DAS KÜCHENMAGAZIN

kuechen spezialisten.at

Sonderausgabe 6 Euro



Kochkunst zu Hause

Moderne Elektrogeräte garantieren feinste Genüsse auf dem Teller

Qualität & Design

Matte Oberflächen und dezente Farbtöne prägen die neuen Küchen



Martin Oberwallner
Geschäftsführer von DER KREIS Österreich

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

wenn ich Sie frage, in welchem Raum des Hauses oder der Wohnung Sie die meiste Zeit verbringen, kommen Sie dann auch zuerst auf die Küche? Abgesehen vom Schlafzimmer natürlich. Und haben nicht viele Menschen gerade während der Pandemie das gemeinsame Kochen zu zweit, in der Familie oder mit Freunden – soweit erlaubt – wiederentdeckt und sogar richtig Spaß gehabt dabei? Genau deshalb möchten wir Ihnen im vorliegenden Magazin vieles vorstellen und an die Hand geben, was Ihre Küche noch schöner, praktischer und funktioneller machen kann, ja was sie definitiv zu Ihrem Lieblingsort entwickeln wird.

Eine Küche neu einzurichten ist eine schöne Aufgabe und zugleich eine Herausforderung. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihrer Küche Persönlichkeit und Stil verleihen, zum Beispiel mit einem für Sie passenden, meist dezenten Farbkonzept. Denn wer sich bei der Farbwahl beschränkt, schafft Profil. Ein harmonisch erarbeitetes Konzept gibt Ihrer Küche Klarheit und Struktur. Dabei sollte man nichts außer Acht lassen. Denn neben der Küchenfront, Arbeitsplatte und der Nischenverkleidung prägen auch Boden- und Wandbeläge, die Decke, Fenster und Türen die Raumwirkung und alles sollte zum Schluss eine Einheit bilden. Oder wie steht es mit der für Sie passenden Technik? Die Wahl der „richtigen" Elektrogeräte kann sich als gar nicht so einfach entpuppen.

Gut, dass es die kompetente Beratung durch den Küchenspezialisten gibt. Denn wer könnte Sie beim Kauf Ihrer neuen Küche besser unterstützen, selbstverständlich nach Ihren eigenen Budgetvorstellungen? Er oder sie hat das nötige Fingerspitzengefühl für Ihre Bedürfnisse, kennt alle Vorzüge von Materialien und Technik und hat ein Auge für jedes Detail. Ihren ganz persönlichen Küchenspezialisten aus der Region finden Sie unter kuechenspezialisten.at

Die Küche ist der prädestinierte Ort für das Genießen, wann immer Sie es möchten. Feines Kochen, Essen, Trinken und gemütliches Verweilen sind Programm. Lassen Sie sich inspirieren von den wundervollen Küchen, die wir Ihnen präsentieren dürfen, und von den Lifestyle-Reportagen, die Sie in die Welt des Genusses entführen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre.

Herzlichst











HERZ DRAUF!

06 TRAUMKÜCHE VOM KÜCHENSPEZIALISTEN
Architekt und Küchenprofi schaffen in einem Passivhaus eine großartige Raumkomposition fürs Kochen, Essen und Wohnen

20 INTERVIEW: DIE KÜCHE IST EINE HERZENSANGELEGENHEIT
Martin Oberwallner, Geschäftsführer von DER KREIS Österreich, die Einkaufsgesellschaft für Küchenfachgeschäfte, rät dazu, der Küchenplanung größte Beachtung und Sorgfalt zu schenken

INSPIRATIONEN

12 BESTE FREUNDE: MATTLACK UND HOLZ
Material und Design geben den Küchen aus diesem wunderbaren Mix die Seele, die sie brauchen, um zu gefallen

22 RUHIGE TÖNE
In erster Linie definieren sanfte Erdtöne und Graunuancen das natürlich anmutende Farbkonzept der modernen Küche

32 MIT KÜCHENMÖBELN RÄUME VERBINDEN
Es lohnt sich, repräsentative Übergänge von Kochen, Essen und Wohnen zu schaffen

PLANUNG

34 STAURAUM
Aufgeräumt – auch hinter den Kulissen. Denn vor allem das Innenleben hinter den geschlossenen Fronten zeigt uns die wahren Qualitäten einer Küche

38 ARBEITSPLATTEN
Welches Material ist das richtige? Hohe Temperaturen, Flüssigkeiten, Fette, Säuren und Schläge – die Küchenarbeitsplatte muss ganz schön viel aushalten

46 SPÜLEN
Gerade weil so viele Küchenarbeiten an der Spüle stattfinden, sollte auf deren Planung und ergonomische Gestaltung ein besonderes Augenmerk gelegt werden

LEBEN

40 PAIN PAILLASSE
Herrliche Brote, handwerklich gefertigt und von einmaligem Geschmack. Die sagenhafte Geschichte einer Brotidee

56 ET VOILÀ
Schöne Accessoires zum Kochen und für den gedeckten Tisch

72 SCHÖN GRILLEN
Attraktive Grills, Feuerschalen und Feuerkörbe haben Gärten und Balkone erobert – und das nicht nur im Sommer

104 GUTEN MORGEN
Mit einem herzhaften Frühstück den Tag starten. Zwei junge Sterneköche widmen sich mit Herzblut dem Frühstück und möchten dieses wieder ganz groß zelebrieren

KÜCHEN BOARD

52 KÜCHENMÖBEL KÖNNEN MEHR
Alles aus einer Hand vom Küchenspezialisten: für Bad, Ankleide, Hauswirtschaftsraum, Garderobe und Speisekammer

110 FÜR SIE AUSGESUCHT
Ideen und Interessantes aus der aktuellen Küchenwelt

HIGHTECH

62 KOCHEN UND BACKEN
Die intelligenten Geräte mit unzähligen Automatik-Funktionen übernehmen immer mehr Verantwortung in der Küche

76 DUNSTABZÜGE
Die große Wahlfreiheit zwischen einer Vielzahl von Modellen – ein Überblick

78 KÜHLEN UND GEFRIEREN
Die heutigen Kühlgeräte sind mit cleverer Hightech und viel Komfort ausgestattet

MÖBEL

82 IDEEN FÜRS WOHNEN, ESSEN, SCHLAFEN
Erst die passenden Möbel zaubern aus einem kahlen Raum eine individuelle Lebenswelt – ganz nach Ihrem Geschmack

102 SITZMÖBEL
Alles dabei: gemütliche Couch, praktisches Schlafsofa, bequemer Stuhl, kommunikativer Barhocker oder innovativer Drehstuhl

114 IMPRESSUM

AT





STYLISHES AMBIENTE IM MODERNEN PASSIVHAUS

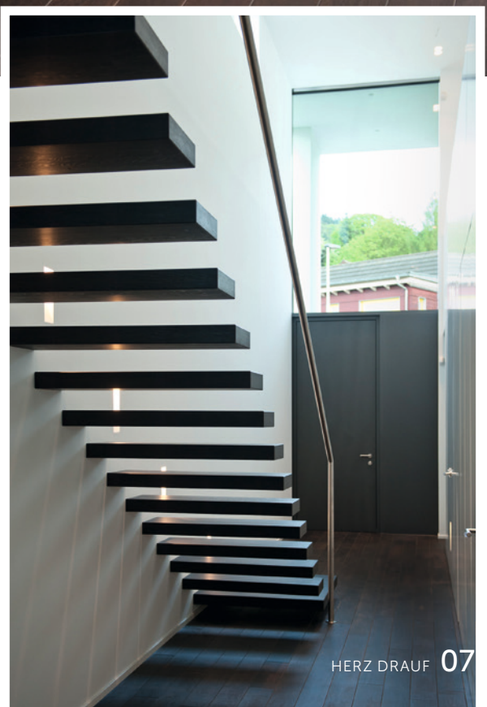
DER KÜCHENSPEZIALIST GESTALTET RÄUME



Die Straßenfassade des Hauses ist komplett geschlossen, nur der Zugang wird durch einen zweigeschossigen, auffällig portalartigen Einschnitt deutlich markiert. Eine Holztreppe aus Kragstufen führt vom Eingang in das Obergeschoss, in dem sich der offene Wohn-, Ess- und Kochbereich befindet.



WO SICH KOMPETENZEN BÜNDELN, ENTSTEHT ETWAS GANZ BESONDERES. SO AUCH HIER. DAS SEHR PROFESSIONELLE ZUSAMMENSPIEL VON ARCHITEKT UND KÜCHENSPEZIALIST FÜHRTE ZU EINER GROSSARTIGEN RAUMKOMPOSITION FÜRS KOCHEN, ESSEN UND WOHNEN.











Das großzügig ausgelegte Obergeschoss besteht aus einem einzigen fließenden, ungewöhnlich hohen Raum. Er vereinigt die Nutzungen Wohnen, Essen und Kochen, wozu jedem Bereich seine eigene Entfaltung gestattet ist. Die boden-, wand- und deckenbündig angelegten Fenster heben die Grenze von Innen und Außen auf. Die Jury der Architektenkammer Baden-Württemberg zeichnete das Haus als „Beispielhaftes Bauen" aus. Unter anderem auch deshalb, weil der Innenausbau des Passivhauses von überzeugender Klarheit und Schlichtheit sei.

Hausbesitzer Thomas Bechtold arbeitet seit fast zwanzig Jahren erfolgreich als selbstständiger Architekt. Gerade in seiner Funktion, bei der er verschiedene Gewerke von sachkundigen Spezialisten ausführen lässt, hat für ihn die Auswahl dieser Partner oberste Priorität. Im aktuellen Fall betraf es zudem die Planung der Küche in seinem Haus.
Der klare Anspruch des charismatischen Architekten an sein Eigenheim: Es sollte sich harmonisch in die leicht hügelige Landschaft einfügen. „Ich persönlich bevorzuge puristische Gebäude, die, wo es die Privatsphäre erlaubt, durch den Einsatz von Materialien wie Glas die Wärme der Natur aufnehmen", betont er.
Die Immobilie im Bauhausstil wurde also in das Hanggrundstück eingelassen und orientiert sich dabei hauptsächlich nach Süd-Westen. Begründet liegt diese Ausrichtung in der Absicht, ein Passivhaus zu realisieren. Dazu müssen alle eingesetzten Materialien und Technologien aufeinander abgestimmt werden: Die tragenden Wandscheiben wurden mittels Betonfertigteilen errichtet. An den Außenwänden und unter der Bodenplatte wurde das Gebäude mit einer 30 Zentimeter starken Wärmedämmung versehen. Besonders wichtig sind Konstruktionen, die Wärmebrücken verhindern. Die Dämmstärke im Bereich des Flachdaches beträgt 40 Zentimeter.
Die Glasfassade erhielt eine Dreischeiben-Isolierverglasung. Alle Gebäudeteile wurden am Übergang von innen nach außen konsequent thermisch getrennt. „Hier", so verrät Thomas Bechtold, „wurden neue Detaillösungen entwickelt und teilweise unter Verwendung von Prototypen umgesetzt, in enger Zusammenarbeit mit einem Spezialisten für Bauteile. Auf diese Weise kann ich Neuentwicklungen selbst testen und sie, wenn sie sich bewähren, weiterempfehlen."
Ein Passivhaus wäre kein Passivhaus, würde man es bei den bislang aufgeführten energiesparenden Komponenten belassen. Also wurde ein entsprechendes Energiekonzept ausgearbeitet: Die raumhohe, flächenbündig eingebaute Verglasung der Wohn- und Schlafräume nach Süd-Westen, die der passiven Sonnenenergienutzung dient, haben wir bereits erwähnt. Der sommerliche Wärmeschutz wird durch den Dachüberstand und außen liegende Jalousien gewährleistet. Um eine weitestgehend autarke Versorgung des Gebäudes zu gewährleisten, beliefern Solarzellen auf dem Flachdach alle elektrischen Verbraucher mit Strom. Der Restwärmebedarf des Passivhauses wird durch eine Luft-/Wasser-Wärmepumpe gedeckt. Für gute Luft und Wohlfühlatmosphäre sorgt die hocheffiziente kontrollierte Wohnraumlüftung mit Wärmerückgewinnung. Und natürlich verfügt das hochmoderne Passivhaus über eine intelligente Bustechnik, über die alle haustechnischen Elemente miteinander vernetzt und durch eine automatische Steuerung koordiniert werden, was Komfort und Sicherheit zugutekommt.

INNEN SO SCHÖN WIE AUSSEN

Der Anspruch, den Thomas Bechtold an die Wertigkeit der Architektur gestellt hat, spiegelt sich natürlich auch in der Aufteilung und Einrichtung im Gebäudeinneren wider: Eingang und überdachte Freiberei-

> „DEN FLIESSENDEN ÜBERGANG IN DEN WOHNBEREICH HABEN WIR DURCH DIE VERKLEIDUNG DER GALERIE MIT KÜCHENMÖBELN REALISIERT."
>
> DER KÜCHENSPEZIALIST



Um der kreativen Kraft freien Lauf zu lassen plant Küchenspezialist Peter Haas im ersten Schritt gerne mit dem Stift in der Hand auf Papier.



„KÜCHENKAUF IST VERTRAUENSSACHE. ACHTEN SIE DESHALB AUF DIE ZERTIFIZIERTEN KÜCHENSPEZIALISTEN MIT DEM ROTEN HANDSCHUH. ER IST EIN QUALITÄTSSIEGEL UND EIN FREUNDSCHAFTSSYMBOL MIT DEM VERSPRECHEN AN SIE ALS KUNDEN: „WIR MACHEN DAS SCHON – UND SCHÖN. HERZ DRAUF!“



Bemerkenswert ist die Einbettung des Einfamilienhauses in die Topografie und die umliegende Bebauung. An exponierter Hanglange ist es dem Architekten durch die Tieferlegung des Erdgeschosses gelungen, Privatheit und Abgeschiedenheit zu erzeugen, ohne dass die Umgebung völlig ausgegrenzt wird. Die Schlafräume, das Arbeitszimmer und die Bäder liegen unterhalb des Geländeniveaus und werden über den Gartenhof belichtet.









che sind durch Einschnitte und Rücksprünge definiert, die dem Gebäude Tiefe und Charakter verleihen. Den Zugang in das Gebäude markiert ein zweigeschossiger, portalartiger Einschnitt der ansonsten komplett geschlossenen Fassade. Die Schlafräume, die beiden Kinderzimmer, das Bad und das Büro im Erdgeschoss empfangen ihr Licht durch einen geschlossenen, nicht einsehbaren Gartenhof. Die boden- und deckenbündig eingelassenen Rahmenprofile der Konstruktion unterstreichen den puristischen Gestaltungsansatz auch im Detail.
Eine Holztreppe aus Kragstufen führt vom Eingang in das Obergeschoss. Hier befindet sich der offene Wohn-, Koch- und Essbereich. Raumhöhe sowie die großflächigen Verglasungen verleihen dem Raum Offenheit und Weite.

Eine Weite, die den Koch- und Essbereich erst richtig zur Geltung kommen lässt. „Das Design der Küche sollte sich nach Herrn Bechtolds Wünschen am Bauhausstil der Immobilie orientieren. Unser Auftraggeber ist absoluter Anhänger des modernen, puristischen Designs mit seiner klaren Formensprache. Dieses haben wir unter Berücksichtigung von Funktionalität und Stauraum umgesetzt“, so der erfahrene Küchenspezialist.
Schranktüren, Kühlschrank und Auszüge sind grifflos gehalten, lassen sich aber dennoch durch moderne Push-to-open-Beschläge einfach öffnen und schließen. Das Vorbereitungszentrum mit Spüle, das Kochfeld mit versenkbarer Downdraft-Umluft-Haube und die Spülmaschine sind in die kommunikative Funktionsinsel eingebunden, die sich auch sehr gut als Theke nutzen lässt. Exaktes Arbeiten war gefragt: Die Hochschränke – hier sind der Backofen und Steamer sowie eine energieeffiziente Kühl-/Gefrierkombination untergebracht – haben einen Abstand zur Decke von nur zwei Millimetern. Eine Deckenblende oder Schattenfuge kam nicht in Frage.
Zudem galt es, in die Hochschrankwand einen Durchgang in das dahintergelegene Gäste-WC und den Hauswirtschaftsraum zu integrieren. Der große, bequem ausziehbare Esstisch gibt Raum für das gemeinsame Essen mit Freunden.
Für zusätzliche Lebensqualität stehen auch die beiden Terrassen, die je nach Laune, Sonnenstand oder Witterung vom Küchen- und Wohnbereich aus zugänglich sind.



Fotos: Michael Frank Fotodesign/
www.thomas-bechtold-architekten.de



Regina // TIO MESSING
Cooler Industrial Style kombiniert Stahlkomponenten mit markantem Nussbaum. Dazu wirken die schwarzen Griffleisten. Offene Metallregale bringen edle Weingläser gut zur Geltung.



Häcker // AV6082GL // AV4030
Diese Küche aus der systemat-Collection, hier in Wildeiche natur und mit kristallweißer Oberfläche, besticht durch ihre geradlinige Planung.

KÜCHENSPEZIALISTEN SETZEN MIT BIS INS KLEINSTE DETAIL GEPLANTEN LÖSUNGEN INDIVIDUELLE WOHNWÜNSCHE UM. REALISIERT WIRD, WAS GEFÄLLT. DIE MODERNE KÜCHE ZEIGT SICH DABEI HÄUFIG IN MATTLACK-OPTIK, KOMBINIERT MIT EINEM WOHNLICH WARMEN ECHTHOLZFURNIER ODER EINEM HOLZDEKOR.

BESTE FREUNDE: MATTLACK UND HOLZ

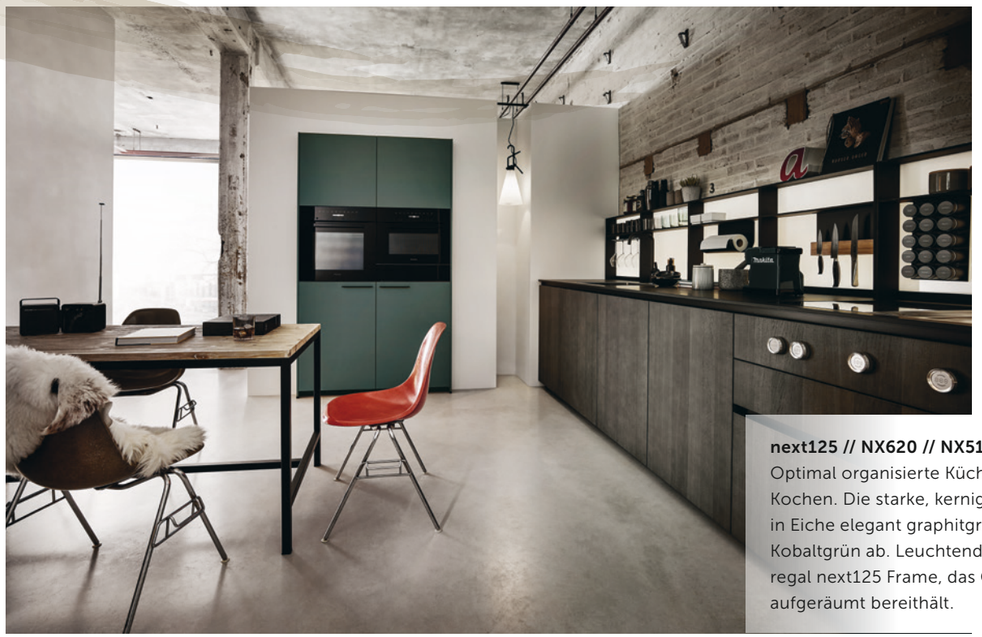


Egal ob Küchenfront, Backofen oder Armatur – matte Oberflächen ziehen in die Küche ein und man wird in Zukunft nur schwer an ihnen vorbeikommen. Die matten Küchenfronten, meist mit Anti-Fingerprint-Beschichtung, bieten – neben der ruhigen Optik – den Vorteil, dass unschöne Fingerabdrücke unsichtbar bleiben. Das ist vor allem praktisch bei den Grifflos-Küchen. Und es bedeutet weniger putzen zu müssen und trotzdem saubere Oberflächen zu haben.

FM // KELTENSTEIG
Nordic-Style nennt sich die trendige Optik der colorlackierten Rahmenfront in topas. Dazu harmonieren hervorragend die Elemente in kontrastierendem Echtholzfurnier bergeiche. Stilgetreue Griffknöpfe in Edelstahlfinish sorgen für den gewissen Charme und setzen gekonnt Akzente in die dominanten Farbfronten. Ähnliches bewirkt auch das attraktive Rückwandpaneel, das den halbhohen Geräteschränken optisch lockeren Halt gibt. Für einen hellen Kontrast sorgen die Nischenrückwand sowie das offene Regal in bergeiche.



Bauformat // LONDON
Diese grifflose Planung bringt Eleganz in die Küche. Die Dartmoor-Optik zeigt sich bei der Insel und den Oberschränken – in einem schönen Zusammenspiel mit der Porto in Haze Blue seidenmatt.



next125 // NX620 // NX510
Optimal organisierte Küchenzeile für ambitioniertes Kochen. Die starke, kernige Ausstrahlung der Küche in Eiche elegant graphitgrau mildert der Mattlack in Kobaltgrün ab. Leuchtend und praktisch: das Nischenregal next125 Frame, das Gewürze, Messer usw. aufgeräumt bereithält.



Logic // MANHATTAN
Das Dekor Vulkaneiche spielt mit der warmen Ausstrahlung des Holzes und der lebhaften Maserung. Die sanftmatten Lackfronten in Weiß verstärken die Wirkung der Naturoptik, die einzelne Bereiche gezielt betont.

Wenn Mattlack und Holz die perfekte Liaison eingehen: Das Geheimnis liegt im Zusammenspiel der Materialien. Diese neuen Küchen sind wahre Stilikonen. Die deutlich sichtbar gemaserten Holzfronten stehen dunklen Küchenfronten an Modernität in nichts nach. Haptik, Material und Design geben den Küchen aus diesem wunderbar ausgewogenen Mix die Seele, die sie brauchen, um zu gefallen.



Vivari // RIVA // EASYTOUCH
Der geradlinige, matte Look erhält durch die Elemente im Nussbaum-Dekor eine zeitlose Natürlichkeit. Ein eleganter Hingucker und praktisch noch dazu: der extrahohe Glas-Wandschrank Flat mit Schwarzglas.



Pronorm // Y-LINE // PROLINE128
Purismus trifft auf Wohnlichkeit. Das sinnliche Karminrot – Maserung und Textur der Alteiche sind sicht- und fühlbar – ergibt im Zusammenspiel mit edlem Stratusgrau ein behagliches Ambiente.



Häcker // LOFT
Diese Oberflächen in Grafit möchten Sie immerzu anfassen. Denn ein besonderer Softlack mit „Anti-Fingerprint" verführt zur Berührung. Gerade die Kombination mit verschiedenen Dekoren führt zu einer ganz persönlichen Traumküche.

FM // MOORWALD
Eleganz, die geradlinig und schlicht in Szene gesetzt ist. Die Fronten in ambernuss in Kombination mit color weiß bestechen durch hochwertige Materialien sowie durch Glasoberschränke in parsol dunkel. Stimmig abgerundet wird das Ensemble durch Rückwandpaneele, der Arbeitsplatte im Dekor granit atlantik sowie Borden und Wangen (als Riegelverbau) in anthrazitgrau.





Ballerina // FLORENZ
Durch seine samtige Lackversiegelung strahlt Nussbaumholz im Kontrast zum dunklen, matten Smart Glas Eleganz und Exklusivität aus.

AEG

KLARES STATEMENT IN SACHEN GESCHMACK.

DIE NEUE AEG MATTBLACK RANGE – ZEITLOSES DESIGN TRIFFT MODERNSTE TECHNOLOGIE

Die AEG MattBlack Range ist ein klares Statement in Sachen Geschmack, das zugleich neue Maßstäbe im Bereich Design und Innovation setzt. Ob Multi-Dampfgarer oder Einbau-Weinkühlschrank – die Oberflächen der ausgewählten Premium-Geräte sind mit einem exklusiven, mattschwarzen Spezialglas veredelt, das vollständig recycelbar und beständig gegen Fingerabdrücke ist. Smarte AEG Technologien wie die CookView® Kamera oder Sprachsteuerung via Google Assistant garantieren exzellenten Bedienkomfort – für auf den Punkt gegarte Gerichte und Genusserlebnisse auf höchstem Niveau. **AEG.at/mattblack**

DIE KÜCHE IST EINE HERZENSANGELEGENHEIT

Die Küche ist das emotionale Zentrum im Hause. Weil hier das Leben stattfindet und die spannendsten Gespräche zustande kommen. Umso mehr sollten wir ihrer Planung die größte Beachtung und Sorgfalt widmen. Ein Gespräch mit Martin Oberwallner, Geschäftsführer DER KREIS Einkaufsgesellschaft für Küchenfachgeschäfte.



WELCHEN EINRICHTUNGSTIPP IN BEZUG AUF DIE KÜCHE WÜRDEN SIE DEN LESERN GEBEN?

Die Küche steht heute fast immer im Zentrum des Wohnens und sollte deshalb stets als Teil eines ganzheitlichen Raumkonzepts betrachtet werden. Daraus ergibt sich automatisch, dass es nicht immer die altbewährte Farbe Weiß sein muss, die die Optik bestimmt. Viele greifen aus Angst vor dem Unbekannten zu Stereotypen wie einer hellen Küche, die vielleicht gar nicht zum Mobiliar des Wohnzimmers passt und dann wie ein Fremdkörper dasteht. Vielmehr sollte man mutig sein und zu schönen hochwertigen Materialien greifen, wie zum Beispiel Holz in Kombination mit Lackfarben, die die Küche elegant und das Raumbild stimmig erscheinen lassen.

WIE SIEHT AUS IHRER SICHT DER WEG ZUR TRAUMKÜCHE AUS?

Jede Küchenplanung sollte mit einem persönlichen Gespräch beim Küchenspezialisten beginnen. Es gilt, die eigenen Bedürfnisse und auch die Raumverhältnisse sorgfältig abzuklären. Die Küchen-Profis können eine Menge maßgeschneiderter Lösungen kreieren, weil sie auch die Qualitäten der verschiedenen Materialien kennen. Mit ihrem seriösen Fachwissen führen sie den Käufer aus dem Dschungel der unendlichen Möglichkeiten und lenken den Blick auf das individuell Passende und Richtige.

IHR PERSÖNLICHER TIPP FÜR EINE GUTE PLANUNG DER KÜCHE?

Das Thema Ergonomie ist für mich zwingend zu Beginn der Planung miteinzubeziehen. Dazu gehören kurze Wege und optimierte Arbeitsabläufe. Auch die Höhen der Arbeitsflächen müssen exakt stimmen, um richtig arbeiten zu können. Das heißt, die Möbel müssen sich an die Körpergröße des Menschen anpassen, der darin hauptsächlich arbeitet. Die meisten Hersteller bieten die Korpusse heute in flexiblen Höhen an. Hier tut man gut daran, sich vom Küchenspezialisten beraten zu lassen, geht es doch um die Gesundheit und den Komfort beim Arbeiten in der Küche.

WORAUF SOLLTE DER INTERESSENT BEIM KAUF DER ELEKTROGERÄTE ACHTEN?

Ein Gerätetausch auf die aktuelle Gerätegeneration lohnt sich in jeder Hinsicht. Die heutigen Haushaltsgeräte sind nämlich multifunktionale Alleskönner mit vielen automatischen Einstellungen. Zudem entpuppen sie sich als wahre Energiesparer oder sie kommunizieren gar mit einem – auch von auswärts über das Smartphone. Beim Gerätekauf steht der Küchenspezialist ebenfalls mit wertvollem Rat zur Seite. Er kennt alle Vorzüge und Funktionen aus dem Effeff.

IST FÜR SIE PERSÖNLICH DIE KÜCHE DER WICHTIGSTE RAUM ZU HAUSE?

Ja, allerdings nur, wenn Sie mich nicht fragen, ob meine Lieblingstätigkeit in der Küche der Abwasch ist. Wir haben eine offene Küche und der meistgenutzte Platz in unserer Familie ist tatsächlich die Kücheninsel und der Esstisch direkt daneben.

UND WOHIN WIRD SICH DIE KÜCHE DER ZUKUNFT BEWEGEN?

Ich benötige keine Glaskugel, um zu behaupten, dass die Küche zuallererst immer zum Kochen da sein wird. Fakt ist auch, dass die Zahl der Kochbegeisterten schon vor der Pandemie stetig gestiegen ist. Viele haben dann das Kochen während des Lockdowns wiederentdeckt. Seit Jahren tastet sich die Küche in Richtung Wohnraum, diese Tendenz wird sich weiter verstärken. Die logische Folge: Die Küchenmöbel werden sich zukünftig noch stärker den Wohnmöbeln angleichen.
Viel tut sich in Sachen Flexibilität und Materialien. Die Innenausstattungen der Schränke und Schubladen werden stets raffinierter, die Zargen filigraner – damit jeder Zentimeter perfekt genutzt wird und jedes Utensil genau seinen Platz erhält. Was die Materialien angeht, tun die Hersteller eine Menge dafür, um die Oberflächen immer weiter zu perfektionieren. Ein Ergebnis sind Anti-Fingerprint-Beschichtungen, die es bereits in allen Preisklassen gibt. Oder Holz- und Steinnachbildungen, die verblüffend echt wirken. Harte Materialien mit einer erstaunlich samtigen angenehmen Haptik. Ich bin selbst gespannt, welche Weiterentwicklungen es in den nächsten Jahren geben wird. Eines kann ich Ihnen garantieren, die Küche ist und bleibt ein faszinierendes Thema, ihre erstaunliche „Geschichte" wird weitergeschrieben.

Herz drauf!

Die Küchenspezialisten von DER KREIS sind die stärkste Gemeinschaft führender Küchenfachgeschäfte in Europa.

Kunden profitieren von den besten Einkaufskonditionen, ständiger Qualitätskontrolle und regelmäßiger Weiterbildung der europaweit über 3300 Mitglieder.

Sie möchten sich gerne vorab beraten lassen? kuechenspezialisten.at ist die Plattform, die Ihnen hilft, einen Fachmann in Ihrer Nähe zu finden.

Leicht // BOSSA
Die Verkleidung der griffl-osen Küchenzeile sowie der angrenzenden Schränke mit Bossa in Walnuss ist ein architektonisches Statement. Auch das zweite Material, eine auf Gehrung gearbeitete hochwertige Keramik für Inselblock sowie Arbeits-platten unterstreicht den mondänen, luxuriösen Look.

RUHIGE TÖNE

SCHÖN WOHNEN, GUT ESSEN, DAS LEBEN NEU WERTSCHÄTZEN UND GEMEINSAM GE-NIESSEN. MIT EINER NEUEN KÜCHE MACHT DIES NOCH VIEL MEHR FREUDE. BEI DEN OBERFLÄCHEN SIND BESONDERS RUHIGE, UNAUFFÄLLIGE FARBTÖNE GEFRAGT.



ewe // FINA
Im Blickpunkt: die supermatte Oberfläche ewe nanoo, inspiriert durch die Nanotechnologie. Deshalb perlen Flüssigkeiten ab, sind Fingerabdrücke nicht zu sehen und die Reinigung gelingt im Handumdrehen. Kratzer, wie sie bei herkömmlichen Oberflächen durchs Arbeiten in der Küche entstehen können, sind für die neue Oberfläche kein Thema. Auch UV-Einstrahlung und Chemikalien beeinträchtigen die Oberfläche nicht – sie bleibt immer schön. Harmonisch fügen sich das Regal und der Esstisch in Holz ein.



Gedämpfte Töne begleiten Schwarz, dunkle Hölzer kombinieren sich unauffällig mit dezenten Grau- und Sandtönen. Die sanften Erdtöne definieren das natürlich anmutende Farbkonzept der modernen Küche. Die ruhigen unspektakulären Töne tragen dazu bei, die Küche noch leichter raumübergreifend zu integrieren. So fügt sie sich wunderbar in die Wohnwelt ein, in der sie heutzutage fast immer steht. Im Trend sind facettenreiche Unidekore um die Basistöne Weiß und Grau.
Erdtöne wie Nude, Taupe oder auch Greige treffen auf schöne Holzdesigns, eingesetzt mit horizontalem oder vertikalem Maserungsverlauf, für die Eiche und Nussbaum Pate stehen. Interpretiert werden die Hölzer oder deren Reproduktionen ausdrucksstark und intensiv gemasert oder schlicht und elegant.



Häcker // AV7030 // AV7070
Das Black Star Steinfurnier kombiniert mit einer Industriestahloptik unterstreicht den urbanen Lebensstil. Bildschönes Aussehen und innovative Technik formen eine absolut extravagante Küche. Die hochwertigen Materialien geben dieser Küche eine beeindruckende Anmutung.





Burger // GRETA // EMMA
Die seidenmatten Oberflächen in Perlmutt und Weiß wirken edel. Bei der grifflosen Küche genügt kurzes Antippen zum Öffnen von Auszügen und Schranktüren.

KH // 21-4095
Die lebhafte, zugleich sehr dominante Keramikoptik in Anthrazit Titan lässt sich am besten mit matten Lackoberflächen – inklusive Anti-Fingerprint-Beschichtung – kombinieren. Im Hintergrund: Einschubtüren verbergen bei Bedarf zum Beispiel das Spülzentrum.

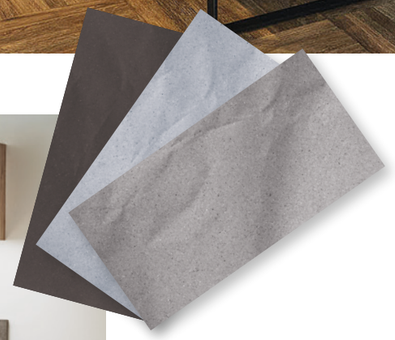


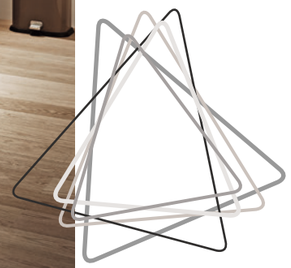


KH // 21-4098
Diese Küche steht für die Vielfalt an Kombinations-möglichkeiten und individuellen Merk-malen, die eine gute Gestaltung sichern. Die feine Kunststoff-Nachbildung, hier in Keramik Graphitgrau, gibt es in insgesamt fünf Farbstellungen. Die Griffleiste in Edelstahlfarben unterstreicht den vornehmen Charakter.

Beckermann // ESPRIT
Das Modell Esprit zeichnet sich durch eine supermatte PET-Beschichtung aus. Zudem bietet die neue Oberfläche Anti-Fingerprint-Eigenschaften und ist daher sehr pflegeleicht. Diese elegante Küche gibt es in vier trendstarken Farben: Platinum, Gold, Bronze, Copper.







Nach wie vor en vogue zeigen sich Betonoptiken in Weiß oder unter-schiedlichen Grautönen, die nicht nur in Kombination mit Unidekoren, sondern auch mit Holz eine gute Figur machen.
Holz spiegelt in unseren Küchen die natürliche Schönheit der Oberflächen wider und gewährt ein unvergleichliches Gefühl bei Berührung. Zudem garantiert es Natürlichkeit und Wärme sowie eine zeitlose Ästhetik und Eleganz.
Unübersehbar sind zudem Stein, Stahl und Beton bei den Küchen-trends nach wie vor im Rennen und kaum wegzudenken.
Diese Materialien stehen für einen modernen Industrie-Stil und eine coole Wohnlichkeit, zeitgemäß interpretiert.



Häcker // CLASSIC
Diese junge und moderne Serie bietet Küchen unterschiedlicher Stilrichtungen. Das ergibt faszinierend vielfältige Möglichkeiten in der Zusammenstellung, Ausstattung und beim Zubehör.
Zu sehen ist hier die Kombination der Merkur GL Carara weiß mit der Ausführung Laser Soft GL Perlgrau.



Beckermann // CONNECT2020+
Basis: individuell und offen geplante Wohnküche mit einer Insel. Mit innovativen und multifunktionalen Möbelelementen, die in alle weiteren Wohn- und Lebensbereiche hinein expandieren. Die Connect Küche ist modular konzipiert, so kann sie sich an die persönlichen Vorlieben ihrer Nutzer anpassen.





ewe // CONCRETO
Das puristische, zeitlose Küchendesign des Modells Concreto spricht mit der neuen Beton-Oberfläche in Kombination mit metall grau und Borden sowie Regalen in wildeiche geölt eine klare Formensprache. Das neue Betondekor besticht durch eine einzigartige Oberflächenstruktur, die im richtigen Streiflicht wirkt, als wäre echter Beton mit der Spachtel aufgetragen worden.

Ballerina // PUR // MONTANA
Hier passt einfach alles: Die Front besteht aus dem robusten, langlebigen Material Pur. Korpus und Arbeitsflächen präsentieren sich wie aus einem Guss gestaltet im Farbton Art Pepper Direktlack matt. Die gelaugte Spessart-Eiche setzt dazu einen lebhaften Akzent.





Logic // LUCCA
Täuschend echte Reproduktion: Das Zement-Dekor bietet eine attraktive Variante, es gleicht eins zu eins dem Original und ist wie das Echtzement-Pendant Portland in Saphirgrau, Achatgrau und Anthrazit zu bekommen. Die Arbeitsplatte in Kernbuche sorgt für einen schönen Kontrast.

Miele



Immer besser

DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.AT/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary

Leicht // REGALE
Als perfekte Fortführung des Küchenbereichs verschmilzt der Wohnraum sowohl optisch als auch funktional mit dem Ambiente. Ein durch Regale und Schränke untergliedertes Element kommt als architektonischer Raumteiler gekonnt zum Einsatz: Es ermöglicht sichtbare Blickachsen in beide Bereiche und schafft so kommunikative Verbindungen im Raum.







next125 // VITRINE
Ein Blickfang für jeden Raum: die filigrane Vitrine mit satinierten Glasböden und zwei praktischen Schubladen. Die integrierte Beleuchtung sorgt bei abendlicher Stimmung für eine besondere Atmosphäre.

Vivari // WOHNREGALE
Fronten kreieren den Look, nicht nur in der Küche. Für eine unverwechselbare und durchgängige Linienführung von der Küche in den Wohnbereich, mit garantiert großer Planungsvielfalt.



WIE AUS EINEM GUSS

MIT KÜCHENMÖBELN RÄUME VERBINDEN

RÄUME OPTISCH UNTERBRECHEN, SCHÖNE DINGE PRÄSENTIEREN. DIE HEUTIGEN KÜCHENMÖBELPROGRAMME SIND VIELSEITIG UND FLEXIBEL: EINSCHUBTÜREN, REGALE ALS TRENNWÄNDE, BÜCHERREGALE, TV-MÖBEL – DIE MÖGLICHKEITEN SIND GRENZENLOS.

next125 // BÜCHERREGAL
Lebensräume als Ganzes sehen und entsprechend Design mit Funktion in Einklang zu bringen. Das raumhohe Regal korrespondiert mit den Materialien und Farbtönen der Küche und ergänzt damit das Gesamtbild. Gleichzeitig dient es als leichter, optischer Raumteiler Richtung Wohn- und Esszimmer.





next125 // EINSCHUBTÜREN-SCHRANK
Der Einschubtürenschrank versteckt nicht nur die Küche, sondern ist gleichzeitig architektonischer Blickfang im Raum. Die Falttüren öffnen sich durch Antippen und verschwinden durch leichtes Anschieben.

UNTERSCHRANK

Die Innenauszüge als zweite Ebene eines Auszugs bieten noch mehr Übersichtlichkeit und sorgen zugleich für ein ruhiges Frontbild.



Foto: Leicht

HINTER DEN GESCHLOSSENEN FRONTEN ERKENNEN WIR DIE WAHREN QUALITÄTEN EINER KÜCHE. ANSTELLE VON EINFACHEN TABLAREN IN OBER- UND UNTERSCHRÄNKEN ERWEISEN SICH DIE HEUTIGEN INNENAUSSTATTUNGEN ALS WAHRE STAUWUNDER. JEDE SCHUBLADE, JEDER SCHRANK IST INDIVIDUELL UND BIS INS DETAIL GEPLANT.



Foto: Ballerina

Eine besonders raffinierte Idee ist das „TakeAway"-System. Hier können die Auszüge einzeln entnommen werden und lassen sich überall einsetzen. So überzeugend vereinen sich Ästhetik und Funktionalität.

MOBILE AUSZÜGE

AUFGERÄUMT

AUCH HINTER DEN KULISSEN

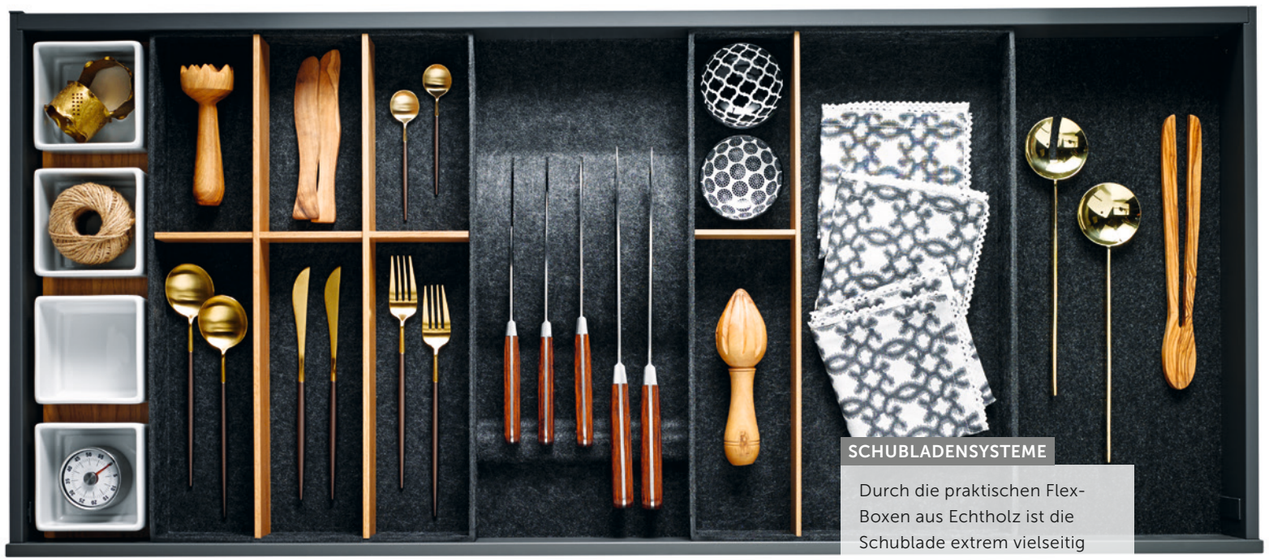


Foto: next125

SCHUBLADENSYSTEME

Durch die praktischen Flex-Boxen aus Echtholz ist die Schublade extrem vielseitig und flexibel. Stapelbar und verschiebbar, nehmen sie selbst kleinste Dinge auf.

ECKSCHRANKLÖSUNG

Bei den sogenannten LeMans-Auszügen lässt sich der komplette Inhalt vor den Schrank drehen. Diese Form mit den angepassten Tablaren ist vor allem bei den Eckschränken sehr beliebt.



Foto: Bauformat



Foto: Ballerina

Vollauszüge machen die ohnehin schon perfektionierten Schubladen und Auszüge noch besser einsehbar und zugänglich. So erreicht man bequem selbst die hintersten Schrankbereiche.

UNTERSCHRANKAUSZÜGE

Manche Küchenkäufer können sich schlecht vorstellen, was man aufgrund einer intelligenten und kompetenten Planung der Schrank- und Schubladen-Innenleben alles unterbringen kann. Nirgendwo ist Platz so wertvoll wie in der Küche. Das gilt für größere wie für kleinere Küchen. Je kleiner jedoch der Raum, desto kreativere Lösungen sind gefordert. Jede Ecke und jeder zur Verfügung stehende Platz will ausgenutzt werden. Eine schöne und clevere Innenausstattung ist gefragt, bei der jedes Objekt seinen festen Platz hat und hochfunktionale Bewegungsabläufe garantiert sind.

Ein klassisches Beispiel sind die Apothekerauszüge. Die Stauraumphänomene für Lebensmittelvorräte gibt es in den verschiedensten Höhen- und Breitenmaßen. Beim Öffnen zeigt sich der gesamte Schrankinhalt und gewährt nicht nur einen vollen Überblick, sondern auch einen schnellen Zugriff auf den gesamten Vorrat von zwei Seiten aus. Einen weiteren Komfortgewinn bieten die von drei Seiten zugänglichen Schrankauszüge, meist in der Höhe anpassbaren Tablaren.

Wer mit modernen Schubladensystemen arbeitet, hat das Staugut sofort im Blick. Und gewinnt auf gleichem Raum mehr Platz. Größtmögliche Gestaltungsfreiheit bieten Boxen in unterschiedlichen Maßen und flexibel verschiebbare Einteilungssysteme. So lassen sich Bestecke sortiert, Gewürze aufgereiht und Küchenhelfer sorgfältig verstauen.

Um keinerlei Platz in Küchenecken zu verschenken, bieten sich Eckschränke an, bei denen sich den Nutzern der gesamte Inhalt auf dem sogenannten LeMans präsentiert. Töpfe, Schüsseln, Siebe, Mixgeräte etc. stehen rutschfest auf höhenverstellbaren Tablar-Auszügen, die komplett aus dem Eckschrank herausschwenken. Eine praktische Erfindung sind zudem Hubsysteme in Unterschränken. Auf Knopfdruck bringen sie das in den Schranktiefen aufbewahrte Staugut auf die individuell angepasste Arbeitshöhe.

Elektrische Bewegungsunterstützung für Oberschränke mit Klappen bieten hohen Komfort. Selbst breite Klappen lassen sich mühelos öffnen, in jeder gewünschten Position stoppen und sanft und leise schließen.

Für jede bevorzugte Stilwelt stehen faszinierende Möglichkeiten zur Verfügung, das Innenleben ganz nach dem eigenen Geschmack zu gestalten.
Ob Aluminium, Hölzer – zum Beispiel helle oder dunkle Eiche – oder Kunststoff, das Design hinter den Küchenfronten lässt sich stets elegant auf die Oberflächen der Möbel abstimmen.


Foto: ewe

HOCHSCHRANKAUSZÜGE

Ergonomisch optimiert: Die Vorrats-Etagenauszüge bieten einen bequemen Zugriff auf die eingelagerten Lebensmittel.


Foto: ewe

APOTHEKERSCHRANK

Die meist schmalen Hochschränke mit Vollauszug sind ideale Vorratslager, weil sie von beiden Seiten zugänglich sind, sodass man jederzeit einen guten Überblick hat und gleichzeitig bequem auf die Lebensmittel zugreifen kann.

OBERSCHRANK MIT KLAPPE

Wandschrank SlightLift: ein stylishes System kombiniert mit faszinierender Beleuchtung. Jeden Tag eine neue Möglichkeit. Mit dem Red Dot Design Award ausgezeichnet.


Foto: Häcker


Foto: Vivari

OBERSCHRANK MIT LAMELLEN

Wandschrank Climber mit Glaslamellen: schimmerndes Glas und elegante Bewegung. Eine leichte Berührung an der Unterseite des Korpus genügt und die Lamellen gleiten sanft nach oben.


Foto: Vivari

JALOUSIENSCHRANK

Puristen lassen Küchengeräte und andere Utensilien gerne hinter den blickdichten Lamellen des Jalousienschranks verschwinden. Ein echtes Lieblingsteil, das in mattem Schwarz einen Industrie-Charme versprüht.

SCHRANKSYSTEM

Kein anderer Küchenschrank bietet so viel Stauraum wie der durchgängige Hochschrank. Bei dieser Ausführung lässt sich sogar die Tür als Stauraum nutzen – wie bei jedem Kühlschrank üblich.


Foto: Leicht



Foto: Franke

DIE ARBEITS PLATTE



Foto: Strasser



Foto: Lechner



Foto: Lechner

WELCHES MATERIAL IST DAS RICHTIGE?

BEI ARBEITEN RUND UMS KOCHEN IST BESONDERS DIE KÜCHENARBEITSPLATTE GEFRAGT. DESHALB MUSS SIE ROBUST SEIN: GEGEN HOHE TEMPERATUREN, FETTE, ÖLE, SÄUREN, SCHLÄGE UND GELEGENTLICHE AUSRUTSCHER MIT DEM MESSER. SCHON ALLEIN AUFGRUND IHRER OBERFLÄCHENGRÖSSE IST SIE EIN AUFFÄLLIGER BLICKFANG, DEREN ARCHITEKTONISCHE AUFGABE ES IST, KÜCHENMÖBEL UND WOHNMÖBEL IN EINEM SPANNENDEN KONTRAST MITEINANDER ZU VERBINDEN.



Foto: Strasser

Die Auswahl beständiger Werkstoffe für die Küche ist groß: Hochwertiger Edelstahl wie es die Profis zum Vorbereiten und Kochen bevorzugen oder extra mattes Oberflächenmaterial, wie es der superpflegeleichte und sehr widerstandsfähige Fenix ist, ein Hightech-Schichtstoff mit spezieller Oberflächenveredelung auf der Basis von Nano-Technologie. Markanter Echtbeton oder preisgünstigere Beton-Optik. Uralter Naturstein wie beispielsweise Granit und Schiefer, jeder ein Unikat. Matt schimmerndes oder hochglänzendes Glas, anmutige Keramik, großartiger Quarzstein oder hochwertiger Mineralwerkstoff, schön wohnlich. Und natürlich echtes Massivholz oder eines der faszinierenden Holz-Dekore, die sogenannten Holz-Nachbildungen.
Angesichts der vielen beeindruckenden Materialien, ihren angenehmen Produkteigenschaften und der großen Dekorvielfalt ist es gar nicht so leicht, sich für das eine oder andere Material oder Dekor zu entscheiden. Letztlich ist dies auch eine Preisfrage. Bei individuellen, maßgeschneiderten Planungen übernehmen Küchenspezialisten, Architekten und Designer diesen wichtigen Part, zumal einer Arbeitsplatte schon allein aufgrund ihres großen Oberflächenanteils in der Küche auch eine entscheidende optische und gestalterische Funktion zukommt. Angefangen bei den Farbstellungen und Plattenstärken – manche Küchenkäufer bevorzugen eine feine, filigrane Platte, andere eine eher markante Optik oder auch eine interessante Kombination aus beidem – bis hin zu den Arbeitsplattenkanten, zum Beispiel im harmonischen Dekorverbund oder farblich kontrastierend.
Ästhetisch, pflegeleicht und widerstandsfähig sind heute alle Arbeitsplatten. Glatte, porenlose, sehr robuste oder speziell versiegelte Oberflächen sorgen dafür, dass die neuen Küchenarbeitsplatten zudem hygienisch sowie unempfindlich gegen Fingerabdrücke und Abrieb sind, wie beispielsweise bei Edelstahl oder Hightech-Werkstoffen mit besonders harten und robusten Oberflächen.
Sollte auf der neuen Küchenarbeitsplatte einmal ein Malheur passieren, so ist das in der Regel kein großes Problem, denn die meisten kleineren Macken, Flecken und leichteren Kratzer lassen sich durchaus selbst beseitigen. Und wenn nicht, hilft der Küchenspezialist gerne weiter.

Pain Paillasse
Mehr als nur ein Brot

Die Traumkarriere beginnt mit einem Zufall

Langsam geknetet, lange geruht, von Hand geformt – der Teig des Pain Paillasse® erfordert ein einzigartiges handwerkliches Know-how. Seine charakteristische gedrehte Form ist ein Zeichen der Herstellung nach alter Art von Bäckerhand.



Herrliche Brote, handwerklich gefertigt, mit knuspriger Kruste, locker-luftiger Krume und dem einmaligen Geschmack. Wir sprechen vom „Grand Cru" unter den Broten mit dem klangvollen Namen Pain Paillasse – das französische Wort für Strohsack – und blicken auf die sagenhaft anmutende Geschichte einer Brotidee.

Bäckermeister Aimé Pouly, Erfinder des einzigartigen Rezepts, nach dem das legendäre Pain Paillasse® gebacken wird.





Wir schreiben das Jahr 1993. In der kleinen Genfer Backstube des Bäckermeisters Aimé Pouly fertigt ein Geselle ein etwas sonderbar geformtes Brot. Der Chef tadelt seinen Mitarbeiter sogar dafür. Warum auch immer nimmt er das Brot trotzdem mit nach Hause – und findet beim Kosten den wunderbaren Geschmack und die einzigartige Konsistenz, die er aus seiner Jugend kannte. Ab diesem Zeitpunkt war Aimé Pouly beseelt von der Idee, aus diesem Brot etwas Besonderes zu machen. Er tüftelte intensiv, um das Rezept zu optimieren.
Dann endlich war es so weit. 1997 ließ Aimé Pouly sein Brotrezept patentieren, was vor ihm noch kein anderer Schweizer Bäcker machte. Mit dem Patent kam der Erfolg. Schon zwei Monate nach der Lancierung war das von ihm sogenannte Pain Paillasse ganz oben auf der Brothitparade.



Heute backen Bäcker in Österreich und vielen weiteren Ländern ihr Pain Paillasse als Lizenznehmer.
Aus dem armen Waadtländer Bauernsohn, der mit zwölf Jahren für eine Bäckerei mit dem Fahrrad Brote austrug und damit ein Zubrot für seine Familie verdiente, wurde mit dem Erfolg des Pain Paillasse bald ein richtiger „Directeur Général".
Und dank des Erfolgs konnte sich Aimé Pouly endlich auch sein Hobby mit teuren Autos leisten. Übers Wochenende stieg er gerne in seinen „Pain-Paillasse-Porsche" und fuhr Autorennen in halb Europa. Er wagte zu behaupten, wenn jeder seiner Mitarbeitenden im Alltag so konzentriert arbeiten würde wie ein Rennfahrer auf der Rennstrecke, um Zehntelsekunden kämpfen würde, dann wäre der Erfolg seines Unternehmens noch viel größer.



Traditionell und handgemacht
Die Zutaten des Paillasse-Teigs sind Weizenmehl, Malz, Wasser, Salz und natürliche Hefe. **Das Geheimnis besteht darin, viel Wasser und wenig Sauerteig zu nehmen.** Deshalb lässt man den Teig lange aufgehen – 24 bis 40 Stunden, je nach Wetter. Der Bäcker braucht insgesamt **drei Tage, um ein Pain Paillasse® herzustellen.** Geformt zu einem verdrehten Pariserbrot, wird das Brot meist in einem Holzofen gebacken.



Die besonders lange Gärzeit bewirkt einen Abbau von Stärke und Zucker. Dieser Stärkeabbau erlaubt es, beim Backen bis zu zweimal mehr Wasser aufzunehmen als beim klassischen Brot. Deshalb hat das Pain Paillasse® eine ungewöhnlich feuchte Krume und kann deswegen gut mehrere Tage aufbewahrt werden.

Der hohe Gehalt an umgewandeltem Zucker bewirkt eine Bräunung der Kruste, die dem knusprigen Paillasse seinen **unvergleichlichen Geschmack** verleiht.

Dank der Gärung von mindestens 24 Stunden entwickelt sich eine riesige Palette aus mehr als **80 verschiedenen Aromen**, die dem Pain Paillasse® seinen einzigartigen Geschmack verleihen.





Die Saison-Brote
Die Paillasse-Grundteige (Hell, Dunkel, Rustick und Ur-Dinkel) können beliebig, je nach Saison, variiert werden.





2009 erhielt Aimé Pouly den vom Beratungsunternehmen Ernst & Young verliehenen Preis „Entrepreneur of the year" und zugleich den Preis „Master Entrepreneur" für sein Lebenswerk. Auch nach seinem Tod im Jahr 2011 leben das Pain Paillasse und sein Name erfolgreich weiter.

Fotos Brote: Yves Roth
Foto Sandwich: openroom.ch



Original

Dank der Original-Rezeptur
wird das Brot
besonders schmackhaft
und bekömmlich



Das Pain Paillasse® steht für **Natürlichkeit und Handwerkskunst!** Das seit seiner Patentierung im Jahr 1997 unveränderte Geheimrezept wurde von Aimé Pouly erfunden. Seit 2005 wird das Pain Paillasse® auch in Österreich nur von Qualitätsbäckern vertrieben. **Wer auf der Suche nach diesem einzigartigen Brot eine Lieferadresse benötigt,** kann sich unter www.office@paillasse.at an das Management in Österreich wenden.

SIEMENS

Ein Kochfeld,
das Gerüche anzieht.
Und die Blicke sowieso.

Ein innovatives Induktionskochfeld kombiniert mit einem leistungsstarken Dunstabzug: Das inductionAir Plus garantiert Ihnen in Ihrer Küche jederzeit frische Luft und maximale Flexibilität. Noch nie war es so leicht, als perfekter Gastgeber in Erinnerung zu bleiben. **siemens-home.bsh-group.com**

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

AN DER QUELLE

SPÜLEN UND ARMATUREN

Franke // URBAN
Die Armaturenmodelle in Schwarz matt vermitteln subtile Eleganz in puristisch modernem Interieur. Gepaart mit zeitlos minimalistischem Design setzen sie ein markantes Statement in jeder Küche. Besonders pflegeleicht ist die Optik obendrein, Flecken fallen weit weniger auf als bei glänzenden Oberflächen.



Blanco // EVOL-S PRO SODA & FILTER
Still, medium oder sprudelnd, noch dazu gefiltert und direkt aus dem Wasserhahn? Genau diesen Komfort bringt das Armaturensystem in die Küche. Mehr noch: Nicht nur die Wassermenge lässt sich nach einer vordefinierten Skala einstellen, sondern auch die Temperatur des gefilterten Wassers.



IN DER KÜCHE SIND SPÜLE UND ARMATUR DER ORT, WO WASSER IN GROSSEN MENGEN FLIESST. DAS KOCHEN BEGINNT UND ENDET AN DER SPÜLE. GUTE QUALITÄT UND EIN GUTES DESIGN SIND AUSSCHLAGGEBEND. DENN BEI DEN HEUTIGEN SPÜLEN GEHEN TECHNOLOGIE UND ÄSTHETIK HAND IN HAND.

Küchenspülen dienen als multifunktionale Wasser- und Reinigungsstellen und werden von Geschirrspülern unterstützt – jedoch keinesfalls ersetzt. Neben dem Reinigen von großen Töpfen, Pfannen, Blechen und sensiblen Teilen wie teuren Weingläsern oder besonderem Besteck, spielt auch die Reinigung frischer Lebensmittel wie Obst, Gemüse oder Salat eine große Rolle. Gerade weil so viele Küchenarbeiten an der Spüle stattfinden, sollte auf deren Planung und die ergonomische Gestaltung ein besonderes Augenmerk gelegt werden. Dazu gehören die Armatur ebenso wie ein intelligent konzipiertes Spülen-Zubehör. Auch die Form-, Material- und Farbvielfalt auf dem Markt der Küchenspülen ist alles andere als langweilig. Zum klassischen Edelstahl gesellen sich immer öfters Keramik, Granit oder Kunststein. Hinzu kommen herstellereigene Verbundwerkstoffe, welche mit einzigartigen Besonderheiten



Blanco // ETAGON 6
Ein besonderes Highlight für Perfektionisten und Design-Liebhaber ist das Silgranit-Becken als Black Edition: Das ist Ton-in-Ton-Optik pur. Alle sichtbaren Funktionselemente (Zugknopf, C-overflow und InFino Ablaufsystem) sind konsequent in Schwarz gehalten.

glänzen. Keramikspülbecken sind flecken- und kratzunempfindlich. Trotz der seidig glatten Oberfläche ist Keramik hitze- und säurebeständig. Wie Edelstahl sind auch Keramikspülen sehr pflegeleicht und ein wirklich schöner Hingucker in der Küche. Bei Küchenspülen aus Granit-Verbundwerkstoffen wie zum Beispiel Fragranit und Silgranit (herstellereigene Bezeichnungen von Franke und Blanco) muss man bezüglich der Haltbarkeit, Hygiene und Hitzebeständigkeit keine Kompromisse eingehen. Bei Farben und Oberflächen ist die Kombination dunkel und matt – dies vorwiegend in Schwarz – im Trend. Zudem trifft man immer öfters auf Armaturen in Kupfer und Gold.



HKT // BIELA
Die Cristadur-Unterbauspüle präsentiert sich in einer seidig anmutenden Premium-Oberfläche, die Aufsehen erregt. Diesen wertigen Charakter kann man fühlen, sehen und auch ein Küchenleben lang genießen. Der nützliche Abperl-Effekt sorgt dafür, dass Schmutz nicht anhaften kann. Für die Spüle gibt es 15 Jahre Garantie.



HKT // STELO SEMI PRO
Küchenarmatur mit Stil: Das ausgefallene Design ist eine Besonderheit, die sich nicht an gängigen Trends orientiert, sondern andere Lösungen findet, um die Küchenarmatur in ein Highlight im Raum zu verwandeln. Ein sanft um 360 Grad schwenkbarer Rohrauslauf gehört dabei zu den besonderen Merkmalen.



Blanco // SILGRANIT-SCHWARZ
Die Spüle überzeugt nicht allein optisch. Der intensive Farbton trägt die Pflegeleichtigkeit, Robustheit und angenehm steinig-seidige Haptik von Silgranit in sich. Der Erhalt der Oberfläche ist auch bei intensiver Nutzung dauerhaft gesichert.

Die Digitalisierung zeigt sich an einer berührungslosen Armatur mit integriertem Sensor. Oder Armaturen mit einzigartigen Trinkwassersystemen. Erfrischend kalt oder spritzig sprudelnd. Die Multifunktionstalente lassen sich ganz einfach und intuitiv per Touch-Funktion bedienen. Die gewünschte Wasserart und die richtige Wassermenge regelt eine intelligente, elektronische Steuerung im Innenleben der Armatur – für einen ressourcensparenden und nachhaltigen Umgang mit dem Thema Trinkwasser.

Für eine deutlich verbesserte Trinkwasserqualität sorgen Armaturen mit den neu entwickelten Filtertechnologien. Diese reinigen das Wasser einfacher, schneller und zuverlässiger als je zuvor. Mehrstufige Filterprozesse entfernen 99 Prozent der Bakterien, Viren, Mikroplastik, Rost, Chlor, Gerüche, Hormone sowie Medikamentenrückstände aus dem Leitungswasser. Für einen frisch gefilterten Genuss.

Systemceram // KARA 57
Elegante Optik: Die vordere und hintere Beckeninnenseite ist direkt unterhalb des Spülenrandes nach innen/unten leicht abgeschrägt. Es steckt aber auch eine Funktion dahinter: Mit Hilfe von verschiedenen Einlegeelementen lässt sich damit schnell, einfach und flexibel eine zweite Ebene im Spülbecken schaffen.



GESCHIRRSPÜLER



Miele // G 5000 SL
Mit nur 45 Zentimetern Breite bietet die neue Geschirrspüler-Generation eine Reihe hochwertiger Komfortmerkmale, die bislang den größeren Geräten vorbehalten waren – für höchsten Beladungskomfort, beste Performance und natürlich vernetzt.

Passend zu den offenen Wohnküchen, sind die heutigen Geschirrspüler meist vollintegriert und machen sich im geschlossenen Zustand hinter den Möbelfronten komplett unsichtbar. So ergibt sich ein harmonisches Frontenbild. Die Einstellungen erfolgen beim vollintegrierten Modell über eine Bedienblende mit (Touch-)Display, die sich innen an der Oberkante der Gerätetür befindet. Die meisten neuen Geschirrspüler sind auch per Mobile und App steuerbar. Nebst einem ressourcenschonenden Umgang mit Energie und Wasser liegt der Fokus auf Schnelligkeit, innovative Funktionen und perfekte Trocknungsergebnisse. Extrem sparsame Modelle arbeiten dank sensorgesteuerter Automatikprogramme besonders nachhaltig. Soll eine volle Beladung in Rekordzeit fertig sein, besteht die Wahl zwischen verschiedenen Schnell- und Kurzprogrammen.

Integriert oder frei stehend, in 60-cm-Breite oder in 45-cm-SlimSize. Normal oder hoch eingebaut. Dekorgleich mit den Möbelfronten oder als Blickfang in Edelstahl. Mit vielen Komfortfunktionen ausgestattet, besonders ressourcenschonend, zeitsparend, flüsterleise und zugleich noch WLAN-fähig: Die neuen Geschirrspüler sind wahre Multitalente.



Neff // GESCHIRRSPÜLER
Mehr Flexibilität als je zuvor. Die dritte Ebene des Geschirrspülers bietet viel Freiheit durch den Flex-Korb und die Flex-Besteckschublade. Tauschen nach Wunsch ist kein Problem. Das wunderbar vielseitige neue Design, auch der unteren Körbe, bietet viel Platz für Töpfe.



Zahlreich sind auch die innovativen Ausstattungsdetails. Sie sorgen für einen hohen Grad an Ergonomie und Komfort. Das kann alles sein, was den Rücken entlastet, wie beispielsweise ein höher eingebauter Geschirrspüler. Oder ein Einbaugerät, bei dem der untere Spülkorb mittels eines Hebemechanismus zum Be- und Entladen auf Hüfthöhe angehoben wird. Auch ein sanftes Gleiten der Spülkörbe sowie Premium-Geschirrkörbe mit gedämpftem Selbsteinzug erhöhen den ergonomischen Komfort. Ebenso eine Rund-um-Ausleuchtung des Innenraums mittels LED. Bei vollintegrierten Modellen wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Spülgangs auf den Küchenboden projiziert. In offenen Wohnküchen punkten vor allem die superleisen Modelle. Praktisch: eine automatische Dosierung. Die optimale Menge des Pulvergranulats ergibt sich dabei programmabhängig – der Start zu einem selbst vorgegebenen Zeitpunkt. Und bei Bedarf kann das Ganze auch per Smartphone/Tablet und App von unterwegs aus gestartet werden.

STILL. MEDIUM. PRICKELND.









BLANCO UNIT

Drei Stufen. Erfrischend Smart.

Einfach auswählen, aufdrehen und die Lieblingserfrischung genießen. In genau der richtigen Menge und Temperatur. Einfach genau nach Ihrem Geschmack. Dank der BLANCO EVOL-S Pro Soda & Filter brauchen Sie weder Kisten schleppen, noch in ein extra Sodagerät investieren. Mit dem BLANCO Soda-Trinkwassersystem als Eckpfeiler der BLANCO UNIT verfügen Sie im Herzen Ihrer Küche über einen stilvollen Platz zum Trinken, Vorbereiten und Reinigen. **Mehr über das BLANCO Soda-Trinkwassersystem auf www.blanco.at**

Trinken Vorbereiten Reinigen

BLANCO

KÜCHENMÖBEL können mehr!

WOHIN MIT HAB UND GUT? WIR STELLEN IHNEN CLEVERE LÖSUNGEN FÜR DIE GARDEROBE, DIE SPEISEKAMMER, DEN HAUSWIRTSCHAFTSRAUM, DAS BAD UND DIE ANKLEIDE VOR, DIE FÜR ORDNUNG SORGEN. ALLES AUS EINER HAND, NÄMLICH VOM KÜCHENSPEZIALISTEN. UND SO EINFACH GEHT'S!

ANKLEIDE



Ein kleiner Luxus und der Traum vieler: die Ankleide. Intelligente Module und praktische Detaillösungen passen sich jeder Raumgröße an. Mit der richtigen Planung und dem Know-how des Küchenspezialisten entstehen wahre Stauraumwunder, die auf stilvolle Weise Ordnung ins Leben bringen.



BAD



Wenn erstklassige Qualität und exzellentes Design von der Küche ins Bad wandern, dann entstehen großartige Resultate. Um sich im Bad wohlzufühlen, sollte es nicht nur auf den ersten Blick perfekt sein – die Details im Innern der Möbel entscheiden. Es gibt die passende Lösung für jeden Raum, ob groß oder klein.





GARDEROBE


Foto: Vivari


Foto: Schüller

Die Garderobe beherbergt Jacken, Mäntel, Schuhe, Schirme, Mützen, Schulrucksack, Hundeleinen und nimmt uns beim Heimkommen auch sonst den ersten Ballast ab. Kein Wunder also, dass clevere Lösungen her müssen, die viel versprechen und viel halten. Und da auch die Garderobe mit Küche und Wohnraum zu einer Einheit verschmilzt, muss sie sich von ihrer schönsten Seite zeigen.


Foto: Schüller


Foto: Logic

HAUSWIRTSCHAFTSRAUM

Moderne Wohnungen und Häuser besitzen oftmals keinen Keller mehr. Wo wird gewaschen, gebügelt und gelagert? Was gebraucht wird, ist ein perfekt geplanter Arbeitsbereich für Wäschepflege, Reinigung, Bevorratung und Recycling. Die Lösung heißt: individueller und multifunktionaler Hauswirtschaftsraum.

SPEISEKAMMER

Lebensmittel und Vorräte ordentlich und übersichtlich zu lagern, ohne gleichzeitig die wohnliche Optik des Raumes zu beeinflussen. Das schafft man mit einer separaten Speisekammer. Sie ist – und sei sie noch so klein – Gold wert.


Foto: Schüller

Et voilà...

Der frische ruhige Ton „Meringue” ist die neueste Ergänzung in der Farbpalette der gusseisernen Bräter. Der klassische Elfenbeinton lässt sich nach Belieben mit einer durchdachten Auswahl an schönen Produkten kombinieren.
Le Creuset

...lauter Schönheiten zum Kochen und für den gedeckten Tisch.



Natürlich, ursprünglich und mit besonderer Haptik. Das ist „Manufacture Rock”. Der handwerkliche Stil in Form des matt-strukturierten Porzellans in Schiefer-Optik macht die Kollektion zu etwas ganz Besonderem. Die charaktervollen Oberflächen und ausdrucksstarken Formen des Geschirrs veredeln jede gedeckte Tafel.
Villeroy & Boch



Der von Jim Hannon-Tan entworfene Nussknacker „Sweetheart” ist eine Hommage an die australische Tierwelt, insbesondere an das Krokodil. Alessi



Die Elektrogeräte der Serie „Plissé” mit ihren markanten Falten sind von der Mode der 50er- und 60er-Jahre inspiriert. Die nützlichen Objekte, von einer klar definierten Ästhetik geprägt, sind echte Skulpturen für jede Küche. Alessi



Jedes Stück ist ein Unikat. In der größten Keramikmanufaktur Mitteleuropas wird das Geschirr von Hand gefertigt und bemalt. Alle Geschirrteile werden mit einer einzigartigen Kunsthandwerkstechnik, dem Flammen, hergestellt – dies seit 300 Jahren. Gmundner Keramik





Das Design von „Sphinx" verweist auf die Prinzipien des Bauhauses. Aber doch anders. Die weiterentwickelte Ästhetik macht das Besteck zu einer Ikone der Moderne. Robbe & Berking

Walnussholzgriff kombiniert mit einem robusten Edelstahlrahmen: Die Reiben der „Master Serie" bescheren unvergleichliche Ergebnisse. Die Klingen schneiden die Lebensmittel rasiermesserscharf, sodass die natürlichen Aromen erhalten bleiben. Microplane





Die Form „Junto" verbindet auf innovative wie spielerische Weise Menschen und ihre Liebe für gutes Essen aus aller Welt. Subtil verschmelzen feines Porzellan, sinnliche Keramik und warmes Holz miteinander und erlauben ungeahnte Kombinationen für jede Esskultur. Rosenthal

„Kunstvoll

Designikonen für den originellen Tisch



Die feinen Steaks schneiden wie Butter: Das wie ein Fächer geformte Steakmesser verfügt über einen besonderen Wellenschliff, für ein leichtes Schneiden ohne großen Kraftaufwand. So wird das Fleisch im Handumdrehen von Sehnen, Fett und Co. befreit. Hepp



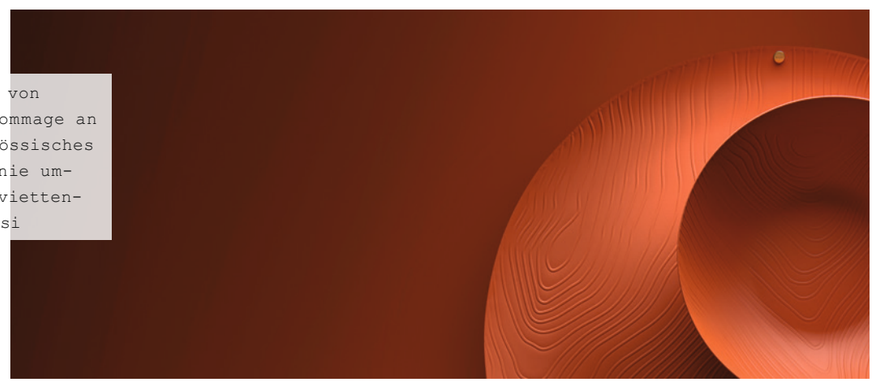
Skandinavischer Pottery-Charme: Die Steingut-Kollektion Lave lässt durch eine spezielle Glasur unterschiedliche Farbnuancen entstehen. So wird jedes Stück zu einem einzigartigen Kunstwerk. Villeroy & Boch

Zeitlos

Klassisch, poetisch oder modern – die unbegrenzte Wahl für eine schöne Tafel



Inspiriert vom Grau der Berge ist das „Mesh Mountain" eine farbliche Ergänzung der Bestseller-Kollektion Mesh. Neben Forest, Aqua, Walnut und Cream zeigt sich das Mountain mit einer kraftvollen wie zeitlosen Grau-Nuance. Rosenthal



Die Tischkollektion „Veneer" von Patricia Urquiola ist eine Hommage an ein ausgezeichnetes, zeitgenössisches und zeitloses Design. Die Linie umfasst Schalen, Tabletts, Serviettenhalter und Küchendosen. Alessi

Bauknecht
Für mich und mein Zuhause



FÜR ECHTE GESCHMACKSENTDECKER
Die neuen Backofenserien von Bauknecht wecken die Lust aufs Kochen auf vielfältige Art.
Erleben Sie maximale Flexibilität für außergewöhnliche Ergebnisse.
Mit Geräten, die sich den Bedürfnissen des Benutzers anpassen und richtig mitarbeiten, statt Arbeit zu machen.



INDUKTIONSKOCHFELDER MIT ACTIVE COOK MODUS
Ihr persönlicher Kochassistent auf den Sie sich verlassen können.
Mit den neuen Induktionskochfeldern mit Active Cook Modus können Sie Ihr kulinarisches Talent voll entfalten.
Das interaktive Bedienfeld leitet Sie Schritt für Schritt durch die Zubereitung im ausgewählten Kochprogramm.

Siemens // STUDIOLINE
Reduziertes Erscheinungsbild. Die hochwertigen Modelle überzeugen nicht nur Puristen. Blenden, Griffe und Glastüren in blackSteel-Design geben der Küche ein elegantes Gesamtbild.



BESTE KOCHERGEBNISSE GARANTIERT

IN DEN LOCKDOWN-ZEITEN HABEN VIELE VON UNS DAS KOCHEN NEU ENTDECKT. ALLEIN, ZU ZWEIT ODER GEMEINSAM IN DER FAMILIE. KOCHEN WIE EIN PROFI? WIR KOMMEN DEM IMMER NÄHER, DANK MODERNER GERÄTE MIT UNZÄHLIGEN AUTOMATIK-FUNKTIONEN. DIESE ÜBERNEHMEN NACH UND NACH MEHR VERANT-WORTUNG IN DER KÜCHE, DAMIT ALLES ZEITGLEICH AUF DEN PUNKT GENAU ZUBEREITET IST.







Miele // GENERATION 7000
Elegantes Design und top Technik verbindet die Designlinie VitroLine in der Farbe Graphitgrau. Mit der gezielten Zugabe von Feuchtigkeit gelingt Brot besonders locker und bekommt eine krosse Kruste. Auch Fleisch wird zart und saftig. Die Dampfstöße lassen sich manuell zum gewünschten Zeitpunkt auslösen sowie zeitlich vorprogrammieren.

DESIGN & TECHNIK

Ein vielfältiges Lebensmittelsortiment gehört heutzutage ebenso zur modernen Küche, wie die Annehmlichkeiten neuer Geräte. Diese sind multifunktionale Alleskönner, hocheffizient und leise – damit die Lieblingsmusik im Hintergrund nicht untergeht –, sie haben eine hochsensible Sensorik und viele automatische Einstellungen. Diese machen beispielsweise ein manuelles Nachregulieren überflüssig und bereiten Speisen schonend und sicher zu. Hinzu kommen übersichtliche und gut lesbare FullTouch-Displays mit Klartextanzeigen, selbsterklärende Screen-Funktionen, Piktogramme und Step-by-Step-Anleitungen oder Signaltöne für eine optimale Abfolge der einzelnen Zubereitungsschritte bis hin zu App- und Sprachsteuerung.



AEG // STEAMPRO // STEAMBOOST
Die Multi-Dampfgarer fügen automatisch die richtige Dosis Dampf hinzu. Je nach gewählter Temperatur sorgt die regulierte Dampfintensität für perfekte Ergebnisse beim Dünsten, Schmoren, Backen oder Braten.

Neff // COLLECTION
Mit der einzigartigen Entwicklung SeamlessCombination können zwei Geräte übereinander nahtlos zu einer stilvollen Einheit verbunden werden. Die seitlichen, durchgängigen Edelstahl-Lisenen sind jetzt auch in Graphite-Grey erhältlich.



KOCHFELDER



AEG // SENSEPRO
Auf den Punkt kochen und wertvolle Nährstoffe erhalten: Das intelligente Induktionskochfeld punktet mit dem kabel- und batterielosen Kerntemperatursensor.



Gorenje // KOCHFELD
Auch anspruchsvolle Gerichte entspannt kochen, das versprechen moderne Kochfelder. Dieses Gerät mit dem mittigen Abzug hat ein schlankes und modernes Design mit einer völlig flachen Oberfläche.

Das Kochen mit Induktion wird immer beliebter, weil es sicher, effizient, präzise und komfortabel ist. Die Hitze entsteht blitzschnell. Heiß wird allerdings nur der Boden und der Inhalt des Kochgeschirrs, nicht die Glaskeramikoberfläche. Intelligente Funktionen wie beispielsweise eine Kindersicherung oder die Stop-to-Go-Funktion – womit sich der Kochvorgang jederzeit unterbrechen lässt und anschließend ohne erneute Temperatureinstellungen sogleich wieder fortsetzt – machen das Kochen sicher und angenehm.

Zusätzlichen Komfort bringt ein Kochfeld mit flexibler Induktion. Hier lassen sich zwei und mehr Kochzonen zu extragroßen Kochflächen zusammenschalten. Will man wie die Profis mit verschieden hohen Temperaturen gleichzeitig kochen, braten, schmelzen, warmhalten, dann gibt es eine Funktion, die die Kochfläche hierzu einfach in drei Bereiche unterteilt.

Zu den Highlights zählt die Vollflächeninduktion. Bei diesen Kochfeldern gibt es überhaupt keine vorgegebenen Kochzonen mehr. Stattdessen nutzt man die ganze Glaskeramikfläche als ein XXL-Kochareal. Einfach die Pfannen und Töpfe aufsetzen, Anzahl, Position und Größe werden automatisch erkannt. Das unterschiedlich große Kochgeschirr kann dann darauf beliebig hin- und hergeschoben werden, da sich das Induktionskochfeld die eingestellten Leistungsstufen „merkt" und sie an die neue Position übernimmt.

Hilfreich sind die Koch- und Bratsensoren. Sie vermeiden ein Überkochen, Überhitzen oder Anbrennen der Speisen. Ebenso praktisch ist das Guided Cooking – ein sensorgesteuertes Kochen und Braten mit Automatikfunktionen, Vorschlägen zur optimalen Einstellung und Schritt-für-Schritt-Anleitungen auf dem Touch-Display. Oder per Smartphone/Tablet und eine der vielen Rezepte-Apps, wenn das Kochfeld smart beziehungsweise Connectivity-fähig ist. Es lassen sich auch verschiedene Betriebsarten miteinander kombinieren: Zum Beispiel ein Induktionskochfeld mit einem integrierten Gasbrenner. Oder man lässt sich mehrere schmale Module einbauen wie ein Induktions- oder Elektro-, Gas- und Teppan-Yaki-Modul – letzteres zum Zubereiten von Fleisch, Fisch, Gemüse und Desserts auf einer heißen Stahlplatte.



Küppersbusch // VARIOLINE
Das ultraflache Design aller hochwertigen Einzelelemente ist präzise aufeinander abgestimmt, sodass die unterschiedlichen Bausteine immer eine homogene, aber vor allem äußerst elegante Einheit zum Kochen ergeben.





Bosch // ACCENTLINE
Induktionskochfeld mit einer GlassProtect-Oberfläche in Carbon Black. Zum einen gibt es ein Modell mit zeitlosem ComfortProfil. Zum anderen ein flächenbündiges Modell zum nahtlosen Einbau in die Arbeitsplatte, beide in 80 cm Breite.

BACKÖFEN

Das Gleiche wie beim Kochen gilt fürs Backen und Garen. Auch dazu muss man weder ein Profi- noch versierter Hobbykoch sein, kann aber durch die intuitiv zu bedienende und selbsterklärende Hightech-Ausstattung zum Experten werden, wenn man das möchte. Zur Back-, Grill- und Garunterstützung gibt es Automatikprogramme und Download-Rezepte, deren ideale Einstellungen automatisch per Mobile und App direkt an den WLAN-fähigen Backofen gesendet werden.

Dass das Backen aller Art perfekt gelingt, dafür sorgt eine Sensorik. Sie misst permanent den Feuchtigkeitsgehalt im Gerät und passt den Backvorgang selbsttätig an. Eine ebenso feine Sache sind Bratenthermometer mit mehreren, hochempfindlichen Messpunkten. Sie ermitteln die Kerntemperatur im Innern, damit zum Beispiel ein Roastbeefbraten, feine Lachsfilets oder das Grill-Poulet top gelingen.

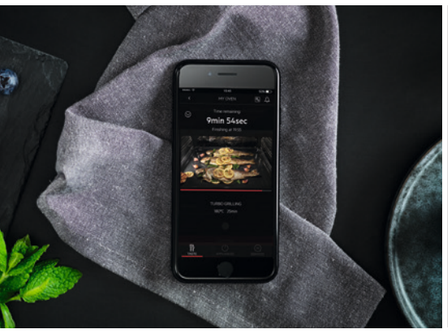
Ein Premium-Backofen mit künstlicher Intelligenz ausgestattet überwacht sogar sämtliche Back-, Brat- und Garvorgänge, passt Parameter wie Temperatur, Heizart und den Feuchtigkeitsgehalt im Backofen selbst an, merkt sich die Vorlieben ihrer Besitzer und kann zudem präzise berechnen, wann das Essen nach einem individuell zusammengestellten Rezept fertig ist.

Assistenzsysteme garantieren ein ganzheitlich digitales Kocherlebnis. Wie lange ein Gericht noch auf dem Kochfeld oder im Backofen benötigt, darüber kann man sich per Smartphone/Tablet und App oder anhand eines Sprachassistenten (zum Beispiel Alexa und Google) oder einer Smart Watch informieren lassen, wenn sie mit den neuen Hightech-Einbaugeräten verbunden werden. Auch lässt sich mit mobilen Geräten der Backofen von auswärts starten oder ausschalten. Und die Kamera im Backofen bringt Bilder auf das Smartphone – so kann man auch außerhalb der Küche bei Bedarf nachjustieren.

Nach dem Backen, Braten, Garen und Grillen sorgen Selbstreinigungsprogramme wie Pyrolyse, Hydrolyse und Katalyse dafür, dass die Garräume der Backöfen innen wieder blitzsauber sind.



AEG // MATT BLACK RANGE
Minimalistisch, hochwertig, zeitlos: Die Matt Black Range umfasst zwei Backöfen und zwei Kompaktbacköfen, die je nach Modell mit smarten Funktionen ausgestattet sind, sowie einen Einbau-Weinkühlschrank, einen Kaffeevollautomaten, eine Wärme- und eine Vakuumierschublade. Die einheitliche Materialität aller Geräte sorgt für höchste Flexibilität in der Küchengestaltung.



AEG // SMART
Die intelligenten und vernetzten Geräte sowie die My AEG Kitchen App bieten Hilfe, um das Beste aus den Gerichten herauszuholen. Wer möchte, kann mit der App auch Handbücher downloaden.



Oranier // DAMPFPLUS
Zehn Funktionen, sieben Beheizungsarten: Der Einbaubackofen mit zuschaltbarer Dampfunterstützung entpuppt sich als Alleskönner. Die Bedienfeldverriegelung macht das Gerät zudem kindersicher.

Bosch // ACCENTLINE
Die Serie in Carbon Black mit Backofen, Vakuumier- und Wärmeschublade, Dampfgarer, Mikrowelle und Kaffeevollautomaten verspricht eine einfache, intuitive Bedienung und perfekte Ergebnisse dank Sensorunterstützung.





Neff // SLIDE UND HIDE
Eine spezielle Dämpfungsmechanik sorgt dafür, dass die voll versenkbare Backofentür in einer seitlichen Kulissenführung stufenlos, leichtgängig und nahezu geräuschlos mit gedämpftem Softeinzug im Gehäuse verschwindet.



Gorenje // MASTERLINE
Die Einbaugerätelinie mit einem Pro Cook Modell, einem Kompakt-Einbau-Kombi-Dampfgarer mit Mikrowellenfunktion und einer Wärmeschublade fügt sich in jedes Ambiente harmonisch ein und erzeugt eine exklusive Atmosphäre.

Genial kombiniert.
Perfekt integriert.



Die neuen Accentline Kochfelder von Bosch mit GlassProtect-Oberfläche und integrierten Glas Dunstabzug.
Mehr dazu unter: **www.bosch-home.at**

BOSCH
Technik fürs Leben

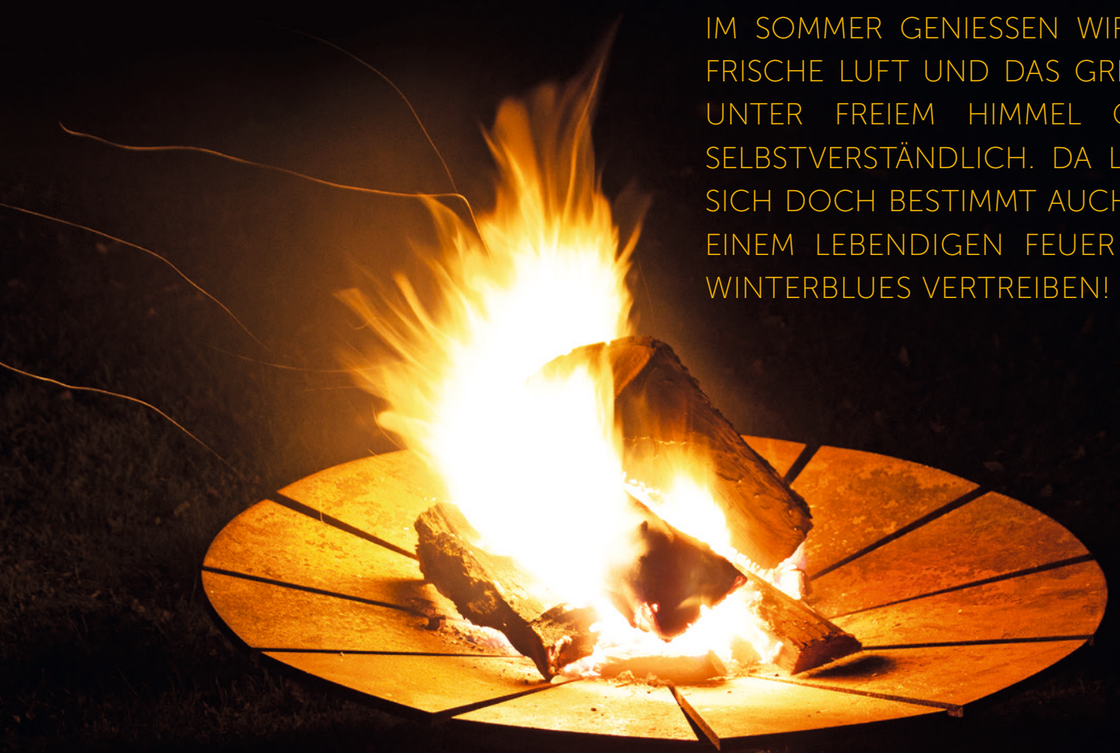


reddot winner 2020

SCHÖN GRILLEN

DAS GANZE JAHR

DRAUSSEN SEIN, GUTE FREUNDE TREFFEN UND EIN GEMEINSAMES ESSEN FÖRDERN DIE GUTE LAUNE. IM SOMMER GENIESSEN WIR DIE FRISCHE LUFT UND DAS GRILLEN UNTER FREIEM HIMMEL GANZ SELBSTVERSTÄNDLICH. DA LÄSST SICH DOCH BESTIMMT AUCH MIT EINEM LEBENDIGEN FEUER DER WINTERBLUES VERTREIBEN!





Links: Blick von oben auf die Feuerschale Bowl mit Gussplatte. **Höfats**
Unten und Foto Seite 72: Die Skulptur Solix ist in handwerklicher Herstellung aus Stahlblech gefertigt, bettet sich durch ihre Patina in jede Umgebung ein. Die umlaufend gelaserten Schlitze sorgen für optimale Belüftung des Feuers. **Müllernkontor**



"Gesellig ums Feuer stehen,
einen Glühwein trinken,
eine Bratwurst essen,
das ist pure Lebensfreude!







Beim konisch geformten Edelstahlgrill Cone ist der Abstand der Kohle zum Grillgut mit der Luftzufuhr gekoppelt. Somit bietet er eine komfortable Hitzeregulierung.
Fotos links: Der Feuerkorb Cube dient als Grill, Sitzgelegenheit oder Beistelltisch. Die Feuerschale Bowl aus emailliertem Stahl passt sich jedem Einsatz flexibel an. **Höfats**



Die puristische Feuerschale Bowl, hier auf niedrigem Stahlfuß. Sie kann gerade oder in eine Richtung zugewandt werden, wodurch die Flammen vor Wind abgeschirmt und die entstehende Hitze wirkungsvoll nach vorne reflektiert werden. In neutraler Stellung wird sie dank Edelstahlrost zur idealen Koch- und Grillstelle. **Höfats**



Man nehme die alte japanische Kamado-Tradition und vermische diese mit der innovativen NASA-Keramiktechnologie. Heraus kommt ein modernes Outdoor-Kochgerät fürs Kochen, Backen, Grillen, Garen oder Räuchern. **Big Green Egg**

„Ob klein oder groß, einfach oder Hightech, der Grill hat unsere Gärten und Balkone im Sturm erobert. Ob Holz, Kohle, Gas oder elektrisch spielt dabei weniger eine Rolle, Hauptsache es macht Spaß und das Ergebnis schmeckt.



Wandelbar von der schlicht praktischen Feuerstelle zu einem Grill, der auch kulinarisches Vergnügen bereiten kann: Der praktische „Gryll" als Modul-System, in dem zwei organisch anmutende Kuben miteinander kombiniert werden. **Wodtke**

ewe®
... und nicht irgendeine Küche



Denn Küchen sind zum Kochen da.

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

Anti-Fingerprint

Erstaunlich langlebig

Unerwartet reinigungsfreundlich

Überraschend schön

Sie ist wunderschön anzusehen und sie bleibt es auch: die supermatte Küchenoberfläche ewe nanoo®. Die Idee kommt aus der Nanotechnologie und sorgt dafür, dass Flüssigkeiten einfach abperlen und Fingerabdrücke nicht haften bleiben. Erhältlich in sechs edlen Farben bei Ihrem ewe Fachhändler!

Jetzt Katalog mit Musteroberfläche zum Testen & Fühlen anfordern: auf ewe.at oder mit dem QR-Code.

ewe nanoo [nanu]

HKT // NIKOLATESLA FIT
Der Kochfeldabzug erlaubt maximale Flexibilität und löst dabei alle Raumprobleme ohne Abstriche bei der Wrasenabzugsleistung, der Kochzonenleistung und den Abmessungen zu machen. Wenn der Wrasenabzug nicht gebraucht wird, ist die Oberfläche geschlossen und, wenn es erforderlich ist, kann man den Luftabzug ganz einfach wieder einschalten.



DUNSTABZÜGE

HOCHWERTIG UND EFFIZIENT

DUNSTABZÜGE GIBT ES IN VIELEN FORMEN UND FÜR VIELFÄLTIGE BEDÜRFNISSE. WELCHE VARIANTE GEEIGNET IST, ENTSCHEIDET SICH ANHAND DER BESCHAFFENHEIT DER KÜCHE SOWIE DEM JEWEILIGEN ANSPRUCH AN FUNKTION UND DESIGN. EINES GILT FÜR ALLE: SIE SOLLEN DIE DÜNSTE MÖGLICHST DIREKT DORT ABSAUGEN, WO SIE ENTSTEHEN – EFFIZIENT UND GRÜNDLICH.

INSELHAUBE/INSELESSE
Inselhauben werden freihängend über eine Kochinsel an der Decke befestigt.

FLACHSCHIRMHAUBE
Sie wird in einen Oberschrank eingebaut. Der sichtbare Teil der Haube ist ein teleskopartiger Auszug unterhalb des Oberschranks, der zum Betrieb der Haube herausgezogen wird.

WAND- UND KOPFFREIHAUBE
Die Wandhaube befindet sich über dem Kochfeld an der Küchenwand und tritt meist als klassische Edelstahlvariante oder auch in Verbindung mit Glas-Elementen auf. Die Kopffreihauben sind ergonomisch abgeschrägt und vor allem für größere Menschen ein Vorteil.

DECKENLIFTHAUBE
Sie wird in die Küchendecke eingebaut und schließt durch ihr flaches Design mit dieser ab. Besonders dezent im Design, sorgt sie für eine luftige Küchenarchitektur und kann dank ihrer Leuchtelemente als Leuchtobjekt eingesetzt werden. Für die Inbetriebnahme fährt man sie per Fernbedienung von der Decke herab auf die optimale Höhe, um die Kochdünste wirksam einzusaugen.



Novy // MOOD
Die Umluft-Inselhaube wird mit Seilen scheinbar schwebend über der Kochstelle platziert. Effizient in der Absaugung und gleichzeitig elegante Lichtquelle. Erhältlich in den Farben Schwarz oder Weiß.

KOCHFELDABSAUGUNG
Der Dunstabzug ist ins Kochfeld integriert und saugt die Kochdünste direkt seitlich weg. Für den Einbau benötigt man jedoch den entsprechenden Platz im Unterschrank.

DOWNDRAFT-HAUBE
Versenkbare Dunstabzugshaube, auch Tischhaube genannt, befindet sich hinter der Kochstelle in der Arbeitsplatte und ist herausfahrbar.



Berbel // GLASSLINE
Die elegante Kopffreihaube ist ein Multitalent. Die LED-Kochfeldbeleuchtung ist über das Bedienfeld dimmbar und die Farbtemperatur einstellbar. Das vom Glas verdeckte Element ist auch mit feuchten Fingern steuerbar.

Berbel // DOWNLINE PERFORMANCE
Konzept mit einem einzelnen, leistungsstarken Lüfter – in Kombination mit einer aerodynamisch optimierten Abscheideeinheit: Diese neue Technik garantiert höchste Effizienz bei der Beseitigung von Koch- und Bratdünsten und beste Luftreinigung.





Liebherr // SBSES
Side-by-Side-Kombination in Premiumausführung. BioFresh-Plus bietet mit separater Elektronik noch mehr Flexibilität.

ATTRAKTIVE COOLER

UND EINE MENGE ZUSATZFUNKTIONEN

BEIM KOCHEN GEHT ES HEUTE UM SPONTANITÄT, FLEXIBILITÄT UND ABWECHSLUNG BEI DER LEBENSMITTELAUSWAHL UND DER INDIVIDUELLEN ERNÄHRUNG. DAZU BRAUCHT ES REICHLICH PLATZ ZUM AUFBEWAHREN UND EINE LANG ANHALTENDE FRISCHE DER PRODUKTE. MODERNE ENERGIEEFFIZIENTE GERÄTE ZUM KÜHLEN, GEFRIEREN UND WEINTEMPERIEREN ERFÜLLEN DIESE WÜNSCHE.



Liebherr // UWTGB
Die edlen Tropfen lagern im Weinschrank optimal. Im Innenraum herrscht die richtige Luftfeuchtigkeit, der Inhalt bleibt sowohl vor UV-Licht als auch Erschütterungen geschützt.



Gaggenau // VARIO 200
Maßgeblich für die Geräteoptik sind die Profile in Hellbronze an den durchsichtigen Glastablaren. Diese Farbe findet sich auch in den tiefen, soliden Türablagen und der großen, haptischen Luftfeuchtigkeitsanzeige wieder.

KÜHLEN & GEFRIEREN AUF HOHEM NIVEAU

Die heutigen Kühlgeräte sind mit cleverer Hightech und viel Komfort ausgestattet. Dank vieler Höhen- und Breitenmaßen fügen sich die vielseitigen Einbaugeräte in jede Küchenplanung ein – von der kleinen Küchenzeile bis zur offenen Wohnküche. Unabhängig von der Haushaltsgröße sind heute energieeffiziente Kältegeräte mit steigenden Volumen gefragt, sogenannte Food-Center oder Side-by-Side-Cooler. Ein Netzwerk aus Sensoren und einer intelligenten Software macht die Kältegeräte immer leistungsfähiger. So lassen sich die Umgebungs-, Kühlschrank- und Gefrierschranktemperatur bestens kontrollieren. In den speziellen Frischeschubladen findet sich das perfekte Klima, um Lebensmittel länger frisch halten zu können. Mit einem kühl-trockenen Klima für Fisch, Fleisch und Milchprodukte sowie mit einem kühl-feuchten Klima, wie es Obst und Gemüse mögen. Elegante Innenrückwände aus Metall geben nach dem Öffnen des Kühlschranks ihre gespeicherte Kälte ab, damit das ursprünglich eingestellte Temperaturlevel im Nu wieder erreicht ist.
Optimal gekühlt ist heute auch der Weinvorrat, der das gemeinsame Essen und Genießen zu Hause begleitet. Kühlgefrierkombinationen mit einem integrierten Winesafe oder große Einbau-Weinschränke stellen die feinen Tropfen attraktiv beleuchtet zur Schau und sorgen durch eine technisch ausgefeilte, vibrationsfreie und UV-Licht-geschützte Lagerung dafür, dass die gut temperierten Flaschen zu jeder





Bauknecht //
ACTIVE QUATTRO
Die neue Triple-Cool-Funktion sichert im gesamten Kühl- und Gefrierraum ein optimales Temperatur-und Feuchtigkeitsniveau. Denn drei unabhängige Kühlsysteme steuern die einzelnen Bereiche separat.

ALLES BESTENS VERSORGT

HIGHTECH-KÜHLGERÄTE HALTEN LEBENSMITTEL LÄNGER FRISCH

Zeit Freude und Genuss bereiten können. Die meisten neuen Modelle zum Kühlen und Gefrieren sind WLAN-fähig. Manche von ihnen sind mit Kameras im Kühlbereich ausgestattet, um eine optimierte Einkaufsplanung, Bevorratung und Temperatursteuerung per Smartphone, Tablet und App auch von unterwegs aus zu ermöglichen. Und die viel zitierte Nachhaltigkeit beginnt bei der Energieeffizienz der Kältegeräte und einer verlängerten Lebensmittelfrische – für weniger Lebensmittelverschwendung – und reicht bis zu individuell generierten Rezeptvorschlägen per App. Damit kann man unter anderem auch Tipps zur richtigen Lagerung und der optimalen Trinktemperatur der unterschiedlichen Weine abrufen oder die edlen Flaschen im Weintemperierschrank online verwalten, um den Überblick über das Depot zu behalten und rechtzeitig nachzubestellen.

Auch in puncto Design und Komfort lassen die Geräte keine Wünsche offen – innen wie außen. Dazu zählen beispielsweise die Flexibilität beim Einteilen der Ablageflächen oder sanft gleitende Schubladen mit Selbsteinzug. Oder hochwertige Glasplatten und Metall-Applikationen aus Edelstahl. Oder Echtholztablare, auf denen der Wein lagert. Ebenso gehören eine energieeffiziente LED-Beleuchtung und geruchsneutrale Frische dazu. Letztere dank spezieller Hygiene-Features, wie Luftfilter, Ionisierung oder antibakterieller Beschichtungen.



Küppersbusch // K-SERIES.8
Die Weinkühlschränke des Herstellers, hier ein Einbaumodell, sorgen mit zwei Temperaturzonen und Raumtrenner für den perfekten Weingenuss, da jeder Wein seiner idealen Trinktemperatur entsprechend gelagert werden kann. Genießer wissen, dass Weine nur bei der richtigen Temperatur ihren vollen Geschmack entfalten. Die LED-Innenbeleuchtung und herausziehbare Holzauszüge garantieren auch einen repräsentativen Auftritt.

Liebherr // MONOLITH
Weinkenner werden begeistert sein vom neuen luxuriösen Weinschrank. Der Vorrat lässt sich nicht nur optimal lagern und effizient kühlen, sondern auch stilvoll präsentieren.





Bosch // KGN86AI4P
Bei frei stehenden Kühlgeräten zählt auch der Look. Die Kühlgefrierkombination aus Edelstahl ist daher beides: Hightech-Produkt und dekoratives Design-Element.

ADA Möbel mit Wohlfühl-Garantie: Die Sitzgruppe Amsterdam erfüllt mit smarten Features, exklusiven Stoffen und edlem Holz alle Ansprüche modernen Wohnens. Ob Eiche, Buche, Zirbe oder Nuss – die Sichtholzelemente vermitteln stets ein Gefühl natürlicher Geborgenheit und Harmonie. Mit den geölten Holzoberflächen bleibt der ursprüngliche Charakter des Holzes erhalten, die warme Haptik und Maserung kommen ideal zur Geltung.





ADA Platz nehmen und entspannen – und zwar genau dort, wo man möchte. Die Couch Verona überzeugt durch die komfortable Relaxliege, die sich per Knopfdruck verstellen lässt und ausreichend Platz für Übernachtungsgäste bietet.

Möbel
KLASSE AUFTRITT

Ob's ums Wohnen, Essen oder Schlafen geht: Erst die passenden Möbel zaubern aus einem kahlen Raum eine individuelle Lebenswelt – ganz nach Ihrem Geschmack.



ADA Boxspringbett Levia besticht durch sein zeitlos-geradliniges Design und raffinierte Details. Ausdruck der hohen Handwerkskunst sind der präzise gearbeitete Keder am Kopfhaupt sowie die schwebende Optik des Bettes. Es punktet mit einer speziellen Matratze inklusive integriertem Topper, der in verschiedenen Härtegraden lieferbar ist. Dieser optimiert die Liegeeigenschaften und verwöhnt den Nutzer mit einer Körperzonen-Feinanpassung.



FORCHER Das neue Wohnmöbelprogramm Lena ist die Essenz der Forcher Kollektion: Neue Designmöbel aus dem Kreativlabor, bewährte Basismöbel aus der Forcher Kollektion, ausgewählte Holzarten aus Europas Wäldern und eine schier unendliche Farbpalette. Ansprechendes Beispiel: Die Wohnmöbelkombination in Esche anthrazit und Farblackierung schwarzblau.



FORCHER Traumhaft schlafen: Tiroler Zirbenholz gilt seit Generationen als sehr beruhigend. Betten aus diesem Holz bilden im wahrsten Sinne des Wortes die Grundlage für besonders gesunden und wohltuenden Schlaf.



FORCHER Passend zu den preisgekrönten und bekannten Zirbenbetten gibt es auch die Tiroler Zirben-Kleiderschränke und -Kommoden, die für ein angenehmes Wohnklima sorgen.



FORCHER Ordnung muss bekanntlich sein. Schön, wenn sich das Regalsystem samt Rückwand aus dem Wohnmöbelprogramm Lena so harmonisch und souverän in den Raum integriert.

FORCHER Wer kennt das nicht: Die Kinder stürmen ins Haus, die Einkaufstüten wollen abgestellt sein und die Jacke sucht ihren Platz – und das alles noch gleichzeitig. Das beste Mittel gegen Chaos im Hauseingangsbereich ist eine Garderobe, die den Überblick behält, Stauraum sowie Abstellfläche bietet und dabei noch schön aussieht. Utopie? Nein! Die Garderobe aus dem Programm Lena erfüllt ruhig und zuverlässig Aufgaben, wie früher der Butler.





HAAS Beisammensein auf höchstem gestalterischen Niveau: der Tisch in Eiche massiv mocca lackiert geht eine perfekte Symbiose mit den Stühlen ein, die durch ihre grazilen und vergoldeten Füße zum Blickfang werden. Dezent im Hintergrund hält sich als Beobachter derweil die Konsole Sino mit ihrer markanten Rillenfront.

HAAS Präsentation im Natur-Look: Das Sideboard Sino mit gerundeten Abschlussseiten und Rillenfront in Eiche hell lackiert passt super zu den Metallborden an der Wand, dem Lounge-Sessel und der Ottomane, die links am Bildrand noch zu erkennen ist.





HAAS Die Bank Pia mit Rundrohrgestell und hohem Rücken bietet hervorragenden Sitzkomfort. Ein schickes Pendant ist der Tisch und die Tischplatte in sanfter Bogenform.





HAAS Ein geradezu aristokratisches Sitzgefühl bietet der drehbare Lounge-Sessel aus der Kollektion Leica, während der Couchtisch CT70 in Eiche geköhlt und geölt zurückhaltend eine vermittelnde Position zwischen den Sesseln einnimmt.

HAAS Äußerst bodenständig präsentiert sich der Tisch in Eiche massiv lava lackiert. Bequem und praktisch sind die Stühle, die sich für einen schönen Rundumblick im Wohnraum drehen lassen.

DIE NEUEN FRANKE MYTHOS BECKEN

reddot winner 2020

DESIGN AWARD 2020

THE
JOY OF
PRECISION

Filigran und zeitlos elegant dank höchster Präzision präsentiert sich die jüngste Neuheit von Franke: Mit ihrem markanten Eckradius, dem nur 6 mm schmalen Rand und dem bündigen Ablauf fügt sich die Mythos nahtlos ins Küchenambiente ein.

Jetzt entdecken: franke.at/mythosbecken



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



JOKA Mehr Bett hat es in einem Sofa noch nie gegeben! Treffender kann man das neue Schlafsofa Onda nicht beschreiben. Es punktet nicht nur durch den hohen Schlafkomfort, der durch die extra dicke, etwa 18 Zentimeter hohe Matratze zustande kommt, sondern auch durch die angenehme Einstiegshöhe. Damit ist Onda fast mit einem Boxspringbett vergleichbar. Auch die neuartige Goodside-Belattung Bizone, die besonders für große Liegebreiten geeignet ist, macht Onda zu einem besonderen Schlafsofa.

„HOCHWERTIGE BOXSPRINGBETTEN GIBT ES HEUTE AUCH ALS MODELLE, DIE KEIN METALL ENTHALTEN“

JOKA Das Boxspringbett Mattina besticht durch seine Leichtfüßigkeit. Die formschönen Fußvarianten können entweder in Nuss, Eiche oder Buche gewählt werden und zudem stehen sie als elegante schwarze Metallfüße zur Verfügung. Wie bei Joka üblich ist das Innenleben des Boxspring-Unterbettes in Federkern, Tonnentaschenfederkern oder FlexiNet erhältlich und kann so mit der ausgewählten Matratze perfekt abgestimmt werden. Durch das FlexiNet-System, das aus handverflochtenen Kaltschaumstegen hergestellt wird, kann das Boxspringbett als metallfreie Variante gewählt werden.





SCHÖSSWENDER Mit der neuen Kollektion Vivari lassen sich exklusive Essplätze einrichten, wie hier: Die Lehnen der Stühle stechen hervor, ziehen an und laden zum Verweilen ein. Der Sitzkomfort, eingehüllt in hochwertige Bezüge, macht aus dem Sitzen ein wahrhaft sinnliches Erlebnis. Und dabei bleibt die Dining-Bank bis ins Detail wandelbar. 7 Gestellvarianten von Holz über Edelstahl bis hin zum aktuellen Zeitgeist Metall schwarz überzeugen auf ganzer Linie.



SCHÖSSWENDER Wohngenuss par excellence: Mit dem Programm Vivari gestalten Sie einen traumhaften Essplatz. Wenn Wohnen mehr als Lifestyle bedeutet und wenn aus Ideen Räume werden, dann trifft Komfort auf Ambiente. Flexibilität ist das halbe Leben. Deshalb planen Sie Ihren Traum-Essplatz ganz nach Ihren Vorlieben. Wählen Sie Ihren Bezug aus 90 Stoffen aus. Und eine Vielzahl an Holzarten und Beiztönen stehen zur Verfügung. Natürlich ist das schöne Ensemble auch mit einer bequemen Sitzbank erhältlich (Foto links unten).



SCHÖSSWENDER

Vivari bietet Wohnqualität pur: Der Tisch hat fast skulpturalen Charakter. Die Tischplatte ist als Steinoptikplatte in Schiefer gestaltet. Das Gestell besteht aus pulverbeschichtetem Metall. Die Stuhlbezüge aus Amour Brombeer werten das Ensemble farblich auf.



SCHÖSSWENDER Wohnen spielt sich auch in der Welt der Sinne ab. Im Begreifen, im Fühlen und im Empfinden. Das gehört mitten in das wahre Leben. Vivari 600 passt den Wohngenuss exakt an Ihre individuellen Bedürfnisse an.



NEFF
KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

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

UNSERE BACKÖFEN MIT SLIDE & HIDE®

Slide&Hide®, die einzige voll versenkbare Backofentür. Im geöffneten Zustand verschwindet die Backofentür komplett unter dem Backraum. Der Griff dreht sich beim Öffnen und Schließen ergonomisch mit.

Mehr über die NEFF Backöfen mit Slide&Hide® unter **neff-home.com/at**

DAS GIBT ES NUR VON NEFF!



SEDDA Das Bett Birdy ist schon optisch ein Blickfang und bietet darüber hinaus optimalen, den jeweiligen Bedürfnissen angepassten Schlafkomfort für erholsame Nächte. Ein schmaler, gepolsterter Sockel und hohe, schlanke Metallfüße vermitteln grazile Leichtigkeit und bringen modernen Chic ins Schlafzimmer. Besonders ästhetisch ist auch das großzügige Design-Kopfhaupt, das durch eine integrierte Nackenstütze für angenehmen Komfort beim Sitzen sorgt.



SEDDA Klare Linienführung mit weichen Rundungen – Pablo bringt eleganten Schwung in die Einrichtung. Die Ottomane im zeitlosen Design fügt sich harmonisch in jedes Ambiente ein und wird so zur perfekten Ergänzung in Wohnräumen und Leseecken sowie Schlafzimmern und Ankleideräumen. Charmant sind vor allem die sanft nach hinten abfallende Rückenlehne und die hohen Füße. Doch nicht nur die schicke Ottomane bereichert den Living-Bereich: Pablo gibt es auch als Sessel mit lässigem Lounge-Charakter. Schnörkellos und mit kurviger Formensprache wird er zum stylishen Begleiter.



SEDDA Schlafen wie im siebten Himmel ist keine Utopie: Mit dem neuen Boxspringsystem King wird dieser Traum Wirklichkeit. Denn die Kombination von mehreren Federkernen garantiert höchsten Schlafkomfort. Genuss der Luxusklasse dank bequemer Liegehöhe und aufwendigem Innenleben im Bettkorpus. Dabei ein absolutes Dream-Team: Lattenrost plus Federkern, ummantelt mit Schaumstoff in Kombination mit hochwertigen Premium-Matratzen. Darüber hinaus sorgt eine eingenähte Antirutsch-Matte auf der Oberseite des Bettkorpus für einen festen Halt der Matratzen.





SEDDA Das Modell Anna ist eine vollendete Design-Couch und Kissenlounge mit eleganten hohen Füßen, die in verschiedenen Varianten erhältlich ist. Charakteristisch sind die aufwendigen Dekor-Nähte und die leger anmutende Polsterung. Im Inneren befindet sich allerdings ein komplexer Sitzaufbau aus einer speziellen Softauflage, kombiniert mit einer hochwertigen Kaltschaum- oder Federkernpolsterung. Das Ergebnis ist ein einzigartiges Sitzgefühl. Sie sitzen wie auf einer weichen Wolke.



TOMMY M Wie bei allen Möbelstücken von tommy m kann auch bei Al Jazar zwischen verschiedenen Sitzelementen, Nahtbildern und Füßen ausgewählt werden. Egal ob Leder oder Textil – Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!



TOMMY M Al Jazar lädt zum gemütlichen Kuscheln und Träumen ein. Die überdurchschnittlich tiefe, leger gepolsterte Sitzfläche mit den großzügigen Kissen und drei verschiedene Sitztiefen erlauben ein bequemes Hineinschmiegen mit dem ganzen Körper. Das Leder Wilderness ist ein mineralgegerbtes Rinds-Velourleder. Wie der Name bereits erahnen lässt, hat dieses Leder einen sehr wilden, sogar etwas derben Look, der es zu einem echten Must-have für Lederliebhaber macht.



TOPSTAR Komfortabel und gesund sitzen: Bei Sitness sind Stuhluntergestell und Sitzfläche dynamisch verbunden. Das ermöglicht ein völlig neues Sitzgefühl, bei dem die Rückenmuskulatur permanent aktiviert, trainiert und aufgebaut wird – von ganz alleine! Sitness-Stühle trainieren den Rücken und die Wirbelsäule. Sie entlasten die Bandscheiben. Zusätzlich wird beim Sitzen der Blutkreislauf belebt, die Konzentrationsfähigkeit verbessert und die Leistungsbereitschaft erhöht.



WEISSEN-GRUBER

Multisensorisches Wohnen kann man nirgends intensiver erleben als in einem Schlafzimmer, das anregt und entspannt, wie zum Beispiel dieser Gestaltungsvorschlag: Bett Rondo, Kopfhaupt gebogen, mit Slideranrichte und flächenbündigen Schiebetüren mit Griffmulde.

WEISSENGRUBER Ästhetisch wertvoll: Wenn Bank, Tisch und Stühle über die gleiche Formensprache miteinander verbunden sind, entsteht eine formvollendete Einheit. Eine Harmonie, die sich nicht gleich erklärt, aber deren wohltuende Wirkung sich auf Körper, Geist und Seele überträgt. Beispiel: Bank Vision, Auszugtisch Vision, Stuhl und Anrichte.







Sedda Die Couch Aurora bietet ein unvergleichliches Fest für die Sinne. Die moderne Kissengarnitur schafft in Kombination mit feinstem Wasserbüffelleder und dem tiefen Sitz eine wohlige Lounge-Atmosphäre.



Perfekte Auswahl

Ob gemütliche Couch, praktisches Schlafsofa, bequemer Stuhl, kommunikativer Barhocker oder innovativer Drehstuhl. Ihre Wohnung ist erst mit einem dieser Produkte komplett eingerichtet.



LaVida So macht das Sitzen besonderen Spaß: Der Barhocker Arco Iris kann sich in jeder Hinsicht sehen lassen.



Schösswender Ob mit gepolstertem oder massivem Sitz, das Stuhlmodell V61 hat das Zeug zum Klassiker.





Elastica Das Funktionsofa Gastein lädt tagsüber zum bequemen Sitzen und Relaxen ein. Mit wenigen Handgriffen verwandelt sich die ausziehbare Couch abends in ein hochwertiges und komfortables Bett.

Koinor Schwungvoll in der Ästhetik, praktisch und gemütlich im Gebrauch, einmalig in der Bewegungstechnik: Die soft-kubischen Einzelsitze Schwof lassen sich nach Lust und Laune verschieben und um bis zu 360 Grad drehen.





LaVida Der Stuhl Gianluca ist mit oder ohne Armlehnen sowie in Stoff oder Leder erhältlich. Sein Drehgestell ermöglicht es, den Stuhl um 360 Grad zu drehen.

Topstar Locker vom Hocker plaudern und dabei noch gut sitzen: Der Barstuhl Sitness von Topstar macht es möglich. Er tut Rücken, Muskulatur und Bandscheiben gut.





Schösswender Stühle sind auch eine Frage des Stils. Leder oder Stoff? Dunkle oder helle Farbe? Holz- oder Metallbeine? Eines ist sicher: Im umfangreichen Sortiment von Schösswender finden Sie stets das passende Modell!



Tommy M Dickhäuter: Colonial ist ein optisch und haptisch außergewöhnliches Leder, das aus ungespaltenen und sehr schweren Bullenhäuten bester zentraleuropäischer Rohware hergestellt wird.

GUTEN MORGEN

Was gibt es Schöneres, als den Tag mit einem herzhaften Frühstück in geselliger Runde zu starten!







Ohne Hektik und Stress in den Tag starten, das gelingt am besten mit einem Frühstück. Das bringt Spaß, das motiviert und das macht glücklich. Dies behaupten jedenfalls die beiden Protagonisten des neuen Buchs „Brunch ist tot – lang lebe das Frühstück". Die beiden Gastronomen und Sterneköche Sonja Baumann und Erik Scheffler widmen sich mit Herzblut dem Frühstück und möchten dieses wieder ganz groß zelebrieren, mit köstlichsten Kreationen, bei denen einem schon beim bloßen Anblick das Wasser im Mund zusammenläuft.



Ein süßes Frühstück ist mit hoher Wahrscheinlichkeit nicht die gesündeste Option für die erste Tagesmahlzeit, aber auf jeden Fall die verlockendste. Dieser warme Schokolade-French-Toast zaubert reichlich Happiness auf den Teller.

Warum gehen wir lieber zum Brunchen als zum Frühstücken? Weil wir am Wochenende gerne ausschlafen und es dann zu spät ist fürs Frühstücken? Die beiden Köche und Autoren meinen dazu: Unsinn. Sie möchten das Frühstück wieder zu dem machen, was es einmal war, nämlich zum Sinnbild für einen glorreichen Start in den Tag. Und dies gilt nicht nur für Frühaufsteher.

Anders als in den tonangebenden Metropolen wie New York oder London, wo sich der Brunch schon vor mehreren Jahren etablierte, hat die Frühstücks- oder Brunchkultur in Österreich lange ein stiefmütterliches Dasein geführt. Es gab nämlich keine. Kaum ein Restaurant oder Café war bei uns bereits am Sonntagmorgen geöffnet.

In den letzten Jahren hat sich jedoch sehr viel getan, und wer sonntags frühstücken will, muss nicht mehr lange durch die Städte und Dörfer streifen. Es gibt immer mehr Orte, an denen man dies schön und ausgiebig tun kann. Mit tollen und vielfältigen Angeboten gemeinsam mit Freunden, Verwandten oder Nachbarn. Frühstück ist schlichtweg zum neuen Mittagessen mutiert, zumindest am Wochenende. Wer schmackhaft frühstückt, nimmt sich Zeit, denn es ist heiter und gesellig.

Endlich richtig gutes Frühstück! Sonja Baumann und Erik Scheffler haben sich dem Frühstück auf moderne, unkonventionelle Art und Weise verschrieben: kalt, warm, süß, herzhaft und am liebsten alles durcheinander. Ob man den Tag lieber mit French Toast, Müsli, Egg Benedict oder gar Burger startet – ob herzhaft oder süß, ob nur zum









„Brötchen und Toasts – der klassische Start in den Tag. Was gibt es Feineres als den Duft von frisch gebackenem Brot am Morgen.

Kaffee oder das volle Programm – es ist immer für jeden Geschmack etwas dabei. Zum Buffet voller Köstlichkeiten gehören eben auch das selbst gebackene Brot, eine Vielzahl frisch gepresster Säfte, Wurst und Käse ausschließlich vom Bio-Bauern, ein frisches Müsli mit saisonalen Beeren und Früchten und noch vieles mehr. Ob im Restaurant oder zu Hause, das Schöne daran ist das ungezwungene Beisammensein, das zeitlich ausgedehnte Schlemmen, das sich ohne Weiteres bis in den Nachmittag hinziehen darf.

Fotos: Jennifer Braun



Egal bei welchem Wetter – der Bratapfel-Eggnog-Drink wärmt die Seele.

PANCAKE-TEIG

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

7 Eier
1 l Vollmilch
200 g Zucker
600 g Weizenmehl



1 Eigelb und Eiweiß trennen.

2 Milch, Zucker und Eigelb mixen. Das Mehl einsieben und unterrühren.

3 Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Den fertigen Teig bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen.

Der Pancake-Teig ist ein Grundrezept, das je nach Lust und Laune mit einfachen Handgriffen abgewandelt werden kann – ganz nach dem eigenem Geschmack.



MIT LEIDENSCHAFT

Zwei Sterneköche, die manchmal einfach genug haben vom täglichen Gourmetwahnsinn und sich dann lieber dem zuwenden, was wirklich zählt: richtig gutem Frühstück. Erik Scheffler begann seine Kochausbildung 2002 in Chemnitz, seiner Heimatstadt. Ab 2008 arbeitete er in 3-Sterne-Häusern in London, 2010 kam er zurück nach Deutschland. Von Anfang 2015 bis Herbst 2017 teilte er sich mit Sonja Baumann das Küchenzepter im Restaurant Gut Lärchenhof. Seit 2018 betreibt er zusammen mit Sonja Baumann das 2019 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Lokal Neobiota in Köln. Die gebürtige Bonnerin Sonja Baumann begann ihre Laufbahn 2004 in Halbedels Gasthaus in Bonn. Nach der Lehre kam sie über kleine Umwege ebenfalls ins Restaurant Gut Lärchenhof in Pulheim bei Köln.

APPLE CRUMBLE PANCAKES



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

FÜR DIE CREME
250 ml Milch
50 g Vanillezucker
½ Vanillestange
40 g Puddingpulver Vanille
200 g Sauerrahm

FÜR DAS APFELKOMPOTT
6 knackige, eher süße Äpfel
80 g Zucker
20 ml Zitronensaft

FÜR DIE STREUSEL
je 100 g Butter und Zucker
150 g Mehl
30 g Haferflocken
1 Prise Zimt

FÜR DIE KARAMELLSAUCE
200 g Zucker
100 g Obers

AUSSERDEM
etwas Öl zum Einfetten
1 Granny-Smith-Apfel



„Brunch ist tot – lang lebe das Frühstück" von Erik Scheffler und Sonja Baumann, 176 Seiten, 22 Euro, Südwest Verlag, München

1 Für die Creme 2/3 der Milch mit dem Vanillezucker und dem Mark aus der Vanillestange zum Kochen bringen. Das Puddingpulver in die restliche Milch rühren und dann in die kochende Milch einrühren. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Zuletzt den Sauerrahm einrühren.

2 Für das Apfelkompott die Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in grobe Stücke schneiden und mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem abgedeckten Topf bei kleiner Hitze weich schmoren. Ab und an umrühren.

3 Für die Streusel die weiche Butter mit allen anderen Zutaten verkneten. Die rohen Streusel auf einem Backblech verteilen und sie zirka 15 Minuten bei 160 Grad Celsius (Umluft) backen.

4 Den Zucker langsam bei mittlerer Hitze in einem Topf karamellisieren lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Obers unter ständigem Rühren nach und nach eingießen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

5 Dann eine Pfanne mit den gut eingefetteten Metallringen bei mittlerer Stufe erhitzen.

6 Den vorbereiteten Pancake-Teig in die Ringe füllen, die Pfanne in den auf 190 Grad Celsius (Umluft) vorgeheizten Ofen stellen und 10–15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, die Ringe entfernen und die Pancakes nochmals auf dem Kochfeld jeweils 1 Minute von jeder Seite auf Stufe 1 nachbacken.

7 Drei warme Pancakes pro Portion übereinanderstapeln, Vanillecreme darauf löffeln, Apfelkompott und Streusel obenauf geben. Das Ganze mit ein paar frischen grünen Apfelstreifen garnieren und nach Vorliebe Karamellsauce darüberträufeln.



GUTES LICHT IN DER KÜCHE

Naber // LUMICA
Die professionelle Lichtplanung setzt Akzente, erleichtert die Bedienung. Das Beispiel zeigt, wie LED-Leuchten über und unter Schränken, an Griffleisten und Sockeln, in der Nische, als Lichtboden, über der Kochinsel abgehängt von der Decke oder als Spotlight in Ein- und Aufbauversion eingesetzt werden. Mit Fernbedienung oder Smartphone bildet der vorher hell erleuchtete Koch- und Arbeitsbereich einen stimmungsvollen Hintergrund.

KLEINES FORMAT
– GROSSE WIRKUNG

Systemceram // GENEA 60
Bei diesem Modell hat der Hersteller ein 35 cm breites Spülbecken und ein nur 20 cm breites Abtropfteil auf einer Spülenbreite von 60 cm untergebracht. Besser kann der knappe Raum in kleinen Apartments und Stadtwohnungen nicht genutzt werden. Dazu sieht die Spüle mit ihren gefälligen Proportionen gut aus.





ARBEITSFLÄCHE **DER ZUKUNFT**

Lechner // DEKTON
„Dekton" spielt in Hinblick auf alle Komponenten, die eine anspruchsvolle Arbeitsplatte ausmachen, in der ersten Liga. Die kompakte, Oberfläche setzt sich aus mehr als 20 Mineralien zusammen. Für das Dekor „Laurent" diente zum Beispiel der Naturstein Port Laurent als Inspiration. Eye-Catcher: ein dunkel-brauner Hintergrund wird von goldenen Adern durchzogen.

DIE ALPENWELT ZU HAUSE



Strasser // ST-ONE
„MORAINE" – der neue Farbton im ST-ONE-Sortiment ist ein geheimnisvoller, graugrüner Naturstein aus den Schweizer Alpen. Die fünf Meter lange Kücheninsel ist die perfekte Kombination der außergewöhnlichen Farbgebung des alpinen Steines mit anderen top Produkten – ein High-End-Unikat.

GESUNDER UND
NACHHALTIGER GENUSS

Agrilution // Miele // PLANTCUBE
Lust auf frische Salate und Kräuter aus eigener Ernte, und dies mitten in der Stadt, ohne Balkon und Garten und das ganze Jahr über? Hier kommt die Idee des „Vertical Farming" ins Spiel, ein zukunftsweisendes Konzept, um wichtige Nahrungsmittel umweltschonend und noch dazu platzsparend in mehrstöckigen Gewächshäusern zu produzieren, und dies möglichst nah am Ort des Verzehrs. Der vollautomatisierte Plantcube ist nicht größer als ein Standardkühlschrank und bietet perfekte Wachstumsbedingungen für Salate, Kräuter und Microgreens. Diese geernteten Pflanzen überzeugen durch ihren Reichtum an Antioxidantien, Vitaminen und Mineralien.





AEG // MATT BLACK RANGE
Minimalistisch, hochwertig, zeitlos: Die Matt Black Range umfasst zwei Backöfen und zwei Kompaktbacköfen, die je nach Modell mit den smarten Funktionen SenseCook, CombiQuick oder SteamPro ausgestattet sind, sowie einen Einbau-Weinkühlschrank, einen Kaffeevollautomaten, eine Wärme- und eine Vakuumierschublade. Die einheitliche Materialität aller Geräte sorgt für höchste Flexibilität in der Küchengestaltung und setzt ein klares Statement in Sachen Geschmack.



AUFTRITT **MIT ZEITLOSER ELEGANZ**



REVOLUTION
AN DER SPÜLE

Blanco // BLANCO UNIT
Mit Blanco Unit wird der Wasserplatz, das zentrale Element in der Küche, neu gestaltet. Die hochwertigen, perfekt aufeinander abgestimmten Komponenten – Armatur oder Trinkwassersystem, Spülbecken und Abfallsystem – fügen sich als Komplettlösung nahtlos in das Küchenleben ein.

DUNSTABZUG FÜR DEN EXKLUSIVEN GESCHMACK



Oranier // SELENA
Besonders mondän und elegant zeigt sich die Kopffrei-Haube Selena, die in jeder Hinsicht leuchtet, denn hier ist die altgriechische Göttin des Mondes „Selene" namensgebend. Puristisch und zugleich filigran – mit optisch freischwebendem Passepartout – ist diese Haube ein glasklares Designobjekt, das natürlich auch technisch bestens in Form ist.

EIN KOCHFELD GANZ IN SILBER



Smeg // LINEA
Das Induktionskochfeld in der Trendfarbe Silber gibt es in 60 cm und 90 cm Breite und es lässt sich sowohl aufgesetzt als auch flächenbündig verbauen. Zusätzlich zum auffallenden Design ist das Gerät auch ein technisches Highlight. Es bietet zwei Multizonen-Bereiche: Die großen Flächen lassen sich dabei flexibel für kleines und großes Kochgeschirr nutzen. Jede Multizone erkennt automatisch die Position und Größe des Kochgeschirrs und induziert genau dort das Magnetfeld. Sie verteilt damit die Wärme optimal und sorgt gleichzeitig für ein Plus an Effizienz. Für Grillfans gibt es eine Barbecue-Grillplatte aus Gusseisen als Sonderzubehör.





Schwöller // WABENPLISSEE
Das Prinzip des Schwöller Wabenplissees ist ebenso einfach wie genial: Zwei Stoffbahnen werden in Wabenform miteinander verbunden. Die dadurch entstehenden Luftkammern wirken isolierend und helfen Ihnen damit Energie zu sparen! Sie sparen nicht nur Heizkosten im Winter, die Luftpolster innerhalb der Wabenstruktur halten zudem durch ihre isolierende Wirkung Räume länger kühl. Dieser Effekt auf die Energieeffizienz in Ihren Wohnräumen wurde vom Fraunhofer Institut für Bauphysik wissenschaftlich bestätigt. Die spezifische Form dieses Plissees filtert Licht auf eine weiche, angenehme Art und Weise und unterstützt damit eine Wohlfühlatmosphäre in Ihren Wohnräumen.

QUALITÄT, DESIGN UND **FUNKTIONALITÄT**

Schwöller // HOLZJALOUSIE
Stilvoller Sonnenschutz als i-Tüpfelchen eines lebendigen Wohngefühls, das sind Holzjalousien. Holz steht als Naturmaterial für Eleganz und Geborgenheit. Durch eine breite Palette an Holzarten und eine umfangreiche Farbpalette für Lamellen und Leiterband gibt es mit Sicherheit das passende Ensemble für jeden Baustil. Je nach Ausführung leistet die Holzjalousie als Sonnenschutz im naturnahen Holzhaus ebenso hervorragende Dienste wie als zurückgenommenes Element moderner Wohnräume. Eine stufenlose Lichtregulierung verleiht jedem Raum eine angenehm lebendig-warme Atmosphäre.



UNSERE STARKEN PARTNER

KÜCHEN

Ballerina Küchen · BAUFORMAT · Beckermann Küchen · burger · ewe · FM
Häcker kitchen.germanMade. · IMPULS KÜCHEN · INTUO · KH SYSTEM MÖBEL · LEICHT · Logic...
next125 · nobilia · nolte KÜCHEN · ocaKÜCHEN · pronorm EINBAUKÜCHEN · rational
regina · schüller. küchen fürs leben · SieMatic · ViVaRi

ELEKTROGERÄTE & ZUBEHÖR

AEG · Bauknecht Für mich und mein Zuhause · berbel · best · BLANCO · BOSCH
BWT BEST WATER TECHNOLOGY · Constructa Einfach gut gemacht. · elica · falmec Life inspired. · FRANKE · GAGGENAU
gorenje · GUTMANN · hkt · homeier · HOTREGA Reinigung | Schutz | Pflege · Küppersbusch
Lechner · LIEBHERR · MEYER PARKETT · Miele · Naber · NEFF
NOVY UNGLAUBLICH LEISE DUNSTHAUBEN · ORANIER Küchentechnik · REINISCH · schwöller · SIEMENS · smeg
strasser · systemceram KeraDomo-Küchenkeramik · Teka KÜCHENTECHNIK · Villeroy & Boch · Whirlpool · ZANUSSI

WOHNMÖBEL

ADA premium · BACHER · DOMITALIA · elastica SCHLAFSYSTEME · femira Schlafsysteme · FMK Stühle Tische Bänke
FORCHER · haas · Joka · KOINOR · Lanzet Wohnideen fürs Bad · La vida
LMI · Loddenkemper · mayer Sitzmöbel · MOBILTESINO · puris Möbel Für Dein Bad · SCHÖSSWENDER MÖBEL
sedda · Sitness urban · tommy m · Topstar bewegt! · WEISSENGRUBER

IMPRESSUM

kuechenspezialisten.at
ist ein Fachmagazin von
DER KREIS
Küche und Wohnen
Marketing und Beratungs-
gesellschaft m.b.H OG
Bachfeldstraße 3
A-5102 Anthering
Telefon 0043-6223-20421
www.kuechenspezialisten.at
Kontakt: Mag. Verena Stienitzka

Verlag
Fachschriften-Verlag
GmbH & Co. KG
Höhenstraße 17
D-70736 Fellbach
Telefon 0049-711-5206-1
www.fachschriften-verlag.de
www.bautipps.de
www.renovieren.de

Verlagsleitung
Tilmann Münch
Christian Schikora

Chefredaktion
Kurt Jeni

Redaktion
André Schneider

Redaktionsassistenz
Ute Schwammberger (Korrektorat)

Layout
Dolde Werbeagentur GmbH,
Stuttgart, Heike Heinemann,
Isabel Lipke, Jochen Otte,
Suzanne Tempes

Herstellung
Anja Groth (Ltg.)

Anzeigen
Wolfgang Loges (Ltg.)

Druck
Printfinish GmbH, A-Wien

Fotos und Abbildungen
Titelfoto (neutrale Ausgabe): Intuo;
shutterstock.com: Seite 46–50:
New Africa, Seite 104–109:
AVN Photo Lab, 19srb81, Carabus

Ausgabe 2021/2022



DER KREIS
GEMEINSCHAFT FÜR KÜCHENSPEZIALISTEN

„Küchen sind unsere Leidenschaft!“



Die Gemeinschaft führender Küchenspezialisten in Europa - einer ist auch in Ihrer Nähe!

kuechen spezialisten.at

follow us