

Das aktuelle Küchenjournal
Ausgabe 2022/2023

Lebensraum

KÜCHE

Magazin

Elegante Tischdeko im
Trendton serviert

Genuss

Trüffel – schwarzes
und weißes Gold

Kulinarisches

Wellness & Sport – Kuren
auf mediterrane Art

Gerätetrends

Innovationen und Neuheiten
rundum Ihre Küche



KÜCHENTRENDS

Wohnlich, modern und trendy

5-Sterne-Design für die Küche



SIEMENS

Made in Germany.
Made for you.

Aus Tradition entwickeln und produzieren wir einen großen Teil unserer Hausgeräte in Deutschland. So können wir Ihnen nicht nur hohe Qualität und eine ressourcenschonende Produktion, sondern auch kurze Transportwege garantieren – für Komfort, der zukünftige Generationen nicht belastet. Siemens Hausgeräte. siemens-home.bsh-group.de

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte



editorial

Lebensraum KÜCHE

Offen für eine neue Gastlichkeit!

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

Die Küche ist das Herz der Wohnung! Fastfood und Essen „to go“ war gestern, heute kochen wir ganze Menüs mit viel Liebe selbst und zelebrieren sie anschließend am großen Tisch. Die neue Kochkultur macht Lust auf Geselligkeit und spiegelt unseren hohen Anspruch an Lebensqualität wider.

Genusswerkstatt, kulinarische Trauminsel oder Cooking-Oase – der Bereich rund um Spüle & Herd hat sich als Herzstück der Wohnung etabliert. Da erscheint das schlichte Wort „Küche“ schon beinahe als Understatement im Hinblick auf die immensen Gestaltungsmöglichkeiten der modernen Food-Factory. Hier kochen nämlich auch Design, Material und Technik auf höchster Stufe. Appetitlich, elegant und voller optischer Genüsse. Ton-in-Ton verschmelzen Hightech-Geräte mit edlen Küchenfronten zu einer formidablen Einheit und servieren exquisite Wohnlichkeit.

Echte Kulinarik-Fans planen sogar ihre ganze Einrichtung rund um die Genusszone. So stehen Küchenmöbel nicht mehr nur an den Wänden, sondern frei im Raum als Vorbereitungs- und Kochinseln. Kombiniert mit Tresen, Anbautischen, Vitrinen, Sideboards und variablen Regalsystemen kredenzen sie Ihnen Stauraumlösungen und begeistern mit raffinierten Innovationen. Sogar weit über die Küche hinaus: Von perfekt organisierten Haushaltsräumen über das Home-Office bis zu Garderoben und Bädern – die Küchenmöbelindustrie zeigt sich für alle Lösungen offen.

Das gilt auch für Geräte. Flüsterleise, formschön und smart verschwinden sie diskret im Hintergrund und das Design übernimmt die Regie. Hinter der feinen Optik sorgen neue Techniken und WLAN-Verbindungen für höchsten Komfort. Wenn sich Dunstabzüge mit Kochfeldern per WLAN „connecten“ können Sie sich auf Frischluft und bestes Gelingen verlassen: Der Backofen versendet Nachrichten auf das Handy, wenn das Essen fertig ist, der Kühlschrank taut sich automatisch ab und der Geschirrspüler lässt sich per Sprachbefehl steuern. Dabei sind die Haushaltshelfer nachhaltig und immer top in Form. Lassen Sie sich inspirieren! In den aktuellen Küchen trifft Lifestyle auf moderne Technik und hochkarätige Gestaltung.





5-STERNE-DESIGN FÜR DIE KÜCHE



EDEL, NATÜRLICH UND VOLLER WERTE



Foto: Franke



ALLROUNDER MIT ORGANISATIONSTALENT



TOGETHER – ALLE AN EINEM TISCH



Foto: Berbel

TECHNIK-GENIES RUND UM IHRE KÜCHE



NATUR AUF DEM TELLER!
ROCK 'N' ROLL AM TISCH!



CHARMING PLACES – FÜR PERSÖNLICHE
GLÜCKSMOMENTE

inhalt

FASHION FÜR DIE KÜCHE

- 12 **5-STERNE-DESIGN FÜR DIE KÜCHE**
Wohnlich, modern und trendy
- 24 **ALLROUNDER MIT ORGANISATIONSTALENT!**
Multifunktionsmöbel vom Flur über die Küche bis zum Badbereich
- 50 **INDIVIDUELL BIS AUF DEN MILLIMETER**
Planungskonzepte, Materialien und Farben
- 60 **GUTEN APPETIT! NEHMEN SIE PLATZ!**
Speise-Arrangements mit hochwertigen Zutaten
- 70 **EDEL, NATÜRLICH UND VOLLER WERTE**
Behagliche Wohlfühl- und Landhausküchen auf höchstem Niveau

IMPRESSUM

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

KONZEPTION UND GESTALTUNG:
Roland Zickhardt
Lincolnstraße 10
86156 Augsburg

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

BILDMATERIAL:
Herstellerebilder; Pressebildmaterial;
Adobe Stock: Grafiken, Kompositionen,
Hintergründe;
Seiten: 3, 10, 34, 39

MAGAZIN – REPORT & INFOTHEK

- 08 **TOGETHER – ALLE AN EINEM TISCH**
Ein Fest der Sinne mit Jamie Oliver:
Über 120 Rezepte für Familie und Freunde
- 22 **GROUKING.DE – ONLINE-KOCHEVENT
AUF HOHEM NIVEAU**
Zuhause mit einem Profikoch via Live-Streaming
Menüs zaubern
- 36 **DEUTSCHLANDS ERSTES CABIN HOTEL IN HAMBURG**
Ungezwungen wie ein Hostel, komfortabel,
stilsicher und privat wie ein Hotel
- 39 **TRÜFFEL – SCHWARZES UND WEISSES GOLD**
Geschichten über Genuss und Geschäfte
rund um die Luxuspilze
- 64 **EIN NEUER CHAMPAGNER FÜR BESONDERE ANLÄSSE**
Von vielen Liebhabern sehnlich erwartet
- 66 **PAK CHOI – ASIEN LÄSST GRÜSSEN**
Von wegen „Made in China“: Pak Choi aus heimischem
Anbau erobert unsere Herzen
- 96 **HIER SCHLÄFT NIEMAND!**
Stylish, poppig und bunt – NIEMAND GIN-Room
im „me all hotel hannover“
- 98 **ELEGANTE TISCHDEKO IM TRENDTON SERVIERT**
Dinner-Time in der Farbe des Jahres 2022



Foto: Blanco

NEUES AUS DER WASSERWELT

GERÄTE – TRENDS UND NEWS

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

FRISCHE-PROFIS & BAD SPEZIAL

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

KULINARISCHE REISEN

- 06 **CHARMING PLACES – FÜR PERSÖNLICHE
GLÜCKSMOMENTE!**
Reiseexpertin Anja Fischer verwirklicht
individuelle Träume
- 10 **LUXUS IM ÖSTERREICHISCHEN
FÜNF-STERNE-RESORT!**
DAS EDELWEISS im Salzburger Land verwöhnt
seine Gäste mit allen Schikanen
- 78 **EIN GRÜNER STERN FÜR NACHHALTIGKEIT**
Guide MICHELIN und Rémy Martin
gehen in die Offensive
- 90 **NATUR AUF DEM TELLER! ROCK 'N' ROLL AM TISCH!**
Koch des Jahres 2022: Mitja Birlo, Küchenchef im
Gourmetrestaurant „7132 Hotel“
- 92 **URLAUB FÜR MEHR RESILIENZ**
„Gesundes Bayern“ – Körper und Seele
nachhaltig regenerieren
- 94 **WELLNESS & SPORT – KUREN AUF
MEDITERRANE ART**
Kreative Köstlichkeiten, Ayurveda, Fitness und
Golfen im OCEANO Hotel Health Spa auf Teneriffa



Charming Places – für persönliche Glücksmomente

REISEEXPERTIN ANJA FISCHER VERWIRKLICHT INDIVIDUELLE TRÄUME

Verträumte Fischerdörfer, unentdeckte Strände, wohlthuende Wellnessoasen und privat geführte Hotels mit bezauberndem Charme – Anja Fischer kennt die wunderbaren Plätze, an denen man die Seele baumeln lassen kann und von Kopf bis Fuß verwöhnt wird. Reiselustige und anspruchsvolle Traveller besuchen deshalb regelmäßig ihre Website www.charmingplaces.de. Hier ist der Name Programm. Denn Anja Fischer und ihrem Team geht es darum Glücksmomente zu schaffen. „Wir schenken unseren Lesern und Leserinnen einen großen Schatz an Tipps rund ums Reisen, Lifestyle, Essen und Trinken“, macht die Reiseexpertin neugierig. Ein virtueller Ausflug auf die Website lockt mit traumhaften Ferien, spannenden Kurztrips und unvergesslichen Augenblicken.

Auf dem gut gemachten Reiseportal treffen 20 Jahre Erfahrung und Expertise auf Leidenschaft und Herzblut. Denn die versierte Spezialistin für besondere Erlebnisse hat ihre Passion zu ihrem Beruf gemacht. Als Mitinhaberin und Geschäftsführerin eines Reiseveranstalters für ausgewählte Ferienunterkünfte und Boutiquehotels mit bester Reputation gehört Anja Fischer zu den Top-Insidern für Reisen, die man nicht mehr vergisst. „Schon weit mehr als 100.000 Menschen haben mir ihr Vertrauen geschenkt und herrliche Urlaube jenseits des Mainstreams genossen. Schöne Orte zu entdecken und sie für andere erlebbar zu machen ist seit vielen Jahren meine Profession.“ Deshalb geht sie jetzt noch einen Schritt weiter und bietet auf ihrem digitalen Reisemagazin „Glücksmomente Charmingplaces“ auch individuell geplante Reisen an.

Wer Geheimtipps sucht, die wirklich noch exklusiv sind, wird bei Anja Fischer fündig. Mit viel Liebe zum Detail wählt sie Locations ebenso wie Gastgeber sehr sorgsam aus. „Bei uns erleben die Gäste keine bösen Überraschungen“, erklärt sie. „Dafür stehe ich mit meinem guten Namen!“ Selbstredend, dass Charmingplaces nur persönlich getestete Häuser empfiehlt. „Unsere Reisen sind auf Herz und Nieren geprüft“, verspricht die Reise-Expertin. Ein weiterer Vorteil: „Unsere Leser erhalten Spezialpreise. Ohne versteckte Kosten. Im Gegenteil. Uns und unseren Gastgebern sind Fairness und Loyalität wichtig“, versichert Anja Fischer. Es lohnt sich also den Newsletter zu abonnieren und nach Herzenslust in fremden



genussMOMENTE

Welten zu stöbern. Die Website ist in der Medienlandschaft über Podcast, Facebook, Instagram, Youtube und Blogs breit aufgestellt. Sie inspiriert mit Tipps zu lokalen Manufakturen vor Ort ebenso wie mit landestypischen Rezepten, Filmen und Büchern, die den Leser voller Lokalkolorit in andere Länder und Landstriche entführen. Nach dem Lesen der hochwertig aufgemachten Reportagen stellt sich dann auch prompt das Reisefieber ein. Es kribbelt im Bauch und der Wunsch sich stehenden Fußes an die beschriebenen Traumstätten zu begeben lässt einen nicht mehr los. Genau dann sollte man sich einen Glücksmomente-Coupon gönnen. Die Reisegutscheine von Anja Fischer beinhalten auf Maß geschneiderte Wohlfühl-Pakete für liebevoll arrangierte Reisen. Gerade in Zeiten, wie diesen geht es darum aufzutanken und Plätze zu finden, die der Seele gut tun. Sorgfältig ausgewählte Hotels, Villen und Residenzen jenseits der frequentierten Reiserouten zeichnen die Charmingplaces aus. Sie verwöhnen mit einzigartigen Erlebnissen, feiner Gastronomie und unberührter Natur. Auch die Reiseziele sind sehr vielfältig und konzentrieren sich auf die Mittelmeerländer sowie Nordeuropa. Wer unbeschwerte Glücksmomente genießen möchte, kann deshalb direkt bei Anja Fischer Reise-Voucher für seine Lieblingsorte erwerben und sich Insider-Geheimtipps sichern. Mit der Buchung direkt bei den Gastgebern hat die rührige Unternehmerin einen weiteren Baustein etabliert, mit dem sie ihren persönlichen Traum „Glück mit möglichst vielen Menschen zu teilen“ verwirklichen kann. Infos: www.charmingplaces.de



Together – Alle an einem Tisch

EIN FEST DER SINNE MIT JAMIE OLIVER: ÜBER 120 REZEPTE FÜR FAMILIE UND FREUNDE

Noch nie war es wichtiger, zusammenzukommen und eine Mahlzeit mit seinen Lieben zu teilen, wie heute. Das brandneue Buch „Together – Alle an einem Tisch“ von dem bekannten TV-Koch Jamie Oliver bringt es auf den Punkt. Gedacht für kulinarische Highlights, die man mit der Familie und Freunden genießt. Damit Sie als Gastgeber bestens vorbereitet sind und besonders viel Zeit in geselliger Runde verbringen können, hat Jamie alles perfekt durchdacht und geplant. Ganz egal, ob für zwei oder 14 Personen: In seinem druckfrischen Kochbuch zaubert der Küchenmeister köstliche Gerichte auf den Tisch, die jedes Event zum Gauschmaus werden lassen. Insgesamt machen über 120 geniale Rezepte Appetit auf gemeinsames Schlemmen.

Denn Jamie Oliver gilt in seinem Metier als globales Phänomen rund um die Bereiche Food und Kampagnenarbeit. Der bekannte britische Koch, Gastronom und Autor hat schon Millionen Menschen an den Kochtopf gebracht. Und zeigt, wie man mit einfachen Zutaten leckere Gerichte zaubert. Bereits mit acht Jahren zog es den kleinen Jamie im Pub seiner Eltern in Essex an den Herd. Nachdem er die Schule beendet hatte, startete er seine Karriere als Koch. 1999 wurde er dann im Restaurant River Café vom Fernsehen entdeckt. Wenige Jahre später eröffnete er das erste Restaurant seiner Kette „Fifteen“ in London. Im Laufe seiner Karriere engagierte er sich außerdem für junge benachteiligte Menschen und ermöglichte ihnen einen Berufseinstieg in der Gastronomiebranche. Darüber hinaus war er federführend daran beteiligt Schulmahlzeiten in Großbritannien zu verbessern und nachhaltig zu verändern.

Als Bestseller-Autor von 21 Kochbüchern, die alle von einer TV-Show begleitet wurden, hat sich Jamie Oliver bis weit über Großbritannien hinaus einen Namen gemacht. Diese Erfahrung zeichnet auch sein neues Buch aus. Es liefert eine Menge unkomplizierter und abwechslungsreicher Gerichte, die in unterschiedlichen Themen-Menüs zusammengefasst sind. Ideal für alle, die es bodenständig und dennoch raffiniert mögen. Von der Taco-Party über den Sommer-Lunch bis zur Curry Night – wählen Sie aus 18 originellen Motto-Menüs Ihren Favoriten. Dabei steht jeweils ein Hauptgericht im Mittelpunkt und wird von passenden Beilagen, Drinks



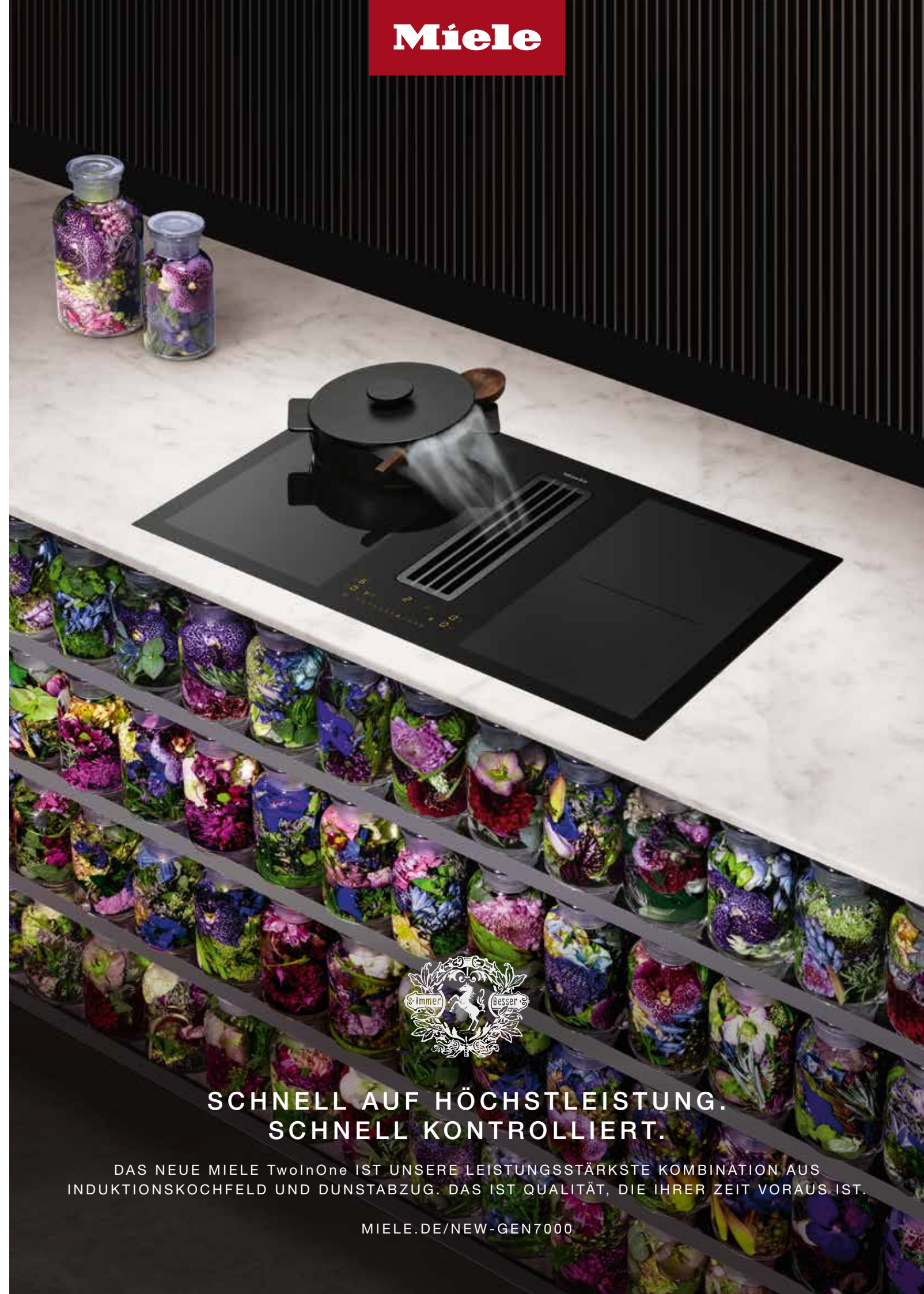
und kleinen Gerichten flankiert. Zahlreiche Tipps & Tricks für die Planung sowie die Vor- und Zubereitung runden die Rezepte ab.

Ob Dukkah-Brathähnchen bei der Garten-Party oder ein Boeuf Bourguignon im Jamie-Style beim französisch inspirierten Soul-Food-Abend – die Rezepte funktionieren solo ebenso wie kreativ kombiniert. Mit dem praktischen Rezept-Baukasten bleiben Sie flexibel und können sich für jede Gelegenheit und Personenanzahl das Passende herauspicken. Laden Sie Ihre Freunde und Familie ein, um sie an Ihrem Tisch willkommen zu heißen! Mit Jamies raffinierten Menüs haben Sie für jede Gelegenheit das passende Festessen parat – ganz easy und unkompliziert. „Together – Alle an einem Tisch“ liefert auf 360 Seiten eine delikate Auswahl für das gemeinsame Tafeln.

Infos: www.dorlingkindersley.de



© Bilder: 2021 Jamie Oliver Enterprises Ltd. Photography; David Loftus /Paul Stuart

Miele


**SCHNELL AUF HÖCHSTLEISTUNG.
SCHNELL KONTROLLIERT.**

DAS NEUE MIELE TwoInOne IST UNSERE LEISTUNGSSTÄRKSTE KOMBINATION AUS INDUKTIONSKOCHFELD UND DUNSTABZUG. DAS IST QUALITÄT, DIE IHRER ZEIT VORAUS IST.

MIELE.DE/NEW-GEN7000



Luxus im österreichischen Fünf-Sterne-Resort

**DAS EDELWEISS IM
SALZBURGER LAND
VERWÖHNT SEINE GÄSTE
MIT ALLEN SCHIKANEN**



Herrliche Lage im Salzburger Land!



Poolvergnügen mit Panoramablick!



Lust auf Kuscheln? Gerne!



Herrliches Ambiente für Genießer!



Entspannung pur im Spa-Bereich!



Von Spitzenköchen verwöhnt. Mahlzeit!

Es gibt Orte, die bezaubern uns bereits vom ersten Moment an. „Das Edelweiss Salzburg Mountain Resort“ ist so ein Ort. Schon beim Betreten empfängt Sie eine ganz besondere Behaglichkeit, die förmlich in der Luft liegt. Das Haus strahlt eine außergewöhnlich familiäre und freundliche Atmosphäre aus. Was nicht von ungefähr kommt: Sage und schreibe 14 Familienmitglieder der Gastgeberfamilie Hettegger stecken ihr Herzblut in das Resort um ihre Gäste zu verwöhnen. Dieses fröhliche Miteinander ist in dem österreichischen Wohlfühlhotel tief verankert und in jedem Detail spürbar. „Tradition und Herzlichkeit vereint mit der Geschichte der Familie sind der Grundstein und die Wurzeln für unseren Erfolg“, so Karin und Peter Hettegger. Das Gastgeberpaar führt „Das Edelweiss“ jetzt in dritter Generation und hat es mit viel Leidenschaft und Innovationsgeist zu dem gemacht, was es heute ist: Ein hochmodernes und innovatives Fünf-

Sterne-Resort, das sowohl Gäste als auch Mitarbeiter mit einem Angebot auf höchstem Niveau begeistert. Mögen Sie den alpinen Stil? Ja, aber bitte nicht plüschig? Dann werden Sie sich in den Salzburg Mountains wohlfühlen. Ein moderner Neubau mit großzügigen Suiten und eleganter Gemütlichkeit bringt Sie sofort in den Urlaubsmodus. Und hält für alle Ansprüche Top-Komfort bereit: Ob im „Adults Only“- oder im Familienbereich – jeder findet hier schnell seine Lieblingsplätze. Auch Spaß und Action kommen im Edelweiss nicht zu kurz. Freuen Sie sich auf einen 7.000 qm großen Spa-Bereich mit Indoor-Aquapark, zwei Außenpools und verschiedenen Saunen. Frei nach dem Motto Eintauchen und Auftanken: Der Mountain Spa zieht sich über fünf Etagen und hält viele Überraschungen bereit. Zurücklehnen im Infinity Pool und die traumhafte Aussicht genießen. Auf den warmen Holzbänken in der Panorama-Sauna nach einem ereignisreichen Tag los-

lassen und Ballast abwerfen. Oder sich einfach nur in die ruhigen Hände des Masseurs begeben, gut gepolstert in den bequemen Sesseln der Behandlungsräume im Beauty Mountain Spa – hier können Sie sich getrost zurücklehnen. Auch für die Youngsters ist gesorgt: Im Kids Club können sie spannende Spiele- und Bastelwelten erkunden. Wer sportliche Herausforderungen sucht, sollte schon einmal die Skier anschnallen. „Das Edelweiss“ im Salzburger Land hat einen direkten Zugang zur Skipiste. Knapp 80 Pistenkilometer warten nur darauf befahren zu werden. In den Sommermonaten lädt die Berg- und Almenwelt Salzburg auf idyllischen, gut ausgebauten Wegen zu herrlichen Wanderungen ein. Nach allen diesen Aktivitäten haben Sie sich die Hauben-prämierte Hotelküche verdient. Ob traditionelle Schmankerl, kreative Gerichte aus aller Welt oder vegane Köstlichkeiten: Das „Edelweiss Mountain Cuisine“ steht unter der Leitung von Familienmitglied sowie Chefkoch Alexander

Hettegger, der großen Wert auf den Einsatz heimischer sowie saisonaler Produkte legt und seine Lieferanten persönlich kennt. Feine Genüsse mit einem exklusiven 7-Gänge-Menü erleben Sie im „Petrus Fine Dining“, während die „Alpinlounge“ Salate und internationale sowie österreichische Hauptspeisen auf die Teller bringt. Fleischliebhaber finden seit 2021 im neuen Steak Restaurant „Sirolain Grill & Dine“ einen weiteren kulinarischen Höhepunkt – offene Schauküche mit Grill inklusive. Wein-Connoisseurs kommen in der Weinbar „Kork & Gloria“ auf ihre Kosten. Neu im Resort ist auch der in Laos geborene Spitzenkoch Alexis Savanx. Seit 2021 gibt er im Kork & Gloria seine Küchenkünste zum Besten und verwöhnt Gäste mit edlen Sushi-Kreationen und Meeresspezialitäten. www.edelweiss-grossarl.com

5-STERNE-DESIGN FÜR DIE KÜCHE

Wohnlich, modern und trendy

Nur Kochen? In der Küche? Das war einmal. Jetzt wird am Herd gewohnt. Denn der Bereich rund um Spüle & Co hat sich in den letzten Jahren von der Kochwerkstatt in eine Genusszone entwickelt: Wohnwände, Regale und Sideboards erlauben neue Architekturen. Wohnlich, repräsentativ und richtig gemütlich! Die Zeiten, in denen die Hausfrau hinter geschlossenen Türen werkelt, während die Gäste am fein gedeckten Tisch sitzen sind endgültig passé. Grenzenlos großzügig erobern die Kulinarik-Schönheiten die Wohnbühne und setzen mit exquisitem Design Statements.



AEG

KLARES STATEMENT IN SACHEN GESCHMACK.

DIE NEUE AEG MATTBLACK RANGE – ZEITLOSES DESIGN TRIFFT MODERNSTE TECHNOLOGIE



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



In den letzten Monaten haben sich die Ansprüche an unsere Einrichtung verändert. Denn „Stay home“ war mehr als ein Schlagwort und der Rückzug in die eigenen vier Wände hat die Perspektive verändert. So erhielt der Wert des eigenen Heims einen neuen Stellenwert. Räume in denen wir lachen, weinen und Schutz suchen, sollen warm sein, uns gut tun und uns vor allem auch gefallen. Arbeiten, Ausruhen, Rückzug aber auch Familie und Freunde einladen und gemeinsam kochen – die Prioritäten haben sich verschoben und die „Feuerstelle“ des Hauses feiert ein grandioses Comeback. Dabei verschmelzen die Lebensbereiche miteinander. In der Küche trifft Lifestyle auf Hightech. Hier verbindet sich Geselligkeit mit schönem Design. So elegant, dass es Spaß macht den exklusiven Einrichtungsstil noch weit über die Schwelle der Küche zu planen. Das kommt nicht von ungefähr: Denn die Küchenmöbelindustrie zeigt jetzt ihre große Kompetenz und lässt die gestalterischen Muskeln spielen. Ob im Koch-, Ess-, oder Wohnbereich, im Ankleidezimmer, Bad, Entrée oder Flur: Mit den kreativen Kollektionen wird die Einrichtung zum Kinderspiel.





Was nicht zuletzt an den hochwertigen Materialien und attraktiven offenen Einrichtungs-lösungen liegt, die besonderes Flair an den Herd zaubern und fließend in andere Wohnbereiche übergehen. Moderne Schranksysteme, Regale, Borde und flexible Möbelvarianten machen es möglich. Offenes Regalfach oder geschlossener Schrank? Warum entscheiden? Eine Kombination von beidem eröffnet spannende Alternativen. Oder entscheiden Sie sich für eine wohnliche Vitrine mit Bodenhaftung: Denn wer hat eigent-

lich gesagt, dass Glasschränke oben an der Wand hängen müssen? Seite an Seite mit einem imposanten Tresen verwandelt sich die Küche schnell in eine Genusszone mit optischen Raffinessen.

Ein wahres Highlight sind auch die modernen Kochinseln mit integrierter Durchreiche. Sie haben nicht genug Platz für solche Spielereien? Stimmt nicht! Denn die Küchenindustrie hat für nahezu alle Grundrisse kluge Lösungen entwickelt, so dass auch kleine Räume ihren großen

Auftritt haben. Schließlich ist die Kochzone Ausdruck von Individualität und der eigenen Persönlichkeit. Dafür halten die Designer und Küchenentwickler zahllose Kombinations- und Gestaltungsmöglichkeiten bereit.


Miele


Das Geheimnis traditioneller Pizza

Der neue Aktionsbackofen PizzaPlus mit Gourmet Back- und Pizzastein* für perfekte Backergebnisse.

Miele. Immer Besser.

*Backofen enthält Gutschein für Gourmet Back- und Pizzastein HBS 70. Aktionszeitraum: 1. Januar bis 31. Dezember 2022



Lassen Sie sich von den smarten Ideen der Profis inspirieren. Sie haben jedes Detail genau durchdacht: Übersicht und schnellen Zugriff garantieren beispielsweise Funktionswände und Auszüge im Hochschrank. Auch flinke Trolleys, Ablageflächen auf Rädern und mobile Kommoden sind immer dort wo sie gebraucht werden. Die rasanten Küchenhelfer eignen sich ideal als Ordnungshüter und machen überall eine gute Figur.

Außerdem praktisch: Formschöne Raumteiler. Sie trennen Wohnbereiche und verwandeln sich im Handumdrehen in ein Büro, Stauraum für Utensilien oder in eine attraktive Bar. Auch Rahmenkonstruktionen setzen optische Akzente und erlauben einen variablen Einbau in verschiedenen Raumpositionen. Einen besonderen Wohn-genuss kredenzen zudem elegante Gleit- und Falttüren. Auf Maß gefertigt sowie in Funktion und Design auf den individuellen Geschmack abgestimmt, bringen sie Spiel in die Gestaltung. Ob als großzügiger Raumteiler zwischen Wohnraum und Küche, vor Kochnischen oder zur dekorativen Abtrennung der Vorratslagerung – Eyecatcher sind garantiert.



Weil man nie genug Platz haben kann.

Mit unserer neuen Designhaube gewinnt man jede Menge wertvollen Stauraum dazu. Durch die schlanke T-förmige Konstruktion lassen sich links und rechts des Kamins Regalböden anbringen, die sich, neben Gewürzen, auch zur Aufbewahrung von Kochbüchern und anderen Küchen-utensilien eignen. Mehr bei Ihrem accent line Händler oder unter: **www.accentline.de**



BOSCH
Technik fürs Leben





Letztendlich besteht die Kunst in der Küchenarchitektur darin gleichzeitig einen hochfunktionalen Arbeitsort und atmosphärischen Raum zu schaffen. Was sich auf den ersten Blick widerspricht, lässt sich im richtigen Licht ganz anders betrachten. Je nach Kontrast, Lichtfarbe und Helligkeit können Sie nämlich völlig unterschiedliche Stimmungen erzeugen. Versuchen Sie doch einmal eine Kombination von Licht mit Schwarzglas. Sie werden begeistert sein. Schwarz in der Küche steht für coole Eleganz und zeigt: Hier leben Ästheten mit einem Faible für eine außergewöhnliche Einrichtungskultur. Kombiniert mit Innenraum- und Schrankbeleuchtungen setzen Sie wunderschöne Highlights. Harmonie in Perfektion erreichen Sie außerdem mit elegant aufeinander abgestimmten Fronten, Farben und Griffen. Die attraktiven Designmöbel lassen nicht nur Küchen, sondern auch andere Lebensräume in ganz neuem Glanz erstrahlen.



grouking.de – Online-Koch- event auf hohem Niveau

**ZUHAUSE MIT EINEM PROFIKOCH
VIA LIVE-STREAMING MENÜS
ZAUBERN**



Wollten Sie schon immer einem Sternekoch über die Schulter schauen? Live und in Farbe aber zu erschwinglichen Preisen? Dann sind Sie bei grouking.de an der richtigen Adresse. Grouking ist das Kürzel für „groupcooking“ und eine Online-Plattform, auf der Sie gemeinsam mit dem Sternekoch Daniel Schmidthaler aus der Alten Schule Fürstenhagen und weiteren Hobby-Köchinnen den Kochlöffel schwingen können. Hier stehen alle Teilnehmer vor der Kamera bzw. im Rampenlicht. Und ein auserwählter Profi hat den Hut auf. Denn bei dem digitalen Koch-Format sind die Köche und Köchinnen per Livestream und Livechat miteinander verbunden. Nach dem Motto „Interaktion und Kommunikation“ entstehen nicht nur geniale Gerichte, sondern auch sehr sympathische Kontakte, die manchmal sogar über das Online-Meeting hinausgehen. Das Procedere ist denkbar einfach: Reservieren Sie auf grouking.de einfach Ihr Event und schon geht es los. Unter Anleitung des Profikochs kann nichts mehr schiefgehen. Sie erhalten eine Zutaten-Liste für das geplante Menü und suchen die Produkte bei den Händlern Ihres Vertrauens selbst aus. Nun benötigen Sie nur noch eine funktionsfähige Küche und ein digitales Endgerät, wie Computer, Tablet oder Smartphone. Wenn der Termin steht erhalten Sie rechtzeitig vor dem Event eine Mail mit dem Rezept, eine Liste mit den benötigten Zutaten und Küchenutensilien sowie alle benötigten Zugangsdaten – sowohl zum Livestream als auch für den parallel laufenden Chatraum. 15 Minuten vor dem offiziellen Beginn ist der Chatraum bereits zum Kennenlernen geöffnet damit pünktlich mit der Übertragung des Kochkurses begonnen werden kann.

Dann heißt es: Fertig machen zum Kochen! Sternekoch Daniel Schmidthaler schaut Ihnen bei der Zubereitung zu und hilft wo er kann. Zudem verrät er Ihnen die Tricks und Kniffe der Sterneköche. Gekocht wird, was die jeweiligen Jahreszeiten hervorbringen. Dazu gehören frisches Gemüse im Frühjahr, Pilze, Kräuter und Wild im Herbst aber auch Fisch oder leckere Steaks. Alle Kurse sind so aufgebaut, dass jeder mitmachen kann, egal



ob er täglich kocht oder als Anfänger erst einmal das Zwiebeln schneiden erlernen muss. Gemeinsam bereiten Sie ein oder mehrere köstliche Gänge zu, die Sie während des Kochkurses gemeinsam verspeisen. Genussbewusste Menschen zusammenbringen, unabhängig von Pandemie und Krisen, war die zündende Idee der Macher von grouking.de. Die moderne Technik macht es möglich. Mittels Live-Streaming und Live-Chat kann jetzt jeder mit sympathischen Kochfreaks zu Hause kochen. Dabei steht das Gruppen-Erlebnis im Vordergrund. Zukünftig sollen zudem die Köche variieren. „Längerfristig planen wir, auch jüngeren Köchen und Köchinnen die Möglichkeit zu geben ihre Fertigkeiten vor Publikum zu erproben“, erklärt grouking-Projektleiter Sebastian Gießel. Die Preise richten sich nach Aufwand und Dauer des Kurses. Ein Hauptgericht mit 60 bis 90 Minuten Livestream-Zeit kostet 25,00 Euro. Für Kurse auf denen zwei bis drei Gänge auf dem Menüplan stehen werden 100,00 bis 115,00 Euro veranschlagt. Darüber hinaus bieten die Veranstalter auch individuelle Events für private Feiern an, die ab 1.500,00 Euro starten. Außerdem besteht ab 25 Personen die Möglichkeit Kochboxen mit den Zutaten direkt zum Event dazu zu buchen. Egal ob Geburtstags-, Firmenfeier oder Gutschein-Geschenke – grouking liefert den kulinarischen Rahmen. Wer Appetit bekommen hat kann sofort loslegen unter: <https://www.grouking.de/>



STATEMENT IN SCHWARZ.



BLANCO UNIT
drink. prep. clean.

Setzen Sie Zeichen! Mit einer Spüle und Armatur sowie passenden Zubehören in schwarz. Ergänzt um ein BLANCO Abfallsystem wird der Wasserplatz zur BLANCO UNIT. Perfekte funktionale Einheit und optisches Highlight zugleich. Mehr unter www.blanco.com

BLANCO

ALLROUNDER MIT ORGANISATIONSTALENT

Multifunktionsmöbel vom Flur
über die Küche bis zum Badbereich

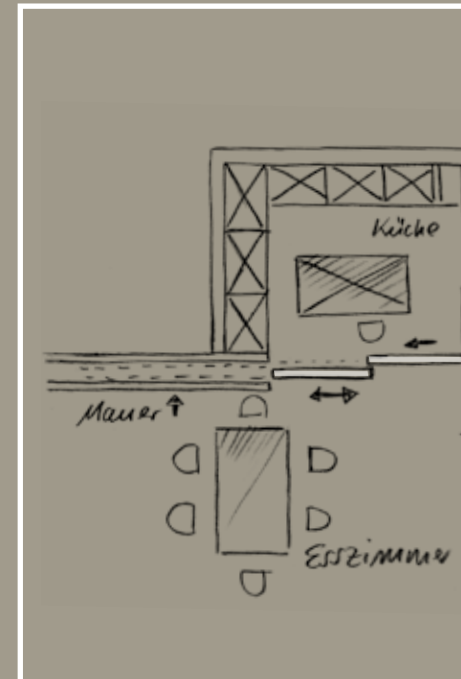


Planen Sie eine neue Küche? Dann verzichten Sie auf Wände und Türen. Streichen Sie alles, was einengt und beschränkt. Denn ab sofort gilt: In der Küchengestaltung gibt es keine Grenzen mehr. Offene Kreationen rücken Herd & Co. in den Mittelpunkt des Wohnens. Gleichzeitig sorgen raffinierte Ordnungssysteme für eine perfekte Organisation. Mögen Sie es individuell, raffiniert und ganz nach Ihrem Geschmack? Dann wird Ihnen die Küchenplanung im Fachhandel Spaß machen.



Gleit- und Falttüren für Genießer.

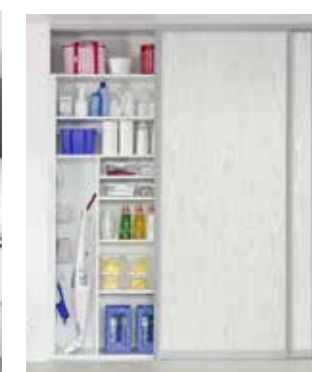
Lassen Sie sich
inspirieren
www.gudcina.de



Die modernen Kochwerkstätten legen enormes Verwandlungspotential an den Tag. Voller technischer Raffinessen und perfekt auf die Bedürfnisse des Menschen abgestimmt. Von der Frühstückstheke über das Home-Office bis zum integrierten Hauswirtschaftsraum – die neuen Küchen sind offen für alles. Und nutzen jeden Zentimeter sinnvoll aus. So verwandeln sich schwenkbare Tischmodule im Handumdrehen von einer ergonomischen Steharbeitsfläche zum Esstisch. Der dazu notwendige Drehteller wird platzsparend in eine Haltersäule integriert, die als Schrank gleichzeitig Stauraum bietet. Zudem sind die angrenzenden Schränke individuell wählbar. Unterschiedliche Funktionselemente in der Nischenrückwand oder zur kompletten Wandgestaltung sorgen mit Borden, Haken, Gewürz-, Papierrollen-, Tablet- oder Gläser-Halter für zusätzlichen Platz.



gudcina bringt neuen Wohngenuss in die Küche: mit Gleit- und Falttüren, die maßgenau gefertigt und in Funktion und Design auf den individuellen Geschmack abgestimmt und an jede Raumsituation optimal angepasst werden. Als großzügiger Raumteiler zwischen Wohnraum und Küche oder Essbereich sind sie ebenso perfekt wie vor Kohnischen in Appartements oder zur dekorativen Abtrennung von Vorratsräumen. Genießen Sie's!



www.gudcina.de

gudcina®



Aber das ist erst der Anfang. Auf Wunsch statten die Küchenmöbelspezialisten nämlich Ihre Räume vom Boden bis zur Decke mit pfiffigen Ideen und Komfort aus: Von der Kochzone mit Spülzentrum und Mülltrennung über die Wäschepflege bis hin zur Lagerung von Vorräten und anderen Dingen, die Ihnen bisher immer im Wege waren. Ab sofort gehen Kochen, Essen, Wohnen und Arbeiten fließend ineinander über. Für diese Ansprüche bietet die Küchenmöbelindustrie jede Menge wohnliche und funktionale Lösungen, die sich allen individuellen Gegebenheiten flexibel anpassen und dabei auch noch gut aussehen.

Planen Sie zum Beispiel eine Küche mit integriertem Funktionsraum. Clevere Hauswirtschaftsraum-Konzepte machen es möglich. Sie werden überrascht sein was sich dort alles verstauen lässt. Denn hier trifft das geballte Wissen von Ingenieuren, Designern und Möbelprofis zusammen. Die flexiblen Systeme machen täglich, wöchentlich oder saisonal anfallende Arbeitsabläufe zum Kinderspiel. Direkt an die Küche angeschlossen, ersparen sie Ihnen weite Wege, halten aber alles aus der Küche fern, was Sie nicht darin haben möchten. Wäschepflege, Vorräte lagern, Mülltrennung und Recycling oder auch Schuhputz-Utensilien und die Werkzeug-Sammlung des Liebsten – alles hat hier seinen Platz. Konzipiert als Raum-im-Raum entstehen Architekturen, die in den modernen offenen Küchen aufgeräumt und strahlend ihre Schönheit entfalten. Gleichzeitig bietet ein begehbarer Raum ausreichend Platz für Wasch- und Reinigungsmittel, Staubsauger, Bügelbrett und die vielen Vorräte des Haushalts.



Setzen Sie ein ästhetisches Statement.

Geräte von Gaggenau: jedes für sich ein Meisterwerk, zusammen ein Kunstwerk.



Der Unterschied heißt Gaggenau.
gaggenau.com

GAGGENAU



Es wird Sie begeistern, was sich auf wenigen Quadratmetern alles unterbringen lässt. Intelligente Einrichtungssysteme erlauben die perfekte Planung aller Eventualitäten in der Küche. Und stellen sich exakt auf Ihre Wünsche ein: Ob individuelle ergonomische Arbeitshöhen, variable Maße, Dachschrägen oder asymmetrische Zimmer – die vielseitigen Küchenkonzepte bieten für alle Raumvorgaben eine passende Lösung. Bis hin zu Rückwandelementen, die sich in Material und Abmessungen vollkommen auf die Umgebung abstimmen lassen und einen harmonischen Übergang von der Küche in den Wohnbereich schaffen. Außergewöhnliche Regal- und Schranklösungen mit integriertem Beleuchtungskonzept und smarten Innenausstattungen bringen zudem nicht nur eine ordentliche Portion Wohnlichkeit in die Küche, sondern punkten ebenfalls mit großzügigem Stauraum.



MEHR RAUM FÜR KREATIVITÄT



SLIDE & HIDE® DER EINZIGE BACKOFEN MIT VOLL VERSENKBARER TÜR

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





Auch hinter den edlen Möbelfronten herrscht Ordnung: Dort machen spezielle Auszüge die Bevorratung zum Kinderspiel. Gleichzeitig punkten Brot- und Gemüsefächer mit hygienischem Innenleben, herausnehmbaren Körben und transparenten Schubabdeckungen, während Schwerlastauszüge es locker mit Getränkekästen aufnehmen. Noch nie war die Küchenorganisation so einfach.



COLLECTION.05 – ZEITLOS UND FUNKTIONAL

Die Geräte der Collection.05 zeichnen sich durch die innovative Einknopfbedienung und den hochwertigen Oberflächen aus edlem, schwarzem Glas aus. Dies verleiht den klassischen Geräten eine zeitlose Ästhetik, mit der sie sich harmonisch in jede Küche einfügen.

www.bauknecht.de





Und wenn Sie einmal keine Lust zum Aufräumen haben, machen Sie einfach die Tür zu und schon verschwindet die Arbeitszone mit einem Handgriff aus Ihrem Blickfeld. Durchgangstüren, Gleittürensystem sowie Garderoben und Schuhschränke erweitern die Wohnraumgestaltung. Bis hin zu Garderoben, Home-Office- und Badezimmer-Lösungen. Denn die Küchenexperten beeindrucken mit enormer Einrichtungskompetenz. Mit neuen Schranktiefen, zusätzlichen Midi-Schranksystemen und Regallösungen können Sie auch im Bad raffinierte Raumkonzepte verwirklichen. Formschöne Armaturen und Waschtische sowie praktische Aufbewahrungslösungen und Spiegel runden das Zubehörangebot ab.



SIEMENS

Unsichtbar leistungsstark.
Die Kochfeld-Dunstabzüge
von Siemens.

Ein innovatives Induktionskochfeld kombiniert mit einem integrierten leistungsstarken Dunstabzug: Das inductionAir Plus garantiert Ihnen in Ihrer Küche jederzeit frische Luft und maximale Flexibilität. Entdecken Sie auch glassdraftAir, der Kochfeld-Dunstabzug für höchste Design-Ansprüche. kochfeld-dunstabzuege.de

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte

studioLine

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.



Deutschlands erstes Cabin Hotel in Hamburg

UNGEZWUNGEN WIE EIN HOSTEL,
KOMFORTABEL, STILSICHER UND
PRIVAT WIE EIN HOTEL



Eine Reise nach Hamburg lohnt immer. Die Hansestadt hat nämlich viel mehr zu bieten als norddeutsche Coolness, Sternerestaurants und Museen. Sie zieht auch jede Menge Künstler, Kreative und Trendsetter an. Genau für diese Klientel wurde das CAB20 konzipiert. Raum ist bei dem ersten Cabin Hotel Deutschlands nämlich keine Frage des Platzes, sondern des Lifestyles! Das neue Designhotel aus Hamburg hat schalldichte Kabinen kreiert – für Reisende, die nicht viel Raum benötigen, sondern Lust auf Kuriositäten und smarte Streetart haben. Denn hier kommen erlebnishungrige Entdecker auf ihre Kosten. Mit insgesamt 176 hochmodernen Schlafkabinen, einer „Digital First“-Lobby und stimmungsvollen Rooftop-Terrasse über den Dächern der Stadt hat sich das CAB20 schnell zum Vorreiter der urbanen Hotellerie für hippe Weltentdecker entwickelt.

Microliving – günstig, modern und zugeschnitten auf junge Leute. Das von den japanischen „Capsule Hotels“ inspirierte CAB20 liegt Mitten im Sankt Georg Kiez nahe des Hamburger Hauptbahnhofes und sorgte zur Eröffnung im Juni 2021 für Schlagzeilen. Kein Wunder: Das Konzept ist auf den ersten Blick gewöhnungsbedürftig. Ein fensterloser Raum ohne Tisch, Stuhl und Schrank macht skeptisch. „Enge Kiste!“ titelte die Bild-Zeitung. Die Hamburger Morgenpost (Mopo) machte den ultimativen Test und schickte eine Redakteurin in die 3,7 qm kleine „Sardinenbüchse“ mit Queen-size-Bett. Das Resümee: Die Kabinen sind alles andere als beengend – die Reporterin fand es gemütlich.

Der urbane Look soll vor allem junge Backpacker anziehen. Das Konzept überzeugt jedoch auch andere Gäste, mit der die Betreiber gar nicht gerechnet hätten. „Momentan gehören überraschenderweise auch Familien und Geschäftsleute zu unseren Kunden“, erklärt Jan Kleinert, Manager des „Cabin Hotels“ im Mopo-Interview. „Das hätten wir nicht gedacht.“ Dafür spricht natürlich auch der Preis: Eine Nacht in der Einzelkabine ist ab 35,00 Euro und in der 6 qm großen Doppelkabine ab 40,00 Euro zu haben. Ein Bad mit Toilette und Waschbecken befindet sich auf jeder Etage. Dieses wird von den Gästen gemeinsam genutzt. Dank einzeln verschließbarer Shower Cabins steht auch einer entspannten Dusche nichts im Wege. Sportliche Besucher können sich außerdem nach Herzenslust am Vintage-Boxsack oder dem Turnpferd im Wartebereich austoben.

Maßgeschneidert auf die Bedürfnisse einer reisebegeisterten Generation, die Wert auf Erlebnis und Nachhaltigkeit legt, steht das unkonventionelle Hotel für eine perfekte Balance zwischen individueller Privatsphäre und Community Spirit. An Stelle steriler Hotelzimmer bietet das CAB20 smarte Cabins, in denen privater Komfort und Kuschelfaktor auf funktionales Design treffen. Dazu gehört ein digitales Armband als Zimmerschlüssel ebenso wie Ladestationen für Handys und PCs, Bluetooth Lautsprecher für die Kabinen-Musik und highspeed WLAN. Auch Bademäntel, Handtücher und Bettwäsche liegen in den Kabinen bereit. Und am morgen danach wird ein leckeres Frühstück direkt in den Boxen serviert.

Infos: www.cab20.de



Kreativität braucht Platz
berbel Downline Infinity

DUNSTABZUG NEU GEDACHT

Hier kochen
die Sterneköche
Michael Dyllong und
Pierre Beckerling.



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

Die neue berbel Downline Infinity mit extra großem Kochfeld, intuitiver Bedienung und einem Dunstabzug, der Maßstäbe setzt. Viel Platz für alles, was gut werden soll.

berbel

living excellence

Trüffel – Schwarzes und weißes Gold

**GESCHICHTEN ÜBER GENUSS
UND GESCHÄFTE RUND UM
DIE LUXUSPILZE**



**Was ist der Unterschied zwischen
Weißen und Schwarzen Trüffeln?**

Die Weiße Trüffel ist beige bis hellbraun. Sie hat einen sehr intensiven Geruch nach Camembert, Knoblauch und Pilz. Hitze würde den Geschmack zerstören, daher reibt oder hobelt man sie erst kurz vor dem Servieren über das Gericht. Die Albatrüffel ist übrigens die teuerste Speisetrüffelart der Welt und wird mit einem Kilopreis je nach Größe, Qualität und Angebot und Nachfrage zwischen 4.000 € bis 9.000 € gehandelt. Bei Schwarzen Trüffeln gibt es mehrere Sorten, die sich im Aussehen ähneln aber im Geschmack unterschiedlich sind. Gemein haben sie, dass man sie erhitzen kann. Daher eignen sie sich gut für Saucen. Weitere Infos im Trüffel Onlineshop: www.trueffelhang.at

Sie haben die Wissenschaftler gefragt, was das für eine Knolle sei, und nach 2000 Jahren Diskussion haben die Wissenschaftler geantwortet wie am ersten Tag: „Wir wissen es nicht.“ Sie haben die Trüffel selbst befragt und die Trüffel hat geantwortet: „Esst mich und lobet Gott!“ So beschrieb einst Romancier und Lebemann Alexandre Dumas im Jahr 1873 die Luxusknollen in seinem „Großem Küchenlexikon“. Für ihn waren sie das „sacrum sacrorum des gastronomes“, das Allerheiligste der Feinschmecker!

Trüffeln gaben uns schon in der Antike Fragen und Rätsel auf. Seit mehr als 4000 Jahren ranken sich Geschichten und Legenden rund um die köstlichen Pilzgewächse. In seinem Buch „Die Trüffel – Fake & Facts“ entführt Christian Volbracht seine Leser spannend und unterhaltsam in ihre Geschichte. Von der Vergangenheit bis hin zur Gegenwart im Klimawandel. Dabei begibt er sich auf Spurensuche und beantwortet viele Fragen: Ist es wahr, dass Trüffeln die Liebe fördern? Warum sind Spaniens Trüffelpzüchter heute erfolgreicher als die Franzosen? Woher stammen Trüffeln aus „Alba“ und dem „Périgord“ wirklich? Zudem berichtet er über den aktuellen Stand der Forschung und die Chancen des Trüffel-Anbaus unter veränderten Klima-Bedingungen.

Volbrachts Buch ist eine kritische Bestandsaufnahme und Huldigung der edelsten aller Delikatessen zugleich. „Die köstlichen Knollen waren schon im alten Babylon begehrt, sie galten als die Frucht von Blitz und Donner, als Speise der Pharaonen, als das Manna der Bibel und als Aphrodisiakum....“ Wollen Sie mehr über die sagenumwobenen Pilze wissen? Dann sind Sie mit dem Buch von Christian Volbracht gut beraten. „Die Trüffel – Fake & Facts“ ist ein Standardwerk für jeden Gourmet. Es bietet präzise Informationen, spannende Reportagen und nimmt die Leser mit in die faszinierende Welt der Trüffeln voller Mythen, Sagen und wissenschaftlichen Erkenntnissen. Infos: www.tretorri.de



Pasta mit Trüffel und Parmesan

Man nehme: (Zutaten für 4 Personen)

500 g Linguine oder Spaghetti
50 g Trüffel
150 - 200 g frischen Parmesan, gerieben
2 EL Olivenöl
500 ml Geflügelbrühe
0,5 Zehe Knoblauch
0,5 Knolle Ingwer
30g Butter
Pfeffer aus der Mühle
Salz
Cayennepfeffer

Zubereitung (etwa 30 Minuten):

Die Pasta in reichlich Salzwasser sehr bissfest kochen, dabei gelegentlich umrühren. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und auf einem Backblech verteilen. Kurz ausdampfen lassen und mit dem Olivenöl mischen.

Für den Fonds die Brühe in einem Topf aufkochen lassen, Butter und einen Teelöffel gehackten Trüffel unterrühren, Knoblauch und Ingwer dazugeben, einige Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Etwa 200 ml Trüffelsud in einen kleinen Topf geben. Den restlichen Sud in einer tiefen Pfanne nochmals erhitzen. Die vorgegarte Pasta dazugeben und kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen ist. Die Nudeln mit Pfeffer würzen und Parmesan unterziehen.

Die Trüffelnudeln auf vorgewärmte Pastateller verteilen. Den Trüffelsud im Topf mit dem Stabmixer aufschäumen und über die Nudeln träufeln. Dann mit frisch gehobelten Trüffeln bestreuen und genießen.



Smarte Kitchen übernehmen die Regie

Connectivity und digitale Apps revolutionieren den Küchenalltag



Finden Sie es unheimlich, wenn die Geräte in Ihrem Haus selbstständig miteinander kommunizieren? Müssen Sie nicht, denn Sie bleiben jederzeit der Chef und die Vorteile liegen auf der Hand.



Foto: Bosch



Foto: Samsung

Wie es in einem „Smart Home“ aussehen kann demonstrierte **Samsung** im „House of nobilia“ auf einer Fachmesse. Die Besucher erlebten es hautnah und waren begeistert: Beim Betreten der Küche schaltet sich die Beleuchtung ein und das Radio beginnt zu spielen. Nach der Auswahl eines Rezepts werden die entsprechenden Einstellungen vom Tablet direkt an den Backofen geschickt. Wenn der Besuch klingelt, erscheinen die Gäste auf dem Display des Family Hub-Kühlschranks und ein Tastendruck öffnet automatisch die Tür. Klingt wie Science Fiction? Ist es aber nicht. Denn „Smart Home“ und digitale Vernetzung sind Megatrends, die das Leben bequemer machen und zwar heute schon. Das zeigt sich vor allem in der Küche. Denn hier gehört „Connectivity“ schon zum Alltag. Vernetzte Geräte übernehmen das Management und entlasten ihre Besitzer. Egal, ob Sie gerade im Stau stehen, das Meeting länger dauert oder Sie die Kinder vom Sport abholen. Ein Blick auf Ihr Smart Phone oder Tablet genügt und schon wissen Sie, ob der Geschirrspüler noch läuft, die Pizza im Ofen duftet oder der Kühlschrank den Einkauf bestellt hat. Außerdem können Sie die Geräte aus der Ferne managen.

Ein weiteres Plus: Die cleveren Multitalente denken mit. So sind zum Beispiel die Geschirrspüler bei **Bosch** lernfähig. Bewerten Sie einfach nach dem Spülvorgang via „Home Connect App“ mithilfe von Emojis Ihre Zufriedenheit in den Kategorien Reinigen, Trocknen und Dauer – dann stellt sich das Gerät zukünftig auf Ihre Vorlieben ein. Auf Basis Ihres Feedbacks schlägt die App ein entsprechend optimiertes Programm vor. Einfacher geht es nicht. Auch bei **Constructa** wird smart gespült: Per App sind viele neue Funktionen und Services durch die direkte Gerätevernetzung möglich. So können



Foto: Constructa



Foto: Siemens

Sie die „flex & easy“ Geschirrspüler ganz bequem digital steuern. Von der Programmauswahl bis zur Bestellung von Reinigungsmitteln und Zubehör. Wie viel Tempo darf's sein? **Siemens** hat sich bei seinen Spülmaschinen auf Zeitsprünge spezialisiert. Dank der „varioSpeed-on-demand“-Funktion lassen sich nahezu alle Programme aus der Ferne beschleunigen – und das auch dann, wenn sie bereits laufen. Dank permanenter Updates passt sich die Software immer wieder an individuelle Gewohnheiten an. Tasten, Touch oder Sprachsteuerung? Das bestimmen Sie. Oder speichern Sie Ihre Lieblingskombination aus Spülprogramm und Zusatzoption auf einer eigenen Favoritentaste ab. Dann genügt ein Knopfdruck, um schnell und bequem so zu spülen „wie immer“. Zusätzlich können Sie Push-Mitteilungen auf dem Smartphone oder der Smartwatch empfangen oder mithilfe eines Sprachassistenten wie „Alexa“ oder „Ok Google“ mündliche Kommandos geben.



Foto: Miele

Ein reger Austausch findet auch zwischen Herd und Dunstabzugshaube statt. Deshalb bitte nicht erschrecken, wenn sich die fleißigen Haushaltshelfer von allein in Gang setzen. Das macht durchaus Sinn. Mehr und mehr Hausgeräte wachsen zu smarten Systemlösungen zusammen. Zum Beispiel reagiert eine Dunstabzugshaube nicht nur selbsttätig auf Brat- und Kochaktivitäten des Kochfeldes sondern regt sich auch immer dann, wenn die Luftqualität im Raum nicht angemessen ist. Bei **Miele** passt sich der Abzug zum Beispiel über „Con@ctivity“ in der Saugleistung automatisch über drei Gebläse- und zwei Boosterstufen dem Kochgeschehen an. Ebenfalls neu ist die komfortable Steuerung über WLAN in der Miele App. Das Einschalten des Kochfeldes „Black Levantar“ genügt und schon gleitet der schlanke mattschwarze Haubenkörper mit hohem Glasteil sanft in seine Arbeitsposition.



Foto: AEG

Jeder der schon einmal ein Mehrgänge-Menü gekocht hat kennt die Momente, in denen Hektik aufkommt. Unterstützung bieten hier die smarten Geräte der **AEG** „Master Range“: Vom intelligenten Ofen mit „Food Sensor“ über den Geschirrspüler bis hin zur cleveren Dunstabzugshaube machen sie das Leben am Herd messbar leichter. Das gilt auch für die Dunstabzugshaube „Puzzle Skylight“.



Foto: Bauknecht

Dabei kommuniziert das Kochfeld über einen Infrarotsensor mit der Abzugshaube die sich dann automatisch reguliert. Auch die „Collection.07“ von **Bauknecht** setzt auf Connectivity. „Home Net“ heißt die neue App: Bedienen Sie Ihre Hausgeräte ganz einfach über Ihr Smartphone oder Tablet und sparen Sie somit Zeit und Energie. Ob Sie neue Rezepte ausprobieren oder Ihren Backofen bequem von dem Sofa aus vorheizen möchten – nutzen Sie die neuen Möglichkeiten und profitieren Sie von den zusätzlichen Funktionen.

Kochen auf höchster Genuss-Stufe

Herde, Backöfen und Innovationen



Foto: Bauknecht

Lieben Sie elegantes Schwarz? Dann machen Sie sich auf etwas gefasst. Ab sofort ist der Catwalk für hochwertige Hausgeräte-Schönheiten eröffnet: Die modernen Herde und Backöfen machen sich fein und bringen coole Design-Fashion in die Küchengestaltung. Gemäß der Mode-Ikone Coco Chanel. Sie kreierte bereits in den 1920er Jahren ihr „Kleines Schwarzes“, das seitdem für schlichte Noblesse steht.



Foto: Bauknecht

Auch die schwarzen Einbaugerätelinien von **Bauknecht** haben das Potenzial, echte Klassiker zu werden. Mit den Designlinien „Collection.11“, „Collection.09“, „Collection.07“ sowie dem Refresh der beliebten „Collection.05“ gelingt es dem Geräte-profi eine ästhetische Formensprache mit neuester Technologie und individuellen Kundenwünschen zu verbinden.



Foto: AEG

Präzision trifft auf Design heißt es bei der neuen **AEG/Electrolux** „Matt Black Range“. Mit einem gelungenen Mix aus Avantgarde und Funktion definiert die Marke neue Standards im Premium-segment. Und überrascht mit tollen Features: Die matte Textur punktet mit natürlichen Anti-Finger-abdruck-Eigenschaften, ist fleckresistent und setzt ein klares Statement in Sachen Geschmack. Auch beim Kochen können Sie sich auf Komfort Deluxe freuen: Gestalten Sie aus zwölf Kochzonen Ihr persönliches Kochfeld. Dank der nahtlosen und smarten Kommunikation zwischen dem Kochfeld und der Haube passt sich die Luftzufuhr automatisch dem Kochvorgang an.



Foto: Gaggenau

Lassen Sie sich von den Profis inspirieren: **Gaggenau**, die Luxusmarke für Premium-Küchen-inbaugeräte, kredenzt Küchentechnik der Extra-klasse. Mit dem aktuellen Kochfeld der „Serie 400“ inklusive integrierter Lüftung kochen Sie nämlich nicht nur auf höchstem Niveau, sondern werden mit herrlichem Design verwöhnt. Selbstredend, dass auch die Funktionalität fünf Sterne verdient hat: Das 90 cm breite Kochfeld ermöglicht präzises, schnelles und flexibles Kochen bei niedrigem Energieverbrauch. Es lässt sich perfekt mit den modular einsetzbaren „Vario Kochfeldern“ und der „Vario Muldenlüftung“ zu einem individuellen Arbeitsbereich gestalten. Von Gas über Induktion bis zum Lavastein- oder Teppan Yaki-Grill. So kommen Kochenthusiasten voll und ganz auf ihre Kosten. In den letzten Monaten ging es in den Küchen heiß her und Hobbyköche entdeckten ihre Leidenschaft

für selbstgemachte Delikatessen. Damit die Pizza zu Hause ebenso gelingt wie beim Lieblingsitalie-ner hat **Miele** einen neuen „Gourmet Back- und Pizzastein“ entwickelt. Nach 30 Minuten Aufhei-zen einsatzbereit, verteilt er die Wärme gleichmä-ßig und nimmt zugleich die im Teig vorhandene Feuchtigkeit auf. Das Ergebnis begeistert auch eingefeilschte Pizza-Experten. Und noch eine gute



Foto: Miele

Nachricht für die Fans der italienischen Spezial-i-tät: Wer sich für das neue Backofen-Aktionsmodell „PizzaPlus“ entscheidet, erhält neben der bewähr-ten Miele-Qualität einen Backstein dazu. Auch im Handling überzeugt das Gerät mit einem prakti-schen „Flexi-Clip“-Vollauszug und leichter Reini-gung durch „PerfectClean“ oder „Pyrolyse“. Die Backöfen und Herde von Miele setzen immer wie-der neue Maßstäbe. Das gilt auch für das „TwoInO-ne“ Kochfeld mit integrierter Dunstabzugshaube. Dank des edlen und dezenten Designs lässt sich das Geräte-Duo in jeden Einrichtungsstil integrie-ren. So genießen Sie auch bei der Küchengestal-tung maximale Flexibilität.

Die Küche hat sich als Herzstück der Wohnung fest etabliert: Sie ist beliebter Treffpunkt, Kreativwerk-statt, Prestigeobjekt und Ausdruck des individuel-len Geschmacks. Damit steigen auch die Ansprü-che an das Design: Schließlich soll die Kochzone zum individuellen Stil passen und sich der wohnli-chen Umgebung anpassen. Wie die „Infinite Line“ von **Samsung**. Hier kochen Funktionalität und ikonisches Design auf höchster Stufe. Highlight der Produktlinie ist der „Dual Cook Steam“ Backofen.



Foto: Samsung

Dabei lohnt vor allem der Blick auf die Oberflä-chen: Im erdigen dunklen Farbton sehen sie nicht nur gut aus sondern sind auch angenehm zu be-dienen. Wollen Sie den Ofen über das integrierte 4,3-Zoll Farbdisplay per Touch-Steuerung oder mit dem Drehschalter managen? Beides ist möglich. Außerdem spannend: Der Backofen überrascht mit zwei Garräumen, die sich unabhängig voneinan-der bedienen lassen. So können Sie Dessert und

Hauptgericht gleichzeitig zubereiten, ohne einer lästigen Geruchs- oder Geschmacksübertragung. Auch Intervall- und Dampfgaren im unteren Teil des Backofens ist möglich. Wählen Sie aus acht verschiedenen Garkombinationen.

Design zum Aufatmen serviert **Siemens**: Ob im modernen Stadtappartement, großzügigen Einfamilienhaus oder Loft mit hohen Decken: Planen Sie für alle architektonischen Gegebenheiten ein passendes Kochfeld mit integriertem Dunstabzug. Und nutzen Sie das „inductionAir Plus“ Angebot: Die aktuelle Generation der 2in1-Kochfelder gibt es in 60, 70 oder 80 cm Breite. Damit haben Sie auch in kleinen Küchen freie Sicht über dem Koch-feld und gleichzeitig eine aufgeräumte, großzügige



Foto: Siemens

Gesamtwirkung. Die Lüftungsöffnung ist direkt in die schwarze Glaskeramik eingelassen und wird weder von Rahmen oder Einfassungen durchbrochen. Legen Sie einfach los: Das Kochfeld er-kennt automatisch Ihr Kochgeschirr. Unabhängig von Größe, Form oder Position. Damit steht dem reibungslosen Hin- und Herbewegen von Töpfen, Pfannen oder Brätern auf dem Kochfeld buchstäb-lich nichts mehr im Wege.



Foto: Constructa

Starke Verbindungen zeichnen auch die Kochkünst-ler von **Constructa** aus: Die integrierten Kochfeld-abzüge in 60 cm und 80 cm Breite vereinen das Beste aus zwei Welten in einem Gerät. Kochdämp-fe und Gerüche werden direkt dort abgezogen, wo sie entstehen: auf dem Kochfeld. Außerdem praktisch: Die Bedienung wird mit „Touch Control“ zum Kinderspiel. Ein Fingertipp auf die sensibel reagierenden Tastenfelder genügt, um eine der 17 Leistungsstufen auszuwählen. Aber auch die Einbau-Backöfen machen ordentlich Dampf und Appetit auf Selbstgemachtes. Haben Sie Lust auf ein frisches Brot mit krosser Kruste? Kein Problem: Das Gerät gibt automatisch die richtige Menge Dampf für ein optimales Gelingen hinzu. Die neuen Einbaugeräte stecken voller technischer Raffines-sen: Bis zu 40 Automatik-Programme sind über die Komfort Scroll Bedienung mit der Dampfunterstüt-zung kombiniert und nehmen Ihnen die Arbeit ab.

Auch nach dem Backen: Der Mix aus Dampf und „Hydro Clean“ reinigt das Gerät umweltschonend. Anschließend genügt ein einfaches Auswischen und der Backofen ist bereit für das nächste Koch-abenteuer!



Foto: Bosch

Macht es Ihnen Freude Ihre Familie und Freunde mit tollen Gerichten zu verwöhnen? Dann ist das moderne hochwertige Design „carbon black“ von **Bosch** genau das Richtige für Sie. Die Einbauge-räte aus schwarzem Glas mit Bedienelementen in gebürstetem Edelstahl werten nicht nur den Look Ihrer Küche auf, sondern unterstützen Sie mit vie-len raffinierten Funktionen. Gönnen Sie sich zum Beispiel die neue „Vakuu-mierschublade“. Dort kön-nen Sie frische Lebensmittel ganz einfach luftdicht verschließen, bevor sie dann im Dampfbackofen der „Serie 8“ mit „Sous Vide“ Funktion besonders schonend und aromatisch zubereitet werden. Dank einfacher Handhabung von Bedienring, Displays und innovativer Technik, kochen Sie ab sofort wie ein Profi. Dazu gehört natürlich auch ein Kochfeld mit integriertem Dunstabzug und „GlassProtect“ für den perfekten Schutz. Hochprofessionell ist auch die moderne „CombiZone“-Funktion. Egal, ob ein Topf, mehrere oder auch hintereinander platzierte Töpfe – gestalten Sie die Kochfläche nach Ihrem Gusto.

In der Küche geht es um Leidenschaft, Lebensfreu-de und kulinarische Kreativität. Deshalb sind die modernen Hightech-Talente von **Neff** vielmehr als nur Hausgeräte: Als fleißige Partner für aktive Köche stecken sie voller Ideen: So gehören zum Beispiel die versenkbaren Ofentüren „Slide&Hide“-Türen zu den Klassikern. Sie haben volle Bewegungsfreiheit und können Kuchen oder Braten bequem aus dem Ofen holen oder hineinstellen. Gleichzeitig sorgt die „CircoTherm“ Heißluft für hervorragende Brat- und Backergebnisse. Da aber auch das Auge mitisst, präsentiert Neff seine exklusiven Einbaugeräte jetzt in „Graphite-Grey“ und bringt eine elegante Hand-schrift in das Küchendesign. Oder entscheiden Sie sich für eine neue Perspektive: Mit der „Seamles-sCombination“ gelingt der nahtlose Einbau von Geräte-Kombinationen übereinander und bildet nahtlos eine stilvolle Einheit.



Foto: Neff

Frische Luft und eine starke Performance

Foto: Berbel

Dunstabzugshauben und kraftvolle Teams an der Kochstelle

Tief Luft holen, entspannen und genießen! Mitten in der Küche, neben dem Herd? Ja, selbstverständlich! Die Zeiten in denen Bratdünste und Suppenschwaden durch den Raum zogen sind nämlich endgültig passé. Jetzt sorgen leistungsstarke Dunstabzugshauben dezent für saubere Raumluft. Sind Dunstabzugshaube und Luftkanäle als Abluft-System konzipiert, werden nämlich nicht nur Gerüche, Fette, Feuchtigkeit und Feinstaub nach draußen befördert, sondern auch mit Viren befrachtete Aerosole.



Foto: Naber

Ein Experte für intelligente Zu- und Abluftsysteme ist **Naber**. Ob die innovative Wanddurchführung „Compair Bixo Balance“ oder der Klassiker „Thermodbox“ – die Naber Systeme sind zu fast allen am Markt erhältlichen Dunstabzugshauben kompatibel und bieten variable Optionen für den Einbau. Da es bei den modernen Frischlufttalenten um Saugkraft und nicht um Größe geht, haben die Hausgerätehersteller kompakte Powerpakete entwickelt, die es in sich haben, direkt an der

Kochplatte Platz finden und auf Wunsch sogar die Herdplatten „smart connecten“. Sensorgesteuert, dezent, effizient und leistungsstark. So wird mit der „Downline Infinity“ von **Berbel** das Kochen zum Erlebnis. Freuen Sie sich auf Hightech und erstklassiges Design: Das Duo aus Lüfter und Kochfeld punktet mit einem extra großen Induktionskochfeld, intuitiver Bedienung und einem Dunstabzug, der Maßstäbe setzt. Damit überzeugten die Experten aus Rheine sogar die Jury der Designspezialisten: Die „Downline Infinity“ erhielt den „Iconic Award Innovative Interior“ als „best of best 2022“. Mit einer Breite von 900 mm und stattlichen 550 mm Tiefe ist die Gerätelinie bestens für Kochinseln geeignet. Auch das innovative Bedienfeld macht Spaß: Mit vielen Funktionen und nützlichen Features bietet es absolute Freiheit beim Kochen.

Mehr Flexibilität und höchsten Kochkomfort lautet auch die Maxime bei **AEG**: Bei dem aktuellen „FlexiBridge XT“ Kochfeld mit integriertem Dunstabzug ist der Name Programm. Die clevere 2-in-1-Lösung erlaubt eine individuelle Gestaltung und besticht mit deutscher Ingenieurskunst: So saugt der neue 2-in-1-Kohlefilter Fett und Gerüche beim Kochvorgang ein und entfernt sie zuverlässig aus

der Raumluft. Der Filter lässt sich einfach entnehmen und kann nach der Reinigung im Backofen regeneriert werden. Wer seine Dunstabzugshaube lieber über dem Kochgeschehen planen möchte, wird von der „Puzzle Skylight“ begeistert sein. Zusätzlich zur automatischen Abzugsfunktion erhalten Sie hier noch eine Prise Romantik: Ist das Essen fertig zubereitet, zaubert das integrierte „Skylight“ stimmungsvolles Licht an den Herd.



Foto: Miele

In hochwertigen, offenen Küchen sind Einbaugeräte gefragt, die sich harmonisch in ihr Umfeld einfügen. Deshalb stehen Induktionskochfelder inklusive Dunstabzug hoch im Kurs. Mit der Downdraft-Haube „Black Levantar“ hebt **Miele** den Dunstabzug

auf ein neues Niveau. Nahezu unsichtbar verbirgt sich die Haube dezent hinter dem Kochfeld in der Küchenarbeitsplatte. Wird sie gebraucht genügt ein Knopfdruck. Schon fährt sie sanft heraus und entfaltet ihr ganzes Können. Denn trotz des dezenten Auftritts steckt sie voller Power und Leistungskraft. Nach getaner Arbeit verschwindet sie wieder in der Arbeitsplatte. Lediglich eine sanfte Vertiefung auf der Glasblende kennzeichnet den Sensor und lässt die Lüftungstechnik im Unterschrank nur erahnen.

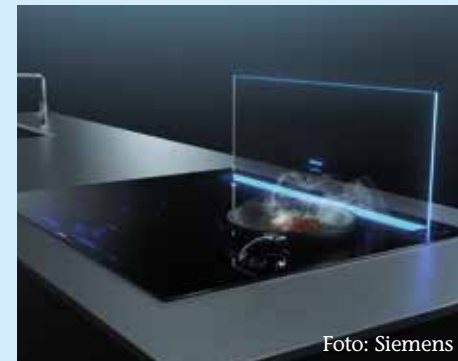


Foto: Siemens

Architekten, Küchenplaner und Konsumenten sind sich einig: Der großzügigen Raumwirkung offener Küchen sollte im wahrsten Wortsinn nichts im Wege stehen. Dafür haben die Designer von **Siemens** mit „glassdraftAir“ einen Tischlüfter entwickelt, der den Raum über und neben dem Kochfeld nahezu gänzlich freilässt. Flächenbündig in die Arbeitsplatte eingelassen, ist das Gerät nur im Betrieb sichtbar und fasziniert mit minimalistischer Ästhetik, kraftvoller Abzugsleistung und atmosphärischem Lichtdesign. Dafür sicherte sich die Marke bereits zum zweiten Mal in Folge den „Red Dot Award: Product Design“.

Heutzutage ist das Kochen nicht mehr nur eine Notwendigkeit, sondern ein angenehmer Moment, der zelebriert wird. Wer sich exquisiten Luxus gönnen möchte, wird bei **Gaggenau** fündig. Die ausfahrbare Tischlüftung der Marke verwandelt die Küche in ein kulinarisches Designmekka. Diskret, intelligent und elegant verschmilzt der Abzug nahtlos mit den Induktionskochfeldern zu einer Einheit. Dank des transparenten Lüftungspanels aus Glas haben Sie außerdem immer freie Sicht auf das Kochgeschehen. In 80 und 90 cm Breite eignet sich das Geräte-Ensemble perfekt für Kochinseln und sorgt außerdem mit der dezenten „Ambient-Beleuch-



Foto: Gaggenau

Fotos: Franke



Foto: Bosch

tung“ an den Glaskanten für eine besondere Wohlfühl- Atmosphäre beim Kochen.

Auch wenn die Saugleistung am Kochfeld äußerst praktisch ist spielt die klassische Dunstabzugshaube in der Küche nach wie vor eine große Rolle. Schließlich ist die Kochzone ein Ort, der Gourmets und Ästheten gleichermaßen mit allen Sinnen erfreuen will. Da lohnt schon einmal der Blick an die Decke. Dort zeigt die „Smart Suspended“ von **Franke** ihre volle Pracht. In reduzierter, minimalistischer Formensprache schwebt sie wie ein Designobjekt über der Kücheninsel. Dank der integrierten Beleuchtung gibt sie nicht nur einen perfekten Überblick auf das Kochfeld sondern überrascht am Abend mit wunderschönen Lichtakzenten. Flüsterleise, voller Power und edel im Mix aus Edelstahl und schwarzem Glas gibt auch die neue „T-Shape Avant-Silence“ Gas. „Black Matt“ heißt der neue Farbtrend, den es bei Franke zukünftig auch bei „Smart Suspended“ sowie „Tale“ geben wird. Die beliebte Wand- und Inselhaube der Energieeffizienzklasse A++ mit 32 kWh/Jahr arbeitet in drei Leistungsstufen sowie einer Intensivstufe mit 700 bzw. 720 m3/h und zeigt sich mit maximal 59 bzw. 62 dB angenehm leise.

Dunstabzüge sollen entweder optisch begeistern oder sich harmonisch in die Küche einfügen. Die Geräte von **Bosch** können beides! Die Marke stellt in der erfolgreichen Produktfamilie „accent line carbon black“ einen ein Dreamteam aus Kochfeld



plus eingebautem Dunstabzug vor, das den Spagat zwischen Design-Ikone und perfekter Integration mit Leichtigkeit meistert: Wird der Abzug nicht gebraucht, zieht er sich diskret in die Arbeitsplatte zurück und ist dann fast unsichtbar. In Aktion zeigt er aber sein leistungsstarkes Potential: So ermöglichen Techniken, wie „EcoSilence Drive“, „PerfectAir Luftgütesensor“ und „Guided Air“ eine besondere Führung des Luftstroms. Lieben Sie Überraschungen? Dann wird Ihnen auch die neue integrierte Designhaube von Bosch gefallen. Passgenau in einen bodenlosen Oberschrank eingebaut, verrät nur eine gläserne Bedienblende, was sich hinter den edlen Fronten verbirgt. Sie kann in Schränken von 32 bis 36 cm Tiefe installiert werden und ist auch in der Höhe flexibel. Per „DirectSelect“ lassen sich die Leistungsstufen und weiße LED-Beleuchtung bequem steuern.

„Zeitlos trifft Zeitgeist“ heißt das Motto bei **Neff**. Denn hier weht ein neuer Wind durch die Gestaltung. Das aktuelle dunkle „Graphite-Grey“ bringt eine wohnliche und individuelle Atmosphäre in die Kochzone. Auffällig unauffällig zeigt sich auch die integrierte Designhaube: Auf Wunsch verschwindet sie vollständig in einem Hängeschrank über dem Kochfeld. Trotzdem bleibt im Schrank noch zusätzlicher Platz für Utensilien des täglichen Gebrauchs. Wenn es dann am Herd heiß her geht können Sie Lüfterleistung und Beleuchtung über die schwarze Glasscheibe via „TouchControl“ managen. Auch bei Stiftung Warentest verbuchte der Hersteller gute Werte: Mit der Note „Gut“ (2,4) überzeugte die Design-Schräghaube „D95IHM1S0“. Mit nur 64 Dezibel in der höchsten Stufe macht das Gerät seine Arbeit so leise, dass einem guten Küchengespräch nichts mehr im Wege steht.



Foto: Neff

Intelligente Spültalente mit Mehrwert

Moderne Geschirrspüler stellen sich auf ihre Nutzer ein



Foto: Miele

Foto: Siemens



Foto: AEG

Schnell, diskret und rund um die Uhr im Einsatz: Die aktuellen Geschirrspüler passen sich allen Gewohnheiten und Räumen spielend an. Ob die große Party, ein üppiges Menü mit unzähligen Tellern, Schälchen, Saucieren und was noch alles zum ausgiebigem Schlemmen dazu gehört oder der Schnellgang nach einem Dinner for two – die flinken Saubermänner erledigen jede Aufgabe mit Bravour. Und sind dabei äußerst genügsam: Sie brauchen weder viel Energie noch großen Platz um ihre glänzenden Talente zu entfalten.

Enormen Planungsspielraum bietet die neue Geschirrspüler-Generation von **Siemens**: Vom Standgerät über teil- oder vollintegrierte Einbaugeräte, in 60 cm oder 45 cm, bis hin zum Hocheinbau – die Geräte passen überall. Und das alles im eleganten Siemens-Design plus Blue Note: Das faszinierende blaue Licht im Innenraum und bei der seitlichen „sideLight“ Statusanzeige bringt Stimmung in die Küche. Ein weiteres Highlight, das Spülen jetzt noch bequemer macht, ist die „glassZone“. Ihr können Sie auch wertvolle Gläser anvertrauen: Sechs spezielle Düsen garantieren eine sanfte Reinigung und brillanten Glanz. Jedes Glas steht dabei sicher auf soften Anti-Rutsch-Elementen. Für eine schnelle und energieeffiziente Trocknung sorgt darüber hinaus das patentierte „Zeolith“-System.

Aber auch beim Thema Ergonomie spielen die Spülprofis in der obersten Liga mit. Bücken, Strecken, Verrenkungen gehören mit den neuen Geräten der Vergangenheit an. Der innovative „ComfortLift“ aus der **AEG** „Mastery Range“ nimmt Ihnen die Arbeit ab und kommt Ihnen sprichwörtlich entgegen. Das hebt nicht nur das Geschirr auf ein neues Level, sondern erhöht auch spürbar den Bedienkomfort. Dank der praktischen Funktion bewegt sich der untere Korb mit einem Handgriff soft nach oben, auf eine bequeme Arbeitshöhe. So können Sie den

Geschirrspüler mühelos ein- und ausräumen. Wie viel Komfort in nur 45 cm breite Spülgeräte passt, zeigt die neue AEG „Slim-Line“. Sie bringt neun bzw. mit „MaxiFlex“-Schublade sogar zehn Maßgedecke bequem unter. Parallel dazu verwandeln der „Quick-Lift-Basket“ und die variable Besteckschublade das schlanke Gerät in ein wahres Stauraumwunder. Weitere Extras sind ein Sprüharm mit rotierendem Sprenkler, die „AirDry“-Technologie zur natürlichen Trocknung und die „QuickSelect“-Funktion für eine nachhaltige Einstellung der Spüldauer.



Foto: Bauknecht

Ressourcenschonendes Spülen gehört für auch für **Bauknecht** zum Küchenalltag dazu. Die fleißigen Geschirrspüler nehmen Ihnen den lästigen Abwasch ab und verhalten sich dabei absolut vorbildlich: Sie

verbrauchen wenig Wasser und Strom. Zudem arbeiten sie schnell, gründlich und leise. Bis hin zur Trocknung: Dank „ActiveDry“ erhalten Sie eine verbesserte Leistung von bis zu 70 Prozent und sparen dabei noch rund 15 Prozent Energie ein. Für Top-Spülergebnisse sorgt die „PowerClean“-Technologie: Sie nimmt es sogar mit hartnäckigsten Verschmutzungen von Töpfen, Pfannen und Co auf. Die smarten Saubermänner erweisen sich als perfekte Raummanager und überraschen mit intelligenten Lösungen.



Foto: Samsung

So schenkt Ihnen **Samsung** mit dem praktischen „Flex Load System“ eine Extraportion Platz. Bei dem Modell „DW8500“ können Sie die unterschiedlichen Geschirrkörbe sowie die Besteckschublade ganz nach Lust und Laune variieren. Sogar große und sperrige Gegenstände wie Töpfe oder Pfannen passen perfekt. Auch das Handling macht Spaß: Der neue Geschirrspüler ist WLAN-fähig und lässt sich aus der Ferne bedienen. Ob das Gerät noch läuft oder Sie schon mit dem Entladen beginnen können, zeigt ein gut sichtbarer Lichtpunkt, der nach Beendigung des Programms erlischt. Anschließend öffnet sich die Tür automatisch, sodass Geschirr und Besteck trocknen können.



Foto: Constructa

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



Foto: Liebherr

Cooler Komfort auf erstklassigem Niveau

Aktuelle Kühlgeräte mit spannenden Innovationen

Wie wichtig die Gesundheit und ein intaktes Immunsystem sind, haben wir spätestens in den letzten Monaten gelernt. Dabei spielen vor allem frische Lebensmittel eine wichtige Rolle. Sie halten uns fit und schmecken auch besser. Entsprechend nehmen Kühlschränke einen immer größeren Stellenwert ein. Obst, Gemüse, Fisch und Fleisch halten sich nämlich in den modernen Kühlgeräten messbar länger. Das gilt auch für die Nährstoffe. Deshalb lohnt es beim Kauf eines neuen Kühlschranks genau hinzusehen.



Foto: Gaggenau

So gehört zum Beispiel der neue Vollraum-Kühlschrank von **Liebherr** zur besten Energieeffizienzklasse A und punktet mit der patentierten „BioFresh“-Technologie. Dank einer ausgewogenen Balance von Temperatur und Luftfeuchtigkeit schafft sie ideale Bedingungen zur Kühlung von Obst und Gemüse. Das Ergebnis sind Kältezonen mit Frischefaktor. Wie zum Beispiel der „BioFresh Professional Fish & Seafood Safe“: Das separat regulierbare Fach hält Fisch und Meeresfrüchten bei -2°C lecker frisch. Per Knopfdruck lässt sich der gesamte Safe oder nur ein Teil von ihm auf 0°C umstellen. Ideal für Fleisch und Milchprodukte. Gleichzeitig bringt die „MyStyle Mason“-Serie mit drei eleganten Stein-Optiken stylische Akzente in der Küche.



Foto: Gaggenau

Schließlich soll auch der Look in der Kochzone stimmen. Mit seinem hochwertigen Designkonzept lässt **Gaggenau** die Herzen ambitionierter Hobbyköche höher schlagen. Denn in modernen Küchen geht es schon längst nicht mehr nur um technologische Ansprüche. Auch optische Argumente sind gefragt. Hier spielt die Luxusmarke ihre große Kompetenz aus. Und macht mit Kühlschränken, Kühl-Gefrierkombinationen und Gefrierschränken des „Vario“ Kühlgeräte-Portfolios der „Serie 200“ Lust auf eine Extraportion Design. Denn die frostigen Geräte vertragen durchaus eine warme Ausstrahlung: Wie zum Beispiel mit hellem Bronze oder einer smarten Beleuchtung.



Foto: Miele

Wenn coole Geräte auf Eleganz und Komfort treffen hat **Miele** die Finger im Spiel. Das fand auch die hochkarätige Jury des „iF Design Awards“. Sie war auf Anhieb von der Einbau-Kühlgeräte Generation „K 7000“ überzeugt. Denn die Geräte erfüllen alle Kriterien in Form und Funktion. Entscheiden Sie sich doch einfach für einen Klimawandel, der sich bezahlt macht. Mit verschiedenen Ebenen schaffen die Geräte optimale Bedingungen, so dass sich Ihre Lebensmittel bis zu 5x länger halten. „PerfectFresh

Active“ macht es möglich: Ein feiner Sprühnebel legt sich auf den Inhalt der Schublade und bringt mit zusätzlicher Feuchtigkeit einen besonderen Frischekick in den Kühlbereich. Auch in der Bedienung steckt Bewegung: Der Glasboden „FlexiTray“ füllt die gesamte Einschubebene aus und ist dabei um 180 Grad drehbar. Damit gehört umständliches Suchen und Herumschieben von Behältern oder Gläsern der Vergangenheit an. Gleichzeitig schafft die individuelle Höhenverstellung in der Innentür mehr Stauraummöglichkeiten.



Foto: Siemens

Immer mehr Verbraucher legen großen Wert auf frische Ware und eine lange Haltbarkeit. Der Trend geht deshalb zum großen bis extra-großen Kühlgerät mit intelligenter Vorrathaltung. Die „coolFlex“ Kühlgeräte-Reihe von **Siemens** ist seit Jahren ein Bestseller. Jetzt stellt die Marke ihre nächste Generation vor. Diese punktet mit einem optimierten XXL-Frischesystem, perfekter Nutzung des 360-Liter-Volumens und maximaler Übersicht über alle Vorräte. Zudem bringt „freezerLight“ Licht in den Gefrierfachteil. Ein weiterer Vorteil: Mit nur 35 dB sind die neuen „coolFlex“ Geräte flüsterleise und sehr diskret.



Foto: Bosch

Längere Frische bedeutet auch weniger Abfall. Immerhin landen jährlich rund 45 Prozent des gesamten Obstes und Gemüses und etwa ein Drittel der weltweit für den menschlichen Verzehr produzierten Lebensmittel im Abfall. Ein Thema das **Bosch** am Herzen liegt. Besonders viel Platz für Obst, Gemüse, Fisch oder Fleisch kredenzt das „VitaFresh XXL“-Frischesystem mit einer optimalen Luftfeuchtigkeit für lange Haltbarkeit. Für die ideale Lagerung von Fisch und Fleisch nahe 0° C empfehlen die Experten die Kälteschublade. Außerdem genial: Zwei separate „VitaFresh“-Fächer mit integrierter Klimaregelung für Ihre Wünsche. Dann heißt es: Einfach die Schubladen auf maximale Frische einstellen und den coolen Komfort genießen. Entscheiden Sie sich für die aktuelle Technik und tun Sie dabei noch etwas für Ihre Gesundheit: Denn Gutes Essen ist frisches Essen. Das weiß auch **Bauknecht** und setzt auf die „Total NoFrost-Technologie“. Das „Food Care System“ besticht mit einer perfekten Synergie verschiedenster Tech-



Foto: Bauknecht

nologien. Ideal für mehr Frische und Geschmack. Auch größere Einkäufe sind mit „Total NoFrost“ kein Problem mehr: In der großen „Ultra Fresh Zone+“ Schublade bleiben Obst, Gemüse und Co. bis zu 15 Tage lang schmackhaft. Das versiegelte Frischefach verfügt über einen Feuchtigkeitsregler, mit dem Sie die Luftfeuchtigkeit ganz einfach managen können. Ebenfalls clever: Die „Multi Fresh Zone“. Dabei handelt es sich um eine Schublade bei der Sie – je nach Bedarf und Lebensmittelarten – die Wahl zwischen drei Temperaturen haben.



Foto: Samsung

Es ist erstaunlich, wie viel technische Features inzwischen in den Kühlschrank eingezogen sind und mit welcher Raffinesse Organisations-Systeme immer mehr frostigen Stauraum bereitstellen. Innen und außen cool heißt es zum Beispiel bei den Kühlgeräten von **Samsung**. Mit den aktuellen Modellen „RF9000“ und „RS8000“ setzt die Marke ihren erfolgreichen Weg fort. Dazu gehören Funktionen wie „No Frost+“, „SpaceMax“, „Metal Cooling“ für eine gleichmäßige Innentemperatur und schnelle Kühlung ebenso wie der variabel einstellbarer Kühlbereich „Cool Select+“-Zone. Wünschen Sie frisches, aromatisiertes Wasser? Kein Problem. Das neue „Beverage Center“ serviert es auf Knopfdruck. Wahre Stauraumkünstler sind zudem die „Side-by-Sides“ der Serie „RS8000“: Mit dem integrierten „Rack & Shelf“ verwandelt sich eine zweifach faltbare Ebene im Nu in eine zusätzliche Platzoption.



Foto: Constructa

Ein wahres Frischeparadies für Zuhause eröffnet auch die neue Kühl-Gefrier-Kombination „CK786NSFO“ von **Constructa**. Mit ihr ist lästiges Abtauen passé, denn die „No Frost“-Technologie verhindert zuverlässig

die Bildung von Reif oder Eis im Gefrierfach. Dank transparenter Schubfächer bleibt das Gefriergut stets im Blick. Besonders cool ist die „Fresh“ Schublade im Kühlteil: Darin bleiben Gemüse und Obst länger frisch und knackig. Helle LED-Lampen leuchten den Kühlschrankinnenraum optimal aus und garantieren für einen energieeffizienten Betrieb bei langer Lebensdauer. Außerdem genial: Sie müssen nie wieder Abtauen!



Foto: Neff

In der Küche sollte die Freude im Vordergrund stehen. Lieben Sie eiskühlten Riesling? Dann werden Sie von den neuen Weinlagerschränken begeistert sein. So bietet zum Beispiel **Neff** zwei Unterbaummodelle in 30 und 60 cm Breite an. Ausgestattet mit einer rahmenlosen Glasfront und sanfter Innenbeleuchtung, ist der eigene Weinbestand rund um die Uhr einsehbar. Alles unter Dach und Fach heißt es bei „FlexCooling“. Die variable Anordnung der Türfächer und größtmögliche Gestaltungsfreiheit machen Schluss mit dem Suchen im Kühlschrank. Positionieren Sie die handlichen Türabsteller und Einhängeschienen nach Lust und Laune beliebig in der Kühlschranktür. Auf diese Weise können Sie jeden Zentimeter Platz in der Tür optimal nutzen.



Ordnung ist das halbe Leben. Vor allem im Kühlschrank denn hier können Sie nicht anbauen. Alles sollte schnell zur Hand und übersichtlich gelagert sein. Die „CustomFlex“-Funktion von **AEG** hilft beim Aufräumen: Ordnen Sie zum Beispiel die Türfächer einfach so an wie es Ihnen gefällt. Die praktischen Behälter lassen sich schnell und leicht in der Kühlschrank-Tür bewegen und nach Bedarf arrangieren. Ob variable Clips und transparente Boxen für Käse und Kräuter oder stabile Regalböden für Milchprodukte und Soßen – die „CustomFlex“-Tür passt sich Ihren Wünschen an. Auch im Verbrauch: So überzeugt die Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination mit bester Energieeffizienz bis zur Klasse A+++ und einem intelligenten Kühlsystem mit dem die Aromen und Nährstoffe Ihrer Lebensmittel erhalten bleiben.



Foto: AEG

INDIVIDUELL BIS AUF DEN MILLIMETER

küchentRENDS

Planungskonzepte, Materialien und Farben



Denken Sie eigentlich auch in Rastern? Millimetergenau und immer auf den Punkt? Nein, sicherlich nicht. Schließlich interessieren Sie sich für eine neue Küche und wollen keine Mathematik-Aufgaben lösen. Müssen Sie auch nicht. Denn das machen die Küchenhersteller für Sie. Allerdings spielen dort die Rastermaße eine große Rolle. Um individuelle Wünsche erfüllen zu können sind engmaschige Planungsoptionen notwendig. Schließlich soll Ihre Küche perfekt zu Ihnen passen. Ganz egal ob Sie 190 cm oder 160 cm groß sind – Dank verschiedener Korpus-, Sockel- und Arbeitsplattenhöhen stellen sich die modernen Küchenmöbel jetzt ergonomisch sowie optisch auf alle Wünsche und Raumgegebenheiten ein.



Minimalistisches Design. Maximale Flexibilität.

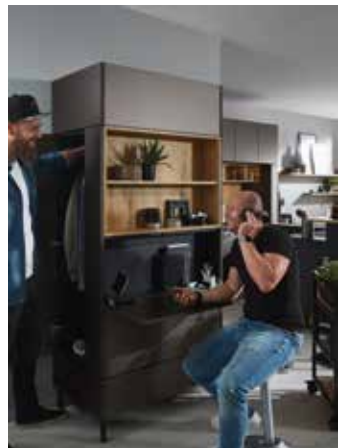
Der neue Samsung Dual Cook Steam™ Ofen der Infinite Line™ steht für eine neue Generation von Einbaugeräten. Dabei fügen sich minimalistisches, elegantes Design, matte Oberflächen sowie das Touchpad für intuitive Bedienbarkeit zu einem Ofen zusammen, der in jede Küche passt. Egal, ob modern, klassisch oder gemütlich. Die neue Ofengeneration von Samsung – zuhause unschlagbar.

Entdecken Sie die neue Infinite Line™: samsung.de/infinite-line

Infinite Line™

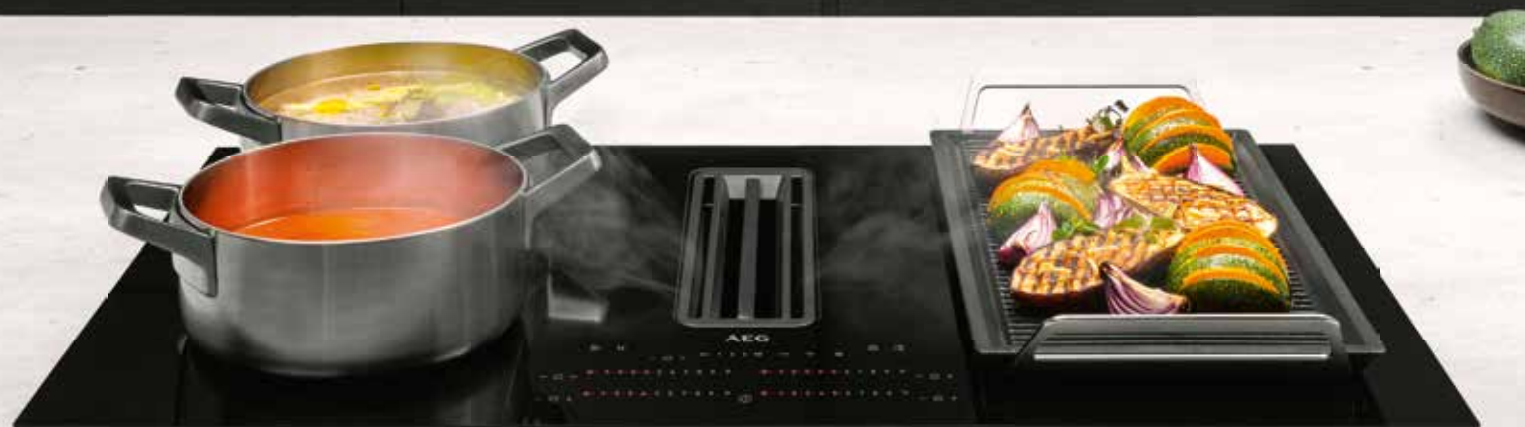


Denn in der Kochzone sind Sie der Küchen-Chef. Kreieren Sie Ihre ganz persönlichen Design-Menüs. Appetitlich, elegant und voller optischer Genüsse. Die modernen Küchen passen sich jedem Grundriss spielend an und meistern herausfordernde bauliche Gegebenheiten mit Bravour. So eröffnen die flexiblen Tür- und Schranksysteme dort reizvolle Möglichkeiten, wo andere Einrichtungen enden: Unter Dachschrägen und in Nischen, in der Zimmerecke oder mitten im Raum. Dabei machen die Details in der Planung den Unterschied: Grifflose, extrahohe Schränke und Regale für zusätzlichen Stauraum, ergonomisch eingebaute Geräte, in den Hängeschrank integrierte Lüfter, Lamellensockel und durchorganisierete Innenausstattungen erleichtern die Abläufe spürbar.



AEG

WARUM NICHT MIT ALLEN FREIHEITEN KOCHEN



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

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

AEG.DE/FLEXIBRIDGE



Auch ein Blick hinter die formschönen Designfronten der Möbel lohnt sich: So feilen die Entwickler permanent daran, den Küchenkomfort weiter zu verbessern. Schubkastensysteme mit Übertiefe kredenzen zum Beispiel zahlreiche neue Planungs- und Gestaltungsoptionen. Freuen Sie sich also über auf eine Extraportion Platz in Ihrer neuen Küche: Clever mit dem Fachhändler geplant können Sie eine effiziente Ausbeute von 20 Prozent mehr Stauraum erzielen. Dank einer Korpustiefe von 35 cm finden jetzt sogar große Pizza-Teller bequem ein Plätzchen im Schrank. Aber auch in der Höhe der Auszüge ist durchaus noch Luft nach oben. Inzwischen gibt es zum Beispiel Innenauszüge, die noch eine zweite Stauraumebene anbieten. Im oberen Schubkasten können Sie so bequem hohe Utensilien wie Kochlöffel, große Gewürzgläser oder einen Innenschubkasten mit einer doppelten Besteckebene verstauen. Außerdem praktisch: „Versteckter“ Platz durch intelligente Designlösungen der Unter-, Insel- und Oberschränke mit integriertem Regal. Die verdeckte, mechanische Aufhängung ist stabil, schnell montiert und lässt die Küchenschränke optisch mit der Wand verschmelzen – oder bei Hängeschränken schweben. So wird geschenkter Platz in der Küche sogar zum Blickfang.



Einfach länger schön.

Unsere Sensor-Kochfelder mit integriertem Dunstabzug und kratzfester GlassProtect Oberfläche. Perfekt kombiniert und länger glänzend. Mehr bei Ihrem accent line Händler oder unter: www.accentline.de



küchentRENDS



Schließlich ist das Auge mit. Deshalb können Sie gern einmal Farbe auflegen. Durchgängige „Colour Concepte“ machen es Ihnen leicht. Mehr als 20 verschiedene Töne in verschiedenen Lackarten und Ausführungen bringen einen frischen Look in die Küche. Edel sind aber auch dunkle Töne. Nach dem Motto „Black is beautiful“ liegen die schwarzen Schönheiten voll im Trend. Sie mögen es lieber soft? Dann werden Ihnen pudrige Beigetöne, wie sanftes Grün und Grau-Nuancen gefallen. Sie unterstreichen den Trend zur neuen Natürlichkeit. Wärme und eine wohlige Atmosphäre strahlt auch der Mix mit Naturmaterialien aus. Wenn strukturiertes Echtholz auf samtigen Mattlack trifft und sich warmes Holz mit edlem Grau verbindet, entsteht ein anziehendes Tête-à-Tête, das Wohnlichkeit ausstrahlt. Und das Beste: Die Verbindung ist äußerst alltagstauglich. Denn die Lackausführungen sind mit einer innovativen Oberflächen-Beschichtung veredelt und unempfindlich gegen Fingerabdrücke. Auf diese Weise bleiben die Fronten länger sauber und lassen sich besser reinigen.





Gault & Millau Restaurantguide 2022

Restaurants und Adressen
für Feinschmecker

Wer im Restaurant keine unliebsamen Überraschungen erleben möchte, sollte vor der Reservierung im Gault & Millau Restaurantguide recherchieren. Er empfiehlt die besten Adressen für anspruchsvolle Genießer. In diesem Jahr erscheint die aktuelle Auflage 2022 fünf Monate später als sonst im Frühjahr 2022. Damit tragen die Tester und Autoren dem Wandel in der deutschen Restaurant-Landschaft aus dem letzten Jahr Rechnung. „Sieben Monate Corona-Lockdown haben in der deutschen Qualitätsgastronomie vieles nachhaltig verändert“, erklärt Chefredakteur Christoph Wirtz. „Wir wollen uns die Zeit nehmen, in Ruhe zu testen, gründlich abzuwägen und darüber nachzudenken, wie wir die gastronomische Landschaft in Deutschland in ihrer inzwischen so faszinierenden Vielfalt und Qualität für unsere Leserinnen und Leser noch besser abbilden können.“ Als kritischer und unabhängiger Lotse führt der Gault & Millau Feinschmecker versiert durch die Edelrestaurants in Deutschland. Er vermittelt einen fundierten wie verlässlichen Überblick über die Gastro-Szene, zeigt differenziert auf, wo die besten Köchinnen und Köche der Republik aktuell stehen und präsentiert zugleich einen breiten Querschnitt kulinarischer Empfehlungen. Infos: www.gaultmillau.de.



Schließlich fordert der Küchenalltag täglich seinen Tribut. Deshalb müssen auch die schönsten Möbel robust sein. Mit den aktuellen Resopal-Fronten sind Sie auf der sicheren Seite. Denn hier ist den Küchenherstellern ein weiterer Meilenstein in der idealen Kombination aus Design und Funktion gelungen. Das widerstandsfähige Material ist pflegeleicht, schlagfest, antibakteriell und resistent gegen Chemikalien. Fleckenunempfindlich sowie wasser- und wasserdampfbeständig steckt es den härtesten Stress-test in der Küche locker weg. Der Clou: Die Oberflächen sehen in jeder Variante hervorragend aus.

Hygienisch, langlebig und mit großer Ausstrahlung punktet auch Keramik. Der Werkstoff begeistert mit seiner feinen, fühlbaren Haptik und harmoniert im Zusammenspiel mit vielen Materialien und Farben. Besonders zeitgemäß wirkt er in der Kombination mit schwarzem Metall im Industrial Style. Dieser extravagante Materialmix ist wie geschaffen für das anspruchsvolle Wohnen. Auch Naturstein, Steinnachbildungen und Metall-Optiken bringen Abwechslung in das Design. Für den exklusiven Look hinter den edlen Möbelfronten sorgt darüber hinaus ein harmonischer Farbverbund. In den neuen Modellen spielen die Einrichtungsprofis ihre gesamte Kreativität aus und bringen ihren enormen Ideenreichtum bei Stauraumlösungen, Lichtakzenten, Farb-Raum-Wirkung und Materialien ein. Auf diese Weise begeistern die modernen Küchenarchitekturen mit Farb- und Funktionswelten, die stilvoll aufeinander abgestimmt sind. Individuell, vielseitig und bis ins aller kleinste Detail.



GUTEN APPETIT! NEHMEN SIE PLATZ!

Speise-Arrangements mit hochwertigen Zutaten

Am Esstisch spielt sich das Leben ab. Hier fallen die wichtigen Entscheidungen, verbringen wir fröhliche Stunden und sitzen viele Abende mit Freunden oder der Familie zusammen. Deshalb sollte er zu uns passen. Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack aus verschiedenen Holzarten und Materialien. Das gilt auch für die Platzwahl. Planen Sie Bänke rasant um den Tisch herum, swingen Sie auf komfortablen Polsterstühlen und legen Sie gern einmal Farbe auf. Ob als gemütlicher Essplatz in die Küche integriert oder Hingucker im Speisezimmer: Entscheiden Sie sich für hochwertige Materialien, top Verarbeitung und moderne Eleganz.

küchentRENDS





küchentRENDS

Kulissentische für große Familienfeiern? Bistrotische in Single- und Studentenküchen? Maßtische aus Massivholz oder Designtische mit Baumkante oder patentierten Auszugsfunktionen? Sie haben die freie Wahl. Lieben Sie es klar und geradlinig? Dann werden Ihnen die topmodernen Glastische mit elegantem Edelstahlgestell gefallen. Kombiniert mit Schwingstühlen in sechs Trendfarben bringen Sie Spiel in die Gestaltung. Ein eleganter Blickfang sind auch Tische mit hochwertigen HPL Platten. Filigran gearbeitet und von feinen Gestellen aus schwarzem Metall getragen werten sie den Speisebereich auf. Design-Fans werden außerdem von der schlanken Version aus Charakter-Eiche mit Falz-Kante und kubischem Metallgestell in der Küchentrendfarbe Schwarz begeistert sein. Oder werfen Sie einen Blick auf Keramikplatten und massive Holztische: Sie verführen mit Charme und handwerklichen Extras.

Der Essplatz hat sich von einer Durchgangsstation zwischen Küche und Wohnzimmer zu einem eigenständigen Livingroom entwickelt. Kombiniert mit bequemen Sitztalenten und passenden Beimöbeln wird es kuschelig in der Speisezone. Dafür sorgen modische Schalensessel ebenso wie Stühle auf filigranen Stativgestellen, flexible Schwinger oder Eckbänke aus massiver Balkeneiche mit hohem Sitzkomfort und einem Polsterdoppel im Rücken. Machen Sie es sich gemütlich und genießen Sie die schönen Stunden des Lebens.



Willkommen im modernen Speisezimmer! Aber Achtung: Sie werden so schnell nicht wieder aufstehen wollen. Denn diese Dining-Landschaften entpuppen sich als wahre Wohlfühl-Oasen. Gepolsterte Sessel fangen Sie bequem auf und machen dem Sofa ernsthafte Konkurrenz. Auch die wunderschönen Esstische locken mit schmackhaften Köstlichkeiten. Und zwar bevor die Leckereien kredenzt sind. Schließlich isst das Auge mit. Lassen Sie sich von den delikaten Hölzern und dem appetitlichen Design verwöhnen. Ob modern, zeitlos oder klassisch, bei Niehoff Sitzmöbel finden Sie eine umfangreiche Auswahl an Tischen, Stühlen, Bänken und exklusiven Solitärarmöbeln. Made in Germany! Planen Sie Ihr Wunsch-Esszimmer ganz nach Ihren Vorstellungen. Eine besondere Wohlfühlatmosphäre schaffen Sie zum Beispiel mit Holzmöbeln. Wenn die Balkeneichen-Tischplatte auf ein Trapezgestell aus geschwärztem Roheisen trifft, entfalten meisterhaftes Handwerk und sinnliche Materialintensität ihre ganze Ausstrahlung. Warm und stimmungsvoll zaubern die Möbel ein behagliches Flair in Ihr Heim und bilden den passenden Rahmen für ausgedehnte Dinner-Partys. Bequeme Schwingstühle und massive Ausziehtische runden das Einrichtungs-Menü ab. Aber die attraktiven Speisezimmer beeindruckten nicht nur mit ihrer frischen Optik, sondern stecken auch voller Funktionen. Dank verschiedener Einlegeplatten verwandeln sich zum Beispiel die Tische in lange Tafeln. Sie lassen sich mit wenigen Handgriffen schnell vergrößern und schaffen Raum für gesellige Stunden. Für Schwung am Tisch sorgen die aktuellen Polster- und Drehsessel in zahlreichen Ausführungen. Sie setzen Eyecatcher und verwöhnen mit hohem Sitzkomfort. Auf Wunsch drehen sich die Polsterstühle um 180 Grad und sind mit einer praktischen Rückholfunktion ausgestattet. Bequemer geht es nicht.

Ein neuer für besondere Anlässe



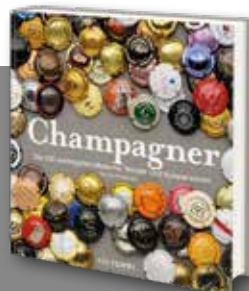
VON VIELEN LIEBHABERN SEHNLICH ERWARTET

Champagner-Freunde haben Grund zur Freude: Ab sofort können sie den neuen „Champagne Palmes d'Or“ von Nicolas Feuillatte auf der Zunge prickeln lassen. Der Jahrgang 2008 der Prestige-Cuvée zeichnet sich durch seine besondere Ausgewogenheit und seinen anregenden Geschmack aus. Denn hier trifft der temperamentvolle, würzige Charakter der Pinot-Noir-Trauben aus der Montagne de Reims auf die Mineralität des Chardonnay von der Cote des Blancs – beides Sorten aus Grand Cru Lagen. Im Glas schimmert der Millesimé-Champagne golden und begeistert mit feiner Perlage. Gleichzeitig verwöhnen Noten von frischen weißen Früchten, getrockneten Mandeln sowie eine leichte Rauchigkeit den Gaumen. Zudem überzeugt die Kreation des Kellermeisters Guillaume Roffiaen mit besonderer Fülle und Geschmeidigkeit. Auch ein Blick auf die außergewöhnlich gestaltete Flasche lohnt. Sie unterstreicht noch einmal den kunstvollen Charakter dieses ikonischen Weins.

Der feine Tropfen wurde eigens als Begleiter für festliche Speisen konzipiert und inspirierte den Sternekoch Thomas Merkle zu einer neuen Menü-Schöpfung. Merkle gehört zu den 100 besten Köchen Deutschland und sein Restaurant in Endingen am Kaiserstuhl glänzt mit hoher Kochkunst und einer erstklassigen Weinauswahl. Als Fan von Champagne Nicolas Feuillatte hat er deshalb zur Premiere des „Palmes d'Or 2008 Brut“ ein eigenes Gericht entwickelt – eine kreative Neuinterpretation der klassischen Ente. Rosa gebratene Entenbrust und geschmorter Flügel auf einem leichten Espuma-Schaum mit Trockenfrüchtekompott. Perfekt genossen mit einem Glas Champagner. Der Champagne Nicolas Feuillatte Palmes d'Or 2008 Brut ist in der 0,75 Liter Flasche zu einem Preis von 139,90 Euro erhältlich. Infos: www.feuillatte.de.

Ein prickelnder Genuss für Einsteiger

Manchmal muss es einfach Champagner sein! Aber welcher? Heute produzieren mehr als 4.500 Betriebe den berühmtesten Schaumwein der Welt – jeder mit einem eigenen Konzept. Stefan Pegatzky gibt mit dem Buch „Faszination Champagner“ einen Wegweiser durch die enorme Vielfalt. Von den traditionsreichen Marken über innovative Kooperativen bis hin zu revolutionären Winzern. Dabei erfährt der Leser alles Wichtige über die unterschiedlichen Traubensorten, Regionen und Ausbaustile. Denn auch wenn der französische Schaumwein heute buchstäblich in aller Munde ist, bleibt er tatsächlich das am meisten unverstandene Getränk. In dem neuen Standardwerk stellt Weinkenner und Autor Stefan Pegatzky auf 240 Seiten die 100 wichtigsten Maisons, Winzer und Genossenschaften vor. Jedes Champagnerhaus wird übersichtlich und detailreich beschrieben. Von seiner Geschichte über die Herstellungsprozesse bis zur Stilistik. Infos: www.tretorri.de



Ihre Kunstsammlung wird **neidisch** werden.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

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

Setzen Sie ein Statement: gaggenau.com

GAGGENAU



© Bilder: BVEO

Pak Choi – Asien lässt grüßen

VON WEGEN „MADE IN CHINA“: PAK CHOI AUS HEIMISCHEM ANBAU EROBERT UNSERE HERZEN

Die asiatische Küche gewinnt auch bei uns immer mehr Liebhaber. Da darf Pak Choi nicht fehlen. Der Verwandte des Chinakohls ist zwar noch ein Newcomer auf unseren Tellern, wird aber aufgrund seines einzigartigen Geschmacks und seiner wohltuenden Wirkung immer begehrt. Kein Wunder: Neben den Vitaminen C und A strotzen die grünen Blätter voller gesunder Pflanzenstoffe, wie Kalzium, Kalium und Folsäure. Zudem ist Pak Choi milder als andere Kohlsorten und somit besser verdaulich. Zudem schmeckt es wie eine gelungene Mischung aus Spinat und Mangold, mit einer dezenten Schärfe, die an Rucola erinnert. Gekocht, blanchiert, gebraten oder auch roh? Pak Choi macht alles lecker mit. Am besten verarbeitet man zuerst die etwas festeren Strünke und fügt die feinen Blätter etwas später hinzu, da sie eine kürzere Garzeit haben. In Asien wird Pak Choi im Wok zubereitet. Er kann aber ebenso gut in der Pfanne angebraten werden. Kurz in Wasser blanchiert regt er als knackige Beilage die Geschmacksknospen an. Aber es geht auch im Ganzen – vor allem Baby Pak Choi oder Shanghai Pak Choi lassen sich prima in der Pfanne oder einer Grillschale garen. Das Gemüse mit seiner leicht herb-bitteren Note wird in China, Japan und Südkorea gefühlt schon immer angebaut. Seit rund 20 Jahren ist es auch in Europa zu finden. Und kommt inzwischen immer häufiger aus heimischen Gefilden. Denn Pak Choi hat in Deutschland von Mai bis November Saison. Das exotische Heimatgemüse wächst hierzulande sowohl in geschütztem Anbau als auch auf dem freien Feld und ist als echtes, regionales Frischeprodukt in Supermärkten, Discountern und auf Wochenmärkten erhältlich. Besonders gut eignet es sich für Gemüsesuppen, Reisgerichte oder Ramen-Nudeln, eine Spezialität aus der chinesischen und japanischen Küche. Infos: www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Miso-Ramen mit Pak Choi

- 1 Knoblauchzehe
- 6 Shitake Pilze
- 100 g Pak Choi
- 1 Frühlingszwiebel
- 3 EL Sesamöl
- 3–4 EL Sojasauce
- 500 ml Wasser
- 2 EL dunkle Miso-Paste
- 120 g Ramen
- 1 EL gerösteter Sesam



Zubereitung:

Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze putzen und in Streifen schneiden. Pak Choi putzen, waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Dabei Grün und weißes Blattende voneinander trennen. Frühlingszwiebel putzen, waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch darin zusammen mit den Pilzen und dem weißen Blattende des Pak Choi für 5–6 Min. anbraten. Dann mit 1½ EL Sojasauce ablöschen und zur Seite stellen. 500 ml Wasser zum Kochen bringen, Miso-Paste darin auflösen und mit restlicher Sojasauce abschmecken. Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Miso in Schalen füllen und Nudeln draufgeben. Die Pilz-Pak Choi-Mischung, grüne Pak Choi Blätter und Frühlingszwiebeln auf der Suppe verteilen. Mit Sesam bestreuen und genießen.



Noch frischer ist Obst nur im Garten.

Mit BioFresh hält ein Apfel bis zu 80 Tage. Aber können Sie einem saftigen Apfel so lange widerstehen? Eben. Trotzdem tun wir alles dafür, damit Ihre Lebensmittel extra lange frisch und knackig bleiben. Denn längere Haltbarkeit heißt auch mehr Nachhaltigkeit: Sie werfen weniger weg und gehen seltener einkaufen. Entdecken Sie mehr frische Ideen auf home.liebherr.com

LIEBHERR

Kühlen und Gefrieren



FEEL NATURE FÜR EINE NATÜRLICHE OPTIK IM BAD

FEELnature – bei der Serie 7040 ist der Name des neuen Labels Programm. Die Formensprache der neuen Kollektion spielt mit markanter Geradlinigkeit und asymmetrischen Elementen. Frontapplikationen in verschiedenen Farben verleihen dem Ensemble ein dynamisches Gesamtbild. Schöne Akzente setzt ebenfalls die optionale LED-Effektbeleuchtung. Weiteren stilistischen Spielraum eröffnen die Waschtischvarianten mit besonders graziler Materialstärke und dem eleganten Halbeinlassbecken. Abgerundet wird die Optik durch Griffe in glänzendem Chrom und Schwarz matt, die den modernen Charakter unterstreichen oder hochwer-

tige Lederschlaufen, die nochmals den Trend zum Natural Living aufgreifen.

Neben unterschiedlichen Waschtischausführungen sowie Spiegeln und Spiegelschränken bietet 7040 mit einem eigenen, umfassenden Beimöbelkonzept aus unterschiedlichen Schrankvarianten, wahlweise mit offenen Regalelementen, individuelle Gestaltungsfreiheit für jede Raumgröße und jeden Anspruch.

Besonders hervorzuheben ist hierbei das Dekor Halifax Eiche, das mit der sogenannten Synchronpore ausgestattet ist. Die exakt zur Holzmaserung geprägte Oberfläche verleiht einen sehr real wirkenden Echtholzcharakter und bringt mit seinen natürlichen Anmutungen ein angenehmes und natürliches Wohngefühl in Ihr Bad.



SCHWUNGVOLLE ELEGANZ

pelipal



Schwungvoll, elegant und mit dem gewissen Etwas kommt das neue Programm 7045 daher. Der hochwertige und filigrane Mineralmarmorwaschtisch mit Unterschrank zeichnet sich durch eine gerundete Formensprache aus. Besonderer Blickfang sind hier zudem die Frontapplikationen in Chrom oder Schwarz. Neben den Dekoren Weiß, Sanremo Eiche und Stahlgrau gibt es 7045 auch im FEELnature-Dekor Halifax Eiche. Durch die optische und haptische Holznachbildung entsteht ein einzig-

artiges natürliches Flair.

Für stimmungsvolle Momente sorgt auch die Effektbeleuchtung an den verschiedenen Spiegeln und Spiegelschränken. So greift etwa ein eleganter Flächenspiegel die geschwungene Form des Waschtischs auf, indem sich das LED-Profil in sanften Bogen über die Fläche zieht. Ob als schmale Variante oder großzügiges Ensemble – die Serie passt sich verschiedenen Bedürfnissen an und begeistert mit optischer Vielfalt.

EDEL, NATÜRLICH UND VOLLER WERTE

Behagliche Wohlfühl- und Landhausküchen auf höchstem Niveau.

Achten Sie beim Lebensmittel-Einkauf auf gesunde Kost, Bio-Zertifikate und regionale Produkte? Weil es einfach besser schmeckt und natürlicher ist? Dann liegen Sie voll im Trend. Wohngesundheit hat inzwischen einen ähnlich hohen Stellenwert wie vernünftige Ernährung, regelmäßige Bewegung und Fitness. Auch die Sehnsucht nach Authentizität, Werten und Echtheit nimmt spürbar zu. Gerade in Zeiten von Technisierung, Unsicherheit und kaum zu planenden Ereignissen möchte man im eigenen Heim zur Ruhe kommen, entschleunigen und sich wohlfühlen. Genau das bieten die neuen Küchen. Massive Hölzer, nachhaltige Qualitäten sowie Materialien, die eine eigene Geschichte erzählen und sich gut anfassen lassen, geben uns ein gutes Gefühl.

küchentRENDS





Küchen bei denen Natürlichkeit auf Weite trifft und kulinarischer Genuss ein Zuhause hat, wirken entspannend. Beinahe wie im Urlaub auf einem Spaziergang durchs mediterrane Hinterland. Lassen Sie sich fallen und genießen Sie die kulinarische Reise. Wenn charmante Country-Charaktere mit dezenter Holzmaserung und edlen Messinggriffen auf tiefblaue Satinlack-Fronten treffen, vergessen Sie den Alltag. Diese zeitlose Behaglichkeit verspricht puren Genuss. Gleichzeitig setzen Quarzstein-Arbeitsplatten und Aufsatzschränke mit Glastüren optische Akzente und fügen sich harmonisch in die natürlich-leichte Wohlfühl-Atmosphäre ein. Das findet sich auch in Details wie ausgesuchten Einsätzen und Boxen aus Eiche natur, offenen Regalelementen, Tellerregalen oder geschweiften Wangenbordstützen wider.



OFFEN WIE KEIN ANDERER

SLIDE & HIDE®

DER EINZIGE BACKOFEN MIT
VOLL VERSENKBARER TÜR

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





Denn Lebensart hat immer Tradition. Doch die Traditionen erfinden sich gerade neu. Sie vereinen Gutes vergangener Tage mit dem smarten Komfort unserer Gegenwart. Den Mehrwert daraus haben Sie! So trifft bei den modernen Landhausküchen erlesene Gemütlichkeit auf hohe Funktionalität und effiziente Stauraumnutzung. Ob zusätzliche Platzangebote in den Auszügen, variable Höhen oder Abstellflächen rund um die Vorbereitungsinsel zum Küchenstil – in jedem Möbel stecken clevere Organisationskonzepte. Aber auch die Optik kommt nicht zu kurz. So erinnern kunstvoll gearbeitete Kassettenfronten und ausgewählte Details an Küchen aus längst vergangenen Tagen. Mit einer großen Portion Charisma servieren die Country-Küchen ein Menü mit dem Besten aus der Vergangenheit, einer großen Portion Komfort der Gegenwart und einer Prise Hightech der Zukunft. Natürlich und sinnlich: Hochwertige Materialien wie Echtholz und Keramik bringen das gewisse Extra in die Kochzone. Dabei verströmen sie einen unwiderstehlichen Duft von frischen Hölzern und edlen Naturölen. Zuweilen liegt auch ein Hauch von Lavendel, Basilikum und Rosmarin in der Luft. Denn die „Modern Country“-Küchen nehmen Sie mit aufs Land. Auch wenn Sie in der Stadt wohnen. Genießen Sie den bezaubernden Landhausstil, der Wärme und Geborgenheit verleiht. Exklusive Werkstoffe und liebevolle Details wie Sprossenfenster, verzierte Kranzprofile, Regale mit Schütten oder Profilsäulen machen Lust auf Selbstgekochtes und lange Abende am Küchentisch. Ausgewählte Farbwelten schaffen zudem ein harmonisches Umfeld und bringen Emotionen an den Herd. Ganz nach Wunsch in Variationen mit matten und glänzenden Fronten, Korpusseiten und Kehlleisten.



KARA 57 F in vollkeramischer Arbeitsplatte in Schiefer inkl. Medio-Matte in Alu mit Premium-Drehexcenter, Spülmittelspender und Armatur MOVE in Chrom



KARA 50 U/g in Schiefer inkl. Medio-Matte in Alu und Armatur LIVE in Schwarz

Die Spüle mit dem Knick als Trick:
Die neue KARA 57, ein Solobecken in außergewöhnlichem Design und mit einer Beckendiagonalen für den großen Abwasch. Mit der zur Spüle gehörenden Medio-Matte entsteht im Becken ein variabel integrierbares Funktionsboard zum Abtropfen, Abstellen und Ablegen z. B..

Mit der neuen KARA 85 gibt's das innovative Solobecken KARA 57 mit zusätzlicher Abtropf- und Arbeitsfläche. Nachhaltig produziert und ideal proportioniert. Die Medio-Matte als zweite Funktionsebene im Becken findet ihre optische Fortsetzung in den markanten Rillen auf der praktischen Abtropffläche.

KARA 85 in Alu mit Medio-Matte und Armatur OFFEO PRO Edelstahl



systemceram
KeraDomo-Küchenkeramik

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



Aber es muss nicht immer Echtholz sein. Auch Kunststofffronten haben ihren Reiz. Sie überraschen mit hohen Glanzgraden und einer beeindruckenden Glanztiefe. Sogar metallische Effekte sind möglich. Freuen Sie sich auf ein leicht zu pflegendes und budget-freundliches Material, das sich durchaus sehen lassen kann. Denn die modernen Kunststofffronten sind kaum vom Echtholz zu unterscheiden. Ein weiteres Plus: Dank der praktischen Antifingerprint-Eigenschaft erhalten Sie eine optimale Kombination aus Design und Gebrauchstauglichkeit.

Nach dem Motto „Design im Einklang mit Natur und Preis“, feilt die Küchenindustrie permanent daran, Materialtrends mit Nachhaltigkeit, starken Formen, Komfort und aktueller Technik zu vereinen. Und dabei auch für das Portemonnaie attraktiv zu bleiben. So gibt es bereits Küchenhersteller, die zertifiziert ökologisch produzieren und eine komplett klimaneutrale CO²-Bilanz vorweisen können. Auch umweltgerechte Lack- und Klebesysteme sowie Kunststoff-Fronten mit einem hohen Recyclinganteil schonen die Umwelt und schaffen wunderschöne, nachhaltig gefertigte Genusszonen.



Constructa
EINFACH GUT GEMACHT.

NEU

KOCHFELDER MIT
INTEGRIERTEM
DUNSTABZUG

2 IN 1: KOCHFELD UND DUNSTABZUG IN EINEM GERÄT.

FÜR VOLLEN GENUSS UND FREIE SICHT IN DER KÜCHE.

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

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

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

constructa.de



Ein grüner Stern für Nachhaltigkeit

GUIDE MICHELIN UND RÉMY MARTIN GEHEN IN DIE OFFENSIVE

Zwei namhafte Ikonen der Spitzengastronomie wollen das Umwelt-Engagement in ausgezeichneten Sternerestaurants bekannter machen: Der Guide MICHELIN und Rémy Martin fördern in einer zweijährigen Partnerschaft den „MICHELIN Green Star“. Eine Sterneauszeichnung für Köche, die umweltschonend arbeiten und auf höchstem Niveau kochen. Denn der Guide MICHELIN ist nicht nur ein exklusiver Hotel- und Restaurantführer, sondern vergibt auch wertvolle Sterne für ökologisches Engagement. Den begehrten „grünen Stern“ erhalten deshalb nur Restaurants, die an der Spitze einer nachhaltig ausgerichteten Gastronomie stehen.

Diese Aktivitäten will Rémy Martin jetzt unterstützen. Seit 1724 stellt die traditionelle Marke aus den allerbesten Trauben der Grande und Petite Champagne ihren hochwertig gereiften Cognac her. Dabei achtet sie streng darauf wertvolle Böden zu schützen, die Artenvielfalt zu fördern, Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren und Partner zu ermutigen, sich für eine nachhaltige Landwirtschaft einzusetzen. „Die Aufnahme von Rémy Martin als globaler Partner des Guide MICHELIN hilft uns, Restaurants, die mit dem ‚MICHELIN Green Star‘ ausgezeichnet wurden, bekannter zu machen“, erklärt Gwendal Poullennec, Internationaler Direktor des Guide MICHELIN.

Im Mittelpunkt der zweijährigen Partnerschaft stehen die internationalen Veranstaltungen des Guide MICHELIN an 17 Destinationen. Zusammen werden die beiden Marken ein spezielles Programm entwickeln, um das Bewusstsein für die Herausforderungen der Küche von morgen zu schärfen und positive Veränderungen in der Branche ebenso wie bei den Feinschmeckern zu fördern.

Dafür wird Rémy Martin an allen 17 MICHELIN Sterne-Verleihungen in Europa, Asien und Amerika teilnehmen. Zudem sind gemeinsame Inhalte geplant, wie zum Beispiel Interviews mit Köchen, die Dank dieser Initiative ihre Restaurants und ihr kulinarisches Know-how auf internationaler Ebene präsentieren können. Lust auf grünes Engagement machen außerdem Beiträge über die Guide MICHELIN Events und nachhaltige Rezepte, die jeden Monat in den sozialen Medien geteilt werden. Darüber hinaus organisieren der Guide MICHELIN und Rémy Martin Reisen in Anbauggebiete mit außergewöhnlichen Weinen und Spirituosen sowie in Orte, an denen hervorragendes gastronomisches Know-how zu Hause ist. Den Anfang machte bereits die Sterne-Verleihung am 19. Oktober 2021 in Kyoto/Osaka (Japan). Zahlreiche weitere sollen folgen.

Infos: www.guide.michelin.com



Atlas Neo Sensor



BERÜHRUNGSLOSE SCHÖNHEIT

Berührungen waren schon immer ein natürliches Bedürfnis. Doch Bedürfnisse können sich ändern. Die mit dem German Design Award 2022 ausgezeichnete Atlas Neo Sensor überzeugt in puncto Hygiene und Nachhaltigkeit – sie wird kontaktlos aktiviert und reduziert den Wasserverbrauch signifikant. Klassisch schön erscheint die Armatur in massivem Edelstahl mit ihrem radial gebürsteten Finish, besonders edel wirkt sie in Industrial Black.

franke.de/sensor



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



frischePROFIS

Foto: Blanco | Unit



Foto: Blanco | Naya



Foto: Blanco | Naya



WILLKOMMEN AM WASSERPLATZ!

Spülen-Schönheiten mit Organisationstalent

Wasser ist das zentrale Element in jeder Küche. Im Eifer des Küchenalltags greifen wir weit häufiger zum Hahn als es uns bewusst ist. Rund zwei Drittel der Küchenarbeiten finden nämlich an der Spüle statt. Schnell mit der Brause den Salat abspülen, die heißen Kartoffeln abgießen, Speisen vorbereiten, Töpfe einweichen und zwischendurch einen Tee kochen – die Spüle ist das Herzstück der Küche. Trinken, Reinigen, Vorbereiten oder Kochen – an der Wasserquelle muss jeder Handgriff sitzen. Mit „**Blanco Unit**“ wird die Arbeit rund um das kostbare Nass zum Vergnügen. Die hochwertigen, aufeinander abgestimmten Komponenten aus Armatur oder Wassersystem, Spülbecken und Abfallsystem fügen sich als Premium-Komplettlösung nahtlos in das Küchenleben ein. Auch die Planung ist kinderleicht: Wenn Sie sich für ein Wasser- und passendes Abfallsystem entschieden haben, wählen Sie nur noch ein Becken nach Ihrem Geschmack aus – fertig ist Ihre „Unit“. Denn Küchen brauchen Teamplayer. Wie die „Blanco Naya“. Die Beckenserie für vier verschiedene Unterschrankgrößen nutzt den vorhandenen Platz optimal aus. Und findet auch bei begrenzten Einbaumaßen genug Raum. Ob aus Silgranit oder Edelstahl, als geräumiges Einzelbecken oder mit Abtropffläche – passen Sie die „Unit“ Ihren persönlichen Wünschen an.



Foto: Schock | Sink Green

Mehr Lifestyle im Spülbereich serviert **Schock**. Nachhaltig und innovativ: So sorgte der Spezialist für Spülen und Armaturen bereits mit „Sink Green“ für Schlagzeilen. Und das lag nicht nur an Iggy Pop, dem legendären „Godfather of Punk“, der als Testimonial das Gesicht der grünen Produktlinie ist. Mit der „Cristadur Green Line“ begann eine neue Ära in der Geschichte der Quarzkomposit-Spülen. Alle Modelle sind klimaneutral und werden bis zu 75 % aus regionalem Quarzsand und in attraktiven Designs gefertigt. Zusätzlich gelang es die Materialien zu rund 99 % aus natürlichen, nachwachsenden oder recycelten Rohstoffen herzustellen. Jetzt erfreut das Unternehmen mit neuen Lifesty-



Foto: Schock | Cristadur

le-News alle Schockverliebten Fans: Zusätzlich zu den Farbtönen „Night“ und „Day“ gibt es die Spüle „Twilight“ im angesagten „Taupe-Ton“. Mit vier Modellen der „Toledo“-Serie schlägt der Hersteller ein weiteres Kapitel des Premium-Materials „Cristadur“ auf. Außerdem eine Augenweide: „Tia D-100LS“ – das komfortable Vorbereitungszentrum für kleine Küchen. Mit vielseitigem Zubehör, wie dem Funktionsschalen-Set und den Haltegittern für Gastrombehälter, entpuppt es sich als kompakter „Food-Prep-Assistent“ für ambitionierte Hobbyköche.



Foto: Schock | Toledo



Foto: Naber | Corno Turno



Dass eine Spüle nicht groß sein muss, um durch Funktionsvielfalt zu überzeugen zeigen auch die „Contura“-Innovationen von **Naber**: So begeistern die Edelstahlmodelle „Corno Turno“ mit einer fest integrierten und stufenlos schwenkbaren Armatur. Ideal für den Einbau vor dem Küchenfenster. Parallel dazu liefert die Einbeken-Geometrie der „PickUP“ Keramikspülen einen Extra-Komfort: Hier ermöglicht die integrierte Abtropf- und Ablagefläche nämlich ressourcenschonende Spülvorgänge. Verknüpfen Sie technische Brillanz mit optimaler Stauraumorganisation: Bei Naber vereinen sich Spüle, Armatur und Abfallsammler zu einem perfekten



Foto: Naber | PickUp

Ensemble. Die nachhaltigen Lösungen überzeugen durch Flexibilität, einen geringen Wasserverbrauch sowie langlebige Material- und Verarbeitungsqualität. Für alle Einzelbecken-Varianten aus Edelstahl, Keramik und dem Composite-Werkstoff „Cin-Nagranit“ steht weiteres Zubehör wie Abtropfgitter, Tropfschalen und Beckeneinsätze zur Verfügung. Damit können Sie auf kleinstem Raum ein multifunktionales Spülzentrum nach Ihren Vorstellungen planen. Als Blickfang der Küche steht der Wasserplatz immer im Mittelpunkt und verbindet die Arbeitszone mit dem Wohlfühlambiente. Deshalb sollten Sie keine Kompromisse eingehen. Wie schön sich auch robuste Materialien verpacken lassen, zeigen die aktuellen Innovationen. Sie stecken nicht nur die harten Anforderungen an den Küchenalltag elegant weg sondern überzeugen auch mit optischen Feinheiten.



Foto: Franke | Black Collection

Mit der „Black Collection“ bringt **Franke** einen Hauch von Luxus an die Wasserquelle: Farblich abgestimmt auf das matte Tiefschwarz der „Fragranit“-Modelle sind jetzt auch Ventile, Drehknöpfe und der Überlauf in „Black Matt“ erhältlich. Ein weiteres Highlight ist das neue „ALL-IN“-Zubehör: Erleichtern Sie sich das Küchenleben und nutzen Sie dafür die teleskopierbaren Schienen von Franke: Dort können Sie Abtropfschalen unterschiedlicher Größe, Schneidbretter oder Auffangschalen einhängen. Mit einem wahrhaft glänzenden Auftritt beeindrucken außerdem die hochwertigen „PureSteel“-Spülzentren des Herstellers. Wer einmal seine Liebe zu Edelstahl entdeckt hat, möchte das edle Material in der Küche nicht mehr missen. Unempfindlich, pflegeleicht und hygienisch aber auch sehr ästhetisch setzt der coole Werkstoff Eyecatcher. Insbesondere wenn Becken und Arbeitsplatten nahtlos miteinander verschweißt sind. Das Franke Designatelier fertigt hochwertige „PureSteel“-Arbeitsplatten individuell nach Maß und verleiht jeder Küche eine extravagante Optik.



Fotos: Villeroy & Boch | Subway Style



Foto: Franke | Black Collection

Lieben Sie Keramik? Dann wird Ihnen die „Subway Style“ von **Villeroy & Boch** gefallen. Mit ihrem aparten Design und der feinen Linienführung verleiht sie der dünnwandigen Keramik eine besonders filigrane Ausstrahlung und passt zu vielen verschiedenen Lifestyles oder Küchensituationen. Wählen Sie aus zahlreichen Optiken und Maßen Ihren Favoriten. Auch die Funktionalität kommt nicht zu kurz: So dient die schmale Hahnlochbank als Ablage für Spülzubehör während die großen, tiefen Becken viel Platz zum Spülen großer Töpfe oder Backbleche bieten. Genießen Sie außerdem die Vorteile von Keramik: Die Spülen sind kratz- und stoßfest, hitzebeständig, lebensmittelecht und dank der „CeramicPlus“-Oberflächenveredelung besonders leicht zu reinigen. Bis zu 13 Keramikfarben runden den Komfort ab.





Foto: Blanco | Evol-S Pro Soda



Foto: Blanco | Sonea-S Flexo

AQUAPLANUNG MIT DESIGNFAKTOR

Küchenarmaturen – Trendsetter mit Ausstrahlung

Wie möchten Sie Ihr Wasser? Hot oder cool? Gefiltert oder aufbereitet? Still, medium oder sprudelnd? Mit den modernen Armaturen ist alles möglich. Sie verwandeln den Spülenbereich in eine Wellness-Oase auf höchstem Niveau. Auch optisch. So kredenzt die „**Blanco** drink.soda Evol-S Pro“ nicht nur Wasser für jeden Geschmack, sondern setzt auch in der Ausführung kraftvolle Akzente. Im neuen matt-schwarzen Outfit liegt sie voll im Trend von Retro-Chic und Industrial Style. Bleibt dabei aber stets flexibel: Wer lieber eine Metalloptik bevorzugt, wählt einfach die Edelstahlausführung in „PVD steel“. Denn die attraktiven Quellen können viel mehr, als nur Wasser zapfen. Sie vereinfachen das Arbeiten in der Küche, helfen Zeit zu sparen und machen noch mehr Lust auf puren Aqua-Genuss. Dank leistungsstarker Filter erhöhen sie zudem die Qualität. Aber das ist noch längst nicht alles: Stellen Sie einfach via Drehrad den Kohlesäuregehalt im gefilterten Trinkwasser ein und genießen Sie Ihren Drink. Außerdem praktisch: Mit der „Click & Touch“-Funktion können Sie die Menge an ge-



Fotos: Villeroy & Boch | Subway Style Shower

filtertem Wasser bedarfsgerecht regeln. Wahre Design-Highlights sind auch die neuen Blanco Edelstahl-Armaturen „Sonea-S Flexo“ und „Jandora“. Hier trifft klare Formensprache auf kraftvolle Eleganz und Hightech. Eine gute Küchenarmatur muss moderne Funktionalität und besten Nutzungskomfort vereinen, aus hochwertigen Materialien bestehen und dabei richtig gut aussehen – so wie „Subway Style Shower“ von **Villeroy & Boch**. Das Zusammenspiel aus trendiger Optik, massivem Edelstahl in zwei Farbvarianten und einer ergonomischen, herausziehbaren Handbrause setzt ausdrucksstarke Statements am Spülplatz. Ganz nach



Wunsch freistehend auf einer Kücheninsel oder perfekt in niedrige Einbausituationen wie Hängeschränken integriert. Außerdem kommt mit der „Subway Style Shower“ Bewegung in die Gestaltung: Sie ist um 360° drehbar und zeigt sich sehr wendig. Auch die exklusiven Einhandmischer aus massivem Edelstahl der Armaturenfamilie „Como“ halten mit diversen Varianten Lösungen für nahezu alle Planungssituationen parat. Setzen Sie zum Beispiel mit vollflächiger PVD-Beschichtung in dunkelgrauem „Anthracite“ den Spülplatz eindrucksvoll in Szene.



TRENDSTARKER NACHHALTIGER GENUSS.



BLANCO UNIT
drink. prep. clean.



Die Wassersysteme von BLANCO sind die Quelle für eine hohe Lebensqualität. Jederzeit nicht nur kaltes und warmes Leitungswasser im Zugriff, sondern auch gefiltertes, gekühltes aufbereitetes Wasser. Trinkgenuss in still, medium oder sprudelnd – das bietet die 5-in-1 Armatur drink.soda EVOL-S Pro. Trendstark präsentiert sich die Oberflächenausführung in schwarz matt. Zusammen mit einem schwarzen Becken aus Silgranit® wird der Wasserplatz nicht nur funktional, sondern auch optisch zum Highlight der Küche. Ein passendes Abfallsystem im Unterschrank macht die BLANCO UNIT perfekt! Alles an einem Platz schön vereint. Mehr unter www.blanco.com

BLANCO



frischePROFIS

Fotos: Franke | Metallic Look

Oder wie wäre es mit etwas Edelmetall an der Wasserquelle? Die trendigen Metallic-Farben von **Franke** verwandeln die Armaturen in majestätische Augenweiden. Mit Optiken in „Champagne Gold“, „Copper“ und „Anthracite“ erstrahlt Ihre Küche in opulentem Glanz. Passend zur Armatur gibt es auch Seifenspenden im angesagten Metallic Look. Parallel dazu bestechen die „Atlas Neo“ und „Eos Neo“ durch ihre klare Form. Mögen Sie es geradlinig und schnörkellos? Dann sollten Sie sich die aktuellen Modelle genauer ansehen. Auch in Schwarz-matt beleben die Neuvorstellungen die Wasserbühne in der Küche und begeistern darüber hinaus mit technischen Raffinessen: So erzeugt der Laminar-Strahlregler einen kristallklaren und spritzarmen Wasserstrahl während die Eco-Wassersparkartuschen den Verbrauch reduzieren und sich die Vorfensterarmaturen mit einem Handgriff umlegen lassen. Oder holen Sie sich mit der massiven Edelstahl-Armatur „Atlas Neo Sensor“ einen Hauch Avantgarde an die Spüle: Sie lässt sich berührungslos aktivieren und setzt das berühmte i-Tüpfelchen auf die Gestaltung.

Erfrischend kreativ und mit einem stilsicheren Auftritt bestechen auch die Armaturen von **Naber**: Meisterhaft gefertigt, erfüllen die Neuvorstellungen der Serie „Armata Servizio“ höchste

Ansprüche. Entscheiden Sie sich für Qualität: An den veredelten Oberflächen, dem faszinierenden Design und hochwertigen Innenleben werden Sie lange Ihre Freude haben. Nicht umsonst erhalten Sie bei Naber zehn Jahre Garantie für die exklusiven Wasserhähne. Die „Portare“ Modelle mit hohem Auslauf punkten überdies mit der energieeffizienten „Cold-Start“ Technologie: Sie ermöglicht eine exakte Mischung von kaltem und warmem Wasser. Auch für Stimmung an der Spüle ist gesorgt: So geht von den geradlinigen „Lastra“ Armaturen eine bezaubernde Leuchtkraft aus während das Formen-spiel der „Venere“ Schönheiten eher verspielt daher kommt. Bedienkomfort der Extraklasse liefern außerdem die Naber-Armaturen „Turno Solo“ aus dem „Armata Linea“ Sortiment: So kürte die Expertenjury des „Universal Design Wettbewerbs“ die Küchenarmatur zu den Siegern des Jahres 2021.

Keine Spüle ohne die passende Armatur heißt es bei **Schock**. Denn bei der Aquaplanung kommt es auf die Details an. Nur so entsteht eine perfekte Einheit. Dafür stellt die Schock-Ideenschmiede zahlreiche Neuheiten vor: „Altos“, „Altos S“, „Epos“, „Kavus“, „Keto“ und „Vitus“ sind nun vollfarbig in Schwarz verfügbar und werten den Spülenbereich auf. Für alle, die andere Farben für den individuellen Look in



Foto: Franke | Atlas Neo

Harmonie oder Kontrast zur Spüle wünschen schlägt Schock eine Auswahl an PVD-Farben vor: Lassen Sie sich von der Armatur „Keto“ in „White Gold“, „Copper“ und „Gunmetal“ verführen und stimmen Sie die neuen Optiken mit passenden Spülensichtteilen für Accessoires, Griffe oder Oberflächen in der Küche ab. So zeigt die Armatur ihr ganzes Star-Potential.



Foto: Schock | Neuheiten in schwarz



Foto: Naber | Servizio-Serie



Fotos: Naber | Lastra



Fotos: Naber | Linea Drive

LUMICA® Lichttechnik

Smartes Licht – gekonnt inszeniert!



Das LUMICA® LIC LED-System

Das LIC LED-System bietet vielfältige Möglichkeiten, individuelle Beleuchtungskonzepte in der Küche sowie in allen anderen Wohnbereichen zu realisieren. Die einfache Plug-and-play-Technik ermöglicht eine schnelle und unkomplizierte Installation. Die Steuerung erfolgt komfortabel per Fernbedienung, Smartphone oder Sprachbefehl.

Kompatible Leuchten und weitere Infos auf naber.com/lic

Naber®



Foto: Nobilia | Easytouch

FEEL FRESH! PRICKELNDE FRISCHE FÜR DAS BAD!

Moderne Wellnessoasen zum Wohlfühlen

Gönnen Sie sich eine wohltuende Auszeit. Das Bad ist wie geschaffen dafür. Schließen Sie einfach die Tür hinter sich und lassen Sie die Welt draußen! Der intime Raum hat sich in den letzten Jahren für viele Menschen zum begehrten Rückzugsort entwickelt. Ob privates Wellness-Refugium, Freshness-Zone für die ganze Familie oder Ruheort und Kraftquelle – gestalten Sie das Bad nach Ihren Vorstellungen.

Die **Nobilis** Badkollektion hat für nahezu alle individuellen Ansprüche das passende ästhetische Konzept parat. Bringen Sie zum Beispiel mit mineralgrünen Möbelfronten Farbe in die Nasszelle. Oder wie wäre es mit einem Ausflug ans Meer? Die ultramatten Lacklaminat Oberflächen in „Fjordblau“ versetzen Sie in Urlaubsstimmung. Trauen Sie sich: Der passende Anstrich kann aus einem ganz normalen Bad ein echtes

Wohlfühlwunder machen. Ob als Akzentfarbe oder mutige Ton-in-Ton-Lösung, in diesem Bad verbringt man gerne etwas mehr Zeit. Dank der aktuellen Anti-Fingerprint-Beschichtung erhalten die Griffleisten außerdem einen exklusiven Touch und auch lästige Fingerspuren sind endgültig passé. Parallel dazu schafft der stimmige Mix aus Borden mit Facettenregalen Stauraum und setzt feine optische Highlights.

Lieben Sie behaglichen Country-Style? Dann werden Ihnen die charmanten Landhausmodule in warmen Weiß- und Grautönen gefallen. Sie zaubern Atmosphäre in jeden Raum: Vom durchdachten Stauraum-Konzept über Schrankelemente und Regale bis hin zum smarten Relingsystem „Sign Emotion“ mit Spiegeln und dezent integrierten Abfallsammlern – hier werden Sie mit erstklassigem Komfort verwöhnt. Naturfans empfiehlt der Markenhersteller die

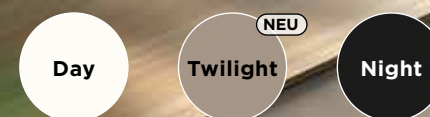
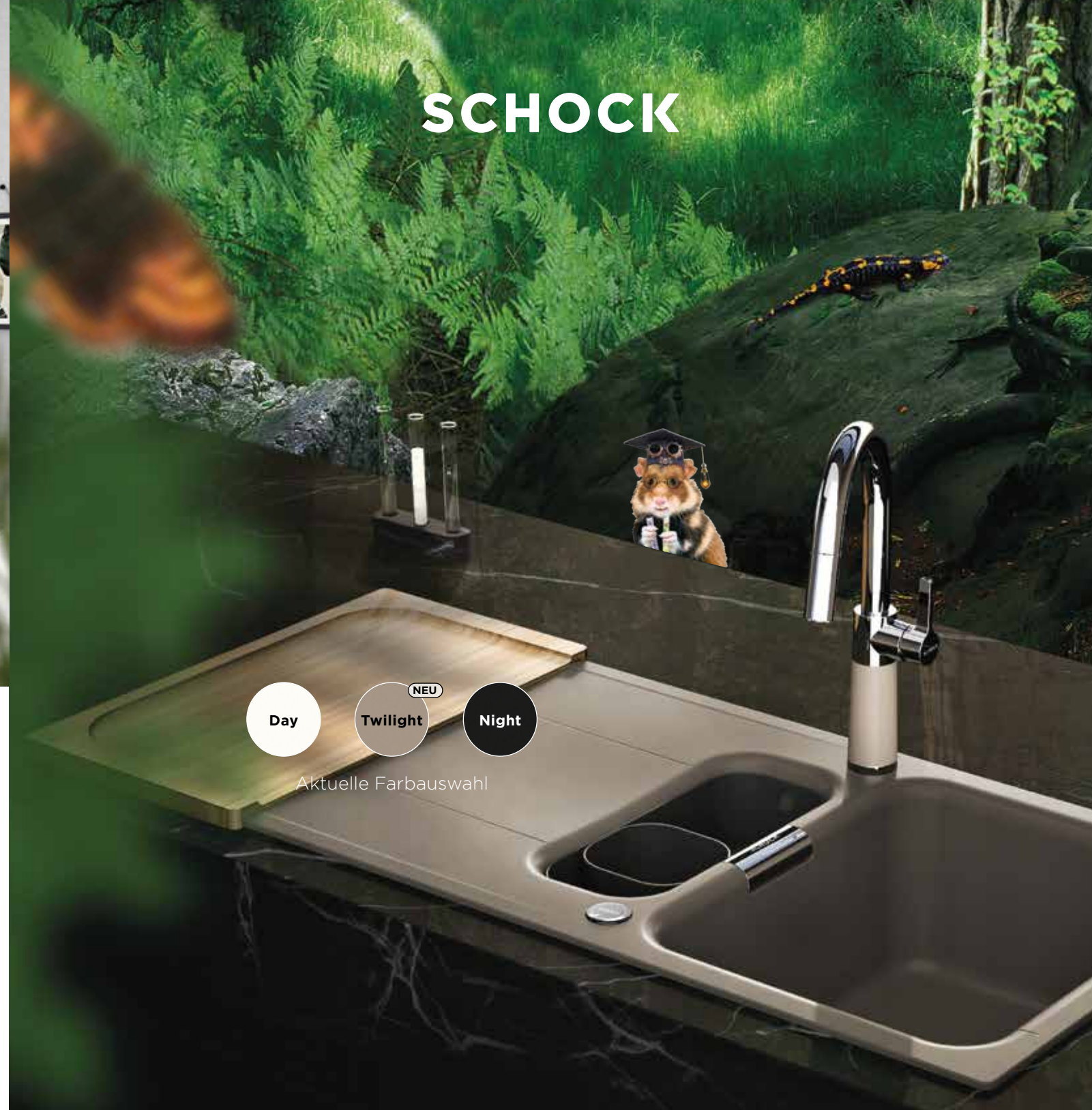


Foto: Nobilia | Cascada



Foto: Nobilia | Nordic

SCHOCK



Aktuelle Farbauswahl

SCHÖCK SPÜLEN DER CRISTADUR® GREEN LINE:
FARBINTENSIV, NACHHALTIG, LANGLEBIG



sinkgreen.de



Foto: Badea

naturbelassene Optik der „Eiche Sierra“. Sie bringt Struktur in die Architektur und sorgt für einen wohnlichen Look. Aber auch Puristen kommen bei Nobilia Bad auf ihre Kosten. Wie wäre es zum Beispiel mit „Vulkangrau“? Die schlichte Eleganz der edlen Fronten wertet jedes Bad auf. Eine frische Design-Brise kredenzen indes Module mit Fronten in kühler Mattglas-Optik. Stimmig akzentuiert mit Seidengrau und Schwarz entsteht ein harmonisches Ambiente. Außerdem raffiniert: Optisch abgestimmte Gleittüren zum Ankleideraum.



Foto: Badea

Wussten Sie, dass wir durchschnittlich 160 Stunden pro Jahr im Bad verbringen? Wenn das kein Grund ist, dem persönlichen „Home Spa“ mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Dafür ist **badea** der ideale Partner. Wohltuende Wärme und erfrischende Kühle, sinnliche Berührung und meditative Ruhe – mit dem Bad assoziieren wir pures Wohlbefinden. Deshalb muss auch die Optik stimmen. Vielfalt ist bei dem Badprofi Programm: Bildschöne Frontgestaltungen in zeitgemäßer Farbpalette, mit oder ohne Griffe, pfiffige Optionen für die Innenausstattung und clevere Stauraum-Systeme – verwirklichen Sie Ihr persönliches Traumbad. Und profitieren Sie von der badea-Erfahrung: Das Unternehmen wird seit über 20 Jahren für seine Programmvietfalt „Made in Germany“ geschätzt. Als nam-

hafte Marke der Baumann Group setzen immer mehr Badplaner und Architekten auf das Knowhow des Labels.

Sie wünschen eine Badeinrichtung aus einem Guss? Dann sind Sie hier richtig: Vom Möbel über den Spiegelschrank bis zum Handtuchhalter bietet badea ein umfangreiches Sortiment an Formen, Farben und Materialien. Kreieren Sie Ihren eigenen Frische-Cocktail. Zutaten dafür gibt es reichlich: Schrankelemente in zahlreichen Maßen und eine enorme Dekorauswahl eröffnen Ihnen ein Eldorado an Möglichkeiten. Wie wäre es mit einem sanft schimmernden Look? Lassen Sie sich von den aktuellen edelstahlfarbenen Metallfronten inklusive Griffleiste inspirieren. Ebenfalls wunderbar geradlinig präsentiert sich die LED-Aufsatzleuchte „Capri“. Ausgestattet mit „LightMotion“ können Sie die Lichtquelle in Helligkeit und Lichtfarbe individuell regulieren. Außerdem praktisch: Dank der „TipOn“-Funktion öffnen sich die exklusiven Flachauszüge sowie die Tür des Hochschranks wie von Zauberhand – ein kurzes Antippen genügt. Gleichzeitig unterstreicht die Kombination aus geschlossenen und offenen Elementen den wohnlichen Charakter des Badezimmers. „Weiß Hochglanz“, „Holzstruktur Toffee“ oder edelstahlfarbiges Metallfinish? Sie haben die Wahl! Das badea „Classic“-Programm umfasst 27 Frontdekore und 21 Griffe. Freuen Sie sich auf Badmöbel, Waschtische und Zubehör in Markenqualität. Übrigens: „Classic Vario“ liefert Ihnen noch mehr Planungsspielraum nach Maß – mit Möbeln und Waschtischen, die sich nahtlos in die Architektur einfügen.

Willkommen in der neuen Badwelt! Ob in großen Dimensionen oder auf kleinem Grundriss – die

Kunst der Badgestaltung liegt darin, für jedes Raummaß den höchsten Komfort möglich zu machen. Dafür braucht es Profis. **Pelipal** hält als einer der führenden Badmöbelhersteller Europas ein beeindruckendes Angebot an Gestaltungsideen bereit. Die aktuellen Badmöbel verbinden moderne Formen mit ausgereiften Funktionen und schaffen mit intelligenten Einrichtungskonzepten smarte Frische-Stationen. Auch auf begrenzten Quadratmetern. Denn insbesondere in kleineren Bädern, wie Gäste-WC's spielt neben Design und Optik auch die optimale Raumnutzung eine entscheidende Rolle. Was alles möglich ist zeigt Pelipal mit der „Serie 6915“. Sie werden staunen, wie viel Komfort mit den neuen kompakten Waschtischunterschrank und Stauraumsystemen in Ihr neues Bad einzieht. Denn hier ist alles aufeinander abgestimmt und exakt geplant: Offene Fächer erlauben den direkten Zugriff auf die täglichen Utensilien während geschlossene Bereiche für die gewünschte Ordnung im Bad sorgen. Im Zusammenspiel mit Keramik-Aufsatzbecken und zahlreichen Dekor-Kombinationen entstehen so funktionale und attraktive Badlösungen.

Sie möchten am liebsten gleich eine ganze Wellness-Zone einrichten? Kein Problem. Leben Sie Ihre Kreativität nach Lust und Laune aus. Kurvig, erlesen und mit dem gewissen Etwas zieht zum Beispiel das neue Pelipal „Programm 7045“ die Blicke auf sich. Der hochwertige und filigrane Mineralmarmorwaschtisch mit Unterschrank bringt im wahrsten Sinne des Wortes Schwung in die Gestaltung. Mit seiner gerundeten Linienführung und Frontapplikationen in Chrom oder Schwarz wird das Programm schnell zum Star im Badezimmer. Neben den Dekoren „Weiß“, „Sanremo Eiche“ und „Stahlgrau“ können Sie die Badschönheit aber auch im „FEELnature“-Dekor „Halifax Eiche“ ordern. Machen Sie doch einmal den Streicheltest: Die Oberfläche ist mittels der sogenannten Synchronporen-Technik entsprechend der natürlich gezeichneten Maserung geprägt und sorgt für ein angenehmes Echtholz-Gefühl im Bad.

Setzen Sie Highlights: Mit der Effektbeleuchtung an den verschiedenen Spiegeln und Spiegelschränken kommt Stimmung in die Wellnessoase. So greift etwa ein eleganter Flächenspiegel die geschwungene Form des Waschtischs auf, indem sich das LED-Profil in sanftem Bogen über die Fläche zieht. Ob als schmale Variante oder großzügiges Ensemble – die Pelipal-Bäder passen sich allen Wünschen an und begeistern mit optischer Finesse.



Foto: Pelipal | 7045



Foto: Pelipal | 6915



Foto: Pelipal | 6915



Foto: Pelipal | 6915



Jetzt geht's ans Eingemachte

Einkochen, Einmachen, Einlegen ist beliebter denn je

Das Konservieren von Obst und Gemüse liegt voll im Trend. Kein Wunder. Denn wer Birne, Kürbis & Co. luftdicht im Glas versiegelt, kann sie auch außerhalb der Saison genießen. Konserviert lässt sich fast alles, was hierzulande wächst und reift – von A wie Apfel bis Z wie Zwiebel. Der Experimentierfreude sind beim Haltbarmachen keine Grenzen gesetzt. Birne solo oder lieber im Duo mit Kirschen? Gurken pikant oder süß-sauer? Sogar bunte Mischungen – wie zum Beispiel mit Weißkohl, Rote Beete und Apfel – harmonisieren überraschend gut. Experten unterscheiden drei Grundtechniken: Einkochen und Einmachen, bei denen Obst und Gemüse erhitzt werden. Oder das Einlegen, bei dem Salz und Essig das Konservieren übernehmen. Während die Zutaten beim Einkochen roh ins Glas kommen, werden sie beim Einmachen bereits vorher verarbeitet – zum Beispiel zu süßer Marmelade oder feinem Chutney. Auch ohne Erhitzen können Hobbyköche heimische Waren wie Gurken, Zucchini, Zwiebeln oder Tomaten genussvoll für mehrere Monate ins Glas bringen. Das gewünschte Gemüse dafür einfach waschen und schneiden. Dann Salz darüber geben und für einige Stunden ziehen lassen, damit das Wasser entweicht. Danach das Gemüse mit Öl, in ein Glas geben und fest verschrauben. Ein Gurkentopf mit Dill, Senfkörnern und Chili oder das Tomaten-Paprika-Glas mit Petersilie und Feta-Käse lassen warme Sommertage im Winter neu aufleben. Infos und Rezepte finden Sie unter: www.deutsches-obst-und-gemuese.de.

Natur auf dem Teller! Rock'n' Roll am Tisch!

**KOCH DES JAHRES 2022: MITJA BIRLO,
KÜCHENCHEF IM GOURMETRESTAURANT
„7132 HOTEL“**



Sterne leuchten über Vals in der Schweiz! Bereits im Jahr 2020 freute sich das Luxusrefugium „7132 Hotel“ über zwei Michelin-Sterne und auch Ende 2021 gab es Grund zum Feiern: Mitja Birlo, Küchenchef des „7132 Silver“-Restaurants, wurde vom Gault&Millau zum Koch des Jahres 2022 gekürt. Der 36-jährige gebürtige Bielefelder erhielt mit 18 von 20 möglichen Punkten Bestnoten von den versierten Testern. „Regional verwurzelt und trotzdem global inspiriert“, beschreibt Mitja Birlo seinen Kochstil und gilt unter Kennern als großes Talent. Der Aufsteiger des Jahres schöpft im Valsler Ökosystem aus dem Vollen und zieht dafür mit seinem Team regelmäßig zum Sammeln von Kräutern, Beeren und Pilze durch die Wälder. Einschränken lässt er sich für seine kreative und eigenwillige Küche aber nicht. Was in der Region fehlt, kauft er ein – auf der ganzen Welt.

Seit 2018 führt Birlo in der Küche im „7132 Silver“ das Zepter und überzeugt mit seiner unkonventionellen Art Gäste und Tester gleichermaßen. „Akribie in der täglichen Arbeit“, „Viel Valsler Natur auf dem Teller“ und „Rock 'n' Roll am Tisch“, betitelte der Restaurantführer Gault&Millau die Rezepte des Newcomers. Im Gourmetrestaurant „7132 Silver“, dem kulinarischen Herz des Fünf-Sterne-Superior-Hotels, offeriert Birlo seinen Gästen Neun-Gänge-Überraschungsmenüs und erhält dafür großen Zuspruch. So stehen auf der Karte beispielsweise ausgefallene Kreationen, wie Wassermelonenrettich mit Pinienkernen und Salzitrone, Presa Iberico mit Rotkohl und Zwiebel oder Birneneis mit reduzierter Molke und weißem Alba-Trüffel. „Wir lassen uns von allem Möglichen inspirieren, das können alltägliche Situationen sein, wie der Apfelkuchen meiner Mutter oder auch eine Reise nach Asien, die neue Impulse gibt“, erklärt der Küchenchef. Und unterstreicht: „Der Qualitätsgedanke steht bei uns an erster Stelle.“ Mit seinem Küchenteam schafft Birlo wahre Geschmacksexplosionen jenseits des Mainstreams. Was auf den ersten Blick nicht zusammengeht, findet in Birlos Welt spielend zueinander. Der „7132 Silver“ Head Chef präsentiert seine kreative und moderne Küche sehr fantasievoll. Im Fokus seiner Kreationen steht der natürliche Geschmack saisonaler Zutaten, die in geschickter Kombination, einen unerwarteten und intensiven Geschmack hervorbringen. Denn bei jedem Gericht liegt das Wesentliche im Detail und im Zusammenspiel der Aromen. Das Resultat sind verführerische Gerichte von Weltformat.

Aber auch die Getränke im „7132 Silver“ Restaurant sind etwas ganz Besonderes. Anstelle von exklusiven Weinen, können Gäste alternativ eine alkoholfreie Begleitung wählen, die von Sommelier Dominic Lackner in akribischer Arbeit für jedes Gericht maßgeschneidert wird. Wer sich das einzigartige kulinarische Erlebnis mit Mitja Birlo nicht entgehen lassen möchte, kann über die Internetseite reservieren. Dinner-Time ist Donnerstag bis Sonntag ab 18:30 Uhr und Lunch gibt es Sonntags ab 13:00 Uhr. Ein 9-Gänge Menü kostet 275,00 CHF pro Person.

Weitere Infos: www.7132silver.com



Ein Hauch New York mitten in Frankfurt

**Die Harrys New York Bar feiert
20-jähriges Jubiläum**

Manche Orte geraten einfach nie aus der Mode. Harrys New York Bar im Erdgeschoss des Lindner Hotel & Residence Main Plaza in Frankfurt gehört eindeutig dazu – wie sonst ließe sich erklären, dass die stilvolle Cocktailbar im Holz- und Leder-Look jüngst ihren 20. Geburtstag feierte, und das in einer Zeit, in der es die Gastronomie wahrlich nicht leicht hat. Mit der Bar feierte auch Emmanuel Saridakis sein gleichjähriges Jubiläum. „Ich war seit Oktober 2001 von Anfang an als Bar-Chef dabei“, erinnert er sich. „Damals reizte mich die spannende Neueröffnung und bis heute liebe ich das klassische Ambiente mit Live-Musik, der eigenen Zigarrenauswahl und natürlich dem hochwertigen internationalen Spirituosenangebot.“ In der Harrys New York Bar erwartet die Gäste Barkeeping auf höchstem Niveau. „Wir haben hohe Qualitätsansprüche und machen regelmäßig Fortbildungen“, so Saridakis. In Cocktailkursen können auch die Gäste von dieser Expertise profitieren. So kommt es, dass die Bar sage und schreibe 377 verschiedene Drinks im Portfolio hat. „Persönlich würde ich mich jedoch jederzeit für einen Mojito oder ein sehr gutes Glas Weißwein entscheiden“, schmunzelt Saridakis – der einfache Klassiker, denn wie gesagt: Manche Dinge geraten einfach nie aus der Mode.



Urlaub für mehr Resilienz

„GESUNDES BAYERN“ – KÖRPER UND SEELE NACHHALTIG REGENERIEREN

Willst du immer weiter schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah. Lerne nur das Glück ergreifen. Denn das Glück ist immer da.“ Johann Wolfgang von Goethe wusste bereits 1827 worauf es im Leben ankommt. Aber man muss gar nicht die alten Dichter bemühen, um es sich gut gehen zu lassen. Fahren Sie einfach einmal in den Süden unseres Landes und machen Sie ein paar Tage Urlaub in den bayerischen Heilbädern und Kurorten. Nur etwas für alte Leute, denken Sie? Von wegen. Probieren Sie es aus! Wissen Sie zum Beispiel was Moorbäder und Kneipp-Güsse gemeinsam haben? Sie machen Stimmungstiefs wie dem Corona-Blues und anderen Krisen einen gehörigen Strich durch die Rechnung! Denn sie trainieren unsere seelische Widerstandskraft, auch Resilienz genannt – ganz nachhaltig, naturnah und in der Nähe. Unter der Qualitätsmarke „Gesundes Bayern“ begeistern die heimischen Heilbäder und Kurorte immer mehr Menschen mit modernen und ganzheitlichen Gesundheitsprogrammen.

Gerade wenn es mal wieder nicht so rund läuft, benötigen wir eine Extraportion Energie. Das ist aber im Alleingang oft schwer zu meistern. In den Heilbädern und Kurorten zeigen deshalb erfahrene Therapeuten, wie traditionelle Heilmethoden Körper, Seele und Geist nachhaltig widerstandsfähiger machen. Denn im Entspannungsmodus sind wir wesentlich offener für Veränderung. Neue Gewohnheiten lassen sich so auch nach der Reise leichter und langfristig in unseren Alltag etablieren.

Eine wirksame Feel-Good-Methode ist zum Beispiel das Kneipp-Verfahren. „Die positive Wirkung ist wissenschaftlich erwiesen“, erklärt Bayern-Botschafterin Dr. med. Cordula von der Ropp, leitende Ärztin im Sebastianum in Bad Wörishofen, der einstigen Wirkungsstätte des Allgäuer Pfarrers Sebastian Kneipp. Am bekanntesten sind die Güsse mit kaltem Wasser: Sie pushen den Stoffwechsel, stärken das Immunsystem und stabilisie-

© Bilder: www.gesundes-bayern.de · Gert Krautbauer



ren die Psyche. Der Effekt heißt heute offiziell „Roborierung“, Kneipp sprach noch von „Abhärtung“. Aber keine Sorge, niemand muss gleich ins kalte Wasser springen: Die Anwendungen werden in ihrer Intensität nach und nach gesteigert. Ähnlich, aber doch ganz anders, wirken Moorbäder, wie etwa das Bergkiefern-Hochmoor in Bad Kohlgrub. Es ist vor Jahrtausenden entstanden „und trägt noch all die Energien dieser Zeit in sich“, macht Andrea Fend, Inhaberin des Bio-Kurhotels „moor & mehr“ neugierig. Das aufbereitete Moor umschließt den Körper von der Zehenspitze bis zum Hals cremig weich und wohltuend warm. Das entspannt – aber nicht nur das: Die Inhaltsstoffe, allen voran die Huminsäuren, stoßen im Körper heilende Prozesse an. So verbessert sich die Sauerstoffversorgung, Entzündungsprozesse werden gehemmt, Hormone in Balance gebracht und die Gesundheit gestärkt. „Dazu wird aber auch das Lebensfeuer geweckt“, so Andrea Fend. Sie bekommen wieder Lust, sich zu begeistern, neue Perspektiven wahrzunehmen und das Leben zu genießen. In den bayerischen Heilbädern und Kurorten sind natürliche Heilmittel wie Moor, Sole, Heilwasser und Heilklima sowie die Gesundheitslehren nach Kneipp und Schroth seit Jahrhunderten daheim. Sie bündeln die Kraft der Natur in angenehmen Anwendungen um Körper und Seele zu entschleunigen. Infos: www.gesundes-bayern.de.



www.strasser-steine.de

**ALPEN
WELT**
EXKLUSIV BEI STRASSER

INNOVATION TRIFFT BESTÄNDIGKEIT. WENN DIE ALPEN KÜCHEN EROBERN.

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

ALPENGRÜN
aus der Region des
Großvenedigers



strasser



Wellness & Sport – Kuren auf mediterrane Art

KREATIVE KÖSTLICHKEITEN, AYURVEDA, FITNESS UND GOLFEN IM OCÉANO HOTEL HEALTH SPA AUF TENERIFFA



Auftanken, entspannen und es sich gut gehen lassen: Gönnen Sie sich eine Extraportion Gesundheit, Wohlbefinden und Lebensfreude. Das OCÉANO Hotel Health Spa auf Teneriffa ist genau der richtige Platz dafür. Das Wohlfühlhotel mit persönlicher Atmosphäre unter deutscher Leitung bietet einen gelungenen Mix aus Kur, Natur und Genuss. Ein Kraft- und Rückzugsort fernab vom Massentourismus. Nach umfassender Neugestaltung und Erweiterung nahezu aller Bereiche innen wie außen, präsentiert sich das Resort mit eindrucksvollen Genuss- und Erlebnisdimensionen sowie einer frischen Brise Zeitgeist. Dabei lohnt ein Blick auf das OCÉANO MED-Gesundheitszentrum. Spendieren Sie sich eine nachhaltige Präventions- und Regenerationsmedizin für Körper, Geist und Seele auf höchstem Niveau. Erfahrene Ärzte und Therapeuten begleiten Sie nach sorgfältiger Indikation und mit individuell zugeschnittenen Therapien auf dem Weg zu mehr Gesundheit, Balance und Lebensfreude. Ob Akupunktur, Yoga, Sauerstoff- oder Ernährungstherapien – das OCÉANO Hotel Health Spa hält zahlreiche Behandlungen für Sie bereit.

Mit dem neu angeschlossenen F. X. Mayr Center hat das Haus ein Refugium für präventive Medizin auf höchstem Niveau geschaffen. Die Mayr Medizin ist eine Fastenmedizin mit dem Schwerpunkt Darm. Nach einer sensiblen Diagnostik erhalten Sie persönlich auf Ihre Wünsche konzipierte Anwendungen. Schon nach wenigen Tagen stellt sich ein Zustand der Entspannung und Ausgeglichenheit ein. Wobei ein ausbalanciertes Maß an



Reizen und Ruhephasen der Schlüssel für den Kur-Erfolg ist. Dabei steht die ganzheitliche Betrachtung des Menschen mit der Optimierung von Stoffwechsel- und Immunsystem im Fokus.

Mit seiner einzigartigen Lage direkt am Meer, dem Freiraum und Komfort eines erstklassigen Health Spa Hotels, unzähligen Wellness-, Fitness-, Sport-, und Ausflugsmöglichkeiten, speziellen Gesundheits-Programmen und dem neuen Center of Healthy Motion ist das OCÉANO der perfekte Ort zum Loslassen und Auftanken neuer Energie. Darüber hinaus können Sie im „Real Club de Golf de Tenerife“ auf einem 18 Loch Golfplatz den Schläger schwingen oder auf dem Tennisplatz die Filzkugel über das Netz schlagen. Auch eine Surfschule befindet sich in der Nähe.

Oder schlafen Sie einfach nur nach Herzenslust aus. Alle Betten der 96 Zimmer und Suiten des Hotels sind metallfrei und aus ökologisch produzierten Materialien hergestellt. Zudem punkten die Räume mit hellem, freundlichen Design und sind großzügig geschnitten. Umgeben vom rauschenden Atlantik mit grandiosen Aussichten über die Bucht von Punta del Hidalgo, spektakulären Sonnenuntergängen und einem herrlichen Blick auf den Berg „El Teide“ kommen auch Romantiker auf ihre Kosten.

Parallel dazu bietet die geschützte Atmosphäre des Hauses viel Platz für Rückzugsmöglichkeiten. Ob ein kühles Glas Weißwein auf der Dachterrasse, ein Sonnenbad auf der gepflegten Liegewiese oder ein Bad im klimatisierten Meerwasser-Schwimmbad – Entspannung ist garantiert. Und natürlich darf auch das Restaurant OCÉANO nicht unbeachtet bleiben. Es macht mit vitaler Küche Appetit auf frische Kost, die vorzugsweise aus lokaler Produktion stammt. So wurde das Konzept „Thalasso Balance“ eigens für Gäste entwickelt, die während ihres Urlaubs auf ihre Figur achten möchten und trotzdem höchsten Genuss wünschen.

www.oceano.de.



Kulinarische Abenteuer & nachhaltiges Reisen

Hilton Global Trends Report 2022

Die Reisebranche musste in den letzten zwei Jahren viel wegstecken. Denn in der Pandemie war überwiegend „Stay Home“ angesagt. Welche Reisewünsche die Menschen für 2022 haben, zeigt der Hilton Global Trends Report 2022. Zum Beispiel stehen u.a. kulinarische Abenteuer, Nachhaltigkeit und individuelle Vorlieben im Fokus. So erwartet die Branche, dass die Menschen auch beim Reisen ihre Leidenschaften ausleben, was wiederum die Nachfrage nach neuen Fitnesstrends, kulinarischen Optionen und einzigartigen Reiseerlebnissen auf den Plan ruft. Zudem hat Corona Familien und Freunde getrennt, weshalb im Jahr 2022 „Reisen zur Wiedervereinigung“ einen hohen Stellenwert haben. Laut Trendbericht interessieren sich Reisende auch über ihren engeren Kreis hinaus mehr für Nachhaltigkeit und gemeinschaftliche Aktionen. Außerdem bleiben sie Marken, Unternehmen und Organisationen treu, die sich mit diesen Werten identifizieren. „Wir bei Hilton haben uns bei allen Höhen und Tiefen, mit denen wir konfrontiert waren, stets darauf konzentriert, unseren Gästen die Erlebnisse zu bieten, die sie sich wünschen“, so Chris Nassetta, President und Chief Executive Officer, Hilton. „Wenn wir in die Zukunft blicken, bin ich optimistisch – das Reisen kehrt auf jeden Fall zurück, und wir freuen uns darauf, diesen Schwung mitzunehmen.“



Hier schläft NIEMAND!

STYLISH, POPPIG UND BUNT – NIEMAND GIN-ROOM IM „ME ALL HOTEL HANNOVER“

Haben Sie Lust auf wilde Nächte? Dann lohnt ein Ausflug nach Hannover. Wenn sich dort das Gin-Glücksrad dreht, ist es Zeit für Drinks mit Style – und zwar richtig. Denn im sechsten Stock hat das „me and all hotel hannover“ ein Zimmer brandneu im Design von Niemand Gin ausgestattet. Dort kommen Sie sogar ohne hochprozentige Zutaten in waschechte Partystimmung. Tauchen Sie ein in einen genialen Farbrausch im poppigen Retro-Design und feiern Sie die befreiende Buntheit wenn eine pinke Welt auf zitronengelbe Akzente trifft. Stylish, poppig und knallig – im „me and all hotel hannover“ haben sich die Spezialisten der Gin-Marke ihren Traum vom „Niemand Room“ erfüllt.

„Das Glücksrad ist auf jeden Fall mein persönliches Highlight im Zimmer“, freut sich Hotelmanagerin Lisa Edelmann. Selbstverständlich dürfen auch Gin-Literatur und die Minibar mit leckeren Spezialitäten aus dem Hause Niemand nicht fehlen. In der Einrichtung wurde vor allem die Signatur-Farbe des pinken Gins prominent integriert, aber auch der Likör (gelb) und Vodka (braun) hinterlassen farblich ihre Spuren. „Für die Gestaltung haben wir unser gesamtes Team involviert und natürlich auf unser lokales Netzwerk zurückgegriffen“, erklärt Torben Paradiak, der zusammen mit Sebastian Maria Otto die Gin-Marke entwickelt hat.

So kommen die Bezüge für die Sitzkissen zum Beispiel aus der Siebdruck-Werkstatt der Hannoveraner Textildesignerin Orike Muth. Auch im Bett wird das Motto der Marke gelebt: „Niemand ist wie du!“ Lisa Edelmann ist begeistert: „Der Slogan passt perfekt zu unserem Hotel und der Marke ‚me and all‘. Als Torben und Sebastian die Idee mit dem Zimmer vorschlugen, war ich sofort Feuer und Flamme“, berichtet die Managerin.



„Bei der Planung kamen wir von einer zur nächsten Idee.“ Auch für Torben Paradiak hat sich ein Wunsch erfüllt: „Durch unsere Reisen zu Festivals und Events haben Sebastian und ich in vielen Hotels übernachtet. Bei ein paar Drinks in Amsterdam entstand dann der Wunsch, ein eigenes Niemand-Hotelzimmer zu gestalten“, erklärt der Unternehmer. „Als wir dann die ‚me and all hotels‘ kennen lernten, waren wir gleich begeistert.“

Der Premium-Handcraft-Gin von Niemand beeindruckt Kenner mit seinen floralen Noten von Rosmarin, Lavendel und Sandelholz und ist seit seinem Debut im Jahr 2015 vielfach ausgezeichnet worden. Das bunte Retro-Design trägt unverkennbar die Handschrift der beiden Gründer. Als ehemalige Galeriebesitzer profitieren Torben Paradiak und Sebastian Maria Otto von ihrem umfangreichen Kunst- und Design-Hintergrund. Und begeistern damit Lisa Edelmann auch privat: Für ihren Lieblingsdrink, den klassischen Gin Tonic, braucht es dann nicht einmal mehr das Gin-Glücksrad.

Infos: www.meandallhotels.com



— SUBWAY STYLE —

So vielfältig wie das Leben

Klares Design verleiht der Subway Style mit feiner Linienführung eine besonders filigrane Note und lässt die Keramik mit dünnem Auflagerand zeitlos schön und stylish zugleich aussehen.

Der “Perfect Match”: Die formschöne Subway Style Armatur in Edelstahl oder Anthracite.

Kollektion entdecken unter: pro.villeroy-boch.com/subwaystyle

Elegante Tischdeko im Trendton serviert



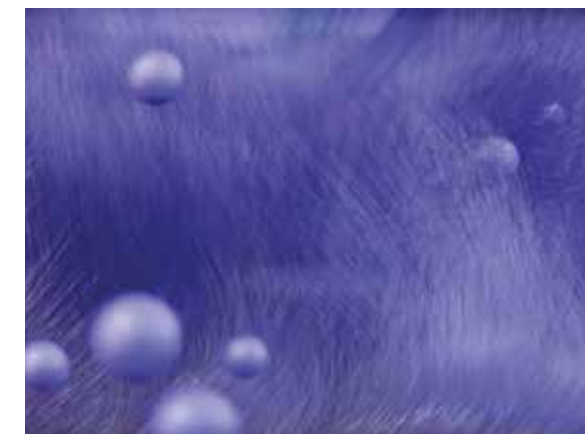
DINNER-TIME IN DER FARBE DES JAHRES 2022

Sind wir nicht alle ein wenig „Very Peri“? Manchmal träumen wir von Lila Wolken, wandeln durch den „purple Rain“, erinnern uns an blaue Stunden oder an purpurne Sonnenuntergänge. Der neue Pantone-Farbtönen des Jahres 2022 zieht sich durch alle Blautöne bis hin zu rötlich-violetten Anmutungen. Wobei die Namenskreation „Very Peri“ ursprünglich von „Periwinkle“, der englischen Bezeichnung für Immergrün stammt, dessen Blüten zwischen einem blassen Purpurton und Pastellviolett changieren. Mit ihrer aktuellen Farbschöpfung wollen die Farbexperten zu mutiger Kreativität und fantasievollem Ausdruck inspirieren. Selbstredend, dass „Very Peri“ auch auf unseren Tischen für bunte Überraschungen sorgt. Servieren Sie deshalb mit der neuen Tableware doch gleich eine große Portion Farbe. „Die Pantone Color of the Year spiegelt wider, was sich weltweit in der Gesellschaft abspielt und sie drückt die Hoffnung aus, dass Menschen in Farben Antworten finden“, erklärt Laurie Pressman, Vice President des Pantone Color Institute. Wie das aussehen kann zeigt zum Beispiel Rosenthal. Die Marke feiert die Pantone Farbe des Jahres 2022 mit der „Rosenthal Heritage Collection – Turandot Neodym Purple“ und präsentiert die Dekorthemen als ganzheitliches Konzept. Mit passenden Trinkgläsern und Leinenservietten von Rosenthal sowie Accessoires von Sambonet. Perfekt für die blaue Stunde sind auch die Arrangements von Villeroy & Boch: Hier trifft pures und zugleich ausdrucks-



starkes Design auf glasklare Manufacture Rock Gläser, feine Glasuren und edles Premium Porcelain. Ein Händchen für wunderbare Deko-Ideen zeigt auch Leonardo. Mit zarten Rosa-, Blau- und Türkistönen bringt der Glasspezialist Frühlingsgefühle auf den Tisch.

Gemeinsam in kleiner Runde exquisit speisen, den Moment genießen und es sich Zuhause schön machen hat in den letzten Monaten an Bedeutung gewonnen. In manchen Haushalten laufen der gedeckte Tisch und fantasievolle Menüs den Küchenkreationen der gehobenen Gastronomie sogar den Rang ab. Denn die Freude am Schönen und Zelebrieren delikater Speisen im privaten Räumen ist mehr als eine Modeerscheinung. Ganz gleich, ob mit ausgesuchten Gästen oder beim exklusiven Dinner for two – ein perfekt eingedeckter Tisch macht eine Mahlzeit zu einem Fest für alle Sinne. Darauf haben sich die Glas- und Porzellan-Spezialisten eingestellt: Bis auf das i-Tüpfelchen aufeinander abgestimmt sorgen brillant durchdachte Set aus Tellern, Schalen und Accessoires von der Vorspeise bis zum Dessert für puren Genuss.



Pantone Color of the year 2022

Very Peri

Die Pantone-Farbe des Jahres 2022 heißt „Very Peri“ und beschreibt eine Skala von blau bis hin rötlich-violetten Nuancen. „Wir haben zum ersten Mal in der Geschichte des „Pantone Color of the Year“-Programms eine neue Farbe erstellt“, unterstreicht Laurie Pressman, Vice President des Pantone Color Institute.

Seit über 23 Jahren hat die „Pantone Color of the Year“ einen maßgeblichen Einfluss auf die Produktentwicklung und Kaufentscheidungen in zahlreichen Branchen. Für den Auswahlprozess erfolgen unter anderem zahlreiche Trendanalysen zu Farbtrends in der Unterhaltungs- und Filmbranche sowie in der Mode, Kunst und im Design.

Das Pantone Color Institute ist ein Geschäftsbereich von Pantone, der die Top-Farben der Saison für die Laufstege präsentiert, die „Pantone Color of the Year“ wählt, Prognosen für globale Farbtrends erstellt und Unternehmen zum Thema Farbe für den Aufbau einer visuellen Produkt- und Markenidentität berät. Durch saisonale Farbtrendprognosen, angewandte Farbpsychologie und individuelle Farbberatung hilft das Pantone Color Institute globalen Markeneignern dabei, von der Kraft der Farben in ihrer Designstrategie zu profitieren. Infos: www.pantone.com.

Die Küchen- und Badhersteller in diesem Journal:

