

DAS KÜCHENMAGAZIN



kuechen
spezialisten.at

Sonderausgabe € 5,80

Insel-Feeling

So macht das Kochen noch
mehr Spaß

Nadia Damaso

Die junge Königin der
Food-Blogger



Herz drauf!

Raphael und Thomas Breuer
BREUER KÜCHENDESIGN

Raphael, Eva und Thomas Breuer
BREUER KÜCHENDESIGN, Neusiedl am See



„Wir realisieren
Ihren
Küchentraum.“

Liebe Leserin, lieber Leser,

es gibt Trends, die halten ein Jahr, zwei Jahre. Und es gibt solche, die halten anscheinend ewig. Auch in der Küchenwelt. Da gilt es genau zu überlegen, ob die gelbe Küche oder doch die schwarze am besten passt. Oder die neutrale Weiße? Gerade bei der Investition in eine neue Küche lohnt es sich, lieber längerfristig zu denken. Sie sollte schließlich einige Jahre gefallen. Und sie sollte sich mit den Möbeln und Objekten im selben Raum in eine harmonische Beziehung setzen.

Nutzen Sie dazu unsere kompetente Unterstützung und professionelle Begleitung. Als Küchenspezialisten kennen wir sie alle, die Trends der vergangenen Jahre, die jetzigen, und wir wissen auch, dass es sich lohnt, beim Kauf einer neuen Küche in Jahren zu denken. Im persönlichen Gespräch mit Ihnen planen wir die Küche, die passgenau auf Ihre Gewohnheiten und Vorlieben zugeschnitten ist.

Und was genau zurzeit in der Küchenwelt angesagt ist, halten Sie mit dem Magazin gerade in Ihren Händen. Vollgepackt mit den Neuigkeiten der internationalen Möbelmessen und Hausmessen der Hersteller von Küchen und Elektrogeräten. Die Fülle an Inspirationen, die Sie darin

finden, bildet das vielfältige Angebot ab. Ob Sie in der Farb- und Formgebung Ihrer Küche mutiger sein möchten oder doch lieber dezent wählen, das bleibt Ihnen überlassen.

Wie viel Hightech in den Küchengeräten stecken soll, entscheiden ebenfalls Sie. Sie werden staunen, fast alles ist möglich. So oder so, eine neue Küche macht richtig Freude. Sei es beim Vorbereiten, Kochen, Servieren, Spülen und vor allem beim wohnlichen Zusammensein. Das garantieren wir Ihnen.

Haben wir Ihre Neugier auf die vielen Möglichkeiten beim Planen Ihrer neuen Küche geweckt? Lassen Sie sich vom vorliegenden Magazin inspirieren. Darin finden Sie zudem viele wertvolle Informationen rund um alle Fragen zum Kauf einer Küche. Und wenn es bei Ihnen soweit ist, Ihren Küchentraum in die Tat umzusetzen, schauen Sie doch einfach bei uns vorbei. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Herzlichst



Foto: Schösswender

INHALT



PLANUNG // STAURAUUM
Strukturierte Innenleben – übersichtlich und leicht zugänglich – garantieren reibungslose Arbeitsabläufe.
Seite 28

KÜCHEN // INSPIRATION
Bei den neuen Küchen ist ein bunter Mix erlaubt. Materialien, Stilrichtung und Farben werden in gekonntem Spiel gepaart. Individualität und Wohnlichkeit prägen den Lebensstil.
Seite 18



HIGHTECH // KOCHEN
Flexible Induktions-Kochfelder sind heute Stand der Technik. Und für frische Luft in der Küche sorgen inzwischen vermehrt integrierte Abzugsmodelle. **Seite 58**



LEBEN // NADIA DAMASO
Die junge Food-bloggerin reiste um die ganze Welt. Stets auf der Suche nach neuen Genüssen. **Seite 74**

Titel

IN TEAMARBEIT ZUR KÜCHE OHNE GRENZEN

Hier hat der Küchenspezialist die Wünsche der Bauherren mit seinen eigenen Ideen perfekt verknüpft [Seite 06](#)



Küchenboards

INNOVATIONEN

Für Sie ausgesucht: Ein feines Menü an guten Lösungen für die hochwertige Ausstattung in puncto Qualität und Ästhetik [Seite 12 und Seite 106](#)

Leben

GEMÜSE – ALLES ANDERE ALS BEILAGE

Es gilt, das große geschmackliche Potenzial unserer Gemüse zu entdecken [Seite 48](#)

NADIA DAMASO

Bloggerin, Köchin, Fotografin und Bestseller-Autorin: Mit ihrem Foodblog „Eat better not less“ begeistert die junge Schweizerin Nationen und Generationen [Seite 74](#)

Inspiration

STARKE CHARAKTERE

So individuell wie die Räume und ihre Bewohner sind die heutigen Küchen [Seite 18](#)



INSELKULT – ODER DAS PRINZIP DES SOLITÄRS

Die Kochinsel hat sich architektonisch zur wahren Stilikone entwickelt [Seite 38](#)

Planung

STAURAUUM

Intelligente, flexible und modulare Ausstattungselemente machen die neuen Küchen noch begehrenswerter [Seite 28](#)

ARBEITSPLETTEN

Robust und pflegeleicht: Bei aller Funktionalität ist die Arbeitsplatte auch der Hingucker in der Küche [Seite 32](#)

SPÜLEN

Gemüse putzen, Töpfe füllen, Flüssigkeiten abgießen, Geschirr spülen und vieles mehr – ohne die begehrte Wasserquelle geht gar nichts in der Küche [Seite 54](#)

Herz drauf!

DIE EU DER KÜCHENSPEZIALISTEN

Die 2900 Küchenspezialisten in Europa überzeugen durch Sachverstand, Erfahrung und Qualität [Seite 34](#)

„ORT ZUM KOCHEN UND VERWEILEN“

Martin Oberwallner, Geschäftsführer von DER KREIS Österreich, im Gespräch über die Küche als Leidenschaft [Seite 36](#)



Hightech

KOCHEN, BACKEN, GAREN

Raffiniert und doch einfach: Aktuelle Elektrogeräte werden allen viel diskutierten Ernährungstrends gerecht [Seite 58](#)

DUNSTABZÜGE

Ein effizienter Dunstabzug ist das A und O in der Küche und sorgt garantiert für reine Luft [Seite 66](#)

KÜHLEN UND GEFRIEREN

Mehrzonens-Kühlgeräte halten mit ihrer ausgeklügelten Technologie Lebensmittel länger frisch [Seite 68](#)

KLEINGERÄTE

Sie sind zwar keine Riesen, aber die elektrischen Küchenhelfer sind große Könner [Seite 72](#)

Möbel

WOHNEN

Zwei Drittel aller Menschen wollen gemütlich wohnen. Und dafür gibt es hochwertige, bequeme Möbel [Seite 82](#)

ESSEN

Gemeinsam zu speisen ist ein hohes Gut. Tische, Bänke und Stühle unterstützen eine gute Stimmung [Seite 92](#)

SCHLAFEN

Wer entspannt und erholt in den Tag starten möchte, setzt auf eine perfekte Schlafzimmer-Ausstattung [Seite 98](#)

BAD

Ein schönes Bad kann richtig Spaß machen – und mit den passenden Möbeln findet alles seinen Platz [Seite 102](#)

SITZMÖBEL

Manche Stühle und Sessel glänzen als Unikate, andere fügen sich dort ein, wo sie gebraucht werden [Seite 104](#)

IMPRESSUM [Seite 114](#)

In Teamarbeit zur Küche ohne Grenzen

Für das junge Paar sind Gastfreundlichkeit und Genuss sehr wichtig. Eine vom Küchenspezialisten geplante maßgeschneiderte Küche mit top Ausstattung war deshalb ein schon sehr lange verfolgtes Ziel.





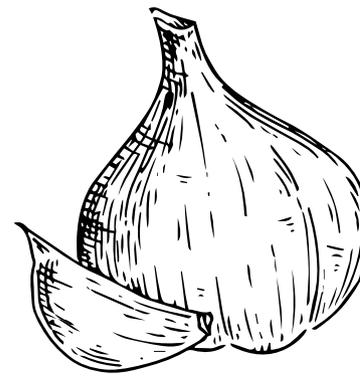
Achten Sie beim Küchenkauf auf die zertifizierten Küchenspezialisten mit dem roten Handschuh. Er ist ein Versprechen an die Kunden: „Wir machen das schon – und schön. Herz drauf!“



Wertvolle
Details



Für perfekte Abläufe: Mit seiner ganzen Erfahrung optimierte der Küchenspezialist Küchenzeile, Kochinsel und Essplatz extra ergonomisch und bedürfnisorientiert.



Per Mund-Zu-Mund-Propaganda kam der Kontakt zum Küchenspezialisten zustande. Das gastfreundliche Ehepaar wünschte für sich, die beiden kleinen Söhne und nicht zuletzt für die Verwandtschaft eine optimale Küchenlösung, die auch für größere Einladungen ausgelegt sein sollte.

In der Ausstellung des Küchenspezialisten wurde anhand der Grundrisse zunächst eine Bedarfsanalyse erstellt. „Schon beim ersten Gespräch merkten wir, dass die Chemie stimmt“, erinnert sich der Bauherr.

In der vorherigen Wohnung hatte das Ehepaar bei der Möblierung mit einem Mix aus weißen Flächen und Holz gearbeitet, diesen Stil wollten sie beibehalten, und fanden in der repräsentativ bestückten Ausstellung des Küchenspezialisten das passende Modell. „In unserer Werkstätte verwandeln wir die mit bestmöglichem Preis-Leistungs-Verhältnis vorgefertigten Küchenelemente in individuelle Unikate“, sagt der ambitionierte Küchenspezialist.

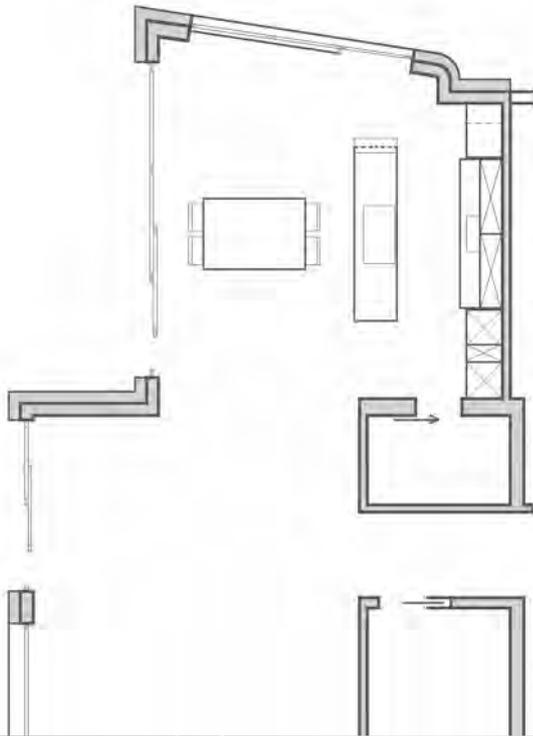
Ebenfalls umrissen wurden Gerätebestückung und die mögliche Küchenausstattung.

Nachdem er die räumliche Situation vor Ort genauestens analysiert hatte, tüftelte der erfahrene Experte Planungskonzepte aus, welche wiederum mit den Auftraggebern bis ins Detail besprochen wurden. „Das waren sehr intensive Gespräche“, sagt der Bauherr.

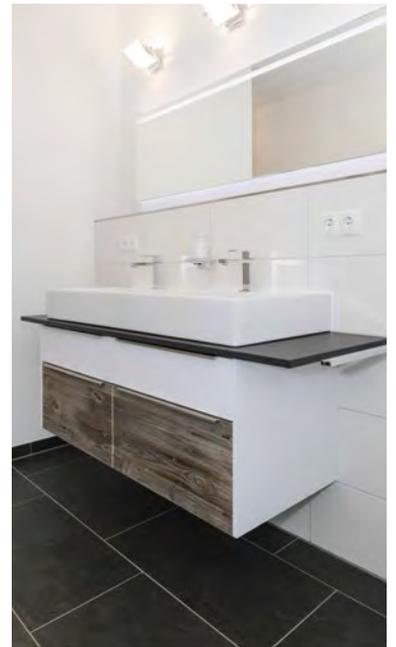
Einen wichtigen Knackpunkt stellte die Gestaltung der Kochinsel dar. Unter Einhaltung sinnvoller Abstände zu Esstisch und Küchenzeile fiel sie mit einer Breite von 76 Zentimetern bei 2,65 Metern Länge relativ schlank aus. Dem Küchenspezialisten gelang es dennoch, ein Downdraft-System samt Umluftanlage und Filtertechnik zu integrieren. Die ausfahrbare, hinter dem Panorama-



←
einfach per
Knopfdruck



Planerische
Finessen: Damit sie
im räumlichen
Kontext vernünftig
nutzbar ist, fällt
die Kochinsel relativ
schlank aus. Da
ging es um jeden
Zentimeter.



Kombi-Dampfgarer, Spüle mit
Trinkwasserstation und erhöht
neben dem Weinlagerschrank
eingebauter Geschirrspüler
sorgen für Komfort.

Nicht nur Küche!



kochfeld angeordnete Dunstabzugshaube verschwindet nach getaner Arbeit auf sanften Knopfdruck hin einfach wieder in der Arbeitsplatte. Aus innenarchitektonischen Gründen präferierte das Ehepaar diese Lösung gegenüber einem Deckenlüfter.

Dem deutlichen Größenunterschied zwischen den Eheleuten trug der Küchenspezialist durch einen idealen Kompromiss beim Auslegen der Arbeitshöhen Rechnung. Dabei blieben die ansprechenden Proportionen des Ensembles bewahrt. Die Schwenktür des Oberschranks ist zudem elektrisch bedienbar.

Ein weiterer Kunstgriff brachte die Küchenzeile in Bestform: Durch Vorziehen des Spülblocks gewann sie zum einen noch an Eleganz, überdies ergab sich mehr Platz für die Installation. Das flächenbündig eingebaute Edelstahlbecken lässt sich mit einfügbaren Schalen, Schneidebrettern oder Gittern ausrüsten. Analog dazu sind verschiedenste Einlagen für die schick dünnwandigen und grifffreien Schubladen der Schränke erhältlich.

Neben der Küche lieferte der Küchenspezialist auch maßgeschneiderte, hochwertige Möbel für andere Wohnbereiche: Hier beispielsweise kam 200 Jahre altes, aus Berghütten recyceltes Nadelholz zum Einsatz, das in der hauseigenen Schreinerei mit vorgefertigten, qualitativ hochwertigen Komponenten zu edlen, individuellen Möbeln verarbeitet wurde.



Beliebter Kommunikationspunkt: die Theke. Küchenspezialist und sichtlich zufriedene Bauherren stoßen mit einem leckeren Prosecco an.



NUTZWERTIG

> Ewe // Stauraum // ewe50 <
Ein Blick auf die Details lohnt sich, um das handwerkliche Können schätzen zu lernen. Im Schrankinneren der Jubiläumsküche des Herstellers sorgen gestufte, asymmetrisch angeordnete, anthrazitgraue pulverbeschichtete drei Millimeter starke Fachböden für bestmögliche Raumausnutzung.



KLARE LINIE

> Smeg // Dolce Stil Novo <
Entwickelt und hergestellt in Italien stellen die Hausgeräte der Linie Dolce Stil Novo ein wahrhaft virtuos Beispiel von Design „Made in Italy“ dar. Die neue Designlinie zeigt eine Vision von High-End-Küchen, in denen die Hausgeräte gleichermaßen technologisch fortgeschritten sowie ästhetisch anspruchsvoll sind. Die Reihe Dolce Stil Novo beinhaltet sehr fein ausgearbeitete Kochfelder, Dunstabzugshauben, Backöfen, Wein-Klimaschränke, Kaffeemaschinen und multifunktionale Wärmeschubladen.

AEG



reddot award 2017
best of the best



GOLD
AWARD
2017

COMFORTLIFT®: HEBT DAS GESCHIRR AUF EIN NEUES LEVEL.

Bequemer geht's nicht: Dank ComfortLift® hebt sich der untere Korb mit einem Handgriff sanft nach oben, auf eine bequeme Arbeitshöhe. So lässt sich der Geschirrspüler mühelos und ohne Bücken ein- und ausräumen. Die neuen AEG Geschirrspüler mit ComfortLift® sorgen nicht nur für strahlend sauberes Ess- und Kochgeschirr, sie sind auch einzigartig komfortabel im Handling. Endlich ein Geschirrspüler, der Ihnen entgegenkommt.



FSE 62800 P



ComfortLift®

Sanftes Anheben des Unterkorbes für bequemes Ausräumen des Geschirrs.



Energieeffizienzklasse A++

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



XtraDry Option

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

www.aeg.at



GLÄNZEND

> Franke // KWC ERA <

Die gestalterische Einheit von Spüle und der Edelstahl-Armatur mit ihrem hohen schmalen Körper ist auf den ersten Blick zu erkennen. Spektakulär, wie formschön der Ablauf der Spüle integriert ist. Hochwertig ist das Zubehör, zum Beispiel die passenden Abtropfschalen und Schneidebretter aus Edelstahl und Teakholz.

GANZ FREI

> Bauformat <

Die neuen Grifflos-Küchen bieten eine Vielfalt an Kombinations- und damit fast unbegrenzte Gestaltungsmöglichkeiten. Wer möchte, kann sich an aktuellen Einrichtungstrends orientieren, aber auch ganz einfach mit einem Küchenspezialisten die eigenen Vorstellungen umsetzen. Wie unser Planungsbeispiel zeigt, sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Das Oberflächenmaterial umfasst unter anderem auch Lack, Holz und Glas.





Die Faszination Küche beginnt mit Miele.

Ausgezeichnete Qualität trifft auf innovative Technologie und zeitloses Design: Mit Einbaugeräten von Miele wird Ihre Vision einer perfekten Küche Wirklichkeit. Erleben Sie langanhaltende Frische, genussvolle Zubereitungen und brillantes Geschirr Tag für Tag.

Miele. Für das, was wir besonders lieben.



Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie den Ursprung des Außergewöhnlichen bei Ihrem Miele Händler und auf miele.at

Miele



PRAKTISCH ENTSORGT



> Blanco // Collectis 6 S <

Bio-Abfall dort sammeln, wo er anfällt – das ist gleich mehrfach praktisch. Die neue Spüle Collectis 6 S aus Silgranit PuraDur setzt genau hier an: Wichtigster Bestandteil der neuen Spüle ist die flexibel einsetzbare Depot-Schale. Sie lässt sich sowohl in das Spülbecken als auch in die Abfallsysteme Select und Flexon II einhängen. Das Zusammenspiel klappt dank des produktübergreifenden Funktionskonzepts hervorragend und bringt enormen Komfortgewinn.

IM DIALOG

> Miele // Dialoggarer <

Mit dem Dialoggarer lässt sich das Kochen neu denken. Erstmals kommt hier eine Technologie zum Einsatz, die mittels elektromagnetischer Wellen die Beschaffenheit von Lebensmitteln auf intelligente Weise berücksichtigt. Unterschiedlichste Zutaten eines kompletten Menüs kommen zusammen frisch aufs Blech und werden auf den Punkt gleichzeitig fertig.





BOSCH

Technik fürs Leben

Weiß automatisch, wann das Steak perfekt ist. Und die Luft vollkommen rein.

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

Mehr unter www.bosch-home.at/perfektes-doppel.html



**SO INDIVIDUELL
WIE DIE RÄUME
UND IHRE
BEWOHNER SIND
AUCH DIE HEUTI-
GEN KÜCHEN.**



STARKE



> Häcker // classic/Art <
Das Grifflos-Modell Bali GL
Eiche-seidengrau überzeugt
durch die schlichten, großzügig
gestalteten Fronten und die edlen
Materialien, die diese zeitgemäße
Küchenarchitektur prägen.

CHARAKTERE

RO BU ST

Die individuell gestaltete Küchenwerkstatt – sie ist unglaublich mobil und wandelbar. Tempi passati, wo die Küchen alle weiß waren, inklusive der Wände. Heute sind Böden, Licht und Farbe, sowie Möblierung und Materialien dezent aufeinander abgestimmt: Grautöne, Schlammtöne, tiefgründiges Opalschwarz – akzentuiert mit Gold und Gelb – und Holzoptiken wechseln sich spielend ab.

Wohnlichkeit und Architektur stehen über allem. Italienische, skandinavische und japanische Einflüsse sorgen für eine unaufgeregte Designhandschrift jenseits der Mode. Eine fantastische Mischung aus Klassik, Industrie und Bohemian Chic. Die robusten Materialien wie Keramik, Edelstahl, Glas, Beton und Naturstein machen aus unseren neuen Küchen echte Liebhaberstücke. Die Durchgängigkeit der Materialien wird entweder stringent eingehalten oder elegant gebrochen. Die Handwerkskunst zeigt sich zudem technisch und gestalterisch innovativ. Ausdrucksstarke Formen erzeugen einzigartiges Ambiente. Ob strahlend weiße Fronten oder Holzarten in rauen Ausführungen, elegante dunkle Echtholzfronten oder temperiertes Glas, die Oberflächen präsentieren sich eigenständig und charakterstark. Schlichte, jedoch raffinierte Details, wie buffetartige offene Regalböden oder Nischen runden das Design ab.





> Regina // Iano <
 Die Oberfläche „Berglärche Anthrazit“ weist trotz des dunklen Farbtons ein hohes Farbenspiel auf: mittlere und dunkle Bereiche wechseln sich ab und verleihen dem Dekor so einen natürlich schimmernden Charakter.



> Vivari // Touch <
 Edles, urbanes Flair, stilvolle Accessoires, spannende Akzente: Die matt schwarze Front setzt hier das metallische Color-Concept-Dekor Oriental gekonnt in Szene.





> Pronorm // Y-line, proline128 <
Grifflose Oberflächen in
glänzendem Weiß prägen
die Kombination aus der Y-line
in Y-PLM Mattlack arctisweiß
und der proline128 in
LM Mattlack arctisweiß.

UE
PP
IG



> Logic // Integra <

Wohnlichkeit mit eigenem Stil: In mattem Papyrusgrau präsentiert sich die Front mit ihrer exklusiven Griffgestaltung. Eine keilförmige Mulde verleiht ihr eine ganz eigene Note. Variabel: Das Regalsystem Flex ist an Wand und Decke einsetzbar.







> Bauformat // Cambridge <
Opulent ausgestattete Küche mit farbigen Akzenten. Sie setzt auf Highlights und Abwechslung, die im Kopf hängen bleiben. Wie der vielfältige Stauraum oder die Arbeitsplatte Marmor schwarz. Prägend: die verschiedenen Höhen bei der Insel.

**FA
RB
IG**

> Burger <
Das Scandinavian Design, hier in Verbindung mit der Trendfarbe Salbeigrün, bringt jugendliche Frische in jede Küche.



> KH <

Der frische Sonderfarbton bringt jeden Tag den Frühling in die Küche. Zur stilvollen Front aus dem Programm 73-RAL Softlack passt das charakterstarke Grifflos-Profil X-Line.

FR
IS
CH

Genial: das Etagenbecken. Beckenserie BLANCO ETAGON.



Mehr Komfort durch einzigartige Funktionalität. Das innovative Systemkonzept von BLANCO ETAGON nutzt drei Funktionsebenen und bietet in der Kombination mit den hochwertigen ETAGON-Schienen und weiterem Zubehör unzählige Möglichkeiten zur Vereinfachung der Speisenvor- und -zubereitung. So kann Säubern, Schneiden, Trennen von Obst und Gemüse parallel auf den verschiedenen Beckenebenen stattfinden.

www.blanco.at

BLANCO



> Intuo // Finiso <
 Das Innenorganisationssystem der Schubladen wirkt edel und funktionell. Die Elemente der Ausstattung bestehen aus hochwertig beschichtetem Stahl oder Eiche Natur. Die Unterschrankfront präsentiert sich hier in Gatsby Green.



> Vivari // MosaiQ <
 Attraktiv, übersichtlich und äußerst praktisch: Das Reling-system bietet Küchenkomfort auf höchstem Niveau.

S

T

A

U

R

A

U

M

Wie selbstverständlich bewegen sich heute in der modernen Küche sämtliche Schubladen, Auszüge und Klappen elegant, schwebeleicht und lautlos. Noch begehrenswerter aber machen die neuen Küchen die intelligenten, flexiblen und modularen Ausstattungselemente. Alles ist stets griffbereit, wenn es gebraucht wird.

> Pronorm // proTech <
 Maximale Funktionalität:
 Herausziehbare Tablare
 mit Aluminium-Um-
 randung nutzen den zur
 Verfügung stehenden
 Stauraum optimal aus.
 Türrегale in gleicher
 Optik schaffen
 zusätzlichen Platz für
 Vorräte.





Alles ist an dem Platz, den der Nutzer selbst wählt, denn mit der heutigen Vielfalt an flexiblen Systemen schafft jeder seine ganz persönliche Ordnung im Innern der Küchenschränke und Schubladen. Ein passgenau und individuell geplantes Innenleben wird bis in den hintersten Winkel ausgenutzt. So lässt sich enorm viel mehr unterbringen als früher. Vom Geschirr über die Haushaltsgeräte und den gewünschten Vorrat bis hin zur schicken Kaffeebar, einer beeindruckenden Vinothek oder der neuesten Unterhaltungselektronik.

Ein intelligent geplanter Stauraum optimiert die Arbeitsabläufe. Das bedeutet, dass beim Aus- und Einräumen alles effizient und ohne allzu viel Kraftaufwand funktioniert. Dabei gehen elegante, hochfunktionale Beschläge mit Design und Bedienkomfort eine ideale Verbindung ein.

Für sanfte und leise Öffnungs- und Schließvorgänge der Auszüge sorgen mechanische und elektrische Öffnungsunterstützungen – und das ist nicht nur etwas für grifflose Küchen. Durch leichtes Ziehen oder per Knopfdruck kommt der Schrankinhalt seinen Nutzern übersichtlich sortiert auf Tablarer entgegen. Drehkarussells machen den Zugriff auf Espressotassen, Gläser, kleine Porzellanschalen oder Gewürze leichter und angenehmer. Oder stufenlos fahrbare Hubsäulen für Hängeschränke. Damit kann der gesamte Inhalt eines Hängeschrankes ganz ohne Strecken und Rückendehnen erreicht werden. Gerade für Menschen mit Problemen im Hals-, Wirbelsäulen- und Schulterbereich bedeutet dies eine enorme Erleichterung.

Damit keine offen stehenden Hochschranktüren im Wege sind, gibt es innovative Einschubtürensyste. Mit komplexen Beschlägen werden die Türen ganz leicht und clever bewegt, sodass sie komplett in einer schmalen Nische rechts und links vom Korpus verschwinden.

Wer seine unaufgeräumte Küche vor fremden Blicken verbergen oder seine Apartmentküche binnen Sekunden in ein Wohnzimmer verwandeln möchte, der nutzt hierfür einfach ein modernes Schiebetürsystem.

> Pronorm // proline128 <

Ein Solitär als Statement: Der Rollladen-Vitrinenschrank versinnbildlicht den Anspruch ans neue Wohnen. Mattlack, poliertes Metall und Glas laden zum optischen Wechselspiel ein.

> Regina // ino(x) <

Das aufklappbare Schrankelement mit echter Edelstahlfront prägt das Bild dieses anspruchsvollen Designs.



> Regina // atmos <
Flexibler Vorratsschrank, der auf kleinster Grundfläche viel Stauraum bietet. Rechts daneben gibt es noch Platz für zusätzliche Regale.



A R B E I T S

Bei aller Funktionalität ist die Arbeitsplatte in der Küche der optische Hingucker. Das Angebot ist groß, die Wahl eine Frage des persönlichen Geschmacks. Robust und pflegeleicht sein sowie viel Ablage bieten: Das sind ohne Zweifel die entscheidenden Kriterien, die eine Arbeitsplatte erfüllen muss.



> Strasser // Arbeitsplatte <
Erdig und männlich in der Ausstrahlung zeigt sich die Arbeitsplatte Golden Wizard. Der edle Naturstein zieht die Blicke der Gäste auf sich. Details zeigt das Foto unten.

GLAS FÜR PERFEKTIONISTEN

Glas wirkt edel und leicht, ob hochglänzend oder satiniert, unifarben oder in den unterschiedlichsten Farben bedruckt. Glas absorbiert zudem keinerlei Substanzen und gehört deshalb zu den hygienischsten Materialien. Glasoberflächen lassen sich sehr einfach reinigen und sehen im Handumdrehen aus wie neu.

HOLZ FÜR NATURTYPEN

Die warme, angenehme Ausstrahlung von Holz ist mit keinem anderen Material vergleichbar. Die authentische Farbgebung und Maserung sowie die edle Struktur von echtem Holz verleihen der Küche eine ganz persönliche Note.

BETON FÜR CHARAKTERKÖPFE

Beton hat seit eh und je eine große Bedeutung in Architektur und Kunst. Die Ehrlichkeit und Unverfälschtheit des Materials zeigt sich in unterschiedlichen Grau- und Brauntönen. Eine spezielle Imprägnierung schützt weitgehend vor Flecken.

EDELSTAHL FÜR PURISTEN

Edelstahl ist das bevorzugte Material für Liebhaber des puristischen Designs. Es ist zeitlos, elegant und erweist sich im täglichen Gebrauch als besonders strapazierfähig und hygienisch. Die Arbeitsplatten sind je nach Geschmack mit unterschiedlichen Oberflächen, Plattenhöhen und Kanten erhältlich.



> Strasser <

Wie Lava-Ströme bahnen sich wilde Strukturen ihren Weg durch das Oberflächenbild von Golden Wizard. Seine ganz besondere Zeichnung krönt jedes Küchenmöbel, wie das Foto oben links zeigt.

P L A T T E N

KERAMIK FÜR TRENDBEWUSSTE
Schon immer wirkt die Keramik durch ihre steinerne Erscheinung sehr individuell und natürlich. Doch erst seit einiger Zeit lassen sich selbst sehr große Flächen mit Strukturen oder Dekoren bedrucken. Hygienisch einwandfrei ist das Material sowieso, neue Rezepturen machen es außerdem extrem widerstandsfähig.



> Lechner // Mix & Match <
Materialien mit verschiedenen Oberflächen und Strukturen setzen sich gegenseitig in Szene. Durch unterschiedliche Plattenstärken lassen sich Funktionsbereiche optisch voneinander abtrennen.



LAMINAT FÜR PRAKTIKER
Kunstharz-Laminat ist strapazierfähig und pflegeleicht und wird als preiswerter Allrounder sehr geschätzt. Die Auswahl an Farben und Dekoren ist nahezu unbegrenzt, wobei vor allem Holz- und Steinnachbildungen sehr echt wirken.

QUARZSTEIN/MINERALWERKSTOFF FÜR INDIVIDUALISTEN
Quarz ist eines der härtesten, natürlich vorkommenden Materialien. Vergleichbar mit Naturstein, ist der Quarzstein ebenfalls nahezu unverwüstlich, zeigt sich jedoch mit stets gleichmäßigen Oberflächenfarben und -strukturen.

NATURSTEIN FÜR KENNER
Ob Granit, Schiefer, Marmor oder Kalkstein, jede Platte aus Naturstein ist ein Unikat und schafft mit ihren einzigartigen Farben und Strukturen einen unverwechselbaren Charakter in der Küche. Naturstein gibt es nach Wahl in polierter, satinierter und gebürsteter Ausführung.



GEBALLTE KOMPETENZ & KÜCHENPOWER

Sagenhafte 2.900 Mitgliedsunternehmen haben sich im Laufe der vergangenen fast 40 Jahre dem Netzwerk von DER KREIS angeschlossen. Diese Marke steht für die starke Gemeinschaft führender Küchenspezialisten in Europa. Die Profis aus über zehn Ländern beraten Sie mit großer Leidenschaft und hoher Fachkenntnis, die bis in alle angrenzenden Gewerke reicht.

Gemeinsam haben die Fachgeschäfte von DER KREIS mehr zu bieten, als dies ein einzelnes Küchenstudio könnte.

Das ist die Grundidee der Gemeinschaft von Küchenspezialisten und ergibt den entscheidenden Nutzen für Sie. Der regelmäßige fachliche Austausch, die stetigen Qualitätskontrollen und die kontinuierliche Weiterbildung der Küchenspezialisten von DER KREIS bergen einen unschätzbaren Wert, der Ihnen zugutekommt.

In der Küchenwelt gibt es keinen Trend, den wir nicht kennen. Keine Materialien, die wir nicht schon auf Herz und Nieren geprüft

hätten, bevor wir sie Ihnen empfehlen. Keine technische Entwicklung, die wir nicht erklären könnten und die wir erst dann ins Programm aufnehmen, wenn wir davon überzeugt sind.

Und weil wir mit den Markenherstellern partnerschaftlich zusammenarbeiten, verfügen wir über gute Einkaufsbedingungen, die wir in Form von attraktiven Angeboten an Sie weitergeben. Denn neben einer hohen Beratungsqualität, einem umfassenden Service und einer vertrauensvollen Zusammenarbeit wollen wir Ihnen auch ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis bieten. Denn ein rundum zufriedener Kunde ist das größte Lob für einen Küchenspezialisten.

Er wird ihn dann vor Ort bei Freunden und Bekannten weiterempfehlen.

Welche Vorstellungen Sie auch immer haben, wir können sie sicher umsetzen. Ein Besuch beim Küchenspezialisten ist unverbindlich. In unseren Ausstellungen zeigen wir Ihnen neueste Küchen, moderne Elektrogeräte und hilfreiches Zubehör mit all den technischen Möglichkeiten.

Unter www.kuechenspezialisten.at finden Sie garantiert den richtigen Partner für Ihre neue Küche. Herz drauf!





Martin Oberwallner
Geschäftsführer von DER KREIS Österreich

INTERVIEW

„DER ORT ZUM KOCHEN UND VERWEILEN“

Heute zeigen die Menschen ihre Küchen gerne vor. Das Kochen wird zum Ereignis. Und dies fordert Küchen mit einer eigenen Persönlichkeit. Gefragt sind Küchenspezialisten mit viel Planungsgeschick und Leidenschaft. Ein Interview mit Martin Oberwallner, Geschäftsführer von DER KREIS Gemeinschaft für Küchenspezialisten, zum aktuellen Geschehen mitten in der Küchenwelt.

Herr Oberwallner, worauf ist bei der Planung der Küche besonders zu achten?

Grundsätzlich: Es gibt nicht die eine allgemeingültige Vorgehensweise. Denn jede Bauherrschaft hat ihre eigenen Vorstellungen und auch jedes Gebäude ist anders. Der Anspruch des Küchenspezialisten muss es sein, beidem gerecht zu werden und eine Küche zu entwickeln, die sowohl technisch wie auch ästhetisch funktioniert. Im Gespräch mit dem Kunden werden die Vorstellungen besprochen, die individuellen Koch- und Essgewohnheiten in die Planung mit einbezogen. Und es wird geklärt, was praktisch im Alltag ist, wie zum Beispiel Gäste bewirtet werden und so weiter. Dies ergibt die Basis für ein stimmiges, langfristiges Gesamtkonzept.

Welche Materialien sehen Sie persönlich gerne in der Küche?

Schön und praktisch ist meine Devise. Die Materialien sollten robust, widerstandsfähig und für Küchen bewährt sein. Mir persönlich gefallen Materialien wie Holz, Metalle und Keramik sehr gut. Die Küchenhersteller experimentieren heute jedoch mit ganz vielen spannenden Werkstoffen, wie zum Beispiel Lackoberflächen mit unterschiedlicher Beschaffenheit. Auch beschichtete Fronten spielen eine immer wichtigere Rolle. Diese gibt es in einer großen Vielfalt, dazu mit wunderbaren Varianten, was die Haptik betrifft. Durch die neuen Verarbeitungsmöglichkeiten lässt sich so eine enorme Bandbreite realisieren. So wird etwa Beton hauchdünn mit dem Spachtel auf die Fronten aufgetragen oder Naturstein prägt mit einer feinen Schicht den Look der Küchenmöbel.

Welche Trends beobachten Sie im Küchenbau?

Das ist zwar nicht neu, aber geschlossene Küchen treffe ich heute – sei es ein Neubau oder ein Umbau – kaum mehr an. Die wertigen Gerätelinien bringen immer noch geräuschärmere Modelle auf den Markt, die diesen Trend unterstützen. Laute Dunstabzüge und Geschirrspülmaschinen gehören der Vergangenheit an. Es gibt aber viele weitere Trends zu beobachten: Wenn es um Komfort geht, sind flexible Höhen bei den Arbeitsflächen, Auszüge aller Art für bequemes Ein- und Ausräumen gefragt. Oder offene Regale, die der Küche einen Wohncharakter verleihen. Farblich sind dunkle und kräftige Töne en vogue: Schlammtöne, Ockertöne – jedoch auch auffällige Akzente wie ein Safrangelb, Petrol oder Türkis. Selbstverständlich ist und bleibt das zeitlose Weiß in allen Facetten stets gefragt.

Wie sieht die Entwicklung bei den Haushaltsgeräten aus?

Was bereits heute nicht mehr wegzudenken ist, sind die technischen Möglichkeiten dank der digitalen Vernetzung – sprich „smarthome“ oder „connectivity“. Die exklusiven Geräte sind vernetzt, Backöfen, Dampfgarer, Kochfelder, Dunstabzüge, Geschirrspüler sind per App steuerbar. Mobile Einkaufslisten, integrierte Kochbücher, Bedienungsanleitungen per Video und Direktverbindung zum Kundendienst erleichtern Köchin oder Koch das Leben und versprechen perfekte Ergebnisse.

Was macht eine neue Küche noch begehrenswerter?

Wertige Produkte haben eine starke haptische Komponente. Die Küchenspezialisten bewegen ihre Käufer dazu, die Möbel anzufassen und sie in ihrer Wertigkeit zu fühlen und zu begreifen. So wird die Qualität

sicht- und fühlbar. Die Materialien werden danach ausgesucht, dass sie der Architektur des Raumes und den Wünschen des Kunden, der darin lebt, entsprechen. Küchenspezialisten wollen auch Materialverbindungen aufzeigen. Ein alter Parkettboden ergänzt sich etwa mit metallischen Oberflächen viel ansehnlicher als eine Lösung, die komplett aus ein und demselben Material gefertigt wurde.

Auch praktische Eigenschaften sind wie selbstverständlich einfach da. Etwa bei der individuellen Ausstattung des „Innenlebens“ der Küchenmöbel. Hier setzt sich die gestalterische Freiheit fort. Niemand möchte schließlich einfach einen undefinierten Stauraum kaufen, die gewünschten Funktionen werden vorher festgelegt, um ein optimales Ergebnis erzielen zu können.

Und bei den aktuellen Kochgeräten lässt sich der Spieß schon mal umdrehen: Lassen Sie sich ruhig von ihnen bedienen. Sie werden staunen, wie viel die heutigen Geräte bereits für Sie mitdenken können.

Wie sieht Ihrer Meinung nach die Küche zukünftig aus?

Küchen müssen nicht unbedingt aussehen wie Küchen. Schaffen Sie Raum für neue Ideen. Eines der neuen Themen in der Küche ist nämlich die Flexibilität. Die einzelnen Elemente werden noch mobiler und ermöglichen nie dagewesene Freiheiten in der Planung. Die Küchenspezialisten können verschiedene Bedürfnisse noch präziser bis ins letzte Detail erfüllen.

Auch bei den Elektrogeräten sind die intelligenten Entwicklungen nicht zu stoppen. Stets wird uns auf Knopfdruck noch mehr Arbeit abgenommen. Sensoren erkennen sogar immer selbstständiger, was zu tun ist.

Und dem darf man auch entspannt entgegensehen. Die Ergebnisse werden nichts zu wünschen übrig lassen.

Herr Oberwallner, die letzte Frage an Sie: Welches ist Ihr Lieblings-Elektrogerät?

Mein Smartphone. Damit suche ich mir die aktuellsten Kochrezepte, die ich dann sofort ausprobieren.



Über

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

Kunden profitieren von den hervorragenden Einkaufskonditionen, ständiger Qualitätskontrolle und regelmäßiger Weiterbildung der europaweit über 2.900 Mitglieder.



INSEL



> Ballerina // Y-Küche <
Die Y-Küche bündelt alle wichtigen Funktionsbereiche und eröffnet dabei ein neues Raumgefühl. Vorbereiten, kochen, spülen und bevorraten – das Y ist bis ins letzte Detail durchdacht.

KULT

oder das Prinzip des Solitärs

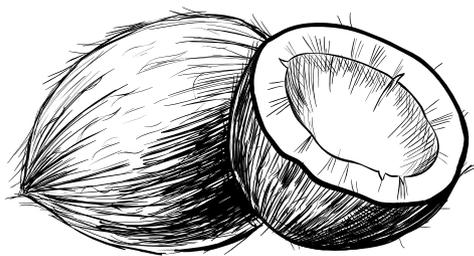
Die Kochinsel hat sich architektonisch zur wahren Stilikone entwickelt. Losgelöst von statischen Wänden wirkt sie wie eine Skulptur im Raum. Die Insel ermöglicht es, sich frei und dem Raum zugewandt zu bewegen. Wer kennt es nicht: Darum herum bildet sich rasch der kommunikative „meeting point“. Bei Partys zum Beispiel tummeln sich gerne mal alle Gäste rund um das Geschehen in der Küche. Eine Kochinsel lädt dazu gerade ein. Kochen und Essen verbindet und ist gesellig.

Zur Planung einer Kochinsel gilt es zu überlegen, wie sie genutzt werden soll. Als reine Arbeitsfläche zum Schneiden und Anrichten? Ist das Kochfeld oder die Spüle integriert? Oder beides? Benötigt es einen Dunstabzug? Wie sieht es mit der Ausleuchtung aus? Denn Anschlüsse mit Starkstrom oder Abwasserleitungen müssen früh mit in die Planung einbezogen werden. Ist zusätzlicher Stauraum gefragt? Ist es gewünscht, dass ein Teil der Insel als Frühstückstheke genutzt wird? Die integrierten Funktionen werden je nach ästhetischen Vorstellungen, persönlichen Lebensumständen und Platzverhältnissen bestimmt. Eines ist sicher, die Kochinsel bildet in jeder Küche den lebendigen

Mittelpunkt. Sie erzeugt einen monolithisch anmutenden Spannungsbogen mit Hochschrankelementen. Als Solitär-Objekt verleiht sie dem Raum einen einzigartigen Charakter und Leichtigkeit. Und sie bildet darüber hinaus die optische Verbindung zwischen Koch- und Wohnbereich.



> Ewe // Nuova/Concreto <
 Modellkombination, die
 einen puren, eleganten Look
 im Küchenbereich kreiert.
 Der Clou des Betondekors:
 Die Oberflächenstruktur
 wirkt, als wäre Beton mit
 einem Spachtel aufgetragen
 worden.



> Ewe // Vida <
 Coole Freshness mit „arktisi“.
 Das schnörkellose,
 geradlinige Küchendesign
 mit Inselblock samt
 Unterschränken sorgt für ein
 harmonisches Gesamtbild.



> Intuo // Finiso <
Die Fronten in der
Sonderfarbe „gatsby
green“ bilden einen
einzigartigen Kontrast zu
den Glas- und
Holzelementen.





> next125 // NX 950 <
 Ein Zusammenspiel der Naturkräfte entsteht bei der Kombination von warmem Holz mit der dunklen Küchenzeile in Ceramic grafit, das in der Ausstrahlung echtem Naturstein sehr nahekommt.



> FM // Eisenfels <
 Die Fronten in Metalloptik eisen, kombiniert mit color weiß, und die Glasoberschranke in parsol dunkel bestehen durch hochwertige Materialien.

> Beckermann // Paradiso XTreme <
Sämtliche Fronten des Programms
sind in vier trendstarken Marmor-
Reproduktionen erhältlich. Einen
Akzent setzen die Glastüren mit
schwarzer Metallumrahmung. Fein
ergänzt mit Tessina Lärche Anthrazit.



> FM // Kirchbach <
Zeitgemäße Interpretation des
Landhausstils. Ein Traum, der
ländliches Ambiente und höchste
Behaglichkeit in sich vereint. Ob die
Front mit massivem, profiliertem
Rahmen und hochwertigem Lack
versiegelt oder die Dünnarbeitsplatte
im trendigen Dekor bei Insel, Zeile
und Anrichte – die Küche überzeugt
auf ganzer Linie.



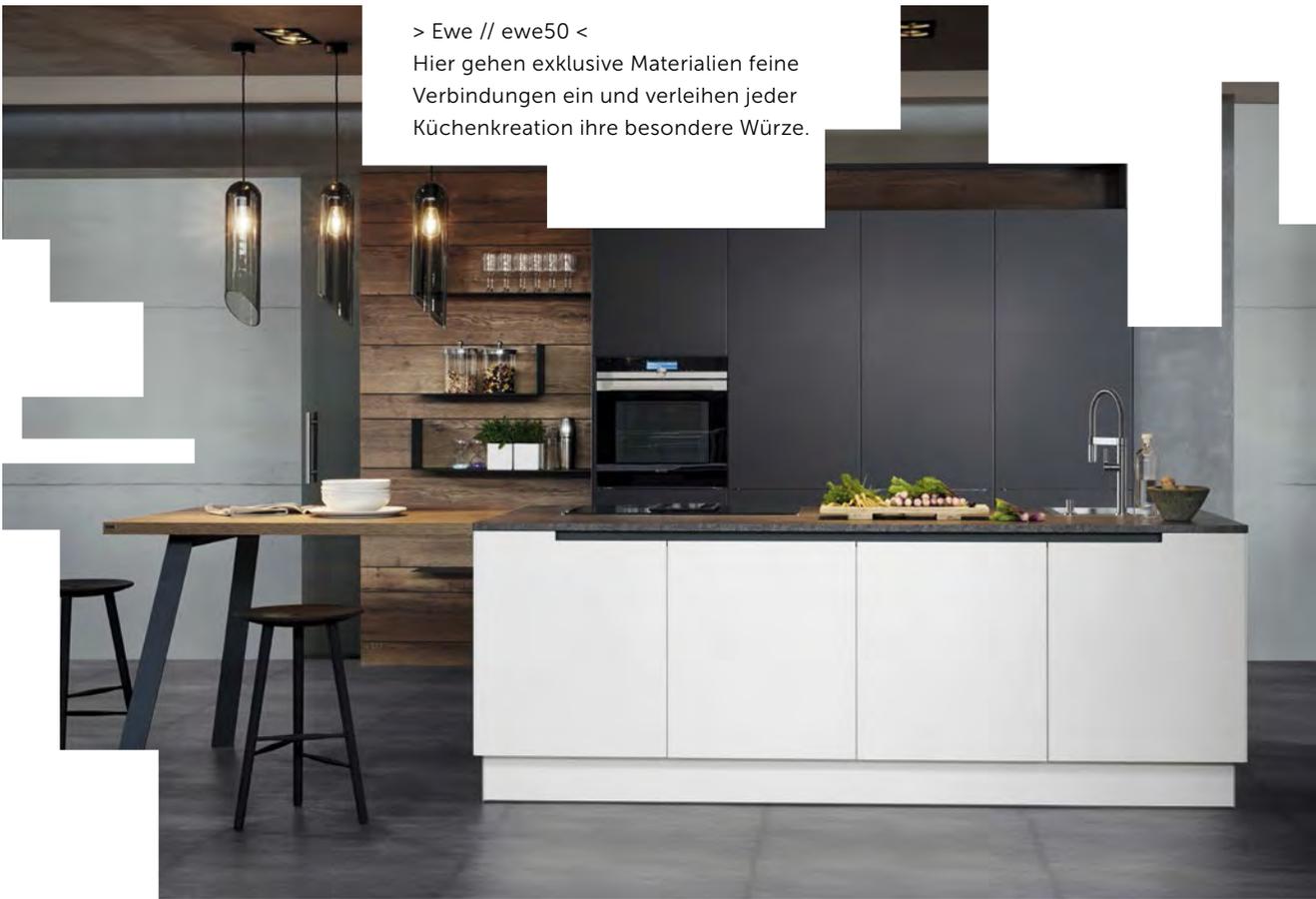


> Logic // MatrixArt <
 Bei den Ferro-Fronten, hier in Cortenstahl, wird ein Metall-Lack-Gemisch auf das Trägermaterial aufgebracht. Die grifflose Küche mit der ergonomischen Insel wird abgerundet durch das Programm Nova Lack Weiß Hochglanz.

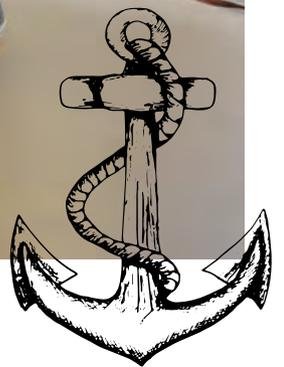


> Vivari // LINE N <
 Grifflose Fashion in mattem Alpinweiß, schwarzer Smartcube-Rahmen. Mit den Pultplatten lassen sich kleine Essplätze und Thekenlösungen zaubern.

> Ewe // ewe50 <
Hier gehen exklusive Materialien feine
Verbindungen ein und verleihen jeder
Küchenkreation ihre besondere Würze.



> Schüller // Elba <
Die Hightech-Küche in Beton
quarzgrau Nachbildung besteht
nicht nur durch die moderne
Optik, sondern hält auch einige
Technik-Features bereit.



ZUM EINBAUEN SCHÖN: DIE NEUEN DESIGNLINIEN FÜR DIE KÜCHE

Als Herzstück des modernen Haushalts drückt die Küche Persönlichkeit und Stilgefühl aus. Mit den neuen Designlinien verbinden sich die Hausgeräte von Bauknecht harmonisch mit jeder Einbauküche – gleichzeitig beweisen ihre klaren Konturen und hochwertigen Materialien selbstbewusste Eigenständigkeit. Zur neuen Einbaugeräte-Range gehören neben Öfen, Dampfgarern, Kombi-Mikrowellen, Induktions-Kochfeldern und Dunstabzugshauben auch Geschirrspüler, Wärmeschubladen, Kühl- und Gefriergeräte, sowie ein Kaffeevollautomat.



reddot award 2016
winner

Ausgezeichnet mit dem Red Dot Design Award 2016 bringt der Backofen der Collection.09 als perfekte Symbiose aus Glas und Edelstahl den Fortschritt in die Küche und zelebriert kreatives Kochen.

Mit ihren vielfältigen Funktionen tragen die neuen Einbaugeräte dazu bei, die täglichen Aufgaben in der Küche zu erleichtern und zu beschleunigen – dabei lassen sie sich bemerkenswert intuitiv und einfach bedienen.



GEMÜSE

alles andere
als Beilage





Gerade die Sterneküche hat in den letzten Jahren gezeigt, welch großes geschmackliches Potenzial in unseren Gemüsen schlummert und welche Vielfalt an Texturen, Aromen und Farben diese bieten. Auch der kulinarische Einfluss nah- und fernöstlicher sowie mediterraner Küchen, in denen Gemüse immer schon eine viel größere Rolle spielte, hat zur deutlichen Aufwertung der Gemüsekost beigetragen.



Foto: Nicole Heiling

Hanni Rützler

Als Pionierin der Ernährungswissenschaft, als Beraterin und Forscherin mit ihrem multidisziplinären Zugang zu Fragen des Ess- und Trinkverhaltens hat sich Hanni Rützler weit über den deutschsprachigen Raum hinaus einen Namen gemacht. Als erfolgreiche Autorin zahlreicher Bücher und Studien, als Referentin auf Tagungen und Kongressen, als erfahrene Leiterin von Workshops wird sie vor allem wegen ihrer Qualitäten als Vermittlerin zwischen Theorie und Praxis sehr geschätzt, die die unterschiedlichen „Logiken“ von Gastronomie und Landwirtschaft, von Gesundheitspolitik und Lebensmittelindustrie, von Ernährungswissenschaft und Konsumenten profunden kennt und zu vermitteln versteht.

„Wir werden nicht alle zu Vegetariern, aber wir haben erkannt, dass Fleisch nicht der Mittelpunkt eines guten Genussuniversums sein muss.“ Die Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler spricht im Food Report 2018, herausgegeben von der Lebensmittelzeitung und dem Zukunftsinstitut, von der tief greifenden Wende in unserer Esskultur. Daher sind die Esskulturen anderer Länder gefragte Inspirationsquellen für neue pflanzliche Geschmackserlebnisse und so ist es auch kein Zufall, dass die Küche der Levante – aus Israel, Syrien, Jordanien und dem Libanon – aktuell die Restaurantwelt in Deutschland, Österreich und der Schweiz erobert. „Vegetarisch ist für die Levante eine Selbstverständlichkeit. Die originäre Grundlage für die meisten Gerichte ist Gemüse“, sagt Hanni Rützler. Die neuen kulinarischen Impulse aus der Levante stellen das hierarchische Speisensystem in Frage und geben unserer Esskultur eine neue Richtung: Sie wird legerer, gesünder, aromatischer und weltoffener.



Wichtig ist, dass das Gemüse in gesundem Boden wächst und reif geerntet wird. Nur so bleibt es geschmacksintensiv und fantastisch zum Kochen und Essen. Und wo könnte es frischer erworben werden, vorzugsweise in Bio-Qualität, als auf unseren bäuerlichen Wochen-Märkten, die den direkten Bezug zu unserer Landschaft, zum Ursprung unserer Produzenten und den Bauern garantieren. Und diese Nähe zu den Produzenten sorgt für die einzigartige Qualität der Produkte. Das Abenteuer beginnt also nicht erst in der Küche, sondern auf dem Feld. Die Speisekarte wird automatisch von der Jahreszeit geschrieben. Eine herrliche Auswahl der heimischen Gemüse verführt uns, diese zu delikaten Gerichten zu kochen. Sorgfältig zubereitet behält das Gemüse seinen exquisiten Originalgeschmack und entfaltet die einzelnen Aromen. Wenn dann noch die Qualität der Rohprodukte stimmt, entstehen auserlesene Kreationen auf unseren Tellern. Inspirationsquellen, neue Gemüsegenüsse in unsere Alltagsküche einzubauen, finden sich in unzähligen Blogs und neuen Kochbüchern.

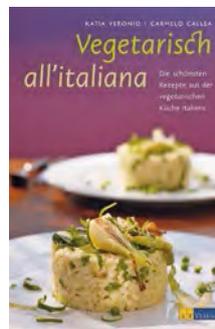
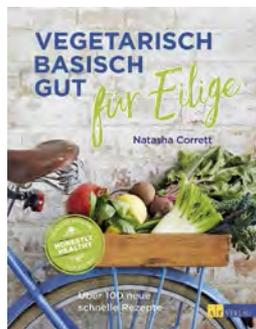
Mit Rezepten voller Farben und Aromen, mit leicht erhältlichen, frischen Gemüsen und Zutaten zubereitet, kreativ, intensiv und lebensnah. Einfach köstlich. Denn Gemüse kochen soll nicht nur gesund bedeuten, sondern in erster Linie Genuss bringen. Wer könnte da nicht auf den Geschmack kommen und dem Trend widerstehen?

Vegetarische Food-Blogs
unsere Auswahl für Sie:
• www.kraut-kopf.de
• www.minzgruen.com



Foto: William Meppern

Vegetarische Kochbücher – unsere Auswahl für Sie:



Vegetarisch basisch gut für Eilige, über 100 neue schnelle Rezepte. Text: Natasha Corrett.
Fotos: Lisa Lindner, 224 Seiten

Leaf to Root, 70 vegetarische Rezepte, Reportagen und Porträts. Text: Esther Kern, Pascal Haag.
Fotos: Sylvan Müller, 320 Seiten

Vegetarisch all'italiana, 70 Rezepte aus dem kleinen, liebenswerten Restaurant „La Monella“ in der Hamburger Innenstadt. Text: Katia Veronio, Carmelo Callea. Fotos: Bettina Snowdon, 160 Seiten
(Alle Bücher: AT Verlag)

Auberginen und Kürbistriebe an Kokossauce

Zutaten für 4 Personen

350 g Auberginen
Salz
200 g Kürbistriebe
1 rote Paprika
1 EL Sonnenblumenöl
1 TL helle Senfsamen
1 TL Bockshornkleesamen
½ TL Kreuzkümmelsamen
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
10 g Ingwer, gehackt
2 kleine rote Chilis, gehackt
2 EL Tomatenpüree
400 ml Kokosmilch
400 ml Gemüsebouillon
1 EL Tamarindenmark
1–2 TL Rohrzucker
Öl zum Anbraten
180 g Basmatireis

Die Auberginen in 2 cm große Würfel schneiden, zum Entwässern mit Salz einreiben und rund 30 Minuten stehen lassen.
Die Blätter der Kürbistriebe von den Stielen abtrennen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Stiele (ähnlich wie bei Rhabarber) von den harten Fasern befreien und in 1 cm lange Stücke schneiden.
Die Paprika entkernen und in ½ cm große Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Senfsamen, Bockshornklee und Kreuzkümmel darin bei kleiner Hitze andünsten. Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chilis begeben und mitdünsten. Das Tomatenpüree unterrühren. Mit der Kokosmilch und der Gemüsebouillon auffüllen und zum Kochen bringen. Das Tamarindenmark und den Zucker begeben, alles 15 Minuten köcheln lassen, dann mit dem Stabmixer pürieren.
In der Zwischenzeit etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Auberginen mit Haushaltspapier trocken tupfen und im heißen Öl goldbraun braten. Zuletzt die klein geschnittenen Kürbisstiele und -blätter begeben, kurz mitbraten und mit Salz abschmecken. Das Gemüse in die Sauce geben und diese nochmals zum Kochen bringen.
Den Basmatireis nach Packungsanweisung kochen und dazu servieren.

(Rezept aus leaf to Root)



Foto: Sylvan Müller

> Franke // Mondial <

Die Mondial Heißwasser-Armatur liefert Wasser nach Wahl: kaltes, warmes und kochendes gefiltertes Wasser. Ein farbiger Lichtring am Bedienknopf signalisiert optisch den Heiß- oder Kaltwasserbezug. Die Armatur mit der unsichtbaren Technik ersetzt Wasserkocher, Teekessel und Co. Heiße Snacks sind rasch zubereitet, Gemüse lässt sich bequem häuten oder blanchieren und Kochgeschirr leichter reinigen.



Ohne das Funktionszentrum Spüle geht gar nichts in der Küche. Denn nur hier ist sie zu haben, die begehrte Wasserquelle. Und hier passiert auch sonst eine Menge rund ums Kochen: Salate waschen, Gemüse putzen, Töpfe füllen, Flüssigkeiten abgießen, Geschirr ausspülen und vieles mehr. Es versteht sich von selbst, dass robustes, porenfreies und pflegeleichtes Material unabdingbar ist.

 **WATER**

Welche Spüle ist für mich die richtige? Das ist nicht nur eine Frage des persönlichen Geschmacks, sondern auch der Größe des Haushalts, des Platzbedarfs sowie der Arbeitsgewohnheiten. Gut, dass die Auswahl so reichlich ist.

Von der kompakten Slim-Ausführung bis hin zur Deluxe-Spüle im XL-Format wird jeder individuelle Wunsch erfüllt. Wichtig ist, dass Spülen aus hochwertigen Materialien gefertigt werden, die vor allem Langlebigkeit garantieren. Nebst dem klassischen Edelstahl, Stein, Glas oder Granit sind heute zunehmend Becken aus Keramik oder aus innovativen Werkstoffen wie zum Beispiel Dekton oder Neolith gefragt. Attraktive Farben erweitern zudem die Gestaltungsmöglichkeiten. Eines ist den neuen Spülzentren gemeinsam: die hohe Funktionalität sowie ein elegant-minimalistisches, sehr klar strukturiertes, ausgewogenes und dezentes Produktdesign, das sich harmonisch in die neuen Küchen-Wohnlandschaften integriert.

Generell hat sich der einstige Spültrog in den letzten Jahren in ein perfekt durchdachtes, multifunktionales Komfort-Spülzentrum verwandelt. Dazu gehören auch Armaturen mit ausziehbarer Brause und einem großen Schwenkradius. Praktisch sind zudem berührungslose Armaturen oder Modelle, bei denen ein Knopfdruck per Handrücken oder Ellbogen ausreicht, damit Wasser sprudelt. Ebenfalls im Trend bleiben Armaturen, aus denen nach Wahl entweder kochendes oder mit Kohlensäure versetztes Wasser verfügbar ist. Es gibt sogar die passende Lösung, wenn sich zum Beispiel hinter der Spüle ein Fenster befindet, das zum Lüften nicht nur gekippt, sondern vollständig geöffnet werden soll, nämlich die Armatur zum Umlegen.

> Blanco // Cronos <

Die moderne Interpretation des traditionellen Spülsteins in hochwertigem Edelstahl. Mit seinem charakteristischen Design fügt sich die Blanco Cronos perfekt in urbane Küchen ein, in denen ein bewusster Stilmix von Landhaus-Elementen mit moderner Einrichtung gewünscht ist.



> Franke // Frames by Franke // Fragranit+ <

Diese Spüle aus Fragranit, ausgezeichnet mit dem iF Design Award, überzeugt mit bemerkenswerten Details. Die logische Anordnung der seitlichen Armaturenbank, das übergroße Becken und die schmale Abtropffläche visualisieren den modernen Lifestyle in der Küche.



WORLD

> Siemens // iQ 500 <
 Groß gefragt sind im Augenblick die kleinen 45-cm-Geschirrspüler. Die neue Geräte-Generation begeistert besonders durch ihre zeitflexiblen Programme. Mit dem Maschinenpflegeprogramm steigt außerdem der Komfort in der Handhabung. Ein extraleises Silence-Feature rundet die Aufwertung der Raumwunder ab.



GESCHIRRSPÜLER – NEUE FUNKTIONEN UND MEHR BEDIENKOMFORT

> Bauknecht <
 Hochwertiger Edelstahl verkleidet den Innenraum. Zudem bietet er eine großzügige Aufteilung und ein Fassungsvermögen mit viel Platz für bis zu 14 Maßgedecken. Technik: PowerClean Hochdrucksprühdüsen lösen selbst hartnäckigste Verschmutzungen. Mit dem PowerDry System werden selbst Kunststoffteile nach 60 Minuten nicht nur sauber, sondern auch vollständig trocken.



Die neuen Geschirrspüler bringen Entlastung, Zeitersparnis, Komfort und Flexibilität in den Alltag, und das alles nahezu geräuschlos. Ganz abgesehen davon ist ihr Energie- und Wasserverbrauch viel geringer als beim Handabwasch. Damit die Spülmaschinen die Arbeit im Haushalt noch komfortabler machen können, sind die Geräte mit praktischen Zusatzfunktionen ausgestattet. Wenn das Geschirr schnell wieder zur Verfügung stehen soll, gibt es Kurzprogramme oder auch Zeitspar-Optionen. Diese sollte man allerdings nur bei Bedarf wählen, denn der Energie- und Wasserverbrauch ist bei kurzen Programmen etwas höher. Besonders sparsam ist das Eco-Programm, das jedoch eine längere Laufzeit hat. Praktisch ist auch eine Anzeige für die Restlaufzeit, um besser planen zu können.

Je nach Modell sind Sonderprogramme für individuelles Spülgut wählbar, wie beispielsweise für schonendes Reinigen von Gläsern oder ein Hygiene-Programm, um etwa Keime von Babyflaschen zu reduzieren. Für mehr Komfort und Variabilität sorgen zudem höhenverstellbare Körbe und umklappbare Stacheln und Gläserhalter. Es gibt auch Modelle, bei denen der Unterkorb nach oben fahren kann, für ein einfaches und rückschonendes Einfüllen und Entladen des Geschirrspülers.

CLEANWATER

MEHR FREIRAUM, MEHR FUNKTION

Die Edelstahlspülen „Franke Box“ glänzen mit 20 Zentimetern Beckentiefe. Ihr klares Design ist bis ins Detail fortgeführt: der patentierte Integralablauf und der verdeckte Überlauf sorgen dafür, dass das Becken immer piccobello bleibt.

Ein Becken, drei Einbau-Lösungen: Unterbau, Flächenbündig und SlimTop – auf Wunsch mit Armaturenbank und dank den Fast-Fix Halteklammern in weniger als einer Minute montiert.

Make it wonderful at franke.at



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

> Miele // Miele@mobile App <
Macht Lust aufs Kochen: Die App mit über
1100 Rezepten, vielen Zubereitungsvideos
und Schritt-für-Schritt-Anleitungen.
Kulinarische Inspiration und perfektes
Gelingen sind dabei gesichert.



ERFORDERT und doch einfach

Vitaminreich, fettarm, schonend, vegetarisch, vegan:
Das sind die heutigen Ansprüche ans Essen. Welche
Elektrogeräte braucht es in der Küche, um all diese viel
diskutierten Ernährungstrends zubereiten zu können?

PERFEKT GUT

Für gesundes, nährstofferhaltendes Kochen ist ein Dampfgarer oder Backofen mit Steam- und Sous-vide-Technologie genau das Richtige. Die heutigen intelligenten Geräte mit ihren sorgsamem Garmethoden stammen aus der Profiküche und eignen sich vorzüglich für die schonenden Zubereitungsarten Sieden, Blanchieren, Pochieren und Dämpfen.

Da die Lebensmittel nicht im Wasser liegen, bleiben Mineralstoffe und Vitamine weitgehend enthalten. Von einem heißen Wasserdampf eingehüllt, garen Gemüse, Fleisch und Fisch bei niedrigen Temperaturen ganz besonders sanft. Nichts geht dabei verloren, weder die Farbe und Konsistenz, noch der Geschmack. Die Lebensmittel behalten so auch ihre Form und das Aroma. In den modernen Geräten ist das Garen der Lebensmittel nicht nur gesund, sondern geht zudem fix.

> Gaggenau // Flex Induction <

Mit den Flex-Induktionskochfeldern ist das Kochen mit perfekten Bratergebnissen und punktgenauem Garen einfach wie nie zuvor. Die integrierte Lüftung beseitigt Kochdünste und Gerüche, indem sie diese direkt an der Kochfläche absaugt. Dank Automatik-Funktion passt sich die Leistung laufend selbstständig der Kochdunstentwicklung an.





> AEG // SteamPro <
Dämpfen, Braten oder Backen – mit dem SteamPro gelangen selbst anspruchsvolle Gerichte wie in der Profiküche. Auch Vital-Dampfgaren, Feuchtgaren und das clevere „Sous Vide“-Verfahren hat das Modell im Programm. Hier bleiben durch die Garung in einem versiegelten Vakuumbbeutel Aromen und Nährstoffe besonders gut erhalten.

> Neff <

Alle Kochfelder mit integriertem Abzug sind mit einer Kombizone für große Töpfe oder Kasserollen ausgestattet und lassen sich komfortabel über die reaktionsfreudigen Touch-Control-Tasten bedienen. Cleveres Detail: Der abnehmbare, gusseiserne Rost des Abzugs kann als schnelle Abstellfläche für Pfannen und Töpfe genutzt werden.



FILE X B EL

Außerdem machen die vollautomatisch integrierten Reinigungssysteme die Geräte nach dem Gebrauch im Nu wieder sauber.

Eine besonders genussintensive Gourmet-Methode, die aus der Spitzengastronomie stammt, ist Sous-vide. Dabei werden die Speisen vakuumverpackt und bei niedrigen Temperaturen im Wasserbad oder im Dampf über einen längeren Zeitraum gegart. Die Vakuumverpackung verhindert Geschmacks- und Feuchtigkeitsverluste.

Beispiellos elegant, flexibel und kulinarisch vielseitig präsentieren sich die Induktions-Kochfelder. Wahlweise kombiniert mit

> Bauknecht // Collection.09 <

Die Kombination von anspruchsvoller Optik mit modernster Technologie überzeugt: die edlen Materialien, raffinierte Details und das zeitlos elegante Design der Hausgeräte fügen sich harmonisch in ihre Umgebung ein. Zur Einbaugeräte-Range der Collection.09 gehören neben Backöfen, Dampfgarern und Kombi-Mikrowellen auch ein Kaffeevollautomat.



> Bosch // Serie 8 <

Induktions-Kompetenz trifft hoch entwickelte Sensorik: Der PerfectCook Kochsensor und der PerfectFry Bratsensor garantieren eine perfekte und schonende Zubereitung der Speisen. Dabei können Pfannen und Töpfe ganz flexibel auf den beiden FlexInduktions-Flächen aufgestellt werden. Das Abzugsmodul befindet sich in der Mitte zwischen den beiden Kochzonen. Die automatische Steuerung der Leistungsstufe sorgt für den besten Abzug bei niedrigstem Geräusch.

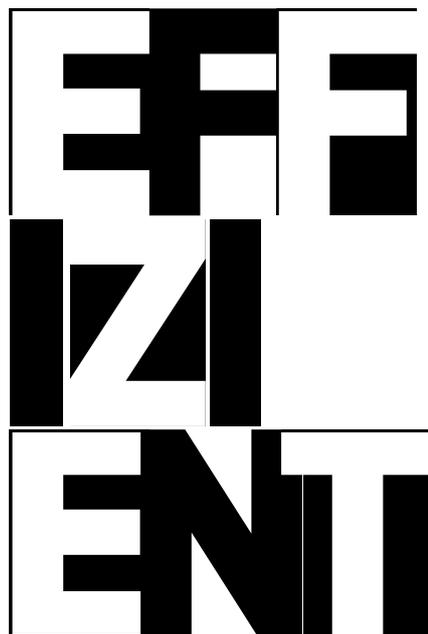


> Küppersbusch // KI 8520.0 <
Black or White: Das Induktions-Kochfeld ist in mehreren Varianten erhältlich: rahmenlos aus weißem Glas oder aus mattiertem schwarzen Glas mit Edelstahlrahmen, rahmenlos oder mit Facettenschliff. Eine patentierte Beschichtung schützt das Kochfeld dauerhaft vor Kratzern. Der metallische Look dieser Oberfläche verleiht dem Kochfeld zudem eine faszinierende Optik.

Barbecue Grill, Teppan Yaki, Wok und Tischlüfter. Sensoren garantieren ein punktgenaues Brat- und Kocherlebnis und verhindern durch konstant eingehaltene Temperaturen überkochendes Wasser.

Die modernen Kochfelder, aber auch Backöfen sind Trendsetter in Sachen „Smart Home“. Sie lassen sich zunehmend digital steuern und kontrollieren – auf Wunsch auch schon von unterwegs mit dem Smartphone. So ist beispielsweise der Backofen pünktlich zur Heimkehr schon vorgeheizt. Oder Rezepte, Ideen und Ratschläge fürs Kochen und Backen sind per App abrufbar und erleichtern dem Küchennutzer die Arbeit.

Kein Wunder, dass diese heutigen Haushaltsgeräte immer mehr Anhänger finden. Viele ambitionierte Hobbyköche entwickeln sich dabei schon mal zu privaten Sterneköchen.





> Siemens // iQ500 <

Über die Home Connect App vernetzt, und so von überall her steuerbar. Die einfache Verständigung über das TFT-Display setzt auf eine Kombination aus Klartext und Bildern. Zusammen mit Speed-Optionen, Automatik-Programmen und einem glasdominierten Erscheinungsbild wird der Küchenklassiker Herd damit rundum fit für das „Seamless Life“ des digitalen Zeitalters.

> Berbel // Smartline <
 Die BKH ST überzeugt mit
 ihrer schlanken Form, einem
 abgerundeten Kantenprofil
 und einer Stahloberfläche in
 Grau Metallic, kombiniert mit
 gebürstetem Edelstahl.



> Novy // Mini Pure'Line <
 Die Mini Pure'Line in der Trendfarbe Schwarz integriert
 sich hervorragend in dunkle Kontrastgestaltungen. Und
 natürlich ist auch das neue Modell flüsterleise im Betrieb
 und hocheffizient beim Absaugen von Kochdünsten.

> Berbel // Downline <
 Dämpfe und Dunstwrasen
 werden durch den
 Powermover
 strömungsoptimiert erfasst.
 Der Abzug kann mittig, links
 oder rechts positioniert
 werden.



> HKT // Elica // Shining <
Dank der kultigen
Silhouette, die an die
Form einer Lampe
erinnert, integriert sich
Shining in jede Architektur
des Hauses, von
industriell zu vintage, von
klassisch zu modern.



> Best // Swan SLIM <
Die italienischen Designer setzen bei
dieser Downdraft-Tischhaube, inspiriert
durch die Eleganz des Schwans,
auf eine Edelstahl-Glas-Kombination.

Reine Luft

Wenn in der Küche gebrutzelt, geschmort und gebacken wird, entstehen vielfältige Essenserüche, die sich nicht in Polstermöbeln oder Vorhängen festsetzen dürfen. Der richtige Dunstabzug sorgt garantiert für reine Luft.

Bei der Auswahl gilt es, optische und subjektive Aspekte zu berücksichtigen. Optisch sind es die Materialisierung und der Verarbeitungsstandard. Beides sollte hochwertig sein und Designansprüche erfüllen. Subjektiv geht es vor allem um die Werte Geräuscharmheit und Reinigungsfreundlichkeit. Neue Modelle sind leiser, leistungsfähiger, sparsamer im Energieverbrauch und unkompliziert im Unterhalt.

Bei den Dunstabzügen gibt es zwei unterschiedliche Betriebsarten: Umluft und Abluft. Eine Abzugshaube mit Umluftbetrieb reinigt die Luft mit einem Fett- und Geruchsfilter,

bevor sie wieder in den Raum abgegeben wird. Bei der Ablufthaube wird die Luft durch einen Abluftschacht direkt ins Freie geführt.

Frühzeitig sollte die Entscheidung gefällt werden, ob es eine Wand-, Decken- oder Tischlösung werden soll. Auf dem Vormarsch sind die sogenannten Tischlüfter. Sie sind fast unsichtbar direkt beim Kochfeld platziert, meist mittig zwischen den Kochfeldern. Diese lassen Dampf und Dunst auf kürzestem Weg nach unten verschwinden, weil sie den Küchendunst – den sogenannten „Kochwrasen“ – schon bei der Entstehung absaugen.

Länger frisch

> Liebherr //

SmartDevice-App <

Mit der „SmartDevice-App“ lässt sich das Kühlgerät über Tablet oder Smartphone jederzeit mobil steuern. Zudem wird das Gerät durch die „FridgeCam“ zum Zentrum des Lebensmittelmanagements.



Über Genuss und Freude am Essen entscheidet die Qualität der Lebensmittel – ganz besonders jedoch ihre Frische. Für garantiert lange knackiges Gemüse, appetitliches Fleisch oder frische Milchprodukte sorgen die modernen Mehrzonen-Kühlgeräte mit einer ausgeklügelten Technologie.



> Neff // GourmetLine <
 Das vielseitig einsetzbare GourmetTablett ist zusammen mit dem flexiblen Flaschengitter perfekt für alle, die den Platz in ihrem Kühlschrank so effektiv wie möglich nutzen möchten.



> Bosch <
 Bunte Vielfalt und Abwechslung machen den Kühlschrank zum persönlichen Designobjekt. Je nach Lust und Laune kann die Wunschfarbe gewählt werden.



Austauschbare Farben!

> AEG // CustomFlex <
 Mit CustomFlex lassen sich
 Lebensmittel da aufbewahren, wo
 man sie sofort sieht – ganz unabhängig
 von Form und Größe. Insgesamt gibt es
 sechs Behälter, die individuell in
 die Innentür eingehängt werden
 können und so einfach
 zu wechseln sind.



Entscheidend bei der Lagerung von Lebensmitteln im Kühlgerät ist das ideale Verhältnis von Feuchtigkeit und Kälte. Viele Früchte- und Gemüsesorten, Salate und Kräuter bevorzugen eine Umgebung mit hoher Luftfeuchte und Temperaturen um die null Grad Celsius. Moderne Einbau-Kühlschränke bieten entsprechende Schubladen mit der Möglichkeit zur gewünschten Anpassung der Feuchtigkeit oder, je nach Modell, sogar einer präzisen Temperatureinstellung. Fisch, Fleisch, Geflügel, Käse und Wurstwaren bevorzugen dagegen eine trockene Umgebung nahe null Grad Celsius und kommen deshalb in eine Extra-Schublade.

Die Hersteller wertiger Geräte haben jedoch noch weitere Features bereit, die den Umgang mit den frischen Lebensmitteln komfortabler, individueller und hygienischer machen. Dazu zählt eine optimale Gestaltung des Innenraums mit einfach und variabel einsetzbaren Abstellflächen. Oder unterschiedlich große Behälter, die nach dem Baukastenprinzip zusammengestellt und einfach in die Innentür des Kühlschranks eingehängt werden. Für Ergonomie und Bedienkomfort sorgen zudem Frische-Schubfächer, die ihren Nutzern auf Teleskopauszügen entgegenkommen. Blick übers Smartphone von unterwegs in den Kühlschrank? Kein Problem. Es gibt Modelle, die einen digitalen Scan des Innenraums aufs Handy liefern.

> Gorenje <
 CrispZone-XL-Schubfach
 für längere Frische von Obst
 und Gemüse. SmartHumidity hält
 die Feuchtigkeit auf einem optimalen Level.
 Das spezielle VitaLight hemmt die
 Oxidation. So bleiben Vitamine,
 Mineralien, Geschmack und
 Struktur frischer Lebens-
 mittel erhalten.



DESIGN,
DAS FORMEN
VOLLENDET



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



UNSERE SLIDE&HIDE® BACKÖFEN MIT FLÄCHENBÜNDIGEM GRIFF

Ein Küchendesign, das sich zurücknimmt, schafft Klarheit und Raum, um sich beim Kochen zu entfalten. Unser Slide&Hide® Backofen mit flächenbündigem Griff fügt sich nahtlos in das Design griffloser Küchen ein und ist dabei ganz leicht zu bedienen. So steht Ihrer Begeisterung beim Kochen nichts mehr im Weg.

UNSERE NEUEN BACKÖFEN
JETZT AUCH MIT DER
BESONDERS SCHONENDEN
GARMETHODE SOUS-VIDE

Mehr über die Neff Backöfen mit flächenbündigem Griff: neff-home.com/at/



> Smeg // Zitruspresse <
 Dieses Gerät erweitert die legendäre Designlinie. Charakteristisch sind die geschwungene Linienführung der Zitruspresse, die hohe Leistung und vor allem ihr robustes Innenleben.

> Bosch // TASSIMO MY WAY <
 Eine Kapselmaschine, die mit Personalisierung des Lieblingsgetränks auf Individualität und Kaffeekreationen setzt statt auf Einheitsaroma.



Wer mit Leidenschaft kocht, umgibt sich gerne auch mit geschmackvollen Dingen, speziell in der Küche. Küchenhelfer, die schön und praktisch zugleich sind, avancieren so schnell zum Lieblingsstück.

Treue

> Smeg // Küchenmaschine <
 Teige kneten, Eischnee schlagen, Cremes anrühren: Dieser ästhetische Hingucker ist die perfekte Assistenz für alle, die gerne backen, brilliert in jeder Küche, optisch und funktional.





> Gorenje // Minigrill <
 Mit dem „Waffeleisen“ lassen sich nicht nur Waffeln, sondern auch leckere Cupcakes herstellen. Antihftbeschichtung für optimale Ergebnisse.

> Gorenje // Ölpresse <
 Kaltgepresstes Öl direkt aus der eigenen Küche, sogar selbstgemacht: Dann können Sie die Zutaten Ihrer Wahl verwenden und sich nur an Rezepte halten, denen Sie auch vertrauen.



Diener



> Gorenje // Smoothie-Maker <
 Das imposante Mixgerät „Nutri Power blender“ ist mit effizientem Sechsblassmesser ausgestattet. Da lassen sich auch Fenchel und Ingwer ins Smoothie einbringen.

NADIA ... Tausendsassa



Bloggerin, Köchin, Fotografin und Bestseller-Autorin ... Mit ihrem Foodblog „Eat better not less“ begeistert Nadia Damaso Nationen und Generationen. Sie ist der neue Stern am Kochhorizont. 21 Jahre jung und ohne Kochausbildung zaubert die Schweizerin aus dem Stegreif einzigartige Rezepte und veröffentlicht diese in ihrem Blog. Für ihr zweites Kochbuch „EAT BETTER NOT LESS – Around the World“ fand sie Inspiration auf ihrer Reise rund um den Globus.

Fotos und Quelle für die Texte: Nadia Damaso



Stopover:
Thailand



Und wie kommt man als Food-Bloggerin zum eigenen Kochbuch? Nadia Damaso war es wichtig, nicht nur in der digitalen Welt unterwegs zu sein, sondern ihre Fans mit einem Zeitdokument zu inspirieren, das sie physisch in den Händen halten können. Ihr erstes Buch „Eat better not less“ erschien 2015 und wurde im Nu zum Bestseller. Bereits im Herbst 2017 wagte sie sich erneut und veröffentlichte ihr zweites Buch „EAT BETTER NOT LESS – Around the World“. Es sollte ein Reisekochbuch werden. Ein Buch, mit dem der Leser etwas erleben kann, das ihn mit allen Sinnen einmal rund um die ganze Welt mitnimmt. Um dabei neue Gerichte zu entdecken und auf raffinierte neue Art zu genießen. Und nicht zuletzt lernt man dabei auch, dass Essen die Menschen auf der ganzen Welt miteinander verbindet. Dass es nichts Schöneres gibt, als mit anderen Menschen am Tisch zu sitzen, gemeinsam zu essen und zu teilen.

Nadia Damaso wollte aber auch einmal im Ursprungsland der Produkte sein, die sie oft verwendet, und erfahren, wie sie wachsen. Hören, welchen Stellenwert sie im Land, wo sie herkommen, haben und wie sie seit Jahrhunderten zubereitet werden. Das war für sie das unglaublich Spannende und Bereichernde während ihrer Reisen auf allen Kontinenten. Mit ihrem Buch will sie denn auch nicht nur eine Art, sich zu ernähren aufzeigen, nein, sie will einen Lebensstil vermitteln. Einen Lebensstil, der Spaß macht, der Energie spendet und den man mit Freunden teilen kann.

Mit ihren Rezepten überrascht und begeistert sie den Gaumen mit neuen Geschmacksnoten, Aromen und Kombinationen. Diese Rezepte haben nichts mit Verzicht zu tun, ganz im Gegenteil. Die Zutaten, die den Körper mit mehr Nährstoffen und Energie versorgen, durch die man sich besser fühlt und im Alltag besser funktionieren kann, bieten alles, was man braucht.

EINMAL UM DIE HALBE WELT

Brasilien, Peru, Guatemala, Puerto Rico, Indien, Israel, Marokko, Japan, Vietnam, Kambodscha, Thailand – Nadia bereiste zwölf Länder innerhalb von dreimal drei Wochen. Eine intensive Reise, unbezahlbar reich an Eindrücken, Erlebnissen, Inspirationen und ganz viel atemberaubend feinem Essen. Natürlich konnte sie in dieser kurzen Zeit nicht in allen Einzelheiten auf ein Land und





Stopover:
Vietnam

seine Kulinarik eingehen und alles darüber erfahren; doch darum ging es auch nicht. Es ging vielmehr darum, Momente einzufangen, es ging um Begegnungen mit Menschen vor Ort, um Einblicke und Eindrücke, die ihr bis heute im Kopf und in der Seele schweben und ihre Augen zum Leuchten bringen. Um Geschmacksnoten, die sie jetzt noch auf dem Gaumen spürt, um Gerüche, die ihr beim Durchblättern des Buches sofort wieder in die Nase steigen. All diese Impressionen von dem, was sie erlebte, sah, kostete und aß, wollte sie in ein Buch packen. Die Rezepte, Bilder und Geschichten sollen die Stimmungen und Emotionen des jeweiligen Landes in der hiesigen Küche aufleben lassen, sodass der Leser einfach mal abtauchen kann in die vielfältige Welt der Geschmäcke, Farben und Aromen rund um die Welt.

REZEPTE

Die Rezepte sind inspiriert von dem, was Nadia Damaso am besten schmeckte, von den Gerüchen, die sie irgendwo in einer Gasse einer Stadt in Indien, am Meer in Vietnam oder in den Bergen Perus wahrnahm. Von den Farben der Natur, ihren Strukturen, Formen und Konsistenzen, von Produkten und Zutaten, die sie noch nie zuvor sah oder probierte. Nadia Damaso ist es immer wichtig, dass die Rezepte einfach und ohne großen Aufwand mit in unseren Breitengraden erhältlichen Zutaten nachzukochen sind.

Natürlich kommen auch etwas weniger gebräuchliche Zutaten vor, die in gewissen Gerichten fast unverzichtbar oder unersetzbar sind, um das gewisse Etwas und die Aromen der jeweiligen Länderküche zu vermitteln. Wer eine Zutat nicht zur Hand hat, lässt am besten seiner Kreativität freien Lauf und kombiniert eine andere Zutat, ein anderes Gemüse oder Getreide dazu, das ihm gut schmeckt. Mit der Zeit und mit zunehmender Erfahrung merkt man schnell, was zusammenpassen könnte und was nicht.

Nadia Damaso hat auf ihren Reisen früh die Erfahrung gemacht, dass sie die wichtigsten Fertigkeiten und typischen Handgriffe, wie in einem Land etwas zubereitet wird, am besten



Stopover:
Puerto Rico



Stopover:
Marokko

aus erster Hand lernt – dort, wo es herkommt und seinen Ursprung hat. Sei es in Guatemala, wo die Frauen in einer kleinen Seitengasse seit Jahrzehnten frische Tortillas zubereiten, in Indien in der Küche einer Großmutter, die frisches Naanbrot bäckt, so wie sie es ihr ganzes Leben lang getan hat. Oder in Marokko beim Volk der Berber in der Sahara, die nur mit den Händen einen luftig leichten Couscous zubereiten.

Es war ihr wichtig, den Menschen beim Kochen zuzuschauen, mit ihnen zusammen zu kochen und Fragen stellen zu können. So habe sie viel gelernt, um dann im eigenen Stil möglichst authentische Rezepte zu schaffen, sagt sie. Dabei ist die Kreativität beim Kochen unendlich. Das Geheimrezept, das jedes Gericht zu etwas Besonderem macht, ist nicht irgendein Goldstaub aus der Sahara, sondern



Stopover:
Brasilien



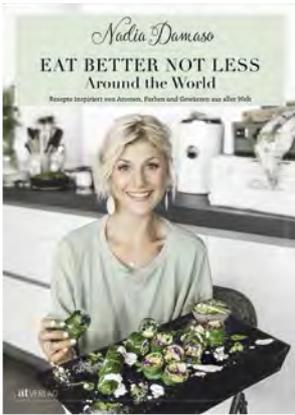
Herzblut und Leidenschaft in jedem Kochschritt. Wie wir mit den Zutaten umgehen, wie etwas anbrät, wie wir Aromen einsetzen und verbinden, wie wir das Essen auf den Teller bringen, macht jedes Gericht zu etwas Eigenem, etwas Persönlichem.

GENUSS PUR

Mit der Idee von „Eat better not less“ möchte Nadia Damaso die Freude und den Genuss weitergeben, in der Hoffnung, dass die Leser genau dasselbe erfahren, leben und genießen können. Kochen und essen hat für sie viel mit Emotionen zu tun. Emotionen, die immer mit Geschichten, Erlebnissen oder Erinnerungen verbunden sind. Sie lädt ihre Leser ein, die Geschmacksnerven zu spitzen und mit ihr in die neuen Welten einzutauchen. Sich von den Aromen, Farben und Gewürzen inspirieren und an die verschiedensten atemberaubenden Orte auf dieser Welt versetzen zu lassen.

Das Buch soll animieren, selbst kreativ, ein Künstler, eine Künstlerin in der Küche zu werden. „Es braucht nur etwas Mut, sich an Neues zu wagen“, sagt sie, „einfach mal auszuprobieren, neue Aromen zu kombinieren und sich auf unglaublich leckere Geschmacksexplosionen gefasst zu machen.“

Stopover:
Guatemala



„EAT BETTER NOT LESS – Around the World“, Nadia Damaso, 320 Seiten, AT Verlag. Die Rezepte des Kochbuchs sind inspiriert von Aromen, Farben und Gewürzen, die Nadia Damaso auf ihrer Reise rund um den Globus für sich entdeckte.



Vita

Nadia Damaso ist 21 Jahre alt, kommt aus dem Engadin und lebt heute in Zürich. Sie besuchte eine Film-Schauspielschule, ist erfolgreiche Kochbuchautorin und Bloggerin. Mit ihrem ersten Buch „Eat better not less“ landete sie auf Anhieb einen Bestseller mit bisher rund 60000 verkauften Exemplaren. Mit ihren beiden Leidenschaften Kochen und Fotografieren begeistert sie eine große Fangemeinde.

Harissa-Kichererbsen-Traum auf Sesam-Knusperboden mit frischem Gewürzjoghurt

Zutaten für 12 Knusperböden (für ca. 4–6 Personen) / laktosefrei / frei von raffiniertem Zucker / vegetarisch / vegan

HARISSA-KICHERERBSEN

500 g rote Paprika
1–2 frische rote Chilischoten
350 g Datterini-Tomaten (süße Tomaten)
4 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenpüree
2 EL Mandelmus, hell
2 Medjool-Datteln, entsteint
Himalajasalz, Pfeffer aus der Mühle
1 Glas Kichererbsen (ca. 240 g), abgespült, abgetropft

GEWÜRZMISCHUNG

2 TL Kokosöl
2 TL Koriandersamen
2 TL Kreuzkümmelsamen
2 TL Senfsamen, dunkel

JOGHURT

250 g Sojajoghurt, natur, ungesüßt (oder Naturjoghurt nach Wahl)
1/2 TL Himalajasalz
1/2 TL Pfeffer aus der Mühle
1/2–1 TL Ahornsirup oder Kokosblütenzucker
1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale

SESAM-KNUSPERBODEN

220 g Weizenvollkornmehl
80 g Kichererbsenmehl
80 g Sesamsamen
1 TL Himalajasalz
3 EL Olivenöl
150 ml Wasser, lauwarm
frischer Koriander und Minze
geröstete Mandeln, gehackt, oder Sesamsamen

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Drei Bleche mit Backpapier belegen. Paprika und Chilischoten, beide ganz, und die Tomaten auf ein Backblech geben, die Knoblauchzehen schälen, etwas zerstoßen, ebenfalls auf das Blech geben. Im Ofen 50 Minuten backen, bis die Haut der Paprikaschoten leicht schrumpelig ist.

Für die Gewürzmischung das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen, die drei Samensorten dazugeben und auf mittlerer Stufe anbraten, bis sie fein duften und aufzupoppen beginnen. Unter Rühren kurz weiterbraten, von der Herdplatte nehmen und im Mörser fein mahlen. Ein Drittel der Gewürzmischung mit dem Joghurt und allen weiteren Zutaten gut vermischen. Den Gewürzjoghurt kühl stellen.

Für den Knusperboden Mehl, Sesam, Salz und Olivenöl mischen, das lauwarmer Wasser langsam einarbeiten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in 12 gleich große Stücke schneiden (je ca. 60 g) und diese einzeln zu Rondellen von 10 cm Durchmesser und 3 mm Dicke ausrollen. Je 6 Teigböden auf ein Backblech geben. Ein Drittel der Gewürzmischung mit wenig Olivenöl vermischen, die Böden damit bestreichen, mit Sesam bestreuen.

Das Gemüse aus dem Ofen nehmen, die Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren und die Teigböden 20–25 Minuten goldbraun backen. Die Paprikaschoten halbieren, mit kaltem Wasser abschrecken, Kerne und Stiel entfernen (die Haut nicht abziehen); zusammen mit 1–2 Chilischoten (je nach Schärfegrad), den Tomaten und Knoblauchzehen in einen leistungsstarken Mixer geben. Den Rest der Gewürzmischung, Tomatenpüree und Datteln dazugeben, alles fein und glatt pürieren und in einen weiten Topf geben. Die Kichererbsen hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren.

Die Teigböden aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, mit wenig Joghurt beträufeln, einige Koriander- und Minzeblätter, dann die Harissa-Mischung daraufgeben, nochmals mit Gewürzjoghurt beträufeln, mit frischen Kräutern garnieren und mit gerösteten Mandeln oder Sesamsamen bestreuen.

Tipp
Die Teigböden wie Tacos
servieren. Alle Zutaten auf
den Tisch stellen, und
jeder stellt seine eigene
Version zusammen.





> Elastica // Klagenfurt <
Elegant und zeitlos:
Hochwertige
Echtleder-Sitzgruppe mit
verstellbaren Kopfteilen.
Longchair rechts oder links
wählbar. Beste Sitz- und
Liegeeigenschaften.

Machen Sie's sich bequem!

Für zwei Drittel der Menschen muss die eigene Wohnung Gemütlichkeit ausstrahlen. Mit einer organischen Formensprache, authentischen Materialien und warmen Farben geht das für die meisten besser als mit schlichten, kantigen und kühlen Möbelentwürfen.



> tommy m //
Pulitzer <
Durch seine legeren
Bepolsterung sieht das Sofa
gemütlich und stylish zugleich
aus. Die durchgehende Sitz- und
Rückenmatte verspricht hohen
Sitzkomfort. Sessel: Moe
(rechts) und Marconi
(links).





> tommy m // Milan <
 Optisch schwebt das elegante Sofa auf leichten Kufen und ist gleichzeitig kuschelig und bequem. Seine kubische Grundform macht es zum Klassiker.



> Loddenkemper // Media 3000 <
 Außergewöhnliches Möbeldesign integriert auch die medialen Elemente elegant in die Wohnwelt. Kabel verschwinden, Geräte finden einen extra eingerichteten Platz.



> Forcher // Nuovo <
Planen mit System: Zu
jedem Wohnstil gibt es auch
gleich die passenden Varianten
für verschiedene Wohnwände,
Garderoben oder
Badezimmer dazu.



> Haas // Harvard <
Organisch, leicht und
weich geformt residiert zum
Beispiel der komfortable
Lounge Chair. Feiner Samt und
schönes Leder vermitteln
Beständigkeit
und Wert.



←
*tolle Zusatzinfos -
auch online*

Hochwertige Prospekte und Kataloge stehen Ihnen zum Beispiel unter haasmoebel.at online zum Download oder einfach zum Blättern zur Verfügung. Das Beispiel links zeigt das Cover der 32-Seiten-Broschüre „Style by Vintage“, rechts präsentiert sich der Titel eines über 100-seitigen Überblicks über alles, was zum schönen Wohnen, Speisen und Schlafen gehört.





> Joka // Laguna <
Frei kombinierbare Module,
klares Design für alle
architektonischen Ansprüche
modernen Wohnens. Großzügig
elegant im offenen Raum oder
gemütlich intim im kleineren
Ambiente.





> Sedda // Allegro <
Übertiefe Lounge-Sitze
und die besondere Polsterung
präsentieren ein wahres
Sitzerlebnis. Elektrische
Vorziehfunktionen sorgen
zudem für mehr Platz
zum Entspannen.

> ADA // Orleans <
Trendige Sitzgruppe aus der
Kollektion „Vitale“ mit
minimalistischer Linienführung.
Innovative Gel-Elemente im
Inneren der Sitzfläche sorgen
für eine punktgenaue
Druckentlastung.



Farbe haucht uns
Leben ein



> Weissengruber //
Analog <

Im Mittelpunkt stehen ganz
besondere Ideen, Konzepte und
Ensemblevorschläge, die sich
erweitern, reduzieren und
funktional anpassen lassen.

Eiche braun gekalkt,
Strukturlack Zitrus.



> Schösswender // Stuhl V193 <
 Das schöne Sitzmöbel, Holz Risseiche Carameleiche, Bezug Büffel 08 rot, bietet erstklassiges Material, höchsten Sitzkomfort bei perfekter Belastbarkeit und starke Optik.



> Schösswender // Vivari-200 <
 Eckbankgruppe Vivari-200, hier in der Variante mit langer Lehne, Doppelkedernaht. Holzfüße auf der Außenseite schräg gestellt, Vierfüßtisch Vivari 200-F, Stuhl V190.



Einfach schöner essen

Ob als Essplatz liebevoll in die Küche integriert oder als Blickfang im Esszimmer: Attraktive Ausstattungen führender Hersteller bestechen durch hochwertige Materialien und beste Verarbeitung.

> ADA // Portland <
Mit dieser Essgruppe wird
Gemütlichkeit bei Tisch in
formschöner Weise neu
definiert und eine überzeugende
Gestaltungsmöglichkeit
für das offene Wohnen
geboten.





> Haas // Mason <
 Die Bank vereint einen hervorragenden Sitzkomfort mit legerem Casual Look. Der Tisch TE510 überzeugt mit einer schönen Form und einer stimmigen Proportion. Stuhl: S46.



*Chopper Bank
 Spezialausgabe*

> Haas // Chopper <
 Bank in Rawhide Leder, besonders natürlich und individuell. Hochwertiger Tisch, feines Doppelrohrgestell, archaisch anmutende Eichenplatte. Stuhl S74.

> Weissengruber //
Analog <
Urbaner Lebensstil und
traditionelle Formen verbinden
sich hier. Schön schlank: Bank
Sound, Tisch Sound, Stühle
3504, Holz Risseiche schwarz
mit Hirnholzkante.

> Forcher // Jakob <
Besondere Möbel ohne
Schnörkel und Schnick-
schnack. Das natürliche Holz und
die organische Linienführung der
Polsterarbeit erzeugen den
eleganten Charakter.

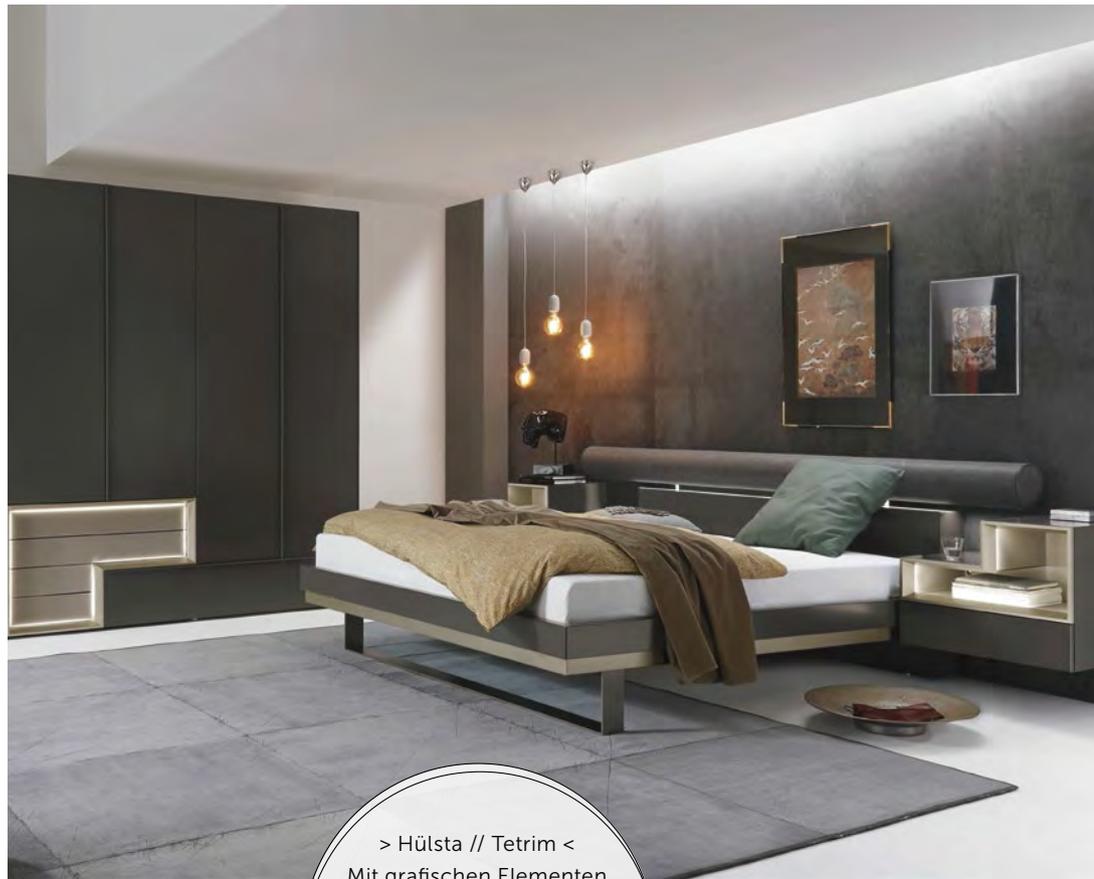




Im gemütlichen neuen Schlafzimmer macht es noch mehr Freude, einen strahlend schönen Morgen zu begrüßen. Gefragt sind: frisches, klares Design vom Bett bis zu den Schranksystemen und Beimöbeln.

Wie man sich bettet ...





> Hülsta // Tetrim <
 Mit grafischen Elementen bringt die Serie Klarheit in den Schlafraum. Zwischen Kuben aus Lack und Holz fügt sich das Bett: klassisch auf Füßen oder mit einer zentralen Kufe.

> Loddenkemper // Multi Nova <
 Dieses Programm avanciert mit attraktiven Ausführungen und einer optisch und technisch gelungenen Bettform mit integrierter Beleuchtung zum Design-Highlight.

→ Für guten Schlaf ist neben dem passenden Bett und der Matratze auch das Ambiente wichtig: die Farbe der Wände zum Beispiel. In zartem Rosé oder Blau gestrichen tragen sie zur Erholung bei. ←



> Elastica //
GL 420B Duo <
Imposantes Boxspringbett im
edlen Design mit
Formpolsterung und Betthaupt
Lucca. Betthöhe ohne
Matratze: 36 cm.



> Forcher // Emma <
Mattlackierte Bettrahmen
und Nachtkästchen schweben
auf einem Bord aus Eiche, die
supergroßen Rückenissen
machen das Bett richtig
gemütlich.



> ADA // Pure
Oak <
Die natürliche Kraft des
Eichenholzes und höchste
Komfortansprüche vereinen sich
im Boxspringbett Pure Oak,
ausgestattet mit Thermo-
soft-Matratzen, die sich
perfekt anpassen.



> Sedda // King <
Mit dem Boxspring-
system schlafen Sie wie im
siebten Himmel. Die
hochwertigen Matratzen und der
aufwendig gepolsterte
Bettkorpus garantieren
Schlafkomfort der
Luxusklasse.

Ein Bad kann richtig Spaß machen. Setzen Sie auf raumprägende Elemente: Innovative, praktische Designmöbel und stylische Spiegelschränke strukturieren Ihre Wellness-Oase.

Genießen Sie Ihr Bad

> Lanzet // EKKO <
Optische Einheit mit kurvenreichem Design: Elegante Kantenführung, hochwertige Materialien und innovative Lichttechnik zeichnen das Badmöbel-Programm aus.



> Mobiltesino // Luxor <
Die klaren Formen, die präzisen rechten Winkel und die Farben verleihen der gesamten Kollektion eine einzigartige Seele und einen faszinierenden Charakter.



> Mobiltesino // Suite <
Eine ästhetische Strenge definiert das Konzept für diesen raffinierten Luxus: minimal, elegant, nüchtern, harmonisch, mit einem exquisiten Retro-Touch.



↑
Edler Stauraum
unterm Waschbecken

> Laguna //
highline 300 <
Die Serie überzeugt mit
klarem Design in höchster
Qualität. Die Sichtseiten
harmonieren perfekt mit den
Glaswaschtischen. Das feine
Kantendekor verleiht dem
Bad einen Akzent.





> LaVida // Rocco <
Die Sitzschale gibt es jetzt mit der „moover“-Funktion. Das speziell gebogene und gekreuzte Untergestell ermöglicht beim Sitzen eine Bewegung, die den Rücken aktiv stützt.

> tommy m // Marconi <
Egal ob im modernen Loft oder klassischen Altbau, dank der zeitlosen Form und des schlichten Fußes fügt sich der Sessel überall ein und ist dennoch ein effektvoller Hingucker.



> Hülsta // S 600 <
Warmes, glattes Massivholz trifft auf feines Leder mit weichem Griff. Der formschöne Stuhl überzeugt durch ein harmonisches Design in schlanker Optik.



> Elastica // Windsor <
Bequemer Dreh-Thron mit hochwertiger Kaltschaumpolsterung in exklusiver Verarbeitung. Gestell aus Metall, umfassende Stoffkollektion steht zur Auswahl.

> Sedda // Bellini <
Einzigartige Wohnlandschaften mit ausgezeichnetem Boxspring-Sitzkomfort. Flexibilität ist Trumpf: Die modulare Bauweise erfüllt jeden Gestaltungswunsch.



Bitte nehmen Sie Platz

Nur noch komplett reduzierte Sitzmöbel? Laut Trendexperte Frank A. Reinhardt harmonisieren schlichte einzelne Produkte sehr gut mit üppigeren Stücken in unserer Wohnung.



> Naber // Hocker <

Die Sitzhöhe ist variabel von 53 bis 78 cm verstellbar. Die geschlossene Rückenlehne und der Sitz sind gepolstert, mit Kunstleder überzogen. Belastbar bis etwa 100 kg.



> Koinor // Wiing <

Die Serie „Koinor Dining enjoy with friends“, hier Wiing im Vintage-Look, steht für guten Sitzkomfort und eine ausgezeichnete Verarbeitung der ausgesuchten Materialien.

> Naber // Dago 1 <
Eine hohe Funktionalität ist oberstes Gebot, Gestell Edelstahl, zehn Farben stehen für den Bezug zur Auswahl. Hier in Weinrot. Daten: Sitztiefe 58 cm, Sitzbreite 43 cm, Sitzhöhe 47 cm.



IM DUETT

> Systemceram // Bela 57 <

Die neue Solo-Spüle in der Farbe Magnolie bietet ein attraktiv großes Spülbecken und ein kleines zusätzliches Restebecken – und damit hohe Funktionalität auf begrenztem Raum. Die hochwertige Armatur Move erhöht die Professionalität.



KUNSTWERK



> Strasser <

Der dunkle, kräftige Naturstein Black Canyon harmoniert ganz besonders mit allen Fronten in Holzoptik. Mit unbändiger Energie lädt der Stein sein Umfeld auf und vereint Abenteuer und Erfahrung, Experiment und Kochkunst zu immer neuem Genuss.

> Gorenje // Kochfeld // IQ-Induction <

Zurücklehnen: Die AutoDetect-Funktion erkennt den Topf, bestimmt seinen Durchmesser und passt die Kochzone automatisch an – Überkochen, Anbrennen oder zu langes Garen sind ausgeschlossen.

EINFACH





FEINE AURA

> Ballerina // Flair <

Es sind Details, die das Gewöhnliche vom Außergewöhnlichen unterscheiden. Beeindruckendes Beispiel ist die Front der Linie 45. Sie bietet bequemen Zugriff, ist ergonomisch überzeugend. Die hinterlegte Holzoptik dient als Gestaltungselement.



PASSGENAU

> Oranier // Vario-PLUS <

Geschirrspüler mit durchdachter Besteckschublade. Sie ist so flexibel einsetzbar, dass die Reinigung stets perfekt gelingt – weil eine der vielen möglichen Optionen immer passt. Auch kleines Geschirr lässt sich darin ohne Raumverlust platzieren. Und für große Gegenstände kann die rechte Hälfte der Lade über die linke geschoben werden.



Das neue Side-by-Side Konzept

- Stellen Sie sich Ihr individuelles Frische-Center zusammen
- Flexible Kombination von Einbau-Kühl- und -Gefriergeräten sowie -Weinschränken
- BioFresh – für superlanges Frischevergnügen
- A+++ – supersparsam Kühlen durch beste Energieeffizienz
- NoFrost-Gefrierschrank – professionelle Kältequalität
- Weinschrank mit 2 Temperaturzonen, unabhängig von + 5 °C bis + 20 °C regelbar



biofresh.liebherr.com



socialmedia.home.liebherr.com

LIEBHERR

Qualität, Design und Innovation



SCHÖN HELL

> HKT // Anthea <

Gerade in der Küche ist das abgestimmte Zusammenwirken von ausreichend Tageslicht und der Beleuchtung in ihren verschiedenen Facetten ganz entscheidend. Einen schönen Akzent können beleuchtete Glasböden setzen, hier eine Ausführung mit Aluminiumrahmen und satiniertem Sicherheitsglas.



LEUCHTEND

> Naber // LUMICA <

Die neuen Pendelleuchten bieten höchste Flexibilität für jede gewünschte Lichtstimmung, selbstverständlich mit herausragender Qualität bei Design und Technik. Auch die Gestaltung erfüllt weit gefächerte Vorstellungen: Die Curved 2 LED (links) zum Beispiel überzeugt mit einem edelstahlfarbigen Aluminiumgehäuse, die Plate 3 LED mit drei Segmenten, die unterschiedlich lang abpendelbar sind.





GETRENNT

> HKT // Cargo Soft <

Abfallsammler müssen vor allem in der Funktion überzeugen. Dabei sind belastbare Gestelle aus Metall fast schon Pflicht. Ob als Standlösung, eingebaut in Auszügen oder zur Frontmontage hinter Drehtüren – für alle gängigen Einsatzgebiete und Breiten gibt es überzeugende, pfiffige Lösungen.

> Ewe // Arena Classic <

Es lohnt sich, ein Blick auf das Angebot an raffinierten Lösungen zu werfen, die das Küchenleben leichter machen, die ergonomisch Ordnung schaffen. Wahre Raumwunder sind Eckkarussells und Schwenktabläre. Sie nutzen den Stauraum innerhalb der Unterschränke optimal aus.

DREHBAR



gorenje
Life Simplified



**NEUE
IMPULSE
MIT
gorenje+**



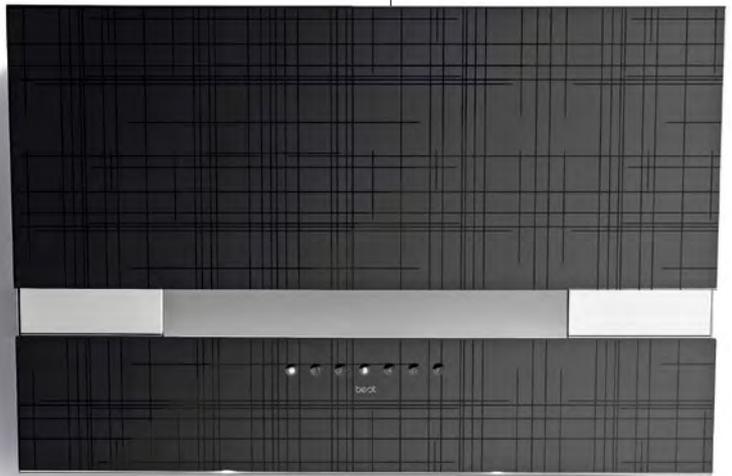
GS 778 B

**EIN PLUS FÜR
DIE GESUNDE
ZUBEREITUNG**

Gorenje+ Dampfgarer bieten Ihnen wertvolle Unterstützung für eine gesunde Ernährung. Das Sortiment umfasst Geräte in zwei unterschiedlichen Höhen: 60 cm oder 45 cm. Einfach in der Benutzung und mit zahlreichen, kombinierbaren Koch-Programmen ausgestattet, mit denen Sie Ihre täglichen Mahlzeiten ebenso lecker wie ausgewogen zubereiten. Alle Lebensmittel behalten ihren vollen Geschmack, Aroma, Farben und Nährstoffe. **Auf alle Gorenje+ Einbaugeräte gewähren wir eine Garantieleistung von 5 Jahren.**

> Neff // Inselesse <

Dunstabzugshauben wie die IKHV382SMC verleihen der Küche einen modernen, stilicheren Touch und sichtbare Klasse. Helle, effiziente LED-Lampen sorgen für eine blendfreie Ausleuchtung des Arbeitsplatzes. Bei der Bedienung reicht die Auswahl von klassischen Druck- bis zu sensiblen Touch-Control-Tasten. Sowohl die Gebläseleistung als auch die Filtertechnologie passen sich den spezifischen Erfordernissen der Haushalte an.



> Best // Kite 40 Yr <

Elegante Kopffrei-Wandhaube in Top-Qualität und in einem einzigartigen Design. Das satinierte Glas und der Stahl sind so fein, dass die Kite wie ein modernes Gemälde aussieht. Die Bedienung erfolgt über die sogenannte „Capacitive Touch“-Elektronik, die bereits ohne direkte Berührung reagiert.

> Novy // Panorama <

Perfekte Kombination: Kochfeld und Dunstabzug. Dadurch lässt sich die Kochstelle in den Wohnraum integrieren. Die Kochzonen sind nebeneinander angeordnet. Dahinter erhebt sich bei Bedarf der Lüftungsschirm aus dem Kochfeld. Er lässt sich in drei Stufen ausfahren – bis auf eine Höhe von 30 cm.

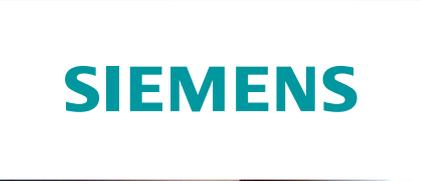


WIE EINE FRISCHE BRIESE



> HKT // Dampfnavigator // VapeOne <

Der VapeOne wurde entwickelt, um Kochgerüche in die gewünschte Richtung zu konzentrieren – den „Einsaugkorridor“ des Dunstabzugs. Platziert wird der kreisrunde und konisch verlaufende Navigator zwischen Kochtopf und Deckel. Mit drei Adapterringen für alle Topfgrößen von 160 mm bis 300 mm.



SIEMENS



Zusammen einzigartig:
die Kochstelle mit
integrierter Lüftung.

Das neue Siemens inductionAir System kombiniert eine hochwertige Induktionskochstelle mit einer leistungsstarken Lüftung.
inductionair.at

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte



> Schwöller // Plissee <

Wohl kaum eine Sonnenschutzlösung bietet ein ähnliches Ausmaß an Vielseitigkeit wie Plissees. Unzählige Stoffe, Sonderformen und Montagevarianten lassen Sonnenschutz für jede Art von Fenster oder Wintergarten zu und sorgen dafür, dass sich das Plissee in jeden Küchen- und Wohnstil perfekt einfügt. Blickfang aus Farben und Mustern oder zurückgenommene, kaum wahrnehmbare Funktionalität: Es gibt nur sehr wenige Einschränkungen. Fällt die Entscheidung auf das innovative Wabenplissee, werden gar Sonnenschutz und Energieeffizienz vereint.

SONNENSCHUTZ-WUNDER



Ihr **Statement** in puncto Architektur zeigt sich nicht immer außen.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Eindrucksvolle Architektur verlangt nach einem gleichermaßen beeindruckenden Inneren. Ihr Kühlsystem ist ein Gestaltungselement, das dies verspricht. Und es sagt 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.at

GAGGENAU

UNSERE STARKEN PARTNER

KÜCHEN



ELEKTROGERÄTE & ZUBEHÖR



WOHNMÖBEL



IMPRESSUM

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

Verlag
Fachschriften-Verlag
GmbH & Co. KG
Höhenstraße 17
D-70736 Fellbach
Telefon 0049-711-5206-1
www.fachschriften.de
www.bautipps.de
www.renovieren.de
Geschäftsführer
Christian Schikora
Chefredaktion
Kurt Jeni

Redaktion
André Schneider
Redaktionsassistentz
Ute Schwammberger (Korrektorat)
Fotos und Abbildungen
Titelfoto: Logic, Seite 35: Ballerina
Küchen, Adobe Stock: Seite 35:
topor, Seite 74: Max Broszat,
shutterstock: Seite 6 Volkova Anna,
Seite 7 Fukuro, Seite 9, Seite 11
Dmitry Lampy, Seite 38-46:
OK-SANA, Rina Oshi, Yulya Gortlach,
vip 2807, Melamorry, Seite 51:
Mahony, Seite 68: phive, Designed
by Freepik: Seite 54-56

Layout
Dolde Werbeagentur GmbH,
Stuttgart, Suzanne Tempes
Herstellung
Anja Groth (Ltg.)
Anzeigen
Wolfgang Loges (Anzeigenleiter)
Druck
Oberndorfer Druckerei GmbH
A-5110 Oberndorf b. Salzburg
Ausgabe 2018/2019

THE
STONE
AND
ONLY



DER NATURSTEINEXPERTE IM
KÜCHEN- UND MÖBELFACHHANDEL.

www.strasser-steine.at

 **strasser**

BREUER
KÜCHENDESIGN

kuechen 
spezialisten.at



Ihr Partner bei der Umsetzung Ihrer Traumküche

BREUER
KÜCHENDESIGN
Hauptplatz 51
7100 Neusiedl/See

Tel. & Fax: +43/(0) 21 67/20966
Mobil: +43/(0) 660/52951 04
kuechendesign.breuer@gmx.at
www.kuechendesign-breuer.at

Öffnungszeiten:
Montag – Freitag
08:00 – 12:00 Uhr
14:00 – 18:00 Uhr

