DAS KÜCHENMAGAZIN

# kuechen spezialisten.at

Sonderausgabe 6 Euro



Extra

Erstklassige Möbel

## Küchen

Rundum wohnlich:
überzeugende Highlights

## Elektrogeräte

Leichtgemacht: smarter kochen
und kühlen

Lifestyle

Vegourmet Paul Ivić

# EDITORIAL



**Martin Oberwallner**
Geschäftsführer
von DER KREIS
Österreich

## LIEBE KÜCHENBEGEISTERTE,

es sind schöne und unvergessliche Momente, wenn sich die Familie, Freunde und Generationen von Menschen in der Küche zusammenfinden, um gemeinsam zu kochen, zu essen – und um zu leben. Die Küche ist als Lebensraum wichtig und zentral. Die Wahl der richtigen Küche ebenfalls.

Ob im großen Stil oder auf kleiner Fläche: Eine Küche muss lebendig sein und inspirieren, sie muss Freude machen und zum Verweilen einladen; eine Küche soll aber auch schön sein, von guter und hoher Qualität, ausgestattet mit all jenen Funktionen, die Sie sich wünschen.

Wie Sie zu Ihrer persönlichen Traumküche kommen und Ihr Geld idealerweise in hochwertige, langlebige Materialien, Geräte und Utensilien investieren, darüber hinaus auch Wasser und Energie sparen und dabei das Thema Nachhaltigkeit stets im Blick behalten, zeigen wir Ihnen in diesem Magazin.

In Form von „Appetithäppchen" stellen wir Ihnen die Neuheiten aus der Küchenwelt vor. Erfahren Sie, welche Gedanken Sie sich über Material, Design und Funktionen machen sollten, wenn Sie sich für eine neue Küche entscheiden.

Zählen Sie von Anfang an auf das Wissen der Küchenspezialisten. Mit viel Know-how, Erfahrung und Begeisterung planen und gestalten sie die neue Küche für Sie und begleiten Sie bis zur perfekt vollendeten Montage – und natürlich auf Wunsch auch danach. Unter www.kuechenspezialisten.at finden Sie den Küchenspezialisten aus Ihrer Region.

Wir nehmen Sie jetzt in diesem Magazin mit ins Herz des Hauses. Freuen Sie sich auf frische Geschmackserlebnisse und entdecken Sie neue Rezepturen für Ihre Kochwerkstatt.

Viel Inspiration und Freude beim Lesen.

Herzlichst





Vivari 800

MÖBEL, DIE IHRE SINNE BERÜHREN!

Die Möbel der Modellreihe Vivari 800 sind der perfekte Ort, um sich zu Hause zu fühlen. Sie vereinen natürliches Holz und schlichtes schwarzes Metall. Die Polsterung sorgt für Entspannung, während das warme Holzmaterial die Natur widerspiegelt. Vollkommener Komfort für den Geschmack von Generationen. Schaffen Sie sich Ihren ganz persönlichen Wohlfühl-Platz mit der Vivari 800 Modellreihe und genießen Sie den Luxus, sich zu Hause wohlzufühlen.

vivaRi
home

# INHALT



64 Ob Backofen oder Kochfeld, die neuen Geräte sind alle WLAN-fähig und unterstützen Köchin oder Koch beim Zubereiten der Speisen.



80
Paul Ivić setzt als Sternekoch voll und ganz auf die vegetarische Küche.

36
Es gibt sie wieder, die jungen ambitionierten Bäckerinnen und Bäcker.



## INSPIRATIONEN


HIGHLIGHTS AM KÜCHENHORIZONT
Die Küchentrends der Stunde verdeutlichen: Das moderne Küchenleben ist vielfältig, individuell und voller Kontraste **6**

KÜCHENWELTEN
Die neuen Küchen sind beeindruckend und charakterstark **24**


## LIFESTYLE


WOHNREPORTAGE: WOHNEN IN DER KLOSTERKAPELLE
Beim Umbau entstand ein künstlerisches Refugium für ein designaffines Paar **16**

NEUES FEUER IN DER BACKSTUBE
Junge, „wilde" Bäcker – Nachfolger oder Quereinsteiger – nähern sich dem wahren Wesen des Brotes **36**

VEGOURMETS
Fleischesser werden immer häufiger zu Teilzeit-Vegetariern. Der Spitzenkoch Paul Ivić bringt den Geschmack der vegetarischen Küche in Perfektion auf den Teller **80**


## KÜCHENSPEZIALISTEN


INTERVIEW: MEHR CHARAKTER IN DIE KÜCHE ZAUBERN
Ein Expertengespräch mit Martin Oberwallner, Geschäftsführer von DER KREIS Österreich, die Einkaufsgesellschaft für Küchenspezialisten: „Die moderne Küche ist ein Begegnungsort und prägt die Innenarchitektur" **34**






16
Wandlung: Von der Klosterkapelle zum stylishen Wohnen.



6 Die Küche entwickelt sich zur tragenden Säule der Innenarchitektur.



58 Der Arbeitsplatz Spüle zeigt sich heute unglaublich ästhetisch und anspruchsvoll.



86 Jede Menge Ideen fürs bequeme Sitzen, Liegen und Schlafen.

## PLANUNG


STAURAUM
Die neuen Stauraumlösungen sind platzsparend und elegant **42**

ARBEITSPLATTE UND NISCHENRÜCKWAND
Die persönlichen Vorlieben entscheiden über die Wahl **46**

SPÜLEN
Neue Spülbecken und Armaturen, die alles können **58**


## LIVING


KÜCHENMÖBEL KÖNNEN MEHR
Küche und Wohnen haben sich vereint. Schön, wenn auch das Ambiente aus einer Hand kommt. Ton in Ton mit der Küche oder nach Wunsch im Kontrast zu ihr **50**

STILVOLLE LÖSUNGEN IM BAD
Von der Planungsvielfalt mit Küchenmöbeln profitiert auch das Bad **54**


## HIGHTECH


KOCHEN UND BACKEN
Die moderne Küche ist smart: Funktionalität, Energieeffizienz, Nachhaltigkeit und Design sind Programm **64**

DUNSTABZÜGE
Ob Inselhaube, Deckenhaube, Wandhaube: Die Abzugshaube wird zum Designobjekt, zur Leuchte und zum Soundsystem **74**

KÜHLEN UND GEFRIEREN
Energiesparende Kühlgeräte mit hocheffizienten Frischetechnologien unterstützen einen verantwortungsvollen und bewussten Lebensstil **76**


## MÖBEL


WOHNEN, ESSEN, SCHLAFEN
Eine erstklassige Auswahl für jeden Geschmack **86**


## KÜCHENBOARD


NEWS UND TRENDS RUND UM DIE KÜCHE **108**

IMPRESSUM **114**



**HAKA**

Mittelpunkt des Hauses ist die repräsentative Küche, die mit einer supermatten schwarzen Anti-Fingerprint-Oberfläche begeistert. Hier gibt es Platz für Extras wie einen Weinkühlschrank und eine integrierte Bierzapfanlage.

# HIGH LIGHTS

## AM KÜCHENHORIZONT

Das moderne Küchenleben ist vielfältig, individuell und voller Kontraste. Genauso zeigt sich die neue Welt der Küche, je nach Wunsch herrlich wohnlich oder funktional und minimalistisch. Einerseits jung und ungezwungen, andererseits edel und in rundum perfekter Ästhetik – ein spannendes Nebeneinander an Stilwelten.

### DIE NEUHEITEN

Das neue Küchen-Design ist darauf ausgerichtet, einen dynamischen, fließenden, hybriden und multifunktionalen Raum entstehen zu lassen, als Ausdruck unseres zeitgemäßen Lebens. Alles zielt darauf hin, uns neue Arten des Kochens, Essens und Wohnens aufzuzeigen und umweltbewusster und gesünder zu leben. Die Küchenhersteller berücksichtigen diese Aspekte und entwickeln ihre Produkte in modernisierter Designsprache, die an die herkömmlichen Gewohnheiten in der Küche anlehnt, jedoch die neuen Routinen, die wir in den letzten Jahren verinnerlicht haben, beachten und einschließen. Denn die heutige Küche dient sozusagen als Foyer zum Kochen und Essen, Büroarbeiten erledigen und als Rückzugsort zur Entspannung.
Zusammengefasst heißt dies, die bekannte traditionelle Küche öffnet sich den aktuellen Werten und unseren neuen Lebensstilen. Sie schafft so Platz für unsere neuen Rituale und Emotionen.



**SCHÜLLER**

Die Siena-Oberfläche in einem samtmatten Mokkabraun kombiniert mit dem Look der Chaleteiche ergibt ein warmes, trotzdem elegantes Bild. Dies lässt Raum für farbige Akzente.

**BAUFORMAT**

Das Programm Treetime bietet mit seinen vielen Echtholz-Varianten für jeden Anspruch eine authentische Optik und eine erstaunliche Haptik. Es bleibt offen für jeden Material- und Farbmix. Hier eine Küche mit der stilvollen Oberfläche Gotland dark oak.

Die Verschmelzung von Küche und Wohnraum bleibt ein ungebrochener Trend. Einheitlich geschlossene Fronten, die häufig direkt bis unter die Decke reichen, schaffen Ordnung. Ganz nach Belieben sind auch ganze Küchenzeilen – alles, was nach Arbeit aussieht – verborgen mittels einschiebbaren Türen, Dunstabzüge sind unsichtbar im Kochfeld integriert und Kochfelder sind in der Arbeitsplatte versteckt. Alles ist meist per Knopfdruck sichtbar und bereit für den Gebrauch.



**BURGER**

Ob mit glatter oder erhabener Füllung: Rahmenfronten beweisen Stil und vermitteln Geborgenheit. Die seidenmatt lackierten Oberflächen des Küchenmodells Mara garantieren in Optik, Haptik und im edlen Finish ein außergewöhnlich schönes Ambiente.





**LOGIC**

Der neue Farbton der Plus in Lava softmatt mit Anti-Fingerprint-Oberfläche lässt sich perfekt mit zeitlosen Dekoren wie Manhattan Eiche Graphit silber kombinieren. Die ausgefallene Thekenplanung macht diese zu einem echten Hingucker. Gekonnte Lichtlösungen: von der beleuchteten horizontalen und vertikalen Griffspur über die gefräste Beleuchtung in den Regalen.

## MATERIALIEN UND FARBEN

Die dunklen Töne sind geblieben, wir begegnen ihnen unausweichlich. Dunkle und rauchige Hölzer stehen hierbei dominant im Mittelpunkt. Diese verleihen der Küche – nebst der warmen Aura, die Holz üblicherweise ausstrahlt – zusätzlich eine distinguierte und gehobene Note.

Ganz allgemein stehen Naturmaterialien – durch das veränderte Bewusstsein für Umwelt und Natur – überall hoch im Kurs: Metall, Stein, Holz, Glas, Keramik und Quarz. Diese Naturmaterialien verleihen den minimalistisch gestalteten Küchen Tiefe, altern mit Würde und geraten nie aus der Mode.

**EWE**

Purer skandinavischer Lifestyle: Die Nordic präsentiert sich mit ihrer charakteristischen Rahmenoptik als ästhetisches Gesamtkonzept und wirkt durch die gleichmäßige, schlichte Maserung der Eichenholzfronten einladend und warm.







**BECKERMANN**

Hier verschmelzen Lebensbereiche. Dazu passen die Fronten der Lima in Sandgrau, kombiniert mit der schwarzen Denver Classic. Arbeitsplatte: Marmor Grau XTreme.

**BALLERINA**

Im Zentrum dieser grifflosen Planung steht ein großformatiger Wandschrank mit vorgelagerter Insel und einer Bar. Die zurückgenommene Farbgebung folgt den Formprinzipien moderner Architektur.





**FM**

Ausdrucksstarkes Echtholzfurnier mit markanten Ästen auf glatten und geradlinigen Fronten: Das Modell Sternwald macht Lust auf Holzküchen in moderner Ausführung, ohne dabei die warme Gemütlichkeit zu verlieren. Gebeiztes Holz in Wildeiche harmoniert gut mit weißen Elementen.



**NEXT125**

So könnte eine Oase der Ruhe aussehen. Im Mittelpunkt steht eine Küche in den drei Farben Indischrot, Kobaltgrün und Olivgelb, welche die unterschiedlichen Funktionsbereiche des Küchenensembles betonen.

## MIX UND MATT

Es wird mit den unterschiedlichsten Materialien gespielt: zum Beispiel paaren sich Hölzer mit Naturstein-, mit Stahl- oder mit Mattlack-Fronten. Ferner tauchen viele gedeckte Farben wie warme Grau- und Beigetöne auf. Diese stehen ebenso für zeitlose Eleganz wie die zahlreichen Nuancen von Blau und Grün.

Die Fronten präsentieren sich fast ausschließlich matt oder gar ultramatt. Anti-Fingerprint-Versiegelungen verhindern unschöne Fingerabdrücke. Das ist bei den immer beliebter werdenden Grifflos-Fronten besonders praktisch.

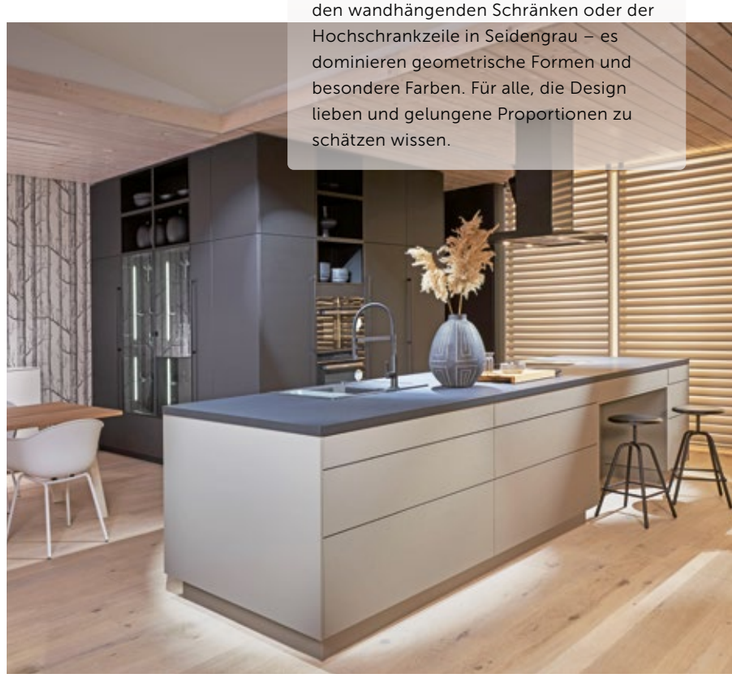
**VIVARI**

Die Easytouch punktet mit ihrer ultramatten Oberfläche und der Anti-Fingerprint-Beschichtung. Ein echter Mehrwert, den Käufer zu schätzen wissen. Hier in warmem Taupegrau.



**HÄCKER**

Ob bei der massiven Kücheninsel in Oliv, den wandhängenden Schränken oder der Hochschrankzeile in Seidengrau – es dominieren geometrische Formen und besondere Farben. Für alle, die Design lieben und gelungene Proportionen zu schätzen wissen.





### KH SYSTEM MÖBEL

Dunkles Holz und farbige Akzente: Hier bestimmen die dunklen Holzfronten in Sherwood Nero die Optik. Um der Insel mehr Wirkung zu geben, wurden farbliche Akzente in Blau und Mittelbraun wirksam eingesetzt.

### VIVARI

Mut zur Oberfläche. Natürlich und dank der eleganten senkrechten Maserung sehr modern wirkt das Dekor Eiche Bergamo Nachbildung. Großflächige Fronten betonen den Look zusätzlich. Als sanfter Kontrast: das ultramatte Taupegrau.




# EIN STILVOLLER AUFTRITT.



**BLANCO UNIT**
drink. prep. clean.

**Ob modern, skandinavisch oder im Landhausstil: Satin gold setzt starke Akzente.** Mattes Gold strahlt Wärme aus. Es sorgt mit feiner Eleganz im Detail für noble Wohnlichkeit in ganz verschiedenen Stilen. Unsere BLANCO UNITs mit den Armaturen und Accessoires in satin gold betonen jede Kücheninszenierung auf individuelle Art. Ideal kombiniert mit schwarzen, felsgrauen, weißen oder farbigen Küchenfronten und Spülen in Silgranit® präsentieren sich BLANCO Wasserplätze zeitlos und mit goldener Extravaganz.
**Mehr unter www.blanco.at**

BLANCO



# BOHEME IN DER KAPELLE

Die Kapelle eines ehemaligen Klosters aus dem Jahr 1896 wurde in ein künstlerisches Refugium für das designaffine Paar Milla Novo und Nigel Nowotarski verwandelt. Das Resultat ist ein erfrischender Mix von monumentaler Raumarchitektur und verspielter Einrichtung – ausgeschmückt mit Kunstobjekten der Textilkünstlerin und Hausherrin.



Das Engel-Fresko wurde zufällig bei der Renovierung entdeckt und freigelegt. Es diente als farbliche Inspiration bei der Auswahl des rosa-bernsteinfarbenen Quarzit aus dem der Küchenblock gefertigt ist.



Die Schubladen der prachtvollen Kücheninsel sind mit Messing verkleidet. An der Wand dahinter hängen die Pop-Art-Kunstwerke von Nigel.

Im Herzen des Dorfes Bennebroek liegt das neugotische Kloster St. Lucia. 1896 errichteten die „Soeurs du Sacré Coeurs" (Schwestern vom Heiligen Herzen) ein „Boarding House". So erhielt das Dorf vom Orden nicht nur eine katholische Dorfschule, sondern auch ein französisch-katholisches Fraueninternat. Seit 2007 stand es jedoch leer. 2017 wurde die Klosteranlage von einem Projektentwickler in sieben Stadthäuser und 11 Wohnungen umgewandelt und die Anlage wurde zum städtischen Denkmal erklärt.
Die Designerin Milla Novo und ihr Partner Nigel Nowotarski, ein Hightech-Spezialist, kauften einen 190 Quadratmeter großen Teil des Klosters, die ehemalige Kapelle mit weißen Stuckwänden.



Küchenblock, Gemälde und Fresko bieten zusammen mit den clean-weißen Wänden einen reizvollen Mix.

Beim Umbau tauchte zur Überraschung aller Beteiligten plötzlich ein gemalter Engelskopf hinter dem Putz auf, und dann noch einer. Unter dem Stuck erwiesen sich die ursprünglichen Wandmalereien der Kapelle als völlig intakt. Milla: „Das war ein Zeichen, es fühlte sich an wie eine Art Schutzengel, Vergangenheit und Gegenwart kamen auf diese Weise zusammen und wurden verbunden." Wo es möglich war, wurden die Wandmalereien restauriert, und dies wurde die Grundlage für die weitere Farbgestaltung.
Für die Einrichtungsberatung holten sie sich Hilfe vom Standard Studio in Amsterdam. Wouter Slot von Standard

BEIM UMBAU TAUCHTE ZUR ÜBERRASCHUNG ALLER BETEILIGTEN PLÖTZLICH EIN GEMALTER ENGELSKOPF HINTER DEM PUTZ AUF, UND DANN NOCH EINER.

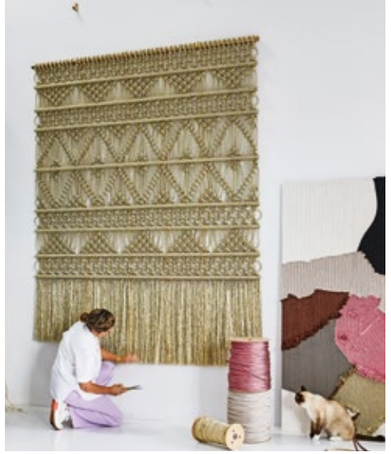
Studio: „Es war eine Herausforderung, die klösterliche Atmosphäre zu respektieren, dem Interieur jedoch ein modernes und komfortables Wohngefühl für Milla und Nigel zu geben." Er schaffte es, den großen und hohen Räumen eine alternative Form des persönlichen Wohnens einzuhauchen. Mit angepasster Heizung, neuen sanitären und technischen Anlagen, aber vor allem der Bereitschaft, offen zu leben, wurde dieses historische Erbe in eine besondere und sehr individuelle Wohnform verwandelt. Nur noch ein paar Säulen, die gewölbten Fenster, Türbogen und robuste Materialien erinnern an die reiche Geschichte der Klosterkapelle.
„Gemeinsam mit Standard Studio haben wir ein wunderschönes Refugium geschaffen, das viel Raum fürs Abenteuer



Die Galerie mit dem Schlafbereich wurde nachträglich eingebaut. Trotzdem blieb der offene, loftartige Charakter des Wohnbereichs erhalten.

Unten:
Die Buntglasscheiben der Kirchenfenster wurden gegen Klarglas ausgetauscht und erhalten dadurch einen modernen Charakter. Die pinkfarbene Couch und der Wandbehang setzen den Farbtupfer.





Millas handgeknüpfte Wandbehänge im XXL-Format sorgten bereits am Salone del Mobile in Mailand für Aufsehen.

ICH WOLLTE EINEN OFFENEN GRUNDRISS, WEIL MAN AUF DIESE WEISE EINE ART SPAZIERGANG DURCH DEN WOHNRAUM MACHEN KANN.



Die neugotischen Bögen, das alte Ziegelwerk und der glänzende Industrieboden ergeben den „bohemian" Stilmix.

lässt. Ich wollte einen offenen Grundriss, weil man auf diese Weise eine Art Spaziergang durch den Wohnraum machen kann. Das war für mich sehr wichtig", so Milla zum überzeugenden Resultat des Umbaus.
Die Buntglasscheiben der runden und bogenförmigen Fenster im Altarbereich wurden gegen Klarglas ausgetauscht und lassen viel Licht hineinfließen, das sich auf dem hellen Betonboden ergießt. Zusammen mit den weißen Wänden wirkt der Hintergrund fast wie eine Galerie für die skulpturalen Möbel und Millas Kunstwerke. Diese sind in Braun- und Rosétönen gehalten sowie mit einigen Goldtupfern kombiniert.
Die sechs Meter hohe Decke erlaubte es – ohne an Luftigkeit und Atmosphäre einzubüßen –, auf halber Fläche des Grundrisses ein offenes Zwischenge-

Die eiserne Wendeltreppe zum Schlafbereich im Zwischengeschoss setzt einen Kontrast zum hellen Interieur.



schoss einzuziehen, auf dem sich das Schlafzimmer und ein Bad befinden.
Auch in der Küche sollten die Atmosphäre und die Großzügigkeit der Kapelle beibehalten werden. So erwies sich bei der Planung die Wahl des Materials als besonders schwierig. Gemeinsam mit dem Küchenspezialisten und einem Natursteinexperten haben sich Milla und Nigel schlussendlich für einen italienischen Quarzit entschieden, dessen Zeichnung und die rosa-

## ES WAR EINE HERAUSFORDERUNG, DIE KLÖSTERLICHE ATMOSPHÄRE ZU RESPEKTIEREN, DEM INTERIEUR JEDOCH EIN MODERNES UND KOMFORTABLES WOHNGEFÜHL ZU GEBEN.

Unten: Der weiße Carrara-Marmor und die schwarzen Armaturen von Vola geben dem Bad seinen eleganten Look.



bernsteinfarbenen Töne gut zu den ursprünglichen Wandmalereien passen und sich harmonisch in den Raum einfügen. Die grifflosen Schubladen der Kücheninsel sind mit einer Messingfront verkleidet, dazu passt die Armatur, ebenfalls aus Messing.
Die Deckenhöhe bietet die ideale Präsentationsfläche für Millas handgeknüpfte Wandbehänge im XXL-Format. Mit ihren Kunstwerken – gefertigt in der Knüpftechnik des indigenen chilenischen Mapuche-Volkes – sorgte sie denn auch bereits am Salone del Mobile für Aufsehen. Bei den Werken von Milla Novo sieht man die natürliche Verwendung von Farben und Kombinationen, was ihre Arbeiten kraftvoll und grafisch-modern macht. Ihre geknüpften Wandbehänge kann man als großartig bezeichnen, als Kunstwerke, die nicht nur ins Auge fallen, sondern manchmal auch funktionale und praktische Zwecke erfüllen, wie zum Beispiel akustische Qualität oder atmosphärische Wärme. Die eigens für die Kapelle gefertigten Wandbehänge greifen subtil die Farben des Engel-Freskos auf und prägen die Einzigartigkeit des Raumes. „Ich arbeite vor allem nach Gefühl. Empfindungen, Abenteuer und versteckte Überraschungen – das macht dieses Loft für Nigel und mich aus“, sagt die Künstlerin und Hausherrin.



Unter dem Kirchendach schläft es sich gemütlich. Der Raum mit dem textilen Kunstwerk von Milla fühlt sich fast etwas sakral an.

Produktion: www.millanovo.com / www.standardstudio.nl
Redaktion: Marc Heldens



Ruhe-Oase: Der kleine Balkon mit herrlichem Blick über die ehemalige Klosteranlage.



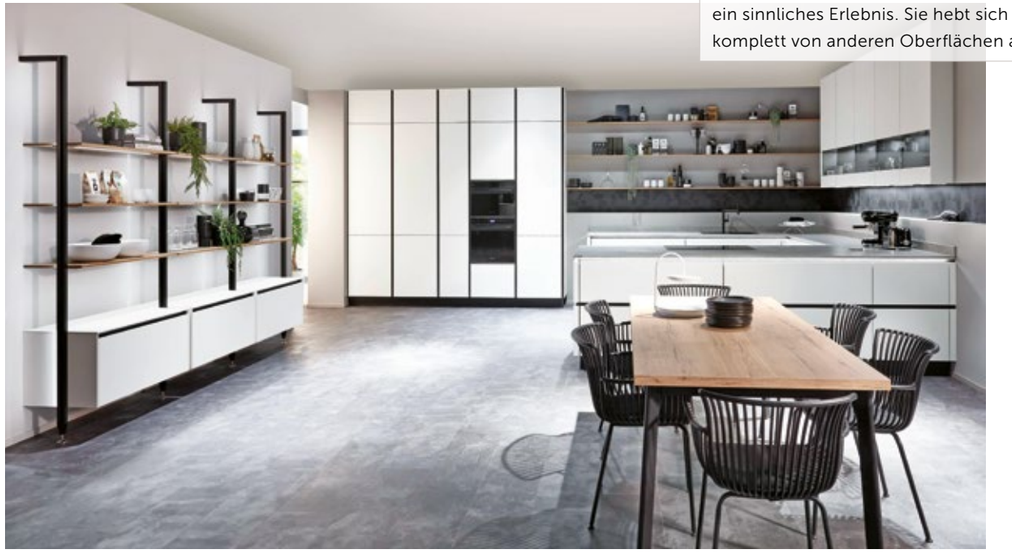
**LOGIC** Die lackierten Oberflächen des Fine-Lack-Modells schaffen klares Design mit brillanter Wirkung. Die grifflose Front zeichnet ein einheitlich cleanes Gesamtbild.



# Küchen welten

## CHARAKTERSTARK UND BEEINDRUCKEND

Ob auffallend stylish oder minimalistisch-reduziert: Küchen sind mehr als eine Frage der Funktionalität und des Budgets. Eine Küche sollte zeitlos schön sein und sie sollte den persönlichen Geschmack ihrer Besitzer widerspiegeln. Denn heutzutage sieht keine Küche mehr aus, als käme sie von der Stange. Sie ist maßgeschneidert und ausgestattet mit Materialien, die den höchsten Qualitätsansprüchen genügen.



**VIVARI** Die Senso, hier in der Ausführung in Lack, Weiß Premium matt, ist optisch und durch die samtige Haptik ein sinnliches Erlebnis. Sie hebt sich komplett von anderen Oberflächen ab.



**BALLERINA** Durch das Wechselspiel unterschiedlicher Materialien, Oberflächenstrukturen und Texturen aus gebeizter, gebürsteter Eiche, Smartglas in satiniertem Champagner Metallic und echter Keramik entsteht ein spannendes innenarchitektonisches Gesamtbild.



**EWE** Bei der Fina ist schön zu sehen, dass die Farbe Kieselgrau in Kombination mit Onyxschwarz zwar spannende Kontraste hervorbringt, aber dennoch stimmig wirkt. Akzentuiert wird das Küchenbild durch die Rückwand in Holzoptik im Farbton Bergeiche.

# WARME TÖNE

## KÜCHEN BEKOMMEN WARME TÖNE

Ob Ocker, Senf, Rost oder Braun – auch in Küchen geht der Trend zu erdigen Farben in zunehmend warmen Tönen. Man begegnet auch zweifarbigen Versionen: Unterschränke in einem Farbton und Oberschränke in einem anderen.



**HÄCKER** Optisch herausragende Rillenfront. Aufgrund der Beschaffenheit gibt es sie ausschließlich grifflos, was den exklusiven Charakter verstärkt. Hier in der Ausführung Eiche-elegant zu sehen.

## VERTIKALE STREBEN – ODER 3-D-KÜCHENFRONT

Für eine rillenförmige Ausstrahlung sorgen eng nebeneinander platzierte Stäbchen. Sie sind mal mehr und mal weniger breit gefasst, aus einem Holz geschnitzt oder sorgfältig aneinandergereiht, vertikal strukturiert in Beton gepresst oder als wellenförmig verlaufende Stahloberfläche. Sie lassen die Küchenräume in die Höhe wachsen.



**LEICHT** Die vorstehenden, linearen Stäbchen der Bossa-Front kreieren ein warm anmutendes, einheitliches Gesamtbild und verleihen der Küche eine dreidimensionale, sehr lebendige Wirkung.





**KH SYSTEM MÖBEL** Die aparte Kombination aus leichten Sandtönen und Dunkelgrau nimmt sich farblich zurück. Der integrierte Essplatz mit Arbeitsplatte aus Eiche naturhell lädt zum Verweilen ein.

## FLIESSENDE ÜBERGÄNGE

Kücheninsel und Esstisch fließen ineinander über. Höhenverstellbare Tische, die sowohl zum Essen als auch als Arbeitsplatte genutzt werden können, erfahren eine gestalterische Überholung.



**INTUO** Feine Farbigkeiten, sorgfältig arrangiert, damit glänzt das Raumkonzept Finiso. Fronten in der metallischen Farbe Brass schimmern in exklusiver Gesellschaft von Furnieren in Arabica oak, Naturstein und edel unaufdringlichen Umfeldmaterialien.

# EBENMÄSSIG

## GRIFFLOS-KÜCHEN

Designliebhaber und grifflose Küchen bilden das perfekte Team, denn die durchgezogenen Linien machen die Küche zum Hingucker. Durch den modernen, puristischen Charakter passt sie perfekt zum Zeitgeist der Gegenwart. Dazu kommt: Ohne Griffe wird auch ein Küchenmöbelstück zum neutralen Accessoire im Haus oder der Wohnung. Wer eine grifflose Küche ins Auge fasst, kann dann zwischen Griffleisten, verschiedenen Griffmulden oder der mechanischen Tip-on-, Push-to-open- und der elektronischen Serv-on-Technologie wählen.



**INTUO** Pur. Monumental. Minimalistisch. Die Nubo arctic in der coolsten aller Farben. Imposante Ruhe, kühle Eleganz. Ihre Insel gleicht einem Monolithen aus Schnee, vollendet mit schimmerndem Edelstahl.



**SCHÜLLER** Puristisches Design, in dem sich die moderne Familie rundum wohlfühlt. Die Oberfläche aus Polymerglas besticht durch die hohe Qualität, sie ist stabil und robust im täglichen Gebrauch.

**PRONORM** Die Kunst der Verwandlung: Im geöffneten Zustand zeigt die Küche, was im Alltag benötigt wird. Geschlossen unterstreichen die Schränke mit einer ausdrucksstarken Front den wohnlichen Charakter.





**BECKERMANN** Schlichte Eleganz und alles aus einem Guss, innen wie außen. Komfort und individuelle Ordnung – das garantiert diese Küche. Oberflächen: Siena XTreme und X172 Graphit.

## STILVOLLER STAURAUM

Neue Gestaltungsoptionen, damit die Küche noch wohnlicher wirkt: Viele offene, auf Wunsch beleuchtete Aufbewahrungselemente für Gläser, Flaschen und Geschirr. Nutzer haben die Wahl zwischen Einlegeböden aus Materialien wie Holz und Glas.

PLATZ



**FM** Classic Style nennt sich die moderne Rahmenoptik der Keltensteig. Elegante Zurückhaltung trifft auf warme, sympathische Farben. Kontraste wirken durch die Schlichtheit besonders gut.



Miele

Immer Besser

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**

INTER

# MEHR CHARAKTER

Die moderne Küche ist ein Begegnungsort und prägt die Innenarchitektur. Dazu ein Gespräch mit Martin Oberwallner, Geschäftsführer DER KREIS Einkaufsgesellschaft für Küchenfachgeschäfte.



HERR OBERWALLNER, WIE SEHEN SIE DIE ROLLE DER KÜCHE IN DER HEUTIGEN ZEIT?
Der Stellenwert der Küche hat sich in den letzten Jahren massiv gesteigert. Bestes Beispiel: Offene Küchen sind nicht nur ein Trend, sondern haben sich fest etabliert. Die moderne Küche sieht auch nicht mehr zwangsläufig nach Küche aus. Sie ist nicht statisch, sie passt sich an und erfüllt verschiedene Rollen. Wohnen und Kochen bilden eine Einheit, es werden kaum noch Grenzen gezogen. Die Kochinsel ist am Abend eine Bar für die Besucher, beim Essen ein großer Tisch und tagsüber ein Platz für Hausaufgaben und Homeoffice.

WELCHE AKTUELLEN KÜCHENTRENDS BEOBACHTEN SIE?
Die eingesetzten Materialien sind im Vergleich zu früher nochmals wertiger geworden. Wohnraum und Küche werden in Farben und Materialien stimmig miteinander verbunden. Im Vordergrund stehen natürliche Materialien, geschickte Materialkombinationen und eine klare reduzierte Formgebung. Individualität ist nicht nur bei der Planung der Küche gefragt, sondern auch bei den Materialien – wie zum Beispiel Anti-Fingerprint-Oberflächen. Authentische Materialien wie Holz oder Stein dürfen Struktur zeigen, wildere Sortierungen sind gefragt. Denn je markanter die Musterung zum Beispiel bei Steinoberflächen, desto mehr wird die Küche zu einem unverwechselbaren Unikat. Für die Wahl des „richtigen" Materials führt an einer professionellen Beratung durch das geschulte Auge eines Küchenspezialisten kein Weg vorbei.

UND IN SACHEN TECHNIK?
Grundsätzlich sind es die Kombigeräte, wie der Kombi-Backofen und der Kombi-Steamer, die das Rennen bei den Küchengeräten machen. Bei den Spülen sind es die Alleskönner-Armaturen, die die Liste anführen. Sie bieten kochendes, gefiltertes oder Soda-Wasser. Auch Touchfree-Armaturen sind sehr gefragt.

WIE VIEL SMARTNESS MACHT IN DER MODERNEN KÜCHE SINN?
Viele smarte Funktionen erleichtern uns das Kochen, und dabei ist alles hilfreich, was uns Zeitaufwand einspart. Für anspruchsvolle Hobbyköche, die sich an professionelle Kochmethoden wagen, bieten die Geräte vielfältige Möglichkeiten. Die Vernetzung mit mobilen Geräten ist seit einigen Jahren Standard. Ich habe jedoch die Erfahrung gemacht, dass diese smarten Features noch recht wenig genutzt werden. Wer in der Küche steht, sucht sich individuell die Funktionen aus, die für sie oder ihn persönlich sinnvoll sind, unabhängig davon, was die Geräte alles können.


Die Küchenspezialisten von DER KREIS sind Mitglieder der stärksten Gemeinschaft führender Küchenfachgeschäfte in Europa.

Kundinnen und Kunden profitieren von den hervorragend ausgebildeten Beraterinnen und Beratern, einer qualitativ hochwertigen Montage, ständiger Qualitätskontrolle und der regelmäßigen Weiterbildung der europaweit über 3500 Mitglieder.

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

Herz drauf!


WIE SIND DIE HERSTELLER BEIM THEMA NACHHALTIGKEIT AUFGESTELLT?
Es ist ganz klar, die heutigen Konsumenten sind beim Thema Nachhaltigkeit sehr sensibilisiert. Sie wollen wissen, wo die Materialien herkommen, wo sie nach Möglichkeit Wasser und Energie einsparen können. Die führenden Hersteller im Küchenmarkt sind sich dieser Verantwortung gegenüber Mensch und Umwelt bewusst. Sie legen größten Wert darauf, dass die verkauften Produkte strengen ökologischen Standards entsprechen. Bei der Produktentwicklung, bei der Fertigung, bei der Ausstattung sowie im Umgang mit Menschen und der Umwelt werden die Aspekte der Nachhaltigkeit berücksichtigt. Das kann in der Produktion zum Beispiel bedeuten, auf nachwachsende Rohstoffe aus zertifizierter, nachhaltig bewirtschafteter Forstwirtschaft und auf recycelte Ressourcen zu setzen.

SIE SAGEN, EINE GUTE KÜCHENPLANUNG BENÖTIGE VIEL KOMMUNIKATION UND ZEIT.
Ja, das ist so. Viele Kundinnen und Kunden staunen – insbesondere bei einem Umbau – über die Möglichkeiten und Varianten, die mit kreativen Konzepten im bestehenden Raum realisierbar sind. Eine gut funktionierende und ergonomisch eingerichtete Küche bedarf einer sehr präzisen Planung. Die Grundlage bildet stets eine saubere Bedarfsanalyse. Der Küchenspezialist stellt alle nötigen Fragen, und es lohnt sich, diese Zeit zu investieren. Nur so entsteht eine kreative und individuelle Küchenplanung, die optimal auf die Kundschaft zugeschnitten ist.

DIE LETZTE, PERSÖNLICHE FRAGE AN SIE, HERR OBERWALLNER: WORAUF LEGEN SIE IHR BESONDERES AUGENMERK BEI EINER KÜCHE?
Für mich zählt vor allem das Gesamtbild, das muss stimmen. Dieses schließt Küchenmöbel, Geräte und Accessoires bis hin zum Mobiliar des Wohnraums mit ein – denn hier steht die heutige Küche meist. Es ist wie die Szenografie auf der Theaterbühne: Die Küche soll als Objekt im Raum wahrgenommen werden und sich in diesen aber harmonisch einbinden.



Foto: next125

VIEW

Immer mehr junge Bäckernachfolger, aber auch motivierte Quereinsteiger nähern sich dem wahren Wesen des Brotes auf einem ihm angemessenen Niveau, und das emotional wie fachlich. Jeden Tag versuchen sie aufs Neue, die Qualität ihres Rohstoffs Mehl zu verstehen, ihre Rezeptur daraufhin anzupassen und mit natürlichen Verfahren zu arbeiten. Stets mit dem Ziel, um Brote zu backen, die aus sich heraus schmecken.

# NEUES FEUER IN DER BACKSTUBE

In den vergangenen 70 Jahren hat sich die Brotwelt rasant gewandelt, technologisch wie inhaltlich. Wir können heute Mehle verschiedenster Qualität herstellen. Wir haben Knetmaschinen und Öfen von ungeahnter Leistung und Technologie. Wir haben gelernt, effizient große Mengen Brot zu produzieren. Aber wir haben verlernt, worauf es bei gutem Brot ankommt. „Wir", damit sind alle gemeint, vom Saatgutzüchter über Landwirte, Müller, Bäcker und die Konsumenten. Nach Jahrzehnten visuell stets schönerer Backwaren wissen viele von uns gar nicht mehr, wie ein gutes Brot aussieht, wie es sich im Mund anfühlt und vor allem, wie es schmecken sollte, wenn nichts enthalten ist, außer Mehl, Wasser, Salz und Hefe oder Sauerteig. ›

Die Wildbakers Jörg Schmid und Johannes Hirth geben auch branchenintern Seminare und Workshops, zu denen sich interessierte Bäcker anmelden können. www.wildbakers.de

## «Brotbackstube Brotzeit», Grünwald

Aus Frust über den bestehenden Brotmarkt eröffneten Manuel Grundei und Nico Scheller 2011 ihre eigene Bäckerei. Sie wollten eine moderne Bäckerei: Traditionelles Handwerk gepaart mit Know-how und Technik.

Nico Schellers alter Bäcker-Lehrmeister zeigte ihm jeden Kniff. „Wie ein Schwamm habe ich alles aufgesogen, was er mir gezeigt hat." Er bestand die Ausbildung mit Lehrzeitverkürzung und Bestnoten. Bereits sechs Monate später besuchte er die Meisterschule.





Manuel Grundei machte eine Konditorausbildung und lernte Nico Scheller 2008 auf der Meisterschule kennen. Beide waren direkt auf einer Wellenlänge und waren sich einig, wie eine moderne Bäckerei auszusehen habe. „Endlich konnten wir unseren Ideen freien Lauf lassen", erinnert sich Scheller. Die Dorfgemeinschaft von Grünwald hat die neue Bäckerei sehr gut angenommen, viele ältere Kunden hätten sich sehr gefreut, dass das Brot genauso schmecke wie früher.

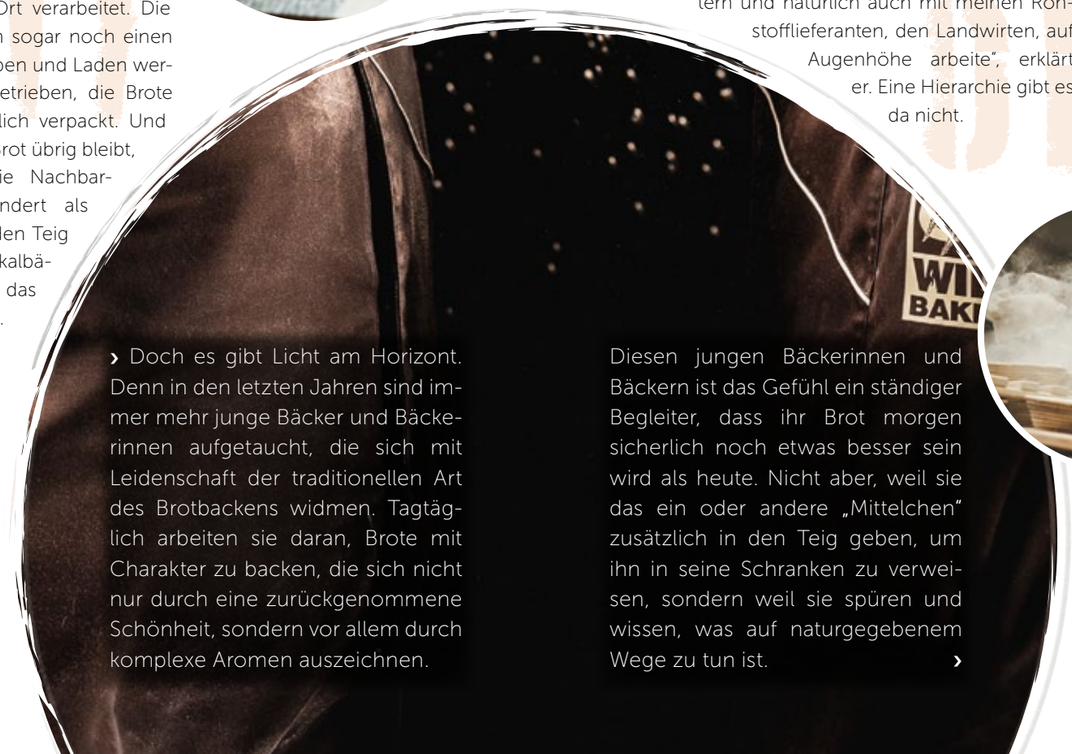


Ihre Rohstoffe beziehen die beiden Bäcker direkt aus der Region. In bester Qualität, also naturbelassen. Sie werden von ausgesuchten Bio-Bauern direkt in die Bäckerei geliefert und vor Ort verarbeitet. Die beiden Gründer gehen sogar noch einen Schritt weiter: Backstuben und Laden werden mit Öko-Strom betrieben, die Brote werden umweltfreundlich verpackt. Und wenn abends mal ein Brot übrig bleibt, dann geht es an die Nachbarschaftshilfe oder wandert als Quellmittel wieder in den Teig für neue Brote. Die Lokalbäckerei hat ein Konzept, das bis zu Ende gedacht ist.




Bei der Lokalbäckerei Brotzeit in Grünwald wird vor Ort und mit ganz viel Leidenschaft und Know-how gebacken. Und das schmeckt man.

**„Zeit und Demut sind die wichtigsten Zutaten für ein gutes Brot."**



› Doch es gibt Licht am Horizont. Denn in den letzten Jahren sind immer mehr junge Bäcker und Bäckerinnen aufgetaucht, die sich mit Leidenschaft der traditionellen Art des Brotbackens widmen. Tagtäglich arbeiten sie daran, Brote mit Charakter zu backen, die sich nicht nur durch eine zurückgenommene Schönheit, sondern vor allem durch komplexe Aromen auszeichnen.

Diesen jungen Bäckerinnen und Bäckern ist das Gefühl ein ständiger Begleiter, dass ihr Brot morgen sicherlich noch etwas besser sein wird als heute. Nicht aber, weil sie das ein oder andere „Mittelchen" zusätzlich in den Teig geben, um ihn in seine Schranken zu verweisen, sondern weil sie spüren und wissen, was auf naturgegebenem Wege zu tun ist. ›



## «Bäckerei Öfferl», Wien

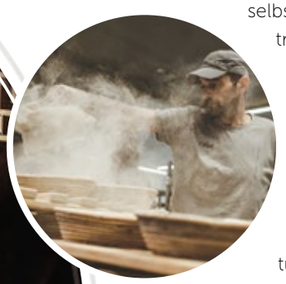
In Wien liebt man 80/20-Brot, aus 80 Prozent Weizen und 20 Prozent Roggen, und das beste gibt es bei Öfferl. Georg Öfferl, Lukas Uhl und Sandra Schaffer stehen hinter dem Familienbetrieb.




„Weißt du, mit einem guten Brot kann man viel bewegen. Man kann sogar die Welt ein bisschen verbessern. Denn mit einem Produkt wie Brot erreicht man jeden. Jeder isst Brot", erklärt Lukas Uhl, Bäckermeister aus Wien. Nicht weit vom Stephansplatz befindet sich eine der fünf Filialen der Bäckerei Öfferl. Er kennt jeden Mitarbeiter, pflegt den Kontakt zu jedem Produzenten und weiß über alle Rohstoffe Bescheid. Öfferl ist halt ein Familienbetrieb. Gemeinsam mit seinem Cousin Georg Öfferl und seiner Cousine Sandra Schaffer betreibt er die Bäckerei in dritter Generation. „Mir ist es wichtig, dass ich mit meinen Mitarbeitern und natürlich auch mit meinen Rohstofflieferanten, den Landwirten, auf Augenhöhe arbeite", erklärt er. Eine Hierarchie gibt es da nicht.





Der Getreidelieferant ist keine 20 Kilometer von der Backstube entfernt. Von Demeter zertifiziert, das ist für Lukas Uhl selbstverständlich. Das Getreide geht vom Bauern direkt in die Mühle, ebenfalls von Demeter zertifiziert. Von dort aus gelangt es direkt in seine Backstube. In das Öfferl-Brot wandern ausschließlich natürliche Zutaten. Zusatzstoffe oder Backmischungen gibt es nicht.

Bei Öfferl werden die Brote je nach Teig entweder frei oder in Formen gebacken. Und: Nachhaltigkeit hört bei Öfferl nicht beim Brot auf.

**Quelle für die Fotos und Texte:**
Aus Liebe zum Brot, Geschichten und Rezepte aus der Backstube, Maren Schwarz, 208 Seiten. Callwey-Verlag







## «John Baker», Zürich

Jens Jung backt seine Brote in Zürich unter dem Namen John Baker. Alle Rohstoffe sind Bio-zertifiziert, es wird ohne künstliche Zusatzstoffe gebacken, auf Einwegverpackungen und Plastik wird verzichtet. Die Kundschaft freut sich darüber. „Viele Kunden wollen genau das: gute Qualität, Nachhaltigkeit und tollen Geschmack." Bäckerhandwerk, wie es in diesem Jahrhundert eben sein muss.



1976 eröffnete Jens Jungs Vater seine erste Bäckerei. Er war damals fünf Jahre alt. Oft war er mit seinem Vater in der Backstube. Das hat ihn geprägt. Positiv wie auch negativ. Jens Jung hat dann erst mal viele andere Sachen gemacht. „Ja nicht in der Bäckerei arbeiten", war sein Credo.
Doch nach Jahren im Ausland zog es ihn mit 30 Jahren wieder zurück in die Backstube seines Vaters. „Ich wollte mal was Richtiges machen und auch mal was erreichen." Zehn Jahre hat Jens Jung alles gegeben. Er hat den Kleinbetrieb Bäckerei Jung modernisiert, umgebaut und optimiert. Doch als es mit der Übernahme des väterlichen Betriebs nicht klappte, schloss er sich mit drei Partnern zusammen und gründete eine eigene Bäckerei.

Bei John Baker versucht man, mit 13 Broten alles abzudecken. Für jeden soll, trotz kleinem Sortiment, etwas dabei sein. Gutes Brot muss für Jens Jung handwerklich hergestellt sein. Es braucht einen Bäcker, der Verständnis hat für die Materie Teig und Brot, um dann am Schluss ein Produkt entstehen zu lassen, das schon rein handwerklich perfekt ist. „Der Kunde muss merken, dass das Brot einwandfrei hergestellt wurde. Dass sich jemand richtig was dabei gedacht hat. Aber auch die Liebe darf nicht fehlen", so Jens Jung.



› Wirklich gut wird ein Brot erst, wenn man ihm Zeit schenkt und hinter ihm zurücktritt, wenn man sich ihm andient. Es braucht Zeit, um sein Innerstes zu wandeln. Zeit, um zu es veredeln. Zeit, um es zu genießen.

Am Ende profitieren alle von der Langsamkeit und Achtsamkeit der guten Bäckerinnen und Bäcker. Unser Organismus erhält mehr Nährstoffe, wir sind länger satt, und wir sind einfach glücklich, weil wir mit gutem Brot all unsere Sinne nähren.



## «Echt Jetzt», München



Katharina Böttger und Rena Wiese haben sich ins Brotbacken verliebt. Frisches Brot zu riechen, das ist für beide immer noch ein ganz besonderes Erlebnis.

Rena Wiese und Katharina Böttger backen hochwertige, glutenfreie frische Brote in Bioqualität. Für Menschen mit einer Glutenintoleranz und gleichzeitig alle, die Wert auf eine gesunde, ausgewogene Ernährung legen.
Die beiden Freundinnen haben das Bäckerhandwerk selbst nicht gelernt. 2017 entstand die Idee zum gemeinsamen Unternehmen. Zusammen mit ihrem befreundeten Bäcker Falk begannen sie, erste Rezepte zu entwickeln. Er unterstützte die beiden dabei, Brot, Baguettes, Brezen und Semmeln zu kreieren. „Das war gar nicht so einfach. Wir haben wirklich lange gebraucht, bis wir ein Ergebnis hatten, mit dem wir zufrieden waren." Echte Zutaten, keinerlei Hilfsmittel oder Chemie – für jedes Brot gibt es eine feine, perfekt abgestimmte Mehlmischung. Verwendet werden glutenfreie Mehlsorten wie Reismehl, Braunhirsemehl, Buchweizenmehl oder Kartoffelmehl. Auf künstliche Zusatzstoffe und Backmischungen wird gänzlich verzichtet.




Den Mehlen werden zum Binden Leinsamen, Guarkernmehl oder Flohsamenschalen hinzugefügt. Natur pur eben. Traditionelle Backmethoden wie lange Teigführung, Vorteig und Kochstücke sorgen für ein tolles Aroma und eine lange Haltbarkeit.

Jens Jung: „Gutes Brot muss schmecken, wenn man es frisch isst und muss gut schmecken, wenn man es nach drei Tagen isst."

**„Das Handwerk hört da auf, wo eine stetig gleichbleibende Qualität beginnt."**



# STAU RAUM

FÜR JEDEN NOCH SO SCHWIERIGEN GRUNDRISS GIBT ES DIE OPTIMALE AUSNUTZUNG. DIE NEUEN STAURAUM-LÖSUNGEN SIND SO PLATZSPAREND WIE ELEGANT – FÜR EINE RUNDUM AUFGERÄUMTE KÜCHE.



Leicht



Leicht (2)

Überzeugende Ästhetik: Die filigranen, nur acht Millimeter starken Metallseiten werden durch den dunklen Farbton des Auszugssystems unterstützt.



Die Schubladen und Auszüge mit einem klaren Design und super schlanken Zargen sprechen eine eigene Formensprache. Eine große Auswahl an individuellen und flexiblen Einteilungen sorgt dann tagein, tagaus für höchst repräsentative Auftritte, zum Beispiel in den Materialien Holz oder Aluminium, in Carbon-Optik oder in Edelstahl. Grundsätzlich gilt es: Großzügig mit Auszügen planen, denn effektiver kann ein Stauraum nicht genutzt werden.

Korpusauszug mit Innenschubladen: Die praktischen Flex-Boxen aus Echtholz und Formvlies sorgen für Ordnung.



next125




Hochfaltklappe mit stufenlosem Stopp. So ist die zweiteilige Front auch zum Schließen stets wieder gut erreichbar.




Aufsatzschrank mit Rollladen, der sich leicht hoch- und runterfahren lässt. Praktisch zum Verräumen von Küchengeräten sind das ausziehbare Tablar und die Steckdose in der Rückwand.




Dieser Hochschrank gleicht in seinem Aufbau der Einteilung eines Kühlschranks. Übersicht und Transparenz ergeben sich durch die Einteilung in Türregal und Tablare.

Clevere Vorrats-Hochschränke für trockene Lebensmittel sind reine Raumwunder. Mit raffinierten Systembeschlägen und Ausstattungsvarianten bieten sie viele, großzügige Ablagemöglichkeiten. Sehr komfortabel sind die sogenannten Apothekerschränke. Vollausziehbar und von beiden Seiten zugänglich, ist der Überblick über die Vorräte stets gewährleistet und man findet schnell das Gewünschte. Oder ein hoher Vorratsschrank mit Innenauszügen, die sich einzeln vollständig herausziehen lassen. Flexible Inneneinteilungen sorgen auch hier für Ordnung.
Hundert Prozent Übersicht mit nur einem einzigen Handgriff gewährt eine raffinierte Kombination aus Türregal und Auszugs-Hochschrankregal.
Musste man sich einst in seiner alten Küche mit toten Ecken abfinden, überzeugen heute intelligente Eckschrankauszüge. Sie nutzen den schwer zugänglichen Raum in über Eck gebauten Küchen optimal aus: Beim Öffnen der Eckschranktür kommt der gesamte Inhalt auf elegant geschwungenen Tablaren aus dem Schrank herausgefahren.



LeMans – die perfekte Lösung für den Eckschrank: Mit minimalem Aufwand bewegen sich die Tablare aus dem Schrank heraus und bieten stets Übersicht und optimalen Zugriff.




Eine weitere geschickte Lösung für die Innenraumorganisation sind Tablar-Hubsysteme. Auf Knopfdruck kommt das Hubsystem aus dem Unterschrank herausgefahren und bringt den Schrankinhalt zum Vorschein und in Griffweite.
Auf Wunsch lassen sich Stauräume mit Einschiebetürsystemen, den sogenannten Pocket Doors, aufwerten. Denn manchmal sollen nicht alle Bereiche gleich auf den ersten Blick oder ständig sichtbar sein. Beim Öffnen verschwinden die großen Einschiebetüren komplett im Pocket.
Auch ausgewählte Beleuchtungs-Systeme werten die Stauräume auf. Diese setzen die Möbel ins beste Licht und verleihen ihnen so eine zusätzliche Eleganz: Etwa mit aufclipbaren LED-Designprofilen und beleuchteten Glas-Inlays. Die Energie für diese besonders stimmungsvollen Lichteffekte liefern wiederaufladbare Akku-Packs.




Für jeden Wunsch gibt es die passende Hochschrank-Einteilung. Die Auszüge in unterschiedlichen Höhen gewähren bequemen Zugriff auf Vorräte oder Geschirr.

Um den homogenen Küchenlook nicht zu stören, verbergen auf Wunsch einschiebbare Falttüren das komplette Spülzentrum.






ARBEITSPLATTEN

# DER **PERSÖNLICHE GESCHMACK** ENTSCHEIDET ÜBER DIE WAHL

**KERAMIK**
Schön, natürlich und exklusiv muten Keramik-Arbeitsplatten an. Sie entstehen, wenn Quarz, Porzellanerde, Feldspat und Ton unter hohem Druck zusammengepresst und anschließend bei hohen Temperaturen gebrannt werden. Die Keramikoberflächen bestechen mit authentischen Strukturen. Sie lassen sich sehr vielfältig planen: es gibt sie im klassischen, modern-minimalistischen Look, mit Matt- oder Glanzeffekten bis hin zu metallisch schimmernden Oberflächen-Finishes. Überzeugend sind auch ihre Materialeigenschaften wie Temperaturbeständigkeit, Schlag-, Kratz- und Schnittfestigkeit.

**NATURSTEIN**
Ein luxuriöser Blickfang in jeder Küche sind Arbeitsflächen aus Naturstein, beispielsweise in Granit, Marmor oder Schiefer. Die im Laufe von Jahrmillionen gewachsenen Steine faszinieren mit ihren einzigartigen und ungewöhnlichen Farb- und Strukturverläufen. Zudem erweisen sie sich als ausgesprochen widerstandsfähig, denn sie sind schnitt-, kratz- und schlagfest.

**QUARZSTEIN**
Arbeitsplatten aus Quarzstein (Quarzkomposit) bestehen aus einem sehr hohen Anteil an natürlichen Quarzkristallen (über 90 Prozent), hochwertige Polymerharze und Farbpigmente ergänzen das Ausgangsmaterial. Das Ergebnis sind attraktive Quarzstein-Oberflächen in verschiedenen Materialstärken und in großer Vielfalt, die zudem ausgesprochen langlebig, robust, lichtbeständig, unempfindlich und pflegeleicht sind.

**MASSIVHOLZ**
Wer sich gerne mit einem langlebigen Unikat aus der Natur umgeben möchte, für den kommen Arbeitsflächen aus echtem Holz infrage, zum Beispiel in Eiche oder Nussbaum. Neben der warmen Anmutung des nachwachsenden Rohstoffs überzeugen solche Arbeitsplatten mit einer besonderen Haptik und Maserung – von dezenten bis zu markanten Rissen und Astlöchern.



**EDELSTAHL**
Arbeitsflächen aus Edelstahl – ihren Ursprung haben sie in der Gastroküche – sind sehr robust, rostfrei, hygienisch, reinigungsfreundlich sowie besonders hitze- und kältebeständig. Kombiniert mit einer Edelstahl-Spüle und -Küchenarmatur ergibt das ein sowohl optisch überzeugendes als auch funktionales Profi-Ensemble.

**GLAS**
Als transparenter, glänzender, matter sowie farblich perfekt abgestimmter Blickfang im ansprechenden Designverbund macht Glas immer viel her. Zudem überzeugt das Material mit seiner bekannten Robustheit gegenüber hohen Temperaturen, Säuren, Kratzern und Schlägen. Die porenfreien Oberflächen sind zudem hygienisch und sehr einfach zu reinigen.

**HIGHTECH-MATERIAL**
Interessant sind die neuen, innovativen Arbeitsplatten mit Oberflächen in einem extrem widerstandsfähigen Nanotech-Material, zum Beispiel Fenix. Ihre samtweichen, porenfreien Oberflächen mit Anti-Fingerprint-Eigenschaften sind richtige Handschmeichler. Gleichzeitig sind sie scheuer- und kratzfest, antibakteriell und antistatisch. Eine große Auswahl an Farbstellungen und Designs macht sie für vielseitige Anwendungen in der Küche interessant.

**MINERALWERKSTOFF**
Arbeitsflächen aus Mineralwerkstoff sind langlebig, porenfrei und zudem lebensmittelecht. Hergestellt werden sie auf der Basis von Acryl, gemahlenen Mineralien und Farbpigmenten. Das homogene Endergebnis lässt sich in nahezu jede Form und Materialstärke bringen, um beispielsweise minimalistische Designküchen zu planen, bei denen Arbeitsplatte und Spüle fugenlos miteinander verschmelzen.










# DIE NISCHENRÜCKWAND

# SCHÖNE UND **PRAKTISCHE LÖSUNGEN**

**Oft vernachlässigt: die Rückwand hinter Kochfeld, Spüle, zwischen Küchenarbeitsplatte und Oberschränken. Sie ist ein zentrales Element des Küchendesigns und verleiht der Einrichtung zusätzlich Charakter und Stil.**







Für die Nischenrückwand bieten sich verschiedene Werkstoffe an, um diesen Bereich ebenso schön wie pflegeleicht zu gestalten: beispielsweise echtes Glas oder Glaslaminat, satiniert oder mit einem persönlichen Lieblingsmotiv bedruckt. In edlem Echtholz oder einem authentisch aussehenden Holz- oder Metallic-Dekor, vielleicht auch aus Edelstahl wie in den Profi-Küchen. In schicker Keramik oder kostbarem Naturstein, zum Beispiel Marmor, oder im gleichen Steindekor wie die Küchenarbeitsplatte.
Klassiker für die Nische sind puristische Relingsysteme, an denen nach persönlichen Wünschen Funktionselemente eingehängt werden. Diese Multifunktions-Wandsysteme machen die Küchennische gleichzeitig zu einem beeindruckenden Blickfang. Denn was dort alles unmittelbar zur Hand ist, sieht zudem auch noch exzellent aus: Küchenwerkzeuge und Zutaten wie Gewürze, Öl- und Essigflaschen, Kochbestecke, Folien- und Papierrollen sowie Schneidebretter. Und das trendige Kochbuch wird ebenfalls wunderbar präsentiert.

# MODERN LIVING


Schüller

## KÜCHENMÖBEL KÖNNEN MEHR

« Egal ob in Einfamilienhäusern, in Lofts oder kleinen Stadtwohnungen: Offene Grundrisse sind beliebt. Hier fließen alle Bereiche des Lebens ineinander.


next125

« Schön, wenn dabei auch die Möbel aus einem Guss sind. Ton in Ton mit der Küche oder ganz bewusst in Kontrast zu ihr. Die Küchenmöbelhersteller haben sich dem Trend angenommen.


next125


Häcker


Schüller

« Während die Küche Ordnung und Klarheit braucht, steht beim Wohnen die Gemütlichkeit im Vordergrund. Sideboards und Wohnwände oder einzelne Elemente, die als dezente Raumtrenner fungieren, setzen in einem offenen, luftigen Wohnraum Akzente und sorgen für Harmonie und Struktur.


Vivari


Häcker


Leicht

// Die Möbel bieten größtmögliche Flexibilität in Sachen Stauraum, Platz für Multimediageräte und sind Inszenierungsfläche für dekorative Dinge, die es zu zeigen lohnt.


Häcker


Vivari

# STILVOLLE LÖSUNGEN IM BAD

## KÜCHENSPEZIALISTEN PLANEN AUCH BÄDER


Lanzet

« Moderne, funktionelle Möbel bereichern jedes Bad. Ihre eleganten Formen begeistern und überraschen.


Puris


Mobiltesino

« Grifflose Schränke, Anti-Fingerprint-Oberflächen oder Schubladen mit Soft-Close verleihen dem Bad mehr Komfort. Und nicht zuletzt auch diese Features sorgen für eine Planungsvielfalt ohne Grenzen.


Vivari







«Die Möbel sind flexibel planbar und bieten unendliche Kombinations- und Gestaltungsfreiheit.






Technik fürs Leben

BOSCH

# Air Fry – einfach gesund kochen.

Wie wäre es mit selbst gemachten Pommes frites? Oder mit Chips aus frischem Gemüse? Einfach auf das Air Fry & Grill-Blech* legen, etwas Öl hinzu geben und die Heizart Air Fry auswählen. Beim Frittieren mit heißer Luft gelingt die Zubereitung mit weniger Fett und Kalorien als beim herkömmlichen Frittieren.

Mehr erfahren unter **www.bosch-home.at**



*Als Sonderzubehör erhältlich



**FRANKE** Überaus stylish: die Armatur Atlas Neo in Anthrazit mit Schwenkauslauf in Kombination mit einer extrem strapazierfähigen Fragranitspüle und dem All-in-System.

# SPÜLEN



**FRANKE** Raffiniert und zweckorientiert: Die Mythos Masterpiece Kollektion lebt den ganzheitlichen Designansatz. Eine Symbiose aus Langlebigkeit, Design und Innovation bereichert das moderne Zuhause.

JEDER SPÜLENWERKSTOFF WEIST SEINE GANZ BESONDEREN VORZÜGE UND QUALITÄTEN AUF. DIE KLEINE MATERIALKUNDE INFORMIERT ÜBER DIE WICHTIGSTEN EIGENSCHAFTEN DER BELIEBTEN KLASSIKER.

## EDELSTAHL-SPÜLE

Die Gastro-Küche glänzt überall in Edelstahl. Aus gutem Grund. Der langlebige Werkstoff, der auch in privaten „Profi-Küchen" sehr beliebt ist, bietet viele Pluspunkte: er ist robust, korrosionsbeständig, hygienisch, resistent gegen thermische Wechselbeanspruchungen wie große Hitze und Kälte und lässt sich leicht reinigen. Zudem wirken Edelstahl-Spülen zeitlos elegant.

## KERAMIK-SPÜLE

Das breite Farbspektrum sowie edel glänzende und matte Oberflächen lassen vielfältige Designabstufungen zu – ganz Ton in Ton oder differenziert und fein abgestuft oder auffällig kontrastierend zum Küchenumfeld. Keramische Oberflächen sind beliebte Handschmeichler, zudem sehr pflegeleicht. Keramikspülen sind zudem stoß- und schlagfest, lebensmittelecht und säurebeständig.

## QUARZVERBUND-WERKSTOFF-SPÜLE

Ein dritter starker Hingucker sind Granit-Spülen aus Quarzkomposit. Der innovative Verbundwerkstoff zeichnet sich durch einen sehr hohen Anteil – 80 Prozent – an natürlichem Quarzsand aus, dem härtesten Bestandteil von Granit. Im Gegensatz zum eher kühlen Granitgestein fühlen sich die glatten Oberflächen angenehm temperiert an. Gleichzeitig sind sie sehr hart und daher extrem strapazierfähig und kratzfest. Granitspülen sind zudem farb- und UV-beständig, bruchfest, unempfindlich gegenüber Kälte, Hitze und küchenüblichen Säuren sowie reinigungsfreundlich.

**FRANKE** Das polierte Finish verleiht dem Edelstahlbecken einen schönen Schimmer, der mit der Zeit sogar immer noch edler wird. Ausgestattet ist der Spülplatz mit einer Active Armatur und dem All-in-System.





**BLANCO** Hinter dem Namen drink.soda Evol-S Pro verbirgt sich eine 5-in-1 Semi-Profi-Armatur. Sie liefert kaltes, warmes, sowie gekühltes, veredeltes Wasser still, medium und sprudelnd.

Besonders nachhaltig und hygienisch geht es mithilfe einer ressourcenschonenden Berührungslos-Küchenarmatur mit Bewegungssensor. Für viel Komfort am Spülplatz sorgen 360-Grad-Schwenkradien und hohe Auslaufpositionen, damit sich auch große und hohe schmale Töpfe schnell und bequem befüllen lassen. Besonders leicht geht das auch mit einer Armatur mit ausziehbarem Brauseschlauch. Dieser bietet viel Flexibilität beim Reinigen von großem Kochgeschirr oder Backblechen sowie beim Reinigen des gesamten Spülcenters.
Wer kennt das nicht: der Hahn wird zu kraftvoll aufgedreht und das Wasser spritzt vom Becken aus in alle Richtungen. Mit der Option, von Brause- auf einen nahezu spritzfreien Laminarstrahl umzustellen, gehören derartige Szenarien der Vergangenheit an. Einen zusätzlichen Benefit liefern die neuen Flüster-Perlatoren, denn sie erzeugen einen sehr leisen Wasserstrahl. Eine feine Sache in den offenen Wohnküchen.

**HKT** Die ästhetisch anspruchsvolle Granitspüle Tina passt sich in jedes Küchen- und Wohnumfeld ein. Sie lässt bei der Wahl der passenden Armatur viele Möglichkeiten offen – das Gesamtbild wirkt auf jeden Fall immer stimmig.



**BLANCO** Das markant rechtwinklige Edelstahl-Becken Zerox-U Dark Steel zeigt sich in einem dezenten Dunkelgrau. Passend dazu: die Designarmatur Panera-S aus massivem Edelstahl mit gebürsteter Oberfläche.



**BLANCO** Mit seiner milden, neutralen und kraftvollen Ausstrahlung verleiht die Trendfarbe Vulkangrau jeder Spüle einen besonderen Charakter. In Kombination mit der Armatur in Schwarz matt ergibt sich so ein unverwechselbarer Auftritt in der Küche.

## NEUE KÜCHENARMATUREN, TRINK- & HEISSWASSERSYSTEME

Die neuen Küchenarmaturen, Trink- und Heißwassersysteme sind nicht nur eine funktionale Bereicherung in jeder Küche, sondern bilden mit ihrer edlen Optik – sei es in massivem Edelstahl oder Edelstahlfinish, in Chrom glänzend oder matt, mit Gold veredelten Oberflächen oder im gerade sehr angesagten schwarzen Industrie-Look – in jedem Fall einen Hingucker der Sonderklasse. Da Aussehen allein nicht alles ist, punkten sie zudem mit starken Features.



**SYSTEMCERAM** Wie alle Spülen aus dem robusten und pflegefreundlichen Feinsteinzeug steht die Kara 51 in vielen Keramik-Farben zur Verfügung. Hier zu sehen in Alu. Die Küchenarmatur Offeo präsentiert sich in der Oberfläche Schwarzmatt.

**MIELE** Individuelle Lösungen sind vor allem im Bereich vollintegrierter Geschirrspülmaschinen gefragt – um zum Beispiel bei Hocheinbauten ein flächenbündiges Fugenbild zu erzielen.



# GESCHIRR-SPÜLER

RICHTIG EINGESETZT SPART EIN GESCHIRRSPÜLER NICHT NUR ZEIT UND ARBEIT, SONDERN AUCH ENERGIE UND WASSER UND SCHONT DAMIT DIE UMWELT.



**GAGGENAU** Für die Geräteserien 400 und 200 gibt es als Zubehör eigens mit Silikon beschichtete klappbare Absteller, die Gläsern sicheren Halt geben.

Die intelligente und flexible Programmwahl sorgt für umweltschonendes Abwaschen. So verfügen hochwertige Geschirrspüler heute über eine Belastungserkennung. Sensoren ermitteln die Geschirrmenge, und das Programm passt automatisch die benötigte Wassermenge an. Aqua-Sensoren messen den Trübungsgrad des Wassers und bestimmen Wassermenge, Temperatur und Spüldauer. Besonders effizient ist es auch, wenn sich das Gerät automatisch zehn Minuten nach Programmende komplett abschaltet.

Vollständig herausziehbare Oberkörbe ermöglichen eine bequeme Bestückung der hinteren Stellplätze im Korb. Unterkörbe mit Comfortlift erleichtern das Be- und Entladen des Geschirres, indem der Unterkorb beim Herausziehen auf die Ebene des Oberkorbes schwenkt. Über einen kurzen Kontakt zwischen Tür und Gerät schließen sich AutoClose-Geschirrspüler motorgestützt von alleine.

Zum entscheidenden Komfortkriterium des Geschirrspülers zählt auch die Aufteilung der Körbe und Einsätze. Für langstielige Gläser, große Teller oder Gefäße ist die flexible Aufteilung besonders wichtig. Herunterklappbare Elemente in Unter- und Oberkorb schaffen zum Beispiel großflächige Zonen für Töpfe und Schüsseln. Höhenverstellbare Gläserhalter sorgen dafür, dass alle Gläser im Geschirrspüler Platz finden. Mit einer Besteckschublade wird ein Zerkratzen des Bestecks verhindert. Ferner kann es vorsortiert werden und macht das Ausräumen besonders effizient.

Bei den offenen Küchen ist es zudem extrem wichtig, auf einen geräuscharmen Betrieb zu achten. Mittlerweile gibt es flüsterleise Geräte im Angebot.




# smart kitchen

BEI DER AUSSTATTUNG EINER NEUEN KÜCHE SIND FUNKTIONALITÄT, ENERGIEEFFIZIENZ, NACHHALTIGKEIT UND DESIGN ANGESAGT. DIE HEUTIGEN ELEKTROGERÄTE ERFÜLLEN ALLE DIESE EIGENSCHAFTEN, BIETEN ABER DURCH IHRE INTELLIGENZ AUCH EINE SCHNELLE UNTERSTÜTZUNG IM ALLTAG.

## ENERGIEMANAGEMENTSYSTEM

Immer mehr Menschen möchten bewusster und nachhaltiger leben. Qualitätsprodukte mit sehr sparsamen Verbrauchswerten sind die beste Option. Die modernen Geräte glänzen heute mit einer sehr hohen Energieeffizienz. Große Einsparmöglichkeiten ergeben sich mit der Einbindung der WiFi-fähigen Hausgeräte in ein intelligentes Energiemanagementsystem. Die neuen Geräte für die Küche sind alle WLAN-fähig und lassen sich an das hauseigene Netzwerk anbinden – vom Kochfeld mit integriertem Dunstabzug bis zum Kaffeevollautomaten mit App-Steuerung.

Elegante Kombi-Einbaugeräte zum Kochen, Braten und Lüften in einem Produkt sind bei der Gestaltung von Kochbereichen in offenen Wohnkonzepten besonders gefragt. Feuchtigkeit, Fett und Gerüche werden über den zentralen Abzug kraftvoll und trotzdem leise abgesaugt. Für ihren Einbau wird lediglich die oberste Schublade im Unterschrank benötigt. Alle darunterliegenden Schubladen können in ihrer gesamten Tiefe als Stauraum genutzt werden.

## APP-STEUERUNG

Zeitsparende Abläufe, flexiblere Arbeitsformen und somit mehr Freiheit bei der Arbeitszeit- und Tagesgestaltung sind gefragter denn je. Da hilft das Zusammenspiel von Smartphone oder Tablet per App mit den Geräten. Zahlreiche Funktionen erleichtern so den Alltag: zum Beispiel von unterwegs den Backofen vorheizen und gleich nach dem Heimkommen die Pizza in den Ofen schieben. Das Geschirr spülen lassen, während man im Restaurant sitzt, und über die App den Status des Spülprogramms beobachten. Beim Einkauf den Kühlschrankinhalt zu Hause prüfen oder dem Kaffeevollautomaten melden, dass er den Cappuccino bitte schon mal zubereiten soll.

Ist man auf der Suche nach einem neuen Rezept, dann einfach die App fragen. Nach der Auswahl werden auf Wunsch alle relevanten Voreinstellungen wie Betriebsart, Temperatur und Programmdauer direkt an den Backofen oder Multidampfgarer gesendet. Auf die richtige Einschubebene des Backblechs oder Grillrosts wird gleich mit hingewiesen.

Gehört auch noch eine Kamera zur Ausstattung, so lässt sich aus der Ferne in Echtzeit überwachen, wie es um das Brat- und Gargut bestellt ist.

Konnektivität ermöglicht zudem die Vernetzung mit einem passenden smarten Dunstabzug, der auf das Kochfeld reagiert und sich dann automatisch einschaltet, sobald es genutzt wird.

Smarte Lichtkonzepte sind ein weiterer beliebter Einsatzbereich. Jedes Lichtszenario lässt sich individuell konfigurieren und dann per App oder Sprachbefehl abrufen. Beispielsweise, um morgens gut in den Tag zu starten, für die optimale Beleuchtung während des Arbeitens – und danach, um den Tag mit Familie und Freunden angenehm ausklingen zu lassen.




**NEFF** Die Smart Kitchen Dock verwandelt sich in eine smarte Schaltzentrale, wenn ein Smartphone oder Tablet angedockt werden. Sie gewährt Zugang zu allen Services der Home Connect Plattform, die Kopplung mit der Sprachassistentin Alexa, den Zugriff auf Rezepte-Apps mit smarter Kochunterstützung oder die Steuerung vernetzter Geräte.




## SPRACHSTEUERUNG

Die Sprachsteuerung zieht ebenfalls immer häufiger in die Küche ein: Da öffnet sich beispielsweise die Kühlschranktür auf Zuruf, um dort die gerade frisch verzierte Geburtstagstorte kühl zu stellen. Oder die Tür des Backofens, sodass man die voll beladenen Backbleche nur noch einzuschieben braucht.

Sehr nützlich ist auch die Gestensteuerung. Bereits bekannt von den berührungslosen Armaturen.



**SIEMENS** Bei der iQ700 studioLine Backofenreihe dreht sich alles um intelligente Vernetzung. Das Design der neuen Gerätegeneration begeistert durch Minimalismus und Bedienerlebnis.

# Backöfen, Gar- und Kombigeräte

DIE NEUEN BACKÖFEN, GAR- UND KOMBIGERÄTE WERDEN NICHT NUR IMMER SPARSAMER UND EFFIZIENTER, SONDERN AUCH IMMER INTELLIGENTER UND MULTIFUNKTIONALER, APP- UND SPRACHSTEUERUNG INKLUSIVE.

## SCHONENDE UND GESUNDE ZUBEREITUNGSMETHODEN

Reines Dampfgaren oder das Heißluft-Frittieren mit sehr wenig Öl sind ebenso möglich wie ein schnelleres Garen durch die Kombination Heißluft (120 °C) und Dampf. Braten, Fisch und Geflügel gelingen dank Bratenthermometer auf den Punkt genau – ebenso Backwaren mithilfe hochsensibler Sensorik. Langes Grübeln über die richtigen Einstellungen entfällt, denn der integrierte Backofenassistent findet schnell und einfach das richtige Programm.
Eine eingebaute Kamera schenkt zudem Einblicke in den Backofen. Auf Wunsch lässt sich sogar der individuelle Bräunungsgrad des Essens definieren. Und Künstliche Intelligenz ermöglicht zum Beispiel eine Vorhersage des Garzeitendes. So lässt sich ein Essen optimal planen und ohne Zeitdruck vorbereiten.



**GORENJE** Mit den Einbaubacköfen OptiBake wird jeder zum Meisterkoch. Mit vielen nützlichen Funktionen unterstützen sie beim Zubereiten von Köstlichkeiten und machen Kochen zum Erlebnis.



**GAGGENAU** Die neue Wärmeschublade ist prädestiniert für das schonende Garen. Kontinuierliche, niedrige Wärme von bis zu 80 Grad ermöglicht schonendes Garen, Gehen von Teig, Trocknen und Dörren von Kräutern und Obst, Auftauen, Schmelzen von Schokolade oder Vorwärmen von Geschirr.



**BOSCH** Die Backöfen der Serie 8 glänzen mit einer gelungenen Symbiose von Funktionalität, einfacher Bedienbarkeit und einem zukunftsorientierten Design.




**SIEMENS** Bräunungssensor und Backofenkamera sind wertvolle Funktionen, die dabei helfen, den Küchenalltag zu vereinfachen.



**AEG** Die mit SteamBoost-Technologie ausgestatteten Dampfbacköfen garen punktgenau und eignen sich besonders gut, um Fisch und zartes Gemüse zuzubereiten, aber auch um Brot zu backen, zu braten oder Aufläufe auf den Tisch zu bringen.

## TELESKOPAUSZÜGE

Sie sorgen für ein komfortables Be- und Entladen auf jeder Ebene. Das erhöht auch die Sicherheit, da das Kippen von Brätern oder das Verbrennen am heißen Ofen beim Einsetzen wirksam verhindert wird. Meist können sie auch nachgerüstet werden.

## PYROLYTISCHE SELBSTREINIGUNG

Beim automatisch ablaufenden Reinigungsprogramm werden die Verschmutzungen im Backofeninneren bei Temperaturen bis 500 °C verbrannt. Zurück bleibt Asche, die sich leicht herauswischen lässt.

## ZEITLOSES, EDLES DESIGN

Last but not least präsentieren sich die neuen Geräte mit einem Design, das seinesgleichen sucht: minimalistisch, edel, zeitlos. Hochwertige Materialien wie Chrom und Glas, dieses meist in Schwarz, bringen die Geräte optimal zur Geltung und fügen sich perfekt in den Gesamtauftritt einer modernen Küche ein. Dazu gewähren TFT-Displays mit grafischer Vollbildanzeige eine einfache, intuitive Bedienung.



**MIELE** Wärmegeräte in edlem Obsidianschwarz: Dampfgarer mit Mikrowelle, praktisch drei Funktionen in einem Gerät. Gourmet-Wärmeschublade zum Erwärmen von Geschirr oder zum Niedertemperaturgaren. Backofen mit Pyrolyse, Klimagaren und Automatikprogrammen.



**SMEG** Hohe Erwartungen erfüllt die exklusive Designlinie Dolce Stil Novo mit dem Kombi-Dampfgarer Steam100 PRO mit dem automatischem Füllsystem Fill & Hide.



**MIELE** TwoInOne-Induktionskochfeld, das offenes Wohnen bestens unterstützt. Das Lüftungskonzept garantiert einen leisen und leistungsstarken Betrieb.

# Kochfelder

IN IMMER MEHR HAUSHALTEN WIRD MIT INDUKTION GEKOCHT, DIE KÖNIGSKLASSE BEI KOMFORT, FUNKTIONALITÄT UND SICHERHEIT.

Kochen, Braten, Dünsten, Schmoren, Schmelzen, Warmhalten, Garen, TeppanYaki-Grillen – mit modernen Induktionskochfeldern ist fast alles möglich. Trotz ihrer vielen intelligenten Funktionen sind sie schnell und intuitiv zu bedienen: einfach per Fingertipp die gewünschten Kochzonen, Leistungsstufen und Zusatzfunktionen auswählen. Besonders schick: Induktionskochfelder mit einer eleganten, tiefschwarzen Optik und innovativen Lichtszenarien. Ihre Bedieninstrumente, Kochzonen oder digitalen Features werden nämlich erst im eingeschalteten Zustand sichtbar.

## FLEXIBLE KOCHZONEN

Größe und Position der Töpfe werden automatisch erkannt, flexible Kochzonen verbinden sich selbstständig zu einem größeren Areal, auf dem das Kochgeschirr dann frei platziert und verschoben werden kann. Sollen größere Wassermengen besonders schnell erhitzt werden, hilft die Booster-Funktion.

## SICHERHEIT

Kochkomfort, Effizienz und Nachhaltigkeit sind das eine, Sicherheit das andere. Ist eine Kochzone in Betrieb, kann der Timer schnell und bequem über das Touchscreen-Display aufgerufen werden. Jedes Gericht lässt sich so präzise steuern – nach der gewünschten Dauer schaltet sich die gewählte Kochzone ab. Oder: Man ist gerade auf allen Kochzonen zugange, da klingelt es an der Tür. Einfach das Kochfeld für kurze Zeit ausschalten – beim Neustart stehen alle zuletzt gewählten Einstellungen sofort wieder zur Verfügung. Das Gleiche gilt, wenn einmal etwas überkochen sollte. Dann schaltet sich das Kochfeld ebenfalls automatisch ab und speichert die zuletzt gewählte Einstellung. Eine sensible, intelligente Sensorik verhindert das Übergaren oder Anbrennen der Speisen. Die sensorische Unterstützung führt zu gleichbleibend perfekten Ergebnissen. Großer



**MIELE** Die neue DiamondFinish-Veredelung macht die Glaskeramik-Oberfläche zu einer der härtesten ihrer Art und hilft damit deutlich, Kratzer zu reduzieren.



**AEG** Ob Topf, Pfanne oder Plancha: Auf dem neuen FlexiBridge XT Kochfeld findet Kochgeschirr jeder Größe Platz. Bis zu vier Kochzonen lassen sich variabel zusammenschalten.




**BOSCH** Praktisch, robust und ästhetisch: integrierte Lösungen sind in modernen Haushalten weiterhin stark im Kommen. Das Bild zeigt ein Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug und einer sogenannten Glass Protect-Oberfläche.



**ORANIER** Eine sehr elegante Lösung ist der Abzug direkt hinter der Panoramakochfläche, denn diese erlaubt einen ungehinderten Zugriff auf die Töpfe. Hier werden die Dämpfe und Dünste nach hinten abgesaugt,

Vorteil: Da muss nichts mehr nachreguliert werden, weil die Temperaturen konstant bleiben. Und die Kindersicherung schützt darüber hinaus die Kleinsten und verhindert, dass sie an der Bedienelektronik herumspielen.
Wurde beim Verlassen von Haus oder Wohnung versehentlich vergessen, das Kochfeld auszuschalten oder man ist sich nicht ganz sicher, ob es an oder aus ist, dann lässt sich der Betriebsstatus mit einem smarten, WiFi-fähigen Modell von unterwegs aus per Smartphone oder Tablet und App prüfen.

## INDUKTIONSKOCHFELDER MIT EINEM INTEGRIERTEN DUNSTABZUG

Diese beliebte Kombination hat den Vorteil, dass die Dunstschwaden direkt am Ort des Entstehens nach unten abgesaugt werden. Ihre dezente Optik passt nicht nur in offene Wohnküchen, wo sie gerne in eine attraktive Kochinsel integriert werden. Die Kombination bietet zudem viel Flexibilität bei der Küchenplanung, weil sie überall eingebaut werden kann. Aufgrund ihrer kompakten Bauweise passt sie auch gut in jede kleine Küche.







**SLIDE & HIDE®**

DER EINZIGE BACKOFEN MIT VOLL VERSENKBARER TÜR

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

neff-home.com/at

VIELE ENTSCHEIDEN SICH HEUTE FÜR EINEN INS KOCHFELD INTEGRIERTEN DUNSTABZUG. DA ABER JEDE KÜCHE ANDERS IST, KANN EINE DUNSTAB-ZUGSHAUBE AUCH EINEN ÄSTHETISCHEN AKZENT SETZEN. DAFÜR STEHEN UNZÄHLIGE ATTRAKTIVE MODELLE ZUR VERFÜ-GUNG. FREIHÄNGENDE INSELHAUBEN, DECKEN-HAUBEN, WANDHAUBEN, FLACHSCHIRMHAUBEN ODER UNTERBAUHAUBEN IM OBERSCHRANK – DIE ABZUGSHAUBE WIRD ZUM DESIGNOBJEKT, ZUR LEUCHTE UND ZUM SOUNDSYSTEM.



**HKT** Fast schon etwas mystisch wirkt diese attraktive Verbindung eines Deckenlüfters mit einem Lichtring in Silber. Der Halo lässt sich über eine Fernbedienung, Sirius App oder die Sprache steuern. Die maximale Abhängung der Leuchte beträgt 650 Millimeter.

**DUNSTABZÜGE**

# DIE SICHTBAREN HINGUCKER



**HKT** Die Inselhaube Tiziano 180 glänzt mit einem umlaufenden LED-Strip. Die Absaugung erfolgt nur im Bereich des Schachtes.



**BERBEL** Wird die Arbeitskraft der Skyline Edge Black Edition nicht benötigt, zieht sich die Inselhaube mit Liftfunktion an eine beliebige Position unter der Decke zurück.



## ABLUFT-, UMLUFT- ODER HYBRID-TECHNIK

**ABLUFTBETRIEB**

Ablufthauben saugen die Kochdünste vollständig ab und leiten sie über einen Abluftkanal ins Freie. Um eine Verbindung nach draußen herstellen zu können, müssen Ablufthauben an oder neben einer Außenwand angebracht werden. Der Vorteil dieser Hauben: Es muss kein zusätzlicher Filter für die zurückströmende Luft eingebaut werden, wie das bei der Umlufthaube nötig ist.

**UMLUFTBETRIEB**

Umlufthauben führen die eingesaugte Luft wieder zurück in den Raum, nachdem diese zur Reinigung durch einen Filter – meist aus Aktivkohle – geleitet wurde. Der Nachteil dabei: der Geruchsfilter muss regelmäßig ausgetauscht werden, was zusätzliche Arbeit beziehungsweise Kosten erzeugt.

**HYBRID-HAUBE**

Sie vereint Ab- und Umlufttechnik. Per Knopfdruck kann man bequem zwischen den beiden Techniken wechseln. Diese Variante ist auch für diejenigen geeignet, die im Winter vermeiden wollen, dass Heizenergie nach außen entweicht, im Sommer aber die Ablufttechnik nutzen möchten.



**BERBEL** Einbauhauben wie zum Beispiel die Firstline benötigen wenig Raum, sind optisch dezent und arbeiten hocheffizient.



**LIEBHERR** Die CNd 5253 Prime NoFrost Kühl-Gefrier-Kombination überzeugt mit einigen komfortablen Extras. Lebensmittel werden schonend im Kühlteil gelagert, wahlweise mit BioFresh-Safe für extra lange Frische. Dank der NoFrost-Technologie gehört Abtauen der Vergangenheit an.

# KÜHLEN

## Maximale Frische

KÜHL- UND GEFRIERGERÄTE SIND STÄNDIG IM EINSATZ. RUND UM DIE UHR SORGEN SIE DAFÜR, DASS FRÜCHTE UND GEMÜSE AROMATISCH UND KNACKIG BLEIBEN, HALTEN MILCH UND FLEISCH FRISCH UND DIE TIEFKÜHL-PIZZA GEFROREN. NEUE GERÄTE BIETEN MEHR KOMFORT, SIND ABER SPARSAMER IM ENERGIEVERBRAUCH ALS IHRE VORGÄNGER.



**LIEBHERR** Das Smartsteel-Interior ist puristisch und zeitlos auf der einen Seite, elegant und exklusiv auf der anderen. Im Innenraum überzeugen edle Glas- und Edelstahlkomponenten.



**SIEMENS** Leichter leben, nachhaltiger haushalten: Die neue iQ500 Kühl-Gefrier-Kombination hält Obst und Gemüse, Fisch und Fleisch deutlich länger frisch und senkt den Energieverbrauch auf ein Minimum. Das effiziente Kühlgerät ist zudem besonders leise.

Hochwertige Produkte sind die Grundvoraussetzung für gutes, gesundes, genussvolles und nachhaltiges Essen. Am besten Saisonales aus der Region einkaufen und damit gleich direkt in ein Kühlgerät, das alle Voraussetzungen bietet, um Frische, Vitamine, Aussehen und Aromen lange zu bewahren. Energiesparende Kühlgeräte mit hocheffizienten Frischetechnologien unterstützen und fördern einen nachhaltigen und bewussten Lebensstil, ganz unabhängig davon, welche Ernährungsweisen bevorzugt werden. Für jeden Haushalt gibt es das passende Modell mit der idealen Größe und Ausstattung. Nahrungsmittel sehen lange appetitanregend aus, wenn sie in Hightech-Frischeschubladen aufbewahrt werden. Diese sind so konzipiert, dass sich sehr empfindliche Lebensmittel wie Fleisch, Wurstwaren und Milchprodukte darin rundum wohlfühlen, auch für längere Zeit. Das gelingt mit der richtigen Temperatur knapp über 0 °C und wenig Luftfeuchtigkeit. Im Gegensatz dazu benötigen Obst, Gemüse und Salate eine feuchte Umgebung, jedoch keinesfalls mit Staunässe. Für ein deutlich verlängertes Frischevergnügen lässt sich die Luftfeuchtigkeit in diesen Schubladen manuell regulieren.




**AEG** Für die ideale Luftfeuchtigkeit im Kühlschrank: Mehr Saftigkeit und bessere Feuchtigkeitszufuhr verspricht das duale Kühlsystem TwinTech No Frost.



**BOSCH** Ausziehbare Flaschenablagen aus hochwertigem Eichenholz sorgen für einen Hingucker. Sie sehen aber nicht nur edel aus, sondern fangen auch Vibrationen ab und ermöglichen eine stabile Lagerung.

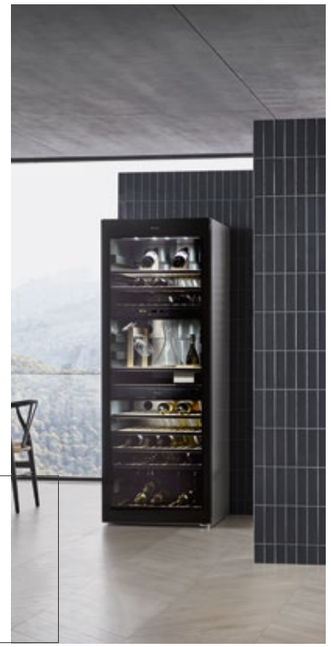


# WEINKÜHLGERÄTE

Weintemperierschränke haben sich zu begehrten Lifestyle-Produkten in den offenen Wohnküchen entwickelt. In ihnen steckt viel Hightech und jede Menge Profi-Know-how. Sie sorgen dafür, dass Wein, Champagner & Co. zu jeder Zeit perfekt temperiert auf den Esstisch kommen – als stilvolle Begleiter eines guten Essens. Voraussetzung ist ein optimales Ineinandergreifen ausgereifter Technologien: angefangen beim Schutz der Flaschen vor UV-Licht, vor Erschütterungen und Fremdgerüchen bis zu individuell einstellbaren Temperaturen, Netzwerkfähigkeit und einer optimalen Luftfeuchtigkeit, wie sie in professionell betriebenen Weinkellern vorherrscht.



**LIEBHERR** Bei den Vinidor-Modellen ist das Kältesystem schwingungsgedämpft eingebaut. Auf den handgefertigten Holzborden kann der Wein in Ruhe reifen.



**MIELE** Der MasterCool im Großformat bietet die optimalen Bedingungen für die Lagerung. Je nach Weinsorte ist eine gradgenaue Steuerung mehrerer Temperaturzonen im Weinschrank individuell einstellbar.







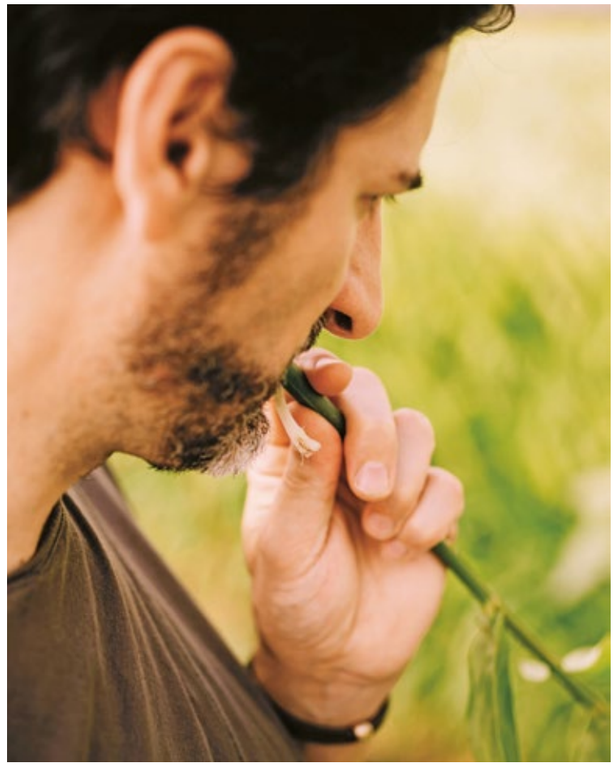
**Einfach drehen - und das Wasser läuft ab**

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

FRANKE

# VEGOURMETS

## Vegetarischer Hochgenuss





Fotos (4): Ingo Pertramer/Brandstätter Verlag

Paul Ivić, Koch im Restaurant Tian in Wien, ist immer auf der Suche nach dem perfekten Genuss.

Fleischesser werden immer häufiger zu Teilzeit-„Vegourmets". Die pflanzliche Küche ist köstlich, farbenfroh, leicht, hochgradig kulinarisch, aufmunternd, fein. Der vegetarische Spitzenkoch und Küchen-Magier Paul Ivić bringt den Geschmack der Gemüseküche in Perfektion auf den Teller.

Längst sind die Zeiten vorbei, in denen vegetarische Gerichte nur für Vegetarier interessant waren. Mehr und mehr Spitzenrestaurants verzichten aufs Fleisch und setzen auf Gemüseküche. Die Welt der Spitzenkulinarik hatte lange Zeit vor allem einen Star: das Fleisch. Inzwischen aber ernähren sich viele Menschen rein vegetarisch oder sogar vegan. Und auch immer mehr Köche auf der ganzen Welt befreien das Gemüse vom Schattendasein und rücken es ins Sonnenlicht – und das auf kulinarischem Top-Niveau. Denn was heute bei der pflanzlich orientierten Spitzengastronomie auf den Teller kommt, hat so gut wie nichts mit den Fleischersatzprodukten zu tun, die von der Lebensmittelindustrie gehypt werden. Den Köchen und Köchinnen geht es nicht darum, bei den Gerichten den Geschmack von Fleisch zu imitieren, sondern aus pflanzlichen Ausgangsprodukten originäre Speisen zu kreieren, bei deren Genuss niemand das Tierische vermisst.





Fotos (2): Eisenhut & Mayer/Brandstätter Verlag

## Paul Ivić – Wie verändert man die Welt mit dem Kochlöffel?

Der Spitzenkoch Paul Ivić ist einer der wenigen Köche weltweit, die sich mit vegetarischen Gerichten einen Guide-Michelin-Stern erkocht haben. Seit jeher steht er mit Feuereifer für eine gesunde Küche und eine nachhaltigere Lebensmittelproduktion ein. Die Basis seines Handwerks sind Qualität, Kreativität, fair erzeugte Produkte und Respekt vor Natur, Mensch und Tier. „Jeder kann etwas tun und jeder Schritt ist wichtig. Selbst wenn es für das Prinzip Nachhaltigkeit keinen genauen Plan gibt, keine präzise Anleitung, so existieren dafür umso mehr Möglichkeiten anzusetzen, um die Welt zu einem lebenswerteren Ort zu machen. Denn alles hängt miteinander zusammen und auf Vieles können wir selbst Einfluss ausüben. Und das sogar mit Spaß und Genuss." Dieser Weg beginnt bei ganz einfachen Dingen, wie zum Beispiel die eine oder andere Portion Fleisch durch ein vegetarisches Gericht zu ersetzen, den Geschirrspüler auf Schonprogramm zu fahren und das Smartphone doch noch ein Jahr länger zu benutzen …



Foto: Ingo Pertramer/Brandstätter Verlag

**GLÜCKLICH SEIN MIT GUTEM ESSEN, GEKOCHT AUS EHRLICHEN, NATÜRLICHEN, UNVERFÄLSCHTEN PRODUKTEN, DIE EINE GESCHICHTE ERZÄHLEN KÖNNEN. ZUBEREITET MIT RESPEKT UND LIEBE ZU JEDEM DETAIL. UND PRÄSENTIERT OHNE GROSSEN SCHNICKSCHNACK ABER MIT KLARHEIT, HALTUNG UND GROSSZÜGIGKEIT.**

Die luftig weichen Schalottentaschen aus Kartoffelteig, zergehen auf der Zunge. Rezept im Kochbuch „Restlos glücklich".



In seinem Kochbuch **„Restlos glücklich oder der Versuch, die Welt auf kulinarischem Weg zu verbessern"** soll es natürlich um Nachhaltigkeit beim Essen gehen und um den Beweis dafür, dass nachhaltiger Genuss keinesfalls Askese oder Verzicht bedeutet, sondern vielmehr ein smarter Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln ist. Beim Essen fängt Nachhaltigkeit nämlich an, davon ist Paul Ivić fest überzeugt, und Essen, das bedeutet für ihn Schönheit und Lebensfreude.



# Schupfnudeln
## mit Mohn und Rhabarber



Foto: Ingo Pertramer/Brandstätter Verlag

**Zutaten Rhabarber**
100 ml Wasser
100 g Zucker
1 Vanilleschote
4 Stangen Rhabarber
70 ml Weißwein
1 Prise Salz
Puderzucker
Minze zum Garnieren

**Zutaten Schupfnudeln**
500 g mehlige Kartoffeln
50 g Butter und 1 EL zum Braten
2 Eigelb
1 TL Salz
150 g griffiges Mehl
200 g gemahlener Mohn
70 g Zucker

**Schupfnudeln**
Die Kartoffeln im Ofen bei 160 Grad (140 Grad Umluft) ca. 40 Minuten weich garen. Noch heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Kartoffelmasse mit der Butter, den Eigelben, dem Salz und dem Mehl zu einem Teig verkneten. Dabei darauf achten, den Teig so kurz wie nötig und nur von Hand zu kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu mehreren ca. 2 cm dünnen Rollen formen. Die Teigrollen jeweils in ca. 3 cm große Stücke teilen und zu länglichen Schupfnudeln formen. Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Schupfnudeln darin ca. 8 Minuten köcheln lassen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen und kurz abtropfen lassen.
Die Butter in einer Pfanne zusammen mit dem Mohn und dem Zucker erhitzen. Die Schupfnudeln hinzugeben und darin schwenken.

**Rhabarber**
Einen Sirup herstellen, dazu das Wasser zusammen mit dem Zucker aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Vanilleschote halbieren, den Rhabarber waschen und schälen. Die Schalen zusammen mit der Vanille, dem Sirup, dem Weißwein und dem Salz aufkochen, vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Den Sud durch ein Sieb in einen Topf geben, er sollte nun zartrosa sein.
Inzwischen den geschälten Rhabarber in 5–7 cm lange Stücke schneiden. Den Sud erneut aufkochen und die Rhabarberstücke darin auf kleiner Stufe ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Dabei darauf achten, dass der Rhabarber nicht zu weich wird.
Den Rhabarber gemeinsam mit den Mohnnudeln auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit Minzblättchen garnieren.

Aus dem Kochbuch **„Restlos glücklich"**

# Kürbisrisotto

## mit Kastanien



Foto: Eisenhut & Mayer/Brandstätter Verlag

**Zutaten**
120 g Esskastanien
1–1 1/2 l Gemüsefond
ca. 300 g Muskatkürbis
40 g Schalotten
50 ml Olivenöl
50 g kalte Butter
250 g Risotto-Reis
50–80 g Parmesan
80 g Rosenkohl
einige Zweige frische Kräuter
Saft und Schalenabrieb von 1 unbehandelter Limette
Salz, Pfeffer

**Zubereitung**
Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Kastanien kreuzweise einritzen und ca. 15–20 Minuten im Ofen garen. Abkühlen lassen, dann schälen und in grobe Stücke teilen. Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen und bereitstellen.
Kürbis schälen, entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. 20 ml Olivenöl und 30 g Butter in einem großen Topf erhitzen. Schalotten mit Risotto-Reis und Kürbis darin kurz anziehen lassen. Ein wenig Gemüsefond angießen und die Flüssigkeit gut einreduzieren lassen. Damit der Reis das volle Aroma aufsaugen kann, diesen Vorgang während des gesamten Kochvorganges unter ständigem Rühren permanent wiederholen.
Parmesan fein reiben. Nach ca. 16 Minuten Kochzeit ein Drittel vom Parmesan zum Reis hinzufügen und 2 weitere Minuten unter Rühren garen. Der Reis sollte nun weich sein.
Rosenkohlblätter von den Köpfen lösen. Kräuter fein schneiden. Risotto vom Herd nehmen, 30 ml Olivenöl, Limettensaft und -schale, übrige Butter, restlichen Parmesan, Kräuter, Rosenkohl und Kastanien untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

**Tipps**
Wer mag, kann auch einen Teil des Kürbisses in feine Würfel schneiden, mit den Rosenkohlblättern anschwitzen und vor dem Servieren über das Risotto geben.
Für dieses Risotto eignen sich auch andere Kürbissorten wie zum Beispiel Hokkaido oder Langer von Neapel. Ersterer braucht nicht geschält zu werden.
Aus dem Kochbuch **„Vegetarische Winterküche"**






Foto: Ingo Pertramer/Brandstätter Verlag



Foto: Eisenhut & Mayer/Brandstätter Verlag

Essen braucht keine besondere Sprache, Essen braucht eine Seele. So lautet die Philosophie von Paul Ivić.

Die oft zitierte Nachhaltigkeit lässt sich in der Küche auf unendlich viele Arten umsetzen. Als ersten Schritt kann man wohl den bewussten Einkauf nennen, also saisonal, regional – und möglichst biologische Lebensmittel, idealerweise direkt bei den Erzeugern, auf Märkten oder Bauernmärkten einkaufen. Warum? Weil man Kontakt zu den Produzenten hat, weil die Lebensmittel ihre Anonymität verlieren, weil Frische hier eine andere Bedeutung hat, weil mehr Geld bei den Produzenten ankommt und weil auf Plastikverpackungen verzichtet wird. Und natürlich soll es in dem Buch von Paul Ivić auch darum gehen, Verschwendung zu vermeiden: „Den Wert der Lebensmittel zu erkennen, dafür möchte ich sensibilisieren, also auch den Wert und die Verwertbarkeit der Blätter, der Stiele, der Stängel, die sonst nur im Abfall gelandet wären." Er sagt auch ganz klar: „Jeder von uns kann etwas tun. Und sei es, wunderbares, nachhaltiges Essen zu kochen. Das ist schon sehr viel."
Wenn Sie gleich loslegen möchten: Wir präsentieren Ihnen auf den Seiten 83 und 84 zwei schmackhafte Rezepte, die garantiert nachhaltig sind und die Sie das Fleisch für einen Moment vollkommen vergessen lassen.




Restlos glücklich, Paul Ivić, Brandstätter Verlag



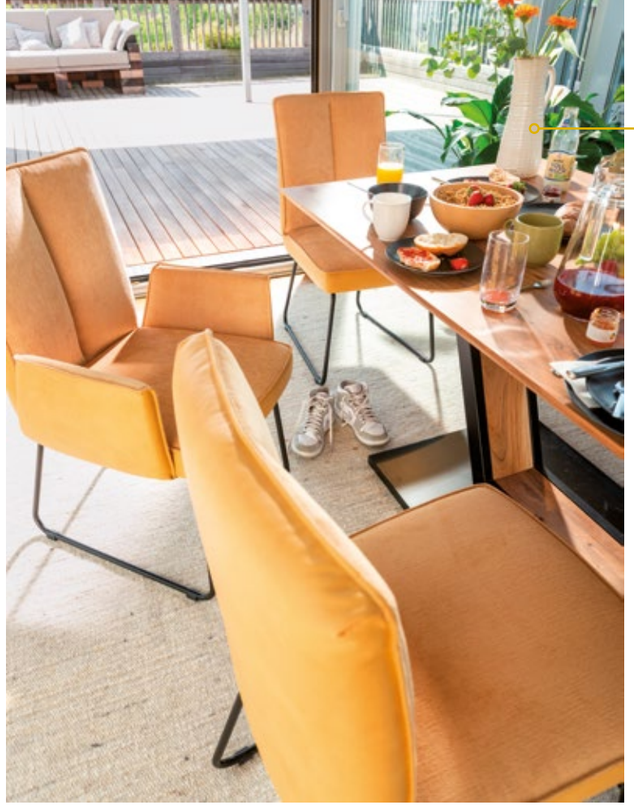

Vegetarische Winterküche, Paul Ivić, Brandstätter Verlag

# Möbel **zum** Leben

Möbel sind etwas sehr Individuelles. Erst mit dem passenden Interieur wird aus einem Wohnraum ein Zuhause. Ein Ort zum Wohlfühlen. Wohnen, schlafen oder essen – lassen Sie sich inspirieren!

**ADA** Platz nehmen und zwar genau dort, wo Sie möchten: Die frei verschiebbaren Rückenkissen und Armteile machen es möglich. Sofa Verona ist ein Verwandlungskünstler: Von der Sitzfläche zur Relaxliege mit nur einem Knopfdruck.





**ADA** Mit Essgruppe Ina erhalten Sie aktive Bewegungsfreiheit am Esstisch. Und wie? Mit „ADAption": Der innovativen Funktion in der Lehne. Während der untere Rücken gut gestützt wird, bleibt der obere Bereich komplett flexibel. Nach vorne oder hinten, nach rechts oder links, über die Schulter zurück. Die Rückenlehne macht alles mit.

**ADA** Ruhe, Gemütlichkeit und Geborgenheit. Naturmaterialien schaffen dieses vertraute Ambiente. Bettsystem Demadra aus Wildeiche bringt Sie der Natur gefühlt ein bisschen näher. Sie lieben zudem Abwechslung? Einfach das Wendekissen am Kopfteil für einen neuen Look umdrehen.





**FORCHER** Die außergewöhnliche Lebenskraft der Zirbe und ihre positive Wirkung auf den Menschen gilt in Tirol schon seit Jahrhunderten als gesichertes Wissen. Entspannt einschlafen, im Tiefschlaf Lebensenergie tanken und am Morgen erholt aufwachen – die besonders regenerative Wirkung von Zirbenholz bringt Sie diesem Wunsch einen Schritt näher.



**FORCHER** Eine Vitrine, die nicht nur den schönen Dingen eine Bühne gibt, sondern auch der ihr immanenten Handwerkskunst. Holzverbindungen, Materialübergänge und Mechanik rücken bei der Vitrine Lena in den Vordergrund, werden sicht- und erfahrbar. Optionale LED-Beleuchtung setzt die Objekte hier schön in Szene.



**FORCHER** Neues aus dem Hause Forcher im Bereich Polstermöbel: Das Modell Jakob gibt es jetzt auch als super gemütliche Lounge-Variante. An der Seite verfügt das Möbel über eine praktische Abstellfläche für Tassen oder Teller.



**FORCHER** New Yorker Loft oder doch gemütliche Almstube – Bankmodell Marie schlägt gekonnt eine Brücke zwischen dem Mid-Century Modern der Fünfzigerjahre und traditionellen Elementen Tiroler Möbelkunst.

**HAAS** Perfektes und ästhetisch hochwertiges Arrangement: Die Bank Mason mit Rundkufengestell im Zusammenspiel mit dem Tisch in Eiche massiv und Stuhl mit breitem Wulst.





**HAAS** Bank Pia mit Holzrundfuß in Eiche mocca lackiert und mit dezentem Rosé-Stoff ausgestattet lädt am Eichentisch geradezu zum gemütlichen Verweilen ein.



**HAAS** Die Möbel der Essgruppe entfalten fast schon eine skulpturale Wirkung. Hier schlagen die Herzen von Designfans höher.



**HAAS** Stühle in gediegenem Design, die den Betrachter mit einer kreativen Materialkombination überraschen: Die Sitzobjekte sind drehbar. Die Sitzfläche ist mit Leder bezogen, während der Rücken mit Stoff ausgerüstet wurde. Mit von der Partie ist das Sideboard Sino, das mit Fronten in Holz- und Natursteinoptik ein Design-Highlight darstellt.





SIEMENS

Die neue Dimension von Freiheit

**inductionAir Plus –** ein schöneres Kompliment kann man seiner Küche nicht machen. Die innovativen Kochfelder kombinieren einen leistungsstarken Dunstabzug mit einem modernen, offenen Design. Dank varioInduktion und Sensortechnologie wird jedes Kochgeschirr gleichmäßig erhitzt – und nichts brennt mehr an. Außerdem hält das platzsparende Konzept mit optimaler Absaugleistung Küchen frei von Gerüchen. Damit schafft inductionAir Plus ein kommunikatives Ambiente und ermöglicht den Blick auf das Wesentliche: deine Gäste.

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG

Siemens Home Appliances

**JOKA** Mit der Kippcouch Cento, die anlässlich des 100-jährigen Joka-Jubiläums 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! Die Kippcouch Cento lässt sich schnell und einfach mittels Hebebeschlag in drei unterschiedliche Positionen verwandeln. Schön: Die elegante Pfeifensteppung sowie die extravaganten Holzsprossen.







**JOKA** Das französische Doppelbett Fiore versprüht durch die Rundungen des Betthaupts und die gepolsterten Paneele einen ganz außergewöhnlichen Charme. Die hochgezogenen Seitenteile vermitteln Schutz und Geborgenheit und bieten noch mehr Privatheit.



**JOKA** Der Name ist Programm. Die Wohnecke Siesta ist zum Entspannen gemacht! Sitztiefen- und Rückenlehnverstellung passen sich an die gewünschte Position an. Wer es noch gemütlicher will, kann abklappbare Armteile dazu wählen oder die elektrische Relaxfunktion, bei der Nutzerinnen und Nutzer mittels Sensor den Fußhochsteller aktivieren können. So schön kann Relaxen sein!



**SCHÖSSWENDER** Die Möbel von Schösswender machen es Ihnen einfach, Garderobe, Wohn- und Esszimmer und sogar das Homeoffice ganz nach den eigenen Wünschen zu gestalten. Mit einer breiten Palette an Regalen, Wandelementen, Vitrinen, Garderoben, Homeoffice-Möbeln, Lowboards, Sideboards, Highboards und Couchtischen stehen Ihnen alle Möglichkeiten für Ihre persönliche Wohnfreiheit offen. Und keine Sorge, wenn Sie sich nicht sicher sind, welches Möbelstück am besten zu Ihnen passt bei den 16 Wohnwand-, 3 Homeoffice- und 7 Garderobenvorschlägen, die sich aus den über 100 Einzelelementen zusammenstellen, ist für jeden Geschmack und Zweck etwas dabei.





**SCHÖSSWENDER** Sie sehnen sich nach einem neuen Look für Ihre Wohnräume? Dann ist das Belcantato-Korpussystem genau das Richtige für Sie! Schon beim Betreten einer Wohnung wird klar, ob man sich wohlfühlt. Die Aufgaben einer Garderobe dabei sind klar: Sie soll beeindrucken und Stauraum bieten. Und sie soll neugierig machen – auf alles, was da wohnmäßig noch kommen mag.





**SCHÖSSWENDER** Gemütlichkeit und Lebensqualität – das sind die Schlagworte, die am besten beschreiben, was ein offener Wohnraum bieten kann. Und genau hier kommt die neue Vivari 800 Speisezimmer-Serie ins Spiel. Sie bietet zahlreiche Möglichkeiten, um den Traum von einer perfekten Speisegruppe zu verwirklichen. Ob Eckbank oder Bankteil, Stühle oder Vorbank – die Auswahl ist riesig und lässt keine Wünsche offen. Auch beim Material gibt es viele Optionen, von Holz bis Metall ist alles dabei. Und wer es natürlich mag und trotzdem Gemütlichkeit mit stylischer Moderne verbinden möchte, der kann sich für eine schwarze Tischplatte entscheiden.









ewe nanoo

Sie ist wunderschön anzusehen und sie bleibt es auch: die supermatte Küchenoberfläche ewe nanoo®. Die Idee kommt aus der Nanotechnologie und sorgt dafür, dass Flüssigkeiten einfach abperlen und Fingerabdrücke nicht haften bleiben. Erhältlich in acht edlen Farben bei Ihrem ewe Fachhändler!

ewe®
...und nicht irgendeine Küche



**SEDDA** Die Couch Aurora ist der ideale Platz zum Entspannen. Der schaumstoffummantelte Bonell-Federkern mit gekammerter Softauflage sorgt für ein elastisch weiches Sitzgefühl. Legere Optik und Wellenbildung sind ein designtypisches Merkmal dieses hochwertigen Relax-Möbels.



**SEDDA** Qualität, die man beim Bett Birdy fühlt: Massiver Schichtholzkorpus mit Lattenrost aus naturbelassenem Massivholz und 14 schichtverleimten Federholzleisten als Unterfederung. Zum Schutz der Matratze wird der Lattenrost mit hochwertigem Fibertex-Vlies verkleidet und abgedeckt. Der gepolsterte Rahmen hält die Matratze in Position und sorgt für eine zarte und luftige Optik.

**SEDDA** Ausspannen und mal kurz ein Nickerchen machen? Dann ist die Studioliege Ella genau das Richtige für Sie. Das Modell ist auch als Sofavariante mit je einem Armteil pro Seite und inklusive zwei Lehnpolstern erhältlich.





**SEDDA** Die Modellbezeichnung Maestro bringt die Sache auf den Punkt. Die Couch ist eine Meisterleistung österreichischer Handwerkskunst und eine Bereicherung für jedes Wohnzimmer.

**TOMMY M** Modell Baia bringt Leichtigkeit ins Zuhause. Die Kissen sind luftig und mit Abstand angeordnet, was dem Design des Sofas einen ganz besonderen Touch verleiht. Der komplette Rücken hinter den Kissen ist echt bezogen und bietet Freiraum bei der Anordnung der Rückenkissen.



**TOMMY M** Das Sofa Al Jazar hat überall und in jeder Ausführung einen beeindruckenden Auftritt. Der Lounge-Charakter und die Geradlinigkeit des zeitlosen Designs geben der Designphilosophie Raum: Leder in vorzüglichen Qualitäten und mit markanten Oberflächen, großzügig verarbeitet. Jedes Ledersofa hat seinen eigenen Herzschlag. Exklusives Material und Handwerkskunst verbinden sich so authentisch miteinander, als würden sie eine Geschichte erzählen.







**TOPSTAR** Sie müssen nicht eigens nach Spanien reisen, um hervorragend zu sitzen. Mit seiner organischen Form ist der Stuhl Sitness Madrid 2.0 hierzulande auf jeden Fall ein echter Blickfang. Sein Erscheinungsbild lädt ein, sich zu entspannen, zurückzulehnen und den Abend zu genießen.

**TOPSTAR** Der Sitness Valencia 2.1 setzt Maßstäbe in Sachen Komfort. Die dynamisch, organische Sitzform in Verbindung mit einer dementsprechenden Haptik führen zu einem geborgenen, gemütlichen und komfortablen Sitzerlebnis. Ein Stuhl für jeden Geschmack, durch eine Vielzahl an Individualisierungsmöglichkeiten.



## WEISSENGRUBER

Das klassische Esszimmer war gestern. Heute ist dieser Raum in die Mitte des Zusammenlebens gerückt. Und wer von vornherein an seine vielfältigen Möglichkeiten denkt, wird sich über ein neues Lebensgefühl freuen: Mit dem multifunktionalen Tisch Pillar 2, mit der Bank Prime 2, deren Rückenlehne nicht ganz nach unten gepolstert ist und deshalb optisch besonders leicht wirkt, und mit Stühlen, die durch ihre angenehm weichen Sitzschalen überzeugen.





## WEISSENGRUBER

Wohnen mit allen Sinnen kann man nirgends intensiver erleben als in einem Schlafzimmer, das anregt und entspannt. Fester Bestandteil dieser Philosophie: das Bett Rondo mit gebogenem Kopfhaupt sowie die Slideranrichte mit flächenbündigen Schiebetüren.




# HENRI - Vielfalt in Perfektion

Kreuznaht optional
mit Kontrastnaht

Moover+ mit Rollen
perfekt fürs Home Office

Moover+ Funktion
für wippen und drehen





La viDa
GENAU MEIN STIL!



MOOVER+



# Frische ist stapelbar.

Unsere Einbaugeräte sind extrem flexibel. Sie lassen sich mit dem Side-by-Side-Konzept kombinieren und sogar stapeln. So entsteht ein ganz individuelles Frischecenter. Das BioFresh-Vollraumgerät erreicht sogar die allerhöchste Energieeffizienzklasse A. Überzeugen Sie sich selbst: **home.liebherr.com**

LIEBHERR

**Kühlen und Gefrieren**

A A↑G

EWTdf 1653 | IRd 3950 ⬡ Prime-Serie
IFNd 3954 ⬡ Prime-Serie | SIBa 3950 ⬡ Prime-Serie

German Engineering

**TOPSTAR** Der Barstuhl Sitness Berlin garantiert Sitzen auf höchstem Niveau. Die Rückenlehne unterstützt und stabilisiert die Sitzhaltung der Nutzerinnen und Nutzer.





**LAVIDA** Der Tresenhocker Roberto zeichnet sich durch seine besondere Sitzschale aus. Die gerundete Form des Schalenstuhls macht ihn äußerst elegant und stilvoll. Durch die höhere Rückenlehne hat er zusätzlich eine Stützkraft über den gesamten Rücken.

**SEDDA** Sitzen oder liegen? Bei der Studioliege Nala ist das keine Frage mehr, denn beides ist bequem möglich. Dank des kippbaren Lattenrost-Beschlags kann der Innenraum unter der Liegefläche als großzügiger Stauraum genutzt werden.





**TOMMY M**
Die Dinnerbank Como verbindet nicht nur höchsten Sitzkomfort mit schlichter Eleganz, sondern liest auch noch alle Sitzwünsche von Ihren Augen ab. Egal ob mit Armlehnen oder als offene Variante, als Eckkombination, Barhocker oder Dinnerbank – Como passt sich Ihnen und Ihren Vorlieben ganz individuell an.





# **Bequem** sitzen

Ob legerer Barhocker, elegante Sitzbank, bequemer Stuhl oder komfortable Couch – die Sache mit dem Entschleunigen funktioniert erst mit einer gemütlichen Sitzgelegenheit richtig.

**ADA** Vom Homeoffice gleich in den Relaxmodus: Die Couch Novara ist diskreter Arbeitsbereich und Blickfang zugleich. Mit dem Beistelltisch auf der Sofarückseite ist Ihr Heimarbeitsplatz perfekt integriert. Ein zugehöriger USB-Anschluss und die 230-V-Steckdose vervollständigen das Designmöbel.





**TOMMY M** Die Stuhlserie Efendi bietet neben einem stilvollen Aussehen auch noch höchsten Sitzkomfort bei eleganten Dinnerpartys.



## SZENISCHES LICHT

Kreative Beleuchtungskonzepte haben Einzug in das private Umfeld vieler Menschen gehalten – das gilt sowohl für die Küche als auch das Homeoffice und die weiteren Wohnbereiche. Jetzt verbindet das smarte Lumica-Lic-LED-System das vorteilhafte LED-Licht mit komfortabler Schaltung und Steuerung. Einfach die gewünschten Lichtszenarien bestimmen, abspeichern und dann mit Fingertipp oder Sprachbefehl einschalten!

**NABER**



## DIGITALER HELFER

Das Smart Kitchen Dock kombiniert die vielfältigen Möglichkeiten von Amazon Alexa mit den verblüffenden Features Home-Connect-fähiger Hausgeräte. Tablet oder Smartphone auf das Smart Kitchen Dock stellen – und schon sind digitale Dienste und smarte Hausgeräte von überall in der Küche zu steuern.

**SIEMENS**





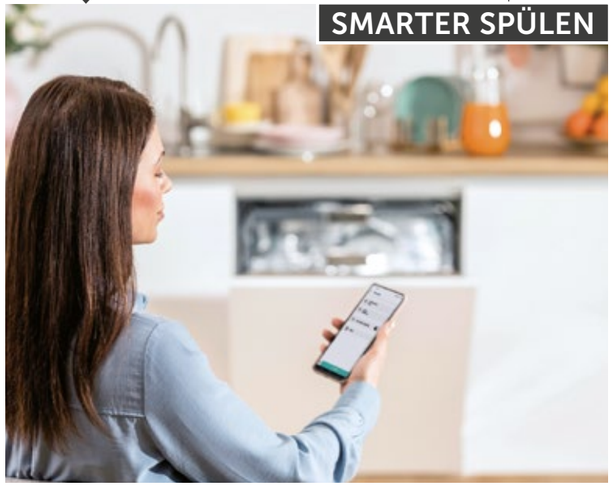
## NACHHALTIG UND INNOVATIV

Der 7000 GreenZone ist einer der ersten Kühlschränke, dessen Innenauskleidung zu 50 Prozent aus recyceltem Kunststoff besteht. Zu den weiteren Innovationen gehört, dass er die Lebensmittelverschwendung mittels einer versiegelten Schublade um bis zu 20 Prozent reduzieren kann.

**AEG**

Hilfreiche ConnectLife App für Einsparungen in puncto Wasser, Energie und Spülmittel: Nutzer können den Geschirrspüler nicht nur via Smartphone steuern und Benachrichtigungen empfangen, wenn der Spülgang abgeschlossen oder der Klarspüler leer ist, sie erhalten auch wertvolle Tipps zur effizienten Wahl des Spülprogramms.

**GORENJE**



## SMARTER SPÜLEN



## ÜBERZEUGENDE ARMATURENWELT

Die neue Armaturenwelt begeistert mit vielen kreativen und auch funktionellen Lösungen. Sinnvolle Funktionen wie Kaltstart oder Flüsterperlator erfreuen in der Anwendung. Anspruchsvolles Design wie beim neuen Bedienelement an der Armaturenspitze des Modells Monet ist nicht nur gefällig, sondern auch praktisch.

**HKT**



## DIE KÜCHE DER ZUKUNFT

Auf Basis umfassender Erkenntnisse aus Wissenschaft und Praxis hat Electrolux das GRO-Küchensystem entwickelt, das aus mehreren smarten und modularen Aufbewahrungslösungen besteht. Es soll Menschen dazu anregen, insgesamt weniger und qualitativ hochwertigeres Fleisch zu essen sowie neue, vielfältige Proteinquellen zu entdecken. Küchengeräte können so noch effektiver zu einem nachhaltigen Leben beitragen.

**ELECTROLUX**





Die beeindruckende Lampenhaube Iris Vetro glänzt mit ihrem weißen geblasenen Glas. Für das schöne Ambientelicht sorgen 19-W- LEDs. Die Haube ist mit einer Drehsteuerung ausgestattet. Und für höchste Effektivität steht der Longlife-Kohlefilter.

**HKT**



## ÜBER DER INSEL



## SCHÖNHEIT UND FUNKTIONALITÄT

Eine Wohltat vor allem für Allergiker: Die Frischluft Stehleuchte Hailey vereint stilvolle Raumbeleuchtung und Luftreinigung. In drei unterschiedlichen Farben verschönert sie jeden Wohn- und Schlafraum und sorgt dank integriertem OZONOS AC-I gleichzeitig für saubere Luft, frei von Allergenen und Keimen. Der Aircleaner und die Beleuchtung können unabhängig voneinander geschalten werden.

**OZONOS**



## GANZ IN GLAS

Kochfeldabzug Boticelli Downdraft mit ausfahrbarer beleuchteter Glasscheibe. Die Fettfilter befinden sich in einer Auffangschale fürs Kondensat. Kochfelder können am Downdraft aufgelegt werden. Somit benötigt man keinen zweiten Ausschnitt. Betriebsart: Abluft/Umluft. Fettfilter: aus Aluminium.

**HKT**

Experten wissen: Die wichtigste Regel für die Lagerung von Wein ist die gleichbleibende Temperatur. Der 8000 Perfect Shelving hält stets die optimale Temperatur durch das Zusammenwirken von Kompressor und Thermostat, isolierten Seitenwänden und dreifach verglasten Türen. Neben Temperaturschwankungen und Oxidation kann sich auch Licht schnell auf den Geschmack und die Farbe auswirken. Diese Weinklimaschränke eliminieren die Lichteinstrahlung durch getönte Glastüren, einen dunklen Innenraum und UV-freie LED-Beleuchtung.

**AEG**




## WOHL TEMPERIERT



## EINE NEUE DIMENSION

Die Kombination aus funktionaler Kochfeldbeleuchtung und einem stimmungsvollen Ambiente-Licht sorgt für angenehmere Erlebnisse in der Küche – auch über den Kochprozess hinaus. Die neuen Designleuchten sind funktionale und ästhetische Highlights – und zwar für den gesamten Wohnraum. Sie lassen sich an der Wand montieren oder als Pendelleuchte über dem Esstisch. Und es gibt ein Design-Wandregal, in das die Beleuchtung integriert ist.

**NOVY**

# FÜR JEDES FENSTER EINE LÖSUNG


WABENPLISSEE

Foto: Schwöller

Je nach Anforderung, Größe und Form der Glasfront kann aus verschiedenen Sonnenschutz-Produktbereichen gewählt werden. Als Alleskönner präsentieren sich Plissee und Wabenplissee. Es gibt unzählige Stoffe, Sonderformen und Montagevarianten.
Eine Vielfalt an Funktionen und Designs bietet das Rollo: Stoffe in verschiedenen Transparenzstufen stehen zur Auswahl. Die Bedienung ist per Kette, Griff/Quaste sowie motorisiert möglich.
Den Klassiker Jalousie gibt es in vielen Facetten: Neben den Standard-Jalousien glänzt die MegaView mit einem doppelten Durchblick.
Und wer im Zuge von Bedienkomfort und zurückgenommenen Design auf Kette, Schnur und Stab verzichten möchte, wählt den Bediengriff. Die Variante VarioFlex kann sowohl von unten nach oben als auch von oben nach unten verstellt werden. Die Wendung der Lamellen erfolgt mittels Schiebegriff an beiden Profilen.
Das breite Sortiment an Lösungen rund um den Sonnenschutz umfasst darüber hinaus Vertikalanlagen, Flächenvorhänge, Duo-Rollos, Raffvorhänge, Holzjalousien, Vorhangstangen, Aluschienen, Karniesen, Insektenschutz, Markisen und Pergola.


Foto: Hunter Douglas

VARIOFLEX-BEDIENUNG


Foto: Schwöller

ROLLO


Foto: Hunter Douglas

JALOUSIE MEGAVIEW

SCHWÖLLER



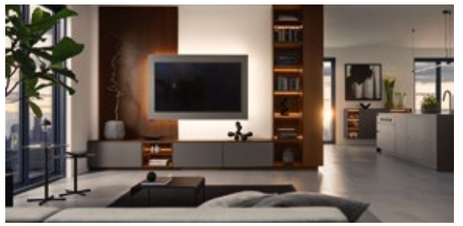


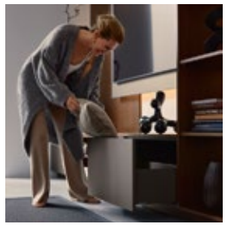














Beckermann®
Küchen

Für die meisten Menschen ist die Küche das Herz des eigenen Zuhauses. Für sie zählen vorrangig die individuellen Gestaltungsmöglichkeiten und das Design. Bei Beckermann macht das Gesamtkonzept den Unterschied.

Raffinierte Küchen- und Wohnraum-Planungen über Eck, versteckte Speisekammer oder der elegante Farbverbund für innen und außen sind nur Beispiele für unser Motto „Perfect Match“. Unsere Konzepte werden zum überzeugenden Erlebnis auch für alle anderen Wohnbereiche wie z.B. Flurgarderoben, Homeoffice-Plätze oder Hauswirtschaftsräume.

Hochwertigste Technik, komfortabelste Funktionalität und unbegrenzte Ausstattungsmöglichkeiten sind für uns dabei die unverzichtbaren inneren Werte.

DIE DETAILS MACHEN DEN UNTERSCHIED.

**Beckermann Küchen GmbH**
Tenstedter Straße 50 / D–49692 Cappeln

Kitchen Innovation Award 2023
AUSGEZEICHNETES PRODUKT
VOM VERBRAUCHER GEWÄHLT
✓ Funktionalität
✓ Innovation
✓ Produktnutzen
✓ Design
✓ Ergonomie
kitcheninnovationaward.de

RAL GÜTEZEICHEN
KLIMA NEUTRAL

**FILME & PDFs**
Einblicke und Downloads

www.beckermann.de

## 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
xpress Küchen – einfach. alles. gut.
FM
Häcker kitchen.germanMade
HAKAKÜCHE
IMPULS KÜCHEN
INTUO
KH SYSTEM MÖBEL
LEICHT
Logic... Küchen
next125
nobilia
nolte KÜCHEN
OCA KÜCHEN
pronorm EINBAUKÜCHEN
schüller. küchen fürs leben
ViVaRi

**ELEKTROGERÄTE & ZUBEHÖR**

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

**WOHNMÖBEL**

ADA
BACHER
DOMITALIA
elastica SCHLAFSYSTEME
femira – Schlafsysteme
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, Suzanne Grammer,
Jochen Otte

**Herstellung**
Anja Groth (Ltg.)

**Anzeigen**
Wolfgang Loges (Ltg.)

**Druck**
Printfinish GmbH, A-Wien

**Fotos und Abbildungen**
Titelfoto (neutrale Ausgabe): ewe
Istockphoto
Hintergrundfotos:
Seite 59–62 brunorbs,
Seite 83–84 narloch liberra

Ausgabe 2023/2024







DER KREIS
GEMEINSCHAFT FÜR
KÜCHENSPEZIALISTEN

# Küchen sind unsere Leidenschaft!




Die Gemeinschaft führender Küchenspezialisten in Europa - einer ist auch in Ihrer Nähe!

kuechen
spezialisten.at

follow us