaktur KPM setzt auf den Naturlook. Nach dem erfolgreichen Launch des „Kurland Gourmet Sets“ sorgt jetzt ein minimalistisches Pendant für Genussmomente. In Kombination mit dem dazugehörigen, praktisch einsetzbaren Massivholzbrett aus Eiche entsteht ein edler Kontrast aus warmen Holznuancen und strahlendem Porzellanweiß von Becher und Schale.

Gemeinsam essen, genießen und das Leben feiern stand bei der aktuellen Rosenthal Form „Junto“ im Fokus. Sie verbindet auf innovative wie spielerische Weise Menschen und ihre Liebe für gutes Essen aus aller Welt. Subtil verschmelzen feines Porzellan, sinnliche Keramik und edles Holz miteinander und eröffnen ungeahnten Kombinationsfreiraum für jede Esskultur. Dabei unverkennbar: Die Leidenschaft für sensible Details sowie der natürliche, handwerkliche Look aus gedämpften Farben und organischen Formen.

Natural Living & Ursprünglichkeit
Villeroy & Boch präsentiert passend zu diesem Lifestyle die Keramik-Kollektion „Artesano Nature“ in soften Tönen, wie Blau, Grün und Beige mit einem schwungvollen, handwerklichen Pinselstrich-Dekor. (Bild ganz links und unten rechts)

Abnehmen ohne Sport und Diät

Ernährungs-Coaching mit Tipps aus Afrika

Mit Power-Kohlenhydraten, viel Öl, Ingwer und Habanero-Chilis kann jeder sein Wunschgewicht erreichen, Muskeln aufbauen, einen Sixpack und knackigen Po bekommen, Speckrollen schmelzen und Cellulite verschwinden lassen! Davon ist jedenfalls der Coach und Ernährungsberater Dantse Dantse überzeugt.
In seinem neuen Buch „Abnehmen mit Charme – ohne Wenn und Aber“ gibt er seine afrikanisch inspirierten Abnehm-Kenntnisse weiter und nennt sich selbst als bestes Beispiel. Der gebürtige Kameruner hält seit 30 Jahren ohne Diät oder Fitnessstudio sein Gewicht und beeindruckt mit Muskeln wie ein 25-jähriger. Das hat seiner Meinung nach wenig mit Genetik, sondern vielmehr mit der Ernährung zu tun. Sie besteht bei ihm zu 95 Prozent aus Power-Kohlenhydraten, Öl, scharfen Gewürzen, Kräutern und Obst. In seinem Buch beschreibt er, welche das sind, wie sie das Fett im Schlaf zum Schmelzen bringen und die Muskelbildung fördern.
„Abnehmen mit Charme“ ist ein Mix aus wissenschaftlichen Tatsachen, afrikanischer Naturlehre, eigenen Experimenten, Forschungen sowie Erfahrungen aus Dantses Coaching.

www.indayi.de

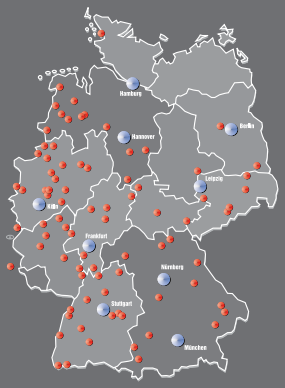
Die Küchen- und Badhersteller in diesem Journal:

schüller. küchen fürs leben · burger. · BAU FOR MAT. · LEICHT · next125 · nobilia · Ballerina Küchen · Friedrichs · nolte KÜCHEN · Häcker kitchen.germanMade. · badea. · pelipal

prisma®

meine Küche!

Über 100 prisma-Küchenpartner in Deutschland. Jahr für Jahr über 30.000 individuelle Küchenplanungen.



Und einmal ganz in Ihrer Nähe: