

küchen

PLANEN. GESTALTEN. LEBEN. AUSGABE 2026

magazin

www.mhk.at

GRATIS

ZUM MITNEHMEN

TIPPS & TRICKS
VON PROFIS

OFFENE WOHNKONZEPTE

Küche und Wohnraum aus einem Guss

INTELLIGENTE TECHNIK

Smarte Geräte machen das Leben leichter

CLEVERE LÖSUNGEN

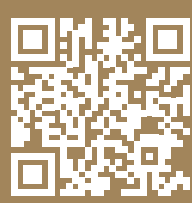
Individuelle Planungen vom Profi

**MEHR ALS
NUR KÜCHE**

MHK
MEIN KÜCHENSPEZIALIST



„Wohlfühlort
Küche“



FUNKTIONSGARANTIE
10
JAHRE
neola®

neola®
küchen

www.neola-kitchen.com



War noch vor ein paar Jahren für die meisten Menschen das Wohnzimmer das Zentrum im eigenen Zuhause, wird heute die Küche genannt. Dass das so ist, liegt insbesondere daran, dass moderne Grundrisse den Raum für die Essenszubereitung aus der Ecke in den Mittelpunkt rücken. Und weil zugunsten der räumlichen Großzügigkeit zugleich auch möglichst viele Wände fallen, teilen sich im Idealfall Küche, Ess- und Wohnzimmer eine einzige Fläche. Was das kommunikative Beisammensein fördert und erleichtert, birgt bei der Gestaltung zunächst einige Herausforderungen. Schließlich soll der Eindruck der Zusammengehörigkeit der drei Bereiche auch optisch transportiert werden. Und da liefern die neuen Küchenmöbelprogramme buchstäblich vorzeigbare Lösungen. Mit Schranksystemen und auch Einzelmöbeln von der Vitrine bis zum Stuhl und Tisch entsteht eine gemütliche, einladende Wohnwelt wie aus einem Guss. Und das in jeder denkbaren Stilrichtung, von zeitgenössisch-schlicht über farbenfroh-expressiv bis zu einem Hauch von Nostalgie 2.0. Denn tatsächlich erleben mit handwerklich anspruchsvollen Rundwangen Vintage-Elemente genauso eine Renaissance wie zarte Pastellfarben oder die gute alte Vorratskammer.



Welche Ansprüche auch immer Sie an Ihre Küche stellen, welche Geräte Ihre Bedürfnisse in Sachen Energieeffizienz, technische Extras und intuitivem Bedienkomfort optimal erfüllen, lässt sich am besten bei einem persönlichen und unverbindlichen Beratungsgespräch beim MHK Küchenspezialisten in Ihrer Nähe besprechen.

Ganz egal, welche Bedingungen ein Grundriss auch vorgibt, die Küchenplaner Ihres MHK Küchenspezialisten haben die Lösung.

Wir freuen uns auf Sie!

Günter Schwarzmüller
Geschäftsführer MHK Österreich und MHK Schweiz

INHALT

AUSGABE 2026



44 Ob mitkochen oder zuschauen: Die Kücheninsel wird zum Kommunikationszentrum.



16 Küche und Wohnraum mit der passenden Möblierung perfekt vereint.



TITEL
Foto: ewe
Titelthema

LEBENSRAUM KÜCHE

- 16 Die Küche wächst über sich hinaus**
Besonders in modern offenen Wohnkonzepten ist eine harmonische Möblierung auch jenseits der Kochzone gefragt.
- 24 Willkommen zu Hause**
Behagliche Räume entstehen durch Möbel, die nicht nur Stil, sondern auch Wärme ausstrahlen.
- 38 Welcome back**
Mit Rundungen und sanften Farben umgibt die neuen Küchenträume ein Hauch von Nostalgie.
- 42 Checkliste für die Küchenplanung**
Damit an alles gedacht wird: Der 10-Punkte-Plan bereitet optimal auf das Beratungsgespräch vor.
- 44 Küchen mit Inselbegabung**
Ein Block zum Kochen und Spülen – mit Arbeitsfläche und Tresenplatz rückt die Küchenarbeit in den Fokus.
- 48 Präsentieren & Verstauen**
Damit jedes Utensil und alle Vorräte gut untergebracht werden, muss cleverer Stauraum her.
- 54 Fünf Homestories, fünf Konzepte**
Maßgeschneiderte Planungen für die optimale Raumnutzung und die schönste Küche Österreichs.
- 72 Sieht aus wie ...**
Ob Naturmaterial oder sein hochwertiges Imitat – für jeden Anspruch gibt es die perfekte Oberfläche.
- 75 Unsere Highlights**
Was die Redaktion auf den Messen begeistert hat.
- 76 Ganz ohne Schattenseiten**
Für jeden Küchenmoment ist die richtige Beleuchtung zu finden.
- 78 Richtig wegwerfen**
Mit dem passenden System gelingt Mülltrennung auch auf kleinem Raum und im Verborgenen.
- 80 Echt cool**
Leistungsstarke Kühl- und Gefriergeräte schaffen das optimale Klima für Lebensmittel und Getränke.
- 90 Kalte (Wasch-)Küche war gestern**
Die Hauswirtschaft bekommt einen eigenen Raum – und wird so von der Pflicht zur Kür.
- 122 Schöner abwaschen**
... mit Armaturen, die Wasser smart aufbereiten, und Becken, die sich in jede Küchengestaltung harmonisch einfügen.
- 125 Leise, effizient und mit smarten Funktionen**
Die neuen Geschirrspüler – clever, schonend und per App zu bedienen.



90 Mit einem durchdachten Hauswirtschaftsraum wird der Waschttag zum Freudentag.



106 Exotische Kochgeschirre regen zu kulinarischen Experimenten an.



38 Die Küchengestalter wagen einen Blick zurück für moderne Entwürfe mit Retrocharme.

KOCHEN & GENIESSEN

- 62 Ich kann immer über Essen sprechen**
SchauspielerIn Janina Uhse reüssiert nicht nur vor der Kamera, sondern auch am Herd.
- 70 Stars auf dem Kochfeld**
Ob aus Gusseisen, Edelstahl oder Keramik – für jedes Gargut gibt es optimale Pfannen und Töpfe.
- 84 Weine mit Handschrift**
Wie Philipp Bründlmayer im Kremstal für Grünen Veltliner und Riesling aus dem Vollen schöpft.
- 94 Das bisschen Haushalt**
Die neue Generation smarter Haushaltsgeräte überlässt der KI lästige Kontrollfunktionen.
- 96 Freie Kochfeldwahl**
Der Topf ist das Maß! Denn neue Kochfelder passen sich bedarfsgerecht in Größe und Leistung an.
- 102 Prima Küchenklima**
Kraftvoll und flüsterleise verwandeln Muldenlüfter und Dunstabzug Kochdämpfe in nichts als reine Luft.
- 106 So gelingt's!**
Spezielle Kochgeschirre bringen neue, exotische Inspirationen für den Speiseplan in die Küche.
- 108 Frisch aus dem Ofenrohr**
Innovative Technik liefert die optimale Zubereitungsart beim Backen, Braten, Frittieren und Sous-vide-Garen.
- 112 Kreatives aus dem Backofen**
Appetitregende Rezeptideen kommen vom Backblech direkt auf den Tisch.
- 116 Würzen ist eine Kunst**
Nicht allein die Wahl der einzelnen Aromen entscheidet – auf den Zusammenklang kommt es an.

130 Mamma, ihnen schmeckt's!

Die Kochkünste ihrer Mütter brachten zwei Cousins auf eine wahrlich köstliche Geschäftsidee.

REPORTAGE & REISE

- 12 Goldenes Korn**
Ein Besuch in der italienischen Lombardei, wo der Reis für das beste Risotto wächst.
- 66 Eine Frage des Gefühls**
In der Provinz Brescia wird der Schaumwein Franciacorta hergestellt – sonnig, traditionell, genussvoll.
- 126 Bella figura, bella cucina**
Die norditalienische Metropole Mailand lädt zum Augen- und Gaumenschmaus ein.

DEKO & MATERIALIEN

- 74 Es ist angerichtet**
Weil das Auge bekanntlich mitisst, machen diese ausgesuchten Accessoires aus jeder Mahlzeit ein optisches Festessen.

NEWS & SERVICE

- 06 Hunger auf Neues**
Von diesen neuen Designrezepturen bekommt man garantiert nie genug.
- 132 Kolumne „Auf ein Wort“**
Küchenplanung ist Geschmackssache. Und der ist bekanntlich höchst individuell. Selbst innerhalb eines Haushalts ...

Impressum

FRISCHE IDEE

Gegen die Flut von Einwegplastik helfen die praktischen wiederverwertbaren Silikonbeutel – zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und für den Transport des täglichen Lunch-Pakets. Ab ca. 15 €, Oxo



ENERGIEBOOSTER

Mit einer Mikronährstoffkombination aus Vitamin C, D und Zink erweist sich das Konzentrat aus über 70 sorgfältig ausgewählten pflanzlichen Zutaten als wahres Immunschuttschild. Ca. 35 €, Kloster Kitchen

HUNGER AUF NEUES

Appetit kommt beim Essen, sagt man. Oder beim Hinschauen, möchten wir ergänzen. Aber diese Neuheiten sind nicht allein ein köstlicher Augenschmaus – mit ihnen macht die tägliche Küchenarbeit auch einfach noch mehr Spaß.

WAHRES ENERGIEBÜNDEL

Man muss wirklich nicht alles selbst machen – zum Beispiel Teig kneten, Sahne schlagen, Gemüse oder Früchte pürieren. Denn mit ihrem turbostarken Motor, dem patentierten Planetenrührwerk und passendem Zubehör übernimmt Küchenmaschine „Artisan“ jede kraftzehrende Aufgabe. Im Stillstand macht sie zudem mit ihrer gehämmerten Messing-schüssel eine ausnehmend gute Figur. Ca. 930 €, KitchenAid



ECHT QUIRLIG

Nicht nur, wer mit Platz und Stauraum in der Küche haushalten muss, wird das kompakte Design von Handmixer „5000 Series“ zu schätzen wissen. Und spätestens seine Turbofunktion lässt nicht nur Herzen höherschlagen ...
Ca. 30 €, Philips



ABSOLUT GLÄNZEND

Kunst in der Küche? Wo Dampfschwaden aufziehen und Fettspritzer unvermeidbar sind? Mit dem „Chroma-Luxe HD Metal Print“ kein Problem. Im exklusiven Verfahren wird das Lieblingsmotiv spiegelverkehrt auf ein Transferpapier gedruckt, um anschließend unter Hitze und Druck in die Spezialbeschichtung des einen Millimeter dünnen Aluminiums eingedampft zu werden. Abwaschbar und dauerhaft brillant ein echter Hingucker.
Ab ca. 10 €, White Wall



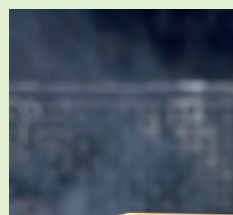
GUT GEKÜHLT

Lauwarm abgestandenes Wasser unterwegs, ade. Der „Travel Tumbler“ hält mit seiner doppelwandigen Vakuumsisolierung kalte Getränke auf idealer Trinktemperatur. Auslaufsicher und mit integriertem Strohhalm ein idealer Wegbegleiter durch aktionsgeladene Tage.
Ca. 39 €, Hydroflask



VOLLE KONTROLLE

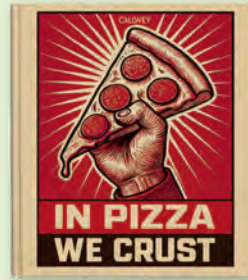
Fünf Sensoren mit einer Genauigkeit von +/- 0,3 Grad Celcius geben Auskunft darüber, wie es im Inneren von Steak, Braten oder Flugente aussieht. Das App-gesteuerte Garsystem führt auch Grill- und Bratanfänger durch den Kochvorgang zu Ergebnissen, die sich ganz bestimmt sehen – pardon! – schmecken lassen.
Ca. 220 €, Meater



NACHHALTIG NASCHEN

Fair und regenerativ produziert, soll mit „nucao“ ein neues Chocozän anbrechen, so die Idee der drei Gründer. Die Ingenieurstudenten schrieben sich Biozutaten und plastikfreie Verpackung auf die Fahne und bleiben auch fast 10 Jahre später ihrer Idee treu. Der Erfolg gibt ihnen recht.
Ab ca. 2 €, Nucao





MOLTO DELIZIOSO
Mit dem deutschen Kochbuchpreis ausgezeichnet, darf sich das umfangreiche Werk als „eines der besten, umfangreichsten und bereicherndsten Pizza-Bücher seit langer Zeit“ bezeichnen.
45 €, Callwey

Schritt-für-Schritt-Anleitungen
verhelfen vom knusprigen
Teig bis zum saftigen Belag zur
perfekten Pizza.

COOK MAL

**Brandneue Rezeptideen
für jeden Tag.**



GÖTTLICH GUT
Jedes der 50 veganen Power-Rezepte ist eine wahre Nährstoffbombe. Ob köstliche Salate, Suppen, Hauptgerichte, Desserts oder Smoothies: Die Zeichen fürs Nachmachen stehen jedenfalls auf Grün!
24,99 €, Christian Verlag

GEBALLTES KÜCHENWISSEN

Über 350 Rezepte liefern die optimale Starthilfe für alle, die noch nach der richtigen Technik beim Pochieren, Blanchieren, Rückwärtsbraten oder Spätzleschaben suchen. 34,95 €, DK Verlag



VIER GEWINNT
Fast unglaublich, dass bei diesen Geschmacksexplosionen nur vier Ingredienzien im Spiel sind. Aber umso einfacher, die raffinierten Kompositionen von pikant über herzhaft bis süß selbst auf den Teller zu bringen.
7,99 €, Bassermann

(GUTES) ESSEN VERBINDET

Oz Ben David stammt aus Tel Aviv und betreibt zusammen mit Jalil Dabit aus Palästina in Berlin das Restaurant Kanaan. Beide bringen die Einflüsse aus ihren Elternhäusern mit und zeigen, wie viel Gemeinsames in ihren Küchenkulturen steckt.
28 €, Südwest Verlag



PURE INSPIRATION
Sternkoch Daniel Gottschlich verließ für sieben Wochen sein Kölner Restaurant „Ox und Klee“, um sich auf den Märkten und Plätzen Roms zu neuen Kreationen anregen zu lassen. Die Ergebnisse gibt's nun zwischen zwei Buchdeckeln zu entdecken.
32 €, Dumont

SICHER UND NACHHALTIG: IHRE NEUE TRAUMKÜCHE

10 Jahre Funktionsgarantie* auf alle mechanischen und elektronischen Beschläge und mehr.

Neugierig? Mehr Infos unter www.xeno-kitchen.com

10 JAHRE
FUNKTIONSGARANTIE
xeno®



* Nur bei teilnehmenden xeno-Partnern. Weitere Informationen zur Funktionsgarantie sowie den teilnehmenden Partnern finden Sie jederzeit vorab unter www.xeno-kitchen.com/ueber-xeno/funktionsgarantie
Stand: 11/2023

6 gute Gründe

FÜR MHK-MEIN KÜCHENSPEZIALIST

Damit Sie sich beim Küchenkauf gut aufgehoben fühlen, finden Sie bei den MHK-Küchenprofis nicht nur eine große Auswahl an Möbeln, Elektrogeräten und Zubehör – wir begleiten Sie auch Schritt für Schritt auf dem Weg zu Ihrer Traumküche.

Professionelle Planung und Beratung

MHK-Küchenspezialisten bieten eine umfassende und persönliche Beratung. Die Planung wird genau auf die Bedürfnisse und den Stil der Kunden abgestimmt, sodass eine maßgeschneiderte Lösung entsteht.



Hohe Qualität und Vielfalt

Die Küchen werden aus hochwertigen Materialien gefertigt, und die Auswahl an Marken und Modellen ist vielfältig. Dadurch finden Kunden eine langlebige Küche, die zu ihrem Budget passt.

Preis-Leistungs-Verhältnis

MHK bietet dank seiner Einkaufsgemeinschaft wettbewerbsfähige Preise an. Kunden profitieren von Preisvorteilen, ohne bei der Qualität Abstriche machen zu müssen.





Fachgerechte Montage:

Die Küchenspezialisten von MHK sorgen für eine fachgerechte und präzise Montage. Dies gewährleistet eine perfekte Funktionalität der Küche und vermeidet spätere Probleme.

Innovative Technik und Ausstattung:

MHK arbeitet mit führenden Herstellern zusammen, um die neuesten Küchengeräte und Technologien anzubieten. So wird die Küche nicht nur schön, sondern ist auch technisch auf dem neuesten Stand.



Langjährige Erfahrung und Vertrauen

Die MHK-Handelspartner sind Profis mit langjähriger Erfahrung im Küchenbereich.

6

Kunden können sich auf ihre Expertise und den bewährten Service verlassen, der viele zufriedene Kunden hervorgebracht hat.



PERSÖNLICHE BERATUNG VOR ORT – IMMER KOMPETENT

Mit knapp 200 Küchenstudios in Österreich, Slowenien, Südtirol und in der Schweiz sind wir immer in Ihrer Nähe. Wählen Sie Ihr MHK-Küchenspezialist Küchenstudio und vereinbaren Sie eine unverbindliche Beratung mit unseren Experten, vor Ort.

► ZUR HÄNDLERSUCHE:



www.mhk-kuechenspezialist.at



www.mhk-kuechenspezialist.ch



Goldenes Korn

DIE LOMBARDEI IST DIE REISKAMMER ITALIENS

Wer im Frühling die weite Ebene des Po-Tals bereist, begegnet einem besonderen Schauspiel: Felder, die nicht mit jungem Grün bedeckt sind, sondern wie kleine Spiegel die Sonne zurückwerfen. Es sind die Reisfelder der Lomellina, rund um Pavia, die die wichtigste Zutat für ein original italienisches Risotto liefern.



Wenn im April das Schmelzwasser der Alpen die Kanäle füllt, öffnen die Bauern die Schleusen und setzen ihre Felder unter Wasser. „Was auf den ersten Blick wie eine Überschwemmung wirkt, ist in Wahrheit die Grundlage für den Reisanbau“, erläutert Nicoletta Gasperini, Export Marketing & Sales bei Riso Gallo, Familienunternehmen in sechster Generation und eine der ältesten Reismühlen Italiens. Das Fluten schützt die zarten Pflanzen vor Temperaturschwankungen und sorgt dafür, dass Unkraut kaum eine Chance hat. Wer durch die Landschaft fährt, sieht Reiher, Frösche und Libellen – ein eigenes Ökosystem, das sich jedes Jahr für einige Monate bildet. Die jungen Reispflanzen wachsen im Laufe der kommenden Monate still vor sich hin. Ihr Lebensrhythmus folgt dem Wechsel von Fluten und Abtrocknen, von Sonnentagen und warmen Sommernächten. Riso Gallo arbeitet eng mit den Landwirten der Region zusammen, um den Anbau im Einklang mit Natur und Tradition zu gestalten. Nachhaltigkeit ist hier nicht nur ein Schlagwort. „Es geht um den sparsamen Umgang mit Wasser, um den Schutz des Bodens und um die Einhaltung



Der hohe Stärkegehalt von Risottoreis macht das Kochergebnis so wunderbar cremig, während sein Kern al dente bleibt.

Oben: Das größte Reisanbaugebiet Italiens liegt im Grenzgebiet zwischen dem Piemont und der Lombardei in der Po-Ebene, am Fuße der Alpen.

Rechts: Jede Pflanze trägt Hunderte Reiskörner. Aber nur die einwandfreien schaffen es am Ende auf den Teller.

Links: Ein großartiger Moment für jeden Bauern, wenn sich die zarten grünen Spitzen aus dem Wasser wagen. Ab jetzt heißt es abwarten ...



strenger Kriterien, die in der ‚Carta del Riso Gallo‘ festgeschrieben sind“, erklärt Alberto Costamagna von der Cascina Kyrie, einem von rund tausend Reisbauern, die die Mühle regelmäßig mit ihrer Ernte beliefern. Im Spätsommer schließlich färben sich die Felder goldgelb. Und jetzt ist Geduld gefragt. „Die letzten Wochen vor der Ernte entscheiden über die Qualität“, verrät Nicoletta Gasperini. Trockenes Wetter ist ideal, denn zu viel Regen könnte die Körner schädigen. Wenn die

Zeit reif ist, rücken die Mähdrescher an – gewaltige Maschinen auf breiten Raupen, die auch im weichen Boden nicht versinken. Mit ihrem Dröhnen holen sie den Reis aus den Ähren, der nun als Paddy in die Silos wandert. Noch am selben Tag beginnt die Trocknung. Was früher zwei, drei Tage in der Sonne dauerte, geschieht heute mit modernen Trocknungsanlagen in wenigen Stunden. >>



Die Ernte nimmt kurze Wege von den Silos der Bauern zur Mühle. Ab hier beginnt der Prozess der Veredelung.

Doch die Sorgfalt ist die gleiche geblieben. Jede Partie wird überwacht, die Feuchtigkeit genau gemessen, bevor der nächste Schritt folgt. In den Mühlen in Robbio, dem Hauptsitz von Riso Gallo, beginnt nun ein Prozess, der handwerkliche Tradition und Hightech verbindet. Zunächst wird der Reis in großen Sieben grob gereinigt, indem Staub, Strohreste und kleine Steine entfernt werden. Danach kommen optische Scanner zum Einsatz, die jedes Korn prüfen und beschädigte aussortieren. Und schließlich erhält jedes einzelne Reiskorn hier in der Mühle eine besonders sanfte Politur mit Natursteinen, nicht wie andernorts oft mit aggressiven Metallwalzen. „Denn nur so behalten die Reiskörner ihre Struktur, ihre Farbe und ihr Aroma“, ist sich Nicoletta Gasperini sicher. Wer später einen Risottoreis von Gallo kocht, merkt, dass die Körner Biss behalten, selbst wenn sie die cremige Konsistenz aufnehmen, die man für ein perfektes Risotto braucht. Nicht nur die klassischen Sorten wie Arborio oder Carnaroli prägen das Bild. In den Regalen finden sich auch schwarze und rote Reissorten, Vollkornvarianten oder Parboiled-Produkte. Jede dieser Spezialitäten verlangt eine eigene Verarbeitung, eigene Temperaturen, eigene Geduld. Über allem steht ein kompromissloses Qualitätsversprechen: Nur die besten Körner schaffen es in die Packung mit dem grünen Hahn – dem Markenzeichen, das seit Generationen für italienische Reiskultur steht. Gleichzeitig hat



Seine große, runde Form ist charakteristisch für das Arborio-Korn. Besonders stärkehaltig, entsteht die begehrte cremige Konsistenz beim Kochen, während der Reis zugleich Aromen und Gewürze aufnimmt.



Ursprünglich aus China stammend, hat sich der schwarze Vollkornreis Nero in Italien beheimatet. Seine Optik verdankt er natürlichen Pflanzenfarbstoffen, zudem verfügt er neben seinem angenehm nussigen Geschmack über einen hohen Gehalt an Ballast- und Mineralstoffen.



Die Königin unter den Reissorten, Carnaroli, bleibt dank ihres hohen Amylosegehalts nach dem Kochen bissfest, was auch Anfängern ein sicheres Erfolgserlebnis bei der Risotto-Zubereitung beschert.





Kurz vor der Ernte sollte der Himmel idealerweise blau und wolkenlos wie hier sein, denn das Wetter entscheidet am Ende über die Qualität der Körner.

sich das Unternehmen der Zukunft verschrieben. Digitale Systeme überwachen die Lieferkette, reduzieren den Energieverbrauch und helfen den Bauern, die Felder noch effizienter und umweltfreundlicher zu bewirtschaften. Verpackungen bestehen aus recycelbarem Material und immer wieder sucht man nach Wegen, die CO₂-Bilanz zu verbessern. So verbindet sich die jahrhundertealte Tradition des Reis-anbaus mit moderner Verantwortung. Wenn man schließlich eine Packung Riso Gallo öffnet, steckt darin mehr als nur ein Grundnahrungsmittel. Es ist das Ergebnis einer Reise: vom Wasser der Alpen über die Felder des Po-Tals durch die Hände der Landwirte und die Mühlen von Robbio bis in die Küche, wo aus einfachen Körnern ein cremiges Risotto entsteht. Ein Korn, das von Geduld, Sorgfalt und Leidenschaft erzählt – und von einem Stück Italien, das man schmecken kann.

Ute Laatz <<



STEINPILZRISOTTO

Zutaten für 2 Portionen:

- 30 g Steinpilze, getrocknet
- 3 EL Butter
- 1 Schalotte, geschält und gehackt
- 300 g Riso Gallo Risotto Reis Arborio
- 150 ml Weißwein
- 150 ml Gemüsebrühe
- 50 g Parmesan
- 500 ml Wasser

Zubereitung:

Für das Risotto mit Steinpilzen das Wasser erhitzen und die getrockneten Steinpilze darin ca. 30 Minuten einweichen, bis sie den Großteil der Flüssigkeit aufgenommen haben. Größere Stücke danach eventuell klein schneiden.

In einem Topf etwas (ca. 1 EL) Butter schmelzen und die gehackte Schalotte darin glasig dünsten. Dann die Steinpilze ein wenig mitdünsten und zum Schluss den Reis dazugeben und kurz anbraten. Abwechselnd und unter ständigem Rühren mit Weißwein und Gemüsebrühe aufgießen. Sollte der Reis mehr Flüssigkeit brauchen, kann man auch ein wenig von dem Wasser zugeben, in dem zuvor die Steinpilze eingeweicht waren.

Das Risotto so lange kochen, bis sich eine sämige Masse entwickelt hat und der Reis noch bissfest ist. Zum Schluss die restliche Butter und den frisch geriebenen Parmesan unterrühren, damit eine schöne, cremige Konsistenz entsteht.

Mit frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauch in großen Suppentellern anrichten, garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit!

Die Küche wächst über sich hinaus

MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN AUS EINEM GUSS

Ob Neubau oder Renovierungen im Bestand – im zeitgemäßen Grundriss ist kein Platz mehr für trennende Wände. Vielmehr rückt der Ort der Essenzubereitung ins Zentrum des Geschehens. Damit die Interaktion nicht nur kommunikativ, sondern auch optisch gut gelingt, bieten die MHK Küchenspezialisten individuelle Lösungen für ein Interieur, das Kochen, Essen und Wohnen harmonisch vereint.

DAS PLUS AN RAUMGEFÜHL

Wird der Blick nicht durch Wände gestoppt, wirken Räume größer. Dies ist besonders in kleineren Wohnungen ein großer Vorteil. Die entstandene Weitläufigkeit lässt sich zudem durch weitere Elemente unterstützen. Dazu gehören ein Designkonzept mit nur wenigen deutlich voneinander abgesetzten Farben, eine ausgesuchte Möblierung mit klaren Linien und eine durchdachte Beleuchtung. Das großzügige Raumgefühl entsteht nämlich auch durch ein harmonisches Gesamtbild, das sowohl funktional als auch ästhetisch überzeugt. Wenn die Küche mit dem Wohnraum verschmelzen soll, ist gut durchdachtes Design entscheidend. Die MHK Küchenspezialisten bieten dafür eine große Auswahl an verschiedenen Stilen und Konzepten an – klassisch-zeitlos ebenso wie hochaktuelle Trends.



Der Trend zu natürlichen Farben und Dekoren sorgt für Wohnlichkeit, die klaren Linien unterstützen das großzügige Raumgefühl. Bei diesen Küchenschränken dominiert modernes Mandelgrau in Kombination mit passenden, hochwertigen Acrylglassoberflächen. Aus dem Zusammenspiel von Transparenz, Glanz und Opazität resultiert eine lebendige Tiefe und schlichte Eleganz.

Zusammen ist man stärker – das gilt auch für Räume: Eine offene Gestaltung lässt die Fläche größer wirken. Die deckenhohe Schrankwand, wie man sie aus dem Wohnbereich kennt, sorgt in der Küche für ausreichend Stauraum und schafft als Gestaltungselement gleichzeitig eine noch stärkere Verbindung mit dem Wohnraum.



1



2

1 Gut aufgelegt: Eine Holzplatte verbindet Sideboard und Weinregal. Zusammen mit der Polsterbank davor entsteht ein extra Ess- oder Arbeitsplatz.

2 Wenn die Kücheninsel zur Rückenlehne des Esszimmers wird, sorgt das besonders in kleinen Wohnungen für noch mehr Platzersparnis.

3 Ist das Entree zum Wohnraum hin offen, bieten sich Garderobenelemente aus demselben Programm der MHK Experten an, um die Funktionen zu strukturieren und gleichzeitig die Großzügigkeit des Grundrisses zu betonen.

4 Das an Kieselsteine erinnernde natürliche Blau unterstreicht bei dieser modernen Landhausküche die Wohnlichkeit.

5 Struktur ist als Trend stark im Kommen, denn sie steht für Individualität und fungiert – wie hier an Wand und Rückwand – als markantes Verbindungselement.



3

MEHR GESELLIGKEIT UND KOMMUNIKATION

Wird die Küche durch die offene Raumgestaltung zum zentralen Treffpunkt, rücken die Aktivitäten ebenfalls näher zusammen und damit auch die Menschen.

Das gemeinsame Kochen, Essen und Verweilen wird von wohnlichen Elementen unterstützt: Eine Insellösung etwa trennt die Küche optisch vom Wohnraum, unterstützt aber – durch angegliederte Sitzgelegenheiten an Bartischen oder an den Kochinseln selbst – das gesellige Miteinander. Für Leichtigkeit sorgen helle Farben wie Weiß oder Beige und natürliche Töne. Dunklere Nuancen derselben Farbwelt oder Schwarz eignen sich dazu perfekt für gestalterische Akzente.



4



5



6 Bei offenen Küchen sind die Übergänge zum Livingbereich fließend. Das öffnet den Weg zu neuen, persönlichen Wohnkonzepten, in denen sich Design und Leben verbinden. Umso wichtiger ist die kluge Planung eines stilvollen Ganzen, das durchgängig ein ästhetisches Gesamtkonzept prägt. Auf diese Weise verschmelzen Kochen, Essen und Wohnen zu einer Einheit – hier in mattem Eisen-schwarz mit gezielt eingesetzten Kontrasten in Creme, Betongrau und Grasgrün. **7** Den Übergang bilden häufig kommunikative Kochinseln. Es geht aber auch anders, wenn der Herd nicht frei im Raum steht. Ein offenes Regal über einem niedrigen Sideboard schafft Verbindung, grenzt aber auch Raumbereiche voneinander ab und bietet Platz für dekorative Lieblingsstücke von Vase über Kanne bis Skulptur. Ein großer Vorteil: Das Tageslicht kann frei fluten – vor allem im Fall von großen (Panorama-)Fenstern.





1



2

MULTIFUNKTIONAL UND PLATZSPAREND

Bei offenen Wohnkonzepten wird die Frage nach genügend Stauraum umso wichtiger. Denn er sorgt dafür, dass alles in Reichweite und gleichzeitig gut untergebracht ist. Dabei sollte der Stellplatz selbst auch dekorativ sein: Dafür bieten sich deckenhohe Schranklösungen genauso an wie individuelle Einbaulösungen und rundum clever genutzte Kücheninseln. Hinter grifflosen Fronten versteckte Schubladen und Regale maximieren den Platz für alles, was nicht ständig sichtbar sein muss, Glasvitrinen bieten gleichzeitig Schutz, damit Dekoratives nicht ständig gereinigt werden muss. Beides ist ideal, um eine offene Koch- und Wohnlandschaft funktional und wohnlich zugleich zu gestalten.



3



4

1 Dekorativer Stauraum: Die Glasvitrine mit Schubladen bildet eine optische und funktionale Einheit mit Tisch und Stühlen.
2 Die Oberschränke passen perfekt in die Dachschräge und ergeben mit einem schwebenden Board ein formschönes grafisches Muster.
3 Strukturen und Texturen sind das Motto dieser Küche: Sie ergänzen und wiederholen sich von der Insel über die Arbeitsplatte und Schrankfront bis zu den Vorhängen.
4 Das Homeoffice neben dem Herd? Ein pfiffiger und stylischer Arbeitsplatz für kleine Wohnungen, den auch Schnibbelhilfen nutzen können.

Matte Eleganz. Erstklassiges Kochen. Die neuen Matt Design Backöfen in Carbon Black.

Entdecke die neuen Matt Design Backöfen, bei denen Eleganz auf Komfort trifft. Das matte Carbon Black-Finish unterstreicht den stilvollen Look deiner Küche. Statt spiegelnder Reflexionen fügen sich die Backöfen mit ihrer matten Oberfläche harmonisch in das Küchenmöbel ein.

Exklusiv beim Bosch accent line Händler in deiner Nähe erhältlich.





1 Die T-förmige Küchenzeile im Landhausstil ist doppelt offen: im Hinblick auf das Raumkonzept und in Bezug auf ihr Design mit Glastüren sowie dem zum Wohnbereich hin offenen Regal, in dem sich die Dinge des täglichen Gebrauchs immer griffbereit unterbringen lassen. **2** Mit einer Mischung aus Offenheit und Unsichtbarkeit bei der Unterbringung von Lebensmitteln, Geschirr und Küchenhilfen punktet diese Schrankwand: Schubladen mit Einblick und Glasvitrinentüren werden ergänzt von geschlossenen Schrankfronten. **3** Die Einheit von Wohnzimmer und Küche wird nicht nur durch Oberflächen, Dekore und Farben geschaffen, sondern auch durch das Beleuchtungskonzept unterstützt, das mit Decken-, Steh- und Hängelampen oder Lichtleisten genau dort für Helligkeit sorgt, wo sie gebraucht wird. **4** Die klassische L-förmige Küchenzeile mit ihren klaren, puristischen Linien überrascht mit olivgrünen Fronten und kieselgrauer Arbeitsplatte. Diese bieten Raum für ein modernes Farbkonzept im Ess- und Wohnbereich und kontrastieren so mit dem minimalistischen Design.



Schön schlicht: Bankmodell und Wagentisch Johan in Eiche bianco. Dazu passt Sideboard Nuovo mit farblackierten Fronten.

Wohnen durch Raum und Zeit

Einfache Linien, natürliche Materialien und Reduktion auf das Wesentliche – Forcher Möbel stehen für mehr Komfort und Beständigkeit.

Den Tirolern wird oft eine besondere Bodenständigkeit nachgesagt, die sich auch in ihrem Lebensstil zeigt. Durch die Nähe zur Natur – oder um sie in ihrer Schönheit zu bewahren – schätzt man das Praktische und Langlebige. Diese Werte spiegeln sich im Möbeldesign von Forcher wider. In der Werkstatt in den Tiroler Bergen entstehen Stücke mit klarer Haltung: Sie verbinden die Geradlinigkeit moderner Formgebung mit dem natürlichen Material des Holzes. Dieses Prinzip zieht sich durch alle Wohnbereiche, und das bereits in der vierten Generation des Familienbetriebs in Lienz.

MÖBELDESIGN IM FOKUS

Das Bankmodell Johan bringt diese Haltung auf den Punkt. Seine Massivholzkonstruktion, die weiche Polsterung und der feine Stoff stehen für Komfort und handwerkliche Sorgfalt. Das schlichte, ausgewogene Design sorgte bereits auf der Mailänder Möbelmesse 2024 und der Clerkenwell Design Week 2025 in London für Aufmerksamkeit. Auch das Sideboard Nuovo folgt dieser Idee: frei schwebend montiert, vielseitig in der Anwendung und durchdacht bis ins Detail. Es fügt sich leise in den Raum ein – genau darin liegt seine Stärke. In der Werkstatt von Forcher wird jedes Möbel als Einzelstück betrachtet. Die natürliche Maserung und die feinen Linien des Holzes erzählen von Herkunft und Wachstum, sie machen jedes Möbelstück auf seine Weise unverwechselbar. In der hauseigenen Tapezierwerkstatt

können Bank, Sessel, Sofa oder Betthaupt mit Stoffen und Leder personalisiert werden, sodass jedes Stück seinen eigenen Charakter erhält. So entstehen bei Forcher keine Trendprodukte, sondern verlässliche Begleiter für viele Jahre.

forcher.at



Temperamentvoll, beinahe exzentrisch tritt er auf: Matteo – ein Tisch, der mit seiner dynamisch-futuristischen Form eine neue Ära bei Forcher einleitet. Das Qualitätshandwerk aus Tirol setzt sich unweigerlich fort.



Passt sich Ihrem Stil an: Tischserie „Nova“ präsentiert sich mit markantem Spinnengestell und einer beeindruckenden Auswahl an Tischplatten: von Massivholz über furnierte Oberflächen und moderne Steinoptiken bis hin zu charaktervollen Bauntischplatten (Schösswender).



WILLKOMMEN ZU HAUSE

ELEGANTE MÖBEL FÜR EIN ENTSPANNTES AMBIENTE

Behagliche Räume entstehen durch Möbel, die nicht nur Stil, sondern auch Wärme und Persönlichkeit ausstrahlen. Individuell wählbare Materialien und Stoffbezüge machen jedes Stück zu einem Unikat - und verwandeln das eigene Zuhause in einen ganz persönlichen Rückzugsort.



1 Ideal für große Runden: Um den eleganten Tisch „TE510“ gruppieren sich eine Eckbank sowie bequeme Polsterstühle (Haas). **2** Der Esstisch „Lassan“ kommt in vielen Größen und wächst bei Bedarf einfach mit – dank optionalem stirnseitigem Auszug um 50 Zentimeter. Ideal, wenn spontan Besuch kommt (Schösswender).



3 Die markante Linienführung macht die Sitzbank zum echten Hingucker – und dank der eleganten Kufenfüße fügt sie sich perfekt in moderne Wohnkonzepte ein (Schösswender). **4** Der Stuhl „Cas 2014“ lässt sich ganz nach Geschmack ausstatten – von vielfältigen Bezugstoffen bis hin zur 360-Grad-Dreh- und Wippfunktion. Ideal für alle, die gerne flexibel sitzen (Schösswender). **5** Für ausgedehnte Gespräche an der Küchentheke oder einen entspannten Drink zwischen durch: Thekenhocker „TH43“ überzeugt mit lässigem Look und bequemer Polsterung (Haas).

ESSZIMMER: ZENTRALER MEETINGPOINT

Ist der Esstisch das neue Sofa? Vieles spricht dafür. Neben der Küche rückt der Essbereich immer stärker ins Zentrum unseres Wohnens. Hier wird gelacht, diskutiert, Hausaufgaben betreut, Karten gespielt und der nächste Urlaub geplant. Vor allem in offenen Wohn- und Küchengrundrissen wird der Esstisch zum Herzstück des Hauses. Wichtig ist ein Tisch mit Format: groß genug für Familie und Gäste, gerne ausziehbar, stabil und langlebig. Rechteckige Tafeln wirken klar und großzügig, runde Modelle sind kompakt und besonders kommunikativ. Und wer in Qualität investiert, merkt es täglich: am angenehmen Griff der Platte, der guten Verarbeitung und an einem Design, das über Jahre Freude macht. >>





Bequem gepolsterte Sitzmöbel sorgen für entspanntes Lounge-Feeling im Esszimmer.

STÜHLE: DIE HEIMLICHEN GASTGEBER

Ein Esszimmer kann noch so schön eingerichtet sein, entscheidend für entspannte Abende sind nicht zuletzt die Sitzmöbel. Sie sind die heimlichen Gastgeber: Wer bequem sitzt, bleibt gerne länger. Gepolsterte Stühle bieten dafür ein spürbares Plus an Komfort: weich, einladend und rückenfreundlich. Besonders beliebt sind Armlehnstühle, weil sie die Haltung angenehm unterstützen und gleichzeitig lässiges Lounge-Gefühl vermitteln. Immer gefragter sind zudem moderne Esszimmerbänke. Mit weicher Polsterung entfalten sie fast Sofaqualitäten: Man rückt zusammen, fühlt sich geborgen und es passen in der Regel mehr Personen an den Tisch als mit Stühlen. Für die Wahl des Bezugs gilt: Leder ist nicht unbedingt pflegeleichter als Stoff. Viele Stoffkollektionen sind heute fleckgeschützt, strapazierfähig und doch angenehm soft. Am Ende zählt, wo man sich intuitiv zuerst hinsetzen möchte – das ist fast immer der richtige Stuhl oder die passende Bank. >>



1 Auch auf die Details kommt es an: Bank, Stuhl und Armlehnstuhl „Faye“ setzen auf ein spannendes Materialspiel: außen schwarzes Leder, innen ein heller Stoff. Die Tischplatte „TB570“ aus massiver Eiche zeigt sich in einem edlen Brauntönen (Haas). **2** Rundum bequem: Der „S80 casual“ ist ein einladender und rückenfreundlicher Stuhl, der besonders gut zu runden Tischen passt (Haas). **3** Es müssen nicht immer vier zierliche Füße sein: Esstisch „Seraphin“ überzeugt mit einem markanten römischen Säulenfuß aus Massivholz (Forcher).

Ein gut bestücktes Regal sagt oft mehr als tausend Worte: Es verleiht Räumen Persönlichkeit.





Wenn traditionelles Handwerk auf elegantes Design trifft: Wandregal „Lena“ kombiniert massive Borde mit Tafelungen in verschiedenen Holzarten – alles von Hand in Osttirol gefertigt. Eine Bühne für Bücher, persönliche Erinnerungen und viele andere Lieblingsstücke (Forcher).



TREND: HAPTISCH WOHNEN

Cocooning – also der Rückzug in die eigenen vier Wände – ist längst mehr als ein Trend. Doch jetzt wird es zu Hause noch sinnlicher: Haptisch wohnen heißt, Möbel sollen nicht nur gut aussehen und bequem sein, sondern sich auch gut anfühlen. Weiche Stoffe, runde Formen mit sanften Kurven, Teppiche zum Einsinken und Oberflächen, die warm und natürlich wirken. Holz, Stein, matte Lacke: Alles, was sich gut anfühlt, ist gefragt. So wird das eigene Zuhause zu einem Ort, an dem man gerne ankommt, sich einkuschelt und mit allen Sinnen wohnen kann. >>

1 Entworfen als Modulsystem, passt sich Sofa „Mira“ vielen Wohnsituationen an. Die losen Sitzkissen sind dabei nicht nur äußerst bequem, sie sind auch in zwei Härtegraden wählbar. **2** Boxspringbett „Collina“ bietet höchsten Liegekomfort und zugleich Stauraum zum Aufbewahren von Bettwäsche, Decken und Kissen. Schönes Detail: die edle Rautensteppung des Kopfteils. **3** Mehr gemütlicher Sessel als Stuhl: „Paolo“ bietet mit Minitaschenfederkernpolsterung optimalen Sitzkomfort und ist mit Metall- oder Holzfüßen individualisierbar (alle Joka).



4 Massivholz-Sideboards wie dieses setzen ein natürliches Statement im Raum: Sie prägen den Look des Interiors und bieten zugleich reichlich Stauraum in Schubladen und hinter Türen (Forcher). **5** Das Hängesideboard aus lackierter Eiche wirkt wie ein Design-Statement an der Wand: leicht schwebend, mit eleganter Keramikplatte und markanten Griffen. Perfekt ergänzt wird es von den Spiegeln „Teveo“ aus grauem Spiegelglas – ihre Beleuchtung sorgt für stimmungsvolles Ambiente (Haas).

SIDEBOARDS: NEU ENTDECKT Sideboards feiern gerade ein Comeback – und das völlig zu Recht. Ob stehend oder elegant schwebend, mit Türen oder Schubladen, im Wohn- oder Esszimmer: Sie wirken modern, leicht und bieten Stauraum, ohne wie ein Schrank den Raum zu sehr einzunehmen. Dank ihrer mittleren Höhe können sie verbergen, was lieber unsichtbar bleibt, und gleichzeitig Lieblingsstücke ins Rampenlicht rücken. Als Solisten inszeniert, etwa als Hausbar oder stilvolle Dekofläche, sind sie zudem Möbel, die sich immer wieder neu erfinden können.



Wunderbar wandelbar: Esstische existieren in zahllosen Varianten. Denn es gibt nicht nur unterschiedlichste Modelle, sondern bei vielen davon auch noch Kombinationsmöglichkeiten für Untergestelle und Tischplatten. Diese sind bei Haas in mehreren Holzarten und Formen erhältlich, damit der Tisch stilistisch zum Rest der Möblierung, aber auch zu Fußbodenbelag und Wandgestaltung passt.



Der Tisch ist Dreh- und Angelpunkt im Essbereich – und in offenen Räumen ein Eyecatcher.





Die Serie besteht aus Stühlen, Bankteilen und Tischen. Jedes Detail gibt es in vielen individuell kombinierbaren Varianten.

Wohlfühl-Einladung

Mit der Möbelserie Siena wird der Essbereich zum Lieblingsplatz des Hauses. Massives Holz, feine Stoffe und durchdachter Komfort gehen harmonisch Hand in Hand.

Siena ist mehr als nur eine Möbelserie, sie ist eine Einladung, den Essbereich zum Lieblingsplatz des Hauses zu machen. Die harmonische Verbindung von massivem Holz, feinen Stoffen und durchdachtem Komfort verleiht jedem Raum eine warme, natürliche Atmosphäre.

Erhältlich in Kernbuche oder Wildeiche, bietet Siena zwei Charaktere: Siena 100 mit sanft gepolsterter Lehne für gemütliche Stunden und Siena 200, deren markante Massivlehne mit kraftvoller Natürlichkeit überzeugt.

Ob Holz oder Metall, Schaumstoff oder Taschenfederkern – jedes Detail lässt sich individuell kombinieren. Fünf mögliche Außenseiten und über 90 Stoffvarianten

schaffen Spielraum für persönliche Akzente, ganz nach Geschmack und Wohnstil.

Das Siena-Tischsystem rundet das Konzept ab: Vier Tischplattenformen, zehn Steinoptikdesigns, massive Holzplatten und sieben Gestellvarianten bieten unzählige Möglichkeiten. Dazu 17 Stuhlmodelle, wahlweise mit Dreh- oder Wippfunktion – für Komfort, der sich bewegt.

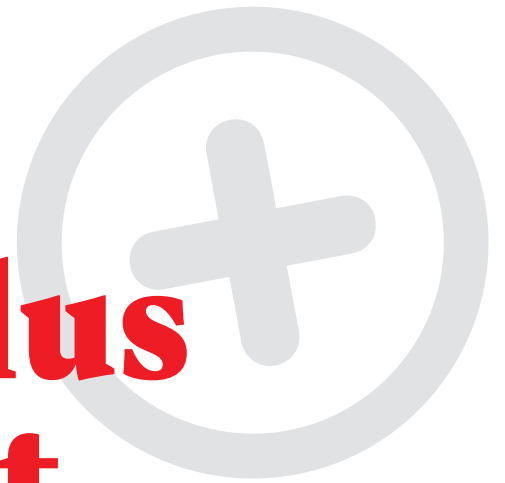
Siena ist eine Serie für Menschen, die ihr Zuhause mit Charakter gestalten wollen – flexibel, hochwertig und voller Liebe zum Detail.

schoesswender.com



1 Oben massives Holz, unten schwarzes Metall – eine von vielen möglichen Nova-Tischvarianten.
2 Der Stuhl Siena 103 kombiniert Polster bei Sitz und Lehnen mit einem pulverbeschichteten, schwarzen Metallgestell.

Das große Plus an Sicherheit



5 JAHRE GARANTIERTE QUALITÄT AUF ELEKTROGERÄTE

Individuelle Beratung und Produkte in erstklassiger Qualität lassen am Ende mehr entstehen als die Summe ihrer Einzelteile. **Es entsteht Ihre Traumküche.** Eine Küche, die Spaß macht und die durch eine Vielzahl an Funktionen die Arbeit erleichtert. Gerade die Elektrogeräte haben sich dank innovativer Technik zu wahren Alleskönnern entwickelt. Helfer, die mitdenken, die Arbeit erleichtern und dabei auch noch ganz selbstverständlich die natürlichen Ressourcen schonen.

Die serviceorientierten MHK Küchenspezialisten stehen zu 100 Prozent hinter jedem einzelnen Produkt, das Sie bei uns erhalten. Deshalb geben wir Ihnen auf neue Elektrogeräte – wie z.B. auf Herde, Mikrowellen und Backöfen, Kühl- und Gefrierschränke, Geschirrspüler und Dunstabzugshauben, aber auch für große Standgeräte wie Waschmaschinen und Trockner – vieler namhafter Hersteller zusätzlich eine **5 Jahre Garantie.**

Das heißt, wir verlängern die gesetzliche Gewährleistungsfrist von zwei auf fünf Jahre.

Ein sicheres Gefühl

Verlassen Sie sich auf Qualität und Service!

Im Fall eines Falles können Sie auf das gute Gefühl vertrauen, dass Ihnen in diesen fünf Jahren keine Reparaturkosten* entstehen und Ihnen schnell und unkompliziert geholfen wird. Denn Material- und Arbeitskosten, An- und Abfahrt sowie Transport* werden im Schadensfall zu 100 Prozent übernommen.

* im Rahmen der Garantiebestimmungen





Wohlförmig Diese Ober-
schränke leuchten genauso
wie die frei stehende Kü-
cheninsel in zartem Sand-
gelb Satin und haben einen
abgerundeten Abschluss.
Trotz ihrer platzsparenden
Form überraschen sie mit
viel Stauraum – eine pass-
genaue Komfortzone, die
auch bei wenig Raum und
Budget begeistert.

Welcome back

KÜCHENDESIGN MIT WIEDERERKENNUNGSWERT

Nostalgiker dürfen sich freuen! Denn in die moderne Küche ziehen gerade alte Bekannte wieder ein. Zeitgemäß interpretiert, verleihen dynamische Rundungen, schmeichelnde Pastellfarben oder handwerkliche Details dem Interieur einen Hauch von charmantem Retrostyle.



Pastellrevival

Mit subtilem Retrocharme:
Das obligatorische Bonbonrosa
der 1950er-Jahre hat eine
frische Note mit orange-
farbenem Unterton erhalten.
Als gestalterischer Mitspieler
fungiert natürliches Holz, das
auch schon im Mid-Century
erfolgreich als stilistischer
Neutralisator gegen ein Zuviel
an Lieblichkeit diente.

Dekorative Details und Elemente



1 Gezinkte Auszüge Greifen die Verbindungen von Möbelteilen wie Finger ineinander, entsteht eine stabile und langlebige Konstruktion. Die Fingerzinken an diesen Schubladen sind zudem optische Highlights. In den 1950er-Jahren kannte man sie zumeist als keilförmige Schwalbenschwanzverbindungen.

2 Mut zum Mixen Küchenmobiliar muss nicht Ton in Ton sein. Und auch die Art der Oberflächen darf unterschiedlich ausfallen. Ist die der Unterschränke strukturiert wie hier als Rillenoptik in nachgebildeter Eiche Natur, kann das durchaus mit farbigen Oberschränken kombiniert werden, die eine glatte Oberfläche haben. Das obere Foto auf der linken Seite zeigt ein stimmiges Miteinander.

3 Klare Linien Die Rundungen des klassischen Mid-Century-Stils mit ihren organischen, fließenden Formen stehen bei der modernen Interpretation – einer Kochinsel mit angegliedertem Tisch – klaren, geometrischen Linien gegenüber. Verstärkt wird der Effekt durch weitere runde Elemente wie Tablett, Töpfen, Sitzflächen und Lampenschirmen.



4 Abgerundet Rundwangen sorgen insbesondere bei Küchenmöbeln für einen weichen, fließenden Übergang und ein skulpturales Design. In neutralen Grau- oder warmen Naturtönen sowie in Verbindung mit Glas finden sie großen Anklang auch bei Liebhabern puristischer Linien.

5 Stylemix Hier begegnen sich gleich zwei angesagte Retrotrends: Der ovale Wandausschnitt, der durch Trockenbau einfach realisiert werden kann, erinnert an den futuristischen Look der 1960er-Jahre. Und mit dem Waldgrün für die großzügige Inselinszenierung zieht Naturverbundenheit und der Charme von nostalgischer Wohnküche ein in hochwertiger Verarbeitung und durchdachtem Design.

6 Harmonische Asymmetrie Kurven, die an die Natur erinnern, prägen diese Sitzgruppe. Die weiche und natürliche Anmutung wird durch den warmen Holzton verstärkt. Das gilt übrigens auch für die passenden Utensilien, die mit weiteren natürlichen Materialien einen schönen Kontrast zur kühlen, glatten Oberfläche der Arbeitsplatte bietet. Alles verbindet die Eleganz von früher mit der Schlichtheit funktioneller Möbel und ist so zeitgemäß und wohnlich zugleich.



Mehr Platz & Flexibilität.

Intuitive XL Flexzonen.

Sag Adieu zu Platzproblemen: Die **25% größeren Kochzonen***, bieten dir den Freiraum, den du für deine kulinarischen Abenteuer brauchst. Ob große Bräter, multiple Pfannen oder kreative Experimente – jetzt hast du die Freiheit, deine Ideen ohne Kompromisse umzusetzen.

Mehr Platz. Mehr Design. Mehr Kochgenuss.

*Im Vergleich zu einem NEFF Kochfeld mit integriertem Dunstabzug mit doppelter Combi Induction und Twist Touch® Bedienung.

Mit einer gut durchdachten Küche (hier von ewe) wird der Alltag gleich entspannter



CHECKLISTE für die Planung einer Küche

Wer seine neue Traumküche gestalten möchte, dem stehen die erfahrenen Planer der MHK Küchenspezialisten gerne mit Rat und Tat zur Seite. Davor gilt es aber, ein paar grundsätzliche Überlegungen anzustellen. Eine Checkliste hilft dabei auch dem Berater vor Ort bei der perfekten Planung.

1. IHR HAUSHALT

Wie viele Personen leben im Haushalt? _____
 Wie viele davon sind Kinder? _____
 Wie viele Personen arbeiten in der Küche? _____
 Gibt es einen zusätzlichen Lagerraum – z. B. für
 Kartoffeln Getränkekisten Sonntagsgeschirr
 Wie hoch ist Ihr Budget für die Küche? _____

2. WELCHE KÜCHENART BEVORZUGEN SIE?

Form	Stil	Funktion
<input type="checkbox"/> 1-zeilig	<input type="checkbox"/> Design	<input type="checkbox"/> Arbeitsküche
<input type="checkbox"/> L-Form	<input type="checkbox"/> modern	<input type="checkbox"/> mit Essplatz
<input type="checkbox"/> Kochinsel	<input type="checkbox"/> klassisch	<input type="checkbox"/> Wohnküche
<input type="checkbox"/> U-Form	<input type="checkbox"/> Landhaus	<input type="checkbox"/> behindertengerecht
Bevorzugtes Material der Arbeitsplatte		
<input type="checkbox"/> Naturholz	<input type="checkbox"/> Laminat	<input type="checkbox"/> Mineralwerkstoffe
<input type="checkbox"/> Glas	<input type="checkbox"/> Stahl	<input type="checkbox"/> Stein/Marmor

3. WIE WICHTIG SIND ÖKOLOGISCHE WERTE FÜR SIE?

Wichtigkeit + -

4. WELCHE ANSCHLÜSSE SIND VORHANDEN?

Strom Gas Warm-/Kaltwasser

5. WELCHE ELEKTROGERÄTE WÄREN WÜNSCHENSWERT?

Cerankochfeld Induktionskochfeld Gaskochfeld
 Backofen mit Selbstreinigung Dampfgarer
 Kombigerät Wärmeschublade
 Kühlschrank mit Null-Grad-Bereich
 Gefrierschrank separat Kühl-Gefrier-Kombination
 Einbaukaffeemaschine

6. WIE SOLLEN DIE ELEKTROGERÄTE ANGEORDNET SEIN?

Backofen und Kochfeld
 Backofen hoch eingebaut übereinander getrennt
 Kochfeld als Insellösung mehrere Geräte als Zeile
 Geschirrspüler unter Arbeitsplatte hoch gebaut
 Waschmaschine in Küche integriert

7. WELCHEN DUNSTABZUG MÖCHTEN SIE NUTZEN?

Abluft Umluft
 integriert in den Oberschrank Designhaube
 integriert in die Arbeitsplatte integriert in das Kochfeld

8. WIE SOLL DIE SPÜLE AUSSEHEN?

ein Becken ein Becken mit Restebecken
 zwei Becken Abtropfbereich
 Bevorzugtes Material und Ausstattung
 Stahl Keramik modern/farbig
 Armatur zum Ausziehen
 Zubehör wie Schneidbrett, Sieb etc.

9. WÜNSCHEN SIE EINE INTEGRIERTE ABFALLTRENNUNG?

ja, für _____
 Abfalleimer soll im Spülschrank integriert sein
 nein, wird separat gelöst

10. WIE SIEHT DIE GEWÜNSCHTE BELEUCHTUNG AUS?

Dekolicht ist uns wichtig + -
 Nischenarbeitsleuchten
 Vitrinenbeleuchtung Auszugbeleuchtung
 Oberbodenspotlight beleuchtete Regale
 Deckenspots sind vorhanden bitte mit einplanen

www.steinreinisch.at

KÜCHENARBEITSPLETTEN

AUS NATURSTEIN, DEKTON, SILESTONE, KERAMIK UND MEHR

MHK

MEIN KÜCHENSPEZIALIST

PARTNER

Natürlich über

CARAT

plan- und bestellbar

Lidia Reich



STEINTECHNIK
REINISCH

IHRE ARBEITSPLETTENMANUFAKTUR SEIT 1985

#steinreinischTV - DIE KOSTENLOSE WERBUNG FÜR UNSERE PARTNER!

„Beim Stein daheim“: Mehr Infos und Hintergrundwissen über Naturstein und Keramik in Küche und allen Lebensbereichen in kurzweiligen Videos präsentiert

Mehr als 1.000.000 mal angesehen!





Küchen mit Inselbegabung

IM ZENTRUM DES GESCHEHENS PLATZIERT

Sie gehören zu den Top-Ten auf den Wunschzetteln von Küchenkäufern und das zu Recht! Denn Kücheninseln fördern die Kommunikation bei der Essenszubereitung und sind je nach Ausstattung Kochstelle, Spülplatz, Arbeitsfeld sowie beliebter Thekenplatz. Und das Beste: Für (fast) jede Raumgröße gibt es eine passende Lösung.

Große, offene Räume verlangen geradezu nach einer Inselküche. Nicht nur, weil ein frei stehender Block aus edlen Materialien wie Stein, Lack oder Holz beeindruckend wirkt – er ist auch äußerst praktisch. Eine Insel bietet zusätzlichen Stauraum, eine großzügige Arbeitsfläche und je nach Planung sogar Platz für Kochfeld oder Spüle. Vor allem sind die Inseln kommunikativ: Beim Schnippeln,

Kochen und Anrichten bleibt man mühelos mit Familie oder Gästen im Gespräch. Gut zu wissen: Eine große Küche verträgt auch starke Farben. So strahlt eine Inselküche in Schwarz oder Anthrazit besondere Klasse aus. Doch die Bandbreite an Farben, Materialien und Ausstattungsvarianten ist nahezu unbegrenzt – die Experten der MHK Küchenspezialisten entwickeln mit Ihnen die perfekte Lösung für Ihre Räume.

1 Spiel der Gegensätze In Hellgrau hebt sich die Kochinsel optisch von den raumhohen, schwarzen Schränken im Hintergrund ab. Die zart marmorierte, weiße Arbeitsplatte bringt noch eine weitere Farbe mit ins Spiel. **2 Ein echtes Statement** Präsent und außergewöhnlich setzt sich

diese Kochinsel als polygonaler Kubus aus Naturstein in Szene. Der schwarze Stein kombiniert edle Optik mit Robustheit – ein echter Eyecatcher, der eigentlich schon wie ein maßgefertigtes Kunstwerk im Raum wirkt. **3 Hat den Dreh raus** Mit einer einzigen Drehbewegung zeigt der seitliche Unterschrank sein Innenleben – oder verschwindet wieder dezent hinter geschlossenen Fronten. Ganz ohne störende Türen oder Klappen: ideal für Gläser und Geschirr, das man schnell griffbereit neben dem Esstisch haben möchte. **4 Alles an einer Stelle** Diese Variante vereint Kochfeld, Spüle, Stauraum und eine Arbeitsfläche, die von allen Seiten zugänglich ist. Perfekt zum gemeinsamen Vorbereiten, Schnippeln und Kochen. **5 Für kurze Pausen** Mit dem abgerundeten Barboard lädt diese Insellösung zu einem spontanen Plausch, einer schnellen Espressopause oder einem Glas Wein mit Gästen ein – ganz entspannt auf einer zweiten Ebene über der Arbeitsplatte. **6 Moderner Klassiker** Dass Kochinseln optisch, funktional und auch haptisch begeistern können, zeigt dieses Modell mit grifflosen, schwarzen Holz furnierfronten im Stil des Wiener Geflechts. Eine elegante Lösung für eine moderne und zeitgemäße Architektur.





Starke Mitte Wenn der Raum keine klassische, frei stehende Kücheninsel zulässt, kommt diese Lösung ins Spiel: eine kompakte Küchenhalbinsel, die sich an die Mitte der Küchenzeile anschließt. Sie nutzt den vorhandenen Platz optimal aus und bringt dennoch die Vorteile einer Insel mit: nämlich zusätzliche Arbeitsfläche und Stauraum.

Kein Platz für eine Kücheninsel? Kein Grund zu verzagen! Denn auch in kleineren Räumen lässt sich der Wunsch nach einer Insellösung erfüllen – mit gut durchdachter Planung und cleveren Alternativen. Zwar gilt: Je großzügiger der Grundriss, desto komfortabler ist die frei stehende Insel. Doch bereits ab etwa 15 Quadratmetern kann eine kompakte Variante realisiert werden. Und selbst darunter müssen Sie Ihren Inselraum noch nicht begraben. Die Lösung ist in vielen Räumen eine Halbinsel, die an eine Wand oder die Küchenzeile anschließt. Sie benötigt deutlich weniger Fläche als die klassische Lösung und schafft dennoch spürbaren Mehrwert, denn auch diese Variante erweitert die Arbeitszone und bietet zusätzlichen Stauraum. Auf Wunsch können selbst hier die Spüle oder das Kochfeld eingebaut werden.

1 Zonierung leicht gemacht Diese Küchenhalbinsel beherbergt zusätzlichen Stauraum sowie eine Spüle. Zugleich hilft sie, den Raum zu gliedern und auch optisch zu trennen, ohne dass eine Wand eingezogen werden muss. **2 All inclusive** Inspiriert von fernöstlicher Schlichtheit, erhält die einseitig angebaute Kücheninsel eine kassettierte Eichenholzfront – hinter der sich genügend Stauraum für Geschirr und Utensilien verbirgt. Kochfeld sowie Spüle wurden in die Arbeitsfläche integriert, sodass bei der Küchenarbeit der Blick in den Raum gerichtet und die Kommunikation ermöglicht wird.



Die Kücheninsel kann aber noch weit mehr sein als Stauraum und Arbeitsfläche – sie eignet sich hervorragend als zusätzlicher Essplatz oder sogar als Ersatz für einen separaten Tisch. In kleineren Wohnungen und Räumen entsteht so ein multifunktionaler Bereich, der Kochen, Essen und manchmal auch das Arbeiten im Homeoffice verbindet. Ist die Insel in Arbeitshöhe geplant, kombiniert man sie meist mit Barhockern und nutzt sie als Frühstückstheke oder für schnelle Mahlzeiten. Wesentlich komfortabler wird es auf Sitzhöhe, denn hier lassen sich auch längere Abendessen entspannt genießen. Wichtig ist eine ausreichende Beinfreiheit: Etwa 30 bis 35 Zentimeter Überstand der Platte und mindestens 60 Zentimeter Breite pro Sitzplatz gelten als Richtwerte. Dann funktioniert der integrierte Esstisch auch ergonomisch perfekt!

3 All-in-one-Lösung Gerade in kleinen Wohnungen ist es hilfreich, wenn Möbel mehrere Funktionen erfüllen. Diese Küchenhalbinsel in Tischhöhe kann zugleich als Arbeitsfläche, Ess- und selbst als Arbeitsplatz dienen – wenn kein Zimmer fürs Homeoffice vorhanden ist. **4 Wow-Effekt garantiert** Die Kücheninsel bricht bewusst mit der klassischen Formensprache: Statt einer geschlossenen Front setzt sie unter der Theke auf eine integrierte Vitrine – elegant im Design und perfekt ausgeleuchtet. Eine unerwartete, coole Lösung, die dem Raum einen ganz besonderen Charakter verleiht.



Design mit Durchsicht
Eine clevere Möglichkeit, einer Kücheninsel etwas von ihrer optischen Wuchtigkeit zu nehmen: die Unterschränke nur bis zur Mitte führen. Das sorgt für mehr optische Leichtigkeit. Gleichzeitig entsteht zusätzliche Beinfreiheit, wenn man auf einem der Barhocker sitzt.



Präsentieren & verstauen

OFFENER UND GESCHLOSSENER STAU RAUM

Von Töpfen und Pfannen über Besteck, Teller und Schalen bis zur Dekoration für den gedeckten Tisch – so unverzichtbar Küchenutensilien auch sind, sie alle sind nicht ständig in Gebrauch. Deshalb benötigen sie einen Platz, wo sie griffbereit auf ihren Einsatz warten können.

1 Schnell griffbereit: Diese Regaleinsätze strukturieren Schrankfächer diagonal und sind ideal, um Flaschen übersichtlich zu verstauen. **2** Die Stirnseite der Küchenzeile bekommt mit dem offenen Regal ein elegantes Stil-Upgrade – perfekt für schöne Gläser und dekorative Accessoires. **3** Ein Eckunterschrank-Karussell nutzt den toten Winkeln maximal aus – so sind Töpfe und Pfannen ohne störendes Geklapper schnell zur Hand. **4** Sesam, öffne dich: Hinter der Schiebetür verbirgt sich ein smartes Eckregal, das Vorräte übersichtlich organisiert. **5** Der perfekte Ort für Geschirrhandtücher? Ein schmaler Schrank neben der Spüle mit integriertem, ausfahrbarem Handtuchhalter.

Stauraum ist fraglos einer der am häufigsten benutzten Begriffe, wenn es um die Küchenplanung geht. Und zwar völlig zu Recht. Denn was nützt die schönste Optik, wenn im Alltag die Organisation versagt. Weil es am Herd oft schnell gehen muss, sollten oft benötigte Utensilien griffbereit und ohne langes Kramen in der Schublade zur Hand sein. Andererseits ist es sinnvoll, nicht so oft benutzte Küchenmaschinen, Gefäße oder andere Helfer vor Staub und Fett geschützt geschlossen zu verstauen. Hübsche Accessoires wiederum verdienen einen Platz in gläserner Vitrine oder im offenen Regal. Und auch stilistisch prägen bestimmte Aufbewahrungsorte den Look. So lebt die Landhausküche von Schütten und speziellen Tellerhaltern, während in urbanen Konzepten geschlossen grifflose Fronten mit oder ohne Taschentüren zum Stilmittel generieren. Was auch immer gefällt: Die Experten der MHK Küchenspezialisten analysieren vor jeder Planung den Stauraumbedarf, damit auch sicher alles seinen festen und angestammten Platz erhält.

Die neue Dimension des Dampfgarens

Unsere erste intelligente Dampf-Schublade –
passt selbst in die kleinste Küche

Mit seinen revolutionär kompakten Abmessungen bringt unsere neue Dampfschublade gesunde und köstliche Mahlzeiten sowie volle Dampf-funktionalität auch in die kleinste Küche. Die intelligenten Features dieses kompakten Kraftpakets garantieren jedes Mal perfekte Ergebnisse – egal, ob Du gerne selbstständig kochst oder lieber die smarten Möglichkeiten von Home Connect nutzt. Entdecke neue Dimensionen beim Dampfgaren: Minimaler Platzbedarf, maximaler Genuss.



Siemens Hausgeräte

SIEMENS



6 Auf einer offenen Seite lagert Wein. Auf der anderen stehen kleinere Flaschen für Essig, Öl und Würzsaucen sowie Kochbücher in separaten Fächern, aus denen sie nicht herausfallen können. Außerdem stützt dieses Element auch noch ein Stück Arbeitsplatte aus Holz in derselben Farbe – ein wahres Multitalent. **7** Die LED-beleuchtete Rückwand setzt nicht nur atmosphärische Akzente, sondern punktet auch funktional: Ein magnetisches Board hält Messer sichtbar bereit, während elegante Gewürzmodule auf ihren Einsatz warten. **8** Perfect match für die Kücheninsel: Der Aufsatz mit modularen Inneneinsätzen sortiert Gewürze, Kräuter und Kochtools übersichtlich direkt neben der Arbeitsfläche. **9** Eine Umlufthaube im Look eines offenen Metallregals: Die clevere Kombination aus Technik, Stauraum und Design eignet sich ideal, um Kochessentials stilvoll und griffnah über dem Herd zu platzieren. **10** Offene Regalelemente durchbrechen die geschlossene Schrankfront und schaffen Platz für dekorative Highlights oder oft genutztes Geschirr. So wirkt die Küche luftiger und bekommt eine persönliche Note. **11** Durchdacht bis ins Detail: Kleine Vorratsbehälter und Gewürze verschwinden ordentlich in den elegant integrierten Türregalen dieses Schanks. Im unteren Bereich sorgen Vollauszugschubladen für maximalen Überblick.





In gebürstetem, mattem Messing gibt die Oberfläche Flessa der Armatur Habito Filtrata einen edlen, skulpturalen Charakter.

Edler Auftritt

Technologische Innovation und ästhetische Raffinesse: Damit punkten Gessi-Filterarmaturen und Kochfeldabzug Visio Plus 900 Oktra. Beide sind erhältlich bei hkt.

Wasser ist mehr als ein Grundbedürfnis – es steht für Lebensqualität, Wohlbefinden und bewusste Entscheidung. Die innovative Armaturenlinie Habito Filtrata von Gessi reinigt es von Verunreinigungen, Chlor und Mikroplastik. Ziel ist nicht Veränderung, sondern Veredelung – für einen sicheren und angenehmen Genuss direkt aus der Leitung. Auf diese Weise wird der Einsatz von Plastikflaschen überflüssig, der Wasser- und Energieverbrauch deutlich reduziert und jeder Griff zum Wasserhahn zu einem verantwortungsvollen Akt.

Die Filterarmaturen von Gessi überzeugen nicht nur in ihrer Funktion, sondern auch optisch. Edle Oberflächen, klare Linien und ergonomische Details sorgen für eine nahtlose Integration in jede Küche – ein Stück italienische Designkultur, das ebenso nachhaltig wie stilvoll und kompromisslos ist. Weitere Pluspunkte sind einfache Installation und intuitive Bedienung. Lauter gute Gründe für hkt, Gessi als Inbegriff von „Made in Italy“ im Sortiment zu haben. Neben diesen hochwertigen Filterarmaturen führt hkt auch eine breite Auswahl an exklusiven Küchenarmaturen von Gessi im Sortiment.

KOCHFELDABZUG VISIO PLUS

Smarte Technologie und eleganter Stil zeichnen auch den integrierten Kochfeldabzug Visio Plus 900 Oktra aus. Das

schmale Modell in Mattschwarz hat einen senkrecht montierten Motor. So bleibt eine zusätzliche Schublade unter dem Kochfeld nutzbar. Die Optionen reichen vom Dual-Fett-Kohlefilter bis zum regenerierbaren Keramikfilterset. Eine elektrisch öffnende und schließende Aluminiumklappe rundet das durchdachte Konzept ab. Weitere Details zur innovativen Küchentechnik des Kochfeldabzugs Visio Plus finden Sie auf www.hkt.at/blog. Mit diesem Blog bleiben Sie immer auf dem neuesten Stand zu Themen von Abluft bis Spüle.

hkt.at



Offene Wohnküchen sind en vogue. In ihnen ist saubere Luft besonders wichtig. Für sie sorgt integrierte Filtertechnologie.

Die aktuellen Kücheninnovationen von AEG

Eine neue Geschirrspülergeneration zählt ebenso dazu wie neue, smarte Funktionen bei Backöfen sowie bei Kühl- und Gefrierschränken.

Mit Launch seiner neuen Küchenlinie AEG PREMIER LINE und deren Präsentation im neu eröffneten Home of AEG Showroom in Löhne hat das Unternehmen im Jahr zuvor den Grundstein für ein durchgängiges Markenerlebnis gelegt. 2025 folgte das finale Puzzlestück: Mit der Geschirrspülergeneration FAVORIT setzte AEG den letzten Baustein zu seiner ganzheitlich gedachten Premiumküche – einer „Küche der Zukunft“, die alle zentralen Produktkategorien abdeckt: von Backöfen und Kochfeldern über Dunstabzugshauben und Kühlgeräte bis hin zu Geschirrspülern.

NEUE MASSSTÄBE BEIM GESCHIRRRSPÜLEN

„Die FAVORIT-Topmodelle der Serien 7000, 8000, 9000 vereinen höchste Energieeffizienz, minimalen Wasserverbrauch und flüsterleisen Betrieb“, erläutert Daniel Gerbig, Product Line Care Director Deutschland & Österreich bei der Electrolux Hausgeräte GmbH. Neben neuen Maßstäben in Effizienz und Komfort kann der Geräuschpegel durch Aktivieren der ExtraSilent-Funktion sogar noch weiter gesenkt werden. Das AquaSave-System sorgt dafür,

dass Wasser nur dort eingesetzt wird, wo es gerade gebraucht wird, und erzielt dennoch perfekte Ergebnisse. Der SatelliteClean® Pro-Sprüharm entfernt selbst hartnäckige Speisereste und löst damit ein zentrales Problem im Alltag: den Wunsch nach makelloser Reinigungsleistung. In einem einzigen Durchgang lassen sich ab der Serie 8000 mit dem ZoneClean-System dank unterschiedlicher Wasserdrücke in den beiden Geschirrkörben intensiv verschmutzte Töpfe und empfindliche Gläser parallel reinigen. Bei allen vollintegrierten Modellen der AEG-Geschirrspülerserien 7000 und höher wurden die herkömmlichen Bedientasten durch eine elegante Touch-Oberfläche ersetzt. Über diese lässt sich mit einem

einfachen Swipe die bevorzugte Programmdauer einstellen und man sieht direkt auf dem Display, wie schnell oder energieeffizient das gewählte Programm ist.

PIZZA ZU HAUSE WIE VOM PROFI

Im Bereich der Öfen präsentiert AEG mit PizzaExpert eine innovative Funktion zur Zubereitung von Pizza. In Kombination mit einem speziell entwickelten Gusseisenblech gelingen bei bis zu 340 °C Pizzen in Restaurantqualität. PizzaExpert hilft in Kombination mit der AEG-App dabei, perfekt luftige und knusprige Pizzen zuzubereiten – von der optimalen Teigzubereitung bis zum idealen Backergebnis. Zertifiziert von der renommierten Scuola Italiana

Für perfekt luftige und knusprige Pizzen: PizzaExpert.





Die FAVORIT-Geschirrspülergeneration von AEG ist Teil der nachhaltigen Premiumküchenserie.

Pizzaioli setzt PizzaExpert einen neuen Maßstab für authentische Pizza zu Hause. Die Funktion ist zunächst im ersten Quartal 2026 für den AEG 7000 MealAssist Ofen verfügbar.

KI COOLASSIST®:
DER KÜHLSCHRANK, DER MITDENKT
 Die Küche der Zukunft stellt die Bedürfnisse ihrer Nutzer und deren Alltag in den Mittelpunkt. Intelligente Technologien wie KI CoolAssist® unterstützen bei einer nachhaltigeren Lebensmittelaufbewahrung. Die innovative Lösung passt die Kühlung in den AEG Kühl-Gefrier-Kombinationen automatisch an den Alltag im Haushalt an. Der Kühlschrank reagiert beispielsweise auf das Einräumen frischer Lebensmittel oder längere Abwesenheiten und optimiert Temperatur sowie Funktionen. So hilft er, ganz ohne Aufwand Energie zu sparen. Mit der neuen Kühl-Gefrier-Kombination 9000 MultiChill 0° bietet AEG erstmals ein weiteres Highlight: Die NoFrost-Kombination mit KI CoolAssist® erreicht die Energieeffizienzklasse A und arbeitet mit nur 27 dB besonders leise. Damit ist sie ideal für offene Wohnbereiche.



KI CoolAssist® hilft bei einer nachhaltigeren Lebensmittelaufbewahrung.



ALLES AUSSER ZUFALL

FÜNF HOMESTORYS, FÜNF STIMMIGE KONZEPTE

Wie lassen sich besondere Küchenwünsche erfüllen, welche Lösungen gibt es bei schwierigen Grundrissen? Diese fünf Beispiele zeigen maßgeschneiderte Planungen, die gekonnt Materialien mixen und Räume optimal nutzen. Eines davon wurde als schönste Küche Österreichs 2025 gewählt.



Ein großer, lichtdurchfluteter Raum, bestimmt von klaren Linien und edlen Materialien: So empfängt die Küche von Agata und Patrick Streubel ihre Gäste. Im Mittelpunkt steht die über vier Meter lange Kochinsel aus brasilianischem Quarzit: ein monolithischer Block, dessen durchgehende Maserung wie aus einem Guss wirkt. Eiche und Aluminium geben der offenen Architektur Wärme und Eleganz. „Wir wussten ziemlich genau, wie unsere Küche aussehen sollte“, sagt Agata Streubel. „Den brasilianischen Quarzit hatten wir schon vor dem ersten Planungsgespräch beim Steinmetz ausgesucht.“ Ihr Mann Patrick ergänzt: „Den Mix aus Stein, Metall und Holz haben wir im Urlaub entdeckt.“ Ihr Küchenplaner setzte ihre Ideen präzise um – vom integrierten Vakuumiergerät über das Kochfeld mit Grillplatte und Muldenlüfter bis hin zu den auf Gehrung gearbeiteten Kanten der Natursteinplatte. Auch die breite Spülische, ebenfalls mit Naturstein ausgekleidet, beeindruckt: extratiefe Unterschränke, flache Oberschränke in warmem Bronzeton, flankiert von deckenhohen Möbeln mit Backofen und Weinklimaschrank. Smarthomefähige Geräte erfüllen die technologische Leidenschaft der Bauherren, für die Kochen ein Erlebnis ist, das sie gerne mit ihren Gästen teilen.

1 In der offenen Architektur wird die Küche zum Mittelpunkt. Der Esstisch steht in einer Flucht mit der Kochinsel und bietet Platz für zehn Personen. **2** Innenauszüge ermöglichen geschlossene Fronten, deren Aluminiumoberflächen mit dem Naturstein der Arbeitsplatte harmonisieren. **3** Der Weinkühlschrank sorgt für perfekt temperierte Getränke, das dunkle Eichenholz der Schrankfronten findet sich in der gesamten Einrichtung wieder.



2



3

Ein Materialdreiklang in einer repräsentativen, puristischen Küche, deren Hightech-Ausstattung elegant im Hintergrund bleibt. Im Mittelpunkt steht die über vier Meter lange Kochinsel aus brasilianischem Quarzit: ein monolithischer Block wie aus einem Guss, der direkt beim Steinmetz ausgesucht wurde.



1 Die Küche sollte sich unter der Galerie des Neubaus so einfügen, als sei sie schon immer da gewesen. **2** Im Zentrum steht eine über drei Meter lange Kochinsel aus Eiche, dahinter ein raumhoher Pocketschrank. **3** Damit die Holzfront nicht zu kleinteilig wird, bekamen die Schubladen innen eine zweite Ebene. **4** Die Küchenmaschine im Unterschrank wird mit einem Liftbeslag auf Arbeitshöhe geschwenkt. **5** Nicht nur die Spüle, auch die Schranknische für die Espressoobar wurde mit dem expressiv gemusterten Naturstein Fior di Paonazzo gestaltet.





KÜCHE MIT WOW-EFFEKT

Elegant und zugleich wohnlich fügt sich die Küche von Familie Michaelis in den offenen Wohn- und Essbereich. Sie überzeugt mit klarer Formensprache und birgt dennoch einige Überraschungen. Im Zentrum steht eine über drei Meter lange Kochinsel aus Eiche, deren durchgehende Maserung Ruhe und Klarheit ausstrahlt. Auf der einen Seite sitzt das flächenbündige Kochfeld mit Muldenlüfter, auf der anderen die Spüle. Ein Blickfang ist das maßgefertigte Becken aus lebhaft gemustertem Marmor, das der geradlinigen Insel eine skulpturale Note verleiht. „Clean und zurückhaltend, aber auf keinen Fall langweilig – das war unsere Devise. Deshalb fiel unsere Wahl auf diesen ziemlich krassen Naturstein“, erzählt Jette Michaelis. Das eigentliche Highlight bleibt jedoch zuerst unsichtbar: Hinter einer der Türen des raumhohen Pocketschranks verbirgt sich eine Espresso-Bar, deren Rückwand mit demselben Marmor ausgekleidet ist wie das Becken – ein raffinierter Kontrast zur schlichten Front. Praktische Details wie eine versenkbare Küchenmaschine, ein hoch gebauter Geschirrspüler und unsichtbare Innenauszüge runden das Konzept gekonnt ab.

>>

Eine handwerklich geprägte Küche, bei der nichts dem Zufall überlassen wurde. Die Formsprache ist klar und birgt dennoch Überraschungen. Blickfang ist ein maßgefertigtes Becken aus lebhaft gemustertem Marmor. Es verleiht der geradlinigen Kücheninsel eine skulpturale Note.



1 Feinste Maßarbeit: Die Küchenmöbel sind in die Dachschräge des Penthouses eingepasst. Dadurch sieht es so aus, als seien sie mit der Architektur des Raumes verschmolzen. **2** Eine der pastellgrünen Schranktüren entpuppt sich als Zugang zum farblich passend gestalteten Hauswirtschaftsraum. **3** Die Natursteinarbeitsplatte mit ihrer markanten Zeichnung in gedeckten Grüntönen bildet einen starken Kontrast zu den unifarbenen Fronten.



LEIDENSCHAFT FÜR BAUHAUSFARBEN

Pastellgrün trifft auf strahlendes Orange: Diese Farbkomposition prägt die Küche von Harald und Martina Schafhäutle. „Farbe war schon immer mein Ding, daher waren die bunten Möbel ein Muss“, erklärt der Hausherr. Ausgangspunkt war eine Bauhaustapete im Flur, deren intensives Muster das Orange der Nischenverkleidung und das frische Grün der Fronten vorgab. Sanftes Creme an den oberen und seitlichen Fronten mildert die kräftige Farbigkeit ab. Alle Farben stammen aus der Palette des Bauhausarchitekten Le Corbusier. Aber auch räumlich überzeugt das Konzept: Die Küche fügt sich perfekt in die Architektur des Penthouses mit doppeltem Spitzgiebel ein. Eine Halbinsel markiert den Übergang zum Wohnzimmer, die Möbelfront zieht sich über Eck fort und integriert am Essplatz ein TV-Gerät. Über den Oberschränken schließen Blenden diese zu den holzverkleideten Schrägen ab. Indirekte Beleuchtung an Decke, Sockel und Nische lässt die Flächen schweben. Hinter der Schrankwand mit Weinkühlschrank und Backofen führt eine Geheimtür in den Hauswirtschaftsraum – ein raffinierter Kniff, der den Gestaltungsanspruch unterstreicht.

Die Kombination aus Pastellgrün und Orange gibt in dieser Küche unübersehbar den Ton an. Alle Farben stammen aus der Palette des Bauhausarchitekten Le Corbusier. Eine weitere Besonderheit ist, dass sich die Küche perfekt in die Architektur des Penthouses mit doppeltem Spitzgiebel einpasst.

RAUMWUNDER KÜCHE

„An der Größe und dem schlauchförmigen Grundriss konnten wir nichts ändern, aber wir wollten so viel Stauraum wie möglich herausholen und eine Topausstattung haben – inklusive Waschküche“, erzählt Moana Perpelitz. Die erste Maßnahme: Statt eines Fensters gibt es heute eine Terrassentür nach draußen. Den ehemaligen Heizkörper ersetzt eine Infrarotheizung mit Licht, die platzsparend unter der Decke schwebt. Entlang der Längswände reihen sich raumhohe Schränke, ausgestattet mit Faltilift- und Klapptüren. Kochfeld und Spüle liegen einander gegenüber – zum Arbeiten genügt eine Drehung um die eigene Achse. Der helle Kaschmirton der Fronten schafft Ruhe, während Nischenrückwände aus Glas optisch Tiefe suggerieren. Ein Wechselspiel aus grifflosen Flächen und schwarzen Griffleisten setzt Akzente, die sich in Keramikarbeitsplatte, Armatur, Side-by-side-Kühlschrank, Backofen und Waschmaschine wiederholen. Vor einem Wandvorsprung befindet sich ein Unterschrank mit geringer Tiefe für Wäschekörbe. Der leicht zurückversetzte Bereich daneben beherbergt den Trockner – er macht die Miniwaschküche komplett. Das Ergebnis: eine Küche, die jeden Zentimeter nutzt – funktional, elegant und überraschend großzügig.

Beate Böhm-Gawantka, Nicole Knaupp <<



1 Schick und aufgeräumt präsentiert sich die schmale, knapp vier Meter lange Küche. Um Unordnung zu vermeiden, wurde Stauraum konsequent bis unter die Decke geplant. **2** Eine Waschmaschine in der Küche? Kein Problem, in edlem Schwarz und ganz ohne Verkleidung wird sie hier sogar zum Blickfang.



Diese Küche nutzt jeden Zentimeter mit raumhohen Schränken, Topausstattung und einer Infrarotheizung inklusive Licht, die unter der Decke schwebt. Sogar eine Miniwaschküche wurde integriert. Für Ruhe sorgt der helle Kaschmirton der Fronten. Schwarze Griffleisten, die sich wiederholen, setzen Akzente.



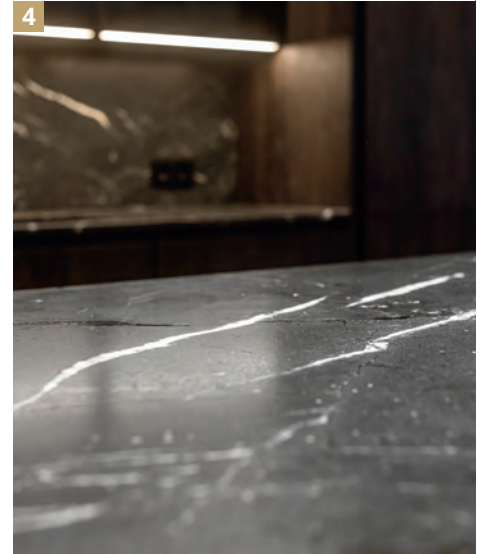
Die schönste Küche Österreichs 2025 – wo Design zum Lebensgefühl wird

Schon beim Eintreten spürt man: Hier wurde nichts dem Zufall überlassen. Licht gleitet sanft über dunkles Holz, trifft auf kühlen Naturstein, verweilt auf mat-schwarzen Flächen – ein Raum, der Ruhe ausstrahlt und zugleich Charakter zeigt. Diese Küche ist kein Ort bloßer Funktion, sondern eine Bühne für Alltag und Genuss gleichermaßen. Der preisgekrönte Entwurf des Küchen- & Wohnstudios NORZ aus Vöcklabruck verbindet Handwerkskunst mit purer Emotion – und wurde dafür bei der MHK-Hauptversammlung 2025 zur „Schönsten Küche Österreichs“ gekürt.

Die preisgekrönte Küche verbindet Funktion und Ästhetik auf einzigartige Weise. Die großzügige Arbeitsinsel dient nicht nur als Kochfläche, sondern als kommunikative Herz des Raums. Flächenbündig integrierte Geräte, clevere Stauraumlösungen und elegante Nischen verwandeln den Alltag in ein müheloses Erlebnis. Dunkle Holztöne, anthrazitfarbener Naturstein, matte schwarze Details und heller Eichenboden schaffen ein harmonisches Zusammenspiel von Wärme und Modernität.



1 Eleganz und Qualität: Klar gestaltete Formen, hochwertige Materialien und clevere Details machen diese Küche zu einem stilvollen Lebensraum. **2** Funktionalität im Fokus: Großzügige Arbeitsflächen, integrierte Geräte, clevere Stauraumlösungen und besondere Highlights wie die große Kücheninsel verbinden Alltagstauglichkeit mit zeitlosem Design.



Eingangsbereich und angrenzender Wohnraum greifen die Material- und Farbwelt der Küche auf und schaffen ein durchgängiges Wohnkonzept. Möbel und Oberflächen bringen die Eleganz der Küche ins Wohnzimmer und verwandeln das Zuhause in ein modernes, wohnliches Gesamtkunstwerk.

„Wir orientieren uns nicht an kurzlebigen Trends“, erklärt Anna Norz. „Unser Ziel ist Zeitlosigkeit, kombiniert mit Gemütlichkeit und minimalistischem Design.“ Planer Herbert Jetzinger ergänzt: „Die Herausforderung war, den Holzcube funktional in den Raum zu integrieren – Stauraum, Geräte, Garderobe – alles sollte harmonisch zusammenpassen.“

Für die Familie Roberts erfüllt der neue Lebensraum jeden Wunsch: „Wenn wir Besuch haben, ist es einfach ein Wow-Effekt“, schwärmt Theresia Roberts. Und in der Tat – diese Küche ist mehr als ein Raum. Sie ist ein Erlebnis, das Kochen, Wohnen und Lebensfreude nahtlos vereint.

Auf einen Blick:
Die preisgekrönte Küche vereint zeitloses Design, funktionale Eleganz und clevere Stauraumlösungen, verbindet Eingangsbereich, Koch- und Wohnbereich harmonisch und schafft für die Familie Roberts ein modernes, gemütliches Zuhause voller Wohnkomfort und Wow-Effekt

3 Erfahrung und Handwerk: Seit 50 Jahren realisiert das Küchen- & Wohnstudio NORZ aus Vöcklabruck maßgeschneiderte Küchenlösungen mit höchster Tischlerkunst und Innenarchitektur – hier passend für Familie Roberts. **4** Dunkler Naturstein mit feiner, weißer Maserung verwandelt sowohl Arbeitsfläche als auch die Wand hinter der Spüle in einen pflegeleichten Hingucker. **5** Griffbereit: Eine hohe Schublade unter der Arbeitsfläche bietet reichlich Platz für Teller jeder Größe.

„ICH KANN IMMER ÜBER ESSEN SPRECHEN!“

EIN GESPRÄCH MIT JANINA UHSE

Sie dreht Serien, seit sie elf Jahre alt ist. Im Jahr 2016 kam neben der Schauspielerei noch ein ganz persönliches Projekt hinzu: „Janina and Food“. In Kochbüchern und auf Instagram teilt sie seither nicht nur Rezepte, sondern vor allem ihre große Begeisterung fürs Kochen und Essen!

Ihr Nachname: Uhse. Ihr Vorname: Janina. Ihr Spitzname? Das ist vielleicht doch etwas zu privat. Schauspielerin Janina Uhse, 36, wurde durch Serien wie „Der Landarzt“ und „Gute Zeiten, schlechte Zeiten“ bekannt. Mit den Filmen „Der Nachname“, „Der Vorname“, „Der Spitzname“ und „Spieleabend“ feierte sie große Kinoerfolge. Schon als Kind spielte sie übrigens in der Serie „Die Pfefferkörner“. Schicksal? Denn ihre große Leidenschaft ist das Kochen. Und die teilt sie gerne in ihren Kochbüchern, auf ihrem Instagram-Account „Janina und Food“ – und mit uns.

WIE HABEN SIE KOCHEN GELERNT?

Meine Großeltern hatten ein Restaurant in Wyk auf Föhr. Schon als Kind fand ich es faszinierend, der Köchin zuzusehen. Mit zwölf Jahren habe ich dann dort ein Jamie-Oliver-Kochbuch entdeckt und beschlossen, die Ochsenschwanzchen daraus zu kochen. Ich habe der Köchin hundert Fragen gestellt. Muss ich das Fleisch abwaschen? Wie schneide ich das?

EIN AMBITIONIERTES ERSTES GERICHT!

Die Belegschaft mochte es. Und ich erkannte, was Kochen und Essen für Emotionen auslösen können. Dabei muss es sich aber nicht um ein aufwendiges Gericht handeln. Ich komme aus einer Schaustellerfamilie. Wir besaßen früher einen Autoscooter. Meine Mutter musste also auch kochen, um einfach die Mitarbeiter satt zu bekommen. Wenn ich heute ihren Steckrübeneintopf, den „Rübenschmaus“ esse, assoziiere ich das sofort mit meiner glücklichen Kindheit. Das ist ein wohliges Gefühl.

WAS BEWIRKT ESSEN NOCH?

Essen kann auch inspirieren oder eine Belohnung sein. Auf Reisen ist es ein Zugang, andere Kulturen kennenzulernen. Ich kann immer über Essen sprechen! >>





„Wenn ich jemandem neu begegne und wir uns übers Kochen und Essen unterhalten, bekomme ich schon ein wenig heraus, wie der Mensch tickt.“

AUF IHREM INSTAGRAM-ACCOUNT „JANINA AND FOOD“ SIEHT MAN, WIE SIE AUF REISEN OFT DIE UNTERSCHIEDLICHSTEN GERICHTE PROBIEREN. SIND SIE DA FURCHTLOS?

Schon. Und wie gesagt: sehr neugierig. Ich erinnere mich an Mexiko, wo ich die Vielfalt an unterschiedlichen Tacos oder unterschiedlichen Ceviche kennengelernt habe. Allein, wie die alle duften! Eine gute Mahlzeit am Tag macht mich einfach glücklich. Ohne eine kleine kulinarische Überraschung ist es ein komischer Tag.

IHR KOCHBUCH „I LOVE VEGGIE“ HANDELT VON VEGETARISCHER KÜCHE. SIND SIE INZWISCHEN VEGETARIERIN?

Nein. Ich esse gerne Fleisch. Aber ich achte darauf, dass es richtig gutes Fleisch ist. Genauso gerne esse ich aber auch rein vegetarische Gerichte. Ich finde, es ist immer eine Frage der Mischung und des bewussten Einkaufs. Oft mache ich einfach den Kühlschrank auf und schaue, was noch da ist. Daraus komponiere ich dann das Gericht.

WELCHE LEBENSMITTEL HABEN SIE IMMER IM HAUS?

Buttermilch! Ich bin keine große Frühstücklerin. Da reicht mir etwas Buttermilch. Ich nehme wiederverschließbare Flaschen. Die packe ich ein und trinke sie über den Vormittag verteilt. Außerdem bin ich Mutter eines Kleinkinds, also ist auch immer Parmesan und Tomatensoße im Haus, wenn es schnell gehen muss. Da sind auch Reis und Eier sehr praktisch. Reis mit gebratenem Ei geht immer.



Kochen macht glücklich

Ihre beiden Kochbücher veröffentlichte Janina Uhse im eigenen Janina and Food Verlag. „Meine Glücksküche: Lieblingsrezepte aus drei kulinarischen Ecken dieser Welt“ erschien 2019. Zwei Jahre später folgte „I LOVE VEGGIE: 101 vegetarische Rezepte für jeden Tag“, das Spiegel-Bestseller wurde. Beide kosten rund 30 Euro.

Wer sich für weitere Einblicke in Janina Uhses Food-Welt und aktuelle Rezepte interessiert, findet Neues auf Instagram. Dort folgen ihr fast 115.000 Fans unter @janinaandfood.

WURDE SO AUS DER SCHAUSPIELERIN EINE KOCHBUCH-AUTORIN UND FOOD-EXPERTIN?

Tatsächlich. Es macht mir Freude, meine Kocherfahrungen oder Zubereitungstricks zu teilen. Und ich bin extrem neugierig, wie andere Menschen ihr Essen zubereiten. Ich drehe derzeit in Köln. Bevor ich in eine Stadt komme, recherchiere ich immer, wo die guten Restaurants liegen. Wie werden diese besprochen? Wie schmackhaft sehen die Bilder im Netz aus? Das ist für mich so, wie wenn andere Menschen in ein Museum gehen. Dann gehe ich dort essen und bestelle mir manchmal genau das Gericht vom Foto.

SIND SIE DANN EINE HARTE KRITIKERIN?

Nein, eher eine Entdeckerin. Ich versuche, die Zutaten herauszuschmecken, und manchmal frage ich auch frech, wie es gekocht wurde – und mit was. Zu Hause versuche ich es dann nachzubauen. Es gibt nichts Spannenderes, als den Geschmack einzelner Komponenten zu erkunden. Meine Eltern waren mit ihren Fahrgeschäften und Essensständen sehr lange auf einem Weihnachtsmarkt in Osaka. So bin ich schon mit zehn Jahren mit der japanischen Küche in Kontakt gekommen. Ich liebe diese Reinheit der Zutaten und der Zubereitung. Da ist ein Stück Fisch und der Gaumen kann sich einfach nur auf diesen Fisch konzentrieren.

SIE LEBEN ALSO NICHT DAS KLISCHEE DER SCHAUSPIELERIN, DIE AUF STERNERESTAURANTS SCHWÖRT?

Oh, nein! Natürlich gehe ich auch gerne gehobener essen. Dann zelebriere ich das gerne und so ein Abend ist dann wie ein Gesamtkunstwerk, weil er eine Ausnahme ist. Das reicht dann zweimal im Jahr. Das echte Leben einer Schauspielerin sieht eher so aus, dass am Set schnell etwas zwischendurch gegessen werden muss. Das gilt auch für das Leben einer Mutter. Also eher unglamourös.

AUF WELCHES KÜCHENGERÄT WÜRDEN SIE NICHT VERZICHTEN WOLLEN?

Auf meinen Wasserhahn, der gleichzeitig das Wasser mit Kohlensäure aufsprudeln kann oder mit einem Griff das Wasser kochend in die Tasse fließen lässt. Das ist ideal für Tee. Diese Armatur möchte ich nicht mehr missen.

GIBT ES AUCH ETWAS, WAS IHNEN NICHT LIEGT?

Ich bin keine besonders gute Bäckerin. Backen ist Chemie. Wenn man sich da nicht haargenau an das Rezept hält, gelingt der Kuchen nicht. Beim Kochen kann ich mehr improvisieren, neues ausprobieren, eigene Wege gehen und experimentieren. Freestyle liegt mir eher.

LÄSST DIE ART, WIE JEMAND KOCHT, RÜCKSCHLÜSSE AUF SEINEN CHARAKTER ZIEHEN?

So streng wäre ich nicht. Aber man lernt den Menschen definitiv besser kennen. Wenn ich jemandem neu begegne und unterhalte mich übers Kochen und Essen, bekomme ich schon ein wenig heraus, wie der Mensch tickt. Und Menschen, die gar nicht gerne essen, sind mir suspekt.

Sven Hasselberg <<



„Ohne eine kleine kulinarische Überraschung wäre ein Tag für mich letztendlich ein komischer Tag.“



EINE FRAGE DES GEFÜHLS

PRICKELNDE WEINREISE NACH ITALIEN

In der Lombardei stellen Winzerinnen und Winzer mit viel Leidenschaft den Schaumwein Franciacorta her. Er ist wie die Region selbst – sonnig, traditionell und genussvoll!

La Montina



Milde Temperaturen das ganze Jahr über, ein trockener, mineralhaltiger Boden, beste Trauben und vor allem die Menschen der Region haben dem italienischen Schaumwein Franciacorta zu seinem Siegeszug in der Weinwelt verholfen. Auf die Frage, wann und warum Michele Bozza vom Weingut La Montina sich entschieden hat, Winzer zu werden, antwortet er ganz einfach: „Ein paar Jahre nach meiner Geburt. Das liegt in unserer DNA.“

AUS LEIDENSCHAFT GEBOREN

In der Provinz Brescia, beim Iseosee, bilden 23 Gemeinden das Weinbaugebiet Franciacorta, das dem Schaumwein auch seinen Namen gab. Auf rund 3.200 Hektar wird Wein für rund 20 Millionen Flaschen pro Jahr angebaut. „Die Produktion besteht aus vielen kleinen, aber fundamental wichtigen Schritten“, erklärt Michele Bozza. „Jeder davon achtet auf den sorgfältigen Umgang mit den Grundzutaten und setzt sich höchste Qualität zum Ziel.“ Dieses Ziel verfolgen die Winzer seit den 1960er-Jahren. Denn damals begannen sie mit der Produktion des Schaumweins und schufen durch Erfindergeist, Enthusiasmus, Innovation und mit viel Gefühl und Sensibilität ihre eigene Tradition. „Der Franciacorta ist ein Wein aus einem kleinen Anbaugebiet von bescheidenen Menschen mit großen Träumen und Ambitionen“, fasst Michele Bozza zusammen.

DAS GEHEIMNIS DES ERFOLGS

Die Trauben – Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir sowie die uralte Sorte Erbamato – werden handgelesen. 70 Prozent >>

Für mich repräsentiert der Wein das Wesen einer Region und die Leidenschaft der Menschen, die ihn produzieren.

Michele Bozza, La Montina

”

1 Winzer Michele Bozza (links) mit seinem Cousin Daniele. **2** Mit 70 Hektar Weinbergen stellt das Weingut La Montina jährlich gut 450.000 Flaschen Franciacorta her. La Montina ist neben seinem hervorragenden Wein auch für seine Kunstausstellungen bekannt. **3** Der La Montina Franciacorta Extra Brut versprüht einen Duft mit Noten von Zitrusblättern und frischen Früchten.





Santa Lucia

werden bereits ökologisch angebaut. Gregorio Villa vom Weingut Santa Lucia erklärt den Prozess der Herstellung: „Die Trauben werden nach Weinbergen getrennt gepresst und lagern für die erste Fermentierung erst mal im Fass.“ Danach geben die Winzer Hefe und Zuckersirup dazu, füllen ihn ab und verschließen die Flasche mit einer Art Kronkorken. Nun beginnt die zweite Fermentierung. In ihr liegt das Geheimnis des Franciacorta. Mindestens 18 Monate bis hin zu mehreren Jahren lagert der Schaumwein nun auf der Hefe – die Flaschen kopfüber. Täglich wird die Flasche um ein Achtel ihrer Achse gedreht. „Am Ende entfernen wir den Metalldeckel und die Hefesedimente, die sich im Flaschenhals gesammelt haben“, fährt Gregorio Villa fort. „Und als letzten Schritt fügen wir je nach Dorsage erneut Zuckersirup hinzu, dann verkorken wir die Flasche erneut.“ Die Dorsage, also die Menge des Zuckers, ist dann dafür verantwortlich, ob ein Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry oder Demi-Sec entsteht.

Aus Liebe zur Natur, die meine Familie schon immer in diesen Job gesteckt hat, bin ich Winzer geworden.

Gregorio Villa,
Santa Lucia

”

6



DIE QUALITÄT STEHT FÜR SICH

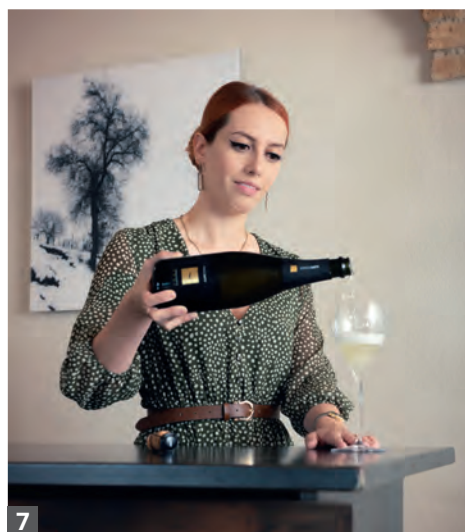
Wen der Herstellungsprozess an den von Champagner erinnert, hat nicht ganz unrecht. Dennoch hat es der Franciacorta inzwischen gar nicht mehr nötig, sich mit dem Champagner zu vergleichen. Der mag zwar international mehr Aufmerksamkeit bekommen, doch der Franciacorta ist die italienische, moderne Art, Schaumwein zu genießen. Der Franciacorta setzt mehr auf Geschmack und auf eine Cremigkeit, der Champagner ist oft schärfer. Dabei ist der Franciacorta elegant, aber nicht distanziert, nicht zu abgehoben gegenüber den Menschen, die ihn trinken, während Champagner immer eine gewisse große Welle vor sich herschiebt. Giulia Balzarini, Winzerin auf dem Familienweingut Enrico

4 In den späten 1990ern gegründet, baut das Gut Santa Lucia auf 30 Hektar ökologisch Wein an. 5 Während der zweiten Fermentierung dreht Gregorio Villa die Flaschen täglich um ein Achtel der eigenen Achse. 6 Der Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato besticht durch ihre feine Perlage.

Enrico Gatti

Gatti, erklärt, wie es zu den Unterschieden kommt. „Wir haben ein anderes Klima, eine andere Erde, daraus entstehen zwei unterschiedliche Produkte und als solche sollten sie auch betrachtet werden.“ Stolz fügt sie hinzu: „Der Franciacorta hatte die Kraft, in der Weinwelt auf sich aufmerksam zu machen und sich durchzusetzen. Er wird respektiert für das, was er ist – ein knackiger, trockener, genussvoller Wein mit komplexen Geschmacksnoten.“ 1995 erhielt der Franciacorta so auch das Prädikat DOCG-Qualitätsschaumwein. Dadurch gilt Franciacorta als kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung. Mit seiner ganz eigenen Textur begleitet der Franciacorta auch zahlreiche Gerichte. Ob zum Risotto mit Spargel und Burrata, zu Fisch und auch zu Pasta mit Meeresfrüchten oder zu weißem wie rotem Fleisch, zu Käse und frischen Früchten – die Kombinationsmöglichkeiten sind so gut wie unbegrenzt. Wirkliche Fehler kann man beim Genießen des Franciacorta nicht machen, aber dennoch hat Giulia Balzarini einige Tipps, die das Geschmackserlebnis noch verfeinern: „Als Dessertwein würde ich ihn nicht empfehlen. Da besteht das Risiko, dass er nicht zu seinem Recht kommt.“ Außerdem erklärt sie: „Er sollte gut gekühlt – um die acht Grad – serviert werden. Und, ich weiß, Sektflöten sehen vielleicht cool aus und der Wein perlt dann sehr, aber das enge Glas erlaubt den Aromen nicht, sich richtig zu entfalten.“ Und es gibt da noch eine ungeschriebene Regel: Wahre Kenner sollten auf den Knalleffekt beim Entkorken verzichten. Den Korken langsam entfernen und dann den Schaumwein genießen – denn Franciacorta ist vor allem eine Sache des Gefühls.

Sven Hasselberg <<



7



8



9



10

GLÄSERKUNDE



Das spezielle Franciacorta-Glas wurde 2011 entwickelt. Die klassische abgerundete Tulpenform besitzt einen neuen, tiefer liegenden Perlage-Punkt.

Die Mikrobläschen werden so besser freigesetzt und Düfte und Aromen halten sich länger.



Das bauchige Weißweinglas ist die beste Alternative, sollte kein Franciacorta-Glas zur Hand sein. Hier können sich Duft und Geschmack zumindest teilweise noch gut entfalten. Kenner schwören allerdings dennoch auf das echte Franciacorta-Glas.

7 Die nächste Generation: Winzerin Giulia Balzarini, Enkelin des Gründers. **8** Der Franciacorta Satèn von Enrico Gatti gilt als weich und perfekt ausgewogen in Frische und Saftigkeit.

9 Das Gut wurde 1986 gegründet und umfasst heute 21 Hektar Weinberge. **10** Etwa 120.000 Flaschen werden jährlich in den Kellern abgefüllt.

STARS AUF DEM KOCHFELD

KOCHEN, DÜNSTEN, SCHMOREN, BRATEN

Auf jeden Topf passt ein Deckel und für jedes Gargut gibt's das optimale Kochgeschirr. Ob aus Gusseisen, Edelstahl oder Keramik, mit kratzfestem Finish oder unbeschichtet – in diesen Töpfen und Pfannen gelingt die Zubereitung garantiert.



1 Vorgebrannte Eisenpfanne „Rhino“ mit Relief liefert scharfe Bratergebnisse (ab ca. 50 Euro, www.kela.de). **2** Im Wok „Force“ aus Gusseisen mit Edelstahlgriffen und Antihafbeschichtung garen Fleisch, Fisch und Gemüse (ca. 80 Euro, www.fmprofessional.de). **3** Entworfen vom niederländischen Küchenchef Sergio Herman, besteht „Surface“ auch optisch jeden Küchentest (ab ca. 108 Euro, www.serax.com).



Ein Netz leicht erhöhter Edelstahlstege legt sich wie ein Schutzschild über die Antihaftbeschichtung und macht „Vulcano“ resistent gegen Kratzer und Schnitte (ab ca. 119 Euro, www.spring-brandshop.com).




In vielen Farben erhältlich, setzt die Gusseisenpfanne ein individuelles Statement.




6 Bratpfanne „Signature“ aus Gusseisen bringt Farbe in den Küchenalltag (ca. 235 Euro, lecreuset.de). **7** Dank optimaler Wärmeverteilung gelingt im „Pro IQ“ sogar Brot aus dem Topf (ca. 260 Euro, www.scanpan.de). **8** Extrem platzsparend und vielseitig, wird mit dem „Smart & Kompakt“-Aufsatz – der auch ein Sieb sein kann – aus der Pfanne ein Topf (ab ca. 18 Euro, kuhnricon.com). **9** Mit einem abnehmbarem Stiel sparen Pfannen aus (recyceltem) Aluminium Platz und Ressourcen (ab ca. 70 Euro, berndes.com).





Stein – für ein Plus an Natur:
Die Arbeitsplatte ist im Schicht-
stoffverfahren aufgebaut.



Lack – glänzend aufgelegt:
die Echtlackfront Fine Lack
in „Platingrau Hochglanz“.



Holz – für stylische Optik:
Das Finish „Stripe Wood
Coffee“ unterstützt einen
modernen Look.

Sieht aus wie ...

NATURMATERIALIEN UND IHRE SUBSTITUTE

Holz, Stein und Lack sind im Trend bei Oberflächen – nicht nur in Küchen. Doch muss es immer das Original sein? Wir verraten, wann es sinnvoller sein kann, einen optisch gleichwertigen Ersatz zu wählen.

... Stein

Naturstein ist vor allem für Küchenarbeitsplatten, aber auch für Nischen und Böden sehr beliebt. Auch Spülbecken aus Stein sind im Kommen. Das liegt unter anderem daran, dass jeder Naturstein ein Unikat ist. Einzigartig in ihrer Optik sind aber auch die Kunststeinvarianten. Zudem bieten sie eine größere Auswahl an Farben und Formen sowie weitere Vorteile: Wer die Nachteile von Naturstein – etwa seine Offenporigkeit – nicht in Kauf nehmen möchte, die Optik aber schätzt, der ist womöglich mit Kunststein besser bedient, zum Beispiel als Arbeitsplatte. Diese gelten als nahezu unverwüstlich. Was nicht zuletzt daran liegt, dass ihr Hauptbestandteil echter Stein ist: Neben Quarzkomposit, der Quarzpartikel mit Harz vereint, gibt es auch Marmor- und Granitkomposite. Sie alle bieten das Aussehen von Naturstein, sind jedoch pflegeleichter und nicht so anfällig für Verfärbungen. Andere Kunststeinvarianten bestehen aus in Harz gebundenen Chips aus Marmor, Glas oder anderen Materialien (Terrazzo) oder aus Zement mit Sand und Farbpigmenten. Auch aus Schichtstoffplatten werden Steinoberflächen erfolgreich nachgeahmt. Nicht zuletzt lässt sich aus Keramik vieles für die Küche fertigen, was wie Naturstein aussieht, pflegeleicht und beständig ist und auf dem Boden, an Wänden und als Arbeitsplatte zum Einsatz kommt.

... Holz

Kein anderes Material steht so für Wärme und Behaglichkeit: Holz ist nicht nur schön, es ist auch unglaublich vielfältig. Der Einsatz von Holz in der Küche ist nahezu überall möglich und die einzigartige Haptik des nachwachsenden Rohstoffs hat zu Recht viele Fans. Entscheiden muss man sich – auch abhängig vom Ort des Einsatzes – zwischen Vollholz, Furnier oder Leimholz. Echtholzoberflächen haben durch die enthaltenen Gerbsäuren antibakterielle Eigenschaften. Allerdings sind sie naturbelassen nicht ganz pflegeleicht und entwickeln eine natürliche Patina – Holz lebt. Wer den bleibenden Flecken, Kratzern und Dellen wenig abgewinnen kann, der ist wahrscheinlich mit einem Ersatz glücklicher. Holznachahmung findet in erster Linie als Laminat statt. Ob Fußbodenbelag oder Schrankfront – im Schichtverfahren werden auf einem Trägermaterial Optik und Haptik von Holz aufgebaut. Den Abschluss bildet ein Papierdruck unter einer Melaminharzschicht. Laminattechnik kann sogar die dreidimensionale Oberflächenstruktur von Holzmaserung oder Fugen nachempfinden. Laminat sind preisgünstig und pflegeleicht und den Anforderungen als Boden oder Front in der Küche mehr als nur gewachsen. Nicht zuletzt sind Keramikfliesen mit Holzdekor eine weitere Möglichkeit, für Holzoptik in der Küche zu sorgen. <<

... Lack

Lackfronten stehen hoch im Kurs. Die stylische, glänzende Optik und die große Farbauswahl machen sie im wahrsten Sinne des Wortes zu einem Highlight in der Küche. Echtlack hat einen brillanten Glanz mit Tiefenwirkung. Umlaufend lackierte Kanten – ohne Fugen also – sind ein weiteres Erkennungszeichen der hochwertigen Fronten. So sind sie dicht versiegelt und damit sehr strapazierfähig. Echter Lack ist leicht zu reinigen, allerdings muss man bei der Wahl des Putzmittels vorsichtig sein. Küchenfronten aus Lacklaminat sind diesbezüglich pflegeleichter. Auch sie gibt es mit Anti-Fingerprint-Beschichtung. Sie sind – da sie mit einer Kunststoffolie laminiert werden – auch günstiger in der Anschaffung. Auf den ersten Blick lassen sie sich nur für das geübte Auge von Echtlackfronten unterscheiden. Eine weitere Möglichkeit für mehr Glanz in der Küche sind – etwa als Rückwand – Glaspaneele.



Es ist angerichtet

OPTISCHE APPETITANREGER

Egal, ob schneller Snack oder das Fünf-Gänge-Menü. Liebevoll auf den Tisch gebracht schmeckt es noch mal so gut. Mit stilvollen Accessoires wird die gedeckte Tafel dabei sogar selbst zum Augenschmaus.

5 Elegante Servierhilfe In drei Größen erhältlich, transportiert Tablett „KN Tile“ Gläser, Tassen und Teller mühelos mit seiner stabilen Konstruktion aus eukalyptusfarbenen gebeiztem Eschenholz von A nach B. Oder bleibt als stilvolle Bühne einfach an seinem ihm vorbestimmten Platz (ca. 106 Euro, knindustries.it). **6 Feines Tuch** Auch wenn massive Tischplatten aus Holz oder Naturstein viel zu schön zum Verhüllen sind – mit luxuriösen Servietten und Sets behaupten sich edle Textilien ihren Platz auf der Tafel (z. B. 4er-Set Leinenservietten ca. 150 Euro, luiz.com).



1 Ewige Schönheit Genau das ist die Übersetzung für das japanische Wort „Kumi“. Die gleichnamige Geschirrkollektion macht mit schlicht zeitlosen Formen und ihrer reaktiven Glasur der Bedeutung alle Ehre (ab ca. 19 Euro, blomus.com). **2 Edles Gefäß** Aus mundgeblasenem Glas bringt Karaffe „Ripple“ Struktur auf den Tisch. Und bietet allen Tafelgästen mit ihrem großzügigen Volumen Eistee oder kühles Wasser stilvoll aus dem tropffreien Ausguss an (ca. 45 Euro, fermliving.com). **3 Golden Glamour** Mit seinem gehämmerten Schaft setzt „Sitello“ optisch glänzende Akzente. Dazu liegt die elegant schlanke Form jedes Besteckteils auch noch richtig gut in der Hand (30-teilig ca. 449 Euro, wmf.com). **4 Zeitloser Chic** Ihre simple konische Silhouette erinnert an antike Gefäße, während der schimmernde Messington aristokratisches Flair versprüht. So setzt Schale „Taper“ Obst oder Knabberereien dekorativ in Szene (ca. 200 Euro, audocph.com).



Trend-Report

UNSERE HIGHLIGHTS VON DEN KÜCHENMESSEN

Die Küche ist zum Lebensraum geworden! Und die Hersteller tragen der Entwicklung mit wohnlichen und innovativen Lösungen für noch mehr Komfort Rechnung. Welche Neuheiten unser Redaktionsteam dabei besonders begeistert haben, verraten wir hier.



1 Farbrausch Erlaubt ist, was gefällt. Ob Bonbonrosa oder dezentes Taupe – die Kücheninsel ist bereit, ein individuelles stilistisches Statement in der eigenen Lieblingsfarbe zu setzen. **2 Materialmix** Kühl oder warm? Beides. Stein- und Holzoptiken verschmelzen zusammen mit Lackoberflächen und Laminaten zu einer harmonischen Einheit. **3 Präzision im Detail** Technologie spielt nicht nur bei Geräten eine herausragende Rolle. Intuitive Beleuchtung sowie sanft schließende Fronten bezeugen meisterliche Handwerklichkeit. **4 Role-Model** Die Küche dient mit einheitlichen Fronten und gestalterischer Vielfalt als Vorbild für die Möblierung angrenzender Bereiche. **5 Echt praktisch** Smarte Funktionen wie die automatische Überkoch-Kontrolle (Miele) helfen, den Küchenalltag komfortabler und sicherer zu gestalten.



Fotos: Sa net optatia ist autem et officitur remos duntibus

Fotos: PR Text: Ute Laatz



Licht am laufenden Meter Das „Lucento Profilsystem“ (Naber) aus schwarz eloxiertem Aluminium ist universell einsetzbar in Küche, Wohnraum oder Bad. Denn es dient als Halterung für Haken, Ablagen und Regale. Und es bietet eine integrierte LED-Beleuchtung hinter der Blende, deren Lichtfarbe von warm- bis kaltweiß stufenlos regelbar ist.

Ganz ohne Schattenseiten

IMMER INS RECHTE LICHT GESETZT

Der Beleuchtung kommt in der Küche eine besondere Bedeutung zu. Bei der Zubereitung – wenn mit scharfen Messern und heißen Töpfen hantiert wird – ist die gute Sicht auf die Dinge oberste Pflicht. Und später, beim Essen, sorgen dann dimmbare Akzentleuchten für Wohlfühlatmosfera. Grund genug, sich dem schönen Schein hinzugeben ...



1 Strahlend schön Die Aufbauleuchte mit edel schwarzem Gehäuse (Naber) überzeugt durch ein modernes, rundes Design in leicht angewinkelter Zylinderform. Die Lichtfarbe lässt sich von einem warmweißen Ton zu einem neutralweißen Ton genauso wie die Helligkeit per Dimmfunktion stufenlos steuern, um immer für optimale Beleuchtung innerhalb der Küchenzeile zu sorgen. **2 Filterfunktion** Leicht getönte Glasfronten erzeugen nicht nur einen zeitgemäßen Industrial Style in luxuriöser Version, sie tönen auch das Licht der in den Rahmen integrierten LED-Röhren und erzeugen blendfrei warme Helligkeit. So werden Schrankinhalt und Umgebung gleichermaßen in eine warme Lichtstimmung getaucht. **3 Doppelt gut** Offene Regale werden zu wahren Schaukästen für besondere Utensilien, die man in der Küche gern in seiner Nähe weiß. Versteckte LED-Bänder beleuchten dabei nicht nur die Ausstellungsstücke, sondern spenden auch schattenfreie Helligkeit am Spülplatz. **4 Tragfähig** Lichtböden leuchten gleichmäßig über ihre gesamte Länge und Breite. Außerdem setzen sie Gegenstände, die auf ihnen stehen, dekorativ in Szene. **5 Effektiv** Taschentüren, die sich komplett im Korpus versenken lassen, sind der Geheimtipp für offen geplante und trotzdem temporär verschließbare Küchenzeilen. Ultimativ komfortabel wird die Inszenierung, wenn mit dem Öffnen das Innere der Nische in warmem Licht erstrahlt.

Richtig wegwerfen

MÜLLTRENNUNG LEICHT GEMACHT

Damit Kunststoffe, Papier und Biomüll ordnungsgemäß recycelt und für die Wiederverarbeitung aufbereitet werden können, muss im Haushalt vorgearbeitet werden. Kompakte Systeme helfen dabei, die Wertstoffe zu sortieren.

Man kann noch so sorgsam beim Einkaufen darauf achten, keine überflüssigen Verpackungen mit nach Hause zu bringen. Trotzdem häufen sich erstaunlich viel Kartonagen, Gläser, Plastikhüllen sowie Dosen und Tuben aus Metall an. Und weil es sich bei den Abfällen streng genommen nicht um Müll, sondern wiederverwertbare Rohstoffe handelt, sollten sie auch nicht im Restmüll landen. Dafür sind wir alle seit Langem sensibilisiert. Trotzdem möchte niemand seine Küche zum Hort für drei oder sogar mehr Tonnen machen, um die Abfälle sortiert zwischenzulagern. Davon abgesehen,

dass in den allermeisten Räumen dafür ohnehin kein Platz wäre. Hilfreich sind durchdachte kompakte Systeme, die, im Unterschrank der Spüle integriert, die Aufnahme von verschiedenen Müllarten sortiert aufnehmen. Und egal, ob sich das Schrankelement ausziehen oder mit Schwenktür öffnen lässt – für jede Möbelform gibt es die passende Lösung – auch zum Nachrüsten. Wer dazu auch Putz-utensilien oder womöglich die Technik samt Tank für eine smarte Armatur verstauen möchte, findet auch dafür die passende Inneneinrichtung für den Spülunterschrank.



Kurze Wege Der meiste Müll fällt bei den Vorbereitungen der Mahlzeiten an. Unterm Spülenschrank integriert, lassen sich Abfälle schnell und vorsortiert in den unterschiedlichen Behältern von „Botton Pro“ sammeln.



OOVALON 700 in der Farbe Cloud White mit CHOICE LUNEEO-S in Satin Platinum.

Gesamtkunstwerk

Mit dem Spülbecken OOVALON und der Armatur LUNEEO-S präsentiert BLANCO eine mutige und extravagante Wasser-Unit.

Ein starkes Statement für die Zukunft des Wasserplatzes in der Küche – so sieht das Unternehmen seine Neuerungen OOVALON und LUNEEO und zeigt damit zum 100-jährigen Firmenjubiläum erneut, dass Design und Innovationskraft eine Einheit bilden können. Gemeinsam setzen Armatur und Becken mit klarer Formsprache, hochwertigen Materialien und smarter Funktionalität neue Maßstäbe. Besonders in offenen Küchen entfaltet die Kombination ihre ganze Wirkung.

OOVALON MIT IKONISCH OVALER FORM

Das neue Becken überzeugt durch seine markanten ovalen Rundungen, einen King-Size-CapFlow-Auslauf und präzise Konturen. Gefertigt ist es aus dem innovativen Werkstoff VELGRANIT. Somit verbindet es eine seidige Haptik mit Robustheit und Pflegeleichtigkeit. Erhältlich in den Farben Mystic Black und Cloud White, fügt sich OOVALON harmonisch in moderne Küchen ein – flächenbündig oder im Unterbau.

ARMATUREN WIE DESIGNOBJEKTE

Die Formsprache der beiden BLANCO-Armaturen LUNEEO-S und CHOICE LUNEEO-S erinnert an eine grazile Leuchte und sorgt damit für eine optische Verbindung von Wohnraum und Küche. Mit dem textilartigen Schlauch, einem separaten Bedientknopf und zwei

Strahlarten vereinen sie Ästhetik mit Alltagstauglichkeit. In der Ausführung als BLANCO CHOICE LUNEEO-S wird die Armatur zum vollwertigen 6-in-1-Drink-System: stilles, medium oder sprudelndes Wasser sowie kochend heißes Wasser auf Knopfdruck – zusätzlich zu klassischem Leitungswasser.

blanco.at



Die einarmige LUNEEO-S in der Farbe satin platinum von BLANCO – die Armatur vereint Optik und Funktionalität gleichermaßen.



French Door Durst auf ein kühles Getränk? Diese Kühl-Gefrier-Kombination von Bosch hat einen integrierten Wasser- und Eisspender, der nonstop Nachschub an eisgekühltem Wasser und bis zu fünf Kilo Eiswürfeln oder Crushed Ice in 24 Stunden garantiert. On top punktet sie mit großem Innenraum des Kühlteils, der dank „Flex Interior“ je nach Bedarf individuell angepasst werden kann.

ECHT COOL!

DIE NEUEN KÜHL- UND GEFRIERGERÄTE



Smart Silence Das neue Siemens-„iQ300“-Einbaukühlgerät bringt smarte Technik mit: Per Touch-Display oder über die „Home Connect App“ lässt sich die Temperatur ganz lässig regeln – auch von unterwegs mit einem Fingertipp. Mit nur 30–35 dB Betrieb arbeitet das Gerät fast lautlos. Und falls die Tür offen bleibt, erinnert der Alarm daran.



XXL-Frischewunder

Miele springt auf ein neues Level: Mehr Breite, Höhe und Übersicht – rund 100 Liter im Kühl- und 22 Liter im Gefrierbereich bieten Platz für üppige Einkäufe. „DailyFresh“ und „Extra-Cool“ halten Gemüse & Co. länger knackig, während LED, „SoftClose“ und „Miele@home“ den Küchenalltag deutlich komfortabler gestalten.

Bei idealer Lagerung bleiben Lebensmittel länger frisch, Aromen können sich optimal entfalten und überhaupt schmecken viele Lieblings Speisen von Joghurt bis zum Feierabenddrink gekühlt am besten. Moderne Technik schafft dafür in unterschiedlichen Temperaturzonen die perfekten Bedingungen.



Sparmodell Hohe Energieeffizienz ist und bleibt das Markenzeichen von Liebherr. Beim Modell „CBNbsa20 575i“ wurden die Werte nochmals reduziert – auf EEK A-20 %. Eine weitere Besonderheit ist die „BioFresh“-Technologie der Kühl-Gefrier-Kombination in schwarzem Edelstahl: Dank idealer Luftfeuchtigkeit und Temperaturen nahe 0 °C bleiben Obst und Gemüse bis zu fünfmal länger frisch.

Optimale Lagerbedingungen mit höchster Energieeffizienz.



Intelligent gekühlt Ob beim Einräumen frischer Lebensmittel oder während Urlauben: Die intelligente AEG-Technologie „KI CoolAssist“ analysiert Nutzungsgewohnheiten, optimiert die Kühltemperatur und Funktionen und hilft so, bis zu 10 % Energie zu sparen – ganz ohne Aufwand. Darüber hinaus überzeugt das Gerät mit einer besonders geringen Geräusentwicklung von nur 27 dB.





Mit der ersten intelligenten Dampfschublade sorgt Siemens für noch mehr Lebensqualität.

Meilensteine für Lebensstil

Ganze 100 Jahre liegen zwischen Siemens' Erfindung des ersten elektrischen Backrohrs und der ersten intelligenten Dampfschublade 2026.

Konnten 1926 Familien erstmals ihre Mahlzeiten zubereiten, ohne Holz oder Kohle zu verwenden, so bereichert die neue intelligente Dampfschublade heute einen gesunden Lebensstil, der selbst in die kleinste Küche passt. Damit präsentiert Siemens Hausgeräte ein zukunftsweisendes Konzept für moderne Einbauküchen, das intelligente Technologie und Design kombiniert.

DAMPF IN NEUER DIMENSION

Die grifflose Schublade aus schwarzem Glas erweist sich als Problemlöser für alle, die gesund kochen möchten, ohne viel Platz zu haben. Hinter der nur 14 cm hohen Glasfront verbirgt sich ein voll ausgestatteter Dampfgarer mit 10 l Kapazität – das entspricht etwa 2,5 kg Kartoffeln. Die Dampfschublade kann nahtlos unter einem Siemens-Backofen, einer Mikrowelle oder einem Kaffeevollautomaten eingebaut werden, egal ob diese 60 oder 45 cm hoch sind. Auch als einzelne Einheit direkt unter der Arbeitsplatte lässt sich die Dampfschublade perfekt platzieren. Hier entfaltet sie ihr ganzes Potenzial als Platzwunder für kleine Küchen in Singlehaushalten oder Stadtwohnungen. Die Miniaturlösung überzeugt mit allen Vorteilen des Kochens mit heißem Dampf, der Vitamine und Mineralstoffe einschließt und gleichzeitig den natürlichen Geschmack und die leuchtenden Farben von Lebensmitteln bewahrt. Temperatur und Zeit können an dem in die Schubladenfront integrierten Farb-Touch-Display präzise eingestellt werden, zudem stehen 10 Automatikprogramme direkt am Gerät und

20 weitere über die Siemens Home Appliances App zur Verfügung.

100 JAHRE INNOVATIONEN

Als in den 1920er-Jahren der Strom in deutsche Haushalte einzog, erkannte Siemens die Chance, den Alltag sicherer und einfacher zu gestalten. Die Entwicklung, die mit dem ersten elektrischen Backrohr begann, setzte sich bereits 1935 mit den ersten Backöfen mit automatischer Temperaturregelung fort. Siemens feiert also mit dem „Volksherd“ nicht nur 100 Jahre Backöfen, sondern auch Erfindergeist, Offenheit und ein umfassendes Verständnis für die Bedürfnisse der Menschen, für die das Unternehmen seit der Gründung im Jahr 1847 steht. Eine Stärke, die bis heute besteht und in jedem neuen Produkt ihren Ausdruck findet.

siemens-home.bsh-group.com/at



Vor 100 Jahren kam mit dem „Volksherd“ eine Sensation auf den Markt.

Terrassierte Weingärten gibt es vielerorts im Kremstal. Ihre Böden prägen Löss und Konglomerat.



WEINE MIT HANDSCHRIFT

Im Jahr 2015 hat Philipp Bründlmayer das Weingut der Familie übernommen. Seither fokussiert er sich erfolgreich auf Grünen Veltliner und Riesling, die das Terroir des Kremstals prägen. Von Weingarten über Keller bis Verkauf ist es dem 35-jährigen Winzer wichtig, überall voll dabei zu sein – und qualitativ in der oberen Liga mitzuspielen.



Der Großvater von Philipp Bründlmayer führte im kleinen Ort Grunddorf im Kamptal eine gemischte Landwirtschaft. Als sein Vater diese übernahm, war klar: Aufgrund des Strukturwandels in den späten Achtzigern und Anfang der Neunziger standen die Chancen für eine erfolgreiche Fortführung des Betriebs schlecht. Aus diesem Grund tauschte Bründlmayer senior alle Flächen gegen Weingärten – und bekam das, was damals niemand wollte: kleine terrassierte Weingärten, größtenteils im Kremstal. Dieser vermeintliche Nachteil hat sich mittlerweile als Pluspunkt erwiesen: „30 Jahre später verfüge ich lagenmäßig über einen reichen Fundus und besitze viele Weingärten in beinahe jeder ‚Ersten Lage‘ in Gedersdorf und Rohrendorf“, freut sich Philipp Bründlmayer, der durch Zukäufe von ursprünglich 12 auf mittlerweile 25 Hektar Rebfläche und 100 verschiedene Weingärten expandieren konnte. Deren Böden prägen Löss und Konglomerat: Löss bietet ideale Bedingungen für „saftige Veltliner“, die für Philipp Bründlmayer „Kulturgut“, „Lebenselixier“ und „Stolz der Donau-region“ sind. Wo Löss auf sehr kalkhaltiges, karges Konglomerat trifft, entstehen seiner Meinung nach die „spannendsten Weine“.



Learning by doing: Das war und ist die Devise von Philipp Bründlmayer. 2015 übernahm er den väterlichen Betrieb und führt ihn mit viel Ehrgeiz und Fleiß.



EIGENE IMPULSE SETZEN

Insgesamt ist Grüner Veltliner Philipp Bründlmayers Paradesorte. Seine „zweite große Liebe“ gilt dem Riesling, den er aufgrund seiner Trockenresistenz zukünftig für ein „großes Thema“ hält. Außerdem spielt er im Keller sehr gern mit Burgundersorten wie Chardonnay, Weißburgunder und dem Klassiker Neuburger. Doch egal welcher „knochentrockene“ Weißwein – alle Trauben werden von Hand gelesen, dann im Stahltank ausgebaut oder im Fall komplexer Lagenweine oder kräftiger Reserven im Holzfass gereift, um „mehr Charakter und die eigene Handschrift hervorzuheben“. Sein Know-how als Winzer hat sich der heute 35-jährige Philipp Bründlmayer nach der Matura und neben dem Studium durch Mithilfe im väterlichen Betrieb erarbeitet. Seit der Übernahme 2015 kann er eigene Impulse setzen, das heißt, neuen Ansätzen in Sachen Qualität, Stil, Philosophie und Herkunftsgedanken folgen und Veränderungen bei der Vinifikation und Weingartenarbeit vornehmen. Seit dem Jahrgang 2021 ist sein Weingut deshalb „Nachhaltig Austria“-zertifiziert. Nächstes Ziel ist organisch-biologische Bewirtschaftung, die Philipp Bründlmayer für 2028 anstrebt.



1 Zur besonderen Handschrift von Philipp Bründlmayer gehören auch der Markenauftritt und neue Etiketten, die alle Flaschen zieren. **2** Dem jungen Winzer ist es wichtig, im gesamten Produktionsprozess selbst mitzuwirken – angefangen beim Weinberg über die Vinifikation im Keller bis hin zum Verkauf.

ÜBERALL VOLL DABEI SEIN

On top möchte Philipp Bründlmayer noch fünf weitere Hektar erwerben: Diese Größe bietet für ihn die Möglichkeit, weingartenmäßig „aus dem Vollen zu schöpfen“ und in Bezug auf Jahrgangsschwankungen und Klimaveränderung flexibel, aber „auch noch überall voll dabei zu sein“ – im Weingarten, Keller und Verkauf. Lohn für seinen Ehrgeiz, seinen Fleiß und seine Handschrift, zu der auch neue Etiketten und ein angepasster Markenauftritt gehören, sind Spitzenqualitäten, Superbewertungen in Weinmagazinen, ein wachsendes Netzwerk und zunehmende Aufmerksamkeit – Letztere als „Fluch und Segen zugleich“, auch aufgrund der Gleichheit seines Nachnamens mit Willi Bründlmayer; ihn lobt Philipp Bründlmayer als „Pionier in Sachen Qualität und Herkunftsvermarktung“. Verwandtschaftsverhältnis gebe es zwar keines. Gleichwohl versuche er selbst, „qualitativ in der oberen Liga mitzuspielen und dem Namen gerecht zu werden“. Sein Herz schlägt dabei für Tropfen, die ungeschminkte Botschafter des Kremstals sind und den Charakter dieses Terroirs in sich tragen – Schluck für Schluck.

>> Antoinette Schmelter-Kaiser



Typisch Kremstal: Philipp Bründlmayers Weißweine sind „knochentrocken“ mit maximal zwei bis drei Gramm Restzucker.



WEIN & CO

www.weinco.at

Gratisversand in Österreich
und Deutschland ab 69 Euro.

**WEIN
& CO**

Miele

Der Tag, an dem Sie Lachs
braten und Ihr Zuhause **nicht**
nach Lachs **riecht**.

Einmal Miele, **immer Miele**.



Die Miele Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug



Die Miele Dampfbacköfen verfügen über vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.

Selbstreinigend

Dank HydroClean verfügen Miele Dampfbacköfen neben vielen weiteren Features jetzt auch über eine automatische Reinigung.

Viele schätzen die Kombination aus Backofen und Dampfgarer. Bei Miele hat man die Wahl zwischen 45 oder 60 cm Höhe, Tank, Frisch- und Abwasseranschluss sowie verschiedenen Designlinien, Farben und Bedienkonzepten. Und ab sofort gibt es die Geräte auch mit der äußerst komfortablen Selbstreinigungsfunktion HydroClean.

DIE STÄRKEN DER DAMPFBACKÖFEN

Miele Dampfbacköfen kombinieren einen erstklassig ausgestatteten Backofen mit einem leistungsstarken Dampfgarer. Entsprechend vielfältig sind die Anwendungsmöglichkeiten: vom schonenden Auftauen über Sous-vide-Garen bis hin zur Zubereitung von Joghurt oder dem Entsaften von Früchten. Für exzellente

Ergebnisse sorgt zum Beispiel die Funktion Combigaren, die konventionelle Beheizungsarten mit zusätzlicher Feuchte verbindet. Betriebsart, Temperatur, Zeit und Feuchte im Garraum kann man individuell einstellen oder auf eines von mehr als 200 Automatikprogrammen zurückgreifen. Schnelle Aufheiz- und Garzeiten sowie eine gleichmäßige Dampfverteilung machen die Geräte ebenso attraktiv wie die Funktion Mix & Match mit bis zu drei Zutaten in einem Garvorgang.

HYDROCLEAN FÜR EINFACHE REINIGUNG

Mit der neuen Selbstreinigungsfunktion HydroClean gehört das lästige manuelle Reinigen der Vergangenheit an. Selbst eingebrannte Speisereste werden mühelos und vollständig entfernt. So behält der Garraum seine gepflegte, neuwertige Optik. Nach der Entnahme sämtlichen Zubehörs wird ein von Miele speziell entwickelter Flüssigreiniger in das Sieb am Geräteboden eingefüllt. Dieser vermischt sich automatisch mit frischem Wasser, wird zur Decke des Garraums gepumpt und von dort über ein Flügelrad gleichmäßig versprüht. Diesen Vorgang wiederholt das Gerät mehrfach, ehe es das Schaumgemisch abspült und abpumpt. Sollten danach noch Verschmutzungsreste vorhanden sein, lassen sich diese mühelos auswischen. Als letzter Schritt startet eine kurze Trocknungsphase. Die Empfehlung lautet, alle drei Monate mit HydroClean zu reinigen, bei besonders intensiver Nutzung auch öfter.



Kinderleichte Reinigung dank des Programms HydroClean.

miele.at



Auf Augenhöhe Die höher positionierte Waschmaschine schont den Rücken, der luftige Bereich gegenüber bietet Platz zum Aufhängen. Eine offene Gestaltung erleichtert klare Abläufe, schafft Ordnung und hält vieles sofort griffbereit. So wird der Küchenalltag spürbar erleichtert und der Raum wirkt großzügig.

Kalte (Wasch-) Küche war gestern

HAUSWIRTSCHAFT AUF HOHEM NIVEAU

Ob im Untergeschoss oder – weil viele Neubauten heute oft ganz ohne Unterkellerung gebaut werden – auf Wohnebene: Waschmaschine, Trockner und Vorratshaltung erhalten ein einladendes Ambiente, in dem die tägliche Hausarbeit von der Pflicht zur Kür wird. Denn ergonomisch geplant und mit durchdachtem Ordnungssystem ausgestattet wird die große Wäsche fast schon zum Vergnügen ...

Hauswirtschaft mit all ihren Facetten clever gedacht und geplant: Offene Schränke, begehbare Stauraumwunder oder ausziehbare Extraflächen erleichtern das Wäsche- und Vorratsmanagement enorm. Wer die Waschmaschine nicht auf dem Boden positioniert, gewinnt zusätzliche Fläche, während Handtücher, Kleidung und Utensilien viel griffbereiter sind. Die ausziehbare Schublade, die wie von Geisterhand zu einer großzügigen Arbeitsfläche wird, bietet flexibel Platz für Wäsche oder kurzzeitig genutzte Küchenhelfer, ohne die normale Arbeitsfläche zu blockieren.

PERFEKTE PLANUNG FÜR JEDEN RAUM

Modulare Stauraumkonzepte, offene Regale und clever platzierte Hängezonen sorgen dafür, dass jeder Handgriff sitzt. Auch in kleineren Küchen oder offenen Wohnküchen wird so jeder Quadratzentimeter optimal genutzt, ohne dass es eng oder unübersichtlich wirkt. Ihre MHK Küchenspezialisten planen passgenau für jede Raumsituation, kombinieren Ergonomie, Stauraum und Design, sodass Hauswirtschaft nicht nur praktisch, sondern richtig angenehm wird.

1 Mit einem Handgriff sind Staubsauger und Besen sofort greifbar – so lassen sich Krümel und kleine Missgeschicke im Nu beseitigen. **2** Bei offenen Regalen hat man alles gleich im Blick – egal ob Geschirr, Vorräte oder Kochbücher. Eine integrierte Beleuchtung macht das Suchen noch leichter. **3** Arbeitsfläche zu klein? Dann hilft die geniale ausziehbare Extrafläche. Zum Beispiel beim Wäsche zusammenlegen. Auch zum Bügeln, als temporäre Work-Station für das Laptop, Vorbereiten von Backzutaten oder etwa als Packstation für Geschenke zücken Sie so ein hauswirtschaftliches Ass aus dem Ärmel.





1 Begehrter Schrank: Alles griffbereit rundum – links, rechts und vorne. Selten genutzte Utensilien lassen sich so deutlich schneller finden. Die Vorräte sind perfekt organisiert und auf äußerst kurzem Dienstweg bequem zu erreichen.

2 Sinnvoller Luxus: Eine Backup-Küche verhilft gerade bei offenen Küchenplanungen zu mehr Ordnung. Umfangreiche Vorbereitungen passieren hier quasi unsichtbar im Hinterzimmer.

3 Ansehnlich verstaut: Mit farbigen Fronten wirken Schränke gleich freundlicher. Hier gibt zartes Lila kombiniert mit Holz den Ton an – eine Möglichkeit von vielen.



Offen für individuellen Stil: mit Flex Design von NEFF ganz einfach.

Stilvoll flexibel anpassen

Flex Design heißt die Strategie von NEFF für einen einheitlichen und jederzeit neu zu kreierenden Look in der Küche.

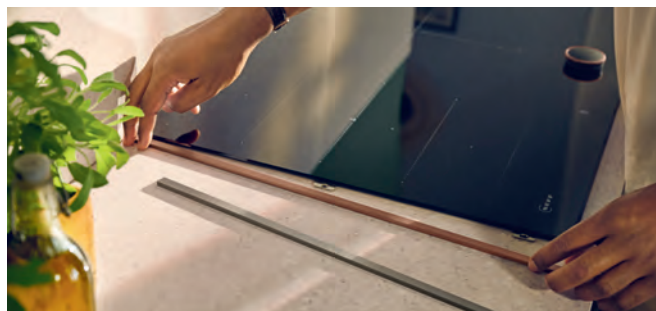
Mit individuellen Details die eigene Einrichtung unverwechselbar machen – das ist das Konzept von Flex Design. Es bietet die Möglichkeit, Backöfen, Kochfelder, Dunstabzugshauben und Kaffeevollautomaten individuell zu gestalten: die Seitenleisten, die Griffe und die Drehknöpfe (Twist Pad Flex®).

DIE VIER FARBEN VON FLEX DESIGN
Brushed Bronze, Anthracite Grey, Metallic Silver und Deep Black stehen bei NEFF zur Verfügung, wenn es mit Flex Design darum geht, den Look der Küche noch stärker und jederzeit neu ganz nach den eigenen Wünschen zu beeinflussen. Die große Stärke von Flex Design ist die mühelose Austauschbarkeit der Seitenleisten und Griffe. Wer seiner Küche ein neues Aussehen geben möchte, wechselt ganz einfach die Farbe, ohne das gesamte Gerät zu ersetzen. Am Backofen lassen sich die Seitenleisten entfernen und gegen neue austauschen. Der Griff muss lediglich abgeschraubt und durch einen neuen ersetzt werden. Am Kochfeld können die Seitenleisten problemlos durch leichtes Klicken abgenommen und nahtlos durch neue ersetzt werden, wodurch ein harmonischer Übergang zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte entsteht. An der Dunstabzugshaube braucht man für einen Tausch der Seitenleisten lediglich die Haube zu öffnen – ein unkomplizierter Vorgang mit beeindruckenden Ergebnissen.

ZWEI GERÄTE ALS EINHEIT

Auch NEFF Seamless Combination® ist nun in den vier Flex-Design-Farben erhältlich, sodass Geräte ganz nach individuellen Wünschen nahtlos übereinander eingebaut werden können – eine harmonische Kombination wie aus einem Guss. Flex Design macht es einfach, die Designelemente in der neuen Wunschfarbe jederzeit wieder zu tauschen. Die nahtlosen Kombinationsleisten sind in verschiedenen Längen erhältlich und ermöglichen es beispielsweise, Slide & Hide®- und Kompaktgeräte N90 und N70 miteinander zu kombinieren – für ein elegantes und stilvolles Ergebnis im Look eines einzigen Gerätes.

neff-home.com/at



Vier Farben für einen Raum voller Möglichkeiten.



Das bisschen Haushalt ...

SMARTE BACKÖFEN, KÜHLSCHRÄNKE UND KOCHFELDER

... macht sich zwar immer noch nicht von allein. Aber komfortabler wird die Küchenarbeit definitiv mit innovativen Geräten, die quasi mitdenken. Vergessene Zutaten, angebrannte Pfannengerichte oder halbgares Backgut gehören dank KI der Vergangenheit an. Schlaue Technik hilft eben gern, wo sie kann



AEG

ELEGANTES DESIGN. ÜBERRAGENDER SCHUTZ VOR KRATZERN

AEG INDUKTIONSKOCHFELDER MIT SAPHIRMATT®-OBERFLÄCHE



Bis zu 4 mal kratzresistenter als eine Standard-Kochfläche*

Schlicht und elegant
in mattschwarz

TESTSIEGER
ETM TESTMAGAZIN

AEG
SaphirMatt

SEHR GUT 97,1 %

Vergleichstest
3 Induktionskochfeld-
Oberflächen 04/2024
3 x sehr gut
www.etm-testmagazin.de

Für mehr Leidenschaft beim Kochen und weniger Kratzer:
AEG Induktionskochfelder mit eleganter SaphirMatt®-Oberfläche
und Anti-Fingerprint-Effekt.*

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

AEG.AT/SAPHIRMATT

 **Kitchen
Innovation
Award 2024**

BEST OF THE BEST
Kategorie: Elektrogroßgeräte

VOM VERBRAUCHER GEWÄHLT

- ✓ Funktionalität
- ✓ Bedienkomfort
- ✓ Innovation
- ✓ Produktnutzen
- ✓ Design

kitcheninnovationaward.de

*Basierend auf externen Tests, verglichen mit AEG Standard-Glaskeramikkochfeldern ohne besondere Behandlung oder Beschichtung.

AEG 8000 BridgeXT
Induktionskochfelder mit SaphirMatt®



Black Beauty Die neue, exklusive Oberfläche von AEG ist nicht nur ein optisches Highlight für die Kochstelle, sondern überzeugt auch funktional: „SaphirMatt“ ist bis zu viermal kratzresistenter als herkömmliche Keramik Kochfelder. Fingerabdrücke oder Kratzer hinterlassen ebenfalls keine Spuren. Selbst im lebhaften Küchenalltag bewahrt die edle Oberfläche ihre makellose Schönheit – ein kraftvolles Sinnbild für Beständigkeit und zeitlosen Stil, an dem man sich buchstäblich nicht sattsehen kann.

FREIE KOCH- FELDWAHL

TÖPFEN UND PFANNEN SIND (FAST) KEINE GRENZEN GESETZT

Intuitiv und effizient erkennen die modernen Induktionsflächen, wo gerade Energie benötigt wird. Angepasst an Kochgeschirr und Gargut, sorgt innovative Technik für ein optimales Maß an Wärmezufuhr, Dunstabzug und sogar die perfekte Zubereitungsdauer.



Design & Funktionalität „Visio Plus 99 Okta“ (hkt) fügt sich elegant in jede Küchenlandschaft ein. Außerdem spart der senkrecht montierte Kochfeldabzug Platz, sodass eine zusätzliche Schublade unter dem Kochfeld nutzbar bleibt. Zum durchdachten Konzept gehören auch eine elektrisch betriebene Klappe aus schwarz eloxiertem Aluminium und besonders effektive Filter für Fett und Gerüche oder ein regenerierbares Keramikfilterset.

Moderne Induktionsflächen sind verdammt schlaue Helfer. Sie erkennen die Topfgrößen, erhitzen effizient und steuern die Temperaturen von allein.



Twist & Flex Die 80-cm-Kochfelder von Neff verbinden XL-Flexzonen mit digitalem „Twist Touch“: Töpfe und Pfannen können beliebig verschoben werden, das Kochfeld passt Hitze und Fläche automatisch an. Austauschbare Seitenleisten erlauben Design-Updates, die Oberfläche bleibt resistent gegen Kratzer und Fingerspuren. Integrierter Dunstabzug sorgt für klare Sicht – perfekt für kreative Küchenmomente, ob solo oder gesellig.



Technik, die mitdenkt Mit „M Sense“ und den Induktionskochfeldern „KM 8000“ bringt Miele Köpfcchen in die Küche: Töpfe und Pfannen kommunizieren direkt mit dem Kochfeld, messen Temperaturen und regeln die Hitze automatisch – nichts brennt an, nichts kocht über. Das mehrfach patentierte System spart bis zu 30 Prozent Energie und macht Schluss mit Nachregeln. Miele sorgt somit für mehr Präzision und weniger Stress beim Kochen.

Mattes Meisterwerk Das Siemens „iQ700 inductionAir Plus“-Gaskochfeld fusioniert elegante Matt-Optik mit hochintelligenter „XL flexZonen“-Technologie. Hier wird deutlich mehr Fläche für große Töpfe geboten. Der Bratsensor „Pro“ garantiert punktgenaue Temperaturen von 70 bis 220 °C, unterstützt durch App- und Sprachsteuerung. Pflegeleicht, minimalistisch und leistungsstark – für kreative Kochmomente in modernen Küchen.



GAGGENAU

FOR THOSE WHO KNOW



Framing Perfect Symmetry.
Introducing the Gaggenau Expressive series.
The difference is Gaggenau

Big, bigger, Bosch Herrscht auf dem Herd Hochbetrieb, zeigen die neuen Kochfelder mit „XL Flex“ Zonen ihr wahres Format: 25 Prozent mehr Platz für Pfannen und Co. Diese Zonen erkennen automatisch Größe und Position, regeln die Hitze punktgenau. Die Carbon Black-Oberfläche im Matt-Look sieht faszinierend aus, und PerfectFry Plus sorgt für Genuss auf den Punkt – ganz ohne Hektik.



App-Steuerung, Sensoren-Technik und Flex-Zonen sorgen dafür, dass beim Kochen nur die Begeisterung überkocht.

Unsichtbare Innovation Mit der voll integrierten Induktion von Gaggenau ist das Kochfeld nahezu unsichtbar als Teil der Arbeitsplatte eingebaut. Das Foto unten illustriert, was genau sich an Technik unter ihr verbirgt. Gesteuert wird das Kochfeld über den typischen Gaggenau-Bedienknebel. Die durchgehend ebene Arbeitsfläche (l.) ist in über 60 Ausführungen erhältlich und fügt sich zurückhaltend-elegant in jeden Wohnbereich ein.





Die matten Oberflächen von Backofen und Kochfeld harmonisieren mit modernem Küchendesign.

Matte Eleganz

Die Premium-Backöfen von Bosch sind jetzt – genau wie die Kochfelder – mit mattem Finish erhältlich und verfügen neben neuem Design über ein Feature-Update.

Die mattschwarze Oberfläche der Serie 8 begeistert mit einem dezent-elegantem Look, der moderne Küchen perfekt ergänzt. Zudem wird auch abwechslungsreiche Ernährung mit den neuen Backöfen noch einfacher: Bis zu 100 Gerichte erfasst die Gerichtererkennung und schlägt die optimale Zubereitungsart dafür vor. Und auch die matten Kochfeldoberflächen überzeugen.

MATTE ÄSTHETIK MIT GLÄNZENDER TECHNIK
Die matte Oberfläche der Backöfen steht im Kontrast zur glänzenden Benutzeroberfläche. So wird das große TFT Touch-Display mit dem eingravierten digitalen Bedienring optisch hervorgehoben und gibt klare Hinweise zur Navigation durch die Ofeneinstellungen. Mithilfe von künstlicher Intelligenz und der integrierten Kamera analysiert der Backofen das Gargut und schlägt die optimale Zubereitungsmethode vor. Dabei werden nicht nur das passende Programm und die ideale Temperatur automatisch gewählt, sondern auch Zusatzfunktionen wie Dampfstoß oder Grill individuell eingestellt. Besonders praktisch: Bei vielen Gerichten, etwa Pizza oder Brötchen, kann der gewünschte Bräunungsgrad nach persönlichen Vorlieben angepasst werden. Und dank Air Fry gelingen Speisen, die sonst viel Fett in der Zubereitung benötigen, auch ohne viele Extrakalorien knusprig und aromatisch. Über die Bosch Home Connect App stehen viele weitere praktische Funktionen zur Verfügung, etwa der Live-Blick in den Ofen und Push-Nachrichten, sobald der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

WENIGER KRATZER, BESSERE OPTIK

Die matte Kochfeldoberfläche zeigt bis zu fünfmal weniger Kratzer als herkömmliche Standard-Glaskeramikkochfelder. Auch Fingerabdrücke und Wischspuren sind dank Anti-Fingerprint-Effekt deutlich weniger sichtbar. Das erleichtert die Reinigung und erhält dauerhaft das hochwertige Erscheinungsbild. Das edle Matt Black Finish sorgt für ein ruhiges, gleichmäßiges Erscheinungsbild und reduziert störende Lichtreflexionen. Das mattschwarze Kochfeld fügt sich harmonisch in moderne Materialien wie Holz, Stein oder Beton ein und bringt zugleich technische Funktionalität auf höchstem Niveau. Das Kochfeld ist in zwei Varianten erhältlich: flächenbündig oder mit Lisenen-Design-Rahmen.

bosch-home.com/at



In zwei Einbauvarianten sind die matten Kochfelder von Bosch erhältlich.

PRIMA KÜCHENKLIMA

LEISTUNGSSTARKE DUNSTABZÜGE SORGEN FÜR SAUBERE LUFT

Egal, ob der im Kochfeld integrierte Muldenlüfter oder die über dem Geschehen schwebende Abzugshaube – die neueste Generation der Geräte eint ihre effektive und der Kochsituation angepasste Leistungstärke. Dass sie dabei auch noch flüsterleise agieren, kommt der entspannten Atmosphäre rund um die Kochstelle entgegen ...





1 Mattschwarze KI-Magie AEG-Dunstabzüge in der neuen Farbe „Saphir Matt“ saugen direkt am Herd, KI-gesteuerte Sensoren passen die Leistung automatisch an. Die strukturierte Optik setzt ein stylisches i-Tüpfelchen auf die Induktionsfelder. **2 Flüsterleise & kraftvoll** Integrierte Designhauben von Bosch arbeiten mit bis zu 900 m³/h Lüfterleistung – und das bei nur 57 dB. Dank „Eco Silence Drive“ sorgen sie für frische Luft, ohne Gespräche zu stören. Das platzsparende Design ermöglicht Stauraum für bis zu 20 kg – Leistung trifft auf Leichtigkeit. **3 Präzise Absaugung** Die „iQ700“-Designhauben von Siemens denken mit: Dank „climateControl“-Funktion und Luftgütesensor regeln sie die Lüfterleistung automatisch mit dem richtigen Timing – leise und energieeffizient. Mattschwarzes Design, smarte Steuerung und 900 m³/h Power setzen ein Statement im Oberschrank. **4 Intelligent integriert** Die Downdraft-Haube von Miele saugt Kochdünste direkt dort ab, wo sie entstehen – ganz elegant hinter dem Kochfeld. Über „Con@ctivity“ steuert sie sich automatisch und sorgt für frische Luft und freie Sicht in modernen, offenen Küchen.



1 Ausgezeichnet & anthrazit Die schwebende Optik von Franks „Mythos Masterpiece Suspended“ setzt Style-Maßstäbe: Filigran an Seilen aufgehängt, scheint die Haube zu schweben – ein mehrfach preisgekröntes Designstatement. Das gold-, kupfer- oder anthrazitfarbene Band und die dimmbare LED-Beleuchtung betonen den Sinn für feinste Details. **2 Rahmenlose Eleganz** Das Flex-Induktionskochfeld der „Serie 400“ von Gaggenau hat ein integriertes Belüftungssystem. So werden flexible, leistungsstarke Kochzonen – glänzend oder neuerdings auch mattschwarz und entweder 80 oder 90 cm breit – mit einem effektiven, geräuscharmen Dunstabzug kombiniert. **3 Unsichtbare Power** Egal, wo die Töpfe stehen, die „Guided Air“-Technologie von Neff zieht Dampf und Gerüche von überall ab. Mit ihrem schlanken Design verschwindet die Technik elegant aus dem Blickfeld. Die intuitive Touch-Steuerung regelt Lüftung und Licht direkt am Kochfeld. Einfach tippen oder wischen, fertig.



alpinova.at



STRASSER
RE-STONING
SYSTEM

alpinova

DIE NACHHALTIGE WELTNEUHEIT
FÜR ARBEITSPLATTEN UND
KÜCHENINSELN



LEISTBARE EXZELLENZ MIT NACHHALTIGER ELEGANZ

Mit dem weltweit ersten Re-Stoning Material für Arbeitsflächen und Küchenfronten (besteht zu 90% aus zerkleinertem Naturstein und/oder Feldspat) wird Ihre Küche zum stylischen Statement – sanft zur Natur, fair zum Preis.

Alpinova Kücheninseln sind bereits ab 12.000 Euro* erhältlich.

Alpinova exklusiv by STRASSER.

 **strasser**

* UVP, ausgenommen E-Geräte, Armatur und Spüle



Ein Topf, viele Gerichte! Seit der Antike ist der Römertopf aus den Küchen dieser Welt nicht mehr wegzudenken. Kein Wunder, schmoren in dem tönernen Gefäß doch Fleisch, Fisch und Gemüse buchstäblich im eigenen Saft. Fettarm und aromatisch werden alle Zutaten butterweich gegart. Unabdingbar ist das Wässern des Topfs – die offenporig unglasierte Keramik nimmt auf diesem Wege Feuchtigkeit auf, die sie dann im beheizten Ofen langsam und stetig wieder abgibt. Für extragroße Tafelrunden gibt es den dekorativen Jubiläumsträger für bis zu acht Personen (ca. 70 Euro, roemertopf.de).



So gelingt's!

Es gibt Gerichte, deren stillechte Zubereitung erfordert neben speziellen Zutaten auch ein besonderes Gefäß. Und wenn Wok, Tajine & Co. schon einmal auf dem Kochfeld stehen, kommen weitere Rezeptideen wie von allein ...

Aromafülle Ein Klassiker des marokkanischen Kochens bewährt sich auch in der heimischen Küche. Die Tajine wird traditionell auf glühende Kohlen gesetzt und dank ihres spitz kegelförmigen Deckels brennt im Inneren nichts an, sondern wird durch heruntertropfendes Kondenswasser laufend durchfeuchtet. Das Prinzip funktioniert mit einem Unterteil aus Gusseisen auch auf allen modernen Kochfeldern. Auf kleiner Flamme erhitzt, garen Eintopfgerichte langsam und schonend. Beim Öffnen des Steinzeugdeckels lockt der Duft des Orients zu Tisch (ca. 350 Euro, lecreuset.de).



Gruß aus Fernost Nicht nur, wer noch keinen Dampfgeräts als Zusatzmodul zum Backofen sein Eigen nennt, wird die simple Funktionalität eines Bambusdämpfers sehr zu schätzen wissen. Einfach auf einen passenden Topf mit kochendem Wasser gesetzt, lässt sich in den verschiedenen Etagen des traditionellen Korbs empfindliches Gargut wie Gemüse, Teigtaschen, Fisch und Meeresfrüchte separat und schonend zubereiten. Und das Beste: Formsön und originell wandern die Köstlichkeiten darin vom Herd direkt auf den Tisch (ca. 40 Euro, Typhoon über z. B. culinarius.de).



Aus dem Vollen geschöpft Für alle Herdarten von Gas bis Induktion geeignet, bringt der Wok „Affinity“ alle Zutaten gleichmäßig auf Temperatur – und hält sie dank Edelstahlkorpus mit mehrschichtigem Aluminiumkern auch konstant. Klassisch gewölbt, werden Zutaten darin mit wenig Ölzugabe schonend gebraten, gegrillt, frittiert oder geschmort. Nach der Zubereitung eignet sich der formschöne Topf als Serviergeschirr und sorgt schon optisch für die typisch asiatische Note (ca. 285 Euro, De Buyer, z. B. über knifeleader.eu).

Großartig, selbst im kleinsten Detail



- Mood Light
- Hydro Breeze
- Water & Ice Centre
- Glass & Steel Interior
- Vario Temp Zone
- No Frost
- Flex Door System
- Soft System
- Bio Fresh Professional
- Smart Device

MBsddi 9558 ◊ Prime-Serie

Wie wir unsere neuen French-Door-Geräte beschreiben würden? Großartig, im wahrsten Sinne des Wortes. Denn größtmöglicher Stauraum für Frische verbunden mit Qualität bis ins kleinste Detail lassen bei Kundinnen und Kunden, die einen ganz besonderen Kühlschrank suchen, keine Wünsche offen.

Jetzt mehr erfahren: home.liebherr.com/frenchdoor

LIEBHERR



**Schöner steuern mit
AEG-Touchscreen**

Backgenie Der „AEG 7000 MealAssist“ bringt authentische Pizzakunst in die Küche. Mit dem Gusseisenblech erreicht der zertifizierte „PizzaExpert“-Modus sagenhafte 340 °C und zaubert innerhalb von zweieinhalb Minuten knusprig-luftige Prachtexemplare wie aus einem Steinofen. Unterstützt von „CamCook“, mit dem Gerichte erkannt und deren Zubereitung KI-gesteuert kontrolliert wird. Dank der Vernetzung über die AEG App wird der Backprozess zum Erlebnis – von der Teigruhe bis zum knusprigen Finish. Das TFT-Touchdisplay führt intuitiv durch den Backprozess und garantiert präzise Ergebnisse.

FRISCH AUS DEM OFENROHR

**DIE NEUEN KOMBIGERÄTE UND ÖFEN MIT SPEZIALFUNKTIONEN KRIEGEN
BUCHSTÄBLICH WAS GEBACKEN!**

**Ober- und Unterhitze oder Umluft – die Auswahlmöglichkeiten für die
Zubereitung haben sich erweitert. Mit Dampf, unter Vakuum oder fettfrei in nichts
als heißer Luft frittiert, liefert smarte Technik beste Garergebnisse beim Backen,
Grillen und Dünsten. Gesund und ohne Aromaverlust.**



Perfektion mit KI Matte Coolness trifft auf technische Intelligenz: Die Premium-Backöfen der „Serie 8“ von Bosch faszinieren mit samtmatter Oberfläche, die moderne Küchen in elegante Ruhe taucht. Das TFT-Touchdisplay mit dem markanten Bedienring leuchtet dazu wie ein digitaler Kompass durch die kulinarische Galaxie. Innen hat KI das Kommando: Die smarte Gerichtererkennung scannt das Gargut, erkennt bis zu 100 Rezepte und legt von allein Temperatur, Dampfstoß und Grillleistung fest. Die Ergebnisse? Stets grandios.

Miele macht's möglich: das Maximum an Dampfgenuss auf Minimaß.

Volldampf auf kleinstem Raum



Nur Backen war gestern – moderne Öfen avancieren zu intelligenten Hightechzentralen in der Küche, die kulinarische Spektakel inszenieren. Ob mit Dampf gegartes Gemüse, perfekt gebräunte Pizza oder saftiger Braten: Heute übernehmen Backöfen nicht nur die Temperatursteuerung, sondern denken mit, lernen von den Vorlieben ihrer Nutzer und liefern herausragende Ergebnisse, zu denen früher nur Profis gelangten. Clevere Dampffunktionen verwandeln Wasser in garenden Nebel und bewahren so Vitamine, Textur und Geschmack selbst von empfindlichen Lebensmitteln. Kombiniert mit Heißluft, Grill oder Mikrowelle, eröffnen sie eine ganze Bandbreite an Möglichkeiten – schnell, schonend und energieeffizient. >>



Weltneuheit Miele hebt das Dampfgaren auf ein neues Level – mit der weltweit allerersten Dampfgarschublade, die lediglich 14 cm misst. Die „DualSteam“-Technologie entfacht Dampf in Sekundenschnelle und verteilt ihn gleichmäßig für top Ergebnisse. Über 100 Automatikprogramme und cleveres Menügaren koordinieren die Zubereitung auf höchstem Niveau.

Das brillante TFT-Touchdisplay bleibt dank Anti-Fingerprint-Beschichtung stets makellos.



Faszinierend reduziert Siemens inszeniert „studioline“-Backöfen als Design-Statement. Die samtige Oberfläche zieht Blicke magisch an. Hinter der puristischen Fassade steckt Hightech pur: Sensoren und Kamera überwachen jedes Gericht. Über die „Home Connect“-App zeigt der Ofen Livebilder und hört aufs Wort, sogar vom Sofa aus.



Gourmet-Upgrade: Eine kompakte Dampfschublade verwandelt selbst kleine Küchen in große Genusszonen.

Clever kombiniert auf kleinstem Raum



Vielseitig Mit der Neff-Dampfschublade zieht Flexibilität in die Küche ein. Sie vereint gesundes Dampfgaren mit kompaktem Design und passt perfekt in jede 60-Zentimeter-Nische. Ideal, wenn Platz kostbar ist. Das Multitalent im Miniformat sorgt für mehr Aroma und Komfort auf kleinstem Raum. So kann Teig optimal zum Gehen gebracht, Babyfläschchen hygienisch ausgekocht und Gefrorenes sanft aufgekocht werden – mit der Kraft des Dampfes.





Designobjekt Die Serie „Expressive“ von Gaggenau folgt mit markanten, skulpturalen Formen Bauhaus-Gestaltungsgrundsätzen und moderner Architektur. Mit dem Bedienring aus Edelstahl werden der Hochleistungsflächengrill im Boden, der Vollflächengrill, der Kerntemperaturfühler mit drei Messpunkten und moderne Automatikprogramme angesteuert. Außer einem Backofen gibt es auch Dampfbackofen und Vakuumierschulade.

Touchscreens und digitale Bedienringe machen die Steuerung intuitiv und flüssig. Einige Geräte verfügen über extragroße TFT-Displays, die nicht nur Programme anzeigen, sondern Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Rezepte und Hinweise zur optimalen Garzeit liefern. Smarthome-Konnektivität erlaubt es, den Backofen aus der Ferne zu starten, Garzustände zu prüfen oder den nächsten Schritt per App oder Sprachsteuerung zu bestätigen. Kameras im Innenraum schaffen einen Liveblick auf das Gargut, sodass niemand das Sofa verlassen muss, um nachzuschauen. State-of-the-Art-Backöfen kombinieren Design, Technik und Funktionalität. Sie erleichtern nicht nur den Alltag, sondern inspirieren zu neuen Rezepten und machen die Küche zur Bühne für kreative Ideen. Wer auf einen modernen Backofen setzt, gewinnt damit ein Allroundtalent, das jede Mahlzeit in ein kleines Meisterwerk verwandelt.

Auf das Wesentliche reduziert Gewollt zurückhaltend ist die Serie „Minimalistic“ von Gaggenau. Bei minimalistischer Ästhetik bringt der Backofen maximale Leistung: Extra-starke Unterhitze erhitzt den Backstein auf bis zu 300 °C. Ein Airfry-Modus erzeugt gezielte Luftzirkulation für gleichmäßig knusprige Texturen. Die Dampfbackofen-Variante ist ideal zum Sous-vide-Garen oder Brotbacken.





+
Heißluft,
Dampf
& Grill

Kreatives aus dem Backofen

EINE ZUBEREITUNG FAST
WIE VON ZAUBERHAND

Bei diesen Rezepten ist der heimische Ofen gefragt: Mit innovativer Heißluft-, Dampf-, Grill-, Sous-vide- oder auch Pizzafunktion lassen sich darin tolle Köstlichkeiten zaubern.

KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN MIT SCHWARZBIERSAUCE

Zutaten für 4 Personen

- ca. 1,5 kg Schweinefleisch mit Schwarte
- Schweineschmalz • 100 ml Schwarzbier
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß • 1 TL Kümmel • Salz
- Pfeffer • 500 g Suppengrün • 1 große Zwiebel
- 500 ml Rinderbrühe • 1 TL Maisstärke

Zubereitung

Braten mit 1,5 l kochendem Wasser überbrühen, bis sich die Ränder der Schwarte wölben. • Mit einem scharfen Messer das Fett erst quer und dann längs etwa 1–2 cm tief einschneiden (nicht ins Fleisch schneiden!). • Erneut überbrühen, bis sich die Ränder der Schwarte ebenfalls wölben. • Braten in einer Pfanne im heißen Fett von allen Seiten außer auf der Schwarte scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und die heiße Pfanne mit Bier ablöschen. • Braten mit Paprika, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. • Suppengrün putzen, Zwiebel achteln (nicht schälen!), alles in einen Bräter geben und ca. 5 Min. scharf anbraten. • Mit der Hälfte der Bouillon und dem Bier aus der Pfanne ablöschen. • Braten auf das Gemüse legen und bei 160 °C Heißluft und „Dampfunterstützung mittel“ ca. 3 Std. lang garen, bis die richtige Kerntemperatur erreicht ist (etwa 70 °C). • Gelegentlich ein wenig der restlichen Bouillon darübergeben. • Wenn der Braten gar ist, Ofen auf 200 °C und „Grill kleine Fläche“ stellen und die Kruste knusprig grillen. • Flüssigkeit abgießen und mithilfe der Stärke zu einer Sauce andicken. • Schweinebraten in Tranchen aufschneiden und gemeinsam mit der Schwarzbiersauce servieren. **TIPP** Statt klassischem Blaukraut und Knödeln einfach mal würziges Chimichurri dazu servieren!

Nach einem Rezept von Neff

BOUILLABASSE MIT SAUCE ROUILLE & KNOBLAUCHCROÛTONS

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe: 8 Riesengarnelen ohne Kopf
• 1 kg gemischte Fischfilets, z. B. Dorade, Wolfsbarsch
• 100 g Miesmuschelfleisch • 2 Schalotten
• 50 g Karotten • 50 g Staudensellerie • 50 g Fenchel
• 4 Knoblauchzehen • 3 Zweige Thymian • 500 ml Fischfond • Gemüsefond • 1 Dose Tomaten à 300 g, Stückig • 10 Safranfäden • Salz • schwarzer Pfeffer
Für die Rouille: • 5 Knoblauchzehen • 3 rote milde Chilischoten • 100 g gekochte Kartoffeln • 150 ml fruchtiges Olivenöl • Meersalz
Für die Croûtons: • französisches Baguette • etwas Olivenöl • 1 Knoblauchzehe
Zum Servieren: ½ Bund Petersilie
Sonstiges: Mörser

Zubereitung

Garnelen halbieren und Darm entfernen. • Fischfilets entgräten und in 5 cm große Stücke schneiden. • Garnelen, Fisch- und Miesmuschelfleisch gleichmäßig in 4 Vakuumentüten verteilen. • Schalotten, Gemüse und Knoblauchzehen putzen, schälen und alles in feinste Würfel schneiden. • Thymian zupfen, fein hacken und das Ganze mit den Fonds und den Dosentomaten vermischen. • Safran zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die Vakuumentüten verteilen und vakuumieren. • Bouillabaisse-Tüten auf der Einschubebene 3 im Programm „Sous-vide“ bei 80 °C für 35 Min. garen. • Für die Sauce Rouille Knoblauchzehen schälen, Chilischoten klein schneiden, zusammen mit den gekochten Kartoffeln und Olivenöl im Mörser zu einer Sauce verarbeiten und mit Meersalz abschmecken. • Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese in Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten. • Knoblauch schälen, die gerösteten Baguettescheiben mit einer Zehe abreiben und in kleine Würfel schneiden. • Petersilie zupfen, fein schneiden, auf 4 große vorgewärmte Suppenteller verteilen und den Inhalt je eines Vakuumentüts Bouillabaisse darübergaben. • Sauce Rouille und die Knoblauchcroûtons separat servieren.

Nach einem Rezept von AEG



+
**Sous-vide-
Funktion
& Dampf**

+
**Keramik-
backstein
& Pizza-
funktion**



APFELFLAMMKUCHEN MIT RUCOLA

Zutaten für 3 Teigfladen

Für den Flammkuchenteig: 125 ml Wasser • 1 Prise Salz • 250 g Mehl • 1 EL Öl
Für den Belag: 1 große rote Zwiebel • 1 großer säuerlicher Apfel (z. B. Idared) • 180 g Crème fraîche • Kräutersalz • frisch gemahlener schwarzer Pfeffer • ½ Bund Rucola • 80 g dünne Scheiben Parmaschinken
Für die Apfelvinaigrette: 2 EL Haselnuss- oder Walnussöl • 1 EL Apfelbalsam- oder Walnussessig • 1 EL Apfelkompott mit Stückchen • 2 TL scharfer Senf • einige Prisen Zucker • 1 klein geschnittene Schalotte • 2 EL gemischte, klein geschnittene Kräuter (z. B. Schnittlauch, Blattpetersilie, Thymian) • Pul Biber (Paprikaflocken, türk. Lebensmittelladen)

Zubereitung

Teigzutaten zügig zusammenarbeiten und 10 Min. stehen lassen. • Teig dritteln und Kugeln formen. • Diese nochmals abgedeckt 45 Min. ruhen lassen. • 20 Min. vor dem Backen den Backofen mit Keramikbackstein auf Einschubhöhe 1 auf 275 °C Pizzastufe vorheizen. • Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. • Apfel waschen, mit einem Kernhausausstecher das Kerngehäuse ausstechen und in feine Ringe schneiden. • Teiglinge auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen, runden Teigfladen ausrollen. • Holzschieber mit Mehl bestäuben und einen Fladen darauflegen. • Ein Drittel der Crème fraîche auf den Fladen streichen. • Mit einigen Zwiebel- und Apfelingen belegen. • Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. • Flammkuchen in ca. 4–6 Min. auf dem Stein knusprig backen. • Für die Vinaigrette alle Zutaten mischen und würzig mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. • Rucola waschen und abtropfen lassen. • Gebackenen Flammkuchen mit Rucola und Parmaschinken belegen, mit der Vinaigrette beträufeln, mit Pul Biber bestreuen und sofort servieren.

Nach einem Rezept von Neff



+
Heißluft
& Dampf

CHEESECAKE MIT RHABARBERRAGOUT

Zutaten für einen Cheesecake mit Ø 24 cm
Für den Boden: 65 g Butter • 150 g Vollkornkekse
Für den Belag: 750 g Frischkäse • 250 g Sauerrahm • 1 TL Vanilleextrakt • 200 g Zucker • 1 Prise Salz • 30 g Stärke • 3 Eier (Größe L)
Für die Glasur: 200 g Frischkäse • 100 g Sauerrahm • 2–3 EL Zucker
Für das Ragout: 150 g Rhabarber (rotstielig) • 70 ml Wasser • 30 g Zucker • 1 EL rote Beerenmarmelade • 20 g Pistazien

Zubereitung
Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen. • Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen. • Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Kekse sehr fein mahlen. • Zerlassene Butter zu den Keksbröseln geben, gut durchmischen und auf den Boden der Springform drücken. • 10 Min. backen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. • Für den Belag den Frischkäse glatt rühren. • Sauerrahm und Vanilleextrakt dazugeben und alles gut verrühren. • Zucker, Salz und Stärke vermengen und nach und nach zur Frischkäsecreme geben. • Eier nach und nach einarbeiten. • Frischkäsecreme auf dem Keksboden verteilen. • Kuchen mit Alufolie gut abdecken und bei 100 °C Dampfgarstufe (Einschubhöhe 2) 60–70 Min. lang backen. • Cheesecake aus dem Ofen nehmen, Folie entfernen und auskühlen lassen. • Für die Glasur Frischkäse, Sauerrahm und Zucker cremig rühren und auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen. • Cheesecake mit einem Tuch abdecken und für mindestens 4 Std. in den Kühlschrank stellen. • Für das Rhabarberragout Rhabarber waschen, die Enden entfernen und in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. • Wasser und Zucker in einem Topf kurz aufkochen lassen. • Beerenmarmelade einrühren und alles etwa 5 Min. einköcheln lassen. • Rhabarberstücke dazugeben und auf den gewünschten Biss garen lassen. • Pistazien grob hacken und gemeinsam mit dem Rhabarberragout auf dem gut gekühlten Cheesecake verteilen.

Nach einem Rezept von Neff

WASSERMELONE MIT FETAKÄSE

Zutaten
• 250 g Wassermelone
• etwas Olivenöl
• Salz • 100 g Fetakäse
• 100 g Pinienkerne • frisches Basilikum oder Minze • 1 Biozitrone

Zubereitung
Wassermelone der Länge nach halbieren, schälen, entkernen und in etwa 1–2 cm dicke Scheiben schneiden.
• Mit 1–2 EL Olivenöl und wenig Salz vakuumieren und garen (Backofen mit Sous-vide-Funktion bei 65 °C, ungefähr 8 Min., Vakuumschublade: Stufe 2).
• Anschließend im Vakuumbbeutel auskühlen lassen.
• Abgekühlte Wassermelone in mundgerechte Stücke schneiden und portionsweise anrichten. • Feta mit der Reibe portionsweise über die Melone geben. • Pinienkerne in der Pfanne anrösten.
• Basilikum oder Minze in kleine Stücke schneiden und mit den Pinienkernen auf der Wassermelone verteilen. • Mit Pfeffer bestreuen und mit etwas Olivenöl begießen. • Nach Geschmack mit etwas Zitronenabrieb und ein wenig Zitronensaft beträufeln.
TIPP Damit die Wassermelone schneller abkühlt, kann man den Beutel auch in kaltes Wasser oder in Eiswürfel legen.

Nach einem Rezept von Siemens



+
Sous-vide-
Funktion



+
Heißluft
& Grill

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNNE

Zutaten für 6 Portionen

- 250 ml Milch • 250 g Schlagobers • 1 Tonkabohne • 3 Eigelb
- 2 Eier (Größe M) • 90 g Zucker
- 6 TL brauner Zucker

Sonstiges: • 6 Soufflée-Förmchen (100 ml) • Auflaufform

Zubereitung

Milch mit Obers in einen Topf gießen, Tonkabohne hineinreiben und Obersmilch langsam zum Kochen bringen. • Etwa 500 ml heißes Wasser in die Auflaufform gießen, damit die Förmchen später etwa zu zwei Drittel im Wasser stehen, in die erste Einschubebene von unten in den Backofen schieben und vorheizen (Einstellung: Heißluft plus/130 °C).

- Eigelb, Eier und Zucker in einer Schüssel verrühren, ohne dass die Masse schaumig wird.
- Die heiße Milchmischung durch ein Sieb dazugießen und in die Soufflée-Förmchen füllen.

- Förmchen ins Wasserbad in den Ofen stellen und etwa 30 Min. stocken lassen.
- Creme vollständig abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank mind. 2 Std. durchkühlen.
- Vor dem Servieren Ofen auf 190 °C in der Grillfunktion vorheizen.

- Etwas braunen Zucker auf jedes Dessert streuen und die Schälchen für wenige Minuten auf einem Blech in den Ofen stellen, bis sie eine schöne braune Kruste bekommen.
- Achtung: den Ofen dabei am besten immer im Blick behalten, da das Dessert sehr schnell verbrennt!
- Die heißen Förmchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, auf einem flachen Teller anrichten und nach Belieben dekorieren.

TIPP Karamellgitter oder -spiralen aus geschmolzenem braunen Zucker sind eine tolle Dekoration.

WÜRZEN IST EINE KUNST

DAS KLEINE EINMALEINS DER FEINEN AROMEN

Gewürze sind gerade so populär wie nie. Sie richtig zu verwenden, bedarf Wissen und Übung. Ihre Erkenntnisse und Tipps teilt die leidenschaftliche Expertin Dr. Manuela Mahn mit uns.



Dr. Manuela Mahn ist Expertin, Gastrosophin, Kuratorin, Dozentin sowie Wissenschaftlerin und selbst im Urlaub auf den Spuren der Gewürze.

Ursprünglich war es ihre Kulturgeschichte, die sie begeisterte. Denn darüber schrieb Manuela Mahn einst ihre Doktorarbeit. Da dies berufsbedingt allerdings zehn Jahre dauerte, „hatte ich genügend Zeit, mich vollends in die Welt der Gewürze zu verlieben“, lacht die Wissenschaftlerin, die längst als führende Gewürzexpertin und Koryphäe auf ihrem Gebiet gilt.

FRAU DR. MAHN, PROVOKANT GEFRAGT: KANN MAN FALSCH WÜRZEN?

Ja, kann man. Man kann Gerichte in Fehl aromen bringen, insbesondere, wenn man mehrere Gewürze verwendet, eines dann zu stark hervorsteicht und alle anderen überdeckt. Es geht ja schließlich um ein harmonisches Zusammenspiel. Deswegen ist mein Motto auch immer: Würzen ist eine Kunst. Man muss sich mit dem Thema auseinandersetzen und Fingerspitzengefühl üben.

WIE LERNT MAN DAS?

Zum Einstieg gibt es mittlerweile viel schöne Literatur. Köche und Gewürzsommeliers bieten tolle Kurse an, um tiefer in die aromatische Welt hineinzuschmecken und wagemutiger zu werden, aber letztlich ist es ein Learning by Doing. Richtig würzen kommt nicht von ungefähr. Man muss sich damit beschäftigen, um herauszufinden, welche Aromen man persönlich mag und wie viele verschiedene Unterarten es von den einzelnen Gewürzen gibt. Allein bei Pfeffer eröffnen sich so unzählige Nuancen. Man muss für sich selbst ins Tasting gehen, Gewürze auch mal pur probieren, dann im Essen, Unterschiede herausschmecken und Vorlieben entdecken. Da eröffnen sich wahrlich neue Horizonte und es ist hochinteressant, was sich alles entdecken lässt, wenn man sich auf das Thema bewusst einlässt. Wissen ist auch hierbei wahrlich Macht!

WELCHE BEDEUTUNG HAT DIE RICHTIGE WÜRZE FÜR SPEISEN?

Zum einen geht es um die Qualität, die ja längst auch bei anderen Zutaten wieder Bedeutung erlangt hat. Wenn



„Aktuell sind über 200 Inhaltskomponenten der Vanille erforscht, aber bei Weitem noch nicht alle!“



KURKUMA – DIE GOLDENE KNOLLE

„Kurkuma gehört in die Familie der Ingwergewächse und gilt als Superfood. In der ayurvedischen Lehre spielt es schon seit Jahrtausenden eine Rolle. Es verstärkt unter anderem den Gallenfluss und entlastet dadurch die Leber. Somit ist es ein Detoxgewürz. Jedoch muss man es unbedingt mit etwas Fett und Pfeffer einnehmen, damit die Farbstoffe gelöst werden und es seine positive Wirkung auf den Körper ausüben kann“, weiß die Expertin. Ein aktuelles Trendrezept ist die Golden Milk: Dafür 300 ml Milch in einem Topf erwärmen und mit 1 TL Kurkuma, ½ TL Zimtpulver, 1 Prise Pfeffer, 1 cm Ingwer und 1 TL Kokosöl würzen. Nach Belieben mit Honig süßen.

man sich mit Gewürzen auseinandersetzt, wird man unweigerlich darauf achten, sie so hochwertig wie möglich zu kaufen, und feststellen, dass man ein besseres Geschmacks- und Aromaerlebnis hat, aber auch weniger braucht. Ein gutes Gewürz hat einen hohen Anteil an ätherischen Ölen sowie an Scharf- und Bitterstoffen, all das, was charakteristisch für dieses Gewürz ist. Somit brauche ich keine großen Mengen. Wenn ich das Gewürz auch noch richtig lagere – sprich: licht-, wärme- und luftgeschützt –, dann habe ich auch ganz lange etwas davon und der höhere Preis relativiert sich. Zum anderen macht es einfach Spaß, mit solchen Gewürzen zu arbeiten und sie zum richtigen Zeitpunkt im Kochhergang einzusetzen.

WANN IST DIESER RICHTIGE ZEITPUNKT?

Ganze Gewürze wie Pfeffer- oder Pimentkörner, aber auch ein Lorbeerblatt können gerne mitgekocht werden.

Gemahlene oder gestoßene Gewürze sollte man jedoch erst zum Ende der Garzeit hinzufügen, wenn die Hitze nicht mehr am höchsten Punkt ist. Das intensivste Aroma erhält man, wenn sich die ätherischen Öle und die Geschmacksstoffe nicht verflüchtigen. Genau das passiert allerdings bei über 25 Grad. Dies macht etwa 20 Prozent bei der Geschmackswahrnehmung und 80 Prozent beim Aroma aus. Generell gilt: Weniger ist mehr. Lieber sollte man noch mal nachwürzen oder -salzen, bevor man zu vorschnell ist.

NEBEN SALZ UND PFEFFER: WELCHE GEWÜRZE SOLLTEN WIR ZU HAUSE HABEN?

Das ist natürlich eine individuelle Frage. Der eine mag es eher mediterran und braucht daher Kräutelaromen, der andere liebt die asiatische oder orientalische Küche, die tiefere Gewürztöne sucht. Ich denke, Paprika gehört in jede Küche. Da finde ich geräucherte Paprika sehr inter- >>



„Mich faszinieren die orientalische Küche und die Anwendung vieler Gewürze darin. Da kann man selbst auch ganz viel experimentieren und ausprobieren.“



Ob aktives Kitchen Farming oder gelungene Aufbewahrungintegration: Frische Kräuter sind längst ein Bestandteil moderner Küchen (hier: xeno), in denen gesund gekocht wird.

essant, da es in die vegetarische und vegane Küche einen tollen Schwung bringt. Die deutsche Küche braucht Muskatnuss, Zimt, Gewürznelke und mit diesen drei und Pfeffer kann ich auch schon wieder in den Orient und nach Asien gehen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren gehören für mich auch in eine gute Küche für Suppen, Eintöpfe, Marinaden, zum Schmoren. Und da Vanille im Moment sehr teuer ist, würde ich für die süße Küche mal Tonkabohne empfehlen.

WELCHE ROLLE SPIELEN FRISCHE KRÄUTER BEIM WÜRZEN?

FrISCHE KRÄUTER sind sehr wichtig, aber saisonabhängig. Ich lehne Gewächshauskräuter, die das ganze Jahr über erhältlich sind, ab. Die meisten Kräuter, an die wir in der Küche denken, haben ihren Ursprung im mediterranen Bereich, das sind sonnenverwöhnte Pflanzen, die zum Ende des Sommers hin eine Wahnsinnspower haben. Dann kann man sie auch gut trocknen, denn zu diesem Zeitpunkt hat sich das schöne Aroma in ihnen eingeschlossen. Frischer Oregano und Majoran beispielsweise sind viel sanfter in der Wahrnehmung als getrockneter. FrISCHE geht immer vor, aber wenn die Jahreszeit dies nicht erlaubt, finde ich getrocknete oder auch gefriergetrocknete Kräuter eine wunderbare Alternative.



GEWÜRZSOMMELIER

Botanik, Herkunft, Inhaltsstoffe, Heilkunde, Lebensmittelrecht, Chemie, Physik, Sensorik und Anwendung: In Blockseminaren, die über ein halbes Jahr verteilt sind, bietet die Qualifizierung zum Gewürzsommelier einen tiefen und fundierten Einblick in die Welt der ätherischen Aromen. „Unsere Zielgruppe sind Köche, Metzger, Bäcker, Lebensmittelhändler und Ernährungswissenschaftler, die das Wissen in ihrem beruflichen Umfeld ein- und umsetzen wollen“, so die passionierte Dozentin (mehr Infos unter www.gewurzakademie.de).

„Ich liebe Rosmarin mit seiner leichten Bitternote und Frische. Ich verwende ihn sowohl pikant als auch süß. Mein Tipp: Er passt wunderbar zu Aprikosen!“



KRÄUTER UND GEWÜRZE SCHMECKEN JA NICHT NUR GUT, SIE HABEN AUCH EINE BESONDERE WIRKUNG ...

Absolut und jedes ganz für sich. Es gibt Gewürze und auch Kräuter, die generell einen positiven Einfluss auf die Verdauung haben, andere nur auf Eiweiße oder Kohlenhydrate. Brot wird üblicherweise mit Fenchel, Anis, Koriander und/oder Kümmel gewürzt und genau diese haben positive Effekte auf die Kohlenhydratverdauung. Bei einem fetten Fleisch ist es wiederum der Senf und bei Kohl der Kümmel, die wirken. Die gewachsenen Traditionen in unseren Küchen haben ihren Ursprung darin, dass es den Leuten einst gutgetan hat. Heute lässt sich das auch wissenschaftlich erklären und belegen.

GIBT ES EINEN AKTUELLEN WÜRZTREND?

Für mich ganz klar die Levante-Küche. Sie vereint ganz wunderbar den Orient und seine schweren, tiefen Noten mit der herrlichen Frische der Gewürzkräuter. Diese Küche zahlt absolut auf die vegane, vegetarische Küche ein, die immer beliebter wird.

HABEN SIE EIN LEBENSMOTTO?

Ganz einfach: Spice up your life!

Anja Hanke <<



Genau meine ewe®

Und nicht irgendeine Küche.

Inspirierendes Design spiegelt wider, was Menschen ausmacht: Persönlichkeit, die sich zeitlos entfalten kann. Denn nichts ist individueller als Wohnen und eine Küche, die genau den eigenen Vorstellungen entspricht. Charakteristisch, vielfältig und bunt wie das Leben selbst. Voller Design, voller Möglichkeiten.

Mehr Infos bei Ihrem ewe Fachhändler und unter [ewe.at](https://www.ewe.at)

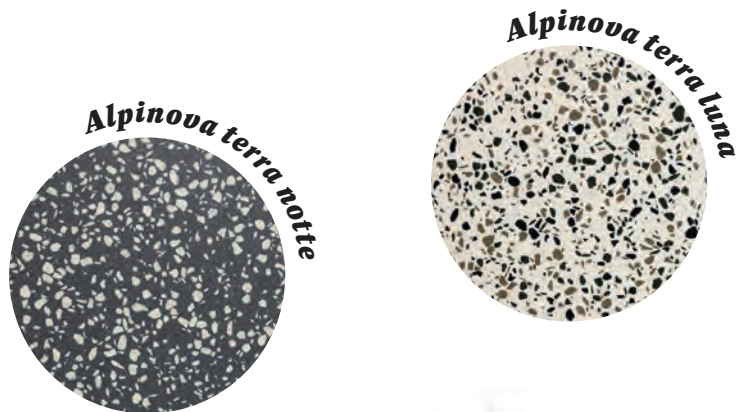
Stilvolle Nachhaltigkeit

STRASSER Steine hat eine Produktlinie für Arbeitsplatten und Kücheninseln entwickelt, die Nachhaltigkeit, Design und Innovation verbindet.

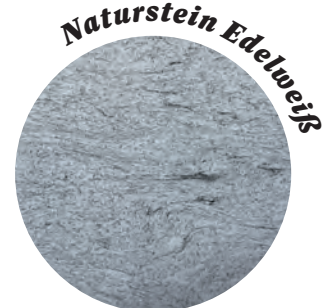
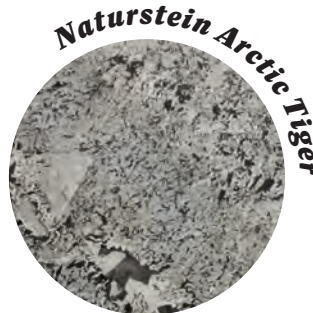
STRASSER Steine ist mit seinem RE-STONING-Prozess – dem Recycling ausgedienter Naturstein- und Alpinova-Arbeitsplatten – ein Pionier in Sachen Nachhaltigkeit. Kunden in Deutschland und Österreich können ihre nicht mehr benötigten Natursteinarbeitsplatten unkompliziert über den Fachhandel zurückgeben. Mit dem RE-STONING-System werden gebrauchte Platten zerkleinert und zur Herstellung neuer Alpinova-Produkte verwendet – ein geschlossener Materialkreislauf, der Ressourcen schont und den Natursteinabbau reduziert. Auch Abschnitte aus der Produktion sowie aus Steinbrüchen können so wiederverwertet werden. Das Material besteht zu 90 Prozent aus zerkleinertem Naturstein und/oder Feldspat sowie zu zehn Prozent aus hochwertigem Bindemittel. Sogar Alpinova-Arbeitsplatten können nach ihrer Nutzung wieder dem Produktionskreislauf zugeführt werden.

NEUES BEIM STILVOLLEN KREISLAUFMATERIAL

Premiere bei STRASSER Steine hat Nachhaltigkeit im Terrazzo-Stil: Mit Alpinova terra geht die Erfolgsgeschichte des Recyclingprozesses in die nächste Runde. Auch Alpinova terra besteht zu einem großen Teil aus recyceltem Naturstein und Produktionsresten. Die markanten Farbsplitter entstehen aus wiederverwendeten Abschnitten der Alpinova-Produktion und sind somit Teil einer 100-prozentigen Kreislaufwirtschaft. Es entsteht eine Oberfläche, die zeitlose Terrazzo-Ästhetik mit maximaler Nachhaltigkeit verbindet. Alpinova terra ist in zwei Varianten erhältlich: terra notte – Alpinova nero als Basis, durchzogen von fangofarbenen Ein-



Recycling und Naturstein – nachhaltig und stilvoll aus Österreich von STRASSER Steine.





Hier verbindet Alpinova terra luna bei der monolithischen Insellösung zeitlose Terrazzo-Ästhetik mit maximaler Nachhaltigkeit.

schlüssen – und terra luna – Alpinova bianco als Grundlage mit Partikeln von Alpinova verde, fango und nero. Immer verbindet die zeitlose Terrazzo-Ästhetik Modernität und Nachhaltigkeit, ob als Arbeitsplatte oder monolithisch verkleidete Kücheninsel.

ALPINOVA CUBO: DIE MONOLITHISCHE KÜCHENINSEL

Die Gestaltung von Kücheninseln aus einem einzigen, nachhaltigen Material wird durch Alpinova cubo von STRASSER Steine möglich. Das Komplettsystem, bei dem Korpusvarianten aus österreichischer Fertigung mit der Alpinova-Ummantelung kombiniert werden, liefert eine einfach zu planende, nachhaltige

Kücheninsel mit einzigartiger Optik. Drei unterschiedliche Produktlinien stehen zur Auswahl.

WEITERE NEUHEITEN VON STRASSER STEINE

Das Umweltbewusstsein von STRASSER Steine spiegelt sich seit vielen Jahren in der Produktpalette wider: Bereits 2019 hat sich das Unternehmen mit der Einführung des ALPENWELT-Sortiments – heimischen Natursteinen aus der Alpenregion – dem Thema Rückkehr zur Regionalität und damit Nachhaltigkeit gewidmet. Nun wird das Sortiment um Edelweiß erweitert: ein heller Naturstein aus den italienischen Alpen, dessen strahlendes Weiß von feinen, dunklen Adern

durchzogen ist und an die Schönheit alpiner Landschaften erinnert. Besonderes Detail von Edelweiß ist ein subtiles Funkeln, das an Bergkristall erinnert. Die Oberfläche – geflammt und gebürstet – betont die natürliche Struktur und macht den Naturstein zu einem haptischen Erlebnis. Mit Arctic Tiger präsentiert STRASSER Steine einen weiteren neuen Naturstein, der durch ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugt. Seine cremig-weiße Grundfarbe ist Bühne für eine kraftvolle Maserung in Dunkelbraun und Schwarz. Ein intensives Spiel aus Kontrasten entsteht, das jeder Platte eine individuelle Geschichte verleiht.

strasser-steine.at

Sanfter Wasserfluss

Spülbecken „OOVALON“ von Blanco fñgt sich mit seiner sanft gerundeten, ovalen Beckenform harmonisch in jede Arbeitsplatte ein und punktet mit einem besonderen Detail: dem sogenannten King-Size-CapFlow-Auslauf. Die extragroÙe Auslaufabdeckung bñndigt den Wasserstrahl und verteilt das Wasser. So bleiben lãstige Spritzer aus.



Schöner abwaschen

ARMATUREN UND SPÜLEN IN BESTFORM

Als wichtige Anlaufstelle bei der täglichen Hausarbeit kommt dem Spülplatz eine zentrale Bedeutung zu. Innovative Funktionen wie die Aufbereitung von Wasser sowie edle und zugleich küchenalltagstaugliche robuste Materialien machen Spüle und Armatur auch zu einem stilistischen Hauptakteur im detailverliebten Küchenambiente.



1 Go for Gold Zeit für ein bisschen Glamour in der Küche: Armatur und Becken aus der „Mythos Masterpiece“-Serie von Franke bestehen komplett aus Edelstahl und sind in drei Metallicfarben erhältlich: Anthrazit, Kupfer und Gold (wie hier). Das Beste: Dank der wasser- und schmutzabweisenden Lotusoberfläche bleibt das Duo auch im Alltag schön. **2 Komfort pur** Die Armatur „Namor 2“ hat so einiges zu bieten: Mit herausziehbarer Schlauchbrause und Umschaltung zwischen Strahl und Brause liefert sie angenehm leises, klares Wasser. Der 120-Grad-Schwenkbereich und die genaue Temperatursteuerung sind besonders praktisch, wenn’s in der Küche mal wieder schnell gehen muss (Naber). **3 Armatur als Designobjekt** Die filigrane „CHOICE LUNEOO-S“ in Satingold erinnert eher an eine elegante Leuchte als an eine klassische Küchenarmatur – ideal für offene Küchen, die fließend in den Wohnbereich übergehen. Textilummantelter Schlauch, separater Bedienknopf und zwei Strahlarten verbinden Design und Funktion. Und wenn gewünscht, liefert die Armatur sogar stilles, leicht oder stark sprudelndes Wasser sowie kochend heißes zusätzlich zum klassischen Leitungswasser (Blanco).

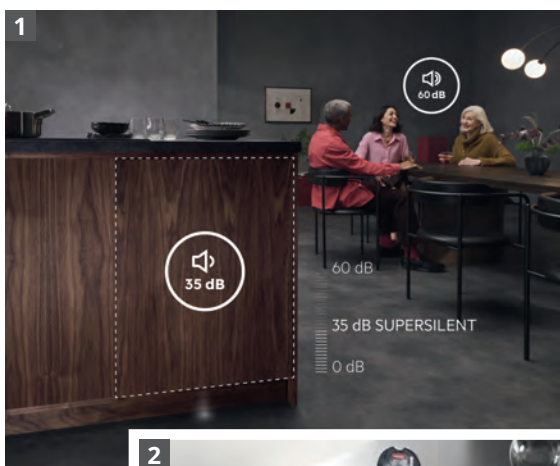




1 Effizientes Trio Normalstrahl, Sprühstrahl, gefiltertes Wasser: Unter diesen drei Optionen kann man bei der Kollektion „Habito Filtrata“ von Gessi by hkt wählen. Die Filterfunktion reinigt zugeführtes Leitungswasser von Verunreinigungen, Chlor und Mikroplastik. **2 Rundumlösung** „Hill – Inedito“ vom gleichen Hersteller hat einen Auslauf, der um 360° geschwenkt werden kann, einen Hebelmischer und einen Flüsterperlator. In fünf Farbvarianten kann sich diese Armatur jeder Küche anpassen und ist auf Wunsch auch mit einem herausziehbaren Auslauf erhältlich. **3 App-gesteuert** Der „Mythos Water Hub“ von Franke bietet neben warmem und kaltem Leitungswasser vier gefilterte Varianten – kochend, gekühlt, sprudelnd und zimmerwarm. Mit einer App lassen sich zudem CO₂-Gehalt und Temperatur individuell einstellen, etwa für Tee oder Kaffee. **4 Form trifft Funktion** Ein weißes Keramikbecken mit cleverem Detail: Die integrierte Armaturenbank von „Silqua“ hält Hände beim Bedienen im Becken, so fällt das Tropfwasser direkt dorthin. Spülschwämmchen und Tücher finden darauf einen dezenten Platz, stets griffbereit und ordentlich verstaut (Naber).

Hör mal, wer da spült!

DIE NEUEN FLÜSTERLEISEN GESCHIRRSPÜLER

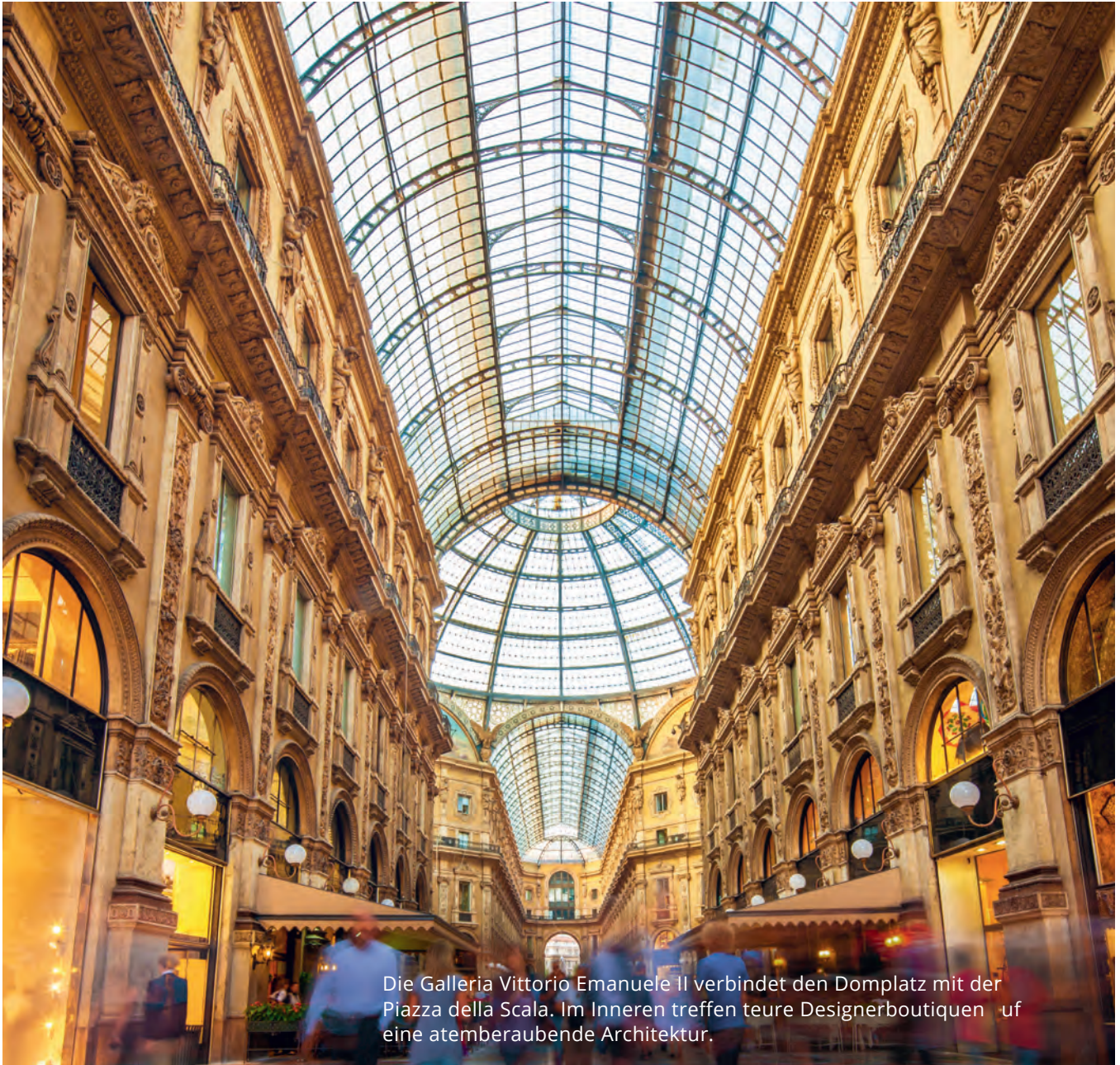


Seit die Küche zumeist kein abgeschlossener Raum jenseits von Wohnräumen ist, rückt nicht nur die Optik der Einrichtung, sondern auch die Akustik in den Fokus. Denn was könnte störender sein als das lautstarke Rotieren des Geschirrspülers, gegen das man am Esstisch nebenan anbrüllen muss. Besonders geräuschreduzierte Geräte schaffen Abhilfe.

1 Mit dem „Favorit“ präsentiert AEG nach eigenen Angaben den leisesten und effizientesten Geschirrspüler, den es je gab. Intensive Topf- und schonende Gläserreinigung sind dazu in nur einem Waschgang möglich. 2 Dank der automatischen Türöffnungsfunktion „AutoOpen“ wird der Energiebedarf der Geräte neuheiten „G 5000 Active“ und „Active Plus“ signifikant gesenkt, die Geräteserie „G 7000“ bietet darüber hinaus mit „AutoDos“ eine umweltschonende Dosierhilfe (Miele). 3 Um den Einsatz erneuerbarer Energien maximal zu nutzen, startet Geschirrspüler „smartStart“ (Siemens) automatisch zu dem Zeitpunkt, der bei flexiblen Strompreisen oder beim Einsatz von Solarenergie am günstigsten ist.



Die Aktivierung via App genügt, um die Automatik in Gang zu setzen.



Die Galleria Vittorio Emanuele II verbindet den Domplatz mit der Piazza della Scala. Im Inneren treffen teure Designerboutiquen auf eine atemberaubende Architektur.

Bella figura, bella cucina

MAILAND UND SEIN GESCHENK AN DIE WELT

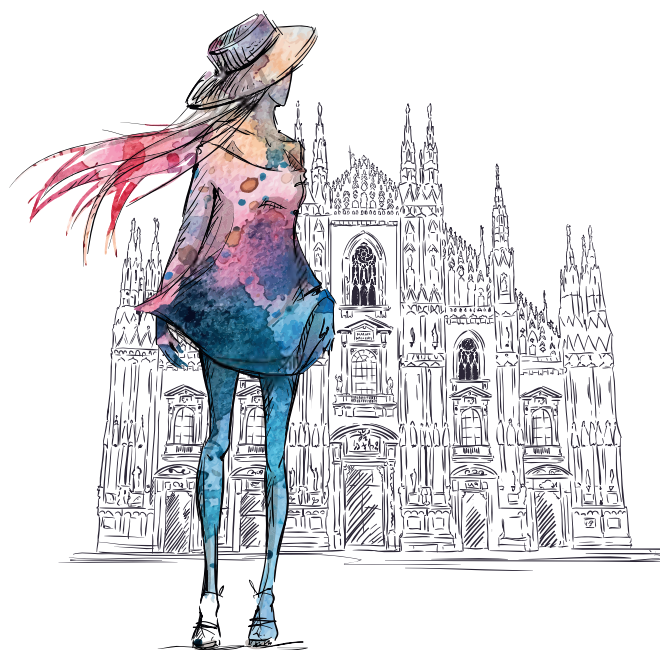
„Das Auge isst mit“ – dieser schon etwas betagte Ausdruck ist wohl nirgendwo so aktuell wie in der italienischen Metropole von Mode und Design. Eine (nicht nur) kulinarische Genussreise.

Mag der Drink auch noch so verlockend erscheinen, der Teller noch so hübsch angerichtet sein – der Blick schweift unweigerlich ab. Mamma mia, so viele elegante, stilsichere Menschen! Edle Stoffe, passgenaue Schnitte, schicke Schuhe, perfekt abgestimmte Accessoires. Bellissimo! In ein Lokal zu gehen, das ist für die meisten Milanesi nun mal mit Bella Figura verbunden. Und so werden Cafés, Bars und Restaurants immer wieder aufs Neue zum Theater, in dem das köstliche Stück vom Dolce Vita aufgeführt wird. Gut aussehen und gut essen – das gehört in Mailand, der Weltstadt der Mode und des Designs, einfach zusammen. Auch daran zu erkennen, dass gefeierte Modeschöpfer ebenfalls kulinarische Akzente setzen. Das Emporio Armani Ristorante in der Via dei Giardini 2 des kürzlich verstorbenen Maestros serviert superfrische Meeresfrüchte in Gartenatmosphäre. Die Martini Bar und das Martini Bistro im Corso Venezia 15 verdanken ihr mondänes Interieur einer Kooperation mit Dolce & Gabbana. Tipp: Die Radicchioravioli mit Seeteufelragout stehen der Theatralik des Modelabels in nichts nach.

DESIGN IS(S)T AUCH MAL BODENSTÄNDIG

Gleich zwei Standards der Mailänder Küche – Risotto alla milanese und Ossobuco – vereint Trussardi im gleichnamigen Restaurant in privilegierter Lage direkt neben der weltbekanntesten Scala. Übersetzt heißt Ossobuco „Knochen mit Loch“. Dabei handelt es sich um Scheiben von der Kalbshaxe, behutsam geschmort, bis das Fleisch so zart ist, dass es im Munde zergeht. Ein perfektes Risotto alla milanese ist cremig und mit feinen Safranfäden durchzogen. Deutlich günstiger als in den Designerrestaurants, aber garantiert nicht weniger spektakulär speist man zum Beispiel im eleganten Wintergarten der Galleria d'Arte Moderna. Das LùBar wirkt inmitten der Botanik geradezu verwunschen, die sizilianische Familienküche bezaubert nicht minder. Wie wäre es mit Auberginenbällchen mit Mandeln als delikater Vorspeise? Danach vielleicht Spaghetti mit Seeigel, raffiniert und würzig. Der passende Dessertraum als Abschluss des perfekten Menüs: Zabaione mit Zimtrumble. >>

Design trifft auf Haute Cuisine – in Mailand sogar schon beim Lunch.



1 Kleider machen Leute – und bringen manchmal auch elegante Speiselokale wie das Trussardi alla Scala oder das Emporio Armani Ristorante (im Bild) hervor. **2** Fast scheint es, als hätte sich das LùBar in die Botanik eines Gewächshauses eingepflanzt. **3** Kein Mailand-Trip ohne ein traditionelles Risotto alla milanese!



1



2



3



1

1 Wie kleine Sonnen wirken die köstlichen Zitronentorten aus dem Tortatelier. 2 Die sehr geschichtsträchtige Bar Basso ist vor allem für ihren berühmten Drink Negroni Sbagliato bekannt. 3 Ein echt norditalienischer Klassiker: süße Cannoncini. 4 Im Künstlerviertel Brera dreht sich alles rund um Kunst und Kultur. Daneben findet man hier auch eine hohe Dichte angesagter Szenetreffs. 5 Einen kleinen Hauch von Venedig verströmen die malerischen Navigli, die Wasserstraßen von Mailand.



3



2



4

HERR ROSSI SERVIERT DAS GLÜCK

Bitte nicht vom Namen täuschen lassen: Zwar stehen in der Trattoria Trippa (dt. „Kutteln“, unten) in der Via Giorgio Vasari 3 auch Innereien auf der Karte, wonach das Lokal nun mal benannt ist. Doch es gibt ebenso zahlreiche Gerichte für Liebhaber einfacher, aber authentischer Küche. Die Karte wechselt je nach Tagesangebot und Saison. Pasta, Fisch und Fleisch kommen ohne Chichi auf den Tisch, sind aber umso schmackhafter. Nach Küchenchef Diego Rossis Risotto leckt sich angeblich ganz Mailand die Finger. Unbedingt probieren: Markknochen vom Grill.



5

SÜSSE GENUSSMOMENTE

Die ultimative Steigerung des süßen Lebens bietet das Tortatelier in der Via Maroncelli 9. Zitronentorten, die aussehen wie strahlende Sonnen, garantiert gendergerechte Kuchen in den Farben des Regenbogens, spektakuläre Cupcakes, Sahniges und Cremiges, kunterbunt und wie maßgeschneidert, alles zum Mitnehmen – und ein einziges Hüftgoldversprechen. Wer lieber länger in einem echten Kaffeehaus verweilt, dem könnte die Pasticceria Gattullo gefallen. Der Familienbetrieb an der Piazzale di Porta Lodovica 2 ist nicht nur ansprechend eingerichtet, es gibt auch ein enormes Angebot an Gebäck und Sandwiches. Typisch für die Gegend zwischen Mailand und Novara sind die Cannoncini, kleine Blätterteigröllchen, gefüllt mit einer verschwenderischen Portion Sahne, Vanillecreme oder Zabaione.



Als Café mit 1930er-Jahre-Charme präsentiert sich die Pasticceria Sant Ambroeus im Corso Giacomo Matteotti 7, zudem bekannt für einen herzhaften Lunch. Mittags ist auch Piadina-Zeit: Mailands Antwort auf die in Italien allgegenwärtigen Panini. Das dünne, knusprige Fladenbrot wird mit Fleisch, Käse, Gemüse oder Salat gefüllt. Ein Favorit der Mailänder ist Divina Piadina in der Viale Abruzzi 21. Vegane Gerichte stehen unter anderem im Cascina Cuccagna auf der Speisekarte. In dem ehemaligen Bauernhof aus dem 18. Jahrhundert, Via Privata Cuccagna 2, ist auch Panettone mit Vanilleeis eine Versuchung wert.

MODERNE KULINARISCHE VIELFALT
Ein Muss für Fleischfans ist natürlich die Cotoletta alla milanese, historisches Vorbild für das Wiener Schnitzel. Das panierte, in Butterschmalz gebratene Kalbskotelett wird mal mit, mal ohne Knochen serviert, kann dünn oder gut zwei Finger dick sein – in Mailand gleicht wohl keine Cotoletta der anderen. Kenner mit besonders gesegnetem Appetit schwören auf die Prachtexemplare in der Trattoria del Nuovo Macello von 1928 in der Via Cesare Lombroso 20.

Mailand gilt als Italiens Hauptstadt des Designs – und natürlich des Aperitivo.

ABENDLICHES ENTSPANNUNGSRITUAL

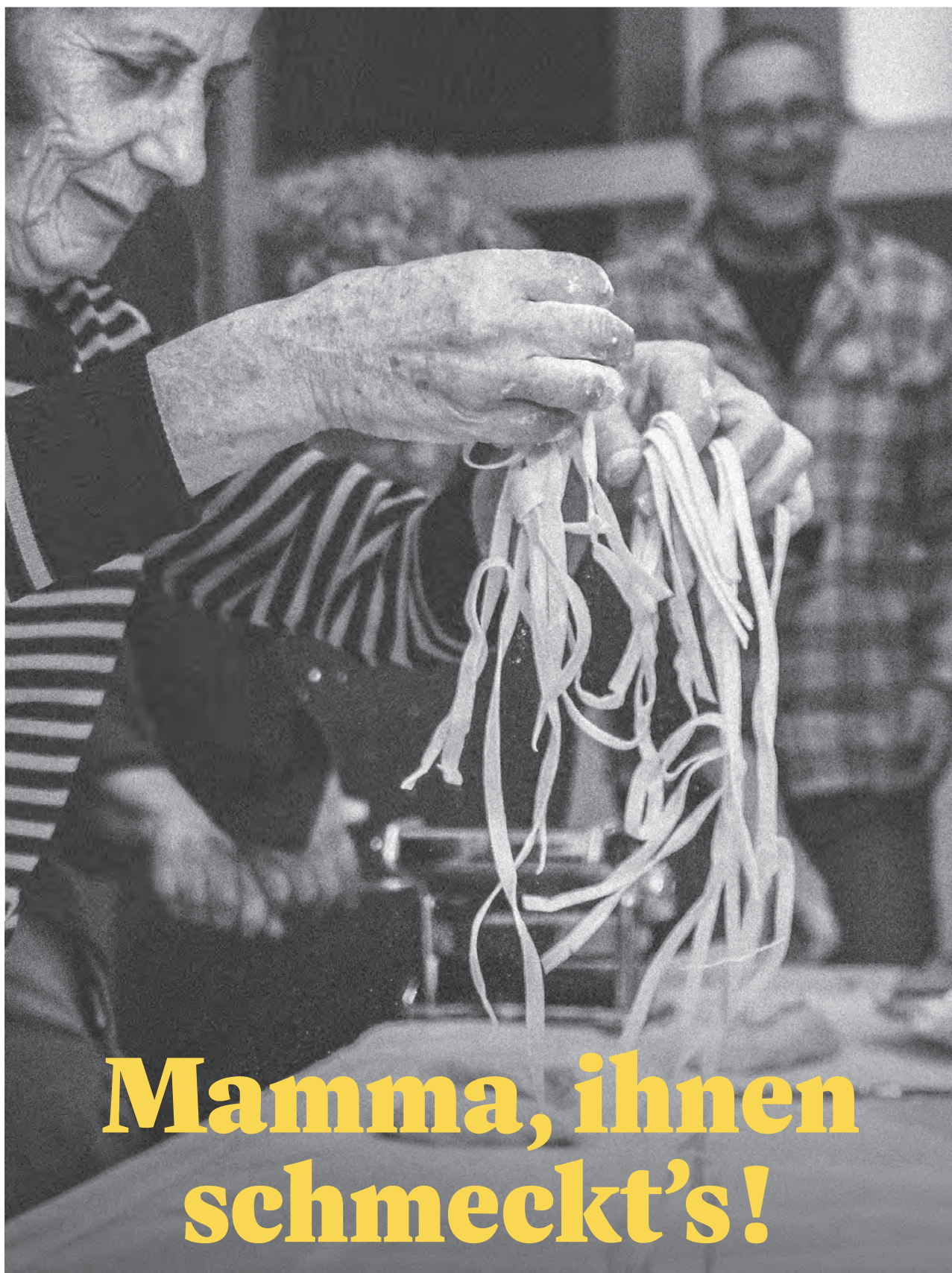
Gibt es überhaupt etwas, das den Mailändern noch ein bisschen wichtiger ist, als richtig gut essen zu gehen? Tagtäglich ab 18 Uhr legt sich eine Art freudige Aufbruchstimmung über die Stadt. Dann strömt man in die Bars und Cafés, um der gefühlten größten heimischen Erfindung zu huldigen – dem Aperitivo. In der Tat ist ganz Mailand stolz darauf, der Welt das Ritual des Feierabenddrinks geschenkt zu haben. Die ehrwürdige Bar Basso in der Via Plinio 39 gilt da als Urzelle. Dort wurde erstmals der Negroni Sbagliato gemixt: Campari, roter Wermut, Prosecco – der Mailänder Klassiker schlechthin. Viele schlendern – selbstredend schick gekleidet – einfach von Bar zu Bar. In den angesagten Stadtteilen Brera und Navigli und um den Corso Como findet sich die größte Auswahl. So kann es vorkommen, dass der Aperitivo mit dem zugehörigen Fingerfood ein mehrgängiges Abendessen ersetzt. Denn geknabbert wird immer. Oliven, Käse, Focaccia, Bruschetta, bunte kleine Sandwiches – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Und die Leckereien gibt es zum Drink zumeist gratis dazu. La vita è bella – das Leben ist schön!

Hans Schloemer <<

SALUTE! APERITIVO-TIPPS

In Mailand gibt es unzählige Möglichkeiten, seinen Aperitivo zu genießen. In der Fußgängerzone Paolo Sarpi mitten in Chinatown werden Weinliebhaber in der Cantine Isola glücklich. Im offenen Ausschank sind jede Menge gute Tropfen aus ganz Italien, gern auch prickelnd. Nur ein paar Häuser weiter lockt das oTto mit Cocktails und köstlichen Häppchen. Das Tranvai (rechts) in der Via Zuretti 71 ist die etwas andere Location: Eine ausrangierte Straßenbahn dient als Küche. Entspannte Atmosphäre, angesagt sind sogar Bier und Burger. Ziemlich schräge Molekular-Cocktails kredenzt man im Nottingham Forest, Viale Piave 1. Nur Mut, die Mixologen verstehen ihr Handwerk.





Mamma, ihnen schmeckt's!

Ohne ein „Va bene“ ihrer Mütter kommt bei den Gründern von PPura kein Öl, keine Pasta und erst recht keine Sauce auf den Tisch. Mit über 150 Jahren geballter Kochkompetenz und nur den besten Zutaten ihrer Heimatregion an der italienischen Amalfiküste entstehen originale Spezialitäten voller „passione“ und „perfezione“.

So eine Geschichte kann es nur aus Italien geben – denkt man sofort bei der Historie der Schweizer Marke PPura. Denn gegründet wurde sie von den in Süditalien aufgewachsenen Cousins Cemal Cattaneo und Maurizio Floccari, deren Mütter Schwestern sind sowie stetige Inspirationsquellen und letzte Instanz für ihre Söhne. Genau genommen sind es Mamma Lina und Mamma Luisa, die über das Feinkostsortiment bestimmen. „Schon seit unserer frühesten Kindheit haben unsere Mütter unseren Gaumen geformt. Natürliche Zutaten, mit viel Liebe gekocht, waren deshalb auch unser Maßstab, an dem wir uns messen lassen wollten“, erläutern Cemal und Maurizio ihre Geschäftsidee. Und mit ihren gemeinsamen 150 Jahren Kocherfahrung, wie Lina und Luisa ihr geballtes Know-how gern bezeichnen, zaubern die versierten Köchinnen aus Zitronen von der Amalfiküste, Oliven aus den besten Anbaugebieten Italiens, sonnengereiften San-Marzano-Tomaten sowie Weizen aus Apulien und weiteren regionalen Erzeugnissen authentische Köstlichkeiten der italienischen Küche, die schon mit ihrem Duft einen Hauch von Bella Italia in heimische Küchen – auch diesseits der Alpen – ziehen lassen. Buon appetito!



1

1 Von der Sonne Süditaliens verwöhnt, reifen die berühmten Amalfizitronen zu den aromatischen Früchten heran, die dem wunderbar weichen Olivenöl seine spritzige Note verleihen. Ihr Erkennungsmerkmal sind übrigens die stattliche Größe und ihre dicke, porige Schale, die sie von so mancher genormten Treibhausfrucht unterscheiden. 2 Die Schwestern Lina und Luisa in ihrem Element! In der Küche laufen die beiden passionierten Köchinnen zu Hochform auf. Mit kritischen Gaumen beurteilen sie die Qualitäten der Zutaten und erst, wenn alle Aromen in Balance sind, erhält ein Rezept ihren Segen.



2



Tipp: Auf vielfaches Nachfragen ihrer treuen Kunden haben die Mamas ihre Geheimnisse gelüftet und ihre besten Rezepte dem Autor und ebenfalls passioniertem Koch Claudio del Principe anvertraut. Was immer die italienische Küche an typischen Antipasti, Primi, Secondi oder Dolce zu bieten hat – die Anleitungen zum Nachmachen sind in diesem Buch nachzulesen. Erschienen im AT Verlag.

REINE STILFRAGE

Eine neue Küche! Allein der Gedanke löst bei allen Bewohnern eines Haushalts aufregte Freude aus. Und was die zukünftige Optik angeht, liegt man doch angesichts eines jahrelang gewachsenen Interieurs geschmacklich auf einer Wellenlänge. Oder etwa nicht?

Es fing ganz harmlos mit der Erkenntnis an, dass unsere Küche in die Jahre gekommen ist. Ich weiß nicht, warum man so ausdauernd ignorieren kann, dass die Schranktüren mehrere wirklich hässliche Macken haben, die sich nicht als Patina schönreden lassen, sich die Kühlschranktür nur mit einem gewieften Trick schließen lässt und die Abzugshaube eindeutig mehr Lärm verursacht, als dass sie ihrer Aufgabe, für gute Luft zu sorgen, nachkommt. Wir haben wirklich lange gnädig über all die Makel hinweggesehen und auch Freunde kannten den Move mit dem leichten Anheben der Kühlschranktür genauso, wie sie ganz selbstverständlich mit uns während dampfintensiver Bratvorgänge die Stimme erhoben, um gegen das wie von Rotorblättern eines Hubschraubers verursachte surrende Geräusch der Esse anzubrüllen. Verqualmt war der ganze Raum trotzdem. Kurzum – eines Abends fiel der alles entscheidende Satz. „Du, Schatz, ich glaube, es ist Zeit für eine neue Küche.“ Auf inneren Jubel folgten rasche Taten und der Termin im Küchenstudio unseres Vertrauens war vereinbart. Schon auf der Hinfahrt schwärmte ich von mattlacken Fronten in sanften Sandtönen, Arbeitsflächen in Steinoptik und dazu schwarzen Kü-



chengeräten. Ich hörte meinen Mann murmeln, dass ihm unsere Holzküche immer sehr gut gefallen habe, tat jedoch die Bemerkung lapidar ab – alles zu seiner Zeit. In der Ausstellung musste ich dann aber feststellen, dass sich unsere Wege schnell trennten. Während ich auf einen Traum in seidigem Champagnerton mit elegant grifflosen Fronten zusteuerte, driftete mein Göttergatte in Richtung moderner Landhausstil ab. Der arme Berater hätte sich glatt zweiteilen müssen, um uns gerecht zu werden. Mit der ihm eigenen Autorität, freundlich, aber bestimmt bat er uns schließlich, auf einen Kaffee Platz zu nehmen. Psychologisch geschult, analysierte der Mann unsere jeweiligen Vorstellungen von der Traumküche, wog ab, lieferte Argumente mal zugunsten der einen, mal der anderen Seite, als wären wir bei der

Paartherapie. Um einen gemeinsamen Nenner zu finden, schoben wir unter der fachmännischen Anleitung Materialmuster hin und her, wälzten Kataloge mit nur auf den ersten Blick gleich aussehenden schwarzen Planquadrate alias Kochfeldern und ließen uns über die Vor- und Nachteile von Naturstein versus Holz versus Verbundmaterial aufklären. Womöglich waren wir ein schwerer Fall, aber zwei intensive Beratungsgespräche – aus denen wir jeweils mit einer Tasche voller Musterplatten, Aufmaßplänen und Gerätekonfigurationen zu buchstäblichen Hausaufgaben entlassen wurden – und einige Wochen Produktionszeit später war der Tag gekommen. Nicht nur unsere Freunde staunten über die Perfektion in warmem Messington geölter Eichenfronten und der natürlichen Haptik einer Arbeitsplatte in Travertinoptik, die das neue mattschwarze Kochfeld mit integriertem flüsterleisem Wrasenabzug rahmt. „Das ist ja wirklich voll euer Stil. Schlicht und gemütlich zugleich“, attestierten die Gäste und bewunderten unseren kompromisslos guten Geschmack. Wir warfen uns verschwörerische Blicke zu und befanden unisono: „Top-Küchenstudio. Die haben sofort verstanden, was wir wollten. War wirklich alles ganz easy.“

Ute Laatz <<

IMPRESSUM

Herausgeber: MHK Österreich GmbH & Co. KG, Oberndorfer Straße 35/19, A-5020 Salzburg, www.mhk.at // **Objektverantwortung:** Volker Klodwig – MHK Group AG, Günter Schwarzmüller – MHK Österreich, Andrea Gärtner **Objektleiter:** Gerd Giesler // **Chefredaktion:** Ute Laatz, Antoinette Schmelter-Kaiser // **Art Direktion:** Timo Eberl // **Produktion:** Tina Probst // **Redaktion:** Sebastian Bütow, Inga Braun, Claudia Götz, Sven Hasselberg, Nicole Knaupp // **Schlusskorrektur:** Nicole Grinzinger, Maïke Zürcher // **Bildredaktion:** Markus Hirner, Jürgen Stoll // **Reprografie:** page @ picture, München // **Verlag:** Journal International The Home of Content GmbH, Kistlerhofstr. 70, 81379 München, T. +49 89 69 31 39 6-0 // **Geschäftsführung:** Gerd Giesler, Stefan Endrös // **Druck:** Vogel Druck und Medienservice GmbH, Leibnizstraße 5, 97204 Höchberg

IN EIGENER SACHE: Um unsere Inhalte möglichst lesefreundlich zu gestalten, verwenden wir in unserem Magazin das generische Maskulinum. Wir möchten betonen, dass wir diese verkürzte Sprachform geschlechtsneutral und aus rein redaktionellen Gründen nutzen. Sie beinhaltet keine Wertung.



ewe[®]

...und nicht irgendeine Küche

Denn Küchen sind zum Kochen da.

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

ewe
nanoo[®]

Sie sieht wunderschön aus und bleibt es auch: die supermatte Küchenoberfläche ewe nanoo[®]. Inspiriert von der Nanotechnologie sorgt die Oberfläche dafür, dass Flüssigkeiten einfach abperlen und das Reinigen erleichtern. Erhältlich in 13 edlen Farben beim ewe Fachhändler in Ihrer Nähe. **Mehr auf ewe.at**

FÜR JEDEN
DIE RICHTIGE
KÜCHE ...



... gibt es bei den
Küchenspezialisten von MHK