

Lebensraum

KÜCHE

Magazin

Licht und Smartes
für den perfekten
Lifestyle

Genuss

Glück aus dem Glas:
Himbeeren und
Blaubeeren

Kulinarisches

Abgehoben – Dinner
in the sky in 50 Meter Höhe

Gerätetrends

Smart, intelligent und
mit Spaßfaktor



KÜCHENTRENDS

Maßgeschneiderte Lösungen für urbane Architekturen

Wohnen und Kochen in Citylage

The Siemens logo is displayed in a white rectangular box in the top left corner of the advertisement. The background of the entire advertisement is a futuristic kitchen scene with white cabinetry, built-in ovens, and a refrigerator. A person is visible in the background, and the scene is illuminated with blue light beams and a digital cityscape projection.

Willkommen in Ihrer vernetzten Küche.

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

Die Zukunft zieht ein.

Steuern Sie Ihre Hausgeräte
mit der Home Connect App



Siemens Hausgeräte

editorial

Lebensraum KÜCHE

Individuelle Geschmacksverstärker im Mix mit smarter Technik

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

Wünschen Sie sich eine neue Küche? Dann haben Sie sich für den perfekten Zeitpunkt entschieden. Noch nie war es in der Genusswerkstatt so wohnlich wie heute. Denn hier wird Lebensart zelebriert. Und die beginnt bereits bei der Einrichtung. Planen Sie zusammen mit Ihrem Fachhändler Ihre ganz persönliche Traumküche. Für alle Raumgrößen und nach Ihrem Geschmack. Sie werden staunen wie schnell sich mit den modernen Küchenzutaten Kochzonen in kulinarische Livingrooms verwandeln und dabei Appetit auf Design machen. Denn die modernen Möbel- und Gerätehersteller liefern nicht einfach nur Küchen, sondern servieren individuelle Einrichtungskonzepte mit Wohlfühl-Faktor.

Ein wahrer Genuss sind zum Beispiel die aktuellen Schranksysteme. Ganz nach Wunsch in Lack matt oder glänzend ebnen sie elegant den Weg von der Küche in den Speise- und Wohnbereich. Denn der ist jetzt fließend. Regallösungen, Kücheninseln, Paneele, stimmungsvolle Beleuchtung und raffinierte Ordnungshelfer bringen Gemütlichkeit an den Herd. Den Style bestimmen Sie. Ob kuscheliges Landhaus-Feeling, moderner Industrial-Look, pures Design oder zeitlose Klassik – erlaubt ist was gefällt.

Direkt aus der Ideenschmiede frisch auf die Front servieren die Möbelhersteller anregende Material-Cocktails: Versuchen Sie einen Mix aus mattschwarzem Glas und edlem Holz oder Metall kombiniert mit Beton – die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Das gilt auch für die Maße. Mit cleveren Lösungen lassen sich jetzt auch urbane Wohnideen auf wenig Raum formschön umsetzen. Und wenn Sie mögen, richten Sie das Bad oder die Garderobe ebenfalls im passenden Design ein. Denn die Küchenhersteller erobern mit ihren eleganten Einrichtungsideen immer mehr Wohnraum. Bis hin zum integrierten Hauswirtschaftsraum, der alle Dinge des Küchenalltags smart verschwinden lässt.

Apropos smart! Auch der Blick auf die aktuellen Hausgeräte lohnt. Exzellent in die formschönen Küchenarchitekturen integriert, kredenzen sie aus dem „Off“ Komfort auf höchstem Level. Diskret verbaute Hightech macht es möglich. So sorgen zum Beispiel Sensoren spielerisch für das Gelingen der Speisen und einen effizienten Verbrauch von Wasser oder Strom. Auf Wunsch kommunizieren die Geräte sogar miteinander und arbeiten Hand in Hand. Dann weiß die Dunstabzugshaube was der Herd tut und schaltet sich ein, bevor die Kochschwaden sich im Raum verteilen. Und wenn Sie wollen, steuern Sie diese Multitalente einfach vom Smartphone oder Tablet aus. Oder Sie rufen Alexa! Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten von den fantastischen Möglichkeiten und vielen neuen Trends inspirieren...



KÜCHEN EROBERN NEUE RÄUME

14



ROMANTISCH ODER PUR – DER NEUE LANDHAUS-LOOK

60



LICHT UND SMARTES FÜR DEN PERFEKTEN LIFESTYLE

70



NOBELHART & SCHMUTZIG – DIE BERLINER GESCHMACKS-OFFENSIVE

MAGAZIN

inhalt

FASHION FÜR DIE KÜCHE

- 14 KÜCHEN EROBERN NEUE RÄUME
All inclusive: Wohnen, Speisen, Hauswirtschaft und Baden
- 24 MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN FÜR URBANE ARCHITEKTUREN
Wohnen und Kochen in Citylage
- 52 DER STOFF AUS DEM KÜCHENTRÄUME SIND
Trends auf einen Blick: Farben, Materialien, Optiken
- 60 ROMANTISCH ODER PUR – DER NEUE LANDHAUS-LOOK
Design-Schönheiten, Country-Köner und elegante Klassiker
- 70 LICHT UND SMARTES FÜR DEN PERFEKTEN LIFESTYLE
Wunderbar wandelbar: Funktionen und strahlende Eyecatcher

MAGAZIN – REPORT & INFOTHEK

- 06 NEUES IM OBST- UND GEMÜSEREGAL
Würziger Mönchsbart, saftige süße Kissabel und nussige Flower Sprouts
- 38 GLÜCK AUS DEM GLAS
Himbeeren und Blaubeeren – ein beerenstarker Genuss
- 50 NOBELHART & SCHMUTZIG – DIE BERLINER GESCHMACKS-OFFENSIVE
Das hippe Bio-Sterne-Restaurant: Konsequenz regional und „brutal lokal!“
- 58 WEIN UND SCHOKOLADE – KANN DENN SCHLEMMEN SÜNDE SEIN?
Verführerisch, sinnlich und voller Geschmackserlebnisse
- 96 GROSSE SHOW-DINNER MIT SOUND-BEILAGE
Beschwingte 4-Gänge-Menüs mit Elvis, den Beatles und ABBA
- 98 GEDECKTER TISCH – DER FRÜHLING ERWACHT
News rund um die aktuellen Geschirr-Trends



Fotos: Elica



Foto: Miele

40

SMARTHOME AUS ALLEN KANÄLEN



Foto: Franke

80

NEUES AUS DER WASSERWELT

GERÄTE – TRENDS UND NEWS

- 40 SMARTHOME AUS ALLEN KANÄLEN
Was Sie schon immer über die neuen Hightech-Innovationen in der Küche wissen wollten: von vernetzten Geräten, über heiße Öfen & Kochfelder bis hin zu den neuesten Entwicklungen in der Dunstabsaugung, Geschirrspüler & Kühlgeräten.

FRISCHE-PROFIS & BAD SPEZIAL

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



36

ABGEHOBEN – DINNER IN THE SKY



90

TASTY TOWNSHIPS: SÜDAFRIKAS NEUE FOODSZENE

KULINARISCHE REISEN

- 08 FESTIVAL FÜR GAUMENFREUNDE
Delikatessen in Düsseldorf: Europas größte Open Air Gourmet-Meile
- 12 NACHHALTIG DURCH DIE NACHT
Das Crowne Plaza Hamburg verwöhnt mit modernen Features
- 22 DIE WELT ALS SPEISEKARTE – DER GLOBAL EATER
Christian Seiler berichtet aus noblen Sternerestaurants, von Garküchen, Marktständen und Feuerstellen aus der ganzen Welt
- 36 ABGEHOBEN – DINNER IN THE SKY
Aufregende Restaurant-Location in 50 Metern Höhe
- 78 WENN KNEIPE AUF FEINE KULINARIK TRIFFT
Geheimtipp: Fine Dining von Fabio Haebel auf St. Pauli
- 90 TASTY TOWNSHIPS: SÜDAFRIKAS NEUE FOOD-SZENE
Die Regenbognation beeindruckt mit Kontrasten, Vielfalt und Exotik
- 92 ISLAND IST EINE REISE WERT
Das faszinierende Land der Thermalquellen und Mitternachtssonne
- 94 LUKULLISCHE LECKERBISSSEN
AUF DER LIEBLINGSINSEL
Sternegastronomie in Palma de Mallorca

NEU

Neues im Obst- und Gemüseregal

WÜRZIGER MÖNCHSBART, SAFTIG SÜSSE KISSABEL UND NUSSIGE FLOWER SPROUTS

MAGAZIN



Flower Sprouts

Weniger Fleisch und dafür mehr Gemüse – Mediziner und Ernährungsexperten sind sich einig: Wer auf lange Sicht gesund bleiben möchte sollte öfter mal ins Frischeregal greifen. Es lohnt sich. In Sachen Vitamine und Nährstoffe sowieso aber auch um etwas Neues auf den Teller zu bringen. Denn der Trend zu veganer und vegetarischer Kost spiegelt sich ebenso im wachsenden Obst- und Gemüse-Angebot wider.

Naschen Sie doch einmal vom Mönchsbart. Seine zarten Stiele gelten in Italien als absolute Knabber-Delikatesse. Inzwischen gibt es Mönchsbart auch aus heimischem Anbau. Zum Beispiel von der Gartenzentrale Papenburg. Sein komplexes, erdiges Aroma erinnert entfernt an frischen Spargel und Spinat gepaart mit einer Spur „Meeresaroma“. Kein Wunder, denn Mönchsbart ist eine Salzpflanze, wenn auch mit nur geringem Salzgehalt. Seine saftigen Stängel verfeinern Salate und Suppen ebenso wie Pasta und Omelettes. Aber auch als Beilage zu Fisch, Fleisch und vegetarischen Gerichten eignet sich die Schnittlauch ähnliche Zutat.

Ganz neue grün-violette Sterne am Gemüse-Himmel sind Kalettes. Knackig-frisches Wintergemüse, das sogar Kindern schmeckt. Die farbigen Kohlröschen oder „Flower Sprouts“, wie die süßlich nussigen Vitaminbomben in England heißen, sind eine Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl. Genau wie ihre Verwandten enthalten sie jede Menge Vitamin C, Calcium und Eisen. Ein weiteres Plus: Kalorienarm und gesund können Sie sich gern eine große Portion erlauben. Auch die Zubereitung ist simpel:



Mönchsbart

Einfach die Röschen unter fließendem Wasser abspülen, trocken schütteln und kurz dünsten, braten oder kochen. Lecker schmecken sie zu Fleisch- oder Fischgerichten, im Eintopf oder roh als Salat.

Auch der Blick ins Früchte-Sortiment lohnt sich. Kennen Sie zum Beispiel Kissabel? Dabei handelt es sich um einen Neuling in den klassischen deutschen Apfelanbaugebieten, der ursprünglich aus Frankreich kommt. Er beeindruckt besonders mit seinem farbenprächtigen Innenleben. Saftig, knackig, knallrot und mit intensivem Geschmack, der leicht an Waldbeeren erinnert, macht „Kissabel® Rouge“ Lust auf Obst. Aber auch die Geschwister „Kissabel® Jaune“ und „Kissabel® Orange“ schmecken angenehm süß und frisch. Seine feste, saftige Konsistenz sowie perfekt ausbalancierte Zucker- und Säurewerte machen das Geschmackserlebnis so besonders.

Weitere Infos: www.bveo.de



Kissabel®

Mönchsbart-Pasta

Man nehme:
(Zutaten für 4 Personen)

2 Töpfe Mönchsbart à ca. 150 g
250 g Cherrytomaten
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Peperoni
4 EL Olivenöl
Salz
2 EL Balsamico-Essig
500 g Spaghetti

Zubereitung:
 Tomaten halbieren. Knoblauch, Zwiebel und Peperoni fein würfeln und im Öl andünsten. Mönchsbart und Tomaten dazugeben und alles ca. sechs Minuten schmoren. Mit Salz und Balsamico-Essig abschmecken. Spaghetti in Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen, in die Pfanne geben, mischen und genießen.



Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.DE/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary



Festival für Gaumenfreunde

DELIKATESSEN IN DÜSSELDORF: EUROPAS GRÖSSTE OPEN AIR GOURMET-MEILE

Gehören Sie zu den anspruchsvollen Genießern? Dann reservieren Sie sich das letzte August-Wochenende für einen kulinarischen Trip nach Düsseldorf. Dort verwandelt sich die Königsallee der Landeshauptstadt von Nordrhein-Westfalen in eine riesige Gourmet-Meile. Anstelle von Gucci, Dior, Hermes, Tiffany's, Versace, Armani und anderen schillernden Luxus-Labeln können Sie sich auf hochkarätige Kulinarik freuen. Vom 28. bis 30. August 2020 feiert Europas größtes Open Air Gourmet Festival 10-jähriges Jubiläum und verwöhnt seine Besucher mit Köstlichkeiten aus der ganzen Welt. Unter den Platanen entlang des KÖ-Grabens, der die Seiten der Königsallee in Ost und West teilt, lädt das Open-Air-Food-Festival zum Schlemmen auf höchstem Niveau ein. Feinschmecker, die Spaß an qualitativ hochwertigen Speisen und Getränken haben, können sich auf einem 2,3 km langen Genussbummel vom Graf-Adolf-Platz bis zum Hofgarten freuen. Ob im Alleingang, mit Freunden, der Familie oder zu Zweit – lassen Sie sich das leckere Angebot nicht entgehen.





Mehr als 200 Anbieter – von hochwertigen Gastronomen über edle Manufakturen bis hin zu Spitzen-Kellereien mit feinen Weinen aus Deutschland sowie der ganzen Welt preisen ihre Waren an und machen Appetit auf neue Geschmackswelten. Auch internationale Kochkünste kommen nicht zu kurz. Wie zum Beispiel die Asiatische Fusionsküche mit vietnamesischen, kambodschanischen und chinesischen Einflüssen, mexikanisches Streetfood, hawaiianische Poke Bowls, persisches Fine Dining, georgische Spezialitäten oder libanesische Falafel und das arabische Fleischgericht Shawarma. Oder probieren Sie marokkanische Gerichte, afrikanische Premiumprodukte aus Togo und griechische Kräuter bzw. Gewürze aus Kleinbetrieben. Auch Freunde von Trüffeln und exquisiter Feinkost aus Frankreich, spanischen Tapas und italienischer Pasta werden begeistert sein. Oder lassen Sie sich von feinen regionalen Zutaten aus Deutschland begeistern und gönnen Sie sich einzigartige Bierspezialitäten, Spirituosen oder Limonaden.



Ob Drei-Gänge-Menü, Hummer, veganer Gaumenschmaus oder leichtes Fingerfood – die Vielfalt an hochwertigen Speisen lassen jeden auf seine Kosten kommen. Das gilt auch für Cocktail- und Weinverkoster. Lassen Sie sich Zeit: Auf dem Open Air Gourmet Festival können Sie bis spät in die Nacht unter freiem Himmel probieren, schwelgen und sich inspirieren lassen. Drei Tage lang verwandelt sich die Königsallee in einen kulinarischen Laufsteg mit feinen Köstlichkeiten und lukullischen Raffinessen.

Ob Haute Cuisine oder regionale Kochkunst, Streetfood oder weiß gedeckter Tisch – eines haben alle Anbieter des Gourmet Festivals gemeinsam: Sie brennen für ihr Handwerk, ihre Produkte und ihre Kunst. Denn sie sind Überzeugungstäter und legen Wert auf einwandfreie Qualität. Ein Besuch lohnt sich also in jedem Fall.

Weitere Infos: www.gourmetfestival-duesseldorf.de



Mehr als 1.000 Gourmet-Tempel in Deutschland

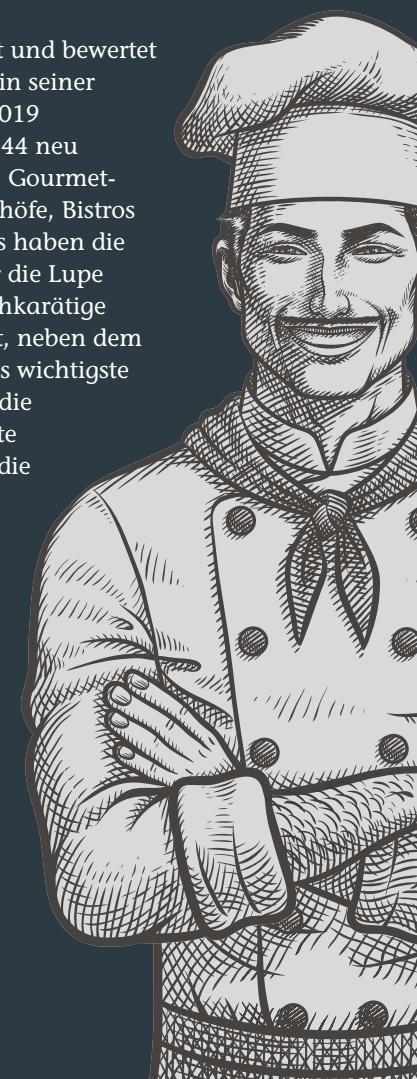
„Gault&Millau“ Restaurantguide 2020



„Die gehobene Küche in Deutschland wurde in jüngster Zeit nicht nur spannender, vielfältiger und in jeder Hinsicht besser, sie wurde auch nachdenklicher,“ konstatiert die internationale Gourmetbibel „Gault&Millau“ in ihrer aktuellen Deutschlandausgabe 2020. „Vor allem die junge Generation kocht mit einem geschärften Bewusstsein für die Endlichkeit der Ressourcen. Und orientiert sich zunehmend an dem, was für unsere Großeltern und Urgroßeltern selbstverständlich war. Eine Küche, die die Schätze heimischer Natur hochachtet, die Saison respektiert und alles vom Tier und von der Pflanze verwendet, was essbar ist, bis hin zu den lange verschmähten Innereien und Gemüsestrünken, in denen der geballte Geschmack sitzt“, unterstreicht Chef-redakteurin Patricia Bröhm.

Insgesamt beschreibt und bewertet der „Gault&Millau“ in seiner aktuellen Ausgabe 1019 Adressen, darunter 144 neu aufgenommene. 853 Gourmetlokale und Landgasthöfe, Bistros und Hotelrestaurants haben die 32 Tester dafür unter die Lupe genommen. Der hochkarätige Restaurantführer gilt, neben dem „Guide Michelin“, als wichtigste Institution rund um die Beurteilung der Haute Cuisine. So gehören die „Gault&Millau“-Kochmützen zu begehrtesten Auszeichnungen der Branche. Der Guide erscheint im Münchner ZS Verlag, ist 704 Seiten stark und kostet 39,99 Euro.

Weitere Infos:
www.zsverlag.de



Nachhaltig durch die Nacht

DAS CROWNE PLAZA HAMBURG VERWÖHNT MIT MODERNEN FEATURES



Bildquelle: Crowne Plaza® Hamburg – City Alster

Modern, nagelneu und nachhaltig: Das Crowne Plaza Hamburg an der Außenalster empfängt seine Gäste mit einem frisch renovierten Designkonzept und gehört, neben dem Crowne Plaza Paris-Republique, zu den beiden neuen Flaggschiff-Hotels in Europa. „Wir müssen uns anpassen und wollen den aktuellen Gästeansprüchen entsprechen“, erklärt Direktor Hannes Dreher. Das ließ sich das Unternehmen eine Stange Geld kosten: Rund 12,5 Millionen Euro flossen in den umfangreichen Umbau, der bei laufendem Betrieb über die Bühne ging. Das Crowne Plaza ist eine Marke der Intercontinental Hotels Group (IHG), die weltweit mehr als 5600 Hotels in mehr als 100 Ländern betreibt.

Grund genug die Häuser immer auf dem neuesten Stand zu halten: Mit neu entwickelten Hotelzonen, einem „WorkLife“ Gästezimmer, einem aktuellen Speisen- und Getränkeangebot sowie einem frischen Ansatz beim Thema Gästeservice legen die Hamburger die Messlatte für moderne Hotels hoch. Neben renovierten Zimmern – den weltweit patentierten „WorkLife Rooms“ – findet man hier eine innovative „All Day-Gastronomie“ sowie inspirierende Meetingräume und Co-Working Spaces. Für Geschäftsleute, aber auch anspruchsvolle Urlauber sind die Bereiche „The Marketplace“ und „The

Workspace Plaza“ perfekte Orte, um sich mit Freunden oder Kollegen zu treffen, entspannt zu arbeiten oder einfach in einer angenehmen Ambiente zu verweilen. In die Tische integrierte Steckdosen und Ladestationen für Mobiltelefone inklusive Zugang zu High-speed-WLAN ermöglichen außerdem jederzeit einen Ausflug oder Shopping-Bummel im world wide web.

„Die Arbeitswelt verändert sich stetig, genauso wie die Haltung gegenüber Geschäftsreisen. Gleichzeitig wird die Balance zwischen Arbeit und Privatleben immer wichtiger. Diese Veränderung bewirkt, dass Menschen nach Arbeitsumgebungen suchen, die flexibler, bedarfsgerechter und vernetzter sind – sowohl zu Hause als auch unterwegs“, so Natalia Perez, Head of Crowne Plaza Brand. „Das Crowne Plaza Hamburg - City Alster bietet eine flexible Umgebung für alle, die mobil arbeiten möchten. Hotelgäste müssen sich nicht mehr in ihre Zimmer, Meeting-Räume oder Business Center zurückziehen, um produktiv zu sein.“

Neben den modern gestalteten Arealen haben die Hotelprofis auch an der Kulinarik gefeilt. So kredenzt die Marke Crowne Plaza zu jeder Tageszeit Gerichte, die dem heutigen Anspruch und modernen Lebensstil entsprechen. Dazu gehören Produkte aus der Region ebenso wie die Superfoods Acai, Chia und Kombucha. Zudem können Gäste nach einem langen Tag auf schlaffördernde Zugaben, wie Jersey-Milch mit Baldriangenuss zurückgreifen und entspannen.

Ein weiteres wichtiges Thema heißt Nachhaltigkeit. Deshalb finden die Gäste in den 291 Zimmern und Suiten anstelle von kleinen Fläschchen jeweils eine 400 ml Pumpflasche mit Shampoo, Duschgel und Bodylotion. Damit spart das Crowne Plaza Hamburg pro Jahr beachtliche 1,5 Tonnen Plastik ein. Auch der Plastik-Wäschebeutel im Schrank ist verschwunden – die Serviceleistung bleibt aber bestehen und erfolgt nun auf persönlichen Wunsch. So entfallen weitere 4000 Plastiktüten pro Jahr. Für einen köstlichen, aber umweltschonenden Tee- und Kaffeegenuss sorgen außerdem die Pads von My-Cups auf den Zimmern und Suiten. Das deutsche Start Up bietet Bio-Kaffee und Tee mit einer geschützten Aroma Technology, jeweils in kompostierbaren Kapseln ohne Aluminium und Plastik. Darüber hinaus steht den Hotelgästen in jedem Zimmer eine kostenfreie nachhaltige 1-Liter-Flasche Wasser zur Verfügung. Ein weiteres Plus: Das Crowne Plaza Hamburg – City Alster liegt in einem ruhigen Wohnviertel, direkt an der Außenalster. Aufgrund der zentralen Lage und guten Anbindung sind die Innenstadt, der Hauptbahnhof und der Flughafen schnell erreichbar.

Weitere Infos: www.cp-hotel-hamburg.de

Miele

Limits?

Gibt es nicht.

#LifeBeyondOrdinary



Die neuen Miele G 7000
Geschirrspüler

Miele. Immer Besser.

g7000.miele.com

KÜCHEN EROBERN NEUE RÄUME

All inclusive: Wohnen, Speisen, Hauswirtschaft und Baden

Kochen Sie nur in der Küche? Oder leben auch schon im Kulinarik-Zentrum? Denn nur zum Kochen sind die Lifestyle-Talente viel zu schade. Mit einem Händchen für hochwertiges Design, tolle Materialien und attraktiver Linienführung ist es den Küchenherstellern gelungen immer mehr Terrain im Hause für sich einzunehmen. Denn die brillante wohnliche Optik der modernen Kochwerkstätten richten auch die Diele, das Bad oder den Hauswirtschaftsraum formschön ein. Auf elegante Weise verbinden sich damit nicht nur Lebensbereiche wie Kochen und Speisen, sondern auch Wellness und Living. Kein Wunder, wenn es um gut geplante Räume geht, haben die Küchenhersteller die Nase ganz weit vorn. Ihnen gelingt es jeden Quadratzentimeter sinnvoll auszufüllen und diese funktionelle Expertise mit ansprechendem Design perfekt einzukleiden. Stück für Stück erobert die Küche deshalb immer weitere Wohn-Areale.





Ob Wohn- und Esszimmerplanungen, Bad- und Hauswirtschaftsraum-Konzepte oder begehbare Kleiderschränke – in den Kreativküchen der Hersteller sind Ingenieure und Designer aktuell heftig am Tüfteln und Konstruieren. Machbar scheint nahezu alles zu sein. Vor allem der fließende Übergang vom Kochen zum Wohnen sorgt für atmosphärische und optische Leckerbissen. Wenn zum Beispiel die kühle Strahlkraft von Lack auf die natürliche Wärme von Holz und die puristisch moderne Erscheinung von Rohbeton trifft, können Sie sich auf ein Arrangement der Extraklasse freuen. Im gelungenen Miteinander der Materialien entstehen auf diese

Weise harmonisch abgestimmte und raumübergreifende Gesamtkonzepte. Fließend, grenzenlos und kreativ. Wohnküchen im wahrsten Sinne des Wortes. Denn wer hat eigentlich gesagt, dass die aparten Schrankelemente aus den angesagten Trendmaterialien nur in der Küche für Applaus sorgen? Sie machen nämlich auch in anderen Lebensbereichen eine gute Figur. Vergessen Sie Wände, Türen und geschlossene Zimmer – das war gestern. Heute ist Offenheit angesagt. Großflächige Fronten und deckenhohe Schiebetüren aber auch Raumtrenner und edle Sideboards sorgen für eine luxuriöse Architektur und bilden eine gestalterische Einheit.



Diese modernen Inszenierungen laden zum Wohlfühlen und Erleben ein. Und, ja: Kochen kann man dort auch. Aber eben nicht nur. Empfangen Sie Freunde am Küchentresen oder der integrierten Bar, dinieren Sie direkt am Kochgeschehen und chillen Sie mit der Familie nach dem Essen auf dem Sofa, das übrigens inzwischen auch immer dichter an den Herd heran rückt. Denn Küchen mit Loft-Charakter sind gefragter denn je. Für die Einrichtung empfehlen Experten den angesagten Mix & Match-Trend. Spielen Sie mit Kontrasten und bringen Sie Spannung in die Gestaltung. Platzieren Sie einen freistehenden Hochschrank und entscheiden Sie sich für eine schwebend wirkende Kochinsel kombiniert mit einer in den Raum vorgesetzten Spül-Theke inklusive wandmontierter Armatur – die einzelnen Module dieser Konzeption stehen als Solitäre jeweils für sich und wirken im Küchenraum wie spontan arrangiert.





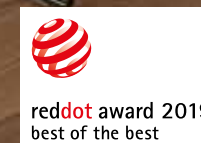
Was sich so entspannt anhört erfordert allerdings hohe Ingenieurskunst auf Seiten der Möbelhersteller. Multifunktionalität und architektonisches Geschick sind angesagt. Kochen, Arbeiten, Essen, Ausruhen und Aufbewahren aus einem Guss – kurz: Offenes Wohnen erfordert kluge Lösungen. Eine spannende Herausforderung für die Raumforscher aus der Küchenindustrie. Nach dem der fließende Übergang vom Kochen zum Speisen und Wohnen gemeistert war, haben sie jetzt ein weiteres Feld entdeckt, das bisher eher stiefmütterlich behandelt wurde und viele Vorteile für den Nutzer birgt. Die Rede ist vom Hauswirtschaftsraum. Als clevere Alternative für moderne Häuser und Wohnungen ohne Keller oder Abstellkammer sorgt er schnell für Ordnung und liefert individuelle Lösungen für Wäschepflege, Reinigung, Bevorratung und Recycling. Dafür fehlt Ihnen der Platz? Dann haben Sie die raffiniert ausgestützelten Konzepte noch nicht gesehen. Sie bieten selbst auf kleinstem Raum ungeahnte Möglichkeiten. Wie zum Beispiel die 2 in 1-Lösung: Ein hochwertiger Kochbereich mit brillanten Fronten auf der einen Seite und ein budgetorientierter Wirtschaftsbereich auf der anderen bilden eine geniale Kücheneinheit. Lassen Sie es sich auf der Zunge zergehen: Sie erhalten eine bildhübsche Küche mit allen Schikanen plus einem angegliederten Hauswirtschaftsraum für die Organisation.



BOSCH
Technik fürs Leben

Perfekt war noch nie so schön.

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





Maßgeschneidert und nach persönlichen Vorgaben: Ordern Sie ganz nach Gusto Tablarauszüge, Wäschekörbe, Behälter und Ablagen bis hin zu praktischen Halterungen für Wischer und Besen – alles ist individuell planbar. Denn so geht die Arbeit leichter von der Hand – ob Wäschepflege, Bügeln, Einkäufe verstauen, Pfandflaschen und Altglas sammeln oder was sonst noch in Ihrem Haushalt zu erledigen ist. Die Möglichkeiten sind dabei so flexibel wie Ihre Wünsche. Sie werden staunen: Vorkonfigurierte geräumige Hochschränke mit extra viel Stauraum stecken so manches Ungetüm des Alltags weg. Sogar ein Trocknergestell findet Platz. Die Wäsche aufhängen müssen Sie allerdings noch selbst... Oder planen einen „Raum im Raum“. Dabei lassen sich Küchenmöbel und Schrankelemente so gliedern, dass neue, für sich stehende, Flächen entstehen. Bis hin zu begehbaren Ankleidezimmern und Kleiderschränken.



le Unterschränke, bringen sie Leichtigkeit und Schick ins Bad, bieten aber gleichzeitig viel praktischen Stauraum. Ab sofort können Sie also mit Ihrem Küchenfachhändler auch das Bad planen und sparen sich weitere Wege zum Sanitäranbieter oder Architekten.



Mit einem Händchen für exklusives Design und clevere Ordnungskonzepte erobert sich die Küche deshalb im gesamten Wohnumfeld immer mehr Raum. Wie zum Beispiel in der Garderobe. Auch hier helfen pfiffige Lösungen kleine aber auch sperrige Gegenstände auf wenigen Schrankzentimetern klug unterzubringen. Das gleiche gilt für das Badezimmer. Neben Waschtischschränken komplettieren jetzt wunderschöne Sideboards und Midi-Schränke das Möbelspektrum der Küchenmöbelanbieter. Wandhängend und höher montiert als norma-



Unsere Meisterwerke verlangen nach einem Meister.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Kreieren Sie Ihre eigenen Meisterwerke mit Hilfe unserer. Die neuen Dampfbacköfen eröffnen Ihnen ungeahnte Möglichkeiten, Ihr Talent zu entfalten.

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

Meisterwerke mit Dampf: gaggenau.com

GAGGENAU

Die Welt als Speisekarte – der global Eater

CHRISTIAN SEILER BERICHTET AUS NOBLEN STERNERESTAURANTS, VON GARKÜCHEN, MARKTSTÄNDEN UND FEUERSTELLEN AUS DER GANZEN WELT



Haben Sie Lust auf eine kulinarische Weltreise? Möchten Sie einen Blick in die Garküchen von Saigon werfen, Spitzengastronomie in Skandinavien entdecken oder in Lissabon ganz neue Rezepte ausprobieren? Dann reisen Sie doch einfach gemeinsam mit Christian Seiler um die Welt. Sein Buch „Alles Gute – Die Welt als Speisekarte“ ist dafür perfekt geeignet. Der Journalist und Autor aus Wien hat bereits zahlreiche Bücher geschrieben und ist bekannt für seine Essays über Essen, Trinken und Reisen. Außerdem erscheinen regelmäßig Kolumnen zu den schmackhaften Themen in „Das Magazin“, eine wöchentliche Beilage des „Tages-Anzeigers“, der „Basler Zeitung“.

Seiler lässt nichts aus und stürzt sich immer wieder aufs Neue in kulinarische Abenteuer, die er mit einem Augenzwinkern als „Lernfressen“ bezeichnet. Exotische Gerichte, neue Gastrokezepte und ferne Länder ziehen ihn magisch an. Wo auf der Welt wird am besten gekocht? Und wo am interessantesten gegessen? Seiler probiert alles. Er berichtet aus der Spitzengastronomie wie vom Marktstand und sogar von der Feuerstelle. Die Welt ist seine Speisekarte, „Alles Gute“ sein Programm. In diesem Buch nimmt er seinen Leser mit auf spannende Entdeckungstouren. Von A wie Adelaide bis Z wie Zürich – 54 Stationen machen Appetit auf ferne Länder und neue Geschmackswelten.

Entsprechend leidenschaftlich, bildlich und lebendig ist die Sprache des versierten Journalisten. Das bescheinigen ihm auch exzellente Kollegen. So schreibt die Frankfurter Allgemeine in einem Bericht über sein Buch: „Arroganz ist ihm völlig fremd, stattdessen hat er eine gesunde Selbstironie und ein großes Herz, in dem Platz für viele Götter ist. Er schlägt sich gleichermaßen in Dreisternehäusern und Straßenimbissen den Bauch voll, isst mit demselben Enthusiasmus Hausmannskost und Avantgar-

deküche. Er probiert alles, prahlt nie, rümpft nie die Nase, ist weder Egomane noch Egozentriker, obwohl er immer in der Ich-Perspektive schreibt.“ Selbstredend, dass auch der Spiegel einen Blick in den kulinarischen Reiseführer geworfen hat. Er schreibt: „Welch ein Glück, denn aus der professionellen Maßlosigkeit der zurückliegenden zehn Jahre ist ein Buch entstanden: eine Hommage an das Essen (und auch an das Reisen), eigentlich: an das Leben.“

Darüber hinaus ist die Lektüre mit vielen Koch-Tipps gespickt. „Alles Gute bereitet nicht nur großen Lesegenuss. Die dazwischen gestreuten Rezepte machen auch Lust, sich unverzüglich an den Herd zu stellen“, resümiert Maja Brunner vom SRF. Und Finn Canonica, „Das Magazin“ kommentiert: „Ich finde, dass jeder, der gerne isst und trinkt und kocht und liest und lacht und reist und eine schöne Sprache mag, dieses Buch erwerben sollte.“ Das Werk von Seiler umfasst 816 Seiten und wurde zudem mit herrlichen Illustrationen von Markus Roost und Roland Hausheer aufgewertet. Es ist im Schweizer Echterzeit-Verlag erschienen und kostet als gebundene Ausführung 43,00 Euro. *Weitere Infos: www.echterzeit.ch*



Bildquelle: das Coverbild und Illustrationen aus dem Buch (© Markus Roost und Roland Hausheer) sowie ein Bild des Autors (©Tom Haller).

Harmonie der Kontraste.
Die neue Oberfläche schwarz matt.



Die Oberfläche schwarz matt für BLANCO Küchenarmaturen ist zeitlos schön.

Unaufdringlich und doch augenfällig fasziniert die homogene Oberfläche durch ihre Farbtiefe. Armaturen, Spülmittelspender und Zugknopf in schwarz matt sind mit verschiedenfarbigen Spülen in SILGRANIT®, Keramik sowie in Edelstahl kontrastreich und harmonisieren dennoch perfekt. Vor allem auf Becken in Grautönen oder Beton-Style-Spülen setzen Armaturen in schwarz matt besondere Akzente.

www.blanco.de

BLANCO

MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN FÜR URBANE ARCHITEKTUREN

Wohnen und
Kochen in Citylage

Ob auf acht oder achtzig Quadratmetern: In der Küche ist es wichtig, dass alles seinen Platz findet, worauf wir im Alltag nicht verzichten möchten. Eindrucksvoll präsentiert, clever verstaut und stets griffbereit. Gleichzeitig geht es darum, den vorhandenen Raum optimal zu nutzen ohne dabei auf den Charme einer persönlichen Gestaltung zu verzichten. Insbesondere in Städten ist Platz purer Luxus und es bietet sich geradezu an, die Küche mit dem Wohnambiente zu verbinden. Mit raffinierten Ideen, intelligenten Systemen und wohnlichen Design-Extras gelingt den Küchenprofis aus der Industrie ein formschöner Spagat zwischen Funktionalität und Wohlfühlatmosphäre.



Das Leben auf kleinem Raum ist eine Herausforderung für jeden Architekten, Designer oder Ingenieur. Denn sie müssen große Ansprüche auf wenigen Quadratmetern erfüllen. Trendforscher nennen es Tiny-Living. Die sogenannten Tiny Houses kommen aus den USA und sind winzig kleine Häuschen auf Rädern, in denen das komplette Leben stattfindet. Ähnlich flexibel sind die aktuellen Küchen für das urbane Wohnen in großen Metropolen gestaltet. Dort wird nämlich nicht nur gekocht, sondern auch gewohnt, gefeiert und gegessen. Bücherregale finden in der Küche Platz, der Esstisch lässt sich via Klappmechanismus verstauen und der Tresen avanciert zum Arbeitsplatz.

Die Herausforderungen der Urbanisierung, immer weniger bezahlbarer Wohnraum in den Großstädten und die Zunahme der Singlehaushalte rufen neue Einrichtungs-Strategien auf den Plan. Je weniger Raum für die Küche zur Verfügung steht, desto durchdachter müssen die Lösungen für Stauraum, Abläufe und Funktionen sein. Klein aber oho: So ist es den versierten Küchen-Technikern zum Beispiel gelungen, voll ausgestattete kompakte Planungen für 12 qm große – besser gesagt kleine – Küchen zu entwickeln. Selbstre-

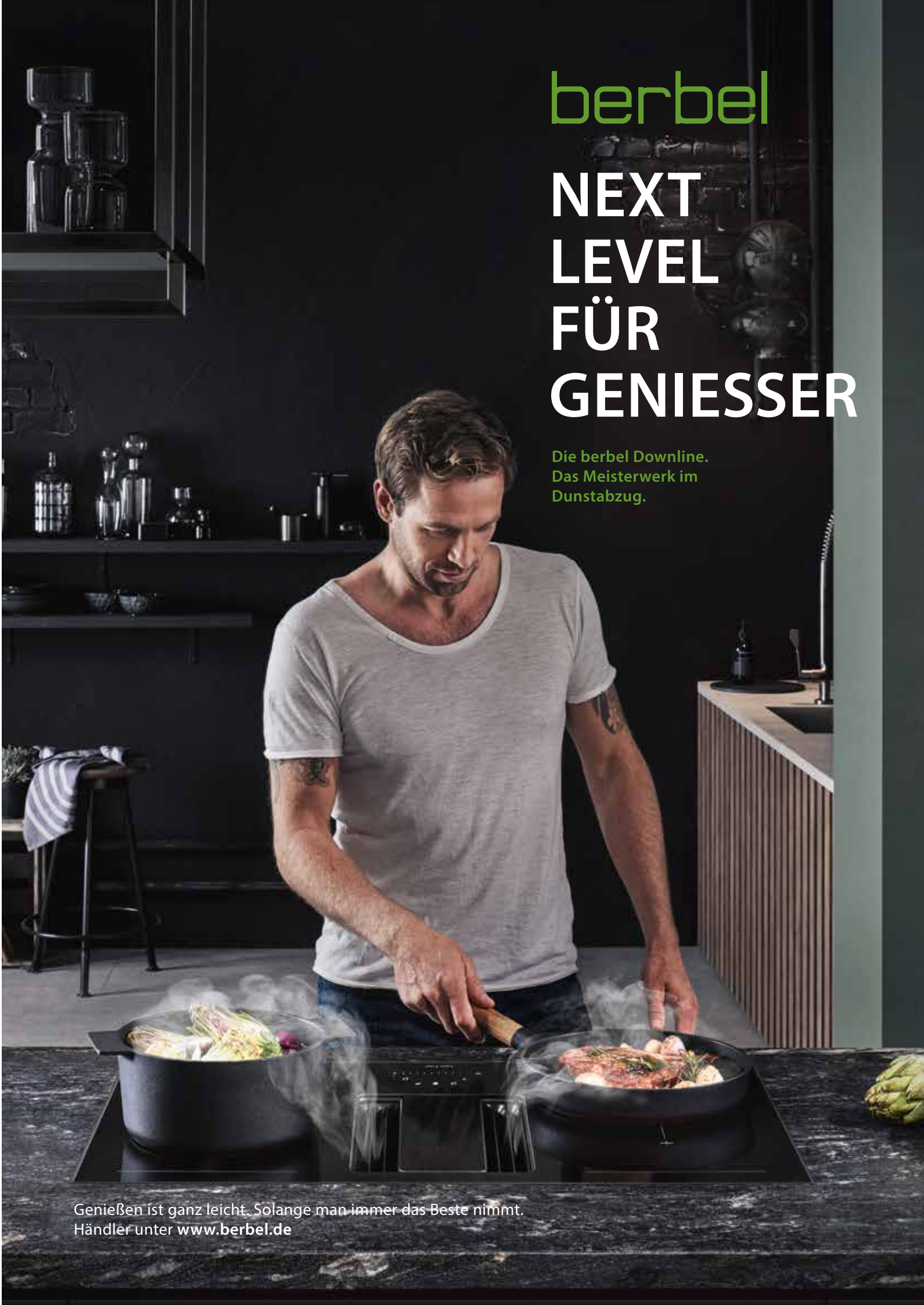


dend, dass auch für die modernen Tiny-Kitchen keine Abstriche in Sachen Design und Wertigkeit gemacht werden. Im Gegenteil. Eine clevere Schrankwand-Insel-Kombination, Paneel-Systeme, extratiefe (66 cm) Unterschränke und Tresenlösungen sowie strategisch perfekt geplante Hoch- und Oberschränke holen aus jeder Nische den optimalen Stauraum heraus. Auch pfiffige „An-der-Wand-entlang-Lösungen“ sind perfekt auf kleine Wohneinheiten zugeschnitten und lassen keinen Zentimeter ungenutzt.



berbel NEXT LEVEL FÜR GENIESSER

Die berbel Downline.
Das Meisterwerk im
Dunstabzug.



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



Bei den modernen Küchen für urbanes Wohnen lohnt deshalb der Blick auf die genialen Details: Wie zum Beispiel abgeschrägte Regale, in die bequem Getränkeboxen „hineingelegt“ werden können, sodass sich die Flaschen ohne mühsame Verrenkungen entnehmen lassen. Außerdem praktisch: „Obstkisten-Boxen“ für die Lagerung von Kartoffeln, Äpfeln und Co. Oder ein Kreuz-einsatz für Weinflaschen und feine Öle.



Aber auch geschlossene Einheiten sollten nicht fehlen. Dahinter lassen sich Küchengeräte ebenso wie Töpfe, Geschirr und andere Dinge dezent verstecken. Flexible Innenschübe machen das Handling zum Kinderspiel. Das Beste daran: Alles lässt sich millimetergenau planen. Mobilität, Freiheit, Individualität sind die Schlagworte unserer Zeit und der neuen Raumkonzepte. Lösen Sie die klassische Einbauküche in mobile Einheiten auf und integrieren Sie Einzelelemente mit Funktionen in das Wohnraumkonzept. Schon

entsteht eine Küche nach Ihrem Geschmack. Da ist es nur eine logische Konsequenz, auch die bekannten starren Beschlagformen ebenfalls ad acta zu legen. Ob Regale mit Schubladen oder in Kombination mit Fronten und offenen Lösungen – die Elemente passen sich variabel jedem Raum an.



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

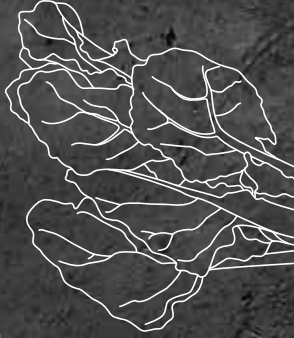
FOLGT MEINER
INTUITION: DAS
TWIST PAD FIRE®



UNSERE NEFF COLLECTION KOCHFELDER MIT INTUITIVEM TWIST PAD FIRE®

Auch wenn's beim Kochen oft heiß hergeht: Mit unserem Kochfeld haben Sie schon mit einem Finger den Dreh raus. Mit dem magnetischen Twist Pad Fire® steuern Sie ganz intuitiv Ihr flexibles Induktionskochfeld mit nur einer Drehbewegung: Einfach Kochzone und Temperaturstufe auswählen und mit einem Fingertip bestätigen – so kinderleicht kann Kochen sein.

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



ASSISTIERT BEIM KOCHEN. GUT FÜR DIE LEBENSMITTEL.



Das AEG SensePro® Kochfeld mit kabellosem Gargut-sensor, spürt was für Ihr Gericht am besten ist.

Die Temperatur wird permanent kontrolliert und angepasst. Alles gelingt mit absoluter Präzision. So behandeln Sie Lebensmittel wie kleine Kostbarkeiten.

www.aeg.de



sel geplant, macht als Kommunikationszentrum ebenso eine gute Figur wie als attraktiver Raumteiler. Vielseitig talentiert zeigen sich auch die neuen Hängeschrank-Varianten. Wahlweise mit Lamellen in Milch- oder Rauchglas sowie verschiedenen Farbtönen setzen sie optische Akzente und sorgen formschön für Ordnung.

Parallel dazu zieht eine neue Wohnlichkeit rund um Spüle & Co ein. So bringen strahlende Vitrinenschränke im Zusammenspiel mit Regalen, Beleuchtung und Sideboards Behaglichkeit und ein feines Ambiente in die Kochzone. Dabei bleibt auch die Ergonomie nicht auf der Strecke: Die aktuelle Unterschrankhöhe eignet sich mit 84,5 cm ideal für dünne Arbeitsplatten und bietet großen Menschen eine optimale Arbeits-höhe. Darüber hinaus entsteht auf diese Weise ein Plus an Stauraum um beachtliche 8,3 Prozent. Und natürlich darf die Küchentheke nicht fehlen. Brillant geplant, schwebt sie wie eine Brücke über dem Geschehen am Herd. Geschickt zwischen Küchenzeile und Kochin-



LIGHT-LINE

MEHR ATMOSPHERE MIT
DER SILVERLINE DECKENHAUBE
LIGHT-LINE.

küchentRENDS



Deckenlifthaube Light-Line



Soho, Minkglas



Pure Plus, Anthrazitblau



Soho, Schwarzglas



Strong, Luxury Cement



Bold, Schwarzglas

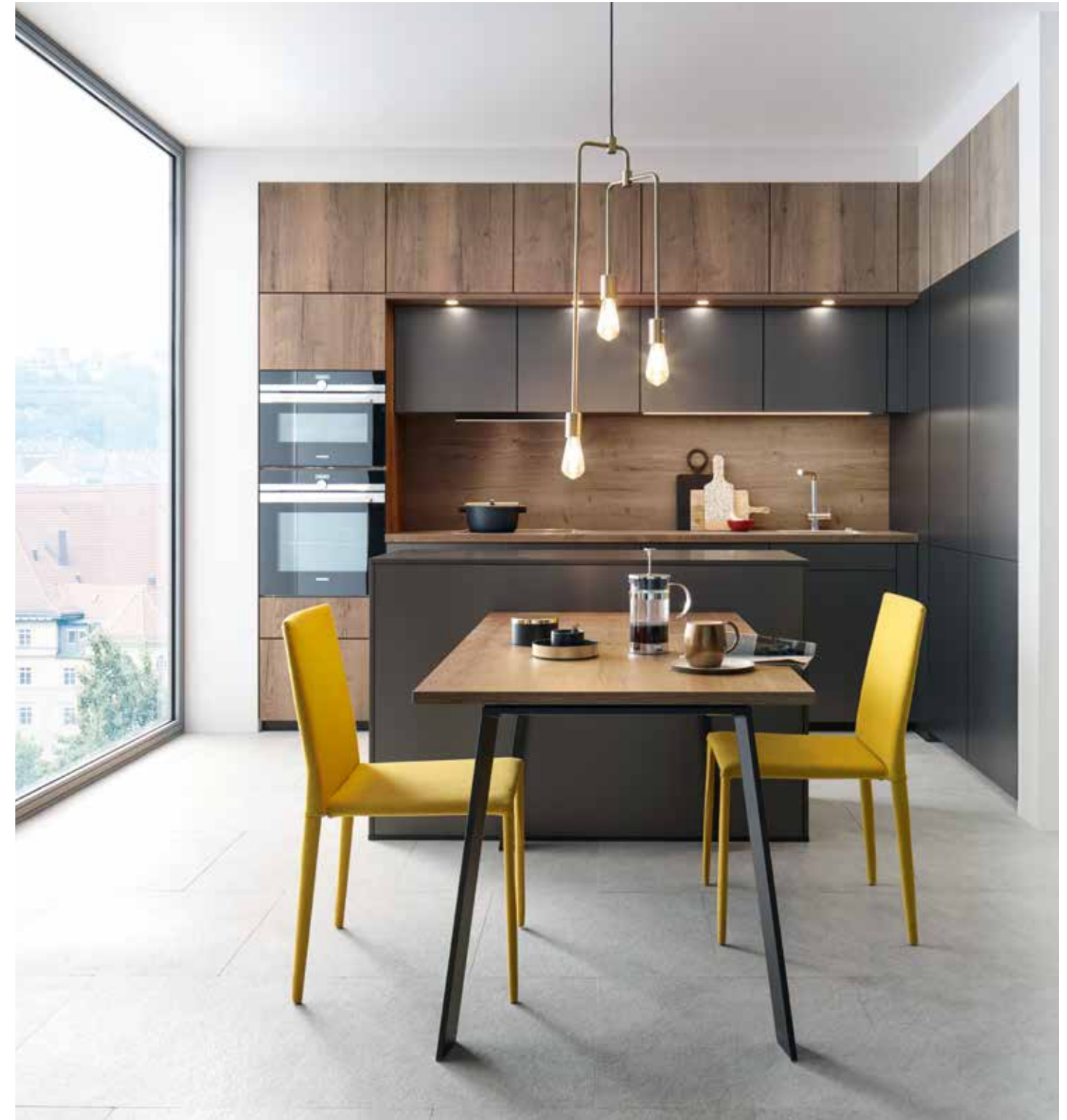
APP-SOLUTE LICHTVIELFALT.

Die höhenverstellbare Deckenlifthaube verhält sich auffällig unauffällig, wenn es darum geht, moderne und effektive Abzugstechnik zu nutzen. Light-Line lässt sich im Handumdrehen von einer klassischen Deckenhaube in ein revolutionäres Lichtobjekt verwandeln. Und das komfortabel mit der neuen SILVERLINE+ APP, über die Sie nicht nur die Lüftungsgeschwindigkeit, sondern auch die Lichtstimmung Ihren individuellen Bedürfnissen anpassen können. Verfügbar ab 2. Quartal 2020.

Neugierig?

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

SILVERLINE



Wenn Küchen immer kleiner werden, sind auch schlanke Geräte gefragt. Diese füllen jede heiß begehrte Nische perfekt aus. Denn die aktuellen Kompakt-Backöfen in 45 cm Einbauhöhe und platzsparende Muldenlüfter inklusive vier Induktions-Kochzonen passen sich den Raummaßen der urbanen Architekturen spielend an. Während dann im Ofen der Braten brutzelt, können Sie sich in den schicken Multitasking-Küchen anderen Aufgaben widmen: In Ruhe Ihre E-Mails beantworten, eine Runde im Internet shoppen oder den Homeworking-Job erledigen.





studioLine. Designed to make a statement.

Entdecken Sie die einzigartige studioLine Reihe von Siemens, die nicht nur Ihre Küche bereichert, sondern auch Ihr Leben.

Eine Reihe, die genau das Richtige für alle ist, die höhere Ansprüche haben und sich nicht mit Gutem zufriedengeben wollen.

Das exklusive Design und die innovative Ausstattung der Geräte von studioLine bieten nicht nur besonderen optischen Genuss, sondern auch maximale Freiheit bei allem, was das Leben mit sich bringt.

Dank der besonderen Effizienz der Hausgeräte haben Sie alle Zeit der Welt – Zeit für noch mehr außergewöhnliche Momente.

Siemens Hausgeräte
siemens-home.bsh-group.de

Die Vorteile sind exklusiv. Die Vorfreude inklusive.

✓ Mehr Ausstattung.

studioLine zeichnet sich durch besondere Ausstattungsmerkmale aus, die es so nur in dieser exklusiven Einbaugeräte-Reihe gibt. Mit innovativer Technik und unverwechselbarem Design begeistert sie durch ein Höchstmaß an Leistung und Komfort.

✓ Mehr Service.

Bei studioLine ist exklusiver Service selbstverständlich: An 365 Tagen im Jahr ist die studioLine-Hotline unter der 089 / 21 751 752 für Sie erreichbar und jeder Schadenfall wird innerhalb von 48 Stunden bevorzugt behoben.

✓ Mehr Erlebnis.

Als studioLine Käufer können Sie sich auf besondere Angebote auf der Siemens studioLine Webseite freuen. Zusätzlich erhalten Sie nach Registrierung Ihrer Produkte zum Beispiel exklusive Rezeptideen.



Auf Wunsch verwandelt sich die Küche nämlich im Handumdrehen zur Workstation: Variable Multifunktionsschränke mit angegliederter Kochtheke machen es möglich. Dort können Sie auf der einen Seite auf höchstem Komfort-Level Mahlzeiten zaubern und auf der anderen Seite konzentriert im Home-Office arbeiten. Koffertüren, die sich wie von Zauberhand seitlich versenken lassen, geben mehr Bewegungsfreiheit und schaffen Raum für andere Dinge. Parallel dazu lassen sich übrigens auch Küchenhochschränke zur ultimativen „OrgaWall“ umfunktionieren. Inklusive Lade- und Aufbewahrungsmöglichkeit für Telefon und Tablet. Mit praktischem Zeitungshalter, Ablagefläche für Schlüssel und Vielem mehr.



Abgehoben – Dinner in the sky

**AUFREGENDE
RESTAURANT-LOCATION
IN 50 METERN HÖHE**



Nach den Sternen greifen, hoch hinaus und einfach mal die Bodenhaftung verlieren: Gönnen Sie sich ein Abenteuer und dinieren Sie in luftiger Höhe. Mit „Dinner in the sky“ ist ein genialer Coup gelungen!

Wer kann schließlich schon von sich behaupten, frei schwebend über der Stadt diniert zu haben! Wie lange man über dem Boden schwebt, ist je nach Stadt und Mahlzeit unterschiedlich. Während ein Brunch etwa nach 35 Minuten vorbei ist, verweilen Sie beim abendlichen Dinner mehr als eine Stunde in der Luft. Verbringen Sie mit bis zu 22 Personen in jeder Hinsicht einmalige Events in schwindelerregender Höhe und erleben Sie dabei absolute Schwerelosigkeit, einen unnachahmlichen Ausblick und vollkommen individuelle Gestaltungsmöglichkeiten. Nicht umsonst wurde das Konzept mit verschiedenen Awards ausgezeichnet und hat das Wirtschaftsmagazin Forbes das Konzept sogar als eines der zehn ungewöhnlichsten Restaurants der Welt bezeichnet.

Fast in allen großen Städten gibt es Möglichkeiten kulinarisch abzuheben. Die Basis bildet ein 120 Tonnen schwerer Kran. Er befördert Sie an einem schwebenden Tisch in eine Höhe von bis zu 50 Metern und macht so jeden Anlass weit über den Dächern der Stadt zu einem unvergesslichen Ereignis. Denn bereits der Anblick der Dinnerplattform lässt so manches Herz höher schlagen.

Nach dem Anschnallen und einer Sicherheitseinweisung hebt der Kran die Plattform empor. In weniger als einer Minute schweben Sie über den Dächern Ihres Heimatortes. Hier erhält der Begriff „Vogelperspektive“ eine völlig neue Bedeutung. Stoßen Sie auf ein besonderes Dinner in the sky an, während der Koch den ersten Gang serviert und sein Menü vorstellt. Nahezu alle Speisen werden direkt am Tisch zubereitet. Selbstverständlich inklusive passender Weinbegleitung.



Ein grandioser Genuss für alle Sinne! Ganz nach Wunsch können Sie aber auch ein Frühstück in luftiger Höhe, einen Lunch, eine Afternoon Party oder die Flying Bar genießen. Je nach Event belaufen sich die Kosten zwischen 49,00 und 159,00 Euro. Ein weiteres Plus: Bei all dem sind Sie beinahe völlig unabhängig vom Wetter. Ein stabiles Dach aus Kunststoff schützt Sie vor Regen und Sonne. Dank der optionalen Klimatisierung oder Beheizung spielt die Außentemperatur keine Rolle. Die Plattform bietet 22 Sitzplätze für Gäste. Außerdem haben im Mittelgang fünf weitere Personen Platz, wie zum Beispiel Servicekräfte und Koch. Zudem begleitet ein technischer Leiter von „Dinner in the sky“ jeden Flug im Mittelgang.



Alle teilnehmenden Personen sollten mindestens 1,40 m groß sein und nicht über 140 kg wiegen. Zudem dürfen Minderjährige nur in Begleitung eines Erwachsenen mit in den Himmel. Außerdem gut zu wissen: In unmittelbarer Nähe befinden sich immer Toiletten. Die Plattform wird hinuntergelassen und der Gast kann seinen Bedürfnissen nachgehen. Danach geht es wieder in die Lüfte.

„Dinner in the sky“ war bereits in Städten auf der ganzen Welt zu Gast und findet auch in Deutschland immer mehr begeisterte Anhänger. So werden die luftigen Events zum Beispiel im Sommer 2020 in Berlin, Köln, München und Wien zu Gast sein. Ebenso wie vom 28. bis 30. August 2020 auf dem Gourmet-Festival in Düsseldorf auf der Kö. Mittlerweile ist das Konzept ein wahrer Exportschlager: In mehr als 50 Ländern weltweit haben die Veranstalter „Dinner in the sky“ organisiert, neben Europa auch in Australien, Japan, Indien, Südafrika, Brasilien, USA, Mexiko, Kanada und China. Insgesamt wurden bereits mehr als 10.000 Dinner in luftiger Höhe serviert und jedes Event war einzigartig.

Weitere Infos und Buchungen: www.dinnerinthesky.de

Bildnachweis: ©Falstaff



Achtung Hochprozentig!

Die 700 besten Cocktail-Bars

Sind Sie trinkfest? Dann ordern Sie den Barguide 2020! „Falstaff“, das High End-Magazin für kulinarischen Lifestyle, hat die angesagtesten Bars im deutschsprachigen Raum getestet und 700 Cocktail- sowie 350 Wein-Locations aus Deutschland, Österreich und der Schweiz bewertet. Allesamt treffsicher beschrieben und größtenteils mit Foto versehen. Der „sprituellen“ Reise steht also nichts mehr im Wege. Sie können den Falstaff Barguide für 9,90 Euro erwerben und dann auf den Spuren der Jury wandeln. Ob in der „Fontenay Bar“ in Hamburg, dem „Pauly Saal“ in Berlin oder dem neueröffneten „Ménage“ in München – die ausgezeichneten Bars sorgen für Schwung am Tresen und im Glas.

Einen Vorgeschmack bietet der ebenfalls von „Falstaff“ zum Champagner-Cocktail gekürte Drink „Air Mail“. Das Konzept ist ein Rum-basierter Sour mit Honig als süßer Note und edlem Champagner aufgegossen. Und so wird geschakt: Mischen Sie 3 cl Rum mit 1,5 cl, frischem Limettensaft und 1,5 cl Honigsirup (zwei Teile Honig mit ein Teil Wasser). Anschließend die Mixtur mit Champagner abrunden und den angenehm leicht perligen Drink genießen.

Weitere Infos: www.falstaff.de



Glück aus dem Glas

HIMBEEREN UND BLAUBEEREN – EIN BEERENSTARKER GENUSS!

Sie sind leicht, extrem lecker und eine geschmackliche Inspiration für ein beeriges Naschvergnügen. Himbeeren und Heidelbeeren – der perfekte Sommer-Snack. Interessant: Bereits in der Antike wussten die Menschen, dass Himbeeren nicht nur gut schmecken, sondern auch sehr gesund sind. Schon damals kamen die roten Früchtchen zur Wundheilung, Stärkung der Abwehrkräfte und zur Steigerung des Wohlbefindens zum Einsatz. Die kleine Powerfrucht steckt nämlich voller Vitamin C, A, B, Magnesium sowie Eisen und enthält zur Freude aller Ernährungsbewussten nur rund 33 Kilokalorien auf 100 Gramm. Aber nicht nur die Frucht hat es in sich: Die Blätter vom Himbeerstrauch können, als Tee getrunken, bei Magenverstimmungen und Zahnfleischproblemen helfen.

Aber auch die nachtblauen Heidelbeeren haben es in sich: Wer auf einen frischen Teint und seine Gesundheit achtet, sollte in der Reifezeit von Juni bis September kräftig zugreifen. Denn die entzündungshemmenden Anthocyane, die in der blauen Schale oder im Fruchtfleisch der Beeren stecken, unterstützen den Körper dabei freie Radikale abzubauen und können sogar Falten vorbeugen. Je nach Region als Blau-, Heu-, Schwarz-, Wald-, Bick- oder Wildbeere bekannt, beeindrucken auch diese kleinen Fruchtkugeln mit ihrem hohen Vitamin- und Mineralstoff-Gehalt. Außerdem sollen Blaubeeren eine beruhigende Wirkung haben.

Ob direkt vom Strauch, in Smoothies, fruchtigen Desserts oder Kuchen – die Beeren schmecken immer köstlich. Darüber hinaus lassen sich die frischen Früchtchen hervorragend zu Marmelade verarbeiten. Wer also auch in der kalten Jahreszeit nicht auf Beeren aus heimischem Anbau verzichten möchte, der verwandelt sie am besten schon im Sommer in eine raffinierte Konfitüre. Ein wunderbares optisches Highlight und gern genommenes Geschenk ist der süße Mix aus Himbeeren und Heidelbeeren (siehe Rezept).

Weitere Infos: www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Zweifarbige Konfitüre mit Himbeeren und Heidelbeeren



Zutaten für jeweils 6 Gläser à 230 ml

Heidelbeer-Konfitüre	Himbeer-Konfitüre
600 g Heidelbeeren	600 g Himbeeren
200 g Zucker	200 g Zucker
15 g Apfelpektin	15 g Apfelpektin
(= ca. 3 gestrichene EL)	(= ca. 3 gestrichene EL)
1/2 Zitrone	1/2 Zitrone

Schwierigkeitsgrad:
leicht
Zubereitungszeit:
20 Min. zzgl. Abkühlen

Bei diesem Rezept sollten die beiden Konfitüren am besten zeitgleich zubereitet werden. Dann kann man sie direkt nacheinander in die Gläser füllen, solange sie noch heiß sind.

- Die Himbeeren mit dem Zitronensaft und 150 g des Zuckers in einen Topf geben. Aufkochen und kurz unter Rühren köcheln lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Von der Herdplatte nehmen. Das Pektin mit dem restlichen Zucker mischen und in den Topf rieseln lassen. Dabei die ganze Zeit rühren. Den Topf zurück auf die Herdplatte stellen und den Inhalt noch einmal aufkochen und kurz köcheln lassen. In einem weiteren Topf mit den Heidelbeeren genauso verfahren.
- Die Konfitüren sollten danach schon etwas eingedickt sein. Falls sie noch sehr flüssig sind, noch etwas mehr Pektin in den Topf geben und ein weiteres Mal aufkochen.
- Die ausgekochten Gläser jeweils zur Hälfte füllen. Die andere Konfitüre vorsichtig löffelweise dazugeben, bis die Gläser fast an den Rand gefüllt sind. Sofort die Deckel aufschrauben und abkühlen lassen.
- Anstelle von Zucker und Pektin eignet sich auch Gelierzucker 3:1.



Bildnachweis: © Jessica Diesing

Bosch vereint das Beste aus beiden Welten – ohne Kompromisse.



Unsere neuen Sensor-Kochfelder mit integriertem Dunstabzug* vereinen die besten Technologien unserer Induktionskochfelder und Dunstabzugshauben in einem Gerät.

www.accentline.de



* Lieferbar ab Frühjahr 2020

Smarthome auf allen Kanälen

Vernetzung, Sprachsteuerung und viele technische Goodies



Foto: Bosch

Sensoren, Robotik und künstliche Intelligenz (KI)? Das kommt Ihnen nicht in den Kochtopf? Muss es auch nicht. Aber in den Küchengeräten macht es durchaus Sinn. Zugegeben: Intelligente, automatisierte Maschinen erinnern uns an „Star Wars“ oder skurrile Science Fiction-Szenarien und die wollen wir nun wirklich nicht ins Haus lassen. Es gibt aber auch ganz andere Visionen: Hochwertige Geräte, die formschön in exklusive Glas-Einbauten gekleidet, softe Lichtschimmer aussenden und die Küche in ein atmosphärisches Licht tauchen, während sie auf höchstem Niveau selbsttätig kochen. Das klingt schon besser, oder?

SMART KOCHEN MIT VERNETZTEN GERÄTEN

Viele namhafte Gerätehersteller haben auf der IFA, der weltweit bedeutendste Messe für Consumer Electronics und Home Appliances, ihre Innovationen gezeigt und beeindruckt mit genialen Erfindungen rund um Herd & Co. Dabei standen drei große Technologietrends im Fokus: Sprachsteuerung, künstliche Intelligenz (KI) und Vernetzung – nicht zuletzt auch eine Folge des raschen Ausbaus von 5G-Mobilfunknetzen mit hoher Geschwindigkeit und Bandbreite.

Was das in der Praxis bedeutet, demonstriert zum Beispiel **Bosch** mit beeindruckender Hochleistungssensorik. Der erste Sensor-Backofen der „Serie 8“ kann vorhersagen wann Kuchen oder Braten fertig sein werden. Wie das möglich ist? Zum einen sichern der bereits patentierte „PerfectBake“ Backsensor und das „PerfectRoast“-Bratenthermometer zuverlässige Ergebnisse. Zum anderen eröffnet sich jetzt in Kombination mit „Machine Learning“ eine neue Dimension: Der vernetzte Bosch-Backofen lernt auf Basis einer wachsenden Menge anonymisierter Daten zahlreicher Back- und Bratenvorgänge. Damit liefert er nicht nur Perfektion durch Hochleistungs-Sensorik, sondern wird im Laufe der Zeit auch immer klüger. Je mehr und je häufiger Haushalte die mit KI ausgestatteten Backöfen nutzen, desto exakter trifft das Gerät die Vorhersage für das individuelle Gar- oder Bratgut. Voraussetzung ist die digitale Vernetzung über Home Connect. Für die Zukunft will Bosch alle „Serie 8“ Backöfen des „accent line“ Programms, die bereits über Home Connect sowie „PerfectBake“ oder „PerfectRoast“ verfügen, zusätzlich mit KI ausstatten.



Foto: Siemens

Hausgeräte verwandeln sich immer mehr zum interaktiven Partner und Assistenten. Das belegte ein Rundgang auf dem IFA-Messestand von **Siemens** Hausgeräte in Berlin. Zu sehen waren dort beispielsweise Backöfen, die auf Kommando die Tür öffnen. Wenn Sie die Finger voller Kuchenteig und das schwere Backblech in beiden Händen halten, werden Sie diesen Service zu schätzen wissen: Wie schön wäre es dann, wenn sich die Backofentür auf Zuruf öffnen ließe! Bei Siemens wird dieser Traum nun Wirklichkeit. Sie rufen dem Gerät Ihren Wunsch einfach zu und schon öffnet es sich – ohne dass Sie auch nur einen Finger rühren mussten.

Aber nicht nur bei den Backöfen ist Sprachsteuerung ein heißes Thema, dessen Entwicklung rasant fortschreitet. Wussten Sie zum Beispiel, dass Sie heute schon die meisten vernetzten Siemens Hausgeräte, wie Herde, Kaffeemaschinen, Dunstensen, Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner mit einem digitalen Assistenten dirigieren können? Oder steuern Sie Ihre Geräte per Smartwatch: Kommandozentrale und Schnittstelle ist immer die Home Connect App. Damit haben Sie jederzeit Zugriff auf alle relevanten Informationen und können Ihre Geräte nicht nur ein- und ausschalten, sondern auch Programme wählen, Timer anpassen, die Geräte in den Energiesparmodus versetzen und vieles mehr. Mehr und mehr Hausgeräte wachsen zu smarten Systemlösungen zusammen. Zum Beispiel reagiert eine Dunstabzugshaube nicht nur automatisch, wenn auf dem Koch-

feld gekocht und gebraten wird, sondern regt sich immer dann, wenn die Luftqualität im Raum nicht angemessen ist. Die digitalen und sensorisch optimal ausgestatteten Küchenhelfer eröffnen mit ihren technischen Raffinessen neue Freiräume für den Menschen. So verwandelt sich bei Siemens das Kochfeld mit dem „activeLight“ Kochfeld in einen Aktionsraum, in dem das kreative Tun den Takt angibt – das Kochfeld folgt einfach Ihren Bewegungen. Ab sofort können Sie Töpfe und Pfannen während des Kochvorgangs beliebig verschieben – die „varioMotion“ Funktion sorgt dafür, dass alle Einstellwerte von der ursprünglichen Position auf die neue Kochzone übertragen werden.



Foto: Miele

Praktische Features und die zunehmende Vernetzung machen auch die **Miele**-Küchengeräte immer intelligenter: Die große Mehrzahl der neuen Markengeräte lässt sich über WiFi verbinden. Über die „Miele@mobile“-App haben Sie auf einen Klick Zugriff auf mehr als 1.200 inspirierende Rezepte. Außerdem clever: Die notwendigen Zutaten können Sie direkt aus der App heraus bei einem Lieferdienst bestellen.

Für Furore sorgte Miele außerdem mit der Neuauflage der Einbaugeräte-Generation „7000“. Ob ein Backofen mit integrierter Kamera, die Bilder Ihres Lieblingsgerichts auf das Handy schickt und per App gesteuert werden kann oder die neuen Geschirrspüler, die selbstständig starten und das Pulver dosieren – die Marke überrascht



Foto: AEG

immer wieder mit innovativen Küchengeräten, die sich auf vielfältige Weise mobil steuern und programmieren lassen. Damit Sie technisch immer auf dem neuesten Stand sind, können Sie zum Beispiel ab sofort mit dem „RemoteService“ fällige Softwareupdates einfach per Datenübertragung auf Ihrem Gerät installieren. Bisher war dazu der Besuch eines Servicetechnikers erforderlich. Geräte, die im wahrsten Sinne des Wortes „mitdenken“ können liegen im Trend und erleichtern den ohnehin durchgetakteten Alltag spürbar. So erkennt zum Beispiel das clevere **AEG** „SenseBoil“-Induktions-Kochfeld wann das Wasser im Topf den Siedepunkt erreicht. Der integrierte Sensor passt dann die Einstellungen automatisch an und reguliert die Temperatur so lange, bis das Wasser kontrolliert kocht. Zudem steuert die „Hob2Hood“-Funktion auch die Dunstabzugshaube und die Beleuchtung, so dass Sie Ihre volle Konzentration auf das Kochen verwenden können.

Zudem sind die Geräte außerordentlich kommunikativ: Denn in der Küche ist Teamwork angesagt. Smart ver-

netzt arbeiten Herd, Kochfeld, Mikrowelle und Backofen flink zusammen. Im Ofen geht es zum Beispiel darum Hitze und Dampf bzw. die Kombination aus beidem zu regeln. Kein Problem für die intelligenten Alleskönner. Im Kombi-Modus berechnet das Gerät automatisch das optimale Verhältnis von Wärme und Dampf. Mit der „Steamify“-Funktion stellt er den richtigen Dampfpegel ein, so dass jedes Gericht gelingt. Darüber hinaus besonders innovativ: Die „CookView“-Kamera im Ofengriff. Sie ermöglicht es, das Essen während des Garens via Smartphone im Auge zu behalten – die „My AEG Kitchen App“ macht es möglich.

Mit einem gelungenen Mix aus Sensor-Technik, Vernet-



Foto: Gaggenau

zung und Design überzeugt auch **Gaggenau**. Alle neuen Dampfbacköfen der Luxusmarke sind mit Home Connect ausgestattet, damit der ambitionierte Koch sein Gerät auch online steuern und damit mehr Freiheit genießen kann. Und wenn der zusätzliche 3-Punkt-Kerntemperaturfühler aktiv wird gelingt auch das 5-Gänge-Menü. Der sensible Fühler mit Abschalt-Automatik und Garzeitschätzung punktet gleich mit drei Temperatursensoren. Er überprüft kontinuierlich die verbleibende Garzeit und passt sie entsprechend an. „Die neuen Dampfbacköfen der Serien „400“ und „200“ sind das Ergebnis von zwei Jahrzehnten der Verfeinerung und der Innovation“, unterstreicht Gaggenau-Geschäftsführer Marco Tümmeler. „Dank unseres Technologievorsprungs konnten wir Gerä-



Foto: Silverline

te entwickeln, mit denen unsere Kunden perfekte Kochergebnisse verwirklichen können.“ Wir leben in einer Zeit, in der Wohn- und Kochbereiche zu einer Erlebnis- und Kommunikationszentrale sowie einem emotionalen Lebens- und Erlebnisraum für die ganze Familie verschmelzen. Grund genug für den Dunstabzugshauben-Spezialist **Silverline** die Symbiose von funktionellem Design, technischer Innovation und gestaltbarer Individualität zu forcieren. Mit dem Modell „Vision Hi“ können Sie ein brillantes Kocherlebnis mit angenehmem Raumklima verbinden. Digital und simpel über einen großen Touch-Bildschirm, die „Silverline+“-App oder die Sprachsteuerung „Alexa“.

Das smarte Gerät sendet Ihnen auch jederzeit von unterwegs aus Infos: Luftqualitäts-, Temperatur- und Luftfeuchtigkeitssensor überwachen die Luftqualität automatisch und passen sie an optimale Wohlfühlwerte an. Wer mag kann seine Kochergebnisse sogar über das Kamerasystem in den sozialen Medien teilen, Kochvideos abspielen oder sich mit der Videotürklingel verbinden, um

zu sehen, wer vor der Haustür steht. Gleichzeitig sorgt das integrierte Soundsystem in der Abzugshaube für die musikalische Untermalung: Auf Wunsch spielt das Multitalent sogar ihre Lieblings-Spotify-Playlists ab. Während die Hightech-Haushaltswunder am Kochen, Backen und Lüften sind sorgen geniale Beleuchtungskonzepte für Stimmung. Bei **Naber** geht beispielsweise das Licht jetzt auf Zuruf an oder aus. Die hochkarätigen LED-Leuchten reagieren, zusätzlich zur Fernbedienung oder App auch auf Sprachanweisungen. Auf der „area30“-Fachmesse demonstrierte das Unternehmen, wie die Einbindung des „Lumica® Lic“-LED-Systems in den Smart Home-Funkstandard „ZigBee“ gelingt: Die neu



Foto: Naber

entwickelte Plattform zur zentralen oder dezentralen Steuerung mehrerer und unterschiedlicher LED-Leuchten wird über eine Bridge, wie etwa „Hue“ von Philips, mit dem Funkstandard verbunden. Die Schnittstelle zwischen dem „Lic“ LED-System und der Sprachsteuerung bilden Lautsprecher, wie „Google Home“ oder „Amazon Echo“. Es ist erstaunlich, wie umfangreich mittlerweile das Angebot an smarten Extras ist. Inzwischen umfasst zum Beispiel die Home Connect Plattform von **Neff** mehr als 40 Partner und verschiedene Bereiche. So begeistern Rezeptwelten, wie Kitchen Stories, immer mehr leidenschaftliche Köche. Dank digitaler Schnittstellen zu Partner-Apps können die Rezept-Einstellungen sogar direkt an den Neff-Backofen gesendet werden. Sind Zeit und



Foto: Neff

Ideen einmal besonders knapp, sorgt die neue Home Connect-Funktion „What’s for dinner?“ für Anregung. Sie liefert Essensvorschläge nach bestimmten individuellen Parametern, wie „vegetarisch“, „süß“ oder „low carb“. Im Laufe der Zeit lernt die App sogar Ihre persönlichen Vorlieben immer besser kennen und passt die Vorschläge entsprechend an – clever! Auch Services aus anderen Bereichen erweitern das Angebot. Mit den „Fitbit Smartwatches“ können Sie zum Beispiel nicht nur Ihre persönliche Fitness verbessern, sondern auch den Backofen von unterwegs vorheizen oder sich über die Restlaufzeit des Geschirrspülers informieren. In puncto Sprachsteuerung von vernetzten Hausgeräten ist die Zusammenarbeit mit dem „Google Assistant“ neu. Auch das aktuelle Kochfeld von Neff mit integriertem Abzug punktet smart: Via Home Connect haben Sie das Kochfeld immer im Blick und können jederzeit kontrollierend eingreifen. Und nicht nur das: Die Home Connect-App erinnert Sie rechtzeitig an den Austausch des Aktivkohlefilters und kann ihn auch bestellen.

Auto-Cooking – hier kocht alles vollautomatisch

Aktuelle Herde, Dampfgarer und Backöfen



Foto: Miele

Willkommen im kulinarischen Raumschiff Enterprise. Die Küche der Zukunft ähnelt nämlich eigentlich eher einem smarten Koch-Labor als einem Ort an dem noch am heißen Herd geschwitzt und gearbeitet wird. Überall blinken diskret Leuchten, Maschinen surren flüsterleise und die Geräte scheinen besser als der Koch zu wissen, was zu tun ist. Kein Wunder. Hinter hochwertigen Verglasungen, edlen Fronten und top modernem Design steckt Jahrzehnte lange Forschung rund um Technologien, Funktionen und Programme, die nicht nur praktisch sind, sondern Lebensmittel auch schonend und gesund zubereiten. Lehnen Sie sich also entspannt zurück und lassen Sie sich von den flinken und attraktiven Küchenhelfern nach allen Regeln der Kunst verwöhnen.

HEISSE INNOVATIONEN FÜR IHRE KÜCHE

So macht zum Beispiel **Miele** mit seiner Einbaugeräte-Generation „7000“ das Kochen so leicht und intuitiv wie nie: Das Markenunternehmen hat eine Kamera entwickelt, die im Backofen der extremen Hitze standhält. Sogar selbstreinigende Pyrolysegeräte, in denen die Temperatur auf bis zu 440°C ansteigt, können ihr nichts anhaben. Der Clou: Die Kamera überträgt die Bilder in HD-Qualität auf das Smartphone: So können Sie von jedem Ort aus den aktuellen Zustand Ihres Bratens oder Auflaufs beurteilen und Temperatur sowie Garzeit bequem nachregeln. Zusätzlich passt ein cleverer Assistent auf, dass der Kuchen im Ofen nicht zu trocken gerät. Außerdem genial: Am Ende eines Garvorgangs öffnet sich automatisch die Backofentür gleichzeitig kühlt ein Gebläse das Gerät in kurzer Zeit herunter und wechselt bei Bedarf in den Warmhaltebetrieb.



Foto: Miele

Auch ein Blick auf die neuen Induktionskochfelder von Miele lässt das Herz der Kochfreunde höher schlagen: Denn hier können Sie bis zu sechs Töpfe und Pfannen beliebig auf der Glaskeramik platzieren und verschieben. Damit entfällt das Anwählen oder Zusammenschalten einzelner Kochzonen. Selbstredend, dass Sie auch optisch verwöhnt werden: Die Generation „7000“, umfasst das gesamte Einbaugeräte-Programm und ist im Design perfekt aufeinander abgestimmt. Alle neuen Herde/Backöfen, Induktionskochfelder, Geschirrspüler, Dampfgarer, Mikrowellengeräte und Kaffeevollautomaten können Sie in vier Designlinien und drei Farbwelten ganz nach Ihrem Geschmack wählen.



Foto: Constructa

Mit echten Backhelden bringt **Constructa** frischen Schwung in die Küche. Ist der Hunger besonders groß, muss es manchmal schneller gehen. Mit der aktuellen Schnellaufheizfunktion ist das kein Problem. Bei gleichem Energieverbrauch verringern sich Vorheizzeiten bis zu 30 Prozent. Ideal für knurrende Mägen und ungeduldige Gemüter. Aber damit nicht genug: Bis zu 40 Automatikprogramme sorgen dafür, dass Lasagne, Gemüsegratin oder die Festtagsgans garantiert gelingen. Einfach das Gargut einlegen, ein passendes Gericht wählen, das Gewicht einstellen und starten. Mit der „Komfort Scroll“-Bedienung können Sie die Backöfen leicht und intuitiv steuern. Auch nach dem Essen serviert Constructa ein Verwöhn-Menü: So erledigen die Einbaugeräte die lästige Reinigung wie von selbst. Dank Pyrolyse zerfallen Schmutz sowie andere Ablagerungen quasi auf Tastendruck zu Asche und ein simples Auswischen genügt. Alternativ und für all

diejenigen, die wenig Platz zur Verfügung haben, gibt es auch Modelle inklusive Mikrowelle und Dampfgarfunktion. Schnell, sicher und flexibel überzeugen auch die autarken Kombi-Induktions-Kochfelder. Kommt einmal größeres Kochgeschirr zum Einsatz, lassen sich einfach zwei Kochzonen zusammenschalten. Zudem machen die Induktionskochfelder von Constructa auch ordentlich Dampf.



Foto: Gaggenau

Gesunde Kost ist heutzutage vielmehr als nur ein Trend. Ernährungsexperten empfehlen deshalb das Garen mit Dampf. Zum einen bleiben Vitamine, Mineralstoffe und Aromen erhalten, zum anderen können Sie sich auf puren Genuss freuen. Denn der Geschmack ist viel intensiver. Noch ein Gerät wollen Sie nicht? Dann entscheiden Sie sich für einen Dampfbackofen. Ein Experte auf diesem Gebiet ist der Premium-Anbieter **Gaggenau**. Er präsentierte den ersten Dampfbackofen für die private Küche im Jahr 1999. Seither entwickelt das Unternehmen kontinuierlich seine Produkte weiter und begeistert heute mit starken Innovationen in Sachen Technik, Design und Leistung. So ist mit der neuen Dampfbackofen-Generation der Serien „400“ und „200“ zum Beispiel das Sous-Vide Garen nicht mehr nur den Sterneköchen vorbehalten. Mit den aktuellen Geräten können Sie es auch. Kombinieren Sie diese einfach mit den Vakuumschubladen. Außerdem edel: Hinter der Glaskeramik hat Gaggenau einen verborgenen Flächengrill integriert. Perfekt, um nach dem Dampfgaren beispielsweise zu gratinieren – und dass bei höchstem Reinigungskomfort. Außerdem lenkt eine blendfreie, stimmungsvolle Beleuchtung durch unsichtbare LEDs das Licht an die Rückwand und inszeniert auf diese Weise Ihre Speisen sehr wirkungsvoll. Damit setzen Sie ein echtes Designstatement in Ihrer Küche.



Foto: Neff

Für Schlagzeilen sorgte auch **Neff** mit dem frisch gebackenen Backofen-Testsieger „B55CR22N0“ (Energieeffizienzklasse: A+). „Backt schnell, leise und durchweg sehr gut“, lautete das Urteil für den Testsieger (Note 1,8) im September 2019. In der Praxis bewährte sich, neben den zwölf unterschiedlichen Beheizungsarten, die schnelle und gleichmäßige Rundumhitze der „CircuTherm®“-Heißluft. Lob gab es auch in puncto Komfort: Ob die ergonomische „Slide&Hide®“-Backofentür, die praktische Selbstreinigung oder eine intuitive Bedienung

über das „TFT-Display“ mit „ShiftControl2-Steuerung“ – das Gerät überzeugte auf ganzer Linie. Parallel dazu vereinen die neuen Induktions-Kochfelder von Neff ebenfalls das Beste aus mehreren Kategorien. Dazu gehören Premium-Merkmale, wie die erweiterte „FlexInduction“ mit großen, kombinierbaren „FlexZonen“, auf denen Sie das Kochgeschirr flexibel bewegen können. Auch Anbrennen oder Überkochen gehört der Vergangenheit an: Mit der Brat- und Kochsensorik sowie der komfortablen Bedienung über „TouchControl“ und „TwistPad®“ sind Sie auf der sicheren Seite. Das Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug punktet neben einer hervorragenden Absaugleistung auch mit einem hohen Maß an Alltags-tauglichkeit: So lassen sich die Filtersysteme bequem erreichen, alle beweglichen Teile entnehmen und ganz einfach in der Spülmaschine reinigen. Ideal für kleine Räume oder urbanes Wohnen: Neff bietet den integrierten Kochfeldabzug jetzt auch für den Einbau in einen 60 cm breiten Ausschnitt an. Das ist vor allen Dingen in kleinen Wohnungen oder Appartements ein echter Vorteil.



Foto: Siemens

Mit einem einleuchtenden Konzept perfektioniert auch **Siemens** Hausgeräte den minimalistischen Look für urbane Wohnräume. Die Kochfelder „variInduktion Plus“ erstrahlen mit „activeLight“ nicht nur in einem neuen Licht, sondern verbinden exzellente Hightech mit hochkarätigem Design. So minimalistisch und clean, dass es mit den dunklen Arbeitsplatten verschmilzt: Denn das neue Kochfeld verzichtet vollständig auf eine klassische Bedruckung zur Anzeige der Kochzonen. Erst beim Kochen erwacht der rein schwarze Glasscreen zum Leben und begeistert mit einem glänzenden Produkt- und Nutzungserlebnis. „Der Werkzeugcharakter, der Hausgeräte traditionell kennzeichnet, ist hier völlig verschwunden“, erläutert Siemens Chefdesigner Gerhard Nüssler. „Unser „activeLight“ Kochfeld ist so gut wie unsichtbar, solange es nicht benutzt wird – ein Screen unter vielen in der heutigen, digital geprägten Wohnumgebung.“

Knöpfe, Knebel und Bedienfelder waren gestern. Die Siemens Innovation ersetzt sie durch blaues Licht und intelligente Technik. Kochen wird damit so einfach und intuitiv wie der Umgang mit Smartphone und Tablet: Ist das Kochfeld einmal aktiviert, wählen Köchinnen und Köche einfach das Kochgeschirr aus, das sie für ihr Menü brauchen. Unabhängig von Größe und Form stellen sie es auf eine beliebige Stelle auf dem Kochfeld. Beinahe zeitgleich erkennt die automatische Zonenauswahl sofort, wo sich Pfanne oder Topf befinden und markiert sie durch blaue „activeLight“ Lichtstreifen. Dabei stellt die „variInduktion“-Technologie sicher, dass alles gleichmäßig beheizt wird. Sie müssen eigentlich kaum noch etwas tun. Ihr Kochfeld erfüllt nahezu alle Wünsche automatisch.

Mit hohem intuitivem „Gespür“ überzeugen ebenfalls die Innovationen von **AEG**: Vertrauen Sie einfach den aktuellen „SenseCook“-Induktions-Kochfeldern. Diese sind nämlich mit einem kabellosen und batterielosen Lebensmittelsensor ausgestattet. Egal ob Sie eine leckere Soße zubereiten, Ihr Steak medium bzw. well-done möchten oder das SousVide-Verfahren auf dem Herd anwenden wollen – das clevere Kochfeld fungiert als persönlicher



Foto: AEG

Sous-Chef, der garantiert nichts anbrennen lässt. Verlassen Sie sich auf den Touchscreen. Er managt das Gesehehen und informiert Sie darüber, wann die Pfanne und Öl zum Kochen bereit sind. Ausgestattet mit einer präzisen Temperaturregelung innerhalb von einem Grad Celsius kann nichts mehr schief gehen. Die Sensoren messen die Temperatur der Pfanne oder des Topfes und passen die Leistung je nach Bedarf automatisch an. Hightech vom Feinsten serviert AEG mit dem „SenseFry“-Kochfeld: Auch hier können Sie mit den hochmodernen Touchscreen-Bedienelementen das gewünschte Garergebnis ganz einfach einstellen. Im Anschluss hält der kabellose Sensor die perfekte Temperatur in der Pfanne von allein konstant. Aber AEG geht noch einen Schritt weiter: So stoppt der Koch-Vorgang automatisch, wenn das gewünschte Ergebnis erreicht ist – und stellt auf diese Weise sicher, dass Milch, Soßen und Wasser nicht überkochen.



Foto: Bosch

In der Küche gehen Lifestyle, Kochen und Wohnen nahtlos ineinander über. Während die Geräte automatisch und dezent ihren Dienst verrichten, verwandelt sich der Raum rund um den Herd in einen Ort der Kommunikation und des täglichen Lebens. Darauf hat sich **Bosch** eingestellt. Mit der permanenten Weiterentwicklung der erfolgreichen Einbaugerätefamilie „accent line carbon black“ gelang der Marke ein genialer Mix aus Hightech plus Design, für den sie sich einen der begehrten „iF Design Awards“ sichern konnte. Mit ihrer minimalistischen, tiefschwarzen Optik eignet sich die Gerätefamilie hervorragend für die Verschmelzung von Küche und Wohnraum. Neben Dunstabzugshauben und einem Kochfeld mit interaktiver Beleuchtung begeistert sie ganz aktuell mit zwei neuen Kochfeldern inklusive integriertem Dunstabzug. Diese können bequem in einen 60 Zentimeter breiten Unterschränk eingebaut werden.

Noch mehr Freiheit am Herd eröffnet Bosch mit der erweiterten „FlexInduction“. So garantiert neben dem „PerfectFry“-Bratsensor auch der „PerfectCook“-Kochsensor für perfekte Ergebnisse. Die clevere Topferkennung weiß jederzeit, wo das Kochgeschirr steht. Mit der „DirectSelect“ Premium-Steuerung können Sie darüber hinaus die gewünschte Powerstufe für alle Kochzonen direkt anwählen.

Power unter der Haube

Dunstabzugshauben – neue Funktionen und Modelle

Foto: Gaggenau

Erinnern Sie sich noch an Ihre Kinderzeit: Wenn Oma den Schweinebraten aus der Röhre zog und der Duft von knusprigen Fleisch und deftigem Rotkohl durch die ganz Wohnung zog. Solange der Magen knurrte, gab es keinen schöneren Duft. Herrlich! Aber die Freude nimmt ab, wenn es am nächsten Morgen zum Frühstück immer noch nach üppiger Hausmannskost riecht. Kein Wunder. Bei Küchendünsten handelt es sich um ein kunterbuntes Gemisch aus Fett und Wassermolekülen, Geruchspartikeln sowie Schwebeteilchen. Diese lassen sich bevorzugt auf Textilien und Oberflächen aller Art nieder. Das muss nicht sein. Leistungsstarke Dunstabzüge schaffen nämlich in Sekundenschnelle Abhilfe. Sie saugen die gehaltvolle Melange aus Dampf und Fett ab, bevor sie sich im gesamten Raum verteilen kann. Vor allem in offenen Küchenarchitekturen gehört der Dunstabzug deshalb auf jeden Fall zur Kücheneinrichtung dazu. Zum einen zaubern die Geräte gesunde Frischluft in die Küche zum anderen werten sie mit ihrem modernen Design die Optik auf und ziehen auch als Leuchten alle Blicke auf sich

DUNSTHAUBEN –HIGHTECH MIT STARKER ANZIEHUNGSKRAFT

Brillante Highlights sind die neuen Deckenlüfter von **Gaggenau**. Immer in Bestform, dabei geräuscharm, leicht und voller intelligenter Funktionen. So schön, dass man gern zu ihnen hinauf schaut. Wie zum Beispiel die frei hängende Version aus eloxiertem Aluminium in einer Breite von 105 cm. Sie ist über eine motorgesteuerte Liftfunktion höhenverstellbar und entpuppt sich zudem als Design-Meisterstück. Aber auch als abgehängte oder integrierte Variante machen die formschönen Luftveredler eine gute Figur.

Alle Deckenlüfter von Gaggenau sind mit einem leistungsstarken bürstenlosen Gleichstrommotor ausgestattet. Dank dieser modernen und besonders geräuscharmen Technologie verschwinden Geruchs- wie Dampfpartikel diskret und flüsterleise. Außerdem praktisch: Das Gebläse lässt sich unkompliziert über das Kochfeld steuern. Darüber hinaus erkennt die intelligente Lüftung die Intensität der Kochdämpfe und passt seine Leistung automatisch an. So bleibt die Küche der ideale Ort zur Bewirtung der Gäste, die sich in den wohligen Koch-Arealen immer wohler fühlen.

„Glänzend, luxuriös und voller Natürlichkeit“ – bringt **Silverline** die angesagten Material- sowie Oberflächen-trends auf den Punkt und hat seine Dunstabzüge darauf abgestimmt. Metallic Töne setzen schimmernde Akzente in der Küche, während Beton-Dekore und Beton-Styles unterstreichen. Dazu passt die aktuelle Kopffreihaube „Bold“ perfekt. Kombinieren Sie das Glasdekor mit Deko-Applikationen in Aluminium, Hellgold, Bronzerosé oder Edelstahl-schwarz und bringen Sie Emotionen an den Herd. Gestaltungsfreiraum eröffnet auch das Modell „Strong“ und interpretiert den industriell angehauchten Vintage Look neu. Aber nicht nur die Optik auch die Power stimmt: Mit satten 800 m³/h Abluftleistung, einer 3-Stufen Touch-Control-Elektronik samt 15-Minuten-Nachlaufautomatik und einem 12-lagigen Edelstahl-Metallfettfilter bleibt den Küchendünsten keine Chance.



Foto: Silverline

Einen schönen Glanzpunkt in der Küche setzt Silverline außerdem mit der Deckenlifthaube „Light-Line“. Auf einer Fläche von 120 cm Länge und 40 cm Breite verrichtet sie ganz dezent ihre Dienste und verwandelt sich im Handumdrehen von einer klassischen Deckenhaube in ein revolutionäres Lichtobjekt. Inklusive „app-soluter“ Farbvelfalt: Mit der neuen „Silverline+“-App können Sie nicht nur die Lüftungsgeschwindigkeit, sondern auch die Lichtstimmung Ihren individuellen Wünschen anpassen. Die smarten Hauben von heute verbinden Hightech mit Design. So erhielt die mattschwarze, pulverbeschichtete Kopffreihaube „Formline“ von berbel sogar den „German Design Award 2020“ in der Kategorie „Excellent Product Design – Kitchen“. Grund genug für den Spezialisten die mit dem „Red Dot Award“ prämierte „Ergoline 2“ zusätzlich in der beliebten Trendfarbe anzubieten. Neben optischen Raffinessen überzeugen die Dunstabzüge ebenfalls mit dauerhafter Effizienz bei der Beseitigung von Fetten und Gerüchen.



Foto: berbel

Allerdings müssen die Kochschwaden nicht immer nach oben abziehen, sondern können durchaus auch den Weg nach unten antreten. Das belegen die aktuellen Entwicklungen der Hausgeräteindustrie. Direkt vom Bräter auf dem Herd in die Lüftung geht es beispielsweise beim Kochfeldabzug „Downline“ von **berbel**. Er wurde mit dem „Plus X Award“ als „Bestes Produkt des Jahres 2018“ ausgezeichnet und erhielt außerdem den Konsumentenpreis „KüchenInnovation des Jahres® 2018“ der Initiative LifeCare. Der besondere Clou der „Downline“ ist die Kombination eines modernen Induktionsfeldes mit einem Dunstabzug, der ohne einen herkömmlichen Fettfilter auskommt.

Auch Haushalte, die wenig Platz in der Küche haben, müssen auf die aktuelle Technik nicht verzichten. Wer die üblichen 70-Zentimeter für die Geräte nicht übrig hat, profitiert bei Bosch jetzt trotzdem von den Vorzügen einer einzigartigen Kombination aus Kochfeld und Dunstabzug: Dank der speziellen Konstruktion passt diese nämlich auch in Mini-Küchen. Und powert mit Maxi-Leistung: Unter der glänzenden Glaskeramik arbeitet ein kraftvoller und zugleich besonders leiser Motor. Sobald das Kochfeld in Betrieb genommen wird, schaltet sich der starke, nahtlos integrierte Dunstabzug ein und sorgt effizient für saubere Luft. Wobei die Bedienung mit der komfortablen „DirectSelect“ Steuerung das Kochen ebenso zum Vergnügen macht, wie die komfortable Kombizone, die Platz für großes Kochgeschirr bietet. Auch die Frischluftzufuhr kommt automatisch: Der „PerfectAir“ Luftgütesensor erkennt die Stärke des Kochdunstes und passt die Leistungsstufe entsprechend an.



Foto: Siemens

Dunstabzüge spielen in der Kochzone eine immer wichtigere Rolle. Denn insbesondere bei offenen Küchen sind leistungsstarke Frischetalente gefragt. Laut einer aktuellen Bestandskundenanalyse von **Siemens** Hausgeräte wünschen sich 56 Prozent der Küchenbesitzer in Europa eine offene oder teilweise offene Küche. Weil dort wichtige Geräte über dem Kochfeld eher stören würden, hat das Markenunternehmen innovative Lösungen entwickelt. Wie zum Beispiel den „varioLift“ Deckenlüfter. Er lässt sich zum Kochen auf eine beliebige Höhe über dem Kochfeld herunterfahren. Sein minimalistischer Look in hochglänzendem Weiß und Edelstahl macht ihn sofort zum Blickfang. Zugleich begeistert das Gerät mit seinem schönen Lichtdesign. Auch die Suche nach der

richtigen Leistungsstufe können Sie getrost dem Siemens „varioLift“ überlassen. Sein Luftgütesensor misst nämlich permanent die Dunstentwicklung über dem Kochfeld und stellt die Leistungsstufe exakt darauf ein. Neben dem Automatikbetrieb sind sämtliche Funktionen des Deckenlüfters selbstverständlich auch individuell steuerbar. Denn das Gerät ist über WLAN mit der Home Connect App ebenso verbunden wie mit diversen Kochfeldern oder anderen vernetzten Geräten. Damit können Sie die Dunstabzugshaube entspannt mit dem Handy, Tablet oder via Sprachsteuerung navigieren.



Foto: Naber

Spannende, neue Technologien für eine gesunde Raumluft stellt auch **Naber** vor: Der Spezialist im Bereich Lüftungstechnik präsentiert eine Innovation für Abluftsysteme, bei denen der Wrasen über einen Downdraft-Dunstabzug von einer freistehenden Kochinsel ins Freie geleitet wird. Der kürzeste Weg führt in diesem Fall durch einen im Bodenaufbau oder unter der Kellerdecke verlegten Luftkanal. Mit dem „Compair® Tower“ hat Naber eine neue Luftauslass-Technologie entwickelt. Montiert wird der Tower direkt an der Hauswand oder im Garten. Dank seiner matten Edelstahloberfläche fügt er sich harmonisch in jede Umgebung ein. Um dem „Compair® Bixo Balance®“ sind jetzt außerdem Abluftsysteme in hocheffizient gedämmten Gebäuden möglich. Der Zuluftbetrieb dieses technologisch neuen, klappenfreien Verschlusssystems lässt sich völlig autark elektronisch steuern.



Foto: Elica

Und wenn die Technik unter Dach und Fach ist, heißt es: Bühne frei für großes Entertainment. **Elica** ist der perfekte Partner dafür: Der italienische Spezialist setzt bereits seit 50 Jahren Statements rund um die Frischluftzufuhr in der Küche. Und belegt mit der enormen Bandbreite seiner Produkt-Ränge, dass Hauben nicht nur wichtige Elektrogeräte sind, sondern auch schnell zum Star in der Kochzone werden können. Ob Decken- und Wandlüfter, Lampenhauben oder Kochfeldabzüge – Elica entwickelt alle Produkte selbst. Angefangen beim Design über die Produktion bis hin zum Motor. Auch die Spritzgussteile werden im eigenen Unternehmen hergestellt. Als edle Eyecatcher überzeugen zum Beispiel die Lampenhauben made in Italy. Optisch kaum von einer herkömmlichen Deckenleuchte zu unterscheiden, verbirgt sich hinter jedem Modell eine perfekt durchdachte Dunstabzugslösung für den Umluftbetrieb. Zu den top Entwicklungen gehört auch die „NikolaTesla“, die für hocheffiziente Induktionskochfelder mit integriertem Kochfeldabzug steht. Elica bietet für diese Produktlinie eine Range von

Geräten mit unterschiedlichen Designs an. Ausgestattet mit Premium-Technik: So unterscheidet das „Smart Sensor System“ der Kochfeldabzüge automatisch Dämpfe sowie Kocharten und wählt die passende Absaugkraft automatisch.



Foto: Neff

Im wahrsten Sinne des Wortes auf hohem Niveau bewegen sich die neuen Deckenlüfter von **Neff**. Denn der Abzug von Dampf und Gerüchen von der Decke aus hat viele Vorteile. Dezent und unaufgeregt integriert sich die Haube, trotz ihrer imponierenden Abmessungen, in den Raum. Freuen Sie sich auf mehr Bewegungsfreiheit beim Kochen. Außerdem verleiht der ungestörte Rundumblick zwischen Kochfeld und Umgebung der Küche eine neue Großzügigkeit. Ganz einfach durch „Plug-and-Play“ montiert, sind die Deckenlüfter in Nullkommanichts betriebsbereit. Und beeindrucken mit ordentlich Power: Mit bis zu 700 Kubikmeter Abluftleistung haben Sie garantiert immer reine Luft – und dass bei minimaler Geräuschkentwicklung. Auch zur Steuerung ist keine Leiter notwendig. Nehmen Sie einfach die Fernbedienung zur Hand. Doch damit nicht genug: Weil Neff nicht nur Köche verbindet, sondern auch Hausgeräte, sind die neuen Modelle mit der Home Connect Schnittstelle ausgestattet. Sie können die attraktiven Deckenlüfter entweder direkt über das Kochfeld oder ganz bequem von der Couch aus via Smartphone oder Tablet bedienen. Auch ein Management über die App mit gängigen Sprachassistenten, wie Amazon Alexa, ist möglich.



Foto: Franke

„Neue Klassiker“ heißt das Motto bei **Franke**. Ein toller Blickfang sind die erfolgreichen „Mythos“ Kopffreiheitshauben mit matt-schwarzem Strukturlook in Wabenoptik. Je nach Lichteinfall ergeben sich unterschiedliche Glanzmomente. Darüber hinaus haben Fingerabdrücke auf der besonderen Oberfläche keine Chance, was den Reinigungsaufwand deutlich reduziert. Sie können die aktuelle Optik für die 90 cm breite „Mythos“ in sechs Glas-Farbvarianten ordern. Außerdem neu: Die Touch-Steuerung der „Neo“-Haube. Sie ist als Ab- oder Umluftvariante wählbar und begeistert in der Fettfilter-Effizienzklasse B bei leisen 57 dB. Planen Sie ganz individuell in den Breiten 60 cm, 80 cm und 90 cm. Dezent Eleganz verspricht außerdem die neue „Lago“ im Preiseinstieg: Das hochwertige schwarze Glaspanel bringt mit seinem edlen grauen Rahmen Eleganz in das Küchenambiente.

Sanfte Saubermänner

Geschirrspüler – Funktionen, Features und Neuheiten



Foto: AEG

Effizient, fleißig und stilvoll: Die neuen Geschirrspüler sind eine Welt für sich. Von außen immer schick in Schale, elegant und lässig, begeistern die adretten Saubermänner mit optischen Raffinesen. Gleichzeitig läuft hinter den edlen Fronten alles auf Hochtouren. Perfekt aufgeräumt und Dank zahlreicher Sensoren immer auf Sendung, nehmen sie uns die lästige Spülarbeit ab. Und können es sogar noch viel besser als wir: Während sie kiloweise Geschirr und Gläser auf Hochglanz bringen, summen die smarten Tellerwäscher fröhlich vor sich hin und erfüllen zuverlässig ihren Dienst. In kurzer Zeit, sparsam im Verbrauch und rund um die Uhr.

HIER SPÜLT SICH WAS AB

Beinahe schon unheimlich, scheinen die sauberen Geräte über imaginäre Kräfte zu verfügen. So „erkennen“ zum Beispiel die leistungsstarken Spül-Profis von **Constructa** die Menge an Geschirr in der Spülmaschine und passen den Wasserverbrauch entsprechend an. Ein integrierter Beladungssensor macht es möglich. Aber der Komfort geht noch weiter: Dank der Glasschutz-Technik regulieren sie sogar den Härtegrad des Wassers, so dass Gläser immer schonend gespült werden, ihren Glanz behalten und Glaskorrosion sowie Kalkablagerungen der Vergangenheit angehören. Muss es einmal richtig schnell gehen, geben die Geräte mit der Sonderfunktion „Vario Speed Plus“ Gas: Sie verkürzt die Programmlaufzeit um bis zu 66 Prozent. Selbstverständlich bei gleichbleibend hohen Reinigungs- und Trocknungsergebnissen. Auch die Stauraum-Organisation begeistert. So schafft die „Vario“ Schublade Raum für ein weiteres Maßgedeck und steckt Besteck ebenso wie Küchenutensilien locker weg. Parallel dazu bieten der höhenverstellbare Oberkorb inklusive 3-fach „Rackmatic“ sowie der „Vario Flex Korb“ mit klappbaren Elementen höchste Flexibilität.



Foto: Constructa

Mühsames Bücken, Strecken und Angeln im Gerät sind ab sofort endgültig passé. Denn die modernen Spül-Talente zeigen sich äußerst entgegenkommend: Wie zum Beispiel die preisgekrönte „ComfortLift®“-Technologie von **AEG**. Sie erleichtert mit dem variablen Unterkorb das Ein- und Ausräumen der Geschirrspülmaschine erheblich. Heben Sie einfach den unteren Korb mit einem Handgriff leicht an – schon können Sie das Gerät mühelos befüllen oder ausräumen. Auch das Management der High-tech-Maschinen wird mit „QuickSelect“ zum Kinderspiel. Auf der intuitiven und berührungssensitiven Nutzeroberfläche lässt sich die gewünschte Laufzeit des Programms bequem über einen Touch-Schieberegler einstellen. Ein weiterer Vorteil: „QuickSelect“ ist mit der besonders sparsamen Eco-Funktion des Gerätes verbunden. Dank der vernetzten Version hat auch das Rätselraten darüber, wann die Maschine gewartet werden muss, ein Ende: Über die App „My AEG“ erhalten Sie eine Schritt-für-Schritt-Anleitung, damit Ihr Geschirrspüler immer optimal funktioniert.

Eine bislang ungekannte Freiheit beim Geschirrspülen verspricht **Miele** und konnte mit „AutoDos“ plus integrierter „PowerDisk“ einen neuen Standard etablieren. Dabei hat der Markenhersteller an alles gedacht und sogar eigens ein Pulvergranulat entwickelt. Sie hängen einfach die DVD-ähnliche „PowerDisk“ in die Türinnenseite, den Rest erledigt das Gerät. Das „Automatic“-Programm er-



Foto: Miele

mittelt nämlich per Sensor den Grad der Verschmutzung und verbraucht somit nur so viel Granulat wie notwendig. Bei so viel smarter Intelligenz ist es kein Wunder, dass sich die neuen Geschirrspüler von Miele ganz modern per App auf vielfältige Weise mobil steuern und programmieren lassen. Nur die Be- und Entladung und das gelegentliche Wechseln der „PowerDisk“ müssen Sie noch selbst übernehmen, alles Weitere geht von allein. Für die Bedienung am Gerät selbst begeistert Miele beim Modell „G 7000“ mit einer Premiere: Ab sofort gibt es das „M Touch-Farbdisplay“, mit dem sich Einbaugeräte ähnlich wie Smartphones bedienen lassen, auch für vollintegrierte Geschirrspüler.



Foto: Miele



Foto: Siemens

Aber damit nicht genug. Die Elektrogeräte-Industrie hat noch mehr zu bieten. Bringen Sie doch einfach Ihren Alltag zum Strahlen. Mit brillant glänzenden und trockenen Gläsern. Genau dafür wurde das neue **Siemens** „brilliantShine“ System mit „Zeolith“-Trocknung entwickelt. Es schafft perfekte Bedingungen, um jeden Tag mit glänzenden Gläsern und blitzblanken Tellern zu starten. Denn die aktuellen Geräte schaffen sanfte und effektive Spülbedingungen, indem sie das natürliche Mineral Zeolith einsetzen und damit Feuchtigkeit in Wärmeenergie umwandeln. Sichern Sie sich vier innovative, perfekt synchronisierte Eigenschaften auf einen Streich – für einen Alltag voller strahlender Highlights: Innovatives „Zeolith“-Trocknen, ein Rohwasserventil, das automatisch den Härtegrad des Wassers reguliert und Korrosion vorbeugt, die zusätzliche exklusive Glantzrocknen-Funktion und das „40 Grad-Programm“ für schonendes Spülen.

Einen glänzenden Auftritt in der Küche haben auch die Spül-Profis von **Neff**. So versteckt sich zwar der vollintegrierbare, 60 Zentimeter breite „S516T80X1E“ (Energieeffizienzklasse: A+++) hinter der Möbelfront, sticht aber durch erstklassige Ergebnisse hervor. Mit der Note „gut“ (2,1) gelang der Spülmaschine bei Stiftung Warentest ein solider zweiter Platz. Denn hier treffen gute Reinigungs- und Trocknungsergebnisse auf hohe Flexibilität bei der Beladung, eine große Programmvierfalt und Komfortmerkmale, wie die „TimeLight“-Laufzeitanzeige oder das „TFT-Display“. Auch das Sparprogramm „Eco“ und das Kurzprogramm schnitten gut ab. Lob von den Experten gab es außerdem für Eigenschaften, wie Sicherheit, Verlässlichkeit und Handhabung. Ein „sehr gut“ erhielt der Geschirrspüler für sein geräuscharmes Arbeiten: Mit flüsterleisen 42 dB ist fast nichts zu hören, wenn das Spülprogramm läuft. Damit steht anregenden Gesprächen an der Kücheninsel oder dem Esstisch nichts mehr im Wege.



Foto: Neff



Perfekte Frische-Talente

Aktuelle Kühlgeräte mit coolen Innovationen



Foto: Siemens

Es ist uns allen schon passiert: Im Supermarkt war der Appetit nicht nur größer als der Magen, sondern auch als der Kühlschrank. Und wenn doch der ganze Einkauf knapp hinein passte, war es kaum möglich alles bis zum Verfalldatum bzw. der Frischhaltezeit zu verzehren. Mit sehr schlechtem Gewissen landen dann Brot, Gemüse und andere Lebensmittel in der Abfalltonne. Wussten Sie, dass in deutschen Haushalten jedes achte Lebensmittel weggeworfen wird? Laut Bundesumweltamt enden allein 6,7 Millionen Tonnen jährlich in den Müll-Eimern der Privathaushalte. Das muss nicht sein. Mit den modernen Kühlgeräten halten sich nämlich Obst, Gemüse aber auch Fisch und Fleisch deutlich länger als zuvor.



Foto: Liebherr

DAS IST WIRKLICH COOL
Ließ bisher frisch gekaufter Salat auch im Kühlschrank bereits nach zwei bis drei Tagen die Blätter hängen, bleibt er aufgrund neuer Technologien jetzt deutlich länger knackig. „BioFresh“ von **Liebherr** macht es möglich: In den aktuellen Kühlgeräten können Sie jetzt Kopfsalat und Brokkoli 13 oder Erdbeeren sieben Tage frisch aufbewahren. Sogar verpacktes Fleisch lässt sich bis zu sechs Tage im „BioFresh“ lagern. Besonders interessant für Käse-Fans: Dank der geringen Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von knapp über 0 °C werden ideale Rahmenbedingungen geschaffen, um den Reifeprozess von Gouda & Co zu unterbrechen. So bleiben vor allem Schnittkäsesorten, wie Gouda, Edamer oder Leerdamer wochenlang lecker.



Foto: Siemens

Frisch, frischer, „hyperFresh“ heißt auch die Devise bei **Siemens**: Genießen Sie bis zu dreimal länger schmackhafte Frische. Wählen Sie mit dem neuen Premium-Drehknopf einfach das Obst oder Gemüse aus, das Sie lagern möchten – schon weiß das smarte Gerät was zu tun ist und reguliert entsprechend die Luftfeuchtigkeit. Auch für Fisch und Fleisch herrschen optimale Bedingungen: So

wurden die „hyperFresh“-Schubladen speziell für das Kühlen dieser sensiblen Lebensmittel entwickelt. Bei einer Temperatur um 0 °C bleiben sie bis zu zweimal länger frisch. Die coole Schublade ist in Form und Funktion perfekt auf die Lagerung von Lebensmitteln ausgerichtet. Das Ergebnis: bessere Qualität, längere Frische und einmaliger Geschmack. Ab sofort können Sie also wieder nach Lust und Laune an der Frischtheke zuschlagen. Das ausgeklügelte Frischesystem hält Ihre Einkäufe messbar länger haltbar. Das ist nicht nur eine Wohltat für den Genuss, sondern macht überdies das Leben leichter: Schließlich bedeutet längere Haltbarkeit auch seltener einkaufen müssen.



Fotos: Bosch

Lassen Sie Ihren Lebensmitteln ein effektives Wellness-Programm angedeihen. **Bosch** kredenzt mit der „VitaFresh“ Frischhaltetechnologie eine raffinierte Mischung aus Temperatur- und Klimamanagement. Auch wer gern auf Vorrat einkauft, kann sich auf diese Weise gesund ernähren und noch Tage nach dem Einkauf aromatische und vitaminreiche Gerichte kochen. Hinzu kommen weitere hilfreiche Features, wie die durchdachte, flexible Raumnutzung oder die helle Innenausleuchtung. Im Gefrierteil macht sich derweil die „NoFrost“-Technologie für Lebensmittelschutz, Effizienz und Komfort stark. Außerdem können Sie die elektronischen Frischeprofis über Home Connect vernetzen, fernbedienen und überwachen. Selbstverständlich kommt auch das Design nicht zu kurz. Das gilt vor allem für freistehende Geräte: Die modernen Kühl-Gefrier-Kombinationen von Bosch sind nämlich Hightech-Kühlschrank und dekoratives Design-Element in einem. Riskieren Sie trotzdem ruhig einen Blick hinter die schönen Fronten. Es lohnt sich: So verwöhnen die frostigen Kühl-Profis mit diversen, höhenverstellbaren und zum Teil ausziehbaren Glasplatten, einem Spezial-Flaschenrost sowie transparenten Gefriergutschubladen auf höchstem funktionalen Niveau.



Auf mehr Platz, Übersicht und Flexibilität beim Kühlen können Sie sich auch bei den **Constructa**-Innovationen freuen. Höhenverstellbare Ablagen, „Big Box“ und „Vario Zone“ eröffnen mehr Stauraum im Kühlschrank. Gleichzeitig sorgen strahlende LEDs für den Überblick. Außerdem praktisch: Die „Low Frost“-Technologie verringert die Eis- und Reifbildung im Gefrierteil und verteilt sie gleichmäßiger. So wird nicht nur der Energieverbrauch reduziert, sondern auch das Abtauen geht wesentlich schneller als bei herkömmlichen Systemen – eine echte Arbeitserleichterung im Haushalt.

Cooler Hightech, die begeistert und jeden Alltags-test mit Bravour bestehen. Top-Bewertungen für neue Features erhielt auch **Neff**: Im Juli 2019 nahm Stiftung Warentest die Einbau-Kühl-Gefrier-Kombinationen unter die Lupe und kürte das Modell „KI6873D40“ (Energieeffizienzklasse A+++ mit der Note 1,8. Ein „Sehr gut“ erhielten auch die Features Kühlfunktionen, Temperaturstabilität beim Lagern und Energieeffizienz. Außerdem überzeugte die intelligente Sensortechnik „VitaControl“, die für eine konstante Temperatur im gesamten Kühlraum sorgt. Auch in Sachen Komfort punktet das Gerät mit verringerter Eisbildung, sanft schließender Tür und heller LED-Beleuchtung. Mit den modernen Geräten können Sie sich auf ideale Frischepartner mit beachtlichen technischen Talenten freuen. Wie zum Beispiel die coole vernetzte Innovation „French Door/ MultiDoor“ von **AEG**. Dieser geräumige, viertürige Kühlschrank mit Gefrierteil überrascht mit einem intuitiven Temperaturmanagement: Die „Multi-Chill“-Technologie macht es möglich. So können Sie zum Beispiel die mittlere Schublade ganz nach Bedarf auf Temperaturen von -2 bis +7 Grad einstellen. Auch die Connectivity-Funktion bietet Vorteile: Aktivieren Sie einfach mit der „My AEG Kitchen“-App schon vom Supermarkt aus die Schnell-Gefrierfunktion „Frostmatic“, damit der Lebensmittel-Einkauf dann zu Hause gleich im Gefrierteil eingelagert werden kann und somit in der Kühlkette bleibt. Bei der Vorratshaltung erweist sich die Smarter „FridgeCam™“ als besonders nützlicher Helfer: Die intelligente Kamera nimmt jedes Mal ein Foto auf, wenn die Tür des Geräts geschlossen wird. Werfen Sie einfach über Ihr Smartphone oder Tablet von unterwegs aus einen Blick in den Kühlschrank und kaufen Sie dann gezielt ein.



Foto: Neff



Foto: AEG



Nobelhart & Schmutzig – die Berliner Geschmacks-Offensive

**DAS HIPPE
BIO-STERNE-RESTAURANT:
KONSEQUENT
REGIONAL UND
„BRUTAL LOKAL“**



Bildnachweis: © Nobelhart & Schmutzig, Berlin

Den Berliner Gourmets lief bereits das Wasser im Mund zusammen, bevor das „Nobelhart & Schmutzig“ in Berlin-Kreuzberg im Februar 2015 seine Pforten öffnete. Denn der Chef Billy Wagner hatte sich schon zuvor mit der Weinbar Rutz einen Namen für exquisite Raritäten gemacht. Er wurde bereits mehrfach zum besten Sommelier des Landes ausgezeichnet und gilt als einer der meinungsstärksten Wirte Deutschlands. Gemeinsam mit Küchenchef Micha Schäfer entwickelte er ein neues Gastrokonzept, das schnell für Schlagzeilen sorgte und nur neun Monate brauchte, um den ersten Guide Michelin Stern zu erobern. Nach dem Motto „brutal lokal“ kommt in Kreuzberg konsequent regionale Kost auf die Gourmet-Teller. „In der Millionenstadt Berlin gibt es keine Länderküche, durch die man sich nicht durchprobieren könnte. Es war bislang alles verfügbar, was die Hochgastronomie meinte zu brauchen. Aber nichts aus Berlin. Das war unser Ansporn, unser Auftrag“, erklären die Macher auf der Homepage des Bio-Restaurants.

Micha Schäfer war der perfekte Partner für Billy Wagner und das radikale Konzept. Der Sternekoch startete seine Karriere 2012 in der „Villa Merton“, das mit zwei Michelin-Sternen und 18 Punkten im Gault Millau zahlreiche Feinschmecker anzieht. Unter dem dortigen Küchenchef Matthias Schmidt lernte er schnell die Vorzüge regionaler Produkte kennen und lieben. Diese Passion setzt er nun im Nobelhart & Schmutzig in Berlin-Kreuzberg mit Hingabe und Erfolg um: Seine streng regionale Sterneküche hat sich bis weit über die Grenzen der Hauptstadt hinaus einen Namen für Top-Qualität gemacht.

Auch wenn verwöhnte Gäste-Gaumen auf einige Genüsse verzichten müssen. Denn „brutal lokal“ bedeutet keinen Pfeffer, keine Zitrone, keine Schokolade, keinen Thunfisch, kein Curry, etc.... Da stellt sich schnell die Frage: „Was kann man dann noch essen?“ „Alles!“, lautet die einfache Antwort von Micha Schäfer. „Du musst allerdings wissen, wie du es zubereitest.“ Deshalb gibt es im Nobelhart & Schmutzig nicht nur das Filet vom Tier oder die Frucht der Pflanze, sondern auch das Blattwerk, die Sprosse oder lediglich die Saat. „Für uns ist das Grundprodukt der Star. Nach ihm richten wir die Zubereitung und Gestaltung der Gerichte aus. Dabei macht es für uns keinen Unterschied, ob es sich um eine Zwiebel oder ein Stück Lamm handelt“, lautet die Maxime der Gastronomen. „Die vollständige Verwertung eines Produktes entspricht unserer Ethik, nicht allein bei Tieren, sondern bei allem, was durch unsere Küche auf den Tellern landet.“ Selbstverständlich nimmt das Küchen-Team dabei Rücksicht auf Allergien und Vorlieben ihrer Gäste tischt auf Wunsch auch vegetarische oder vegane Kost auf.



Damit auch im Winter genug Zutaten zur Verfügung stehen, bedient sich der Küchenchef althergebrachter Techniken und Konservierungsmethoden, wie Einwecken, Säuern, Salzen, Trocknen und Pökeln. Das macht sie nicht nur haltbar, sondern sorgt auch für neue Geschmackserlebnisse. Verwendet werden ausschließlich Produkte aus der Hauptstadt und ihrer Umgebung, wie Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg und der Ostsee. „Da wir regional kochen, ist die Kette vom Produzenten bis zum Verbraucher lückenlos, Anbau und Logistik sind optimal koordiniert: Kurze Wege statt langer Kühlketten garantieren eine kompromisslose Produktqualität“, unterstreichen die Profis. Gegessen wird deshalb was auf den Tisch kommt: Das Menü besteht aus zehn Gängen. Ein klassisches à-la-Carte gibt es nicht. Auch den beliebten Zweiertisch sucht man im das „Nobelhart & Schmutzig“ vergebens. Die Gäste sitzen an einer großen Theke mit den Köchen auf Augenhöhe. Denn der Tresen ist um die Küche herum gebaut und bietet Platz für 28 Gäste.

„Einen Abend in unserem Michelin Sterne Restaurant umschreiben wir gern mit unserem Namen selbst“, erklären die Unternehmer. „Am Anfang ist er nobel, in der Mitte wird es hart und am Ende ist er schmutzig.“ Nobel, weil kompromisslose Qualität und nur beste Produkte kredenzt werden. Wobei das brutal lokale Konzept zeigt, dass gute Küche unabhängig von Luxusprodukten wie Stopfleber, Hummer oder Rinderfilet funktioniert. „Das erscheint manchem hart, ist es aber nicht. Denn ein Sterne-Restaurant kann durchaus auch ein Ort sein, an dem man sich beim Essen ordentlich einen einschenken lassen kann. Und das kann bekanntlich schmutzig enden....“

Dieser Mix kommt an. Das belegen zahlreiche Auszeichnungen. So wurde das „Nobelhart & Schmutzig“ vom internationalen Gastronomie-Magazin Rolling Pin zum „Gastronomiekonzept des Jahres 2015“ gekürt. Zudem lobte es das wichtigste Food Magazin „Der Feinschmecker“ es als „Restaurant des Jahres 2017“ aus und im Juni 2018 wählten über 1.000 Jurymitglieder die kulinarische Kreativschmiede aus Berlin in die Liste „The World’s 50 Best Restaurants“ auf Platz 88 von 100.

Weitere Infos: www.nobelhartundschmutzig.com



**Machen Sie doch
einfach mal
Blau!**

**Pantone –
Color of the year 2020**

Beruhigend, klar und souverän: Blau ist bodenständig, authentisch und lebendig. Ob der blaue Planet, der azurfarbene Himmel, die blaue Mauritius oder majestätisches Königsblau – die beliebte Farbe steht für Werte. Gleichzeitig drückt sie auch Emotionen aus: blau machen oder blau sein, den Blues haben oder die blaue Stunde genießen – cool und elegant oder babyblau und soft – Blau lässt sich nicht festlegen. Grund genug für die Farbexperten des Pantone Color Institute das zeitlose und beständige „Pantone 19-4052 Classic Blue“ als Farbe des Jahres 2020 auszurufen. „In einer Zeit, in der uns der technologische Fortschritt zu überrollen droht, ist es nur natürlich, dass wir uns verstärkt zu soliden, ruhigeren Farben hingezogen fühlen“, erklären die Spezialisten des Farbinstituts. Da wir Menschen Blau-töne instinktiv als beruhigend empfinden, vermitteln sie ein willkommenes Gefühl von Ruhe, Harmonie und Geborgenheit. Das bestätigen auch Farbtherapeuten: Blau entspannt, lockert die Muskeln und soll sogar bei Schlafstörungen hilfreich sein. Außerdem kommt die Farbe schon lange bei der Behandlung von Migräne, Halsbeschwerden, fieberhaften Erkrankungen und Rückenschmerzen zum Einsatz. Mit etwas Glück können wir also 2020 nach Lust und Laune blau machen.

Weitere Infos: www.store.pantone.com



DER STOFF AUS DEM KÜCHEN- *Träume* SIND

Trends auf einen Blick:
Farben, Materialien, Optiken

Wer jetzt eine neue Küche kaufen möchte, kann sich freuen: Noch nie war die Auswahl an Farben, Materialien und Ausführungen so vielfältig wie heute. Sie haben die Wahl! Allerdings gilt zu beachten, dass die hochwertigen modernen Kochwerkstätten eine lange Lebensdauer haben und uns viele Jahre begleiten. Wählen Sie deshalb Optiken, die zu Ihrem Stil passen und Ihnen auch nach vielen Jahren noch gefallen. Wirken Sie bei der Gestaltung Ihrer Küche aktiv mit. Erfüllen Sie sich Ihren Traum und machen Sie keine Kompromisse. Die Möglichkeiten sind grenzenlos.



Lust auf einen bunten Lifestyle? Dann tragen Sie doch einfach einmal dick auf: Die edlen Echtlackvarianten bieten nämlich viel mehr als nur eine simple Farbauswahl. So verführen zum Beispiel mehrschichtige Struktur-samtlacke zum Berühren. Matt oder Hochglanz? Erlaubt ist was gefällt. Für besonders feine Optiken sorgen Küchen in supermattem Finish mit einer herrlich samtigen Haptik. Im Trend liegen zum Beispiel edles Grafit-schwarz, elegantes Anthrazit, Grau-Nuancen aller Art bis hin zu Titan

aber auch softes Schilfgrün und warme Erdtöne. Natürlich sind auch andere Farben möglich. Sie haben freie Gestaltungswahl. Wünschen Sie lieber einen glänzenden Auftritt? Kein Problem. Auch Hochglanz hat durchaus seine Reize. Sie werden überrascht sein, wie sich der Raum verändert. Denn die perfekt spiegelnden, stilvollen Hochglanzlacke erzeugen durch ihre Reflexion eine erstaunliche räumliche Tiefenwirkung. Oder entscheiden Sie sich für den Mix. Wenn ein neutrales Grau in Hoch-

glanz auf mattes Rot trifft, kommt Spannung in die Küchengestaltung. Vor allem Farben spielen für die Wirkung der Küche eine entscheidende Rolle. Mit dem richtigen Anstrich erhält Ihre Kochzone eine ganz eigene Note und gibt Ihren persönlichen Style wider. Es gibt auch noch weitere Gründe für einen bunten Anstrich: Farben bringen Emotionen in den Raum und haben damit direkten Einfluss auf unser Wohlbefinden. Grund genug für die Küchenmöbelindustrie ein riesiges Portfolio mit mehr als 2000 RAL- und

fast ebenso vielen NCS-Farben für die Lackveredelung zur Verfügung zu stellen. Lassen Sie sich inspirieren. Außerdem ein Argument für Lack: Lästige Fingerabdrücke sind passé. Denn die modernen Oberflächen mit Anti-Fingerprintbeschichtung lassen die Spuren auf der Küchenfront erst gar nicht entstehen.



Außerdem gilt: Gegensätze ziehen sich an. Setzen Sie zum Beispiel ausdrucksstarkes Glas-Marmor satiniert oder glänzend vor tiefschwarzem Samtlack auf Holzstruktur in Szene. Sie werden staunen: Das Ergebnis besticht mit Extravaganz und einer Ästhetik, die absolut zeitlos wirkt. Denn das spannungsreiche Zusammenspiel der Materialien gehört hier zum Konzept. Also zeigen Sie ruhig einmal Ihre dunkle Seite: Schwarz in der Küche steht für coole Eleganz. Und belegt: Hier leben Ästheten mit einem Faible für eine außergewöhnliche Einrichtungskultur. In Verbindung mit exklusiven Vitrinen in Schwarzglas und dem beleuchteten Glasborden wird diese Küche schnell zum beliebten Mittelpunkt in Ihrem Zuhause.

Neben Kunststoff, Echtholz und Holzdekor etablieren sich jetzt noch weitere Trendsetter, wie Keramik, Beton, Glas, Marmor und Schiefer rund um den Herd. Entscheiden Sie sich zum Beispiel für die aktuellen puristischen Beton- und Zementoptiken. Sie stehen für ein modernes, junges und urbanes Lebensgefühl. Auch in diesem Bereich demonstrieren die Küchenmöbel-Spezialisten ihren genialen Erfindungsgeist: So lässt sich mit einem speziellen Lack ein besonders authentischer Beton-Look mit unebener Oberfläche, Spachtelspuren und Lufteinschlüssen nachbilden. Authentisch und mit erstaunlich handwerklichem Charakter. Der Clou: Das Dekor punktet mit sehr hoher Pflegeleichtigkeit.



Oder wagen Sie einen Hauch „Industrial-Style“. Dieser Wohntrend zieht jetzt auch in die Küche ein. Wahre Eyecatcher können Sie mit metallischen Effekten setzen. Diese lassen sich nicht nur vielseitig kombinieren, sondern wirken auch absolut hochwertig. Elegante Sparringpartner für moderne Cooking-Areale sind außerdem die hochwertigen Fenix-Oberflächen in gebürsteter Edelstahloptik. Denn der Werkstoff lässt die Herzen aller Design-Fans höher schlagen: Er begeistert mit einer extrem matten Soft-Touch-Oberfläche, die auf der Elektronenstrahlhärtung von Acrylharzen basiert.



Aber nicht nur Küchenmöbel, auch die Arbeitsplatten sind ein spannendes Gestaltungsmittel. Als Verbindungselement zwischen Spülzentrum und Küchenzeile rücken sie immer stärker ins Blickfeld. Vor allem in offenen Wohn- bzw. Lifestyleküchen halten sie den architektonischen Spannungsbogen. Bringen Sie deshalb Spiel in die Platte. Die Möglichkeiten dafür sind riesig: Haben Sie Lust auf Natur? Dann entscheiden Sie sich für Produkte aus Naturstein, Quarzstein, Keramik oder Naturholz. Oder wie wäre es mit dem neuen „Leather Look“? Noch nie war der Hautkontakt mit einer Natursteinarbeitsplatte so sanft und elegant. Die mattierte Oberfläche wirkt wie Leder – angenehm warm und soft.



Es gibt aber auch weitere Werkstoffe, mit denen Arbeitsplatten Statements in der Küche setzen: Beliebte sind beispielsweise die langlebigen Compact-Arbeitsplatten und verschiedene Trenddekore für Laminat. Je nach Material und Ausführung entstehen immer wieder neue Gestaltungsmöglichkeiten. Sie werden beeindruckt sein. Denn die Wirkung verschiedener Farben und Dekore auf den Raum ist immens. Nutzen Sie die aktuelle Arbeitsplatten-Auswahl für stimmige und spannende Inszenierungen.

Sogar Küchenarbeitsplatten aus Glas sind machbar. Aus Glas? Das erscheint auf den ersten Blick paradox – schließlich ist das filigrane Material doch vor allen Dingen eines: Zerbrechlich. Falsch! Das Gegenteil ist der Fall: Speziell ausgehärtetes Glas stellt einen besonders stabilen und strapazierfähigen Werkstoff dar. Es ist leicht zu verarbeiten und zählt mit seiner kühlen Glätte und unvergleichlichen Haptik zu den widerstandsfähigsten Materialien für Küchenarbeitsplatten.

Auch an der Küchenrückwand spielt der transluzente Werkstoff seine technischen und dekorativen Möglichkeiten konkurrenzlos aus. Mit der passenden Rückwandverkleidung verleihen Sie Ihrer Küche noch mehr persönlichen Charme. Wer auf Natürlichkeit setzt, kann seine Küche zum Beispiel mit einer Glasrückwand in dezenter Birkenwald- oder Blatt-Optik verschönern. Sie möchten sich nicht festlegen? Müssen Sie auch nicht. Entscheiden Sie sich für ein praktisches LED Wechselrahmensystem. Mittels Saugheber lässt sich das Design je nach Wetterlage, Stimmung oder Anlass einfach und beliebig austauschen. Individueller kann Küchengestaltung nicht sein.



Für jeden Kundenwunsch die passende Lösung

Qualität, Design und Innovation



Kühl- und Gefriergeräte des Premiumherstellers Liebherr überzeugen mit raffinierten Ausstattungsdetails, ansprechenden Designs und modernster Technik. Dabei bieten die Geräte nicht nur die perfekte Frischelösung, sondern unterstützen dank ihrer Ergonomie auch barrierefreies Wohnen.



Marktfrische für zu Hause: Mit BioFresh bieten Sie ihren Kunden die Möglichkeit, die Haltbarkeit von Lebensmitteln deutlich zu verlängern und die Frische lange zu bewahren. Überflüssiges Wegwerfen von Lebensmitteln sowie das ständige Einkaufen gehören damit der Vergangenheit an. Das spart wertvolle Zeit und Geld.



Frisch eingelagerte Lebensmittel sehen nach kurzer Zeit häufig nicht mehr ansprechend aus, schrumpfen oder welken. DuoCooling, der Liebherr-Frischestandard in Kühl- und Gefrierkombinationen, schützt Lebensmittel vor dem Austrocknen – damit Trauben nicht zu Rosinen werden.



Speziell für Häuser oder Wohnungen ohne geeignete Keller bieten Geräte mit dem eigens dafür entwickelten Kellerfach eine ergänzende Lagermöglichkeit. Der dem Keller nachempfundene Temperaturbereich eignet sich besonders, um kälteempfindliche und lichtempfindliche Lebensmittel wie Kartoffeln, Zwiebeln oder Südfrüchte zu lagern.

LIEBHERR

Hand aufs Herz: Gehören Sie auch zu den Schokolikern? Läuft Ihnen schon bei dem Gedanken an dunkle Schokolade und einem temperamentvollem Rotwein das Wasser im Gaumen zusammen? Dann gibt es gleich zwei gute Nachrichten. Die erste: Sie sind nicht allein. Wein & Schokolade-Tastings liegen im Trend und gehören zu den nachgefragtesten Verkostungen. Denn die süße Sünde und der herbe Tropfen bilden – richtig ausgesucht versteht sich – eine faszinierende Geschmacksallianz. „Die Fangemeinde wird immer größer. Viele Liebhaber der beglückenden Sorgenbrecher wollen sie kombiniert genießen, wissen aber nicht genau, wie sie damit beginnen und umgehen sollen“, berichtet Eberhard Schell von der gleichnamigen württembergischen Schokoladenmanufaktur. Womit wir bei der zweiten guten Nachricht wären: Der erfolgreiche Chocolatier hat sein Experten-Wissen auf 208 Seiten komprimiert zusammengetragen. „Dieses Thema ist so überaus vielschichtig und interessant, dass es ein Buch wert ist“, so Eberhard Schell. Der Erfolg gab ihm recht: Die erste Auflage musste schon bald nachgedruckt werden und eine Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands bestätigte seinen Entschluss. Auch die überarbeitete und erweiterte Neuauflage ist immer noch konkurrenzlos: Sie gilt als das einzige Buch ihrer Art auf dem deutschen Markt.

Mit großer Leidenschaft beschreibt Schell das Besondere an der hochkarätigen Allianz von Wein und Schokolade: „Es ist eine Herausforderung, bei der die Geschmacksnerven Kapriolen schlagen und Achterbahn fahren. Sie werden Genussspirouetten drehen, die Aussicht genießen, aber auch mit Karacho zu Tal sausen. Eine Verkostung wird zur Entdeckung und zum puren Abenteuer.“ Neugierig geworden nimmt er den begeisterten Schoko-Wein-Liebhaber mit auf eine Reise voller Sinnlichkeit und Leckereien. Sie erfahren, dass nicht nur dunkle, sondern auch weiße Schokolade perfekt zu einem erlesenen Tropfen passt. Allerdings lohnt es auf Qualität zu achten. So werden zum Beispiel die handgeschöpften Schell-Schokoladen einzeln gefertigt. „Wir verwenden ausschließlich Schokoladen aus den besten Anbaugebieten der Welt“, unterstreicht der Konditor. Und hat auch Genusstipps parat: „Wein genießt man mit drei Sinnen, Schokolade mit allen 5 Sinnen! Denn hier kommen noch das Fühlen und Hören hinzu!“ Riechen Sie erst am Wein und probieren Sie ihn dann. Nun dasselbe mit der Schokolade. Nochmals ein Stück Schokolade im Mund zergehen lassen und mit dem Wein zusammen genießen. Wichtig: Wein und Schokolade müssen sich im Mund begegnen. „Bei Traumpaaren erleben Sie ein wahres Feuerwerk von Geschmacksexplosionen im Mund.“



Wein und Schokolade – kann denn Schlemmen Sünde sein?

**VERFÜHRERISCH,
SINNICH UND VOLLER
GESCHMACKSERLEBNISSE**

Appetit bekommen? Dann lassen Sie sich auf der Internetseite von Eberhard Schell inspirieren oder ordern Sie gleich sein Buch: „Schokolade & Wein – Ein Genuss- und Geschmacksverführer“ mit einem Vorwort von Markus del Monego – deutscher Spitzen-Sommelier und 2003 in London als „Master of Wine“ ausgezeichnet – ist im Hädecke Verlag erschienen und kostet 24,80 Euro. Es ist vergnüglich zu lesen und überrascht mit einer ausführlichen Warenkunde sowie Verkostungshinweisen inklusive Beschreibungen der Kakao- und Weinsorten. Außerdem spannend: die überarbeitete Neuauflage wurde um Gebranntes aus Trauben und Trester, Schnäpse aus Obst und Nüssen sowie Liköre als Genusspartner für Schokolade erweitert. Denn auch feine Obstbrände harmonieren hervorragend mit Schokolade. Nicht ohne Grund sind die ersten Alkoholpralinen mit diesen Köstlichkeiten der Destillierkunst zusammen gebracht worden.

Weitere Infos: www.schell-schokoladen.de/



AEG

COMFORTLIFT®: NIE MEHR NACH DEM GESCHIRR BÜCKEN

Koch- und Essgeschirr verlässt die AEG Geschirrspüler seit jeher strahlend und sauber. Mit ComfortLift® kommt es Ihnen jetzt auch entgegen: Denn mit einem Handgriff hebt sich der untere Geschirrkorb praktisch auf eine bequeme Arbeitshöhe.



ComfortLift®
Sanftes Anheben des Unterkorbes für bequemes Ausräumen des Geschirrs.



Energieeffizienzklasse A+++
Energiesparprogramm minimiert Strom- und Wasserverbrauch ohne Einbußen bei der Leistung.



XtraDry Option
Durch einen angepassten Programmablauf mit erhöhter Klarspültemperatur und verlängerter Trocknungsphase wird alles einwandfrei getrocknet.



Romantisch...

...oder pur – der neue Landhaus-Look!



Design-Schönheiten, Country-Köner und elegante Klassiker

In der Küche geht es sinnlich zu. Hier duftet es nach herrlichen Speisen, probieren wir Gewürze und leckere Zutaten, fühlen ob Tomaten oder Obst reif sind und treffen uns mit unseren Liebsten. Lassen Sie also bei der Einrichtung Ihren Emotionen ruhig einmal freien Lauf und gestalten Sie den kulinarischen Mittelpunkt Ihres Hauses mit viel Gefühl. Die aktuellen Küchen im Landhaus-Style sind wie geschaffen dafür.

Ein toller Werkstoff dafür ist Holz. Natürlich, authentisch und voller Lebenskraft vermittelt das Naturmaterial ein spürbares Wohlbefinden. Wenn Sie in Ihrer Küche nach Herzenslust durchatmen möchten, ist Echtholz der geniale Werkstoff für Sie. Er soll sogar eine psychologische Wirkung auf den Menschen haben und – wie ein Spaziergang in der Natur – Stress abbauen. Außerdem bringen Holzoberflächen Wärme in den Raum. Deshalb werden sie als besonders gemütlich bzw. beruhigend empfunden. Darüber hinaus ist der natürliche Werkstoff nachhaltig, recycelbar und sehr robust im Küchenalltag.





Experten empfehlen eine Mischung aus Echtholzfronten und strapazierfähigen Oberflächen in Holzoptik. Ob echtes Massivholz oder Holzdekore – beide Werkstoffe punkten mit starkem Design sowie solider Langlebigkeit und sind zudem äußerst pflegeleicht. Da die modernen Dekore kaum noch vom Original zu unterscheiden sind können Sie also durchaus beide Varianten miteinander variieren. Setzen Sie Highlights mit attraktiven Holzelementen, wie Regalen, Boxen oder schönen Einsätzen. Ein echter Trendsetter ist Eiche Altholz. Der Charme des alten Holzes, kombiniert mit modernen Materialien, zaubert eine faszinierende Atmosphäre in Ihre Kochwerkstatt.



Wie wäre es mit einer Prise Natürlichkeit und einer Portion nachhaltigem Bewusstsein, gewürzt mit sinnlichem Genuss? Die modernen Landhaus-Küchen sind echte Geschmacksverstärker. Wertige Materialien, wie zum Beispiel sandgraue Satinlackfronten und eine Arbeitsplatte in geöltem Nussbaum machen Lust auf Augenschmaus. Gespickt mit herrlichen Country Style-Elementen, wie geschweiften Wangenbordstützen, Pfostenregalen und Griffknöpfen, können Sie ein herrliches Küchen-Menü zelebrieren. Dank sorgfältig ausgewählter Details, wie einer Paneel-Rückwand oder dem Mix aus Holzoptik, Glas und dunklen, matt lackierten Kassettentüren, stehen die Zeichen auf Wohlfühlen und Gemütlichkeit. Genießen Sie die aktuellen Einrichtungslösungen mit dem Feel-Happy-Faktor.



Bildnachweis: © obs/SAT.1/Claudius Pflug

Der Back-Bestseller

Das Buch zur erfolgreichen SAT.1 Show „Das große Backen“



Ob der tierische Gravity-Cake zum Thema „Wild Africa“ oder ein atemberaubender Drachenfels – Tamara Westerfeld aus Mühlheim sorgte bei der SAT.1 Show „Das große Backen“ immer wieder für zuckersüße Schlagzeilen. Kein Wunder, dass sich die Kennerin für kreative Kuchenkultur mit ihren detailreichen und köstlichen Kreationen gegen die Konkurrenz durchsetzen konnte. Auch die Juroren Bettina „Betty“ Schliephake-Burchhardt und Christian Hümb's waren sich einig –the winner is: Tammy! Sie durfte den goldenen Cupcake, 10.000 Euro und ein eigens für sie gestaltetes Backbuch mit nach Hause nehmen. Deshalb für alle Freunde von Kuchen, Keks, Torte & Co.: Aufgepasst, das Siegerbuch zur Sendung ist jetzt auch im Handel zu haben.

Also Schürze umgebunden und – auf die Plätzchen, fertig! – ran an die Rezepte. Die Hobby-Bäcker erwartet eine wortwörtlich bunte Auswahl an einfachen bis aufwändigen Mixturen der Siegerkandidatin. Außerdem enthalten: Die besten Kreationen aller weiteren neun Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Von herzhaft bis süß ist alles dabei. Das Siegerbuch gibt einzigartige Einblicke in Tammys Backwelt, die sich durch viel Liebe zum Detail auszeichnet ebenso wie in ihr privates Umfeld.

Weitere Informationen zum Buch unter www.tretorri.de



Ob „Modern Art“ mit einem Mix aus Stahl, Glas und Holz-Elementen oder konsequent im Retro-Style – Landhausküchen zaubern den Flair vergangener Zeiten in unsere moderne Welt. Hier wird die Marmelade wieder selbst gemacht, Früchte wie zu Großmutterns Zeiten eingeweckt und mit viel Liebe gekocht. Das spiegelt sich auch in der Ausstattung wider. Massive Holzrahmen, Kassettenfronten, große Anrichten, Porzellan-Spülbecken, edle Schränke und Weidenkörbe für die Vorratshaltung sorgen für Atmosphäre und erinnern uns an Omas warmen Pflaumenkuchen. Frisch aus der Ofenröhre. Sehen Sie sich in der digitalen durchgetakteten Welt nach einem Ruhepol? Dann besinnen Sie sich auf alte Traditionen und Werte. Die aktuellen Landhausküchen lassen sie gefühlvoll auferstehen. Mögen Sie einen Hauch von Nostalgie? Mit den traditionellen Extras können Sie diesen Faible nach Lust und Laune ausleben. Hochwertige Rahmenfronten in Echtlack bringen in zahlreichen Farben frischen Wind in Ihr Zuhause. Retro-Knöpfe oder Reling-Griffe runden die charmante Optik ab und holen die gute alte Zeit auf moderne Weise in Ihr Heim. Selbstredend, dass auch die inneren Werte stimmen: Bedarfsgerechte Unterschränklösungen für alle Zimmerecken, funktionsorientierte Schubladensysteme und zahlreiche Details sind auf einwandfreie Ergonomie ausgelegt und verwöhnen Sie nach allen Regeln der Kunst.



KOCHEN VERBINDET

ENTDECKE NEUE MÖGLICHKEITEN MIT HOME CONNECT

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

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

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





Mit „Klassisch – new modern“ liegen Sie im Trend und können Traditionen mit Mehrwert verbinden. So sehen zum Beispiel die wunderschönen Rahmenfronten nicht nur toll aus, sondern schaffen auch Stauraum bis unter die Decke. Ganz nach Wunsch in samtmattem Achatgrau oder anderen markanten Erscheinungsbildern und immer passgenau abgestimmt auf Vitrinen und andere Elemente. Perfekt für die schönen Dinge des Lebens. Parallel dazu lassen bestens ausgestattete Schübe alles verschwinden, was die Ordnung stört, während beleuchtete Fachböden in der Nische Ihre Lieblingsstücke ins rechte Licht rücken. Denn trotz der Rückbesinnung auf alte Werte müssen Sie auf den Komfort von heute nicht verzichten: Die Landhausmodelle von heute stecken voller Hightech-Materialien und modernsten Geräten. Zudem gesellt sich zum Retro-Feeling funktionale Raffinesse der Spitzenklasse. Multitasking, platzsparend und energieeffizient verwandelt sie die Küche in einen perfekten Genussraum. Und zwar auch auf wenigen Quadratmetern: Inzwischen gibt es bereits attraktive Konzepte für Modelle im urbanen Landhaus-Look. Ganz nach Wunsch mit verschiedenen Arbeitshöhen, klug konzipierter Arbeitsfläche, zahlreichen Regallösungen, einer gemütlichen Sitzecke und angesetzter Bartheke sowie vielen weiteren smarten Zutaten hinter den Fronten.



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](https://www.gaggenau.com)

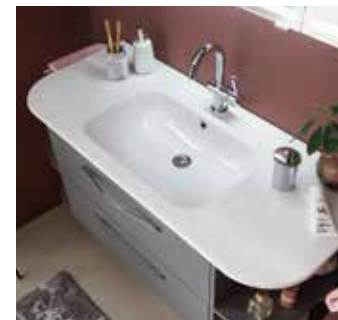
Abgebildetes Produkt ist der RW 466 364 | Energieeffizienzklasse: A | auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis G.

GAGGENAU



STYLISCHE FRONTEN IM GLASDESIGN

Stylisch und modern präsentiert sich BALTO und wartet mit noch mehr Möglichkeiten auf. Die Frontausführung Glas metallic matt mit besonders edler Ästhetik ergänzt als neues Highlight das Sortiment. Neben Griffen und Frontapplikationen aus hochwertigem Chrom kann nun auch mit der trendstarken Kontrastfarbe Schwarz kombiniert werden. Für noch mehr Wohnlichkeit sorgt jetzt die mögliche Verbindung von Spiegelschrank und wandhängender Vitrine. Innovativ ist aber vor allem das neue Waschbeckenmaterial „Glaskeramik“, das die positiven Eigenschaften von Glas mit den Vorteilen von Keramik zusammenbringt.



EXKLUSIV & MASSVARIABEL

Mit PCON werden Luxus-Bäder für Anspruchsvolle kreiert. Das umfangreiche Baukastensystem besteht zusätzlich aus maßvariablen Einzelelementen, die exakt an jede Räumlichkeit angepasst werden können – maßgefertigt und individuell. Mit verschiedenen Materialien, Dekoren und Designs, cleveren Lichtlösungen und anderen Features sind die Gestaltungsmöglichkeiten des exklusiven Manufakturbades nahezu unbegrenzt. Dabei können Wünsche und Bedürfnisse der Kunden bis ins Detail berücksichtigt werden. Vom unterfahrbaren Waschtisch über originelle Wand- und Spiegellösungen bis hin zu eingebauten Waschmaschinen wird jedes Konzept individuell an seinen Nutzer angepasst. Damit gehört PCON zu den leistungsfähigsten Badmöbelprogrammen überhaupt. Um diesen Anspruch weiter auszubauen, geht die maßvariable Keramik „Cera4you“ in puncto Individualität noch einen Schritt weiter. Die auf Maß gefertigten Keramikwaschtische werden sowohl an die Wünsche und Bedürfnisse des Kunden als auch an die räumlichen Gegebenheiten angepasst. Dabei sind Breiten von bis zu 1,20 m möglich, aber auch in der Tiefe können z. B. Mauervorsprünge durch Aussparungen berücksichtigt werden.



LICHT UND SMARTES FÜR

DEN PERFECTEN *Lifestyle*

Wunderbar wandelbar:
Funktionen und
strahlende Eyecatcher

Smartes Lighting, Schrankklappen, Auszüge und Saugroboter oder die Vorratshaltung im Kühlschrank – Möbel und Geräte überraschen mit einem enormen Aktivitätsradius. Sie bewegen sich per Sprachbefehl, lassen sich von unterwegs aus steuern und entpuppen sich als multifunktionale Allrounder. Der Mix aus ausgereiften Funktionen und digitalem Management macht es möglich. Wenn die Anrichte als Tablet fungiert und Rezepte oder YouTube-Filme auf die Arbeitsfläche beamt oder wir über die neuen Medien vernetzt gemeinsam mit Freunden in Hamburg und München kochen, sind wir endgültig im neuen Zeitalter der Technik angekommen. Allerdings sind diese Szenarien in den meisten Fällen noch Zukunftsmusik. Dennoch kochen die Kreativ-Schmieden der Möbelindustrie auf höchster Stufe, um das Leben in der Küche so komfortabel wie möglich zu gestalten.

"OK Alexa,
Licht mit
Stimmung!"

Ein spannendes Thema ist zum Beispiel die Beleuchtung. Lassen Sie Ihre Küche in neuem Licht erstrahlen. LED ist wie gemacht dafür. Ob feine Lichtleisten, schimmernde Schrankböden und Glaskanten, Einbauleuchten in Wandschränken, funkelnde Regale oder Softlight für Nischenverkleidungen – setzen Sie Ihre persönlichen Hot Spots. Parallel dazu sorgen Schrankinnenleuchten, Strahler und Sockel-Illuminationen für den Durchblick im Küchenalltag. Mit den aktuellen Lichtsystemen lassen sich nicht nur Arbeitsplätze perfekt ausleuchten, sondern kommt auch im Nu Stimmung an den Herd. Ganz nach Belieben können Sie sogar verschiedene Helligkeiten einstellen und die schimmernden Multitalente per Fernbedienung, Smartphone oder Tablet steuern. Es gibt sogar schon Varianten, die auf Sprachbefehle reagieren. „Alexa schalte das Licht an!“ Und schon strahlt es von allen Seiten.





Auch der Blick hinter die Küchenfronten lohnt sich: Hier punkten innovative Klappensysteme und Funktionsbeschläge mit smartem Komfort. So können Sie zum Beispiel im Oberschrankbereich sogar extrabreite und schwere Klappen schwebelicht bewegen. Und nicht nur das: Auf Wunsch bleiben die Elemente in jeder gewählten Position offen stehen. Ein kleines Antippen genügt und schon setzen sich die mobilen Ordnungshüter leichtgängig in Bewegung. Dank elektrischen oder mechanischen Öffnungsunterstützungen wird das simple Öffnen und gedämpfte Schließen der Klappen zum Kinderspiel. Multifunktionsmöbel lassen Dinge des Küchenalltags ebenso wie Geräte elegant verschwinden und eröffnen neuen gestalterischen Freiraum. Dabei verwandeln sich die aktuellen Tablarauzüge in grandiose Akrobaten. Einfach aus der Wand hervorgezogen schaffen sie als Abstellfläche, Arbeitsraum oder Stauraum für Küchengeräte schnell eine Extraportion Platz und servieren auf Knopfdruck das gewünschte Staugut sogar auf Augenhöhe



Elegant & vielfältig

ARBEITSPLATTEN UND RÜCKWÄNDE AUS GLAS

Glas ist langlebig, widerstandsfähig, hitzebeständig und durch seine porenfreie Oberfläche in puncto Hygiene absolut unschlagbar. Natürlich bestehen alle unsere Glas-Arbeitsplatten und -Rückwände aus Einscheibensicherheitsglas (ESG).

Ob glänzend oder satiniert - Glas ist in jeder Küche ein Blickfang. So erzeugen bedruckte Flächen durch ihren Glanz eine faszinierende Tiefenwirkung, die die leuchtende Brillanz der Farben hervorhebt. Matte, satinierte Oberflächen hingegen streuen das Licht in verschiedene Richtungen sanft im Raum und verleihen dem Glas einen samtig-warmen Charakter. Zudem sind satinierte Oberflächen sehr kratzresistent und daher perfekt für den Einsatz in der Küche geeignet.



Porenfrei und pflegeleicht – hier haben säurehaltige Lebensmittel keine Chance



Große Auswahl an Farben und Dekoren – wählen Sie zusätzlich aus allen RAL, NCS und Sikkens Farben



Wählen Sie Ihr **Wunschmotiv** – einfach ein Motiv auf www.stock.adobe.com wählen oder das eigene Urlaubsfoto zusenden



Mit dem vollflächig hinterleuchteten **Glaswechselrahmen Switchy** setzen Sie Ihre Rückwand exklusiv in Szene. Tauschen Sie in wenigen Sekunden Ihr Lieblingsbild oder nutzen Sie die Nischenrückwand als Arbeitsbeleuchtung



Unsere Glasrückwände sind auf Wunsch auch **magnetisch** erhältlich. So sind Einkaufszettel und die Fotos der Liebsten immer sichtbar

www.MyLechner.de/Glas



Bei der Entwicklung der komfortablen Details haben die gewieften Ingenieure der Möbelindustrie bis in die letzte Küchenecke an alles gedacht und lassen keinen Zentimeter ungenutzt. Drehschränke und raffinierte Systeme mit verschiedenen höhenverstellbaren Tablaren stemmen ohne Probleme locker 25 kg Töpfe und Pfannen. Ergonomisch, platzsparend und simpel! Diesen Luxus werden Sie nicht mehr missen wollen. Platz ist in der kleinsten Nische. So räumen zum

Beispiel Reling-Systeme auf elegante Weise auf. Nutzen Sie den Raum zwischen Oberschrank und Arbeitsplatte oder über der Spüle auf clevere Art und hängen Sie einfach die einzelnen Module variabel in die dafür vorgesehenen Multifunktionsprofile. Verschiedene Haken, Rollenhalter oder Steckdosenelemente erleichtern den Küchenalltag spürbar und stecken so manches Utensil weg. Optional sorgt eine LED-Leiste für ansprechende Beleuchtung.

Auf diese Weise sehen die aktuellen Wandsysteme auch noch gut aus. Und sind zum Vollhängen eigentlich viel zu schön. Ob formschöne Boxen an Nischen-Paneelen, die für geordnete Verhältnisse in der Küche sorgen oder Borde für Messer, Bratenwender und Kelle etc. – die kleinen Küchenhelfer räumen entschlossen auf. Sogar für Müsli, Gewürze und andere Dinge gibt es eigens maßgeschneiderte Glasbehälter und Schalen, die exakt in die Einsätze passen.



Zuwachs in der Produktfamilie:
Die neue Genea 75 verbindet harmonische Proportionen mit großem Spülplatz auch in kompakten Einbausituationen.

GENEA 75 in Grönland mit Armatur LIVE in Schwarz



kälte- und hitzeresistent

hygienisch und geruchsneutral

schlag- und stoßfest

schnitt-, ritz- und hackfest

säureresistent und unempfindlich

systemceram
KeraDomo-Küchenkeramik

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



Constructa

Einfach gut gemacht.



Die innovativen Allrounder kredenzen nicht nur mehr, sondern vor allem besser strukturierten Stauraum. Das gilt auch für die Auszüge. Ab sofort ist Schluss mit dem Chaos hinter der Küchenfront. Gut geplant passt nämlich erstaunlich mehr in eine Schublade als Sie denken. Die aktuellen Auszugs-Ordnungssysteme begeistern mit hoher Flexibilität und sagen der Unordnung den Kampf an. Intelligenz contra gewaltsames Hineinstopfen heißt die Devise. Denn das übliche Sammelsurium an Vorratsdosen wird nun von flexiblen Trenneinlagen in Top-Form gehalten. So kann nichts mehr umkippen oder herausfallen und Sie finden auf einen Blick was Sie suchen. Wenn Sie Tabula rasa machen wollen, ordern Sie gleich die genialen Apothekerschränke mit. Sie sind von beiden Seiten befüllbar und stecken sogar den Großeinkauf gelassen weg. Auch hier vereint sich kluge Aus-

zugstechnik mit strategischem Ordnungssinn für optimale Übersicht und Erreichbarkeit.



Ein weiterer Bereich, der in Zeiten von Umweltschutz und Recycling, immer mehr Aufmerksamkeit erhält ist die Abfalltrennung. Von Hand öffnen, um an das Mülltrennsystem zu kommen, war gestern. Heute funktioniert es ganz bequem und ohne Bücken. Dank einer mechanischen oder elektrischen Öffnungsunterstützung reicht ein leichtes Antippen der Grifflosfront bzw. per Fußsensor im Küchensockelbereich aus. Oder Sie rufen „Alexa!“ – in der Ära von Smart Kitchen wird das sprachgesteuerte Management im Haushalt immer stärker an Bedeutung gewinnen.

EINFACH LECKER GEKOCHT.

Egal, ob Fisch, Fleisch oder das Lieblingsgericht aus dem letzten Urlaub: Mit bis zu 40 Automatik-Programmen wird die Zubereitung in den Constructa Backöfen zum Kinderspiel. Und dank der Schnellaufheizung steht das Essen in Windeseile auf dem Tisch. Selbst wenn einmal etwas danebengeht, müssen Sie sich um das Putzen des Backofens keine Gedanken machen: Das übernimmt die pyrolytische Selbstreinigung und Sie haben mehr Zeit für sich. Alle Informationen rund um die Constructa Einbaugeräte finden Sie unter www.constructa.de



Wenn Kneipe auf feine Kulinarik trifft

**GEHEIMTIPP: FINE DINING VON
FABIO HAEBEL AUF ST. PAULI**

hæbel

Moin! Weil „Moin Moin“ schon Gesabbel ist. Willkommen auf St. Pauli“, begrüßt Fabio Haebel via Homepage Gäste und Neugierige in seinem Restaurant „hæbel“ in der Hamburger Paul-Roosen-Straße 31. Lässig, selbstbewusst und kreativ – der sympathische 33-jährige hat seinen eigenen Style und weiß was er will. Nicht umsonst hat er sich in den letzten zehn Jahren zum Szenekoch und Shootingstar der Hansestadt entwickelt. Echt, authentisch, regional und auf ganz eigene Weise hebt er sich von anderen Gastronomen der Hansestadt angenehm ab. So trifft bei „hæbel“ Kneipe auf Fine-Dining. Hier passen Tattoos und ausgewaschene Jeans ebenso hinein wie das kleine Schwarze oder der Smoking. Erlaubt ist was gefällt.

Auf den Teller kommt allerdings nur, was Haebel gefällt. „Nordic French Cuisine“ nennt er seine Küche und erfindet sie täglich neu. Gerichte sucht man auf der Karte vergebens und muss sich mit den Angaben der Zutaten zufrieden geben, die der Koch dann nach eigenem Gusto variiert. Dieses Vertrauen wird jedoch belohnt. „Die Qualität des Essens, der Service und das Ambiente runden das Gesamterlebnis ab“, schreibt ein begeisterter Fan auf der Bewertungsplattform Tripadvisor. „Bei jedem Besuch hat sich das Level nochmal gesteigert.“ Das belegt auch die Resonanz. Das Haus ist immer voll. Ohne Reservierung geht nichts. Kein Wunder: es gibt nur 18 Plätze. Aber dafür punktet das „hæbel“ mit einer gemütlichen Atmosphäre und lockerem Flair. Skandinavische Holzmöbel, lindgrün gespachtelte Wände und eine offene Küche verleihen dem kleinen, feinen Lokal seinen besonderen Charme. So kann der Gast dem Küchenteam beinahe über die Schulter schauen und ist ganz nah dran am Geschehen rund um Pfanne und Kochtopf. Serviert wird ein Menü mit fünf Gängen und auf Wunsch mit passenden Weinen.

Wobei vor allem die außergewöhnlichen Kreationen von Fabio Haebel auf Sternenniveau bei Gästen und Kritikern immer wieder für Gesprächsstoff sorgen. So schreibt zum Beispiel die Internetplattform www.geheimtipphamburg.de: „Dass es bei Fabio tolles Essen gibt, dachten wir uns schon. Aber so toll – wow! Schnallt euch an: Gebeizte Makrele

mit Gurken, Brokkoli, paar Tropfen Geflü- von Kaninchen-Rasen-Pfifferlingen und einer Art Netz, die gelegt wird. Und dann eine Austernravioli in mit eingelegtem Erbsen, Erbsenkress- auf unserem Tisch.



Sauerklee und ein gelfond, gefolgt gout mit Apriko-Koriander-Tuiles, über das Gericht landet auch noch Weichkäsesauce, Pfeffer, grünen se und Kräuteröl Heidewitzka!“

Haebels Küche trifft regional und weltoffen den Nerv der Zeit. Der Koch serviert eine gelungene Symphonie aus Tradition und Moderne mit einem Hauch französischer Raffinesse. „Kombiniert und beeinflusst von nordischen Elementen ist die Nordic French Cuisine entstanden, die immer die Basis unserer saisonalen Küche bleibt. Ob eine Gurke krumm, im Quadrat oder schief gewickelt ist interessiert uns nicht – uns geht es um den Geschmack“, unterstreicht der Küchenchef.

Seit acht Jahren ist Fabio Haebel nun schon in Hamburg. Ursprünglich kommt er aus dem Dreiländereck zwischen Elsass, Basel und Freiburg. Nach einer Kochausbildung und fünf Jahren Hotelfachschule zog es ihn in die Welt hinaus. Nach einem zwei-jährigen Gastspiel im Event- und Segelschiff-Catering ging er erst einmal mit Musikern als Koch auf Tournee. Immer dorthin, wo geschlemmt und musiziert wurde. Im Januar 2011 ließ er sich fest in Hamburg nieder und eröffnete die Tarterie auf St. Pauli. Als Café gestartet und Bistro weitergeführt, feilte er unermüdlich an einem Dinner-Gastronomie-Konzept. Nachdem das stand brachte er 2017 das Restaurant „hæbel“ an den Start. Neben Caterings, dem Schreiben von Kochbüchern sowie dem Brutzeln in TV-Kochshows und einem unermüdlichen Faible fürs Reisen hält er sich deshalb heute am liebsten in seinem Restaurant, der eigenen Weinbar „La Cave“ gleich nebenan und natürlich bei seiner Familie auf.

Weitere Infos: www.haebel.de



READY
STEADY
DRINK

EINFACH
NACHHALTIG
GESUND

Entdecken Sie die neue patentierte Filtertechnologie und lassen Sie sich vom einzigartigen, erfrischenden Genuss der **Franke VITAL** inspirieren.

FRANKE.DE/VITAL



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



Foto: Villeroy & Boch | Siluet

NEUES
AUS DER
WASSER
WELT
SPÜLEN



Foto: Villeroy & Boch | Almond



Foto: Villeroy & Boch | Mosaïque

DAS HERZSTÜCK DER KÜCHE

Spülen: Organisations-Zentrum und Kommandozentrale

In der Küche wird schon lange nicht mehr hinter geschlossen Türen gekocht und gearbeitet. Im Gegenteil. Die modernen Food-Factories verzichten auf Wände oder Abtrennungen, sie zeigen sich offen und überraschen mit exquisiter Gemütlichkeit. Das spiegelt sich auch in der Einrichtung wider. Denn rund um Herd & Co. wird ein neuer Lifestyle zelebriert. Hier kochen Fashion, Material und Technik auf höchster Stufe. Eher Genuss-Oase als Kochwerkstatt spielt sich immer mehr in der Küche ab. Rund um die Spüle pulsiert das Leben. Hier wird geschnippelt, Gemüse gewaschen, Tee gekocht und herrscht von morgens bis tief in die Nacht Hochbetrieb. Deshalb sollte gerade der Spülplatz funktional, pflegeleicht und widerstandsfähig sein. Wer außerdem Wert auf modernes Design legt, trifft mit der Kollektion „Siluet“ von **Villeroy & Boch** die richtige Wahl. Probieren Sie doch einmal eine Spülenkreation aus dem innovativen Material „TitanCeram“. Ein wahrer Augenschmaus für alle, die es pur und filigran lieben. Dank seiner speziellen Rezeptur lassen sich nämlich mit dem neuen Werkstoff besonders dünne Wandstärken realisieren. Gleichzeitig bietet „TitanCeram“ sämtliche Vorzüge hochwertiger Keramik: Alle Siluet-Modelle sind lebensmittel- und lichteht, stoß-, kratz- und schnittbeständig, sehr stabil sowie hitze- und kälteresistent. Darüber hinaus sorgt die Oberflächenveredelung „CeramicPlus“

für Hygiene und eine leichte Reinigung. Außerdem ein Highlight bei Villeroy & Boch: Die aktuelle Keramikfarbe „Almond“. Sie passt wunderbar zum Trend „Warmer Minimalismus“, der reines Weiß durch erdige Creme-Töne ersetzt. Wenn Sie es klassisch mögen, werden Sie von den aktuellen Spülsteinen begeistert sein: Mit dem historisch inspiriertem Dekor „Mosaïque“ setzen die Keramik-Spezialisten ein Design-Statement. Zeitlos, puristisch und markant – der Spülstein passt mit seinem klaren, schnörkellosen Design in alle Architekturen – von Country-Look bis Urban-Style.

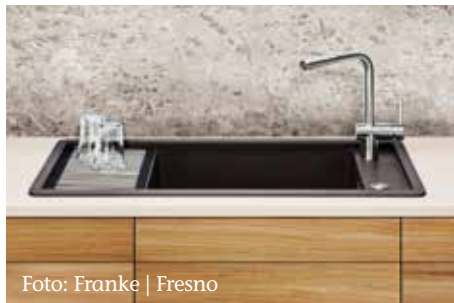


Foto: Franke | Fresno

Vor allem in Küchen mit begrenztem Platz sind kreative Spülen-Lösungen gefragt. Ein Raumwunder mit Wow-Effekt stellt **Franke** mit „Fresno“ vor. Sie haben große Ansprüche? Kein Problem! In dem 49 cm breiten XL-Becken können Sie problemlos sperrige Backbleche und unformatiges Kochgeschirr reinigen. Ein weiterer Vorteil: Ab sofort passt das Modell in einen 60 cm breiten Unterschrank. Außerdem eignet sich die

Spüle optimal für die Vorfenstermontage. Aber auch optisch erfüllt das Spülen-Talent alle Wünsche: Mit den vier außergewöhnlichen Super-metallic-Optiken „Copper Gold“, „Copper Grey“, „Lunar Grey“ und „Sterling Silver“ serviert Ihnen Franke die aktuellen Designtrends. Geniale Pla-



Foto: Franke | Urban

nungsflexibilität eröffnet auch die formschöne Fraganitspülen-Serie „Urban“. Mit dem praktischen „Fast-Fix“- Befestigungssystem gelingt zum Beispiel die Montage schnell, unkompliziert und vor allem werkzeuglos. Die Spülen werden einfach von oben in die Küchenarbeitsplatte eingeklickt, ganz ohne aufwändige Montage im Unterschrank. Einfacher geht es nicht. Der Küchenalltag stellt höchste Anforderungen an Spüle und Armatur, vor allem dann, wenn für dieses Zweierteam nur wenig Raum bleibt. Ein versierter Experte im Erfinden von innovativen Lösungen ist **Naber**. Für ihn muss eine Spüle nicht groß sein, um mit Funktionsvielfalt zu überzeugen. Mit enormer Flexibilität und spürbarem Bedienkomfort überzeugen zum Beispiel die Innovationen aus der Contura®-Familie. Wie die Keramik-Attraktion „Pick-Up“ in vier Farbvarianten. Sie sparen darüber hinaus mit



Foto: Naber | Pickup

der integrieren Abtropf- und Ablagefläche kostbares Wasser: Die smarte Einbecken-Geometrie ermöglicht nämlich ressourcenschonende Spülvorgänge.



Foto: Naber | Corno Turno

Ebenfalls heiß begehrt am Spülplatz ist der Werkstoff Edelstahl. Auch hier zeigt Naber seinen Erfindungsgeist: In langlebiger 1-mm Materialstärke und mit besonders seidiger Oberfläche punktet „Corno Turno“. Die fest mit der Spüle verbundene Armatur ist um 180° schwenkbar und lässt sich horizontal in das Becken versenken. Damit eignet sie sich optimal für eine Vorfenstermontage. Außerdem clever: Eine Abdeckung verwandelt die Spüle in eine vollwertige Arbeitsfläche.



Foto: systemceram | Genea 75

Küchenplaner entwickeln immer raffinierte Einbauoptionen für nahezu alle Raumvorgaben. Mit intelligenten Extras überzeugen deshalb auch die Neuvorstellungen von **systemceram**. Zum Beispiel passt die aktuelle „Genea 75“ mit ihrem kompakten Maß spielend in einen 50 cm breiten Spülenunterschrank. Und zeigt sich äußerst wendig: So bietet die zur Arbeitsplatte auslaufende Abtropffläche mit zwei charakteristischen Abtropfrillen ausreichend Platz – als Schneidfläche ebenso wie zum Abstellen heißer Töpfe. Auch größeres Spülgut steckt das Becken mit einer Diagonale von 54 cm locker weg. Sogar ein flächenbündiger Einbau in 20 mm dünne Arbeitsplatten ist möglich.



Foto: systemceram | Mera 51

Parallel dazu sind auch spritzige Solisten gefragt: Sie verzichten auf ein integriertes Abtropfteil und rangieren als Favorit weit vorn auf der Trend-Skala. Deshalb hat systemceram eine breite Palette von Solo-Spülen im Programm: Von der extraschmalen „Mera 24“ bis zur extrabreiten „Mera 80“. In diesem Jahr wurde das Angebot noch einmal um die neue „Mera 51“ erweitert. Sie passt in einen 50er Unterschrank und eignet sich bestens für den flächenbündigen Einbau, wie zum Beispiel in Natursteinplatten. Und für einen besonderen Look im Spülendesign empfehlen die Spezialisten gefällige Eckradien.



Foto: Blanco | Beton Style

Lieben Sie charakterstarke Unikate? Dann entscheiden Sie sich für den angesagten Beton-Style. Unverfälscht, rau und minimalistisch: Beton gilt als universaler Baustoff. Auch in der anspruchsvollen Innenarchitektur nimmt er eine souveräne Gestaltungsfunktion ein. Mit dem neuen Silgranit-Farbtönen „Beton-Style“ von **Blanco** können Sie Ihre Spülen und Becken jetzt sichtbar aufwerten. Und zwar in authentischer Material-Anmutung. Denn jede Spüle wirkt wie ein Unikat.



Foto: Blanco | Classimo

Bei Ihnen stehen Funktionalität und Bedienkomfort an erster Stelle? Dann werfen Sie einen Blick auf die aktuelle Leistungsklasse der **Blanco**-Edelstahl-Spülen. So begeistert die „Classimo“-Familie mit zeitlosem Design, großzügigem Beckenvolumen und trumpt mit vielen

Ausstattungsdetails auf, die jeden Handgriff an der Spüle erleichtern. Denn oft sind es die cleveren Accessoires, die den Alltag in der Küche komfortabel und damit effizienter machen. Die neue Klappmatte von Blanco gesellt sich ab sofort dazu. Ob als Abtropfgitter oder zusätzliche Ablagefläche über dem Spülbecken, auf der Arbeitsplatte oder dem Esstisch – das Multitalent macht überall eine gute Figur. Auf empfindlichen Oberflächen als Kratz- und Hitzeschutz für heiße Gefäße ebenso wie als formschöner Untersatz an der Wasserquelle.



Foto: Schock | Tia

Als Herzstück der Küche wird die Spüle immer stärker zum zentralen Bereich für die Vorbereitung von Speisen. Diesen Trend treibt **Schock** bereits seit Langem mit intelligent entwickelten Spülen sowie passendem Zubehör voran. Ganz neu sind die Modelle „Greenwich N-100XL“ und „Greenwich N-200“ – zwei klassische Unterbauspülen ohne Abtropffläche mit Stufendesign. Beide werden ihrem Ruf als Multifunktionsprofis mit durchdachtem Zubehör gerecht: So können Sie jetzt – neben Holz- und Kunststoffschneidebrett – auch Gastronom-Zubehör ordern. Als perfekte Begleiter punkten zum Beispiel die portablen Abtropfflächen aus Silikon oder Edelstahl im Zusammenspiel mit einem Design-Abtropfgitter in verschiedenen Farbvarianten. Um das Beste noch besser zu machen, hat Schock außerdem sein exklusives Material „Cristadur®“ weiterentwickelt. Noch elastischer, reinigungsfreundlich wie eh und je aber noch langlebiger ist es jetzt spürbar hochwertiger. Garantiert: 15 Jahre bleibt das hochwertige Material ein Küchenleben lang Ihr stylischer Begleiter – dafür steht Schock mit einem guten Namen. Wollen Sie außergewöhnliches Design und noch mehr Funktion? Dann entscheiden Sie sich für die Premium-Spüle „Tia D-100L“. Der gelungene Mix aus hochwertigen Materialien, geradliniger Formensprache und funktionalen Extras macht dieses Modell zum emotionalen Spülenerlebnis und erhebt es zur schönsten Kommandozentrale in der Küche.



Foto: systemceram | nigra



Foto: Blanco | Catris-S Flexo

HIGHTECH AUS DEM HAHN

Armaturen-News und Technik-Trends

Kochend heißes Wasser, erfrischend kühles Nass und stets flink in Bewegung – die modernen Küchenquellen sind weit mehr als simple Wasserspender. Äußerst flexibel mit Brauseschlauch und rasch vor dem Fenster in Kipp-Position zeigen sich die aktuellen Armaturen erstaunlich sportlich und smart: Sie reagieren auf Knopfdruck, beeindrucken mancher Orts sogar als softe Leuchten und sprudeln in allen erdenklichen Strahl-Variationen. Gleichzeitig stehen sie als Krönung der Spüle optisch im Mittelpunkt: Denn die eleganten Armaturen-Talente begeistern auch in Ausführung und Design mit hochkarätigen Qualitäten.

Selten waren sich Farbexperten, internationale Designexperten, Architekten und Küchenhersteller so einig: Eine der angesagtesten Trendfarben in der Kochwerkstatt ist Schwarz. Cool, elegant und modisch lässt sie sich mit zahlreichen Materialien perfekt kombinieren. Auch im strahlenden Licht auf der Küchenbühne zeigen die dunklen Nuancen wahre Starqualitäten. „Black is beautiful“ heißt es deshalb bei **systemceram**. Mit „nigra“ liefert der Experte die gefragte Dark-Variante schon seit vielen Jahren. Um eine optimale farbliche Abstimmung zwischen Spüle und Armatur zu ermöglichen, hüllen sich die Neuvorstellungen „Move“ und „Live“ nun komplett in schwarz. Dazu passt der aktuelle Spülmittelspender, der natürlich ebenfalls in der Trendfarbe, aber auch in Edelstahlfinish und Chrom lieferbar ist.



Foto: Blanco | Linus-S

Auch mit der Armatur „Linus-S“ von **Blanco** treffen Sie voll ins Schwarze: Der Hersteller bietet ab sofort ausgewählte Armaturen sowie einen Spülmittelspender und Zugknopf in Schwarz matt an. Der exklusive Farbton passt hervorragend zu den Silgranit-Spülen und -Becken im aktuellen Beton-Style. In Kombination mit Naturholz, Sichtbeton oder Weiß entsteht ein kontrastreicher Spannungsbogen, der die Küche spürbar aufwertet. Spielen Sie doch einfach mal mit Hell-Dunkel-Kontrasten und setzen Sie mit den dunklen Wasserspender besondere Akzente. Sowohl „Linus“ als auch „Linus-S“ oder die „Catris-S

Flexo“ mit flexiblem Auslauf stehen in dem neuen Farbton zur Verfügung und sorgen für optische Freshness im Küchenambiente.

Frische, direkt aus dem Hahn ins Glas, serviert **Franke**. Nach dem Motto „Ready Steady Drink“ präsentiert der Armaturen- und Spülenhersteller nämlich die neue Armatur „Vital“ mit dem patentierten „Clear Water Capsule“-Filtersystem: Es vereint einen Aktivkohlefilter mit einer bionischen Membrantechnologie und steht für Qualität „Made in Switzerland“. Freuen Sie sich auf gesunden Genuss: In dem dreistufigen Filterprozess werden zuverlässig mehr als 99 Prozent



Sensationelles Komfort-Paket.
BLANCO CLASSIMO – die neue Leistungsklasse.

Diese Spüle setzt in Form und Funktion ein Ausrufezeichen. Klassisches Design, neu interpretiert, gewinnt besonders in Edelstahl an Ausstrahlung. Darüber hinaus punktet die neue Spülen-Linie mit Komfort, Funktionalität und vielen praktischen Details. Überzeugen Sie sich selbst.

www.blanco.de

BLANCO



Foto: Franke | Vital

der Bakterien und Viren sowie Keime, Mikroplastik, Rost, Chlor, Gerüche, Pestizide und Arzneimittelrückstände aus dem Leitungswasser entfernt. Nachhaltig: Die hochfunktionale Kapsel reicht für 500 Liter gefiltertes Wasser und ist so klein, dass sie direkt in einem separaten Auslauf der Armatur verbaut ist. Aufwändige Montagen, wie zum Beispiel im Unterschrank, sind damit endgültig passé. Auch optisch überzeugen die Franke-Modelle:



Foto: Franke | EOS Neo

Wer zum Beispiel massives Edelstahl zu schätzen weiß wird von „EOS Neo“ begeistert sein. Radial gebürstet, mit hohem Auslauf und elegantem Bediengriff begeistert die Armatur als Zugauslaufvariante. Aber auch der Festauslauf mit Laminarstrahl-Technologie erweist sich im Küchenalltag als überaus praktisch: So reduziert der weiche und flüsterleise Strahl das Spritzverhalten deutlich – ideal für mehr Hygiene und Komfort bei der Küchenarbeit. Außerdem ein Eyecatcher: Das Modell „Active-Plus“ ist ab sofort auch in Kupfer-Ausführung erhältlich. Eine starke Armaturen-Offensive präsentierte auch das Unternehmen **Schock**: Technische Raffinessen wie der „Flüsterperlator“ für einen weichen, leisen Wasserstrahl oder ein aushängbarer Auslauf mit enormem Aktionsradius werden die modernen Küchenquellen auf. Lassen Sie sich



Foto: Schock | Tanos

darüber hinaus von den wunderschönen Designs inspirieren: Ob die hochwertige Landhausarmatur „Resi“, „Tanos“ im Industrial-Style oder das semiprofessionelle Modell „Sina“ – die edlen Neuvorstellungen bringen formidable Extras an die Spüle. Oder entscheiden Sie sich für „Papilio“ mit einem ungewöhnlich flachen Auslauf, die Einsteigerarmatur „Evinas“ sowie die flexible Vorfenster-Variante „Laios W“ – noch nie war



Foto: Schock | Sina



Foto: Schock | Resi

das Armaturen-Angebot so vielfältig. Auf Wunsch können Sie auch Farbe auflegen: Schock serviert mit neuen Farben und Beschichtungen noch mehr Auswahl. Oder feiern Sie goldene Zeiten in Ihrer Küche: Ob



Foto: Schock | Evinas

Champagner oder „White Gold“ – der Edelmetall-Look gehört bei Designern, Architekten und Künstlern aktuell zu den Favoriten. Kochen wie die Profis liegt im Trend. Möchten Sie auch Zuhause Kulinarisches nach Art des Chefs zubereiten? Dann sollten Sie auf eine hochwertig ausgestattete Küche achten. In der Herd, Kochgeschirr, Messer, Küchengeräte und Spülplatz professionellen Anforderungen gerecht werden. Die passenden Armaturen dafür bietet **Villeroy & Boch** mit der erfolgreichen Serie „Steel Expert“ und der Neuheit „Steel Expert Compact“, die auch in kleineren Küchen oder Spülbereichen sowie unter Hängeschränken gestalterischen Freiraum eröffnet. Beide „Steel Expert“-Versionen sind aus hochwertigem, robustem Edelstahl gefertigt und mit einer verstellbaren Handbrause ausgestattet, bei der Sie zwischen zwei Strahlfunktionen wechseln können. Wählen Sie Ihren Favoriten: Mit der matten Edelstahlvariante oder der aktuellen, trendstarken Oberflächenausführung „Anthracite“ sorgen Sie auf jeden Fall für exklusive Blickfänge in der Küche.



Fotos: Villeroy & Boch | Steel Expert



Vollendet gestaltet. Erstaunlich flexibel.

NABER-CONTURA®

Innovationen, die täglich neu überzeugen. Das zeitlose, auf Wesentliches fokussierte Design spiegelt modernes individuelles Leben. Mit dem Akzent des Besonderen für hohe Ansprüche.



Corno Turno

Einbauspüle mit schwenkbarer Armatur.
Design: tbSTUDIO Thomas Beck, Berlin



PickUP

Einbauspüle aus Edel-Keramik.
Design: HANS WINKLER DESIGN, Grafenau



Foto: Pelipal | Solitaire 7035

FRESHNESS ZUM WOHLFÜHLEN

Pelipal erfüllt Bad-Träume

Nach einem anstrengenden Arbeitstag gibt es nichts Schöneres, als ein wunderbares Wellness-Verwöhnprogramm. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Entspannungsbad oder einer erfrischenden Dusche? Die modernen Badezimmer entwickeln sich immer mehr zu Wohlfühlöasen, in denen wir gern unsere Freizeit verbringen und den Alltags-Stress vergessen können. In den ehemaligen Funktionsräumen wird es jetzt nämlich so richtig wohnlich.

Ein Spezialist für moderne Bad-Architektur ist Pelipal. Als einer der führenden Badmöbelhersteller Europas hält der international erfolgreiche Hersteller nicht nur ein riesiges Angebot an verschiedenen Gestaltungsideen bereit, sondern bietet zudem auch noch ein attraktives Preis-Leistungsverhältnis. Sie lieben weiche Formen? Dann wird Ihnen das neue Badmöbelprogramm „Solitaire 7035“ gefallen. Nach dem Motto „Design mit Charme“ verbindet es eine moderne Formensprache mit Ausstrahlung und zahlreichen Planungsmöglichkeiten. Wählen Sie ganz nach Wunsch, Waschtische, Spiegel und Spiegelschränke sowie abgestimmte Beimöbel nach Ihrem Geschmack. Erlaubt ist was

gefällt. Kombinieren Sie trendige Dekore mit farbigen Griffen oder entscheiden Sie sich für eine puristische Ton-in-Ton-Optik.

Noch mehr Inspirationen bringt „Solitaire 6110“ in die Badgestaltung. So können Sie sich mit edlen Glaswaschtischen und Spiegelschränken inklusive seitlichem LED-Profil ein besonderes Badambiente einrichten. Ganz nach Gusto in Basalt Grau, Maroni, Eiche Ribbeck oder Eiche weiß. Wer Glas mag wird sich bereits auf den ersten Blick in die wunderschönen Frontausführungen in „Glas metallic matt“ aus dem Programm „Balto“ verlieben. Außerdem Blickfang und Highlight zugleich: Neben Griffen und Frontapplikationen aus hochwertigem Chrom sind ab sofort auch Akzente mit der trendstarken Kontrastfarbe Schwarz erlaubt. Für noch mehr Wohnlichkeit sorgt außerdem die Verbindung von Spiegelschrank und wandhängender Vitrine. Last but not least rundet das innovative Waschbeckenmaterial „Glaskeramik“ die Optik perfekt ab und bringt die positiven Eigenschaften von Glas mit den Vorteilen von Keramik formschön zusammen.

Sie wünschen sich ein maßgeschneidertes Bad? Dafür hat Pelipal speziell die „PCON“-Produktfamilie entwickelt: Ein umfangreiches Baukas-



Foto: Pelipal | Solitaire 6110



Foto: Pelipal | Balto

tensystem aus Einzelementen, die sich allen individuellen Bedürfnissen anpassen. Spielen Sie mit verschiedenen Materialien, Dekoren und Designs, cleveren Lichtlösungen und anderen Features. Auf diese Weise können Sie sich Ihre persönliche Wellnessoase einrichten. Vom unterfahrbaren Waschtisch über originelle Wand- und Spiegellösungen bis hin zu eingebauten Waschmaschinen oder auf Maß gefertigte Keramikwaschtische.



Foto: Pelipal | PCON

SCHOCK

HANDMADE IN GERMANY



TIA D-100L

NEUES DESIGN, NEUE SPÜLENGENERATION,
NEUES MATERIAL

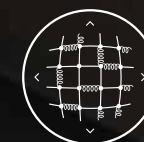
- Geradlinige, moderne Formgebung
- Inklusive 7-teiliges Funktionsschalen-Set und Haltegitter
- Erhältlich in neun CRISTADUR® Farben



15 Jahre - Garantie*
Ein Küchenleben lang



Mit Kochend-Wasser-
Armaturen getestet



Verbesserte
Materialformel

WWW.SCHOCK.DE

*Garantieverlängerungsmöglichkeit für Endkunden bei allen CRISTADUR® Spülen ab 1. Januar 2020. Es gelten die festgesetzten Garantiebedingungen. Sie finden diese unter www.schock.de/garantiebedingungen



Fotos: Badea



MEHR SPIELRAUM FÜR DIE BADGESTALTUNG

Badea – Erlebniswelten
made in Germany

Die schicken, neuen Bäder überraschen mit smarten Living-Ideen und fließenden Raumkonzeptionen. Denn die Nasszelle ist passé, jetzt wird im Bad gelebt und im Wohnbereich gebadet. Das moderne Bad schafft mit smarten Gestaltungsvarianten den Spagat zwischen Relaxen, Leben und Hightech. Hier punkten wohnliche, großzügige Einrichtungssysteme mit flexiblen Möbeln ebenso wie technische Raffinessen, Design und wunderschöne Lichtinstallationen.

Das Badezimmer gehört zu den privatesten Rückzugsorten im eigenen Zuhause, umso mehr empfiehlt es sich eine Einrichtung zu wählen, die genau unseren Wünschen und Anforderungen entspricht. Badea ist der richtige Partner dafür. Der Bad-Profi bietet eine Fülle an Variationen, Oberflächen und Ausstattungen, die aus einem Badezimmermöbel in deutscher Markenqualität „mein Wohlfühlbad“ machen. Lassen Sie sich inspirieren und finden Sie Ihre Wunschmöbel, die zu Ihrem Lebensgefühl am besten passen. Sie wollen renovieren oder neu bauen? Dann entscheiden Sie sich für „Sky Basic“. Mit einem klug durchdachten Basisprogramm aus drei Waschtischformen, passenden Spiegeln bzw. Spiegelschränken und schönen Beimöbeln, wie Hochschrank, Maxi- und Highboard

können Sie Ihren Favoriten zusammenstellen. Oder entscheiden Sie sich für die filigranen „Sky Design“-Waschplatzsets. Wenn Sie sich einen Spa, eine Ruhezone oder eine Bad-Erlebniswelt einrichten wollen, wird Ihnen „Flow“ mit seiner sanft geschwungenen Formensprache gefallen. Klassische Eleganz kombiniert mit praktischen Details sind die Stärken von „Classic Line“. Mit einer Vielfalt an pfiffigen Gestaltungsvarianten: Denn die verschiedenen Schränke, Spiegel sowie Beimöbel lassen keine Wünsche offen und eröffnen zudem ungeahnte Stauräume. Außerdem ein Plus: Alle Glasböden im Schrankinnern sind mit einer Glasauszugssicherung fixiert. Parallel dazu punkten die Unterschränke mit Soft Close-Auszügen und Innenorganisationen. Auch für Stimmung ist gesorgt: Ein umlaufendes LED-Lichtband und die „Light Motion“ im Spiegelschrank sowie eine Unterbauleuchte lassen Ihr Bad erstrahlen.

Sie wollen ein Bad nach Maß? Kein Problem. „Classic Line Vario“ gibt auf alle Einrichtungsfragen eine passende Antwort: Sie können das variable Waschtischsystem auf den Zentimeter genau planen. Denn hier ist auf maximale Flexibilität Verlass: Vier Waschmuldenformen, variable Anordnungsoptionen und insgesamt 14 Standardbreiten für Einzel- und Doppelbecken

von 70 bis 240 cm Breite stehen zur Auswahl. Frei wählbar ist außerdem die Breite der Anbauschränke, die Sie mit allen Waschtischunterschränken kombinieren können.



MACH'S GUT, LIEBE WAAGE.
WILLKOMMEN NIKOLATESLA LIBRA.



WIEGT



KOCHT



SAUGT

NIKOLATESLA LIBRA.

DAS WELTWEIT ERSTE KOCHFELD MIT INTEGRIERTEM DUNSTABZUG UND WAAGE.

NikolaTesla Libra ist ein innovatives Kochfeld mit einem integrierten Dunstabzug, mit dem Sie Ihre Zutaten bei jeder Temperatur direkt im Topf wiegen können. Ein visionäres Produkt, das Eleganz, Leistung, Geräuscharmheit und Präzision kombiniert und außergewöhnliche Kocherlebnisse schafft.

NikolaTesla Libra | Design Fabrizio Crisà

elica.com

elica
aria nuova

Ubuntu ist ein altes afrikanisches Wort. Es beschreibt das gemeinsame Gefühl von Menschlichkeit und Familie. Frei übersetzt heißt es: „Ich bin, weil wir es sind“. Da Essen und Trinken die Menschen zusammen bringt ist es auch nicht verwunderlich, dass in Südafrikas Townships ganz eigene Restaurant-Kreationen entstehen, bei denen Herzlichkeit und handgemachte Speisen im Mittelpunkt stehen. Denn in den Siedlungsgebieten vor den Toren der großen Städte tut sich einiges. Fernab der kulinarischen Hochburgen Südafrikas hat sich eine wachsende Food-Szene entwickelt, die immer mehr Fans findet. So erobern hippe Cafés, Sterneküchen und Bistros in Schiffscontainern in Vierteln, wie Alexandra, Kayelitsha und Langa mit



ungewöhnlichen Konzepten die Foodie-Herzen der Südafrikaner und Urlauber.

Ein gutes Beispiel dafür ist das „Mzansi“. Das laut Tripadvisor bestbewertete Restaurant Kapstadts findet man nicht etwa im edlen Camps Bay oder exklusiven Constantia, sondern in Kapstadts Township Langa. Dabei handelt es sich um ein Selbstbedienungsrestaurant, das vor allem für seine ehrliche afrikanische Küche und warme Gastfreundschaft bekannt ist. Kein Wunder: Die Eigentümer Nomonde and Vukile Siyaka bezeichnen es als Zuhause und nicht als Restaurant. Auch ausgebildete Köche sucht man hier vergebens. Im „Mzansi“ kochen Einheimische echte Hausmannskost. Das kommt gut an. Zum butterweichen



Tasty Townships: Südafrikas neue Food-Szene

**DIE REGENBOGENNATION
BEEINDRUCKT
MIT KONTRASTEN,
VIELFALT UND EXOTIK**

Rindereintopf, cremigen Spinat und Maisgrieß wiegt zudem afrikanische Marimba Livemusik die Gäste in den wohlverdienten Entspannungsmodus.

Wer Fine Dining sucht, wird im Township Khayelitsha fündig. Hier verwöhnt die Kapstädterin Abigail Mbalo im „4 Roomed eKasi Culture“ ihre Gäste mit einem ungewöhnlichen aber erfolgreichen Konzept. Das kleine Restaurant mit Wellblechdach wurde bereits von den Magazinen „Food & Wine“ und „Travel + Leisure“ zu einem der dreißig besten Restaurants der Welt erklärt. Die Köchin kreiert Fünf- bis Zehn-Gänge-Menüs, für die sie die traditionelle eKasi-Küche mit modernen kulinarischen Trends neu interpretiert.

Spannende Wege gehen auch Bulumko Govuza und Chris Bangira. Als sie 2016 ihr Café „Kaffa Hoist“ in Langa eröffneten, war es der erste Coffee Shop des Townships. Kaffa leitet sich vom Wort Kaffee ab und „Hoist“ steht für „Verbesserung“. Mit ihrem Café haben sie die Kaffeekultur in ihre Siedlung gebracht. Neben köstlichem Kaffee



stehen frisch zubereitete Sandwiches und hausgemachte Pfannkuchen auf der Speisekarte, die mit Blick auf den Tafelberg in der Ferne im hauseigenen Garten genossen werden können.

Auch Happiness Makhalemele gehört heute zu den gefragtesten Köchinnen in Johannesburgs Township Alexandra und wird liebevoll die „Queen of Tripe“ genannt. „Tripe“, zu Deutsch Kutteln, sind in Südafrika eine Delikatesse. Jeden Montag und Freitag öffnet sie die Türen ihres Restaurants „Moving Feast“ und bereitet traditionelle afrikanische Küche frisch zu – darunter auch Ochsenchwanz und Steaks sowie frischer gegrillter Fisch und geschmortes Schweinefleisch.

Aber auch Vegetarier finden in Südafrika spannende Locations. Mit 40 Rand (2,50 Euro!) in der Tasche, dem Ofen eines Nachbarn und vier Bündeln Spinat gründete Lufefe Nomjana das „Spinach King“. Jeden Abend buk er drei Brote und zog von Tür zu Tür. Das hat sich schnell herum gesprochen. Heute ist sein grasgrüner Schiffscontainer bis weit über die Grenze Khayelitshas hinaus bekannt. So wird das glutenfreie Spinatbrot inzwischen in ausgewählten Coffee Shops, Bio- und Supermärkten in ganz Kapstadt verkauft. Am besten schmeckt es aber frisch aus dem Ofen.

Der beliebteste Treffpunkt in Johannesburgs Township Ivory Park ist Ritas Imbiss. Frei übersetzt: Rita Zwane eröffnete bereits 1997 ihr kleines „Imbizo Shisanyama“, in dem sie Pap und Vleis (Maisbrei und Fleisch) zum Mitnehmen verkaufte. Besonders stolz ist sie darauf, dass ihr „Imbizo“ auch „busy corner“ (geschäftige Ecke) genannt wird. Heute bietet sie hier authentische afrikanische Küche an und steht selbst nicht mehr in der Küche, sondern hilft jungen Menschen dabei sich eine Zukunft im südafrikanischen Gastgewerbe aufzubauen.

Weitere Infos: www.southafrica.net

Bildnachweis: www.dein-suedafrika.de



Essen wie Millionäre Rund drei Viertel der Deutschen würden bei einem Millionengewinn ihre Ernährung nachhaltig umstellen

Wie verändert sich das Leben, wenn man von heute auf morgen Millionär/-in wird? Dreht sich dann alles nur noch um Luxusreisen, schnelle Autos und teure Handtaschen? Die SKL-Lotterie und das Marktforschungsunternehmen YouGov wollten wissen, wie sich die ganz alltäglichen Dinge verändern, wenn Menschen plötzlich reich werden. Dabei ging es auch um die Ernährung. Interessant: Das Ergebnis einer repräsentativen Umfrage ergab, dass sich gut drei Viertel der Befragten vorstellen können ihre Ernährungsgewohnheiten stark umzustellen, wenn Geld keine Rolle mehr spielen würde. Im Fokus stehen dabei aber nicht die klassischen Luxusprodukte wie Hummer & Co., sondern frische und regional hergestellte Lebensmittel. 30 Prozent würden zu Hause häufiger frisch kochen und nur 14 Prozent mehr Spezialitäten wie Weine oder Delikatessen einkaufen. Auch vermehrte Restaurantbesuche und qualitative Lebensmittel aus höheren Preisklassen befänden sich bei den Deutschen nach einem Millionengewinn auf der Wunschliste.



Island ist eine Reise wert

Es ist das Land der Mitternachtssonne, heißen Quellen, Gletscherlagunen, Vulkane und unberührten Landschaften: Die Rede ist von Island. Der wunderschöne Inselstaat befindet sich südlich des nördlichen Polarkreises und umfasst rund 103.000 km². Mit einer Bevölkerungsdichte von 3,5 Einwohnern pro km² gehört Island zu den am dünnsten besiedelten Ländern der Welt. Auf der Insel leben nur rund 350.000 Menschen und damit kaum mehr als in Bielefeld. Seine atemberaubende Natur aber auch die herzlichen Menschen machen das Land als Reiseziel so beliebt. So genießt die quirlige Hauptstadt Reykjavik schon längst Kultstatus. Hier wohnt über die Hälfte der isländischen Bevölkerung, entsprechend pulsiert das Leben. Eine aufstrebende Kunst- und Kulturszene, historische Attraktionen, zahlreiche Kirchen aber auch mehr als 18 Schwimmbäder und die Nähe zum Meer zeichnen die nördlichste Metropole der Erde aus. Besuchen Sie die Aussichtsplattform auf den städtischen Wassertanks, den beheizten Strand an der Atlantik Küste, einen Imbiss-Stand, bei dem schon Präsident Clinton seinen Hotdog gegessen hat. Außerdem finden gefühlt permanent Feiern oder Events statt. Besonders lebhaft geht es in der

Wikingerstadt bei der Kulturnacht am dritten



DAS FASZINIERENDE LAND DER THERMALQUELLEN UND MITTERNACHTSSONNE

Wochenende im August zu. Dann tanzen die Menschen auf den Straßen, singen, musizieren und besuchen Lesungen oder Konzerte. Reykjavik ist einfach bunt, spannend, weltoffen und steckt voller Überraschungen!

Aber es gibt noch sehr viel mehr in diesem aufregendem Land zu erleben. „Eine knappe Fahrtstunde von Reykjavik entfernt befindet sich zum Beispiel eines der geologisch interessantesten Gebiete Islands. Hier, wo die eurasische und amerikanische Kontinentalplatte „auseinander reißt“, verläuft eine Spalte quer durch die Region, bis hinauf in den Norden, wo sie ebenfalls vulkanische Spuren hinterlässt“, erklären die Experten des Island-Reiseveranstalters Katla Travel auf ihrer Homepage und machen Lust auf Abenteuer. Besonders geeignet für eine Erkundungstour durch die aktiven Gebiete sind der Nationalpark Thingvellir und das Geothermalgebiet um den Geysir, um nur zwei von unzähligen Plätzen zu nennen.

Ein weiteres Highlight ist die Mitternachtssonne. Im Sommer scheinen die Tage in Island endlos zu sein, denn es wird kaum dunkel. In den stillen Juni-Nächten, rund um Mitternacht, wenn die Sonne den Horizont zu erreichen sucht, Mücken über die Seen tanzen und Schafe wie Wollknäuel im Gegenlicht leuchten, wird es Zeit, über Land zu gehen. Die Geschäftigkeit des Tages verblasst, die Wärme der Sonne ist nur noch ein flüchtiger Hauch auf der Haut und es entfaltet sich eine einzigartige Lichtstimmung, die es nur im hohen Norden gibt.

Wer bei den kühlen und bisweilen eisigen Temperaturen Lust auf heiße Momente hat, darf sich die Vulkane der Insel nicht entgehen lassen. Die Island-Kenner von Katla Travel empfehlen deshalb die spektakuläre Vulkan-Tour „Three Peaks Crater“. Thrihnukagigur heißt der schlafende Vulkan, der in der Nähe von Hafnarfjörður im Südwesten der Insel zu besichtigen ist – und zwar von innen! Dazu wandert man zunächst knapp eine Stunde auf einem extra für die Tour angelegten Pfad vorbei an moosbedeckten Lavaformationen und überquert dunkle Erdspalten. Nach dem Aufstieg zum Einstieg geht es dann per Lift durch die schmale Krateröffnung 120 Meter hinab in die Magmakammer. Ein unvergessliches Erlebnis. Wem dieser Ausflug deutlich zu dicht dran an den Naturschönheiten ist, der hat aber auch die Möglichkeit Vulkan-Hot-Spots ausführlich in den zahlreichen Museen Islands zu bestaunen.

Und natürlich ist mindestens ein Besuch im Thermalbad Pflicht. Die bekannteste heiße Quelle Islands ist der Geysir Strokkur, dessen siedend heißes Wasser in regelmäßigen Abständen etwa 20 Meter hoch in die Luft spritzt, weshalb dort auf keinen Fall gebadet werden darf. Aber keine Sorge, in ganz Island gibt es eine Vielzahl kostenloser und ungefährlicher Thermalbäder mit Saunen und Dampf- oder Freibädern mit bis zu 43 Grad Celsius heißen Pötten, in denen es sich wunderbar in freier Natur planschen lässt. Die Top-Five Thermalbäder von Katla-Travel sind: Das Krauma-Geothermalbad, das Mývatn-Naturbecken, das Bad in Laugarvatn Fontana, das Secret Lagoon und die Blue Lagoon, das mit Abstand bekannteste Thermalbad Islands, direkt auf dem Weg vom internationalen Flughafen Keflavik nach Reykjavik. Das Badezeug muss also auf jeden Fall mit auf die Packliste.

Eine schöne Übersicht über die Vielfalt der Möglichkeiten, bis hin zu spannenden Reiseberichten und zahlreichen Urlaubstipps gibt die Münchener Reiseagentur im Internet unter: www.katla-travel.is..de

Bildquelle: © katla-travel



www.strasser-steine.de

**ALPEN
WELT**
EXKLUSIV BEI STRASSER

INNOVATION TRIFFT BESTÄNDIGKEIT. WENN DIE ALPEN KÜCHEN EROBERN.

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

ALPENGRÜN
aus der Region des
Großvenedigers

 **strasser**



Lukullische Leckerbissen auf der Lieblingsinsel

STERNEGASTRONOMIE IN PALMA DE MALLORCA

Lieben Sie Mallorca? Dann lassen Sie sich doch einmal auf eine kulinarische Reise ein. Denn die Insel hat auch in diesem Bereich sehr viel zu bieten. Schlemmen, schwelgen, genießen – Mallorca kredenzt einen interessanten Mix aus spanischer Küche und mediterranem Flair. Und zwar auf höchstem Niveau! Das milde Klima, die sonnenverwöhnten Produkte sowie manch traditionelles Gericht lockten zahlreiche Spitzenköche auf die Insel und inspirieren sie immer wieder neu zu kreativer Kochkunst. Acht Michelin-Sterne schmücken inzwischen die Gastroszene des Urlaubsparadieses, zwei der ausgezeichneten Restaurants befinden sich in Palma, der quirligen Hauptstadt der Baleareninsel: „Quetglas“ und „Marc Fosh“ wurden 2019 sogar erneut mit einem Stern belohnt.

Zu recht: So begeistert Adrian Quetglas in seinem Restaurant auf dem „Paseo de Mallorca“ mit einer innovativen Mischversion zweier ethnischer Kochkünste – der mallorquinischen und der argentinischen. Der Sternekoch wuchs in Buenos Aires bei seinem mallorquinischen Vater und seinen Großeltern auf und lernte so von Kindesbeinen an sowohl die traditionellen, mallorquinischen Gerichte seiner Großmutter als auch argentinische Speisen lieben. Diese Einflüsse machen den besonderen Reiz seiner Haute Cuisine aus. Bei Adrian Quetglas erwartet die Gäste im modernen, schicken Ambiente feinste Koch-Kreationen, wie Kaninchenrücken mit Foie Gras-Schaum oder eine kreative Borsch-Version mit Ravioli aus Rote Beete-Gelee. Möchten Sie die Sterneköche zu einem günstigen Preis probieren? Dann wählen Sie das mehrgängige Mittagsmenü. Es wird für 35 Euro pro Person angeboten. *Weitere Infos: www.adrianquetglas.es*

Auch ein Besuch bei „Marc Fosh“ lohnt sich. Er gehört zu den ersten britischen Küchenchefs in Spanien, deren Küche sich mit einem Michelin-Stern schmücken darf. Schon das Ambiente seines Lokals verzaubert. Umgeben von engen Gässchen und blühenden Innenhöfen, erhebt sich in der Altstadt von Palma das alte „Convent de la Missió“. Es wurde im 17. Jahrhundert zur Ausbildung von Missionaren erbaut und zieht heute als Hotel viele Gäste an. Das Restaurant „Marc Fosh“ zählt zu Palmas kulinarischen Top-Adressen für moderne mediterrane Küche und befindet sich im Erdgeschoss des Hotels. Inspiriert von der Vielfalt des Mittelmeerraumes und der Leidenschaft für die reinen Aromen der saisonalen Zutaten, überzeugen die Gerichte mit Frische und Kreativität. Wie zum Beispiel marinierte Thunfischbauch, Erbsensuppe mit Zitronengras und Aloe Vera oder Entenbrust mit Eukalyptus. Gourmets erhalten ein dreigängiges Mittagsmenü bereits für 29,50 Euro.

Weitere Infos: www.marcfosh.com/de

Palma de
Mallorca



Paseo de Mallorca



Marc Fosh



Aromata



Wer die mallorquinische Küche einmal ganz anders erleben möchte, wird sich im „Aromata“ wohlfühlen. Die Palma-Dependance des jungen Sternekochs Andreu Genestra, der noch ein weiteres Restaurant im Landhotel Predi Son Jaumell betreibt, kredenzt Haute Cuisine für den Alltag. Das Restaurant liegt mitten im historischen Stadtpalais des Kulturzentrums Sa Nost-ra, in dem auch Konzert- und Theaterabende stattfinden und kredenzt mit einem Michelin-Guide-Stern sowie zwei Sonnen des Repsol-Guides eine exquisite einheimische Küche. So können Sie im „Aromata“ mallorquinischen Butifarron (Wurstspezialität) mit Gnocchi, Erbsencreme und gebratenem Basilikum ordern. Zu Mittag wählen Feinschmecker drei Gänge aus jeweils drei Gerichten zum Preis von 18,50 Euro. *Infos: www.aromatarestaurant.com*

Mögen Sie Tapas? Dann ist ein Besuch in der „Stagier Bar“ Pflicht. Denn hier wird das leckere spanische Fingerfood raffiniert kulinarisch aufgewertet. Die junge Gastrobar setzt auf hohe Kochkunst im Miniatur-Format. Wofür das Team um den Küchenchef Joel Baeza mit einem Michelin-Stern belohnt wurde. Die „Stagier Bar“ sitzt im angesagten Viertel Santa Catalina und bietet die besten Tapas-Kreationen der Insel.

Weitere Infos: www.stagierbar.com

De Tokio a Lima De Tokio a Lima



Internationale Kost verspricht das „De Tokio a Lima“. Denn dort können Gäste tatsächlich von Tokio nach Lima reisen, jedenfalls kulinarisch. Ein Mix aus japanischer, peruanischer und mediterraner Küche macht es möglich. Neben japanischer Gemüse-Tempura und peruanischem Lachs-Ceviche steht auch Gazpacho aus mallorquinischen Tomaten auf der Speisekarte. Edel ist auch der Standort im stimmungsvollen Boutique Hotel Can Alomar, einem historischen Herrenhaus. Zwei Terrassen mit Blick auf den Paseo del Borne sowie temporäre Ausstellungen zeitgenössischer Kunst runden den Genuss stilvoll ab. *Weitere Infos: www.boutiquehotelcanalamar.com/de/restaurant*

Erlebnissgastronomie mit mediterraner Küche zum gemeinsamen Genießen erwartet die Gäste des „Fabiola Gastronomic Garden“ im Herzen von Palma. Gediegene Soul- und Jazz-Rhythmen mit lateinamerikanischem Touch, dazu frisch zubereitete Speisen – zum gemeinschaftlichen Gaumengenuss in der Mitte des Tisches serviert – sowie eine entspannte Cocktailbar bieten ein wunderbares Ambiente um die Seele baumeln zu lassen. Zur Auswahl stehen verschiedene mehrgängige Menüs: Von saftigem Reis mit Gemüse über Garnelen-Ceviche bis zum Black-Angus-Filet Tataki.

Weitere Infos: www.fabiolastronomicgarden.com/de



Fabiola
Gastronomic
Garden



Große Show-Dinner mit Sound-Beilage

**BESCHWINGTE
4-GÄNGE-MENÜS
MIT ELVIS, DEN
BEATLES UND ABBA**



Haben Sie schon immer von einem Candle-Light-Dinner mit Elvis Presley geträumt, wollten ABBA hautnah erleben oder die Beatles live zujubeln? Aber nicht in einem dunklen Rocksuppen, sondern in der ersten Reihe und in einem gepflegten Ambiente? Wenn Sie gern mit allen Sinnen genießen, sind Sie bei den „World of Dinner“-Shows genau richtig. Denn hier verbinden sich kulinarische Highlights mit hochkarätiger Livemusik zu unvergesslichen Erlebnissen. Zugegeben die Künstler sind natürlich nicht die Originalen, aber mindestens genauso gut. Bei den professionellen Tribute-Events erleben Sie die Musik der Weltstars so privat wie nie. Feiern Sie die erfolgreichsten Bands der Musikgeschichte in den schönsten Schlössern und Hotels Deutschlands. Live und in angenehmer Lautstärke können Sie Ihre Lieblingshits mitsummen, das Tanzbein schwingen und sich dabei von einem erlesenen Mehr-Gänge-Menü verwöhnen lassen.

Auch als Geschenk-Idee kommt das Arrangement immer gut an. Überraschen Sie zum Beispiel Ihre Lieben mit Tickets für eine ABBA-Dinner-Show plus Menü. Mit verblüffend authentischen Stimmen stellen die Musikerinnen und Musiker Welthits wie „Dancing Queen“, „Super Trouper“, „Waterloo“ und viele andere unvergessene Songs vor. Reisen Sie zurück ins Jahr 1974 und seien Sie bei dem Grand Prix Eurovision de la Chanson 1974 dabei – live! Nach dem Hauptgang des Menüs wird es nämlich emotional: Die Dinnergäste hören viele Songs aus dem Wettbewerb und tanzen oder schwelgen bei sanfteren Klängen in herrlichen Erinnerungen. Natürlich dürfen Disco-Kugel, Plateauschuhe und Schlaghosen bei diesem First Class Event nicht fehlen: Passend zum Stil der 70er Jahre können die Fans noch einmal ihre alten Outfits aus dem Schrank hervorholen, sich für den Tribute in Schale werfen und die Flower-Power-Ära wiederaufleben lassen. Das perfekte Geschenk für jeden ABBA-Fan!

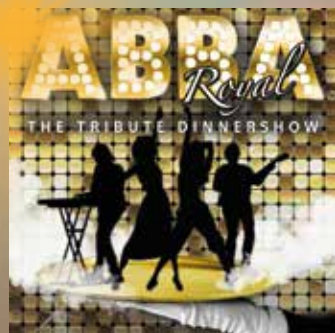
Wer lieber in die wilden 60er Jahre abtauchen möchte, sollte sich die Dinner-Show mit „The Quarrymen Beatles“ nicht entgehen lassen. Die erfahrene Liveband bringt den einmaligen Liverpool-Sound und den Spirit der bewegten Zeit perfekt auf die

Bühne. Ob „She loves you“, „Yesterday“, „Hey Jude“ oder „Let it be“ – der Zuschauer hat das Gefühl John Lennon, Paul McCartney, George Harrison und Ringo Starr vor sich zu haben. Zwischen 1962 und 1970 produzierten die beliebten „Pilzköpfe“ einen Nummer Eins-Hit nach dem anderen und versetzten ihre Fans regelrecht in Hysterie. Seit der Trennung der Fab Four im Frühjahr 1970 sind inzwischen 50 Jahre vergangen, aber die Alben der Beatles sind nach wie vor heiß begehrt: Mit mehr als 600 Millionen verkauften Tonträgern gehören sie zu den kommerziell erfolgreichsten Bands der Musikgeschichte. „The Quarrymen Beatles“ erwecken das brillante Songmaterial, voller Leidenschaft zu neuem Leben. Jeder der vier geht in seiner Rolle auf, vom tiefgründigen John über den Charmeur Paul und den stillen George bis zum immer fröhlichen Ringo – das sind die Beatles – fast wie das Original.

Reizvoll ist allerdings auch ein Date mit dem King of Rock'n'Roll. „World of Dinner“ präsentiert mit Steven Pitman, den Europameister der Elvis Presley-Imitatoren: Während Sie ein delikates Menü genießen, nimmt Pitman Sie mit auf eine musikalische Zeitreise durch die unvergessliche Ära der Musikgeschichte. Von den rockigen 50ern aus Hollywood, über die Balladen und Filmsongs der 60er, bis hin zur NBC 1968 Comeback-Show und natürlich zu den letzten Konzerten in Las Vegas. Dabei greift der Künstler auf ein Repertoire von weit über 200 Titeln aus allen Epochen von Presleys Karriere zurück und begeistert mit seiner originalgetreuen Stimme und Performance sogar die leidenschaftlichsten Elvis-Fans.

Egal für welches Dinner-Event Sie sich entscheiden – köstliche kulinarische Welten und spannendes Entertainment sind garantiert. 200 Spielorte in Deutschland und 1,6 Millionen Gäste seit 2002 zeichnen die WORLD of DINNER-Veranstaltungen aus.

Weitere Infos: www.worldofdinner.de



Bildquelle: © WORLD of DINNER GmbH & Co KG.



DIE NEUE SILUET 50 S

— Die Schönheit feiner Formen —

Quadratisch. Praktisch. Vielseitig. Ob mit Ausgussbecken links, hinten oder rechts, ob flächenbündig oder aufgesetzt – die neue quadratische Siluet 50 S Spüle kann gedreht und somit flexibel eingebaut werden.

Entdecken Sie Flexibilität gepaart mit Innovation: pro.villeroy-boch.com/siluet



Gedeckter Tisch – der Frühling erwacht!

NEWS RUND UM DIE AKTUELLEN GESCHIRR-TRENDS

Die Tage werden wieder länger, erste Knospen bahnen sich vorsichtig ihren Weg und die Sonnenstrahlen schieben die graue Wolkenwand des Winters zur Seite. Endlich Frühling! Schnell verklingt der Winter-Blues und es swingt ein fröhlicher Sunshine-Reggae durch die Räume. So gemütlich der Winter auch war, jetzt ist Schluss mit Kälte und Dunkelheit. Denn es wird Zeit für helle Farben, eine blühende Natur und ein fröhlicher Lifestyle. Mit frischen Eyecatchern, jeder Menge Blumen zieht in diesem Sommer die pure Lebensfreude in die eigenen vier Wände ein und bringt täglich neue Freude. Auch auf den Tisch.

Legen Sie doch einmal Farbe auf. Akzente lassen sich kinderleicht setzen. Sets, Vorhänge oder Accessoires zaubern im Nu beschwingte Frische an den Esstisch. Aber auch das Service unterstreicht den eigenen Stil. Lieben Sie es bunt? Dann wird Ihnen der neue Trend für die Tischgestaltung gefallen. Grau-in-grau war gestern. Farbe ist angesagt! Bekennen Sie Mut zum colourful Life und lassen Sie Ihren Tisch erblühen. Die Porzellan-Neuvorstellungen machen jede Laune mit: Teller, Tassen, Bowls & Co. stecken voller Temperament und bestechen mit quirligem Eigenleben. Ein zartes Frühlingsflair mit feinen Grüntönen, lieblichen Schneeglöckchen und kleinen Schmetterlingen bringt eine elegante Nostalgie ins Speisen und wertet den angesagten Country-Charme auf. Dezent zurückhaltend aber dennoch voller Leben. Ebenso wie Wildrosen-Ornamente und prächtige, farbenfrohe Fantasieblumen auf reinem Weiß.

Das ist Ihnen zu bunt? Kein Problem. Leichte Pastelltöne sind eine dezentere Alternative zu der verspielten Farbigkeit. Zarte Nuancen mit hohem Weißanteil verleihen jedem Raum Klarheit und wirken dabei unaufdringlich und beruhigend. Skandinavisch, puristisch und dabei trotzdem warm, sorgen Pastelltöne für eine offene und helle Ausstrahlung. Das gilt auch für die Tischgestaltung. Geschirr und Accessoires in sanften Nuancen verbinden Design mit Gemütlichkeit. Auch in Kombination mit Schwarz oder Holz schaffen sie eine moderne und frische Raumatmosphäre. Besonders fein wirken Pastelltöne darüber hinaus im Zusammenspiel mit kantigen Formen und grafischen Mustern.

Nach wie vor aktuell ist aber auch der „Mix & Match“-Trend. Kombinieren Sie zum Beispiel geerbte Lieblingsstücke mit formschönen Designtellern oder ergänzen Sie die Tafel mit edlen Holzbrettern und hochwertigen Wasserkrügen. Das gilt auch für Tischdecken, Servietten und Accessoires, wie Kerzenständer, Pfeffer- und Salzstreuer oder Besteck. Auf diese Weise bringen Sie Ihren ganz persönlichen Stil auf die Tafel und schaffen eine einzigartige Wohlfühlstimmung.



„Salat als Chips“ und naschen ist gesund

„Satisfied Snacks“
gewinnt die „Innovative
Snacks Challenge“



Knabberfreunde und Kalorienzähler aufgepasst: Ab sofort gelten Chips nicht mehr als Hüftgold. „Satisfied Snacks“ sei Dank. Das Unternehmen erklärte sich selbst zum „Salat als Chips“-Start-Up. Das klingt auf den ersten Blick verwirrend, klärt sich aber schnell auf. So nutzen die jungen Kreativen aus Großbritannien eigene Technologien, um Gemüse-Fertiggerichte-Proteine, die üblicherweise in Salaten verwendet werden, in knusprige Chips umzuwandeln, die das gleiche Nährstoffprofil aufweisen. Waffeldünn und knusprig, sehen sie Markenchips verblüffend ähnlich, schmecken aber wie frische Tomaten oder andere Gemüsesorten. Zudem werden die Produkte in nachhaltigen Verpackungen angeboten.

Weitere Infos: www.campofriofof.com

Die Küchen- und Badhersteller in diesem Journal:



