

# küchen

PLANEN. GESTALTEN. LEBEN. AUSGABE 2026

## magazin

[www.musterhauskuechen.de](http://www.musterhauskuechen.de)

**GRATIS**  
ZUM MITNEHMEN  
.....  
TIPPS & TRICKS  
VON PROFIS

OFFENE WOHNKONZEPTE  
Küche und Wohnraum aus einem Guss

INTELLIGENTE TECHNIK  
Smarte Geräte machen das Leben leichter

CLEVERE LÖSUNGEN  
Individuelle Planungen vom Profi

# MEHR ALS NUR KÜCHE



Im Gespräch  
Markenbotschafter Giovanni Zarrella  
über die Bedeutung von  
gemeinsamem Kochen und Essen

**musterhaus  
küchen**  
GEHÖREN ZUM LEBEN.



**musterhaus  
küchen**  
GEHÖREN ZUM LEBEN.

Inklusive  
**10 Jahre**  
Funktions-  
garantie.

*Design in  
seinem Element.*







Mit immer neuen innovativen Ideen rund um Küche und Gastlichkeit machen die Experten Frank Schütz und Torsten Racky musterhaus küchen zum ultimativen Partner für Ihre Wohnraumplanung.

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



Dass Kochen umso mehr Spaß in einer gut ausgestatteten Küche macht, erfährt Giovanni Zarrella einmal mehr bei seinem Besuch im Kinderhaus in Bayern. Vor Ort überzeugt sich der beliebte Sänger und Entertainer, wie die neue Einrichtung – eine Spende von musterhaus küchen – die Freude an gesundem Essen bei den kleinen Gästen des Hauses noch gesteigert hat.

Ganz egal, welche Bedingungen ein Grundriss auch vorgibt, die Küchenplaner Ihres musterhaus küchen Studios haben die Lösung.

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

Wir freuen uns auf Sie!

Frank Schütz  
Geschäftsführer Vertrieb Küchen MHK

Torsten Racky  
Leiter Corporate Marketing



# INHALT

AUSGABE 2026



**36** Ob mitkochen oder zugucken: Die Kücheninsel wird zum Kommunikationszentrum.



**18** Küche und Wohnraum mit der passenden Möblierung perfekt vereint.



**TITEL**  
Fotos: Nolte  
Küchen,  
Oliver Forstner  
**Titelthema**

## LEBENSRAUM KÜCHE

- 18 Die Küche wächst über sich hinaus**  
Besonders in modern offenen Wohnkonzepten ist eine harmonische Möblierung auch jenseits der Kochzone gefragt.
- 30 Welcome back**  
Mit Rundungen und sanften Farben umgibt die neuen Küchenträume ein Hauch von Nostalgie.
- 34 Checkliste für die Küchenplanung**  
Damit an alles gedacht wird: Der 10-Punkte-Plan bereitet optimal auf das Beratungsgespräch vor.
- 36 Küchen mit Inselbegabung**  
Ein Block zum Kochen und Spülen – mit Arbeitsfläche und Tresenplatz rückt die Küchenarbeit in den Fokus.
- 40 Präsentieren & Verstauen**  
Damit jedes Utensil und alle Vorräte gut untergebracht werden, muss cleverer Stauraum her.
- 46 Unsere Besten**  
Die Gewinner des „Goldenen Dreiecks“ überzeugen mit durchdachter Planung und Individualität.
- 58 Echte Maßarbeit**  
Sieben Beispiele aus den musterhaus küchen Studios zeigen, wie aus Räumen Traumküchen werden.
- 66 Sieht aus wie ...**  
Ob Naturmaterial oder sein hochwertiges Imitat – für jeden Anspruch gibt es die perfekte Oberfläche.
- 74 Ganz ohne Schattenseiten**  
Für jeden Küchenmoment ist die richtige Beleuchtung zu finden.
- 78 Richtig wegwerfen**  
Mit dem passenden System gelingt Mülltrennung auch auf kleinem Raum und im Verborgenen.
- 80 Echt cool**  
Leistungsstarke Kühl- und Gefriergeräte schaffen das optimale Klima für Lebensmittel und Getränke.
- 90 Kalte (Wasch-)Küche war gestern**  
Die Hauswirtschaft bekommt einen eigenen Raum – und wird so von der Pflicht zur Kür.
- 94 Hör mal, wer da spült!**  
Die neue Generation der Geschirrspüler überzeugt mit flüsterleiser und energieeffizienter Technik.
- 118 Unsere Highlights**  
Was die Redaktion auf den Messen begeistert hat.



**90** Mit einem durchdachten Hauswirtschaftsraum wird der Washtag zum Freudentag.



**104** Exotische Kochgeschirre regen zu kulinarischen Experimenten an.



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

## 122 Schöner abwaschen

... mit Armaturen, die Wasser smart aufbereiten, und Becken, die sich in jede Küchengestaltung harmonisch einfügen.

## KOCHEN & GENIESSEN

### 54 Ich kann immer über Essen sprechen

Schauspielerinnen Janina Uhse reüssiert nicht nur vor der Kamera, sondern auch am Herd.

### 84 Deutsche Perlen

Wie engagierte Winzer dem berühmten Schaumwein aus der Champagne Konkurrenz machen.

### 96 Freie Kochfeldwahl

Der Topf ist das Maß! Denn neue Kochfelder passen sich bedarfsgerecht in Größe und Leistung an.

### 102 Prima Küchenklima

Kraftvoll und flüsterleise verwandeln Muldenlüfter und Dunstabzug Kochdämpfe in nichts als reine Luft.

### 104 So gelingt's!

Spezielle Kochgeschirre bringen neue, exotische Inspirationen für den Speiseplan in die Küche.

### 108 Frisch aus dem Ofenrohr

Innovative Technik liefert die optimale Zubereitungsart beim Backen, Braten, Frittieren und Sous-vide-Garen.

### 112 Kreatives aus dem Backofen

Appetitanregende Rezeptideen kommen vom Backblech direkt auf den Tisch.

### 130 Mamma, ihnen schmeckt's!

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

## REPORTAGE & REISE

### 14 Goldenes Korn

Ein Besuch in der italienischen Lombardei, wo der Reis für das beste Risotto wächst.

## 126 Bella figura, bella cucina

Die norditalienische Metropole Mailand lädt zum Augen- und Gaumenschmaus ein.

## DEKO & MATERIALIEN

### 68 Es ist angerichtet

Weil das Auge bekanntlich mitisst, machen diese ausgesuchten Accessoires aus jeder Mahlzeit ein optisches Festessen.

## NEWS & SERVICE

### 06 Hunger auf Neues

Von diesen neuen Designrezepturen bekommt man garantiert nie genug.

### 132 Kolumne „Auf ein Wort“

Küchenplanung ist Geschmackssache. Und der ist bekanntlich höchst individuell. Selbst innerhalb eines Haushalts ...

**Impressum**

## musterhaus küchen

### 10 Wir geben das Beste für Sie

Bei den Experten in Ihrem musterhaus küchen Studio sind Sie immer in besten Händen

### 26 Futter für die Seele

Giovanni Zarrella engagiert sich als Pate des Bambi-Kinderhauses für gelebte Koch- und Esskultur.

### 70 Die verstehen ihr Handwerk

Ein Besuch im musterhaus küchen Studio Keck in Freudenstadt.





#### ENERGIEBOOSTER

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

#### FRISCHE IDEE

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



# HUNGER AUF NEUES

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



#### WAHRES ENERGIEBÜNDEL

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

### ECHT QUIRLIG

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



### ABSOLUT GLÄNZEND

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



### GUT GEKÜHLT

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



### VOLLE KONTROLLE

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



### NACHHALTIG NASCHEN

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







# COOK MAL

## Brandneue Rezeptideen für jeden Tag.

### GEBALLTES KÜCHENWISSEN

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



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



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

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



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



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



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

NATÜRLICH WOHNEN

*Eine Küche  
wie ich: eins  
mit der Natur.*

musterhaus  
küchen  
GEHÖREN ZUM LEBEN.





# *Wir geben das Beste für Sie!*



Seit **45 Jahren** erfüllen wir Küchenträume. Wir hören zu, planen, organisieren und entwickeln uns ständig für Sie weiter. Unser ausgezeichnete Service sorgt dafür, dass Sie sich von Anfang an gut aufgehoben fühlen. Die Küchen kommen kochfertig zu Ihnen und werden sorgfältig von qualifizierten Fachkräften mit langjähriger Erfahrung montiert. Und weil wir von unserer Qualität überzeugt sind, erhalten Sie **10 Jahre Funktionsgarantie**.





linie xeno



linie elementa S und C



linie bf

# Unsere sieben Produktlinien:



linie neola



linie designo



linie bg



linie sk



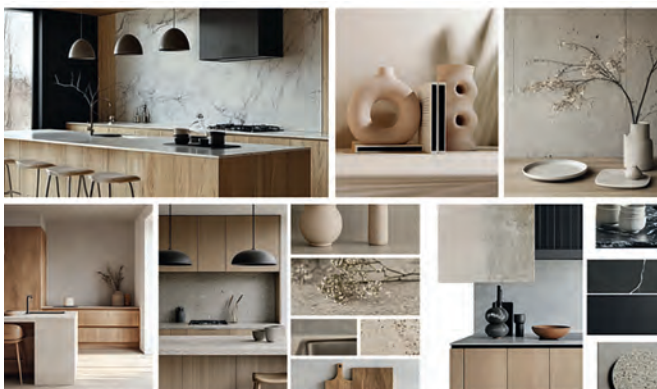
# *Ihr Stil gibt hier den Ton an.*

Jeder Mensch hat eine andere Vorstellung davon, wie sich Zuhause anfühlen soll. Hell und ruhig. Warm und gemütlich. Modern und offen. Bei uns beginnt jede Küchenplanung mit der Suche nach dem richtigen Stil. Lassen Sie sich hier inspirieren und entdecken Sie online noch viele weitere Stile.



## KREATIVE ELEGANZ

Kreative Eleganz bringt Persönlichkeit in den Raum. Mutige Akzente, ausgewählte Materialien und feine Details schaffen eine Küche mit Ausdruck und Charakter. Hier dürfen sich Ecken und Kanten zeigen. Die Mischung aus hochwertigen Oberflächen und raffinierten Gestaltungselementen erzeugt ein Ambiente, das einladend wirkt und gleichzeitig besonders ist.



## SKANDI CHIC

Skandi Chic wirkt klar, leicht und modern, ohne kühl zu sein. Helle Farben, klare Linien und viel Licht sorgen für ein ruhiges Gesamtbild, das nie aufdringlich wirkt. Jede Entscheidung folgt dem Gedanken lieber weniger, aber besser. Das Ergebnis sind Küchen, die elegant wirken und gleichzeitig alltagstauglich sind.



## NATÜRLICH WOHNEN

Natürlich wohnen steht für ein Zuhause, das ruhig atmet. Warme Holztöne, sanfte Farben und Materialien, die sich gut anfühlen, schaffen eine Atmosphäre von Geborgenheit. In diesen Küchen ist das Leben nicht perfekt, sondern echt und lebendig. Hier entsteht ein Raum, in dem Kochen, Ankommen und Aufatmen zusammengehören.



## Wir garantieren Qualität!

Eine Küche wird jeden Tag gebraucht. Deshalb setzen wir auf langlebige Materialien, Qualität aus Deutschland, starke Partner und sorgfältige Verarbeitung. Was wir planen, soll viele Jahre glücklich machen. Und wenn doch einmal etwas nicht so funktioniert wie gedacht, wird es einfach ersetzt. Ohne Diskussion. Ohne Wenn und Aber. Das garantiert unsere **10 Jahre Funktionsgarantie\***.

\*Die Funktionsgarantie umfasst elektronische und mechanische Beschläge sowie Beleuchtungsartikel.



# *Goldenes Korn*

DIE LOMBARDEI IST DIE REISKAMMER ITALIENS

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



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



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

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

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

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



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

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

>>





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

Doch die Sorgfalt ist die gleiche geblieben. Jede Partie wird überwacht, die Feuchtigkeit genau gemessen, bevor der nächste Schritt folgt. In den Mühlen in Robbio, dem Hauptsitz von Riso Gallo, beginnt nun ein Prozess, der handwerkliche Tradition und Hightech verbindet. Zunächst wird der Reis in großen Sieben grob gereinigt, indem Staub, Strohreste und kleine Steine entfernt werden. Danach kommen optische Scanner zum Einsatz, die jedes Korn prüfen und beschädigte aussortieren. Und schließlich erhält jedes einzelne Reiskorn hier in der Mühle eine besonders sanfte Politur mit Natursteinen, nicht wie andernorts oft mit aggressiven Metallwalzen.

„Denn nur so behalten die Reiskörner ihre Struktur, ihre Farbe und ihr Aroma“, ist sich Nicoletta Gasperini sicher. Wer später einen Risottoreis von Gallo kocht, merkt, dass die Körner Biss behalten, selbst wenn sie die cremige Konsistenz aufnehmen, die man für ein perfektes Risotto braucht.

Nicht nur die klassischen Sorten wie Arborio oder Carnaroli prägen das Bild. In den Regalen finden sich auch schwarze und rote Reissorten, Vollkornvarianten oder Parboiled-Produkte. Jede dieser Spezialitäten verlangt eine eigene Verarbeitung, eigene Temperaturen, eigene Geduld. Über allem steht ein kompromissloses Qualitätsversprechen: Nur die besten Körner schaffen es in die Packung mit dem grünen Hahn – dem Markenzeichen, das seit Generationen für italienische Reiskultur steht. Gleichzeitig hat



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



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



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







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

sich das Unternehmen der Zukunft verschrieben. Digitale Systeme überwachen die Lieferkette, reduzieren den Energieverbrauch und helfen den Bauern, die Felder noch effizienter und umweltfreundlicher zu bewirtschaften. Verpackungen bestehen aus recycelbarem Material und immer wieder sucht man nach Wegen, die CO<sub>2</sub>-Bilanz zu verbessern. So verbindet sich die jahrhundertealte Tradition des Reis-anbaus mit moderner Verantwortung. Wenn man schließlich eine Packung Riso Gallo öffnet, steckt darin mehr als nur ein Grundnahrungsmittel. Es ist das Ergebnis einer Reise: vom Wasser der Alpen über die Felder des Po-Tals durch die Hände der Landwirte und die Mühlen von Robbio bis in die Küche, wo aus einfachen Körnern ein cremiges Risotto entsteht. Ein Korn, das von Geduld, Sorgfalt und Leidenschaft erzählt – und von einem Stück Italien, das man schmecken kann.

Ute Laatz <<



## STEINPILZ RISOTTO

Zutaten für 2 Portionen:

30 g Steinpilze, getrocknet

3 EL Butter

1 Schalotte, geschält und gehackt

300 g Riso Gallo Risotto Reis Arborio

150 ml Weißwein

150 ml Gemüsebrühe

50 g Parmesan

500 ml Wasser

### Zubereitung:

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

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

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

Mit frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauch in großen Suppen-tellern anrichten, garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit!



# Die Küche wächst über sich hinaus

MASSGESCHNEIDERTE LÖSUNGEN AUS EINEM GUSS

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

## DAS PLUS AN RAUMGEFÜHL

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





Vom großen Ganzen zum Detail: Funktionalität und Design arbeiten Hand in Hand, wenn das schwebende Lowboard in Walnussoptik auf eine abgesetzte Ablagefläche in einem hellen, warmen Softlackton trifft. Der Trend zu natürlichen Farben und Dekoren sorgt für Wohnlichkeit, die klaren Linien unterstützen das großzügige Raumgefühl.



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





1



2



3

## MEHR GESELLIGKEIT UND KOMMUNIKATION

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

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

**1** Die Eckbank im Landhausstil sorgt Ton in Ton harmonisch als stylisher Raumteiler optisch für Leichtigkeit und komfortable Gemütlichkeit.

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

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

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

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



4



5



6

**6** Rund trifft eckig: Grafische Elemente bestimmen die Anmutung dieser Wohnzimmersituation – von dem Viertelkreisbogen an der Wandnische über das Bild und die Dekoelemente auf den schwebenden Regalbrettern bis zu den sanft abgefasten Eckfacetten an den Türen des Lowboards. Zusammen mit den Beistelltischen und dem geschwungenen Sitzmöbel transportiert die Einrichtung den urbanen Retrostil der 1950er-Jahre in die Gegenwart. **7** Erinnerungen an die 1970er-Jahre wecken sandige Brauntöne, die eine warme Atmosphäre schaffen. Unterstützt wird diese Anmutung durch die offenen Stellflächen in der grifflosen Schrankwand, die mit ihren Dekostücken und der Pflanzenwelt ebenfalls an die Lässigkeit dieser Designepoche erinnern. Zeitgemäß modern sind die Möbel der musterhaus küchen linie dabei durch ihre pflegeleichten Materialien und die klaren, eleganten Linien.



7





## MULTIFUNKTIONAL UND PLATZSPAREND

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



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

# Dämpft alles – außer deinen Möglichkeiten.

Die Bosch accent line Dampfschublade ist die perfekte Ergänzung zu deinem Bosch accent line Backofen. Beim Dampfgaren in der Dampfschublade bleiben nicht nur Vitamine und Mineralstoffe erhalten, sondern auch der volle, natürliche Geschmack deiner Gerichte. Währenddessen kannst du im darüber liegenden Backofen backen oder braten. Entdecke verschiedene Kochstile – alles auf kompaktem Raum.



**Neu**





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



Mit dem warmen Erdton Macchiato erschafft die musterhaus küchen linie xeno ein ruhiges, stilvolles Ambiente.

# Neue Konzepte

**Die musterhaus küchen linie xeno setzt aktuell auf natürliche Farben und Strukturen und wie immer auf ganzheitliche Designs und durchdachte Lösungen.**

Die Anlehnung an die Natur und der Wunsch nach Balance stehen im Mittelpunkt der neuen Kollektion der musterhaus küchen linie xeno: Natürliche Farben, Landhausküchen und das vom Japandi-Stil inspirierte Designkonzept Sakura sind dabei zentrale Elemente.

## JAPANDI-STIL BEI XENO

Die Designlinie Sakura greift den beliebten Japandi-Stil auf – eine raffinierte Fusion aus japanischer Klarheit und skandinavischer Gemütlichkeit. Das elegante Rahmen-design in Eiche Como besticht mit minimalistischer Linienführung in einem feinen 16-Millimeter-Rahmen. Das stimmige, moderne Gesamtbild rundet die Griffleiste in Eiche Como ab.

## LANDHAUSSTIL UND NATÜRLICHE FARBEN

Bei den Landhausküchen bietet die musterhaus küchen linie xeno Vielfalt – vom cleanen skandinavischen Look über zeitgemäße Interpretationen mit Industrial-Anklängen bis hin zum amerikanischen Stil mit Range-Cooker und Side-by-side-Kühlschrank. Die neue Front Frame vereint modernes Landhausdesign mit einer eleganten Holzstruktur und vier aktuellen natürlichen Farbtönen: Weiß, Macchiato, Steinblau und Olive. Das Ergebnis ist ein frischer, moderner Landhauslook, der überraschend vielseitig ist. Dank Anti-Fingerprint-Beschichtung der Lacklaminoberfläche überzeugt Frame auch im Alltag

mit hoher Pflegeleichtigkeit. Die zeitgemäße Palette sanfter Naturfarben – mit einem Fokus auf aktuellen Beige- und Braunnancen – wurde auch bei den beliebten Lackfronten Softline, Senso und Novalux erweitert. Die Palette warmer, erdiger Farbtöne umfasst Sand, Macchiato, Taupegrau und Coffee.



Bei Frame sorgen Weinregal, Tellerhalter und mehr für stimmiges Landhausumfeld.



Die Designlinie Sakura vereint japanische Klarheit mit skandinavischer Gelassenheit.



# FUTTER FÜR DIE SEELE

GIOVANNI ZARRELLA IST PATE DES BAMBI KINDERHAUSES

**Der beliebte Musiker und Entertainer freut sich über die Patenschaft am Bambi Kinderhaus auf Gut Dietlhofen im bayerischen Weilheim. Gemeinsam mit musterhaus küchen erhielt das in die Jahre gekommene Gebäude eine neue Küche, in der gemeinsam gekocht, probiert und gegessen wird.**

Seine Popularität verdankt Giovanni Zarrella nicht zuletzt seiner offenen, zugewandten Art, mit der er nicht nur die Zuschauer seiner Shows auf der Bühne und im TV blendend unterhält. Denn so fröhlich und kommunikativ ist das frühere Bandmitglied der Boygroupband Bro'Sis auch jenseits des Rampenlichts. Aber bei aller unterhaltsamen Unbeschwertheit treiben den 47-Jährigen auch gesellschaftlich schwierigere Themen um. Als Vater zweier Kinder ist es dem Star mit italienischen Wurzeln ein besonderes Anliegen, dass auch Heranwachsende aus Haushalten, in denen Kochen und gemeinsames Essen keine Selbstverständlichkeit sind, Freude an der gemeinsamen Zubereitung entdecken.

LIEBER GIOVANNI, WAS VERBINDEST DU SELBST MIT KOCHEN UND ESSEN?

Nicht nur, dass ich italienische Eltern habe – ich bin auch noch in deren Restaurant quasi groß geworden. Bei uns drehte sich im Grunde immer alles ums Kochen und Essen. Man sagt den Italienern ohnehin und übrigens völlig zu Recht nach, dass die Küche die heimliche Herrschaft über das Familienleben hat. Bei uns zu Hause waren schon die Planungen und Vorbereitungen jeder Mahlzeit ein echtes Gesprächsthema und keine Nebensächlichkeit. Und auch wenn es, als ich Jugendlicher war, Zeiten gab, wo mir das Ganze fast peinlich erschien – diese Erziehung hat mich geprägt und heute bin ich stolz darauf, unsere Traditionen an meine Kinder weiterzugeben. Meine Frau Jana Ina hat als gebürtige









**Wenn ich etwas seit frühester Kindheit gelernt habe – Essen verbindet. Und genau das kann hier von jedem erlebt werden.**

sche Aufenthalte und ist zugleich offen für Begegnungen unterschiedlichster Gesellschaftsschichten, Nationalitäten und Religionen. Und ich finde, gerade Kochen und Essen bringt die Menschen immer und überall auf schönste Art zusammen. Man lernt voneinander, kann neue Geschmäcker entdecken und auf leichte Art in andere Kulturen eintauchen. Das begeistert mich besonders und ich bin stolz, als Pate für Unterstützung dieses Projekts werben zu dürfen.

#### WAS HAT SICH IN DEM HAUS VERÄNDERT?

Das Gebäude gab es ja schon, es war allerdings in die Jahre gekommen und in keinem wirklich einladenden Zustand. Als die Renovierung geplant wurde, hat Musterhaus Küchen sofort zugesagt, als Sponsor eine neue Kücheneinrichtung für das Projekt zur Verfügung zu stellen. So ist hier eine schöne moderne Küche entstanden mit genügend Platz für gemeinsame Vorbereitung und tollen neuen Geräten, die Lust aufs Kochen, Braten und Backen machen. Und natürlich wurde darauf geachtet, dass alles auch für Kinder einerseits gut zu bedienen ist, aber auch sicher, damit sich niemand verletzt.

#### WAS IST FÜR DICH SELBST IN DER KÜCHE DAS WICHTIGSTE GERÄT?

Ich würde wohl meine italienische Herkunft verleugnen, wenn es nicht der Backofen für eine gute selbst gemachte Pizza wäre! Aber ich schätze auch ein leistungsstarkes Induktionskochfeld, auf dem ich meine geliebten Arancini in einem Topf mit Öl frittiere. Diese kleinen Reisbällchen mit einer Füllung aus Bohnen oder Käse sind eine echte Schwäche von mir. Ich esse immer zu viele davon.



#### Giovanni Zarrella

Als Moderator seiner eigenen Samstagabend-TV-Show unterhält Giovanni Zarrella regelmäßig ein Millionenpublikum. Mit seinem Engagement für Musterhaus Küchen lebt der Star seine persönliche Begeisterung für den Ort aus, wo gemeinsam gekocht, gegessen und gelacht wird.

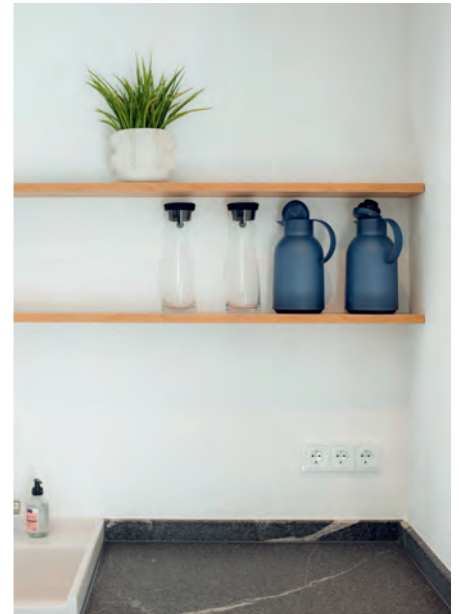
Brasilianerin ganz ähnliche Erfahrungen in ihrer Kindheit gemacht. Und so spielt bei uns ganz selbstverständlich gemeinsames Kochen und Essen eine wesentliche Rolle im Alltag.

**FÜR ANDERE STEHT DAS ABER NICHT IM VORDERGRUND. VIELE KINDER HABEN KEINE VORBILDER, DIE ESSEN ZUBEREITEN. FRISCHE LEBENSMITTEL STEHEN WOMÖGLICH NICHT MAL TÄGLICH AUF DEM SPEISEPLAN. WAS SAGST DU DAZU?**

Ich bin traurig, wenn ich das höre. Und umso froher, dass ich mit meiner Patenschaft für das Bambi Kinderhaus einen kleinen Beitrag leisten kann, Dinge positiv zu verändern. Als ich gefragt wurde, ob ich mich engagieren möchte, habe ich mich geehrt gefühlt. Und bei aller Betroffenheit, die ich empfinde, ist es auch schön zu sehen, wie wenig es eigentlich braucht, um Gutes zu bewirken.

#### WAS HAT ES MIT DEM BAMBI KINDERHAUS AUF SICH?

Das Haus ist Teil von Gut Diethofen der Peter Maffay Stiftung. Hier finden benachteiligte und traumatisierte Kinder Schutzräume. Die schöne Anlage mitten in der bayerischen Natur bietet Möglichkeiten für therapeuti-



DU BIST AUCH BOTSCHAFTER FÜR MUSTERHAUS KÜCHEN. WAS HAT DICH IN DEINER ROLLE AM MEISTEN ÜBER-RASCHT?

Ich weiß ja aus Erfahrung, beim Thema Küche kann man eigentlich nie auslernen. Trotzdem wundere ich mich, wie grenzenlos die Planungen sind. Mit wie viel Kreativität und Leidenschaft die individuellen Entwürfe für jeden Grundriss und jede Lebenssituation entstehen, verblüfft mich jedes Mal aufs Neue. Ich finde die Möglichkeiten großartig und habe selbst schon so viel gelernt, dass ich am liebsten selbst eine Küche planen würde.

WIE SÄHE DENN DEINE EIGENE TRAUM-KÜCHE AUS?

Meine absolute Traumküche ist, glaube ich, gar nicht so weit von der Küche weg, die wir gerade haben. Wenn ich es mir aussuchen dürfte, wäre es eine Mischung aus modernen, hochwertigen Geräten und einer etwas traditionelleren, rustikaleren Einrichtung. Gerne mit einem Dielenboden. Ich mag das Gefühl, barfuß über Holz zu gehen. In unserem Büro und Tonstudio gäbe es tatsächlich noch Handlungsbedarf. Die einfache Küchenzeile dort ist wirklich nicht das, was ich mir erträume. Ich freue mich also schon auf den Tag, wenn es hier mal losgeht. Dann werde ich mich natürlich an das nächste musterhaus küchen Studio wenden. Und bin jetzt schon gespannt, was sie sich dann so einfallen lassen.

Ute Laatz <<



**Für mich muss eine Küche Gastlichkeit und Wohnlichkeit ausstrahlen. Dazu ein guter Backofen. Schon passt's!**





**Runde Sache** Die Kurvenelemente – von der Rückwand über die Kücheninsel bis zu den Hockern – sind typisch für das Design, das vor sieben Jahrzehnten unsere Einrichtung prägte. Die passenden Wandfarben greifen die Töne der Einrichtung nicht nur auf, sondern verstärken sie und sorgen für ein eindrucksvolles, harmonisches Ganzes.

# Welcome back

## KÜCHENDESIGN MIT WIEDERERKENNUNGSWERT

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



### Pastellrevival

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

## Dekorative Details und Elemente



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

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

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





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



**5 Stylemix** Hier begegnen sich gleich zwei angesagte Retrotrends: Der ovale Wandausschnitt, der durch Trockenbau einfach realisiert werden kann, erinnert an den futuristischen Look der 1960er-Jahre. Und mit dem Waldgrün für die großzügige Inselinszenierung zieht Naturverbundenheit und der Charme von nostalgischer Wohnküche ein. Die hochwertige Verarbeitung und das durchdachte Design sind typisch für Küchen der musterhaus küchen linien.

**6 Farbwelten** Die von der Schrank- über die Gerätewand bis zur Kochinsel monochrom gestaltete Küche markiert den Übergang zum Wohnbereich vor allem farblich. Das helle Eichendekor harmonisiert dabei perfekt mit den Farbakzenten aus frischem Retrogelb und dezentem Zartrosa.







# *Mehr Platz & Flexibilität.*

## **Intuitive XL Flexzonen.**

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

**Mehr Platz. Mehr Design. Mehr Kochgenuss.**

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



Mit einer gut durchdachten Küche aus dem  
musterhaus küchen Studio  
wird der Alltag gleich entspannter.



# CHECKLISTE für die Planung einer Küche

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

## 1. IHR HAUSHALT

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

## 2. WELCHE KÜCHENART BEVORZUGEN SIE?

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

## 3. WIE WICHTIG SIND ÖKOLOGISCHE WERTE FÜR SIE?

Wichtigkeit + ☐☐☐☐☐☐ -

## 4. WELCHE ANSCHLÜSSE SIND VORHANDEN?

☐ Strom ☐ Gas ☐ Warm-/Kaltwasser

## 5. WELCHE ELEKTROGERÄTE WÄREN WÜNSCHENSWERT?

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

## 6. WIE SOLLEN DIE ELEKTROGERÄTE ANGEORDNET SEIN?

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

## 7. WELCHEN DUNSTABZUG MÖCHTEN SIE NUTZEN?

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

## 8. WIE SOLL DIE SPÜLE AUSSEHEN?

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

## 9. WÜNSCHEN SIE EINE INTEGRIERTE ABFALLTRENNUNG?

☐ ja, für \_\_\_\_\_  
☐ Abfalleimer soll im Spülschrank integriert sein  
☐ nein, wird separat gelöst

## 10. WIE SIEHT DIE GEWÜNSCHTE BELEUCHTUNG AUS?

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



Diese praktische Checkliste finden Sie auch online  
unter [www.musterhauskuechen.de/kuechenplanung/checkliste](http://www.musterhauskuechen.de/kuechenplanung/checkliste)



Optimale Kochergebnisse mit den Induktionskochfeldern KM 8000 und dem M-Sense-Kochgeschirr.

# Intelligentes Kochsystem

**Mit dem Zusammenspiel von dem Kochgeschirr M Sense und den neuen Induktionskochfeldern KM 8000 läutet Miele eine neue Ära des Kochens ein.**

Das weltweit erste Kochgeschirr mit integrierter Touch-Bedienung und bis zu drei Temperatursensoren misst nicht nur, sondern kommuniziert mit dem Kochfeld für die stets passende Leistungseinstellung: ein Kocherlebnis, das intuitiv, sicher und komfortabel ist.

## M SENSE: KONTROLLE BEIM KOCHEN

Jeder kennt es: Ein kurzer Moment der Unachtsamkeit und schon kocht das Nudelwasser über oder das Steak wird zu dunkel. Das M-Sense-Kochgeschirr und die Induktionskochfelder KM 8000 wurden entwickelt, um genau diese Momente zu vermeiden. Dank der Temperatursensoren kommuniziert das Gargeschirr direkt mit den neuen Induktionskochfeldern, die dann die passenden Leistungseinstellungen wählen und bei Bedarf anpassen. Die Bedienung erfolgt direkt am Topf oder an der Pfanne (DirectTouch) über eine Bedieneinheit: Man wählt das Garprogramm aus und das System regelt sich selbstständig. Manuelles Nachregulieren und ständiges Beobachten entfällt – ob sprudelnd kochendes Nudelwasser, sanftes Reduzieren von Saucen oder punktgenaues Braten empfindlicher Zutaten. Bis zu vier Kochgeschirre können gleichzeitig im Einsatz sein und selbst bei geschlossenem Deckel bleibt alles unter Kontrolle. So wird nicht nur Überkochen zuverlässig verhindert, auch der Energieverbrauch lässt sich sehr deutlich senken.

sowie einem Highlight aus einer dezenten Lichtlinie beim Spitzenmodell. Zudem umfasst dieses einen Gutschein für ein kostenloses Starter-Set aus M-Sense-Topf und -Pfanne. Besonders praktisch bei Deckenlüftern oder Downdraft-Hauben: Sie lassen sich direkt über Bedienelemente am Kochfeld steuern. Ergänzt wird das Portfolio um Modelle mit MattFinish – einer mattschwarzen, kratzfesten Oberfläche mit Anti-Fingerprint-Effekt. Das Sortiment umfasst Kochfelder in 60, 80 und 90 Zentimetern Breite mit definierten Zonen oder Vollflächeninduktion, rahmenlos oder mit Edelstahlrahmen. Viele Modelle können mit M-Sense-Kochgeschirr genutzt werden. M Sense ist ab April 2026 erhältlich, Ende des Jahres folgt eine Dampfgeschublade.

[miele.de](https://miele.de)



Einfache Bedienung und automatische Dampfableitung für große Energieersparnis.

**KM 8000: VIELFALT IN FORM UND FUNKTION**  
Die neue Generation der Kochfelder punktet auch gestalterisch – mit minimaler Bedruckung der Glaskeramik





# Küchen mit Inselbegabung

IM ZENTRUM DES GESCHEHENS PLATZIERT

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

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

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

**1 Ton in Ton** Die Kochinsel ist wie die raumhohen Seitenschränke in einem dezenten Greige gehalten und fügt sich so harmonisch ins Interieur ein. Neben Spüle, Kochfeld und großzügiger Arbeitsfläche punktet sie mit reichlich Stauraum, der sich hinter eleganten Push-to-open-Fronten verbirgt. **2 Ein echtes Statement** Präsent und außergewöhnlich setzt sich diese Kochinsel als

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







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

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

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



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

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



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





# Präsentieren & verstauen

## OFFENER UND GESCHLOSSENER STAU-RAUM

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

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

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



Matt Edition

# Intelligenz in ihrer schönsten Form

Dezent, dennoch unverkennbar. Die neue Matt Edition vereint stilvolle Eleganz in edlem Mattschwarz mit modernster Intelligenz und verleiht deiner Küche das gewisse Etwas. Dank der matten Oberfläche haben Fingerabdrücke kaum noch eine Chance. Klar in der Form, präzise in der Anwendung – mit einer KI, die deine Backvorhaben exzellent meistert und die Bräunung perfektioniert.

Hebe dein Küchendesign auf ein neues Level – mit den neuen Backöfen der Matt Edition.

NEU





**6** Innenauszüge sorgen mit der richtigen Einteilung für Ordnung und Struktur. Gerade kleinteilige Utensilien liegen so sauber sortiert und auf einen Blick erfassbar bereit – perfekt für alle, die beim Kochen schnell zugreifen möchten. **7** Die LED-beleuchtete Rückwand setzt nicht nur atmosphärische Akzente, sondern punktet auch funktional: Ein magnetisches Board hält Messer sichtbar bereit, während elegante Gewürzmodule auf ihren Einsatz warten. **8** Perfect match für die Kücheninsel: Der Aufsatz mit modularen Inneneinsätzen sortiert Gewürze, Kräuter und Kochtools übersichtlich direkt neben der Arbeitsfläche. **9** Eine Umlufthaube im Look eines offenen Metallregals: Die clevere Kombination aus Technik, Stauraum und Design eignet sich ideal, um Kochessentials stilvoll und griffnah über dem Herd zu platzieren. **10** Offene Regalelemente durchbrechen die geschlossene Schrankfront und schaffen Platz für dekorative Highlights oder oft genutztes Geschirr. So wirkt die Küche luftiger und bekommt eine persönliche Note. **11** Durchdacht bis ins Detail: Kleine Vorratsbehälter und Gewürze verschwinden ordentlich in den elegant integrierten Türregalen dieses Schanks. Im unteren Bereich sorgen Vollauszugschubladen für maximalen Überblick.





Japandi-Stil der musterhaus küchen linie bf: Front Lyon in Sandbeige seidenmatt und Bali in Feineiche hell.

# Küchen von Format

**Die musterhaus küchen linie bg und die musterhaus küchen linie bf bieten viele Möglichkeiten für die Küchengestaltung: neue Trends bei Farben, Stil und Dekoren.**

**DIE MUSTERHAUS KÜCHEN LINIE BF**  
Edel und innovativ – das sind die Eckdaten der musterhaus küchen linie bf, die für frische Designs aus hochwertigen Materialien steht – wie bei der Front Lyon, die mit ihren schmalen Rahmen eine zurückhaltende und moderne Formensprache darstellt – grifflos, modern und zeitlos und dabei durchweg funktional. Die Trendfarbe Sandbeige bringt die abgerundeten Wangen im Seitenschrank und Unterschrank sowie die passend dazu abgerundete Arbeitsplatte besonders gut zur Geltung. Dazu kombiniert die musterhaus küchen linie bf Bali in der neuen Farbe Feineiche hell und greift damit den trendigen Japandi-Stil auf, bei dem die schlichte Eleganz von japanischem Minimalismus mit der gemütlichen Funktionalität skandinavischen Designs verbunden wird. Die klare Linienführung wird durch die Frontverlängerungen nach unten noch unterstützt.

**DIE MUSTERHAUS KÜCHEN LINIE BG**  
Mit der Front Cindy in der neuen Farbe Blush frischt die musterhaus küchen linie bg die bestehenden Sand- und Erdtöne auf und verleiht ihrem skandinavischen Stil ein ganz neues Gesicht. Die Rillenfront Leni unterstützt mit passendem Arbeitsplattendekor in Travertin die moderne Optik. In Kombination mit hellen Holzdekoren und dem neuen Metallschmalrahmen mit Rillenglas entsteht eine harmonische Gesamtoptik. Ein besonderes Highlight der musterhaus küchen linie bg ist der Eckschrank

SpaceCorner, der für eine maximale Stauraumnutzung in der Ecke sorgt und damit gerade in kleineren Küchen nicht nur optisch, sondern auch funktional punktet. Dazu tragen auch die Blenden für deckenhohe Planungen ohne Staubfuge bei.



Die Küche Cindy in der Farbe Blush mit der Rillenfront Leni aus der musterhaus küchen linie bg.



# Die aktuellen Kücheninnovationen von AEG

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

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

## NEUE MASSSTÄBE BEIM GESCHIRRRSPÜLEN

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

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

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

## PIZZA ZU HAUSE WIE VOM PROFI

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

Für perfekt luftige und knusprige Pizzen: PizzaExpert.





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

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

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



KI CoolAssist® hilft bei einer nachhaltigeren Lebensmittelaufbewahrung.





DAS  
GOLDENE  
DREIECK

# UNSERE BESTEN

DEUTSCHLANDS SCHÖNSTE MUSTERHAUS KÜCHEN 2025

Es gehört mittlerweile zu den Höhepunkten, auf die man jedes Jahr mit Vorfreude wartet: Wer hat die „Schönste Küche des Jahres“ entworfen und gewinnt den angesehenen Preis „Das Goldene Dreieck“? Hier stellen wir Ihnen die ausgezeichneten Küchen mit den Begründungen der Jury vor.



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

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



**Fazit der Jury** Ein Materialdreiklang in einer repräsentativen, puristischen Küche, deren Hightech-Ausstattung elegant im Hintergrund bleibt – Arne Jansen vom Küchenstudio Jansen hat den Wünschen der Bewohner den letzten Schliff gegeben.





**1** Die Küche sollte sich unter der Galerie des Neubaus so einfügen, als wäre sie schon immer da gewesen. Den Wunsch ihrer Kunden setzte Andrea Tille perfekt um. **2** Im Zentrum steht eine über drei Meter lange Kochinsel aus Eiche, dahinter ein raumhoher Pocketschrank. **3** Damit die Holzfront nicht zu kleinteilig wird, bekam die Schublade innen eine zweite Ebene. **4** Die Küchenmaschine im Unterschrank wird mit einem Liftbeschlag auf Arbeitshöhe geschwenkt. **5** Nicht nur die Spüle, auch die Schranknische für die Espresso-Bar wurde mit dem expressiv gemusterten Naturstein Fior di Paonazzo gestaltet.





## ZWEITER SIEGER: KÜCHE MIT WOW-EFFEKT

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

**Fazit der Jury** Eine handwerklich geprägte Küche, bei der nichts dem Zufall überlassen wurde – im Dialog mit Andrea Tille von Tille & Sohn entwickelte sich die Planung, bis am Ende alles zusammen- und genau zu den Bewohnern passte.





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

### DRITTER SIEGER: LEIDENSCHAFT FÜR BAUHAUSFARBEN

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

**Fazit der Jury** Die Küche nimmt die Hauptrolle beim Innenausbau ein – für die komplexe Planung arbeiteten viele Gewerke Hand in Hand. Uwe Hass hat das Projekt gemeinsam mit seinen Kindern und Nachfolgern Joelle und Joffrey präzise umgesetzt.

## SONDERPREIS: RAUMWUNDER KÜCHE

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

Beate Böhm-Gawantka, Nicole Knaupp <<



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



**Fazit der Jury** Viel Stauraum und kluge Details – trotz ihrer Größe und ihres Grundrisses lässt die Küche keine Wünsche offen. Christoph Zeller von Küche & Handwerk Zeller hat sie mit den Bauherren akribisch ausgetüftelt und effizient gestaltet.





1. PLATZ



2. PLATZ



3. PLATZ

PREIS  
RAUMWUNDER-  
KÜCHE

## DIE GEWINNER 2025

**1 Eleganz mit Weitsicht** Ganz oben auf der Siegertreppe steht die Küche von Arne Jansen vom Küchenstudio Jansen mit einer beeindruckenden Natursteinkochinsel und Fronten aus Eiche und Aluminium.

**2 Überraschung inklusive** Den zweiten Platz sicherte sich Andrea Tille von Tille & Sohn. Ihre Küche begeisterte mit einer perfekt durchdachten Planung und aufregenden Akzenten aus einem markant gezeichneten Marmor.

**3 Farbe ist Trumpf** Mit einer einzigartigen Komposition in leuchtenden Bauhausfarben gewann Uwe Hass mit Tochter Joelle und Sohn Joffrey Tagliaferri von Hass Küchen und Raumdesign den dritten Platz.

**4 Raumwunder Küche** Über den Sonderpreis freut sich Christoph Zeller von Küche & Handwerk Christoph Zeller. Er entwarf auf kleinstem Raum eine Küche, die dank vieler Stauraumlösungen sogar Platz für eine Waschmaschine und einen Trockner bietet.

Fotos: MHK Group Text: Nicole Knaupp

## DAS GOLDENE DREIECK

Seit 21 Jahren zeichnen die musterhaus küchen Studios mit dem Award „Das Goldene Dreieck“ die schönsten Küchen Deutschlands aus. Die Jury prämiert bei diesem Wettbewerb individuelle Küchenräume, die mit einem Fachhändler vor Ort geplant und realisiert wurden. Neben den klassischen Preisträgern werden auch Sonderkategorien wie der Preis „Raumwunder Küche“ gewürdigt – Küchen auf kleinen Grundflächen, die mit besonders cleveren Planungen überzeugen.



Mehr zu den privaten Traumküchen und weitere Infos zur Aktion gibt's auf [www.dasgoldenedreieck.mhk.de](http://www.dasgoldenedreieck.mhk.de)



# THE FIREPLACE

A collaboration with  
Francis Kéré



# next125

Authentic kitchen. Made in Germany.  
[next125.com](http://next125.com)



# „ICH KANN IMMER ÜBER ESSEN SPRECHEN!“

EIN GESPRÄCH MIT JANINA UHSE

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

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

## WIE HABEN SIE KOCHEN GELERNT?

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

## EIN AMBITIONIERTES ERSTES GERICHT!

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

## WAS BEWIRKT ESSEN NOCH?

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

>>









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

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

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

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

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

WELCHE LEBENSMITTEL HABEN SIE IMMER IM HAUS?

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



#### Kochen macht glücklich

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

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

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

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

SIND SIE DANN EINE HARTE KRITIKERIN?

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

SIE LEBEN ALSO NICHT DAS KLISCHEE DER SCHAU-SPIELERIN, DIE AUF STERNE-RESTAURANTS SCHWÖRT?

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

AUF WELCHES KÜCHENGERÄT WÜRDEN SIE NICHT VERZICHTEN WOLLEN?

Auf meine Küchenarmatur, die sowohl das Wasser mit Kohlensäure aufsprudeln kann oder mit einem Handgriff kochend in die Tasse fließen lässt. Das ist ideal für Tee. Diesen Luxus möchte ich nicht mehr missen.

GIBT ES AUCH ETWAS, WAS IHNEN NICHT LIEGT?

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

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

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

Sven Hasselberg <<



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



# Echte Maßarbeit

GUTE LÖSUNGEN AUS DEN MUSTERHAUS KÜCHEN STUDIOS

**So individuell jedes Haus und jede Wohnung, so einzigartig sollte auch die Kucheneinrichtung sein. Um wertvollen Platz nicht sinnlos zu verschwenden und architektonische Besonderheiten hervorzuheben, sind unsere Experten gefragt.**

Als die Auftraggeber an das Münchner musterhaus küchen Studio Groß herantraten, war für Inhaber Andreas Groß und seine Frau Elke eines direkt klar. „Der Blick aus dem großen Fenster sollte in zweierlei Weise gewürdigt werden“, befanden sie. Zum einen mit einer gemütlichen Sitzbank in der Fensternische, von der man den Wechsel der Tages- und Jahreszeiten gemütlich beobachten kann. Zum anderen mit salbeigrünen Küchenfronten, die das Draußen ins Drinnen holen und damit auch ohne rustikalen Look die Verbindung zur Natur herstellen. Und weil die Familie sich im bestehenden Grundriss einen Essplatz für vier Personen in der Küche erträumte, realisierten die Planer den Wunsch mit einer langen, auf die Kochinsel aufgesetzten Theke. Auch für die buchstäblich heiß geliebte Kaffeemaschine wurde ein adäquater Platz geschaffen: In der offenen Nische des raumhohen Einbauschranks ist sie Blickfang und zugleich stets einsatzbereit für den schnellen Energiekick.



**„Die Investition in hochwertige Beschläge, stabile Schubladen und strapazierfähige Oberflächen zahlt sich langfristig aus.“**

Andreas Groß

**1** Auch hinter den Schranktüren geht es dank praktischer Auszüge und großzügiger Regalflächen geordnet zu. **2** Blendfreie LED-Strahler sorgen für schattenfreie Arbeitsplatten.





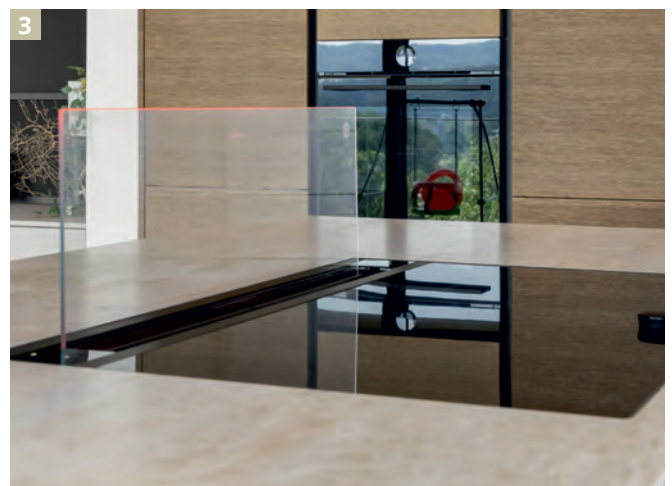
### LEICHTES FARBENSPIEL

Ihr Auftraggeber war ein junges Paar, das sich für seinen Neubau eine Traumküche wünschte. „Der Kundin war eine besondere stilistische Note wichtig. Allerdings schwankte sie noch zwischen modern und verspielt. Wir haben sicher vier oder fünf Treffen benötigt, bis sich die Vorstellungen konkretisierten“, erinnert sich Maria-Christin Schwarzkopf an die grundlegende Findungsphase. In ihrem musterhaus küchen Studio im schwäbischen Lauterstein konnte sie ihren Klienten unterschiedliche Varianten aufzeigen, die letztendliche Entscheidung fiel aber tatsächlich erst, als sie sich gemeinsam mit Musterplatten und Farbbeispielen vor Ort ein Bild machten. Bei der Planung selbst lieferte die im Vergleich zum großen offenen Raum kleine Kücheneinheit eine Herausforderung. Aber mit der Idee, die Kühlschrankeneinheit als Übergang zum Essbereich zu gestalten, löste sich das Platzproblem – und schuf zugleich zusammen mit einem passenden Sideboard die offen-wohnliche Atmosphäre, die den Traum der Auftraggeber wahr werden ließ.



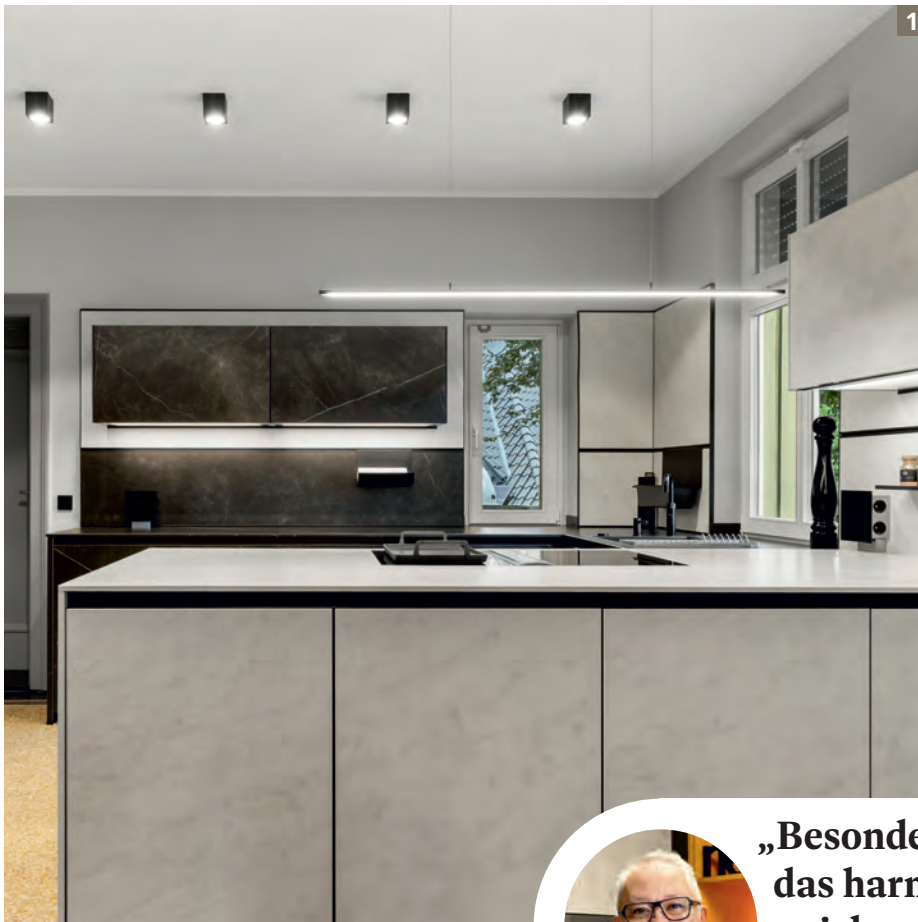
**„Am Anfang jedes Auftrags steht viel Zuhören und das Verständnis für Prioritäten.“**

Maria-Christin Schwarzkopf



**1** Regalborde rechts und links vom Fenster sowie die dunkle Wandfarbe rahmen den Ausblick über Schwäbisch Gmünd ein. **2** Mit der bei Gästen wie Hausherrn beliebten Sitzbank im Fenster kann Köchin oder Koch damit rechnen, nie allein in der Küche zu sein. **3** Der ins Kochfeld integrierte Abzug sorgt für gutes Küchenklima im offenen Raumkonzept.





**1** Ein echtes Herzstück ist die Halbinsel, die sowohl funktional mit integriertem Kochfeldabzug als auch gestalterisch überzeugt.

**2** Satinierte Lichtpaneele im Boden der Oberschränke garantieren eine schattenfreie Ausleuchtung der Arbeitsfläche



**„Besonders stolz sind wir auf das harmonische Zusammenspiel von Material, Technik und Raumwirkung.“**

Jens Ludwig

## HARMONISCHES GESAMTBILD

Altbauwohnungen sind heiß begehrt, strahlen sie doch allein durch ihre Geschichte Charme und Authentizität aus. Für einen Küchenplaner ähneln die oft schlauchförmigen Grundrisse allerdings eher einem Tetris-Spiel. „Zwei Türen, zwei Fenster, alter vorhandener Terrazzoboden und ein Durchgang zum Wohnbereich machten die Raumeinteilung zu einer echten Knobelaufgabe“, verrät denn auch Planer Jens Ludwig vom musterhaus küchen Studio Jelu Küchen in Zwickau über sein Kundenprojekt. Jeder Zentimeter musste sinnvoll genutzt werden, um trotz der baulichen Gegebenheiten ausreichend Stauraum, Arbeitsfläche und Bewegungsfreiheit zu schaffen. Die von ihm empfohlene Küche besteht vollständig von den Fronten über die Arbeitsplatten bis zum Nischenpaneelsystem aus Keramik. „Keramik ist nicht nur ein optisches Highlight, sondern auch ein äußerst praktisches Material: pflegeleicht, langlebig, hitze- und kratzbeständig“, findet Jens Ludwig. Bemerkenswert ist, dass trotz aller technischen Ausstattung der warme, wohnliche Charakter des Altbaus bewahrt bleibt.



## TRAUM VOM LANDLEBEN

So genau die Vorstellungen ihrer Kunden von ihrer Traumküche waren, so sicher lieferte auch bereits der erste Entwurf vom musterhaus küchen Studio Schoetzau eine Punktlandung. „Familie Scherwitz wünschte sich eine charmante Landhausküche in Verbindung mit modernen Geräten und einer durchdachten Gestaltung. Gerade der letzte Punkt ist uns bei jeder Planung ein großes Anliegen. Denn ohne kurze Wege und einfache Arbeitsabläufe scheitert die schönste Einrichtung im Küchenalltag“, berichtet Planerin Anja Schoetzau-Albrecht. Um die Erwartungen ihrer Kunden zu erfüllen, entschied sich das Team um Inhaber Mike Albrecht für eine facettierte, grau-blau lackierte Front, die nostalgisches Flair mit Modernität verbindet. Schwarze Griffe dienen als markante Akzente, die sich in den schwarzen Geräten wie dem auf ergonomischer Höhe eingebauten Backofen wiederholen. Offene Abstellflächen in der einseitig angebauten Insel betonen dazu den traditionellen Wohnküchencharakter.



**„Ausreichender Stauraum, eine praktische Raumaufteilung und durchdachte Beleuchtung sind die Basis jeder unserer Planung.“**

Anja Schoetzau-Albrecht



**1** Auch der Kochautomat hat seinen angestammten Platz erhalten. **2** Viel Stauraum und trotzdem luftig – auf die Proportionen kommt es an! Die angebaute Insel dient als charmanter Brückenbauer zwischen Küche und Essplatz.







**„Eine gute Küchenplanung ist immer das Ergebnis einer ausführlichen Analyse – sie braucht Zeit und Erfahrung!“**

Dominique Neiss

### RAUM FÜR INDIVIDUELLE EXTRAS

Konkrete Wünsche seiner Kunden lassen Dominique Neiss und sein Team zu Hochform auflaufen. Der Geschäftsführer von musterhaus küchen Studio Küchenhaus Friedt im badischen Eppingen freut sich, wenn praktische Aspekte schon vorab von den Bauherren durchdacht wurden. „Familie Speck-Müller waren der Weinkühler, ein hoher Geschirrspüler sowie zwei Backöfen wichtig. Unsere Aufgabe lag darin, die Anforderungen in einer optisch ansprechenden Planung unterzubringen sowie den Budgetrahmen einzuhalten“, beschreibt der Experte die anspruchsvolle Sondierungsphase als Auftakt für ein in jeder Hinsicht schlüssiges Konzept. Neben individuellen Vorlieben rät er generell zu pflegeleichten hochwertigen Materialien für die Fronten, die erfahrungsgemäß stark beansprucht werden. Auch die ergonomisch angepasste Arbeitshöhe ist ein wichtiger Aspekt, der vielleicht nicht auf den ersten Blick sichtbar, im Küchenalltag aber entscheidenden Komfort bietet. Und Familie Speck-Müller? Die Kunden sind zu hundert Prozent mit dem Ergebnis ihrer Traumküche zufrieden!



**1** Im Unterbau-Klimaschrank werden edle Tropfen trinkfertig gelagert. **2** Dank Fixlift bleibt der Thermomix geschützt und unsichtbar im Schrank – bis er benötigt wird. Dann ist er direkt einsatzbereit und mit einem Handgriff zur Stelle. **3** Mattschwarze Fronten bilden eine moderne Kulisse für den offenen Essbereich, Pendelleuchten setzen die Kücheninsel in Szene.



Für alles, was nicht täglich benötigt wird, liefern die hoch angebrachten Schränke eine sichere Aufbewahrung.

**1** Dass Weiß durchaus markant sein kann, beweist diese Planung mit schwarzen Akzenten. **2** Die Arbeitsplatte aus Naturstein bewährt sich mit Robustheit und gleichbleibender Schönheit über Jahre. **3** Architektonische Elemente lieferten die Inspiration zum klassischen Look. **4** Beleuchtete Wandborde setzen kuratierte Lieblingsstücke in Szene.

## CLEAN CHIC

Als Familie Wegner auf das musterhaus küchen Studio Krause im niedersächsischen Damme zukam, stand ein Aspekt für die Bauherren an erster Stelle. „Sie wünschten sich einen cleanen Look und eine deckenhohe Planung mit viel Stauraum“, erinnert sich Irina Krause an das Erstgespräch mit den Kunden. Ihr Mann Artur Krause weiß als gelernter Tischler mit individuellen Wünschen und Maßen, die nicht der Norm entsprechen, umzugehen. Und so nahm eine Gestaltung mit schlicht weißen Fronten schnell Gestalt an. Gegen die Nüchternheit setzte der Planer goldene Griffe sowie als Kontrast eine Arbeitsplatte aus schwarzem Naturstein ein. „Die harmoniert auch perfekt mit den schwarz gerahmten Fenstern sowie der Glasschiebetür im Industriedesign. Zusammen erhält das Interieur eine klassische Eleganz, an der man sich garantiert nie sattsehen wird“, ist Artur Krause überzeugt. Ein funktionales Highlight stellt die Armatur dar, die neben Leitungswasser auch kochendes sowie sprudelndes Tafelwasser spendet. Und der gewünschte Stauraum? Der verbirgt sich unsichtbar hinter deckenhoch geschlossenen Fronten.



**„Wir empfehlen, genügend Arbeitsfläche einzuplanen. Denn sie ist ein wahrer Kommunikationsfaktor in der Küche.“**

Irina und Artur Krause





## WAHRlich HOHE KUNST

Klassischen Country-Charakter sollte sie haben, die neue Küche von Bauherrin Catharina von Ziegner. Dafür beauftragte sie die Profis des musterhaus küchen Studios Küchenscheune im brandenburgischen Strausberg. „Die Herausforderung war, einerseits eine dunkle Landhausküche zu planen, die dennoch nicht düster wirkt und bei der vorhandenen hohen Raumhöhe bis unter die Decke gehen sollte. Dazu haben wir als Küchenhersteller Ballerina gewählt, die uns mit den flexiblen Höhenmaßen die Planung ermöglichten“, verrät Projektleiter Harald Christian Götze. In enger Absprache mit der für die Renovierung des Objekts beauftragten Baufirma gelang es den Küchenexperten, auf die Oberkante der Schränke im Nachgang zierende Stuckleisten zu montieren, sodass die Optik der massiven Einbauelemente dennoch sehr leicht erscheint. Und auch wenn die Kundin dem Rat von Harald Christian Götze folgte, erinnert er sich doch an eine Anekdote bezüglich des Grundrisses. „Die Kundin wollte den Tisch als Übergang zur Küche partout quer stellen. Trotz einer Nachstellung der Raumsituation bei uns im Küchenstudio konnte ich sie in der Vorplanung davon nicht abbringen. Nach dem tatsächlichen Einbau hat sie ihn dann aber doch in Reihe mit der Kochinsel gestellt. Es war einfach von Anfang die bessere Lösung“, freut sich Harald Christian Götze über die gelungene Inszenierung.

Ute Laatz <<



**„Stuckprofile als Deckenabschluss verleihen den raumhohen Schrankelementen ihre Leichtigkeit.“**

Harald Christian Götze

1 Der Mix aus Naturholz und anthrazitgrauen Fronten sorgt für ein kontrastreich lebendiges Bild. 2 Das in die Insel platzierte Kochfeld mit integriertem mittigen Wrasenabzug bietet Handlungsspielraum beim gemeinsamen Kochen. 3 Mit offenen Stellflächen, die als Bücherregal genutzt werden, schafft die Insel optisch wie funktional den Übergang zum Wohnbereich.



PERFECT PLUS von der musterhaus küchen linie designo in Sahara, kombiniert mit dem hellen Holzdekor LEAF.

# Einfach pflegeleicht

**Die musterhaus küchen linie designo verbindet edles Design mit optimierten Oberflächen für hohe Widerstandsfähigkeit und wenig Reinigungsaufwand.**

Küchenoberflächen sind im täglichen Gebrauch einer hohen Belastung ausgesetzt – das gilt besonders für grifflose Schubkästen und Türen, die häufig berührt werden. Schnell führt dies zu sichtbaren Fingerabdrücken und Flecken, die eine regelmäßige Reinigung erforderlich machen. Eine tolle Lösung bieten spezielle Anti-Fingerprint-Fronten: Sie reduzieren sichtbare Spuren deutlich und tragen so zu einer dauerhaft gepflegten und hochwertigen Optik der Küche bei.

## NEU IM PROGRAMM

Mit PERFECT PLUS und FLAIR führt die musterhaus küchen linie designo die nächste Generation pflegeleichter Fronten ein, die dank der innovativen Anti-Fingerprint-2.0-Beschichtung neue Standards in puncto Unempfindlichkeit, Beständigkeit und Komfort setzen. Spuren des Kochens verschwinden darauf nahezu von selbst. Die Technologie nutzt einen natürlichen Abperleffekt, sodass sich Schmutz- und Fettrückstände mühelos und rückstandsfrei entfernen lassen – sogar dann, wenn sie bereits angetrocknet sind. Das sorgt für dauerhaft saubere Oberflächen in der Küche und reduziert den Reinigungsaufwand im Alltag erheblich. Neu sind bei PERFECT PLUS auch authentische Holdekore und neue Trendfarben stehen bei FLAIR zur Auswahl.

## FARBBLICH MODERN

Neu im Sortiment ist außerdem die Acrylglasfront PEARL, die in vier dezenten Farbvarianten mit leicht metallischem Look erhältlich ist. Auch hier bleibt dank des Anti-Fingerprint-Finishes die Oberfläche im täglichen Gebrauch sauber und überzeugt mit ihrer makellosen Optik. Der feine Schliff der Kante unterstreicht das elegante Design mit raffiniertem 3-D-Effekt.



Die Acrylglasfront PEARL in Umbra Metallic mit einer Arbeitsplatte in Red Marble, ebenfalls mit Anti-Fingerprint-Eigenschaft.





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



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



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

# Sieht aus wie ...

## NATURMATERIALIEN UND IHRE SUBSTITUTE

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

### ... Stein

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

### ... Holz

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

### ... Lack

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





# Es ist angerichtet

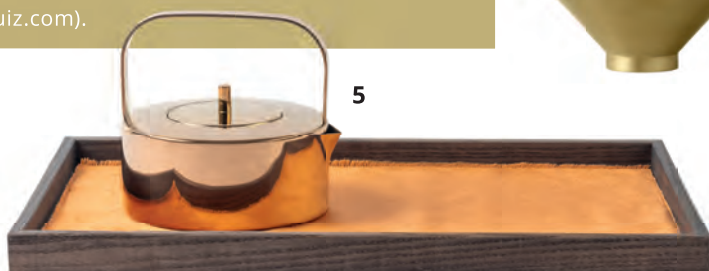
## OPTISCHE APPETITANREGER

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

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



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





Charaktergebend beim Restrotil von FACETTA sind organische Formen und pastellige Töne.

# Natürlich stilvoll

**Ballerina steht für Vielfalt und persönlichen Ausdruck. Seine Innovationskraft zeigt der Hersteller mit einem Flashback der 1950er-Jahre und Japandi-Anklängen.**

Maßgeschneidert geplant und ein perfekter Spiegel des Lebensstils ihrer Besitzer – dafür stehen Küchen von Ballerina: mit nahezu unbegrenzten Kombinationsmöglichkeiten von modernen, grifflosen Designs über klassische Eleganz bis zu gemütlichen Landhauslösungen oder avantgardistischen Konzepten. Aktuell greift Ballerina den Midcentury-Stil mit Pastelltönen und grafischen Mustern auf, bei Yukari treffen japanische und skandinavische Schlichtheit aufeinander.

## FACETTA IM RETRODESIGN

Rock 'n' Roll und Rollschuhe – der urbane 1950er-Jahre-Stil ist zurück in der Gegenwart! Mit der neuen Design-front FACETTA vereint Ballerina eine Mattlackoberfläche mit sanft abgefasten Ecken und besonderen Farben: Die COLORNETWORK®-Farben come closer! und feel jade! sorgen für echtes Retrofeeling und Modernität gleichermaßen. Besonders sind auch die wandhängende Spülenseite und die seitlich überstehenden Fronten, die den zurückversetzten Backofen rahmen. Die organischen Formen finden sich auch in einem oval furnierten Tisch und Steckborden für den Wohnbereich.

überzeugt mit ruhigen, freundlichen Tönen, Minimalismus, Naturverbundenheit und Funktionalität. Der Fokus liegt auf Holz, insbesondere Eiche, als wichtigem Element der japanisch-skandinavischen Gestaltung. So führen etwa übertiefe Wangen in Eichefurnier in Kombination mit massiven Eicheholzgriffleisten zu dem modernen, symmetrischen Rahmenbild.

[ballerina.de](https://ballerina.de)



Holz, besonders Eiche, spielt eine große Rolle beim Yukari-Stil.

## ZEITLOSE NATÜRLICHKEIT: YUKARI

Wenn die Einrichtungsstile aus Japan und Skandinavien sich vereinen, ist das Yukari. Die stilistische Fusion





Eine Landhausküche ist nach wie vor der Inbegriff von Gemütlichkeit und Geselligkeit. Mit salbei-grünen Fronten und einer dunklen Holzarbeitsplatte ein echter Klassiker mit modernem Flair.

# Die verstehen ihr Handwerk

**In vierter Generation gilt Küchen Keck im baden-württembergischen Freudenstadt als verlässliche Adresse rund um die heimische Kochstelle. In dem musterhaus küchen Studio erhalten Kunden von der persönlichen Beratung bis zur individuellen Anfertigung dank eigener Schreinerei ihre Traumküche auf Maß.**



Die 200 Quadratmeter Ausstellungsfläche mitten im Zentrum von Freudenstadt wurden vom Architekten optimal genutzt, um lebensechte und interessante Grundrisse nachzubilden.

Was ein inhabergeführtes Küchenstudio von einem Filialnetz unterscheidet, beantwortet Thilo Keck schmunzelnd mit einem kurzen Satz. „Der Chef ist immer verantwortlich.“ Und meint damit sich selbst. Denn seit der gelernte Tischlermeister und Arbeitgeber für zwei fest angestellte Monteure vor 15 Jahren den Betrieb von seinem Vater übernommen hat, steht er gemeinsam mit seiner Frau an vorderster Front. „Unser Name ist hier eine Marke“, ergänzt Andrea Keck, die ursprünglich aus einem branchenverwandten Zimmererhaushalt kommt und sich als gelernte Industriekauffrau nicht nur um die betriebswirtschaftlichen Belange des Familienunternehmens, sondern auch mit großer Begeisterung um die Marketing- und Social-Media-Auftritte ihres Unternehmens kümmert.

Denn auch, wenn ihr Küchenstudio eine Institution im Herzen des Nordschwarzwalds längst über die Grenzen des auch bei Touristen beliebten Kurorts ist, sind sich die Eheleute Keck sicher, dass man den Kunden und Interessenten bei einer neuen Küche immer wieder etwas Neues bieten muss. „Als mein Vater damals sein eigenes Küchenstudio eröffnete – er hatte bis dahin in einem anderen Küchenstudio als Angestellter gearbeitet –, hat er buchstäblich klein angefangen. Im Erdgeschoss unseres Wohnhauses konnte er 1984 seinen Kunden gerade mal drei Küchen präsentieren. Mein Großvater betrieb damals noch seine Schreinerei, an deren Stelle wir schließlich vor fünf Jahren größer gebaut haben“, fasst Thilo Keck die familiäre Erfolgsgeschichte zusammen, die schon immer



Großflächige Motive wie hier die plakative Interpretation des Schwarzwaldmädels in Pop-Art-Manier geben den Räumlichkeiten zugleich regionalen Bezug wie auch zeitgemäße Modernität.

**Bei Küchen Keck trifft regionales Flair auf trendige Interieurkonzepte.**



Einfach himmlisch: Rustikales Naturholz zeigt in Kombination mit schlichten weißen Fronten und schwarzen Akzenten seine stilistische Wandelbarkeit.



Große bodentiefe Schau-  
fenster machen neugierig auf  
das Innere des Küchenstudios.  
Der große Tisch demonstriert  
Gastfreundlichkeit und liefert  
zugleich Inspiration für offene  
Wohnkonzepte.





eng mit der Stadt und dem musterhaus Küchen Verband verbunden war. „Wir waren von Anfang an überzeugte Mitglieder, denn wir profitieren als kleiner Einzelhändler von der Stärke einer großen Vereinigung. Genau wie unsere Kunden, denen wir immer die aktuellsten Produkte und Modelle zum besten Preis anbieten können“, sieht der Küchenexperte die Win-win-Situation für alle Beteiligten.

Wert auf stetige Aktualität legen die Kecks auch bei ihrer Ausstellung, in der die auf 200 Quadratmeter Fläche gezeigten Modelle regelmäßig wechseln. „Seit unserem Neubau ist eine der Kojen sogar schon zum dritten Mal umgestaltet worden“, bestätigt Andrea Keck. Dabei ist es ihr besonders wichtig, dass für jeden Stil, Geschmack und Geldbeutel etwas dabei ist. Der Landhauslook ist dabei so etwas wie ein ewiger Klassiker, aber Farben und Frontenfarben unterliegen wechselnden Trends. „Die kommen hier bei uns im Schwarzwald vielleicht ein bisschen später an als in den Metropolen. Aber die Kunden sind heutzutage auch dank Social Media gut informiert und werden dadurch mutiger für das eigene Zuhause. Nur eines ändert sich hier bei uns wohl nie: Finanzierungen sind kein Thema. Da bleibt sich das schwäbische Gemüt doch treu“, verrät sie mit einem verschmitzten Augenzwinkern.



**1 und 2** Thilo und Andrea Keck samt ihren Mitarbeitern machen mit Expertise und Engagement Küchenträume wahr. **3** Die Musterwand lädt zum Ausprobieren und Variieren ein. Aus unzähligen Schautafeln entsteht am Ende die individuelle Traumküche für jeden Geschmack und jedes Budget.



Dass die Küche an Bedeutung gewonnen hat, lässt sich auch an dem zunehmenden Interesse der Kunden an Möbelerweiterungen feststellen. „Die Küche ist für viele zum Prestigeobjekt geworden. Offene Inselküchen mit angrenzendem Essplatz sind im Neubau schon fast Standard. Da können wir als Handwerksbetrieb natürlich gut auf individuelle Wünsche und Grundrisse eingehen. Und auch Nachrüstungen sind, wenn im ersten Schritt das Budget schon ausgeschöpft ist, unproblematisch möglich“, erklärt Thilo Keck.

Um ihre potenziellen Kunden über Neuheiten und Möglichkeiten zu informieren, finden monatliche Schausonntage statt. Außerdem wird das Küchenstudio sowohl für den hiesigen Lions Club als auch für interessierte Kunden regelmäßig zur Kochschule. Und das ist nicht der einzige gute Grund, bei Keck oder einem der anderen 320 musterhaus küchen Studios in ganz Deutschland öfters mal vorbeizuschauen!

Ute Laatz <<

**Auf Wiedersehen bei einem  
musterhaus küchen Studio in Ihrer Nähe!**

**4** Outdoor-Küchen sind natürlich auch im sonnenverwöhnten Schwarzwald ein großes Thema. Bei Küchen Keck lassen diese sich authentisch auf der Dachterrasse des Hauses erleben.

**5** Nicht zu übersehen: Die rote Fassade hat Signalwirkung und ist im Stadtbild von Freudenstadt eine Institution.







**Clever erdacht** Bei dieser Küchenplanung sorgt der elegante Frontüberstand für indirektes Licht und erleichtert dabei auch das Öffnen der grifflosen Schränke. Ein speziell entwickeltes LED-Profil bietet dazu eine angenehme, dezente Beleuchtung im Schrank und setzt im geschlossenen Zustand blendfreie Akzente.

# Ganz ohne Schattenseiten

IMMER INS RECHTE LICHT GESETZT

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



**1 Strahlend schön** Die Aufbauleuchte mit edel schwarzem Gehäuse (Naber) überzeugt durch ein modernes, rundes Design in leicht angewinkelter Zylinderform. Die Lichtfarbe lässt sich von einem warmweißen Ton zu einem neutralweißen Ton genauso wie die Helligkeit per Dimmfunktion stufenlos steuern, um immer für optimale Beleuchtung innerhalb der Küchenzeile zu sorgen. **2 Filterfunktion** Leicht getönte Glasfronten erzeugen nicht nur einen zeitgemäßen Industrial Style in luxuriöser Version, sie tönen auch das Licht der in den Rahmen integrierten LED-Röhren und erzeugen blendfrei warme Helligkeit. So werden Schrankinhalt und Umgebung gleichermaßen in eine warme Lichtstimmung getaucht. **3 Doppelt gut** Offene Regale werden zu wahren Schaukästen für besondere Utensilien, die man in der Küche gern in seiner Nähe weiß. Versteckte LED-Bänder beleuchten dabei nicht nur die Ausstellungsstücke, sondern spenden auch schattenfreie Helligkeit am Spülplatz. **4 Bühne frei** Die Stirnseite von Einbauschränkelementen ist oft verlorene Fläche. Nicht hier, wo ein offener Regalturm ein Extra an Stauraum bietet. Mit durchlaufenden LEDs in Szene gesetzt, geht der Bonusplatz weit über seine reine Funktionalität hinaus. **5 Effektiv** Taschentüren, die sich komplett im Korpus versenken lassen, sind der Geheimtipp für offen geplante und trotzdem temporär verschließbare Küchenzeilen. Ultimatив komfortabel wird die Inszenierung, wenn mit dem Öffnen das Innere der Nische in warmem Licht erstrahlt.



# Leise, effizient und mit smarten Funktionen

**Küppersbusch präsentiert stolz sein komplett neues Geschirrspülersortiment – mit überzeugender Technik und tollen Features.**

Geschirrspüler von Küppersbusch vereinen modernste Spültechnologie mit einem Design, das sich perfekt in jede Küche einfügt. Für glänzende Ergebnisse und maximalen Komfort. Die insgesamt acht neuen Modelle sorgen mit cleveren Funktionen für makellose Spülergebnisse – perfekt abgestimmt auf den modernen Alltag. Mit Kapazitäten von 10 bis 16 internationalen Maßgedecken deckt das neue Sortiment das gesamte Spektrum an Geschirr-

spülern ab. Zur Auswahl stehen dabei zwei 45 cm breite Geräte für kleine Nischen sowie sechs 60 cm breite Modelle für unterschiedliche Zielgruppen und Ansprüche.

## DIE BOTTLE WASH+ REINIGUNGSDÜSEN

Die Geschirrspüler der K-SERIES.5 sind serienmäßig mit einer Direct-Touch-Control-Bedienung und mit höhenverstellbaren Oberkörben ausgestattet. Das Premium-Modell

G6594.0 bietet einen XL-Innenraum für bis zu 16 Maßgedecke. Ein besonderes Highlight sind die Bottle Wash+ Reinigungsdüsen: Vier leistungsstarke Strahlen reinigen effizient Flaschen und große Behälter – von der Trinkflasche bis zur Weinkaraffe – gründlich bis in den letzten Winkel. Das integrierte Glasschonsystem reguliert den Härtegrad des Wassers und verhindert Temperaturschocks während des Spülprogramms.



Die acht neuen Geräte verbinden modernste Spültechnologie mit Design, das sich perfekt in jede Küche einfügt.

## DAS UNTERNEHMEN

Fest im Ruhrgebiet verwurzelt, hat sich das Traditionsunternehmen zu einem internationalen Anbieter von Premium-Küchengeräten entwickelt. Die Marke Küppersbusch steht für solide Herkunft mit einzigartigem Design und stilsicherer Individualität. Das Unternehmen brachte als erster Gerätehersteller ein Konzept auf den Markt, durch das Kunden ihre Küche personalisieren können, und bietet vom Backofen über Dunsthauben bis zum Weinkühler alles aus einer Hand. Küppersbusch gewinnt für das unvergleichliche Design seiner Hausgeräte regelmäßig nationale und internationale Designpreise. So erhielten zum Beispiel im Jahr 2022 die GraphiteLine den Red Dot Design Award und im Jahr 2024 die neue MattBlack-Design-Linie, die GraphiteLine sowie der Muldenlüfter KMI 8590.0 den Good Design Award des Chicago Athenaeum: Museum of Architecture and Design.



Beim Öffnen hebt ein Flexscharnier die Tür des Geschirrspülers an und verhindert so ein Anstoßen am Sockel.

## MEHR FEATURES FÜR MEHR KOMFORT

Maximale Transparenz bietet die vierfarbige Lichtanzeige: Sie projiziert den Programmstatus auf die Schrankseite. Beim Öffnen hebt ein Flexscharnier die Tür des Geschirrspülers an und verhindert so ein Anstoßen am Sockel. Der Geschirrspüler G6570.0 aus der K-SERIES.5 hat die Energieeffizienzklasse A und eine Kapazität für 14 internationale Maßgedecke. Für eine präzise Planung verrät die TimeView-Restzeitanzeige bei diesem Modell jederzeit den exakten Programmfortschritt. Ist der Spülvorgang abgeschlossen, lässt sich der Geschirrspüler durch zweifaches Klopfen auf der Gerätefront spielend leicht öffnen.

## FÜR NOCH MEHR BEDIENKOMFORT

Auch größte Spülberge sind für Küppersbusch Geschirrspüler dank flexibler Innenausstattung kein Problem. Da freut man sich auf die nächste festlich gedeckte Tafel. Zudem überzeugen die Geräte nicht nur mit ihrer Kapazität und ihrer Spülleistung. Sie arbeiten auch extrem geräuscharm und sind damit beim Aufenthalt in der Küche kaum wahrnehmbar. Und wenn es mal schnell gehen muss, wählt man ein Programm und drückt danach einfach die express-Taste. Die neue Spülzeit erscheint sofort in der Restzeitanzeige. Spül- und Trockenzeit werden dabei um bis zu 50 Prozent verkürzt – ein optimales Spülergebnis ist natürlich garantiert.

[home-kueppersbusch.com/de-de](http://home-kueppersbusch.com/de-de)

Gründliche Reinigung dank der Bottle Wash+ Reinigungsdüsen – vier leistungsstarke Strahlen, die Flaschen und große Behälter reinigen.





# Richtig wegwerfen

MÜLLTRENNUNG LEICHT GEMACHT

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

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

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



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



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

# Gesamtkunstwerk

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

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

## OOVALON MIT IKONISCH OVALER FORM

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

## ARMATUREN WIE DESIGNOBJEKTE

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

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

[blanco.de](https://blanco.de)



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





**„AI Vision Inside“ scannt und erkennt Lebensmittel.**

**Cool connected** Samsungs 9-Zoll-AI-Home-Display bringt die Zukunft in die Küche: Das HD-Touch-Display wird zur Steuerzentrale für alle Smarthome-Geräte. Dank „AI Vision Inside“ erkennt das Gerät, was im Kühlschrank drin ist, schlägt Rezepte vor und hilft sogar, die Verschwendung von Lebensmitteln zu vermeiden. Mit „AI Voice Control“ öffnet sich die Tür auf Zuruf.

# ECHT COOL!

## DIE NEUEN KÜHL- UND GEFRIERGERÄTE



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



#### **XXL-Frischewunder**

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

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



#### **Pure Perfektion**

Zwischen Standard und XXL eröffnet der neue 75-cm-Kühlschrank aus der V-ZUG-„Supreme Line“ die perfekte Mitte. Außen: pure Eleganz aus Chromstahl, innen: luxuriöse Materialien und ein durchdachtes Design. Das „Infinity-Shelf“-System des „V6000“ sorgt für eine extrem präzise Anpassung – bei jeder Beladung.

**Das Innenleben passt sich jeder Situation individuell an.**



**Optimale Lagerbedingungen mit höchster Energieeffizienz.**



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





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

# Meilensteine für Lebensstil

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

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

## DAMPF IN NEUER DIMENSION

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

20 weitere über die Siemens Home Appliances App zur Verfügung.

## 100 JAHRE INNOVATIONEN

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

[siemens-home.bsh-group.com/de](https://siemens-home.bsh-group.com/de)



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





Respekt vor der Natur ist Christian und Anna Krack bei der Sektherstellung wichtig.

**Sekt galt hierzulande lange Zeit als das Nebenprodukt der Winzer. Dies hat sich in den vergangenen Jahren grundlegend geändert: Immer mehr deutsche Sektmacher konkurrieren mit den besten Schaumweinen aus der Champagne. Diese vier Produzenten verdienen besondere Aufmerksamkeit, findet unser Autor.**

## Die Neuentdecker

# Krack

Im pfälzischen Deidesheim hat sich das Sekthaus Krack als Neuling in der deutschen Sektlandschaft etabliert. Anna und Christian Krack haben eine klare Mission: Sie wollen höchste Qualität mit innovativen Ideen verbinden. Im Jahr 2015 beginnen sie, ihre eigenen Sekte zu entwickeln – und das zu Preisen von weniger als 20 Euro. Die Rebsorte Riesling ist für die Kracks von besonderer Bedeutung: Anna und Christian sind Teil einer Bewegung deutscher Winzer, die das Potenzial des Rieslings neu entdeckt haben. „Man muss die Tradition lieben, aber auch bereit sein, sich neu zu erfinden“, sagt Anna Krack. Diese Einstellung spiegelt sich im Sekt der Kracks wider. Das Ehepaar ist sich sicher, dass es erst am Anfang seiner Reise steht, eine neue Sektkultur zu etablieren.

Unser Autor findet: Dies sind Winzer, die für klare, ungeschminkte Aromen stehen und die neue deutsche Sektlandschaft entscheidend mitgestalten.



**Die Sektpioniere**

## Raumland

Volker Raumland hat – da ist sich die Branche einig – den deutschen Sekt geprägt wie kaum ein anderer. In den 1980er-Jahren wagt er den Schritt in die Selbstständigkeit, um den heimischen Produkten zu mehr Ansehen zu verhelfen. „Ich wollte den Menschen zeigen, dass auch deutscher Sekt von höchster Qualität sein kann“, sagt er. Im Jahr 1990 erwirbt er gemeinsam mit seiner Frau Heide Rose eine alte Villa im rheinhessischen Flörsheim-Dalsheim, umgeben von vier Hektar Weinreben. Später kommen weitere sechs Hektar aus dem elterlichen Betrieb hinzu. Ein entscheidender Wendepunkt ist die Ankunft von Carole Lefebvre im Jahr 1997, die als Praktikantin aus der Champagne zu den Raumlands kommt. „Ich habe sie einfach machen lassen“, so Raumland. Aus dem geplanten halben Jahr werden schließlich sieben Jahre, in denen er viel von ihr lernt, auch bei gemeinsamen Reisen in die Champagne. Mit seinen Sekten erntet Raumland immer wieder Bewunderung. Besonders die erste Cuvée, die 2004 auf den Markt kommt, beweist das enorme Potenzial, das in deutschen Schaumweinen steckt. „Ich möchte, dass beim Trinken Gefühle entstehen“, erklärt er. Raumland weiß um die Qualität und Vielfalt seiner Weine und gibt sein Wissen gern weiter. Nahezu jeder namhafte Sektmacher in Deutschland hat einmal bei ihm die Kunst des Sektmachens gelernt. „Der Markt ist groß genug und es ist großartig, wenn deutschem Sekt mehr Aufmerksamkeit zuteilwird.“



Eine Familie, die sich dem Sekt verschrieben hat: Volker Raumland mit seinen Töchtern Katharina und Marie-Luise (rechts).

Unser Autor findet: Raumlands Sekte zeichnen sich durch eine feine Perlage und reiche, komplexe Aromen aus. Besonders gefällig sind die sorgfältige Auswahl und die präzise Verarbeitung.



**Die Quereinsteiger**

# Griesel & Compagnie



Niko Brandner (unten rechts) mit seinem Team; inzwischen vertreibt Griesel & Compagnie auch Obstschaumwein.

Niko Brandner hätte ein ganz anderes Leben führen können: Als Banker startet er in der Finanzbranche. Doch er merkt schnell, dass seine Leidenschaft woanders liegt. Mit Mitte 20 bricht er auf und beschließt, Weinbau in Neustadt zu studieren. „Alles, was gut schmeckt und riecht, hat mich begeistert. Irgendwann landet man dann unweigerlich beim Wein“, sagt er. Brandner sammelt seine Kenntnisse bei Größen der Branche, unter anderem bei Rudolf Fürst in Franken und dem Sektpionier Volker Raumland. Der Wunsch, selbst Sekt herzustellen, nimmt dabei Formen an und 2013 wird Brandner von der Familie Streit in Bensheim engagiert. Mit Erfolg: Seine Kreationen finden sofort großen Anklang. Was ihm bei seinen Sekten wichtig ist? „Frucht setze ich nur in dezenten Dosen ein. Sie kann oft überdecken und als Ballast wirken“, erklärt er. Selbst die einfacheren Weine reifen bei ihm mindestens zwei Jahre auf der Hefe. Bei Zucker übt er Zurückhaltung – kein Sekt enthält mehr als vier Gramm pro Liter. „Guter Sekt braucht Zeit und Geduld“, findet er. Im Keller lässt Brandner den Wein gern seinen eigenen Weg finden. Technik setzt er nur dann ein, wenn es für die Qualität des Weins erforderlich ist. „Handrütteln empfinde ich eher als Esoterik.“ Seit Jahren gewinnt er Preise und im Keller lagern noch einige vielversprechende Weine, auch Lagensekte, die auf den richtigen Zeitpunkt warten. „Ich will, dass jeder Sekt eine Geschichte erzählt“, benennt Brandner seinen Anspruch.

Unser Autor findet: Brandner überzeugt mit filigranem Stil, klarer Straffheit, Würze und Komplexität.

Brandners Trauben bekommen im Keller so lange Zeit, bis sich der Most von selbst vergoren und geklärt hat.



**Die Rieslingmeister**

# Barth

Rieslingsekt herzustellen, ist eine Kunst, die Mark Barth aus dem Rheingau beherrscht. Barth hat ein enges Zeitfenster bei der Ernte seiner Trauben. „Ernte ich zu früh, landen grüne Aromen im Wein. Wenn ich zu lange warte, wird der Sekt überreif“, erklärt er. Eine weitere Herausforderung ist der Ausbau des Weins, also die Art, wie er im Keller behandelt wird. „Wenn ich die Säure beim Riesling in ihrem natürlichen Zustand belasse, wird der Sekt anstrengend“, sagt Barth. Daher setzt er bei dieser Rebsorte auf biologischen Säureabbau, um die Eleganz der Aromen zu wahren – ein Mix aus Kraft und feiner Säure. Mark und seine Frau Christine Barth führen ihr Weingut in dritter Generation und sind im Rheingau bekannt für ihr Handwerk. Ihr Sekt aus der Lage Hassel hat in der Weinwelt viel Beachtung erlangt und überzeugt durch eine deutliche Lagencharakteristik.

Patrick Hemminger<<

Unser Autor findet: Ob zu Spargel oder zu einer feinen Fischspeise – die Komplexität und Finesse der Sekte macht sie zu perfekten Begleitern, die das Geschmackserlebnis bereichern.



Die Barths arbeiten mit natürlichen Hefen, die ihr Potenzial langsam entfalten dürfen.

Weinanbau hat bei den Barths Tradition, Mark und Christine führen das Haus in dritter Generation.

## Ein Genuss, wie frisch vom Markt

Dank der BioFresh-Technologie von Liebherr bleiben Ihre Lebensmittel bis zu 5x länger frisch, intensiv im Geschmack und noch dazu voller Nährstoffe und wichtiger Vitamine.



[home.liebherr.com/biofresh](https://home.liebherr.com/biofresh)

Bio  
Fresh



\* Verlängerte Lagerzeiten im Vergleich zum Kühlteil, zertifiziert von Lebensmittelexperten der FH Münster.

**LIEBHERR**





Die Miele Dampfbacköfen verfügen über vielfältige Anwendungsmöglichkeiten.

# Selbstreinigend

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

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

## DIE STÄRKEN DER DAMPFBACKÖFEN

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

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

## HYDROCLEAN FÜR EINFACHE REINIGUNG

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



Kinderleichte Reinigung dank des Programms HydroClean.

[miele.de](http://miele.de)



**Miele**

Induktionskochfelder  
mit **MattFinish.**

Elegant, komfortabel und leistungsstark.  
Einmal Miele, **immer Miele.**





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

# Kalte (Wasch-) Küche war gestern

HAUSWIRTSCHAFT AUF HOHEM NIVEAU

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

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

### PERFEKTE PLANUNG FÜR JEDEN RAUM

Modulare Stauraumkonzepte, offene Regale und clever platzierte Hängezonen sorgen dafür, dass jeder Handgriff sitzt. Auch in kleinen Küchen oder offenen Wohnküchen wird so jeder Quadratzentimeter optimal genutzt, ohne dass es eng oder unübersichtlich wirkt. Ihr musterhaus küchen Studio plant passgenau jede Raumsituation, kombiniert Ergonomie, Stauraum und Design, sodass Hauswirtschaft nicht nur praktisch, sondern richtig angenehm wird.

**1** Mit einem Griff sind Staubsauger und Besen sofort zur Hand – so lassen sich Krümel und kleine Missgeschicke im Nu beseitigen.

**2** Einfach praktisch: Die in den Schrank hineingeplante Sitzgelegenheit unweit des ausziehbaren Schuhschranks wird auch optisch zum Eyecatcher. **3** Arbeitsfläche zu klein? Dann hilft die geniale ausziehbare Extrafläche. Zum

Beispiel beim Wäsche-Zusammenlegen. Auch zum Bügeln, als temporäre Workstation für den Laptop, zum Vorbereiten von Backzutaten oder etwa als Packstation für Geschenke ziehen Sie so ein hauswirtschaftliches Ass aus dem Ärmel.







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

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

**3** Clever versteckt: Die Getränkekästen laden frontal liegend zum einfachen Zugreifen ein. So geht's viel schneller und auch rücken-schonender.





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

# Stilvoll flexibel anpassen

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

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

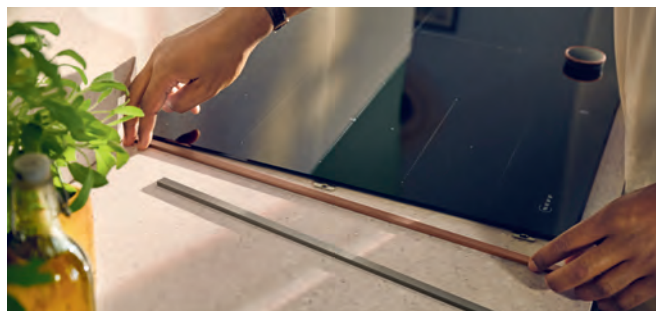
## DIE VIER FARBEN VON FLEX DESIGN

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

## ZWEI GERÄTE ALS EINHEIT

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

[neff-home.com/de](https://neff-home.com/de)

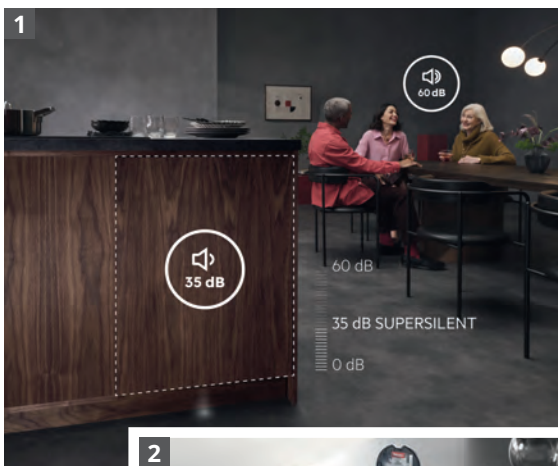


Vier Farben für einen Raum voller Möglichkeiten.



# Hör mal, wer da spült!

DIE NEUEN FLÜSTERLEISEN GESCHIRRSPÜLER



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

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



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



Die neuen Backöfen punkten mit der AirFry-Funktion.

# Stark integriert

**Was verbindet die Designhauben und die neuen Backöfen mit der AirFry-Funktion von Constructa? Sie vereinen innovative Technik und durchdachtes Design.**

Vor allem in kleineren Küchen stellt sich die Frage, wie man sich die Annehmlichkeiten der modernen Geräte ins Haus holen kann, ohne in Platznot zu geraten. Die integrierten Dunstabzüge und die Backöfen mit AirFry-Funktion tragen – beide auf ihre Art – zur Lösung bei.

**DIE NEUEN BACKÖFEN MIT AIRFRY-FUNKTION**  
Innovative Technik und gesunde Zubereitung in einem Gerät – das sind die neuen Backöfen mit AirFry-Funktion von Constructa. Dabei wird heiße Luft verwendet, um Lebensmittel zu garen, ähnlich wie beim Frittieren, jedoch mit wenig oder gar keinem Öl. Indem heiße Luft um die Lebensmittel zirkuliert, werden Speisen knusprig und goldbraun. Da es den Fettgehalt der zubereiteten Speisen reduziert, ist AirFry die gesündere Alternative zum herkömmlichen Frittieren. Die Funktion ist vielseitig einsetzbar und eignet sich für Pommes Frites genauso wie für Hähnchenschenkel oder Gemüse.

## INTEGRIERTE DESIGNHAUBEN

Ein fast unsichtbares Raumwunder, das sind die neuen Designhauben von Constructa: Die elegante, Übergangslose Optik schafft ein flächenbündiges Erscheinungsbild. Ausgeschaltet verschwindet die Haube kaum sichtbar in der Schrankfront. Und in Betrieb genommen, fügt sie sich nahtlos in das Erscheinungsbild der Küche ein. Dank flachem Glas-Touch-Bedienfeld und LED-Beleuch-

tung ist die Bedienung einfach und funktioniert auch im geschlossenen Zustand. Das Glaspanel ist schnell und unkompliziert zu reinigen. Die integrierte Designhaube lässt sich einfach in einen bodenlosen Schrank einbauen. Es stehen zwei Modelle – in 60 cm oder 90 cm Breite – zur Verfügung. Durch das praktische Design des Kamins lässt sich sogar großes Küchenzubehör leicht unterbringen. Dabei kann ein Gewicht von bis zu 10 kg links und rechts des Kamins untergebracht werden. Mit ihrer schwarzen Glasoptik passt sich die Designhaube jeder Küchenplanung an und harmonisiert mit fast allen Materialien und Farben.

[constructa.com](https://constructa.com)



Dank Integration im Oberschrank sind die neuen Designhauben nahezu unsichtbar.





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

# FREIE KOCH- FELDWAHL

TÖPFEN UND PFANNEN SIND (FAST) KEINE GRENZEN GESETZT

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



**Ikone der Innovation** Das „Nikoltesla Switch Lux Raw“ von Elica vereint präzise Induktion mit Eleganz. Die mattschwarze Glasoberfläche ist kratzfest, das weiße LED-Licht wirkt edel. Technisch überzeugen Features wie „Fast Boil“ für schnelleres Erhitzen, „Melting“ und „Warming“ für schonendes Garen. Die Intuitive Touch-Bedienung, die „Stop&Go“-Funktion und die top Energieeffizienz runden dieses Spitzenmodell ab.

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



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





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



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





Miele hat seine Energieeffizienz bei den Geschirrspülern weiter verbessert – für maximal umweltfreundliches Spülen.

# Super energieeffizient

**Die neuen Geschirrspüler von Miele – allen voran der Energy Hero mit einer verbesserten Klasse A – setzen neue Maßstäbe in puncto Energieeffizienz.**

Nachhaltig spülen war noch nie so einfach: Miele bietet mit den beiden Energy-Hero-Modellen die beste Energieeffizienzklasse A-10% (10 Prozent sparsamer als der Grenzwert der Energieeffizienzklasse A) an. Alle anderen Geschirrspüler der Serien G 5000 und G 7000 verfügen bereits über die Energieeffizienzklasse A. „Unser Ziel war es, umweltfreundliches Spülen als Selbstverständlichkeit zu etablieren, nicht als optionales Extra“, so Dr. Michael Junker, Senior Vice President Business Unit Dishwashing bei Miele.

## TÜRÖFFNERTECHNIK FÜR NACHHALTIGKEIT

Die neuen, komplett überarbeiteten Modelle erreichen ihre Spitzenwerte in der Energieeffizienz durch reduzierten Stromverbrauch sowie durch angepasste Programmlaufzeiten und -temperaturen. Eine Rolle spielt dabei die automatische Türöffnungsfunktion AutoOpen, die bislang ausschließlich höherpreisigen Geräten vorbehalten war. Bei dieser Funktion wird die Heizphase am Ende des Spülprogramms gezielt früher abgeschaltet, um den Energieverbrauch signifikant zu senken. Zugleich öffnet sich die Tür einen Spalt und erreicht so eine Luftzirkulation, die die Restfeuchte auf natürliche Weise entweichen lässt. Dabei bleibt die Front der Küchenmöbel unverändert – ein Aspekt, dem Miele besondere Aufmerksamkeit schenkt, um die Langlebigkeit und Ästhetik der umliegenden Möbelflächen dauerhaft zu bewahren.

## MEHR UMWELTFREUNDLICHKEIT

Als weiteres Komfortfeature bieten die G-7000-Geräte die automatische Dosierhilfe AutoDos mit integrierter PowerDisk. Diese dosiert präzise die richtige Menge an Pulvergranulat, verhindert zuverlässig Unter- oder Überdosieren und gewährleistet so gleichbleibend hohe Reinigungsergebnisse. Wie alle Miele-Geschirrspüler ist auch die überarbeitete Modellreihe auf eine Lebensdauer von 20 Jahren getestet – ein weiterer Beleg für den ganzheitlichen und nachhaltigen Anspruch auf Ressourcenschonung und Effizienz.

[miele.de](http://miele.de)



Die Funktion AutoOpen sorgt für optimale Trocknungsergebnisse.



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



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

**Slim. Smart. Samsung** Das neue 80 cm „Slim Fit“-Kochfeld kombiniert flache Einbauhöhe mit maximaler Flexibilität: Schon ab einer Arbeitsplattenstärke von zehn Millimetern fügt es sich harmonisch ein. Die „Flex Zone Plus“ liefert gleichmäßige Hitze über die gesamte Fläche, während WiFi- und „Hob2Hood“-Funktionen das Kochen per App oder Sprachbefehl steuern. Effizient, vernetzt und großzügig – perfekt für moderne Küchen mit Anspruch.





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

# Matte Eleganz

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

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

## MATTE ÄSTHETIK MIT GLÄNZENDER TECHNIK

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

## WENIGER KRATZER, BESSERE OPTIK

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

[bosch-home.com](https://www.bosch-home.com)



In zwei Einbauvarianten sind die matten Kochfelder von Bosch erhältlich.



# PRIMA KÜCHENKLIMA

LEISTUNGSSTARKE DUNSTABZÜGE SORGEN FÜR SAUBERE LUFT

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





2



3



4

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





**1 Ausgezeichnet & anthrazit** Die schwebende Optik von Frankes „Mythos Masterpiece Suspended“ setzt Style-Maßstäbe: Filigran an Seilen aufgehängt, scheint die Haube zu schweben – ein mehrfach preisgekröntes Designstatement. Das gold-, kupfer- oder anthrazitfarbene Band und die dimmbare LED-Beleuchtung betonen den Sinn für feinste Details. **2 Ultraleiser Luftstrom** Samsung denkt Dunstabzug neu: Der „Turbo-Slim“-Ventilator saugt bis zu 700 m³/h ab – kraftvoll, aber geräuscharm bei nur 42 dB. Das entspricht dem Geräuschpegel einer Bibliothek! Intelligente Sensorik passt die Leistung eigenständig an, während gehärtetes Mattglas und App-Steuerung Hightech und Design grandios verbinden. **3 Pure Air. Pure Style.** „Neat“ von Elica vereint minimalistisches Design mit High-End-Technik im Inneren: Ein flüsterleiser Brushless-Motor saugt kraftvoll, während neunlagige Filter Fett und Gerüche binden. Über Bluetooth passt die Haube Leistung und Licht automatisch ans Geschehen an – für klare Luft mit Stil. **4 Design trifft Zugkraft** Der Muldenlüfter „KMI 12850.0SR“ von Küppersbusch vereint markante Ästhetik mit technischer Finesse. Zwei rückseitig platzierte Luftführungen saugen Dampf und Geruch direkt ab – leise, effizient und flächenbündig. Edelstahl- oder Mattschwarz-knebel vollenden das Erscheinungsbild. **5 Unsichtbare Power** Egal, wo die Töpfe stehen, die „Guided Air“-Technologie von Neff zieht Dampf und Gerüche von überall ab. Mit ihrem schlanken Design verschwindet die Technik elegant aus dem Blickfeld. Die intuitive Touch-Steuerung regelt Lüftung und Licht direkt am Kochfeld. Einfach tippen oder wischen, fertig.





Mattes Schwarz beim Kochfeld – das ist Raw: modern und widerstandsfähig, hier beim NikolaTesla Switch Lux.

# Connex™ & Raw

**Diese beiden Begriffe stehen bei Elica für zwei aktuelle Entwicklungen:  
Die Technologie Connex™ meint die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzug,  
Raw steht für stylische matte Oberflächen.**

Ästhetik und Funktionalität – das ist das Motto von Elica, einem italienischen Unternehmen, das beim Design und in der Herstellung von Küchengeräten führend ist.

## RAW: NATÜRLICH MATT

Raw – das ist die neue mattschwarze Glasoberfläche von Elica. Sie verleiht den Kochfeldern einen starken Charakter. Mit Raw setzt Elica ein klares Statement für puristische Eleganz: Die tiefmatte, schwarze Glasoberfläche vereint Design und Funktion in perfekter Form. Sie ist extrem kratzfest, unempfindlich gegen Fingerabdrücke und leicht zu reinigen. Raw behält langfristig sein makelloses Aussehen. Das edle, minimalistische Design fügt sich harmonisch in jede Küche ein und verleiht ihr gleichzeitig ausdrucksstarke Zeitlosigkeit.

## CONNEX™ – INTELLIGENTE FREIHEIT

Connex™ vereint Kochfeld und Dunstabzugshaube in einer intelligenten technologischen Einheit. Dank der Multiverbindung über Bluetooth passen sich Absaugleistung und Beleuchtung automatisch an den Kochvorgang an – für perfekte Ergebnisse bei minimalem Energieverbrauch. Ob über die Elica-App, den Sprachassistenten oder vollautomatisch: Die intelligente Technologie Connex™ bringt unvergleichliche Benutzerfreundlichkeit in die Küche. Die einfach zu bedienende

Verbindung mit dem Dunstabzug sorgt nicht nur für den ständigen Dialog mit dem Kochfeld, auch Lichtintensität und LED-Farbtemperatur – von kühl bis warm – lassen sich so anpassen. Die App informiert zudem, wann es Zeit ist, Filter zu reinigen oder zu wechseln, oder stellt Kontakt zum Elica-Kundenservice her.

[elica.com/DE-de](https://elica.com/DE-de)

Optimiert  
Leistung und  
Verbrauch: die  
Connex™-Techno-  
logie von Elica.



Ratio Connex 804  
Plus Raw (links)  
sowie die Haube  
Neat (oben).





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



# So gelingt's!

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

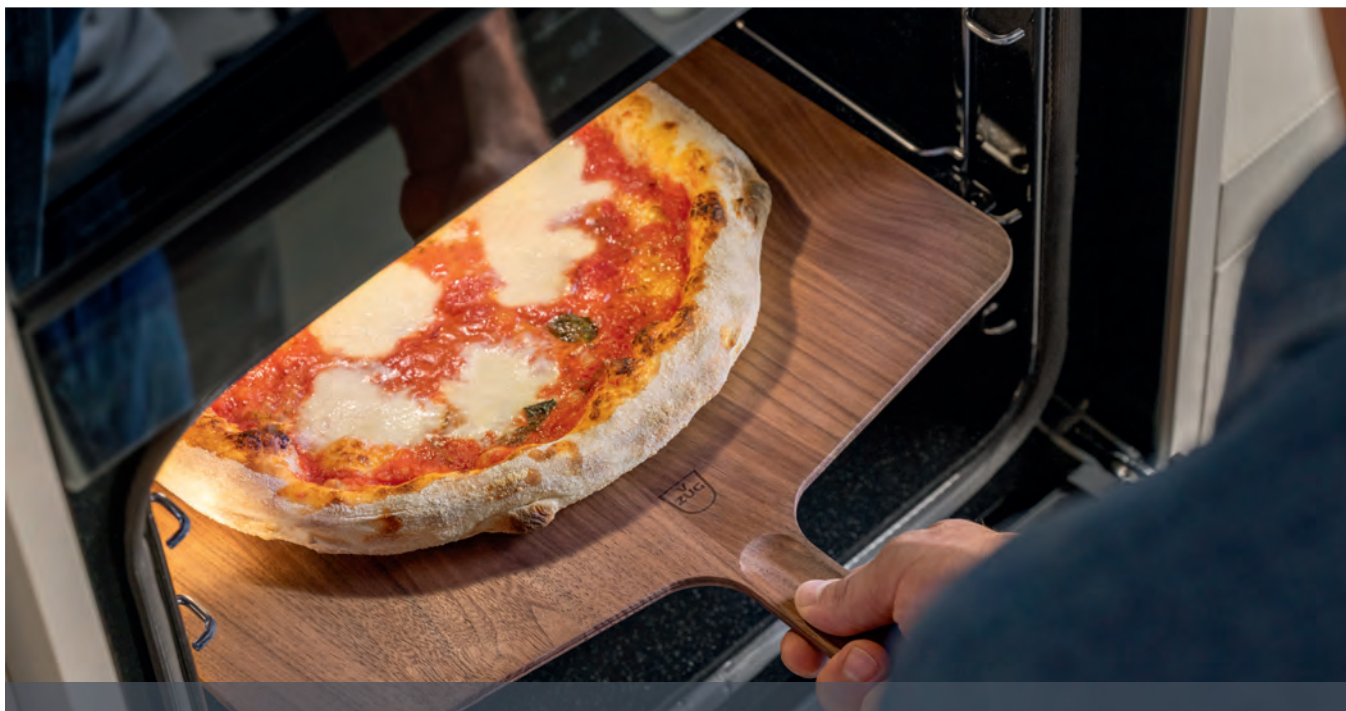
**Aromafülle** Ein Klassiker des marokkanischen Kochens bewährt sich auch in der heimischen Küche. Die Tajine wird traditionell auf glühende Kohlen gesetzt und dank ihres spitz kegelförmigen Deckels brennt im Inneren nichts an, sondern wird durch heruntertropfendes Kondenswasser laufend durchfeuchtet.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



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



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



Pizzaerlebnis mit knusprigem Boden, luftigem Rand und authentischem Geschmack wie direkt aus Italien.

# Die perfekte Pizza

**Schweizer Ingenieurskunst für neapolitanische Ergebnisse: So lässt sich das Pizza Set in Kombi mit der neuen Funktion Profi-Pizza des Comhair V6000P von V-ZUG auf den Punkt bringen.**

Ein Pizzaerlebnis mit knusprigem Boden, luftigem Rand und authentischem Geschmack wie direkt aus Italien: V-ZUG definiert das Pizzabacken zu Hause mit zwei innovativen Lösungen neu. So können sich – von Anfängern bis zu erfahrenen Hobbyköchen – alle an einer Pizza auf Profiniveau erfreuen.

## MÜHELOSE MEISTERPIZZEN

Das in der Schweiz hergestellte Pizza Set überzeugt durch Funktionalität und stilvolle Ästhetik. Auch Focaccia, Fladenbrot oder handgemachte Brotlaibe wertet es auf. Der emaillierte Pizzastahl erreicht die optimale Temperatur in nur 25 bis 30 Minuten und bietet eine exzellente Wärmeverteilung für einen gleichmäßig durchgebackenen, knusprigen Boden und eine luftige Kruste – leicht, einfach zu reinigen und langlebiger als ein herkömmlicher Pizzastein. Die stilechte Holzschaukel sorgt für eine perfekte Präsentation. Dank der Funktion Profi-Pizza, die exklusiv im Comhair V6000P erhältlich ist, erreicht der Backofen mit einem präzisen Luftstrom die hohe Temperatur von 350 °C, bei der eine perfekte Pizza in nur vier Minuten gebacken wird. Das Resultat: Eine knusprige Kruste und cremig geschmolzener Mozzarella. Das Programm wurde speziell für die Verwendung mit dem Pizza Set entwickelt. Eine perfekte Kombination, die authentische Ergebnisse liefert, ohne dass es ein weiteres Gerät braucht.

## ITALIENISCHE LEBENSART

„Dank dieser Kombination gelingt es jedem, eine Pizza in Restaurantqualität im V-ZUG Comhair V6000P zu backen“, weiß Christopher Lacroix, Head Global Gourmet Academy bei V-ZUG. Die auf jahrzehntelanger Erfahrung beruhende Funktion Profi-Pizza ist ein Paradebeispiel dafür, wie Schweizer Innovation das tägliche Kochen bereichern kann, indem Leistung und Leidenschaft vereint werden. Denn Pizza ist mehr als nur ein Gericht, Pizza ist ein Ritual, das man genau wie den Genuss mit Freunden und der Familie teilen kann: vom Formen des Teigs über die Auswahl der Zutaten für den Belag bis zum Hinüberziehen auf den Pizzastahl.

[vzug.com](https://vzug.com)



Mit der Funktion Profi-Pizza definiert V-ZUG Pizzabacken zu Hause neu, denn im Comhair V6000P erreicht ein Luftstrom die hohe Temperatur von 350 °C.





**Schöner steuern mit  
AEG Touchscreen**

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

# FRISCH AUS DEM OFENROHR

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

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



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

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

**Volldampf auf kleinstem Raum**



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

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



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



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



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

**Clever kombiniert auf kleinstem Raum**



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



**Smart & stressfrei** Samsung kombiniert moderne Skills: „Flex Zonen“-Induktion, „Turbo Slim“-Abzug und intelligente Sensorik bescheren brillante Ergebnisse aus dem Ofen. Ob gleichmäßiges Aufheizen, punktgenaue Garzeiten oder das automatische Nachsteuern der Hitze – all das lässt sich präzise über die „SmartThings“-App überwachen. Maximale Kontrolle bei minimalem Aufwand. Für eine relaxte Küchenroutine.

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

Sebastian Bütow <<

**Gleitet sanft** AirFry-Funktion, Selbstreinigung per Knopfdruck und eine erstaunliche Energieeffizienz: Damit überzeugt Constructas „Energy Set“. Ganz geschmeidig sorgt der innovative Clipauszug für fantastische Handhabung, während Automatiktools die Zubereitung erleichtern. Modernes Design trifft auf clevere Technik – für komfortable, gesunde Küchenroutine.







+  
Heißluft,  
Dampf  
& Grill

# Kreatives aus dem Backofen

EINE ZUBEREITUNG FAST  
WIE VON ZAUBERHAND

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

## KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN MIT SCHWARZBIERSAUCE

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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

Nach einem Rezept von Neff

## BOUILLABASSE MIT SAUCE ROUILLE & KNOBLAUCHCROÛTONS

Zutaten für 4 Personen

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

Zubereitung

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

Nach einem Rezept von AEG



+  
Sous-vide-  
Funktion  
& Dampf

+  
Keramik-  
backstein  
& Pizza-  
funktion



## APFELFLAMMKUCHEN MIT RUCOLA

Zutaten für 3 Teigfladen

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

Zubereitung

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

Nach einem Rezept von Neff





+  
**Heißluft  
& Dampf**

## CHEESECAKE MIT RHABARBERRAGOUT

Zutaten für einen Käsekuchen mit Ø 24 cm

Für den Boden: 65 g Butter • 150 g Vollkornkekse

Für den Belag: 750 g Frischkäse • 250 g saure Sahne • 1 TL Vanille-

extrakt • 200 g Zucker • 1 Prise Salz • 30 g Stärke • 3 Eier (Größe L)

Für die Glasur: 200 g Frischkäse • 100 g saure Sahne • 2–3 EL Zucker

Für das Ragout: 150 g Rhabarber (rotstielig) • 70 ml Wasser • 30 g

Zucker • 1 EL rote Beerenmarmelade • 20 g Pistazien

### Zubereitung

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

Nach einem Rezept von Neff

## WASSERMELONE MIT FETAKÄSE

### Zutaten

• 250 g Wassermelone • etwas Olivenöl

• Salz • 100 g Fetakäse

• 100 g Pinienkerne • frisches Basilikum oder Minze • 1 Bio-zitrone

### Zubereitung

Wassermelone der Länge nach halbieren, schälen, entkernen und in etwa 1–2 cm dicke Scheiben schneiden.

• Mit 1–2 EL Olivenöl und wenig Salz vakuumieren und garen (Backofen mit Sous-vide-Funktion bei 65 °C, ungefähr 8 Min.; Vakuumschublade: Stufe 2).

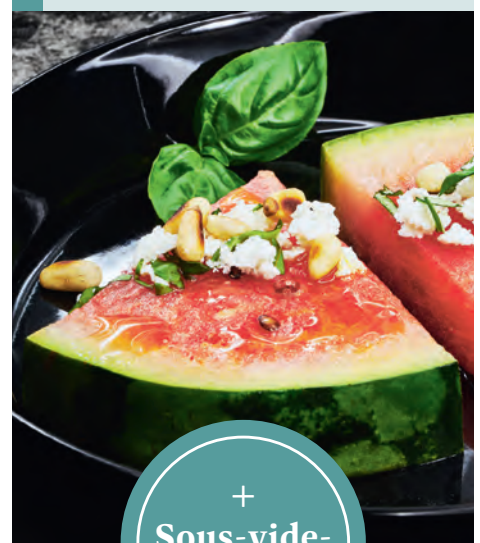
• Anschließend im Vakuumierbeutel auskühlen lassen.

• Abgekühlte Wassermelone in mundgerechte Stücke schneiden und portionsweise anrichten. • Feta mit der Reibe portionsweise über die Melone geben. • Pinienkerne in der Pfanne anrösten.

• Basilikum oder Minze in kleine Stücke schneiden und mit den Pinienkernen auf der Wassermelone verteilen. • Mit Pfeffer bestreuen und mit etwas Olivenöl begießen. • Nach Geschmack mit etwas Zitronenabrieb und ein wenig Zitronensaft beträufeln.

**TIPP** Damit die Wassermelone schneller abkühlt, kann man den Beutel auch in kaltes Wasser oder in Eiswürfel legen.

Nach einem Rezept von Siemens



+  
**Sous-vide-  
Funktion**



Dream-Team im Boho-Stil: Y-ET Boho natur und Y-MP wollweiß ultramatt.

# Boho-Feeling

**Küchen von pronorm wollen mit Raffinesse und durchdachter Gestaltung überzeugen und verbinden dafür klare Linien und edle Materialien zu einem Raumgefühl, das berührt.**

Boho-Struktur und sanftes Wollweiß – pronorm kombiniert ein edles Furnier mit einer reliefartigen Struktur zu einer samtig matten Oberfläche. Die Struktur bringt Charakter, das Wollweiß erschafft Ruhe, ein Zusammenspiel, das Tiefe und Leichtigkeit gleichermaßen entstehen lässt. Dafür sorgen auch offene Elemente wie der an die Kücheninsel angesetzte Säulentisch, der zum gemeinsamen Kochen, Zusammensitzen und zum täglichen Miteinander einlädt. Das schmale Y-line-Griffprofil im neuen warmen Bronzeton verleiht der Küche subtile Eleganz.

## Y-LINE MIT NEUER ELEGANZ

Mit diesem neuen Griffprofil in Bronze erhält die Y-line eine weitere stilvolle Farbvariante. Die metallische Optik setzt einen dezenten Akzent im grifflosen Design und bringt ein sanftes Leuchten in die Planung. Bronze wirkt modern und wohnlich zugleich – subtil genug, um sich harmonisch einzufügen, und präsent genug, um sowohl helle als auch dunkle Fronten in Szene zu setzen.

## DAS INNENLEBEN

Auch im Inneren überzeugt pronorm mit Raffinesse und durchdachter Gestaltung. Das Schubkastensystem proTech X vereint Technik und Ästhetik. Die Variante proTech X pure besticht durch ihre reduzierte, geradlinige Ausführung und proTech X glassCase bringt mit

transparenten Glaselementen Leichtigkeit ins Stauraumkonzept. Für eine wohnliche Anmutung in Eiche urban oder Sherwood dunkelbraun sorgt proTech X woodBox.

[pronorm.de](https://pronorm.de)

Das Boho-Feeling der Rillenstruktur (unten) harmoniert mit dem Griffprofil im neuen warmen Bronzeton. Das Schubkastensystem proTech X vereint Technik und Ästhetik.







+  
Heißluft  
& Grill

## CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNNE

Zutaten für 6 Portionen

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

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

### Zubereitung

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

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

• Förmchen ins Wasserbad in den  
Ofen stellen und etwa 30 Min.  
stocken lassen. • Creme voll-

ständig abkühlen lassen und  
anschließend im Kühlschrank  
mind. 2 Std. durchkühlen. • Vor

dem Servieren Ofen auf 190 °C in  
der Grillfunktion vorheizen.

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

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



A woman with blonde hair, wearing a white striped shirt and white pants, is lifting a young girl with blonde hair, wearing a pink shirt and pink pants, into the air. They are in a modern kitchen with large windows and wooden cabinets. The woman is barefoot, and the girl is also barefoot. The kitchen has a light-colored floor and a white countertop. The background shows a lush green landscape through the large windows.

# *Sicher für Sie da.*

## **10 JAHRE FUNKTIONSGARANTIE.**

**musterhaus  
küchen**  
GEHÖREN ZUM LEBEN.

In der Küche wird täglich gekocht, gelacht und gelebt. Damit Sie lange Freude daran haben, setzt musterhaus küchen auf hochwertige Materialien renommierter Hersteller.

Die „**10 Jahre Funktionsgarantie\***“ bietet Ihnen zusätzliche Sicherheit. Und falls einmal etwas nicht einwandfrei funktioniert, erhalten Sie das passende Ersatzteil kostenlos.

**Die Funktionsgarantie umfasst** elektronische und mechanische Beschläge sowie Beleuchtungsartikel.

***Neu!***

Mehr Infos erhalten Sie in Ihrem musterhaus küchen Studio:

**[www.musterhauskuechen.de/studio-suche](http://www.musterhauskuechen.de/studio-suche)**

\* für alle teilnehmenden Partner  
gemäß den Garantiebestimmungen.





# Trend-Report

## UNSERE HIGHLIGHTS VON DEN KÜCHENMESSEN

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



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





SILQUA Spülen passen zu jedem Ambiente und fügen sich in alle Planungen ein.

# Innovative Spülen-Familie

**Raffinierte Details: schön anzuschauen und angenehm zu benutzen.  
Die neue Einbauspüle SILQUA von Naber begeistert.**

SILQUA ist – wie der Name ahnen lässt – inspiriert von fließendem Wasser. Dank ihrer raffinierten Details sind die Spülen elegantes Highlight jeder Küche. Die sanft gerundete horizontale Kante lässt das Wasser von der hinteren Abtropffläche ungehindert ins Becken fließen. Beim Bedienen der Armatur befinden sich die Hände über dem Becken, sodass kein Wasser danebentropft. Das spart Putzarbeit und letztlich auch Wasser.

## STIMMIGES DESIGN: SPÜLE PUR

Auf der Armaturenbank sind kleine Ablaufrillen eingepreßt. Wenn beim Abwasch Gläser, Tassen oder Schälchen hier abgestellt werden, ist durch die fließenden Übergänge die Gefahr, dass Geschirr und Gläser beim Spülen an einer Kante zerbrechen, vergleichsweise gering. Zudem trocknen sie auf den Ablaufrillen gut. Der flache, rechts neben der Armatur positionierte Bedienknopf zum Schließen und Öffnen des Siebkorbventils unterstreicht auf elegante Art das minimalistische Design der Einbauspüle.

## FÜR JEDEN EINRICHTUNGSSTIL

SILQUA ist in verschiedenen pflegeleichten Materialien und topaktuellen Farben erhältlich. Die Spülen-Familie wurde von Naber in Zusammenarbeit mit Hans Winkler Design, Grafenau, für jedes Küchenambiente entwickelt. Drei Einbauarten, drei Materialien und verschiedene

zeitlose Farben bieten viele Möglichkeiten: Die Keramikmodelle können aufliegend, flächenbündig und als Unterbau-Variante in die Arbeitsplatte eingebaut werden. Ihre Farbpalette umfasst glänzendes und mattes Weiß, Lava, Schiefer und Schwarz. Die Composite-Spülen sind als Aufsatz- und Einbauvarianten in eindrucksvollen neuen Farben lieferbar, etwa in glänzendem Weiß oder schimmerndem Braun. Alle durchgängig ästhetisch und gleichzeitig kompromisslos funktional.

[naber.com](https://naber.com)



Lifestyle und Qualität – hier die Unterbauspüle SILQUA in der Farbe Lava.



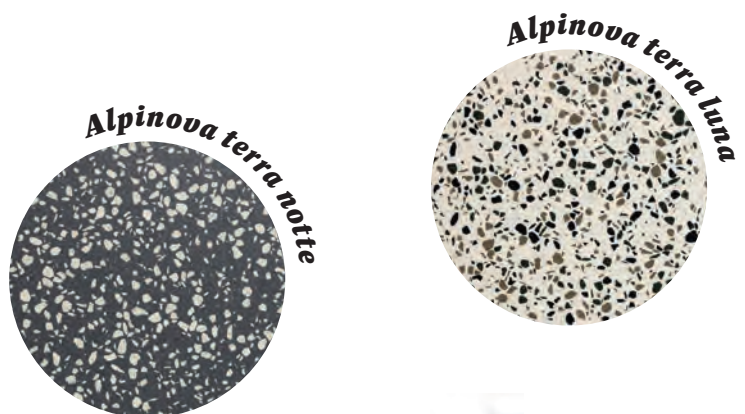
# Stilvolle Nachhaltigkeit

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

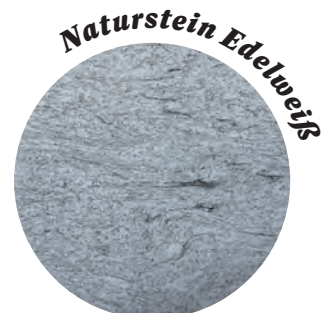
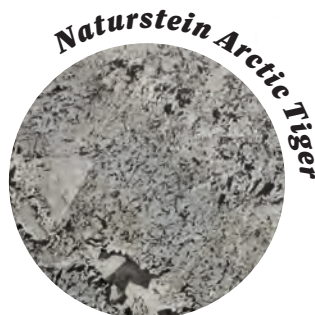
STRASSER Steine ist mit seinem RE-STONING-Prozess – dem Recycling ausgedienter Naturstein- und Alpinova-Arbeitsplatten – ein Pionier in Sachen Nachhaltigkeit. Kunden in Deutschland und Österreich können ihre nicht mehr benötigten Natursteinarbeitsplatten unkompliziert über den Fachhandel zurückgeben.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

## NEUES BEIM STILVOLLEN KREISLAUFMATERIAL

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



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





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

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

#### ALPINOVA CUBO: DIE MONOLITHISCHE KÜCHENINSEL

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

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

#### WEITERE NEUHEITEN VON STRASSER STEINE

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

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

[strasser-steine.at](https://strasser-steine.at)



**Sanfter Wasserfluss**

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



# Schöner abwaschen

## ARMATUREN UND SPÜLEN IN BESTFORM

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





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







**1 Sanft & stark** Die Einhand-Küchenarmatur „OVAL 938“ verfügt neben dem punktgenauen Normalstrahl zusätzlich über einen Brausestrahl. So lassen sich Gemüse, Fisch oder Fleisch besonders schonend säubern (Teka Küppersbusch). **2 Smarter Wassersparer** Viele Armaturen helfen heute beim Wassersparen wie die Armatur „UNI 9331“ von Küppersbusch. Ein Eco-Kalk-Belüfter, der Wasser mit Luft mischt und so weniger Wasser verbraucht, senkt den Durchfluss auf 5 l/min, während die Eco-C3-Kaltöffnungskartusche erst mit Kaltwasser startet und so Energie spart. **3 App gesteuert** Der „Mythos Water Hub“ von Franke bietet neben warmem und kaltem Leitungswasser vier gefilterte Varianten – kochend, gekühlt, sprudelnd und zimmerwarm. Mit einer App lassen sich zudem CO<sub>2</sub>-Gehalt und Temperatur individuell einstellen, etwa für Tee oder Kaffee. **4 Form trifft Funktion** Ein weißes Keramikbecken mit cleverem Detail: Die integrierte Armaturenbank von „Silqua“ hält Hände beim Bedienen im Becken, so fällt das Tropfwasser direkt dorthin. Spülschwämmchen und Tücher finden darauf einen dezenten Platz, stets griffbereit und ordentlich verstaut (Naber).



Im Einbaubackofen Dual Cook Flex™ können zwei Gerichte auf einmal zubereitet werden.

# Smart, flexibel und effizient

**Mit dem Dual Cook Flex™ Einbaubackofen und zwei neuen Kochfeldabzugmodellen bringt Samsung frischen Wind und technische Einzigartigkeit in die Küche.**

Leckere Speisen gesund und energieeffizient zubereiten und dabei alle Annehmlichkeiten der modernen Technik genießen – dafür steht Samsung mit seinen aktuellen Geräten.

## EIN OFEN – ZWEI GARRÄUME

Im Dual Cook Flex™ können der obere und untere Garraum zur selben Zeit für die Zubereitung zweier völlig unterschiedlicher Gerichte genutzt werden: mit unterschiedlichen Zeiteinstellungen für optimale Kochresultate in beiden Zonen und ohne dabei Hitze einzubüßen. Das ist maximale Flexibilität. Im Dual Cook Steam™ werden Speisen schonend und gleichmäßig zubereitet. Das Besondere dabei: Die Temperatur des Dampfes, der zur Unterstützung des Backvorgangs in den Garraum gegeben werden kann, beträgt mehr als 100 °C. Somit können bessere Back- und Garergebnisse erzielt werden: Backwaren bleiben außen knusprig und innen luftig und Fleisch bleibt innen schön saftig. Dank pyrolytischer Selbstreinigung spart man sich anstrengendes Schrubben mit verschiedenen Reinigungsmitteln, denn diese lässt bei hoher Temperatur Verschmutzungen oder Rückstände einfach zerfallen. Danach kann der Backofen mit einem feuchten Tuch ausgewischt werden.

## SMARTE KOCHFELDER MIT DUNSTABZUG

Die neuen Kochfeldabzugmodelle erreichen eine hohe Energieeffizienzklasse sowie eine hohe Gebläseeffizienz von jeweils A++. Dampf und Gerüche haben so schlechte Chancen. Ihr integrierter Turbo-Slim-Ventilator erzeugt einen maximalen Luftstrom von 700 m³/h und lässt sich mit geführter und ungeführter Umluft installieren.

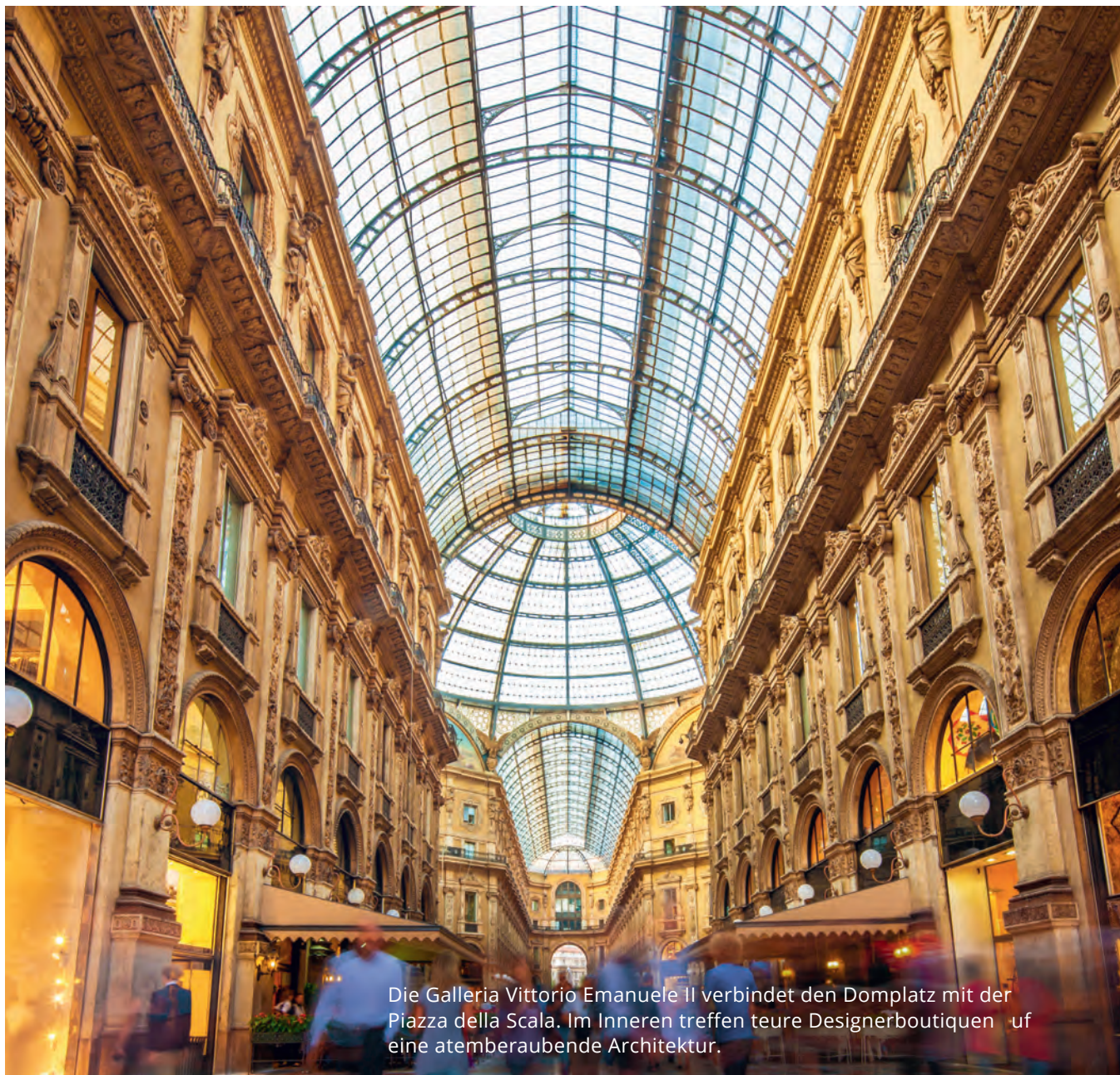
Zugleich arbeitet der Abzug in der niedrigsten Stufe mit gerade einmal 42 dB – einem Geräuschpegel, der kaum höher ist als in einer Bibliothek. Dank Wi-Fi-Konnektivität lassen sich die Kochfelder in die SmartThings App integrieren und über diese steuern und überwachen. Der Energieverbrauch kann in Echtzeit getrackt und über die Integration mit der Samsung Food App Rezepte direkt vom Kühlschrank oder Smartphone an das Kochfeld senden. Als Teil des vernetzten Samsung Ökosystems kommunizieren die Kochfelder außerdem mit anderen Hausgeräten.

[samsung.com](https://samsung.com)



Schlechte Chancen für Dampf und Gerüche mit den neuen Kochfeldabzugmodellen.





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

# Bella figura, bella cucina

MAILAND UND SEIN GESCHENK AN DIE WELT

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

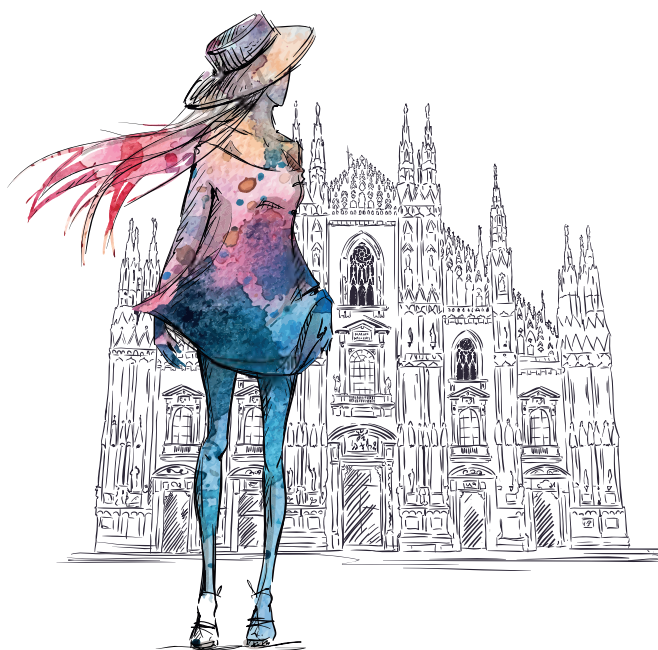


**M**ag der Drink auch noch so verlockend erscheinen, der Teller noch so hübsch angerichtet sein – der Blick schweift unweigerlich ab. Mamma mia, so viele elegante, stilsichere Menschen! Edle Stoffe, passgenaue Schnitte, schicke Schuhe, perfekt abgestimmte Accessoires. Bellissimo! In ein Lokal zu gehen,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

#### DESIGN IS(S)T AUCH MAL BODENSTÄNDIG

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

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



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



**1**



**2**



**3**





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



## HERR ROSSI SERVIERT DAS GLÜCK

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



## SÜSSE GENUSSMOMENTE

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





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

#### MODERNE KULINARISCHE VIELFALT

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

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

#### ABENDLICHES ENTSPANNUNGSRITUAL

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

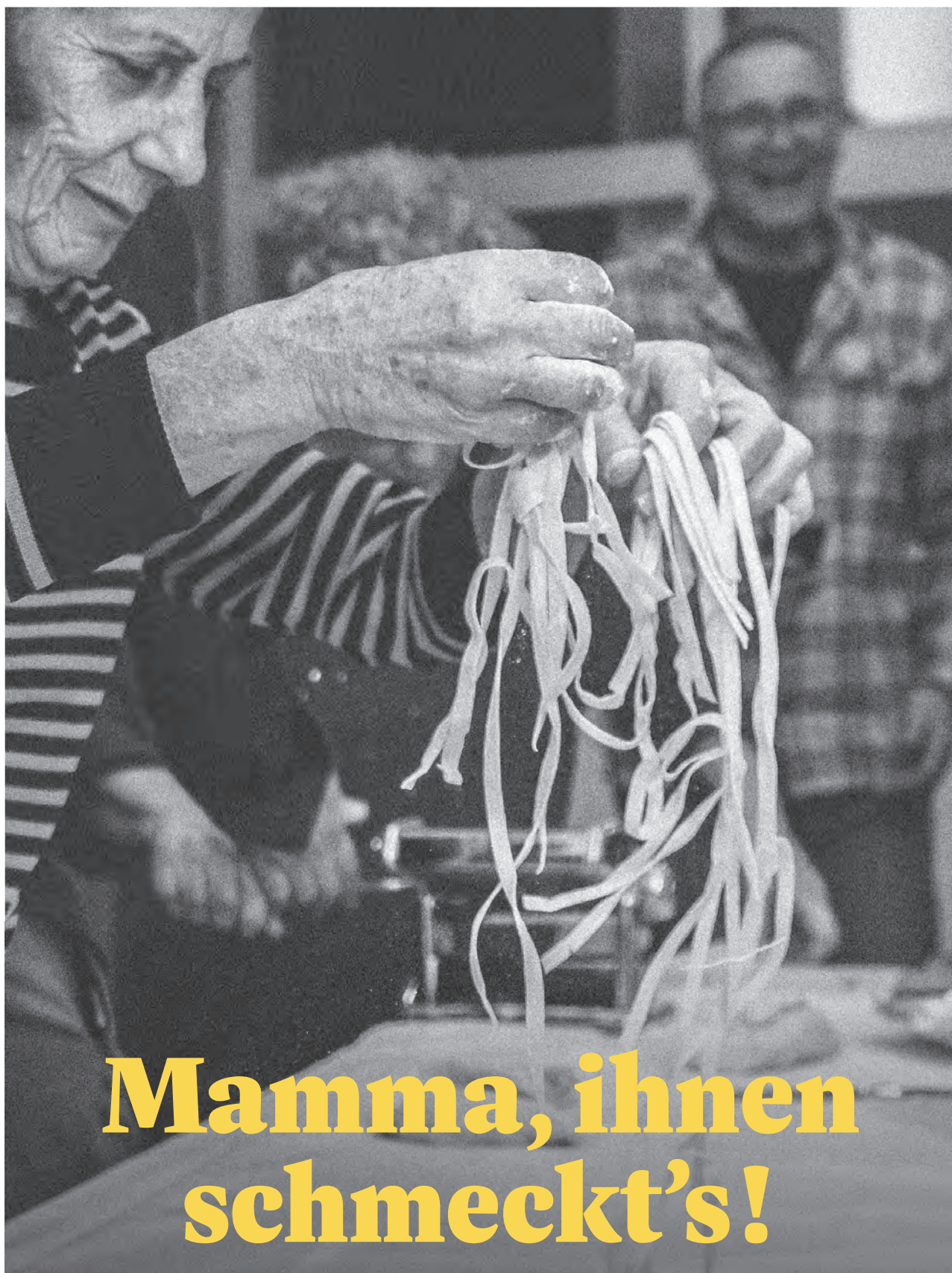
Hans Schloemer <<

#### SALUTE! APERITIVO-TIPPS

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







# Mamma, ihnen schmeckt's!

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



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



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



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



# REINE STILFRAGE

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

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



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

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

Ute Laatz <<

## IMPRESSUM

**Herausgeber:** musterhaus küchen Deutschland GmbH & Co. Marketing für Küchen-Industrie und -Handel KG, Hans-Strothoff-Platz 1, 63303 Dreieich // **Objektverantwortung:** Volker Kłodwig (Vorstandsvorsitzender), Alexandra Köhnen, Hannah Fleckenstein, Diane Wuttke, Andrea Gärtner – MHK Group AG // **Objektleiter:** Gerd Giesler // **Chefredaktion:** Ute Laatz // **Art Direktion:** Timo Eberl // **Produktion:** Tina Probst // **Redaktion:** Sebastian Bütow, Inga Braun, Claudia Götz, Sven Hasselberg, Nicole Knaupp // **Schlusskorrektur:** Nicole Grinzinger, Maike Zürcher // **Bildredaktion:** Markus Hirner, Jürgen Stoll // **Reprografie:** page @ picture, München // **Verlag:** Journal International The Home of Content GmbH, Kistlerhofstr. 70, 81379 München, T. +49 89 69 31 39 6-0 // **Geschäftsführung:** Gerd Giesler, Stefan Endrös // **Druck:** Vogel Druck und Medienservice GmbH, Leibnizstraße 5, 97204 Höchberg

## Bildnachweise

BALLERINA (21,31,36,118), BAUFORMAT/BURGER (10,30,38,39,40), ELICA (42), HAECKER (22,24,31,32,36,37,38,39,75), LEICHT (24,32,40,75,118), NEXT125 (24,40,41,66,92), NOBILIA (20,36,38,39,40,42,75), NOLTE (18,19,20,22,30,31,32,34,36,41,66,75,91,92), SACHSENKUECHEN (24,74), SCHUELLER (36,40,90,91,92)

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





**musterhaus  
küchen**  
GEHÖREN ZUM LEBEN.

# *Nicht eine Küche: Unsere Küche!*

Persönlich, zuverlässig und überraschend, so ist unser Service –  
und so wird Ihre Küche zum neuen Lieblingsplatz.

