DAS KÜCHENMAGAZIN

kollnig WOHNDESIGN

Sonderausgabe 6 Euro



Plus
Möbelshow vom Feinsten

Küchentrends

Gedeckte Farben und gekonnte Material-Kombinationen

Moderne Elektrogeräte

Viel Hightech und edles Design für noch mehr Kochspaß

kuechen spezialisten.at

Lifestyle
Handgemachtes Keramikgeschirr



Stefanie Kollnig
Kollnig Wohndesign, Lienz

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

wissen Sie, was mir besonders viel Freude bereitet? Ihnen immer wieder neue Küchen vorstellen zu dürfen, die nicht nur mit ihrem Auftritt beeindrucken, sondern auch in ihrer Ausstattung multifunktional sind. Und angesichts der neuen Elektrogeräte entwickeln sie sich zudem zu echten Hightech-Zentren.

Wahrscheinlich haben Sie selten so viel Zeit in der Küche und am Esstisch verbracht wie in den vergangenen zwei Jahren. Und vielleicht haben Sie dabei das Küchenleben mit all seinen kulinarischen und sozialen Facetten wiederentdeckt, alte Lieblingsrezepte hervorgeholt und nachgekocht …

Nichts steht uns näher als unser Zuhause. Unser Wohnen spiegelt in gewissem Sinn auch unsere Seele wider. Deshalb ist es umso wichtiger, dass Sie sich bei einem Küchenkauf auf den unersetzlichen Rat eines Profis verlassen können. Wir beraten Sie exakt darüber, wie Farben, Formen, Proportionen und Materialien harmonisch zusammenspielen und sich zu einer Einheit formen. So entstehen großartige Küchenplanungen und fantastische neue Küchenlösungen. Sie wählen den Stil: Cool und trotzdem gemütlich. Klassisch und trotzdem avantgardistisch. Kunterbunt und trotzdem ästhetisch. Diesen Spagat schaffen wir als Ihr Küchenspezialist mit Leichtigkeit und präsentieren Ihnen immer ein attraktives Ergebnis.

So können Sie mit Freude von einer zauberhaften neuen Küche träumen – und deren Geheimnisse dahinter. Wir als Küchenspezialist in Ihrer Nähe – Sie finden uns unter www.kollnig-wohndesign.at – erfüllen Ihre Träume nach Ihren individuellen Vorstellungen.

In diesem Magazin zeigen wir Ihnen auch verführerische Reportagen, die die Welt des Genusses aufs Schönste verdeutlichen. Lassen Sie sich auf eine Erlebnisreise der besonderen Art entführen.

Ich wünsche Ihnen eine gute Lektüre und hoffe, dass wir Sie mit unseren vielen Inspirationen für eine neue Küche begeistern können.

Herzlichst Stefanie Kollnig

vivaRi
home

Vivari 800

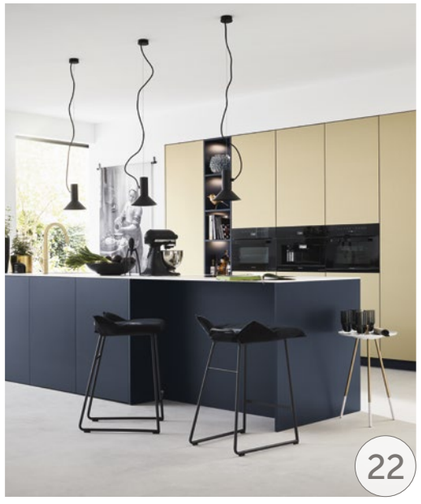
LUST AM WOHNEN

Die neue Modellserie Vivari 800 kombiniert pures, wildes, frei und natürlich gewachsenes Holz mit schwarzem Metall in klassisch-ergonomischer Linienführung. Während die Polsterung für Entspannung sorgt, vermittelt das warme Material Holz perfekt die Sprache der Natur. Komfort auf ganzer Linie.
Ein Möbelstück für den Geschmack von Generationen.

INHALT



GEDECKTE FARBEN



GEKONNT KOMBINIERT



DINING GOES KERAMIK



KOCHEN UND BACKEN

HERZ DRAUF!



WUNSCHKÜCHE VOM KÜCHENSPEZIALISTEN
Die Hausbesitzer wünschten sich eine puristische Küche. Gemeinsam mit dem Küchenspezialisten fiel die Entscheidung auf Glasoberflächen – ein Beispiel für fehlerloses Arbeiten Seite 06

INTERVIEW: DAS LEBEN SPIELT SICH IN DER KÜCHE AB
Martin Oberwallner, Geschäftsführer von DER KREIS Österreich, die Einkaufsgesellschaft für Küchenspezialisten: „Die Gestaltung des Küchen-Wohnraums ist heute viel flexibler als je zuvor" Seite 20

INSPIRATIONEN

GEDECKTE FARBEN UND STILVOLLE ZURÜCKHALTUNG
Dunkle Optik, Grautöne und Beige. Natürlichkeit und Schönheit geben den Ton in der Küche an Seite 10

GEKONNT KOMBINIERT
Vor allem Kombinationen verleihen der Küche ihre persönliche Note Seite 22

PLANUNG



STAURAUM
Das Geheimnis einer gut aufgeräumten Küche verbirgt sich hinter den Fronten Seite 32

ARBEITSPLATTEN
Sie haben einiges auszuhalten und vieles zu bieten Seite 36

SPÜLEN
Die neuen Spülcenter sind hoch komfortable Multitalente Seite 46

KÜCHENBOARD

MIT KÜCHENMÖBELN GESTALTEN
Clevere Lösungen über die Küche hinaus. Homeoffice, Bad, Ankleide und Garderobe, alles aus einer Hand vom Küchenspezialisten Seite 52

FÜR SIE AUSGESUCHT
Dies und das ist uns aufgefallen Seite 109

LIFESTYLE

DINING GOES KERAMIK
Handgemachtes Keramikgeschirr ist äußerst en Vogue. Drei gefragte Keramikkünstlerinnen im Interview Seite 38

WOHNREPORTAGE: MEISTERHAFTER UMBAU
Wenn Innenarchitekten für sich selbst ein Haus umbauen, müssen sie keine Kompromisse eingehen Seite 76



TOMATEN UND ZUCCHINI
Sie gehören zu den Gemüsen, die einfach funktionieren. Mit dem ausgewählten Rezept zaubern Sie ein herrliches Gericht auf den Tisch – im Sommer wie im Winter Seite 106

HIGHTECH

KOCHEN UND BACKEN
Induktionskochfelder und Backöfen mit zahlreichen Assistenz-Funktionen Seite 58

DUNSTABZÜGE
Effizient und stylish – ob an der Wand als Kopffreihaube oder als Insellösung von der Decke hängend oder direkt im Kochfeld integriert Seite 68

KÜHLEN UND GEFRIEREN
Top-Performer im Frischhalten und auch in Sachen Energie Seite 72

MÖBEL



ÜBERZEUGENDE EINRICHTUNGSIDEEN
Wer mit Möbeln sein Wohnumfeld gestalten möchte, findet beim Küchenspezialisten die nötige Unterstützung. Denn er kennt sich nicht nur mit der Küche gut aus, er ist auch Fachmann, wenn es ums Wohnen, Essen und Schlafen geht. Seite 84

IMPRESSUM Seite 114

PURISTISCHE KÜCHE FÜR DESIGN LIEBHABER

Eine Küche exakt nach Maß zu fertigen, das ist der generelle Anspruch der top-qualifizierten Küchenspezialisten. In diesem Fall lag die Messlatte besonders hoch, weil beim Werkstoff Glas alles sofort perfekt passen musste.



Die Hausbesitzer lieben die kühle Eleganz ihrer Küche. Auf den Bistrostühlen genießen sie das Frühstück zum Start in den Tag und am Abend beim gemeinsamen Kochen ein gutes Glas Wein.



Die außergewöhnliche Korpushöhe sowie die geringe Sockelhöhe von fünf Zentimetern ermöglichen nicht nur optimales ergonomisches Arbeiten, sondern sorgen auch für einen maximalen Stauraum.



Das Kochfeld wurde flächenbündig in die satinierte Glasarbeitsplatte eingebaut. Das Modulsystem kann individuell eingeteilt werden. Hier inklusive Teppan-Yaki-Grillplatte und mit zwei Lüfterbausteinen für einen optimalen Phrasenabzug nach unten.

Die Hausbesitzer wollten ihr Projekt Traumküche mit einem Partner realisieren, der sich mit Begeisterung und Liebe auf die gemeinsame Aufgabe einlässt. Und sie fanden einen versierten Küchenspezialisten, der ihnen das sichere Gefühl gab, in guten Händen zu sein. Schon beim ersten Gespräch überzeugte die Art der Beratung, auch das zügige Einsteigen in eine erste Planung. Die Zusage, mit dem vorhandenen Budget eine hochwertige Küche mit Glas realisieren zu können, gefiel den Auftraggebern. Denn sie wollten eine Küche, die durch eine klare Linie und grifflose Fronten besticht.

Die Wahl fiel letztlich auf mattes Glas in Steingrau. Höchst anspruchsvoll war die perfekte Ausführung der Glaswangen. Auch die zehn Millimeter dicke Arbeitsplatte aus satiniertem Vetro-Glas erforderte höchst präzises Arbeiten. Den sich direkt an die Insel anschließenden Tisch stützt ein Glassockel als Gestell.

Bei der Auswahl der Haushaltsgeräte zählte auch die Optik. Formschön: Der Teppan-Yaki-Grill ließ sich neben Kochfeld und Dunstabzug flächenbündig integrieren.

Die Hausbesitzer sind glücklich mit ihrer Küche, Design und Funktion passen perfekt. Durch leichtes Antippen der Glasoberfläche lassen sich zum Beispiel die Auszüge ganz einfach öffnen. Und das Glas ist tatsächlich so reinigungsfreundlich, wie es der Küchenspezialist versprochen hatte.

„Da die komplette Küche aus Glas ist, war die Ausführung eine besondere Herausforderung, da alles auf den Millimeter passen musste.“



Viele Küchenspezialisten wie Pascal Kilgus (links) und Simon Staiger bringen ihre Ideen und Vorstellungen zuerst aufs Papier, skizzieren auch erste Entwürfe, bis sie zum Schluss für die Interessenten eine 3-D-Planung realisieren.

KÜCHENSPEZIALISTEN MIT HERZ

Küchenkauf ist Vertrauenssache. Deshalb sind Sie beim Küchenspezialisten von DER KREIS kein anonymer Kunde für den schnellen Küchenkauf. Von der Beratung, der Auswahl geeigneter Elektrogeräte, über Farbkonzepte und Materialien bis zur fachgerechten Küchenmontage werden Sie stets persönlich begleitet.



Erkennen können Sie die Küchenspezialisten am roten Handschuh – dem Freundschaftssymbol und Qualitätssiegel zertifizierter Küchenstudios. „Mit dem Freundschaftssymbol geben wir Ihnen ein Versprechen. Das Versprechen, dass wir Ihre Küche persönlich nehmen. Darauf geben wir Ihnen nicht nur unsere Hand, sondern unser ganzes Herz.“

Küchen

Gedeckte Farben und stilvolle Zurückhaltung



LOGIC
Ein stimmiges Gesamtbild, denn hier trifft natürliche Schönheit auf auserlesenes Design. Das Modell Nova Lack in Graphit Hochglanz harmoniert mit der Legno-Ausführung in Echtholz Eiche Champagner.

Natürlichkeit und Schönheit geben den Ton in der Küche an und machen diese wohnlich. Auch wenn die klassisch-weiße Küche nicht wegzudenken ist, bleibt der Trend zur dunklen Optik. Die Möbelfronten präsentieren sich weiterhin in Schwarz und in Grautönen wie Anthrazit, Taupe oder Graphit. Hinzu kommen warmes Beige und Sand sowie ausdrucksstarke Holz- und Betondekore.
Wenn es doch einmal bunter zugeht, sind die Farben eher gedeckt, zum Beispiel Terracotta oder pastellig. Als neue Trendfarbe kristallisiert sich Grün in den verschiedensten Abstufungen heraus. Waldgrün, Olive, Eukalyptus, Minze und Salbei strahlen Ruhe und Entspannung aus.
Vorwiegend matte Fronten sorgen für Stil und Zurückhaltung. Zudem sind diese häufig mit Antifingerprint-Beschichtung ausgestattet, damit man nicht jede Kleinigkeit auf der Fläche sieht.
Geschlossene Schrankpartien wechseln sich ab mit eleganten Vitrinen oder offenen Regalen, die öfters auch als Übergang zum Wohnbereich dienen. Fazit: Eine ausgesuchte Materialwahl und ein klares Design sind Garant für ein perfektes Ergebnis und eine zeitlose Langlebigkeit dieser Küchen.



INTUO Das klare, inspirierende Raumkonzept Sentu zeigt eine souveräne Präsenz. Die Oberflächen präsentieren sich in der Farbe von grauem Basalt, eingefasst in einen schwarz lackierten Rahmen aus Aluminium.



LEICHT Durch die stilvolle Materialkomposition der Bossa-E, Bossa Walnut und der Classic FS entsteht ein ganzheitliches Bild der Innenarchitektur.



BALLERINA Hier trifft die kühle Eleganz von Smart Glas auf die ausdrucksstarke Textur der Burnt Wood-Optik. Beide Oberflächen sind pflegeleicht. Das Glas lässt sich sogar mit einem Whitepaper-Marker oder mit Kreide beschriften.

Gedeckte Farben



BURGER Zwei Fronten mit einer harmonischen Ausstrahlung: Die Jette in Greige seidenmatt – mit Antifingerprint-Oberfläche – ergibt mit der Kochinsel Amelie Mocca eine anmutige Farbkombination.



VIVARI Bei der Touch 340 in Schwarz supermatt sprechen Form und Ästhetik für sich. Schöner Blickfang im Designer-Look sind die geradlinigen, schwarzen Tischkufen, die einen optischen Rahmen im gesamten Küchenbereich schaffen.



PRONORM Die basaltgraue, gebürstete Eiche schafft in dieser Wohnküche einen einladenden Rahmen. Mit durchdacht geplanten Details.



BECKERMANN Die Silvia Beton in Concrete Alpin überzeugt mit ihrem kühlen Look. Keine Sockel, keine Griffe, keine Schnörkel stören hier den Blick; zeitlos moderne Ästhetik mit individuell in jeder Höhe anpassbaren Türverlängerungen.

Stilvolle Zurückhaltung



SCHÜLLER Die Küche Elba mit den samtmatten Fronten Indischrot kombiniert mit Schiefer Nachbildung. Das Nischenpaneel mit Elementen aus Eiche ist ein optischer Hingucker und sorgt für zusätzlichen Stauraum.



HAKA Diese Küche überzeugt mit trendigen Grautönen. Besonders machen diese Inselküche die zweifarbigen Fronten in Anthrazit und Betonoptik. Die offene Raumgestaltung entspricht dem modernen Wohnstil. Koch- und Essbereich werden hier geschickt durch einen Raumteiler getrennt, der zusätzlichen Stauraum schafft.

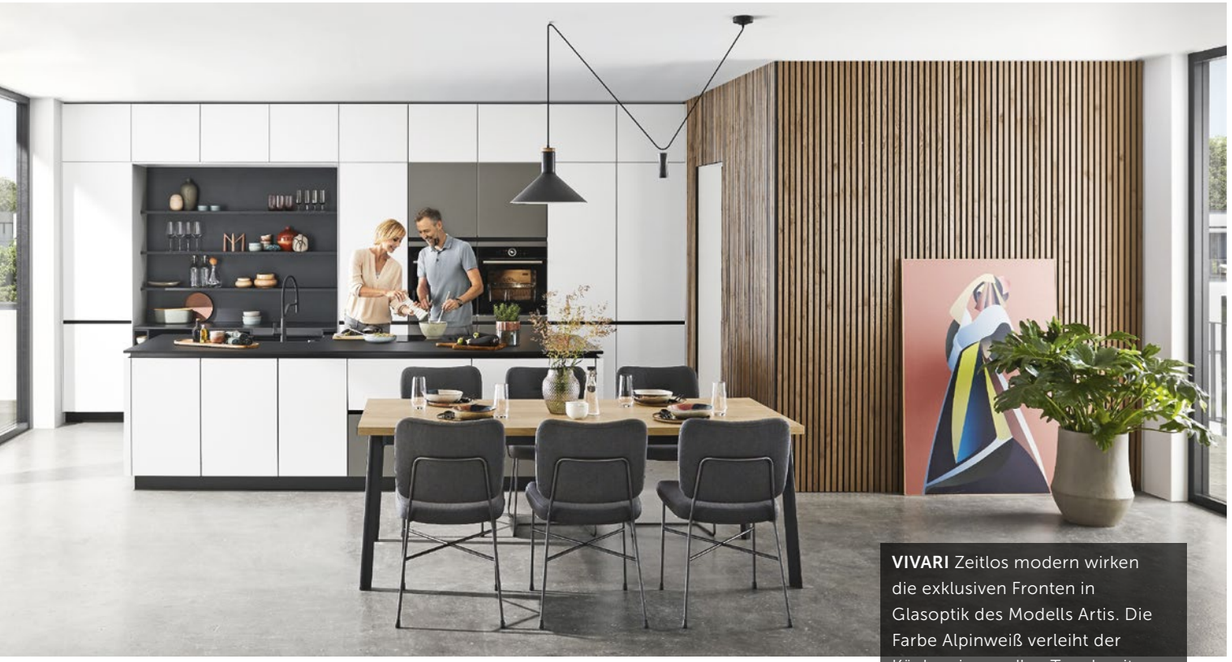


LEICHT Wer edles metallisches Design mag, den überzeugt die Oberfläche Pearl, die in eine matte Acrylglasschicht eingebettet ist. Sie lässt die Tiefenwirkung des metallisch schimmernden Untergrunds erst richtig zur Geltung kommen.

Wertiges Ambiente



INTUO Eine Küche zeigt Kante. Ihr innovatives Erscheinungsbild mit den unverwechselbaren, abgeschrägten Fronten in aktueller Colorlackierung clay brown macht das Raumkonzept Tendeco zu einem wahren Eyecatcher. Die Sideboard-Unterschränke mit leicht verspiegeltem Dekorglas und schwarz lackierten Alurahmen sind einzigartig schön.



VIVARI Zeitlos modern wirken die exklusiven Fronten in Glasoptik des Modells Artis. Die Farbe Alpinweiß verleiht der Küche einen edlen Touch mit einer spannenden Tiefenwirkung. Im Kontrast dazu die matte, tiefschwarze Arbeitsplatte Xtra Ceramic.

VIVARI Eine Planung, die auf Ganzheitlichkeit setzt: Bei der Riva harmonieren die Beton-Nuance Sand der Küchenfronten und die groß-formatigen Gleittüren in demselben Farbton geradezu perfekt.



AEG

WARUM
ÜBER TEMPERATUR
NACHDENKEN

Bestellen Sie mit dem Drehwähler Ihres Backofens wie in einem Restaurant. Rare, medium oder well done: Erzielen Sie auch zuhause perfekte Ergebnisse, ohne ein Experte für Temperatureinstellung zu sein. Warum sollten Sie sich mit einem Backofen zufrieden geben, der nicht Ihren Anforderungen entspricht.

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

AEG.AT/STEAMPRO

REVIEW

DAS LEBEN SPIELT SICH IN DER KÜCHE AB

Die Küche beansprucht heute mehr Raum und wagt sich immer tiefer in den Wohnbereich vor. Spätestens seit der Pandemie ist sie definitiv zum sozialen „Lagerfeuer" mutiert. Rund um den Küchentisch versammelt man sich, um gemeinsam zu kochen und um lange zusammenzusitzen. Seit Homeoffice und Homeschooling wird darüber hinaus in diesem Umfeld auch gearbeitet, unterrichtet und gelernt. Martin Oberwallner, Geschäftsführer DER KREIS Einkaufsgesellschaft für Küchenfachgeschäfte, äußert sich zur Gegenwart und Zukunft der Küche.



WORAUF DÜRFEN KÄUFER EINER NEUEN KÜCHE ZÄHLEN?

Kaum ein Raum im Haus wird so vielseitig genutzt und versteht sich fast schon selbstverständlich als Zentrum des geselligen Beisammenseins. Deshalb wohl ist die Gestaltung des eigenen Küchen-Wohnraumes heute viel flexibler als je zuvor. Dazu entwickeln die Hersteller individuelle Lösungen für die unterschiedlichsten Anforderungen und für die persönlich wachsenden Bedürfnisse der Menschen, die die Küche nutzen. Weit über Design und gewohnter Funktionalität hinaus zeichnet sich die moderne Küche mit großer Multifunktionalität aus, etwa durch intelligente Beschlagsysteme, matte Oberflächen mit Antifingerprint-Beschichtung oder flexible Arbeitshöhen. Ein Küchenspezialist kennt sich im „Materialdschungel" aus und erarbeitet feinfühlig abgestimmte Farbkonzepte. Er garantiert eine sorgfältige Planung – natürlich in engster Zusammenarbeit mit der Kundschaft – und selbstverständlich eine präzise Verarbeitung.

WIE VIEL PLATZ BRAUCHT DIE KÜCHE?

Die Größe eines Raumes entscheidet nicht darüber, ob die Küche funktioniert. Ich sehe das so: Die Proportionen des Hauses passen sich ihren Bewohnern an. Es geht immer um den Raum und um den Menschen – in großen wie in kleinen Küchen. In kleinen Wohnungen lebt oft nur eine Person – und in kleinen Küchen kann man in Ergonomie und Funktion sehr gut auf die Anforderungen eines einzelnen Nutzers antworten. Die Systeme und Raster der heutigen Küchenhersteller sind so konzipiert, dass sich alles realisieren lässt.

WELCHE ERWARTUNGEN HABEN DIE KÄUFER AN DIE KÜCHEN-HERSTELLER?

Die Konsumenten sind heutzutage gut informiert und haben entsprechend hohe Ansprüche an die Hersteller. Themen wie Nachhaltigkeit, Beständigkeit, Vertrauen, Sicherheit und Natürlichkeit wollen die Kücheninteressenten direkt erleben. In einer Zeit, in der Küchen und raumübergreifendes Wohnen immer mehr als Einheit gedacht werden, müssen zwingend auch die designtechnischen Vorgaben der Architektur in die Weiterentwicklung der Küche miteinbezogen werden, zum Beispiel Farben- und Materialtrends.

WARUM LOHNT SICH DER KAUF NEUER ELEKTROGERÄTE?

Präzises, schnelles und flexibles Kochen bei einem niedrigen Energieverbrauch ist gefragt. Die Geräte sollen auf Wunsch vernetzt und von überall her steuerbar sein und das Kochen soll ohne größeren Zeitaufwand von der Hand gehen. Da sind die zahlreichen Assistenz-Funktionen der modernen hochwertigen Backöfen genau das Richtige. Einer der Shooting-Stars ist bestimmt das 2in1-Kochfeld: eine Induktionskochfläche, in deren Zentrum ein leistungsstarker Dunstabzug integriert ist. Dieses Kombiprodukt schafft viel Planungsfreiheit, denn der Einbau kann überall in einer (Wohn)Küche erfolgen, da das Kochfeld nicht an die Position einer separaten Einbau-, Wand-, oder Deckenhaube gebunden ist. Sie werden schnell feststellen, dass sich ein Geräteaustausch heutzutage in jeder Hinsicht lohnt, denn so funktional und vielseitig die neuen Geräte sind, so schön und harmonisch ist auch ihr Produktdesign.

WIE KANN SICH DIE KÜCHE NOCH WEITER ENTWICKELN? WOHIN GEHT DIE „REISE"?

Auch wenn die Küche aus unserer heutigen Sicht bereits perfekt ist, werden stets neue Impulse in die Weiterentwicklung einfließen. Als Abbild der Gesellschaft ist die Küche im ständigen Wandel. Die angebotenen Stauraumlösungen werden noch cleverer, die Materialien noch ausgeklügelter. Und was auf die heutigen grau-, schlamm- und beigefarbenen Trendtöne folgt, davon lassen wir uns überraschen – Designer und Architekten werden die Richtung weisen. Ich persönlich freue mich jedes Jahr aufs Neue, all die Küchen-Neuheiten zu entdecken. Denn wie heißt es so schön: Die einzige Konstante im Leben ist die Veränderung.

Die Küchenspezialisten von DER KREIS sind die stärkste Gemeinschaft führender Küchenfachgeschäfte in Europa.

Kunden profitieren von den hervorragend ausgebildeten Beratern, einer qualitativ hochwertigen Montage, ständiger Qualitätskontrolle und der regelmäßigen Weiterbildung der europaweit über 3400 Mitglieder.

Sie möchten sich gerne vorab beraten lassen? kuechenspezialisten.at ist die Plattform, die Ihnen hilft, einen Fachmann in Ihrer Nähe zu finden.

KÜCHEN GEKONNT *kombiniert*

Selten wird heute eine Küche aus einem Guss gestaltet. Denn vor allem Kombinationen verleihen ihr eine persönliche Note. Das Schöne ist, nichts ist dogmatisch, statt „entweder-oder" gilt „sowohl-als auch", Stilmix ist der Schlüssel zu einer individuellen Gestaltung. Es werden Grau- und Brauntöne mit Schwarz kombiniert. Naturstein, Keramik und Holz mit markanter Maserung und Struktur – ob echt, als Dekor oder originalgetreu nachgebildet – paaren sich mit matten Fronten. Dazu passen stylishe grifflose Ausführungen oder dezente Griffe, meist aus mattem Metall. Aber aufgepasst, Farben und Materialien so zu kombinieren, dass zum Schluss ein stimmiges Ganzes entsteht, das erfordert Know-how und Fingerspitzengefühl. Ein Küchenspezialist leistet dabei kompetente Unterstützung.



VIVARI Das authentische Design mit den natürlich inspirierten Elementen macht die Natura Lacklaminat und Eiche Nachbildung zu einem gemütlichen Place to be. Der Glasschrank Square inszeniert den Stauraum auf stilvolle Art.

GEKONNT *kombiniert*

EWE

In dieser Variante präsentiert sich die zementgraue Nuova als praktische Ecklösung mit einem integrierten Speisetisch. In Kombination mit dem Holzdekor in Sienaeiche wirkt sie einladend und warm.





HÄCKER Entspannter und natürlicher Look der Porto GL Selection Eukalyptus. Mit dem innovativen Küchenprogramm Concept130 lassen sich außergewöhnliche Küchenideen gestalten – fast ohne Grenzen.



KH SYSTEM MÖBEL
Kombination Eiche Rauchgrau und Seidengrau. Ganz gleich, welche Stilrichtung Sie bevorzugen, die Vielfalt an Möglichkeiten für die Gestaltung dieser Küche mit offenen und geschlossenen Fronten inspiriert.



NEXT125 Das Modell NX 912 zeigt sich mit fein mattierten Glasfronten in Achatgrau. Details machen den Unterschied: das offene Regal wechselt sich ab mit geschlossenen Fronten, grifflose Oberflächen stehen im Kontrast zu fein gefrästen Griffmulden.



BAUFORMAT Planerische Vielfalt – auch mit geschickt eingesetzter Beleuchtung – und eine harmonische Farbkombination zeichnen diese geschmackvolle Kombination der Modelle Porto S in Acai seidenmatt mit der Kitzbühel in Noble grey aus.



GEKONNT *kombiniert*

BECKERMANN Für einen exklusiven Look steht die Esprit in Gold Metallic & Colorado, kombiniert mit dem Farbton Navy in Lack matt. Bei den Unterschränken erlauben bodentiefe Türen, auf den Sockel zu verzichten.

HAKA Diese Landhausküche kombiniert gekonnt die weißen Oberflächen mit dem zurückhaltenden Holzton. Die Kücheninsel lädt mit ihren Sitzmöglichkeiten zum gemeinsamen Kochen und Beisammensein ein.





FM Die Guglwald in Lehmfichte zeigt, wie modern und zeitgemäß eine Holzküche wirken kann, ohne dabei ihre Gemütlichkeit einzubüßen. Die marmorierte Rückwand und das dunkle Parsolglas setzen Akzente.

GEKONNT *kombiniert*



HÄCKER

Understatement trotz ausdrucksstarker Töne: Die Comet tritt elegant und modern auf. Das gekonnte Zusammenspiel von Spachtelbeton schwarz mit dem warmen Holzton zeigt eine stille, aber grandiose Kombination.



REGINA Die hochwertige Keramikoberfläche ceram macht die Küche zum Hingucker. Der Arbeits- und Spülbereich ist clever hinter den Pocket-Falttüren versteckt, dies fördert das rundum wohnliche Ambiente.



KH SYSTEM MÖBEL Gewagte Architektur und Farbenwahl. Die Verbindung von Holz, hier Risseiche Mocca kombiniert mit der Mattlack-Front, geben der Küche ihren wohnlichen Charakter.



FM Nordic Style nennt sich die reduzierte Optik des Modells Keltensteig in den sympathischen Farben Steineiche und Weiß. Kontraste wirken durch die Schlichtheit besonders gut und setzen gekonnt Akzente.

Miele

SCHNELL AUF HÖCHSTLEISTUNG.
SCHNELL KONTROLLIERT.

Das neue Miele TwoInOne ist unsere leistungsstärkste Kombination aus Induktionskochfeld und Dunstabzug. Das ist Qualität, die ihrer Zeit voraus ist.

MEHR ENTDECKEN AUF MIELE.AT



STAURAUM ZUM STAUNEN

ORDNUNG MUSS SEIN. DAS GEHEIMNIS EINER GUT AUFGERÄUMTEN KÜCHE VERBIRGT SICH HINTER DEN FRONTEN.

APOTHEKERSCHRANK

Apothekerauszüge sorgen von beiden Seiten für eine erstklassige Übersicht und bringen einen hohen Nutzwert in die Küche.

HOCHSCHRANKAUSZÜGE

Durch die Innenauszüge lassen sich Lebensmittel oder Kochwerkzeuge ohne große Verrenkungen bequem erreichen.





ECKSCHRANKLÖSUNG

Alles kommt vor den Schrank. Mit minimalem Aufwand bewegen sich die Tablare des LeMans aus dem Schrank heraus und bieten stets Übersicht und optimalen Zugriff.



VITRINENSCHRÄNKE

Stilvolle Glasvitrinen gliedern offene Räume und Flächen und sind zugleich elegante Gestaltungselemente. Leicht getöntes Glas und optionale Innenbeleuchtung setzen Akzente.

Die optimale Raumnutzung ist bei jeder Küchenplanung ein zentrales Thema – das gilt ganz besonders in kleineren Küchen. Für die ideale und individuelle Staugutorganisation und Lebensmittelbevorratung spüren die Küchenspezialisten jeden noch so kleinen nutzbaren Winkel auf, um so viel Innenraum wie möglich aus jedem Küchengrundriss herauszuholen. Perfekt durchdachte Möbel unterstützen einen exzellenten Arbeitsablauf. Eine innovative und bis ins kleinste Detail ausgereifte Beschlagtechnik sorgt für einen perfekten Öffnungs-, Schließ- und Dämpfungskomfort. Kurze Wege sowie ein maximal komfortabler, schneller, ergonomischer und kräfteschonender Zugriff auf jegliches Staugut und sämtliche Vorräte stehen dabei im Mittelpunkt. Generell gilt es, großzügig mit Auszügen zu planen, denn effektiver kann der Stauraum nicht genutzt werden. Als echte Stauraumwunder erweisen sich Hoch- und Vorratsschränke. Für diese gibt es viele intelligente Auszugs- und Ausstattungsoptionen. Denn Schrankauszüge sind bequeme und übersichtliche Aufbewahrer für haltbare Lebensmittel.



UNTERSCHRANKAUSZÜGE

Je professioneller und bedarfsgerechter die Ausstattung ist, umso leichter fällt jeder Handgriff. Unten: Die Auszüge (Legrabox) überzeugen mit ihrem schlichten Design, den schmalen Zargen und hohem Bewegungskomfort.





OBERSCHRANKKLAPPE

Zahlreiche Bedienungshilfen erleichtern den Zugang zum Oberschrank. So bleiben die Klappen in jeder gewünschten Position stehen. Integrierte Dämpfungssysteme ermöglichen einen leisen und sanften Bewegungsvorgang.



SCHUBLADENSYSTEME

Inneneinteilungen von Schubladen und Auszügen ganz nach individuellem Bedarf. Aus hellem oder dunklem Holz, Aluminium oder Kunststoff. Für die Innenleben stehen ebenso viele dekorative wie praktische Elemente zur Verfügung und sorgen für eine optimale Stauraumnutzung.



Auch Oberschränke mit breiten und hohen Klappensystemen bieten viel nützlichen Stauraum. Ein leichtes Antippen der Möbelfronten genügt und die Klappen öffnen sich ganz ohne Kraftaufwand mithilfe einer elektrischen oder mechanischen Bewegungsunterstützung. Sie stoppen in jeder gewünschten Position und schließen sich sanft und leise dank einer integrierten Dämpfung.
Extrabreite, hohe und tiefe Schubladen und Auszüge, in denen sich viel unterbringen lässt, öffnen und schließen sich heutzutage selbst bei schwerer Beladung sanft und leise.
Als praktisches Organisationswunder erweisen sich die neuen Ordnungssysteme für Schubladen. Flexible Einteilungen passen sich an jedes Staugut an, sodass es unabhängig von Form und Größe stets übersichtlich, rutsch- und kippsicher an Ort und Stelle aufbewahrt ist.

Zum Bevorraten von Lebensmitteln des täglichen Gebrauchs wie Zucker, Mehl, Kaffee, Müslis, Teigwaren & Co. gibt es schicke Vorratsdosen, meist aus Glas oder Metall. Mit ihrem ansprechenden Design – und in verschiedenen Farben wählbar – machen sie nicht nur in Schrank oder Schublade eine gute Figur, sondern auch auf jedem Esstisch. Diese Vorratsdosen sind stapelbar und können somit im Schrank oder auf einem Wandregal platzsparend aufbewahrt werden.
Wer kennt sie nicht, die toten Ecken und Winkel unter der Arbeitsplatte. Dazu gibt es unterschiedliche Lösungsvarianten von Eckschränken. Der Klassiker ist der Eckschrank mit Rondell, genau das Richtige für die Aufbewahrung von Schüsseln, Töpfen und Plastikdosen. Oder der Le-Mans-Auszug. Dieser clevere Dreh-Schwenk-Auszug entfaltet sich vor dem Schrank in seiner vollen Größe, damit jeder Quadratzentimeter perfekt ausgenutzt ist.
Einen beeindruckenden Akzent setzt man mit einem Nischenregal. Diese offenen Regale bieten viele Möglichkeiten, je nach Bedarf. Gewürzaufbewahrung, magnetisches Messerboard, Halter für Küchenrolle oder Gläseraufhängung: ganz nach dem Ansatz, nicht alles zu verstecken, sondern griffbereit zu haben wie in der Profiküche.
Schubladen und Schränke lassen sich mit geradezu spektakulären optischen Features – beispielsweise Licht- und Transparenzeffekten mittels LED-Designprofilen oder Glas-Zargen mit beleuchteten Glas-Inlays – ausrüsten. So werden die geöffneten Schubladen und Schränke dann indirekt und nutzungsorientiert nach innen beleuchtet oder besondere Lichtakzente nach außen gesetzt.





WANDPANEELE

Oben: Beim innovativen Multifunktionswandsystem THEWALL by Lechner werden die Accessoires einfach in die stromführenden Schienen eingesetzt. Links: Beim sogenannten Paneelgarten wird die Aufnahmeschale in das Zwischenprofil des Nischensystems eingehängt. Dank integrierter Beleuchtung bleiben die Kräuter länger frisch.

HOCHWERTIGE MATERIALIEN FÜR ARBEITSPLATTEN



KERAMIK

Die Nachfrage nach exklusiven Keramikarbeitsplatten ist in den letzten Jahren stetig gestiegen. Sie sind wasserdicht, hitzebeständig und robust, überzeugen also mit ihrer außergewöhnlichen Härte, der auch scharfe Messer, Schläge und Stöße nichts anhaben können. Die porengeschlossene Oberfläche ist sehr hygienisch – auch noch nach Jahren im täglichen Einsatz.

FENIX

Fenix ist ein extrem mattes Nanotech-Material, das wie Schichtstoff auf ein stabiles Trägermaterial aufgetragen wird. Fenix ist stark beanspruchbar, abriebfest und kratzfest. Es weist eine besonders hohe Resistenz gegenüber Chemikalien und Lösungsmitteln auf, lässt sich somit ohne Bedenken mit säurehaltigen, haushaltsüblichen Reinigungsmitteln pflegen.



MASSIVES ECHTHOLZ

Für Arbeitsplatten aus Massivholz bieten sich Harthölzer wie Eiche oder Buche an. Flächen aus dekorativ gemasertem Holz fördern optisch den Wohncharakter und sprechen auch den Tastsinn an. Die angenehm warme und lebendige Oberfläche vermittelt Behaglichkeit und Wohlbefinden. Allerdings können heiße Töpfe, die unachtsam abgestellt werden, auf dem Holz unschöne Brandringe hinterlassen. Gebrauchsspuren wie Rillen oder Kratzer werden im Laufe der Zeit auftreten, doch gerade diese Patina macht unter anderem den Reiz von Holzflächen aus.

EDELSTAHL

Rostfreier Edelstahl ist das beliebte Material der Profiköche. Er ist robust, unempfindlich gegen Säuren und Laugen, hygienisch und leicht zu pflegen. Es gibt keine Schicht, die angegriffen wird oder sogar abblättern kann. Das Material ist absolut hitzebeständig. Edelstahl glänzt auch nach Jahrzehnten durch einfaches Reinigen, Wassertropfen hinterlassen nur vorübergehend Flecken.



NATURSTEIN

Granit zum Beispiel ist ein perfektes Material für Arbeitsplatten. Der harte Stein (härter als Stahl) ist schnitt- und hitzeresistent. Auch ein heißer Topf kann der Oberfläche nichts anhaben, ebenso wenig jede Art von Flüssigkeit. Und da Naturstein auch als Nischenrückwand und Bodenbelag eingesetzt werden kann, lassen sich spannende Ideen für die Gestaltung der Küche entwickeln.

GLAS

Ohne Zweifel wirkt das Material edel und elegant. Mittels Drucktechnik oder Lackierung auf der Glasrückseite sind auch farbige Gläser möglich. Das ergibt auf Wunsch anregende Akzente beim Miteinander von Arbeitsplatte und Küchenmöbeln, sowie in Kombination mit Licht. Spezielle Härtungen sorgen für die benötigte Kratzfestigkeit.

MINERALWERKSTOFF

Wer spezielle Arbeitsplattenlösungen sucht, findet im Mineralwerkstoff das perfekte Material. Es lässt sich nämlich nach Wunsch formen und fugenlos verarbeiten. Die hygienischen, lebensmittelechten, aber nicht hitzebeständigen Platten aus Mineralwerkstoff sehen deshalb aus wie aus einem Guss. Sie sind zwar nicht resistent gegen Kratzer, die Makel lassen sich aber leicht ausbessern.



KUNSTSTEIN

Kunststeine, auch Quarzkomposit, Quarz- und Granitstein genannt, ähneln der Optik eines Natursteins sehr stark. Sie lassen sich in vielen attraktiven Farbstellungen und auf Wunsch sogar mit Glitzereffekten produzieren. Sie bereichern somit das vielfältige Angebot. Die hitzebeständigen, widerstandsfähigen und pflegeleichten Oberflächen der Kunststeine bestehen aus einer Mischung von natürlichen und synthetischen Materialien. Quarze sind der Hauptbestandteil des Verbundwerkstoffs. Die einmalige natürliche Anmutung von Naturstein lässt sich allerdings nicht vollständig imitieren.

ARBEITS PLATTEN

VOLLER QUALITÄTEN

ARBEITSPLATTEN HABEN EINIGES ZU BIETEN UND VIELES AUSZUHALTEN. SIE MÜSSEN MIT SCHARFEN MESSERN, HEISSEN TÖPFEN UND VERSCHIEDENEN FLÜSSIGKEITEN FERTIGWERDEN UND TROTZDEM IHR GUTES AUSSEHEN BEWAHREN. DENN SIE SIND EIN WICHTIGES GESTALTERISCHES MITTEL, UM ALLE BEREICHE OPTIMAL MITEINANDER ZU VERBINDEN UND EINER NEUEN KÜCHE DEN LETZTEN SCHLIFF ZU VERLEIHEN.

Dining goes Keramik

NATÜRLICHE MATERIALIEN UND DAS BEWUSSTSEIN FÜR NACHHALTIGKEIT WAREN NOCH NIE SO GEFRAGT WIE HEUTE. DAS GILT AUCH FÜR EINE GESCHMACKVOLL INSZENIERTE TAFEL. ÄUSSERST EN VOGUE IST HANDGEMACHTES KERAMIKGESCHIRR. DAZU HABEN WIR DREI GEFRAGTE TONKÜNSTLERINNEN ZUM INTERVIEW GEBETEN.

Die schön gedeckten Tische wurden von Barbara Eselböck, Chefin im burgenländischen Gourmetrestaurant „Taubenkobel", stilsicher in Szene gesetzt. www.taubenkobel.at

Fotos: Stefan Gergely
Text: Katharina Reményi/Falstaff
Organisation: Gerrit Gubo
Blumenschmuck: www.zweigstelle.com



Lucky Bowls, erhältlich bei www.makdesignshop.at
Shooting: Gasthaus www.csencsits.at



Petra Lindenbauer

„TÖPFERN IST EIN KLEINER TEIL VOM GESAMTPROZESS“



Foto Porträt: Paul Siegl

PETRA LINDENBAUER
Bevor die Handwerkerin im Jahr 2010 ihr Keramikstudio in Stadtschlaining im Burgenland eröffnete, machte sie den Abschluss in Kunstgeschichte und Archäologie an der Universität Wien. Zuletzt stellte Petra Lindenbauer sogar im Guozhong Ceramic Art Museum in Beijing (China) aus. Ihre Tafelware findet sich unter anderem auf den Tischen des „Steirereck“ in Wien oder im Designhotel „Wiesergut“.
www.petralindenbauer.at

Die Servietten noch schnell in die Keramikbecher gesteckt und bunte Bowls miteinander kombiniert. So könnte dann der gedeckte Tisch im Restaurant Taubenkobel aussehen. Schüsseln und Schälchen in unterschiedlichen Formen auf einer Tafel sind für Keramikkünstlerin Petra Lindenbauer ein Ausdruck der Wertschätzung des Handwerks.

Warum liegt handgefertigte Tafelware aus Ton im Trend?
Petra Lindenbauer: In der gehobenen Gastronomie, in Kochsendungen, Magazinen oder guten Kochbüchern sehen wir besondere Teller und Schüsseln. Das beeinflusst uns natürlich.

Wie viel Aufwand steckt hinter einem Teller?
Das Töpfern selbst ist ein relativ kleiner Teil des gesamten Prozesses. Es gibt sehr viele Fertigungsschritte rundherum, die wichtig sind. Dazu gehört neben dem Handwerk auch die Kommunikation mit den Kunden. Die ist enorm wichtig für mich, da ich jedes umfangreichere Service individuell fertige und nicht aus bestehenden Artikeln zusammenstelle.

Welche Formen sind für Sie interessant?
Aus welchen Formen sich ein Set zusammenstellt, hängt ganz von den Koch- und Essgewohnheiten der Auftraggeber ab. Die Bowls übernehmen meist den wichtigsten Part, also Schüsseln in tieferen und flacheren Ausführungen.

Nicht der klassische Teller?
Nein, unser Kochstil hat sich in den letzten Jahren grundlegend geändert. Der klassische Speiseteller oder bezeichnenderweise „Fleischteller“ hat an Bedeutung verloren. Kleine Schälchen und Tellerchen sind viel wichtiger geworden. Generell ist beim Geschirr alles kleiner dimensioniert, dafür gibt es vielfältigere Formen.

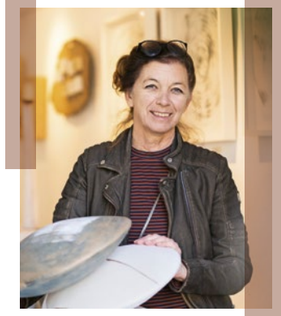
Wie hat sich unser Bezug zu Geschirr verändert?
Wir wertschätzen heute die Dinge, die unseren Alltag ausmachen, weit mehr als früher. So gestalten wir unsere Umgebung bewusster und hochwertiger, die Corona-Zeit hat das nochmals verstärkt. Zur Work-Life-Balance gehört, sich einfach mehr Zeit zu nehmen für Individuelles, Schönes, selbst Ausgesuchtes. Und da ist es eben auch wichtig, aus welchem Geschirr man isst.

Sie kreieren Geschirr für die Spitzengastronomie. Wie läuft die Zusammenarbeit ab?
Ich arbeite in enger Verbindung mit den Köchen, das Verhältnis ist sehr vertrauensvoll und gegenseitig wertschätzend. Es gibt viele Gemeinsamkeiten und Parallelen zwischen mir als Künstlerin und einem Koch. Zum Beispiel die Fähigkeit, trotz der vielen fixen Komponenten und Faktoren zeitnah kreative Höchstleistung zu erbringen! Bei aller fachlichen Kompetenz müssen wir auch immer Erwartungshaltungen erfüllen.



Geschirr von Petra Lindenbauer bei www.petralindenbauer.at
Individuelle Muranogläser erhältlich bei www.taubenkobel.at
Centerpiece-Vase bei www.zweigstelle.com
Servietten und Tischtuch von Leitner Leinen bei www.gramath-windsor.at
Glaskaraffe „Trinkservice No.267 – Alpha“ von und bei J. & L. Lobmeyr
Blumenvasen aus der Serie „BV71“ von Sebastian Menschhorn bei J. & L. Lobmeyr auf www.lobmeyr.at





EVELINE LEHNER
Neben der Keramik zeigen sich bei der burgenländischen Künstlerin – die unter anderem schon im Museum für Volkskunde in Wien und im Slowakischen Nationalmuseum in Modra ausgestellt hat – Verbindungen zur Grafik und Malerei. Die Materialien und Verfahren dienen ihr zur subjektiven Ausdrucksfindung, die geprägt ist von einer konstanten Auseinandersetzung mit der Formensprache und den Gestaltungsmöglichkeiten. keramik@cselley-muehle.at

Foto Porträt: Birgit Machtinger



Service von Eveline Lehner. Info über keramik@cselley-muehle.at
Weingläser von Mark Thomas bei www.stamm.at
Wassergläser von Marco Dessi bei J. & L. Lobmeyr auf www.lobmeyr.at
Besteck von Claude Dozorme für Laguiole bei www.forge-de-laguiole.com



Eveline Lehner

„KERAMIK IST EIN LANGSAMES MEDIUM“

Seit mehr als 20 Jahren zieren die weiß glasierten und naturgebrannten Teller der Keramik-Künstlerin Eveline Lehner die Tische des „Taubenkobel“. Denn Barbara Eselböck, die in der Dekoration stilsichere Chefin des burgenländischen Gourmet-Tempels, weiß das naturbelassene Geschirr charmant und gekonnt in Szene zu setzen. Wir wollten mehr über das handgefertigte Geschirr von Eveline Lehner wissen und baten die Töpferin zum Talk.

Wie lange arbeiten Sie schon mit dem „Taubenkobel“ zusammen?
Eveline Lehner: Das sind schon über zwanzig Jahre. Damals ist Walter Eselböck an uns herangetreten und wollte, dass mein Mann und ich Geschirr für sein Lokal fertigten. Zu der Zeit verwendeten fast alle Haubenköche noch vorwiegend weißes Porzellan, und es war unüblich, die Speisen in getöpfertem Geschirr zu servieren. Walter Eselböck war hier wirklich ein Vorreiter. Seine Tochter Barbara und ihr Mann Alain führen die Tradition weiter.

Wie aufwendig ist die Arbeit mit Ton?
Ton ist ein langsames Medium, das sehr viel Aufmerksamkeit braucht. Es dauert eine ganze Weile, bis die Arbeitsschritte von töpfern über trocknen, brennen, glasieren und wieder brennen getan und die Dinge fertig sind.

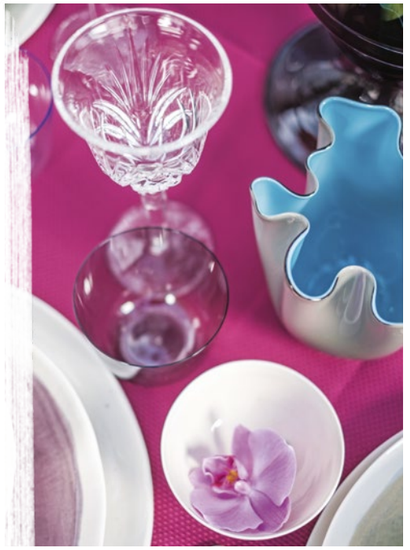
Wie viel Raum hat die Kunst beim Geschirr?
Die Art, wie man isst, ist ein Kulturgut. Essen und Geschirr sollten immer eine Verbindung haben und einander ergänzen. Zum Schluss muss es ein Gesamtkunstwerk ergeben. Ich sage immer: Der Koch ist ein Handwerker, und der Keramiker ist ein Handwerker. Diese Energie schwingt immer mit. So wie ein Koch jede einzelne Speise zubereitet, geht auch bei mir jedes Stück durch meine Hände. Ich vervielfältige nichts, jeder Teller ist anders.

Ist Ihr Geschirr auch praktisch in der Anwendung?
Auf jeden Fall. Das beginnt schon bei der Statik. Der praktische Aspekt ist wichtig und Teil der Qualität. Ob es nun ein Teller oder eine Schale ist, die Teile müssen im Gebrauch funktionieren. Sie werden mit 1120 Grad gebrannt und sind stapelbar, damit sie für die Gastronomie und den täglichen Gebrauch zu verwenden sind.

Sie arbeiten hauptsächlich als Objektkünstlerin. Welchen Stellenwert hat Geschirr in Ihrer Arbeit?
Man muss die Basis beherrschen, um ins Abstrakte gehen zu können. Es kann durchaus passieren, dass ich an einem Objekt arbeite und mich für die Weiterentwicklung des Geschirrs inspiriert fühle.

Geschirr von Studio Potomak erhältlich bei bon ton – Salon für moderne Keramik, www.bonton-keramik.com
Magentafarbenes Tischtuch bei www.gunkel.at
Kristallgläser von Nachtmann bei www.shop-nachtmann.de
Große Pokalvase bei www.zweigstelle.com
Vase „Fazzoletto Opalino" von Venini, bei J. & L. Lobmeyr
Wassergläser „Trinkservice No.267 – Alpha" von und bei J. & L. Lobmeyr auf www.lobmeyr.at







Donatella Parotto

„LEICHTIGKEIT UND TRANSPARENZ SIND MIR WICHTIG"

Dass sich Knallfarbiges wie ein magentafarbenes Tischtuch und ein bunter Strauß Tulpen bestens mit feiner Glasur verträgt, war für Barbara Eselböck keine Frage. „Man darf mutig sein und soll sich bei der Gestaltung eines Tisches etwas trauen. Das sage ich auch immer meinen Kindern", erzählt die Gastronomin. Das Motto „Mehr ist mehr" hat sie bei diesem Tisch mit geschliffenen Kristallgläsern und Blütendekoration auf Tellern und Schüsseln von Donatella Parotto aus dem Studio Potomak ausgelebt.

Beeinflusst das Geschirr, wie ein Gericht schmeckt?
Donatella Parotto: Es gibt ja diesen Spruch „das Auge isst mit". Den kann man meiner Meinung nach auch auf das Geschirr übertragen, auf dem die Speisen serviert werden. Ich denke schon, dass es wichtig ist, sich über die Größe und die Farbe der Teller Gedanken zu machen, um sie bewusst auszuwählen.

Welche Fragen muss man sich stellen, wenn man sich ein neues Geschirr zulegen möchte?
Der wesentlichste Aspekt ist gute Qualität. Und dann ist mir persönlich die Originalität wichtig. Generell sollte man sich fragen, wie man kocht und welche Form die Gerichte brauchen.

Was ist das Besondere an dem Material, mit dem Sie arbeiten?
Wir arbeiten mit der in Japan entwickelten Raku-Technik. Bei diesem Brennverfahren kann das Material extrem dünn verarbeitet werden und ist auch sehr widerstandsfähig. Die Glasur ist leicht und transparent und sieht aus wie ein Aquarell.

Können Sie den kreativen Prozess beschreiben?
Alles rund um uns herum kann zur Inspiration werden. Ob es der Besuch in einem Museum oder bei der Biennale ist. Es kann aber auch ein Buch, ein Gedicht oder ein Abendessen mit Freunden sein, die zu einer Idee führen.

Und wie wird dann aus einer Idee ein Teller oder eine Schüssel?
Ich designe nicht wirklich, die Dinge entstehen im Fluss. Ich habe das große Glück, dass ich die perfekte Verbindung zwischen meinem Geist und meinen Händen an der Töpferscheibe herstellen kann.

Sie sind Keramikkünstlerin – was ist der schwierigste Part Ihres Berufs?
Der Weg, wie ein Stück entsteht, ist eine Geschichte, die niemals endet. Ich denke über ein Objekt, eine Form, eine Farbe nach, bereite alles vor, gebe es in den Ofen, und am Ende sieht es nie so aus, wie ich es mir vorgestellt habe. Das ständige Experimentieren gehört zu meiner Arbeit. Und dann muss man natürlich die kreative Freiheit und die Bedürfnisse des Marktes ausbalancieren.



DONATELLA PAROTTO
Im Jahr 1982 gründeten Donatella Parotto und Mauro Bonvecchio das Potomak, ein Studio in Südtirol. Der Name stammt von einem gleichnamigen Werk von Jean Cocteau. Vor 15 Jahren begannen die beiden intensiv mit der Raku-Technik zu arbeiten und etablierten sich international. In den handgefertigten Kreationen findet Donatella ihre besondere Faszination. Die feine Ausarbeitung von Tafelservice wurde zu einem ihrer Markenzeichen. www.potomak.it

Foto Porträt: Courtesy of Studio Potomak

MIT ALLEN WASSERN GEWASCHEN

DIE NEUEN SPÜLCENTER SIND HOCH KOMFORTABLE MULTITALENTE. MIT IHREN INNOVATIVEN ZUBEHÖR- UND FUNKTIONSELEMENTEN ERWEISEN SIE SICH IM ALLTAG ALS OPTIMAL DURCHDACHTE WERKPLÄTZE.

BLANCO Fünf Funktionen in einer Armatur, nahtlos integriert in den modernen Wasserplatz der Blanco Unit. Blanco drink.soda Evol-S Pro schwarz matt bietet Wasser für jeden Geschmack und setzt in der neuen Ausführung kraftvolle Akzente. Dazu: schwarzes Etagon-Becken aus Silgranit und die Abfalllösung Select II Soda.

BLANCO Puristisch, kraftvoll, zeitlos: Das attraktive Wassersystem liegt voll im Trend von Retro-Chic und Industrial Style. Wer dennoch eine Metalloptik bevorzugt, wählt die Edelstahlausführung in PVD steel.





An der Spüle finden die meisten in einer Küche anfallenden Tätigkeiten statt. Hier werden Obst, Gemüse und Kräuter sanft abgebraust, Fisch, Fleisch und Meeresfrüchte zubereitet, Wasser zum Befüllen von Töpfen und Vasen bezogen. Extragroße oder extratiefe Becken bieten so viel Platz, dass auch sperriges Kochgeschirr, Backbleche und Bratroste darin komfortabel gereinigt werden können.
Damit die täglichen Arbeiten effizient von der Hand gehen, haben die Hersteller viele Raffinessen in ihre Spülcenter eingebaut. Beispielsweise eine zweite, direkt in die Spüle integrierte Arbeits- beziehungsweise Funktionsebene – oder eine zusätzliche Abtropf- und Ablagefläche im Becken für ressourcenschonende Spülvorgänge. Darauf können dann die Geschirrteile abtropfen, während im unteren Beckenbereich Schnittabfälle oder geputztes Gemüse zwischengelagert werden.

BLANCO Eleganz trifft Funktionalität: separater Auslauf für veredeltes Wasser. Clever: Das Regeln der Wassermenge erfolgt per Touch & Click und des Kohlensäuregehalts per Drehrad.



FRANKE Ein Highlight für die Spüle ist das ALL-IN Zubehör: Es ist flexibel einsetzbar und besonders hochwertig verarbeitet. In die teleskopierbaren Schienen lassen sich etwa Abtropfschalen unterschiedlicher Größe, Schneidbretter oder Auffangschalen einhängen.



FRANKE Die Black Collection perfektioniert den markanten Look: Die neuen Maris Becken aus Fragranit sind komplett in mattem Tiefschwarz gehalten – selbst Ventile, Drehknöpfe und Überlauf.

HKT Die seidig anmutende Premium-Oberfläche der Granit-Spüle Lentos 60 macht in Zukunft noch mehr mit und noch mehr her. Diesen Premium-Charakter kann man fühlen, sehen und auch ein Küchenleben lang genießen.





HKT Links: Die Armatur 316 Kitchen, mit Flüsterperlator ausgestattet, zeichnet sich durch innovatives Design aus, das durch zeitgemäße Farben und Oberflächen unterstützt wird. Rechts: Der ausgefallene Look der Mesh orientiert sich nicht an Trends, er setzt eigene Akzente. Technik: Auch ein sanft schwenkbarer Rohrauslauf gehört zu dieser Armatur.

Umfangreiches, durchdachtes Komfort-Zubehör erleichtert die Küchenarbeiten zusätzlich. Dazu zählen zum Beispiel Schneidebretter, Funktionsschalen, feste oder faltbare Abtropfgitter, Abtropfmatten und Messer. Damit man seine wichtigsten Utensilien immer direkt an der Spüle zur Hand hat, gibt es eine Design-Box mit formschönem, passgenau gefertigten Zubehör, das sich darin übersichtlich aufbewahren lässt. Die schmale Box ist so konzipiert, dass sie perfekt ins Spülbecken passt. Zum Vorbereiten und Zubereiten der Lebensmittel stellt man sie auf der Arbeitsplatte ab. Sobald das Zubehör nicht mehr benötigt wird, kommt alles wieder in die Box und die dann wiederum ins Spülbecken.
Da der Spülplatz in einer offenen Küche immer auch ein ästhetischer Anziehungspunkt ist, stimmen Küchenspezialisten zudem jede Spülen-Armaturen-Einheit perfekt in Form, Farbe und Material auf den Gesamtlook ab: in einem harmonischen Farbverbund oder Ton in Ton mit der Arbeitsplatte, der Nischenrückwand und den Möbelfronten.
Sehr angesagt und ein augenfälliger Blickfang sind die neuen Spülen und Armaturen in einem stylishen Schwarz matt. Oder man wählt ein Modell mit einer edlen matten Metall-Oberfläche in Gold, Platin oder Kupfer.
Einen großartigen Mehrwert am Spülplatz bieten Trinkwassersysteme für gefiltertes, gekühltes, stilles, sprudelndes oder Medium-Wasser. Eine klare Trennung der beiden „Wasserwege" in der Küchenarmatur ermöglicht den gleichzeitigen Bezug von normalem Leitungswasser und dem nach Wunsch veredelten Trinkwasser. Die Soda-Einheit für die Kühlung und Karbonisierung lässt sich platzsparend unter der Spüle direkt neben dem Abfallsystem unterbringen.
Mit all diesen Eigenschaften ist es heute ein Leichtes, einen hoch komfortablen Spülplatz in der Küche auszustatten.



FRANKE Die Armatur Eos Neo aus massivem Edelstahl, hier beschichtet in Industrial Black, wirkt mit ihrem hoch gewachsenen, gebogenen Hals sehr elegant. Auch zum Befüllen großer Töpfe und Vasen geeignet. Überaus robust und zu hundert Prozent recyclebar.



GAGGENAU Die Geräte der Serie 400 schützen wertvolles Geschirr. Die Zeolith-Technologie ermöglicht eine schonende Reinigung der empfindlichen Gläser und Bestecke.

GESCHIRRSPÜLER

ENERGIEEFFIZIENZ UND HÖCHSTLEISTUNG

Beste Performance bei weniger Verbrauch. Bis zu dreimal schneller spülen, wenn die Zeit drängt. Ein Höchstmaß an Flexibilität, Reinigungskraft sowie beste Trocknungsleistungen – selbst bei Spülgut aus Kunststoff. Die neuen Einbau-Geschirrspüler sind mit vielen praktischen Funktionen für einen Top-Spülkomfort im Alltag ausgestattet.



ORANIER XL-Geschirrspüler bieten ein Fassungsvermögen für bis zu 15 Maßgedecke. Eine Innenbeleuchtung erleichtert dabei die Übersicht. BacteriaStop sorgt für hygienisch reines Geschirr.

Niedrige Energie- und Wasserverbrauchswerte sind bei vielen Marken-Geschirrspüler Programm und stehen bei den Käufern neben der Leistung ganz oben auf der Wunschliste. Das bedeutet zwar eine hohe Nachhaltigkeit, jedoch auch längere Geräte-Laufzeiten. Die neuen Spüler können aber auch ganz anders: Steht beispielsweise der Besuch früher als erwartet vor der Haustür, während das Gerät noch eine ganze Weile brauchen würde, verwandelt man es im Nu einfach in einen Turbo-Sprinter. Der Spülvorgang lässt sich dann bis zum Dreifachen beschleunigen. Dies funktioniert selbst dann, wenn der Geschirrspüler bereits läuft. Und wenn das Gerät vernetzt ist, sogar von unterwegs aus.

Für eine optimale Ausnutzung des Innenraums sind einige neue Spüler mit einem dritten Korb über dem oberen Spülkorb ausgestattet. Er nimmt Kleinteile auf wie Espressotassen, Müsli-Schalen, Kochbesteck und kleine Plastikschälchen. Und da ein Teil des Korbs verschiebbar ist, lassen sich im Oberkorb darunter langstielige Weingläser unterbringen, die dort sonst keinen Platz hätten.

Wer den Rücken beim Ein- und Ausräumen schonen möchte, der lässt sich am besten den neuen Geschirrspüler in einen Hochschrank einbauen. Oder wählt ein Modell, bei dem der untere Geschirrkorb beim Herausziehen zumindest auf Hüfthöhe angehoben wird.

Für hartnäckig verschmutztes Spülgut gibt es spezielle Hochleistungsstufen, die Töpfe, Pfannen, Auflaufformen und Co. von angetrockneten Speiseresten befreien. Einige neue Geschirrspüler-Modelle sind zusätzlich noch mit einer Steam-Technologie ausgestattet – dahinter verbirgt sich eine Kombination von heißem Dampf und kraftvollen Wasserstrahlen im Wechsel. Ausgefeilte Trocknungssysteme sorgen dann am Ende des Spülzyklus für glänzende und komplett trockene Spülergebnisse. Selbst Kunststoffgeschirr kann so frei von Wassertropfen direkt vom Spüler aus in den Schrank eingeräumt werden.

Weiteren Komfort bieten beispielsweise ein Maschinenpflegeprogramm oder eine Favoritentaste zum Abspeichern einer individuellen Lieblingskombination aus Spülprogramm und Zusatzoptionen.



TRENDSTARKER NACHHALTIGER GENUSS.







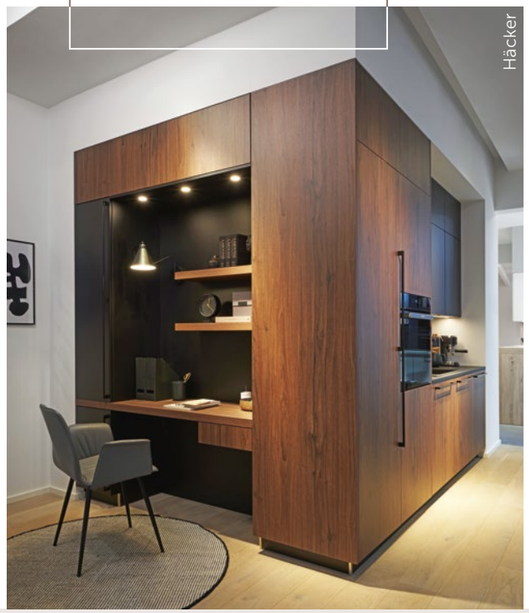
BLANCO UNIT
drink. prep. clean.

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

Mehr unter www.blanco.at

BLANCO

Raffiniert integrierter Homeoffice-Platz. Er bietet Stauraum zur Ablage sowie für Laptop & Co.





Kleine Homeoffice-Nische. So lassen sich auch alle Arbeitsabläufe in der Küche schnell steuern.



Die elegante Küchenplanung bietet eine Ecke für das Büro: eine durchdachte Lösung mit Schreibtisch und Stauraum bis unter die Decke.

HOMEOFFICE mit Küchenmöbeln gestalten

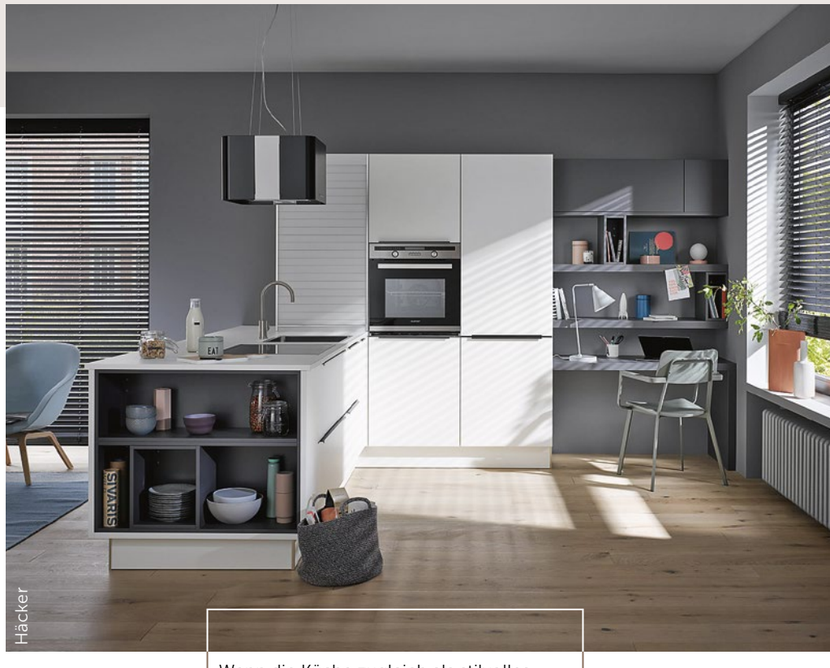
Mit guter Planung entstehen begehbare Funktionsräume wie hier das Homeoffice.



Das Homeoffice ist zur Normalität geworden und wird es schließlich für viele Arbeitnehmer auch in Zukunft bleiben. Oft ist in den eigenen vier Wänden kein separater Arbeitsraum vorhanden. Dann muss das Homeoffice in einem der bestehenden Räume untergebracht werden, zum Beispiel auch in der Küche.
Es bieten sich unzählige **innovative Lösungen** an:

- In die Küchenzeile integriert.
- Als seitliche oder rechtwinklige Verlängerung der Arbeitsplatte über die Unterschränke hinaus.
- Auf ein bis zwei Unterschränke verzichten und diese durch eine Arbeitsplatte ersetzen.
- In eine Hochschrankzeile integriert. Auf dem Unterschrank wird dann ein Auszugsboden montiert, der sich herausziehen lässt.
- Flexible Regalsysteme: Die offenen Regale werden an der Wand montiert, können je nach Bedarf zusammengestellt werden.

So oder so gilt: Der Arbeitsplatz im Homeoffice muss praktisch sein und sich der Umgebung unterordnen – egal, welche Tätigkeit man gerade ausübt.



Wenn die Küche zugleich als stilvolles Homeoffice nutzbar ist, zeigt das, wie planbar eine effiziente Raumnutzung ist.

Kompromisslos präzise: Das Bad zeigt planerische Kompetenz und gestalterisches Feingefühl.



BAD mit Küchenmöbeln gestalten



Offene Raumarchitektur mit glänzenden Badmöbeln, die im wahrsten Sinne des Wortes Highlights setzen.



Durchdacht: weiß glänzende Elemente kombiniert mit heimeliger Holzoptik.

Das Badezimmer ist für viele von uns einer der persönlichsten Räume des Zuhauses. Ob private Wellness-Oase, Wohlfühl-Familienbad oder Ruheort und Kraftquelle – was uns alle verbindet, ist der Wunsch nach einem Bad, das Form und Funktion optimal vereint und so jeden Tag einfach angenehmer macht. Für die unterschiedlichsten individuellen Ansprüche bieten die Küchenmöbelhersteller das passende ästhetische Konzept.

Denn nur so wird aus einem funktionalen Raum ein lebendiger Ort mit hohem Wohlfühlfaktor. Unterschiedliche Lebensstile und Trends sind Inspiration fürs Wunschbad. Hochwertige und formschöne Möbel bieten eine fast unendliche Kombinations- und Gestaltungsfreiheit für ein Bad. Planungsvielfalt ist garantiert. Alle Elemente lassen sich zu einer Einheit formen, die jeden Tag schön beginnen und enden lässt.



Farben und Material im Bad schön ausbalanciert, das schafft rundum eine Wohlfühlatmosphäre.

Zu einer Wellness-Oase gehören vielseitige Möbel, die sich auch optisch ins Gesamtbild einfügen.



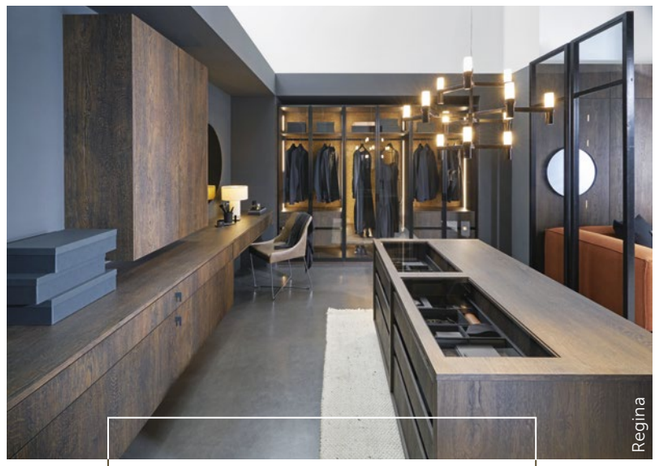


Der Traum vieler, die praktische Ankleide aus Modulsystemen mit überzeugenden Ausstattungsvarianten.



So sieht individuelle Planung aus: Die Garderobe überzeugt mit viel Stauraum und bequemen Sitzmöglichkeiten.

ANKLEIDE und GARDEROBE mit Küchenmöbeln gestalten



Die Ankleide aus Küchenmöbeln bietet viel Stauraum für Bekleidung, Schuhe und Accessoires.

In Zeiten des offenen Wohnens ist es sehr wichtig, dass alles zueinander passt. Aus diesem Grund haben die Hersteller von Küchenmöbeln ihre klassischen Küchenkollektionen erweitert. So lassen sich aus den Küchenelementen Sideboards, ganze Regal- und Wohnwände oder auch Garderoben planen. Die Garderobe ist so etwas wie ein Willkommensmöbel. Sie sollte deshalb ein repräsentativer Blickfang sein – und gleichzeitig auch ein Maximum an Funktionalität und Stauraum bieten. Durch die Kombination von geschlossenen und offenen Schrankelementen lässt sich der Eingangsbereich individuell gestalten. Eine LED-Beleuchtung sorgt für ein stimmungsvolles Ambiente. Wer über genügend Platz verfügt, freut sich über eine Ankleide. Auch diese basiert auf den Innenausbaukonzepten der Küchenmöbelhersteller. Die Schrankkonstruktionen und Schiebetür-Systeme lassen sich nicht nur zur Abgrenzung nutzen, sondern schaffen auch begehbare Räumlichkeiten. Praktisch sind dabei die unterschiedlichen Einteilungsoptionen bei den Schränken.



Eine gute Idee: Multifunktionsschrank am Wohnungseingang, der darüber hinaus als Garderobe dient.

SIEMENS Charakteristisch für die studioLine Geräte mit perfekt abgestimmtem Design ist eine einheitliche Linienführung mit architektonischer Klarheit. Alle Geräte lassen sich ausgezeichnet miteinander kombinieren.

KOCHEN UND BACKEN

UNTERSTÜTZUNG IST GARANTIERT

GERADE IN DEN VERGANGENEN ZWEI JAHREN HABEN VIELE MENSCHEN IHRE LEIDENSCHAFT ENTDECKT, AM EIGENEN HERD KREATIV ZU WERDEN UND NEUE REZEPTE AUSZUPROBIEREN. SELBSTGEKOCHTES SOLL GUT SCHMECKEN, ABER VOR ALLEM UNTER DER WOCHE AUCH MÖGLICHST EINFACH UND OHNE GRÖSSEREN ZEIT- UND ARBEITSAUFWAND VON DER HAND GEHEN. DA SIND DIE NEUEN INDUKTIONSKOCHFELDER UND BACKÖFEN MIT IHREN VIELEN ASSISTENZ-FUNKTIONEN GENAU DAS RICHTIGE – AUCH FÜR KOCHANFÄNGER.



MIELE Das Induktionskochfeld KM 7999 bietet flexiblen Raum für bis zu fünf Kochgeschirre und wird über ein Touch-Display bedient. Wird Kochgeschirr aufgestellt, erscheint dafür eine farbige Fläche.

KOCHFELDER

Damit das Kochen, Braten, Garen und Grillen angenehm und einfach von der Hand gehen, übernehmen die neuen Kochfelder mit ihren integrierten Komfort-Funktionen – unterstützt von Künstlicher Intelligenz – etliche Arbeitsschritte, um ihre Nutzer je nach Anspruch zu entlasten. Sie erkennen beispielsweise Position und Größe der Töpfe, Kochzonen lassen sich automatisch zusammenschalten und trennen – je nach Umfang und Form des platzierten Kochgeschirrs. Die Leistungsstufen oder Garzeiten werden für die einzelnen Kochzonen ganz einfach per Fingertipp angewählt. Ist man unsicher, welche Temperatur für welche Speise ideal ist, helfen Assistenzprogramme weiter. Im Display erscheinen dann eine kurze Anleitung und die richtige Temperatureinstellung.

Temperatur-Sensortechnologie
Die intelligente Temperatur-Sensortechnologie sorgt für entspanntes Kochen und Braten. Dabei überwachen und regeln Koch- und Bratsensoren die Speisen und sorgen dafür, dass sie weder überkochen, noch verkochen oder anbrennen. Und für perfekte Steaks wird die Pfanne automatisch auf die optimale Temperatur aufgeheizt und dann absolut präzise gesteuert. Selbst Sous-Vide-Garen ist auf einem Induktionskochfeld mithilfe eines kabellosen Sensors möglich. Er misst die Wassertemperatur gradgenau, leitet sie automatisch an das Kochfeld weiter und gewährleistet, dass die Temperatureinstellung exakt eingehalten wird. Den gleichen Komfort ermöglicht ein kabelloser Kerntemperatursensor auch beim Braten.
Viele Kochfelder sind mit weiteren Zusatzfunktionen ausgestattet, wie beispielsweise die Aufteilung des Kochfelds in drei Bereiche mit vordefinierten Leistungszonen: stark (für scharfes Anbraten), mittel (zum Kochen) und niedrig (zum Schmelzen). Verschiebt man die Pfanne oder den Topf, wird die Einstellung ganz einfach mitgenommen und übertragen.

BOSCH
Induktionskochfeld mit GlassProtect-Oberfläche in der eleganten accent line carbon black, hier ein Modell mit dem zeitlosen ComfortProfil.



Automatisches Erkennen der Leistungsstufen
Klingelt es an der Haustür, sind eine Stop & Go- oder Pausen-Funktion eine gute Sache. Man fährt per Fingertipp alle aktiven Kochzonen auf die niedrigste Stufe herunter, sodass man das Kochfeld kurzzeitig unbeaufsichtigt lassen kann. Ein erneuter Fingertipp genügt und alle zuvor eingestellten Leistungsstufen werden automatisch reaktiviert. Sollte das Induktionskochfeld während des Kochens und Bratens allerdings einmal versehentlich ausgeschaltet werden, so ist das kein Problem, denn alle Einstellungen werden mit einem Fingertipp wieder hergestellt.

Grillen auf dem Kochfeld
Und weil wir alle so gerne grillen – nicht nur Outdoor – gibt es auch Induktionskochfelder mit einer Sensor-Grill-Funktion. Sie aktiviert sich automatisch, sobald der passende Grillaufsatz wie eine Barbecue- oder Teppan-Yaki-Edelstahl-Grillplatte auf das Kochfeld aufgesetzt wird.

Smart und connected
Die meisten heutigen Kochfelder sind auch WLAN-fähig. Neben der Möglichkeit zur App- und Sprachsteuerung können sie mit einer passenden Dunstabzugshaube vernetzt werden. Die Lüfterleistung passt sich dann automatisch an die Kochvorgänge an und sorgt für gute Luft im Raum.



NEFF Beim Backen und Kochen ist hier nichts mehr im Weg, ein Wechsel zwischen Kochfeld und Einbaubackofen problemlos möglich, ohne sich bücken zu müssen. Technisches Highlight: Mit der innovativen Heißluftfunktion CircoTherm kann man in einem Backvorgang gleichzeitig auf bis zu vier Ebenen backen und braten, und zwar ohne Geschmacksübertragung.



AEG Das Induktionskochfeld TotalFlex besteht aus zwölf einzelnen dreieckigen Kochzonen, die beliebig kombiniert werden können, um bis zu sechs Kochzonen zu bilden. Töpfe und Pfannen können auf der gesamten Kochfeldfläche verwendet werden.



MIELE Klare Formen, hochwertiges Material, exzellente Verarbeitung und intuitive Bedienung – dies sind die Assets des Designkonzepts der Einbaugeräte-Generation 7000. Kaum zu toppen bei Genussvielfalt und smartem Komfort – die neuen Herde und Backöfen.

AEG Mehr Flexibilität und höchsten Kochkomfort bietet das FlexiBridge XT Kochfeld mit integriertem Dunstabzug. Besonders geschickt: Der Filter schließt flächenbündig mit dem Kochfeld ab.



GORENJE OmniFlex Induktionskochfelder überzeugen mit einer Vielzahl fein abgestimmter Funktionen, die eine Bedienung der Kochfläche vereinfachen. In Kombination mit dem Abzug bleibt das schlanke und moderne Design mit einer flachen Oberfläche erhalten.



BACKÖFEN

Backen, Schmoren, Dampfgaren, Grillen, Erwärmen: Die modernen Backöfen garantieren eine Vielzahl an Funktionen, mit denen sich die verschiedensten Gerichte ideal zubereiten lassen. Gerade Kombi-Geräte bieten vielfältige Möglichkeiten. Wer sich einen neuen Backofen kaufen möchte, sollte zuvor gut überlegen, welche Funktionen er sich wünscht. Vielleicht reicht ein klassischer Backofen mit Umluft, Heißluft und Grill. Wer allerdings aufwendiger kochen und backen möchte, benötigt zum Beispiel zusätzlich einen Dampfgarer, vielleicht sogar mit Sous-Vide-Garfunktion.

Die Klassiker: Ober- und Unterhitze, Umluft und Grill

Jeder Backofen verfügt über Ober- und Unterhitze, die sich auch gesondert einschalten lassen. Diese Funktion eignet sich für die Zubereitung vieler Gerichte, vor allem zum Backen von Kuchen oder Schmoren von Braten. Man erzielt damit gleichmäßige Back- und Bratergebnisse. Bei separater Einschaltmöglichkeit ist die Oberhitze fürs Überbacken und Gratinieren, die Unterhitze fürs Nachbacken.
Umluft gehört heute zum Standard. Diese eignet sich beispielsweise dafür, Brot oder Pizzateig schnell knusprig zu backen. Durch die gleichmäßige Hitzeverteilung ist es möglich, mehrere Backbleche gleichzeitig einzusetzen. Das ist gerade beim Plätzchen-Backen sehr praktisch und effizient.
Die meisten Backöfen haben auch eine Grill-Funktion für gleichmäßiges Bräunen von Fleisch, Fisch oder Gemüse sowie für schnelles Überbacken von Aufläufen und Gratins. Verbreitet ist bei Backöfen mit Grill die Funktion Umluftgrillen. Hier bringt ein Ventilator die Grillhitze direkt ans Gargut, was für eine ideale Bräunung sorgt und das Fleisch außen knusprig werden lässt, ohne das Innere auszutrocknen.



NEFF Neben Backofen und/oder Dampfgarer der Collection Graphite Grey lässt sich auch eine vollintegrierte Kaffeemaschine einbauen. Diese bereitet dank innovativem Heizsystem stets ein ausgewogenes Getränk zu. Das spezielle SensoFlowSystem stellt die konstante, ideale Brühtemperatur sicher.



GORENJE Immer wieder gibt es neue Features, die das Kochen und Backen einfacher machen. Mit AirFry in Kombination mit einem speziell perforierten Backblech gibt es knuspriges, frittiertes Essen ohne zusätzliche Kalorien. Dafür sorgt extrem intensives Backen mit heißer Luft – ganz ohne Fett.

Komfortable Extras für anspruchsvolle Hobbyköche

Viele Hersteller bieten Zusatzfunktionen für bestimmte Garmethoden. Dazu zählen beispielsweise Warmhalten, Dörren, Vorwärmen, Auftauen, feucht Backen oder Braten und auch die Intensivhitze. Wenn es einmal schnell gehen soll, ist ein Kombi-Backofen mit Mikrowellenfunktion eine gute Wahl. Und für Gesundheitsbewusste garen Kombi-Dampfgarer Gemüse, Fisch oder Fleisch mittels Wasserdampf besonders schonend und fettarm.

Dampfbacköfen bieten die Vorteile eines vollwertigen Backofens und die eines Dampfgarers in einem Gerät, mit dem sich die Beheizungsarten einzeln oder gemeinsam nutzen lassen. Eine Kombination ist ideal für Gerichte, die viel Feuchtigkeit, aber auch Heißluft benötigen. Während der Dampf das Innere der Speisen weich und saftig hält, verdampft die umgebende feuchte Luft und sorgt so für eine knusprige Außenseite. Das ist optimal für Brote oder Braten. Da beim Dampfgaren keine Aromen übertragen werden, kann sogar ein komplettes Menü auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig zubereitet werden. Das spart nicht nur Zeit, sondern auch Energie.

Manche Dampfbacköfen ermöglichen auch das sogenannte Sous-Vide-Garen, eine Zubereitung bei einer maximalen Temperatur von 99 Grad. Das Sous-Vide-Verfahren eignet sich vor allem für Fleisch und Fisch. Der Vorteil liegt darin, dass die Speisen über einen langen Zeitraum in einem luftdichten Vakuum garen, damit keinerlei Flüssigkeit verloren geht und sich die Aromen nicht verflüchtigen.





AEG Design und Leistung perfekt kombiniert: Die MattBlack Range beeindruckt mit einem aufs Wesentliche reduzierten Design, das die Küche voll zur Geltung bringt. Durchdacht bis ins Detail – und ausgestattet mit innovativen Technologien für Kocherlebnisse auf höchstem Niveau. Ausgezeichnet mit dem Red Dot Award.



ORANIER Optisch dominiert bei vielen Backöfen ein klares, geradliniges Design, zum Beispiel aus Glas und mattschwarz lackiertem Edelstahl. So setzt die neue pureBlack-Ausstattung den Trend um, alle Elemente wie Blenden, Leisten, Griffe und selbst die versenkbaren Knebel in stilvollem Schwarz zu halten. Diese elegante Gestaltung überzeugte auch die Jury des German Design Award.

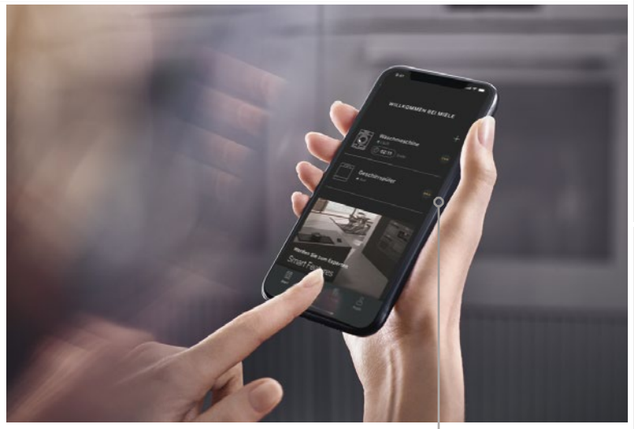


BOSCH Wasserdampf im Backofen führt bei manchen Gerichten zu besseren Ergebnissen. Unkompliziert: Das Wasser wird bei Geräten der Serie 4 einfach in eine am Boden integrierte Schale gefüllt.





SMEG Backofen aus der Designlinie Dolce Stil Novo mit 6,3" TFT-VIVOscreen-Touch Farbdisplay. Damit lassen sich die Einbaugeräte so einfach und übersichtlich bedienen wie ein Smartphone.



MIELE Die Miele App bietet viel smarten Komfort. Beispielhaft ist hier das neue Dashboard mit allen vernetzten Geräten und deren Status im Überblick.

Reinigung und Pflege
Neue Backöfen sind auch komfortabel in Sachen Reinigung und Pflege. Zum Beispiel innovative Antifingerprint-Oberflächen auf den dunklen Gerätefronten. Oder leicht herausnehmbare Innenausstattungen. Mehrstufige Pyrolyse-Selbstreinigungsprogramme und pyrolysefähiges Zubehör. Reinigungsfunktionen mit Dampf. Extrem glatte Oberflächen und hochwertige Emaillierungen im Garraum, sodass Verschmutzungen kaum mehr anhaften. Oder Katalysatoren, die den austretenden Dämpfen die Fettpartikel und Gerüche nahezu vollständig entziehen.

Intuitiver Bedienkomfort
Die neuen Einbaugeräte überzeugen mit Innovationen, die das Kochen leichter, komfortabler und sicherer machen. Technische Assistenzsysteme und clevere Vernetzungsanwendungen helfen im Hintergrund und tragen dazu bei, dass die Handhabung der Geräte intuitiv wie nie zuvor ist.
Dazu gehören farbige, hochauflösende Full-TouchControl-Displays zum Tippen und Wischen wie auf dem Smartphone, LCD-Displays mit Drehknopf. WLAN-Fähigkeit, eine integrierte Kamera oder Künstliche Intelligenz. Mittels Sprachassistenten zum Beispiel werden die Garzeiten von Lebensmitteln übertragen. Apps liefern unzählige Rezepte, deren Zutaten mit einem Touch zu Einkaufslisten zusammengestellt und, falls gewünscht, sogar über ein Online-Portal und einen Lieferdienst nach Hause gebracht werden.

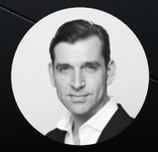
accent|line
carbon **black**

BOSCH
Technik fürs Leben

Genial kombiniert.
Perfekt integriert.

Die neuen accentline Kochfelder
von Bosch mit GlassProtect-Oberfläche
und integriertem Glas Dunstabzug.

Mehr dazu unter: **www.bosch-home.at**



»Die Reduktion auf das Wesentliche schafft Raum für die Wahrnehmung des Besonderen.«

Robert Sachon
Chef-Designer, Robert Bosch Hausgeräte GmbH

iF Design Award 2019: Hausgerätelinie accentline carbon black
Red dot award best of the best 2019: Hausgerätelinie accentline carbon black
Red dot award winner 2020: Serie 8 Glassdraft, accentline

DUNSTABZÜGE

FRISCHE LUFT IN DER KÜCHE



HKT Der Open Suite Superior verleiht jedem Raum durch seinen modularen, anpassbaren Aufbau und seinen einzigartigen Stil Charakter und schafft so eine neue „Dimension" in der Küche. Sie können Ihre eigene Komposition erstellen, indem Sie Absaug-einheiten, Lichtpaneele und eine große Auswahl an Regalen hinzufügen: Glas (hell oder rauchfarben), Metall, schwarzes Metalldrahtgewebe und Nussbaum.



BERBEL Hinter dem industriellen Charme der Deckenlifthaube Skyline Frame verbirgt sich ein technisches Wunder-werk. Ein Highlight ist die individuell einstellbare Effektbeleuchtung. Sie lässt sich von fast Weiß, bläulich-kühl bis hin zu warmem Kupfer per Fernbedienung justieren.

NOVY Fast unsichtbar, leistungsstark und dennoch stilsicher: Eine Deckenhaube wie die Pureline Pro entfernt nicht nur störende Küchengerüche, sondern leuchtet auch gleichzeitig das Kochfeld optimal aus.



Dunstabzüge sind ein wichtiges stylishes Element in jeder Küche – ob als markante Designhaube über der Insel oder an der Wand, ob als Deckenhaube über dem Kochfeld dezent versorgt oder ob als Tischlüfter nahezu unsichtbar eingebaut. Ihre wichtigste Funktion bleibt jedoch, die Raumluft effizient von Kochschwaden, Gerüchen und Fett- oder Ölpartikeln zu befreien – und das tun sie alle gründlich.

Dunstabzüge sind schon längst keine lärmenden Ungetüme mehr, aber die neuen Modelle sind noch leistungsfähiger, noch sparsamer und noch leiser. Und sie sind weit mehr als nur ein funktionales Hausgerät, sie werten auch das Ambiente jeder Küche auf. Bei den heutigen Dunstabzügen geht es smart zu: Ein sensorgesteuertes, automatisches Lüften regelt die Intensitätsstufen, sorgt dafür, dass man sich während des Kochens stets auf ein angenehmes Raumklima verlassen kann, weil die Luft von Dünsten und Gerüchen befreit ist. Viele Dunstabzugshauben sind zudem mit leistungsstarken Leuchtelementen versehen, die das nötige Licht für die Kochstelle liefern – so erspart man sich die Installation eines zusätzlichen Leuchtmittels. Eine Funktion, die die Wirkung der Dunstabzugshaube maximiert, ist die Nachlauffunktion. Schaltet man die Haube ab, läuft diese weiter, um auch die letzten Gerüche zu entfernen. Die Fettfiltersättigungsanzeige macht den Nutzer darauf aufmerksam, wenn es Zeit ist, den Fettfilter der Haube zu säubern. Die meisten Fettfilter lassen sich bequem in der Spülmaschine reinigen.

Neben den technischen Parametern kommt es bei der Wahl eines Abluftsystems auf die Räumlichkeiten, das Design und die Art der Küche an. Die nachfolgende Modellübersicht soll die Auswahl erleichtern.

KOCHFELDABZÜGE ODER TISCHLÜFTER

Die sogenannten 2-in-1-Kochfelder sind eine Kombination aus Induktionsfläche und integriertem Dunstabzug. Die Lüfter sind rechts, links oder mittig vom Kochfeld platziert und saugen die Kochdünste effizient und direkt nach unten ab. Die dezente und kompakte Einheit von Kochfeld und Dunstabzug ist sehr flexibel planbar und derzeit die unangefochtene Nummer eins auf dem Markt.

DOWNDRAFTS

Versenkbare Tischhauben, direkt hinter einem Kochfeld eingebaut, punkten mit einer hohen Leistungsfähigkeit. Im Trend: Elegante Design-Glasschirme ziehen während des Kochens nicht nur effizient die Kochschwaden ab, sondern vor allem die Blicke auf sich. Das schlanke Glaspaneel lässt sich dann auch je nach Stimmung und Geschmack in verschiedenen Farben beleuchten. Nach dem Kochvorgang lässt sich der Dunstabzug im Unterschrank versenken und schließt dann bündig mit der Arbeitsplatte ab.

DECKENLÜFTER

Wer es lieber dezent mag, wählt einen Deckenlüfter. Diese sind entweder an der Küchendecke montiert oder flächenbündig in sie eingelassen. Oder in Form einer Deckenlifthaube. Diese kann diskret an der Decke auf ihren Einsatz warten. Zum Kochen wird sie dann auf eine individuell einstellbare Arbeitshöhe über das Kochfeld abgesenkt. Die Steuerung erfolgt mittels Fernbedienung, Smartphone, Tablet oder App. Oder einfach per Sprachbefehl mit einem Sprachassistenten.

FLACHSCHIRMHAUBEN

Flachschirmhauben sind dezent im Oberschrank integriert. Sie sorgen für gute Luft, ohne dabei aufzufallen, denn wenn sie nicht genutzt werden, sind sie praktisch unsichtbar. Der Auszug wird nur bei Bedarf, wenn gekocht wird, nach vorne über das Kochfeld herausgezogen. Auch sie gibt es für Abluft- und Umlufttechnik, mit Aktivkohlefiltern oder Metallfettfiltern zur Reinigung im Geschirrspüler.

INSELHAUBEN

Sie hängen frei über der Kochinsel und sind deswegen garantiert ein Blickfang. Und weil sie in dieser sehr exponierten Lage kaum übersehbar sind, sollten sie im Design perfekt zur Küche passen. Je nach Modell lässt sich der Dunstabzug in seiner Höhe verstellen oder er hängt bereits im idealen Abstand zum Kochfeld über der Insel. Inselhauben beseitigen nicht nur wirkungsvoll Gerüche, mit ihrer integrierten Lichtquelle sind sie gleichzeitig Teil des Beleuchtungskonzepts in der Küche.



BERBEL Der Tischlüfter Moveline verfügt über eine Lift- und Kippfunktion für eine umfassende Erfassung der aufsteigenden Kochdünste. Bei Nichtgebrauch versteckt sich der Dunstabzug in der Arbeitsfläche.



GAGGENAU Ästhetisch, nahtlos integriert, extrem effektiv: Das zeichnet die innovativen Muldenlüfter der Serie Vario 400 aus. Wie bei den Kochfeldern erfolgt die Bedienung über Edelstahl-Bedienknebel.

WAND- UND KOPFFREIHAUBEN

Wandhauben sind die Klassiker in den Küchen, sie werden an der Küchenwand über der Kochstelle montiert. Sie bieten ein optimales Lüftungsergebnis und sorgen mit ihrer guten Beleuchtung für klare Sicht. Die Kopffreihauben gewähren – wie der Name besagt – Kopffreiheit. Die an der Wand angebrachten Dunsthauben haben den Vorteil, dass insbesondere hoch gewachsene Menschen weniger Gefahr laufen, sich beim Kochen den Kopf anzustoßen. Denn hier wird die Abluftfläche nicht klassisch waagerecht, sondern schräg nach oben angebracht.

MULTIMEDIA-WANDHAUBE

Eine Variante, die im Moment noch ein Außenseiterdasein führt. Mit ihrem eingebauten Flachbildschirm und Soundsystem ersetzen diese Hauben TV und Soundanlage in der Küche.







LIEBHERR Ob als Einzelgerät oder in der Side-by-Side-Anordnung, der Monolith begeistert mit vielen Qualitäten: smarte Funktionen, höchste Energieeffizienz, modernes Design und ein sehr geringes Geräuschniveau.

EINFACH COOL

DIE MODERNEN KÜHL- UND GEFRIERGERÄTE SIND TOP-PERFORMER. SOMMERHITZE MACHT IHNEN EBENSO WENIG AUS WIE HÄUFIGES ÖFFNEN DER KÜHLSCHRANKTÜR. SIE BIETEN VIEL PLATZ ZUM AUFBEWAHREN, HALTEN AUCH EMPFINDLICHE LEBENSMITTEL LANGE FRISCH UND ARBEITEN DABEI NOCH ENERGIEEFFIZIENT.



LIEBHERR Die BioFresh-Technologie, eine ideale Kombination von Temperatur und Luftfeuchtigkeit, bietet perfekte Bedingungen für Obst und Gemüse – und der BioFresh Professional Fish & Seafood Safe für Fisch und Meeresfrüchte.

Energieeffiziente Kältegeräte mit größeren Volumen, die sogenannten Foodcenter oder Side-by-Side-Cooler, sind gefragt wie nie. Ein Hauptgrund wird sein, dass es heutzutage viele Menschen bevorzugen, weniger oft einkaufen zu gehen. Inzwischen stehen auch bei den großen Geräten unzählige Modelle zur Auswahl. Und die neuen Kühl- und Gefriergeräte sind deutlich sparsamer im Energieverbrauch als ihre Vorgänger – unabhängig von der Größe. Dank optimierter Dämmung und leistungsfähigeren Kompressoren benötigen Neugeräte nur rund halb so viel Energie wie fünfzehn Jahre alte Geräte. Und das gut sichtbare Energielabel hilft beim Kauf eines sparsamen Gerätes. Seit März 2021 sind Kühl- und Gefriergeräte neu mit den Energie-Effizienz-Klassen A bis G gekennzeichnet. Die Plus-Klassen gibt es nicht mehr.

Für perfektes Kühlen, Gefrieren und Weintemperieren sind die heutigen Kältegeräte mit einer Reihe innovativer Technologien und Funktionen ausgestattet. Sie alle sorgen dafür, dass sich empfindliche Lebensmittel deutlich länger frisch und appetitlich halten und ihre Vitamine bewahren. Möglich machen das Hightech-Frischetechnologien. Zum Beispiel unterschiedliche Schubladen zur Aufbewahrung der eingekauften Lebensmittel. Kalt & trocken: Eine Temperatur knapp über 0 Grad Celsius und niedrige Luftfeuchtigkeit, so mögen es Fisch, Fleisch, Wurstwaren und Milchprodukte. Kalt & taufrisch: Hohe Luftfeuchtigkeit bevorzugen dagegen Obst, Salat und Gemüse. Individuelle Feuchtigkeitseinstellungen sind dabei über einen integrierten Regler möglich. Die jüngste Innovation für eine verlängerte Frische von Obst und Gemüse setzt auf einen kalten Nebel, der die in der



MIELE PerfectFresh Active für den extra Frischekick: Ein feiner Sprühnebel verteilt sich gleichmäßig in der Frischeschublade. Im Zusammenspiel mit niedrigen Temperaturen bleiben Obst und Gemüse bis zu fünf Mal länger frisch.





MIELE Ein besonderes Genusspaket bietet dieser Weinschrank mit Sommelier-Set: Gläser kühlen, Wein zum Dekantieren vorbereiten und selbst offene Weine perfekt temperieren.





BOSCH Der French Door Kühlschrank der Serie 8 besticht mit einem eleganten Außendesign, einem eindrucksvollen, flexibel nutzbaren Innenraum und weiteren zeitgemäßen Komfortmerkmalen.



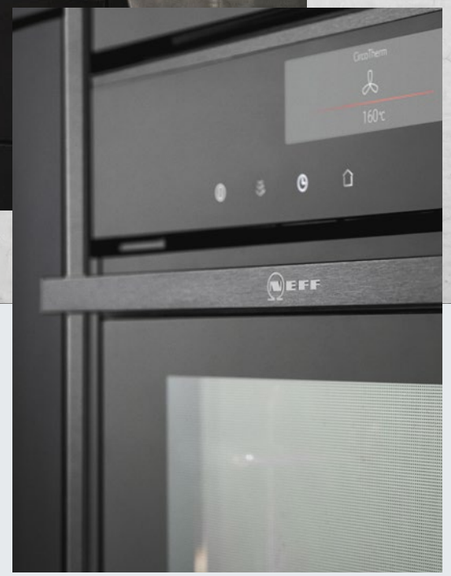
SIEMENS Die coolFlex Kühlgeräte-reihe überzeugt durch ihr optimiertes XXL-Frischesystem für längere Haltbarkeit, die perfekte Nutzung des 360-Liter-Volumens und maximale Übersicht über alle Vorräte.

Frischeschublade gelagerten Lebensmittel einhüllt – ein paar Sekunden lang bei jeder Türöffnung oder spätestens alle 90 Minuten. Diese regelmäßigen Frische-Booster schützen die Qualität und Vitamine der Lebensmittel zusätzlich. Das Ergebnis: alles bleibt schön frisch und knackig. Der feine, kalte Sprühnebel wird in einem kleinen, leicht zu reinigenden Wassertank erzeugt, der etwa alle zwei bis drei Monate neu befüllt wird.
Damit sich bei der Aufbewahrung leicht verderblicher Lebensmittel keine Bakterien bilden, haben manche Hersteller einen speziellen Hygieneschutz in ihre Geräte integriert, zum Beispiel eine antibakterielle Einlage in der Schublade. Bakterien können auch mithilfe von Ionisation beseitigt werden, was zudem noch starke oder als unangenehm empfundene Gerüche von Fisch, Käse oder Knoblauch neutralisiert. Damit sich die Temperatur im Kühlschrank nach jedem Öffnen der Tür ganz schnell wieder herstellt, sind einige Geräte mit einer kältespeichernden Innenrückwand aus Metall ausgestattet. Ein weiteres praktisches Detail, das zudem auch attraktiv und hochwertig aussieht.
Gerade an heißen Sommertagen sollte die Kühlkette möglichst nicht lange unterbrochen sein. Daher empfiehlt es sich, vor dem Einkauf die Funktionen Super-Kühlen und Super-Gefrieren zu aktivieren. Zuhause angekommen, finden die Lebensmittel dann genau die richtigen Temperaturen im Kühl- und Gefrierbereich vor. Ist die Kühlgefrierkombination zudem smart vernetzt, lassen sich diese hilfreichen Funktionen auch von überall per Smartphone, Tablet und App starten. Und dank integrierter Kamera kann man sich stets einen Überblick über den Inhalt des Kühlschranks verschaffen – egal wo man sich gerade befindet.



NEFF

Gewohnt großartig, neues Design



SIEHT TOLL AUS, FÜHLT SICH GUT AN – GRAPHITE-GREY.

Die Slide&Hide® Backöfen und viele weitere Geräte der NEFF Collection begeistern auf den ersten Blick in diesem eleganten neuen Farbton. Ein Design, das sich makellos in sein Umfeld einfügt und jede Küche in neuem Licht erstrahlen lässt.

Weitere Infos unter neff-home.com/at

KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

MEISTER HAFTER UMBAU

EIN GLANZLICHT DER INNENARCHITEKTUR

Wenn Innenarchitekten für sich selbst ein Haus umbauen, müssen sie keine Kompromisse eingehen, sie können ihre eigenen Ideen und Pläne umsetzen, ohne sie zu verwässern. Und ein solches Haus mit einer klaren Handschrift stellen wir hier vor.

Hier findet ein großer Teil des Familienlebens statt. Die Bereiche Kochen und Essen bilden eine gesellige Einheit.

Die Zementmosaikfliesen mit dem goldigen Schimmer und den roten Linien geben dem Flur einen eigenwilligen Charakter.





Das Fischgrätmuster-Parkett verstärkt die fließende Wirkung und Harmonie in diesem großen Raum. Der Kaminofen gehörte zum Bestand.



Entspannte Atmosphäre auch im Gäste-Bad. Der wasserfeste Spachtelbelag in dezentem Grau taucht es in ein sanftes Licht.

"Unser Haus bedeutet für uns ein kleines Refugium, ein erholsamer Rückzugsort vom Arbeitsalltag und ein Wohlfühlort für die Familie."



Über dem Esstisch thront die Leuchte Zoom von Serien Raumleuchten mit einem flexiblen Scherengitter. Sie wirkt in Größe und Gestalt wie ein moderner Kronleuchter.

Es gibt sie nur sehr selten: Diese Häuser, die wir betreten und in denen wir uns sofort rundum wohlfühlen. Häuser, die bis ins letzte Detail von feinsinnigen Gestaltern geplant und in Szene gesetzt wurden. Häuser, zu denen die Begriffe heimelig und stylish gleichzeitig passen und in denen alle Wohn- und Lebensbereiche zu einem stimmigen Gesamtkunstwerk verschmelzen.

Und genau so ein Haus hat der Innenarchitekt Christoph Schieber zusammen mit seiner Frau für die vierköpfige Familie erschaffen, genauer: Sie haben aus einem spröden Landhaus der 1980er-Jahre einen faszinierenden Wohntraum gezaubert. Wobei weniger Zauberei, sondern vielmehr großes planerisches Talent und ein bewundernswertes Gefühl fürs schöne Wohnen hinter dem exzellenten Umbau stecken. Das beginnt bereits im Erdgeschoss, denn hier wird offenes Wohnen zelebriert. Dafür war es wichtig, statisch nicht notwendige Wände zu entfernen, um dem gewünschten Raumkonzept mit einer Einheit aus Kochen, Essen und Wohnen so viel Platz wie möglich zu gewähren.

Für den verbindenden Look ließen die Schiebers neues massives elsässisches Eichenparkett im Chevron-Muster verlegen. Um die Materialvielfalt in Grenzen zu halten, sind zum Beispiel in der Küche nur noch Stein, Rohstahl und Holz anzutreffen. Hier kocht Hausherrin Heidi Feldwieser-Schieber täglich mit großer Freude. Und was kommt auf den Tisch? „Von einfach ländlich bis asiatisch ist alles dabei", so die Dame des Hauses. Und: „Die Küche ist zu-



Der eigentliche Wohnbereich mit den wenigen Möbeln wirkt einladend und gemütlich.

sammen mit dem Esstisch – eigentlich der verlängerte Arm der Küche – der Lebensmittelpunkt und das Herz des Hauses. Sie ist nicht nur der Ort, an dem gekocht wird, hier findet zu großen Teilen das Familienleben statt." Dass der Wohnbereich gerade mit jüngeren Kindern seltener genutzt wird, bestätigt die Bauherrin: „Der mit der Küche und dem Essraum verschmolzene Wohnbereich wird bei uns eher wenig genutzt. Wir legen auch hier Wert auf langlebige Produkte, ohne sie zur Schau stellen zu müssen." Auf den ersten Blick ist für den Besucher kein Dunstabzug zu finden. Die Erklärung: Hinter der Küchenhochschrankwand ist eine „zweite" Blende eingesetzt, hinter der wiederum ein leistungsstarker Abzug steckt.

Wer sich umschaut, spürt sofort, wie vorsichtig die Schiebers mit Materialien und Farben umgegangen sind, um die harmonische Atmosphäre nicht zu stören: „Wichtig waren für uns natürliche Materialien wie Massivholz, qualitativ hochwertige und langlebige Produkte, die auch mit einer Patina eine schöne oder noch schönere Ausstrahlung erhalten."

Nur die Garderobe darf aus dem Rahmen fallen. Hier werden individuell angefertigte Zementmosaikfliesen so in Szene gesetzt, dass sie bei Licht golden schimmern. „Und die feinen roten Linien rhythmisieren den Raum", erklärt der Innenarchitekt.

Für das Obergeschoss ergab sich schnell die konkrete Anforderung, aus einem großen Bad zwei kleinere Bäder zu entwickeln. Dabei war es wichtig, dass das zweite Bad direkt von den beiden Kinderzimmern aus erreichbar sein sollte. In Bädern stellt sich generell die Frage, welche Materialien mit der Feuchtigkeit gut zurechtkommen. In diesem Fall ließen die Bauherren die Wände mit fugenlosem Spachtelbelag streichen und ölen. So kann ihnen auch die Nässe, die durchs Duschen



Die grifflose Küche mit der matten Oberfläche in Anthrazitgrau ließen die Bauherren und Planer Heidi Feldwieser-Schieber und Christoph Schieber individuell auf Maß anfertigen. Dazu passt die marmorierte Arbeitsplatte aus Basaltlava vom Ätna.

„Das Essen muss nicht aufwendig sein, aber immer mit guten Zutaten, wie beim Bauen!"



Die großzügige Küche ließ sich nur realisieren, weil im Erdgeschoss einige nicht tragende Wände entfernt werden konnten.

entsteht, nichts anhaben. „Die Badezimmerböden sind aus Naturanhydrit-Estrich. Das ist Kalk aus der Erde, gebrannt und in mehreren Schichten schwarz gefärbt. Mit Steinöl wird der Boden gehärtet. Damit der Boden auch künftig nicht porös wird, pflegen wir ihn weiterhin regelmäßig mit dem gleichen Öl", so Christoph Schieber.



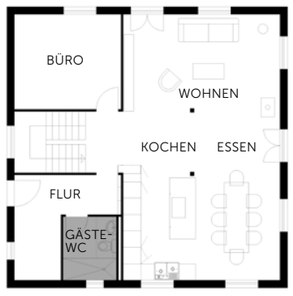
Garderobe mit der „Hang it all" von Vitra, die bereits 1953 von Charles und Ray Eames entworfen wurde. Die Holzkugeln prägen das Bild.



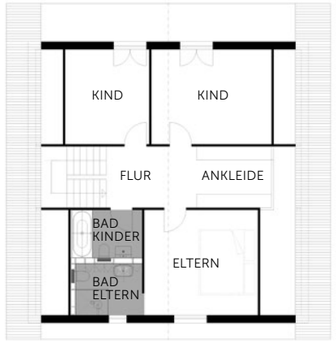
Unter der Dachschräge ließ sich Platz für die sehnlichst gewünschte Ankleide finden. Rechts ist die Tür zum Elternschlafzimmer zu sehen.



Das Schlafzimmer unter der Schräge vermittelt ein Gefühl von Geborgenheit. Die eingesetzten Farben bestärken das Wohlfühl-Ambiente.



ERDGESCHOSS



OBERGESCHOSS

Die Grundrisse zeigen, wie klar und stringent die Planung im Rahmen der vorgegebenen Fläche war. Die Raumkomposition überzeugt.

Spannend war die Aufgabe, die schon sehnlichst erwünschte Ankleide im Obergeschoss zu realisieren, „obwohl dafür eigentlich kein Raum vorhanden war", weiß Heidi Feldwieser-Schieber. So war also noch ein wenig Zauberei im Spiel, um in einer Dachnische den Anspruch umsetzen zu können. Das Ergebnis kann sich sehen lassen.
Innenarchitekten legen in der Regel großen Wert auf den passenden Einsatz von gutem Licht. Die Anforderungen sind in Bad und Küche besonders hoch. Hier bekamen deshalb LED-Strahler den Zuschlag. Ansonsten aber ließen die Schiebers ihrer Kreativität freien Lauf und kombinierten individuell gefertigte Leuchtenmodelle mit eigenen Entwürfen. Das entspricht ihrer grundsätzlichen Einstellung, was Stil und Material betrifft: „Wir haben in unserer langjährigen Arbeit als Innenarchitekten eine eigene Linie entwickelt, die ihren Fokus auf Materialien und Stil richtet. Wir lassen uns aber immer wieder gerne vor allem von skandinavischen Stilmitteln inspirieren", so Christoph Schieber.
Und es ist auch kein Zufall, dass sich die Schiebers für einen Umbau und nicht für ein neues Haus entschieden haben: „Uns reizt die Aufgabe, den Bestand zu respektieren, ihn in die Zukunft zu führen und dabei auch die Landschaftsressourcen zu schonen. Wir planen und bauen auch beruflich hauptsächlich im Bestand, meist sogar unter Berücksichtigung denkmalpflegerischer Aspekte und Vorgaben."
Da bleibt nur noch die Frage, warum das Wohnen auf dem Land attraktiver erscheint, als in der Stadt zu leben? „Zum einen sind wir beide auf dem Land aufgewachsen und wollen diese Lebensumgebung auch unseren Kindern ermöglichen. Sie können hier mit viel Platz und ohne Einschränkungen spielen und naturnah leben. Zum anderen haben wir selbst gerne die Weitsicht über grüne Landschaften", erklären die beiden Innenarchitektur-Liebhaber zum Schluss.

Christoph Schieber | Heidi Feldwieser-Schieber
Innenarchitekturbüro Schieber De Zanet, www.s-dz.ch



Sie haben ein ausgeprägtes Vorstellungsvermögen für die harmonische Zusammenstellung der Farben. Wie gehen Sie ein Farbkonzept an?
„Die Basis unserer Farbkonzepte ist meist ein bereits im Bestand vorhandenes Material oder eine Oberfläche. Aus dieser entwickeln wir dann ein Material- und Farbkonzept, das verschiedene Komponenten wie den Ort, die Vorstellungen der Bauherren, Funktionalität und die Haptik der Oberflächen berücksichtigt. Letztlich lassen wir uns von unserem Gefühl leiten."



Mit etwas Fantasie lässt sich im Elternbad die Anordnung der Elemente als ein Gesicht deuten. Die Zwischenwand zum Kinderbad ist mit einem LED-Streifen hinterleuchtet.

Fotos: Ingo Rasp

Möbel

Designobjekte

Wohnen, Essen und Schlafen sind elementare und zutiefst menschliche Bedürfnisse. Möbel helfen uns, diese zu befriedigen. Mehr noch: Sehen Möbel ansprechend aus, werden sie zum Teil unserer Wohnkultur.



Hoher Komfort und nachhaltige Exklusivität: Entworfen vom Designer Sven Dogs vermittelt die Essgruppe Clint eine natürliche Ausstrahlung und schafft eine angenehme Wohlfühlatmosphäre.



Zeitlos-moderner Blickfang in jedem Zuhause: die Sitzgruppe Helsinki, entworfen vom österreichischen Designer Georg Mähring, überzeugt mit einem spannenden Mix aus edlem Massivholz und feinsten Bezugsmaterialien. Die mit dem Austrian Interior Design Award 2018 ausgezeichnete Ruheinsel strahlt mit ihrer Basis aus Massivholz ein Gefühl von Geborgenheit aus.

ADA



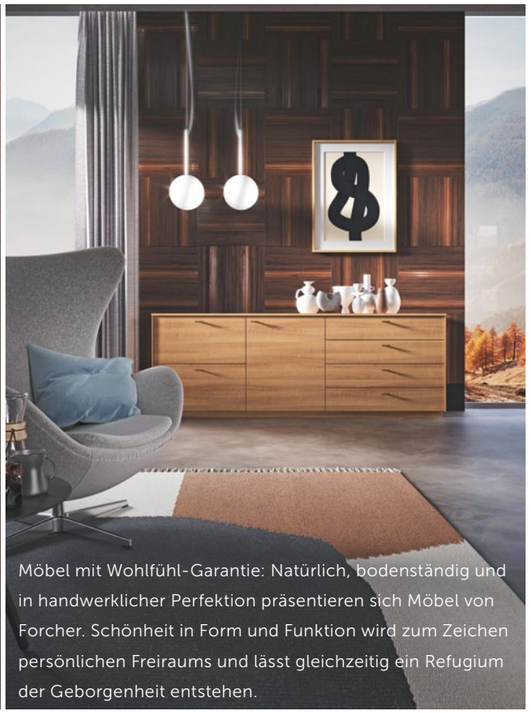
Geradliniges Design und erstklassiger Komfort: Boxspringbett Hamilton lässt sich harmonisch in jedes Schlafzimmer integrieren. Eine Vielzahl an Typenteilen sowie eine umfangreiche Auswahl an Stoffen und Leder bieten großen Gestaltungsspielraum. Für erholsame, komfortable Nächte sorgt das spezielle Boxspringkonzept mit seinem geschichteten Matratzenaufbau.



Handwerkskunst und ehrlicher Materialismus – das Bankmodell Emma bietet der Schönheit der einzelnen Materialien eine besondere Bühne. Massivholz, Rohstahl, Loden und Leder werden mit handwerklicher Fertigkeit zu einem einzigartigen Möbel kombiniert, und unterstreichen so die Authentizität und natürlich die Forcher Möbelqualität aus Tirol. Foto unten: Im Hintergrund ist das Bücherregal aus der Lena Kollektion zu sehen – elegante, schwebende massive Borde in Kombination mit Täfelungen in verschiedenen Holzarten von Hand in Osttirol gefertigt.







Möbel mit Wohlfühl-Garantie: Natürlich, bodenständig und in handwerklicher Perfektion präsentieren sich Möbel von Forcher. Schönheit in Form und Funktion wird zum Zeichen persönlichen Freiraums und lässt gleichzeitig ein Refugium der Geborgenheit entstehen.

FORCHER



Schlafen wie die Könige: Die Zirbe kommt in den Alpen vor und gehört zur botanischen Familie der Kiefern. Kein Wunder, dass Forcher Betten aus diesem Holz fertigt, ist es doch sehr robust und rustikal. Ein weiterer Pluspunkt kommt hinzu: dem Zirbenholz wird eine entspannende und schlaffördernde Wirkung zugeschrieben.



Der Tisch Archeo besteht aus geköhlter Eiche. Das Element Feuer verwandelt den mit Händen bearbeiteten Eichenpfosten zu einem archaischen Werk. Die Oberfläche des Holzes wird mit offener Flamme verkohlt. Durch Bürsten reduziert sich das geköhlte Holz auf seine feste Struktur und Merkmale wie Äste und Risse bekommen eine sanfte Form. Zuletzt wird die Platte mit Naturöl versiegelt.

HAAS

Da würde man am liebsten für immer sitzen: Die Bank Pia lädt zum bequemen und geselligen Beisammensein ein.



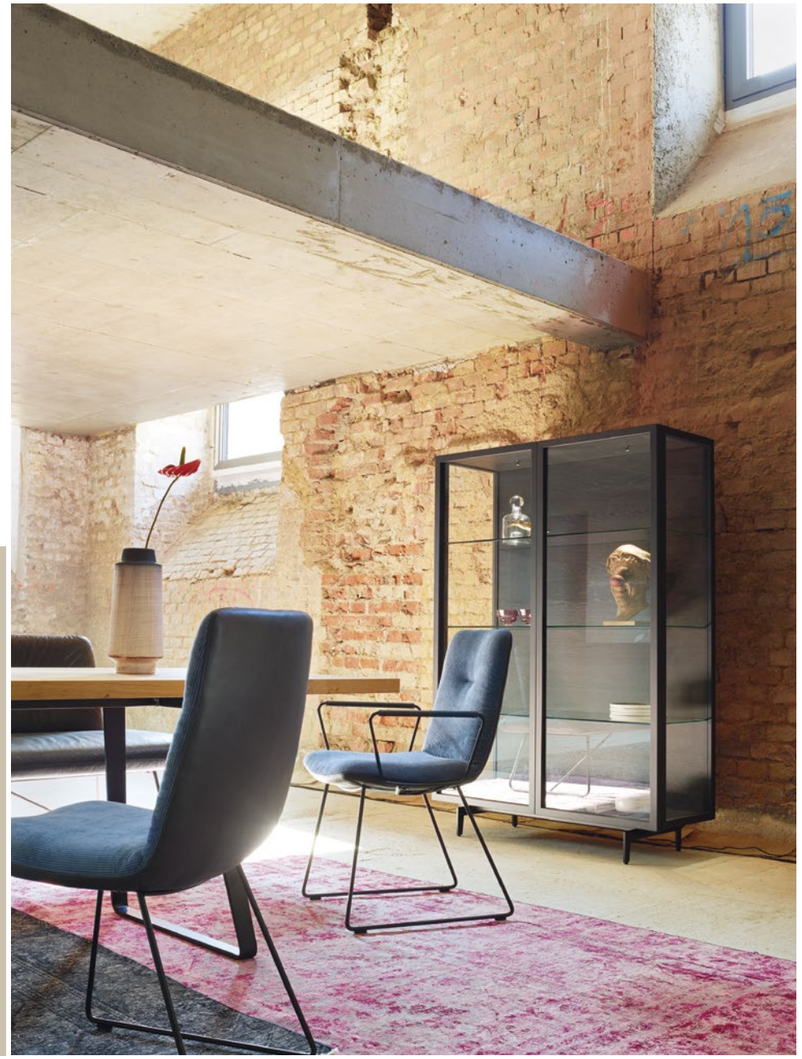


Funktion und Form im perfekten Zusammenspiel. Der Tisch TE 510 versinnbildlicht den Begriff der Wohnkultur.



Das Sideboard Sino entwickelt mit seinen gerundeten Abschlussseiten sowie den Fronten in Holz- und Natursteinoptik fast schon skulpturale Wirkung.

Die Vitrine Yoko schafft Platz zum Präsentieren liebgewonnener Objekte. Das Modell strahlt Eleganz, Ruhe und Souveränität aus und wird in diesem Setting zum perfekten Partner der eleganten Sitzgruppe.



HAAS



EDELSTAHL-ARMATUREN FÜR JEDEN GESCHMACK

Bei Franke findet sich die perfekte Edelstahl-Armatur passend zu jeder noch so außergewöhnlichen Stilrichtung, in individueller Ausführung und mit intelligenten technischen Details. Wir kombinieren Designsprache mit hochwertiger, zumeist fugenloser Ausführung. Dabei trifft Präzision auf Funktionalität und Langlebigkeit – denn kaum ein Material ist so hygienisch, robust und pflegeleicht wie Edelstahl. Auch in Zukunft setzen wir hier Maßstäbe.

franke.at

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

Natürliche Materialien und formschöne Details verbinden sich beim Naturbett Venezia auf harmonische Weise. Die schwebende Optik lässt das Bett leichter und luftiger erscheinen. Dank ausgeklügeltem Stecksystem kommt das Vollholzbett gänzlich ohne Metall aus und ist daher für eine natürliche Schlafumgebung perfekt geeignet.



JOKA



Ciao Paolo! Die runde und doch freche Formensprache des Sessels Paolo holt einen Joka-Klassiker aus den 1960er-Jahren zurück ins Wohnzimmer.





Aufgrund des integrierten Kopfhochstellers und des ausziehbaren Nachtkästchens gehört die Wohnliege Max zu den Allraumbetten der Extraklasse. Durch den eingebundenen Kaltschaumtopper überzeugt Max zudem mit einem hervorragenden Sitz- und Liegekomfort. Ganz besonders praktisch ist auch der großzügig dimensionierte Stauraum.



Bankteil oder Barbank? Warum wählen? Ganz nach Geschmack beziehungsweise Nutzen ist die Montagehöhe frei wählbar. Modell Ferris, schafft nicht nur optisch mehr Platz im Raum, sondern sorgt auch für ein mehr an Freiheit. Mehr Beinfreiheit. Mehr Sitzfreiheit. Ja sogar mehr Freiheit bei der Raumpflege. Die Schwebebank Ferris, das neue Herzstück des modernen Wohnens.

SCHÖSSWENDER

Einfach schön: Mit der Serie Belcanto (Fotos unten) deckt Schösswender die Bereiche Speisen, Wohnen, Garderobe und Homeoffice ab. Die hochwertigen Möbel bieten nicht nur ein Stück zeitloser Schönheit direkt aus der Natur, sondern sind auch das „Echtholz-Upgrade" für Ihren Wohnraum. Bewohner gehen mit Belcanto auf eine möblierte Reise voller Nachhaltigkeit, einem Vollholz-Korpusprogramm und zahlreichen Individualisierungsmöglichkeiten.





SCHÖSSWENDER



Ein schicker Arbeitsplatz, an dem die Ideen nur so sprudeln, kombiniert mit clever verpacktem Stauraum, der als Wohnskulptur begeistert. So schön kann das Arbeiten im Homeoffice sein. Die Kollektion Belcanto integriert das heimische Büro ganz selbstverständlich in den Wohnbereich.

ewe®

Nicht irgendeine Küche.

Die Küche für morgen.

100 % Fertigung in Österreich

96 % Heimische und europ. Hölzer

100 % Wohngesund

96 % Lacke auf Wasserbasis

100 % Strom aus erneuerbarer Energie

Nachhaltigkeit ist für ewe kein Trend – sie zeigt sich in jedem einzelnen Detail. Weil Verantwortung für uns keine Phrase, sondern Leitsatz ist.

KLIMANEUTRALES UNTERNEHMEN
certified by Fokus Zukunft

Opulente Eleganz und traumhafter Schlafkomfort: Das neue Boxspringbett Duke verbindet originelles Design mit einem perfekten Liegegefühl. Zum Blickfang wird neben dem großzügigen Kopfhaupt insbesondere der voluminöse Polsterrahmen. Auf Wunsch kann der vordere Teil als integrierte Polsterbank ausgeführt werden – für zusätzlichen Komfort im Schlafzimmer und ein Design wie aus einem Guss.







Schlafen wie im siebten Himmel: Ein Traum von einem Boxspringbett ist das Modell King, das im Schlafzimmer für Entspannung pur sorgt. Die gemütliche Liegefläche und das hohe Betthaupt geben ein besonderes Gefühl der Geborgenheit. Mit diesem hoch modernen Boxspringbett garantiert der österreichische Premiumhersteller sedda wieder einmal Schlafkomfort der Luxusklasse, der durch die aufwendigen, dicken Matratzen und die Kombination mehrerer Federkerne entsteht.

SEDDA

Darf es etwas mehr Luxus sein, zum gemütlichen Fernsehabend oder beim erholsamen Mittags-schläfchen? Mit der integrierten Schlafbank-Funktion und dem Bigchair-Auszug bietet die Ruhezone noch mehr Platz zum Relaxen. Elektrisch motorisiert fahren Sitz- und Liegeflächen bequem per Knopfdruck aus. Für Übernachtungsgäste kann Amadeo auch mit einer Bettfunktion ausgestattet werden.





Eine Statement im Wohnraum: Wie bei allen Möbelstücken von tommy m, kann auch beim Modell Marriot zwischen verschiedenen Bezugsqualitäten gewählt werden. Egal ob Leder oder Textil – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! So wird das Sofa zu Ihrem ganz eigenen Unikat, das in der Manufaktur in Oberfranken für Sie gefertigt wird.

TOMMY M



Schuhe aus. Beine hoch. Ausatmen. Sinken lassen. Lipari. Bestechend schön auf den ersten Blick, kann das Sofa Lipari auch auf den zweiten Blick im Komfort und der detailverliebten Verarbeitung überzeugen.



Gediegene Sitzkultur bietet Topstar mit der Sitness Urban-Kollektion. Die Stühle, hier das Modell Bea, ermöglichen langes und bequemes Sitzen, bieten viel Bewegungsfreiheit und entlasten den Rücken.

Ungefähr acht Jahre verbringt der Mensch im Laufe des Lebens sitzend im Restaurant, am Schreib- oder Esstisch. Das ist viel Zeit, die man nicht mit schlechten Stühlen verschwenden sollte. Die Modelle von Topstar sind eine Klasse für sich: innovativ, bequem und den Rücken schonend.

TOPSTAR





Wenn sich handwerkliches Können mit Liebe zum verarbeiteten Material und zur kompromissloser Qualität verbindet, dann sind Spitzenleistungen möglich, wie zum Beispiel hier: Holz Risseiche schwarz natur lackiert, Bank Real, Tisch Real mit Wangengestell Roheisen geölt, Stuhl 3910.



SIEMENS

Ein Kochfeld, das Gerüche anzieht.
Und die Blicke sowieso.

Ein innovatives Induktionskochfeld kombiniert mit einem leistungsstarken Dunstabzug: Das inductionAir Plus garantiert Ihnen in Ihrer Küche jederzeit frische Luft und maximale Flexibilität. Noch nie war es so leicht, als perfekter Gastgeber in Erinnerung zu bleiben. **kochfeld-dunstabzuege.at**

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.



TOMMY M

Modell Milan präsentiert sich elegant und stylish. Optisch schwebt das Sofa auf leichten Kufen und ist gleichzeitig kuschelig und bequem. Zwei unterschiedliche Sitztiefen ermöglichen angenehmes Sitzen nach Wunsch und vielfältige Accessoires wie große Al Jazar Kissen sorgen für zusätzlichen Komfort.

Vielfalt

Gut sitzen

Wenn in diesen Zeiten im Heimbüro eine Online-Sitzung die andere jagt, ist es wichtig, dass Sie sich und Ihrem Rücken etwas Gutes tun – mit bequemen Sofas, Bänken, Stühlen und Barhockern.



LAVIDA

Der Moover ist der Funktionsstuhl für aktives Sitzen und entspanntes Zurücklehnen. Der Sessel unterstützt Sie in Ihrer aufrechten Haltung, wenn Sie aktiv am Tisch sitzen, und begleitet Sie stufenlos in eine zurücklehnende Bewegung beim Entspannen.



TOPSTAR

Wer diesen gemütlichen Barstuhl nutzt, unterhält sich mit seinen Gesprächspartnern stets auf Augenhöhe und ist immer auf Höhe der Sitz-Zeit.

JOKA

Mit der Kippcouch Cento, die anlässlich des 100-jährigen Firmenjubiläums der Firma Joka entstanden ist, wurde ein Klassiker in die Gegenwart geholt, der höchste Ansprüche in Form und Design erfüllt – eine Hommage an längst vergangene Tage und doch bedeutsamer als je zuvor!





ADA

Clint Stühle und Sitzbänke machen mit weicher, hoher Polsterung und markanten Rückenlehnen auf sich aufmerksam und schmiegen sich angenehm an den Körper an.



FORCHER

Eine Sitzbank mit Stil: Der elegante Querschnitt ist der klassischen Serifenschrift entlehnt, also den kleinen, schön gerundeten Details eines Buchstabens. Dadurch entsteht die schöne Hohlkehle als Assoziation an römische Säulen, nur super zart. Im Hintergrund: Unauffälliger Superheld der Szene ist das Lena Sideboard.



SEDDA

Das Sofa Nova verfügt über eine elektrische Relaxfunktion, bei der sich die Lehne nach hinten neigt und ein verstecktes Fußteil ausfährt. Weiteres Plus: Eine manuelle Glider-Funktion, bei der der Sitz durch den Körperdruck in eine entspannte Loungeposition gleitet, während sich die Lehne leicht zurückneigt.



SCHÖSSWENDER

Ob mit oder ohne Lehne (Foto oben und links): Die qualitativ hochwertige Sitzbank Arbon ist für Ästheten immer die richtige Entscheidung.



TOMATEN & ZUCCHINI – EIN DREAMTEAM

Gewisse Kombinationen funktionieren einfach. Dazu gehören Tomaten und Zucchini. Sie zählen zu den beliebtesten Gemüsesorten in unseren Gärten und passen einfach großartig zueinander.



Raffinierte Rezepte für eine abwechslungsreiche Verwendung gibt es zuhauf. Ein aus der Vielfalt ausgewähltes folgt auf der nächsten Seite. Mit diesem Rezept zaubern Sie ein herrliches Gericht und den Sommer auf den Tisch – auch im Winter.

TOMATEN

Die Tomate gehört zur Familie der Nachtschattengewächse. Damit ist sie eng mit der Kartoffel, dem Paprika und der Aubergine verwandt, aber auch mit Pflanzen wie der Tollkirsche oder dem Tabak. Sie ist ein äußerst gesundes Fruchtgemüse und hat eine hohe Nährstoffdichte. Im Vergleich zu ihrem geringen Energiegehalt verfügt sie über viele Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Sie gilt als kraftvolles Antioxidans im Kampf gegen Krebs und andere Krankheiten und ist eine gute Wahl, um das Säure-Basen-Gleichgewicht zu regulieren.

Ursprünglich stammt die Tomate aus Mittelamerika und wurde bereits von den Mayas genutzt, indem sie zusammen mit Chilis und Kürbiskernen eine feine Salsa zauberten. Die ersten Pflanzen, die nach Spanien gebracht wurden, landeten im Garten des Arztes Nicolàs Monardes Alfaro, der in den Früchten gleich ihr großes medizinisches Potenzial erkannte.

In Italien – wer kann sich Italien ohne Salsa Pomodoro vorstellen – machte sich die Tomate erst im 17. Jahrhundert als Lebensmittel einen Namen. Es waren wohl sehr mutige oder aber besonders hungrige Bauern, die herausfanden, dass reife Tomaten nicht giftig sind und zudem herrlich schmecken. Im Zuge dessen wurden zahlreiche Gerichte wie Pizza oder Nudeln mit Tomatensauce kreiert, die heute nicht nur in Italien, sondern rund um den Erdball zu den ultimativen Leibspeisen zählen. Die rund 7500 Sorten werden inzwischen auf der ganzen Welt angebaut und stehen so gut wie bei jedem von uns mindestens einmal pro Woche auf dem Speiseplan.

ZUCCHINI

Die Zucchini sind ein gesundes Gemüse, das sich vielseitig zubereiten lässt: gebraten, gekocht, überbacken, gegrillt oder auch eingelegt. Neben viel Wasser enthalten sie wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Eisen.

Die Zucchini sind eine Zuchtform des ursprünglich in Mittelamerika beheimateten und zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit zählenden Gartenkürbis. Sie gelangten erst im 17. Jahrhundert mit den Seefahrern nach Europa, wo sie vorwiegend in Italien gezüchtet wurden.

Am weitesten verbreitet sind die grünen Zucchini. Es gibt sie jedoch auch als weiße, gelbe, creme-grüne sowie als gestreifte Früchte in länglichen und runden Formen. Erntet man Zucchini bei einer Länge von 10 bis 20 Zentimetern, ergeben sie ein zartes Gemüse. Lässt man sie wachsen, erreichen sie die Größe von Kürbissen. Sie entwickeln dann eine harte Schale und im Inneren ausgeprägte Kerne. So lassen sie sich wie Kürbisse bis weit in den Winter hinein lagern und ähnlich verarbeiten. Die anspruchslosen Pflanzen wachsen auch in mitteleuropäischen Breiten. Die bevorzugte Erntezeit ist von Juni bis Oktober. Die Aussaat erfolgt von Mitte April bis Mitte/Ende Mai auf humosem, ausreichend feuchtem Boden. In Italien wird traditionell, einem im 17. Jahrhundert geprägten Brauch folgend, am 7. Mai der „Tag der Zucchini" – il giorno dello zucchetto – begangen, weil um dieses Datum die Aussaat beginnt.

ZUCCHINI-TOMATEN

MIT KÄSE UND OREGANO

Gefüllte Tomaten sind der Inbegriff von Sommer und ein wunderbares Gästeessen, das (fast) alle mögen. Dem eher dezenten Geschmack der Zucchini bekommt die Kombination mit Tomaten ohnehin immer gut. Und aus demselben Grund sollte man für die Füllung einen würzigen, gut schmelzenden Käse wählen, zum Beispiel einen Sennerkäse oder Raclettekäse, den es inzwischen in vielen Geschmacksrichtungen gibt, zum Beispiel auch mit Pfeffer, Paprika, Knoblauch, gerösteten Zwiebeln und vielem anderen mehr. Und wenn Sie mögen, probieren Sie einmal Raclettekäse aus Schafsmilch – es gibt fast niemanden, der ihn nicht mag!

Zutaten – für 4 Personen
- 8 Fleischtomaten
- 200 g Zucchini
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Esslöffel Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Bund Oregano
- 2 Eier
- 150 g Crème fraîche
- 6 Esslöffel Paniermehl
- 100 g Raclettekäse oder Sennerkäse (siehe Einleitung)



Rezept und Foto sind entnommen aus dem Kochbuch **Gemeinsam am Tisch** *von Annemarie Wildeisen, AT Verlag*

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Gratinform, in der die Tomaten nebeneinander Platz haben, leicht ausbuttern.
Von den Tomaten jeweils einen Deckel abschneiden und beiseitelegen. Mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel die Scheidewände mitsamt den Kernen herauslösen, um Platz für die Füllung zu schaffen (das ausgelöste Tomatenfleisch kann für eine Suppe oder eine Sauce verwendet werden). Die Tomaten innen leicht salzen und umgedreht mit der Öffnung nach unten auf einem Kuchengitter abtropfen lassen.
Den Stielansatz der Zucchini entfernen und die Früchte ungeschält mit der Küchenreibe grob raspeln.
Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün in feine Ringe schneiden.
In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Zucchini und die Frühlingszwiebeln darin 4–5 Minuten dünsten, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einen Teller geben und leicht abkühlen lassen.
Den Oregano fein hacken. Mit den Eiern, der Crème fraîche und dem Paniermehl gut verrühren. Dann den Käse mit der Küchenreibe dazureiben. Die Zucchini-Zwiebel-Mischung beifügen und die Masse mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.
Die Tomaten in die vorbereitete Form setzen und bergartig mit der Zucchinimasse füllen. Die beiseitegelegten Deckel auflegen.
Die Tomaten im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 35 Minuten goldbraun backen.

Als Beilage passen Reis oder Salzkartoffeln, die in reichlich Butter und viel Petersilie gewendet werden.

Vorbereiten

Die Tomaten können bis auf das Backen im Voraus zubereitet werden.



Für Sie ausgesucht

NEUES KONZEPT FÜR ARBEITSPLATTE UND RÜCKWAND

Die Kunst der Kombination
Der Werkstoff Glas hat sich bei Arbeitsplatten bewährt. Er ist stabiler, als viele denken, vielfältig einsetzbar und eine wahre Augenweide. Die neuen Glasdekore in den Farben Morning grey, Morning blue (im Bild) und Morning green lassen als zart-helle Töne des Farbsystems den Raum erstrahlen und unterstreichen die Wertigkeit des Materials. Die Glasarbeitsplatten sind in verschiedenen Stärken, glänzend und in zwei Satinierungen erhältlich. Dazu passend: die Rückwand mit dem Glasmotivdekor Washed out Stripes.

Lechner

NATURSTEINE VOM FEINSTEN



Eine unvergleichliche Optik für die Küchenarbeitsplatte
Durch die Verbindung der besten Eigenschaften von „Leather Look" und der polierten Variante wird mit „semi gloss" (Foto unten) eine neue glatte und samtig matte Oberfläche geschaffen. Durch diese Charakteristiken erstrahlen Natursteine in neuem Glanz und erhalten mit den matten Fronten einen modernen Schliff.



Mit der weltweit einzigartigen Marbelous-Oberfläche (Foto oben) ist es jetzt möglich, dass Marmor auch in der Küche glänzen kann. Denn durch eine einzigartige Oberflächenveredelung wird die Säureempfindlichkeit des Steines stark reduziert, wodurch die Verwendung des Steines in der Küche möglich gemacht wird. So können Flüssigkeiten wie Rotwein, Balsamico oder Zitronensäure nicht in den Stein eindringen. Der einmalige Charakter des Weichgesteins spiegelt sich in der sanften Oberflächenbeschaffenheit wider. Im Gegensatz zu anderen Natursteinen ist Marmor zwar temperatur- und kratzempfindsamer. Durch die hochwertige Antifingerprint-Beschaffung hinterlassen Berührungen mit dem Stein aber keine sichtbaren Fingerabdrücke.

Strasser



Einfach einstellen mit elektronischer Steuerung
Das CrispZone XL-Schubfach mit VitaLight und SmartHumidity zählt zu den größten Obst- und Gemüseschubfächern am Markt. Niedrige Temperatur, automatische Feuchtigkeitsregelung und eine spezielle Beleuchtung halten Lebensmittel länger frisch. Der Feuchteregler SmartHumidity sorgt mithilfe einer speziellen Membrane dafür, dass überschüssige Feuchtigkeit automatisch abgeleitet und sie im Schubfach jederzeit auf einem optimalen Stand gehalten wird. VitaLight dagegen unterstützt den natürlichen Reifeprozess,

MASTERLINE
EINBAU-KÜHLSCHRANK

Gorenje





GEFÜHL
FÜR STIL

Hoher Nutzwert ist gefragt
Die kombinierten Küchenmodelle London 466 und Berlin 454 beeindrucken mit der eleganten grifflosen Front. Aber auch die Funktionalität kann sich sehen lassen. So sorgt der ästhetisch überzeugende Glaslamellenschrank Climber für mehr Kopffreiheit. Und um den Überblick über den Vorrat zu behalten, unterstützt ein beidseitig bedienbarer Apothekerauszug die Küchennutzer – hier steht der Komfort im Mittelpunkt.

Bauformat

Behagliche Wohlfühlatmosphäre
Regina

Die eigenen vier Wände sind der Ort, an dem die Menschen die meiste Zeit verbringen. Aus diesem Grund präsentiert sich das Modell onda im neuen Softlack Terrabraun. Der warme erdige Naturfarbton in Kombination mit der hochwertigen Granit-Arbeitsplatte Tropical Storm erdet uns und vermittelt Ruhe und Geborgenheit. Stauraum in Hülle und Fülle bieten übersichtliche Vorratsschränke und spezielle runde Abschlusselemente, deren einzigartige Form die fließenden Linien nochmals unterstreichen.

DYNAMISCH
GERUNDETE FORMEN



FRISCHE
BADKONZEPTE

Puris

Unverwechselbare Optik ganz nach Wunsch
Das Programm „New Xpression" setzt ein Highlight. Es vereint eine sachlich-moderne Designauffassung mit der konsequenten Geradlinigkeit von durchgehenden Griffprofilen aus Aluminium, die auch in ergonomischer Hinsicht überzeugen. Die linearen Profile stehen in alufarbig oder lackiert in Unitönen zur Auswahl.





EWE50
JUBILÄUMSMODELL

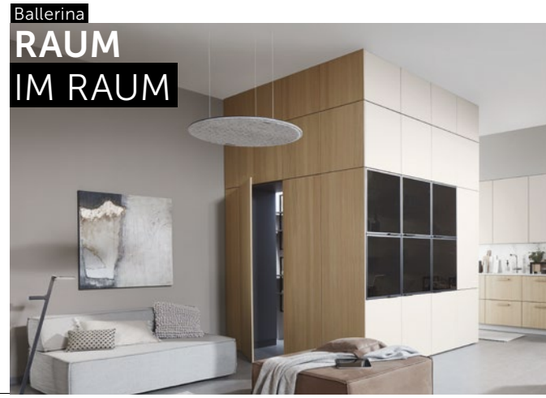
Minimalistische, grifflose Küche
Die ewe50 weist eine echte Besonderheit auf: Die Stufenfronten und die Frontwangen sind abgeschrägt designt und schaffen so einen außergewöhnlichen Stil. Die schlichten, aber wirkungsvollen Farbkombinationen wie hier mit Orion eiche dunkel sind zurückhaltend und gleichzeitig einladend. Eine reduzierte Linienführung, schmale Fugen und eine Vielzahl an praktischen und optischen Details machen die ewe50 zu einer besonders beliebten Küche. Jedes Modell bietet unzählige Gestaltungsmöglichkeiten und lässt sich individuell auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche maßschneidern.

ewe

Die begehbare Vorratskammer
Die Idee ist so einfach wie überzeugend: eine begehbare Vorratskammer als Raum im Raum zu konzipieren. Von außen rundum repräsentativ, birgt die Kammer in ihrem Inneren eine verborgene, geschützte Platzreserve für Persönliches. Ob für gesammelte Kunstschätze oder für die liebevoll zusammengestellte Weinsammlung – der Raum oder Innenraum lässt sich ganz individuell mit Auszügen, Schubfächern und speziellen Regalen zur Aufbewahrung ausstatten. Innenarchitektonisch spannend, bildet der deckenhohe Würfel die Brücke zwischen den Lebensbereichen Kochen, Essen und Entspannen.

Ballerina

RAUM
IM RAUM



Fast zu schön, um ihn zu schließen.

Mit seiner puristischen Designsprache, einem innovativen Beleuchtungskonzept und edlen Glas- und Edelstahlkomponenten wird ein Liebherr zum ästhetischen Highlight der Küche – bei jedem Öffnen. Entdecken Sie zeitlose Eleganz auf **home.liebherr.com**

LIEBHERR

Kühlen und Gefrieren

DESIGN AWARD 2021

ALLE WEGE FÜHREN
ZU SMARTEM LICHT

Einfache Installation
Im Zentrum steht hier das Lumica-Lic-LED-System als technische Plattform für individuell smartes Licht in der Küche und weiteren Wohnbereichen. Verschiedene LED-Leuchten und Leuchtenarten können kombiniert und gesteuert werden. Wie Licht das Wohlbefinden steigern kann, wenn es richtig eingesetzt wird, erklärt der Küchenspezialist: Kaltweißem Licht wird ein aktivierender Effekt zugesprochen, warmweißes Licht sorgt für eine Atmosphäre der Entspannung. Die Lichttemperatur „neutralweiß" eignet sich hervorragend als Grundbeleuchtung, denn sie wird für längere Zeit als sehr angenehm empfunden. Neben den Aspekt der Lichtstimmung tritt jener des praktischen Nutzens: Statt sie nacheinander einzuschalten, werden unterschiedliche Leuchten gleichzeitig per Tastendruck auf der Fernbedienung, mit dem Smartphone oder per Sprachbefehl aktiviert und gesteuert. Küchennutzern gelingt so der perfekte Einstieg in smarte Lichttechnik. Spannend, was „intelligentes" Licht zu leisten vermag.



Naber

SPÜLE
UND ZUBEHÖR



Einheit von Design und Funktion
Insbesondere das Design mit der geradlinig-puristischen Formgebung, der flachen Randgestaltung und den engen Kantenradien prägt die Keramikspüle. Der Abstand ihrer Profile und deren Anordnung entsprechen dabei den direkt gegenüberliegenden Abtropfrinnen. So ergibt sich eine optische Verbindung zwischen Spüle und Zubehör. Die für Optik und Funktion besonders wichtigen, nach innen angeschrägten Beckenkanten sind bei der neuen Spüle am rechten und linken Beckenrand angeordnet. So ergibt sich ein formschöner Übergang zur Abtropffläche. Besonders in der Trendfarbe Mattschwarz mit passender Armatur ist die neue „Kara 85" ein Hingucker.

Systemceram

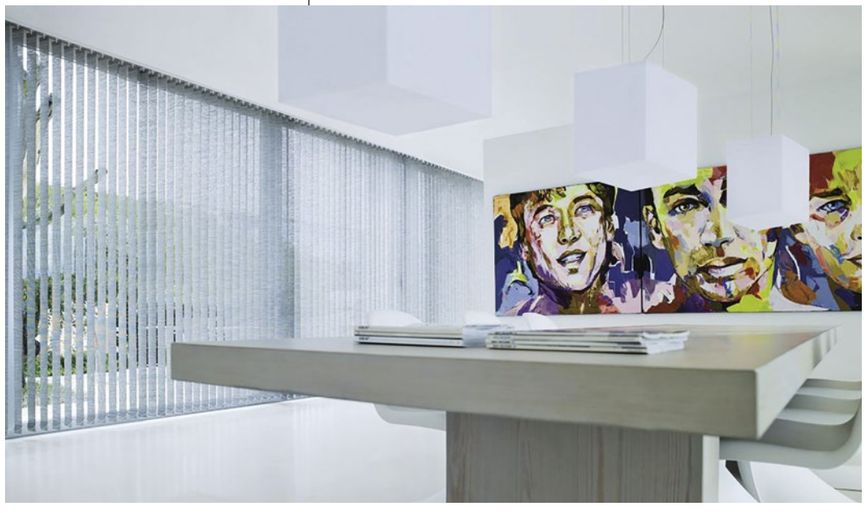


VERTIKALE LAMELLEN
FÜR STILSICHEREN SONNENSCHUTZ



Der Lichteinfall lässt sich problemlos regulieren
Lange Zeit unterstützte die Vertikaljalousie das Erscheinungsbild von Büroräumen, Arztpraxen und Banken. Denn das auch als Lamellenvorhang bekannte Einrichtungs-Accessoire ermöglicht eine unkomplizierte Handhabung von Sonnenschutz und Lichtregulierung. Besonders bei hohen Glasflächen ist die vertikale Variante häufig die beste Lösung für stilsicheren und praktischen Sonnenschutz. Die vertikale Ausrichtung der Lamellen weist in kleineren Räumen den zusätzlichen Vorteil auf, dass sie optisch größer wirken. Mit zunehmender Beliebtheit eines geradlinigen Einrichtungsstils gelangte der Lamellenvorhang auch in den privaten Bereich. Gleichzeitig steigt das Angebot an Stoffen mit unterschiedlichsten Oberflächeneigenschaften und Farbkombinationen. Auch ein Ensemble von Lamellen verschiedener Farben lässt sich in einen Lamellenvorhang integrieren, so ist für jeden Stil der passende Mix zu finden. Die Lichtregulierung ermöglicht volle Sicht von innen nach außen. Je nach Einstellung diffundieren die Lamellen das eintretende Licht nur leicht, wodurch der Raum lichtdurchflutet bleibt, das Sonnenlicht jedoch nicht mehr blendet. Je nach Stoff und Schrägstellung der Lamellen kann der Lichteinfall so bis zur Verdunkelung reguliert werden.

Schwöller



UNSERE STARKEN PARTNER

KÜCHEN

artego – Ihre Küche. Ihr Stil.
Ballerina Küchen
BAUFORMAT – part of the kitchen family
Beckermann Küchen
burger – part of the kitchen family
ewe ...und nicht irgendeine Küche
FM
Häcker kitchen.germanMade.
HAKAKÜCHE
IMPULS KÜCHEN
INTUO
KH SYSTEM MÖBEL
LEICHT
Logic... KÜCHEN
next125
nobilia
nolte KÜCHEN
OCA KÜCHEN
pronorm EINBAUKÜCHEN
rational
regina KÜCHEN
schüller. küchen fürs leben
ViVaRi

ELEKTROGERÄTE & ZUBEHÖR

AEG
AXORA HOME FASHION
Bauknecht – Für mich und mein Zuhause
berbel
best Style & Lifestyle
BLANCO
BOSCH
BWT BEST WATER TECHNOLOGY
Constructa – Einfach gut gemacht.
DeLonghi
elica
ERGE
falmec – Life inspired.
FRANKE
GAGGENAU
gorenje
hkt
homeier
HOTREGA – Reinigung | Schutz | Pflege
KENWOOD
Küppersbusch – FÜR KÜCHEN MIT STIL
Lechner
LIEBHERR
MEYER PARKETT
Miele
Naber
NEFF
NOVY – UNGLAUBLICH LEISE DUNSTHAUBEN
ORANIER Küchentechnik
REINISCH STEINTECHNIK
SCHOCK
schwöller
SIEMENS
smeg
strasser
systemceram – KeraDomo-Küchenkeramik
TEKA
Villeroy & Boch
Whirlpool
ZANUSSI

WOHNMÖBEL

ADA premium
BACHER
COMITALIA
elastica SCHLAFSYSTEME
femira Schlafsysteme
FMK Stühle Tische Bänke
FORCHER
haas
Joka
KOINOR
Lanzet Wohnideen fürs Bad
La Vida
LMI
Loddenkemper
mayer Sitzmöbel
MOBILTESINO
puris Möbel für Dein Bad
SCHÖSSWENDER MÖBEL
sedda
Sitness urban
tommy m
Topstar bewegt!
ViVaRi home
WEISSENGRUBER

IMPRESSUM

kuechenspezialisten.at
ist ein Fachmagazin von
DER KREIS
Küche und Wohnen
Marketing und Beratungs-
gesellschaft m.b.H OG
Bachfeldstraße 3
A-5102 Anthering
Telefon 0043-6223-20421
www.kuechenspezialisten.at
Kontakt: Mag. Verena Stienitzka

Verlag
Fachschriften-Verlag
GmbH & Co. KG
Höhenstraße 17
D-70736 Fellbach
Telefon 0049-711-5206-1
www.fachschriften-verlag.de
www.hausbauhelden.de
www.renovieren.de

Verlagsleitung
Tilmann Münch
Christian Schikora

Chefredaktion
Kurt Jeni

Redaktion
André Schneider

Redaktionsassistenz
Ute Schwammberger (Korrektorat)

Layout
Dolde Werbeagentur GmbH,
D-Stuttgart, Jochen Otte,
Suzanne Tempes

Herstellung
Anja Groth (Ltg.)

Anzeigen
Wolfgang Loges (Ltg.)

Druck
Printfinish GmbH, A-Wien

Fotos und Abbildungen
Titelfoto (neutrale Ausgabe):
Häcker;
rawpixl.com: Seite 36–37;
freepik/Milano83: Seite 72–74;
AdobeStock: Seite 106–107,
exclusive-design

Ausgabe 2022/2023





kollnig WOHNDESIGN



kollnig WOHNDESIGN I Kärntnerstraße 62, Top 1 I A-9900 Lienz

Tel. +43 / (0) 48 52 / 70 33 0 I office@kollnig-wohndesign.at I www.kollnig-wohndesign.at

Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 8:00 – 12:00 und 13:00 – 17:00 Uhr I Samstags nach Vereinbarung