

DAS KÜCHENMAGAZIN



kuechen
spezialisten.de

Sonderausgabe 6 €



Lifestyle

Spitzkoch Sebastian Frank
zaubert im Berliner Horváth

Die neuen Küchen

Im Fokus: Wohnliche Atmosphäre
und spannende Materialien

Christoph Schmidt
KDREIKÜCHEN, Petersberg/Fulda



„Wir gestalten
Ihren Lebens-
mittelpunkt.“

Liebe Leserin, lieber Leser,

sind Sie der Meinung, dass es eigentlich noch zu früh sei, über eine neue Küche nachzudenken? Dann möchten wir Sie trotzdem schon heute für eine neue Küche begeistern – und erst recht für die neuen Haushaltsgeräte. Denn wir sind überzeugt, dass es sich jetzt mehr denn je lohnt, die alten Modelle gegen neue auszutauschen. Die heutigen Geräte sind sparsam und ganz schön selbstständig.

Kochen Sie nicht auch lieber mit Ihrer Familie und Gästen, als alleine im stillen Kämmerchen zu werken? Deshalb gehört den Wohnküchen und den offenen Küchenzeilen die Zukunft. Wie aber sieht die ideale Küche von heute eigentlich aus? Wahrscheinlich für jeden von uns ein bisschen anders – zumindest, was den Stil angeht. Wahrscheinlich auch, was zum Beispiel die Auswahl von Kochfeld, Dunstabzug oder Backofen betrifft. Aber es gibt eines, was wir alle teilen, nämlich den Traum von unserer persönlichen Wunschküche. Diese planen und bauen wir Ihnen, exakt nach Ihren Vorstellungen und abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse. Weitere Informationen finden Sie unter www.kdreikuechen.de

In unserem Magazin präsentieren wir Ihnen einen Überblick, was bei Küchen und Haushaltsgeräten gerade „state of the art“ ist. Außerdem werfen wir einen Blick auf

die modernen Spülzentren, die in ihren Funktionen immer wieder für eine Überraschung gut sind.

Unter der Rubrik Leben berichten wir über den österreichischen Sternekoch Sebastian Frank, der klassischen Gerichten in seinem Berliner Restaurant Horváth eine einzigartige Note gibt und sie modern und höchst kreativ interpretiert. Damit die Haptiker und Bohemiens unter Ihnen beim Thema Tischkultur nicht zu kurz kommen, zeigen wir Ihnen wunderschöne Keramiken, die das dänische Vater-Sohn-Gespann Aage und Kasper Würtz anfertigen. Die Stücke aus Steingut und Porzellan werden per Hand in traditioneller Weise an der Töpferscheibe gefertigt und zieren unter anderem die Tische des Brooklyn In-Restaurants „Luksus“ und die des hoch dekorierten Sterne-Restaurants „Noma“ in Kopenhagen.

Wir möchten Ihnen auf den folgenden Seiten viel Stoff zum Schwelgen anbieten. Lassen Sie sich hinreißen von den Ideen für Ihr eigenes Zuhause.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen.
Herzlichst

Christoph Schmidt



Herz
drauf!

INHALT



Beispiele zeigen, wie sich heute Küchen perfekt in jedes Wohnambiente integrieren lassen. Neben der Planung bestimmen vor allem die Oberflächen, wie eine Küche wirkt. Die Materialauswahl ist groß: von Holz und Glas über Keramik bis Metall oder Beton. [Seite 12](#)



Bei Sternekoch Sebastian Frank spielt Gemüse die zentrale Rolle, aber auf die Aromen von Fleisch und Fisch möchte er nicht verzichten. [Seite 90](#)



Die Spüle ist der am meisten genutzte Arbeitsplatz in der Küche. Deshalb verwundert es nicht, dass Spülen und Armaturen ständig optimiert werden. [Seite 44](#)



Moderne Elektrogeräte garantieren mit ihren unzähligen nützlichen Features das Kochen und Backen auf hohem Niveau. [Seite 60](#)

HERZ DRAUF!



WUNSCHKÜCHE VOM KÜCHENSPEZIALIST

Eine Sache der richtigen Planung: Nur ein durchdachtes, souveränes Beherrschen innenarchitektonischer Regeln kann ein so stimmiges Gesamtbild erzeugen [Seite 06](#)

INTERVIEW: KÜCHEN-DESIGN BRAUCHT HANDWERK

Ernst-Martin Schaible, Geschäftsführender Gesellschafter von DER KREIS, die Verbundgruppe führender Küchenspezialisten in Europa, weiß, worauf bei einer Langzeitinvestition – wie beim Kauf einer neuen Küche – zu achten ist [Seite 20](#)

INSPIRATIONEN

ARCHITEKTONISCHE HIGHLIGHTS

Großzügig und klar konzipierte Küchenräume für jeden gewünschten Stil [Seite 12](#)

EXZELLENTER MATERIALKOMBINATIONEN

Sinnliche und verführerische Materialien geben in der Küche den Ton an [Seite 22](#)



PLANUNG

STAUHAUM

Beschläge, Scharniere und Bewegungsfunktionen sowie die Innenausstattung zeigen, wie viel Intelligenz und Raffinesse hinter den Fronten steckt [Seite 30](#)

ARBEITSPLETTEN

Langlebigkeit und Robustheit sind oberstes Gebot. Auch Schönheit zählt. Die besonderen Qualitäten der wichtigsten Werkstoffe [Seite 34](#)

SPÜLEN

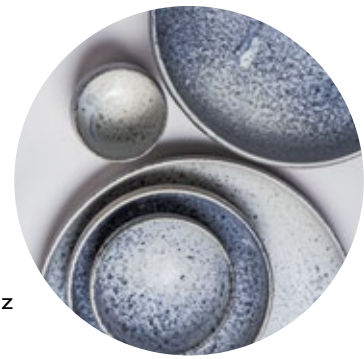
Gutes und frisches Design und neue komfortable Funktionen zeichnen die heutige Spülen- und Armaturenwelt aus [Seite 44](#)



LEBEN

SCHALEN UND BECHER

Das vom Vater-und-Sohn-Gespann Aage und Kasper Würtz von Hand gefertigte Geschirr bringt ein Stück archaische Extravaganz auf den Tisch [Seite 38](#)



FOODPAIRING

Überraschendes auf dem Teller und Glücksgefühle für den Gaumen. Beim Foodpairing entfalten sich die Aromen der Lebensmittelkombinationen unvorhersehbar [Seite 52](#)

BERGKARTOFFELN

Es gibt Kartoffeln, die schmecken ganz anders als die Kartoffeln, wie wir sie kennen. Sie wachsen zum Beispiel im sandigen, steinigen Boden der Alpentäler [Seite 74](#)

VON KLASSIK ZU POPART

Mit seiner unkonventionellen Sterne-Küche möchte Sebastian Frank die Gäste im Berliner Restaurant Horváth nicht nur begeistern, sondern sie in ihrer kulinarischen Seele erreichen [Seite 90](#)

HIGHTECH

KOCHEN UND BACKEN

Intelligent kochen mit ausgeklügelten Technologien. Automatikprogramme, Komfort und Vernetzung sind die drei großen Themen [Seite 60](#)

DUNSTABZÜGE

Gute Luft mit dem richtigen Dunstabzug. Freie Auswahl zwischen Einbau-, Wand-, Kopffrei-, Decken-, Inselhaube oder Kochfeldabsaugung [Seite 70](#)

KÜHLEN UND GEFRIEREN

Kühlen mit System. Big-Size nach amerikanischem Vorbild für mehr Platz und deutlich längere Frische dank unterschiedlichen Temperaturzonen [Seite 78](#)

KÜCHENBOARD

Möbelsysteme aus der Küchenwelt machen auch in Bad, Hauswirtschaftsraum und Garderobe eine bemerkenswerte Figur [Seite 82](#)

Innovatives Design und grandiose Technik für moderne Großstadtmenschen und Landliebende [Seite 84](#)

IMPRESSUM [Seite 98](#)

DAS OBERSTE GEBOT DES
KÜCHENSPEZIALISTEN
LAUTET: IM ENTSPANNTEN,
DENNOCH PROFESSIONEL-
LEN GESPRÄCH MIT DER
BAUHERRSCHAFT
HERAUSZUFINDEN,
WELCHE KONKRETEN
VORSTELLUNGEN SIE
BEREITS MIT VIEL
HERZBLUT ERARBEITET
HAT. BEI DEM HIER
VORGESTELLTEN PROJEKT
WAREN ES DIE WEISSEN
OBERFLÄCHEN, DIE BEI
DEN HAUSBESITZERN ZUR
TRAUMKÜCHE GEHÖRTEN.



WUNSCH- KÜCHE

PERFEKT
UMGESETZT



MINIMALISMUS PUR: DIE
KÜCHENMÖBELPROGRAMME
ÜBERZEUGEN DURCH IHR
PRÄZISES FUGENBILD UND
DIE GRIFFLOSE OPTIK.



HARMONISCH IN DIE
WEISSE INSEL EINGEBAUT:
DIE ELEMENTE SPÜLE,
ARMATUR, KOCHFELD MIT
INTEGRIERTEM ABZUG.



ERGONOMISCHE
EINGRIFFE
ERMÖGLICHEN
BEQUEMES ÖFFNEN
VON SCHUBLADEN UND
SCHRÄNKEN.



DIE KÜCHENSPEZIALISTEN CHRISTIAN UND STEFAN BÖHM
ERLÄUTERN PLANUNG UND UMSETZUNG EINES AUFTRAGS.

An die alte Autowerkstatt im Pfungstadter Stadtkern, die zu einem feinen Wohnhaus umgebaut wurde, erinnert kaum noch etwas – höchstens die raue Oberfläche der Backsteinwand im Wohnbereich. Denn deren unregelmäßige Struktur deutet sich unter dem weißen Farbauftrag dezent an.

Die Küchenspezialisten haben an dieser Stelle – also beim Übergang von der Küche zum Wohnen – geschickt einen Wandvorsprung genutzt, um in der Nische die etwa 5,40 Meter messende Hochschrankzeile im Trockenbau unterzubringen. Nicht flächenbündig eingelassen, sondern mit einem Vorsprung von fünf Zentimetern und eingefasst von einer zarten Wange, ragen die Möbel aus der Wand hervor. So unterstreichen sie den subtilen Kontrast zwischen der Backsteinstruktur der Wand im Wohnbereich und den glatten weißen Wänden, Möbelfronten und -sockel im Küchenbereich.

”

DIE HERAUSFORDERUNG WAR, DEN WUNSCH DER BAUHERRSCHAFT NACH MINIMALISMUS UND GERADLINIGKEIT SENSIBEL UMZUSETZEN. DIE KÜCHE MIT IHREN MATTEN WEISSEN OBERFLÄCHEN ERZIELT DABEI EINE UNGLAUBLICHE RAUMWIRKUNG.

DIE KÜCHENSPEZIALISTEN



DIE NISCHE LOCKERT DIE SCHRANKWAND AUF, BIETET AUCH GENÜGENDE PLATZ, UM ARBEITEN DORT ZU ERLEDIGEN. STECKDOSEN ERMÖGLICHEN ZUDEM DEN EINSATZ VON KLEINGERÄTEN.

Wie bereits erwähnt, war die Ausführung der Möbeloberflächen in einem matten Weiß ein Herzenswunsch der Bauherren. Die von den Küchenspezialisten vorgeschlagenen Programme unterstreichen den Minimalismus, gepaart mit Geradlinigkeit. Das präzise Fugenbild und die grifflosen Fronten tragen dazu entscheidend bei. Ergonomische Eingriffe sorgen für bequemes Öffnen, während sich das konstruktive Eingriffprofil nahezu unsichtbar in die Möbel integriert. Lediglich die Griffe des flächenbündig hoch eingebauten Backofens und des Dampfbackofens treten aus der Möbelwand hervor und unterstreichen so ihre Funktionalität.

Die Nische zwischen den Gerätehochschränken und den Hochschränken des Vorratzszentrums lockert die Schrankwand auf und bietet Platz für vorbereitende Arbeiten. Im bodengleichen Monoblock-Charakter zeigt sich der kantige, fugenlos verschweißte Inselblock aus Mineralwerkstoff zum Wohnbereich hin. Küchenseitig ist ein ergonomischer Sockelrücksprung eingeplant. Vier Leuchten mit schwarzen Schirmen über der Insel akzentuieren den

industriellen Loftstil und grenzen den Küchenbereich dezent vom Wohnbereich ab – ohne die zurückhaltende Wirkung des Wohnbereichs aufzuheben. Die Insel enthält die weiße Spüle und das flächenbündig eingebaute Kochfeld mit integriertem Dunstabzug. Der Clou: Der Abluftkanal verläuft in der ehemaligen Servicegrube der früheren Werkstatt. Eine Lösung, die dank der frühzeitigen Einbindung der Küchenspezialisten in die Planung möglich war.

Fazit: Diskret und vollkommen zurückgenommen wirkt diese besondere Küchenplanung. Glatt und farbgleich mit dem Umfeld scheint sie komplett mit ihrer Umgebung zu verschmelzen. Küche und Raum gehen hier eine selten gesehene Symbiose ein. Nur ein durchdachtes, souveränes Beherrschen innenarchitektonischer Regeln kann ein so stimmiges, den Kundenwünschen gerecht werdendes Gesamtbild erzeugen.

Fotos: Edel Fotografie

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



Bosch vereint das Beste
aus beiden Welten –
ohne Kompromisse.



BOSCH
Technik fürs Leben

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

www.accentline.de

* Lieferbar ab Frühjahr 2020



Leicht // CLASSIC-FS-C // TOPOS

Küche und Wohnen verschmelzen. Das Element mit Regal- und Schrankeinschüben dient als architektonischer Raumteiler.

KÜCHEN ARCHITEKTONISCHE



DIE MODERNE
KÜCHE IST
GERÄUMIG, OFFEN
UND HÄUFIG MIT
DEM WOHNEN
VERBUNDEN.
KLARE LINIEN UND
SCHNÖRKELOSE
FRONTEN PASSEN
SICH JEDEM
GEWÜNSCHTEN
STIL PERFEKT AN.

HIGHLIGHTS



ai-Küchen // SYSTEMAT ART

Die Silver Star bereichert die Insel mit einem tiefer gesetzten Element zum Wohnraum hin.



Rempp // CLIFF // UNA

Die Insel Cliff kito steel, die es in neun Dekorfarben moderner Beton- und Steinnachbildungen gibt, steht zwar im Mittelpunkt, aber sie dominiert nicht. Wohnblock und Wandschränke präsentieren sich in der Variante Una saona weiß.



Intuo // FERRO

Die Insel in Dark Iron ist das klare Zentrum der Küche. Dazu setzen Hochschränke in Eichenfurnier White Oak einen stilvollen Kontrast.



Rational // UNO

Die Insel in geölter Risseiche folgt dem Trend der Nachhaltigkeit und ist Garantie für hohe Ansprüche an Design und Qualität. Passend dazu die Arbeitsplatte in Keramik Black.

INSEL

SEIT DIE KÜCHE IN DEN WOHNRAUM WÄCHST, HAT DIE KÜCHENINSEL IHREN STATUS ALS LIFESTYLE-OBJEKT EROBERT. MIT IHREM MONOLITHISCHEN AUFTRITT PRÄGT SIE JEDEN RAUM MASSGEBLICH. SIE IST GROSSZÜGIG UND PRAKTISCH UND DESHALB DER TRAUM VIELER HOBBYKÖCHE.

URBAN

DIE KOMBINATION VON GROSSSTADTFLAIR, MODERNER KUNST UND EINEM RAUEN INDUSTRIE-CHARME – DAS ZEICHNET DEN URBAN-STIL AUS. DIESER VERZAUBERT NICHT NUR INDUSTRIELL ANGEHAUCHTE LOFTS IN DER STADT, AUCH ZU HOHEN ALTBAUTEN AUSSERHALB DER STÄDTE PASST DIESER ANGESAGTE EINRICHTUNGSSTIL.



Brigitte // FASCINATION 02
Kombinieren ist die sinnvolle Verbindung unterschiedlicher Dinge – zum Beispiel von Minimalismus und Luxus –, bei der man keineswegs auf modernsten Komfort verzichtet. Hier umgesetzt durch die Cristal Colour Line in Stahlblau und der Sinus in Trüffelgrau.



Logic KITCHEN // VEGAS

Beeindruckender Auftritt mit trendig niedrigem Sockel. Vegas in der Variante Edelstahl geschliffen, kombiniert mit dem Holzdekor Nussbaum Kuba.



next125 // NX510

Wenig Platz für die Küche, aber viel Platz in der Küche. Dazu noch eine Bartheke – fertig ist die attraktive Loftküche. Ausführung in Achatgrau samtmatt und Ceramic Marmor bianco Nachbildung.



Sachsenküchen // ADINA // FELINA // FRANKA

Das Beispiel mit den Fronten in Weiß matt, Hamilton-Stahl supermatt und Asteiche kalkweiß zeigt, dass ganzheitliches Wohnen in erster Linie eine Frage der fachmännischen Planung ist.

Beckermann // LEONARDO // DENVER

Zwei Küchenwelten für die wohlliche Atmosphäre. Leonardo Hochglanz Weiß und Denver Classic Schwarz.



WOHNEN

DIE HEUTIGEN KÜCHEN SCHAUFEN GERN ÜBER DEN TELLER-, RESPEKTIVE KÜCHENRAND HINAUS. SIE SIND IN DEN WOHN-ESSBEREICH INTEGRIERT UND SOMIT TEIL EINES GANZHEITLICHEN WOHLERLEBNISSES. KOCHEN IN DER KÜCHE, EIN SCHWATZ AN DER BAR, GENIEßEN AM ESSTISCH, LESEN IM FAUTEUIL. EINE ALLUMFASSENDE RAUMPLANUNG FÖRDERT DIESE GESELLIGKEIT.

Exklusivität in Perfektion.

Die studioLine Einbaugeräte-Reihe von Siemens.
Faszinierendes Design. Außergewöhnliche Funktionen.

studioline-welt.de

studioLine

studioLine. Designed to make a statement.

Entdecken Sie die einzigartige studioLine Reihe von Siemens, die nicht nur Ihre Küche bereichert, sondern auch Ihr Leben.

Eine Reihe, die genau das Richtige für alle ist, die höhere Ansprüche haben und sich nicht mit Gutem zufriedengeben wollen.

Das exklusive Design und die innovative Ausstattung der Geräte von studioLine bieten nicht nur besonderen optischen Genuss, sondern auch maximale Freiheit bei allem, was das Leben mit sich bringt.

Dank der besonderen Effizienz der Hausgeräte haben Sie alle Zeit der Welt – Zeit für noch mehr außergewöhnliche Momente.

Siemens Hausgeräte
siemens-home.bsh-group.de

Die Vorteile sind exklusiv. Die Vorfreude inklusive.

✓ Mehr Ausstattung.

studioLine zeichnet sich durch besondere Ausstattungsmerkmale aus, die es so nur in dieser exklusiven Einbaugeräte-Reihe gibt. Mit innovativer Technik und unverwechselbarem Design begeistert sie durch ein Höchstmaß an Leistung und Komfort.

✓ Mehr Service.

Bei studioLine ist exklusiver Service selbstverständlich: An 365 Tagen im Jahr ist die studioLine-Hotline unter der 089 / 21 751 752 für Sie erreichbar und jeder Schadenfall wird innerhalb von 48 Stunden bevorzugt behoben.

✓ Mehr Erlebnis.

Als studioLine Käufer können Sie sich auf besondere Angebote auf der Siemens studioLine Webseite freuen. Zusätzlich erhalten Sie nach Registrierung Ihrer Produkte zum Beispiel exklusive Rezeptideen.



INTERVIEW

Die Küche im Mittelpunkt des Lebens



Ernst-Martin Schaible
Gründer und Geschäftsführender Gesellschafter
von DER KREIS

VITA

ERNST-MARTIN SCHAIBLE

kennt die Küchenbranche seit fast 50 Jahren. Im Oktober 1979 gründete er DER KREIS, ein Einkaufs- und Dienstleistungsunternehmen für inhabergeführte Küchenfachgeschäfte. Seit 1984 setzt sich Ernst-Martin Schaible für die offizielle Anerkennung des Küchenspezialisten als Ausbildungsberuf ein. Für sein enormes Engagement vielfach ausgezeichnet, rief er 2009 die DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG ins Leben. Ziel der Stiftung ist es, junge Menschen für den Beruf des Küchenspezialisten zu begeistern und zu gewinnen.



Küchen-Design braucht Handwerk

Nur Trendsetter zu sein, das reicht nicht aus. Schon gar nicht, wenn es um eine Langzeitinvestition wie die neue Küche geht. Es geht um die Echtheit des Materials und die haptische Qualität. Es geht um eine einfühlsame Planung und um moderne Technologien.

Herr Schaible, wie passt sich das Küchendesign den heutigen Lebensformen an?

Die Küchen sind heutzutage deutlich funktionaler, die technologischen Neuerungen präsenter. Die Geräte sind vernetzt und zusehends online steuerbar. Der Wohnbereich rückt immer näher zur Kochinsel. Und die Möglichkeiten der individuellen Anpassungen sind größer denn je.

Wenn wir gerade beim Thema sind: Wie sinnvoll ist die Digitalisierung in der Küche?

Dazu gibt es keine generelle Antwort. Es gibt die Smarthome-Freaks und die Lowtech-Fans. Die einen lieben die Automatikprogramme des Backofens, die den gesamten Back- und Bratprozess übernehmen. Andere bestimmen lieber selbst, bei welchen Temperaturen und wie lange das Bratgut im Ofen bleiben soll. Die einen geben Voice-Order an Alexa – die andern drehen lieber die Knöpfe. Das Gute an den neuen Geräten ist: Jeder bestimmt selbst, wie viel Technologie er in seiner Küche möchte. Wer sich jedoch auf die smarten Geräte der heutigen Generation verlassen möchte, wird von den fast grenzenlosen Möglichkeiten begeistert sein. Denn die neuen Geräte sind mit allen erdenklichen Daten gefüttert, die es braucht, um zuverlässige Kochergebnisse auf höchstem Niveau zu erreichen. Und das ohne selbst eingreifen zu müssen.

Worauf legen Sie persönlich Wert beim Design?

Mich sprechen eher natürliche und ruhigere Materialien und Farben an. Das erlaubt es wiederum, die Einrichtungen zeitlos zu gestalten. Gerade heute arbeiten die Hersteller mit wunderbaren Materialien wie rohen Metallflächen, sei es Messing oder Eisen, edlen Hölzern, wie Eiche in allen Farbtönen oder Althölzer wie Fichte und Kiefer. In unseren offenen Küchen scheint es mir unabdingbar, dass sich Küchendesign und Materialisierung in den



Die Küchen-
spezialisten von
DER KREIS sind
die stärkste
Gemeinschaft
führender
Küchenfach-
geschäfte in
Europa.

Kunden profitieren
von den besten
Einkaufskonditio-
nen, ständiger
Qualitätskontrolle
und regelmäßiger
Weiterbildung
der europaweit
inzwischen über
3300 Mitglieder.

Innenausbau weiterziehen. Ein Küchenplaner achtet darauf, dass die Küche im Kontext zum oft nahtlos übergehenden Ess- und Wohnbereich ein harmonisches Gesamtbild ergibt.

Wie sieht die Küche von morgen aus und wie werden sich die Möbel verändern?

Diese eine Küche von morgen gibt es meiner Meinung nach nicht. Denn es geht immer um individuelle Lebensentwürfe, für die wir eine Vielzahl von Lösungen brauchen. Der Küchenspezialist wird stets auf die ganz persönlichen Bedürfnisse eines jeden Kunden eingehen und die Küche entsprechend planen. Und schließlich ist die Küche nach wie vor zum Kochen da – und dafür begeistern sich zum Glück immer mehr Menschen. Wenn jedoch der Wohnraum stets knapper wird, müssen wir unser Leben auf weniger Fläche flexibel einrichten. Die Küche ist schon heute zugleich Wohn- und Arbeitsplatz und da ist Modularität gefragt. Die Möbel müssen so designt und entwickelt sein, dass sie leicht in die anderen Wohnbereiche hineinwachsen dürfen.

Herr Schaible, was wünschen Sie sich noch für die Küche?

Vielleicht den Roboter, der mir jeden kulinarischen Wunsch auf Knopfdruck erfüllt! (Er lacht.) Nein, ich bin sehr zufrieden mit den Entwicklungen, wie sich die Küche in den letzten Jahren den Wohnraum zurückerobert hat: die Küche im Mittelpunkt des Lebens. Das beflügelte die Hersteller geradezu, noch intensiver mit den verschiedensten Materialien zu „spielen“. So bestimmen heute immer mehr ausgesuchte, edle Materialien das Design in der Küche. Das erfreut die Herzen der Besitzer einer neuen Küche ebenso wie uns aus der Branche.

Noch ein Wort zu Ihrer Stiftung. Haben Sie da auch den Kücheninteressenten im Blick?

Mit meiner DER KREIS ANJA SCHAIBLE STIFTUNG biete ich eine Plattform für die gesamte Küchenbranche, auf der Küchenspezialisten, Industriepartner und die Wissenschaft eng zusammenarbeiten. Mein Ziel ist es, dass der gesamten Küchenbranche hochqualifizierter Nachwuchs zur Verfügung steht. Und diese jungen kreativen Küchenspezialisten braucht der Interessent, um seine Traumküche verwirklichen zu können.

Exzellente

KÜCHEN

MATERIAL- KOMBINATIONEN



ViVaRi // LINE N

Das Frontbild der Ausführung Fashion ist durch seine feine Linienführung immer Ausdruck von Modernität und schlichter Eleganz.

MATERIALIEN WIE KERAMIK, STAHL, STEIN, HOLZ, GLAS UND BETON SETZEN AKZENTE ZUR HERKÖMMLICHEN LACKKÜCHE OHNE SICH AUFZUDRÄNGEN.



Der Trend ist eindeutig: Weg von strengen Stilregeln bewegt sich die moderne Küche hin zu einem spielerischen, unkonventionellen Mix von Materialien und Mustern. Farben und Kontraste sind intensiver, Dessins und Strukturen komplexer und die Kombinationen mutiger. Wie Gefühle bringen die unterschiedlichen Materialien Stimmungen auf den Punkt. Holz steht für die Sehnsucht nach Wärme und Natürlichkeit, Metall für die kühle Eleganz. Glas spielt mit Reflexionen. Steinoptiken begeistern mit zeitloser Ästhetik. Längst mehr als ein Patchwork unterschiedlicher Designs in der Küche, bestechen die heutigen Materialien und deren Kombinationen mit einem Hang zur Extravaganz. Doch das Kombinieren will gekonnt sein. Kein Zuviel und kein Zuwenig und nur die besten Zutaten sind die Basis für ein perfektes Zusammenspiel. Dabei helfen Bemusterungen sowie der kompetente Rat und die Kreativität des Küchenplaners. So entstehen individuelle Küchen ganz nach jedem Wunsch und Geschmack. Mit hochwertigen Materialien, einem Touch Glamour, kunstvoller Handarbeit und technischer Raffinesse.

KÜCHEN



Ballerina // SMART

Das ausdrucksstarke Glas Marmor Romano setzt sich vor einem tiefschwarzen Samtlack auf Holzstruktur in Szene.



Bauformat // AMSTERDAM

Im Vordergrund das Frontenprogramm Amsterdam, Variante ZahaStone, mit einer pflegeleichten Keramik-Oberfläche.



ai-Küchen

Die AV 2070 GL
Metallic dunkel
gebürstet aus der
systemat/ART-Reihe
überzeugt mit einer
schlichten Klarheit.

INDUSTRIAL STYLE



Eleganz gepaart mit einer archaisch anmutenden Formensprache. So lässt sich der typische Industrielook im Küchendesign wohl treffend in Kürze beschreiben. Dazu gehören Materialien, Farben und passende Accessoires. Eine spannende Geschichte, die das Bild der Küche neu aufmischt. Mit Metall, Glas, Beton und Keramik entstand daraus in den letzten Jahren ein individueller Design-Mix, der den Räumen eine besondere Stimmung verleiht.

KREISDESIGN // ELBA

Durchdacht bis ins Detail: Die horizontalen und vertikalen Griffleisten in Onyxschwarz unterstützen den Look der Elba in Beton quarzgrau Nachbildung.



Wir lieben Wärme und Wohlbehagen. Nichts schmeichelt unseren Händen und Augen so sehr wie Holz. Kein Wunder, dass Holz oder eine Holz-Nachbildung als Gestaltungselement wieder öfters in unse-

ren Küchen zu finden sind. Wer es nicht zu rustikal mag, wählt eine Kombination von Holz mit Lack, Glas oder anderen Materialien und schafft sich damit eine Küche mit einem modernen, eleganten Touch.

HOLZ KOMBINIERT



KH // PERFECTSENSE

Die Kombination von Alpinweiß und Bergeiche Natur vertikal geben der Küche die gemütliche Note. Als großzügige Wohnküche lädt sie ein zum geselligen Beisammensein.



Pronorm

Der Materialmix – matt schwarze Y-line und eine proline128 in Walnuss ultramatt – besticht mit Mut zur Extravaganz.



Burger // CORA // CINDY

Bei der grifflosen Ausführung kann sich die Wirkung des Island Ahorns voll entfalten, das seidenmatte Blau fügt sich dezent ein.

KÜCHEN



Beckermann // LIMA // PARADISOXTREME
Spannendes Duo: die supermatte weiße Melaminharzoberfläche kombiniert mit dem hochwertigen Schichtstoff in Marmor Basalt.

DARK AND LIGHT

Hell-dunkle Küchen wirken dramatisch, geheimnisvoll und immer ein wenig exzentrisch. Gleichzeitig können durch den Hell-Dunkel-Kontrast bestimmte Bereiche der Küche stärker in den Mittelpunkt gerückt werden, zum Beispiel eine stylische Kücheninsel oder eine Fensterfront mit schönem Ausblick.



ewe // CONCRETO
Spülenbereich und Insel sind in Pietra Grau ausgeführt. Als Kontrast dient der Block mit steinweißer Oberfläche. Backofen und Dampfgarer sorgen hier für einen dunklen Akzent.

READY STEADY DRINK



reddot design award
winner 2019

EINFACH
NACHHALTIG
GESUND

Entdecken Sie die neue
patentierte Filtertechnologie
und lassen Sie sich vom
einzigartigen, erfrischenden
Genuss der **Franke VITAL**
inspirieren.

FRANKE.DE/VITAL



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



STAU RAUM

HINTER JEDER FRONT EIN SPEZIALIST

Foto: Rational

SCHRANK IST NICHT GLEICH SCHRANK UND SCHUBLADE NICHT GLEICH SCHUBLADE – SCHON GAR NICHT IN DER KÜCHE. VIELMEHR BESTIMMEN UNZÄHLIGE TECHNISCHE DETAILS, WIE BESCHLÄGE, SCHARNIERE, BEWEGUNGSFUNKTIONEN SOWIE DIE INNENAUSSTATTUNG, WAS IN IHNEN STECKT. ALLES IST IN SCHÖNSTER ORDNUNG UND ÜBERSICHTLICH UNTERGEBRACHT. DENN EIN GUT ORGANISierter STAURaum IST DAS BESTE REZEPT FÜR KÖCHE UND GENIESSER.

OFFENE REGALSYSTEME

Mit den vielen neuen attraktiven Regalsystemen lässt sich jeder noch so kleine Platz nutzen. Außerdem kann man Mauervorsprünge und verwinkelte Grundrisse prima kaschieren. In kleinen Küchen mit hohen Wänden sind sogar deckenhängende Regale denkbar.



Foto: Beckermann

FLEXIBLE SCHUBLADENSYSTEME

Herkömmliche Küchenauszüge sehen oft nur ein einziges Mal wirklich aufgeräumt aus, nämlich beim Einzug. Wer mit modernen Auszugssystemen arbeitet, gewinnt nicht nur seinen Überblick zurück, sondern auf gleichem Raum auch mehr Platz. Denn sie sind hoch flexibel, erlauben jederzeit veränderbare Einteilungen. Damit können Bestecke sortiert, Gewürze aufgereiht und Ölflaschen sorgfältig verstaut werden. So ist das Werkzeug beim Kochen stets direkt zur Hand.



Foto: KREISDESIGN



Foto: Ballerina

UNTERSCHRÄNKE MIT GRÖSSTMÖGLICHER GESTALTUNGSFREIHEIT

Auch der Unterschrankbereich mit seinen vielen Schrankvarianten in unterschiedlich breiten Rastermaßen bietet perfekte Stauraumlösungen. Mehrere schmale Auszüge werden auch gerne mit extrabreiten oder extrahohen Modellen kombiniert, was optisch reizvoll ist und großzügig wirkt. Frontauszüge mit Innenauszügen nutzen den vorhandenen Stauraum auf zwei Ebenen optimal aus.

Wenn wir von einem rundum guten Küchendesign sprechen, meinen wir damit ebenso ein reibungslos laufendes, gut organisiertes und augenfälliges Innenleben. Ziel einer guten Planung ist immer, dass das Außen und Innen zu einem harmonischen Ganzen werden.

Türen und Vollauszüge öffnen sich wie von selbst. Auch schwerstbeladene Auszüge lassen sich leicht herausziehen. Darüber hinaus sorgen modulare Systeme, Boxen und Einsätze dafür, dass in der Küche Töpfe, Pfannen, Gläser, Teller und natürlich Vorräte optimal verstaut sind. Auch Kleinigkeiten wie Antirutschmatten bei den Besteckeinsätzen erhöhen den Komfort.



Foto: van Kùchen

PRAKTISCHE KLAPPEN FÜR MEHR KOPFFREIHEIT

Oberschränke sind der ideale Aufbewahrungsort für Gläser, Geschirr und Gewürze. Mit praktischen Klapp- und Lifttüren lassen sich die Fronten nach oben und somit komplett aus dem Arbeitsbereich bewegen. Der Griff bleibt dabei immer gut erreichbar – dank des stufenlosen Stopps. Sind die Schränke mit elektrischer Unterstützung ausgerüstet, öffnen sich die Türen beim einfachen Antippen der Front und fahren so automatisch hoch. Ein Knopfdruck genügt, um den Schrank wieder zu schließen.

Eine gute Küche muss mit gut funktionierenden Werkzeugen ausgestattet sein, die schnell zur Hand sind und nach Benutzung zügig wieder weggeräumt werden können. Oberstes Gebot für genügend Stauraum in der Küche: Jedes Objekt muss seinen festen Platz haben. Damit vermeidet man nicht nur ungünstiges Übereinanderstapeln, sondern spart auch Zeit während des Kochvorgangs. Zudem wirkt eine aufgeräumte Küche sofort größer, puristischer und eleganter.

Gerade beim Stauraumkonzept ist der große Erfahrungsschatz des Küchenplaners gefragt, natürlich kombiniert mit den vielen Möglichkeiten moderner Planungssysteme. Erfahrene Küchenspezialisten stehen täglich vor den Herausforderungen, auch schwierige Grundrisse zu meistern.



Foto: VIVaRi

ECKSCHRANK MIT AUSFAHRBAREM TABLEAU

Ein Großteil der heutigen Küchen wird in L- oder G-Form gebaut, also „übers Eck“. Um die entstehenden Nischenräume optimal fürs Staugut nutzen zu können, bietet sich der Einsatz von cleveren Beschlägen an. Das Zauberwort für eine sowohl elegante als auch nutzwertorientierte Eck-Lösung heißt „LeMans“-Auszug. Sperrige Geräte wie eine Küchenmaschine haben hier einen dauerhaften Platz und lassen sich im Alltag gut verstecken.



Foto: KREISDESIGN

HOCHSCHRÄNKE MIT AUSZÜGEN SCHAFFEN TRANSPARENZ

In Hochschränke lassen sich nicht nur Einbaugeräte integrieren – auch Auszüge haben den Hochschrank erobert. Beispiel oben: ein sogenannter Apothekerschrank. Die Auszüge ermöglichen eine individuelle Einteilung des Innenraums, bieten ein großes Platzangebot für bequem griffbaren Vorrat, für die Kaffeemaschine oder andere Utensilien.



Foto: Leicht



Foto: Pronorm

SCHRANKTÜREN ALS STAURAUHM NUTZEN

Auch Schranktüren sind prädestiniert dafür, auf vielfältige Weise als intelligenter Stauraum zu dienen. Darunter gibt es besonders praktische Türlösungen, die mit stabilen Hängegestellen zum Platzhalter für Geschirrtücher, Putzmittelflaschen oder Lebensmittel werden.

DIE PASSENDE
ARBEITSPLATTE

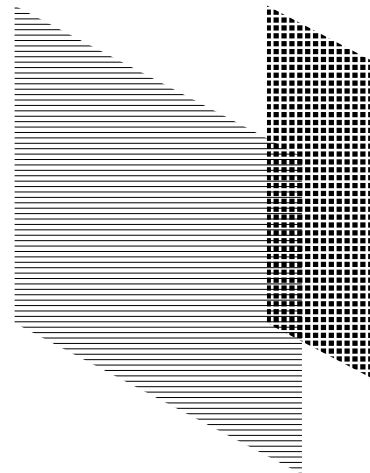
BESONDERE MATERIALIEN



MATERIAL UND DESIGN DER ARBEITSPLATTE PRÄGEN DIE KÜCHE GANZ ENTSCHEIDEND. ALS DREH- UND ANGELPUNKT IST DIE ARBEITSPLATTE DABEI VIELEN HERAUSFORDERUNGEN AUSGESETZT. DENN AUF IHR WERDEN LEBENSMITTEL GELAGERT UND VORBEREITET, MANCHMAL DIENST SIE DEN KINDERN SOGAR ALS ATTRAKTIVE SITZGELEGENHEIT. LANGLEBIGKEIT UND ROBUSTHEIT DER ARBEITSPLATTE SIND NATÜRLICH OBERSTES GEBOT. EIN ÜBERBLICK.

KERAMIK

Widerstandsfähigkeit trifft auf Eleganz. Ästheten lieben dieses Material. Ein Zusammenspiel aus angenehmer, natursteinähnlicher Haptik und eleganter Optik. Die innovative Funktionalität macht das Material zum Liebling der Küchenprofis. Da die porenlose Oberfläche weder Flüssigkeiten noch Fette absorbiert, ist sie pflegeleicht und hygienisch. Hohe Kratz- und Abriebfestigkeit sowie Resistenz gegen UV-Licht, Haushaltschemikalien und Lebensmittel sorgen für Langlebigkeit.



SCHICHTSTOFF

Das strapazierfähige und pflegeleichte Kunstharz-Laminat präsentiert sich äußerst vielseitig.

Denn eine Arbeitsplatte aus Schichtstoff ist in zahllosen Ausführungen erhältlich – die Optik von Naturstein, Holz oder Beton zum Beispiel lässt sich problemlos nachahmen.

Ausführungen in mattem Schichtstoff haben nicht nur eine exquisite Haptik zu bieten, sondern verfügen zudem über eine alltagstaugliche Anti-Fingerprint-Beschichtung.



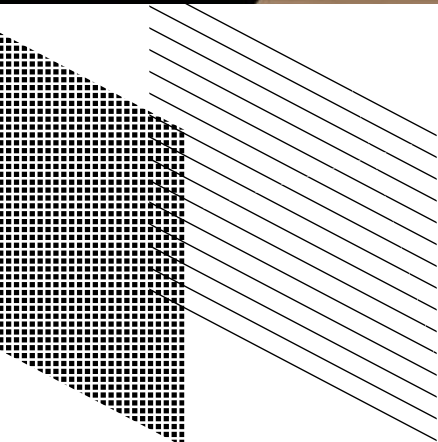
Foto: Topline



Foto: Franke

EDELSTAHL

Das exklusive Material ohne Kompromisse. Edelstahl zeichnet sich durch einen sehr hohen Nickel- und Chromanteil aus und ist deshalb besonders robust, hitze- und kältebeständig. Kein Material ist so hygienisch und lässt sich so gut mit anderen Materialien kombinieren. Nicht umsonst findet man in der Gastronomie fast ausschließlich Edelstahl-Arbeitsplatten. Sie stehen zudem für formschönes und innovatives Design. Ist der Edelstahl warm gewalzt, zeichnet er sich sogar noch mit zusätzlichen Eigenschaften aus: Kratzfestigkeit, Anti-Fingerprint und wasserabweisend.



Die Wahl einer Arbeitsplatte ist das Ergebnis einer genauen Analyse der individuellen Lebens- und Kochgewohnheiten. Auch unterschiedliche Ansprüche in puncto Pflegefreundlichkeit spielen eine Rolle. Neben ihrer praktischen Funktion ist die Arbeitsplatte ein markantes gestalterisches Element. Nie war die Vielfalt an authentischen zur Wahl stehenden Materialien so groß. Ob elegante Keramik, feiner Quarzstein, innovatives Fenix, warmes Massivholz oder kühler Edelstahl: die Entscheidung für ein bestimmtes Material, eine bestimmte Farbe und eine bestimmte Arbeitsplattenstärke beeinflusst ganz wesentlich die Ausstrahlung einer Küche und ist daher auch ein Stück weit Geschmackssache. Gefragt sind Oberflächen in passender Optik und angenehmer Haptik, gepaart mit hervorragenden Reinigungseigenschaften, unempfindlich gegen alles, was in der Küche an der Tagesordnung ist. Für einen stilvollen Auftritt und grenzenloses Kochvergnügen – viele Jahre lang.



Foto: Lechner

NATURSTEIN

Stein erdet den Menschen, seine Härte strahlt Sicherheit und Stabilität aus. Deshalb wohl ist Granit der am meisten verbreitete Naturstein. Er ist sehr robust, hält Temperaturen von bis zu 600 Grad aus und ist besonders unempfindlich gegen Flecken und Kratzer. Durch die natürliche Entstehung von Granit, Marmor oder Schiefer im Laufe von Jahrmillionen ist jede einzelne Arbeitsplatte ein Unikat.

MASSIVHOLZ

Natur ist Trumpf – Massivholz entfaltet in der Küche seinen individuellen Charakter. Leichte Abweichungen in Farbe, Maserung und Struktur des nachwachsenden Rohstoffs sind Zeichen von Authentizität und machen jede Arbeitsplatte zum Unikat. Die offenporige Oberfläche des Materials sorgt für ein angenehmes Raumklima. Seine warme, weiche Haptik ist ein sinnliches Erlebnis.



Foto: Next125

WEITERE MATERIALIEN

GLAS

Puristen werden Gefallen finden an den langlebigen, hitzebeständigen Arbeitsplatten aus edlem Glas – hochglänzend oder satiniert. Gehört auf Grund der porenfreien Oberfläche zu den hygienischsten Materialien.

QUARZSTEIN

Robust, pflegeleicht, elegant: Der Anteil von 95 Prozent Quarz verleiht der Arbeitsplatte einen hohen Härtegrad. Eingebundene Farbpigmente und Dekorstoffe ermöglichen eine Vielfalt an unterschiedlichen Designs.

MINERALWERKSTOFF

Mineralwerkstoff ist ein massiver, durchgefärbter Werkstoff (ein Mix aus Mineralien, Pigmenten und Acryl). Die anmutigen Hightech-Arbeitsplatten aus Mineralwerkstoff sehen gut aus und lassen sich sehr flexibel, auch fugenlos verarbeiten.

Unsere Meisterwerke verlangen nach einem Meister.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

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

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

Meisterwerke mit Dampf: gaggenau.com

GAGGENAU

Modernes Geschirr passt sich den Essgewohnheiten an, wird künftig aus weniger, allgemein nutzbaren Lieblingsteilen bestehen. Zum Beispiel Schalen, die gut in der Hand liegen und uns emotional berühren. Genau dies schafft das Vater-und-Sohn-Gespann **Aage und Kasper Würtz**. Die Stücke aus Steingut und Porzellan werden per Hand in traditioneller Weise an der Töpferscheibe gefertigt, wirken jedoch überaus modern und bringen mit ihren kunstvollen Lasuren ein Stück archaische Extravaganz auf den Tisch.



Schalen



und Becher

Neue Essgewohnheiten
verändern die Tischkultur



Die Stücke werden per Hand in traditioneller Weise an der Töpferscheibe gefertigt.

Zusätzliche Elemente wie Kristalle und Eisenspäne, mit Schwamm oder Spritzpistole aufgetragen, verleihen den Geschirrtellen subtile, weiche Farbtöne und gesprenkelte Strukturen.





Die Schale

ist ein Grundelement
jedes Geschirrs.



Vita

Aage Würtzs Karriere und seine jahrzehntelange Hingabe zu diesem großartigen Töpferei-Handwerk mit jahrhundertealter Tradition sind geprägt und inspiriert von Bernard Leach, dem Vater der britischen Studiokeramik des 20. Jahrhunderts. Die Berufslehre machte er in einer der vielen jütländischen Töpfereien, die Keramiklampen herstellten. Bereits in den frühen 80er-Jahren gründete er seine eigene Geschirrerwerkstatt. Als sich der Trend Ende der 80er-Jahre zu einem minimalistischen Design hin bewegte und fast nur noch klinisch weißes Porzellan gefragt war, sah er sich gezwungen, eine schöpferische Pause einzulegen und er lehrte Sozialwissenschaften. Anfangs der 2000er-Jahre, als er spürte, dass sich der Trend wieder zurück zu einem organischen Keramikstil wandelte, eröffnete er zusammen mit ▶





Unsere Esskultur ist in letzter Zeit viel freier und vielfältiger geworden und wir halten uns an weniger Regeln. Es gibt keine definierten Funktionen mehr für unser Essgeschirr. Die neuen Gefäße sind unkompliziert, universell einsetzbar und kommen in schlichten, zeitlosen Formen daher. Becher ersetzen zum Beispiel Henkel- und Untertasse. Teller, Gabel, Messer? Nicht, wenn's auch in der Schale geht. Ob Suppen, Asia-Mix, Salate oder das morgendliche Müsli: in der Schale scheint alles irgendwie überschaubar und appetitlich angerichtet. Und zum Essen genügt, ganz leger, ein Löffel oder eine Gabel.

Aage und Kasper Würtz haben sich diesen Trend zu ihrer Berufung gemacht. Vater und Sohn betreiben ihre Keramik-Manufaktur K.H. Würtz in Horsens, einer dänischen Hafenstadt in Jütland. In reiner Handarbeit fertigen sie hier Geschirre und Einzelteile an der Drehscheibe. In großzügigen, simplen Formen werden Becher, Teller und Schalen sowie Vasen und Einzelstücke hergestellt.

Während sich Aage Würtz mehr mit der Töpferei befasst, ist sein Sohn Kasper zuständig für Kolorit und Glasur. Die exzentrisch aufgetragene Glasur tritt in einer Abstufung natürlicher Farben hervor, besonders in Grautönen. Obwohl Farbe und Form festgelegt sind, ist jedes Objekt ein Unikat. Die markante konkave Wölbung sowie die wilde Sprenkelung der Glasur sind charakteristisch für die individuelle Erscheinung des Steinzeugs. Besonders für ihre Sonderanfertigungen experimentieren K.H. Würtz gerne, so wird beispielsweise Rasierschaum aufgetragen, um die Glasur unvorhersehbar verlaufen zu lassen. So wie das Atelier ein kreatives, belebtes, jedoch funktionales Umfeld voller Freude ist, so sind auch die dort erschaffenen Produkte gedacht, für eine Nutzung mit Lust und vor allem im alltäglichen Leben. Inzwischen haben sich die beiden mit ihrer Keramik ein internationales Renommee erarbeitet. Das Geschirr erfreut sich heute bei einer Reihe internationaler Gourmet-Restaurants großer Beliebtheit. Das Noma in Kopenhagen, das bereits vier Mal zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde, ist beispielsweise komplett von K.H. Würtz ausgestattet.

Quellen und weitere Informationen:
www.khwurtz.dk (englischsprachig)
www.andreamurkudis.com/de/editorial/keramik-aus-dem-hause-wuertz
www.instagram.com/khwurtz
Fotos: Liz & Max Haarala Hamilton

Jedes Objekt ein

Unikat



Vater und Sohn Würtz legen großen Wert auf traditionsgerechte Handwerksmethoden.

► seinem Sohn Kasper ein kleines Keramik-Atelier. 2006 entdeckte das Restaurant Noma das Würtz-Geschirr. Dies öffnete ihnen die Tür zu Aufträgen für Gourmet-Restaurants auf der ganzen Welt, wie auch zu privaten Haushalten. Kasper Würtz studierte an der Universität Aarhus dänische Literatur, verließ jedoch die Akademie vor Abschluss des Studiums, um zu Beginn des neuen Jahrtausends in die Keramikwerkstatt seines Vaters einzutreten. Sein herausragendes Talent fürs Töpfern schien ihm angeboren. Die Besonderheiten lernte er aus erster Hand von seinem Vater. Kasper entwickelte sich zusehends zum Experten für das Mischen und Tauchen von Pigmenten. Fakt ist: Bei K.H. Würtz ist jedes Objekt ein Unikat.



Das Design umfasst neben traditionellen Sets auch minimalistisches, weißes Steingut.



SPÜLEN UND ARMATUREN

HAND IN

Wer heute an einer modernen Spüle steht, schätzt die Vorteile, die sie gemeinsam mit der Armatur bietet – durch neue, komfortable Funktionen.



Blanco // ETAGON

Inspiziert von moderner Architektur gibt es ausgewählte Spülen und Becken im angesagten Beton-Look. Dabei überzeugt der robuste, pflegeleichte Werkstoff Silgranit PuraDur täglich aufs Neue.

HAND



Hansgrohe // AQUINO SELECT M81

Die Küchenarmatur beeindruckt mit der flächigen, sanften Strahlart SatinFlow. Der Grundkörper im unteren Armaturenbereich fungiert dank langem, flächigem Auslauf als „Dusche“ für Obst und Gemüse.

Systemceram // GENE 75

Großer Spülplatz auch in kompakten Einbausituationen. Die zur Arbeitsfläche auslaufende Abtropffläche mit den zwei charakteristischen Abtropfrillen bietet ausreichend Platz auch als Schneidfläche oder zum Abstellen heißer Töpfe.



Sedia // LENTOS

Zum praktischen Spülbecken gehören heute ganz selbstverständlich zahlreiche Helferlein wie auf die Spülengeometrie abgestimmte Behältnisse, Siebe, Abtropfmatten oder -gitter.



Sedia // KUMU

Das Multitalent aus Edelstahl ist als Einbau-/ Unterbau- oder flächenbündige Spüle einsetzbar. Die Auswahl an Zubehör überzeugt, darunter, wie auf dem Foto zu sehen, ein Schneidbrett in Eiche geölt.



Franke // VITAL

Die neue Armatur mit dem Clear-Water-Capsule-Filter befreit das Wasser zu 99 Prozent von Bakterien, Viren, Keimen, Mikroplastik, Rost, Chlor, Gerüchen, Pestiziden und sogar Arzneimittelrückständen.



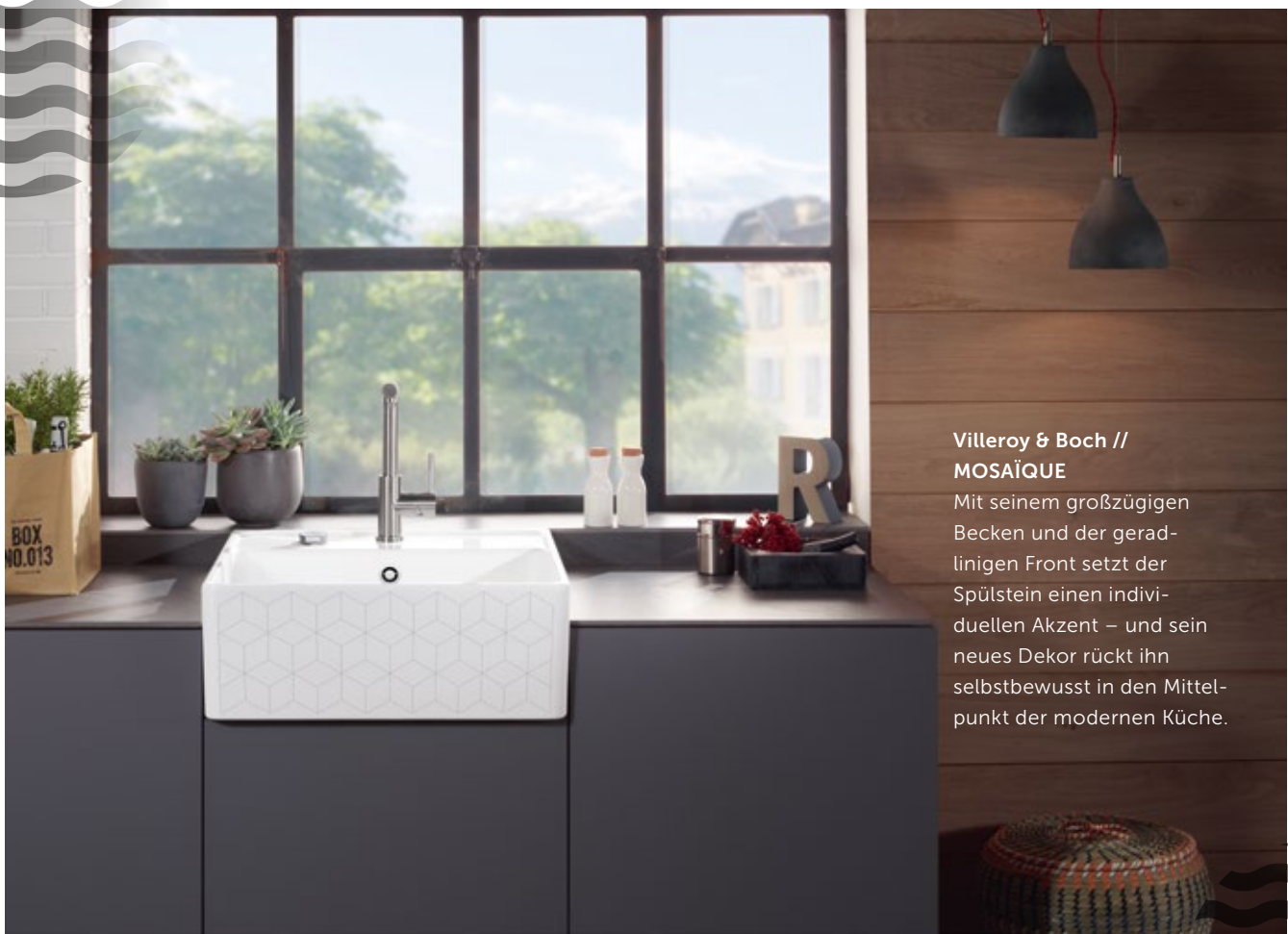
Franke // URBAN

Für die designstarke Fragranitpülen-Serie gibt es drei neue Modelle: ein XL-Becken mit 49 cm Breite sowie eine Spüle mit 1,5 Becken und ein Einzelbecken. Und drei Trendfarben: Sage Grey, Orion Grey sowie Denim Grey.

Franke // EOS NEO

Radial gebürstet und mit hohem Auslauf: Armatur aus massivem Edelstahl mit Laminarstrahl-Technologie. Der weiche und flüsterleise Laminarstrahl reduziert das Spritzverhalten deutlich – für mehr Hygiene und Komfort bei der Küchenarbeit.





**Villeroy & Boch //
MOSAÏQUE**

Mit seinem großzügigen Becken und der geradlinigen Front setzt der Spülstein einen individuellen Akzent – und sein neues Dekor rückt ihn selbstbewusst in den Mittelpunkt der modernen Küche.



Villeroy & Boch // SILUET 50 S

Ob mit Ausgussbecken links, hinten oder rechts, ob flächenbündig oder aufgesetzt – die quadratische Spüle lässt sich drehen und somit flexibel einbauen. Das kleine Reste-Ausgussbecken ist prägendes Designmerkmal und bietet zusätzliche Funktionalität.



Villeroy & Boch

Der Trend zu warmem Minimalismus hält an. Reduziert und wohnlich zugleich. Mit dem neuen, elfenbeinfarbenen Beigeton Almond zieht eine angenehm erdige und gleichzeitig elegante Note in die Küche ein.

DIE NEUEN SPÜLEN UND ARMATUREN GLÄNZEN MIT EINEM EXKLUSIVEN PRODUKTDESIGN

Die neuen Edelstahl- und Keramikspülen sind sehr exklusiv, was ihr Produktdesign, die intelligenten Zubehörelemente und ihre multifunktionalen Einsatzmöglichkeiten betrifft.

Die Fans einer minimalistischen, harmonischen oder dynamischen Formgebung werden hierbei ebenso fündig wie die Anhänger des im Trend liegenden Country- und Retro-Looks, zum Beispiel in Form eines klassischen Spülsteins, der modern und zeitgemäß interpretiert ist.

In Gastronomieküchen muss selbst der kleinste Handgriff sitzen. In privaten Lifestyle-Küchen gilt das zwar nicht, trotzdem sind viele Entwicklungen für die Gastroküche auch in die private Küche eingezogen, um den Workflow an der Spüle weiter zu optimieren.

Wie sich alle Arbeitsabläufe, was Komfort, Zeitersparnis und Ergonomie anbelangt, vorzüglich unterstützen lassen, zeigt sich an den neuen Spülen, in deren Becken eine kleine Stufe integriert ist. Darin werden beispielsweise zwei speziell dafür konzipierte Edelstahlschienen oder eine Abtropfschale aus Edelstahl eingehängt. So lässt sich neben der Abtropffläche und dem Beckenboden auch noch eine zusätzliche dritte Ebene nutzen.

Die perfekte Abrundung eines multifunktionalen Spülcenters bildet eine in jeder Hinsicht exakt darauf abgestimmte Küchenarmatur – das kann von schlicht und funktional bis avantgardistisch und luxuriös sein. Kochbegeisterte werden auch schnell die neuen, vielseitigen Heißwasser-Armaturen zu schätzen wissen. Zu dieser „Profi-Liga“ zählen Modelle, die als 3in1-Armatur kaltes, warmes und jederzeit auch kochend heißes Wasser bereithalten, etwa zum Blanchieren von Obst und Gemüse und für viele weitere Anwendungsszenarien. Andere Multifunktions-Armaturen spenden darüber hinaus auch gefiltertes kaltes Wasser. Eine feine Sache, nicht nur an heißen Tagen.

Hansgrohe // TALIS M54

Mit dem Ausziehauslauf lässt sich das gesamte Spülbecken ganz unkompliziert reinigen. Sogar Gegenstände außerhalb des Spülbeckens, zum Beispiel Pflanzen oder große Töpfe, werden damit erreicht.



Hansgrohe // TALIS M54

Mit schlanker Silhouette und klarer Formsprache erfüllt die Armatur modernste Designansprüche. Das ganzheitliche Farbkonzept strahlt einen zeitlosen Charakter aus.





GESCHIRRSPÜLER

MUSTERSCHÜLER: SUPER SPARSAM, SUPER KOMFORTABEL, SUPER LEISE

Ein Verbrauch von sechs Litern im Automatikprogramm bei voller Beladung – das ist beim manuellen Spülen gleich vieler Einzelteile bei Weitem nicht zu bewerkstelligen.

Bei den sparsamsten Geschirrspülern liegt der Energieverbrauch im Eco-Programm weit unter 1 Kilowattstunde. Beim Anschluss ans Warmwasser lässt sich der niedrige Verbrauchswert eines energieeffizienten Spülers nochmals senken. Einige Modelle arbeiten zudem so leise, dass man sie kaum noch hört.

Eine Erfolgsbilanz stellen die Geräte auch in Sachen Komfort auf. Dazu zählen Vorzüge wie ein spezieller Schutz für Glaswaren durch eine besonders schonende Reinigung und Trocknung. Oder eine zuschaltbare Option, mit der sich die Spüldauer ganz erheblich verkürzen lässt, wenn es mal ganz schnell gehen soll. Das i-Tüpfelchen an Komfort sind Geschirrspüler mit einer automatischen Dosierung des Reinigers – mittels eines Granulat-Vorrats, der vom Spüler zum optimalen Zeitpunkt und stets in der richtigen Menge eingesetzt wird.



Siemens // IQ 700

Sie sind praktisch unsichtbar, denn die Frontplatte von vollintegrierten Geschirrspülern – hier auch ergonomisch erhöht eingebaut – passt perfekt zur Küche.



Neff // HOME CONNECT

Vernetzte Haushaltsgeräte unterstützen die Menschen. So lässt sich zum Beispiel von überall her die Restlaufzeit des Geschirrspülers checken. Oder es lassen sich bestimmte Aktionsverkettungen definieren: Wenn die Spülmaschine fertig ist, dann soll sich die Küchenlampe einschalten.



Smeg // GESCHIRRSPÜLER

Die neue Modellreihe zeichnet sich durch geräumigere, stabilere und massivere Geschirrkörbe aus. Die neu gestaltete Konfiguration der Teller-, Glas- und Besteckhalter sorgt für zusätzlichen Stauraum und erleichtert zudem das Ein- und Ausräumen.





DIE ELEGANTESTE FORM DES GENIESSENS

**berbel Formline Black Edition.
Die neue Ästhetik des Dunstabzugs.**

Genießen ist ganz leicht. Solange man immer das Beste nimmt.
www.berbel.de

berbel



ÜBERRASCHENDEN
AUF DEM TELLER UND
GLÜCKSGEFÜHLE
FÜR DEN GAUMEN

**SÜSSKARTOFFEL // SAFT
MIT TAMARINDE UND PISTAZIE**
Das Rezept finden Sie auf Seite 58

FOOD-PAIRING

DIE KOMBINATION VON LEBENSMITTELN IST MEHRHEITLICH DURCH UNSERE GEWOHNHEITEN GEPRÄGT. LÄSST MAN JEDOCH EXPERIMENTIERFREUDE ZU, GELANGT MAN IN DEN GENUSS VON GANZ BESONDEREN GAUMEN-ERLEBNISSEN. BEIM FOODPAIRING ENTFALTEN SICH DIE AROMEN DER LEBENSMITTELKOMBINATIONEN UNVORHERSEHBAR. DIE ÜBERRASCHUNG IST PROGRAMM. ES ZÄHLT DER EIGENE GESCHMACK. UND ERLAUBT IST, WAS SCHMECKT.

Blumenkohl und Curry in einem Macaron, Tomaten und Koriander im Dessert oder Vanille mit Jakobsmuscheln im Hauptgang. Wie lässt sich erklären, dass Karotten und Vanille ein gutes Team sind? Und wie kommt es, dass diese scheinbar verrückten Kombinationen so spannend und stimmig sind, sodass sie noch lange Zeit im Gedächtnis bleiben? In der Spitzengastronomie sind diese Kombinationen völlig normal. Sie passen eben, das ist einfach so. Wirklich? Ist das einfach so? Oder lassen sich dafür auch wissenschaftliche Erklärungen finden, durch die auch wir Hobbyköche verstehen, warum Vanille und Jakobsmuscheln so gut zusammenpassen? Und warum wir uns ruhig mal trauen sollten, Vanille mit Karotten zu kombinieren?

Einer, der diese Fragen aus dem Stand souverän beantworten kann, ist Professor Dr. Thomas Vilgis. Als Physiker, der sich sein ganzes Berufsleben lang mit der Erforschung von Essen, Genuss sowie Aromen- und Geschmackskombinationen beschäftigt hat, ist er dafür prädestiniert, diese Fragen zu beantworten. Der begeisterte Hobbykoch und Lebensmittelforscher von der Universität Mainz berät viele Spitzenköche bei Innovationen und neuen Rezeptentwicklungen für ihre Menüs, sodass er schon seit vielen Jahren mittendrin ist. Sein Credo: Das systematische Zusammenführen von Lebensmitteln ist einfacher als man denkt. Das Allererste, was wir bei Lebensmitteln im Mund auf der Zunge entdecken, sind deren Geschmäcker. Davon gibt es genau fünf wissen-



Gebroter Lachs, gewürzt mit Passionsfruchtkernen. Die milde Aprikosencreme federt die Säure ab. Dazu Buttermilch als frische Komponente. Die leicht bittere Note des Friséesalats bringt Balance in das Gericht.

schaftlich nachgewiesene: süß, sauer, salzig, bitter und umami – ein Geschmack, der als herzhaft-intensiv, fleischig beschrieben wird. Gleichzeitig folgt die Wahrnehmung der Reize über den Trigeminus-Nerv. Also: ist es heiß, warm, kühl oder sehr kalt? Diese werden nicht nur über „echte“ Temperaturen ausgelöst, sondern auch über Kräuter und Gewürze: Chili ist heiß, milde Pfeffer sind warm, Minze entfaltet sich kühl und rohe Zwiebel, Knoblauch oder Lauch sind tränenreizend, schmerzhaft kalt.

Im zweiten Schritt nehmen wir beim Kauen und Schlucken Aromen über den Nasen-Rachen-Raum wahr, aber auf der Grundlage des vorausgegangenen Geschmacks. Damit immer noch nicht genug, denn die Textur des Lebensmittels bestimmt im hohen Maße die Freigabe des Geschmacks- und der Geruchsstoffe. Essen wir einen Apfel, sperren wir die Apfelaromen in ein puddingartiges Gelee, befinden sie sich in einem sanft-weichen Apfelbrei oder trocknen wir Apfelscheiben bei niedrigen Temperaturen zu knusprigen Chips? Die Freigabe von Geschmack und Aromen hängt sehr stark von der Konsistenz ab.

Das Kombinieren muss die Veränderung der Aromen beim Dämpfen, Kochen, Braten, Backen, Fermentieren, Grillen und Räuchern immer mitberücksichtigen. Dabei werden den Lebensmitteln „Prozessaromen“ aufgedrängt, die den

rohen Lebensmitteln nicht zu eigen sind. Die bekanntesten davon sind etwa Röstaromen beim Anbraten oder Grillen oder der Wechsel in Geschmack und Aromatik vom Weißkohl zum Sauerkraut beim Fermentieren. Allesamt Dinge, die wohlweislich überlegt werden müssen, wenn über Food-, Aroma- oder Flavourpairing gesprochen wird. Hilfestellung ist also nötig. Dazu trennen wir stets die verschiedenen sensorischen Effekte auf: Hin und wieder werden die Begriffe „Geschmack“ und „Aroma“ umgangssprachlich durcheinandergeworfen, obwohl sie auf vollkommen verschiedenen Grundlagen beruhen, selbst wenn sie später, zusammen mit der Textur und den trigeminalen Empfindungen sensorisch zum Gesamteindruck, dem Flavour, zusammenwirken.

SCHMECKEN: EIN PROZESS MIT ALLEN SINNEN

Es beginnt bereits beim Sehen. Sieht ein Teller – wie in der Sterne- oder Spitzenküche – besonders gut aus, gehen wir positiv gestimmt an das Essen heran. Auch unser Gehör setzen wir ein, bevor wir überhaupt schmecken. Hören wir die Perlage und das Platzen der kleinen Bläschen im Schampusglas? Ist die Kruste der Brötchen krachend? Das alles sind Fragen, mit denen wir im Nu eine ganze Reihe von Eigenschaften bewerten, die uns helfen, Lebensmittel einzuschätzen. Kein Schmecken ohne Riechen: Beim Brechen eines weichen Croissants oder eines



Prof. Dr. Thomas Vilgis, Foodpairing-Experte

Im Mittelpunkt stehen Banane und Petersilie, es gibt sogar ein Eis davon. Daneben kommen ein Avocado-Karamell-Brûlée, eine süße Tomate und geröstete Erdnüsse in Kombination mit dem Bananen-Kompott auf den Speiseplan.



“ MIT EXPERIMENTIERFREUDE SIND BESONDERE GAUMEN-ERLEBNISSE GARANTIERT.

brüchigen Mübekekses entdecken wir einen chemischen Sinn, das Riechen. Der Duft des Gebäcks strömt direkt in die Nase und lässt erahnen, was gleich auf uns zukommt. Viele Gerüche sind bekannt und meist für eine bestimmte Produktgruppe sehr charakteristisch. Diese Aromen werden von flüchtigen, kleinen Molekülen ausgelöst, die aus dem Lebensmittel entweichen und auf die Riechrezeptoren in der Nasenschleimhaut gelangen, die ihrerseits Signale an den Riechkolben, eine Ausstülpung des Gehirns, weiterleiten. Daher ist Riechen ein chemischer Prozess: Ganz bestimmte Aromastoffe lösen ganz bestimmte Gerüche aus. Und wer kennt das nicht: Wir schnuppern an einem frisch aufgegossenen Tee, an einer dampfenden Suppe oder am Bratentopf auf dem Herd

von Mama oder Oma und sagen „lecker!“ oder „wow!“ – ohne auch nur einen Happen probiert zu haben. Schmecken und Riechen scheinen also ziemlich eng miteinander verknüpft zu sein. Und wir gehen sogar noch einen Schritt weiter: sie gehören fest zusammen.

ORDNUNG IM AROMEN-DSCHUNDEL

Im „Geschmacksregal“ behalten wir leicht den Überblick: Die fünf Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter und umami kann man sich leicht merken. Bei den Aromen sieht es allerdings anders aus. Wie können wir uns im dichten Dschungel zigtausender Aromen zurechtfinden?

Das ist leichter als gedacht! Denn es gibt zwar unzählige Aromaverbindungen, aber tatsächlich sind viele in gewisser Hinsicht „unwichtig“, da sie in den entsprechenden Lebensmitteln wenig duftaktiv sind. Eine ganze Reihe von ihnen können wir quasi vernachlässigen. Und was den Rest angeht, gibt es einen Trick: Denn was bisher kaum in Rechnung gestellt wird, ist die Herkunft der Aromen. Diese kann man sich allerdings sehr gut zunutze machen, um Aromen in Gruppen zu bündeln. So können wir beim Kochen deutlich leichter und bewusster auf ganz konkrete Aromen zurückgreifen.

Foodfotos (4): Ralf Müller

BASISWISSEN, DAS WIR BEIM KOCHEN BERÜCKSICHTIGEN MÜSSEN:

Diese sechs Punkte helfen dem Laien, den Begriff „Foodpairing“ zu verstehen und den Menüplan mit einfachen Mitteln reicher zu gestalten. Ganz ohne labortechnische Aufplusterungen mit einfachem Küchenhandwerk beim täglichen Kochen.

1 ALLES, WAS WIR SCHMECKEN IST WASSERLÖSLICH

Salz, Zucker, die Säuren der Essige, Weine oder Zitrusfrüchte, die Bitterstoffe von Kaffee, Tee oder Gemüse, wie auch das Glutamat der Sojasaucen sind allesamt wasserlöslich.

2 ALLES, WAS WIR RIECHEN, IST GUT FETTLÖSLICH ODER ALLERHÖCHSTENS SCHWACH WASSERLÖSLICH

Daher können wir Öle und Fette aromatisieren und nicht salzen, nicht zuckern oder nicht direkt umamisieren. Aber „bittern“: manche bitter schmeckende Polyphenole sind schwach fettlöslich, weshalb zum Beispiel sehr gutes, vergines Olivenöl meist bitter schmeckt.

3 DAS PAIRING BENÖTIGT KEINE CHEMIE

Ein Aromaschema nutzt bekannte Geruchsstoffe, um „Geruchsfamilien“ zu bilden, nach denen wir sowohl „paaren“ als auch „kontrastieren“ können. Diese einfache Systematik kann sich jeder nach einigem Üben und Riechen zu eigen machen.

4 TEMPERATUREN SYSTEMATISCH NUTZEN

Immer wieder spielen wir mit Temperaturreizen, mal mit der echten Temperatur, mal mit der „gefühlten“ Temperatur von Chili, Minze oder rohen Zwiebeln.

5 TEXTUREN BEWUSST EINSETZEN

Ein knuspriger Speck, ein Esslöffel knackige Nüsse oder rohen Kohl unter Gegartem machen die Sensorik lebendiger und abwechslungsreicher. Wie auch ein paar Kleckse cremiges Püree oder selbst keitchupartige Konsistenzen.

6 AUF DIE PORTIONIERUNG KOMMT ES AN

So ist es meist: ein Hauch Liebstöckel im Obstsalat, ein wenig Kakaosplitter auf dem rosa gebratenen Reh, oder ein bisschen Kümmel, Dill oder Alge im Schokomousse hilft dem Aufpeppen. Aber jedes Zuviel davon wäre kontraproduktiv.



5 TIPPS

FÜR HOBBYKÖCHE FÜR MEHR **WOW-EFFEKTE**

AUF DEM TELLER von Spitzenkoch Nils Henkel,
Restaurant Schwarzenstein
im Rheingau

THEMA SCHÄRFE Nicht jeder Gang muss scharf sein, aber scharfe Akzente habe ich sehr gerne. Es darf auch mal etwas brennen, das fordert zwischendurch einfach etwas. Natürlich muss man bewusst mit Schärfe arbeiten. Es muss punktuell passieren und passen.

MUT ZUR SÄURE Wir arbeiten viel mit Essig und den Säften von Zitrusfrüchten. Das bringt Frische ins Essen, das belebt. Manchmal kann man beides – Schärfe und Säure – übrigens auch gut kombinieren. Ein bisschen frische Säure mit etwas Schärfe verbinden – das sind auch Elemente, die wach machen. Bei Rote Bete und bei Kürbis funktionieren Säure und Schärfe zum Beispiel wunderbar.

MIT VARIANTEN SPIELEN Nicht nur eine Zubereitung wählen, sondern ganz bewusst verschiedene Garmethoden, Konsistenzen und Temperaturen mischen. Und bitte auch Rohedimente mit reinarbeiten. Das finde ich sehr interessant. So wird ein Essen ohne großen Mehraufwand deutlich vielschichtiger!

NEUE ZUTATEN AUSPROBIEREN Oftmals greift man immer zu den gleichen Produkten. Das ist ja prinzipiell auch nicht schlecht – man weiß, was einem schmeckt. Aber ab und zu Neues auszuprobieren, macht nicht nur Spaß, es verspricht auch neue Geschmacks- und Aromenkombinationen. Bei der guten alten Erbsensuppe kann man zum Beispiel einfach mal etwas Miso zugeben und das Salz reduzieren. In der Erbsensuppe passt die Schwarzwaldmiso gut, weil sie einen runden, leicht speckigen Geschmack mit reinbringt. Wer die Miso nicht da hat, kann auch ein Kombu-Algenblatt mitkochen. Auch das macht eine Erbsensuppe runder.

MUT ZUR NUSSBUTTER Mein Kartoffel-Nussbutter-Püree ist mittlerweile ein echter Klassiker. Die Nussbutter macht das Ganze so wohliger – man muss es einfach mal ausprobieren, gerade in der kalten Jahreszeit. Wer sich zu Hause einen kleinen Vorrat in den Kühlschrank stellen möchte: die Butter dazu einfach erhitzen, bis die Molke zu Boden sinkt. Bitte unbedingt langsam erhitzen, so sieht man am besten, wenn die abgesunkene Molke am Pfannenboden karamellisiert. Dabei entstehen vielschichtige Röstaromen. Die Nussbutter am Ende einfach runterkühlen, durch ein feines Sieb streichen, abfüllen – fertig!



SÜSSKARTOFFEL // SAFT

mit TAMARINDE und PISTAZIE

SÜSSKARTOFFEL MIT TEUFELSDRECK (CREME, SCHEIBEN, BRUNOISE)

3 Süßkartoffeln // 2 g Teufelsdreck (Gewürz aus der Pflanze Asant) // 30 g BASIC textur (Bindemittel aus Zitrone und Wasser) // Limonenöl //

Süßkartoffeln in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Teufelsdreck in einer Pfanne leicht rösten. Kartoffeln mit Teufelsdreck und etwas Wasser vakuumieren. Bei 85 °C 20 Minuten im Wasserbad garen. Aus dem Beutel nehmen und zwei Drittel zu Kreisen unterschiedlicher Größe ausstechen und ein Drittel in Würfel schneiden. Die Abschnitte mit BASIC textur, Salz und etwas Limonenöl im Mixer zu einer feinen Creme mixen. Mit Salz würzig abschmecken.

KROSSE SÜSSKARTOFFELWÜRFEL

1 Süßkartoffel // Salzwasser (Mischungsverhältnis: 15 g/l) // Olivenöl // 1 Zweig Rosmarin //

Süßkartoffel in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Kurz in Salzwasser blanchieren. Mit einer kleinen Nadel mehrfach einstechen. Olivenöl zusammen mit den Aromaten in einen hohen Topf geben. Kartoffelwürfel zugeben und bei hoher Temperatur kross ausbacken, bis sie eine goldgelbe Farbe haben. Mit einem Sieblöffel herausnehmen und auf Küchenpapier ausfetten. Anschließend in eine Schüssel geben und unter ständigem Bewegen salzen.

SÜSSKARTOFFELSAFT

200 g Süßkartoffel, geschält // 30 g Butter // 3 g Cumin // Salz // Xanthanwasser (oder Gelatine- Pulver) //

Süßkartoffel entsaften und auf 60 °C erhitzen. Mit den restlichen Zutaten würzig abschmecken und mit etwas Xanthanwasser binden.

MARINIERTER SÜSSKARTOFFEL

12 Süßkartoffelwürfel, 1 x 1 cm // 2 g Harissapulver // 40 ml Wasser // 4 g Salz // 40 ml Ketjap Manis (süße Soja-Sauce) //

Alle Zutaten vakuumieren und bei 85 °C im Wasserbad 35 Minuten garen. Herausnehmen und in Eiswasser herunterkühlen.

SÜSSKARTOFFEL-KAPUZINERSALAT

8 Kapuzinerkressestängel und -blätter // 40 g Süßkartoffelbrunoise // 20 ml Weißwein-Essig // 40 ml Olivenöl // 1 Prise Zucker // Salz //

Stängel und Blätter der Kapuzinerkresse fein schneiden und mit der Süßkartoffel mischen. Von den feinen Stängelbrunoise etwas zur Seite stellen. Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette herstellen und den Salat damit marinieren.

TAMARINDENCREME

100 ml Tamarindensaft // 80 g BASIC textur // 30 g Honig // Salz //

Tamarindensaft in Pfanne auf mäßiger Hitze um die Hälfte reduzieren lassen. Mit den restlichen Zutaten im Mixer zu einer homogenen Masse verarbeiten und in eine Spritzflasche füllen.

GARNITUR UND ANRICHTEN

Pistaziencreme (im Supermarkt erhältlich) // Pistazienöl // Tamarindensaft, kurz mit Ketjap Manis verkocht //

Frische Kapuzinerkresseblätter in ein Glas füllen und mittig auf dem Teller positionieren. Etwas Süßkartoffelcreme aufstreichen, dann Kreise und Würfel mit Teufelsdreck arrangieren. Dazu die marinierten Süßkartoffelwürfel. Pistaziencreme aufstreichen, dann Süßkartoffel-Kapuzinersalat darauf anrichten. Krosse Süßkartoffelwürfel arrangieren und Tamarindencreme zwischen die Zutaten tupfen. Pistazienöl und Tamarindensaft über den Teller ziehen beziehungsweise aufträufeln. Mit frischen Kapuzinerkresseblättern sowie Brunoise der Kressestängel garnieren.



AROMENSPIELE, Wahres Gaumenglück durch perfektes Foodpairing, Stefanie Hiekmann und Thomas Vilgis, Christian Verlag, München

FLAVOUR PAIRING, Das Spiel der Aromen, Heiko Antoniewicz, Matthaes Verlag, Stuttgart
Das Rezept haben wir diesem Buch entnommen.

Ideen, auf die du dich verlassen kannst.



Family Hub™

Die Rolle des Kühlschranks neu gedacht.

Der Family Hub™ Side-by-Side-Kühlschrank vereint Innovation, Design und viel Platz!

Dual Cook Flex™

Ein Backofen. Zwei Garräume. Maximale Flexibilität.

Unterschiedlichste Speisen gleichzeitig zubereiten dank zweier Heißluftsysteme, eines Garraumteilers in der Mitte und einer Tür-in-Tür-Lösung.

Virtual Flame™

Perfekte Kombination von Induktion und Gas.

Virtuelle LED-Flammen, die an die Außenseite von Pfannen oder Töpfen projiziert werden, zeigen die eingestellte Leistungsstufe an.

SAMSUNG



Bosch // ACCENT LINE

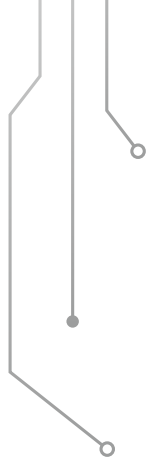
Aus dieser Serie in ästhetischem Carbon Black gibt es jetzt eine zusätzliche Innovation: ein Kochfeld mit erweiterter FlexInduction und interaktiver Beleuchtung – und damit ein neues Highlight für alle, die puristisches Design, auffallende Details, moderne Hightech-Ausstattung und maximalen Komfort schätzen.



intelligent KOCHEN *mit raffinierten* TECHNOLOGIEN

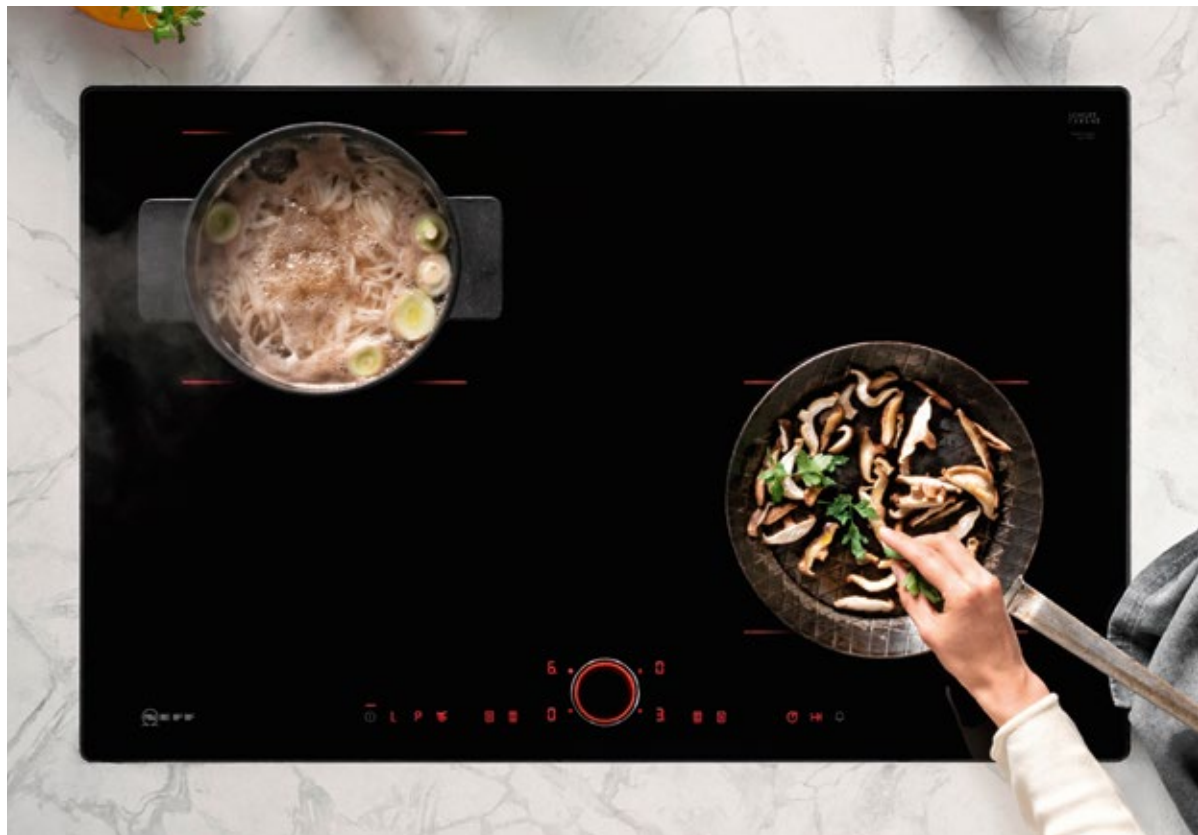
Automatikprogramme, Komfort, Vernetzung – dies sind die drei großen Themen der neuesten Gerätegenerationen. Moderne Kochfelder, Backöfen und Dampfgarer sind heute mit vielen Komfortmerkmalen ausgestattet, um ihren Anwendern – auch den weniger geübten – zur Seite zu stehen. Durch den Einsatz von Sprachsteuerung und künstlicher Intelligenz entstehen immer smartere, vielseitigere und leistungsfähigere Produkte. Damit erreicht das alltägliche Kochen eine ganz neue Ebene.





Neff // ZONELIGHT

Ein Kochfeld, das Induktion sichtbar macht. Edel und unauffällig fügt sich das Kochfeld in seine Umgebung ein. Ein Fingertipp genügt und es erwacht zum Leben. Ein ausgeklügeltes Licht-Design illuminiert die tiefschwarze Oberfläche – damit wird Induktion sichtbar.



Samsung // DUAL COOK FLEX

Zwei unterschiedliche Gerichte ohne Geruchs- und Geschmacksübertragung zur gleichen Zeit in einem Backofen zubereiten? Das funktioniert mit der zweigeteilten Ofentür und dem teilbaren Garraum.



Siemens // IQ 700

Mit variInduktion Plus lässt sich das Kochfeld flexibel anpassen. Neben zwei herkömmlich angeordneten Kochzonen gibt es rechteckige Induktionskochfelder, die zu einer großen Kochzone kombiniert werden können.



Neff // HOMECONNECT

Home Connect macht den Haushalt einfacher, schafft neue Freiräume. Denn für vernetzte Hausgeräte gibt es immer wieder neue Funktionen und Services. Die App zeigt sich in intuitivem Design.

**ALLESKÖNNER – GELUNGENE KOCH-
ERGEBNISSE SIND GARANTIERT**

Geräte können das Kochen auf Wunsch übernehmen. Automatikprogramme und Assistenzfunktionen machen ihre Benutzer fast schon zu Spitzenköchinnen oder Spitzenköchen. Kochtipps, Videos und viele Rezeptvorschläge stehen zur Verfügung. Ist das passende Rezept gefunden, schickt man die Zubereitungseinstellungen zum Beispiel direkt an den Backofen und erhält so perfekt gelungene Gerichte. Apps informieren über Lebensmittel, deren Nährwerte und die Art der Zubereitung, geben Tipps rund um Kräuter und Gewürze.

Nicht nur die Backöfen sind zusehends klüger geworden, auch die Kochfelder haben Schritt gehalten. Danebenstehen, überwachen und umrühren, damit auf dem Kochfeld nichts überkocht oder anbrennt, das war einmal. Heute erledigt dies eine hochmoderne Sensorik. Sie erkennt beispielsweise, wenn das Wasser im Topf den Siedepunkt erreicht hat. Der Sensor passt die Einstellungen dann automatisch an und reguliert die Temperatur so lange, bis das Wasser kontrolliert kocht. Ob die Pfanne bereits die richtige Temperatur zum Anbraten von Fleisch erreicht hat, darüber muss man nicht



Küppersbusch // K-SERIES.7

Die Modelle der Serie bestehen durch ihr pures Design und eine intuitive Menüführung. Die einheitliche Blendenhöhe, Steuerung und Griffhöhe erlauben eine beliebige Anordnung aller Geräte. Ganz gleich, ob diese horizontal oder vertikal eingebaut werden – das Gesamtbild ist immer harmonisch. Drei neue Geräte ergänzen die K-Reihe: Backofen mit Dampfgerar, Compact-Backofen mit Mikrowelle und Compact-Kaffee-Vollautomat.

Bauknecht // IQ700
 Backöfen, die zusätzlich für
 beste Dampfgarergebnisse
 konzipiert sind,
 denn die innovative
 Steam-Technologie
 kombiniert Wasserdampf
 mit traditioneller Heißluft.
 Dieses Verfahren gart
 Gerichte besonders
 schonend und intensiviert
 den Geschmack,
 während Nährstoffe
 erhalten bleiben.



mehr grübeln, denn der Touchscreen informiert, sobald der richtige Zeitpunkt erreicht ist. Besonders praktisch sind Kochfelder mit flexibler oder Vollflächen-Induktion. Auf diesen verschiebt man das Kochgeschirr frei auf der gesamten Fläche. Die Töpfe und Pfannen werden automatisch erkannt und nur an der benötigten Stelle erhitzt.

Die heutigen Geräte bieten aber noch weitere intelligente Vorzüge. So gibt es bereits die ersten Backöfen, die erkennen, wenn man sich ihnen nähert – sie schalten dann beispielsweise ihre Garraumbeleuchtung ein oder stellen den Signalton am Ende des Garprozesses selbstständig ab. Eine andere, innovative Assistenzfunktion verhindert das Übergaren von Speisen, indem sie, sobald das Gerät am Ende eines Programms angelangt ist, den Garraum schnell herunterkühlt. So bleibt das Essen schön saftig, während es bei einem unkontrollierten Weitergaren bei hoher Restwärme Gefahr läuft, schnell auszutrocknen. Dabei versteht es sich von selbst, dass jeder Besitzer eigenständig definiert, auf welche Anwendungsszenarien das Gerät reagieren soll.



Oranier // BE COOK

Damit scharf anbraten nicht Bauchgefühl, sondern smarte Präzision ist. Das smarte Induktionskochfeld hilft dabei. Mit dem darauf abgestimmten Kochgeschirr und mit einer kostenlosen App, die über 100 Rezepte bereithält, von Sterneköchen erstellt.



AEG // SENSEPRO

Jeder Profikoch nutzt Sensoren, um die exakte Kerntemperatur der Speisen zu erkennen. Das Induktionskochfeld mit dem kabel- und batterielosen Kerntempersensor sorgt für präzise Temperaturen und Garzeiten und leitet durch den Kochprozess. Dadurch erhält man auch zu Hause die perfekte Kontrolle beim Kochen – wie in der Profiküche.

VERNETZUNG, APPS UND SPRACHSTEUERUNG

Die Vernetzung der Haushaltsgeräte schreitet voran. Die Geräte können jetzt noch mehr, weil sie auch untereinander Informationen austauschen. Mithilfe leistungsfähiger Sensoren werden persönliche Gewohnheiten erfasst und Optimierungsvorschläge gemacht. Dies soll dazu beitragen, Zeit, Kapazität und Ressourcen zu sparen. Zudem erhalten Sie, wie bereits erwähnt, über zahlreiche Apps eine Menge Informationen rund ums Kochen. Aber auch Hinweise zu Pflege, Wartung und Service der Geräte. Und Sie müssen sich auch nicht mehr den Kopf darüber zerbrechen, ob Ihr Backofen noch an ist. Sie fragen einfach Ihre App und stoppen den Ofen von unterwegs. Oder Sie stellen die Lasagne in den Ofen, bevor Sie das Haus verlassen und starten ihn dann einfach aus der Ferne. Wenn Sie daheim ankommen, ist alles bereits fertig für das Mittagessen. Außerdem können Sie laufende Programme ändern und die Garzeiten im Auge behalten. Und Sie können sich benachrichtigen lassen, sobald ein Programm abgelaufen ist.

Dank Vernetzung und integrierter Kamera ist sogar aus der Ferne ein Blick in den Backofen möglich. Sehr hilfreich kann auch eine Sprachsteuerung sein. So lassen sich die Geräte einfach bedienen, auch wenn Sie gerade keine Hand frei haben.



The image shows a modern kitchen with dark grey cabinetry. Three glowing pendant lights hang from the ceiling. On the countertop, there are two copper pots. The built-in appliances include three ovens and a water dispenser. A shelf above the ovens holds a clock, a vase, and a row of books.

Bauknecht

Für mich und mein Zuhause

PASSEND FÜR MICH UND MEIN ZUHAUSE

Die Küche ist das Herzstück in jedem Zuhause. Unsere einzigartigen Einbau-Designlinien gehen auf individuelle Bedürfnisse ein und überzeugen durch Design, Qualität und außergewöhnliche Leistungen.

www.bauknecht.de



**Gaggenau //
SERIE 200**

Mit diesen Dampfbacköfen kann der Koch im Privathaushalt nicht nur dampfgaren und schmoren, sondern auch backen, grillen und gratinieren. Die neuen Geräte bieten die Optionen Festanschluss für Wasserzu- und -ablauf sowie Wassertank. Das vollautomatische Reinigungssystem ist für Modelle mit einem Festwasseranschluss verfügbar.

GESUND ESSEN

Mit den modernen Geräten und Hilfsmitteln fällt es leichter, die gesunden Speisen auch besonders schonend zuzubereiten. Sensoren und viele Automatikprogramme sorgen zum Beispiel in Dampfbacköfen und Dampfgarern dafür, dass die Lebensmittel mit der jeweils optimal dosierten Menge an Dampf sanft und schonend gegart werden. Dies beschert uns positive Erlebnisse und Ergebnisse.

SPARSAM UND SCHÖN

Längst haben die Hersteller erkannt, wie wichtig Energieeffizienz und Ressourcenschonung sind. Jede neue Geräte-Generation schafft es, sich noch sparsamer zu präsentieren als die vorhergehende. Die Anschaffung eines neuen Haushaltsgeräts lohnt sich aus vielerlei Hinsicht: Nebst den technischen Innovationen und neuen komfortablen Anwendungsmöglichkeiten amortisiert sich wegen der geringen Verbrauchswerte ein neues Modell in relativ kurzer Zeit.

Aktuelle Geräte sind oft wahre Designobjekte, geprägt von hochwertigen, edlen Materialien. Backöfen, Dampfgarer, Mikrowelle und Kaffeevollautomat sind in demselben Look erhältlich. Auch die ästhetische Ausstrahlung der bedienfreundlichen, meist schwarzen Glaskeramik-Kochfelder überzeugt in jeder Küche.



Gorenje // IQCOOK

Mit der IQ Sensor Technologie und dem Sensor im Induktionskochfeld ist automatisches Kochen möglich. Der Topf und das Kochfeld kommunizieren drahtlos miteinander und kontrollieren den Betrieb des Kochfelds.



Sensationelles Komfort-Paket.
BLANCO CLASSIMO – die neue Leistungsklasse.

Diese Spüle setzt in Form und Funktion ein Ausrufezeichen. Klassisches Design, neu interpretiert, gewinnt besonders in Edelstahl an Ausstrahlung. Darüber hinaus punktet die neue Spülen-Linie mit Komfort, Funktionalität und vielen praktischen Details.

Überzeugen Sie sich selbst.

www.blanco.de

BLANCO



GUTE LUFT

MIT DEM RICHTIGEN
DUNSTABZUG

Berbel // ERGOLINE 2

Das schwarze, satinierte Glas korrespondiert mit den pulverbeschichteten Edelstahlflächen der Haube. Wie bei jeder dieser Varianten ist die LED-Kochfeldbeleuchtung dimmbar. Ihre Farbtemperatur lässt sich ganz einfach und präzise über die Bedienleiste steuern.

Smeg // DOLCE STIL NOVO
Integrierte Muldenlüfter sorgen immer für den optimalen Dunstabzug. Der Kochfeldabzug mit neun Leistungsstufen und Slider-Bedienung ist sowohl für den Betrieb mit Abluft als auch für Umluft vorgesehen.

BEI DER WAHL EINES DUNSTABZUGS STELLT SICH NICHT NUR DIE FRAGE, OB ABLUFT ODER UMLUFT. VOR ALLEM ENTSCHIEDEN WIR UNS ÜBER OPTIK UND BAUFORM, OB WAND-, KOPFFREI-, DECKEN-, INSELHAUBE ODER KOCHFELDABSAUGUNG.

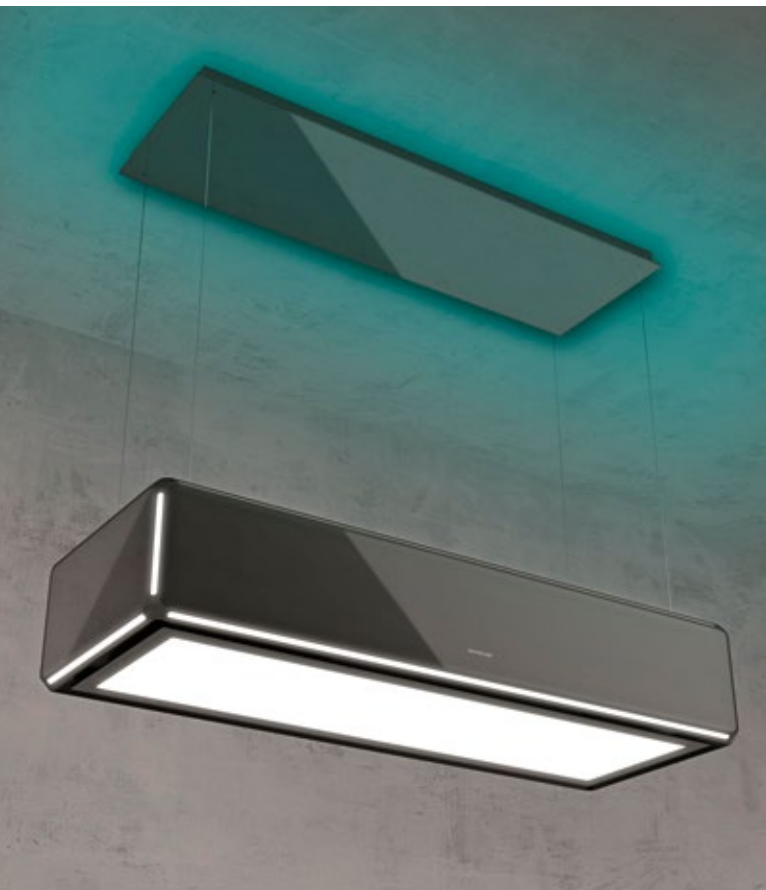
Bei den heutigen Lifestyle-Wohnküchen sind die Saugleistung und das Vermögen, Gerüche zu neutralisieren von größter Bedeutung. Ob sich die Besitzer in ihren Räumen rundum wohlfühlen, hängt auch von der Wahl des richtigen Systems ab. Dabei ist die Frage zu klären, ob Abluft oder Umluft. Bei Abluft werden die abgesaugten Kochschwaden zusammen mit den Gerüchen und der Feuchtigkeit über ein Abluftkanalsystem nach draußen ins Freie abgeleitet. Hierzu ist ein Durchbruch in der Hauswand erforderlich und anstelle der entsorgten Luft muss dem Raum auch wieder neue, frische Luft zugeführt werden, damit kein unzulässiger Unterdruck entsteht. Bei Umluft wird die abgesaugte Luft durch mehrere Filter geführt, von Fett und Gerüchen befreit und anschließend wieder der Wohnküche zugeführt.

Wie effizient eine Haube die Kochschwaden absaugt und von Fett und Gerüchen reinigt, hängt von verschiedenen Einflüssen ab: ihrer Größe und Absaugleistung



Silverline // FLOW-IN

Die Ausführung Grand in der Materialkombination von Edelstahl und Schwarzglas zeigt sich hier mit einer Randabsaugungsplatte in einer Sonderlackierung. Auch dieses Modell überzeugt durch die leichte Zugänglichkeit für einfache Reinigung und Pflege. Dazu können die drei beweglichen Teile (Randabsaugungsplatte, Edelstahl-Metallfettfilter, Auffangbehälter) einfach entnommen werden.



Silverline // LIGHT-LINE

Die höhenverstellbare Deckenlifthaube bietet moderne und effektive Abzugstechnik. Sie verrichtet dezent ihre Dienste, lässt sich aber im Handumdrehen von einer klassischen Deckenhaube in ein revolutionäres Lichtobjekt verwandeln.



Gorenje // INTEGRIERTER DUNSTABZUG

Wird nur eine Seite der Kochfläche benutzt, ist es möglich, auch nur eine Abzugsklappe zu öffnen. Die gesamte Saugleistung richtet sich dann auf eine Seite. Flexibel: Bei Nichtbenutzung des Abzugs sind die Klappen geschlossen.



Oranier // SINUS

Eine durch seine ungewöhnliche Form auffällige Wandhaube im Kopffrei-Design. Haubenkörper schwarz/weiß, Edelstahlschacht. Glasschirm in Sicherheitsglas. Bedienung: Touch-Control und Fernbedienung.

im Verhältnis zur Grundfläche der Wohnküche, wie oft und intensiv gekocht wird, vor allem jedoch von der Positionierung und Bauform der Haube. Aber auch die Qualität ihrer Filter, sei es ein Metallfettfilter oder Aktivkohlefilter und deren regelmäßige, vom Hersteller empfohlene Reinigung spielen eine wichtige Rolle. Bei Muldenlüftern – auch Kochfeldabzüge und Tischlüfter genannt – werden die Kochschwaden entgegen den physikalischen Gesetzen nach unten abgesaugt. Deshalb ist bei diesen Downdraftsystemen eine deutlich höhere Lüfterleistung nötig als bei anderen Haubenarten. Damit der Wrasen auch bei Verwendung von hohen Töpfen vollständig erfasst wird, gibt es zum Beispiel Silikon-Topfringe in verschiedenen Größen, die die Absaugleistung einer Muldenlüftung noch optimieren können.

In Zeiten von Energieeinsparung, Nachhaltigkeit, Umweltbewusstsein und Klimaschutz lassen sich die Haus- und Wohnungsbesitzer am besten vom Küchenspezialisten beraten. Denn er kennt letztlich alle Dunstabzugssysteme und deren Vorzüge.



Gutmann // NIVEL

Die Absaugung erfolgt über zwei Schlitze im Glas. In einer beleuchteten Technikschrublade ist die Filtertechnik integriert. Für die Reinigung ist die Muldenlüftung ebenfalls bequem unter dem Kochfeld zugänglich.



BERGKARTOFFELN

Prachtkerle

aus steinigen Böden

Es gibt Kartoffeln, die schmecken jenseits von Kartoffeln, wie wir sie kennen. Sie wachsen im sandigen, steinigen Boden im Albulatal. Und sie tragen Namen wie Parli, Roosevelt oder Corne de gatte. Rare und alte Sorten, die wie keine gewöhnlichen Kartoffeln riechen.

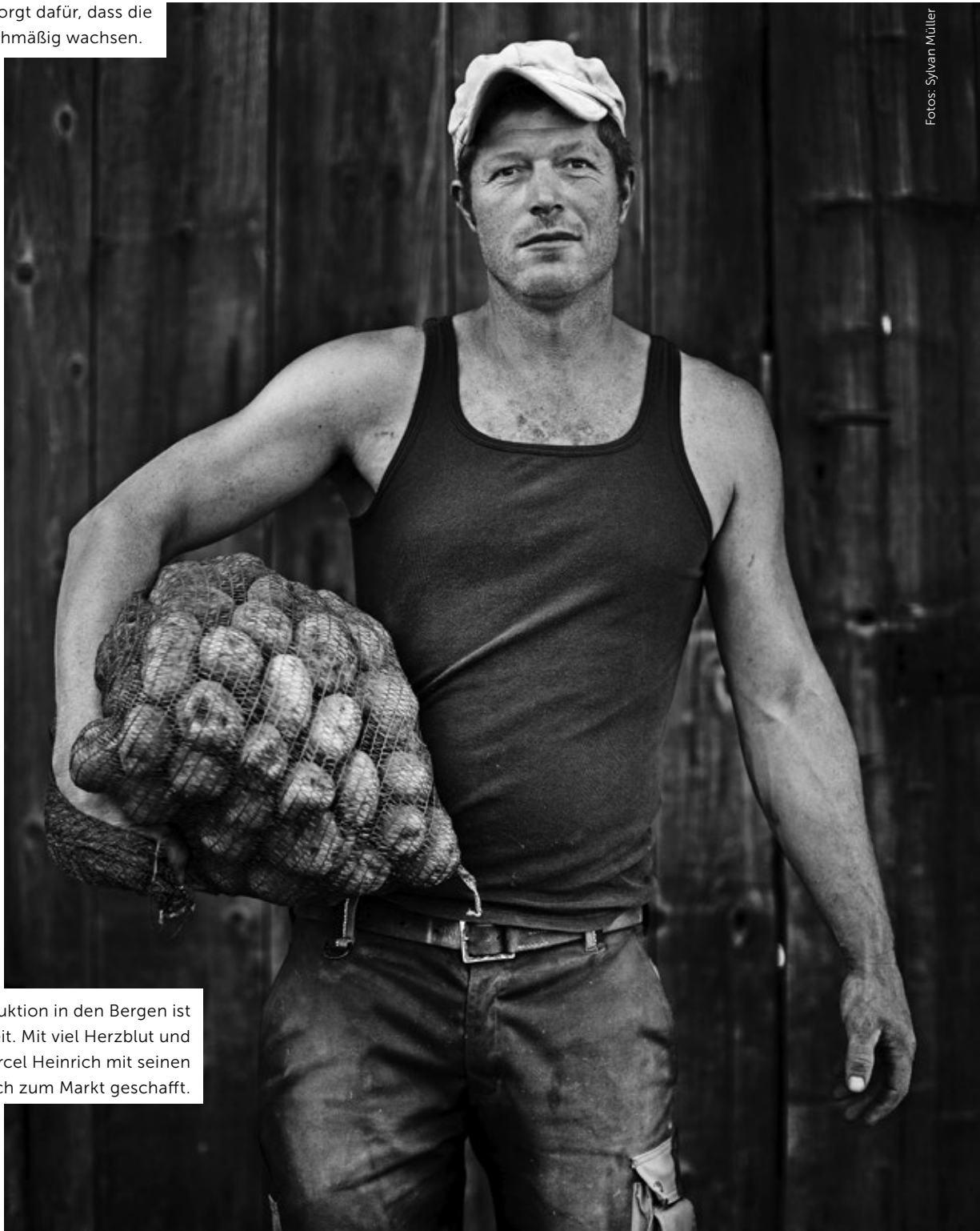


Foto: Sylvain Müller



Das alpine Klima mit den damit verbundenen Temperaturschwankungen sorgt dafür, dass die Kartoffeln langsam und gleichmäßig wachsen.

Ideal sind die bergigen Böden wegen der vielen Steine. Diese speichern Wärme, sodass der Boden auch in Schlechtwetterphasen nicht komplett auskühlt. Das Terrain erfordert jedoch aufwendige Handarbeit beim Ernten der Kartoffeln.



Die landwirtschaftliche Produktion in den Bergen ist geprägt von harter Arbeit. Mit viel Herzblut und Leidenschaft hat Marcel Heinrich mit seinen Bergkartoffeln den Durchbruch zum Markt geschafft.

Fotos: Sylvan Müller

Es sind der steinige Boden sowie viel Herzblut und Tatendrang von Marcel Heinrich, Bergbauer vom Biohof La Sorts und seiner Frau Sabina, die diese herrlichen Knollen zu Juwelen machen.

Wer sie probiert, ist verblüfft von ihrem intensiven Geschmack. Um die Bergkartoffeln im Albulatal auf 1000 Meter über Meer zu kultivieren, ist jedoch viel Handarbeit und Leidenschaft notwendig.

Die bergigen Böden im Albulatal sind eines der wertvollsten Güter und sie haben einen großen Einfluss auf den Geschmack der Kartoffeln. Die Böden sind sandig, leicht und durchsät mit Steinen. Diese speichern die Wärme und sorgen für ein ausgeglichenes Klima. Während der Wachstumsphase der Kartoffeln sind die Steine ein Segen, doch während der Ernte erweisen sie sich als veritable Stolpersteine. Ein Teil der Kartoffeln wird deshalb von Hand aufgelesen. Doch trotz Knochenarbeit kommen jedes Jahr viele treue Helfer auf La Sorts; ohne sie wäre die Arbeit nicht zu bewältigen.

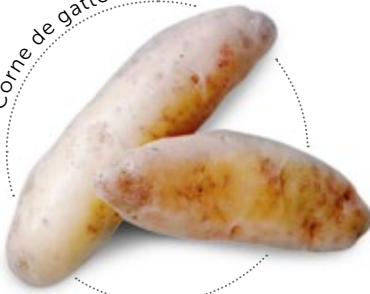
Wenn die Knollen endlich in den Holzkisten liegen, können sie an der Bergluft trocknen und abreifen. Danach beginnt das Aussortieren. Bis zu 90 Kategorien für rund 42 Sorten müssen dabei im richtigen Sack landen, beschriftet und gestapelt werden. Manche finden direkt ab Hof ihre Käufer und Liebhaber. Die anderen sortierten Kartoffeln reisen ins Unterland. Dort gelangen sie umgehend in die Obhut von Spitzenkoch und Genussrainer Freddy Christandl, der sie an Kollegen und Privatleute verteilt. Schweizweit schwören die Spitzenköche auf die Kartoffeln von Marcel Heinrich. Sie seien an Vielfalt, Geschmack und Konsistenz kaum zu überbieten.

Obwohl die landwirtschaftliche Produktion in den Bergen von Nachteilen geprägt ist – kurze Vegetationsperioden, Frost, Schnee, große Distanzen zu den Kunden – zeigen die Bergkartoffeln, dass die Produktion in den Bergen auch vorteilhaft sein kann. Trotz anfänglichen Tiefpunkten – der unbändige Glaube der Heinrichs führte dazu, dass ein so faszinierendes Produkt den Durchbruch geschafft hat. Ihre Mühe wurde 2016 gar mit dem Bio-Grischun-Preis belohnt. Das Projekt konnte nur entstehen, weil sie mit Freddy Christandl einen Partner und Freund gefunden haben, der mit gleichem Herzblut, mit Leidenschaft und Überzeugung für die Bergkartoffeln lebt wie Marcel und Sabina Heinrich und deren Helfer.

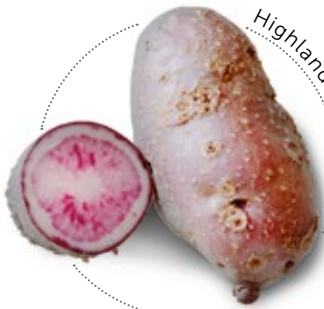
Quelle: www.bergkartoffeln.ch

Fotos: Sylvan Müller

Corne de gatte



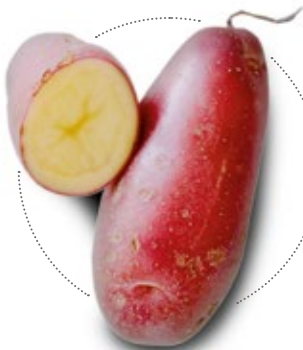
Highland Burgandy Red



Röseler



Roosevelt



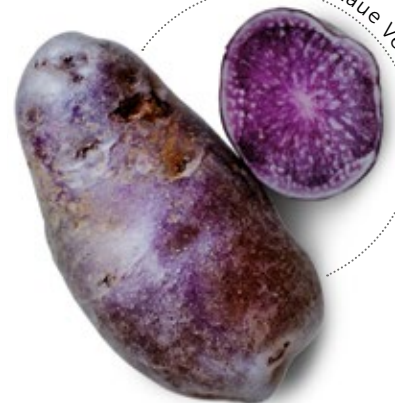
Vitelotte noir



Parli



Blaue Veltliner



Patate Verrayes



Die auf diesen Seiten publizierten Fotos durften wir mit Genehmigung des AT Verlages verwenden. Sie sind in den beiden AT-Büchern abgedruckt:

Das kulinarische Erbe der Alpen, mit einem Lexikon der alpinen Delikatessen, von Dominik Flammer und Sylvan Müller (Fotos), 368 Seiten, 78 Euro, AT Verlag

Das kulinarische Erbe der Alpen – Das Kochbuch, mit Rezepten von Spitzenköchen, von Dominik Flammer und Sylvan Müller (Fotos), 268 Seiten, 59,90 Euro, AT Verlag

Wer sich in Deutschland für außergewöhnliche Kartoffelsorten interessiert, findet unter www.kartoffelvielfalt.de spannende Informationen über den Biolandwirt Karsten Ellenberg aus Barum im Landkreis Uelzen. Er baut auf seinen Äckern inzwischen um die 100 verschiedene Sorten an.

COOL

D R A U F

KÜHLEN
MIT
SYSTEM

Miele // MASTERCOOL
Groß, geräumig und dazu
sehr repräsentativ: das
sind die Kennzeichen der
Kühlgeräte dieser Einbau-
serie. Viel Komfort, eine
beachtliche Modell-
vielfalt und die perfekte
Integration in grifflose
Küchen sind weitere
Pluspunkte.



Big-Size nach amerikanischem Vorbild ist angesagt. Zudem sind die heutigen Kühlgeräte mit Frische-
schubladen ausgerüstet, in denen sich leicht verderb-
liche Lebensmittel deutlich länger frisch halten. Und für
alle Weinliebhaber gibt es kleine und große Profi-
Geräte, in denen sich edle Tropfen so wohlfühlen wie
in einem richtigen Weinkeller.



AEG // FRENCH DOOR

Die Connectivity-Funktion bietet praktische Vorteile:

Über die App kann sie bereits während des Einkaufens die Schnell-Gefrierfunktion „Frostmatic“ aktivieren, damit die Lebensmittel direkt zu Hause im Gefrierfach eingelagert werden können.



Freezer



-2° Meat and fish



0° Cold drinks



3° Deli snacks



7° Cellar

Design und Geräuschemission spielen eine wichtige Rolle in den neuen Lifestyle-Wohnküchen. So sollten sie also möglichst schön und leise sein, die neuen Kühlgeräte. Dabei erfreuen sich insbesondere großvolumige Einbaugeräte oder Solitäre mit mehreren Hundert Litern Nutzinhalt großer Beliebtheit. Das kann zum Beispiel eine doppeltürige Kühlgefrierkombination mit zwei ausziehbaren Gefrierschubladen im sogenannten Frenchdoor-Design sein oder eine stylische Side-by-Side-Kombination mit zwei oder vier Türen. Für zusätzlichen Komfort im Alltag sorgt ein flexibel nutzbarer Bereich, der je nach Bedarf einfach von Gefrieren auf Kühlen umgestellt werden kann: Erwartet man in ein paar Stunden Gäste, kommt der Getränkevorrat in diese flexible Zone und wird dort auf Wunschtemperatur heruntergekühlt. Nach der Party oder dem nächsten Einkauf kann wieder einfach von Cooling auf Freezing umgestellt werden.

Kühl- und Gefrierschränke sind die Marathonläufer unter den Elektrogeräten, laufen sie doch an 365 Tagen rund um die Uhr. Deshalb zählt Energieeffizienz nach wie vor mit zu den wichtigsten Kriterien, wenn es um den Kauf eines neuen Kühlgerätes geht. Mit einem Gerät, das in die derzeit beste Energieeffizienzklasse A+++ eingestuft ist, holt man sich ein besonders verbrauchsarmes und nachhaltiges Produkt ins Haus.

Doch der ressourcenschonende Umgang mit Energie ist nur eines von vielen Komfortmerkmalen, mit denen



Gaggenau // VARIO 400

Ein architektonisches Statement: Die voll integrierte, modulare Einbauserie besteht aus Kühl- und Gefriergeräten, Kühlgefrierkombinationen und Weinklimaschränken.

LÄNGER FRISCH



Bauknecht // FRISCHE-CENTER

Mit exzellenter Leistung und einem herausragenden Platzangebot arbeitet das Frische-Center dezent und unauffällig hinter den Möbelfronten moderner Einbauküchen. Darüber hinaus ist es außergewöhnlich leise und sparsam.



Samsung // FAMILY HUB

Ein Kühlschrank mit einem Wi-Fi-fähigen Touchscreen, über den die Bewohner ihre Lebensmittelvorräte steuern, Kontakt mit ihrer Familie aufnehmen und sich unterhalten lassen können: TV, Medienplayer und gut vernetzter Multimedia-Screen.

neue Einbau- und Standmodelle zum Kühlen, Gefrieren und Weinlagern heute ihre Besitzer begeistern. Neben der NoFrost-Technik – nie mehr von Hand abtauen müssen – ist das vor allem eine deutlich verlängerte Lebensmittelfrische. Innovative Frischeschubladen mit idealen Temperaturen und Lagerbedingungen für Fisch und Fleisch sowie Obst, Salat und Gemüse machen so etwas möglich.

Eine feine Sache sind auch Kältemodelle mit einem integrierten Wasser- und Eiswürfelpender. Dazu können sie, müssen aber nicht, mit einem Festwasseranschluss ausgestattet sein. Eine helle und gleichzeitig blendfreie LED-Beleuchtung bringt weiteren Komfort, um sich einen guten Überblick bis in den letzten Winkel des Kühlschranks zu verschaffen. Ebenso hochwertige Glasablagen, die sich mit einem Handgriff verstellen lassen, sodass auch ein großer Kuchen oder Braten bequem untergebracht werden können. Hygienefilter sorgen dafür, dass der Innenraum keimfrei bleibt und es beim Öffnen des Kühlschranks stets angenehm und frisch riecht.

Der Trend geht zu einem modernen, minimalistischen Flat Design – mit glatten, flachen Fronten ohne überstehende Griffe und zu dunklen Farbstellungen in Schwarz matt und dunklem Anthrazit. Nach wie vor beliebt sind auch die farbintensiven Cooler im Retro-Stil der 1950er- und 60er-Jahre oder pastellfarbene Geräte.



Siemens // EINBAUKÜHLSCHRANK

Überzeugt durch Geradlinigkeit und Klarheit der Form, sodass er sich perfekt in moderne Wohnräume einfügt. Eine Kombination aus neuester Technik und hohem Bedienkomfort – ohne sich optisch in den Vordergrund zu drängen.

AEG

ASSISTIERT BEIM KOCHEN. GUT FÜR DIE LEBENSMITTEL.



Das AEG SensePro® Kochfeld mit kabellosem Gargut-sensor spürt, was für Ihr Gericht am besten ist.

Die Temperatur wird permanent kontrolliert und angepasst. Alles gelingt mit absoluter Präzision. So behandeln Sie Lebensmittel wie kleine Kostbarkeiten.

[AEG.de/sensecook](https://www.aeg.de/sensecook)

MEHR ALS KÜCHE

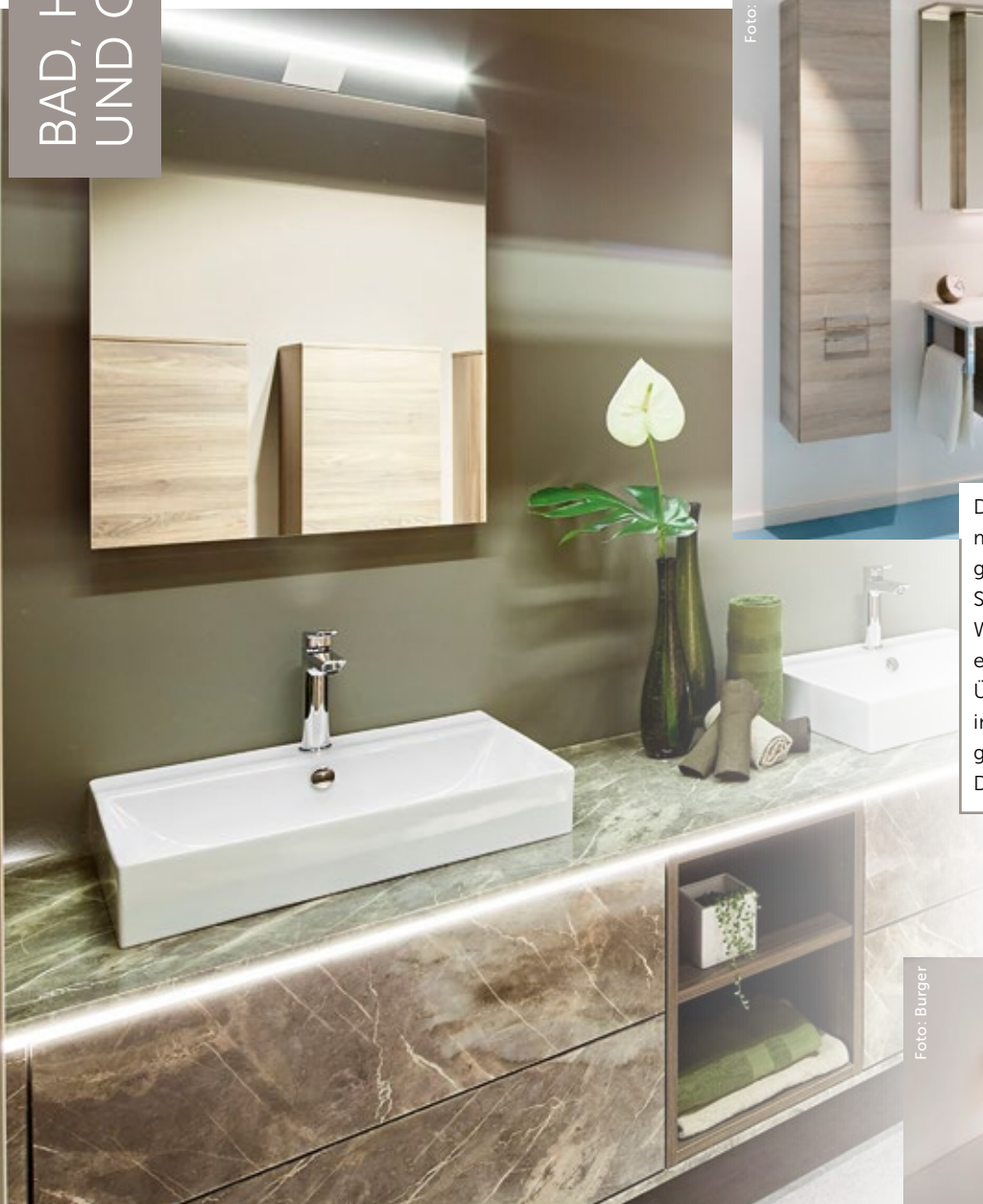


Foto: Sachsenküchen



Foto: Burger

Die Möbel aus der Küchenwelt machen auch im Bad eine gute Figur. Eigenständige Sortimente für Badmöbel, Waschtische und Accessoires ergänzen die Kollektionen. Überzeugend für die individuelle Planung: die große Auswahl an Materialien, Dekoren und Farben.



Foto: Burger

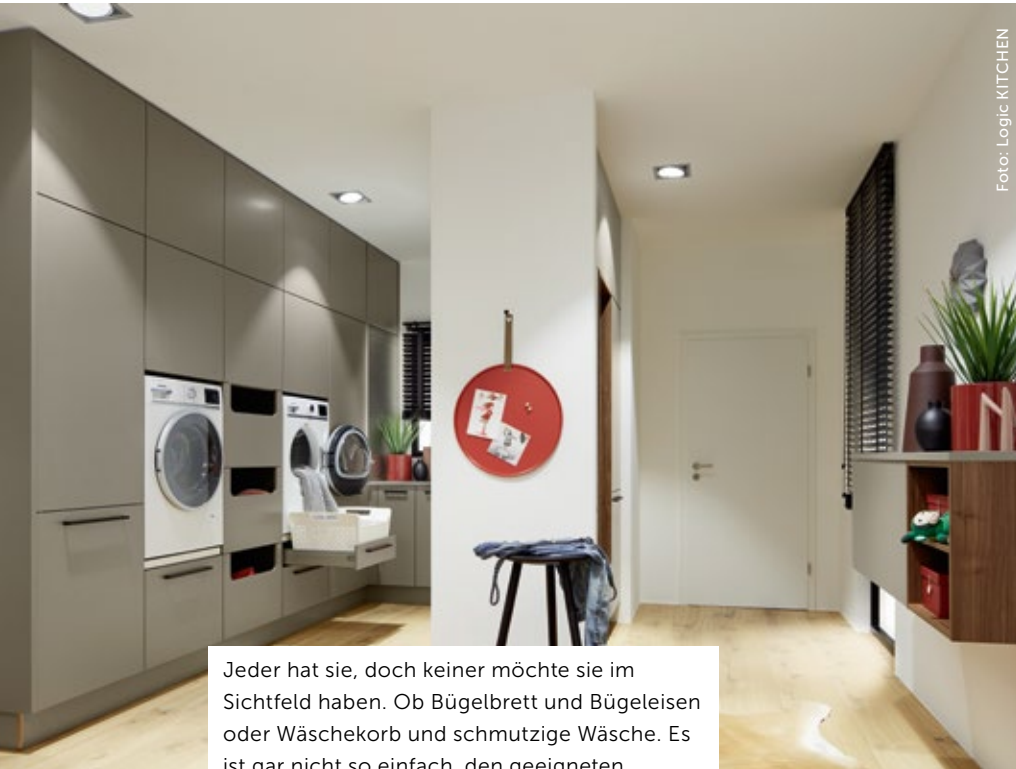


Foto: Logic KITCHEN

Jeder hat sie, doch keiner möchte sie im Sichtfeld haben. Ob Bügelbrett und Bügeleisen oder Wäschekorb und schmutzige Wäsche. Es ist gar nicht so einfach, den geeigneten Stauraum zu finden. Außer man hat einen perfekt eingerichteten Hauswirtschaftsraum.

Schrank- und Regallösungen aus der Küche sorgen für jede Menge Stauraum und Ordnung. Der erhöhte Einbau von Waschmaschine und Trockner ermöglicht ein rückschonendes Be- und Entladen. Eine Erleichterung im Alltag.



Foto: Ballerina

Warum nicht bereits im Eingangsbereich Schränke aus den attraktiven Serien der Küchenmöbelhersteller platzieren? Die Garderobe glänzt mit Kleiderstangen, die flexibel einsetzbar und erweiterbar sind.



Foto: Ballerina

TÜRÖFFNER FÜR NEUE WELTEN

Häfele // Häfele Connect Beleuchtung, Sound und Smarthome-Möglichkeiten: Das LED-Beleuchtungssystem Loox und sein umfassendes Sortiment an Sound- und Entertainment-Komponenten lassen diese Welten zusammenwachsen. Es ist mit Häfele Connect zum Türöffner für Smarthome geworden. Die BLE-Box zur intuitiven Steuerung von Möbelbeleuchtung und elektrisch betriebenen Beschlägen verschafft mittels einer einfachen, sehr komfortablen App Zutritt zu zukunftssträchtigen Smarthome-Erlebnissen.



Kitchen Aid // Twelix Artisan
Der Multifunktionsbackofen,
der drei verschiedene

Kochmethoden perfekt kombiniert: Standard-Umluft, mit Dampf unterstütztes Garen und reines Dampf-garen. Dieser technisch ausgefeilte Backofen garantiert die besten Voraussetzungen, um mit Dampf zu garen, denn dank der besonders durchdachten Ausführung des Ofenraums kann das spezielle Dampfblech eingelegt werden, das die idealen Bedingungen für perfektes Dampf-garen schafft. Wenn hingegen der gesamte Ofenraum genutzt wird, können die Speisen kombiniert mit Umluft und Dampf gegart werden.

EXQUISITES KOCHEN



Aquno Select M81

Die Dusche für Obst und Gemüse



Multifunktionssieb
im Lieferumfang
enthalten



Aquno Select M81 – Erstmals werden Laminar- und Brausestrahl an der Ausziehbrause um eine dritte, flächige und besonders sanfte Strahlart ergänzt. SatinFlow besteht aus vielen Einzelstrahlen. Die Strahlen legen sich spritzfrei um Lebensmittel, Hände und Gegenstände und sorgen für eine gleichmäßige Benetzung mit Wasser.

Der Grundkörper im unteren Armaturenbereich fungiert als „Dusche“ für Obst und Gemüse. Denn der integrierte breite Strahl sorgt dank langem, flächigem Auslauf sowie neuartiger Anordnung und Anzahl der Strahldüsen für eine merkbar sanftere Verteilung der Wassertropfen. So werden Lebensmittel wesentlich schonender, dabei aber äußerst effektiv gereinigt. Mit dem im Paket enthaltenen Multifunktionssieb, das genau unter den Strahl passt, sorgt das System für einen einfachen und effizienten Arbeitsablauf an der Spüle.

Auch bei der Handhabung überzeugt die neue Armatur mit durchdachtem Design und reinigungsfreundlichen Flächen. Der rechts am Armaturen-Grundkörper angebrachte Griff und die links am Grundkörper angebrachte Select-Taste zur Strahlartenumstellung ermöglichen eine komfortable und intuitive Bedienung. Durch das futuristische Design sowie den verschiedenen Auslaufformen (Rundbogen- oder L-förmiger Auslauf) ist die Aquno Select M81 ein wahrer Eyecatcher und passt in jedes individuelle und anspruchsvolle Küchendesign.

UTENSILIENBOX FÜR ALLE FÄLLE



Naber // Cox Work

An der Entwicklung der vielfach ausgezeichneten Utensilienbox des Küchenzubehörspezialisten war der Designer Kilian Schindler beteiligt. Diese Kooperation hat ein vielfältig einsetzbares, formschönes Produkt hervorgebracht, das wunschgenau konfiguriert werden kann. Die stabil geformte Box mit integriertem Tragegriff lässt sich mit einer Kleinteileschale ausstatten sowie mit diversen Trennstegen, an deren gekreuzten Gummibändern einige der zu verstauenden Teile fixiert werden können. Rundum ein transportables Organisationstalent.

BEQUEM STEUERN

Constructa // Backofen

Dieser moderne Backofen bietet im Alltag nützliche Features: Dank der Schnellaufheizung ist der Backofen ruck, zuck heiß und einsatzbereit. Mit der Komfort-Scroll-Bedienung lässt sich der Backofen einfach intuitiv steuern. Ganz so, wie Sie es im Umgang mit Mobiltelefonen gewöhnt sind. Und mit den Automatikprogrammen gelangen Ihnen Ihre Lieblingsgerichte wie von Geisterhand.




SEIT 1875.  GLÜCK AUF.



KÜPPERSBUSCH K-SERIES.8

Seit Gründung des Unternehmens im Jahre 1875 zeichnet sich Küppersbusch durch unzählige Innovationen und kreative Ideen aus. Die Küppersbusch K-SERIES.8 setzt Ihre Küche mit den Design-Varianten schwarz und grau richtig in Szene. Das TFT-Touch-Display mit Grafik- und Klarschriftanzeige bietet höchsten Bedienkomfort, der durch zahlreiche Automatikprogramme und hinterlegte Rezepte ergänzt wird.

kueppersbusch-home.com
facebook.com/kueppersbuschcom 

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL



ALLES IN EINER APP

Bauknecht // Home Net

Die Bauknecht Home Net ist eine App, die die neuen Backöfen und Mikrowellen des Herstellers steuern kann – ganz einfach über Ihr Smartphone oder Tablet. Ob Sie neue Rezepte ausprobieren möchten oder Ihren Backofen bequem von dem Sofa aus vorheizen möchten – die App macht es möglich. Die einzigartigen Funktionen des Menüplaners ermöglichen es Ihnen, einen kompletten Menüplan für eine Woche in nur wenigen Sekunden nach Ihren Bedürfnissen zu erstellen. Alle benötigten Zutaten können automatisch in die Einkaufsliste aufgenommen werden.



DECKEN-LÜFTUNG

Gaggenau // Serie 200

Die höhenverstellbare Deckenlüftung, hier in schwarzem Aluminium, lässt sich bei Nichtgebrauch vollständig an der Decke platzieren oder in die Decke integrieren. Das Gebläse arbeitet energiesparend und geräuscharm. Die Haube ist darüber hinaus mit einer Funktion zur automatischen, sensorgesteuerten Leistungsanpassung entsprechend der Kochdunstenentwicklung ausgestattet.

VIELFÄLTIG EINSETZBAR

AEG // Ultramix

Die 1000-Watt-Küchenmaschine mit ihrem effizienten Rührwerk steht für die Eigenschaften leistungsstark, robust und vielseitig. Das extrem widerstandsfähige Vollmetall-Gehäuse glänzt in verschiedenen Farben. Zum breiten Zubehör zählen Schneebesens, Flachrührer, Knethaken, zwei Rührschüsseln (4,8 und 2,9 Liter) und ein Spritzschutz. LED-Licht sorgt für eine gute Sichtbarkeit.





KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

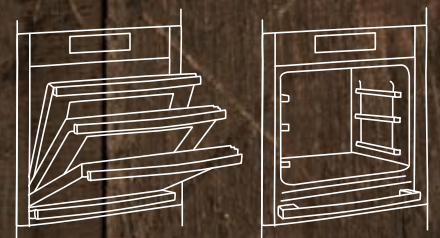
VERSCHWINDET,
WENN'S ENG WIRD.
SCHLAU, DIESE
BACKOFENTÜR!



UNSERE BACKÖFEN MIT
SLIDE&HIDE®[®], DER EINZIGEN
VOLL VERSENKBAREN
BACKOFENTÜR.

Im geöffneten Zustand verschwindet die Backofentür komplett unter dem Backraum. Der Griff dreht sich beim Öffnen und Schließen ergonomisch mit.

Mehr über unsere Backöfen unter neff-home.com/de oder bei Facebook, Instagram, Pinterest und YouTube





”

Vor allem aber ist da der Wille, etwas zu machen, das authentisch ist. Die guten Köche wollen heute so kochen, dass es etwas mit ihrem Leben, ihrer Biografie, zu tun hat. Und sie wollen es so tun, dass ihre Gäste nicht nur begeistert sind, sondern auch in ihrer **kulinarischen Seele** erreicht werden. Wie im **Horváth** eben.“
So bringt es ein Weggefährte von Sebastian Frank auf den Punkt.



Sebastian Frank
Von Klassik zu Popart.

Ein Koch auf unkonventionellen Wegen.

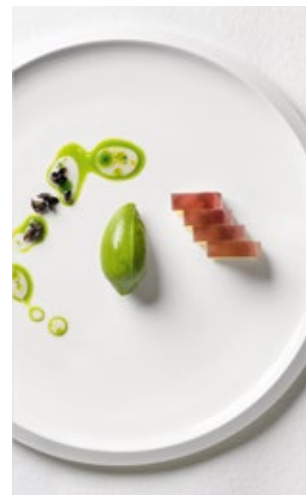
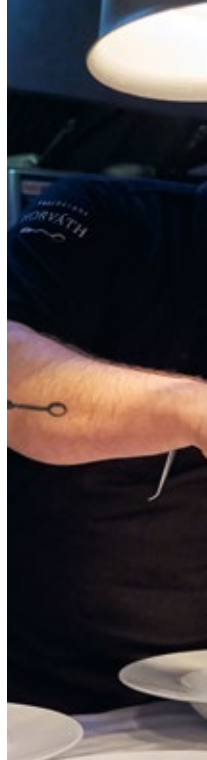


Bei Sebastian Frank kommt österreichische Tradition auf den Teller – allerdings ganz anders, als man sie erwartet. Der 2-Sterne-Koch interpretiert diese Küche seiner Kindheit ganz neu und gibt den klassischen Gerichten eine einzigartige Note, indem er sie modern und kreativ interpretiert. Kern seiner Philosophie ist die Essenz seiner persönlich erlebten Tradition. Eine Erfahrung, die teils in seiner Kindheit stattgefunden hat, deren Elemente aber auch von aktuellen Perspektiven auf diese geprägt sind und er versucht, ihre „magischen Momente“ aufzugreifen. Sebastian Franks emanzipatorische Küche: Der Koch aus Leidenschaft baut Kräuter und Pflanzen für sein Restaurant auf seiner Dachterrasse selbst an. Sich zum 100. Mal mit einem Sellerie auseinanderzusetzen und diesen immer wieder in eine neue Kreation zu verwandeln, stellt für ihn die größte Herausforderung dar. Er hat die sogenannte „emanzipatorische Küche“ entwickelt, in der sämtliche Produkte auf dem Teller gleichberechtigte Akteure sind. Bei ihm nimmt Gemüse die gleiche Relevanz ein wie Fleisch und Fisch. Die Protagonisten, die einen Teller bestimmen, ihre Wertigkeit, ihre Eigenschaften und ihr Einsatz stehen dabei in einem völlig regelgelösten Verhältnis zueinander. Nichts ist festgelegt. Die einzelnen Komponenten verhalten sich auch deshalb absolut „emanzipatorisch“, weil sie problemlos in ganz unterschiedliche Rollen schlüpfen können – vom Gewürz, Konsistenzgeber oder Aromaträger bis hin zum Hauptdarsteller ist für alle alles möglich.

Bei der Auswahl der Produkte orientiert sich Sebastian Frank ausschließlich an ihrer Nähe zu seiner Heimat Österreich. Besonders beim Kreieren von neuen Gerichten entwickelt er mit den Zutaten, die in sein österreichisch geprägtes kulinarisches Traditionsempfinden fallen, eine experimentelle Tiefe und einen ganz besonderen Umgang, wie es sonst – schon allein aus Zeitgründen – nicht möglich wäre. Nur die wiederholte, intensive Auseinandersetzung mit ein und demselben Produkt bringt, aufbauend auf vorangegangenen Erfahrungen, eine derart große Bandbreite und Originalität an kreativen Vorstellungen hervor.

Unkonventionell und eigenwillig

Das Kochen nach Rezept war nie sein Ding. Das sei wahrscheinlich auch der Grund, warum er es in über zwanzig Jahren nicht geschafft habe, auch nur einen einzigen Rezeptordner anzulegen. Ein wenig vereinfacht gesagt, gäbe es zwei Herangehensweisen an Zutaten und deren Zubereitung: Die einen lassen sich vom Kopf, die anderen vom Bauchgefühl leiten. „Ich gehöre definitiv zur zweiten Gruppe. Mein persönliches Grundrezept für alles lautet: Pi mal Auge durch drei, und schon gelingt's“, meint Sebastian Frank. Seine persönlichen Grundrezepte hat er im Kopf verankert, meist ohne Zahlen, wie auch das Kartoffelteigrezept aus seiner Ausbildung, das er nie vergessen werde: „Ein Kilo gekochte Kartoffeln, ein Drittel Mehl, ein Ei, ein Eigelb.“ Außerdem ist es ihm wichtig, dass Reste der Zutaten, die sie bei der Zubereitung von Gerichten im Restaurant Horváth verwenden, nicht im Abfall enden. So würden sie niemals das „Hühnermagic“





Gutes Essen braucht keine Anleitung.

(der im Bräter karamellierte Fleischsaft, sozusagen der Bratenrückstand) herstellen, ohne das verbliebene Huhn weiterzuverarbeiten oder als Personaessen zu servieren. Der erste Aspekt, den er bei einer Zutat in Betracht zieht, ist immer die Frage, ob er das Produkt noch einer Form der Zubereitung oder Verarbeitung unterziehen könne, die es entweder optimiert oder das gesamtheitliche Konzept eines Gerichtes nach vorne bringt. Ist dies nicht der Fall, verarbeitet er das Produkt roh, wie er persönlich das etwa bei Kohlrabi, Erdbeeren oder Fenchel tue, die aus seiner Sicht bereits in ihrem natürlichen Ursprungszustand optimal in Erscheinung treten.

Bei der Weiterverarbeitung von Zutaten legt Sebastian Frank Wert auf die optimale Zubereitung, die nach seinem Dafürhalten am besten zu dem jeweiligen Gericht passt. Eine Aufspaltung des Produktes in mehrere Facetten, wie es oft üblich ist, hat für ihn keinerlei Bedeutung bei der Entwicklung eines Rezeptes. Aus der Perspektive des Gastes sollten sich das fertige Gericht und seine Zutaten möglichst einfach und verständlich präsentieren. Sein persönliches Motto hierbei: „Gutes Essen braucht keine Anleitung.“



Der Weg an die Spitze

Das Kochen wurde Sebastian Frank keineswegs in die Wiege gelegt. Er wurde in keinen gastronomischen Betrieb hineingeboren, und auch eine Prägung durch eines seiner Familienmitglieder, das schon in diesem Bereich tätig gewesen wäre oder besonders gern am Herd hantiert hätte, bestand nicht. Für seine Mutter, die drei Söhne allein großzog, war das Kochen im häuslichen Bereich meist eher eine Notwendigkeit. Trotzdem hat es Sebastian Frank nie erlebt, dass sie auf Fertiggerichte zurückgriff. Zusammen mit der Einsicht, dass die Institution Schule eindeutig nicht das Richtige für ihn war, eröffnete er seiner Mutter eines Tages, dass er die Schule beenden wolle, um den Beruf des Kochs zu erlernen. Dafür erntete er zwar keine Begeisterungstürme seiner Mutter, sie ließ ihm jedoch seinen Willen.



Die Ausbildung selbst lehrte ihn neben den Grundlagen einer österreichisch geprägten Küche Disziplin und Durchhaltevermögen und war im Grunde genommen die perfekte Vorbereitung für das, was danach folgte. Auch seine geschmackliche Prägung begann sich zu erweitern. Nach Abschluss der Kochlehre und einigen Stationen wurde ihm schnell klar, dass die Haute Cuisine eindeutig die für ihn erstrebenswerte war und ist. Mit seinem Stellenantritt im „Restaurant Steirereck“, der von seiner Seite darin begründet war, einmal im besten Restaurant Österreichs arbeiten zu wollen, legte er unbewusst den Grundstein, später einmal in der Top-Gastronomie Fuß fassen zu können. Dort konnte er sich aus sich selbst heraus sowohl stilistisch als auch kulinarisch entwickeln. Erst dadurch wurde es möglich, zu einem selbstständigen Küchenstil zu finden, den er auch wirklich mit einer tiefen inneren Überzeugung lebt. >>>

»» Später kochte er als Souschef im namhaften „Interalpen Hotel Tyrol“ unter der kulinarischen Leitung von Christoph Zangerl (18 Punkte im Restaurantguide von Gault&Millau). 2010 zog er nach Berlin, um mit 29 Jahren Küchenchef im traditionsreichen Restaurant Horváth zu werden. Hier erkochte er sich innerhalb eines Jahres seinen ersten Guide-Michelin-Stern. 2014 übernahmen Sebastian Frank und seine Lebensgefährtin Jeannine Kessler das Restaurant Horváth. 2015 folgte der zweite Stern. 2018 wurde ihm von der Madrid Fusión die Auszeichnung „Bester Koch Europas“ verliehen.

Restaurant Horváth

Sein Entschluss, nach Berlin zu gehen, verdankte er Jeannine Kessler, seiner Lebensgefährtin und heutigen Geschäftsführerin des Restaurants Horváth, die in Berlin ihre Wurzeln hat. Also trat Sebastian Frank im Mai 2010 im Horváth seine erste Anstellung als Küchenchef an. Zu Beginn bestand das Team aus lediglich drei Köchen und das bedeutete eine ganz neue Herausforderung für ihn. War er doch die Jahre zuvor Souschef in einer vierzigköpfigen Küchenmannschaft. Das Restaurant verfügte damals über 65 Sitzplätze, sodass es an eine fast unlösbare Aufgabe grenzte, das mit diesem kleinen Team abzudecken, zumal das Speisenangebot anfangs sechzehn einzeln zu bestellende Gerichte und ein Sieben-Gänge-Menü außerhalb der Karte umfasste. Dies führte so weit, dass die Gäste, gemessen an den geweckten Erwartungen, schlicht enttäuscht wurden. Nach etwa sechs Monaten, sie waren überraschender-



Im schlicht-eleganten Ambiente des Restaurants spiegeln sich Gemütlichkeit, Bodenständigkeit und ungezwungene Gastlichkeit. Das Publikum ist bunt gemischt und so unkonventionell wie das Horváth selbst.



Jeannine ist die Frau an meiner Seite, die Organisatorin in unserem Unternehmen, die die Fäden in der Hand und mir damit den Rücken freihält, mich um die kulinarische Ausrichtung zu kümmern, meine Kreativität zu leben.

weise gerade mit sechzehn Punkten im Gault&Millau eingestiegen, stellte sich Sebastian Frank mit einem Schlag, in einem Augenblick des gedanklichen Innehaltens, die alles verändernde Frage: „Was, um Himmels willen, mache ich da eigentlich?!“ Hummer, Steinbutt, Avocados ... damit hatte er doch im Grunde gar nichts zu tun! Das waren sicher nicht die Produkte, bei denen ihm das Herz aufging. Und da war er plötzlich, sein bis heute gültiger Leitfaden, von einem Moment auf den anderen: „Ich wollte nur noch Produkte verarbeiten, die mit meiner österreichischen Herkunft in Verbindung standen, und zwar auf eine Weise, die mich emotional möglichst intensiv berührte und bewegte.“ Zum ersten Mal legte er den Fokus auf Gemüsegerichte. Aus drei Fischgerichten wurde eines, was gleichzeitig Raum für mehr gemüsebasierte Gerichte schuf. Und vier vegetarische Gerichte reichten einfach nicht mehr aus, um diese Entwicklung angemessen umzusetzen. So entschied er sich im Sommer 2012, nur noch ein einziges Menü anzubieten, das nunmehr traditionelle, vegetarische und kreative Ansätze in sich vereinte.

„Zugegeben: Anfangs war die Selbstständigkeit nicht leicht“, sagt Sebastian Frank. Abgesehen von der neuen Verantwortung, die alles von der Bestellung jeglicher nötigen Produkte, über die Personalführung und -akquise für die Küche bis hin zur kompletten Menüerstellung umfasste, stand er zum ersten Mal auch in vorderster Front, wenn es um Gästekritik am Essen ging. Den Wunsch oder eher die Vision, ein eigenes Restaurant zu führen, hatte er schon in den frühen Zwanzigern, freilich ohne eine konkrete Vorstellung davon, wie man ein solches führt. Die unbewussten Bestrebungen haben ihn eines Tages ins Horváth geführt, und damit letztlich zu ihrem eigenen Restaurant. Ihrem? „Ja, das von mir und meiner Frau Jeannine Kessler. Sie ist die Frau an meiner Seite, die Organisatorin in unserem Unternehmen, die die Fäden in der Hand und mir damit den Rücken freihält, mich um die kulinarische Ausrichtung zu kümmern, meine Kreativität zu leben und Frontmann des Horváth zu sein.“

www.restaurant-horvath.de

Fotos: www.whitekitchen.de, René Riis



Sebastian Frank zeigt in seinem ersten Buch „kuk [cook]“ seine ganze Kochkunst. Diese ist geprägt durch ein unverkennbares modernes kulinarisches Profil, das in ganz besonderem Maße authentisch ist, denn Sebastian Frank zeigt mit ganz alltäglichen Produkten, wie zum Beispiel Sellerie, welches Genusspotenzial darin steckt.

Fotos: René Riis

Die wunderbaren Fotografien vom für seine Foodbilder bekannten Fotografen René Riis sind eine Augenweide (das Auge isst bekanntlich immer mit) und ein wesentlicher Teil des Buches.

[Weiter zum Rezept >>>](#)

GEDÄMPFTER WIRSING

mit Kümmel-Honig-Paste,
„falschem Schnittkäse“ und Kohl-Slushy

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

KÜMMEL-HONIG-PASTE

- › 400 g Kümmel, ganz
 - › 200 g Butter
 - › 150 ml naturtrüber Apfelsaft
 - › 100 g Rapshonig
 - › 50 ml Zitronenmagic (Rezept siehe rechts)
 - › 200 ml gebräunte Butter
- 200 g Kümmel in einer trockenen Pfanne rösten, abkühlen lassen, mit den anderen 200 g Kümmel und der Butter mischen. Dann die Kümmel-Butter-Mischung mit dem Haushaltsmixer mixen und danach durch ein Sieb streichen. Den Apfelsaft aufkochen und den Honig darin auflösen. 200 g von der Kümmelpaste mit dem Apfelsaft, Zitronenmagic und der gebräunten Butter mixen. Zum Abschluss salzen.

FALSCHER SCHNITTKÄSE

- › 520 g Champignons
- › 16 g Salz
- › 6 g Ascorbinsäure
- › 240 ml Mandelöl
- › 3 g Agar-Agar
- › 3 Blatt Gelatine

Die Champignons vierteln, mit Salz, Ascorbinsäure und Mandelöl vakuumieren. 25 Minuten bei 75 °C dämpfen und anschließend abkühlen lassen. Die Pilze vom Sud abseihen, Champignons dabei gut auspressen. Das Mandelöl von der Flüssigkeit abnehmen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Agar-Agar mit dem Pilzwasser mischen, aufkochen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen, salzen und das Mandelöl in einem dünnen Strahl mit einem Stabmixer emulgieren. Die Masse in ein Behältnis füllen, 6 Stunden kühl stellen und mit einem Messer in 2 mm dünne Scheiben schneiden.



KOHL-SLUSHY

- › 300 g Wirsing
- › 200 g Salatgurke
- › 1 Apfel der Sorte Granny Smith
- › 200 ml naturtrüber Apfelsaft
- › 20 ml Zitronenmagic
- › 250 g Eiswürfel
- › 1 EL Raps Honig
- › 2 g Ascorbinsäure

Wirsing, Gurke und den entkernten, geschälten Apfel in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit den restlichen Zutaten und etwas Salz mit dem Mixer fein mixen und danach durch ein Sieb streichen.

ZITRONENMAGIC

- › 12 unbehandelte Zitronen
- › 250 g Gelierzucker 1:2

Die Zitronen mit dem Sparschäler schälen. Mit einem Messer das weiße Bindegewebe aus den Schalen entfernen. Die Schalen in kochendem Wasser etwa 5 Sekunden blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Diesen Vorgang in jeweils frisch aufgesetztem Wasser zweimal wiederholen. Den Saft aus dem Fruchtfleisch pressen, mit Gelierzucker aufkochen, abkühlen lassen, die blanchierten Zitronenschalen mit dem Saft mischen und 24 Stunden darin ziehen lassen.

PETERSILIENÖL

- › 800 g Blatt Petersilie
- › 400 ml Pflanzenöl

600 g der Blatt Petersilie blanchieren, im Eiswasser abschrecken, ausdrücken, mit der restlichen Blatt Petersilie mischen, mit einem Mixer mixen und durch ein Sieb streichen. Öl dazugeben und mixen.

FERTIGSTELLEN

- › Blätter verschiedener Kohlsorten (zum Beispiel Wirsing-, Palmkohl- und Brokkoliblätter)
 - › Petersilienöl
- Die Kohlblätter waschen, eventuell den Strunk entfernen. Die Kohlblätter 2 Minuten bei 100 °C dämpfen, salzen, auf einem Teller platzieren und mit Kümmel-Honig-Paste bestreichen. Den falschen Schnittkäse auflegen und mit Petersilienöl beträufeln. Den gemixten Kohl-Slushy separat anrichten.

Rezept aus dem Kochbuch „kuk [cook]“

MAGICS

Die Grundpfeiler Sebastian Franks Küche sind die „Magics“. Sie entstehen zumeist aus unspektakulären Prozessen heraus. Vielfältig an Aromen, verhalten sie sich oftmals multikompatibel mit Fisch, Fleisch, Gemüse und auch dem süßen Geschmacksspektrum.

Die „Magics“ kommen Sebastian Franks Vorstellung von „geschmacklicher Perfektion“ sehr nahe und können jedem Gericht den richtigen Drive geben.



GEMÜSEGEWÜRZE

Basis sind oft Gemüse mit festerer Struktur, zum Beispiel Knollengemüse und Karotten, die auf einer Reibe zerkleinert und dann in der Pfanne bei sehr moderater Hitze trocken geröstet werden. Lieblinge sind zum Beispiel intensiv geröstetes Blumenkohl gewürz mit Anis oder Kürbis-Karottengewürz mit geröstetem Weißbrot und Paprika-Cayenne. Oder geschwärztes Selleriegrün vermahlen mit gerösteter Sellerie saut und grobem Salz, Gemüseespresso, eine Mischung aus Topinambur, Petersilienwurzel und Karfiol – mit heißem Wasser unter Druck zum Espresso aufgeossen.



SALZSELLERIE – DER KNOLLESELLERIE ALS HERAUSFORDERUNG

Kreativität durch Zensur – so entstand der Salzsellerie. Der selbst auferlegte Verzicht auf die vermeintlich gängigen „Luxusprodukte“ bewegte Sebastian Frank dazu, sich intensiv mit den verschiedenen Gemüsesorten, speziell dem Knollensellerie, auseinanderzusetzen. Im Zuge dieser Kreativarbeit und nach zahlreichen (Fehl-)Versuchen kam ihm die Idee zum Salzsellerie. Ein Prozess, der Geduld erfordert. Der Knollensellerie, welchen er von einem Bauern aus der Wustermark bezieht, wird im Salzteig gebacken und im Anschluss ein Jahr lang trocken und unter ständigem Wenden gelagert. Nach dem 12-monatigen Reifeprozess entsteht das intensiv nach Sellerie und Salz schmeckende Gemüse, welches optisch sehr an Trüffel erinnert. Gerieben eignet er sich perfekt zum Aromatisieren und Würzen.



IMPRESSUM

Herausgeber:

DER KREIS

Systemverbund Holding GmbH & Co. KG



kuechenspezialisten.de

DER KREIS
Einkaufsgesellschaft für Küche &
Wohnen mbH & Co. KG
Mollenbachstraße 2
71229 Leonberg DEUTSCHLAND
Telefon +49 (0)7152-60 97 00
www.kuechenspezialisten.de
Kontakt: Emel Kaya

kuechenspezialisten.at

DER KREIS
Beratungsgesellschaft m.b.H. OG
Bachfeldstraße 3
5102 Anthering ÖSTERREICH
Telefon +43 (0)6223-20 42 1
www.kuechenspezialisten.at
Kontakt: Mag. Verena Stienitzka

kuechenspezialisten.ch

DER KREIS
Einkaufsgesellschaft für
Küchenfachgeschäfte AG
Rothusstraße 23
6331 Hünenberg SCHWEIZ
Telefon +41 (0)41-78 55 670
www.kuechenspezialisten.ch
Kontakt: Monica Fehlmann

agenceursdecuisines.fr

DER KREIS France S.N.C
10, rue de Pologne
68170 Rixheim FRANKREICH
Telefon +33 (0)3 89-31 40 05
www.agenceursdecuisines.fr
Kontakt: Virginie Gerber

keukenspecialist.nl

DER KREIS Nederland B.V.
Postbus 361
8000 AJ Zwolle NIEDERLANDE
Telefon +31 (0)38-47 78 030
www.keukenspecialist.nl
Kontakt: Nathalie Kleinherenbrink

Verlag

Fachschriften-Verlag
GmbH & Co. KG
Höhenstraße 17
70736 Fellbach
Telefon +49 (0)711-5206-1
www.fachschriften-verlag.de

Verlagsleitung

Tilman Münch
Christian Schikora

Chefredaktion

Kurt Jeni

Redaktion

André Schneider
Ute Schwammberger
(Assistenz, Korrektorat)

Projektleitung

Klaus Speck

Gestaltung

Dolde Werbeagentur GmbH
Stuttgart, Isabel Lipke, Jochen Otte,
Suzanne Tempes

Herstellung

Anja Groth (Ltg.)

Anzeigen

Wolfgang Loges (Ltg.)

Druck

pva, Druck und Medien-Dienstleistungen GmbH
76829 Landau in der Pfalz

Bildnachweis

Titelfoto (neutrale Ausgabe): KH System Möbel
Titelfoto (individualisierte Ausgabe):
Monica Menez
Fotos S. 54, 57: Aromenspiele, Christian-Verlag
Abbildungen S. 44–50:
shutterstock, Aleksandrs Bondars

Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.DE/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary

„Wir gestalten
Ihren Lebens-
mittelpunkt.“

Herz drauf!



Christoph Schmidt
KDREIKÜCHEN



KDREIKÜCHEN

Ihr Küchenspezialist:

KDREIKÜCHEN

www.kdreikuechen.de | Christoph Schmidt

★★★★★
zertifizierter Partner

kuechen
spezialisten.de

Kreuzgrundweg 3a | 36100 Petersberg/Fulda | Tel. +49 (0)661 - 679 171 20 |
info@kdreikuechen.de