

prisma[®]

meine Küche!

MAGAZIN

Sanfte Töne
halten Einzug
in die Küche

GENUSS

Vegane
Gourmet-
küche

KULINARISCHES

Die besten
Street Food
Märkte

GERÄTETRENDS

KI-Backöfen
passen sich
automatisch an

KÜCHENTRENDS

Cleverer Lösungen für alle Bereiche
Kochen, Arbeiten & Leben unter einem Dach

studioLine

5 Jahre Garantie*

Dein Schutzschild gegen Kratzer

Jetzt mit 5 Jahren Garantie*



Stell dir vor, dein Kochfeld bleibt makellos – selbst bei intensiver Nutzung. Die neue diamondProtect Beschichtung erhöht die Kratzresistenz unserer Induktionskochfelder auf ein Level, das an die Härte eines Diamanten heranreicht. Salz, Staub und grobe Reinigungstücher haben keine Chance mehr und dein Kochfeld sieht länger aus wie neu. Überzeuge dich selbst von den neuen Induktionskochfeldern mit diamondProtect – jetzt mit unserer exklusiven Herstellergarantie von 5 Jahren.

* Bei Kauf eines iQ700 studioLine Geräts und Registrierung bei My Siemens im Aktionszeitraum 01.01. – 31.12.2025. Vollständige Teilnahme- und Garantiebedingungen sowie alle Details zur Aktion: studioline-welt.de/garantie

Siemens Hausgeräte

SIEMENS

editorial

LEBENSRAUM KÜCHE

Wohngefühl mit innovativer Technik



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

Wie klingt ein sanftes Salbeigrün, kombiniert mit der Wärme von Holz und der Eleganz matter Oberflächen? Die neuesten Trends setzen auf harmonische Farbwelten und natürliche Materialien, die Ihre Küche zu einem Ort der Ruhe und Inspiration machen. In dieser Ausgabe werfen wir einen Blick auf die Designs, die das kommende Jahr prägen werden – ein spannender Mix aus Ästhetik, Funktionalität und moderner Technik.

Natürliche Farben und Materialien stehen dabei im Mittelpunkt. Ob warme Holztöne, die Gemütlichkeit schaffen, oder matte Oberflächen, die mit ihrer schlichten Eleganz beeindrucken – diese Kombinationen verleihen Ihrer Küche ein zeitloses und dennoch modernes Flair. Sanfte Farbpaletten wie Korallenrot oder Himmelblau runden das Gesamtbild ab und bringen eine wohltuende Leichtigkeit in den Raum.

Doch auch die inneren Werte zählen: Smarte Stauraumlösungen beweisen, dass hinter jeder Tür mehr steckt, als auf den ersten Blick sichtbar ist. Von drehbaren Regalsystemen über versteckte Schrankmodule bis hin zu multifunktionalen Elementen – mit zahlreichen funktionalen Lösungen wird selbst die kleinste Küche zum Platzwunder.

Für all jene, die eine durchgängige Gestaltung lieben, bieten moderne Küchen- und Wohnkonzepte die perfekte Lösung. Einheitliche Materialien und Designs schaffen fließende Übergänge zwischen Küche, Wohn- und Essbereich, sodass ein harmonisches Gesamtbild entsteht. Diese Konzepte schaffen eine stimmige Atmosphäre, die Ruhe und Stil ausstrahlt. Funktionalität kommt dabei nicht zu kurz: Raumhohe Schränke, nahtlos integrierte Vitrinen und multifunktionale Möbel machen es möglich, Stauraum und Design perfekt zu vereinen. So wird die Küche nicht nur zum Kochbereich, sondern zum Herzstück des Wohnens, in dem Kochen, Entspannen und Geselligkeit harmonisch ineinanderfließen.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die Möglichkeiten, Ihre Küche zu einem ganzheitlichen Lebensraum zu machen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und Entdecken!





inhalt

FASHION FÜR DIE KÜCHE

- 10 **KÜCHE NEU GEDACHT!**
Design und Funktion in perfekter Harmonie
- 28 **LIVING-, WORKING UND GENUSSZONEN**
Moderne Küchenkonzepte erobern neue Areale
- 36 **TRAUMKÜCHEN IN NEUEM LICHT**
Wo Design kunst auf Atmosphäre trifft
- 48 **SO SCHÖN KANN ORDNUNG SEIN**
Hier ist Platz für alles, was zählt
- 60 **STILVOLL GENIEßEN, HERZLICH VERWEILEN**
Essbereiche, die Eindruck hinterlassen
- 64 **DESIGN-STATEMENT OUTDOOR-KÜCHEN**
Kulinarische Highlights unter freiem Himmel
- 76 **LANDHAUSSTIL MIT FRISCHEM WIND!**
Die perfekte Balance von Nostalgie und Innovation

MAGAZIN – REPORT, INFOTHEK & KULINARISCHES

- 06 **VON ESPRESSO BIS KAHVE**
Vielfältiger Genuss globaler Kaffeekultur
- 08 **ALEXANDER HERRMANN**
Der Mensch hinter den Sternen
- 24 **STREET FOOD REVOLUTION**
Die besten Street Food Märkte der Welt entdecken
- 26 **KLEINE HELFER, GROSSE WIRKUNG!**
Küchengeräte, die man nicht braucht – oder doch?
- 45 **GOURMET-ERLEBNISSE FÜR ZUHAUSE**
Der besondere Genuss mit den Kochboxen der Sterneküche
- 47 **EDIBLE ART**
Kulinarische Meisterwerke mit Wow-Faktor
- 68 **DIE GEHEIME WELT DER GEWÜRZE**
Exotische Aromen und ihre Wirkung
- 84 **KOCHBUCH NEUHEITEN**
Die besten Releases des Jahres
- 90 **SÜSSE VERFÜHRUNGEN**
Eine Hommage an die besten Desserts aus aller Welt
- 94 **COCKTAIL-KUNST, DIE BEEINDRUCKT**
Mixology auf höchstem Niveau



GERÄTE - TRENDS UND NEWS

- 20 **HERDE, BACKÖFEN UND DAMPF-BOOSTER**
Kochen wird zur Inszenierung
- 34 **MULDENLÜFTER UND DUNSTABZUGSHAUBEN**
Frische Luft mit Stil
- 42 **KÜHLGERÄTE**
Ästhetisch und effizient
- 70 **GESCHIRRSPÜLER**
Smarte Saubermänner

FRISCHE-PROFIS & BAD SPEZIAL

- 54 **SPÜLEN**
Design trifft Funktion
- 57 **ARMATUREN**
Die Stars der Spüle
- 86 **BADEZIMMER**
Ästhetisch, effizient und smart



Von Espresso bis Kahve

Vielfältiger Genuss globaler Kaffeekultur

Kaffee ist weit mehr als ein Getränk. Es ist ein Genussmittel, ein Ritual und so mancher bezeichnet Kaffee auch gern als Lebenselixier. Kaum ein Lebensmittel hat eine so leidenschaftliche Anhängerschaft wie Kaffee, und das sogar weltweit. Von den dampfenden Tassen Café au lait in den traditionellen französischen Cafés, bis hin zu den aromatischen Kaffee-Mischungen in Äthiopien, spiegeln globale Kaffeetraditionen die Vielfalt unserer Kulturen wider.

So ist der Espresso in Italien ein regelrechter Lebensstil. Die Zubereitung erfolgt mit präziser Technik: fein gemahlene Kaffeebohnen werden unter hohem Druck mit Wasser durchzogen, was zu einem kräftigen, aromatischen Ergebnis führt. Ein echter Italiener genießt seinen Espresso übrigens oft im Stehen. Ob als Möglichkeit, Neuigkeiten auszutauschen oder einfach nur eine kurze Auszeit vom Alltag zu nehmen, der gemeinsame Espresso bildet die Basis für die Interaktion und den Austausch zwischen Freunden, Nachbarn und Kollegen.

In der Türkei wird der sogenannte Kahve auf eine sehr rituelle Weise serviert. Fein gemahlene Arabica-Bohnen werden mit Wasser und überwiegend auch Zucker in einem speziellen Gefäß, dem Cevze oder Ibrik, gemischt und auf niedriger Hitze so lange erhitzt, bis der Kaffee zu schäumen beginnt. Anschließend wird der Kaffee in deko-

rativen Tassen dargereicht, die für den Eigentümer oftmals eine besondere Bedeutung haben. So wird in der Türkei ein besonderes Zeichen der Gastfreundschaft gesetzt. In Ländern wie Äthiopien, wo Kaffee seinen Ursprung hat, gibt es eine ganz eigene Zeremonie. Hier wird der Kaffee frisch geröstet, gemahlen und in einer speziellen Kaffeekanne, der Jebena, zubereitet. Diese Zeremonie kann Stunden dauern und ist ein tief verwurzelter Teil der äthiopischen Kultur, der Respekt und Gastfreundschaft symbolisiert. Neumodischer Kaffeegenuss, wie Dalgona Kaffee, begeistert durch kreative Zubereitung und ansprechende Ästhetik. Bei dieser Trendvariante wird Instantkaffee mit Zucker und Wasser schaumig geschlagen und dann über Milch serviert. Der visuelle Reiz und die einfache Zubereitung machen Dalgona zu einem beliebten Instagram-Hit, der Kaffee neu interpretiert und verbindet.

Die Vielfalt der Kaffeekultur und der Bedeutung des Kaffees selbst zeigt, dass es nicht nur um den Genuss eines koffeinhaltigen Getränks geht, sondern um die Geschichten, Traditionen und Gemeinschaften, die sich darum ranken. Egal, ob man einen kräftigen Espresso in Rom, einen würzigen Chai in Delhi oder einen handaufgegossenen Filterkaffee in einem hippen Café in Berlin genießt – jeder Schluck erzählt von einer anderen Welt und einer anderen Kultur. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die Kulturen unserer Welt in Ihrer Tasse! ■

Entdecken Sie unsere neue Farbe **Pearlbeige**.

Einmal Miele, **immer Miele.**



Edle Anmutung: Dunstabzugshaube Sienna im neuen Farbton Pearlbeige.



Die ArtLine Einbaugeräte im Farbton Pearlbeige harmonieren auch mit **dunklen Hölzern**.



Für ausgesuchte **Lieblingsweine** gerade passend: der Weintemperierschrank KWT 7112 in Pearlbeige.

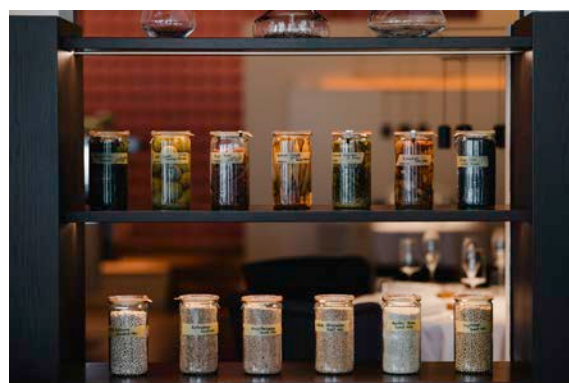
Alexander Herrmann

Der Mensch hinter den Sternen



Alexander Herrmann ist eine Persönlichkeit voller Facetten – weit mehr als der bekannte Sternekoch, Unternehmer oder TV-Entertainer. Geboren 1971 in Kulmbach, wuchs er im familiengeführten Posthotel in Wirsberg auf. Dort begann seine Leidenschaft für die Gastronomie, die ihn nach der Ausbildung zum Koch über Stationen in Spitzenrestaurants wie dem Scholteshof in Belgien und den Schweizer Stuben zurück in die Heimat führte. 1996 übernahm er den Familienbetrieb und verwandelte das Posthotel in eine kulinarische Destination.

Heute steht das „Posthotel Alexander Herrmann“ mit seinem zweifach besternten Restaurant AURA by Alexander Herrmann & Tobias Bätz und dem Bistro oma & enkel im Zentrum seiner „Alexander Herrmann Gourmetwelten“. Ergänzt wird dieses Ensemble durch innovative Restaurants wie das Fränk'ness und Imperial in Nürnberg sowie den charmanten Kiosk 1955 in Wirsberg.



Doch hinter dem Erfolg steht ein Mensch mit Eigenheiten, Leidenschaften und einem tiefen Sinn für Humor. Was Alexander Herrmann so besonders macht, ist seine Authentizität. Trotz seiner vielen Auszeichnungen und TV-Präsenz bleibt er der bodenständige Franke, der sich in seiner Heimat tief verwurzelt fühlt. Für ihn zählt der Mensch, nicht nur im Team, sondern auch bei sich selbst. Seine Philosophie des Respekts und des Miteinanders prägt nicht nur seine Arbeit, sondern auch sein Leben. Es sind die kleinen Eigenheiten, die Herrmann greifbar machen. Er hat bis heute keine eigene E-Mail-Adresse – eine bewusste Entscheidung für Ruhe und Fokus. „Warum schreiben, wenn man auch aufsprechen kann?“ lautet sein Credo als bekennender Sprachnachrichten-Fan.

Beim Autofahren liebt er klassische Musik, eine Vorliebe, die seinen Sinn für Genuss und Ästhetik widerspiegelt. In seiner Freizeit zeigt Herrmann eine überraschend entspannte Seite. Zuhause ist er hin und wieder ein absoluter „Couch Potato“, der auch schon mal stundenlang Netflix-Serien verschlingt, während er sich bei der Arbeit durch Perfektionismus und Innovationsgeist auszeichnet. Dieses Wechselspiel zwischen Ruhe und Dynamik macht ihn nahbar und einzigartig.

Ob privat oder beruflich, Alexander Herrmann lebt von und für Gemeinschaft. Seine Familie und sein Team sind sein Rückhalt und Antrieb. Er glaubt daran, dass Erfolg nur durch Vertrauen und Zusammenarbeit entstehen kann. Diese Haltung zeigt sich in seiner Wertschätzung für Menschen, die ihn umgeben – sei es seine langjährige Mitarbeiterin, die seine E-Mails übernimmt, oder das Team, mit dem er Visionen

teilt und umsetzt. Alexander Herrmann ist ein Mensch, der das Leben nicht zu ernst nimmt, aber dennoch mit Nachdruck seine Werte lebt. Ob er beim Pizza-Bestellen ein geheimes Code-Wort benutzt oder seine Liebe zu Star Wars humorvoll einfließen lässt – immer bleibt ein Augenzwinkern dabei. Und genau das macht ihn zu einem Menschen, der inspiriert: nahbar, witzig und voller Tiefe.

„Ruhe heißt Ruhe – und wenn ich sie brauche, dann nehme ich sie mir.“ Dieser Satz beschreibt nicht nur sein persönliches Motto, sondern auch den Menschen hinter dem Erfolg: einen Genießer des Lebens in all seinen Facetten. ■

„Was andere Team nennen, leben wir!“

Dieses Motto spiegelt seinen Erfolg wider, denn bei Alexander Herrmann ist jeder Moment ein Fest für die Sinne.



KÜCHE NEU GEDACHT!

Design und Funktion in perfekter Harmonie

Zuhause sind Sie der Küchen-Chef – und was wäre ein Chef ohne seine Bühne? Moderne Küchen verwandeln sich heute in echte Lebensräume, die weit über das Kochen hinausgehen. Sie vereinen Design und Funktion zu einer harmonischen Einheit und bieten Platz für kulinarische Kreativität, gemeinsames Genießen und das alltägliche Leben. Ob in einem lichtdurchfluteten Loft, einer charmanten Stadtwohnung oder einer gemütlichen Landhausküche: Die Küche ist heute das Herzstück des Hauses, ein Ort, an dem Innovation und Individualität aufeinandertreffen.



Die neuesten Küchenkonzepte setzen völlig neue Maßstäbe in puncto Wohnlichkeit. Offene Grundrisse und innovative Lösungen lassen funktionale und zugleich stilvolle Räume entstehen, die perfekt aufeinander abgestimmt sind. Küche, Ess- und Wohnbereich verschmelzen zu einem einzigen, großzügigen Lebensraum, in dem Kommunikation und Komfort an erster Stelle stehen.

Warme Holzdekore in Verbindung mit eleganten Fronten in Hochglanz- oder Mattoptik verleihen dem Raum eine einladende und harmonische Atmosphäre. Ein Ort, an dem man sich wohl fühlt! Offene Regalsysteme setzen individuelle Akzente, die nicht nur praktischen Stauraum bieten, sondern auch Platz für Ihre persönliche Dekoration. Ob minimalistische Ästhetik, rustikale Gemütlichkeit oder glamouröses Design: Gestalten Sie Ihren Lebensraum nach Ihren individuellen Wünschen. Stimmen Sie Ihre Küchenlösung perfekt auf den vorhandenen Wohnraum ab – und das nicht nur optisch. Durch clevere Raumplanung entstehen völlig neue Möglichkeiten, den vorhandenen Platz optimal zu nutzen, beispielsweise mit Ecklösungen, Schränken mit Deckenhöhe oder intelligenten Stauraumideen. ➤

AEG
PREMIER
PARTNER

MEHR ERWARTEN
MEHR BEKOMMEN



5 PREMIER
PARTNER
JAHRE
GARANTIE

SICHERE DIR JETZT 5 JAHRE HERSTELLERGARANTIE
BEI DEINEM AEG PREMIER PARTNER

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

[AEG.DE/PREMIERPARTNER](https://aeg.de/premierpartner)



Die Wahl der richtigen Materialien ist entscheidend für das Look-and-Feel. Sie entscheiden über den Flair, die Reinigungsfreundlichkeit und nicht zuletzt über die Langlebigkeit einer Küche. Neben Holz sind robuste Materialien wie Naturstein und mineralische Werkstoffe wahre Allrounder. Sie überzeugen nicht nur durch ihre Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit, sondern bieten auch optisch eine große Vielfalt. Keramikoberflächen punkten zudem mit ihrer porenlosen Struktur, die hygienische Vorteile bietet: Flüssigkeiten oder Fette können nicht eindringen, und die Reinigung wird zum Kinderspiel. Schichtstoffe wiederum beeindrucken mit ihrer authentischen Haptik und ihrem täuschend echten

Aussehen, das den Look von Naturmaterialien perfekt imitiert – von authentischen Stein- und Holzdekoren bis hin zu modernen Metallic-Looks. Innovative Oberflächen mit Anti-Fingerprint-Beschichtung sorgen dafür, dass unschöne Abdrücke der Vergangenheit angehören. Für alle, die es besonders leicht und modern mögen, ist Glas ein echtes Highlight. Transparente Fronten setzen elegante Akzente und verleihen der Küche eine gewisse Leichtigkeit. Kombiniert mit Licht bringt Glas nicht nur Tiefe in die Raumgestaltung, sondern sorgt auch für ein stimmungsvolles Ambiente. Diese Materialien machen nicht nur optisch Eindruck, sondern halten auch den Herausforderungen des Küchenalltags stand. ➤



Induktionskochfelder mit **MattFinish**.

Einmal Miele, **immer Miele**.



Leichte und schnelle Reinigung.



Antifingerprint-Effekt.



Besonders kratzresistent.

Eine moderne Küche muss nicht nur gut aussehen, sondern sich auch an die Bedürfnisse ihrer Nutzer anpassen. Hier kommen modulare Systeme ins Spiel, die maximale Flexibilität bieten. Von großzügigen Kücheninseln, die als kommunikatives Zentrum dienen, bis hin zu platzsparenden Lösungen für kleine Räume: Mit detaillierter Planung wird jede Küche zum Zentrum für Kochgenüsse. Hier stehen insbesondere clevere Stauraumlösungen im Scheinwerferlicht. Ausziehbare Systeme, drehbare Regale oder versteckte Schrankmodule schaffen Platz, wo bis dahin keiner war. Die Integration von Smart-Home-Technologien und KI (künstliche Intelligenz) macht die Küche intelligenter denn je. Vernetzte Geräte, die per App gesteuert werden können, erleichtern den Alltag um ein Vielfaches. Vom Kühlschrank, der automatisch fehlende Lebensmittel auflistet, bis hin zur steuerbaren Beleuchtung: Die smarte Küche passt sich an Ihren Lebensstil an und bringt Komfort auf ein neues Niveau. Integrierte Dunstabzugssysteme erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Sie arbeiten leistungsstark, ohne das vorherrschende Design der Küche zu stören.

Darüber hinaus rückt die Nachhaltigkeit bei der modernen Küchenplanung immer weiter in den Vordergrund. Umweltfreundliche Materialien, energieeffiziente Geräte und ressourcenschonende Produktionsmethoden tragen zu einem bewussteren Lebensstil bei. Langlebige Oberflächen, die selbst intensiver Nutzung standhalten, reduzieren den Bedarf an Austausch oder Reparatur und schonen so die Umwelt. ➤



Technik fürs Leben



Einfach gesünder kochen.

Mit den innovativen Serie 8 Dampfbacköfen geht gesünder Kochen und Backen jetzt noch einfacher und schneller.

- Mit Dampfgaren bis zu 120° C werden deine Lebensmittel nicht nur schneller, sondern auch schonender und gesünder gegart.
- Die Heizart Air Fry ermöglicht gesundes Frittieren mit weniger Fett.
- Der Bräunungssensor erkennt mit der integrierten Kamera den Bräunungsgrad.

Mehr bei deinem accent line Partner oder unter [accentline.de](https://www.accentline.de)



Sally erklärt die Serie 8 Backöfen





Die Küche von heute spricht alle Sinne an. Sie ist eine Bühne, ein Lebensraum, ein Ort der Inspiration. Durch das vollendete Zusammenspiel von hochwertigen Materialien, stilvollen Farben, innovativer Technik und durchdachter Beleuchtung entsteht eine Umgebung, die begeistert. Ihre Küche wird zum Mittelpunkt Ihres Zuhauses, wo Familie und Freunde zusammenkommen, wo neue Ideen geboren werden und Sie sich rundum wohlfühlen können.

Egal, ob Sie eine kleine Küchenzeile oder einen großzügigen Küchenbereich planen: Mit den heutigen Möglichkeiten gestalten Sie einen Raum, der zu Ihnen passt. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und entdecken Sie die unendlichen Möglichkeiten, die moderne Küchen bieten. Denn die Küche ist nicht nur ein Arbeitsraum – sie ist das Herzstück des Heims und der Ort, an dem die Lebensfreude zu Hause ist. Mit durchdachten Konzepten, hochwertigen Materialien und cleveren Lösungen wird Ihre Küche zu einem echten Highlight, zu einem Ausdruck Ihrer eigenen Persönlichkeit. Worauf warten Sie noch? Machen Sie Ihre Küche zu Ihrem neuen Lieblingsraum! ■



Constructa
EINFACH GUT GEMACHT.

ECO-LINE BACKÖFEN MACHEN IN JEDER KÜCHE EINE GUTE FIGUR.

GROSSE AUSSTATTUNG. KLEINER ENERGIEVERBRAUCH.

Überzeugend schön, mit angesagten Trends: AirFry-Heizart, Selbstreinigung Pyrolyse und Dampfunterstützung in gewohnter Constructa-Qualität. Dazu passt perfekt unser Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug.

constructa.com/de

INTELLIGENTE BACKÖFEN UND PRÄZISE KOCHFELDER KOCHEN WIRD ZUR INSZENIERUNG



Präzision trifft Perfektion: Moderne Backöfen und Kochfelder machen aus der alltäglichen Zubereitung eine kulinarische Performance. Mit innovativen Funktionen wie präziser Temperatursteu-
erung, integrierten Kameras und smarten Rezept-Assistenten wird das Kochen nicht nur einfacher, sondern auch inspirierender. Neueste Technologien sorgen dafür, dass jedes Gericht gelingt – ob sous-vide-gegarter Fisch, krosser Braten oder fluffiges Soufflé. Und die Bedienung? Ein Kinderspiel: per Touch, App oder Sprachsteuerung. Dabei setzen die Geräte stilvolle Akzente in Ihrer Küche – Technik und Design in perfekter Harmonie.

© Neff



Die Slide & Hide®-Technologie von **NEFF** bietet eine innovative Lösung für mehr Komfort und Flexibilität in der Küche. Als einzige Backofentür, die sich vollständig unter den Backofen schieben lässt, schafft sie zusätzlichen Raum und erleichtert den Zugang zum Innenraum des Geräts. Mit nur einem Handgriff verschwindet die Tür sanft und sicher unter dem Ofen und erleichtert so das Herausnehmen sowie Nachwürzen von Gerichten. Dank der leichtgängigen Soft-Open-Funktion wird die Türöffnung besonders geschmeidig. Bei ausgewählten Modellen ergänzt die Soft-Close-Technologie die Funktionalität, indem sie die Tür leise und kontrolliert schließt. Diese durchdachte Kombination aus Design und Technik sorgt für ein angenehmes Kocherlebnis und passt sich perfekt in moderne Küchenkonzepte ein.



Das neue Twist Pad Flex® von NEFF ermöglicht eine flexible und intuitive Steuerung mehrerer Küchengeräte wie Induktionskochfelder, Backöfen und Kaffeevollautomaten. Mit magnetischer Andockfunktion und Bedienmöglichkeiten durch Kippen, Tippen oder Drehen bietet es vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Es kann an ein Premium-Touchdisplay angebracht werden und ist in vier modernen Farben erhältlich, passend zum individuellen Küchendesign. Das Twist Pad Flex® verspricht mehr Bewegungsfreiheit und Komfort beim Kochen und Backen.

Die Induktions-Range von AEG überzeugt nicht nur durch ihr ansprechendes Design, sondern auch durch ihre vielseitigen Funktionen, die das Kochen erleichtern. Die SenseCook-Reihe unterstützt mit modernen Technologien wie Sense-Boil & Fry und SenseBoil®, die mithilfe von intelligenten Sensoren die Leistung automatisch anpassen. Dies optimiert den Energieverbrauch und sorgt dafür, dass immer die ideale Temperatur für die Zubereitung von Speisen wie Pasta oder Steak erreicht wird. ➤

Mit ihrem zeitlosen Design und intuitiven Automatikfunktionen setzen die neuen Küchengeräte von **AEG** Maßstäbe, indem sie Ergebnisse liefern, die alle Erwartungen übertreffen. Assistiertes Kochen wird neu definiert: AEG macht es so einfach wie möglich, in der Küche Perfektion zu erreichen. Die Geräte sind auf die Bedürfnisse der Nutzer ausgerichtet und bieten Innovationen, die sowohl wegweisend als auch zielführend sind. Die neuen Bediendisplays CookSmart Touch+ und CookSmart Touch für Backöfen sind dabei besonders hervorzuheben. Diese stehen für ein Konzept, das assistiertes Kochen revolutioniert: Der Nutzer gibt dem Ofen an, was gekocht wird und wie das Ergebnis aussehen soll. Der Ofen übernimmt dann die Einstellung der Temperatur und Zeit und führt den Nutzer Schritt für Schritt durch den Kochvorgang. Dank Künstlicher Intelligenz optimiert die AEG-App die Einstellungen jedes Online-Rezepts entsprechend dem spezifischen Ofen.



Die Induktions-Range von AEG überzeugt nicht nur durch ihr ansprechendes Design, sondern auch durch ihre vielseitigen Funktionen, die das Kochen erleichtern. Die SenseCook-Reihe unterstützt mit modernen Technologien wie Sense-Boil & Fry und SenseBoil®, die mithilfe von intelligenten Sensoren die Leistung automatisch anpassen. Dies optimiert den Energieverbrauch und sorgt dafür, dass immer die ideale Temperatur für die Zubereitung von Speisen wie Pasta oder Steak erreicht wird. ➤

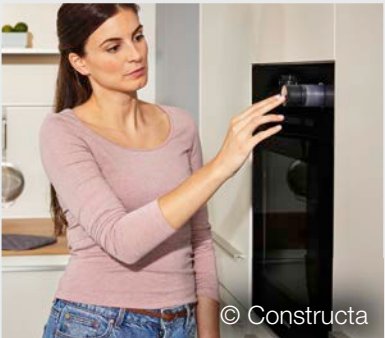


© AEG



100 % Geschmack bei 90 % weniger Fett – diese Formel geht bei den neuen Backöfen von **CONSTRUCTA** dank der innovativen AirFry-Funktion mühelos auf. Pommes, Gemüse-Sticks oder Krapfen bekommen beim fettarmen Frittieren das typische Röst-Aroma und bleiben dabei trotzdem schön leicht. Das Modell CF3M28083 glänzt in edlem Anthrazit und wird dank geschwungenem Griff zum Blickfang jeder Küche. Auch der schwarze Glasdesign-Backofen CF4A28063 verfügt über die Trend-Zubereitungsart AirFry. Der äußerst energieeffiziente Backofen besticht durch sein zeitloses, schwarzes Design, das sich mit dem nahtlosen Glasdisplay und elegantem, schmalen Griff in jede Küche integrieren lässt. Dank Touch Control reicht ein Fingertipp, um Temperatur und Heizart zu bestimmen. Alle Eco-Line-Backöfen und Herde werden im spanischen Werk Montañana hergestellt und sind somit „Made in Europe“ – die verkürzte Lieferkette trägt dazu bei, den ökologischen Fußabdruck zu verkleinern.

Backen mit Dampf war noch nie so einfach: Dank praktischer Dampf-Zugabe glückt im neuen Constructa-Modell jedes Gericht. Dafür sorgen fünf speziell auf die Dampfunterstützung ausgerichtete Automatikprogramme.



Hierfür genügt es, die 220 ml-Wasserkartusche aufzufüllen und das passende Programm zur gewünschten Speise auszuwählen. So wird jedes selbstgebackene Brot außen herrlich kross und innen fluffig weich. Auch Gerichte vom Vortag, wie Pizza oder Auflauf, schmecken durch das automatische Aufwärmprogramm wortwörtlich wie „frisch aus dem Ofen“!



Die neue Matt Edition von **SIEMENS** Hausgeräte setzt mit einer mattschwarzen, reflektionsarmen Optik einen eleganten Akzent in der Küchengestaltung. Als erstes Produkt präsentiert die Marke das iQ700 inductionAir Plus Kochfeld, das minimalistisches Design mit Funktionalität vereint. Das Kochfeld bietet eine Anti-Fingerprint-Beschichtung, vier flexible Kochzonen und einen nahtlos integrierten Dunstabzug. Es ist ideal für moderne, offene

Küchen, da es Ästhetik und Effizienz verbindet. Dank vario-Induktion passt sich das Kochfeld automatisch der Größe des Kochgeschirrs an, was Flexibilität und Nachhaltigkeit fördert.

Das neue Siemens iQ500 inductionAir Plus Kochfeld kombiniert modernes Design mit innovativen Funktionen und langlebigen Materialien. Die diamondProtect-Beschichtung, eine kratzresistente CERAN®-Oberfläche, gewährleistet Pflegeleichtigkeit und anhaltende Schönheit, da sie selbst hohen Beanspruchungen standhält. Für präzises Kochen sorgt der Bratsensor Pro, der mit 11 Temperaturstufen eine exakte Steuerung zwischen 70 und 220 °C ermöglicht und so gleichmäßige Ergebnisse liefert, ähnlich wie beim Backofen. Unterstützt wird dies durch den Kochfeld-Assistenten, der über die Siemens Hausgeräte-App optimale Einstellungen vorschlägt und Zugriff auf Rezepte sowie Ferndiagnosen bietet. Eine Pause-Funktion unterbricht den Betrieb bei Bedarf sicher und speichert alle Einstellungen, um die Arbeit nahtlos fortzusetzen. Mit integrierter Dunstabzug, Kombi-Induktion und intelligenter Temperaturregelung definiert das 80 cm breite Kochfeld Komfort und Effizienz in der Küche neu.



Die neuen Küchen-Einbaugeräte von **MIELE** im dezenten Farbton Pearlbeige harmonisieren elegant und zeitlos mit unterschiedlichen Einrichtungsstilen. Pearlbeige, eine neutrale Mischung aus Grau und Beige, passt sich edel an und sorgt für ein harmonisches Gesamtbild. Dieser ruhige, zurückhaltende Farbton fügt sich sowohl in moderne, minimalistische Küchen als auch in traditionell gestaltete Räume perfekt ein. Er verleiht der Küche eine zeitlose Eleganz und schafft eine angenehme, warme Atmosphäre, die sowohl Stil als auch Komfort ausstrahlt.



Das Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug TwoInOne beeindruckt mit seiner edlen MattFinish-Oberfläche, die sowohl optisch als auch haptisch überzeugt. Zudem ist sie äußerst robust gegen Kratzer. Ein zusätzlicher Vorteil der strukturierten Oberfläche: Fingerabdrücke sind nahezu unsichtbar.



Die Premium-Backöfen der Serie 8 von **BOSCH** kombinieren smarte Technologie mit gesunder Zubereitung und ansprechendem Design, um den Küchenalltag zu revolutionieren. Dank künstlicher Intelligenz und einer integrierten Kamera erkennen die Backöfen automatisch bis zu 80 Gerichte und schlagen die optimalen Einstellungen vor. Temperatur, Programme und sogar das Zuschalten von Dampfstoß oder Grillfunktion werden indi-



duell angepasst, während der gewünschte Bräunungsgrad einfach wählbar ist. Mit der innovativen Dampf-Funktion Plus wird nährstoffschonendes Garen einfacher denn je. Durch die Kombination von Heißluft und Dampf bei Temperaturen bis zu 120 °C lassen sich Speisen schneller und gesünder zubereiten, während Aussehen, Konsistenz und Nährstoffe bewahrt werden. Die AirFry-Funktion ermöglicht knuspriges Frittieren mit minimalem Fettverbrauch, ohne dass ein zusätzliches Gerät erforderlich ist – perfekt für gesundheitsbewusste Genießer. Die Home Connect App erweitert die Funktionalität des Backofens um zahlreiche smarte Features. Von der Auswahl der idealen Einstellungen für Rezepte bis zur Fernüberwachung des Backvorgangs ist alles möglich. Eine integrierte Kamera erlaubt es sogar, den Bräunungsgrad in Echtzeit zu überprüfen, während die Künstliche Intelligenz eine präzise Vorhersage des Garzeitendes liefert. Auch in puncto Design und Bedienung setzen die Premium-Backöfen neue Maßstäbe. Das große Touch-Display in Kombination mit einem facettierten digitalen Bedienring sorgt für intuitive Steuerung und Übersicht. Die elegante Vollglas-Oberfläche ist nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern auch pflegeleicht. Mit den Backöfen der Serie 8 wird Kochen und Backen zu einer entspannten und gleichzeitig genussvollen Erfahrung, bei der gesunde Ernährung und individuelle Vorlieben im Mittelpunkt stehen.



Das CombiCookTop V2000 von **V-ZUG** kombiniert minimalistisches Design mit intuitiver Touch-Bedienung und integriertem Dunstabzug. Die vier Kochzonen und die flexible Installation bieten Komfort, während der leistungsstarke Abzug Dampf und Gerüche effizient entfernt – für ein angenehmes Kocherlebnis.



Street Food Revolution

Die besten Street Food Märkte der Welt entdecken



Street Food ist in aller Munde. Nicht nur im kulinarischen Sinne vermittelt Street Food einen Einblick in die Kultur, mit der es sich verbindet. Auch die Märkte selbst stehen für einen einzigartigen Lifestyle, der einen globalen Flair widerspiegelt. Sie sind pulsierende Zentren der Kreativität, des Austauschs und der Gemeinschaft. In den letzten Jahren haben sich diese Märkte von einfachen Imbissständen zu kulinarischen Hotspots entwickelt, die Feinschmecker aus der ganzen Welt anziehen. Von traditionellen Snacks bis hin zu innovativen Fusion-Gerichten – die Street Food Revolution hat Europa erobert und zeigt, wie vielfältig und spannend die Essensszene des Kontinents geworden ist.

MARKTHALLE 9 IN BERLIN, DEUTSCHLAND

Wer köstliches und vielfältiges Street Food mit internationalem Flair sucht, muss dafür nicht in die Ferne schweifen. Jeden Donnerstag öffnet die Markthalle 9 ihre Tore für den Street Food Thursday. Ganz im Stile der kosmopolitischen Hauptstadt ist auch der Markt bunt und kreativ. Hier lernt man kulinarische Köstlichkeiten aus aller Welt kennen, und

das direkt vor der eigenen Haustür. Von thailändischen Teigtaschen über veganes Barbecue bis hin zu Gebäck und Süßspeisen aus dem Mittelmeerraum werden Feinschmecker des raffinierten Geschmacks garantiert fündig. Lust auf einen Burger mit Schweinefleisch, das auf der Zunge zergeht?

REFFEN STREET FOOD MARKET IN KOPENHAGEN, DÄNEMARK

Reffen ist ein wahrer Hotspot für Street Food in Kopenhagen und verkörpert das pulsierende urbane Lebensgefühl der dänischen Hauptstadt. Der Markt, der sich in einem ehemaligen Industriegebiet befindet, ist nicht nur ein Top-Ziel für Foodies, sondern auch ein kreatives Zentrum, das Kunst, Musik und Gastronomie vereint. Auf Europas größtem Street Food Markt treffen Start-Ups und langjährige Familientraditionen aufeinander. Bei den über 50 Ständen und Food Trucks kommen sowohl Kopenhagener als auch Touristen auf ihre kulinarischen Kosten und können von asiatischen Street-Food-Klassikern bis zu modernen dänischen Spezialitäten nach Herzenslust schlemmen.



MERCAT DE LA BOQUERIA IN BARCELONA, SPANIEN

Der Mercat de la Boqueria in Barcelona ist ein Straßenmarkt, wie er im Buche steht. Auf einer Fläche von knapp 2.600 Quadratmetern bleiben für Foodies keine Wünsche offen: Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch, köstliche Backwaren, feine Gewürze und vieles mehr. Selbstverständlich findet sich hier auch das beste Street Food der Stadt. Frisch zubereitete Smoothies, knusprige Empanadas oder typisch spanische Bocadillos sind nur ein paar der feilgebotenen Gerichte. Wie wäre es beispielsweise mit fangfrischen Calamares im Teigmantel, krossen Chips mit Serrano-Schinken und Churros mit Schokosauce?

BOROUGH MARKET IN LONDON, GROSSBRITANNIEN

Der Borough Market in London ist einer der ältesten und bekanntesten Märkte der Stadt, dessen Geschichte bis ins 11. Jahrhundert zurückreicht. Unter den Eisenbahnschienen in Southwark erstreckt sich der Markt mit dem einzigartigen Flair Londons über eine Fläche von rund 18.000 Quadratmetern und ist bis heute ein lebendiger Treffpunkt für Feinschmecker und Gourmetliebhaber. Hier verbirgt sich eine beeindruckende Vielfalt an frischen Produkten, von saisonalem Obst und Gemüse über handgemachten Käse, Fleisch und Fisch bis hin zu exotischen Gewürzen und Backwaren. Bei über 100 Ständen schlagen Foodie-Hezen höher. Traditionelle und moderne Küche, asiatische Spezialitäten, englische Gerichte, fangfrische Meeresfrüchte, ein breites Portfolio an Süß- und Nachspeisen und vieles mehr

erfüllen hier jeden wohlschmeckenden Herzenswunsch.

FLOATING MARKETS IN BANGKOK, THAILAND

Wer ein Street-Food-Erlebnis der besonderen Art sucht, ist auf den Floating Markets genau richtig. Auch, wenn man die namensgebenden Streets hier vergebens sucht. Denn dieser Markt findet nicht auf der Straße, sondern auf den schmalen Kanälen durch das Herz von Bangkok statt. Aus schmalen Holzbooten heraus verkaufen die Händler Obst, Gemüse und typisch thailändische Gerichte auf die Hand. Doch auch Besucher der Floating Markets sollten seetauglich sein. Denn für sie geht es ebenfalls in Holzbooten über die Wasserstraßen Bangkoks vorbei an den schwimmenden Ständen und fahrenden Händlern.

SMORGASBURG IN NEW YORK, USA

Der Smorgasburg Markt in Williamsburg gilt als die Wiege des Street-Food-Trends. Im Jahr 2011 ursprünglich als Ableger des größten Flohmarkts in Brooklyn geschaffen, findet der Smorgasburg seitdem jedes Wochenende statt und erfreut sich konstant wachsender Beliebtheit. An über 100 Ständen am Ufer des East Rivers können Besucher kulinarische Highlights aus aller Welt entdecken. Von Altbekanntem bis hin zu völlig neuen Trends bietet der Smorgasburg Markt alles, was das Herz begehrt. Der Name setzt sich übrigens aus den Begriffen „Smörgåsbord“, einem schwedischen Buffet mit herzhaften und süßen Köstlichkeiten, und „Williamsburg“ zusammen. ■



Kleine Helfer, große Wirkung!

Küchengadgets, die man nicht braucht – oder doch?

In der Küche wird nicht nur gekocht, sondern auch experimentiert – und das am besten mit innovativen Gadgets, die für Spaß und Effizienz gleichermaßen sorgen. Ein absoluter Favorit unter Hobby- und Profiköchen ist das **Smart Meat Thermometer**. Dieses drahtlose Thermometer zeigt die Kerntemperatur des Fleisches direkt in einer speziellen App an. Vorbei sind die Zeiten des ständigen Nachmessens. Dank dieses kleinen Helferleins gelingt Ihnen das perfekte Steak oder ein saftiger Braten im Handumdrehen!

Spezialwerkzeuge wie der **Avocado-Schneider 3-in-1** kommen besonders bei Fans der grünen Superfrucht gut an: Schneiden, entkernen und das Fruchtfleisch herausheben – und das alles mit nur einem Tool. Da kommt Freude auf! Dank des durchdachten Designs mit abgerundeten Kanten ist das Universalwerkzeug nicht nur effizient, sondern auch sicher in der Anwendung – sogar für kleine Küchenhelfer. Ein echtes Must-have für alle Avocado-Liebhaber!

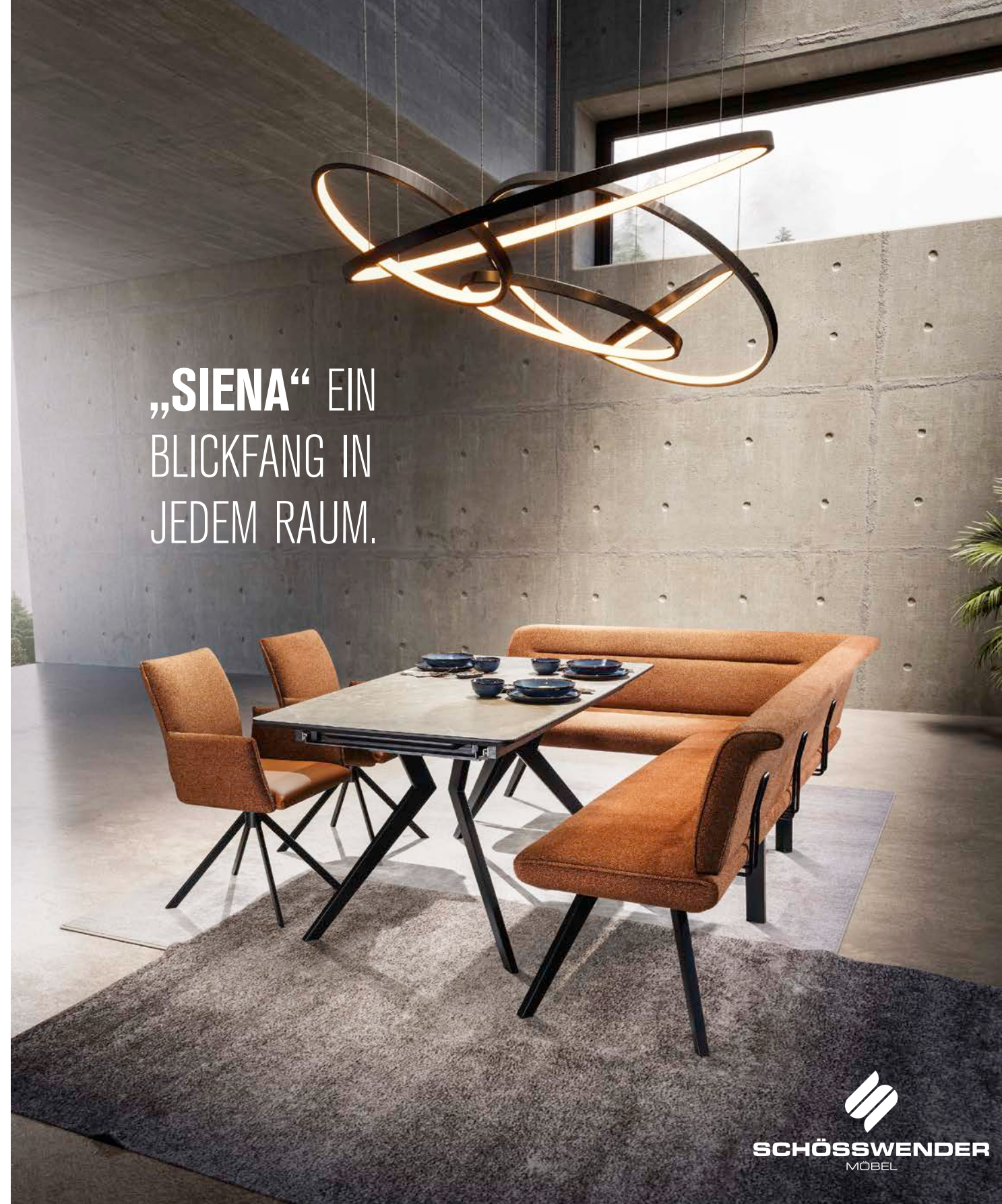
Für mehr Ordnung sorgt ein **magnetischer Gewürz-Organizer**, der Gewürzgläser stilvoll an der Wand aufbewahrt und zusätzlichen Platz im Regal schafft. Die prak-

tischen Magnete halten jedes Glas sicher an Ort und Stelle und machen die Wandgestaltung zu einem echten Blickfang. So wird nicht nur Stauraum geschaffen, sondern auch ein Hauch von Design in die Küche gebracht. Ob Ihre Küche minimalistisch oder bunt gemischt dekoriert ist – mit diesem cleveren System wird jedes Gewürz perfekt in Szene gesetzt. Dekoration war noch nie so köstlich!

Ein besonders cleveres Gadget in der Küche ist das **Schneidebrett mit integrierter Abtropfschale**. Flüssigkeiten laufen einfach in die Schale ab – ideal beim Schneiden von wasserreichem Obst und Gemüse oder saftigem Fleisch. So bleiben Arbeitsfläche und Küche sauber. Zusätzlich kann die Schale genutzt werden, um kleingeschnittene Zutaten schnell beiseitezustellen, bevor sie weiterverarbeitet werden. Kompakt, praktisch und vielseitig! Zum Schluss darf die spezielle **Kräuterschere** nicht fehlen, die frische Kräuter im Handumdrehen fein schneidet. Sie besitzt mehrere parallele Klingen, die das schnelle und gleichmäßige Zerkleinern von Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch oder Basilikum ermöglichen. Perfekt für die Zubereitung von Salaten, Saucen oder als aromatische Garnitur! ■



„SIENA“ EIN
BLICKFANG IN
JEDEM RAUM.



SCHÖSSWENDER
MÖBEL

Eleganz und Komfort in Harmonie.

Siena begeistert durch ihr edles Design, das Deinen Essplatz zum absoluten Highlight macht. Wähle zwischen zwei Modellvarianten, vier Bankaußenseiten und zwei Sitzvarianten. Bei den Holzarten kannst Du zwischen der charaktervollen Kernbuche oder der lebendigen Asteiche wählen, oder Du setzt auf die modernen Metallgestelle für einen Industrial-Look.



www.schoesswender.com

www.facebook.com/schoesswendermoebel

www.instagram.com/schoesswender_moebel

LEBENSRÄUME, DIE VERBINDEN

Grenzenlose Wohnideen moderner Küchenkonzepte



Eine moderne Küche schafft eine perfekte Symbiose aus Funktionalität, Ästhetik und Flexibilität. Hier entsteht ein Raum, der neue Maßstäbe in der Gestaltung setzt. Dabei verschwimmen die Grenzen zwischen Kochen, Wohnen und Arbeiten zusehends. Heute ist die Küche eine Bühne für das Leben in all seinen Facetten! Am Morgen dient sie als einladender Frühstücksort, am Nachmittag wird sie zum produktiven Arbeitsplatz, und am Abend verwandelt sie sich in einen geselligen Treffpunkt, an dem Familie und Freunde zusammenkommen. Dieser Wandel macht die Küche zu einem Raum, der mit dem Alltag mitwächst und ihn bereichert.



Die Grenzen zwischen Küche, Wohn- und Arbeitsbereich verschwimmen zunehmend und schaffen Raum für ein neues Lebensgefühl. In modernen Raumkonzepten verbinden sich diese Bereiche zu einem harmonischen Ganzen, das weit über die reine Funktionalität hinausgeht. Hier wird Wohnen neu definiert. Fließende Übergänge und Über-Eck-Lösungen lassen den Raum großzügiger wirken und eröffnen unzählige Möglichkeiten, ihn ganz nach den eigenen Bedürfnissen und Wünschen zu gestalten. Der Schlüssel zu diesem Wandel liegt in der sorgfältigen Abstimmung von Materialien und Farben. Ob warme Holztöne, samtig matte Oberflächen oder elegante Steindetails – eine einheitliche Gestaltung zieht sich durch Küche und Wohnbereich und schafft eine Atmosphäre, die Geborgenheit und Ruhe ausstrahlt. Man spürt förmlich die Qualität und Liebe zum Detail, die in jeder Oberfläche steckt. Strukturen und Materialien, die in beiden Bereichen eingesetzt

werden, verbinden nicht nur Räume, sondern auch Menschen. Was die Trends dieser neuen Wohnkonzepte besonders auszeichnet, ist ihre beeindruckende Flexibilität. Modulare Möbel und clevere Stauraumlösungen passen sich spielerisch den Herausforderungen des Alltags an – sei es als Homeoffice, kreativer Rückzugsort oder ein Raum für geselliges Beisammensein. Kompakte Küchenkonzepte setzen zudem auf multifunktionale Möbel, die Platz sparen und gleichzeitig verschiedene Funktionen erfüllen. Ob integrierte Sitzbereiche, schmale Schränke mit hoher Kapazität oder flexible Modulsysteme – diese Ansätze passen sich individuell an die Anforderungen kleiner Räume an. Sie schaffen nicht nur Platz für die großen und kleinen Momente des Lebens, sondern verwandeln jeden Raum in eine Bühne für persönliche Wohnträume. Die nahtlose Integration von Küche, Wohnen und Arbeiten gestaltet Räume, die nicht nur praktisch, sondern auch inspirierend und lebendig sind. ➤



Raumteiler:

Flexibilität von A(uf) bis Z(u)

Besuchen Sie
unsere permanente
gudcina Ausstellung im
raumplus Showroom Verl
bei nobilia:
**Waldstraße 53-57,
D-33415 Verl**



gudcina schafft Raum und gestaltet ihn – von der Abtrennung zwischen Küche und Essbereich über den Wohnbereich bis ins Schlafzimmer. Individuelle, maßgefertigte Gleit- und Falttüren, Schrank- und Innensysteme Made in Germany bieten anspruchsvolle Design-Lösungen für die Raum(auf)-teilung und Stauraumoptimierung.



Jetzt Code scannen

gudcina®



Die Küche von morgen ist weit mehr als die Summe ihrer Teile. Sie wird zu einem Ort, an dem Technologie, Design und Funktionalität miteinander verschmelzen, um eine neue Ebene von Komfort und Ästhetik zu schaffen. Durch smarte Innovationen und durchdachte Konzepte entsteht ein Lebensraum, der mit den Anforderungen moderner Haushalte wächst.

Eine wortwörtlich zentrale Rolle spielt dabei die Kücheninsel. Sie ist der praktische und kommunikative Mittelpunkt von Küche und Essbereich. Ihre großzügigen Arbeitsflächen bieten ausreichend Platz für kulinarische Experimente, die gemeinsame Zubereitung von Speisen oder kreative Projekte, die weit über das Kochen hinausgehen. Ob Hobbybäcker, Gastgeber oder Familienkoch – die Kücheninsel wird zum Dreh- und Angelpunkt des Geschehens. Der Charme der Kücheninsel liegt in ihrer Vielseitigkeit: Hier wird gearbeitet, geredet, gefeiert und genossen. Mit fließenden Übergängen zu Wohn- und Arbeitsbereichen fungiert sie als Bindeglied, das verschiedene Lebensräume harmonisch miteinander verbindet.

Dabei endet die Planung nicht an den Grenzen der Küche. Moderne Raumkonzepte berücksichtigen zunehmend angrenzende Bereiche, die nahtlos in das Design integriert werden können. Ein besonders gelungenes Beispiel dafür ist der Hauswirtschaftsraum, der sowohl funktional als auch optisch eine perfekte Ergänzung zur Küche darstellt. Der Hauswirtschaftsraum hat sich zu einem unverzichtbaren Bestandteil moderner Küchenplanung entwickelt. Immer häufiger wird er nahtlos in das Gesamtkonzept integriert, sodass er als funktionale Ergänzung zur Küche dient und gleichzeitig optisch harmonisch eingebunden

wird. Mit durchdachten Walk-in-Lösungen kann er direkt an die Küche angeschlossen werden, was nicht nur kurze Wege schafft, sondern auch eine visuelle Einheit gewährleistet. Ergonomisch angeordnete Hochschränke, praktische Schubladensysteme und verborgene Nischen schaffen Stauraum für alles, was im Alltag benötigt wird – von Reinigungsmitteln über Wäschekörbe bis hin zu sperrigen Geräten wie Besen oder Bügelbrettern. Waschmaschine und Trockner können auf angenehmer Arbeitshöhe installiert werden, ergänzt durch ausziehbare Körbe oder schmale Schränke für zusätzliche Ordnung. So wird aus dem Hauswirtschaftsraum ein clever gestalteter Bereich, der nicht nur den Alltag erleichtert, sondern auch perfekt ins Wohnkonzept passt. Farben, Materialien und Oberflächenstrukturen, die sich in der Küche wiederfinden, sorgen für eine nahtlose Verschmelzung. So wirken Küchen- und Hauswirtschaftsbereich wie aus einem Guss.

Wenn die Garderobe harmonisch mit Küche und Wohnbereich verschmilzt oder sogar Räumlichkeiten miteinander verbindet, sollte sie nicht nur funktional sein, sondern auch optisch überzeugen. Gekonnte Über-Eck-Lösungen passen sich optisch dem vorherrschenden Designkonzept an und zeigen sich dabei von ihrer schönsten Seite. Hochschränke mit offenen und geschlossenen Regalfächern, verborgenen Kleiderstangen sowie praktischen Auszügen bieten ausreichend Platz für alles, was gezeigt oder versteckt werden soll. Mit der richtigen Beleuchtung wird die Garderobe nicht nur praktisch, sondern auch ein echter Hingucker – schließlich verdient der erste Eindruck auch ein bisschen Rampenlicht! ■



GAGGENAU

FOR THOSE
WHO KNOW



Less for a life of more.
Introducing the Essential Induction.
The difference is Gaggenau

DUNSTABZÜGE, DIE SICH NAHTLOS INTEGRIEREN

FRISCHE LUFT MIT STIL



Schluss mit dicken Luftschichten und störenden Geräuschen: Moderne Dunstabzüge und Muldenlüfter sind kaum noch zu sehen, aber umso effektiver. Egal ob klassisch an der Wand, schwebend über der Kochinsel oder diskret in die Arbeitsfläche integriert – sie entfernen Gerüche und Dämpfe schneller und leiser als je zuvor. Viele Modelle bieten inzwischen smarte Sensorik, die automatisch die ideale Absaugleistung anpasst und mit energiesparenden Technologien punkten. Ob minimalistisch oder expressiv – Ihre Wahl bringt frische Luft und einen Hauch von Eleganz in Ihre Küche.

© Berbel



© Miele

Stilvolle Performance über der Kochinsel. Das neue Decken-gebläse von **MIELE** vereint modernes Design mit leistungsstar-

ker Technik und ist perfekt für offene Küchen. Mit flacher Bauweise und innovativem Klick-System lässt es sich einfach installieren oder nachrüsten – ideal für Abluft- und Umluftbetrieb dank integriertem Aktivkohlefilter. Designoptionen in Mattweiß, Mattschwarz oder Edelstahl sowie lackier- oder folierbare Paneele bieten maximale Individualität. Mit Breiten von 90 oder 120 cm und einer Tiefe von 50 cm passen sie in jede Küchenarchitektur. Zehnlagige Metallfettfilter, die spülmaschinen-tauglich und langlebig sind, unterstreichen die bewährte Miele-Qualität. Leistungsstarke, besonders leise Gebläse der Energieeffizienzklasse A+ passen sich dank Con@ctivity-Technologie automatisch dem Kochgeschehen an. Warm- und kaltweiße LED-Leuchten sorgen für eine optimale Ausleuchtung und stimmungsvolle Lichtszenarien – alles bequem dimmbar über die Miele App oder Fernbedienung.



© Naber

Eine effiziente Lüftungslösung für moderne Küchen bietet das COMPAIR® Luftkanalsystem von **NABER**. Es sorgt für sichere und effiziente Luftführung – ideal für Abluft- und Umluftsysteme. Die aerodynamisch optimierten Kanäle sind perfekt für Dunstabzüge konzipiert. Für Muldenlüfter bietet das COMPAIR PRIME flow® Prime 150 Sockel-Lüftungsgitter Set eine komfortable Lösung. Es leitet Kochdunst kontrolliert durch den Möbelkorpus und reduziert Feuchtigkeit effektiv. Das elegante Lüftungsgitter in der Sockelblende sorgt für Luftzirkulation und eine einfache Verbindung zum Dunstabzug. Bei Umluftlösungen überzeugt das COMPAIR GREENflow® System mit Omega-Aktivkohlefilter. Es entfernt Gerüche, reduziert Luftfeuchte und schafft ein angenehmes Raumklima – ohne Rückstände oder Geruchsbildung.

Leistungsstarke Technologie wird jetzt kombiniert mit einzigartiger Gestaltungsfreiheit. Mit dem innovativen Flex Design ermöglicht **NEFF** ein Küchendesign, das sich jederzeit an persönliche Vorlieben anpassen lässt.



© Neff

Austauschbare Designelemente in den Farben Brushed Bronze, Anthracite Grey, Metallic Silver und Deep Black setzen stilvolle Akzente – ganz nach Geschmack und Lebensstil. Zusätzlich sorgt die NEFF Seam-

less Combination® für eine nahtlose Integration der Geräte: Ob Dunstabzug oder Backofen – alle Elemente können harmonisch übereinander eingebaut werden und erschaffen so ein einheitliches Erscheinungsbild. Die Dunstabzugshaube von Neff bietet damit nicht nur modernste Technik, sondern auch maximale Flexibilität für individuelle Küchengestaltung.

Stillvolle Intelligenz für Ihre Küche finden Sie bei den Dunstabzugshauben der Serie 9000 von **AEG**. Hier werden innovative Technologien mit ästhetischem Design kombiniert. Mit der Auto-Sense-Funktion erkennt die Haube automatisch Dampf und Gerüche und passt die Lüfterleistung präzise an. Dank der Hob²Hood-Technologie kommuniziert sie direkt mit kompatiblen Kochfeldern und reguliert die Leistung entsprechend den Kochaktivitäten. Besonders leise im Betrieb, sorgt die SilenceTech-Technologie für eine an-genehme Atmosphäre – selbst bei

intensiver Nutzung. Die energieeffiziente LED-Beleuchtung setzt Ihre Kochfläche außerdem perfekt in Szene, während die modernen Materialien einen Hauch von Eleganz in Ihre Küche bringen.



© AEG



© Berbel

Eine neue Ära der Kochfeldabzüge präsentiert **BERBEL** mit der überarbeiteten Downline-Serie, die Design und Funktionalität nahtlos vereint. Im Mittelpunkt steht das bewährte berbel Prinzip, das durch Zentrifugalkraft Koch-

und Bratdünste effizient abscheidet – ganz ohne Fettfilter. Der Vertical Flow-Effekt definiert Luftreinigung neu: Alle Modelle verfügen über eine quadratische, mattschwarze Einstromeinheit mit reduzierten Abmessungen, die mehr Platz für das Kochgeschirr bietet. Die zentrierte Position und die spezielle Lamellenanordnung erzeugen einen spiralförmigen Ansaugeneffekt, der Dämpfe direkt über dem Kochfeld einsaugt. Unterstützt wird dies durch energieeffiziente Lüfter, die Feuchtigkeit und Fette noch effektiver aus der Luft filtern. Mit herausragendem Design, intelligenter Technik und einfacher Reinigung durch das Compact Clean-System setzt die Downline-Serie neue Standards für anspruchsvolle Küchen.



© Gaggenau

Diskret und elegant mit reduziertem Design kommt von **GAGGENAU** die Tischlüftung daher. Unsichtbar im Ruhezustand und diskret im Betrieb setzt sie dabei Maßstäbe für modernes Küchendesign. In 80 und 90 cm Breite erhältlich, integriert sie sich nahtlos in rahmenlose Induktionskochfelder und bietet

dank des transparenten Lüftungspanels freie Sicht auf das Kochgeschehen. Die Guided Air Technologie sorgt für effiziente Absaugung, auch bei vorderen Kochstellen, und eliminiert zuverlässig Kochdunst. Regenerierbare Aktivkohlefilter neutralisieren Gerüche nachhaltig, und alle Funktionen lassen sich über Home Connect oder das Kochfeld steuern. Eine dezente Ambient-Beleuchtung an den Glaskanten schafft zudem eine stimmungsvolle Atmosphäre. ■

TRAUMKÜCHE IM NEUEN LICHT

Wo Design-
kunst auf
Atmosphäre
trifft

Die neuen Küchentrends stehen ganz im Zeichen von Ruhe, Harmonie und Gelassenheit. Aufreibende Farbkombinationen oder ungemütliches Licht sucht man hier vergebens – die Küche von morgen ist ein wahrer Wohlfühlort. Sie wird zum erdenden Gegenpol in einer Welt, die von einem hektischen Berufsalltag, komplexen Projekten und den Herausforderungen des Privatlebens geprägt ist. Natürliche Materialien, sanfte Farben und durchdachte Lichtkonzepte schaffen einen Flair, der nicht nur beruhigt, sondern auch inspiriert. Gleichzeitig bleibt die Funktionalität unangefochten. Denn die Küche von morgen ist nicht nur ein Arbeitsraum – sie wird zum Herzstück des Zuhauses, das mit den aktuellen Trends Ruhe und Schönheit in den Mittelpunkt rückt.

Stellen Sie sich vor, wie sanftes Licht Ihre Küche in ein stimmungsvolles Ambiente verwandelt – perfekt für gemeinsame Kochabende und gemütliches Beisammensein. Die neuesten Trends in der Küchenbeleuchtung verbinden innovative Technologie mit stilvollem Design, um Funktionalität und Atmosphäre harmonisch zu vereinen. Licht ist nicht nur Funktion, sondern ein Designelement, das Ihrer Küche Persönlichkeit und Wärme verleiht. Die neuen Lichtlösungen der Hersteller machen dies möglich: Die eingefräste LED-Ringbeleuchtung im Regalboden hebt stilvoll Geschirr und Dekoration hervor, während eine umlaufende LED-Lichtleiste in der Schattenfuge der Arbeitsplatte raffinierte Akzente setzt.

Auch die dezente Sockelbeleuchtung hat ihren großen Auftritt, indem sie Küchenmöbel scheinbar schweben lässt. Beleuchtete Griffmulden und Innenbeleuchtungen in Auszügen sorgen für die optimale Übersichtlichkeit. Noch praktischer wird es mit smarter Steuerung: über Ihr Smartphone oder per Sprachsteuerung können Sie die Lichtintensität und Farbtemperatur nach Ihren Bedürfnissen verändern, von inspirierendem Tageslicht zum Kochen bis hin zu sanftem, warmem Licht für entspannte Abende. So wird Ihre Küche zum strahlenden Mittelpunkt Ihres Zuhauses: funktional, einladend und mit einem Hauch von Magie, der jeden Moment erhellt. ➤





Ihre Küche erzählt Geschichten – von geselligen Kochabenden, schnellen Frühstück und langen Gesprächen bei einem Glas Wein. Doch sie erzählt auch von einem neuen Trend: der Kunst des Weglassens. Reduzierte Formgebung und minimalistisches Design prägen die Küchen von morgen. Schmalere Rahmen an den Fronten und deutlich dünnere Arbeitsplatten verleihen der Küche eine filigrane Eleganz und unterstreichen die Leichtigkeit des gesamten Raumes.

Die Wahl der Materialien verleiht ihr eine unverwechselbare Persönlichkeit. Die neuesten Designs setzen auf matte Oberflächen, die mit ihrer unvergleichlich ruhigen Eleganz den gesamten Raum mit einer angenehmen und harmonischen Gelassenheit erfüllen. Diese samtige Schlichtheit hat etwas Beruhigendes, fast Meditatives, das den hektischen Alltag vergessen lässt – und

gleichzeitig eine subtile Einladung: Berühren Sie diese Oberfläche, spüren Sie die Weichheit und erleben Sie Design, das Ihre Sinne ganz unmittelbar anspricht.

Helle Holzoberflächen mit deutlicher Maserung liegen voll im Trend. Sie strahlen eine warme Vertrautheit aus, wie eine Einladung, die Zeit hier zu genießen. Im Kontrast mit den matten Oberflächen schaffen sie eine harmonische Verbindung aus Natürlichkeit und moderner Zurückhaltung. Die markante Maserung des Holzes bringt eine lebendige Wärme in die Küche, während die schlichte Eleganz der matten Fronten für optische Ruhe sorgt. Dieses Zusammenspiel aus Struktur und Klarheit erzeugt ein Ambiente, das sowohl einladend als auch zeitgemäß ist. Gemeinsam erzählen sie von der Balance zwischen Natur und Design, zwischen Beständigkeit und Trends. ▶



Offen wie kein Anderer.

Slide & Hide® – die
einzige voll versenkbare
Backofentür.

Unsere Slide & Hide® - Backöfen
geben Dir den Raum, den Du
brauchst, um Deine Leidenschaft
fürs Kochen völlig frei auszuleben.

Die neuesten Trendfarben des kommenden Jahres bringen uns „back to the roots“ und somit der Natur wieder näher. Jede Farbe prägt dabei die Aura Ihrer Küche auf einzigartige Weise. Salbeigrün mit seinem dezenten, erdigen Charme erinnert an einen Spaziergang durch einen Kräutergarten und schafft eine beruhigende Verbindung zur Natur. Gute Laune garantiert die Trendfarbe Koralle, die eine frische, lebendige Energie in den Raum bringt und für heitere Akzente sorgt. Eine zarte Nuance von Himmelblau entführt Sie in den weiten Himmel eines wolkenlosen Tages und verleiht der Küche ein Gefühl von Leichtigkeit und Weite. Muschelweiß, inspiriert von der Schlichtheit und Eleganz der Natur, sorgt für eine zeitlose, harmonische Grundlage.



Sie mögen kraftvolle Farben? Dann werden Sie die intensiven Farben der Saison lieben! Lassen Sie sich von einem tiefen Rot verzaubern, das die Wärme und Mystik des Orients in Ihre Küche bringt, oder entdecken Sie die faszinierenden Untiefen der sieben Weltmeere mit einem tiefen, geheimnisvollen Blau. Waldgrün, mit seiner natürlichen Intensität, bringt die frische, kühle Stille eines dichten Waldes in Ihre Küche und verleiht dem Raum eine erdige Geborgenheit. Lavaschwarz hingegen steht für die pure Dramatik und Eleganz. Eine kraftvolle Anmutung, die wie glühende Asche unter einer kühlen Oberfläche lodert. Ob kräftig oder zart: Natürliche Farben machen die Trends der modernen Küchen erst so richtig rund.

Jeder Winkel, jede Fläche, absolut alles fühlt sich an, als wäre es speziell für diesen einen Moment geschaffen – wenn dezentes Licht und perfekt aufeinander abgestimmte Materialien zusammenwirken, um eine perfekte Atmosphäre zu schaffen. Es ist diese Harmonie, die eine Küche zum Lieblingsort macht. Hier entstehen nicht nur Mahlzeiten, sondern Erinnerungen: die ersten Kekse mit den Kindern, ein improvisiertes Abendessen mit Freunden oder einfach die Stille am Morgen. ■



Mit Ausstrahlung und Seele

Die grenzenlose Heimat von Alexander Herrmann und Tobias Bätz

Es ist das Ergebnis von 15 Jahren Arbeit, das die beiden Spitzenköche Alexander Herrmann und Tobias Bätz mit ihrem ersten gemeinsamen Buch **AURA & ANIMA** präsentieren. Ganze 512 Seiten stark ist das vom Matthes Verlag angelegte zweisprachige Werk (deutsch und englisch), mit beeindruckenden Rezepten und begeisternden Bildern der beiden Fotografen Pieter D'Hoop und Jesper Hilbig. Dabei ist das großformatige Buch mit rosa Leineneinband und edler Goldprägung mehr als ein Kochbuch – es ist eine Liebeserklärung an ihre Heimat Franken, an die dort ansässigen Lieferanten und eine Heimatküche, die in Deutschland ihresgleichen sucht. Das große „A“ auf dem Cover steht dabei für AURA und ANIMA – das mit zwei Michelin Sternen ausgezeichnete Gourmetrestaurant im Posthotel Alexander Herrmann mit seinem dazugehörigen Future Lab. Herrmann und Bätz nehmen Leser*innen mit zu heimischen Produzenten, geben Einblicke hinter die Kulissen und weihen sie in die Geheimnisse ihrer besonderen Arbeitsweise ein. Dabei zeigen sie, wie in einem ersten kreativen Prozess einzigartige Lebensmittel im ANIMA entstehen und diese dann in einem zweiten kreativen Prozess im AURA eingesetzt werden. Denn dieses Zusammenspiel aus AURA und ANIMA ist es, das die Basis für die #grenzenloseHEIMAT bildet und den Unterschied zu so vielen anderen Heimatküchen macht. Das Buch ist ab sofort zu einem Preis von 89,90 Euro im Webshop des Posthotel Alexander Herrmann <https://shop.herrmanns-posthotel.de> erhältlich.

SMARTE KÜHLGERÄTE ÄSTHETISCH & EFFIZIENT



Während der eisige Star des Haushalts in den USA schon in den 1930er Jahren Furore machte, dauerte es in Deutschland noch gut 20 Jahre, bis das Luxusgerät in die Küche einzog. Damals stand er noch auf wackeligen Beinen, war sehr dickwandig und sah mit seinen runden Ecken recht pummelig aus. Heute halten die coolen Frische-Profis lautlos und äußerst energieeffizient unsere Speisen frisch. Sie punkten mit raffinierten Kältezonen, modernen Organisations-Systemen sowie eleganten Optiken und reduzieren sogar Abfälle.

© Neff

Mehr Platz für mehr Genuss: Die neuen **NEFF** XL und XXL Kühl-Gefrier-Kombinationen bieten endlich genügend Platz für alle Einkäufe. Ob großer Familienhaushalt oder leidenschaftlicher Koch – hier finden auch große Torten, mehrere Schüsseln Salat und sogar eine ganze Wassermelone problemlos Platz. Dank der erstklassigen Ausstattung und des intelligenten Platzmanagements bieten die XXL Modelle die perfekte Lösung für alle, die Wert auf eine übersichtliche und flexible Aufbewahrung ihrer Lebensmittel legen.



© Neff

BOSCH präsentiert eine neue Generation von Kühl-Gefrier-Kombinationen, die sowohl energieeffizient als auch auf verschiedene Bedürfnisse abgestimmt sind. Mit innovativen Technologien wie VitaFresh, das Lebensmittel länger frisch hält, und No Frost, das manuelles Abtauen überflüssig macht, sparen die Geräte Energie und reduzieren Lebensmittelverschwendung. Freistehende Modelle, wie die Serie 4, überzeugen durch ihre flexible Platzierung und das VitaFresh XXL-System, das ideale Lagerbedingungen für verschiedene Lebensmittel schafft. Die Serie 8 bietet mit 621 Litern Nutzvolumen besonders viel Platz und kann dank Flex Cool & Freeze



© Bosch

Technologie flexibel genutzt werden. Für Einbauküchen ist die Serie 6 eine energieeffiziente Option, die ebenfalls mit VitaFresh und No Frost ausgestattet ist. Bosch setzt damit Maßstäbe in der nachhaltigen Kühltechnologie und bietet für jeden Anspruch die passende Lösung. Bosch kombiniert Komfort und moderne Technik mit Nachhaltigkeit und bietet vielseitige Kühl-Gefrier-Lösungen für Haushalte jeder Größe.



© Gaggenau

Die neue Generation luxuriöser Kühl- und Gefrierkombinationen von **GAGGENAU** vereint Design und Funktionalität auf höchstem Niveau. Die Geräte bestechen durch ein elegantes, möbelartiges Erscheinungsbild mit hochwertigen Materialien wie gebürstetem Edelstahl und anthrazitfarbenem Aluminium. Ein innovatives Lichtkonzept, das sich automatisch an die Umgebung anpasst, hebt sowohl die Lebensmittel als auch das Innenleben des Kühlschranks hervor. Für die optimale Frische sorgen fünf Klimazonen und Frischkühl Schubladen, die Luftfeuchtigkeit regulieren und empfindliche Lebensmittel schützen. Mit der Home-Connect-Technologie können Nutzer das Gerät per Smartphone überwachen und steuern, unterstützt durch integrierte Kameras, die auch unterwegs einen Blick auf den Inhalt ermöglichen. Die Designer von Gaggenau betonen die harmonische Verbindung von Ästhetik und Funktionalität, die die Geräte zu vollwertigen Möbelstücken und Ausdruck von Luxus macht. Die neue Kühl- und Gefrierkombination von Gaggenau ist nicht nur ein technisches Meisterwerk, sondern auch ein Statement für anspruchsvolle Küchenräume.

Die iQ700 French-Door Kühl-Gefrier-Kombination von **SIEMENS** bietet mit einem integrierten Eis- und Wasserspender, der bis zu 5 Kilogramm Eis pro Tag liefert, einen besonders hohen Komfort. Mit einem Gesamtvolumen von 574 Litern, davon 375 Litern im Kühl-



© Siemens

bereich, und dem hyper-Fresh 0°C Frischesystem bleibt der Einkauf länger frisch. Das moderne Design aus gebürstetem Stahl und die flexible Stauraumnutzung sorgen für eine stilvolle und funktionale Küche. Der Eis- und Wasserspender liefert Crushed Ice, Eiswürfel oder gekühltes Wasser auf Knopfdruck und ist dank eines Festwasseranschlusses stets verfügbar. Zudem ermöglicht die intuitive Bedienung über ein großes Panel sowie die Steuerung per App die Anpassung an persönliche Bedürfnisse. Weitere Features wie der Temperatur- und Türalarm runden das Gerät ab. Es bietet außerdem eine außergewöhnliche Innenbeleuchtung, die für eine klare Übersicht sorgt und das Gerät zu einem echten Hingucker in der Küche macht. Die energiesparende Technologie trägt zudem zur Reduzierung des Stromverbrauchs bei, ohne Kompromisse bei der Leistung einzugehen. Die großzügige Aufteilung und die gut durchdachte Innenarchitektur bieten zudem eine effiziente Nutzung des Stauraums, um Lebensmittel optimal zu organisieren.



© Siemens



© AEG

Die **AEG** Ecoline Kühlschränke sind eine perfekte Kombination aus Nachhaltigkeit und moderner Technik. Dank innovativer Isolierung und effizienter Kompressoren

sind sie besonders energieeffizient. Präzise Temperaturregelung und intelligente Luftzirkulation sorgen dafür, dass Ihre Lebensmittel länger frisch bleiben. Viele der Modelle sind zudem aus recycelten Materialien gefertigt. Mit dem integrierten Ecometer können Sie Ihren Energieverbrauch ganz einfach im Blick behalten und optimieren. Das ansprechende Design passt sich harmonisch in jede Küche ein. ■



© AEG



NEU
Gericht-
erkennung

Innovation, die du schmecken kannst

Du weißt nicht immer, welches Programm das richtige ist? Dank der neuen Gerichterkennung ist es so einfach, wie nie zuvor, die perfekten Einstellungen zu finden. Stelle dein Gericht einfach in den Backofen. Mithilfe der integrierten Kamera und Künstlicher Intelligenz ermittelt dieser das passende Programm und schaltet sich aus, wenn dein gewünschtes Ergebnis erreicht ist. Genuss garantiert.

iQ700-Backoefen.de



Siemens Hausgeräte

SIEMENS



Gourmet-Erlebnisse für Zuhause

Der besondere Genuss mit den Kochboxen der Sterneköche

Wer gern luxuriös und edel speisen möchte, ohne das Haus zu verlassen, findet mit den exklusiven Kochboxen der Starköche die perfekte Lösung. Diese Menüs bringen die Kunst der Sterneküche direkt in Ihre eigene Küche mit sorgfältig zusammengestellten Zutaten, kreativen Rezepten und klaren Anleitungen, die selbst die anspruchsvollsten Gaumen verwöhnen. Die Boxen aus der Zusammenarbeit mit Spitzenköchen wie Steffen Henssler, Sebastian Frank und Benjamin Maerz bieten eine breite Palette an außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen, die für jeden Anlass und jedes kulinarische Bedürfnis geeignet sind. Ob festlich, traditionell oder modern, hier ist für jeden Geschmack die richtige Box dabei. Lassen Sie sich von den kulinarischen Highlights der Spitzenköche inspirieren und holen Sie sich Gourmetküche nach Hause. Hier wird jeder Kochnovize zum Sternekoch!

Die weihnachtliche Box by **Steffen Henssler** etwa ermöglicht es, ein exklusives Weihnachtsmenü zu zaubern - sei es mit einer traditionellen Weihnachtsgans mit feinen Beilagen oder mit einem raffinierten, asiatisch angehauchten 3-Gänge-Menü mit einer Weihnachtssente als Hauptgang. Beide Menüs kommen mit allen Zutaten sowie einer klaren Schritt-für-Schritt-Anleitung, sodass selbst Koch-

anfänger die komplexen Gerichte ganz ohne Stress und in kürzester Zeit zubereiten können.

Sebastian Frank entführt mit seiner Kochbox „Dahoam“ in die kulinarische Welt Österreichs. Das liebevoll zusammengestellte Menü widmet sich klassischen, gutbürgerlichen Gerichten – von der würzigen Butter „Liptauer Art“ über den zarten Kümmel-Knoblauch-Schweinsbraten bis hin zum süßen Kaiserschmarrn. Ausführliche Anleitungen inklusive Online-Videos gestalten die Zubereitung mühelos, sodass auch zuhause authentische österreichische Küche in Sterne-Qualität gelingt. Diese Kochbox verbindet rustikale Tradition mit einer modernen Interpretation.

Benjamin Maerz bietet mit seinen vielfältigen Kochboxen wahre Sterneküche für alle Geschmacksvorlieben. Vom zarten dry-aged-Filet vom Bodensee-Rind über exotische Lachs-Rouladen bis hin zu vegetarischen Gerichten wie dem planted.steak – jedes Menü ist perfekt abgestimmt und vereint außergewöhnliche Zutaten mit kreativen Kombinationen und exzellenten Beilagen. Besonders für Feinschmecker, die es gerne spannend mögen, gibt es die „Signatur Maerz“-Box: Ein Überraschungsmenü, das sich durch seine Vielfalt und Raffinesse auszeichnet und ganz neue kulinarische Dimensionen eröffnet! ■

KOCHEN IN EINEM GANZ NEUEN LICHT

berbel Skyline Edge Play, der
Dunstabzug mit stimmungsvollen
Motion-Lights.

berbel
living excellence.



Für magischen Genuss.
So einzigartig wie deine Kochmomente.

Edible Art Kulinarische Meisterwerke mit Wow-Faktor

Das Auge isst mit – insbesondere im Zusammenhang mit Edible Art bekommt dieser Spruch eine ganz neue Bedeutung. Bei dieser Kunstform geht es nicht nur darum, köstliche Gerichte zuzubereiten und zu verzehren, sondern diese auch optisch als wahres Kunstwerk anzurichten. Es handelt sich um die kreative Kombination von Kochkunst und bildender Kunst, bei der Lebensmittel nicht nur Genussmittel sind, sondern auch als Leinwand für visuelle Meisterwerke dienen. Unvergessliche kulinarische Erlebnisse sind garantiert! Essbare Kunst interpretiert die Lebensmittel als Skulpturen, Gemälde oder sogar komplexe Installationen. Häufig kommen außergewöhnliche Techniken wie das Spritzen von Aromen, das Verwenden von essbaren Farben oder die Herstellung von filigranen Zuckerkreationen zum Einsatz. Der Clou: Die Kunstwerke sind nicht nur zum Staunen da, sondern können auch verzehrt werden. Ein Paradebeispiel für Edible Art sind die kunstvollen Torten, die in den letzten Jahren immer populärer geworden sind. Diese Meisterwerke aus Zucker, Fondant und Schokolade sehen oft aus wie lebensechte Tiere, detailgetreue Gegenstände oder sogar ganz andere Gerichte. Jede Torte ist ein Unikat und wird mit höchster Präzision von Hand gefertigt. Dabei müssen die Künstler nicht nur ein gutes Auge für

Design haben, sondern auch ein fundiertes Wissen über Lebensmittelsicherheit und das richtige Zusammenspiel von Zutaten.

Auch in der modernen Gastronomie finden sich immer wieder Beispiele für Edible Art. Michelin-Sterne-Restaurants präsentieren ihre Gerichte oft als wahre Kunstwerke, bei denen die Anordnung und Präsentation der Zutaten genauso wichtig sind wie der Geschmack. So werden etwa mit einem Hauch von gestäubten Gewürzen, fein gemusterten Schokoladensplittern oder kunstvoll drapierten Spiegeln ganze Landschaften auf dem Teller erschaffen. Doch nicht nur die gehobene Küche hat diese Kunstform für sich entdeckt. Auch in der Street-Food-Szene und bei Events wie Hochzeiten oder Firmenfeiern sind essbare Kunstwerke gefragt. Besonders faszinierend sind die Kreationen aus Obst, Gemüse und anderen natürlichen Zutaten. Diese gesunden Kunstwerke bieten eine neue Perspektive auf das Thema Ernährung und regen dazu an, frische Lebensmittel auf eine kreative Weise zu genießen. Edible Art ist somit weit mehr als nur eine kulinarische Innovation – sie ist eine Symbiose aus Ästhetik, Handwerkskunst und Genuss, die den Gaumen genauso überrascht wie das Auge.



SO SCHÖN KANN ORDNUNG SEIN

Hier ist Platz für alles, was zählt



Cleverer Stauraum ist die Antwort auf die Herausforderungen moderner Wohnkonzepte. Er ist der Schlüssel zu Ordnung, Komfort und einem aufgeräumten Lebensstil. Ob in der Küche, im Wohnraum oder im Hauswirtschaftsbereich, clevere Lösungen schaffen nicht nur zusätzlichen Platz, sondern machen diesen auch leicht zugänglich und nutzbar. Innovative Konzepte verbinden Funktionalität mit ansprechendem Design und zeigen, wie selbst kleine Räume oder schwierige Grundrisse optimal genutzt werden können. Mit durchdachten Schranklösungen, flexiblen Modulen und ergonomischen Details wird Stauraum zum echten Wohlfühlfaktor, der den Alltag erleichtert und Wohnräume harmonisch gestaltet.



Effizient, durchdacht, kompakt – die neuesten Trends im Bereich Stauraumlösungen konzentrieren sich auf die optimale Nutzung des vorhandenen Raums und kommen dabei im wahrsten Sinne des Wortes sehr entgegen. Denn ein cleveres Stauraumkonzept beginnt mit der richtigen Höhe. So wird nicht nur wertvoller Platz geschaffen, sondern auch die Ergonomie verbessert. Neue Küchendesigns heben die Arbeitsfläche auf 80 Zentimeter an. Sie ermöglichen ein effizientes Verstauen alltäglicher Dinge wie Geschirr, Vorräte oder Küchenutensilien, während auch größere Gegenstände problemlos ihren Platz finden. Gleichzeitig macht die neue Ergonomie das Arbeiten in der Küche zur wahren Freude für Ihren Rücken.

Innovative Schubladensysteme revolutionieren die Art und Weise, wie Stauraum möglichst effizient genutzt werden kann. Sie setzen neue Maßstäbe in Funktionalität und Design. Eine neue komfortable Tiefe von Schubladen bringt genau das: mehr Platz für all die Dinge, die in der Küche oft sperrig oder schwer zu organisieren sind. Große Töpfe, Servierschalen oder Vorratsbehälter finden hier ihren idealen Platz, während die großzügige Tiefe den Alltag erleichtert, für mehr Ordnung sorgt und gleichzeitig die Nutzung optimiert. Ergänzend dazu sorgt eine durchdachte Innenorganisation der Schubladen für maximale Übersichtlichkeit. Ob Trennsysteme für Besteck, Vorräte oder Küchenutensilien – alles hat seinen festen Platz und ist auf einen Blick griffbereit. ➤





**MACHE
DEINE KÜCHE
ZU DEINER
LIEBLINGS-
PIZZERIA**
SIMPLY MAGIC

Die perfekte Pizza in 3:30
Minuten bei 350°C mit dem
neuen Gorenje PizzaPlus Ofen

Mit dem neuen Gorenje PizzaPlus Backofen wird die Zubereitung einer perfekten selbstgemachten Pizza ganz einfach. Mit einer Temperatur von glühenden **350°C** bereiten Sie eine fluffige, knusprige neapolitanische Pizza in **3 Minuten und 30 Sekunden** zu. Mit dem **voreingestellten Pizzaprogramm**, dem speziellen **Backblech** und dem **Pizzaschieber** erzielen Sie immer problemlos die besten Ergebnisse.



Kleine Küchen oder Räume mit ungewöhnlichen Grundrissen stellen oft eine Herausforderung dar. Doch clevere Stauraumkonzepte zeigen, wie jeder Zentimeter optimal genutzt werden kann. Besonders für Eckküchen bieten innovative Lösungen ein enormes Potenzial: Durchdachte Eckschränke mit speziellen Mechanismen ermöglichen es, bislang ungenutzte Möglichkeiten sinnvoll in die Küchenplanung einzubeziehen. Ob drehbare Tablar-Systeme, Apothekerauszüge oder schwenkbare Karusselle – sie schaffen nicht nur Stauraum, sondern machen ihn auch leicht zugänglich.

Kompakte Küchenkonzepte setzen zudem auf multifunktionale Möbel, die Platz sparen und gleichzeitig verschiedene Funktionen erfüllen. Ob integrierte Sitzbereiche, schmale Schränke mit hoher Kapazität oder flexible Modulsysteme – diese Ansätze passen sich individuell an die Anforderungen kleiner Räume an. Dabei wird nicht nur Wert auf Funktionalität gelegt, sondern auch auf ein harmonisches Design, das den Raum optisch aufwertet. ➤





Moderne Auszugssysteme setzen neue Maßstäbe in Funktionalität und Ästhetik. Mit filigranen, minimalistischen Designs schaffen sie eine harmonische Optik, die sich nahtlos in jedes Wohnkonzept einfügt. Die cleveren Konstruktionen maximieren den nutzbaren Platz. Ihre besonders schmalen Zargen sind dabei sogar schlanker als ein handelsüblicher Bleistift! Ergänzend dazu sorgen ausziehbare Tablare insbesondere in hohen Schränken für eine praktische Übersicht und erleichtern den Zugriff auf häufig genutzte oder schwer erreichbare Gegenstände. Die Technik dahinter bleibt sogar fast unsichtbar: Versteckte Schubkastenführungen sorgen für eine elegante Bewegung beim Öffnen und Schließen, während innovative Dämpfungseigenschaften für sanfte Abläufe sorgen. Das Ergebnis ist nicht nur ein optisches Highlight, sondern auch ein spürbarer Komfortgewinn im Alltag.

Das Besondere: Die neuen Auszugssysteme bieten eine hohe Flexibilität in der Gestaltung des Innenraums. Austauschbare Profile und Cover ermöglichen es, das Design jederzeit kreativ zu variieren, von puristisch-modern bis hin zu warmen, natürlichen Akzenten. Ob mit oder ohne Reling, ob matte Metalloberflächen, gebürstete Bronze oder elegante Glasseiten – die Optionen lassen keine Wünsche offen und erlauben eine individuelle und stilsichere Anpassung an den persönlichen Stil. Durch die klare Linienführung und die harmonische Abstimmung der Materialien entsteht ein rundes Gesamtbild, das den Raum optisch aufwertet. Selbst bei offenen Planungen wirken die Schubladen nicht nur als praktischer Stauraum, sondern auch als gestalterisches Element, das Stil und Eleganz harmonisch miteinander verbindet. ■





AEG

PREMIER
PARTNER

ELEGANTES DESIGN.
ÜBERRAGENDER SCHUTZ
VOR KRATZERN

AEG INDUKTIONSKOCHFELDER MIT SAPHIRMATT®-OBERFLÄCHE



Bis zu 4 mal kratzresistenter
als eine Standard-Kochfläche*

Schlicht und elegant
in mattschwarz

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

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

AEG.DE/SAPHIRMATT

5 JAHRE
GARANTIE

PREMIER
PARTNER

TESTSIEGER
ETM TESTMAGAZIN

AEG
SaphirMatt

SEHR GUT 97,1 %

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

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

SPÜLEN IM FOKUS DESIGN TRIFFT FUNKTION

Die Spüle ist das Herzstück jeder Küche. Moderne Trends vereinen stilvolle Ästhetik mit cleveren, funktionalen Lösungen für den Alltag. Innovative Materialien, vielseitige Farben und durchdachte Features machen sie zum Blickfang und unverzichtbaren Helfer zugleich.

© Schock

Hier trifft Eleganz auf Funktion. Die **FRANKE** Spüle Mythos Masterpiece BXM 210/110-68 setzt neue Maßstäbe in Design und Funktionalität. Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl mit einem präzisen Beckenradius von 12 mm, überzeugt sie durch ihre zeitlose Ästhetik und maximale Langlebigkeit. Die exklusive F-INOX Technologie sorgt für einfache Reinigung, eine besonders robuste Oberfläche und einen faszinierenden Lotoseffekt, der Wasser und Schmutz abperlen lässt. Ergänzt durch farblich abgestimmte Armaturen, Spülmitteldispenser und cleveres Zubehör, fügt sich die Mythos Masterpiece perfekt in jedes Küchenkonzept ein. Ob modern oder klassisch – diese Spüle ist nicht nur ein Arbeitsbereich, sondern ein stilvoller Hingucker, der den Alltag erleichtert und Freude bereitet.



© Franke



© Naber

Mit einer in die Beckenwand integrierten, 180 °C schwenkbaren Einhebelarmatur, die das Öffnen von Fenstern auf Arbeitsplattenhöhe ermöglicht, überzeugt die Einbauspüle Corno Turno 60 von **NABER**. Der drehbare Auslauf sorgt für einen senkrechten Wassereinlauf, während die Bedienung über einen ergonomischen Hebelsmischer erfolgt. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl, bietet die Spüle strapazierfähige, pflegeleichte Eigenschaften und einen flachen Rand für aufliegenden oder flächenbündigen Einbau. Das Set umfasst ein Korbventil, ein Ab- und Überlaufsystem sowie ein optionales zweiteiliges Schneidbrett, das in kleinen Küchen zusätzliche Arbeitsfläche schafft.



© Blanco

Mit Funktionalität und Stil bereichert die Spülenserie **BLANCO** ADIRA moderne Küchen. Drei attraktive Modelle – ADIRA 45 S, 6 S und XL 6 S – bieten passgenaue Lösungen für verschiedene Schrankmaße und Küchenanforderungen. Praktisch: alle Modelle sind reversibel einbaubar, und Varianten für den flächenbündigen Einbau („F“) sorgen für zusätzliche Planungsfreiheit. Besonders praktisch ist die Multifunktionsschale, die perfekt ins Zweitbecken der ADIRA 6 S/6 S-F passt und vielseitig einsetzbar ist – von der Abfallorganisation bis zum Abbrausen von Lebensmitteln. Ergänzt wird das Set durch die ADIRA Klappmatte, die als Trockner, Arbeitsfläche oder Untersetzer überzeugt. Die edlen Silgranit®-Farben, von Vulkangrau bis Kaffeebraun, lassen sich harmonisch oder kontrastreich ins Küchenambiente integrieren. Die steinigsamte Oberfläche fühlt sich angenehm weich an und vereint zeitlose Eleganz mit praktischer Robustheit – ideal für jede BLANCO UNIT.



© Villeroy & Boch

Natur trifft Design. Mit diesem Motto setzt **VILLEROY & BOCH** mit Morning Green neue Akzente in der Küchenwelt. Der matte, entsättigte Grünton wurde vom Kölner Designer-Duo kaschkasch inspiriert und verbindet die beruhigende Atmosphäre eines Morgens im Wald mit zeitloser Eleganz. Sebastian Schneider von kaschkasch beschreibt den Farbton als „geerdet und entspannend – eine Ruheinsel fürs Auge.“ Die neue Keramikfarbe harmoniert perfekt mit natürlichen Materialien wie Massivholz, Marmor und Stein. Möbel und Arbeitsflächen in sanften Creme- oder Erdtönen unterstreichen die dezente Schönheit von Morning Green, während Armaturen in Matt Black einen modernen Kontrast setzen. Mit dieser Ergänzung erweitert Villeroy & Boch sein breites Spektrum an matten und glänzenden Farben. Morning Green fügt sich nahtlos in verschiedene Stilwelten ein – von klassisch über natürlich bis urban – und macht den Spülbereich zum Design-Highlight jeder Küche.

SCHOCK erweitert sein Portfolio um neue, intensive Farben, die die Attraktivität des CRISTADUR® Materials weiter steigern. Die neue Farbe Berry bereichert das CRISTADUR® Sortiment mit einem eleganten Beeren-Ton, der durch seine intensive und homogene Ausstrahlung frischen Wind in die Küchenwelt bringt. Berry ersetzt den All-time Klassiker Rouge und lässt sich ideal mit schlichten Farben wie Weiß, Schwarz und Grau sowie mit hellem Holz und Steinarbeitsplatten kombinieren. In der nachhaltigen CRISTADUR Green Line Serie führt SCHOCK die neue Farbe Ivy ein, einen intensiven Dunkelgrün-Ton, der sich perfekt mit dunklem Holz, Weiß oder kräftigen Komplementärfarben kombinieren lässt. Ivy entspricht dem aktuellen Interior-Trend Urban Jungle und harmonisiert mit vergleichbar grünen Fronten und Arbeitsplatten in der Küchenmöbelbranche.



© Schock



© systemceram

Das kürzlich von **SYSTEMCERAM** vorgestellte „Juna“-Design fügt sich unverwechselbar in moderne Einrichtungsstile ein. Charakteristisch für „Juna“ sind fließende Formen und sanfte Radien im „Organic Design“, wodurch die natürlichen Stärken des robusten und pflegeleichten Feinsteinzeugs zusätzlich betont werden. Die Kentro 60 vereint Tradition und moderne Küchenästhetik und bringt den klassischen Spülstein in zeitgemäße Umgebungen. Ihre klare, puristische Form fügt sich harmonisch in grifflose, elegante Scandi- oder Japandi-Küchen ein und passt



© systemceram

ebenso zu gemütlichen Holzdesigns oder traditionellen Landhausküchen. Mit großzügigen Maßen bietet die Kentro 60 reichlich Platz für Lebensmittel und sperriges Spülgut. Stilprägend sind die erhöhten Seitenwangen, die zentrale Armaturposition und eine praktische Funktionsbank mit Ablaufrinnen, die ideal für Schneidbretter genutzt werden kann. Ergonomisch gestaltet, verbindet sie zeitlose Eleganz mit funktionaler Vielseitigkeit. ■

Elegantes Design, exzellente Leistung.

Die neuen Kochfelder mit integriertem Dunstabzug in Matt Design von Bosch vereinen moderne Ästhetik und höchste Funktionalität. Dank ihres reduzierten und eleganten Designs fügen sie sich perfekt in jede Küche ein und ermöglichen maximale Freiheit bei der Küchenplanung. Die matte Oberfläche reduziert die Sichtbarkeit von Kratzer und Fingerabdrücke deutlich und der PerfectFry Bratsensor und der Luftgütesensor sorgen für perfekte Kochergebnisse.

Im Küchenfachhandel erhältlich ab Frühjahr 2025.



ARMATUREN-TRENDS

DIE STARS DER SPÜLE

Die Küche ist heute ein Ausdruck von Stil und Lebensart – und die Armaturen sind ihre funkelnden Stars. Als perfekte Verbindung von Eleganz und Funktion ziehen sie alle Blicke auf sich und meistern den Alltag mit Leichtigkeit. Mit zeitloser Schönheit und innovativer Technik verleihen sie jeder Küche das gewisse Etwas und bleiben dabei immer in Bestform.

Mit der neuen Mythos Masterpiece Armatur verleiht **FRANKE** der Premium-Küche den nächsten Schliff. Die Armatur ist exakt auf das Design der mehrfach prämierten Mythos Masterpiece Kollektion abgestimmt, auf die Edelstahlbecken in glänzenden Metallic-Farben. Kaum auf dem Markt, wurde die neue Armatur schon für ihr erstklassiges Design und die hohe Qualität ausgezeichnet – von der Fachjury des Kitchen Innovation Awards und der des Red Dot Awards. Die Mythos Masterpiece Armatur bringt Luxus in die Küche, sie kontrastiert und ergänzt die geradlinige, zeitlos schöne Optik der gleichnamigen Kollektion von Franke. Mit ihrem strukturierten Körper, dem Bediengriff als exklusives Designelement, der klaren Geometrie und der weichen, runden Form wird die Armatur zum Blickfang am Wasserplatz. Sie wirkt gleichermaßen charakterstark wie elegant. Mit drei Metallic-Farben, die sich harmonisch abgestimmt oder kontrastierend einsetzen lassen, bekräftigen sie die eigene Persönlichkeit. Zur Wahl stehen die Farben Anthrazit, Kupfer und Gold. Zudem lassen sich mit der Armatur zwei Strahlarten



© Franke

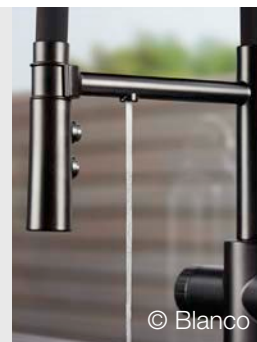
wählen: der Laminarstrahl sowie die Brausefunktion. Die Brausefunktion eignet sich insbesondere, um hartnäckige Verschmutzungen auf Geschirr und Pfannen zu entfernen oder Obst und Gemüse zu reinigen. Der innovative Laminarstrahl hingegen sorgt für einen kristallklaren Wasserstrahl, der Spritzer auf ein Minimum reduziert. Zugleich verringert sich mit dem Laminarstrahl der Geräuschpegel signifikant. Mit der Auszugbrause lässt sich gezielt jeder Winkel der Spüle erreichen, sie garantiert Flexibilität und Komfort.

Die **BLANCO** CATRIS-S Flexo Filter vereint drei Funktionen in einem eleganten, semiprofessionellen Design. Die Filterarmatur spendet Kalt-, Warm- und gefiltertes Wasser über getrennte Ausläufe für höchsten

Komfort und Qualität. Ein Mehrstufenfilter reduziert Kalk, verbessert den Geschmack und schützt empfindliche Küchenutensilien vor Ablagerungen. Dank separater Wasserführung bleibt gefiltertes Wasser frei von Verunreinigungen. Ein Flowmeter informiert präzise über die verbleibende Filterkapazität, während der Armaturenauslauf mit 360°-Bewegungsradius für Flexibilität sorgt. Die intuitive Bedienung erfolgt über zwei getrennte Hebel für gefiltertes und ungefiltertes Wasser. Praktische Funktionen wie der ➤



© Blanco



Wechsel zwischen Perl- und Brausestrahl sowie die Magnethalterung erleichtern die Nutzung. Mit einer Höhe von 475 mm bleibt die Armatur kompakt und passt ideal unter Oberschränke. Erhältlich in PVD steel, chrom und schwarz matt, fügt sie sich stilvoll in verschiedene Küchenstile ein.

BLANCO CHOICE vereint hochwertigen Wassergenuss und Funktionalität in einem kompakten System. Die Semi-Profi-Küchenarmatur BLANCO CHOICE Icona liefert verschiedene Wasserarten – ungefiltert, gefiltert, gekühlt, sprudelnd oder kochend – in individuell einstellbaren Mengen. Dank innovativem Dreh- und Touch-Bedienkonzept sowie einer LED-Kontrolle ist die Nutzung besonders komfortabel. Die Wasseraufbereitungseinheit



BLANCO CHOICE.All passt platzsparend in den Spülenunterschrank und bietet intuitive Einstellungen über ein Touch-Display oder die BLANCO UNIT App. Diese ermöglicht eine personalisierte Konfiguration, zeigt Verbrauchsdaten an und erleichtert Wartung sowie Nachbestellungen. Ein Reinigungsprogramm und hochwertige Materialien wie der Edelstahl-Hochdruck-Boiler gewährleisten maximale Hygiene und Leistung. Das elegante Design und die vielseitigen Oberflächen von BLANCO CHOICE Icona fügen sich harmonisch in verschiedene Küchenstile ein, während die zweistrahlige Brause und der 360°-Radius effiziente Arbeitsabläufe unterstützen. Das System vereinfacht den Alltag, reduziert Plastikflaschen und bietet nachhaltigen Trinkgenuss.



Die neue Armatur Talinos von **SCHÖCK** richtet sich an designbewusste Kunden mit einem Faible für Edelstahl. Talinos kombiniert das Beste aus den Modellen Talia und Tanos und präsentiert sich in einer modernen, filigranen Form mit strukturiertem Brausekopf. Verfügbar in Edelstahl und als vollfarbig schwarze Variante,

setzt die Armatur neue Maßstäbe in der Küche. Ein Highlight für die Montage: Das neuartige Befestigungsset ermöglicht eine blitzschnelle Installation von oben. Diese Innovation spart wertvolle Zeit für Händler und Monteure, da die Montage in unter einer Minute möglich ist. Die ausziehbare Armatur bietet einen belüfteten Wasserstrahl und eine Brausefunktion, die durch Drehen des unteren Teils des Brausekopfes aktiviert wird. Die Talinos hat den Lebensdauertest des Auszugs 100.000-mal bestanden und liefert einen Wasserstrahl von 8,4l/min bei 3bar.

Die Küchenarmatur Konic von **VILLEROY & BOCH** kombiniert konisches Design mit moderner Funktionalität und Nachhaltigkeit. Ihr harmonisches Erscheinungsbild mit U-förmigem Auslauf und kegelförmigem Körper passt sowohl auf Kücheninseln als auch unter Hängeschränke. Die 360°-Drehfunktion und die ComfortPlus-Höhe bieten Flexibilität, während die ausziehbare Handbrause zusätzlichen Komfort schafft. Mit der Eco-Funktion spart die Armatur Wasser, indem sie im Standardmodus nur fünf Liter pro Minute verbraucht. Für größere Mengen kann per Bedienhebel auf bis zu zehn Liter pro Minute umgeschaltet werden. Hergestellt aus hochwertigem, hygienischem Edelstahl, ist Konic langlebig, geschmacksneutral und leicht zu reinigen. Erhältlich in gebürstetem Edelstahl oder PVD-beschichtetem Matt Black, lässt sich Konic vielseitig mit Villeroy & Boch-Keramikspülen kombinieren. Sie setzt stilvolle Akzente bei geradlinigen Modellen wie Siluet oder Timeline und verstärkt die Ästhetik universeller Spülen wie Subway oder Linara.



Die Steel Expert Compact Armatur von Villeroy & Boch erhält in diesem Jahr ein elegantes Update mit goldfarbener PVDBeschichtung und einem matten, schwarzen Schlauch. Ihr auffälliges Design macht sie zum Highlight am Spülplatz, während die bewährte Funktionalität erhalten bleibt. Die Handbrause lässt sich per Knopfdruck zwischen einem spritzfreien Laminarstrahl und einem kraftvollen Brausestrahl umstellen, ideal für die Reinigung von großen Töpfen und Pfannen. Mit einer Höhe von 400 mm ist die Armatur flexibel für Kücheninseln und Hängeschränke geeignet. ■



STILVOLL GENIESSEN, HERZLICH VERWEILEN

Essbereiche, die Eindruck hinterlassen



Kommen Sie, setzen Sie sich! Und zwar an einen Esstisch, der keine Wünsche offen lässt. Ihr ganz eigener Essplatz spiegelt nicht nur Ihre Persönlichkeit wider. Hier ist der Ort, wo man Freunde und Familie zusammenbringt – für unvergessliche Momente, herzliche Gespräche und gemeinsame Erlebnisse. Ob beim täglichen Abendessen, beim entspannten Sonntagsbrunch oder bei einem festlichen Anlass: Ihr Essplatz wird zur Bühne für die schönsten Augenblicke des Lebens. Ein Platz, der in Design und Komfort wahrlich einen Preis verdient!



Essbereiche werden zunehmend zu einem Ausdruck von Individualität und Stil, und die aktuellen Trends setzen auf eine Kombination aus Design, Technologie und Nachhaltigkeit. Sanfte, aber wirkungsvolle Farben wie Koralle oder die Trendfarbe Sky dominieren die Szene. Diese Töne verleihen Räumen Leichtigkeit, Eleganz und Charakter, ohne aufdringlich zu wirken oder an Präsenz zu verlieren. Besonders im Fokus stehen matte Oberflächen, die nicht nur optisch edel wirken, sondern dank Anti-Fingerprint-Technologie auch praktisch und pflegeleicht sind. Fingerabdrücke? Schnee von gestern. So bleibt alles makellos und zeitlos schön. Materialmix is key! Helle Holzoptiken in hochwertigem Furnier treffen auf elegante Polsterstühle mit Bezügen aus veganem Leder, ein Zusammenspiel, das Naturverbundenheit und

Modernität vereint. Nachhaltigkeit wird dabei großgeschrieben! Cognacfarbene Nuancen setzen edle Akzente und schaffen ein gemütliches und luxuriöses Ambiente, das wie gemacht ist für einladende Essplätze mit Stil. Hier fühlt man sich sofort willkommen – ein Ort, der nicht nur schön aussieht, sondern sich auch nach Zuhause anfühlt.

Abgerundet wird der moderne Essplatz durch dekorative Elemente mit Funktionalität. Spiegel in organischen Formen mit integrierter LED-Beleuchtung schaffen ein atmosphärisches Licht und verleihen Räumen Tiefe, Dimension und eine besonders edle Raffinesse. Diese Details verbinden Ästhetik und Nutzen auf perfekte Weise und machen den Essbereich zu einem Platz, der sowohl für gemütliche Mahlzeiten als auch für stilvolle Dinnerpartys und gesellige Abende perfekt geeignet ist. ➤





Die Sitzmöbel-Trends für das kommende Jahr vereinen Stil, Komfort und Nachhaltigkeit. Ob bei einem langen Frühstück oder lebhaften Abendessen: Kernbuche, Asteiche und Kupfereiche bringen mit ihrer natürlichen Maserung Wärme und eine Spur Natur ins Zuhause und finden ihren Kontrast in schwarz pulverbeschichtetem Metall. Gepolsterte Lehnen mit Tiefeneinzug versprechen Komfort, während die Wahl zwischen Taschenfederkern und Schaumstoff für das individuelle Sitzgefühl sorgt. Da bleibt man gern noch einen Moment sitzen! Die Vielfalt bei den Bezügen macht es leicht, den Essbereich dem eigenen Stil anzupassen: Weiche Stoffe in sanften Tönen laden zum Verweilen ein, während Echtleder mit Eleganz und langlebiger Qualität beeindruckt. So wird jeder Essbereich zum Lieblingsplatz, an dem Geschichten erzählt und Erinnerungen geschaffen werden.



Der Essbereich ist die Bühne des wahren Lebens. Hier wird gelebt, gelacht und gemeinsam Zeit verbracht. Tische in verschiedenen Formen, von klar rechteckig bis weich organisch, laden ein, sich rundum wohlfühlen. Platten aus massivem Holz oder edler Steinoptik, getragen von einer Vielzahl unterschiedlicher Gestelle, verleihen jedem Raum eine individuelle Note und schaffen spannende Akzente. Die perfekte Leinwand für kulinarische Köstlichkeiten, gemeinsame Spieleabende oder diverse Arbeiten.

Freuen Sie sich ganz auf harmonische Möbel-Designs, die sich optimal miteinander kombinieren lassen und dennoch Individualität fördern. Von der Vitrine bis zum Lowboard, jedes Stück fügt sich mühelos ins große Ganze ein, ohne dabei starr zu wirken. Hier bleibt genügend Freiraum, um mit Farben, Formen und persönlichen Details den eigenen Stil zu unterstreichen und einzigartig zu machen! ■



Das ist Schweizer Design.



Schweizer Perfektion. Seit 1913.

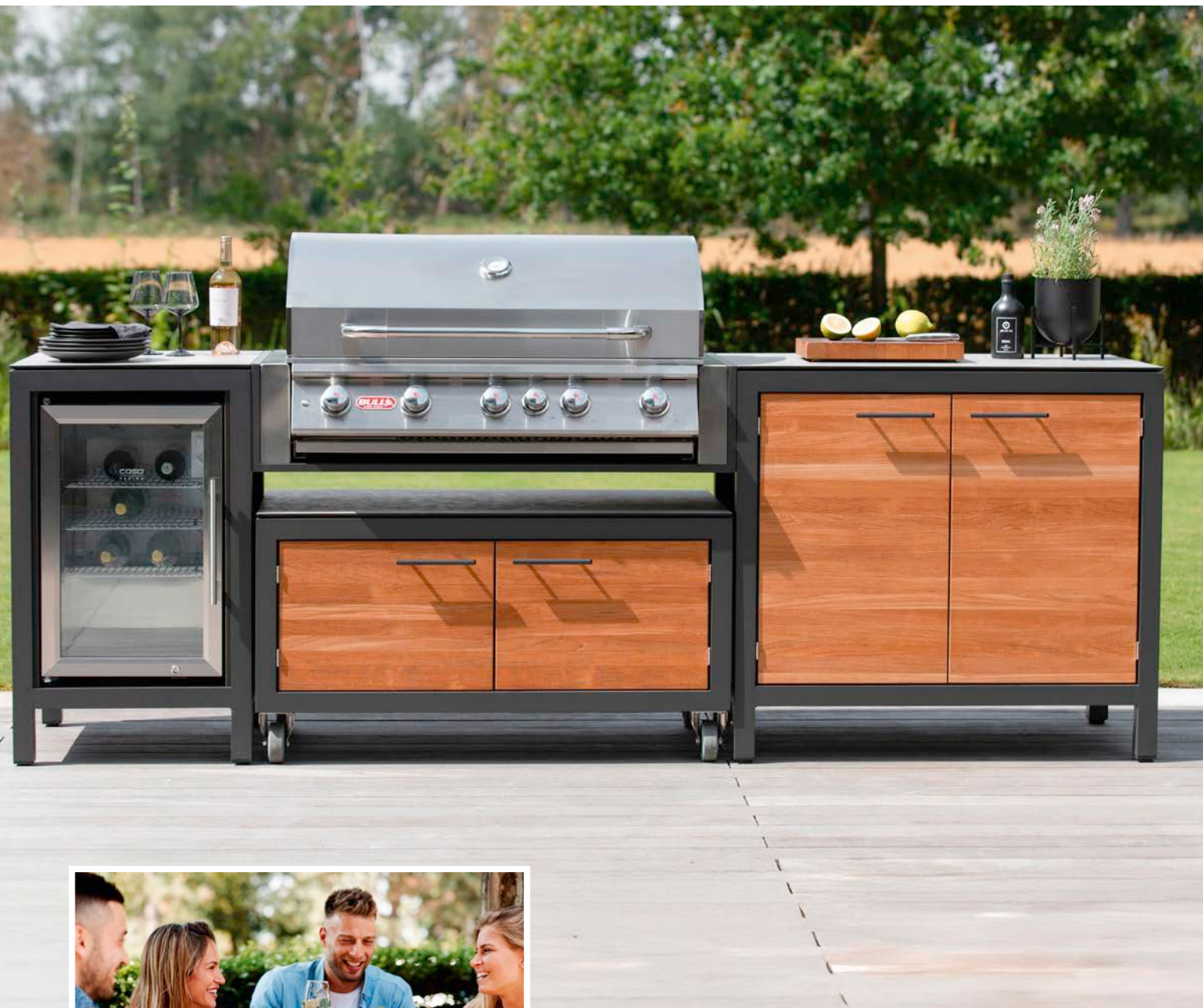


DESIGN-STATEMENT OUTDOOR-KÜCHE!

Kulinarische Highlights unter freiem Himmel



Eine Outdoor-Küche ist weit mehr als ein Ort zum Zubereiten von Mahlzeiten: Sie ist eine Erweiterung des Lebensraums, die das Kochen und Genießen an die frische Luft verlegt. In einer optimal ausgestatteten Outdoor-Küche wird der Garten oder die Terrasse zu einem Raum für gemeinsame Erlebnisse, in dem das Zubereiten von Speisen zu einem geselligen Event wird. Ob bei einem gemütlichen Dinner mit Freunden oder einem Familienfest – hier wird das Kochen zu einem genussvollen Erlebnis, das Natur, Geselligkeit und gutes Essen miteinander vereint. Ein edler Look und die Verwendung von hochwertigen Materialien machen die Outdoor-Küche dabei auch zu einem wahren Blickfang!



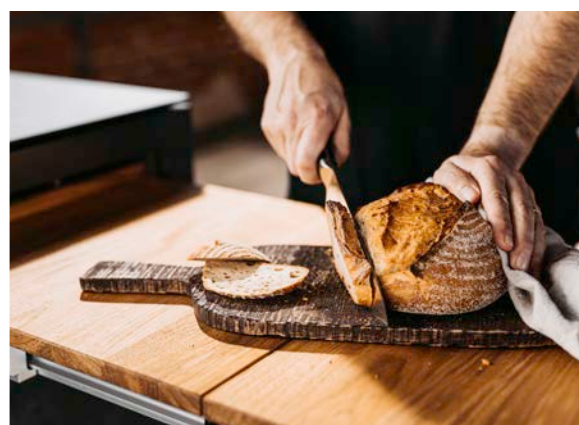
gewährleisten zu können. Besonders großer Beliebtheit erfreut sich die Kombination edler Metalle und wetterbeständiger Hölzer. Hochglänzendes Edelstahl oder pulverbeschichtetes Aluminium bilden eine solide und pflegeleichte Grundlage, während Fronten aus Holz oder Holzdekoren der Küche eine natürliche Note verleihen und sie harmonisch in den Garten integrieren. Wer ein Material wünscht, das gleichermaßen naturnah und pflegeleicht ist, wird in Naturstein einen idealen Partner finden.

Das Herzstück einer jeden Outdoor-Küche ist der Gasgrill. Die Größe und Ausstattung des Grills sollten dabei stets den individuellen Bedürfnissen entsprechen. Die vielfältigen Einzel- oder Doppelmodule mit verschiedenen Ausstattungen ermöglichen eine maßgeschneiderte Planung, die keine Wünsche offen lässt. Ob als praktischer Schrank oder geräumiger Schubkasten, hier findet sich genug Platz für Kochutensilien und sperriges Geschirr. Für die kühlbaren Zutaten oder erfrischende Getränke sind spezielle Kühlmodule erhältlich. Von schnell verderblichen Lebensmitteln bis zu kühlen Getränken halten diese kalt, was kalt bleiben soll. Zwischendurch schnell etwas abspülen? Kein Problem! Denn mit einem Spülmodul mit integriertem Becken und hohem

Wasserhahn wird auch dies zum Kinderspiel. Für zusätzliche Flexibilität sorgt ein Seitenbrenner, der sich ideal für die Zubereitung von Saucen oder Beilagen eignet.

Doch damit enden die Möglichkeiten einer Outdoor-Küche noch lange nicht. Denn weitere Accessoires wie Handtuchhalter, Griffe und Lenkrollen sind selbstverständlich ebenfalls im Portfolio von Nixhoff zu finden. Das besondere Highlight der Outdoor-Küchenausstattung bildet ein Gaskamin, der in der Dämmerung oder Dunkelheit für eine einzigartige Atmosphäre sorgt und den Abend mit seinem sanften Licht bereichert.

Neben der Funktionalität und der besonderen Ästhetik legen die Hersteller von Outdoor-Küchen besonderen Wert auf die Qualität der Materialien und die Sorgfalt ihrer Verarbeitung. Von der Auswahl der Rohstoffe bis hin zur handwerklichen Fertigung kommen der Nachhaltigkeit und fairen Arbeitsbedingungen eine zentrale Rolle zu. So entsteht nicht nur eine Outdoor-Küche, die sowohl ökologischen als auch sozialen Standards gerecht wird, sondern auch ein Produkt, das in jeder Hinsicht überzeugt – funktional, schön und verantwortungsvoll gefertigt. ■



Stellen Sie sich vor, die Sonne neigt sich langsam dem Horizont entgegen, der Duft von frisch gegrilltem Gemüse und würzigem Fleisch liegt in der Luft. Lachen und Gespräche erfüllen den Garten, wo sich Freunde und Familie um die Outdoor-Küche versammeln. Hier, im Freien, wird das Kochen zu einem Fest der Sinne und zu einer Gelegenheit, unvergessliche Erinnerungen zu schaffen. Es ist nicht nur das Essen, das den Moment besonders macht, sondern die Gemeinschaft und die Freude, gemeinsam Zeit zu verbringen. Outdoor-Küchen laden dazu ein, das Leben zu feiern und die einfachen, aber kostbaren Momente des Beisammenseins zu genießen.

Das wissen auch die Hersteller stilvoller und funktionaler Outdoor-Küchen. Daher setzen sie auf hochwertige Materialien, um die Freude an der eigenen Outdoor-Küche so lange wie möglich



Die geheime Welt der Gewürze

Exotische Aromen und ihre Wirkung

Manchmal ist es nur ein winziger Löffel, der ein Gericht verwandelt. Eine Prise des entscheidenden Etwas, das die Luft mit einem köstlichen Versprechen füllt. Die Welt der Gewürze ist eine Welt der Magie, in der Aromen, Farben und Düfte nicht nur unsere Sinne betören, sondern uns auch tief in unserer Erinnerung berühren. Ein Hauch von Zimt kann den Zauber des Winters ins Haus bringen, ein Tropfen Vanille weckt Sehnsüchte, die wir nicht kannten, und ein Spritzer Curry trägt uns fort in eine Welt, die uns vertraut und doch immer wieder fremd erscheint. Gewürze sind nicht nur die Essenz eines jeden Gerichts, sondern auch des Lebens, der Erfahrungen und der tiefen Weisheit, die uns die Natur in jedem kleinen Samen schenkt.

SUMACH – DAS FLIMMERNDE ROT DER SONNE

Sumach ist wie ein Sonnenstrahl, der auf einem orientalischen Basar aufblitzt – ein lebendiges rotes Gewürz, das Geschichten von fernen Ländern und heißen Sommertagen erzählt. Seine sonnengetrockneten Beeren bringen eine fruchtige Säure in jede Speise. Doch Sumach wirkt auch entzündungshemmend, fördert die Verdauung und erfrischt den Körper.

SCHWARZER KARDAMOM – DAS AROMA DES FERNEN WESTENS

Der schwarze Kardamom ist ein Hüter von Geheimnissen aus fernen, gebirgigen Regionen – aus den Nebeln der Himalaya-Ausläufer oder den düsteren Tälern Zentralasiens. Er besitzt einen rauchigen Geschmack, der herzhaften Eintöpfen, Currys und sogar Tees eine unverwechsel-

bare Tiefe und Wärme verleiht. Darüber hinaus ist er reich an Antioxidantien, Vitaminen und Mineralien.

SZECHUANPFEFFER – DAS PRICKELNDE WUNDER

Szechuanpfeffer ist ein wahres Power-Gewürz. Wenn seine kleinen, schalenartigen Beeren auf der Zunge zergehen, entsteht ein betäubendes, prickelndes Gefühl, das eine frische, fast elektrische Energie verströmt. Zudem fördert Szechuanpfeffer die Durchblutung, regt die Verdauung an und wird in der traditionellen Medizin geschätzt, um die Immunabwehr zu stärken und Schmerzen zu lindern.

ASANT – DAS GEHEIMNIS DER INDISCHEN KÜCHE

Asant ist ein geheimnisvolles Gewürz, das seine wahre Kraft erst entfaltet, wenn es sich mit anderen Aromen vereint. Zuerst scharf, beinahe unangenehm im Geruch, verwandelt sich Asant beim Kochen in eine sanfte, fast süßliche Würze, die den Gerichten eine unergründliche Tiefe verleiht. In Indien gilt es als Heilmittel, das nicht nur den Magen beruhigt, sondern auch die Seele.

ROSENPAPRIKA – DAS GEHEIMNIS DES RAUCHIGEN FEUERS

Rosenpaprika, mit seinem tiefen, erdigen Rot, ist das Herz eines jeden authentischen Gulaschs oder einer spanischen Paella. In der Küche entfaltet sie ihr rauchiges Aroma, das den Gaumen verführt und an den langen Weg erinnert, den dieses edle Gewürz über Kontinente und Jahrhunderte hinweg zurückgelegt hat. Rosenpaprika ist reich an Antioxidantien und Vitamin C. ■



Offen für *Deine* *Intuition.*

Entfesse Deine Kochkünste auf gleich mehreren Geräten – mit dem neuen **Twist Pad Flex®**.

Mit dem magnetischen Twist Pad Flex® kannst Du nicht nur Dein Kochfeld und Kochfeldabzug, sondern auch ganz intuitiv Deinen Backofen oder Kaffeevollautomat steuern.

GESCHIRRSPÜLER SMARTE SAUBERMÄNNER

Geschirrspüler sind wahre Alleskönner: clever, nachhaltig, ordentlich und stets auf Höchstleistung programmiert. Mit einer Vielzahl an innovativen Features und praktischen Extras sparen sie nicht nur Wasser und Energie, sondern machen auch den Alltag deutlich einfacher. Diese smarten Reinigungstalente arbeiten flüsterleise, effizient und zuverlässig – selbst bei großen Mengen schmutzigem Geschirr, Gläsern und Töpfen. Neben ihrer beeindruckenden Reinigungsleistung punkten sie zudem mit einem modernen Design.

© Miele

Die **MIELE** Geschirrspüler der Energieeffizienzklasse A bieten hervorragende Reinigungs- und Trocknungsergebnisse bei minimalem Strom- und Wasserverbrauch. Sie schonen sowohl die Umwelt als auch den Geldbeutel. Mit einer flexiblen Korbgestaltung können Sie das Geschirr optimal anordnen, während die AutoOpen-Funktion am Ende des Spülprogramms die Tür automatisch öffnet und feuchtwarmer Luft abtransportiert, sodass das Geschirr restlos trocken wird.



© Miele

Die neuen vollintegrierten Geschirrspüler CB6VX02EBE und CG6VX02EBE von **CONSTRUCTA** bieten eine beeindruckende Verbesserung in Sachen Energieeffizienz. Mit der verbesserten Energieeffizienzklasse A erfüllen sie nun höchste Standards für den Strom- und Wasserverbrauch und bieten so nicht nur exzellente Reinigungsleistung, sondern auch einen nachhaltigeren Betrieb. Diese „Made in Germany“-Geräte können je nach Bedarf mit einer Vario-Schublade oder einem dritten Geschirrkorb nachgerüstet werden, was für noch mehr Flexibilität beim

Beladen sorgt und eine optimale Ausnutzung des Innenraums ermöglicht. Ein weiteres Highlight dieser Modelle sind die innovativen farbigen Flaschen- und Backblechhalter, die die Reinigung von schwierigen oder sperrigen Gegenständen wie großen Sportflaschen oder Grillrosten vereinfachen. Diese Halter sorgen für sicheren Halt und eine gründliche Reinigung, die sonst oft aufwändig und zeitraubend sein könnte. Und das alles bei einem beeindruckend niedrigen Geräuschpegel von nur 42 dB, was die Geräte besonders leise im Betrieb macht. Die neuen Eco-Line-Geschirrspüler von CONSTRUCTA bieten somit eine ideale Kombination aus Effizienz, Flexibilität und innovativen Funktionen, die das Spülen zum Kinderspiel machen.



© Constructa

V-ZUG präsentiert mit der neuesten Generation des Adora Geschirrspülers eine wahre Revolution im Bereich der Haushaltsgeräte. Der Adora zeichnet sich durch einen neu gestalteten Innenraum aus, der nicht nur eleganter wirkt, sondern auch die Benutzerfreundlichkeit auf ein neues Niveau

hebt. Mit intelligenten Funktionen sorgt dieser Geschirrspüler dafür, dass das Spülen so einfach wie nie zuvor ist, dabei aber stets perfekte Ergebnisse liefert – alles mit der Präzision und Schweizer Handwerkskunst, für die V-ZUG bekannt ist. Die Ingenieure des Unternehmens haben viel Zeit und Know-how investiert, um die perfekte Balance zwischen Wassermechanik, Temperatur, Zeit und Waschmittelchemie zu finden, sodass jedes Spülprogramm stets makellose Ergebnisse liefert. Egal ob in Privathaushalten oder in Gemeinschaftsküchen – die neuen Adora Geschirrspüler sind so konzipiert, dass sie sich flexibel auf die individuellen Bedürfnisse der Nutzer einstellen. Sie übernehmen so viel Arbeit, dass das Geschirrspülen fast zur Nebensache wird. Besonders hervorzuheben ist die fortschrittliche



© V-ZUG

Dampftechnologie, die in ausgewählten Modellen integriert ist, um die Reinigungsergebnisse weiter zu verbessern und für eine unübertroffene Brillanz zu sorgen. Das Design besticht durch klare Linien und eine minimalistische Ästhetik, die mit einer intelligenten LED-Innenbeleuchtung und Geschirrkörben in modernem Silbermetallic ergänzt wird. Für maximalen Komfort sorgen die Multifunktions-Tassenauflagen und weiche Gläserhalter, die besonders empfindliche Weingläser schonen. Ergonomisch bietet der neue Adora alles, was man sich wünschen kann. Die höhenverstellbaren Geschirrkörbe, die bei den Modellen mit OptiLift bis auf Hüfthöhe angehoben werden können, schonen den Rücken beim Be- und Entladen des Geschirrs. Die Geräte erreichen zudem die beste Energieeffizienzklasse A und bieten eine beeindruckende Leistung, die sowohl im Eco- als auch im intensiveren Spülmodus stets zuverlässig ist.



© V-ZUG

Stiftung Warentest kürzt erstmals einen XXL-Geschirrspüler zum Testsieger – und das Modell S297TCX00E von **NEFF** glänzt dabei in voller Pracht. Geschirrspüler sind die heimlichen Helden jeder Küche, und in ihrer XXL-Variante setzen sie noch einen drauf: mehr Platz, mehr Komfort, mehr Flexibilität. Genau das haben die Tester in der Ausgabe 08/24 geprüft, und NEFF hat mit einer Bewertung von „GUT“ (Note 2,2) die Spitze erklommen. Die Experten loben vor allem den langfristigen Mehrwert: Mit den niedrigsten Betriebskosten unter den getesteten Geräten schlägt der NEFF-Geschirrspüler den Konkurrenten um Längen. Auf zehn Jahre gerechnet spart er laut Stiftung Warentest über 250 Euro im



© Neff

Vergleich zum teuersten Mitbewerber – eine beeindruckende Bilanz. Made in Bayern, bringt der S297TCX00E nicht nur deutsche Ingenieurskunst in die Küche, sondern auch echte Anpassungsfähigkeit. Dank 86,5 cm Höhe und dem Flex 2 Korbsystem bietet er fünf Zentimeter mehr Platz im Innenraum. Ob feine Teelöffel oder große Pizzateller – hier findet jedes Teil seinen Platz. Doch nicht nur bei der Funktionalität glänzt der Testsieger: Auch der Strom- und Wasserverbrauch des Eco-Programms wird mit „sehr gut“ bewertet, während die höchste Energieeffizienzklasse „A“ den geringen Strombedarf unterstreicht. Mit AquaStop sorgt der NEFF-Geschirrspüler zudem für maximale Sicherheit und schützt zuverlässig vor Wasserschäden. ■



© Neff



Vegane Küche

Kreative Pflanzengerichte für Feinschmecker

Die vegane Gourmetküche erlebt derzeit einen Aufschwung und begeistert Feinschmecker weltweit. Sie steht für kreative, raffiniert zubereitete Gerichte auf pflanzlicher Basis, die den Genuss in den Mittelpunkt stellen und zeigen, wie vielseitig pflanzliche Zutaten sein können. Vegane Gourmetküche lädt dazu ein, mit ungewöhnlichen Zutaten und kulinarischen Helferlein zu experimentieren, die jedem Gericht das gewisse Etwas verleihen.

In jeder veganen Küche spielen Gewürze und Kräuter eine zentrale Rolle, um Geschmackstiefe zu erzeugen. Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Estragon sorgen für intensive Aromen, während frische Basilikumblätter oder Zitronenmelisse einen frischen, leicht süßlichen Akzent setzen. Doch auch exotische Kräuter wie Limettenblätter, Kaffir-Limetten oder frischer Koriander finden Anwendung, um Gerichten eine einzigartige Note zu verleihen.

Neben den klassischen Küchenkräutern kommen auch besondere Zutaten wie Hefeflocken zum Einsatz. Mit ihrer käsigen Note sind sie ideal für Soßen, Aufstriche oder das Verfeinern von Suppen und geben dem Gericht eine herzhaft-würzige Tiefe. Auch geräuchertes Paprikapulver ist in der veganen Gourmetküche beliebt, da es überraschende Geschmackserlebnisse schafft und den herzhaften Geschmack gutbürgerlicher Küche mit sich bringt.

Für die optimale Konsistenz werden pflanzliche Bindemittel wie Agar-Agar, Johannisbrotkernmehl oder Guarkernmehl eingesetzt. Sie geben Desserts und Soßen eine cremige Konsistenz und machen die vegane Küche noch vielseitiger.

Wer sich auf diese spannende kulinarische Reise begibt, wird feststellen, dass pflanzliche Küche voller überraschender Aromen und Texturen steckt und auch ohne tierische Produkte höchsten Genuss bieten kann. ■

Herzhafter Salat mit veganen Filetstückchen

Zutaten (für 2 Personen):

Für den Salat:

- 150 g gemischte Blattsalate (z. B. Rucola, Feldsalat, Babyspinat)
- 150 g vegane Chicken-Stückchen (z. B. aus Erbsenprotein oder Soja)
- 1 Paprika (in feine Streifen geschnitten)
- 1 Karotte (in dünne Streifen gehobelt oder in Julienne geschnitten)
- 1 kleine rote Zwiebel (fein gehackt)
- 1 Handvoll Cherry-Tomaten (halbiert)
- 1 EL Olivenöl (für die Pfanne)

Für das Dressing:

- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig oder Weißweinessig
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Ahornsirup
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zum Garnieren:

- Frische Kräuter (z. B. Petersilie oder Schnittlauch)
- Optional: geröstete Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne

Zubereitung:

1. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die veganen Filetstückchen goldbraun anbraten. Dabei leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend beiseite stellen.

2. Die Blattsalate gründlich waschen und abtropfen lassen. In eine große Schüssel geben und Paprika, Karottenstreifen, rote Zwiebeln und Cherry-Tomaten hinzugeben.

3. Olivenöl, Essig, Dijon-Senf, Ahornsirup, gehackten Knoblauch sowie Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermischen. Gut verrühren, bis sich alles verbunden hat.

4. Die angebratenen veganen Chicken-Stückchen auf den Salat geben und alles mit dem Dressing übergießen. Vorsichtig vermengen, sodass die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

5. Den Salat auf Teller verteilen, mit frischen Kräutern und optional gerösteten Kernen garnieren.



Verändert Ihre Sicht auf Küchenarmaturen

Einfach drehen - und das Wasser läuft ab



Die neue Active L Twist

Die Armatur dient dazu, Wasser ins Becken einzulassen, oder? Nicht nur. Denn die Active L Twist lässt das Wasser auch wieder ab. Durch Drehen an der Armatur – einfach, sicher und hygienisch. Die Hände bleiben sauber und trocken! Die Active L Twist von Franke – sie verändert einfach alles. Entdecken Sie mehr auf Franke.de

FRANKE



„Best of Design“ und XXL-Stauraum: Waschtischunterschrank mit 2 großen Auszügen in Baltic Blau Matt und Akzenten in Eiche Halifax, dazu die eleganten Griffleisten in Alu Matt



Serie 7075 Preisgekrönte Badkultur

Die neue Serie 7075 zeichnet sich durch moderne Keramikwaschtische in Weiß Glanz oder Weiß Matt in klarer Designsprache aus. Geteilte Seitendekore mit Farbakzenten in Kombination mit einer raffinierten Schattenfuge setzen formale Statements. Dafür wurde dieses Programm zu Recht mit dem „Best of Design-Award – Schöner Wohnen“ ausgezeichnet.

Dank einer hochmodernen Front- und Auszugsgliederung punkten die Bäder außerdem mit geräumigem XXL-Stauraum.



Badkombination in Halifax Eiche quer NB, Akzente und Griffleisten in Schwarz Matt, Vitrinen-Hängeschrank mit dunkler Glasfront

Runde Kante zeigen 7200 – die Serie im neuem Look

Tschüss eckige Kanten, hallo kurvenreiche Diven: Begrüßen Sie Möbel und Wohnaccessoires mit organischen Formen in Ihrem Bad. Fließende Designs harmonisieren perfekt mit trendigen Aufsatzbecken und Spiegelschränken mit moderner LED-Beleuchtung.

Im Gegensatz zu Möbeln mit strengen Kanten oder spitzen Ecken wirken organische Formen sanft. Sie schützen nicht nur vor blauen Flecken, sondern harmonisieren mit vielen verschiedenen Stilen und sehen elegant aus.



Elegantes abgerundetes Design trifft auf Funktionalität: Doppelwaschtisch mit Push-to-open-Auszügen links und rechts in Linea Eiche Dunkel NB, Waschtischplatte in Quarzgrau Matt kombiniert mit runden Keramik-Aufsatzbecken in Weiß, Griffleisten und Armatur Schwarz Matt

Neue Dekore, Aufsatzbecken-Formen und Waschtischplatten-Varianten sorgen für zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten – je nach persönlichem Geschmack. Der Kunde hat die Wahl zwischen Einzel- und Doppelwaschtisch in verschiedenen Breiten, Spiegel – konsequenterweise auch in runden Formen erhältlich – oder Spiegelschrank auch mit Zusatzbeleuchtung.

Er kann sich entscheiden für Push-to-open-Auszüge oder zur Seite öffnende Türen je nach Vorliebe und Raumsituation.

Waschtischunterschrank, Spiegelschrank und passende Beimöbel bieten ausreichend Stauraum – das schafft Ordnung in einem Bad zum Wohlfühlen.



Die LED-Beleuchtung am Spiegelschrank setzt die Kombination perfekt in Szene



Alles passt zusammen: Unterschrank in Linea Eiche Hell NB, Waschtischplatte in Sandstein Struktur NB und Aufsatzbecken in Kombination mit dem kreisrunden Spiegel, Griffe und Armatur in Schwarz Matt

LANDHAUSSTIL MIT FRISCHEM WIND!

Die perfekte Balance von Nostalgie und Innovation



In einer Landhausküche wird Gemütlichkeit zum Lebensgefühl. Mit ihrer unvergleichlichen Mischung aus natürlichen Materialien, handwerklicher Perfektion und durchdachtem Design entsteht eine warme, einladende Atmosphäre, die weit über reine Funktionalität hinausgeht. Hier verschmelzen Tradition und Moderne auf einzigartige Weise. Aktuelle Küchentrends bereichern die Landhausküche mit zeitgemäßen Ideen, die dem klassischen Stil eine aufregende, frische Note verleihen, ohne dabei den unverwechselbaren Charme und die Behaglichkeit zu verlieren, die diesen Stil so besonders machen. Intensive Farben, skandinavische Ästhetik und eine raffinierte Veredelung durch perfekt durchdachte Details zaubern aus der Landhausküche ein modernes Kulinarik-Zentrum, das gleichermaßen zum Kochen, Genießen und Verweilen einlädt. Hier werden Traditionen geschaffen statt gebrochen!



Wenn rustikaler Landhausstil auf die klare Ästhetik des skandinavischen Designs trifft, entsteht eine einzigartige Symbiose aus Gemütlichkeit und moderner Eleganz. Was sich zunächst nach einer gewagten Kombination anhört, entpuppt sich als faszinierende neue Designkunst. Der traditionelle Charme von Landhausküchen findet in der Klarheit und Eleganz des skandinavischen Stils einen perfekten Gegenpart. Im Umkehrschluss wird die kühle, klare Ästhetik des Nordens durch den einladenden Country-Chic aufgewärmt. Kühle Trendfarben wie Lichtgrau oder Magnolienweiß schaffen eine optische Weite, während natürliche Materialien wie Holz das Gesamtbild erden. Veredelt wird diese neue Küchenform durch perfekt platzierte Lichtleisten in der Schattenfuge der Arbeitsplatte und schlichte, jedoch stimmige Griffe in dezentem Silber, auffälligem Schwarz oder noblem Gold. Die harmonische Verbindung dieses Stils wird durch die besondere Materialwahl unterstrichen, die den Charakter der Landhausküche prägt. Holz spielt dabei die Hauptrolle. Sei es als massives Eichenholz, furnierte Fronten oder hochwertige Nachbildungen mit fühlbarer Struktur. Diese Oberflächen strahlen nicht nur Wärme aus, sondern laden dazu ein, sie mit den Händen zu erkunden – ein Erlebnis, das die besondere Ausstrahlung dieser Küchen unterstreicht. Zarte Maserungen und warme Farbtöne verleihen jeder Küche eine individuelle Note, während moderne Veredelungen wie matte Lacke mit Anti-Fingerprint-Eigenschaften den Pflegeaufwand reduzieren. So wird die Landhausküche zu einem Ort, der Funktionalität mit emotionaler Tiefe verbindet und sich nahtlos in ein modernes Zuhause integriert. ➤

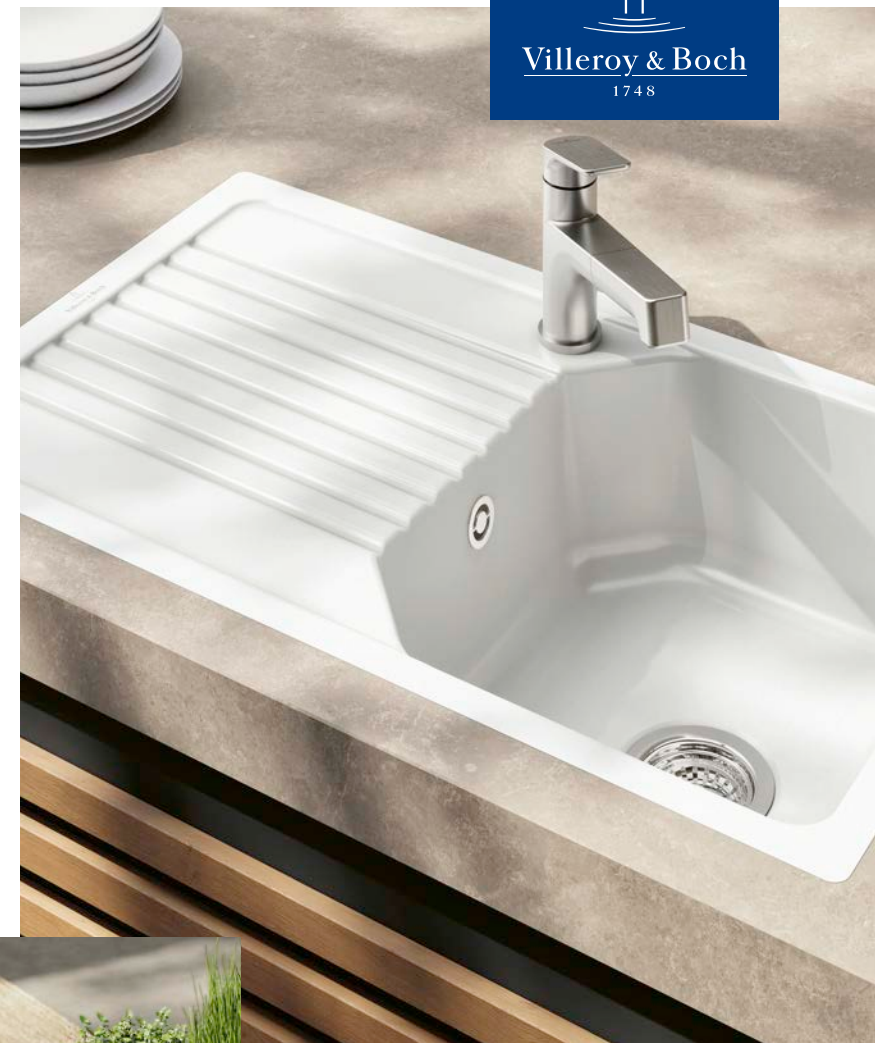


LINARA

— Collection —

Mit der neuen Linara 50 gibt es das dritte Modell der Kollektion, die Design und Funktionalität perfekt miteinander verbindet.

pro.villeroy-boch.com/kuechen-neuheiten



Konisches Design und moderne Funktionalität

KONIC

— Collection —

Nachhaltigkeit und Komfort, vereint in der neuen Edelstahlarmatur von Villeroy & Boch.

pro.villeroy-boch.com/konic

Die neusten Trends des Landhauskonzepts tendieren zu schmalen Rahmenfronten, die der Küche eine filigranere und modernere Optik verleihen, ohne den klassischen Charme zu verlieren. In Kombination mit sanften Farbtönen wie Magnolie, Sand oder zarten Naturtönen entsteht ein einladendes und entspannendes Ambiente. Für einen modernen Twist können auch kräftigere Farbakzente wie tiefes Grün oder ein elegantes Anthrazit gesetzt werden, die der klassischen Landhausoptik einen zeitgemäßen Look verleihen. Besonders edel dazu wirken Glasvitrinen mit Rahmen in Metallen wie Bronze, welche die kühle Frische der Landhausküche zum Strahlen bringen. Moderne Landhausküchen verbinden diese traditionelle Optik mit innovativen Lösungen, die den Alltag erleichtern. Quarz-

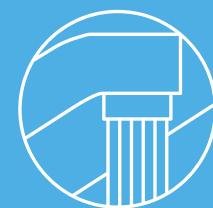
stein-Arbeitsplatten bieten eine robuste und langlebige Basis für kulinarische Experimente und halten selbst intensiver Nutzung problemlos stand. Technische Raffinessen wie integrierte Steckdosen, kabellose Ladestationen und smarte Beleuchtungskonzepte sorgen für zusätzlichen Komfort und verleihen der Küche eine moderne Funktionalität. Besonders beliebt sind Kücheninseln, die nicht nur optisch ein Highlight sind, sondern auch multifunktionale Treffpunkte schaffen. Sie verbinden die Küchenarbeit mit dem geselligen Teil des Abends, sei es beim gemeinsamen Vorbereiten von Speisen oder beim Servieren von Drinks und Fingerfood. Offene Regale und Vitrinen mit Glastüren runden das Design ab und schaffen Raum für persönliche Akzente wie dekoratives Geschirr oder liebevoll platzierte Accessoires. ➤



Naber®



Namor® 5
Edelstahl



Namor®.
Dezente Eleganz,
überraschend präsent!

Hochwertige Armaturen aus robustem Edelstahl mit ausdrucksstarken Formen. Auch in Schwarz matt und mit herausziehbarer Schlauchbrause. Ausgesuchte Modelle zudem in der Trendfarbe Gunmetal und als Vorfensterarmatur. Von Naber!



naber.com

ARMATE®
Armaturen



**5 Jahre
Herstellergarantie**
außer Verschleißteile



Werkkundendienst
Deutschland, Österreich,
Niederlande



**Energiesparende
Cold-Start
Technologie**



Charmanter, traditioneller Stil mit innovativer ergonomischer Funktionalität – das ist die Essenz des modernen Landhausstils. Durchdachte Planungslösungen sorgen dafür, dass die Küche nicht nur ästhetisch, sondern auch praktisch überzeugt. Erhöhte Arbeitsflächen sowie optimal angepasste Einbaugeräte wie Backöfen und Spülen sorgen für ein rücken- und gelenkschonendes Arbeiten im Alltag. Smarte Schrankauszüge, die sich

leicht öffnen und schließen lassen, ermöglichen einen optimalen Zugriff auf Utensilien und Vorräte. Perfekt ergänzt wird diese Funktionalität durch intelligente Beleuchtungslösungen, welche die Arbeitsbereiche optimal in Szene setzen. Verwandeln Sie Ihre Landhausküche in Ihren ganz eigenen ergonomischen Wohlfühlraum, in dem Funktion und Komfort aufeinander treffen und das Arbeiten zur Freude wird. ■



Von Traditionen inspiriert



KENTRO 60 in Polar
mit Armatur OFFEO PRO
in Edelstahl



Die KENTRO 60 interpretiert den Landhausstil neu. Geradlinig und nahezu puristisch passt dieser moderne Spülstein genau in die Einrichtungswünsche unserer Zeit.



systemceram
KeraDomo-Küchenkeramik



HELLO FRESH

Im vergangenen Jahr lieferte HelloFresh über eine Milliarde Mahlzeiten an Kundinnen und Kunden in rund 18 Ländern aus. Fans der praktischen Kochboxen können sich nun die köstlichen Gerichte greifbar nach Hause holen. Dieses Buch vereint die besten vegetarischen und veganen Rezepte aus der HelloFresh-Küche für jeden Tag – perfekt, um stressfrei gesunde und schmackhafte Mahlzeiten zuzubereiten.

IN 80 REZEPTEN UM DIE WELT

Bereit für eine kulinarische Weltreise à la Jules Verne? Begleiten Sie Phileas Fogg und Passepartout auf ihrer abenteuerlichen Reise rund um die Welt und ihre Küchen. Dieses Buch vereint köstliche Gerichte aus fernen Ländern mit spannenden Texten aus Vernes Klassiker und aufwendigen Illustrationen. Ein Muss für Literaturliebhaber und Feinschmecker gleichermaßen!



Kochbuch Neuheiten

Die besten Releases des Jahres

SCHLANK MIT BROT

Alle Liebhaber von Kohlenhydraten sollten jetzt gut aufpassen! Bäckermeister und Brotsommelier Axel Schmitt präsentiert sein Konzept, mit dem er selbst 10 Kilogramm abgenommen hat, und das sogar ganz ohne Verzicht. Das Buch bietet vielfältige Rezepte für Brote und Brötchen, die reich an Ballaststoffen und langkettigen Kohlenhydraten sind. Zudem enthält es Tipps zur Teigzubereitung und kalorienarme Aufstriche, um genussvoll und ausgewogen abzunehmen. Abnehmen mit High Carb statt Low Carb!



HITZEFREI

Agnes Prus bietet in ihrem Kochbuch „Hitzefrei“ über 60 vegetarische und vegane Rezepte, die sich ideal für warme Sommertage eignen. Die Gerichte sind leicht, schnell zubereitet und von mediterranen Küchen inspiriert. Das Buch enthält erfrischende Salate, kalte Suppen und leichte Hauptgerichte, die ohne lange Kochzeiten auskommen. Perfekt für alle, die bei Hitze gesund und lecker essen möchten.



YOU'VE GOT THE CH*ICE

Der Wasserplatz, der mehr kann.

Das 6-in-1-Wassersystem BLANCO CHOICE bietet nicht nur Leitungswasser, sondern aufbereitetes Wasser nach Wahl – still, medium oder sprudelnd sowie kochend heiß! Und immer in genau der gewünschten Menge.

Als Teil einer BLANCO UNIT mit Spülbecken und Unterschrank-Systemen wird der Wasserplatz zum Mittelpunkt der Küche.



CODE SCANNEN
FÜR MEHR INFOS



BLANCO



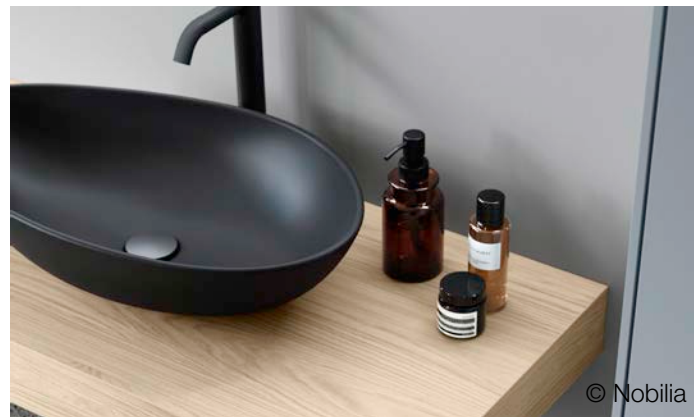
© Nobilia

WELLNESS-TEMPEL MIT DEM GEWISSEN ETWAS

Die neusten Trends im Badezimmer

Modernes Design, nachhaltige Materialien oder innovative Technologien – das Bad von heute ist weit mehr als ein funktionaler Raum. Es wird zur Bühne für individuelle Akzente, die Komfort und Stil auf höchstem Niveau vereinen. Die neuesten Trends und Entwicklungen der Badmöbelwelt zeigen eindrucksvoll, wie man Eleganz, Funktionalität und Umwelt-bewusstsein in perfekten Einklang bringt – und damit jedem Badezimmer das besondere Etwas verleiht.

Natürlichkeit und Moderne, hell und dunkel, Funktionalität und Designkunst: Die neuesten Trends von **NOBILIA** vereinen stilvolle Kontraste. Konsolenplatten für Aufsatzwaschtische setzen markante Akzente und bringen urbane Leichtigkeit in den persönlichen Wellness-Tempel. Die freischwebende Bauweise schafft optische Weite und verleiht dem Raum eine luftige Ästhetik. Ob zentriert über dem Unterschrank oder kreativ versetzt – die Gestaltungsmöglichkeiten bieten maximale Flexibilität und machen das Badezimmer zum Ausdruck eines persönlichen Stils. Holzdekor oder Marmoroptik verleihen den Konsolenplatten eine edle Ausstrahlung, während sanfte Farbtönen moderne Eleganz schaffen. Mit dem neuen Farbton Sky setzt Nobilia auf einen frischen, harmonischen Look, der Ruhe und



© Nobilia

Leichtigkeit ins Badezimmer bringt. Ergänzt wird das Design durch innovative Waschbecken in Nierenform, die eine sanfte, organische Note einfließen lassen. Das gewisse Etwas verbirgt sich auch in der Anti-Fingerprint-Technologie. Diese spezielle Beschichtung reduziert Fingerabdrücke deutlich und macht Oberflächen widerstandsfähig und pflegeleicht. Matte Oberflächen mit samtiger Haptik überzeugen zudem durch Farbtiefe und Stabilität – selbst bei intensiver Nutzung. So entstehen langlebige Designs, die Eleganz und Funktionalität perfekt verbinden und jedes Badezimmer in eine Wohlfühloase verwandeln. ➤

Stylish und cool präsentieren sich die Badezimmertrends des Jahres von **PELIPAL**. Die sanft abgerundeten Kanten der Serie Balto verleihen den Möbeln eine unvergleichliche Haptik, die Eleganz und Komfort perfekt vereint. Holzdekore sorgen für eine warme, einladende Ausstrahlung und schaffen eine natürliche Atmosphäre, die dem Raum eine angenehme Geborgenheit verleiht. Applikationen in Chrom oder kontrastreichem Schwarz verleihen dem Design eine moderne Note und verbinden zeitgemäße Eleganz mit natürlicher Ästhetik. Das Highlight bilden

jedoch die Waschtische aus Mineralmarmor oder Glas, deren edle Oberflächen das Licht auf einzigartige Weise reflektieren und dem Raum eine besondere Strahlkraft verleihen. Eine integrierte LED-Zusatzbeleuchtung in der Schattenfuge sorgt nicht nur für eine atmosphärische Beleuchtung, sondern betont zugleich die klare, reduzierte Formensprache und moderne Ästhetik. Das Ergebnis: ein Badezimmer, das Luxus und Funktionalität auf höchstem Niveau vereint – perfekt für alle, die das Besondere lieben. ➤



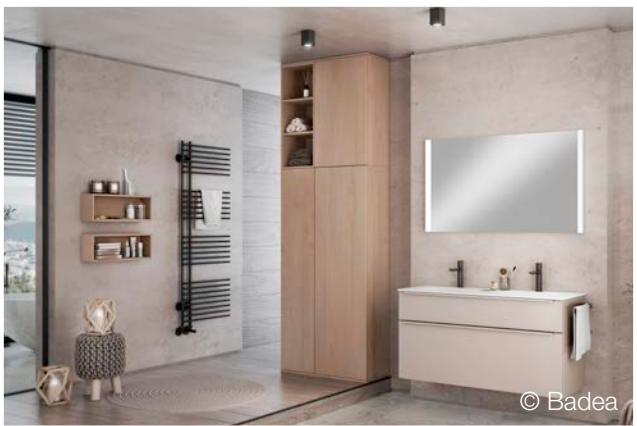
© Pelipal



© Pelipal



© Pelipal



Doch was **BADEA** besonders auszeichnet, ist die Fähigkeit, Nachhaltigkeit mit innovativem Design zu verbinden und jedem Badezimmer das besondere Etwas zu verleihen. Ein herausragendes Beispiel dafür sind die matten Glaslaminat-Fronten, die neue Maßstäbe in Sachen Design und Funktionalität setzen. Mit ihrer edlen, satinierten Optik erscheinen sie wie herkömmliches Glas, bieten jedoch entscheidende Vorteile. Sie sind zehnmal bruchfester und dabei dennoch 50 Prozent leichter. Zudem überzeugen sie mit einer kratzfesten Oberfläche, die dank einer speziellen antibakteriellen Beschichtung auch höchsten Hygieneansprüchen gerecht wird. Die samtweiche Haptik und der Anti-Fingerprint-Effekt machen diese Fronten besonders pflegeleicht und langlebig. Ob als stilvolles Highlight oder dezenter

Blickfang – die Glaslaminatfronten vereinen zeitlose Eleganz mit herausragender Alltagstauglichkeit und bieten eine innovative Alternative zu klassischen Echtglas-Fronten und Holzdekoren. Eine passgenaue LED-Auszugsinnenbeleuchtung setzt neue Maßstäbe in Funktionalität und Design. Diese innovative Lösung sorgt für eine gleichmäßige, angenehme Beleuchtung im Innenraum von Schubladen und schafft so einen perfekten Überblick, selbst bei schlechten Lichtverhältnissen. Vorbei sind die Zeiten des lästigen Suchens im Halbdunkeln. Die langlebigen LEDs sind nicht nur energiesparend, sondern auch elegant in die Möbeldesigns integriert. Erleben Sie maximale Funktionalität im Alltag! ■



Seife selber machen

Selbstgemachte Seife ist nicht nur ein praktisches Alltagsprodukt, sondern auch eine tolle Möglichkeit, kreativ zu werden. Besonders für Kinder bietet das Herstellen von Seife eine spannende Mischung aus Experimentieren und Gestalten. Mit wenigen Zutaten und einfachen Schritten entstehen individuelle Seifenstücke, die nicht nur gut riechen, sondern auch wunderbar als Geschenk oder Dekoration geeignet sind. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und entdecken Sie, wie einfach und vielseitig Seife selbst gemacht werden kann!

- | | |
|---|--|
| Materialien | Nach Bedarf |
| <ul style="list-style-type: none">• Seifenstücke oder -reste• Küchenreibe• Schüsseln• Wasser | <ul style="list-style-type: none">• Duftöle• Seifenfarbe oder Lebensmittelfarbe• Plätzchenausstecher oder Silikonformen• Dekorationsmaterialien wie Perlen, getrocknete Blüten, Kräuter oder Muscheln |

- Anleitung**
1. Eine gute Vorbereitung ist wichtig. Idealerweise wird der Arbeitsplatz abgedeckt, um Flecken zu vermeiden.
 2. Die Seifenstücke mit der Küchenreibe zu kleinen Flocken reiben. Seifenreste können kleingebrochen werden.
 3. Die Seifenflocken und -stücke in eine Schüssel geben und lauwarmes Wasser hinzufügen, um einen festen Brei zu erhalten. Wird der Brei zu dünn, können mehr Seifenflocken zugefügt werden.
 4. Bei Bedarf kann der Seifenbrei nun auf unterschiedliche Schüsseln aufgeteilt und mit Duftöl und Lebensmittelfarbe versehen werden. Achten Sie darauf, Duftöle zu verwenden, die nicht reizen.
 5. Anschließend aus dem Seifenbrei mit den Händen kleine Seifen formen, den Plätzchenausstecher verwenden oder den Brei in die Silikonformen geben.
 6. Die Seifen müssen nun mindestens 12 Stunden aushärten, bevor sie aus der Form genommen werden können. Im Anschluss sollten sie mindestens zwei Wochen trocknen.



Süße Verführungen



Eine Hommage an die besten Desserts aus aller Welt

Es gibt kaum einen Moment im Leben, der nicht von einer süßen Versuchung begleitet werden könnte. Ob als Abschluss eines festlichen Mahls, als schneller Snack zwischendurch oder als süßer Genuss bei besonderen Anlässen – Desserts sind aus der kulinarischen Welt nicht mehr wegzudenken. Auf der ganzen Welt finden sich unglaublich vielfältige und kreative Süßspeisen, die nicht nur den Gaumen verzaubern, sondern auch Geschichten über Kulturen, Traditionen und geschmackliche Vorlieben erzählen.

EUROPA: KLASSISCHE KÖSTLICHKEITEN AUS DER HEIMAT DER PATISSERIE

Macarons, die zarten Baiser-Kekse mit einer cremigen Füllung, sind ein wahres Meisterwerk der französischen Backkunst. Sie sind eine elegante Süßigkeit, die in unzähligen Geschmacksrichtungen und Farbvarianten erhältlich ist. Gleichzeitig gehört der Crêpe aus Frankreich zu den bekanntesten Desserts, die nicht nur auf den Straßen von Paris, sondern auch in unzähligen Variationen weltweit genossen werden. Ob mit Zucker und Zimt, Schokolade, frischen

Früchten oder mit einem Schuss Likör: Crêpes sind wahre Alleskönner und bringen durch ihre Vielseitigkeit jedes Naschkatzen-Herz zum Hörschlagen.

Das Tiramisu, mit seinen weichen Löffelbiskuits, die in Espresso getränkt und mit einer samtigen Mascarpone-Creme bedeckt sind, ist der Inbegriff italienischer Dessertkunst. Nicht verwunderlich, dass es auch hierzulande eine regelrechte Berühmtheit geworden ist. Aus Sizilien stammen die traditionellen Cannoli, knusprig frittierte Teigröllchen, die mit einer süßen Ricotta-Creme gefüllt werden. Jede Region Italiens serviert sie in unterschiedlichen Varianten.

ASIEN: ZARTE AROMEN UND EXOTISCHE ZUTATEN

Besonders Mochi, die süßen Reisbällchen aus Japan, haben sich weltweit einen Namen gemacht. Diese kleinen Bällchen werden aus Klebreis hergestellt und meist mit einer süßen Füllung aus Anko, einer Paste aus roten Bohnen, versehen. Mochi kann in vielen Varianten zubereitet werden: als Eis, als Snack oder in festlichen Formen, besonders während japanischer Feiertage.



Ein raffiniertes Highlight der asiatischen Dessertküche ist Kheer, ein indischer Reispudding. Es wird aus Reis, Milch, Zucker und einer Vielzahl von Gewürzen wie Kardamom, Safran und Zimt gekocht. Kheer wird häufig bei besonderen Anlässen serviert und ist ein Symbol der Gastfreundschaft in der indischen Küche. Die thailändische Küche hat mit Sticky Rice with Mango ein Dessert hervorgebracht, das so einfach wie köstlich ist. Süßer, klebriger Reis wird zusammen mit frischen Mangoscheiben und einer Sauce aus Kokosmilch serviert. Die Mischung aus süß und salzig sowie die verschiedenen Texturen machen dieses Dessert zu einer unvergesslichen Gaumenfreude.

LATEINAMERIKA: FRUCHTIGE FRISCHE UND ZARTE CREMIGKEIT

In Mexiko ist der Churro ein weit verbreitetes Street Food, das häufig in Zucker und Zimt gewälzt, mit Pudding gefüllt oder mit Schokosauce serviert wird. Die knusprige, frittierte Teigrolle sorgt bei jedem Bissen für einen himmlischen Genuss.

Ein weiteres Meisterwerk der lateinamerikanischen Küche ist Dulce de Leche, eine süße Karamellcreme, die aus kondensierter Milch hergestellt wird und in vielen Ländern Südamerikas als Basis für Desserts dient. Besonders in Argentinien und Uruguay wird Dulce de Leche in verschiedensten Varianten genossen – sei es als Füllung für Gebäck oder als Topping für Eis.

Brasilien hat mit der Brigadeiro eine süße Versuchung auf den Plan gerufen, die in keiner brasilianischen Festlichkeit fehlen darf. Die kleinen, schokoladigen Kugeln bestehen aus gezuckerter Kondensmilch, Kakao und Butter und sind einfach unwiderstehlich. Jeder Bissen schmilzt im Mund und hinterlässt ein Gefühl von Glück und Zufriedenheit.

NAHER OSTEN: NÜSSE, SIRUP UND REICHHALTIGE SÜSSE

Baklava, das goldbraune, blätterteigähnliche Gebäck, das mit Walnüssen oder Pistazien gefüllt und mit einer Zuckersirup- oder Honigglasur überzogen ist, gilt als eines der beliebtesten Desserts in der Türkei, Griechenland und dem gesamten Mittelmeerraum. Die Vielzahl der dünnen Teigschichten und die süße Füllung ergeben einen nahezu perfekten Geschmack, der in jedem Bissen die Aromen des Orients widerspiegelt.

Ein weiteres Dessert, das im Nahen Osten weit verbreitet ist, ist Kunafa, ein köstliches Dessert aus Käse und nudelartigen Fäden. Für den perfekten Geschmack wird es mit Zuckersirup übergossen und anschließend mit Pistazien und süßer Creme serviert. Kunafa ist nicht nur in Syrien und Palästina ein sehr beliebtes Dessert, sondern auch in vielen anderen arabischen Ländern. ■





Pastéis de Nata

Das köstliche Meisterwerk Portugals

Pastéis de Nata, auch als Pastel de Nata bekannt, sind kleine, köstliche Puddingtörtchen, die zu den bekanntesten Spezialitäten Portugals gehören. Diese zarten Gebäckstücke bestehen aus einer knusprigen, butterigen Blätterteighülle, die mit einer vanilligen Puddingcreme gefüllt ist. Sie sind warm serviert ein wahres Geschmackserlebnis, das die perfekte Balance zwischen der süßen, samtigen Füllung und der knusprigen Textur des Teiges bietet.

Die Geschichte der Pastéis de Nata reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück und ist eng mit dem Mosteiro dos Jerónimos in Belém verbunden, einem historischen Kloster in Lissabon. Laut Überlieferung erfanden die Mönche dort das Rezept, um das überschüssige Eigelb zu verwerten, das bei der Herstellung von Wein in den Klosterweinkellern übrig blieben. Im Jahr 1834, nach der Auflösung des Klosters, verkauften die Mönche das Rezept an eine lokale Konditorei, wodurch die berühmten Pastéis de Nata fortan in Belém und später in ganz Portugal verkauft wurden. Heute sind die kleinen Törtchen ein fester Bestandteil der portugiesischen Kultur und werden in fast jedem Café oder Restaurant des Landes serviert. Traditionell wird die Puddingcreme mit einer Prise Zimt veredelt oder das kleine Törtchen mit Puderzucker bestäubt, was dem Genuss eine zusätzliche Note verleiht. Egal, ob zum Frühstück, als Snack oder zum Kaffee – Pastéis de Nata sind eine wahre Freude für alle Sinne und ein Muss für jeden, der Portugal besucht.

Zutaten

- 1 ganzes Ei
- 2 Eigelbe
- 120 g Zucker
- 2 EL Speisestärke
- 400 ml Vollmilch
- 1 Rolle backfertiger Blätterteig
- Puderzucker und Zimt
- Muffinblech mit 12 Formen



Zubereitung

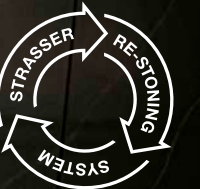
1. Für die Puddingcreme das Ei, die Eigelbe, den Zucker und die Stärke in einem Topf mithilfe eines Schneebesens glatt verrühren. Nach und nach die Milch zugeben. Anschließend bei mittlerer Temperatur unter konstantem Rühren so lange erhitzen, bis die Masse dick wird und blubbert. Dann sofort in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Puddinghaut bilden kann.
2. Den Ofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen und die Formen des Muffinblechs einfetten.
3. Den Blätterteig vorsichtig entrollen, damit er nicht bricht. Anschließend entlang der Hälfte der langen Seite durchschneiden, sodass man zwei gleich große Teigstücke erhält. Diese beiden Teigstücke aufeinander legen und so eng wie möglich aufrollen.
4. Die so entstandene Teigrolle mit einem scharfen Messer in 12 gleich große Scheiben schneiden. Die Teiglinge so platzieren, dass die Spiralform nach oben schaut. Mit dem Handballen flach drücken, sodass die Fläche etwas größer ist als die Formen des Muffinblechs. Anschließend die Teigscheiben in die Muffinformen geben und dabei auch den Rand auskleiden.
5. Jeweils etwa 2 TL des Puddings in die Teigmulden füllen, nicht über den Rand hinaus gehen.
6. Für 20 – 25 Minuten in den Ofen geben. Die Törtchen sollten oben etwas braun werden. Nach dem Backen mit Zimt und Puderzucker bestreuen und genießen!

*Ab sofort auch als
monolithische Kücheninsel
verfügbar!*

Die Revolution in der Küche: Geformt aus zerkleinertem Naturstein und recyceltem Material. Verbunden für die Ewigkeit – da immer wieder recyclebar. Mit diesem Meisterwerk lauschen Sie den Geschichten der Vergangenheit und schreiten in eine nachhaltige Zukunft.
Alpinova exklusiv by STRASSER.

alpinova

**DIE ERSTE RE-STONING
KÜCHENARBEITSPLATTE
UND KÜCHENINSEL
WELTWEIT.**



www.alpinova.at

 **strasser**

Cocktail-Kunst, die beeindruckt



Mixology auf höchstem Niveau

Die Welt der Cocktails hat sich in den letzten Jahren weit über die traditionellen Mixgetränke hinaus entwickelt. Das, was eine einfache Zubereitung aus Spirituosen und Zutaten war, hat sich zu einer wahren Kunstform entfaltet, die sogenannte „Mixology“. Bei dieser neuartigen Methode werden klassische Rezepturen durch feinste Zutaten und innovative Zubereitungstechniken zu völlig neuen Erlebnissen für alle Sinne. Mixology geht über das bloße Mischen von Zutaten hinaus: Sie vereint Kreativität, Handwerkskunst und Wissenschaft.

DIE ENTWICKLUNG VON MIXOLOGY

Während Cocktails als alkoholische Mixgetränke galten, die in Bars und Kneipen serviert wurden, hat sich die Cocktailkultur mit der Zeit erheblich gewandelt. In den letzten Jahrzehnten erlebte sie eine wahre Renaissance. Die Wiederbelebung klassischer Cocktails und deren Veredelung führten zur Entstehung der Mixology-Bewegung. Mixologen sind wahre Künstler, die mit Aromen, Texturen und Präsentationen experimentieren. Sie verstehen sich auf die Chemie und Physik von Getränken, was ihnen ermöglicht, Aromen auf eine völlig neue Weise zu kombinieren und zu intensivieren.

DIE PHILOSOPHIE DER MIXOLOGY

Mixology ist eine regelrechte Philosophie. Sie basiert auf einem tiefen Verständnis der Zutaten und ihrer Wechselwirkungen, aber auch auf der Vision, den Gästen ein außergewöhnliches Erlebnis zu bieten. Die Wahl der Spirituosen, die perfekte Balance von Säure und Süße, die richtigen Garnituren und sogar die Temperatur des Getränks spielen eine entscheidende Rolle. Ein Mixologe berücksichtigt dabei nicht nur den Geschmack, sondern auch den visuellen Eindruck und die Texturen, die ein Cocktail bietet. Dabei geht es nicht nur darum, ein Getränk zu mixen, sondern auch darum, die Gäste zu überraschen, zu begeistern und in Staunen zu versetzen. Jeder Cocktail, der auf einem Mixology-Event serviert wird, ist das Ergebnis einer sorgfältigen Überlegung und Planung. Die besten Mixologen kreieren Cocktails, die Geschichten erzählen oder bestimmte Stimmungen einfangen.

TECHNIKEN UND INNOVATIONEN

Im Bereich der Mixology sind Techniken und Innovationen ein zentraler Bestandteil des Handwerks. Moderne Mixologen verwenden eine Vielzahl von Methoden, um außergewöhnliche Cocktails zu schaffen. Zu den bekanntesten gehören das Aufgießen von Spirituosen mit Kräutern und

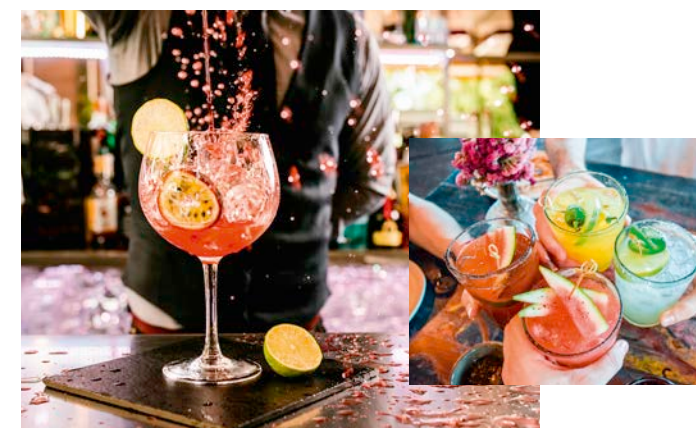
Gewürzen, das Sous-vide-Verfahren zur Geschmacksintensivierung, das Räuchern von Cocktails mit aromatischem Holz oder das Verwenden von Stickstoff, um beeindruckende, kalt gerührte Getränke zu kreieren. Die Verwendung von Molekulargastronomie ist ebenfalls weit verbreitet, um Cocktails mit ungewöhnlichen Texturen und Aromen zu kreieren. Mit Hilfe von Techniken wie Jellyfication, Emulsionen oder Schäumen können Mixologen völlig neue Cocktail-Erfahrungen schaffen, die die Grenze zwischen Kunst und Wissenschaft verwischen. Ein weiterer Trend in der Mixology ist die Rückbesinnung auf klassische Cocktails und ihre neue, moderne Interpretation. So werden etwa die Zutaten und Zubereitungstechniken modernisiert, um dem Cocktail eine zeitgemäße Note zu verleihen. Der klassische Martini wird nicht nur mit der traditionellen Kombination aus Gin und Wermut serviert, sondern erhält eine aktuelle Wendung durch Infusionen oder aromatisierte Eiskwürfel, die den Geschmack verstärken.

DIE BEDEUTUNG DER PRÄSENTATION

Die Präsentation eines Cocktails ist ein Schlüsselement der Mixology. Die Optik spielt eine große Rolle, da der visuelle Eindruck oft die ersten Sinne anspricht. Ein Cocktail, der in einem edel designten Glas serviert wird und mit kunstvoll arrangierten Garnituren wie frischen Kräutern, exotischen Früchten oder aufwendig geschnitzten Eiskwürfeln geschmückt ist, wirkt nicht nur beeindruckend, sondern weckt auch die Neugier und den Appetit. Mixologen legen großen Wert auf Details. So wird die Präsentation eines Cocktails genauso faszinierend wie der Geschmack selbst.

DIE ZUKUNFT DER MIXOLOGY

Die Zukunft der Mixology verspricht weiterhin aufregende Entwicklungen. Technologien, wie etwa die Nutzung von Künstlicher Intelligenz zur Analyse von Geschmackskombinationen, könnten neue Türen für die Kreation von Cocktails öffnen. Gleichzeitig ist ein wachsendes Bewusstsein für Nachhaltigkeit und die Verwendung lokaler und saisonaler Zutaten in der Mixology zu beobachten. Immer mehr Mixologen achten darauf, umweltfreundlichere Methoden zu integrieren, sei es durch den Verzicht auf Plastik, die Verwendung von wiederverwendbaren Materialien oder das Reduzieren von Lebensmittelverschwendung. ■



Caipirinha – der Geschmack Brasiliens

Die Caipirinha ist wie die Sonne und die Lebensfreude Brasiliens in einem Cocktailglas. Ihr Geschmack zeichnet sich durch eine perfekte Balance von süß, sauer und erfrischend aus, ideal für heiße Tage oder als Highlight bei geselligen Anlässen. Mit einem Strohhalm serviert, wird jeder Schluck zu einem spritzigen Genuss.

Zutaten

- 6 cl Cachaça, z. B. CanaRio, Nega Fulo oder Pitú
- 1 Limette, am besten in Bio-Qualität
- 2 EL Rohrzucker
- 5 EL Crushed Ice

Zubereitung

1. Die beiden Enden der Limette abschneiden, anschließend die Frucht achteln und in ein hohes Cocktail-Glas geben.
2. Die Limetten mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Stößel ausdrücken.
3. Jetzt den Cachaça hinzugeben und mit Crushed Ice auffüllen. Mit einem langen Löffel gut durchrühren.
4. Bei Bedarf kann die Caipirinha mit Sodawasser aufgetoppt werden.





Von Shaker bis Jigger:

Unverzichtbare Werkzeuge für perfekten Cocktail-Genuss

Haben auch Sie schon einmal fasziniert einem Barkeeper zugeschaut, wie er oder sie hinter der Bar scheinbar mühelos ein kleines Meisterwerk zaubert? Es ist wie eine Choreographie, die fast magisch wirkt. Doch hinter dieser Kunstfertigkeit steckt nicht nur Erfahrung, sondern auch eine unverzichtbare Sammlung an Werkzeugen, die den Barkeeper bei seiner Arbeit unterstützen. Jedes einzelne Utensil, vom Shaker bis zum Sieb, hat seinen festen Platz und seine eigene Funktion, und ohne diese wäre es nahezu unmöglich, selbst den einfachsten Cocktail in der richtigen Balance zu kreieren. Denn es sind genau diese kleinen Hilfsmittel, die das Handwerk perfektionieren und dem Barkeeper ermöglichen, die Aromen zu vereinen und den perfekten Drink zu servieren.

SHAKER – DER KLASSIKER UNTER DEN MIXERN

Der Shaker ist wohl das bekannteste Werkzeug in der Welt der Cocktails. Er wird vor allem für Drinks verwendet, die Zutaten wie Saft, Sirup oder Eiweiß enthalten, die durch einfaches Rühren nicht ausreichend gemischt werden können. Der klassische Boston Shaker besteht aus einem Metallbecher und einem Glas, der Cobbler Shaker hat einen integrierten Sieb-Deckel. Mit einem kräftigen Schütteln im Shaker werden die Zutaten optimal vermengt, gekühlt und, je nach Rezept, auch etwas verdünnt.

STÖSSEL – DAS WERKZEUG FÜR DIE ESSENZ DER ZUTATEN

Der Stößel, auch Muddler genannt, ist ein unverzichtbares Werkzeug für Cocktails wie Mojito oder Caipirinha. Mit ihm werden Zutaten wie Minze, Früchte oder Gewürze im Glas oder Shaker zerstoßen, um ihre Aromen freizusetzen. Besonders bei Kräutern und Zitrusfrüchten ist der Muddler wichtig, um die ätherischen Öle freizulegen, die den Cocktail geschmacklich bereichern. Meist aus Holz, Edelstahl oder Kunststoff gefertigt, sollte der Stößel mit Bedacht eingesetzt werden, um keine Bitterstoffe zu erzeugen. Richtig angewendet, sorgt er für den vollen Geschmack und das Aroma des Drinks.

JIGGER – PRÄZISION IN DER DOSIERUNG

Der Jigger ist ein kleiner Messbecher, der dafür sorgt, dass die richtigen Mengen an Spirituosen und anderen Zutaten verwendet werden. Durch die klare Skala auf einem Jigger ist es möglich, die exakten Mengen zu messen und somit die Balance der Aromen zu gewährleisten. Ein standardmäßiger Jigger hat in der Regel zwei Messkammern, eine für 30 ml und eine für 45 ml. Dies entspricht den gängigen Mengen in der Cocktailwelt. Für Cocktails, die auf einer präzisen Dosierung basieren, wie etwa ein Martini oder ein Mai Tai, ist der Jigger unverzichtbar. ■

SCHOCK

TALINOS



SCHNELLE MONTAGE



BRAUSEFUNKTION



HIGHLIGHT DESIGN

BERRY

FARBHIGHLIGHT 2025 • ELEGANTER BEEREN-TON • MATERIAL CRISTADUR®



Table Fashion

Die Perfektion der Asymmetrie

Asymmetrie ist ein faszinierender Trend, der traditionelle Vorstellungen von Perfektion und Symmetrie infrage stellt und dem Esstisch einen erfrischend lässigen Twist verleiht. Heute lieben wir es wild, anders und einzigartig. Die Perfektion der Asymmetrie bringt eine völlig neue Freiheit auf den Tisch und spielt mit Formen, die jedes konventionelle Design sprengen. Statt der gewohnten Kreise und Rechtecke erleben wir jetzt Teller, die eckig, organisch oder sogar völlig unvorhersehbar geformt sind. Die sanften Schwünge und kleinen „Unregelmäßigkeiten“ verleihen diesen Stücken eine besondere Eleganz, die an die Natur erinnert und das Gefühl vermittelt, als hätte sie selbst mitgestaltet. Jeder Teller wird so zu einem kleinen Kunstwerk, das den gedeckten Tisch aufwertet und gleichzeitig für Gesprächsstoff sorgt.

Warum eigentlich rund, wenn es auch anders geht? Ein Teller mit einer geschwungenen Kante oder einem leicht gekippten Rand wird auf dem gedeckten Tisch zum wahren Statement! Diese Designs brechen mit dem Gewohnten, ohne chaotisch zu wirken, und verleihen dem Tischarrangement Persönlichkeit und Charakter. Jedes Stück zieht die Blicke auf sich – ob Schalen mit ungleichmäßigen Kanten oder Gläser, die in verschiedenen Höhen daherkommen. Die Botschaft ist klar: Perfektion ist passé, Persönlichkeit und Individualität sind gefragt. Durch die



abwechslungsreichen Formen entsteht zudem eine spannende Dynamik, die das Esszimmer lebendig und einladend wirken lässt. Auch haptisch sind solche Tischwaren ein Erlebnis. Leicht raue Glasuren, matte Oberflächen und organische Formen laden geradezu dazu ein, berührt und erkundet zu werden. Ein Teller, der sich nicht nur glatt und makellos anfühlt, sondern hier und da eine leichte Welle oder eine Rundung aufweist, erzeugt sofort Aufmerksamkeit und bringt Lebendigkeit auf den Tisch. So wird das Dinner nicht nur zum Fest für den Gaumen, sondern auch zum Erlebnis für alle Sinne.



Auch in puncto Farbe gibt es viele Möglichkeiten, diesen Stil zu zelebrieren. Natürliche Töne wie Sand, Lehm und Terracotta oder kräftige Nuancen wie Anthrazit passen hervorragend zu den unregelmäßigen Formen und verleihen dem Tisch eine stilvolle Bodenständigkeit. Dazu sorgen kontrastreiche Akzente und kräftige Farbtupfer wie tiefes Blau, Weinrot oder ein sattes Grün für eine optische Auflockerung und interessante Akzente. Asymmetrie feiert das Imperfekte und macht daraus den aufregendsten Trend des Jahres. Wer hätte gedacht, dass ein unperfekter Teller so perfekt sein kann? ■

Sinnlichkeit, Eleganz und purer Genuss

Pantone Color of the year 2025

„Mocha Mousse“ ist die Pantone-Farbe des Jahres 2025 – ein unwiderstehliches Braun, das die Herzen höherschlagen lässt. Ein warmes, weiches Braun, das an Schokolade erinnert und ein Gefühl von Komfort vermittelt.

„Die Farbe Mocha Mousse“ steht für die Sehnsucht nach Alltagsgenüssen und bedächtigem Luxus. Sie ist anspruchsvoll, üppig und ein schlichter Klassiker“, beschreibt Leatrice Eisemann vom Pantone Color Institute.

Mit zeitloser Eleganz lässt sich „Mocha Mousse“ harmonisch in Designkonzepte integrieren. Seine schokoladige Tiefe verleiht Räumen Charakter und lädt ein, sich von Alltagshast zu lösen. Die Wahl von „Mocha Mousse“ unterstreicht die Bedeutung von Selbstfürsorge und kleinen Genussmomenten.

Ähnlich wie die vielfältigen Kaffeerituale weltweit. Dieser Farbton verbindet Tradition, Authentizität und Freude an bedeutungsvollen Erlebnissen.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

ALLIANCE Möbel Marketing GmbH & Co. KG
DER KÜCHENRING GmbH & Co. KG
Marie-Curie-Str. 6 · 53359 Rheinbach
Projektleitung und -management:
Maren Schmitz, Lucas Stauffenegger

KONZEPTION, GESTALTUNG, REDAKTION UND TEXT:

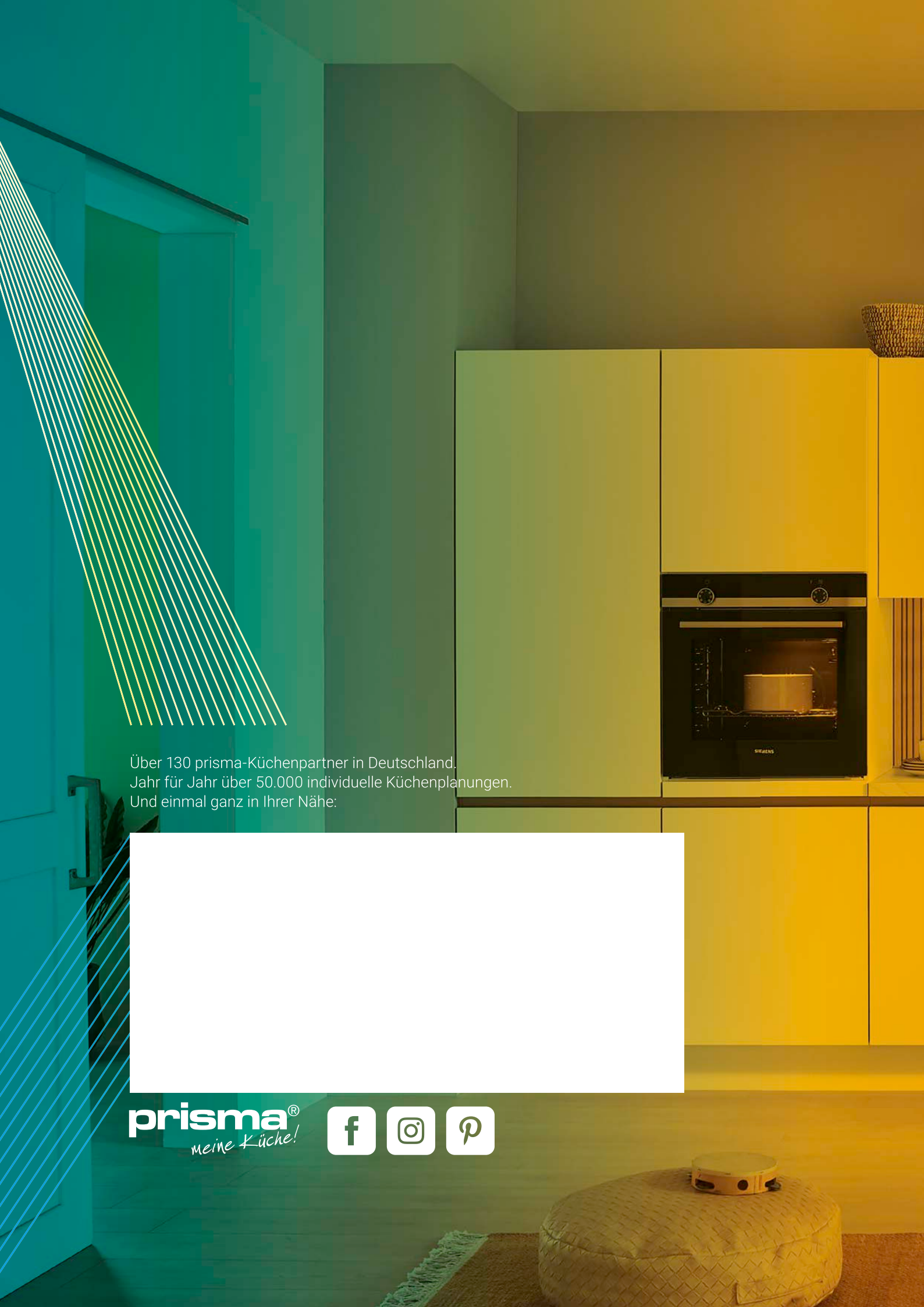
Lemm Werbeagentur GmbH
Thomas-Eßer-Straße 86
53879 Euskirchen

BILDMATERIAL:

Herstellerbilder, Pressebildmaterial,
Adobe Stock: Grafiken, Kompositionen
und Hintergründe, KI-Tools: Dall-E
und Adobe Firefly

KÜCHEN-, MÖBEL- UND BADHERSTELLER IN DIESEM MAGAZIN:





Über 130 prisma-Küchenpartner in Deutschland.
Jahr für Jahr über 50.000 individuelle Küchenplanungen.
Und einmal ganz in Ihrer Nähe:

prisma[®]
meine Küche!

