

KÜCHE

Magazin

Johannes Lafer
hebt ab

Genuss

Grill & Chill – die besten
Gemüse-BBQ-Rezepte

Kulinarisches

So schmeckt
Finnland

Gerätetrends

Innovationen und
Neuheiten rund
um Ihre Küche

Möbel
Coldewey

KÜCHENTRENDS

Moderne Küchenkonzepte erobern neue Areale
Living-, Working- und Genußzonen

Genuss

studioLine

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG

Neu
Bräunungs-
sensor

neu definiert

Entdecke die intelligenten Funktionen des neuen Siemens iQ700 Backofens mit Bräunungssensor und integrierter Kamera. Ob hell, gold-gelb oder mit intensiven Röstaromen – deine Gerichte gibt's jetzt automatisch mit deinem liebsten Bräunungsgrad. Die Kamera hat dein Gericht immer im Blick, Künstliche Intelligenz sorgt dafür, dass sich der Backofen ausschaltet, wenn der perfekte Bräunungsgrad erreicht ist, und schickt dir eine Benachrichtigung. iQ700-Backoefen.de

CONNECTED BY
HomeConnect

Siemens Hausgeräte

SIEMENS

Möbel Coldewey

Zum Bahnhof 2-4 • 26340 Neuenburg
Tel. 0 44 52 / 9 12 10
www.moebel-coldewey.de

editorial

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

Wie wäre es mit dem kleinen Schwarzen? Aufgewertet mit ein wenig Gold und Glimmer? Jetzt wird es edel im Koch-Areal. Die modernen Küchen definieren neue Design-Dimensionen und haben schon längst weitere Wohnbereiche erobert. Als Herzstück des Hauses zeigt sich die Genusszone offen für gemeinschaftliche Kochevents und erstreckt sich auf elegante Art bis hin zum Speise- und Wohnzimmer.

In der Küche gehen exklusive Materialien feine Verbindungen ein und verleihen jeder Kreation ihre besondere Würze. Wenn edle Hölzer auf elegante Möbel in anthrazit oder matt schwarz treffen, smarte Highlights Glasborde in Szene setzen und Keramik-Arbeitsplatten mit gläsernen Rahmenfronten korrespondieren kommen Design-Freunde auf ihre Kosten. Aber auch ein Blick auf die Funktionen lohnt sich: So verwandelt sich zum Beispiel ein raumsparender Multifunktionsschrank mit wenigen Handgriffen in einen perfekten Home-Arbeitsplatz.

Wenn Sie wollen können Sie sogar Küchen-, Bad- und Wohngestaltungen optisch aus einem Guss planen. Neue Schrankhöhen, Rastermaße und Oberflächenvarianten machen es möglich. So überzeugt die einheitliche Linienführung mit erstklassigen Materialien als hochkarätiger Appetizer. Ebenfalls Appetit auf eine neue Küche machen aktuelle Farben, Metallic-Effekte, Schränke mit Anti-Fingerprint-Beschichtung sowie edle Lacke und Naturhölzer.

Elegante Tresen, Kücheninseln, die frei im Raum stehen sowie strahlende Spülen und intelligente Stauraumlösungen zelebrieren eine ganz neue Küchenarchitektur. Aber keine Sorge, gekocht wird immer noch. Und zwar auf höchstem Niveau. Dafür garantieren die modernen Herde und Backöfen. Sie geben mit beeindruckenden Zeit- und Energiespar-Funktionen ebenso Gas wie die aktuellen Geschirrspüler. Gleichzeitig bringen die Kühlgeräte eine coole Optik in die Küche und halten die Lebensmittel deutlich länger frisch. Parallel dazu kommunizieren Herd und Haube miteinander. Ganz automatisch – die Geräte sind smart vernetzt und erleichtern Ihren Workflow in der Küche.

Genießen Sie das neue Wohnfeeling und lassen Sie sich mit allen Sinnen inspirieren...



10

MEHR GESTALTUNGSSPIELRAUM



70

KÜCHENKULTUR MIT CHARISMA



40

TECHNIK-GENIES RUND UM IHRE KÜCHE



94

SO SCHMECKT FINNLAND



24

LIVING-, WORKING UND GENUSSZONEN



08

JOHANN LAFER HEBT AB



80

NEUES AUS DER WASSERWELT



20

WHITEPOD ECO-LUXURY HOTEL IN DER SCHWEIZ



86

NEUES AUS DER WASSERWELT – BADEZIMMER

inhalt

MAGAZIN – REPORT & INFOTHEK

FASHION FÜR DIE KÜCHE

- 10 MEHR GESTALTUNGSSPIELRAUM
Smarte Raumkünstler kochen auf dem Siedepunkt
- 24 LIVING-, WORKING UND GENUSSZONEN
Moderne Küchenkonzepte erobern neue Areale
- 30 STIMMUNGSWECHSEL!
Licht-Effekte, Trendfarben, wohnliche Hölzer und Nachhaltigkeit
- 50 MULTIFUNKTIONS-TALENTE
Flexible Möbel und Schranksysteme
- 56 EDEL, MODERN & TRENDY!
5-Sterne Design am Essplatz
- 70 KÜCHENKULTUR MIT CHARISMA!
Pures Design, edler Landhauslook und feine Extras

- 08 JOHANN LAFER HEBT AB!
Der Star- und Sternekoch serviert bei Singapore Airlines
- 22 PORSCHE – EIN HOTELZIMMER FÜR NATURLIEBHABER
Ein PS-starker Camper der Luxusklasse
- 37 35 „SIGNATURE DISHES“ VON HARALD WOHLFAHRT
Eine limitierte Edition als Hommage an eine Legende
- 39 BERLIN – HOT SPOT FÜR KULINARISCHE HIGHLIGHTS
Fine Dining und kreative Foodspots
- 66 GRILL & CHILL!
Die besten Gemüse-Rezepte fürs BBQ
- 78 LASST UNS LEBENSMITTEL RETTEN!
TOO GOOD TO GO-APP – zu gut zum Wegschmeißen
- 98 TABLE-FASHION
Gedeckter Tisch – der Frühling und die Natur erwachen

GERÄTE – TRENDS UND NEWS

- 40 TECHNIK-GENIES RUND UM IHRE KÜCHE
Die neuesten Technik-Trends und Highlights: von vernetzten Geräten, über heiße Öfen & Kochfelder bis hin zu den neuesten Entwicklungen in der Dunstabsaugung, Geschirrspüler & Kühlgeräten.

FRISCHE-PROFIS & BAD SPEZIAL

- 80 NEUES AUS DER WASSERWELT
Blickfang Spüle – ergonomisch und in Topform. Küchenarmaturen – Trendsetter und edle Schönheiten. Badwelten legen Farbe auf.

KULINARISCHE REISEN

- 06 GENIEßEN, ABSCHALTEN, NEUE HORIZONTE ENTDECKEN
„SEA CLOUD SPIRIT“ – die Alternative für Kreuzfahrer
- 20 WHITEPOD ECO-LUXURY HOTEL IN DER SCHWEIZ!
Glamping in den Alpen: Natur-Erlebnisse im exklusiven Igloo
- 64 ES KNISTERT AM BODENSEE
Nehmen Sie sich Zeit für die Liebe
- 90 DIE LIEBLINGSSTADT KOSTEN!
Start-up für Genußtouren gewinnt gleich zwei Preise
Gourmetrestaurant „7132 Hotel“
- 92 STARS FÜR DAS WALD & SCHLOSSHOTEL FRIEDRICHSRUHE
Ein Sternenhimmel für Genießer
- 94 SO SCHMECKT FINNLAND
Heiße News aus der nordischen Küche
- 96 EINE HOMMAGE AN DAS SCHNITZEL!
Heimwerk Restaurants – 3 x in München und 1 x in Düsseldorf

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: ALLIANCE Möbel Marketing GmbH & Co. KG
DER KÜCHENRING GmbH & Co. KG
Marie-Curie-Str. 6 · 53359 Rheinbach
Projektleitung und -management: Renate Hanusch

KONZEPTION UND GESTALTUNG: Roland Zickhardt
Lincolnstraße 10
86156 Augsburg

REDAKTION UND TEXT: Brombach & Partner
Bergstraße 12 d
22113 Oststeinbek

BILDMATERIAL: Herstellerbilder; Pressebildmaterial;
Adobe Stock: Grafiken, Kompositionen,
Hintergründe;
Seiten: 4, 6, 7, 8, 20, 22, 37, 39, 64, 66,
78, 80, 82, 86, 90, 91, 94, 96

Genießen, abschalten, neue Horizonte entdecken

„SEA CLOUD SPIRIT“ – DIE ALTERNATIVE FÜR KREUZFAHRER



Erlebnis und Kulinarik pur auf dem Großsegler

Leinen los für erlebnisreiche Genussreisen: Wer das Meer liebt und sich etwas ganz Besonderes gönnen möchte, wird die Romantik und den Privatyacht-Charakter der Sea Cloud Spirit und Sea Cloud II lieben. Denn hier heißt es: Segel setzen und die Seele baumeln lassen. Spannendes Segelabenteuer und entspannter Kreuzfahrtgenuss vereinen sich an Bord der beiden Windjammer und bescheren unvergessliche Tage. Während die Matrosen hoch oben in den Masten traditionell von Hand die Segel setzen, verwöhnt die Crew die 64 bzw. 94 Gäste an Deck mit erstklassigem Service. Denn hier gehen alte Seefahrertradition und modernes Urlaubserlebnis eine stimmige Liaison ein.

Dazu gehört auch erstklassige Kulinarik: Für die Hamburger Reederei Sea Cloud Cruises ist anspruchsvolles Dining ein Alleinstellungsmerkmal und besonderes Highlight ihrer Großsegler. Wer bereits eine der vielen „Kulinarischen Reisen“ erlebt hat, kann es bestätigen: Namhafte Spitzenköche aus der Sternegastronomie verstärken das Küchenteam an Bord und zelebrieren köstliche Genussmomente. Vom 27. Juni bis 7. Juli 2023 geht zum Beispiel ein außergewöhnliches Duo an Bord der Sea Cloud Spirit: Auf der Reise von Edinburgh nach Kiel entert Thomas Martin, Chefkoch in Jacobs Restaurant in Hamburg mit dem Whiskyfachmann und Schottland-Experten Olaf Jacobsen das Dreimast-Vollschiff. Unter dem Motto „So schmeckt der Sommer im Norden“ verbindet die Hamburger Reederei eindrucksvolle Segeltage auf Nord- und Ostsee mit exquisiter Kochkunst an Land und auf dem Wasser. Von den altherwürdigen Whisky-Destillieren Schottlands bis zur neuen nordischen Küche in Skandinavien kreuzt die Sea Cloud Spirit genussvoll zwischen Tradition und Innovation. Auch ein Besuch im klassischen Fine-Dining-Restaurant lohnt sich: Auf der Sea Cloud Spirit hat die Reederei auf dem Lido-Deck ein Bistro eröffnet in dem die Gäste ein à-la-carte-Abendessen zu individuellen Tischzeiten genießen können.

Und natürlich darf das Mittelmeer als Heimatregion der anspruchsvollen und variantenreichen Küche im kulinarischen Reiseprogramm der Sea Cloud Cruises nicht fehlen. Wer Appetit bekommen hat, sollte sich die Zeit vom 14. bis 22. Oktober 2023 rot im Kalender markieren. Im Spätherbst



geht die Sea Cloud Spirit auf eine Entdeckungsreise zu den delikaten Schätzen und Schatzkammern in Italien, Frankreich und Spanien. Die Fahrt führt von Genua nach Valencia zu den frischen Meeresfrüchten in Sète über Marseilles würzige Bouillabaisse bis zu leckeren Tapas-Variationen in Katalonien. Selbstverständlich wird auch diese Reise von einem Sternekoch begleitet – das Geheimnis, wer auf dem Dreimast-Vollschiff für diese Reise in der Kombüse anheuert, bleibt allerdings vorerst noch topsecret und wird von der Reederei erst später verraten.

Die besonderen kulinarischen Erlebnisse zeichnen das exklusive Reisekonzept, mit dem sich Sea Cloud Cruises von anderen Kreuzfahrten abhebt, aus. Aber auch die Natur und Weite des Meeres sorgen für Entspannung. Wann immer es möglich ist, lassen die Kapitäne auf den Luxus-Windjammern die Segel setzen und schalten die Motoren ab. Unter den vom Wind gewölbten Segeln heißt es dann nur noch: Genießen, abschalten und den Alltag hinter sich lassen. Alle drei Schiffe Sea Cloud Familie werden traditionell von Hand gesegelt und bieten den Gästen einen unvergesslichen Fünf-Sterne-Komfort. Auch Nachhaltigkeit gehört seit dem Beginn der eindrucksvollen Reisen vor rund 40 Jahren zur Unternehmensphilosophie – das spiegelt sich auch sogar in der Küche an Bord wider: Nach Möglichkeit kaufen die Köche auf den lokalen Märkten ein und orientieren sich bei der Zusammenstellung ihrer Menüs an den Rezepten und Spezialitäten der bereisten Region.

Infos: <https://www.seacloud.de>



Kulinarische Köstlichkeiten von Spitzenköchen



Wohlfühlabiente für Genießer



Nehmen Sie Platz im Public Restaurant...



..und dann ins Fitnesscenter :-)



Johann Lafer hebt ab!

DER STAR- UND STERNEKOCH SERVIERT ERNEUT BEI SINGAPORE AIRLINES

Candle-Light-Dinner, Champagner und exquisite Menüfolgen – gönnen Sie sich einen Flug an Bord der Singapore Airlines. Es lohnt sich: Denn die himmlischen Genüsse über den Wolken sind äußerst verlockend. Hier werden Sie nämlich mit Rezepten von Johann Lafer verwöhnt. Der renommierte Star- und Sterne Koch kreiert für die Gäste in der First Class und Business Class auf Flügen ab Deutschland neue Gerichte. Die aktuellen Gourmet-Bordmenüs werten den Speiseplan mit zahlreichen Highlights auf. Wobei Johann Lafer in gewohnter Weise exotische Zutaten mit alpenländischer Kulinarik kombiniert und damit wieder einmal sein Gespür für geschmackliche Feinheiten unter Beweis stellt.

Singapore Airlines arbeitet nach 2018 und 2019 nun bereits zum dritten Mal mit dem bekannten TV-Koch zusammen. An Bord erwartet Sie Luxus der Extraklasse und Gaumenfreuden, die auch am festen Boden für Furore sorgen würden. Reisende können auf dem Flug von Frankfurt nach Singapur in der First Class fürstlich speisen. Wie wäre es zum Beispiel zur Vorspeise mit einer Geflügelessenz an Wurzelgemüse und Trüffelravioli? Als Hauptgericht gibt es gebratenen Zander nach Winzerin Art mit krossem Speck und Trauben auf Rahmkraut und Rieslingschaum. Zum Dessert werden Sie mit Topfenknödel im süßem Brösel-Mantel, Aprikosenkompott und Vanillesoße bei Laune gehalten. So vergeht die Zeit wie im Fluge. Wechselnde Menüs machen das Reisen in den Suites, First Class und Business Class Kabinen von Singapore Airlines zu einem unvergesslichen kulinarischen Ausflug.

„Wir wollen unseren Gästen exzellente Qualität bieten und dazu gehört auch das kulinarische Erlebnis an Bord“, so Alastair Hay-Campbell, General Manager für die DACH-Region bei Singapore Airlines. „Deshalb haben wir alle Menüangebote verbessert, nicht nur in der First und Business Class, sondern auch in unserer komfortablen Premium Economy und Economy Class.“ Auch Johann Lafer freut sich über die erneute Zusammenarbeit mit der asiatischen Premium-Airline: „Für eine internationale Fluggesellschaft Mahlzeiten zu kreieren und zusammenzustellen, ist eine spannende Herausforderung. Ich war schon seit meinem ersten Flug mit Singapore Airlines begeistert von den hohen Qualitätsansprüchen der Premium Airline. Dass ich das Flugerlebnis wieder durch meine Menüs bereichern darf, ist mir eine besondere Ehre.“ Der gebürtige Österreicher gehört zu



den renommiertesten Köchen Deutschlands. Zudem ist er eine TV-Persönlichkeit und ein beliebter Kochbuchautor. Seit Jahrzehnten begeistert der Fernsehkoch Woche für Woche Millionen von Zuschauern mit Kreativität, Spaß und Leidenschaft rund um das Kochen.

Infos: www.singaporeair.com



First Class Menü auf dem Flug von Frankfurt nach Singapur. Kreiert vom Star- und Sterne Koch Johannes Lafer.



Dampfgaren und Combigaren so leicht wie nie

Lassen Sie Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf. Bereiten Sie aromatische Gerichte mit intensivem Geschmack im Miele Dampfbackofen HC Pro zu. Jetzt neu mit innovativer Selbstreinigungsfunktion HydroClean.

Miele. Immer Besser.

MEHR GESTALTUNGSRAUM!

Smarte Raumkünstler kochen auf dem Siedepunkt



Zuhause sind Sie der Küchen-Chef. Deshalb sollten Sie auch bei der Planung die Menü-Folge bestimmen. Lassen Sie dabei Ihrer Fantasie freien Lauf und stellen Sie die Zutaten für eine appetitliche Gestaltung rund um die Kochzone ganz nach Ihrem Gusto zusammen. Eine moderne Küche ist nämlich viel mehr als nur ein Arbeitsraum. Denn jetzt wird es wohnlich. Egal ob im großzügigem Loft, in einer kleinen Stadtwohnung oder in der Wohnküche auf dem Land – wenn moderne Planungskompetenz auf spannende Materialien und freche Farb-Shakes treffen, können Sie sich auf einen exquisiten Küchen-Genuss freuen.



AEG

NEUE FREIHEIT FÜR DIE KÜCHE – INNOVATIV UND VERNETZT



Ab sofort servieren attraktive Wohnkonzepte eine große Portion Behaglichkeit im Koch-Areal und begeistern mit einem exquisiten Cocktail aus Gemütlichkeit – veredelt mit modernem Design. Denn schließlich will nicht nur der Gaumen, sondern auch das Auge verwöhnt werden. Planen Sie doch einfach mal über Eck. So entstehen neue Möglichkeiten, um den vorhandenen Raum zu strukturieren. Oder nutzen Sie die aktuellen Schrankmaße, die sich elegant vom Boden bis zur Decke erstrecken. Selbstverständlich optisch immer mit dem Wohnambiente abgestimmt. Dank der industriellen Maßfertigung können Sie auch auf wenigen Quadratmetern den vollen Komfort genießen. Küchengeräte verschwinden hinter wohnlichen Möbelfronten, clevere Stauraumlösungen stecken Alltags-Utensilien formschön weg und es wird gemütlich rund um Spüle und Herd. Dunkle Hölzer, variable Regalsysteme, wandlungsfähige Sideboards und Soft-Touch Oberflächen eröffnen individuellen Gestaltungsspielraum. Echte Küchenfans planen sogar ihre ganze Wohnung rund um den Genussraum. Zahlreiche Unter-, Ober-, und Hochschränke sowie formschöne Vitrinen in unterschiedlichen Breiten, Höhen und Tiefen eröffnen unendlich viele Gestaltungsoptionen.



Die neuen AEG FlexiBridge® XT 2in1 Induktionskochfelder geben Ihnen neue Möglichkeiten in der Küche – von der Planung und Gestaltung bis zum Kochen. Dank integriertem Dunstabzug mit intelligenter Auto-Funktion, individueller Kochzonen-Steuerung und My AEG Kitchen App-Anbindung via WLAN genießen Sie Freiheiten wie noch nie. Warum sich also mit einem Kochfeld zufriedengeben, das Ihnen weniger gibt.

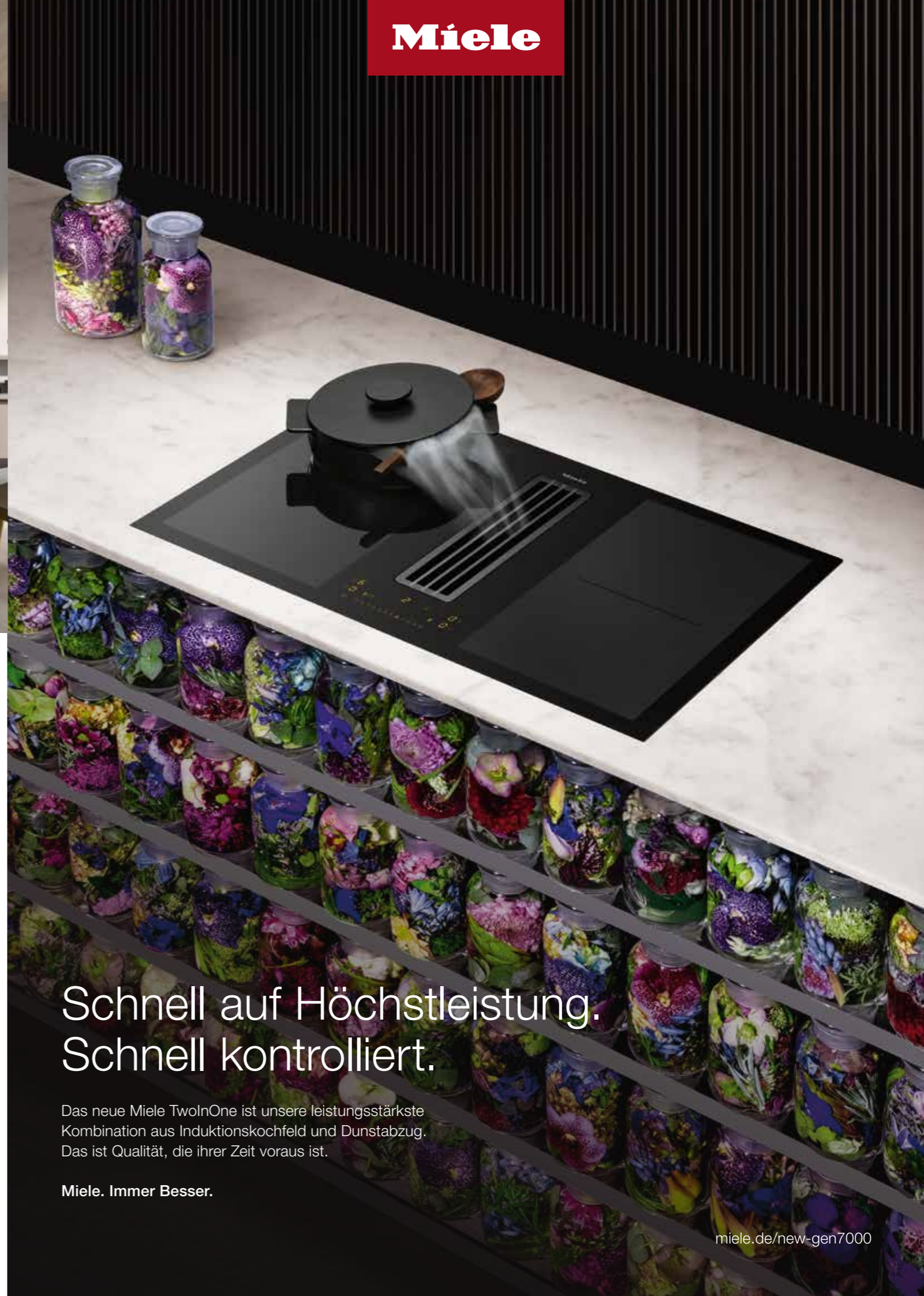
FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

AEG.DE/FLEXIBRIDGE



Küchenkenner empfehlen eine Glasfront am Hochschrank. Sie lockert die Sicht gekonnt auf und sorgt für eine aufgeräumte Optik. In den aktuellen Küchen hat sich Glas als wichtiges Gestaltungsmittel etabliert. Kombiniert mit Licht bringt es Eleganz und Tiefe in die Architektur. Wunderschöne Blickfänge kredenzen auch Rahmenfronten mit Glas in schwarz oder Edelstahl-Optik. Außerdem schick: Elegante Ausführungen in Rauch-, Milch- oder Klarglas. Egal für welche Variante Sie sich entscheiden,

der transparente Werkstoff verleiht Ihrer Küche das gewisse Extra. Als Newcomer mit Starqualitäten hat sich polymeres Glas – auch als Smartglas, Crystalglas oder Glaslaminat bekannt – in der Küche einen festen Platz erobert. Seine Oberfläche besticht mit hoher Qualität und einer raffinierten AFP Anti-Finger-Print-Beschichtung. Freunde edler Lackoberflächen können sich vielleicht noch an die lästigen und auffälligen Fingerabdrücke bzw. Gebrauchsspuren auf den edlen Flächen erinnern. Diese sind nun endgültig passé und auch das Reinigen ist kaum der Rede wert.



Schnell auf Höchstleistung. Schnell kontrolliert.

Das neue Miele TwoInOne ist unsere leistungsstärkste Kombination aus Induktionskochfeld und Dunstabzug. Das ist Qualität, die ihrer Zeit voraus ist.

Miele. Immer Besser.

miele.de/new-gen7000



Sinnliche Küchenfans werden das samtige Design der polymeren Glasoberflächen lieben. Der softe Look zaubert eine besondere Wohlfühl-Atmosphäre an den Herd. Oder werfen Sie einen Blick auf die aktuellen Metalltöne. Sie werden begeistert sein: Mit reflektierenden Effekten bringen Sie eine Extraportion Glamour in die Küche und werten Ihre Räume auf.

Ebenfalls ein Highlight sind die aktuellen Keramik-Oberflächen. Aufgrund der soliden Eigenschaften haben sie sich als perfekte Begleiter für den Küchenalltag erwiesen. Robust, unempfindlich, schnitt- sowie abriebfest und vor allem hitzebeständig trotz Keramik allen Anforderungen. Außerdem praktisch: Auf der porenlosen Oberfläche setzen sich weder Flüssigkeiten noch Fette ab. Denn das feine Material vereint die besten Eigenschaften verschiedener Materialien in sich: Solide wie Naturstein und dabei so filigran wie Glas bringt es einen Hauch Eleganz und Wohnlichkeit in die Genusszone. Marmor, Stein und Eisen bricht – aber Keramik nicht! Was das Material zum Sieger der robusten Arbeitsplatten macht.



Einfache, intuitive Bedienung.

Der neue, digitale Bedienring, das große TFT-Touchdisplay Pro und der neue Backofen Assistent: einfach und intuitiv.



Frittieren auf die gesunde Art.

Die Heizart Air Fry in Kombination mit dem Air Fry- und Grill-Blech: mit wenig Fett einfach gesund frittieren.



Sie wollen einen flexiblen Allrounder, der jedes Kochevent mitmacht? Dann könnten die neuen Schichtstoff-Oberflächen perfekt zu Ihnen passen. Ebenfalls hart im Nehmen und dabei immer in top Form begeistern sie gleich mit mehreren Vorteilen. So machen die Fronten mit ihrer tiefen, authentischen Oberflächenstruktur sogar echten Naturstein-Oberflächen Konkurrenz. Aber auch attraktive Holz-Nachbildungen liegen im Trend. Dank des hochwertigen Schichtstoffs sind die Materialien besonders unempfindlich. Kratzer, Schrammen oder Stöße? Kein Problem. Das strapazierfähige Material steckt nahezu alles unbeschadet weg und punktet mit hoher Robustheit im täglichen Gebrauch. Das Beste: Die Schichtstoff-Küchen sehen dabei auch noch gut aus: Fein abgestimmt von den Griffen über Arbeitsplatten bis hin zum Sockel, Bar-Konsolen und Füßen. Damit gewinnt Ihre Küche auf dem Cooking-Catwalk jede Germany Next Topmodel-Show.



Constructa
EINFACH GUT GEMACHT.

NEU

KOCHFELDER MIT
INTEGRIERTEM
DUNSTABZUG

2 IN 1: KOCHFELD UND DUNSTABZUG IN EINEM GERÄT.

FÜR VOLLEN GENUSS UND FREIE SICHT IN DER KÜCHE.

Die neuen Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug sind die perfekte 2in1-Lösung für die Küche, zu einem fairem Preis-Leistungsverhältnis. Sie sind die ideale Kombination aus einem Induktionskochfeld mit all seinen Funktionen und einem leistungsstarken Dunstabzug, der Dampf und Gerüche dort abzieht, wo sie entstehen – direkt auf dem

Kochfeld. Er zieht Wrasen und Kochdunst wie von Zauberhand ab und ermöglicht immer den freien, weiten Blick durch die ganze Küche. Einfach genial – zwei Geräte in Einem.

Mehr zu den Constructa Kochfeldern mit integriertem Dunstabzug und weiteren Produkt-Highlights finden Sie auf unserer Homepage.

constructa.de

Whitepod Eco-Luxury Hotel in der Schweiz

GLAMPING IN DEN ALPEN:
NATUR-ERLEBNISSE IM EXKLUSIVEN IGLU



Lieben Sie die Natur und einen Hauch Abenteuer? Gern mit Netz und doppeltem Boden? Dann gönnen Sie sich eine Auszeit in den Iglus des Whitepod Eco-Luxury Hotels auf 1.400 m Höhe in den Walliser Alpen der Schweiz. Sogar der Michelin Guide empfiehlt den Besuch und kürte das Luxus-Quartier in Les Giettes 2022 zu einem der zehn faszinierendsten Hotels der Schweiz. Malerisch auf einer am Berg gelegenen Almwiese im Wallis in der Nähe von Champéry, ca. 1,5 Stunden von Genf entfernt, können Sie die Natur in ihrer ganzen Pracht erleben.

Gut getarnt in den Schweizer Alpen verstecken sich 18 Pods. Ein faszinierendes Hightech Eco Camp, das unvergessliche Erlebnisse verspricht. Kein Lärm, kein Stress. Sie schlafen quasi unter dem Sternenhimmel. Doch was hat man sich unter einem Pod vorzustellen? Zelt, Iglu, Chalet? Eigentlich ein Mix aus allem. Ein Pod vereint Ökologie und Luxus. Im Sommer trägt er ein grünes Kleid und im Winter eine weiße Plane um

sich optimal in die Landschaft einzufügen. Sie übernachten in energieeffizienten, umweltfreundlichen Kapseln. Die Halbkugelzelte umfassen rund 40 qm Grundfläche und basieren auf einem selbsttragenden Gerüst, das bei minimalem Materialeinsatz für eine solide Struktur sorgt. Ihre Hülle besteht aus einem Polyestergewebe, das besonders gut isoliert. Denn schließlich soll es auch im Winter kuschelig sein.

Denn trotz der Nachhaltigkeit müssen Sie auf den gewohnten Luxus nicht verzichten: Die Pods werden mit Quellwasser sowie Strom versorgt und mit einem Pelletofen beheizt. Dazu begeistern sie mit dem Komfort eines traditionellen Hotels: Dazu gehören die Minibar mit kostenlosen Getränken ebenso wie WLAN und iPads mit Netflix. Aber auch das Kingsize-Bett, ein voll ausgestattetes Badezimmer sowie eine große Terrasse mit Liegestühlen sind inklusive. Der Clou: Sie haben Dank der Panorama-Fenster eine unglaubliche Aussicht auf die Alpen.

Betrachten Sie den Pod also als ganz persönlichen Kokon. Eine Oase der Ruhe in einer atemberaubenden Landschaft. Ob ein verträumtes Wochenende zu Zweit oder ein Outdoor-Urlaub mit der ganzen Familie – die Pod-Ausführungen Cosy, Family, Deluxe und Pod Suite erfüllen in Größe und Ausstattung alle Wünsche.

Im Winter lockt außerdem ein besonderes Highlight: Ein privates Skigebiet. Wer freie Fahrt auf unberührten Pisten liebt, ist hier richtig. Zum Gebiet gehören zwei Skilifte und insgesamt sieben Kilometer Skipiste für Anfänger und fortgeschrittene Skifahrer. Auch Hundeschlittenfahrten sind sehr beliebt. Im Sommer laden 25 km ausgeschilderte Wanderwege aber auch Paragliding und geführte Touren zum Ausspannen ein. Hinzu kommen Wellness-Angebote, eine Sauna und Massagen.

Das Whitepod Eco-Luxury Hotel hat sich der Nachhaltigkeit verschrieben. Es wurde im Jahr 2004 eröffnet und zeigt, dass Hotelbetrieb und

Umweltschutz sehr gut harmonieren: Wasser- und Stromverbrauch werden kontrolliert, Abfälle recycelt und regionale Produkte bevorzugt. Die Mitarbeiter wohnen in der Nähe und gehen zu Fuß zur Arbeit. Da auf dem Gelände keine Autos fahren, müssen die Gäste von der Rezeption zu ihrem Pod laufen. Das gehört zum Whitepod-Erlebnis ebenso wie erholsame Spaziergänge im Wald, die schmackhafte regionale Küche und das Erkunden der privaten Skipisten. Die Rezeption ist gut 15 Minuten Fußweg von der Rezeption entfernt. Wer in privater Atmosphäre den Ausblick genießen möchte, kann sich sein Frühstück selbstverständlich im Bett servieren lassen und auch am Abend im Pod speisen. Freuen Sie sich auf einen Urlaub in der atemberaubenden Umgebung der Berglandschaft im Schweizer Wallis.

Infos: www.whitepod.com.

Porsche – ein Hotelzimmer für Naturliebhaber



EIN PS-STARKER CAMPER DER LUXUSKLASSE

Wer hat eigentlich gesagt, dass Sportwagenfahrer:Innen nur in der Stadt ihre Pferdestärken ausleben? Es stimmt nämlich nicht. Immer mehr Autofans haben Lust auf eine Landpartie und Outdoor-Abenteuer mit Luxusfaktor. Eingefleischte Porsche-Fans müssen sich dabei noch nicht einmal um die Organisation kümmern. Denn Porsche Travel Experience verbindet Kurven, Kultur und Kulinarik zu einer Traumreise auf Porsche Art. Die exklusiven Reisen bringen Sie auf die schönsten Routen der Welt.

Wer aber gerne auf eigene Faust unterwegs ist, kann jetzt auch jenseits der Zivilisation seinen Alltag meilenweit hinter sich lassen. Denn Porsche hat ein Dachzelt entwickelt, mit dem sich die rasanten Flitzer schnell in ein kuscheliges Nacht-Etablissement verwandeln. Erleben Sie die Nacht in freier Natur und mit herrlichem Komfort. Experten nennen es Glamping. Ein Wortmix aus „glamorous“ und „camping“. Mit dem neuen Dachzelt der Luxusmarke wird es gemütlich. Beim Transport in einem exklusiven Hardcase untergebracht, lässt es sich schnell aufbauen und punktet mit einer bequemen Matratze sowie vielen praktischen Details. So verwandelt sich Sportwagen ruckzuck in ein Hotelzimmer für Naturliebhaber.

Wählen Sie das Hardcase in Schwarz/Hellgrau oder Schwarz/Dunkelgrau, jeweils mit einem mattschwarzen „Porsche“-Schriftzug an beiden Seiten. Montieren lässt sich die Hartschalen-Konstruktion auf dem Basisträger der Dachtransportsysteme von 911, Macan, Cayenne, Panamera und Taycan mit und ohne Dachreling. In ausgeklapptem Zustand misst die Liegefläche kuschelige 210 x 130 cm. So können Sie am Tag durch die weite Natur fahren und haben in der Nacht den ganzen Sternenhimmel für sich.

Infos: www.porsche.com.

Bei einem Luxus-Roadtrip mit Übernachtung darf natürlich auch der Champagner nicht fehlen. Der Perrier-Jouët La Belle Époque aus dem Champagnerhaus Perrier-Jouët ist der perfekte Begleiter für sinnliche Abenteuer. Er gilt sogar als der Liebes-Champagner und basiert auf einer romantischen Geschichte. Pierre Nicolas Perrier heiratete Rose Adélaïde Jouët und gründete mit ihr im Jahr 1811 das namensgleiche Champagner-



ner-Haus in Epernay. Das Paar erwarb die besten Lagen in der Champagne und machte sich innerhalb kurzer Zeit einen Namen. Als Hoflieferant des französischen Königshauses, des britischen Hofes und schließlich des französischen Kaiserhauses zählten Berühmtheiten wie Napoleon III, König Leopold von Belgien und Königin Victoria von England zu den Kunden der ersten Stunde. Ende 2022 präsentierte das Champagnerhaus nun den Jahrgang 2014 der exklusiven Qualität Belle Époque. Die blassgoldene, klare und glänzende Farbe des Perrier-Jouët Belle Époque 2014 gleicht einem Sonnenaufgang im Süden. Mit zarten Frucht- aromen von Weinbergpfirsich, pochierter Birne sowie Linden- und Weißdornblüten verzaubert der Champagner jeden Gaumen. Für den perfekten Outdoor-Genuss kann der Perrier Jouët Belle Époque Champagner im Set mit zwei wunderschönen Original Gläsern geordert werden. Denn schließlich darf auch bei der Landpartie der Stil nicht auf der Strecke bleiben.

Infos: www.pernod-ricard.at.



EIN STILVOLLER AUFTRITT.

BLANCO UNIT
drink. prep. clean.

Ob modern, skandinavisch oder im Landhausstil: **Satin gold setzt starke Akzente.** Mattes Gold strahlt Wärme aus. Es sorgt mit feiner Eleganz im Detail für noble Wohnlichkeit in ganz verschiedenen Stilen. Unsere BLANCO UNITS mit den Armaturen und Accessoires in satin gold betonen jede Kücheninszenierung auf individuelle Art. Ideal kombiniert mit schwarzen, felsgrauen, weißen oder farbigen Küchenfronten und Spülen in Silgranit® präsentieren sich BLANCO Wasserplätze zeitlos und mit goldener Extravaganz. Mehr unter www.blanco.de

BLANCO



LIVING-, WORKING- UND GENUSSZONEN!

Moderne Küchenkonzepte
erobern neue Areale

Glauben Sie immer noch, dass in der Küche nur gekocht wird? Weit gefehlt! Die neuen offenen Architekturen verbinden das Kochen mit dem Wohnen, so dass sich die Grenzen zwischen den Lebensbereichen zunehmend auflösen. Ab sofort sind Kulinarik und Wohnkomfort ein festes Team. Spielte sich vor einigen Jahren das Kochen noch am Herd ab laden jetzt attraktive Inseln mitten im Raum zum gemeinsamen Koch-Event ein. Hochmoderne, flüsterleise Dunstabzugshauben sind smart mit dem Kochfeld vernetzt, so dass dem grenzenlosen Kochspaß nichts mehr im Wege steht.





Raum gewinnen & gestalten mit Schränken, Gleit- und Falttüren.



Aber das ist erst der Anfang. Denn die Genusszone dehnt sich messbar aus und erobert mit einem eindrucksvollen Design-Auftritt weitere Wohnbereiche. Nach dem Motto „Ready to create!“ können Sie jetzt Küchen-, Bad- und Wohngestaltungen nach Lust und Laune durchgängig umsetzen. Neue Schrankhöhen, Rastermaße und Oberflächenvarianten vereinfachen die Planung und sorgen für eine einheitliche Linienführung. Aber die Zutaten bestimmen selbstverständlich Sie: Denn bei den modernen Küchenarchitekturen gibt es maximale Individualität und top Komfort inklusive.

Das Ergebnis ist eine lebendige Wohnlichkeit, die sich vom Herd über die Spüle und Arbeitsplatte bis hin zum Speise- und Wohnraum zieht. Manchmal sogar noch weiter bis zur Garderobe und ins Bad. Wie man sich das vorzustellen hat? Ganz einfach: Mit den kombinierbaren Wohnelementen haben Sie die Möglichkeit Ihr Zuhause jetzt genau Ihrem persönlichen Lebensstil entsprechend einzurichten. Aus einem Guss und in abgestimmten Designs. Holz oder Schichtstoff? Lack oder matt? Mit Griffen oder ohne? Erlaubt ist was gefällt.

Die Küchenindustrie gibt jede Menge Input für kreative Lösungen. Dazu gehören moderne Frontenplanungen ebenso wie spannende Dekore und Farben für Küche, Bad und Wohnen. Die variablen Einrichtungselemente bieten nahezu unendlich viele Möglichkeiten. Gestalten Sie einzelne Räume oder komplette Wohnwelten. Alles ist möglich. So liefern immer mehr Küchenmöbelhersteller auch Wohnkollektionen, wie zum Beispiel Medienmöbel und Vitrinen. Neue optische Looks setzen außerdem Facettenwangen und -borde. Sogar Couchtische werden passend zu den Materialien, Designs und Dekoren für eine ganzheitliche Einrichtung gefertigt. Bis hin zu Garderoben- oder Kleiderschranklösungen.



gudcina schafft Raum und gestaltet ihn – von der Abtrennung zwischen Küche und Essbereich über den Wohnbereich bis ins Schlafzimmer. Individuelle, maßgefertigte Gleit- und Falttüren, Schrank- und Innensysteme Made in Germany bieten anspruchsvolle Design-Lösungen für die Raum(auf)teilung und Stauraumoptimierung.



Noch nie war unser Alltag von einem so hohen Maß an Flexibilität und Mobilität geprägt wie heute. Jeder hat seinen eigenen Rhythmus und taktet sein Leben nach den unterschiedlichen Vorgaben, wie der Arbeitszeit, den Kindern oder anderen Parametern. Diesem ständigen Wechsel passen sich unsere Möbel an. Kochen, Arbeiten und Leben unter einem Dach? Kein Problem. Dank individueller Maßfertigung ist es ein Leichtes alle Lebensbereiche ganz individuell, funktional und stylisch miteinander verschmelzen zu lassen. Ein gutes Beispiel ist das Home-Office. Ein neuer Mitbewohner, der bleiben wird. Selbstredend, dass die Küchenmöbelprofis schon längst clevere Ideen für den Heimarbeitsplatz entwickelt haben.

So verwandelt sich zum Beispiel ein raumsparender Multifunktionsschrank mit wenigen Handgriffen in einen perfekten Arbeitsplatz. Hinter seinen Klapp- und Drehtüren verbirgt er erstaunlich viel Platz auf kleiner Fläche. Als wahre Stauraumwunder entpuppen sich die neuen Jalousieschränke: Auf Wunsch verbergen sie Arbeitsmaterialien und Drucker. Mit Tablarböden für Küchen-, Media- oder Office-Geräten zaubern sie zusätzliche Arbeitsflächen hervor, die nach Gebrauch schnell wieder unsichtbar verschwinden. Die vielseitigen Systeme machen auch ganz persönliche Einrichtungsideen möglich und schaffen neue Perspektiven. Denken Sie groß, denn die Dimensionen der Planungsoptionen sind schier unendlich. So stecken multifunktionale Schränke mit Einschubtüren voller Überraschungen: Ob als zusätzliche Staufläche, vollausgestattete Büroküche oder elegante Home-Bar mit verspiegelter Rückwand und beleuchteten Wandsteckbord – lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf. Sie werden erstaunt sein, welche wohliche Wirkung es hat wenn die Materialien und Farben der Küche in den Wohnmöbeln aufgegriffen werden. Individuell konfigurierbar machen sie auch im Wohnzimmer, Essbereich, Büro oder im Hauswirtschaftsraum und Flur eine gute Figur. Oder träumen Sie von einem Kocherlebnis unter freiem Himmel: Multifunktionale Systemmöbel mit flexiblen Modulen können nach Belieben mit Zubereitungs- und Servierflächen flexibel angeordnet werden. Ganz ohne Werkzeug. Wie die ganz persönliche Koch- oder Grillwerkstatt unter freiem Himmel aussehen soll, entscheiden Sie. Kombiniert werden können Arbeitsflächen mit integrierter Kochfläche, Spülzentrum, Butcher-Block oder Regal.

Sogar für das Aufräumen bieten die Küchenhersteller raffinierte Lösungen: So gibt es Küchenplanungen, bei denen Sie durch eine in die Schrankfront integrierte Durchgangstür in eine versteckte Speisekammer gelangen. Hier können Küchen- und Haushaltsgeräte, sowie Lebensmittel griffbereit untergebracht werden, ohne die Optik der Wohnküche zu stören. Oder entscheiden Sie sich für einen Hauswirtschaftsraum. Er ist das Nonplus-ultra für alle, die ihr Zuhause gern gut organisieren. Waschmaschine, Bügelbrett, Haushaltsartikel und vieles mehr, was sonst oft in der ganzen Wohnung verteilt ist, findet hier seinen festen Platz. Aber auch klassische Hobby- und Bastelzimmer feiern ein Comeback. Flexible Schränke und Regale machen es möglich. Und das Beste kommt zum Schluss: Einfach die Tür schließen und der Alltag ist komplett „in Ordnung“.



Unsere Meisterwerke verlangen nach einem Meister.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

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

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

Meisterwerke mit Dampf: gaggenau.com

GAGGENAU

STIMMUNGWECHSEL!

Licht-Effekte, Trendfarben, wohnliche Hölzer und Nachhaltigkeit

Jetzt kommt Stimmung in die Küche. Freuen Sie sich auf besondere Lichtmomente und romantische Hot-Spots. Denn die Küchenhersteller sorgen mit vielen brillanten Extras für smarte Erleuchtung. Ob Strahler auf den Oberschränken, strahlende Effekte am Küchensockel, Licht in Schränken, Schubkästen, Griffleisten oder auf Arbeitsplatten – überall funkelt und blinkt es. Wie hell entscheiden Sie. Sogar horizontale Griffspuren lassen sich durchgängig mit LED-Profilen ausstatten. Auf Wunsch können Sie die Leuchten dimmen, farblich variieren und bequem via App vom Smartphone aus steuern.



Apropos Licht: Hier ist Diskretion gefragt, denn gerade die indirekten Leuchtquellen erhellen die Atmosphäre. So schimmern die softmatten Oberflächen von Lackfronten mit Beleuchtung noch schöner. Insbesondere dunkle Farben wie das neue „Black Green“ spielen ihre Stärken erst mit dem richtigen Licht aus. Bestücken Sie die formschönen Highlights ganz nach Gusto mit Farbwechsellern oder zaubern Sie für ein Tête-à-Tête softes Licht in die Küche. Ganz einfach per Knopfdruck.

Denn der Charme einer Küche liegt eben nicht allein an ihrer Form und Funktion. Erst die exakte Abstimmung von Material, Licht und Anordnung weckt Emotionen. Dazu gehört natürlich auch der richtige Anstrich. Bringen Sie Farbe in Ihren Alltag! „Color Matching“ heißt das neue Gestaltungsspiel für die Kucheneinrichtung. Aufeinander abgestimmte Farbwelten, die Lust auf Kreativität machen, zaubern eine persönliche Note an den Herd. Farbe ist Inspiration, Stimulation, Spaß – kurz Freude am Leben. So wirken warme Töne anregend – kühlere Farben eher beruhigend. Dezent, Ton in Ton erzeugt Harmonie, ein guter Kontrast sorgt für spannende Akzente.

Lieben Sie cooles Schwarz oder edles Taupegrau? Dann liegen Sie voll im Trend. Wer sein Küchenleben lieber etwas bunter gestalten möchte, wird sich bei den neuen Rottönen von Henna bis Terrakotta wohlfühlen. Aber auch Blau bringt eine angenehme Stimmung in den Raum. Ganz nach Lust und Laune von Eisblau über Azur bis Mittel- und Dunkelblau. Und natürlich darf das angesagte Grün nicht fehlen. Von der Natur inspiriert variiert es zwischen Thymian und dunklem Tannengrün bis zu „Black Green“ und softmatten Ausführungen.





MEHR RAUM FÜR KREATIVITÄT



SLIDE & HIDE® DER EINZIGE BACKOFEN MIT VOLL VERSENKBARER TÜR

Seit 2002 so offen wie kein anderer: Bei NEFF steht Kreativität nichts im Weg – auch keine Backofentür. Mit Slide&Hide® haben wir völlig neu gedacht und bieten bis heute den einzigen Backofen, der mehr Raum für Inspiration und Vielfalt schafft. Erlebe mehr Freiheit, um das Kochen, Braten und Backen in allen Facetten mit uns zu feiern.



Sie wollen noch mehr Planungsfreiheit? Kein Problem die neuen Colour Concepte erfüllen mit zahlreichen Satin- und Samtmattlacktönen jeden farblichen Gestaltungs- und Kombinationswunsch. Mögen Sie es mondan? Dann werfen Sie einen Blick auf den angesagten Metall-Look. Sie werden staunen wie elegant Ihre Kochwerkstatt plötzlich daher kommt. Exklusive Metallic-Oberflächen in hochkarätigen Farbgebungen, wie Gold, Champagner und Aluminium werten das Design der Fronten enorm auf. Oder wählen Sie den Mix: Wie wäre es zum Beispiel mit feudalem „Blackberry“ kombiniert mit Armaturen und Griffen in Gold? Setzen Sie glänzende Akzente und schaffen Sie sich in Ihrer Küche besondere Eyecatcher – die Auswahl ist riesengroß.





Oder entscheiden Sie sich für Holz. Das Naturmaterial bringt Wärme in den Raum und Heimeligkeit an den Herd. Gewürzt mit einer Prise Design und einer großen Portion Funktionalität zeigt der handfeste Werkstoff aber auch gern einmal seine filigrane Seite. Denn wenn sich klare Linien mit der natürlichen Ausstrahlung von Holz verbinden entsteht eine ganz besondere Ästhetik. So unterstreichen zum Beispiel fein gearbeitete Holz-Fronten mit vertikalen Rillen die Handwerkskunst und begeistern mit einem charman-ten Spiel aus Licht und Schatten. Authentisch und voller Lebenskraft ver-mitteln wertvolle Hölzer ein spürbares Wohlbefinden. Wenn Natürlichkeit und Qualität eine bedeutende Rolle in Ihrem Leben spielen, werden Ihnen die Naturschönheiten gefallen.

Das gilt auch für die Nachhaltigkeit. Immer mehr Küchenmöbelhersteller verwenden recycelbare Materialien, nachwachsende Rohstoffe und ach-ten auf umweltfreundliche Produktionsverfahren. So werden zum Beispiel alte Fischernetze aus den Meeren zu wertvollem Kunststoff verarbeitet. Aber auch Natursteinarbeitsplatten lassen sich recyceln. Wer die soliden Steinmonumente liebt, wird begeistert sein. Die neuen Produkte bestehen zu rund 50 Prozent aus Recyclingmaterial und bis zu 40 Prozent aus Na-tursteinkörnungen. Hinter den restlichen 10 Prozent stecken hochwertige Bindemittel. Der Clou: Die Arbeitsplatten sind absolut pflegeleicht, hygie-nisch, weitgehend kratz- und schnittfest und bis zu rund 200 Grad Celsius hitzebeständig. Fünf Farben sowie die Oberflächen-Ausführungen „poliert“ und „Leather Look“ bringen Spiel auf die nachhaltigen Platten.

Sie wollen nicht nur ökologische Produkte kaufen, sondern auch nachhal-tig leben? Auch daran hat die Küchenindustrie gedacht: Ob Auszüge mit Konstruktionen für Wertstoffbeutel zur Abfalltrennung oder Müslispender, Schüttenregal und Keramik-Vorratsdosen für unverpackte Lebensmittel – die modernen Küchen schaffen Platz für den Umweltschutz. Dazu gehören auch Wasseraufbereitungssysteme, Indoor-Beete zum Selbstanbau von Kräutern und spezielle Boxen für die Lagerung von Brot und Gemüse.



Rezepte für den Bauch-Minimizer

„Die Ernährungs-Docs – Unser Anti-Bauchfett-Programm“

Sagen Sie dem Bauchfett den Kampf an! Die aus Funk und Fernsehen bekannten Ernährungs-Docs helfen Ihnen dabei mit ihrem Buch „Die Ernährungs-Docs – Unser Anti-Bauchfett-Programm“. Denn die Ringe um die Taille sind nicht nur unschön, sondern aus medizinischer Sicht auch gefährlich: Hier werden Hormone und Botenstoffe produziert, die dafür sorgen, dass man noch schneller zunimmt. Darüber hinaus befeuert das viszerale Fett Entzündungen, die zur Entstehung von chronischen Krankheiten wie Diabetes, Bluthochdruck oder Herz-Kreislauf-Beschwerden führen können. Die Lösung kann daher nur lauten: Weg mit dem Fett! Wie das gelingt, wissen die Ernährungs-Docs: Ihre bewährte Abspeck-Strategie basiert auf einer entzündungshemmenden und schlank machenden Ernährung, die vor allem auf hochwertige Fettsäuren, reichlich Gemüse und ausreichend Eiweiß setzt. Außerdem geben die Ernährungsexperten zahlreiche Tipps und hilfreiche Informationen. Wie entsteht Bauchfett? Was macht es so gefährlich? Und wie findet man sein persönliches Risiko heraus? Auf all diese Fragen haben die bekannten TV-Ärzte leicht verständliche Antworten. Über 60 alltagstaugliche Rezepte zeigen zudem, wie einfach und genussreich eine Anti-Bauchfett-Ernährung ist. Das Buch ist 176 Seiten stark, kostet 22,99 Euro und im ZS-Verlag erschienen. Info: www.zsverlag.de



SIEMENS

inductionAir Plus

Grenzenlose Freiheit

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

studioLine

Siemens Home Appliances



35 „Signature Dishes“ von Harald Wohlfahrt

EINE LIMITIERTE EDITION ALS HOMMAGE AN EINE LEGENDE

Er hat die Spitzenküche geprägt wie kaum ein anderer. Die Rede ist von Harald Wohlfahrt. Insider bezeichnen ihn sogar als das deutsche Pendant zum legendären französischen Spitzenkoch Paul Bocuse. Denn der 3-Sterne-Chefkoch zählt zweifelsfrei zu den größten Köchen der Gegenwart. Er steht für hervorragende Gourmet-Qualität und gilt als Legende. So schrieb er in der Schwarzwaldstube in Baiersbronn über 25 Jahre eine einmalige Kochgeschichte: Kein anderer deutscher Spitzenkoch erhielt die Höchstauszeichnung mit drei Guide-Michelin-Sternen über so einen langen Zeitraum wie er. Unzählige weitere Top-Bewertungen in allen renommierten Restaurantführern unterstreichen seine Expertise. Wie hochwertige Gourmetküche aussieht, zeigt Harald Wohlfahrt jetzt in seiner neuen limitierten Edition „Signature Dishes“.

In dem Band präsentiert er 35 seiner berühmtesten Rezepte. Dabei geht es stets um die Verwandlung von Grundprodukten in lukullische Höhepunkte. Mit authentischen Fotografien so schmackhaft präsentiert, dass einem das Wasser im Munde zusammenläuft. Parallel dazu erklären kurze, unterhaltsame Essays zu jedem Gericht die charakteristischen Merkmale der Wohlfahrt'schen Küche. Mit Präzision und Feingefühl beweist der Perfektionist Harald Wohlfahrt einmal mehr, warum er zu den größten Köchen dieser Epoche zählt und bereits seit Jahrzehnten eine internationale Fan-Gemeinde begeistert. Das großformatige und veredelte Coffetable-Book zelebriert das große Lebenswerk des deutschen Spitzenkochs und ist eine Hommage an den Genuss. Die limitierte Premiumausgabe ist im Tre Torri Verlag erschienen, umfasst 264 Seiten und kostet 79,90 Euro. Von 1992 bis 2017 bzw. 25 Jahre lang wurde die Küche von Harald Wohlfahrt kontinuierlich mit drei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet und war die unumstrittene Nummer eins in der deutschen Gourmet-Szene. Diese Kombination aus Kontinuität und höchster nationaler Exzellenz ist im Bereich der internationalen Spitzengastronomie nahezu einzigartig. Der 1955 im Schwarzwald geborene Harald Wohlfahrt glänzt aber noch mit weiteren Talenten. So hat er sich als herausragender Lehrmeister erwiesen und zahlreiche Köche aus- und/oder weitergebildet. Unter anderem Christian Bau sowie die 3-Sterneköche Thomas Bühner, Klaus Erfort, Kevin Fehling und Joachim Wissler.

Sogar die Besatzung der ISS kam in den Genuss der Wohlfahrt'schen Kreationen. Nachdem sich die Astronauten der internationalen Raumstation wiederholt über das schlechte Essen an Bord beschwert hatten, wurde Harald Wohlfahrt von der Raumfahrtbehörde ESA damit beauftragt, sich um das kulinarische Wohl der Raumfahrer zu kümmern – und neue Menüs zu entwickeln. Ganz bodenständig gab es für die Astronauten im All ein erstes Menü bestehend aus Kartoffelsuppe mit Majoran und Blutwurst, geschmorten Kalbsbäckchen mit Gemüse in Balsamico-Essigsauce an weißem Bohnenpüree und Kompott von Bühler Zwetschgen in Sternanis Gewürzsud. Die Raumfahrer waren begeistert! Zudem wurde der Spitzenkoch mehrfach ausgezeichnet, wie zum Beispiel 2004 mit dem Bundesverdienstkreuz am Bande für seine Verdienste um die Tourismusförderung in Baden-Württemberg. Aber nicht nur die hohe Kochkunst liegt ihm am Herzen. Seit 2010 sitzt er im Kuratorium der Deutschen Krebsnachsorge, einer Stiftung, die sich für Familien mit schwerkranken Kindern einsetzt. Darüber hinaus unterstützt er die Nachsorgeklinik Tannheim, in der Kinder mit Krebs-, Herz- oder Mukoviszidoseerkrankungen betreut werden.



Das Original von berbel

KÜCHENPROFIS WISSEN WARUM

Hier kochen
die Sterneköche
Michael Dyllong und
Pierre Beckerling.



reddot winner 2022
best of the best



living excellence

**Dunstabzüge in Perfektion.
Made in Germany.**

berbel Downline Infinity mit extra großem Kochfeld, intuitiver Bedienung und einem Dunstabzug, der Maßstäbe setzt. Von Küchenprofis entwickelt – in Profiküchen bewährt.

berbel



Berlin – Hot Spot für kulinarische Highlights



FINE DINING UND KREATIVE FOODSPOTS

O b in Deutschland oder international – die Berliner Kochszenerie hat sich in der Welt des Genusses einen Spitzenplatz erkämpft. Von Avantgarde bis Berliner Küche, Gemüse- oder Fleischgerichten, Sterneköchen und Quereinsteiger – die deutsche Hauptstadt macht mit seinen Gegensätzen einfach immer mehr Appetit! Die Zahlen sprechen für sich: So erzielt das Gastgewerbe – inklusive der Hotels – jährlich einen Umsatz von 5,6 Milliarden Euro. Auch der Restaurantführer Michelin hat Berlin in seiner aktuellen Ausgabe einmal mehr zur deutschen Gourmet-Hauptstadt gekürt: Derzeit punktet Berlin mit 31 Michelin Sternen, davon ein Drei-Sterne-Restaurant, fünf Zwei-Sterne-Häuser und 18 Lokale mit einem Stern. Vor allem die Sterneköche zeigen sich in der Berliner Gastronomie von vielen Seiten. So punkten sie mit Vielfalt und Komplexität ebenso wie mit verschiedenen Küchenrichtungen und Handschriften. Denn jeder der 20 Küchenchefs arbeitet nach seinem ganz eigenen Credo. Ob auf der Grundlage der Haute Cuisine, neuen asiatischen Wegen, vegetarisch, österreichisch oder nordisch angehaucht – die Sterneköche machen Lust auf kreative Kochkunst

Im letzten Jahr sind zwei der Berliner Spitzenköche auf der wichtigsten britischen Rangliste „World's 50 Best Restaurants“ weiter aufgestiegen: Micha Schäfer, der Küchenchef vom „Nobelhart & Schmutzig“, sprang von Platz 45 auf 17 und Tim Raue eroberte Rang 26 von ehemals 31. Wer lukullische Spezialitäten sucht, wird in der deutschen Hauptstadt fündig: So steht mit drei begehrten Sternen das „Rutz“ ganz oben auf der prämierten Küche in Berlin. Zu den 2-Sterne-Restaurants gehören u.a. das „Facil“, „Horváth“ und „Lorenz Adlon Esszimmer“. Hinzu kommen 15 Gourmet-Häuser mit einem Stern, wie zum Beispiel das „Bandol sur Mer“, der „Bieberbau“ und das Restaurant „Richard“.

Fine Dining heißt aber auch Essen, Tanzen und Feiern! So serviert Küchenchef Stephan Hentschel in dem ehemaligen Nachtclub „Cookies Cream“ vegetarische Sterneküche mit elektronischer Musik. Auch im „Spindler & Klatt“ vereinen sich Kulinarik und Party. Wer Promis sucht geht in das Szene-Restaurant „Backroom Cantina“ in der „Bar Tausend“ am Schiffbauerdamm. Mit ein wenig Glück treffen Sie dort Leonardo DiCaprio. Allerdings ist eine Reservierung notwendig.



© Bild: Shuto Crew



© Bild: Dagmar Schwelle



© Bild: visumate



© Bild: Ricarda Spiegel



© Bild: Nova Ghis

Kochen wird immer smarter! Herde, Backöfen und Dampf-Booster



Foto: Siemens



Foto: Siemens

Haben Sie eigentlich schon einen persönlichen digitalen Assistenten? Nein? Dann wird es höchste Zeit. Denn in der Küche hält jetzt die Künstliche Intelligenz (KI) Einzug. Waren Backöfen oder Herde bisher simple Geräte bei denen Sie ständig Acht geben mussten, damit die Gerichte auch gelingen, erledigen das ab sofort die digitalen Geräte-Manager für Sie. Auf Wunsch sogar per Zuruf. Denn bei den elektrischen Hausgeräten ist Sprachsteuerung ein heißes Thema. Heute lassen sie sich nahezu alle digital dirigieren oder per Handy steuern. So haben Sie jederzeit Zugriff auf alle relevanten Informationen und können Ihre Geräte nicht nur ein- oder ausschalten, sondern auch Koch- und Back-Programme wählen. Und der Clou: Die Geräte sind wahre Designprofis und werten jede Küche auf.



Foto: Siemens

Besser backen mit Künstlicher Intelligenz heißt es bei **Siemens**. Mit seiner neuen „iQ700“ Einbaugeräte-Reihe stellt die Marke eine Backofen-Reihe vor, die Back- und Bratergebnisse mithilfe smarter Algorithmen an persönliche Vorlieben anpasst. So begeistert der „studioLine“ Backofen mit einem Bräunungssensor. Auf einer Skala von 1 bis 5 geben Sie dem Ofen einfach vor dem Start vor wie hell oder dunkel das Gericht werden soll. Dieser kombiniert die Informationen der integrierten Backofenkamera mit der Software nach Ihren Wünschen. Auch die Bedienung ist kinderleicht: Das neue „TFT Full-Touchdisplay“ macht mit emotionalen Bildwelten Appetit auf Gerichte und Zubereitungsarten. Zukunftsweisend ist aber auch das Design der aktuellen Gerätegeneration, das mit klarer Formensprache begeistert. Ein weiteres technisches Highlight sind die „inductionAir Plus“ Kochfelder. Das elegante Paar aus Induktionskochfeld und Dunstabzug liefert Siemens in 60, 70 oder 80 cm Breite. Aufgrund seines freibleibenden Sichtfeldes über dem Kochfeld ist das Kombigerät äußerst attraktiv und kann sich auch in seiner Leistung mit konventionellen Dunsthauben messen.



Foto: Gorenje

Wie sehr die modernen Funktionen das Kochen und Backen erleichtern demonstriert **Gorenje** mit zwei neuen „ConnectLife“ Geräten: Ob schnelles Vorheizen, Beheizungsart- und Timer-Einstellungen oder das Bratenthermometer – Sie haben via Smartphone alles im Blick und können die Vorgänge überwachen bzw. steuern. Auch die Verknüpfung zwischen den Funktionen „AutoBake“ oder „StepBake“ und „ConnectLife“ macht sich bezahlt. Wählen Sie einfach Ihre Lieblingsrezepte für das vollautomatische Garen oder einzelne Schritte des Backprogramms auf Ihrem Smartphone aus. Dank der Benachrichtigungsfunktion haben Sie stets die Übersicht. Ergänzt wird die Kollektion durch drei kompakte Kombi-Modelle mit einer Höhe von 45 cm sowie einer passenden Wärmeschublade. Lieben Sie Dampf? Dann wird Ihnen der Einbau-Kombi-Dampfgarer mit der „ProCook“-Funktion für automatisches Kochen gefallen. 80 Rezepte sind vorprogrammiert. Sie können über das farbige



Foto: Gorenje

TFT-Display ausgewählt und mit dem Automatik-Modus gestartet werden. Sogar Sous-vide gelingt spielend einfach im Gorenje Kombi-Dampfgarer. Oder entscheiden Sie sich für einen 3-in-1 Einbau-Kombi-Dampfgarer mit Mikrowellenfunktion. Er vereint auf kleinem Raum alle Funktionen.



Foto: Miele

Die Kombination aus Backofen und Dampfgarer gilt als die Königsklasse unter den Einbaugeräten. Als Einstieg in die Welt der **Miele**-Dampfbacköfen stellt die Marke eine aktuelle Baureihe für die 60-cm Nische vor. Neben den klassischen Backofen-Betriebsarten, wie Ober-/Unterhitze oder Heißluft plus steht auch eine Dampfgarfunktion zur Wahl. Außerdem neu: Vernetzte Geräte. Mit dem innovativen System „Miele@home“ machen Ihren Alltag noch smarter. Ganz nach Wunsch via Miele App, per Sprachsteuerung oder durch die Integration in bestehende Smart Home Lösungen. Alle Modelle verfügen über 15 Automatikprogramm und sind mit dem Bedienkonzept „EasyControl Plus“ noch leichter zu managen. Aber auch auf dem Herd tut



Foto: Miele

sich einiges: Der „TwoInOne“ verbindet das Induktionskochfeld mit einem integrierten Dunstabzug. Wollen Sie Ihre Küche offen gestalten? Dann sind die eleganten Multitalente genau das Richtige für Sie. Ganz neu mit zwei besonders leistungsstarken und zugleich leisen Modellen inklusive neuem Lüftungskonzept. Einen glänzenden Auftritt versprechen auch die Vollflächen-Induktionskochfelder von Miele mit der aktuellen Oberfläche „Diamond Finish“. Die extrem harte Glaskeramik sieht nicht nur gut aus sondern besteht jeden Härte-test im Alltag. Außerdem verleiht sie den Kochfeldern mit ihrem dezenten Glanz eine zusätzliche Eleganz.



Foto: V Zug

Wenn sich klare Linienführung mit exklusiver High-tech verbindet entsteht Exzellenz der Extraklasse. Für den „CombiCookTop V4000“ erhielt **V-Zug** deshalb gleich zwei begehrte Auszeichnungen: Den „iF Design Award“ und den „Red Dot Award: Product Design“. Mit seinem eingebauten Dunstabzug, dem puristischen Design sowie der intuitiven Bedienung überzeugte das moderne Kochfeld die Fachjurys auf ganzer Linie. So sind die Kochzonen mit jeweils vier „ZoneFlex“ Induktionsspulen ausgestattet. Diese erkennen Topfgröße und -position automatisch und verbinden sich ohne manuelles Eingreifen zu einer Brücke. Wobei die Bedienung intuitiv auf dem Touch-Grafikdisplay erfolgt. Für alle, die schnelle Kochergebnisse wollen



Foto: V Zug

hat V-Zug den Combi-Steamer noch einem Tuning unterzogen: Das neue Gerät vereint die Betriebsarten Heißluft, Dampf und Mikrowelle. Damit können Lebensmittel in Rekordzeit zubereitet werden. Auf diese Weise lassen sich Kartoffeln beispielsweise um 30 % schneller dämpfen und jede Art von Speisen bis zu 40 % fixer zubereiten, ohne das Gericht dabei auszutrocknen. Sie legen Wert auf Individualität und Spaß beim Kochen? Die Induktionskochfelder von **AEG** eröffnen Ihnen neue Perspektiven. Von der Planung und Gestaltung bis hin zum Kochen. Dank des integrierten Dunstabzugs mit intelligenter Auto-Funktion, flexibler Kochzonen-Steuerung und „My AEG Kitchen“ App-Anbindung via WLAN genießen Sie nicht nur delikate Speisen sondern auch eine neue Kochkultur. Ob Topf, Pfanne oder Grillplatte: Hier findet Kochgeschirr jeder Größe Platz. Grenzenlose Kochfreude zelebriert auch das neue AEG „TotalFlex“-Kochfeld mit Flächeninduk-



Foto: AEG



Foto: AEG

tion. Stellen Sie Topf oder Pfanne beliebig auf die Oberfläche. Das Gerät reagiert auf Bewegung und aktiviert die Induktionskraft selbstständig. Klare Statements in Sachen Geschmack, Design und Innovation setzt AEG mit der „MattBlack“ Range: Ausgewählte Premium-Geräte sind mit einem exklusiven, mattschwarzen Spezialglas veredelt, das vollständig recycelbar und beständig gegen Fingerabdrücke ist. Smarte Technologien, wie die „CookView®“ Kamera oder Sprachsteuerung via Google Assistant, garantieren zudem exzellenten Bedienkomfort. Wünschen Sie einen Backofen, der Gerichte auf Profi-Niveau zaubert? Dann geben Sie doch einfach Dampf: Mit „Steamify®“ gelingen alle Rezepte. Sie wählen nur noch die Temperatur – Ihr Ofen fügt dann automatisch die richtige Menge an Dampf hinzu. Freuen Sie sich auf einen intensiveren Geschmack, gesunde Nährstoffe, saftiges Back- und Gargut oder eine schöne knusprige Kruste.



Foto: AEG



Foto: Bosch

Immer mehr Menschen achten bei der Ernährung auf ihre Gesundheit. Die „Serie 8“ der Backofen-Baureihe von **Bosch** bietet deshalb nicht nur ein beeindruckendes nahtloses Design, das sich perfekt in die Küchenumgebung integriert sondern unterstützt auch die gesunde Küche. Schließlich soll Essen Freude machen, gut schmecken und unseren Körper optimal mit Nährstoffen versorgen. Die modernen Bosch-Backöfen punkten deshalb mit schonenden Zubereitungs- und Heizarten. Wie zum Beispiel die „Dampf-Funktion Plus“. Wünschen Sie gesunde Kost und zwar flott? Kein Problem. Diese clevere Kombination aus bis zu 120 Grad warmer Heißluft und Dampf bereitet Lebensmittel um bis zu 35 Prozent schneller zu als beim reinen Dampfgaren. Dabei bewahrt sie Aussehen, Nährstoffe und die Konsistenz der Speisen. Bei der Zubereitung von Braten, Fisch und Geflügel

sorgt außerdem das Bratenthermometer „Perfect-Roast Plus“ mit drei Messpunkten für ein akkurates Ergebnis. Kombinieren Sie die Mikrowellen- und Dampffunktion miteinander und steuern Sie den Backofen via Home Connect App. Smart ist auch die Optik mit dunkler Glasfront, eloxiertem Aluminiumgriff, digitalem Bedienring und einem brillanten TFT-Touch-Display.



Foto: Bosch



Foto: Gaggenau



Foto: Gaggenau

Wenn Design auf Kulinarik und Profitechnik trifft, können Sie sich bei **Gaggenau** auf erlesenen Geschmack freuen. Der Hersteller luxuriöser Kücheneinbaugeräte, präsentiert eine Wärmeschublade mit einem vollkommen neuen Konzept hinsichtlich Bedienung und Einsatzmöglichkeiten. Ideal zum Sanftgaren, Erhitzen, Trocknen und Erwärmen. Möchten Sie einen perfekt gegarten Braten genießen oder ein vorbereitetes Essen beliebig lange warmhalten? Dank der gleichmäßigen Wärmeverteilung des Sanftgarprogramms bis zu 80°C haben Sie jetzt neue Optionen. So leistet die Wärmeschublade noch weitere wertvolle Dienste, wie zum Beispiel Kräuter und Früchte trocknen, Gefriergut auftauen, Schokolade schmelzen oder Joghurt bereiten. Darüber hinaus bringt das Multitalent Teller und Tassen komfortabel auf die richtige Temperatur. Über die Home Connect App sind die Wärmeschubladen auch außerhalb der Küche mit zahlreichen Funktionen bequem steuerbar. Bis hin zur kinderleichten Bedienung: Mit einer Push-to-open-Funktion oder dem Soft-Close-Mechanismus lassen sich die Schubladen mühelos öffnen.



Foto: Neff

nis ist „Slide&Hide“, eine versenkbare Backofentür, die mit nur einem Handgriff komplett unter dem Backofen verschwindet. Bis heute ist diese Erfindung bahnbrechend und entsprechend erfolgreich: So wurde die Tür bereits in über zwei Millionen Küchen verbaut. Denn die Mechanik ist so einfach wie genial: Der mitdrehende Türgriff schwenkt entgegen der Türbewegung mit, „slidet“ also beim Öffnen und liegt dabei in angenehmer Position in Ihrer Hand. Mit dieser Bewegung verschwindet die Tür dann in einem Schwung im Gehäuse des Backofens (hide) und schafft elegant zusätzlichen Raum in der Küche.



Foto: Neff



Foto: Constructa



Foto: Neff

Ein wichtiges Argument für den Kauf eines Backofens ist der Komfort. Je einfacher sich das Gerät bedienen lässt desto entspannter gestaltet sich der Küchenalltag. Das weiß **Neff** schon lange. Im Jahr 2002 entwickelte der Hersteller eine Backofentür, die mit allen Regeln brach und den bis dahin bekannten Öffnungsmechanismus – das einfache Aufklappen der Tür – neu gedacht hat. Das Ergeb-

Für Kreativität, Ingenieurs-Know-how und Erfindungsgeist stehen auch die Induktionsfelder mit integriertem Dunstabzug von **Constructa**. Erhältlich in 60 und 80 cm Breite, sind die Geräte die perfekte 2-in-1 Lösung für die Küche. Denn Kochdämpfe und Gerüche werden direkt dort abgezogen, wo sie entstehen: Auf dem Kochfeld. Freuen Sie sich auf eine neue Kopffreiheit beim Kochen und vereinen Sie das Beste aus zwei Welten in einem Gerät. Ein Fingertipp auf die modernen Tastenfelder genügt, um eine der 17 Leistungsstufen auszuwählen. Dank Induktion brennt auf dem Kochfeld nichts an, da die Hitze nur im Topfboden entsteht. Zur hervorragenden Absaugleistung des Dunstabzugs kommt außerdem ein hohes Maß an Alltagstauglichkeit: Sie können die Filtersysteme bequem erreichen, alle beweglichen Teile einfach entnehmen und in der Spülmaschine reinigen. Mit ihrem rahmenlosen Design begeistern die Geräte auch optisch und fügen sich harmonisch in moderne Küchen ein.

Frische Luft und eine starke Performance



Foto: Berbel

Dunstabzugshauben und kraftvolle Teams an der Kochstelle

Homeoffice, Speisezimmer, Bar-Ambiente und Wohnraum – die modernen Küchen lassen sich nicht mehr auf das Kochen beschränken. Im Gegenteil. Sie rücken immer stärker in den Mittelpunkt der Einrichtung: Offene Lösungen, fließende Übergänge zum Wohnen und geselliges Beisammensein rund um den Herd erfordern neue technische Lösungen. Mehr als je zuvor ist vor allem Frischluft gefragt. Schließlich mag niemand gern im Küchendunst sitzen. Müssen Sie auch nicht. Denn die neuen Dunstabzugshauben sind effizienter, eleganter und leistungsfähiger als jemals zuvor.

Ob Kochfeldabzug, Kopffrei-, Wand-, Einbau- oder Inselhaube – die Frischlufttalente von **Berbel** sind immer leistungsstark, flüsterleise und dauerhaft effizient. Wünschen Sie Manufaktur-Qualität? Dann entscheiden Sie sich für Made in Germany. Berbel Dunstabzüge bieten für jede Küchenplanung das passende Gerät. Dabei stehen Optik und Funktionalität genauso im Fokus wie verschiedene Größen, innovative Features und prämierte Designs. So gleitet zum Beispiel die Inselhaube „Skyline Edge“ sanft von der Decke in Richtung Kochfeld und entfaltet dort im optimalen Abstand zum Kochfeld ihre volle Kraft. Mit Understatement bei höchster Funktionalität punktet die Kopffreihaube „Formline“. Sie vereint Ingenieurskunst mit Design und ist in fünf



Foto: Berbel

Breiten lieferbar. Neue Dimensionen und absolute Freiheit beim Kochen verspricht die neue „Downline Infinity“. Das Duo aus Lüfter und Kochfeld begeistert mit einem extra großen Induktionskochfeld, intuitiver Bedienung und einem Dunstabzug, der Maßstäbe setzt. Ideal für Kochinseln und moderne Küchenarchitekturen. Oder lassen Sie die Geräte miteinander kommunizieren: Beim Einschalten des Kochfeldes startet der Dunstabzug automatisch über Bluetooth. Komfortabler geht es nicht!

Bewegte Luft ist ein besonderes Medium. Bis zu 650 Kubikmeter pro Stunde, also 650.000 Liter, befördert eine leistungsstarke Dunstabzugshaube für private Küchen – zumindest theoretisch. Denn



Foto: Naber

die Leistungsangaben des Gerätes entsprechen nicht immer der tatsächlichen Luftfördermenge. Diese hängt nämlich stark vom verwendeten Rohrsystem ab. **Naber** gehört weltweit zu den führenden Herstellern von Kanalsystemen für Dunstabzugssysteme in privaten Küchen und hat mit dem „Compair-System“ eine patentierte Technologie entwickelt. Die Bauteile passen an jeden Dunstabzug und sind mit optimalem Strömungsverhalten sowie effizienten Querschnitten als Flach- oder



Foto: Naber

Rundkanal in allen Durchmessern verfügbar. Auch für die angesagten Downdraft-Modelle hat Naber perfekte Lösungen: Die Abzüge saugen direkt am Kochfeld alle Essensdünste ab und eröffnen vielfältige Möglichkeiten für eine optisch ansprechende und flexible Planung offener Küchen.



Foto: Bosch

Wünschen Sie eine Dunstabzugshaube, die einen optischen Akzent setzt? Oder soll sie sich lieber minimalistisch und flexibel in das Umfeld integrieren? **Bosch** löst diese Fragen auf smarte Art: Die vollintegrierte Dunstabzugshaube der „accent line carbon black“ verbindet Optik mit Leistung. Trotz hochwertiger Ästhetik ist sie flächenbündig und dezent in einen nach unten offenen Küchenschrank eingebaut. So verschwindet sie bei geschlossener Schranktür diskret hinter der Front und sorgt unsichtbar für saubere Luft beim Kochen. Auf Wunsch



Foto: Bosch

überrascht der effektive Helfer aber auch mit einer starken Performance: Ein Tippen auf die „Touch-Control“-Bedienung genügt und schon öffnet sich ein eleganter Glasschirm. Gleichzeitig werden Licht und Lüftung aktiviert und lassen Küchendünste keine Chance. Mit einem Abzugsvolumen von bis zu 749 Kubikmeter pro Stunde nimmt die Haube es auch mit starkem Koch- und Bratnebel auf. Dank des effizienten „CleanAir“ Filtersystems bleibt die Küchenluft jederzeit klar und frisch – auch im Umluftbetrieb. Anschließend schalten Sie das Gerät einfach mit dem Zuklappen des Glasschirms wieder aus.



Foto: Miele

Hightech für eine bessere Luft in der Küche heißt das Motto bei **Miele**: Ob an der Wand installiert oder im Kochfeld integriert, Abluft oder Umluft, dezent versteckt im Oberschrank oder als Design-Akzent – mit ihrer leistungsstarken Technik beseitigen die Miele Dunstabzugshauben Gerüche, binden Fette und sorgen so für ein angenehmes Raumklima. Immer öfter sind Modelle gefragt, die sich möglichst unauffällig ins Umfeld einfügen. Die aktuellen Flachpaneel-Hauben erfüllen diese Wünsche: Mit ihren niedrigen Haubenkörpern und dem dezenten Design treten die Geräte optisch zurück und eröffnen im Oberschrank zusätzlichen Platz. Einige Modelle „verschwinden“ sogar komplett im Schrank und sind erst beim Herausziehen der 60 bzw. 90 cm breiten Paneele sichtbar. Außerdem neu: Vertikale Wand-Ausführungen mit mattschwarzer Glasoberfläche und eine Edelstahlhaube im klassischen T-Design. Möchten Sie Ihre Koch-



Foto: Miele

felder mit der Dunstabzugshaube vernetzen? Kein Problem. Bei der Funktion „Con@ctivity“ von Miele stimmen sich Haube und Kochfeld untereinander ab und passen ihre Leistung automatisch dem aktuellen Kochgeschehen an. Für sehr gute Energieeffizienzklassen zwischen A+++ und A sorgen zudem effiziente Motoren, eine kraftvolle Lüftungstechnik und stromsparende LED-Beleuchtungen.



Foto: Gaggenau

Visueller Minimalismus bei maximaler Effizienz lautet das Credo der neuen „Vario“ Muldenlüftung von **Gaggenau**. Das Gerät schützt die Küche sowie den angrenzenden Wohnraum leise und unaufdringlich vor unerwünschtem Kochdunst oder Gerüchen. Kombinieren Sie die Lüftung mit allen Kochfeldern der Serie „400“ einfach zu einem individuellen Arbeitsbereich. Wer Wohnen und Speisen zu einem einzigen Raum verschmelzen lassen möchte, wird von der Lösung begeistert sein. Neben Design der Luxusklasse können Sie sich außerdem auf top Komfort freuen: Im intuitiven Automatikbetrieb passt die „Vario“ Muldenlüftung ihre Funktion selbstständig dem Kochgeschehen an. V-förmige Doppelfilter, leistungsstarke Ventilatoren und intelligente, hochempfindliche Sensoren machen es möglich.



Foto: Neff

Überzeugende Technik, ausgeklügeltes Design und einfallsreiche Ideen zeichnen die Hausgeräte von **Neff** aus. Der Hersteller steht seit über 140 Jahren für Hausgeräte, die begeistern und inspirieren. Ein gutes Beispiel dafür ist die „Designhaube D95XAM2S0“. Dank ihres flächenbündigen Einbaus nimmt sich die neue Dunstabzugshaube optisch komplett zurück und lässt dem Küchenambiente den Vortritt. Ihr platzsparendes Design ermöglicht es, sie vollständig in einen Oberschrank zu integrieren. Dort sind je Seite bis zu zehn Kilogramm zusätzlicher Stauraum für Gewürze oder Kochbücher verfügbar. Die Steuerung erfolgt über die manuell herausklappbare schwarze Glascheibe mit „TouchControl“. Inklusive eingebauter LED-Beleuchtung: Eine sanfte Berührung reicht aus – schon leuchtet helles Licht die Arbeitsfläche aus oder Sie schaffen mit soften Highlights eine stimmungsvolle Atmosphäre in der Küchenzeile.



Foto: Miele

Intelligente Spültalente Geschirrspüler geben Gas

Sie sind intelligent, ordnungsliebend, nachhaltig und immer in top Form – die Rede ist von den neuen Geschirrspülern. Mit zahlreichen Funktionen und Extras versehen sparen Sie damit nicht nur Strom und Wasser sondern erleichtern auch Ihren Alltag. Leise, effizient und smart bewältigen die adretten Saubermänner rund um die Uhr Berge von dreckigen Tellern, Gläsern und Töpfen. Ein weiteres Plus: Neben der enormen Reinigungsleistung werfen sich die Spüler auch ordentlich in Schale und erfreuen das Auge.



Foto: Miele

Wenn die Küche immer mehr zum Wohnraum wird sollen sich auch die Hausgeräte harmonisch in individuelle Küchenlandschaften einfügen. Wie die **Miele**-Geschirrspüler der Serie „G 7000“. Ob Hocheinbauten, sockellose Schrankzeilen oder umlaufenden Dekorrahmen – ab sofort begeistern die exklusiven Spül-Talente mit „FrontFit“ – für ein perfektes Fugenbild und ästhetisches Design. Aber das ist längst noch nicht alles: Entscheiden Sie sich für höchsten Bedienkomfort mit der bewähr-

ten Miele-Funktion „ComfortClose“: Kombiniert mit „FrontFit“ lässt sich der Geschirrspüler besonders leichtgängig öffnen und schließen. Zudem bleibt die Tür in jeder gewünschten Position stehen. Wer diesen Komfort genießen möchte wird durch ein neues digitales Miele-Planungstool bei der Auswahl der Geräte tatkräftig unterstützt.



Foto: Bosch

„Perfekt integriert trifft optisch akzentuiert“ heißt es bei den Geschirrspülern von **Bosch**. Wünschen Sie ein vollintegriertes, teilintegriertes oder freistehendes Modell? Oder vielleicht die neue Unterbau-Version mit innovativem Design und „Comfort Control“? Alles ist möglich. Bosch bringt zudem mit den Varianten „Weiß“, „Edelstahl“ und „Black inox“



Foto: Bosch

Spiel in die Gestaltung. Egal für welches Modell Sie sich entscheiden, alle Spültalente beeindruckten mit komfortablen und flexiblen Körben. In der Vario Schublade finden außerdem Besteck und kleinere Geschirrtteile bequem Platz. Glänzende Reinigungsprogramme und sechs zusätzliche Optionen bringen Gläser und Geschirr zum Strahlen. Wie zum Beispiel die Funktion „Speed Perfect+“, eine „Extra Clean Zone“ mit drei rotierenden Düsen sowie eine in die Türoberkante integrierte Bedienblende inklusive LED-Display und Touch Control-Tasten. Und wenn Sie Ihren Geschirrspüler mit der Home Connect App steuern, wird das jeweils optimale bzw. sparsamste Programm sogar automatisch ausgewählt. Das Thema Energieverbrauch steht auch bei den **AEG**-Geschirrspülern ganz oben auf der Agenda. Ab sofort optimieren effiziente Features den Spülvorgang. So bestimmen Sie zum Beispiel bei „Quick-Select“ mit nur einem Fingertipp wie viel Zeit die Geschirrrreinigung in Anspruch nehmen soll. Parallel dazu zeigt der „Ecometer“ an wie ökologisch der gewählte Spülgang ist. Entscheiden Sie sich zum Beispiel für ein langsames, aber energieeffizientes Programm oder bei Bedarf für ein schnelles mit



Foto: AEG

mehr Verbrauch. Oder passen Sie einfach die Dauer des Spülgangs per Wischgeste auf dem Display des Geräts an. So erhalten Sie immer das bestmögliche Reinigungsergebnis im gewählten Zeitfenster. Geniale Technik, die auch auf wenig Raum ausreichend Platz findet präsentiert die neue AEG „Slim-Line“ Kollektion. Trotz ihrer schlanken Maße von nur 45 cm Breite finden in der „MaxiFlex“ Schublade zehn Maßgedecke bequem Platz. Dabei überzeugen die Spülmaschinen stets mit einem guten Reinigungs- und Trocknungsergebnis. Für Sauberkeit bis in den letzten Winkel sorgt der duale Sprüharm inklusive Sprengler und Dank der „AirDry“-Technologie öffnet sich die Tür des Geschirrspülers am Ende des Spülgangs selbstständig.

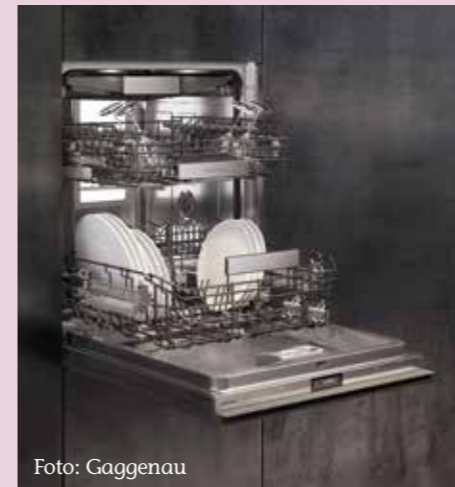


Foto: Gaggenau

Elegant in der Form und durchdacht bis in Detail: Der Premiumhersteller **Gaggenau** hat für seine Geschirrspüler eine „Innenarchitektur“ entwickelt, die jeden Zentimeter sinnvoll nutzt. Alle Geräte der Serien „400“ und „200“ sind mit einem flexiblen Korbsystem inklusive Anlegebügeln zum sicheren Positionieren von Gläsern ausgestattet. Teleskopauszüge mit Leichtlauf Funktion auf Edelstahlkugellagern rollen wie von Zauberhand – bei der Serie „400“ sogar mit gedämpftem Einzug. Darüber hinaus passt sich der Oberkorb mit drei Höhen flexibel Ihrem Geschirr an. Außerdem neu: Ein sieben Zentimeter hoher Korb, als dritte Beladungsebene – alternativ zur Besteckschublade. Alle Geräte schonen das Geschirr und optimieren durch intelligente Steuerung die Reinigungs- und Trocknungswirkung. Sie arbeiten so leise, dass die Genussatmosphäre in der Küche auch über die Mahlzeit hinaus wohltu-

end erhalten bleibt. Via Home-Connect können Sie jederzeit ins Geschehen eingreifen und bei laufendem Programm Einstellungen ändern. Über einen QR-Code, der im Inneren des Geschirrspülers angebracht ist, lässt sich das Gerät ganz einfach mit der Home-Connect-Funktion verbinden.



Foto: Siemens

Digitale Features werden immer beliebter: Mehr als ein Drittel der Deutschen würde gerne einen Geschirrspüler nutzen, der sein Programm selbstständig optimiert. Das ergab eine aktuelle Umfrage des Zukunftsinstituts zum Thema Küchentrends 2022. **Siemens** Hausgeräte setzt diese Wünsche jetzt um. Dafür holen die intelligenten Spülmaschinen der Marke nach getaner Arbeit Feedbacks ein: War das Geschirr trocken genug? Die Gläser glänzend? Passte die Dauer? Auf Basis der Antworten verändern sie verschiedene Parameter so lange, bis Sie mit dem Ergebnis glücklich sind. Sobald die persönlichen Idealeinstellungen feststehen, bleiben sie als „intelligent-Program“ gespeichert. Ein Tastendruck genügt, um es jederzeit wieder zu aktivieren. Dabei sind die aktuellen Siemens Geräte stets alltagstauglich und flexibel: Von der „varioSpeed Plus“ Option für bis zu dreimal schnellerer Laufzeit über die „glassZone“ für eine schonende Glasreinigung bis hin zum patentierten „Zeolith“-System, das eine gründliche und sorgsame Trocknung gewährleistet. Wenn Sie die Spülmaschine einschalten, können



Foto: Gorenje

Sie in Ruhe abschalten. Denn die neuen Geräte nehmen es locker mit großen Mengen Geschirr, bis hin zum XXL-Format, auf. So hat sich der vollintegrierbare Geschirrspüler von **Gorenje** als tatkräftiger und rasanter Helfer für große Haushalte erwiesen. 16 Maßgedecke haben im flexiblen Innenraum Platz, die dank „SpeedWash“ in nur 15 Minuten wieder sauber sind. Nachhaltigkeit wird immer wichtiger und gehört für Gorenje zum Programm. So öffnet sich mit der „TotalDry“ Funktion nach dem Spülgang die Gerätetür automatisch, damit der

Dampf entweichen und die Trocknung zuverlässig und energiesparend erfolgen kann. Auch Wasser wird laut Hersteller gespart: Ein Spezialtank reduziert den Verbrauch auf nur 9,6 Liter pro Spülzyklus. Noch mehr Effizienz erzielen Sie, wenn Sie das passende Spülprogramm wählen. Hier hilft eine smarte Steuerung über die „ConnectLife“ App: Nutzer können den Geschirrspüler nicht nur via Smartphone bedienen, sie empfangen auch Benachrichtigungen wenn der Spülgang abgeschlossen oder der Klarspüler nachgefüllt werden muss. Außerdem erhalten Sie wertvolle Tipps zur perfekten Wahl des Spülprogramms.



Foto: Constructa

Ein guter Geschirrspüler hält nicht nur dem bewegten Küchenalltag elegant Stand, sondern schneidet auch bei der Stiftung Warentest gut ab. Mit der Note Gut (2,3) und damit in puncto Benotung unter den Top drei, überzeugten die vollintegrierten **Constructa**-Geschirrspüler „CG5VX00HCD“ und „CG5IS00HCD“. Die kompetente Jury stufte die Reinigungsergebnisse des Automatik- und Sparprogramms als sehr gut ein. In der Testkategorie „Kurzprogramm“ erhielten die Geräte sogar die Bestnote. Beide Modelle zeichnen sich durch erstklassige Features wie die flexible „Vario Schublade“, den praktischen Flaschenhalter oder die smarte Bedienung via Home Connect App aus und sind „made in Germany“.



Foto: Neff

Körbeweise gute Ideen präsentiert auch **Neff**. Der Einbaugerätespezialist stellt eine neue Geschirrspüler-Generation vor, die von den Geräteabmessungen über die Einbauart bis hin zu Ausstattungs-Merkmalen und Zubehör so individuell ist wie ihre Nutzer. Mit zwei Größen in 45 cm und 60 cm Breite passen die Geräte in jede Küche und beeindrucken nicht nur mit flexiblen Maßen sondern auch mit variablen Stauraum-Lösungen. Denn jetzt geht es mit einer zusätzlichen Beladungsebene in die dritte Dimension. Speziell für kleine, sperrige Gegenstände konzipiert, zählt sich die intelligente Flex-Korb-Geometrie messbar aus.



Foto: AEG

Wussten Sie, dass 30 Prozent der CO₂-Emissionen aus der Lebensmittelproduktion stammen? Ein Drittel davon landen im Müll und rund 60 Prozent der Menschen werfen mindestens einmal in der Woche Nahrungsmittel weg. Deshalb hat die Hausgerätemarke **AEG** ein neues Kühlgerätesortiment entwickelt, das die längere Haltbarkeit von Lebensmitteln und den Schutz des Planeten in den Mittelpunkt stellt. Die drei Modelle „6000 TwinTech NoFrost“, „7000 GreenZone“ und „8000 Cooling 360°“ sind Teil eines integrierten Kühlgerätesortiments, das für mehr Nachhaltigkeit sorgt. So verbrauchen die coolen Maschinen bis zu 20 Prozent weniger CO₂-Emissionen als vorherige. Darüber hinaus können mehr als 80 Prozent der Materialien recycelt werden. Ein weiteres Plus: Die „GreenZone“-Technologie. Dank einer isolierten Klimaschublade wird die Luftfeuchtigkeit auf idealem Niveau gehalten und die Lebensmittel bleiben länger frisch. Präzise Elektrosensoren korrigieren außerdem die Innentemperatur nach dem Öffnen und Schließen der Tür. So gehören Temperaturschocks bzw. das schnelle Verderben von Lebensmitteln der Vergangenheit an.



Foto: Bosch

Das Thema Nachhaltigkeit rangiert auch bei **Bosch** ganz oben. So hilft der „Bosch Eco Fridge“ mit einem höheren Anteil an recycelten und umweltfreundlich produzierten Materialien den Haushalten, ihren CO₂-Fußabdruck bis zu 27 Prozent zu reduzieren. Das ist ein Beitrag zu einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft und verbessert die Klimafreundlichkeit des Gerätes über seine Lebensdauer hinaus. Dabei bleiben aber die Qualität, das hochwertige Design und die Verlässlichkeit aller Bosch Hausgeräte stets erhalten. So besticht der „Eco Fridge“ unter anderem mit der bewährten „No Frost“-Technologie, die der Bildung von Eiskristallen entgegenwirkt und das lästige Abtauen überflüssig macht. Gleichzeitig versorgt das „Multi-Airflow“-System den Innenraum mit gleichmäßig verteilter kalten Luft. Im Kühlteil übernimmt „VitaFresh XXL“ das Zepter – ein geniales Frischhaltesystem, das die Lebensmittel messbar länger frisch hält.



Foto: Siemens

Viele Menschen wünschen sich sinnvollen Fortschritt und Antworten auf zukunftsrelevante Fragen. Eine dieser Antworten ist gut zwei Meter hoch, glänzt matt silbrig und kombiniert fortschrittliche Vorratshaltung mit Nachhaltigkeit und höchstem Komfort: Die „KG39NAIAT“ Kühl-Ge-

frier-Kombination von **Siemens** überzeugt mit der besten Energieeffizienzklasse A nach dem neuen EU-Energielabel: Bei einem Volumen von 363 Litern verbraucht das Gerät nur 104 kWh Strom pro Jahr. Ebenfalls ein effizientes Talent erweist sich die „hyperFresh <0°>“ Frischetechnologie des „iQ500“-Modells: Mit -1 °C bis +3 °C herrschen hier niedrigere Temperaturen als im „normalen“ Kühlraum. Zudem ist die Luftfeuchtigkeit auf die gelagerten Lebensmittel abgestimmt: Während Fisch und Fleisch trocken lagern, liegen Gemüse, Blattsalate und viele Obstsorten in der feuchten Klimazone am idealen Platz. Mit nur 29 dB (A) kühlt der Energiespar-Champion sehr leise und eignet sich damit ideal für offene Wohnküchen.



Foto: V Zug

Wer Hightech und Energieeffizienz mit einem eleganten Design verbinden möchte, findet bei **V-Zug** edle Design-Kühlgeräte. Der Gerätehersteller aus der Schweiz entwickelt langlebige Qualitätsprodukte mit einem hohen Innovationsfaktor. Deshalb lohnt auf jeden Fall ein Blick in das Innenleben: Mit anpassbaren Tablarern und Trennelementen zeigen sich die coolen Geräte nämlich äußerst flexibel und personalisierbar. Wünschen Sie mehr Ordnung in der Kühlschrankorganisation? „FlexBox“ ist dafür gemacht. Das System verstaut auch kleinere Produkte raffiniert. Parallel dazu begeistert die „ColdFresh“-Zone mit drei großen Schubladen – bei Temperaturen knapp über null Grad bleiben Lebensmittel dort lange haltbar. Und wenn es rasch gehen muss sorgt die Schnellkühloption für frostige Temperaturen, so dass der Einkauf schnell heruntergekühlt werden kann.



Foto: V Zug



Foto: Constructa

Frisch, flexibel und effizient – die aktuellen Einbau-Kühlschränke von **Constructa** überzeugen mit cleveren Features und dem Gütesiegel „Made in Germany“. Integrieren Sie die smarten Kühler einfach nahtlos und fast unsichtbar in Ihre Küche. Ganz nach Wunsch mit oder ohne Gefrierfach. Denn hinter der Kühlschranktür verbirgt sich geblatte Technik: Mit „No Frost“ ist lästiges Abtauen passé. Für eine konstante Luftzirkulation im Gerät sorgt das „EcoAirFlow“ System. Außerdem hilft die Energieeffizienzklasse E, Stromkosten zu sparen während das optimierte Innendesign enorme Stauraum-Potentiale bietet. Hinzu kommt eine Vielzahl an intelligenten Verstellmöglichkeiten der Tür- und Innenraumablagen. Freuen Sie sich außerdem auf eine extra große XXL-Frischeschublade mit zwei Litern mehr Volumen für die Lagerung von Obst und Gemüse, das – dank heller und gleichmäßiger LED-Beleuchtung – stets gut im Blick bleibt. Wählen Sie die Temperatur via Touch-Display und genießen Sie die innovativen Funktionen Ihres Kühlgerätes.

Für eine neue Gestaltungsfreiheit im Kühlschrank macht sich **Neff** stark und präsentiert mit „Flex-Cooling“ noch mehr Komfort. Dafür denkt der Hersteller das Innenleben des Kühlschranks ganz neu: Ab sofort haben Sie bei der Anordnung der Türfächer Mitspracherecht und führen die Regie im Kühlschrank-Innenleben. Auch die Installation ist denkbar einfach: „FlexCooling“ besteht aus handlichen Türabstellern und dazu passenden Einhängeschienen, die ganz nach Wunsch in der Kühlschranktür positioniert werden können. Die Aufbewahrungsboxen gibt es in zwei Größen, mit Deckel oder ohne. Auf diese Weise wird der Platz in der Tür optimal ausgenutzt – je nach Modell finden bis zu acht Gefäße gleichzeitig Platz.



Foto: Neff



Foto: Neff

Ästhetisch, effizient & smart! Aktuelle Kühlgeräte können mehr und verbrauchen weniger

Clever, sparsam und ziemlich cool: Der Kühlschrank blickt auf eine enorme Erfolgsgeschichte zurück. Während der eisige Star des Haushalts in den USA schon in den 1930er Jahren Furore machte, dauerte es in Deutschland noch gut 20 Jahre bis das Luxusgerät in die Küche einzog. Damals stand er noch auf wackeligen Beinen, war sehr dickwandig und sah mit seinen runden Ecken recht pummelig aus. Heute halten die coolen Frische-Profis lautlos und äußerst energie-effizient unsere Speisen frisch. Sie punkten mit raffinierten Kältezonen, modernen Organisations-Systemen sowie eleganten Optiken und reduzieren sogar Abfälle.

MULTIFUNKTIONS-TALENTE

Flexible Möbel und Schranksysteme

Glauben Sie an Magie und Zauberei? Nein? Dann schauen Sie sich einmal in einer modernen Küche um. Hier sind Sie umgeben von genialen Raumwundern, unfassbaren Organisations-Talenten und smarten Schrank-Künstlern, die jede Menge Gegenstände elegant verschwinden lassen. Dahinter steckt allerdings mehr Ingenieurs-Know-how als Hexenwerk. Denn die Küchenindustrie arbeitet kontinuierlich daran dass Thema „Stauraum“ noch effizienter zu gestalten. Dafür nutzt sie jede Nische sinnvoll aus. Obwohl in Küchenschränken jeder Millimeter wertvoll ist, bleibt oft noch viel zu viel Platz ungenutzt. Herkömmliche Oberschränke, bieten zum Beispiel nur zwei bis drei Einlegeböden an wenigen dafür vorgesehenen Stellen. Und auch die Platzpotentiale unter den Arbeitsbereichen sind oft noch ausbaufähig.



Sie werden staunen, was sich auf wenigen Quadratmetern alles unterbringen lässt. Intelligente Einrichtungssysteme erlauben die optimale Planung aller Eventualitäten in der Küche. Und stellen sich perfekt auf Ihre Wünsche ein: Ob unterschiedliche ergonomische Arbeitshöhen, variable Maße, Dachschrägen oder asymmetrische Räume – die cleveren Küchenkonzepte bieten für alle Raumvorgaben eine passende Lösung. Mit maßgefertigten Gleit- und Falttüren, Schrank- und Innensystemen können Sie den Raum bis in jeden Winkel nutzen. Dabei reicht die Bandbreite an Möglichkeiten von der vielseitigen Raumtrennung zwischen Küche und Essbereich, über die Nutzung von Nische oder Dachschräge bis zu nahtlos über Eck geführten Einbau- und begehbaren Schränken. Zudem punkten die Schränke und Auszüge mit cleveren Extras. So schaffen beispielsweise Innenauszüge weitere Stauraum-Optionen während Schubkästen mehr Platz für höhere Utensilien, wie Schöpfkelle, Gewürzgläser etc. oder einer doppelten Besteckebene bereit halten. Verschiedene Organisationssysteme eröffnen strukturierten Raum für alles, was Sie in der Küche unterbringen wollen. Außerdem eine geniale Erfindung: Eckschränke mit ausziehbaren Tablarern. Darüber hinaus sorgen Highboards, Regale und Kücheninseln für ein Plus an Platz. Liebhaber aufgeräumter Schränke lieben den Apothekerschrank: Er bietet nicht nur viel Stauraum, sondern auch einen besonders guten Überblick und leichten Zugriff von beiden Seiten.





**SCHWARZ.
AUSGEZEICHNET.**



**GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2023**

Die neuen BlackLine-
Einbaugeräte

Oberflächen aus dunklem Glas, die sich harmonisch in die Küchenfront integrieren. Mit dem durchdachten, intelligenten Design und der edlen Optik sorgen die innovativen OptiBake-Einbaubacköfen der BlackLine-Serie für ein optisch ansprechendes Gesamtbild. Ausgezeichnet!

**BLACK
line**



In der Genusszone hört der Komfort damit aber noch lange nicht auf. Stimmen Sie Ihre neue Küche exakt auf Ihre persönlichen Ansprüche ab. Nutzen Sie beispielsweise die Seitenschränke Ihrer Küche und integrieren Elektrogeräte auf ergonomisch wertvoller Arbeitshöhe oder Kulissentüren, die Arbeitsgeräte im Nu verschwinden lassen. Ausziehbare Tablarböden verwandeln sich bei Bedarf in eine zusätzliche Abstell- oder Arbeitsfläche und ein hochgebauter Geschirrspüler lässt sich bequem im Stehen oder Sitzen ein- und ausräumen. Dank abgeschrägter Unterschränke und einer niedrigen Arbeitshöhe können Sie übrigens auch den Abwasch im Sitzen oder mit Stehhilfe erledigen. Außerdem praktisch: Backöfen auf Schulterhöhe. Sie tragen zur Sicherheit bei und sind leichter zu bedienen. Gleichzeitig fahren Lift- oder Klapptüren via Tip-On-Technologie selbsttätig hoch. Selbstredend dass die ausziehbaren Auszüge mit smarterer Übersicht punkten.



KLARES STATEMENT IN SACHEN GESCHMACK



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 Genusslebnisse auf höchstem Niveau.

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

AEG.DE/MATTBLACK



Hochwertiges Innenleben macht sich bezahlt und ist inzwischen auch von Prüfinstituten ausgezeichnet. Deutlich gesteigerter Laufkomfort und weiche Schließdämpfung, hohe Seitenstabilität und Belastbarkeit bei mehr Innenvolumen und bequemer Montage setzen Maßstäbe. Nutzen Sie die Vorteile optimaler Ergonomie und höchstem Komfort. Da die Menschen immer größer und die Räume höher werden, hat die Küchenindustrie neue Schrankmaße entwickelt. So liegt das lichte Maß der Neubauten in Deutschland bei 240 bis 250 cm. Dank intelligenter Systeme sind Hochschrankwände jetzt sogar bis 270 cm Höhe planbar. Mit Aufsatzschränken wachsen sie bis sogar auf drei Meter Raumhöhe.

Hier können Sie alles verstauen was nicht ständig im Blickfeld sein soll. Ein weiteres Plus für Hängeschränke: Sie sind maximal belastbar. Dank robuster Schwerlastaufhängungen wirken sogar große Möbelemente mit hoher Gewichtsbelastung schwebend leicht im Raum.

Sogar Ordnung halten wird zum Vergnügen: Einfach die Jalousien herunterlassen und schon verwandelt sich das Stauraum-Genie in eine Design-Ikone. Und wer es lieber etwas offener mag entscheidet sich für Vitrinen mit Glaseinsatz anstelle von geschlossenen Fronten. Denn am Ende der Küchenplanung heißt es: Entspannt zurücklehnen, kochen, leben, lachen und genießen – ohne Kompromisse und im Einklang mit sich selbst.



EDEL, MODERN & TRENDY!

5-Sterne Design am Essplatz



Sparen Sie sich den Weg zur nächsten Bar oder Restaurant, denn ab sofort ist Ihr Esszimmer mit den modernen Sitzprofis der neue Treffpunkt. Swingen Sie in den Feierabend, drehen Sie noch einmal auf oder lehnen Sie sich einfach nur zurück – diese Stühle tragen Sie sicher durch alle Lebenssituationen. Perfekt arrangiert mit passenden Tischen aus edlem Massivholz. Auch der Blick auf den modernen Unterbau in Industrial Style lohnt sich und bringt Flair in den Raum.



Lebe fantastisch #LikeABosch

Die neuen Dampfbacköfen von Bosch.

Mit den innovativen Dampfbacköfen geht gesünder Kochen jetzt noch einfacher und schneller! Die Dampf-Funktion Plus beispielsweise gart deine Lebensmittel bei bis zu 120°C. Dadurch ist die Zubereitung deiner Gerichte nicht nur schneller, sondern auch schonender und gesünder.

[Mehr erfahren unter likeabosch.com](https://www.likeabosch.com)



Nehmen Sie Platz! Diese Dining-Landschaften begeistern mit einer Extraportion Komfort und entpuppen sich als wahre Wohlfühl-Oasen. Gepolsterte Sessel fangen Sie bequem auf und machen dem Sofa ernsthafte Konkurrenz. Auch die wunderschönen Esstische locken mit exquisiten Köstlichkeiten. Und dass bereits bevor die Leckereien kredenzt sind. Schließlich isst das Auge mit. Lassen Sie sich von den delikaten Hölzern und dem genüsslichem Design verwöhnen. So gönnen Sie sich mehr Raum für Tischkultur: Ob romantisch dekoriert für das Candle-Light-Dinner, prachtvoll geschmückt als Hochzeitstafel, festlich gedeckt für unvergessliche Momente und edle Menüs oder rappellvoll mit Flaschen und Gläsern auf der Party oder Skatrunde – am Esstisch spielt sich das Leben ab. Mit den aktuellen Speisezimmern, Sesseln und Stühlen ist die gute Stimmung garantiert. Dinieren Sie nach Herzenslust in genussvollem Ambiente.



Gehören Sie zu den Feinschmeckern? Mit allem drum und dran bis hin zu den Stoffservietten und einem Champagner zum Auftakt? Dann sollten Sie auch Ihr Speisezimmer entsprechend exklusiv gestalten. Diese Möbel machen Appetit auf hochwertige Design-Delikatessen und geschmackvolle Tisch-Menüs serviert mit filigranen Massivholzplatten. Der puristische Front-Slide-Tisch in Charakter-Eiche mit Falz-Kante und einem geradlinigen Gestell Metall in schwarz ruft anspruchsvolle Gourmets auf den Plan. Aber nicht nur die schöne Form begeistert: Dank seiner Massivholz-Falteinlage können Sie diesen attraktiven Tisch in Sekundenschnelle um 100 cm zu einer langen Tafel verlängern.





Feiern Sie das Leben! Laden Sie Ihre Lieben ein und genießen Sie den Moment. Voller Leidenschaft, Freude und Hingabe. Ob ein spontanes Treffen, die lang geplante Familienfeier oder ein kunterbunter Kindergeburtstag – setzen Sie sich gemeinsam an eine schön gedeckte Tafel. Die modernen Esszimmer-Arrangements laden zum Verweilen ein: Mit Design, Holzhandwerk, hoher Verarbeitungsqualität und vielen Funktionen entstehen Lieblingsplätze. Freuen Sie sich auf köstliche Tischkreationen gespickt mit erlesenen Design-Extras und machen Sie es sich bequem: Die trendigen Solitär Möbel aus Massivholz servieren feinste Möbelkunst. Zudem strahlen sie eine behagliche Wohnlichkeit aus. Auch nach dem Sunset zeigen die Table-Talente ihre Stärken: Genießen Sie formvollendete Dining-Events während die schicken Armlehnstühle Sie und ihre Gäste bequem durch beschwingte Abende und Nächte bringen.



Wohn- oder Esszimmer? Die Übergänge sind fließend. Denn die neuen Speisezimmer-Programme tischen das ganze Menü rund um Gemütlichkeit, Design und Komfort auf. Für jede Gelegenheit und jeden Anspruch. Denn hier gehen Service, Formgebung und Qualität Hand in Hand. So begeistern die ausgesuchten Esstische, neben modernem HPL und attraktiver Keramik, mit Tischplatten aus edlen Hölzern. Die warme Ausstrahlung des Naturmaterials verleiht dem Esszimmer einen gemütlichen und gastfreundlichen Charakter. Kombiniert mit hochwertigen Gestell-Varianten entstehen wunderbare Blickfänge. So schafft die Verbindung aus Metall und Holz nicht nur formale Kontraste, sondern bringt Spiel in die Table-Gestaltung. Hier trifft Design auf höchste Handwerkskunst! Freuen Sie sich auf eine große Auswahl an exklusiven Stühlen, Tischen, Bänken und Solitär Möbel mit nahezu grenzenlosen Kombinationsmöglichkeiten.



Es knistert am Bodensee!

NEHMEN SIE SICH ZEIT FÜR DIE LIEBE



© Bild: REGIO, Hans Noll



© Bild: TMTK, Dagmar Schwelle



© Bild: TSR GmbH, Kuhnle-Knoedler



© Bild: REGIO

Wie wäre es mit einer großen Portion Romantik? Die Gefühle kommen im Alltag oft zu kurz, obwohl sie uns so gut tun. Das muss nicht sein. Wählen Sie für den nächsten Urlaub einmal ein Plätzchen für ein sinnliches Stelldichein. Ob für verträumte Lustwandler, frisch Verliebte oder glücklich Verheiratete: Die Liebe liegt am westlichen Bodensee in der Luft! Lassen Sie sich verführen. Gelegenheiten dazu gibt es in Hülle und Fülle. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Kuschelwochenende in Schloss Hohenfeld, Rosentagen im Seehotel Adler in Bodman-Ludwigshafen oder einem prickelnden Arrangement im Hotel „Mein Inselglück“ auf der Insel Reichenau? Hier knistert es rund um die Uhr und überall. Unterm flatternden Segel genießen Verliebte beim Sunset Sailing Wasserspaß und glitzernden Sonnenschein. Oder buchen Sie eine Kanutour für zwei. Sie bietet den perfekten Rahmen für einen romantischen Sonnenuntergang am Bodensee. Vor allem in den Abendstunden entfaltet die Atmosphäre am Wasser ihren ganzen Zauber! Bestaunen Sie beschwingt mit einem Glas Prosecco die malerischen Seeufer und seufzen Sie wohligh unter dem Sternenzelt. Gibt es einen schöneren Ort, um seine Zuneigung zu gestehen oder neu zu erleben?

Sie brauchen Bewegung? Dann erklimmen Sie mit Ihrer großen Liebe Vulkane auf den Premiumwanderwegen des „Hegauer Kegelspiels“. In den fein gehegten Privatgärten des „Grenzenlosen GartenRendezvous“ finden sich außerdem die schönsten Gelegenheiten für prickelnde Erlebnisse. Aber auch beim Candlelight-Dinner blicken sich Frischverliebte und vertraute Paare tief in die Augen und genießen ihre Zweisamkeit. Die Hotels verwöhnen zudem mit lauschigen Kuschelsuiten und herrlichen Wellness-Oasen. Kenner empfehlen zum Beispiel die Konstanzer Bodensee-Therme, im „Bora HotSpaResort“ in Radolfzell, das mit direktem Seezugang und Spa-Luxus vom Feinsten begeistert. Im Hotel Hirschen in Gaienhofen-Horn etwa blicken Gäste der Wellness-Suiten vom „Hot-Pot“ auf dem eigenen Balkon weit über den Westlichen Bodensee. Gleichzeitig lockt das Hotel Hoeri in Hemmenhofen mit privatem Dampfbad, großer Whirlwanne und Wasserbett.

Ob Partnermassage oder ein Schaumbad im Whirlpool – die Hotels am Bodensee laden zu sinnlichen Momenten mit Blick auf die atemberaubende See-, Insel- und Vulkankulisse ein. Malerische Buchten, feines Essen und die unvergesslichen Angebote der „LiebesWochen“ im Frühling machen die Region am westlichen Bodensee zum Paradies für jung und alt. So werden gemeinsame Erlebnisse zu unvergesslichen Erinnerungen. Weil aber Gefühle immer Saison haben bieten die Gastgeber der Region das ganze Jahr über besondere Arrangements für eine entspannte Zeit in trauter Zweisamkeit. Vom Genießen und Verwöhnen über das Erleben und Entdecken bis hin zum Heiraten am und auf dem Bodensee – machen Sie Ihrem Liebsten eine Freude und schenken Sie ihm kostbare Augenblicke zu zweit. Infos: <https://www.bodenseewest.eu>

Ihre Kunstsammlung wird **neidisch** werden.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

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

Setzen Sie ein Statement: gaggenau.com

Abgebildetes Produkt ist der RW 466 365 | Energieeffizienzklasse: G | auf einer Skala der Effizienzklassen von A bis G.

GAGGENAU

Grill & Chill!

DIE BESTEN GEMÜSE-REZEPTE FÜRS BBQ



© Bilder: BVEO

Paprika-Mais Tacos vom Grill

Für die Salsa:

200 g schwarze Bohnen, 1 Frühlingszwiebel, 1 Tomate, 1 Nektarine, 5 Stängel Koriander, Meersalz 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Limette

Für das Grillgut:

2 frische Maiskolben, 2 rote Paprika, 1 Hähnchenbrustfilet, 2 Knoblauchzehen, Olivenöl, 1 TL Cumin, 0,5 TL Kurkuma

Für die Miso-Mayonnaise:

1,5 TL Shiro Miso (helle Miso-Paste), 4 EL Mayonnaise

Außerdem: 8 kleine Tacos



Zubereitung:

Grill vorheizen. Bohnen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Tomate und Nektarine ebenfalls waschen und würfeln. Koriander waschen und zupfen. Alles zu einer Salsa vermengen und mit Salz, 1 Prise Cayennepfeffer und 2 TL Limettensaft abschmecken. Reichlich Wasser mit 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Maiskolben etwa 15 Min. garen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Paprika achteln und waschen. Hähnchenbrustfilet abwaschen, trocken tupfen und vierteln. Knoblauch feinhacken. Paprika und Mais mit Olivenöl bestreichen und 2/3 des Knoblauchs bestreuen. 1 EL Olivenöl mit Cumin, Kurkuma, 1 Prise Salz und dem restlichen Knoblauch verrühren und das Fleisch bestreichen. Alles auf den Grill legen und von allen Seiten gar grillen. Währenddessen Miso mit Mayonnaise verrühren und etwa 3 TL Limettensaft abschmecken. Mais, Paprika und Hähnchen vom Grill nehmen und auf einen großen Teller geben. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke teilen. Vor dem Servieren Tacos kurz auf dem Grill erhitzen und dann mit Salsa, Hähnchen und Paprika füllen. Zum Schluss die Miso-Mayonnaise draufgeben und zusammen mit dem Mais genießen.



Perfektion, die Sie
fühlen können.

Die Excellence Line von V-ZUG.

Romain Grosjean, Rennfahrer

Lassen Sie den Grill wieder ordentlich glühen – ob klassisch mit Holzkohle oder bequem mit Gas- oder Elektrogrill: Das Brutzeln im Freien erklimmt in der sommerlichen Beliebtheitskala astronomische Höhen. Und auch wenn immer noch viel Fleisch auf dem Grill schmort, Obst und Gemüse holen auf. Was zahlreiche Restaurants, teils auf Sternenniveau, schon seit geraumer Zeit vormachen, hat auch auf dem Grill Saison: Gemüse entwickelt sich vom Beilagen-Komparsen zum Hauptakteur auf dem Teller. Je kreativer, desto besser! Probieren Sie doch einmal Sellerie-Steaks eingelegt in grünem Pesto oder Wurzelgemüse mariniert in Olivenöl mit frischen Kräutern wie Rosmarin, Basilikum und Thymian. Aber auch vegetarische Grillspieße oder südamerikanisch inspirierte Tacos, gefüllt mit Paprika-Mais-Gemüse und einer Tomaten-Nektarinen-Salsa treiben die Geschmacksnerven in neue kulinarische Sphären! Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt und ungewöhnliche Kombinationen kommen oft besonders gut an! Feste, saftige Gemüsearten, allen voran Zucchini, Auberginen, Cocktailtomaten, Champignons, Fenchel, Spargel, Mais, Paprika, Kürbis, Kartoffeln oder Zwiebeln, eignen sich bestens fürs Barbecue – im Ganzen, in Scheiben geschnitten oder am Spieß! Auch ein „angegrillter“ Pak Choi mit Sojasauce ist ein Hochgenuss! Frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Salbei sind dabei die idealen Begleiter des Grillguts – entweder direkt auf dem Grill oder in Kräuterbutter und selbstgemachten Dips. Für köstliche Grill-Desserts eignen sich aber auch Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Pfirsiche, Pflaumen oder Aprikosen. Schon fünf Minuten garen reichen für ein besonderes Aroma. Und das Beste daran: Lecker-leichte Rezepte aus saisonalem Obst und Gemüse überzeugen nicht nur „eingefleischte“ Vegetarier vom fleischfreien Grill-Genuss.

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



NATÜRLICHKEIT & NACHHALTIGKEIT



Dekor Halifax Eiche (Serie 7045)



Dekor Polar Pinie (Pineo)

pelipal

FEELnature

Für eine natürliche Optik im Bad

Nachhaltig, mit starkem Echtholzcharakter und authentischem Look: Natural Living liegt im Trend und bringt mit natürlichen Anmutungen ein angenehmes Wohngefühl in die eigenen Wände. Grund genug für Pelipal, das erstmals 2021 vorgestellte Label „FEELnature“ weiter auszubauen. Das Sortiment umfasst alle Kollektionen, die den Naturlook unterstreichen. Wie das Dekor Halifax Eiche. Es ist mit der sogenannten Synchronpore ausgestattet, bei der die Oberfläche exakt zur gedruckten Holzmaserung geprägt ist und auf diese Weise einen sehr real wirkenden Echtholzcharakter vermittelt. Dank der matten Optik und sanften Haptik lässt



sich das Material kaum von echtem Holz unterscheiden. Pelipal verbindet damit die natürliche Optik und Haptik von Holz mit den Vorteilen der Melaminharzbeschichteten Spanplatte bzw. der mit Folie laminierten MDF-Front. Die ausdrucksstarken 3D-Oberflächen überzeugen auch mit praktischen Argumenten: Kratzfest, wischfest und ohne Fingerprint-Effekt stehen sie für Qualität und Langlebigkeit. Dazu kommt der Nachhaltigkeitsaspekt. Auch wenn FEELnature kein Echtholz liefert, unterstützt das Label dennoch den Naturgedanken, indem durch den Einsatz von recyceltem Holz in den Dekorplatten wertvolle Umweltressourcen geschont werden.



Serie 7005



Pineo

Neues Dekor Polar Pinie

Ausdrucksstark, wohnlich, natürlich - das neue Dekor Polar Pinie greift den Echtholzcharakter des Dekors Halifax Eiche auf und zeichnet sich durch seinen hellen Farbton aus. Die Messe-Neuheit 2022 erweitert das FEELnature-Sortiment und eröffnet neue Gestaltungsmöglichkeiten für Bäder im Natural Living Stil. Dank der hellen, freundlichen Anmutung des Dekors entsteht ein wohnliches

Flair, das insbesondere auch das behagliche Gefühl des skandinavischen Interior-Trends erzeugt. Eine ausgeprägte Oberflächenstruktur mit feiner Zeichnung und eingebetteten Ästen unterstreicht den authentischen Charakter und holt die einzigartige Ästhetik der Natur ins Bad. Mit Halifax Eiche und Polar Pinie setzen nun bereits zwei Dekore auf das spannende Zusammenspiel von Optik und Haptik.



Solid Surface Aufsatzbecken (Serie 9005)



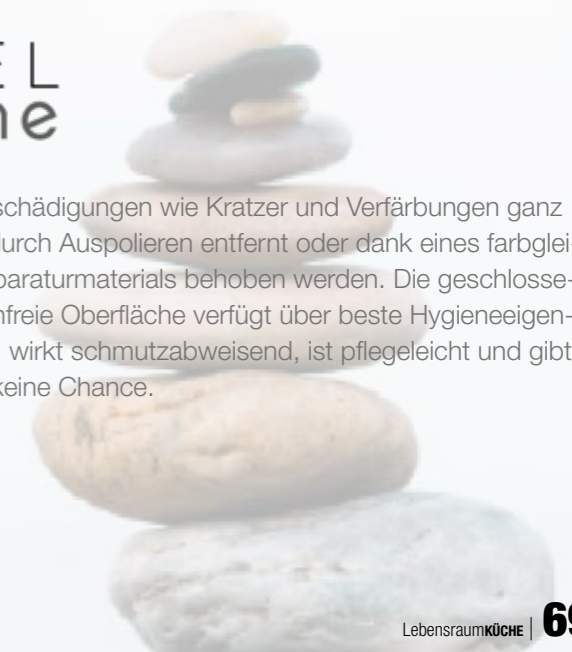
Solid Surface Waschtisch (Serie 6010)

FEELstone modern und nachhaltig



Mit „FEELstone“ führt Pelipal das innovative Waschtischmaterial Solid Surface ein. Das griffsympathische Material zeichnet sich durch eine natürliche, elegante Optik aus und beeindruckt zugleich mit hochwertigen Qualitäten. Seine massive Struktur mit Stone-Feeling gibt ihm seinen Namen. Durchgehärtet und mit hoher Festigkeit ist Solid Surface besonders widerstandsfähig, robust und langlebig. So können

etwa Beschädigungen wie Kratzer und Verfärbungen ganz einfach durch Auspolieren entfernt oder dank eines farbgleichen Reparaturmaterials behoben werden. Die geschlossene, porenfreie Oberfläche verfügt über beste Hygieneeigenschaften, wirkt schmutzabweisend, ist pflegeleicht und gibt Keimen keine Chance.



KÜCHENKULTUR MIT CHARISMA!

Pures Design, edler Landhauslook und feine Extras



Ob heimeliger Country-Charme, feines Chalet-Feeling, pure Naturschönheiten oder rustikaler Werkstatt-Charakter – jetzt zieht warme Gemütlichkeit an den Herd. Die aktuellen Küchen erfüllen alle Wünsche und tun einfach nur gut. Echtes Handwerk, duftendes, wohngesundes Naturmaterial, smarte Detaillösungen und formschöne Möbel schaffen sinnliche Orte zum Auftanken. Lehnen Sie sich zurück und träumen Sie ein wenig: Von einer Küche, die sich anfühlt wie ein Spaziergang durch das mediterrane Hinterland. Wo Natürlichkeit auf Weite trifft und kulinarischer Genuss ein Zuhause hat. Wenn tiefblaue Satinlack-Fronten auf dezente Holzmaserungen und hochwertige Messinggriffe treffen stellt sich sofort dieses besondere Wohlfühl-Feeling ein. Gleichzeitig bringen solide Quarzstein-Arbeitsplatten Stabilität in den Alltag während Aufsatzschränke mit Glastüren und offenen Regalelementen als Pendant fröhliche Leichtigkeit versprühen.



Erfüllen Sie sich Ihre Wünsche. Schließlich soll Sie Ihre neue Küche viele Jahre lang begleiten und vor allem gefallen. Setzen Sie deshalb ein Statement für Ihren persönlichen Lebensstil. Wie wäre es mit einer Prise Natürlichkeit und einer Portion nachhaltigem Bewusstsein, gewürzt mit verführerischem Genuss? Die modernen Landhaus-Küchen sind echte Geschmacksverstärker. Kombinieren Sie doch einmal warme Holzoptik mit innovativen Smart Glas- und Edelstahl-Elementen. Das perfekte Rezept für eine Stimmung, in der es sich ganz natürlich leben und kochen lässt. Wobei eine offene Planung zum gemütlichen Ambiente beiträgt: Fein ausgeleuchtete Nischen und Paneelwände bieten jede Menge Platz für Utensilien und sorgen zudem für eine entspannte Atmosphäre. Gleichzeitig verleihen ausdrucksstarke Solisten dem Einrichtungskonzept ein besonderes Flair. So werden von innen beleuchtete Vitrinenschränke mit eleganten Metallrahmen-Glastüren zum strahlenden Highlight.

Mixen Sie nach Lust und Laune wohnliche Hängeschränke mit Jalousien, moderne Sideboards mit variablen Regalsystemen und Schübe mit flexiblen Orga-Systemen. Ob ein Shake aus Passepartout-Rahmen und Glasfront oder Dekore mit lebendigen Maserungen und warmen Farben – die modernen Landhausküchen vereinen Kuschelfeeling mit einer klaren Design-Handschrift. Tiefgezogene Küchenfronten unterstreichen den Charme einer klassischen Landhausküche, die übrigens auch hervorragend in die Stadt passt. Klopfen Sie ruhig mal auf Holz: Ob Nachbildung, Furnier oder massiv – fühlbare Strukturen sind angesagt. Edel in Szene gesetzt strahlen sie Wohnlichkeit und Wärme aus.



OFFEN WIE KEIN ANDERER

SLIDE & HIDE®

DER EINZIGE BACKOFEN MIT
VOLL VERSENKBARER TÜR

Seit 2002 so offen wie kein anderer: Bei NEFF steht Kreativität nichts im Weg – auch keine Backofentür. Mit Slide&Hide® haben wir völlig neu gedacht und bieten bis heute den einzigen Backofen, der mehr Raum für Inspiration und Vielfalt schafft. Erlebe mehr Freiheit, um das Kochen, Braten und Backen in allen Facetten mit uns zu feiern.



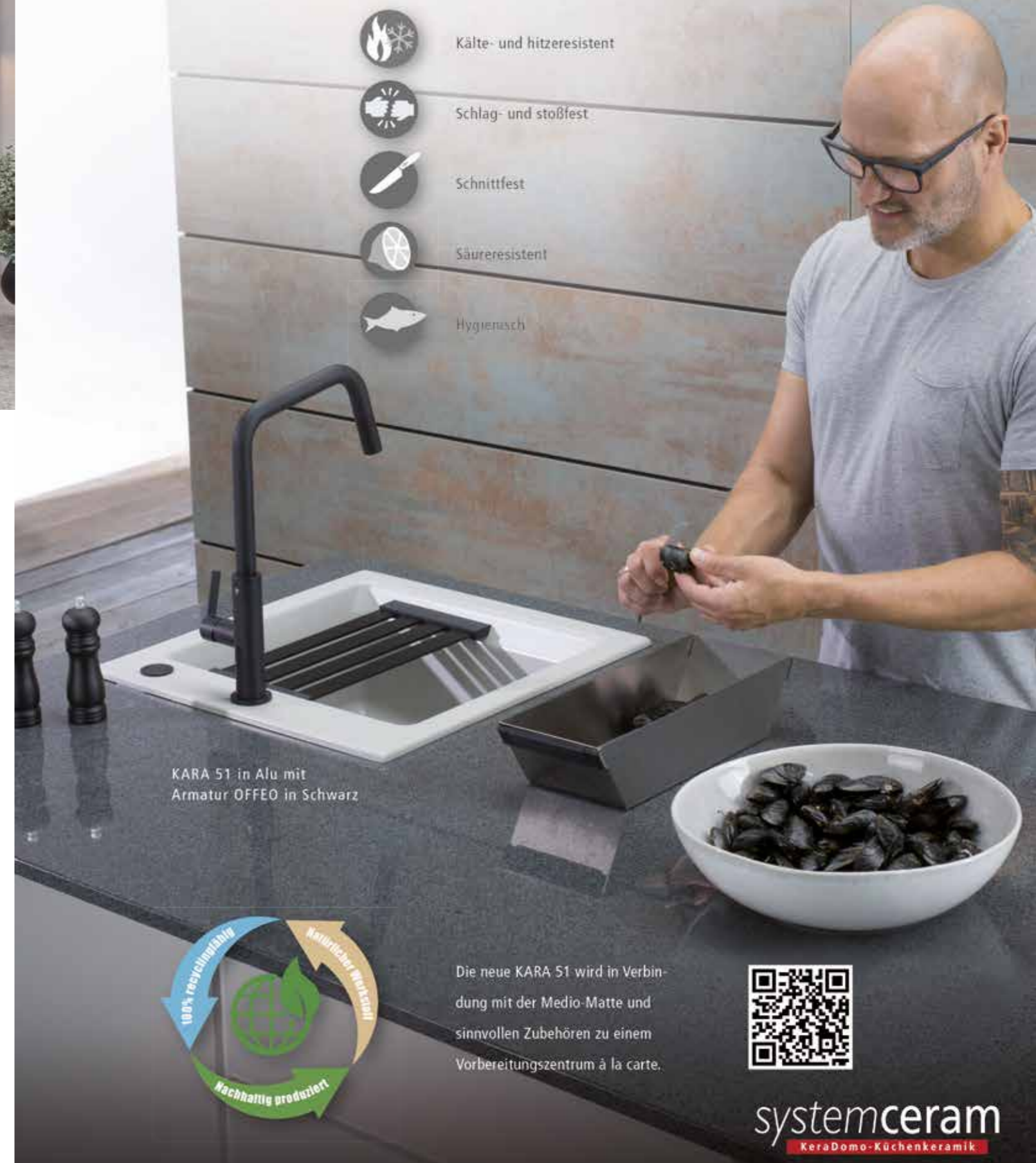
Mit dem neuen Country-Design machen Sie die Architektur zu Ihrer eigenen Küchenbühne: Dabei spielen handwerklich meisterhaft gearbeitete Rahmenfronten eine Hauptrolle. Denn ihre Proportionen wirken harmonisch und vermitteln ein Gefühl von Geborgenheit und tradierten Werten. Die neuen Frontdekore inspirieren mit weichen Farben und natürlichen Materialien. Ob in matt oder glänzend: Die spezielle Anti-Fingerprint-Eigenschaft sorgt dafür dass Fingerabdrücke auf den Oberflächen kaum noch Spuren hinterlassen. So bleibt der edle Charakter der Oberfläche lange erhalten. Kühles elegantes Glas, harter Stein, wärmendes Holz – die Genuss-Oasen von heute wirken wie ein stilvoll aufeinander abgestimmtes Outfit und überraschen immer wieder mit smarten Extras.

Sind Sie reif für die Insel? Dann holen Sie sich eine in Ihre Küche. Schnell wird sie zum Herzstück der Wohnung oder des Hauses und verbindet die Küchenarbeit mit dem geselligen Teil des Abends. So verwandelt sie sich nach dem Kochevent gern in einen modernen Tresen, auf dem Sie Drinks und Fingerfood servieren können. Denn schon längst ist die Küche kein Ort mehr, an dem einfach nur kurz das Essen zubereitet wird. Heute zeigt sie sich flexibel und avanciert im Nu von der heißen Foodfactory in eine coole Bar, ein gemütliches Esszimmer oder zum quirligen Familientreffpunkt.



Feiner Spülplatz für große Ansprüche

-  Kälte- und hitzeresistent
-  Schlag- und stoßfest
-  Schnittfest
-  Säureresistent
-  Hygienisch



KARA 51 in Alu mit
Armatur OFFEO in Schwarz



Die neue KARA 51 wird in Verbindung mit der Medio-Matte und sinnvollen Zubehören zu einem Vorbereitungszentrum à la carte.



systemceram
KeraDomo-Küchenkeramik

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



Wer es besonders filigran mag wird von der japanischen Handwerkskultur begeistert sein. Wesentliches Gestaltungsmerkmal ist der durchdachte Planungsansatz aus Wangen, Böden und horizontalen Massivholzgriffprofilen. Fein miteinander verwoben ergibt sich eine räumliche Gitterstruktur, die ein naturnahes, traditionell anmutendes Echtholzmöbel entstehen lässt, aber gleichzeitig auch eine schlichte, urbane Modernität ausstrahlt. Trotz Tradition und Handwerk gehören zu den Neuheiten für 2023 natürlich auch technische Raffinessen. So stecken die Landhausmodelle von heute voller Hightech und smarten Funktionen. Dazu gehören auch Steckdosen und Ladestationen, die in Frontblenden und Wangen integriert werden können. Denn selbstverständlich erhalten Sie bei aller Rückbesinnung auf alte Werte stets den aktuellsten Küchenkomfort.



SCHOCK

VON NATUR AUS STYLISCH.

Die neue Spülenserie Kiruna in der Premium-Materialität CRISTADUR® Green Line



Farben: Day, Dusk, Night, Twilight

Modelle: N-100, N-100L und N-100XL



SCHOCK.DE



© Bilder: toogoodtogo.de

Lasst uns Lebensmittel retten!

TOO GOOD TO GO-APP – ZU GUT ZUM WEGSCHMEISSEN



Jeden Tag werden in Cafés, Bäckereien, Supermärkten, Hotels & Co. gute Lebensmittel weggeworfen – nur weil sie nicht verkauft wurden. Rund ein Drittel aller produzierten Lebensmittel landen in der Tonne. Dieser Verschwendung sagt „Too Good to Go“ bereits seit 2015 den Kampf an. Das gleichnamige Start-up wurde in Kopenhagen gegründet und ist heute in zahlreichen Ländern aktiv. Die Idee dahinter: Keine Lebensmittel mehr verschwenden und eine Welt ohne Abfall zu schaffen, in der jeder Mensch den Wert von Ressourcen versteht und schätzt. Dazu hat das Unternehmen eine kostenlose App entwickelt, mit der Betriebe und Konsumenten zusammen gebracht werden. Ob Restaurants, Bäckereien, Cafés, Hotels oder Supermärkte – mit der „Too Good to Go“-App kann jeder Lebensmittel zu einem vergünstigten Preis bestellen und abholen. Und so funktioniert es: Die App ist für Apple und Android verfügbar und lässt sich bequem auf das Smartphone laden. Damit können Sie dann ein Geschäft in Ihrer Umgebung suchen. Brot, Gemüse, Pizza, Sushi oder Tapas? Alles ist möglich. Allerdings muss sich der Kunde mit einer „Überraschungstüte“ arrangieren. Denn die Partnerläden packen wirklich nur

das ein, was vor Ladenschluss nicht verkauft wurde oder aus anderen Gründen weg muss. Es ist also Flexibilität gefragt. Dafür können Sie die Lebensmittel zu einem Bruchteil des normalen Preises genießen. Auch die Abholzeiten sind eng terminiert und sollten eingehalten werden. Bezahlt wird entweder per Kreditkarte, Paypal oder Sofort Überweisung via E-Banking. Eine Barzahlung im Laden ist nicht möglich.

Mit insgesamt mehr als 59 Millionen registrierten Nutzern gehört „Too Good to Go“ zu Europas führenden Apps zur Lebensmittelrettung. Inklusive der Expansion in die USA und nach Kanada vor knapp zwei Jahren ist das Unternehmen mittlerweile in 17 Ländern vertreten. So wurden laut Angaben des Unternehmens seit 2015 mehr als 145 Millionen Portionen bzw. Mahlzeiten vor dem Wegwerfen gerettet. Auch für die Zukunft gibt es große Pläne – bis 2025 will das Start-up die Milliarde knacken. In Deutschland beteiligen sich aktuell mehr als 14.000 Partner aus dem Lebensmittelhandel und Außer-Haus-Markt, darunter namhafte Unternehmen wie Edeka, Nordsee, die Valora Gruppe oder Accor Hotels. Auch viele kleine Geschäfte machen mit. Neben der App setzt sich das Unternehmen unter anderem über Aufklärungskampagnen wie „Oft länger gut“, Bildungsarbeit und auf dem politischen Parkett für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ein. Zudem wurde „Too Good to Go“ für die Arbeit zur Lösung des globalen Problems mit einem Platz auf der „Time100“-Liste der einflussreichsten Unternehmen des Jahres ausgezeichnet. Infos: www.toogoodtogo.de



Verändert Ihre Sicht auf Küchenarmaturen

Einfach drehen - und das Wasser läuft ab



Die neue Active L Twist

Die Armatur dient dazu, Wasser ins Becken einzulassen, oder? Nicht nur. Denn die Active L Twist lässt das Wasser auch wieder ab. Durch Drehen an der Armatur – einfach, sicher und hygienisch. Die Hände bleiben sauber und trocken! Die Active L Twist von Franke – sie verändert einfach alles. Entdecken Sie mehr auf Franke.de

FRANKE

frischePROFIS



Foto: Franke | All in



Foto: Franke | All in



Foto: Franke | All in



Foto: Naber | Contura



Foto: Blanco | Unit

MODERNE SPÜLZENTREN FÜR DEN PERFEKTEN WORKFLOW

Optimal auf die Küchengestaltung abgestimmt



Wissen Sie eigentlich wie oft Sie an der Spüle in Ihrer Küche stehen? Arbeiten, etwas abgießen oder einfüllen? Mehr als zwei Drittel aller anfallenden Tätigkeiten spielen sich an der Wasserquelle ab. Kochtöpfe reinigen, Geschirr und Kochlöffel kurz abspülen, heißes Wasser zapfen, Gemüse putzen, Hände waschen – an der Spüle ist immer etwas los. Als Schaltzentrale der Küche sollte sie deshalb gut geplant sein, denn ihre Position entscheidet über eine gute Organisation oder Chaos. Außerdem soll sie zu Ihnen passen und natürlich zum Design Ihrer Küche.

Kochen wird immer beliebter. Gut die Hälfte aller Europäer schwingt seit dem Ausbruch von Covid19 öfter den Kochlöffel und will es auch weiterhin tun. Das verlangt nach intelligenten und flexiblen Lösungen. Mit „All-In“ hat **Franke** Home Solutions ein Zubehörsystem entwickelt, das die Küchenroutinen neu denkt und clever organisiert. Es verwandelt die Spüle in einen stilvollen und spielerischen Arbeitsplatz. Vom Vorbereiten über das Kochen bis hin zum Reinigen und Aufräumen. Denn das modular aufgebaute System steckt voller intelligenter Möglichkeiten. So passt es dank seiner teleskopierbaren Schienen in alle Spülen und Becken

bis 540 mm Breite. Auch das Zubehör hat es in sich: Fünf unterschiedliche Sets mit bis zu acht Komponenten passen sich Ihren Wünschen an. Zur Wahl stehen zum Beispiel Bambus Schneidebretter, große und kleine Abtropfbecken, Restbehälter, Auffangschalen oder eine mobile Abtropfmatte aus Silikon. So macht Küchenarbeit Spaß.



Fotos: Villeroy & Boch | Subway Style 45

Nie mehr Platzmangel heißt es bei **Villeroy & Boch**. Auch in kleinen Küchen. Die neuen Modelle punkten mit hohem Nutzungskomfort und eröffnen mit 45 bzw. 50 cm Unterschrankbreite enormen Freiraum. Sie werden staunen wie geräumig die Becken sind: Sogar große Kochutensilien passen locker hinein. Aber die Spülen machen nicht nur in Sachen Funktion auf sich aufmerksam sondern gefallen vor allem mit ihrem attraktiven, geradlinigen Design. Ganz nach



Fotos: Villeroy & Boch | Subway Style 505

Ihrem Geschmack: Mit ihrer filigranen, präzisen Formensprache und 13 lichtechten Farben passt die dünnwandige Keramik zu vielen unterschiedlichen Lifestyles und Küchensituationen. Dabei ist das Material so robust, dass ihm auch heiße Töpfe, Pfannen oder Auflaufformen nichts anhaben können. Außerdem praktisch: Dank der pflegeleichten „CeramicPlus“-Oberflächen sind die Spülen im Handumdrehen strahlend sauber – Wasser, ein Spritzer Spülmittel und ein weiches Tuch genügen völlig. Zahlreiche Accessoires runden den Luxus ab.

In der Küche trifft Optik auf Organisation. Für kurze Wege und besonderen Komfort empfiehlt **Naber** deshalb eine ganzheitliche Planung von Spüle, Armatur und Abfallsammlern. Hier profitieren Sie nicht nur von einem perfekten Workflow in der Vorbereitungszone und beim Spülen

sondern können auch den Platz im Spülen-Unterschrank optimal nutzen. Dafür hat der Hersteller ein individuell passendes Abfallsammler- und Aufbewahrungssystem entwickelt. Edelstahl, Keramik oder Composite? Sie haben die Wahl. Naber begeistert mit einem flexiblen und überaus stilvollen Einbauspülen-Design,



Foto: Naber | Contura

das auffällt, ohne den Raum zu dominieren. So finden Sie in der „Contura“ Welt für alle Einbauartarten die passende Lösung. Neben den Klassikern lohnt vor allem ein Blick auf die innovativen Modelle. Sie benötigen wenig Platz, ermöglichen Spülvorgänge mit geringem Ressourcenverbrauch und entpuppen sich im Alltag als praktische Verwandlungskünstler.



Foto: Blanco | Unit

In den offenen und wohnlichen Küchen steht die Spüle als optischer Anziehungspunkt im Rampenlicht. Diese Aufgabe meistern die aktuellen Kombinationen von **Blanco** mit Bravour. Wie wäre es mit „satin gold“? Damit bringen Sie einen Hauch Luxus in Ihre Küche. Sehr edel als feiner Kontrast zum eleganten Schwarz, Grau

oder Weiß der gängigen „Silgranit“-Oberflächen. Dazu empfehlen die Spülenprofis exklusive Küchen-Komponenten, wie etwa einen eleganten Spülmittelspender im feinen Goldton. Dann strahlt Ihre Küche mit Ihnen um die Wette. Die Armaturen und Wassersysteme im brillanten Trendfarbton passen übrigens auch hervorragend zum modernen Country- und Landhausstil. Wer lieber auf Understatement setzt wird die Varianten in „softweiß“ oder „vulkangrau“ lieben: Die perfekten Einheiten aus Spüle oder Becken, Armatur und praktischer Abfalllösung kredenzen echten Wohlfühl-Mehrwert. Ob Ton-in-Ton oder kontrastreich – leben Sie Ihren Style.

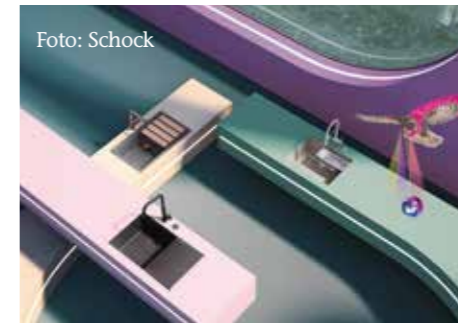


Foto: Schock

Sie haben Lust auf Farbe? Kein Problem! Freuen Sie sich im Home of Colourful von **Schock** auf Individualität, feine Farbwelten und nachhaltige Premium-Qualität. Denn der Hersteller erhebt den Spülenbereich zur Bühne. Dafür etabliert er die Wasserquelle als Designstück und Hingucker. Und hat die nächste Stufe der „Quarzkomposit“-Spüle „gezündet“: Eine nachhaltig optimierte Materialität für Design-Spülen, die farbenfrohe Inspiration ausstrahlen. So besteht die aktuelle „Cristadur Green Line“ zu nahezu 99 Prozent aus natürlichen, nachwachsen-



Foto: Schock | Dusk

den oder recycelten Rohstoffen. 2023 erweitert Schock die Farbpalette um weitere vier Varianten: Ab sofort sind die drei Modelle der „Kiruna“-Serie in den „Green Line“-Farben „Day“ (Reinweiß), „Night“ (Graphit-Schwarz), „Twilight“ (Dunkelgrün) und „Dusk“ (ein intensiver Grauton) verfügbar. Außerdem ein Highlight: Am Ende ihres Spülenlebens kann die „Cristadur Green Line“ wieder in einen geschlossenen Produktionskreislauf zurückgeführt werden.



Foto: systemceram | Kara 51

Wenn Sie Wert auf Spülen legen, die mehr können, sollten Sie sich das Sortiment von **systemceram** nicht entgehen lassen. Denn hier wird jedes Modul mit viel Liebe zum Detail aus hochwertigem Feinsteinzeug gefertigt. Mit der neuen „Kara 51“ baut das Unternehmen die erfolgreiche „Kara“-Serie weiter aus. Das Einzelbecken eignet sich für den Einbau in einen 50er-Unterschrank und kann klassisch als Aufлагespüle sowie flächenbündig und als Unterbauspüle montiert werden. Wie alle Spülen aus dem robusten und pflegefreundlichen Feinsteinzeug können Sie die neue „Kara 51“ in 14 verschiedenen Keramik-Farben ordern. Ein ausgesuchtes Programm an Schneidbrettern, Einhängeschalen, Spülkörben und Funktionsmatten rundet den Komfort ab.



Foto: systemceram | Kara 51



Foto: Blanco | Evol-S Pro Soda



Foto: Blanco | Evol

ARMATUREN SIND DIE STARS DER SPÜLE



Trendsetter & Highlights

Die Küche entwickelt sich immer mehr zum Design-Schmuckstück des Hauses. Das spiegelt sich auch in den eleganten Spülen-Konzepten wider. Doch hoch oben über dem Geschehen thronen die Armaturen. Formschöne Luxusgeschöpfe, die dekorativ und ästhetisch alle Blicke auf sich ziehen. Mit dieser lässigen Eleganz meistern sie jeden hektischen Alltag und bleiben dabei immer in Bestform.

vom Feinsten. Ob in „PVD steel“, „schwarz matt“ oder den neuen Ausführungen „satin gold“ – die attraktiven Multitalente setzen Statements.



Fotos: Franke | Active L Twist

Eine Küchenarmatur ist viel mehr als nur ein Ort zum Geschirr abspülen und Gemüse waschen. Sie macht auch als Trinkwasser-Quelle eine gute Figur. Coole Soda? Heißes Teewasser? Gefilterte Trinkqualität? Blanco drink.systems gibt Antworten auf den Wunsch nach mehr Komfort und Nachhaltigkeit. Die Modellreihe **Blanco „Evol“** verbindet dafür hohe Funktionalität mit bedarfsgerechter Ausführung. So wird der Wasserplatz mit der parallelen Nutzung von normalem Leitungswasser und aufbereitetem Wasser sowie der Click & Touch-Bedienung enorm aufgewertet. Nach einem arbeitsreichen Küchenalltag empfängt Sie dann eine perfekte „Water-Bar“

In Optik und Material perfekt auf die aktuellen Spülen abgestimmt liefern die Design-Küchenarmaturen Erlebnis, Qualität, Ergonomie und Funktionalität in einem. Clevere Details



Fotos: Franke | Active L Twist

für höchsten Komfort serviert **Franke**: Mit der „Active L Twist“ verbinden sich Spüle und Armatur zu einer Einheit. Die Raffinesse zeigt sich aber vor allem im Detail: Ab sofort müssen Sie beispielsweise Ihre Hände nicht mehr ins heiße und schmutzige Wasser tauchen. Denn Franke hat in die Armatur einen Drehknopf integriert, über den sich der Abfluss im Becken schließen und öffnen lässt – einfach, sicher und hygienisch. Außerdem genial: Mit der Eco-Wassersparkartusche können Sie Wasserverbrauch und Kosten mühelos senken. Zudem ist die technisch ausgefeilte Armatur hochwertig verarbeitet, langlebig und nachhaltig par excellence.



FASZINIERENDER WASSERPLATZ.

BLANCO UNIT
drink. prep. clean.

Trendstark in vulkangrau und schwarz matt präsentiert sich diese BLANCO UNIT. Die perfekt abgestimmte Einheit aus Armatur, Spülbecken, Abfallsystem und Zubehör besticht mit stilvoller Klasse und hohem Bedienkomfort. Mehr unter www.blanco.de

frischePROFIS



Fotos: Villeroy & Boch | Junis Shower

Wer am Spülplatz einen echten Hingucker in Szene setzen möchte hat jetzt Gelegenheit dazu. **Villeroy & Boch** baut die Auswahlmöglichkeiten im Armaturenbereich weiter aus und eröffnet damit individuelle Gestaltungsmöglichkeiten für die moderne Küche. Wie wäre es zum Beispiel mit metallischen Tönen in Gold und Kupfer? Oder wünschen Sie eine ausdrucksvolle Armatur in dunkelgrauem „Anthracite“? Heiß begehrt ist auch das neue tiefschwarze „Matt Black“. Egal in welcher Ausführung – die Villeroy & Boch Armaturen sind die perfekten Sparringspartner für Keramikspülen in glänzendem oder mattem Weiß. Eine gute Figur machen sie aber auch im Gestaltungsspiel mit schwarzen Arbeitsplatten aus Naturstein oder Keramik. An der Spüle geht es hoch her. Deshalb sind dort langlebige Produkte mit echtem Mehrwert gefordert. Das wirkt sich nachhaltig aus: Denn je länger ein Produkt genutzt wird, desto besser ist die Umweltbilanz. Eine Philosophie, die **Schock** mit seinen Armaturen-Designs schon viele Jahre lang verfolgt. Ab 2023 gibt es außerdem

noch mehr Vielfalt: Alle neuen „Cristadur Green Line“ Farben sind jetzt auch für Armaturen mit patentierter Hülsentechnologie verfügbar. So können Sie Spüle und Armatur farblich ebenso wie im Material perfekt aufeinander abstimmen. Sie finden Black is beautiful? Dann werden Sie sich auf den ersten Blick schockverliehen: Die hochwertige Designarmatur „Tanos“ werten mit „mattschwarz“ im angesagten Industriestyle Ihre Küche auf.

Cooler Lifestyle-Armaturen der Extraklasse bringen bei **Naber** die Spüle zum Strahlen. Technisch brillant, in zahlreichen Formen und Farben sowie nachhaltig in der Verarbeitung punktet das Unternehmen gleich mit mehreren Argumenten. Meisterhaft gefertigt erfüllen die Programme „Armata Linea“ und „Servizio“ höchste Ansprüche und begeistern mit ihrer charmant luxuriösen Optik. Entscheiden Sie sich für Qualität: An dem faszinierenden Design und exklusivem Innenleben werden Sie lange Ihre Freude haben. Lupenreine Oberflächen, integrierte



Foto: Schock | Neuheiten



Fotos: Villeroy & Boch



Foto: Naber | Armata Linea

Antikalk-Luftsprudler und ergonomisch gestaltete Einhebelgriffe garantieren darüber hinaus höchsten Bedienkomfort. Die „Portare“ Modelle mit hohem Auslauf punkten überdies mit der energieeffizienten „Cold-Start“-Technologie: Bis zur Mittelstellung des Mischhebels wird nur die Kaltwasserleitung geöffnet, erst dann kommt heißes Wasser hinzu.



Foto: Naber | Armata Linea



Foto: Naber | Servizio

Naber[®]

Quantensprung der Lüftungstechnik!



Universalverbiner
Aufstecken bis zum Klick, fertig: dicht, flexibel, sicher! Und ganz ohne lästiges Arbeiten mit Klebeband.

**COMPAIR
PRIME flow[®]**



Maximal innovativ.
Maximal effizient.
Maximal luftdicht.
Maximal montagefreundlich.

Das fortschrittlichste System für die Küchenlüftung. Entwickelt für Abluft, Umluft, alle Dunstabzugssysteme.





Foto: Pelipal



Foto: Badea

WELLNESS-OASEN MIT WOHNFAKTOR

Bad-Design für mehr Lifestyle-Atmosphäre



Nach einem anstrengenden Arbeitstag gibt es nichts Schöneres, als ein wunderbares Wellness-Verwöhnprogramm. Wie wäre es mit einem Entspannungsbad oder frischem Shower-Power unter der Regendusche? Die modernen Badezimmer verwandeln sich immer mehr zu Wohlfühlorten aber auch auf begrenztem Raum begeistern sie mit raffiniertem Komfort.

Kleine Bäder – große Wirkung heißt es zum Beispiel bei **Pelipal**. Denn insbesondere in kleineren Bädern, wie Gäste-WC's spielt neben Design und Optik die optimale Raumnutzung eine entscheidende Rolle. Sie werden staunen wie viel

Platz es dort gibt. Mit kompakten Waschtischunterschrank und praktischen Stauraummöglichkeiten können Sie auch auf wenigen Quadratmetern bequem Ordnung halten. Denn hier ist alles exakt aufeinander abgestimmt: Offene Fächer erlauben den direkten Zugriff auf die täglichen Utensilien während geschlossene Bereiche aufräumen. Im Zusammenspiel mit Keramik-Aufsatzbecken und zahlreichen Dekor-Kombinationen entstehen funktionale und attraktive Bäder mit Stil. Smarte Materialkombinationen, Lichtlösungen und Gestaltungsoptionen runden den Luxus ab. So machen auch kleine Bäder viel Freude und kommen groß raus.



Foto: Pelipal

Mehr Flow und „PUREs“ Vergnügen bringt **Badea** in Ihr Badezimmer. Denn hier dreht sich alles um Entspannung, Wohlfühlen und sinnliche Erlebnisse. Vom „Classic“-Programm bis zur preisgekrönten Serie „Pure“ – freuen Sie sich auf Markenqualität mit einer enormen Fülle an Farben, Formen und Ausstattungsvielfalt. Ein besonderes Highlight der neuen Kollektion sind die grifflosen Bäder. Schon jetzt zieht „Pure“ die

Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit an sich. Denn das Design ist im wahrsten Sinne des Wortes ausgezeichnet. Die Neuentwicklung wurde bereits mit dem BEST OF DESIGN-Award von der Zeitschrift Schöner Wohnen geehrt und macht neugierig. Lieben Sie es bunt? Dann wählen Sie aus insgesamt 35 Frontdekoren und neun zeitgemäßen Aufsatzwaschtischen aus Keramik Ihren persönlichen optischen Frischekick.



Foto: Badea



Foto: Badea



Foto: Badea



Foto: Nobilia |Flash



Foto: Nobilia | Artis



Foto: Nobilia |Cascada

Unter dem Slogan „More than kitchen“ geht es bei **Nobilis** in die Offensive. Für mehr Wohnlichkeit und Gestaltungsfreiheit im Bad spielt der Hersteller die grenzenlosen Möglichkeiten seines aktuellen Rastersystems auch im Bad aus. Neue Unterschrankhöhen, Schrankaufteilungen und Beimöbel-Varianten eröffnen ein

Eldorado für moderne Badplanungen. Auch bei den Waschtischen und Armaturen wurde das Sortiment erneut ausgebaut. Kleine Dinge, große Wirkung heißt es bei den Accessoires. Smarte Helfer, die ästhetisch überzeugen und sich ohne viel Aufwand integrieren lassen, erhöhen den Komfort. So wird das Bad zu einem Ort

voller Ruhe, Luxus und Genuss. Auch optisch: Mit der eleganten „Black Edition“ sorgt Nobilia für Blickfänge. Elemente wie Waschtische, das Relingsystem „Sign Emotion“, Licht-Objekte und die Glasrahmenfront „Flat“ inspirieren und integrieren noch mehr Lifestyle-Atmosphäre in Ihre Badplanung.



Foto: Nobilia |Nordic



Foto: Nobilia |Stone Art



Foto: Nobilia | Easytouch



Genial günstig genießen

Schnelle, leckere Rezepte von Spitzenköchin Su Vössing

Kaum etwas ist zurzeit präsenter als steigende Preise. Das gilt insbesondere für Lebensmittel. Wie es trotzdem möglich ist jeden Tag frische, abwechslungsreiche und vor allem gesunde Gerichte für die ganze Familie zu zaubern, zeigt Spitzenköchin Su Vössing, denn ihre Maxime lautet: „Gutes Essen hat nichts mit Geld zu tun, sondern vor allem mit guten Rezepten, frischen Zutaten und der Lust, etwas Neues auszuprobieren.“ In Ihrem aktuellen Buch „Genial Günstig Genießen — Schnelle, leckere Rezepte für jeden Tag“ zeigt die ehemals jüngste Sternköchin Deutschlands ihre raffinierten Kreationen. Ganz ohne Fertigprodukte, Langeweile oder Verzicht, dafür aber mit viel Genuss und einer überschaubaren Zutatenliste. Für meist weniger als fünf Euro! Aber damit nicht genug. In ihrem Buch teilt Su Vössing auch ihr Wissen aus der langjährigen Erfahrung in Sternküchen und gibt hilfreiche Tipps zum Einkauf sowie der Lagerung und Verwertung von Lebensmitteln. Rund 70 sparsame Rezepte lassen Genießer aufhorchen und demonstrieren, dass eine gesunde und ausgewogene Ernährung mit frischen Zutaten zum Glück kein Preisschild hat: Ob Spicy Süßkartoffel-Flammkuchen, Kräuterspätzle mit Zwiebeln, Brokkoliwaffeln mit Räucherlachscreme oder Spinattarte mit Camembert – gönnen Sie sich ein tägliches Verwöhn-Programm. Für die Geschmacksknospen und das Portemonnaie! Das Buch ist im Becker Joest Volk Verlag erschienen, umfasst 192 Seiten und ist zum Preis von 22,00 Euro zu haben. Infos: www.bjvv.de

Die Lieblingsstadt kosten!

START-UP FÜR GENUSSTOUREN GEWINNT
GLEICH ZWEI PREISE



© Bilder: Wiedeking Events GmbH



Jede Stadt hat ein eigenes Flair und schmeckt im wahrsten Sinne des Wortes anders. Doch wie lässt sich eine Stadt kulinarisch an nur einem Tag entdecken und zwar so, dass es bezahlbar bleibt? Kein leichtes Unterfangen. Aber das Unternehmer-Paar Susanna und Peter Wiedeking ist für kreative Konzepte bekannt und nahm die Herausforderung an. So entstand die Idee zur „Kulinarischen Schnitzeljagd“, wie sie ihr Start-up nennen. Mit dem Ziel kleinen lokalen Restaurants, Cafés und Lebensmittelhändlern eine Möglichkeit zu bieten, sich ohne großen Aufwand einer Vielzahl von neuen Kunden zu präsentieren. Und gleichzeitig den Kunden ein leckeres Erlebnis zu schaffen. „Ein Street Food Festival verteilt auf die ganze Stadt“, bringt Susanna Wiedeking ihre Vision von damals auf den Punkt. Wie erfolgreich es werden sollte ahnte sie zu dem Zeitpunkt noch nicht. 2017 als einmaliges Genussevent an zwei Tagen im Jahr gestartet, ging die Schnitzeljagd 2019 bereits drei Mal in Düsseldorf an den Start und feierte zudem Premiere in Köln, Mülheim an der Ruhr, Duisburg und Mönchengladbach. Grund genug für Susanna und Peter Wiedeking das Konzept als eigene Marke eintragen zu lassen.

Dann ging es Schlag auf Schlag: 2020 kamen mit Bochum, Ratingen, Bonn, Essen und Hamburg weitere Städte hinzu. 2021 waren mehr als 8000 Kulinarische Schnitzeljäger in 16 deutschen Städten unterwegs. Allein im Zeitraum zwischen Mai und Oktober haben bei 30 Genusstouren rund 400 Teilnehmer verschiedene Restaurants, Cafés, Feinkostläden und Manufakturen besucht und dort zahlreiche Köstlichkeiten probiert. Und so funktioniert die „Kulinarische Schnitzeljagd“: Die Food-begeisterten Teilnehmer erkunden innerhalb eines Tages 12 ausgesuchte Genusssorte. Dabei erschmecken sie ihre Stadt – und entdecken vielleicht ihr neues Lieblings-Restaurant. „An unseren Touren nehmen vor allem inhabergeführte Läden teil, die noch nicht so bekannt sind oder gerade erst eröffnet haben“, erzählt Gründer und Geschäftsführer der „Kulinarischen Schnitzeljagd“ Peter Wiedeking. „So lernt man Neues kennen und lieben.“

Neben den kulinarischen Erlebnissen werden auch die Radwege der Stadt entdeckt. Jede Genusstour ist zwischen 15 und 25 Kilometer lang und kann auch mit dem Drahtesel erobert werden. Dafür stellt das Düsseldorfer Start-up Rad-optimierte Routen zum kostenlosen Download zur Verfügung. Erfahrungsgemäß fahren 80 bis 90 Prozent der Schnitzeljäger mit dem Fahrrad, während die anderen zu Fuß, mit dem Auto oder dem öffentlichen Nahverkehr unterwegs sind.

Für ihre Ideenvielfalt erhielt die „Kulinarische Schnitzeljagd“ 2022 den „urbana-na-Award“ sowie einen weiteren Sonderpreis. Der Award wird vom Tourismus NRW und dessen Partner vergeben und geht an innovative und zukunftsfähige Projekte, die städteübergreifenden Erfolg versprechen. Parallel dazu ermöglicht der Sonderpreis der Wellfairs GmbH dem Start-up einen Stand auf den Gourmetfestivals in Düsseldorf, Köln und Mönchengladbach, um sich dort zu präsentieren.

„Auch in 2023 wollen wir weiter wachsen“, erklärt Peter Wiedeking. „Dabei setzen wir auf lokale Stadt- und Gastrokenner. In jeder Stadt haben wir einen Scout vor Ort, der neue Lokaltäten auskundschaftet und eine fahrradfreundliche Route erstellt.“ 2023 plant das Düsseldorfer Unternehmen neue kulinarische Touren in Krefeld, Dortmund, Mainz und Lübeck durchzuführen und will in über 20 Städten präsent sein.

Infos: www.kulinarische-schnitzeljagd.de.



Hochprozentiger Wachmacher

Tequila Espresso Martini

Hola Amigo! Nachtschwärmer aufgepasst! In den angesagten Bars rotieren die Shaker jetzt in südamerikanischen Rhythmen und bringen heißes Flair ins Glas. Tequila sorgt für neuen Schwung am Tresen. Ein Agaven-Brand, der aus Mexiko stammt und es in sich hat. In ganz neuem Outfit serviert er zudem auch geschmackliche Überraschungen: Nach der Entdeckung von pinkfarbenem Gin erobert nun „Tequila Espresso Martini“ die Cocktail-Szene. Die Mischung ist einfach aber raffiniert: Geben Sie 6cl Tequila Reposado, 3cl Kahlúa, 1 Barlöffel Agavendicksaft, 3cl frischen Espresso und Eis in den Shaker. Und dann heißt es: Shake it Baby! 30 Sekunden mit vollem Einsatz schütteln, bis sich an der äußeren Shaker-Wand eine dünne Eisschicht bildet. Nur dann hat der Drink seine typisch cremig-leichte Textur. Im Martini- oder Coup Glas mit Kaffeebohnen serviert – Salud! Fertig ist der Tequila Espresso Martini!



Stars für das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe



EIN STERNENHIMMEL FÜR GENIESSER



Einst ein fürstliches Jagdschloss – heute eine Gourmet-Hochburg und eines der besten deutschen Wellnesshotels. Nicht umsonst funkeln die Sterne über dem Hohenloher Land etwa 30 Kilometer nordöstlich von Heilbronn: Fünf Sterne für das Hotel, zwei für die Gourmet-Küche und jetzt erneut fünf Sterne für den Wellness-Bereich – das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe ist mehr als ein luxuriöses Superior-Hotel! Wer es sich so richtig gut gehen möchte, sollte es auf allen Ebenen genießen. Das fängt bereits beim Frühstück an. Denn hier starten die Gäste bereits am Morgen mit Top-Qualität in den Tag: Das wurde dem Hotel im Juli 2022 durch die Auszeichnung „Wiltmann Wurst-Cup 2022“ – gemeinsam mit der Zeitschrift DER FEINSCHMECKER – bestätigt. Das Haus gehört damit zu den zwölf Hotels mit dem besten Frühstück in Deutschland.

Kulinarische Stars fühlen sich in dem Luxus-Superior-Hotel Zuhause: So hat sich Chefkoch Boris Rommel in wenigen Jahren zwei Sterne erkocht. Sein Markenzeichen – Basecap und Tattoos – sind bereits bis weit über die Grenzen Heilbronn und im TV bekannt: Der 37-jährige Koch präsentierte sich in der beliebten ARD-Serie „Am Pass – Geschichten aus der Spitzenküche“ als außergewöhnlicher Vertreter seiner Zunft und des Gourmet-Restaurants „Le Cerf“. Denn dem Küchen-Durchstarter der vergangenen Jahre gelang es im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe die Kulinarik mit

eigener Note zu verfeinern und die französische Küche neu zu inspirieren. „Die klassische französische Küche begeistert immer noch viele Generationen“, erklärt der Maître de Cuisine. „Heute genauso wie vor 100 oder 200 Jahren. Sie ist nach wie vor das Maß der Dinge. Variantenreichtum und höchste

Küchenkunst treffen in ihr aufeinander.“

Ein weiterer Wohlfühlfaktor und Markenzeichen des Hotels sind die Spa- und Beauty-Bereiche. So gehört das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe auch zu den führenden Adressen der Wellness Stars in Deutschland. 2022 wurde die 4.400 qm große Erholungs-Oase zum zweiten Mal als „Continent Winner Europe“ in der Kategorie „Luxury Spa Resort“ ausgezeichnet. „Mehr als 250.000 internationale Reisende wählen bei diesem Wettbewerb ihre Favoriten – es ist also eine sehr breit aufgestellte, unabhängige und objektiv wertende Jury“, erklärt Jürgen Wegmann, Direktor im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe. „Darauf sind wir natürlich besonders stolz und freuen uns über diese tolle Bestätigung seitens unserer Gäste. Sie ist uns Ansporn, das Angebot, die Ausstattung und den Service in unserem Spa noch weiter zu verbessern und auszubauen.“ Die weitläufige Anlage verfügt über einen Innen- und Außenpool, eine 400 qm große Sauna-Landschaft, ein Rasulbad (orientalische Reinigungs-Zeremonie mit Kräuterdämpfen und heilemdem Erdschlamm), drei Ruheräume, ein Fitnesscenter und ausgedehnte Liegewiesen. Hinzu kommen 13 Behandlungsräume für Massagen und Kosmetikanwendungen. Maßgeschneidert für den anspruchsvollen Gaumen hat das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe zudem zwei hauseigene „Schlossweine“ entwickelt. Hoch geschätzt wird das exquisite Hotel außerdem von Liebhabern der Kunst für hochkarätige Stücke aus der Sammlung WÜRTH und wertvollen Antiquitäten. Ein weiteres Plus: Unmittelbar vor der Haustür empfängt der 27-Loch Golfplatz des Golf-Club Heilbronn-Hohenlohe – einer der „Leading Golf Clubs of Germany“ – die sportlichen Gäste.

Infos: www.schlosshotel-friedrichsruhe.de



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

alpinova

DIE ERSTE RE-STONING KÜCHENARBEITSPLATTE WELTWEIT.

www.alpinova.at





So schmeckt Finnland

HEISSE NEWS AUS DER NORDISCHEN KÜCHE



Insider wissen es schon längst: Es lohnt sich, die finnische Gastro-Szene zu erkunden. Junge Köche, findige Restaurantbesitzer und Hoteliers zaubern aus frischen und saisonalen Zutaten aus der Region neue und überraschende Gerichte. Nicht umsonst bezeichnet der britische Fernsehsender BBC Finnlands die Stadt Turku an der Südwestküste Finnlands als „Nordic Food Hotspot“ und lobt sie als „nationale Vorratskammer der Superlative“. Kein Wunder dass der erste Michelin-Stern außerhalb Helsinks an das Restaurant Kaskis in Turku ging. Der Küchenchef Erik Mansikka hat eine Vorliebe für lokale Zutaten und zelebriert mit seinen Gerichten jeden

Aspekt der regionalen Produkte. So gehören zu den köstlichen Gerichten gepökelte Regenbogenforelle mit eingelegtem Rhabarber, Steckrüben, Äpfeln und Wildtrüffel von der nahe gelegenen Insel Ruissalo ebenso wie exklusiver finnischer Kaviar. Infos: <https://kaskis.fi>



Outdoor-Fans werden von der Finland Naturally-Tour im Nuukio-Nationalpark nahe Helsinki begeistert sein: In den Wäldern können die Gäste finnische Blaubeeren ernten und anschließend gleich verarbeiten: Für die Sammler steht Kuchenteig bereit, der auf die Blaubeeren wartet. Die frisch gebackene Delikatesse wird dann auf traditionell finnische Art mit einem heißen Getränk, über dem offenen Feuer zubereitet und sofort genossen. Wer das Backen gern anderen überlässt und lieber einen feinen Tropfen zu sich nehmen möchte, den verwöhnt Finland Naturally mit der „Wine in the Woods“-Expedition. Nach einem kurzen Waldspaziergang, bei dem die Sinne auf die üppige natürliche Umgebung eingestimmt werden, geht es zu einer Weinbar mitten im Wald. Hier werden die Aromen des Getränks und des Waldes erschmeckt und mit spannenden Geschichten der Guides unterteilt. Infos: <https://finlandnaturally.com>

Echte Nordlichter sollten sich die Restaurants des Arctic SnowHotel & Glass Igloo nicht entgehen lassen. Die Glas-Igloo am Polarkreis liegen 30 Autominuten vom Zentrum von Rovaniemi entfernt und begeistern mit ihrer

einzigartigen Atmosphäre. So sorgt zum Beispiel das Kota-Restaurant mit einem leuchtenden Feuer für ein magisches Ambiente. Das Spezialgericht ist ein köstlich gebratenes Lachsfilet. Wer es etwas kühler mag, geht ins nahe gelegene Eisrestaurant. Nicht zu verwechseln mit einer Gelateria! Das Restaurant besteht komplett aus Eis und wärmt mit leckerer, lokaler Küche das Herz und den Gaumen. Ganz nach Gusto mit cremiger Waldpilzsuppe, köstlichen Elchbraten mit Karottenpüree oder fein geschmortem Eismeerlachs mit Blumenkohl- und Flusskrebssauce. <https://arcticsnowhotel.fi> Spannend ist auch ein Abendessen aus der Rauchsauna in der Provinz Nordkarelien, dem östlichsten Teil des kontinentalen Gebiets der EU. Nach einem entspannten Tag in der Natur können Sie hier im Biorestaurant Puukarin Pysäkki die karelische À-la-carte-Küche mit Köstlichkeiten genießen. Das Herzstück der Küche bildet der Ofen, in dem knusprige Bio-Brote, Pasteten und Aufläufe gebacken werden, die zu Maränen aus dem örtlichen See und in der Rauchsauna gegartem Lammfleisch serviert werden.

Infos: <https://www.puukarinpysakki.com>

Und last but not least darf ein Besuch in Helsinki nicht fehlen. Kenner empfehlen Bob's Laundry trendigem Stadtteil Punavuori. Sie wird als angesagteste Bar in der Hauptstadt Finnlands gehandelt und bringt Waschlösungs-Ambiente mit Bar-Feeling zusammen. Die Gäste genießen frisch zubereitete Cocktails, edle Weine und leckeres Essen, während ihre Buntwäsche durchläuft. Infos: <https://sonofapunch.com>. Wer Lust auf eine Reise nach Finnland hat findet auch unter dieser Internetadresse wertvolle Tipps: www.visitfinland.com.



Schnapsidee ohne Schnaps

Laori – Die Gin-Alternative ohne Alkohol

Stellen Sie sich vor Sie trinken einen Cocktail, der nach Gin schmeckt aber keinen Alkohol enthält. Skeptisch? Dann probieren Sie einmal Laori. „Die Idee entstand eines Abends in einer Bar in Berlin“, erinnert sich Stella-Oriana Strüfing, Erfinderin von Laori. „Ich war mit Freunden aus und wollte keinen Alkohol trinken. Die Alternativen waren mir aber mit Limo, alkoholfreien Soft-Cocktails und Wasser zu süß und langweilig. Ich will doch einfach nur einen Gin-Tonic ohne Alkohol, rief ich aus. Doch so etwas gab es nicht.“ Die Idee ließ sie nicht mehr los und so begann sie in ihrer eigenen Küche zu destillieren. „Schnell stellte ich fest, dass man für ein gutes und gleichwertiges Geschmackserlebnis mit den bekannten Verfahren nicht weiterkommt.“ Im Team mit ihrem Mitbegründer Christian Zimmermann und seiner Expertise entwickelten sie ein neues Herstellungsverfahren, das von der französischen Parfümdestillation abgeleitet ist. Feinste Kräuter und Gewürze machen den besonderen Geschmack von Laori aus. So wird auf natürliche Weise der Geruch und Geschmack von Gin und auch Rum nachempfunden. Zahlreiche Auszeichnungen als bestes „Food Produkt 2020“ und „Alkoholfreies Destillat 2021 und 2022“ sowie Auftritte im TV unterstreichen den Erfolg und machen Lust auf Laori-Cocktails. Ganz ohne Kater und mit viel Genuss. Infos: www.laoridrinks.com





Eine Hommage an das Schnitzel!

**HEIMWERK RESTAURANTS –
3X IN MÜNCHEN UND
1X IN DÜSSELDORF**



Lieben Sie Schnitzel? Dann sollten Sie bei einem Besuch in München oder Düsseldorf unbedingt einen Stopp in einem „HeimWerk“ Restaurant einlegen. Hier erleben Sie Hausmannskost einmal ganz anders. Fleisch oder vegetarisch? Alles ist möglich. Schnitzel geht auf viele Arten. Wie, das zeigen die „HeimWerk“ Restaurants. Sie haben sich mit Haut und Haaren dem leckeren Pfannengericht verschrieben. Der Name steht für „Heimat und Handwerk“ – denn Genuss und Verantwortung gehören für das Unternehmen zusammen. Deshalb ist es auch offizieller Unterstützer von Slow Food Deutschland e.V. Die weltweite Bewegung engagiert sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem. Dazu gehört der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft und des traditionellen Lebensmittelhandwerks ebenso wie Arten- bzw. Sortenvielfalt und eine faire Entlohnung der Erzeuger

Denn für die Häuser in München (Schwabing, Glockenbachviertel, Tal) und in der Düsseldorfer Altstadt gilt: Was gut schmeckt, soll auch guttun. Dafür verfolgt der 2016 gegründete Gastro-Betrieb unter Leitung von Geschäftsführer Archibald Graf von Keyserlingk klare Leitlinien. So stammen zum Beispiel die Zutaten aus der Region des jeweiligen Restaurants. Alle Speisen sind frei von künstlichen Zusatzstoffen und das Fleisch kommt aus artgerechter Tierhaltung. Fertigprodukte sind bei „HeimWerk“ tabu – hier wird alles täglich frisch zubereitet. Dank variabler Speisegrößen wie „Snack“ oder „NorMahl“ fallen zudem deutlich weniger Speiseabfälle an. Auch bei den Schnitzel-Varianten zeigen die Köche ihre kreative Seite. Schwein, Kalb oder Huhn? Gemüse-Kartoffel-Mix, Zucchini oder Sellerie? Mit würzigem Bergkäse, Chili oder Kurkuma? Sie haben die Wahl. Als „Freunde des Schnitzels“ bezeichnen die „HeimWerk“ Restaurants neben Ihren Gästen übrigens alles, was zum herzhaften Schnitzel oder als Alternative auf die Teller kommt. Dazu zählen neben den klassischen Beilagen wie Salaten, Bratkartoffeln und Pommes auch Gemüse Eintopf, Spinatknödel oder Schnitzel-Burger und zum Abschluss leckere Kaiserschmarrn.



Beste Freunde sind natürlich auch die echten Münchner Bierspezialitäten und variantenreichen Cocktails.

Alle Rezepturen werden gemeinsam vom kompletten Küchen- und Betriebs-Team entwickelt. „In unseren Restaurants binden wir unsere Mitarbeiter in der Küche in einen wichtigen Aufgabenbereich ein, der im Koch-Beruf nicht immer gegeben ist“, erklärt Archibald Graf von Keyserlingk. „Bei uns ist jeder ein Teil des Teams und kann viele Prozesse mitgestalten. Das macht das Arbeiten sehr spannend und vielfältig.“ Diese Philosophie spiegelt sich auch im Gastraum wider: Regional, authentisch und mit einzigartigem Charakter strahlen die Restaurants moderne Gemütlichkeit aus. Große, massive Holztische und Bänke fördern die Kommunikation der Gäste untereinander und sind eine wichtige Säule des Erfolgs der „HeimWerk“ Restaurants. Um in angenehmer Atmosphäre nette Menschen zu treffen, ist Bar als zentrales Element das Herzstück des Raumes. Ein eigens von einem DJ entwickeltes Musikkonzept sorgt außerdem für ein entspanntes Ambiente. Infos: www.HeimWerk.de



Villeroy & Boch
1748



Moderner Lifestyle und höchster Komfort für Ihre Küche

Für mehr Platz auch in kleinen Küchen: *Keramikspüle Subway Style 45*
Design-Element am Spülplatz: Armaturen im edlen Finish *Matt Black*

Inspirieren unter: villeroyboch.com/kueche



TABLE-FASHION

GEDECKTER TISCH – DER FRÜHLING UND DIE NATUR ERWACHEN

Lieben Sie den Frühling? Dann holen Sie ihn doch einfach an Ihren Tisch. Denn in diesem Jahr wird es bunt auf der Tafel. Farbexplosionen und bonbonbunte Fröhlichkeit machen übrigens nicht nur Lust auf gemeinsame Stunden in großer Runde sondern erweisen sich auch als heilsames Gegengewicht zu Krise, Krieg und Corona. Denn in den eigenen vier Wänden gestalten wir die Stimmung. Mix und Match – so lautet der große Trend für Tisch und Tafel. Die Zeit in der wir uns ein komplettes Service gekauft oder zur Hochzeit geschenkt bekommen haben ist endgültig passé. Wenn es um die Table-Fashion an unserem Essplatz geht führen wir selbst die Regie. Dabei mischt sich eine breite Stil-Palette zu einem appetitlichen Potpourri zusammen. Von einem handbemalten Krug über Porzellanteller und Becher bis hin zu feinen Kelchgläsern mit einem kunterbunten Blumendekor. Passend zum perlenden Inhalt.



Neben der neuen Leichtigkeit ist aber nach wie vor der Natural Living Style weiterhin sehr beliebt. Servierbretter aus Marmor, handgearbeitete Keramik, Oeko-Tex® Leinentischdecken und Baumwollservietten bringen ein Stück Natürlichkeit an den Tisch. Aber auch Geschirr aus dunklem oder hellgrauem Porzellan sowie Ausführungen in Aquamarin oder Koralle, die aus Steinzeug gemacht sind und wie handgemacht wirken, werten die Tischgestaltung auf. Die Königin der Tafelrunde ist allerdings die Servierschale. Haben Sie schon mal etwas von Bowl-Dining gehört? Nein, es hat nichts mit Bowling zu tun, sondern beschreibt einen Foodtrend, bei dem der Teller durch Schüsseln oder Schalen ersetzt wird. Der Name „Bowl“ kommt aus dem Englischen und



bedeutet Schüssel. Ob mit Fleisch oder Fisch, vegetarisch, Gemüse, Salat oder auch gern einmal süß – die Bowls-Gerichte sind ein Fest für alle Sinne und stehen für gesunde Kost. Sie überzeugen aber nicht nur durch Geschmack und frische Lebensmittel, sondern vor allem durch ihre Optik. Denn bei den farbenfrohen Kulinarik-Kreationen wird ebenfalls viel Wert auf den Look der Schüsseln gelegt.

Aber auch Freunde des minimalistischen Designs kommen auf ihre Kosten. Feinstes weißes Porzellan verleiht den Formen eine einzigartige Haptik und unterstreicht ihren Status als zeitlose Klassiker. Hinzu kommt die Wirkung des Materials. Feinster, leicht transparenter Porzellanscherben verleiht den Produkten eine unerreicht zeitlose Poesie. Porzellan ist ein Werkstoff mit dicht gesintertem weißem, in dünner Lage durchscheinendem Scherben. Im Mix mit feinen Farb-Akzenten verwandelt sich der Tisch in ein wunderschönes Kunstwerk.



Möbel 
Coldewey
 Zum Bahnhof 2-4 • 26340 Neuenburg
 Tel. 0 44 52 / 9 12 10
 www.moebel-coldewey.de



Die Welt durch die purpur-rote Brille!

Pantone – Color of the year 2023

Legen Sie in diesem Jahr ordentlich Farbe auf! Die Farbexperten des Pantone Color Institutes haben das pulsierende Purpur-Rot „Pantone 18-1750 Viva Magenta“ zur Farbe des Jahres 2023 gekürt. Es steht für Lebensfreude, einen rebellischen Geist und kraftvolle Energie. „In diesem Zeitalter der Technologie lassen wir uns von der Natur und dem, was real ist, inspirieren“, erklärt Leatrice Eiseman, Executive Director des Pantone Color Institute. „Die Farbe führt uns zu den ursprünglichen Kräften der Natur und unterstützt uns dabei, unsere innere Stärke aufzubauen.“ Wer da eher an einen Grün-Ton denkt hat die Rechnung ohne die Farbexperten gemacht. Denn der biologische Ursprung von „Viva Magenta“ liegt in der Chochenilleschildlaus: Die weiblichen Tiere produzieren einen karminroten Farbstoff – einer der stärksten, hellsten und wertvollsten überhaupt. Das elektrisierende Purpur-Rot soll unseren Geist beleben und die Menschen optimistisch stimmen. Es eröffnet neue Möglichkeiten sich mutig und zuversichtlich den Herausforderungen unserer Zeit zu stellen und Stärke zu zeigen. Seit über 20 Jahren hat die „Pantone Color of the Year“ einen maßgeblichen Einfluss auf die Produktentwicklung und Kaufentscheidungen in zahlreichen Branchen. Für den Auswahlprozess erfolgen u.a. eine Vielzahl von Trendanalysen zu Farbtrends in der Unterhaltungs- und Filmbranche sowie in der Mode, der Kunst und dem Design. Infos: www.pantone.com.

Die Küchen- und Badhersteller in diesem Journal:

schüller  **LEICHT. pino**
 Küchen fürs Leben  
next125 **noite** **Ballerina** **nobilis**
 KÜCHEN  
Beckermann **Häcker** **artego** 
  
IMPULS **pelipal** 
 KÜCHEN  