

# WohnTraum STUDIO



Planung

So lässt sich  
Stauraum optimal und  
ergonomisch nutzen

Special

Möbel in  
Bestform

**kuechen**   
spezialisten.at

## Küchen

Organische Formen und  
natürliche Materialien

## Hausgeräte

Innovative Techniken und  
intelligente Funktionen

## WohnTraum STUDIO

### Liebe Leserin, lieber Leser,

Küchen sind längst mehr als nur Räume zum Kochen – sie sind Treffpunkt, Ort des Genusses und Ausdruck individuellen Stils. In dieser Ausgabe zeigen wir Ihnen, wie vielfältig und inspirierend moderne Küchen heute sein können – und wie viel Freude es macht, sie neu zu denken.

Freuen Sie sich auf frische Ideen rund um Design, durchdachte Stauraumlösungen, innovative Geräte und hochwertige Materialien. Ob Sie gerade Ihre neue Traumküche planen oder einfach Lust auf neue Anregungen haben – dieses Magazin ist Ihre Inspirationsquelle.

Und wir gehen noch weiter: Wir tauchen ein in die Welt des stilvollen Wohnens und des genussvollen Lebens. Entdecken Sie bei uns, Ihrem österreichischen Küchenspezialisten, Möbel, die weit über die Küche hinaus begeistern, sei es im Wohnbereich, im Bad oder im Hauswirtschaftsraum.

Ein besonderes Schmankerl erwartet Sie mit unserem Portrait über den Spitzenkoch Heiko Nieder. Im Interview verrät er, dass wahre kulinarische Kreativität nicht durch Perfektionismus entsteht, sondern durch die Freude am Ausprobieren.

Abgerundet wird das Magazin durch kulinarische Themen, die Lust aufs Ausprobieren machen: von den Food Bowls über die Eisherstellung daheim bis hin zu Rezepten, die begeistern.

Diese Ausgabe ist ein Plädoyer für Qualität, Sinnlichkeit und die Freude am Kochen – und vielleicht auch der erste Schritt zu Ihrer neuen Lieblingküche. Wir als Ihre erfahrene Küchenspezialisten begleiten Sie mit Know-how und Herz auf dem Weg zu Ihrer neuen Traumküche. Besuchen Sie uns in unserem Küchenstudio oder vorab unter [www.wohntraumstudio.at](http://www.wohntraumstudio.at) im Internet. Wir freuen uns auf Sie.

Und jetzt viel Vergnügen beim Blättern und Staunen. Lassen Sie sich inspirieren!

Ihr WohntraumStudio

VIVARI  
HOME



Vivari  
1000

#### KLARHEIT IN IHRER SCHÖNSTEN FORM

Die neue Vivari 1000 Speisezimmerreihe steht für zeitlose Klarheit und ruhige Formen. Reduzierte Linien und eine bewusst organische Lehnenführung prägen ihren Charakter – nichts wirkt überladen, alles fügt sich stimmig zusammen. Im Mittelpunkt steht die Bank mit ihrer sanft geschwungenen Lehne, die Geborgenheit vermittelt, ohne

Raum einzunehmen, und eine Atmosphäre schafft, in der man gerne bleibt. Hochwertige Materialien, präzise Details und eine ausgewogene Proportionierung verleihen der Serie ihre besondere Wertigkeit. So entsteht ein Speisebereich, der Ruhe ausstrahlt und zugleich ein bewusstes Wohnstatement setzt.



## DIE NEUEN KÜCHEN

### WÄRME, DIE WIRKT

Naturmaterialien und organische Formen schaffen ein warmes Raumgefühl

6

### ELEGANZ MIT CHARAKTER

Bronze und warme Metallics setzen edle Akzente mit besonderer Ausstrahlung

18

## HERZ DRAUF!

### KÜCHENKOMPASS

DER KREIS Küchenspezialisten schnüren ein Rundum-sorglos-Paket für Ihre Traumküche

36

### REPORTAGE

Durchdacht: Eine elegante Designküche fügt sich in Perfektion in die Altbauwohnung ein

38

## LIFESTYLE

### FOOD BOWLS

Aromatische Zutaten in verschiedenen Farben, serviert in schönen Schalen

42

### EIS SELBER MACHEN

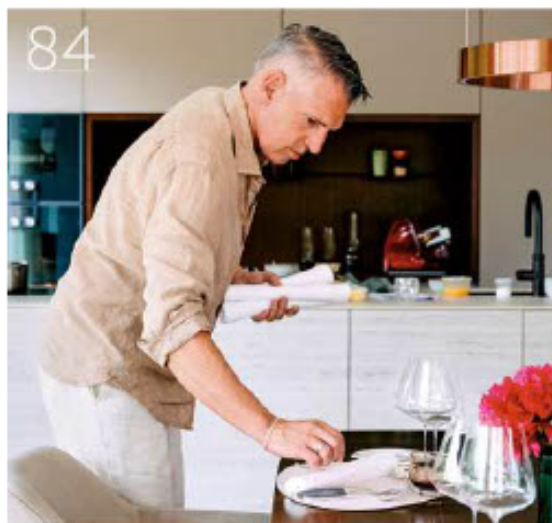
Von den Basics bis zu raffinierten Rezepten: ein kreatives Abenteuer für Genießer

68

### INTERVIEW MIT SPITZENKOCHE HEIKO NIEDER

Ein Koch mit feinem Gespür, kreativer Präzision und einem großen Hunger nach Geschmack

84





## PLANUNG

### STAUHAUM

Hilfreiche Lösungen hinter den Fronten:  
So wird die Küche zum Ordnungswunder

48

### ARBEITSPLETTEN

Das Material gibt den Ton an: Die gängigen  
Materialien und ihre Eigenschaften

52

### SPÜLEN UND ARMATUREN

Die neuen Modelle setzen Akzente und  
bringen Bequemlichkeit in den Alltag

54

## LIVING

### WOHNMÖBEL VOM KÜCHENSPEZIALISTEN

Flexible Wohnlösungen, die Funktionalität  
und Stil auf natürliche Weise verbinden

58

### BADMÖBEL VOM KÜCHENSPEZIALISTEN

Designkompetenz im Bad: mit durchdachten  
Möbeln aus hochwertigen Materialien

62

### BEVORRATUNG UND HAUSWIRTSCHAFTSRAUM

Clevere Lösungen vom Küchenspezialisten  
schaffen Ordnung in Waschküche und  
Vorratsbereich

66



## HIGHTECH

### BACKÖFEN UND KOMBIGERÄTE

Präzision, Design und intelligente Funktionen  
für mehr Genuss und Komfort beim Kochen

72

### KOCHFELDER UND MULDENLÜFTER

Die neuen Kochfeld-Ikonen sind matt,  
smart und stark

76

### DUNSTABZÜGE

Die aktuellen Dunstabzüge zeigen sich als  
Technikwunder und Hingucker zugleich

80

### KÜHLEN UND GEFRIEREN

Moderne Kühlgeräte sind wahre Frischemanager  
– elegant, effizient und voller Komfort

82

## MÖBEL

### WOHNEN, ESSEN, SCHLAFEN

Wer bei der Auswahl der Möbel auf Qualität  
achtet, wird lange Freude haben

90

## MAGAZIN

NEWS UND TRENDS RUND UM DIE KÜCHE 108

IMPRESSUM

114





Zwischen Natur  
und Glanz

Unsere Küchen verändern sich – und mit ihnen unser Lebensstil. Die großen Trends unserer Zeit spiegeln sich längst auch in der Gestaltung unserer Wohnräume wider. Die Küchenhersteller haben den Puls der Zeit erkannt und setzen auf Vielfalt, edle Materialien, spannende Farben, raffinierte Oberflächen und clevere Technik.



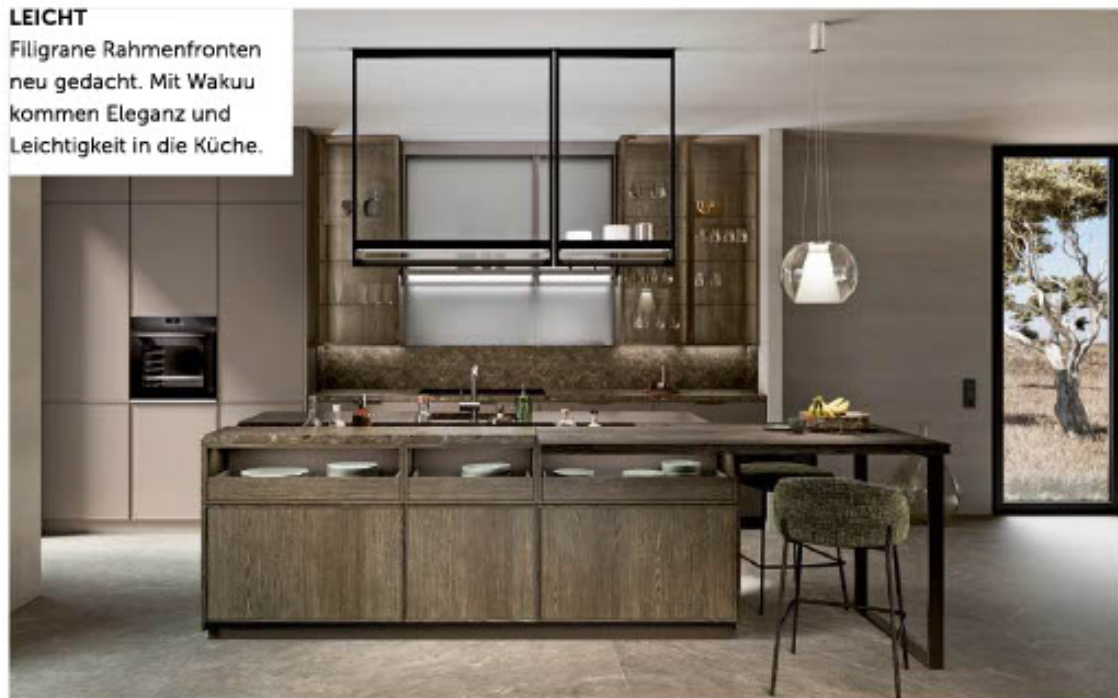
Foto: Vivari

#### **VIVARI**

Dunkles Grafit, feine Aluminium-Rahmen und edles Glas – diese geradlinige Küche überzeugt durch das attraktive Zusammenspiel von Materialien in dunklen Nuancen.

#### LEICHT

Filigrane Rahmenfronten neu gedacht. Mit Wakuu kommen Eleganz und Leichtigkeit in die Küche.



#### ROTPUNKT

Einladende Wirkung durch samtmatte Fronten und eine grifflose Linienführung.



# **BALLERINA**

Wirkungsvoll: Elegante  
Harmonie aus satiniertem  
Champagnerglas und  
dunkel gebeizter Eiche.



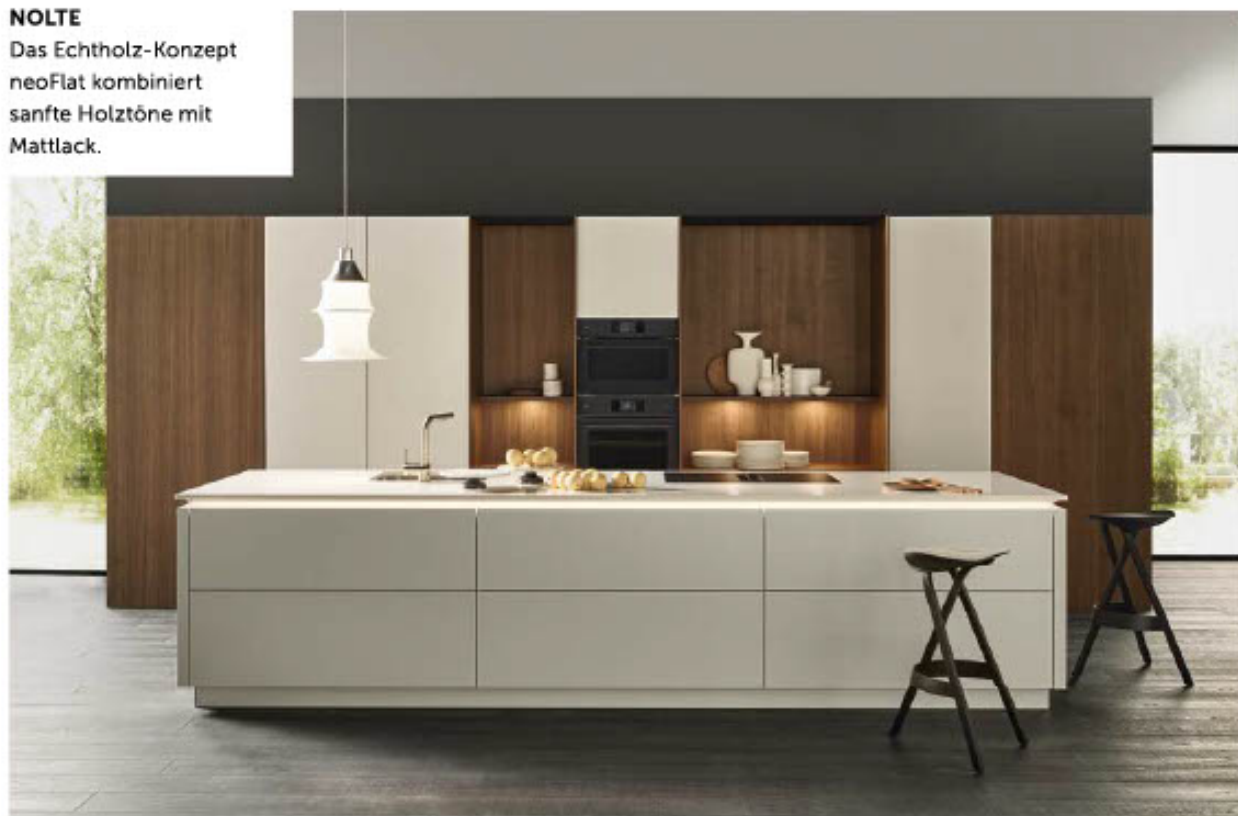


#### **VIVARI**

Die SOFTLINE 505-Coffee Perfect matt steht für edles Design und eine warme Atmosphäre.

#### **NOLTE**

Das Echtholz-Konzept neoFlat kombiniert sanfte Holztöne mit Mattlack.



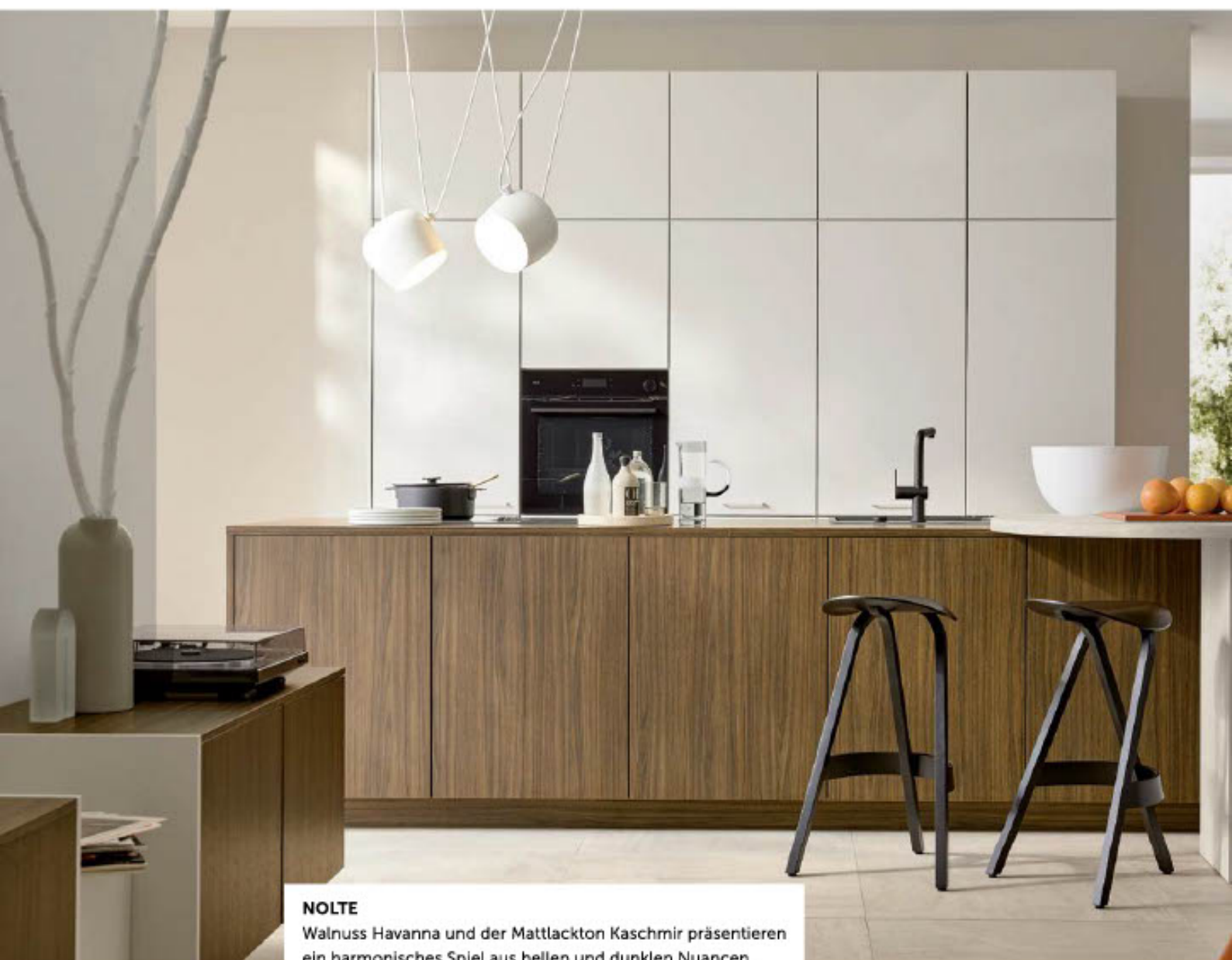
# Trend 1

## **Naturmaterialien & sanfte Formen – Wärme, die wirkt**

Der Gegentrend zur puristischen Ästhetik ist sehr stark gefragt: Organische Formen und natürliche Materialien holen Sinnlichkeit und Wohnlichkeit in die Küche.

Was diesen Trend ausmacht:

- Fronten aus Holz oder Holzdekoren mit sichtbarer Maserung und authentischer Haptik schaffen eine warme Atmosphäre.
  - Kanten werden weicher und Griffe minimalistischer – die Küche wirkt einladend statt funktional-abweisend.
  - Naturstein oder Keramik verleihen Charakter und machen jede Oberfläche einzigartig.
- Abgerundet wird das Ganze durch natürliche Farbtöne wie Sand, Salbei oder warmes Grau – beruhigend und dennoch ausdrucksstark.



### **NOLTE**

Walnuss Havanna und der Mattlackton Kaschmir präsentieren ein harmonisches Spiel aus hellen und dunklen Nuancen.

### SACHSENKÜCHEN

Die Faceline bringt mit verdeckten Lichtakzenten frischen Wind in die Innenarchitektur.



### BAUFORMAT

Die Materialien ergeben ein stimmiges Gesamtbild, das sich dezent in den Raum einfügt.

**Miele**

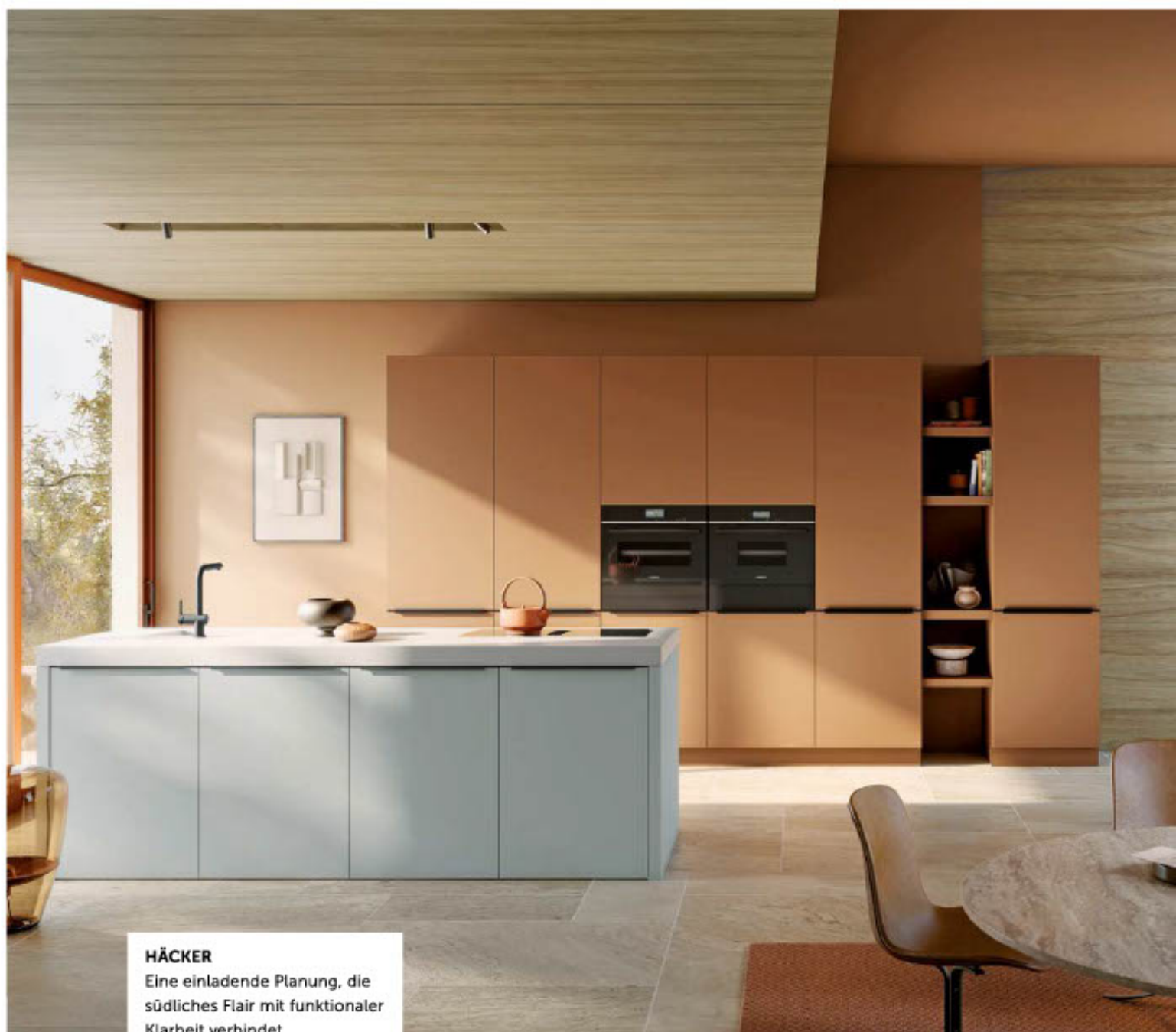
Der Tag, an dem Sie Lachs  
braten und Ihr Zuhause **nicht**  
nach Lachs **riecht**.

Einmal Miele, **immer Miele**.



Die Miele Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug

FLEXIBEL GEPLANT, PERSÖNLICH  
GESTALTET – SO WIRD DIE KÜCHE  
ZUM LIEBLINGSORT.



**HÄCKER**

Eine einladende Planung, die  
südliches Flair mit funktionaler  
Klarheit verbindet.

### BURGER

Blushfarbene Fronten und helle Eiche verbinden sich zu einer sanften Ton-in-Ton-Komposition.



### KH SYSTEM MÖBEL

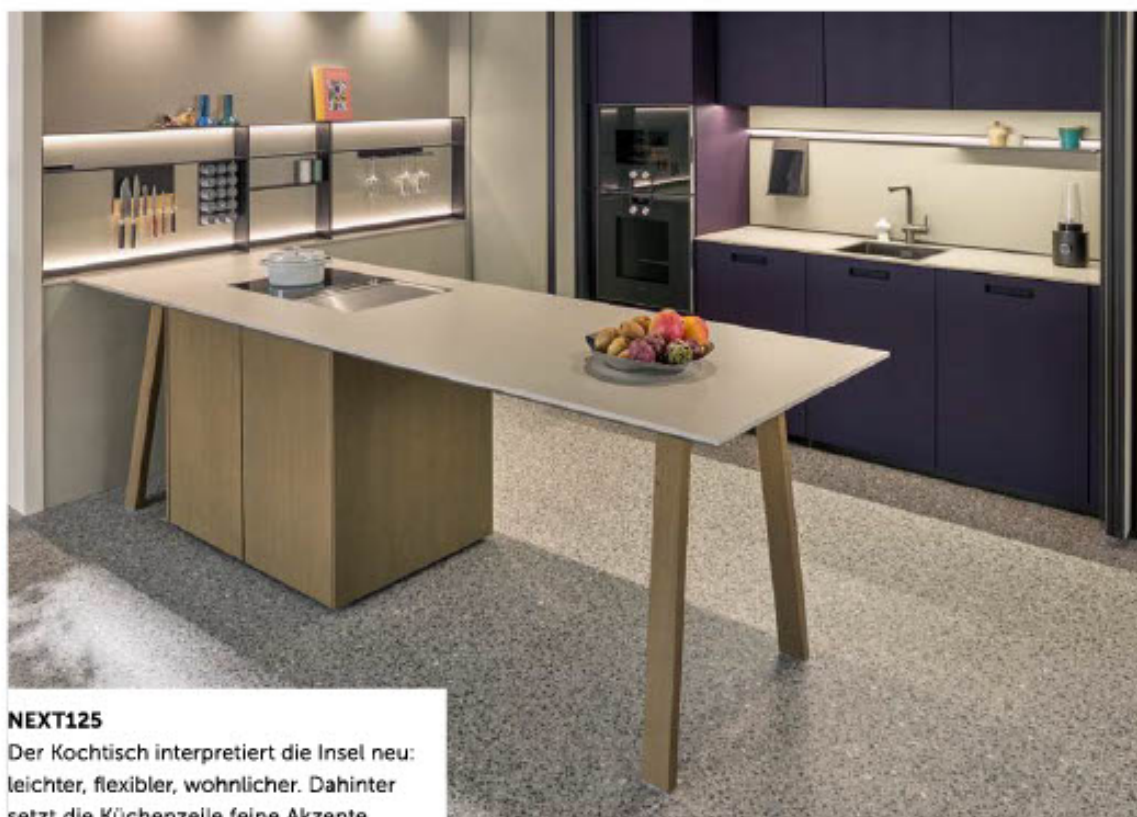
Die großzügige Kücheninsel in Scintilla setzt ein lebendiges Design-Statement.





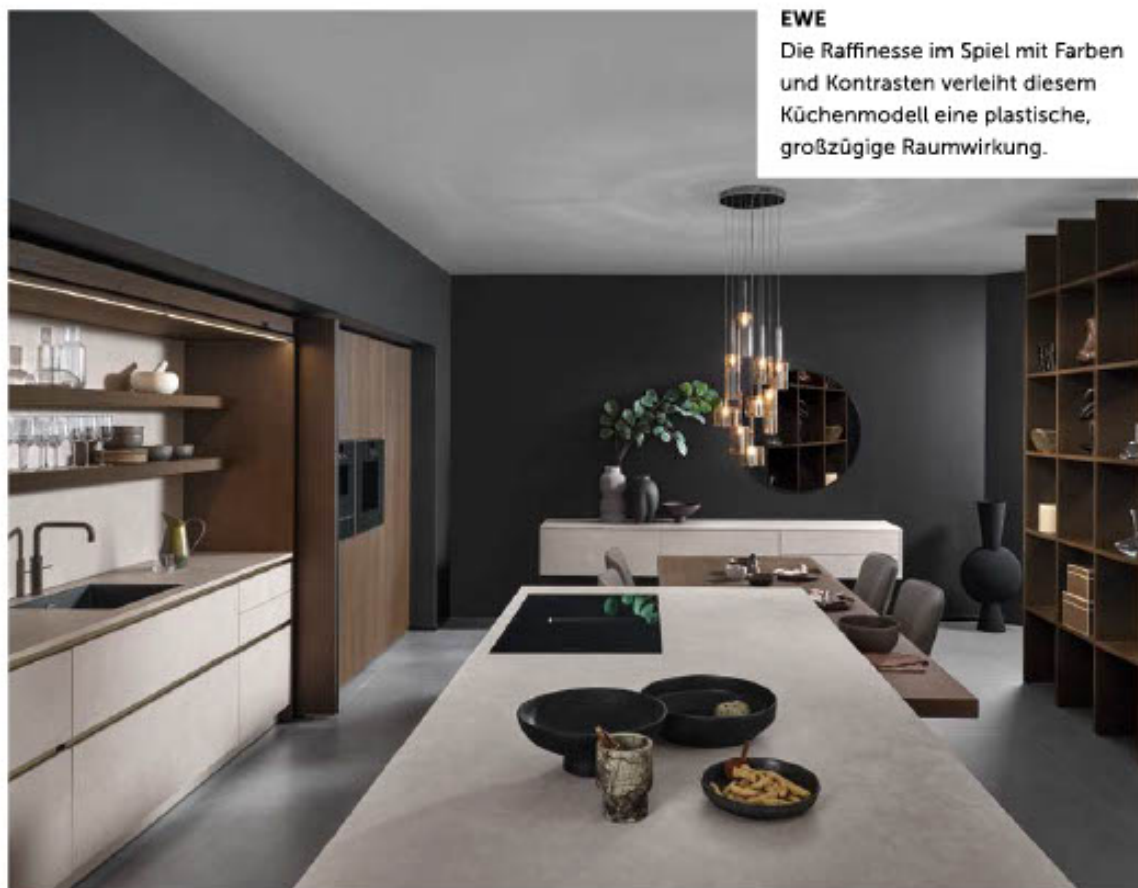
#### VIVARI

Von der offenen Wohnküche mit angehängter Tischlösung bis zum angrenzenden Wohnbereich wirkt alles wie aus einem Guss.



#### NEXT125

Der Kochtisch interpretiert die Insel neu: leichter, flexibler, wohnlicher. Dahinter setzt die Küchenzeile feine Akzente.



#### EWE

Die Raffinesse im Spiel mit Farben und Kontrasten verleiht diesem Küchenmodell eine plastische, großzügige Raumwirkung.



#### VIVARI

Die Insel mit Tischanhang und ein hoch funktionaler Stauraum im Hochschrank sorgen für top Komfort.

## Trend 2

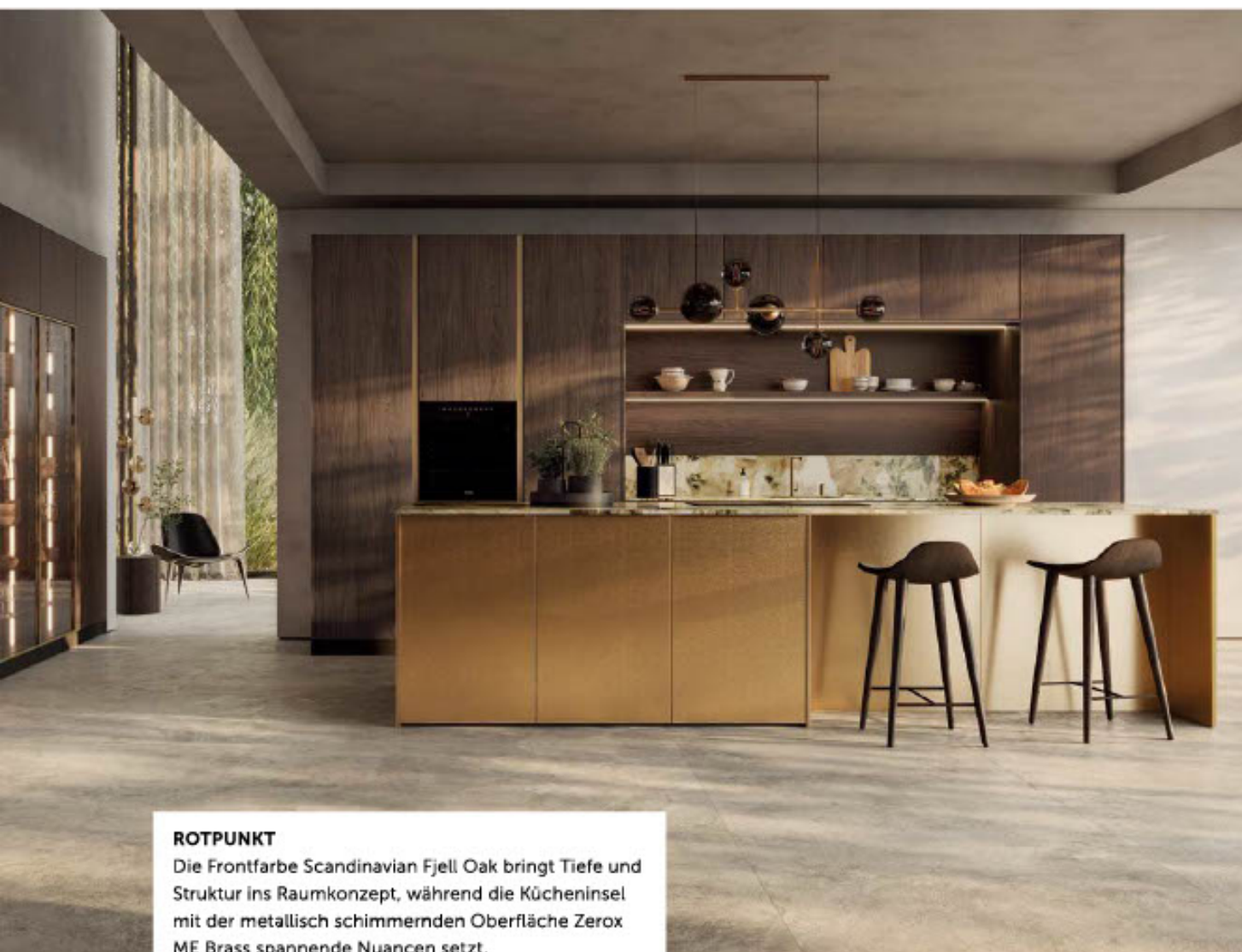
### Bronze & warme Metallics – Eleganz mit Charakter

Wenn Schwarz zu kühl wirkt, bringt Bronze die Wärme zurück. Der metallische Farbton ist subtil, edel und vielseitig kombinierbar – und wird von den Herstellern gezielt als neues Highlight eingesetzt.

Was Bronze & Co. so besonders macht:

- Bronze-Metallic-Nuancen finden sich in Griffen, Nischenverkleidungen und Schubkästen – als feine Akzente oder durchgängige Gestaltungselemente.
- Natürliche Materialien in Kombination mit Holz oder Stein: So entsteht ein luxuriöses, aber wohnliches Ambiente.
- Warme Gold- und Kupfertöne ergänzen den Trend und bringen Tiefe und Raffinesse in die Küche.

Diese Farbwelt wirkt wie ein Schmuckstück im Raum – nicht aufdringlich, sondern stilvoll präsent.



#### ROTPUNKT

Die Frontfarbe Scandinavian Fjell Oak bringt Tiefe und Struktur ins Raumkonzept, während die Kücheninsel mit der metallisch schimmernden Oberfläche Zerox ME Brass spannende Nuancen setzt.



# **BECKERMANN**

Die Kombination aus hochwertigen Materialien in natürlichen, warmen Farben – Coffee, Bronze, Warmia Nussbaum – und einer detailverliebten Raumplanung hebt die Wohnküche auf eine neue Stufe der Eleganz und Gemütlichkeit.



**EWE**

Reflekt in orion.eiche natur nordic:  
Flächige Glasfronten, in eleganter  
Tönung oder mit Colorlack veredelt,  
öffnen das Raumkonzept, während  
die schwarzen Alurahmen für Struktur  
und Geradlinigkeit sorgen.





#### IMPULS

Gemeinsam kochen und genießen: Eine funktionale Küche wie die IP 2200 mit viel Komfort verspricht pures Vergnügen. Schränke mit bodentiefen Türen betonen den gemütlichen Wohncharakter. Ergonomisch und rückschonend: ein hoch eingebauter Backofen.



#### KH SYSTEM MÖBEL

Matte Fronten in Rauvisio Crystal Deep Luminoso, das warme Holzdekor und grafitfarbene Akzente prägen die moderne, klare Küchenatmosphäre.



#### VIVARI

Riva in Beton Schiefergrau gefällt puristischen Designliebhabern.

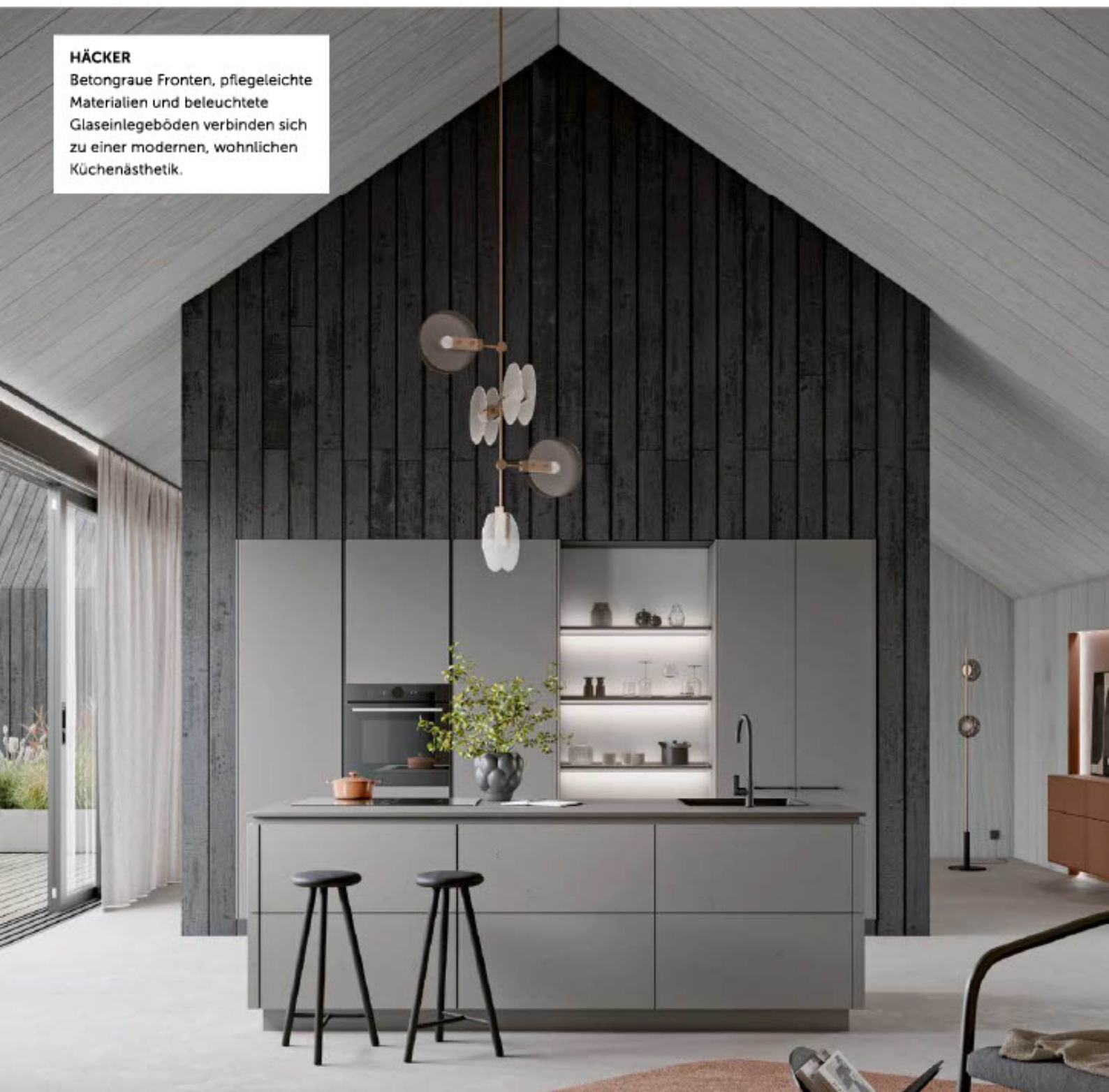


#### EWE

In reizvollem farblichen Kontrast zur Küchenfront stehen Spülnische sowie der Inselblock.

#### HÄCKER

Betongraue Fronten, pflegeleichte Materialien und beleuchtete Glaseinlegeböden verbinden sich zu einer modernen, wohnlichen Küchenästhetik.



MEHR ALS KOCHEN: KÜCHEN SIND  
HEUTE BÜHNE FÜR DESIGN,  
TECHNIK UND LEBENSFREUDE.

# SCHÖLLER

Beim Wohnen unterm Dach  
finden in der Küche Funktion,  
Ästhetik und urbane Geborgen-  
heit harmonisch zusammen.



**BLANCO**



# KEEPING IT EXTRAORDINARY

BLANCO MACHT DEN WASSERPLATZ ZUM DESIGN-STATEMENT

Das 6-in-1 DRINK.SYSTEM CHOICE LUNEOO-S vereint einzigartiges Design mit modernster Funktionalität – für gefiltertes Wasser ganz nach Wunsch: gekühlt still, medium und sprudelnd oder kochend heiß. In Kombination mit dem stilvollen Spülbecken OOVALON und einem smarten Unterschrank-System wird diese BLANCO UNIT zum Herzstück jeder Küche.





#### **BALLERINA**

Den Retro-Stil der 1950er-Jahren bringen pastellige Mattlackoberflächen mit sanft abgefasten Ecken zurück.



#### **HÄCKER**

PerfectSense-Fronten, hier in Perlgrau, zeichnen sich durch eine außergewöhnliche Oberflächenruhe und eine deutlich ausgeprägte Tiefenwirkung aus.





**ARTEGO**

Die metallisch schimmernde Oberfläche mit bronze-farbenen Nuancen erzeugt ein Spiel aus Licht und Struktur.

**EWE**

Disziplin trifft Freiheit: Konsequente Geometrie und Reduktion auf das Wesentliche erlauben in dieser Küche maximale Bewegungs- und Gestaltungsfreiheit.



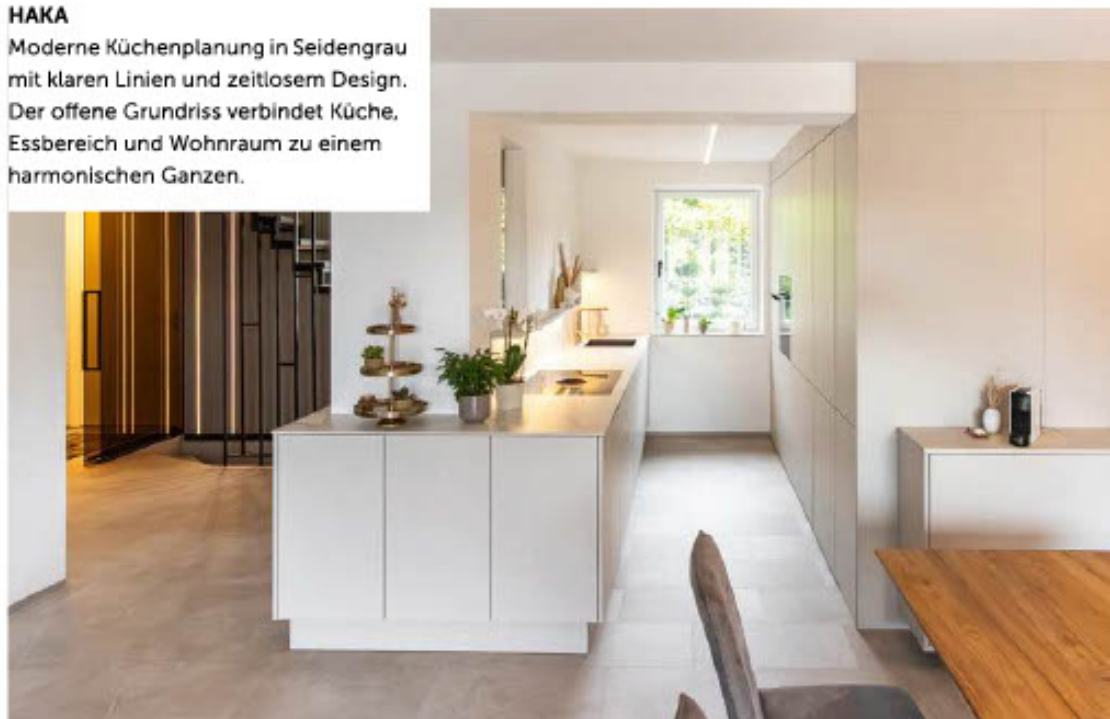


#### BECKERMANN

Sanft gerundete Konturen setzen ein klares Designstatement: Die grifffreie Kücheninsel Colorado Fjord zeigt, wie moderne Formensprache, ausdrucksstarke Farben und technische Präzision zu eleganten, zeitgemäßen Lebensräumen verschmelzen.

#### HAKA

Moderne Küchenplanung in Seidengrau mit klaren Linien und zeitlosem Design. Der offene Grundriss verbindet Küche, Essbereich und Wohnraum zu einem harmonischen Ganzen.



#### NEXT125

Der Minimalismus in der Küche ist nicht mit Verzicht gleichzusetzen – vielmehr steht er für eine bewusste und hochwertige Gestaltung. Auch farbige Küchen können durch Reduktion gefallen: Samtmatte Fronten und eine einzeilige Planung unterstreichen zudem den minimalistischen Charakter.



#### **NOLTE**

Zeitlose Ästhetik mit moderner Funktion: Die Front Velluto überzeugt mit eleganter, matter Lackoptik und samtiger Haptik.

#### **IMPULS**

Mit der Küche 3150/2200 Caramel und Eiche Nachbildung dunkel lässt sich das Leben unterm Dach genießen. Durch die schwarze Griffleiste ergibt sich eine besonders klare, moderne Optik.





SIEMENS

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

Alles Gute zum Geburtstag, Backofen!

# 100 Jahre – Fortsetzung folgt

1926



SIEMENS  
HERDE



2026



100  
Jahre

Siemens Backöfen

Vom revolutionären elektrischen Backrohr, 1926 von Siemens erfunden, bis zum iQ700 Backofen mit integrierter Kamera und künstlicher Intelligenz - wir definieren das Kochen zu Hause immer wieder neu. Unsere Mission bleibt klar: Wir entwickeln intelligente Innovationen, die die Zukunft des Kochens gestalten, kombiniert mit ansprechendem und außergewöhnlichem Design. So machen wir das Leben zu Hause noch angenehmer, vernetzter und inspirierender.

Siemens Hausgeräte



#### **BALLERINA**

Das warme Holzdekor Dark Maron für die Gestaltung der Hochschränke setzt die Insel und den Arbeitsbereich in Szene. Die hochwertige Alutec-Front mit den handgefertigten Alu-Rahmen kommt so zu ihrer vollen Wirkung.

#### **IMPULS**

Zeitlos und edel: Küchen bilden Lebensraum ab. Darüber hinaus sind sie dank ihrer modernen, offenen Grundrisse oft mit Wohnzimmer und Essplatz verbunden.



# EWE

Natürliche, sanfte Kontraste verleihen dieser Küche Anmut und Eleganz. Klare, kaum durchbrochene Flächen und sachliche Linienführung verströmen pure Gelassenheit.





### **SCHÜLLER**

Japanisch inspirierte Klarheit trifft skandinavische Leichtigkeit: Sanfte Radien, klare Linien und die matte Frontfarbe Salona Sandgrau formen eine offene Küche, die Ruhe ausstrahlt und zugleich Raum für stilvolle Geselligkeit schafft.



Technik fürs Leben



**BOSCH**

# Matte Eleganz. Erstklassiges Kochen. Die neuen Matt Design Backöfen in Carbon Black.

Entdecke die neuen Matt Design Backöfen, bei denen Eleganz auf Komfort trifft. Das matte Carbon Black-Finish unterstreicht den stilvollen Look deiner Küche. Statt spiegelnder Reflexionen fügen sich die Backöfen mit ihrer matten Oberfläche harmonisch in das Küchenmöbel ein.

**Exklusiv beim Bosch accent line Händler in deiner Nähe erhältlich.**



accent|line



# IHR KOMPASS ZUM KÜCHENGLÜCK

DER KREIS Küchenspezialisten schnüren ein Rundum-sorglos-Paket für Ihre Traumküche

## VERSprochen



Der rote Handschuh ist das Freundschaftssymbol der echten Küchenspezialisten.

**kuechen**   
spezialisten.at

## KÜCHENSTUDIOS, DENEN SIE VERTRAUEN KÖNNEN

Auf der Suche nach der Traumküche stellt sich früher oder später immer die Frage: „Wo und mit wem setze ich die Küche um?“. Im Dschungel der unüberschaubaren Angebotsvielfalt ist es schwer den Überblick zu bewahren. Darum benötigt es auf der Suche nach Vertrauen und Sicherheit für die Umsetzung des persönlichen Küchentraums einen Kompass, der aus dem Dschungel führt, und zwar hin zum richtigen Küchenpartner. Mit dem Onlineportal [kuechenspezialisten.at](http://kuechenspezialisten.at) als Ihren Kompass finden Sie Küchenstudios, denen Sie vertrauen können. Ein Küchenstudio, das zu Ihnen passt: Und wir unterstützen Sie gerne dabei, um aus einer großen Auswahl in ganz Österreich das für Sie passende Küchenstudio zu finden. Vom Familienbetrieb mit generationenübergreifender Erfahrung, über die große Küchen-

ausstellung mit angeschlossenem Elektrogerätehandel, bis zum Küchenbauer mit hauseigener Schreinerei ist für jedes Bedürfnis, jeden Wunsch und jeden Anspruch das passende Küchenstudio dabei, die stets eines gemeinsam haben: eine individuelle und persönliche Beratung und Betreuung während des gesamten Umsetzungsprozesses und darüber hinaus, transparente Kosten und den höchsten Anspruch an Qualität. Dass Sie mit Ihrer neuen Küche nicht nur zufrieden sind, sondern vor allem eins – glücklich!

## KÜCHENKONFIGURATOR – IN WENIGEN KLICKS ZUR TRAUMKÜCHE!

Der hilfreiche Online-Küchenkonfigurator unter [kuechenspezialisten.at](http://kuechenspezialisten.at) führt Sie durch die wichtigsten Themen der Küchenplanung. Klick für Klick: Wählen Sie spielend leicht aus, wie Sie sich Ihre Küche vorstellen. So

entwerfen Sie erste Ideen für Ihre Küche und erfahren, welches Küchenstudio diese in Ihrer Nähe umsetzen kann. Jetzt loslegen!

### SO FÜHRT SIE DAS PORTAL ZUM KÜCHENSTUDIO

Sie haben die freie Wahl: Finden Sie Ihr favorisiertes Küchenstudio über die Postleitzahlensuche ganz einfach selbst. Postleitzahl eingeben, Umkreis auswählen, Küchenstudio in der Region finden und Kontakt aufnehmen. Oder überlassen Sie uns von DER KREIS die Arbeit. Auf Grundlage Ihrer bereitgestellten Informationen, finden wir, wie bereits erwähnt, das für Sie passende Studio und vereinbaren für Sie Ihren ersten unverbindlichen Beratungstermin. Dafür stellen wir Ihnen verschiedene Planungstools bereit – einfach & kostenlos.

### 3D-KÜCHENPLANER – GESTALTEN SIE IHRE TRAUMKÜCHE!

Gestalten Sie Ihre neue Küche mit Ihren Ideen ganz einfach mit dem Küchenplaner online! Welche Farben soll Ihre Küche haben? Welche Küchenform passt in Ihr Zuhause? In unserem 3D-Küchenplaner können Sie Ihre Wunschküche komfortabel online vom PC, Tablet oder Smartphone planen. Für den letzten Feinschliff sorgt dann das Küchenstudio in Ihrer Nähe. So steht Ihrer neuen Traumküche nichts mehr im Weg.

#### WEBSEITE



#### KÜCHENPLANER



#### EUROPAWEIT



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

Als Kund:innen profitieren Sie von erstklassigen Küchenarchitekten und hochqualifizierten Monteuren.

Jedes Fachgeschäft unterliegt strengen Qualitätskontrollen, und die mehr als 3.900 Mitglieder in Europa bilden sich kontinuierlich weiter – durch Seminare, Messebesuche und Schulungen.

Möchten Sie sich informieren und beraten lassen? Auf **kuechenspezialisten.at** finden Sie ganz einfach einen **Küchenspezialisten** in Ihrer Nähe.



Ernst-Martin Schälble, Gründer und Geschäftsführender Gesellschafter von DER KREIS

„Die zertifizierten Küchenspezialisten geben Ihnen das Versprechen, dass sie jede Küche als persönliche Aufgabe sehen und sich mit ganzem Herzen engagieren. Mit fast 50 Jahren Erfahrung sind die Küchenspezialisten von DER KREIS die perfekten Partner für Ihre neue Küche.“

Exklusive Designküche im Altbau:  
Das durchdachte Konzept fügt  
sich in Perfektion in den Raum  
und lässt nicht erkennen, dass  
hier ursprünglich keine Küche  
vorgesehen war.



# Designküche für den stilvollen Altbau



Hier macht Kochen Spaß: Auf der robusten Arbeitsplatte und großzügigen Kücheninsel ist Platz zum Zubereiten und Kochen.

Ein Zusammenspiel der Kontraste: In der Wohnung der Eickers trifft Altbaucharme auf eine moderne Küche, die mit einer Kombination aus grifflosen schwarzen Fronten und einer hellen Arbeitsplatte aus Naturstein pure Eleganz ausstrahlt.

Um den Traum der modernen Wohnküche mit einladender Kochinsel und Platz für die vierköpfige Familie mit Hund zu erfüllen, musste hier von den Anschlüssen für Strom und Wasser bis zum Küchenschrank von Grund auf alles auf die neuen Raumanforderungen angepasst werden. Dafür hat sich Familie Eicker die Unterstützung eines Küchenspezialisten geholt, der der Familie bei der Planung und Umsetzung mit Erfahrung und Kompetenz zur Seite gestanden hat. Ein Projekt voller Herausforderungen, das sich mit Blick auf das gelungene Ergebnis in der neu gewonnenen Wohnküche mehr als gelohnt hat. Wir durften uns vor Ort davon begeistern lassen und haben zu Hause bei den Eickers mehr über den Umbau erfahren.

Der gute Tropfen kommt mit der gewünschten Trinktemperatur aus dem Kühlschrank.



Stilvoller Abschluss: Die Hochschränke werden mit einem stilvollen Regal abgeschlossen, das zugleich dekorativen als auch eleganten Stauraum schafft.



Nur beim Kochen wird der Dunstabzug benötigt. Er lässt sich danach wieder bequem verstauen und das plane Kochfeld wird optisch zum Highlight.



Perfekte Ordnung und alles im Blick: Die Innenauszüge im Hochschrank bewahren Küchenutensilien übersichtlich auf und begeistern mit formschönen Glaseinsätzen.

**FRAU EICKER, ZUERST GANZ ALLGEMEIN  
GEFRAGT: WARUM WOLLTEN SIE EINE  
NEUE KÜCHE EINBAUEN LASSEN?**

Eicker: Wie in vielen Altbauwohnungen üblich, befand sich die Küche ursprünglich auf kleiner Fläche sowie in einem anderen Raum der Wohnung. Wo sich nun die Küche befindet, war im Grundriss das Esszimmer vorgesehen, das mit 31 Quadratmetern völlig überdimensioniert ist. Aus diesem Grund haben wir uns dafür entschieden, die Küche mit dem Esszimmer zusammenzulegen und hier eine Wohnküche zu schaffen, die mehr Platz für uns als vierköpfige Familie bietet. Die Vorstellung dieses Umbaus begleitet uns schon eine ganze Weile. Aufgrund der räumlichen Gegebenheiten des Altbaus und der damit verbundenen Herausforderungen war der Respekt vor dem Projekt groß und wir haben lange hin und her überlegt. Mit Blick auf das fertige Ergebnis ist jedoch klar, dass wir uns genau richtig entschieden haben.

**TROTZ DES ALTBAUS HABEN SIE EINE  
MODERNE KÜCHE AUSGEWÄHLT. HATTEN  
SIE DIESE VORSTELLUNG BEREITS VON  
ANFANG AN?**

Eicker: Wir haben uns ganz bewusst für eine moderne und geradlinige Küche entschieden, die nun großartig im Kontrast zum Altbau wirkt. Auch die Wahl der Farbe Schwarz war von Anfang an gesetzt, ebenso die Nische in der Hochschrankfront. Wir wussten, wo wir mit dem Design hinmöchten, haben uns dann bei der Umsetzung und den Details auf die Vorschläge unseres Küchenspezialisten verlassen. Beispielsweise bei der Auswahl der Materialien oder auch der Ausgestaltung der Nische, die sowohl mit als auch ohne Regalbrett geplant wurde.

**WARUM HABEN SIE SICH FÜR EINEN  
KÜCHENSPEZIALISTEN ENTSCIEDEN?**

Eicker: Auf eine Empfehlung hin sind wir bei einem Küchenspezialisten von DER KREIS gelandet und waren von der Beratung und dem Service direkt begeistert. Wir haben uns auch bei anderen Küchenanbietern umgesehen, die jedoch wenig Möglichkeiten für individuelle Anpassungen und Maße zuließen oder Ewigkeiten für die Erstellung eines einfachen Angebotes

benötigt haben. Mit diesem Wissen als Vergleich war uns klar, dass wir beim Küchenspezialisten perfekt aufgehoben sind.

**GERNE MÖCHTEN WIR ZUM SCHLUSS VON  
IHNEN WISSEN, WAS IHNEN AM BESTEN IN  
DER KÜCHE GEFÄLLT.**

Eicker: Generell sind wir sehr glücklich mit der gesamten Küche. Wir wussten, dass uns mit dem Umbau schon einige Herausforderungen und kein einfacher Weg bevorstehen. Trotzdem haben wir uns entschieden diesen Weg zu gehen und sind am Ende mit Erfolg am Ziel angekommen. Das Ergebnis ist einfach großartig geworden und wir sind sehr dankbar über die kompetente Beratung und Umsetzung. Unser persönliches Highlight ist dabei das entstandene Raumgefühl. Mit der offenen Wohnküche haben wir nun jede Menge Platz, den wir als gesamte Familie nutzen können. Wir verbringen daher viel Zeit hier und genießen das Zusammensein.

Fotos: DER KREIS



**Hallo Herr Anders, auch an Sie ein großes Lob für die  
gelungene Küchenplanung. Worauf haben Sie als  
Küchenspezialist besonders viel Wert gelegt und den  
Eickers empfohlen?**

„Generell ist es mir wichtig, ein Gleichgewicht aus Design und Funktionalität zu schaffen. Das war auch bei der Küche der Eickers der Anspruch. So habe ich extra tiefe Schränke empfohlen, die ein Maximum an Stauraum schaffen und den großen Raum auch optisch ausfüllen, ohne zu gewaltig zu wirken. Der Anspruch an Funktionalität, Design und Qualität galt auch hinsichtlich meiner Geräteempfehlung mit den hochwertigen Miele-Geräten“.

Daniel Anders, Küchenspezialist

# Food Bowls

Soulfood für moderne Nomaden

Aromatische Zutaten in verschiedenen Farben, serviert in schönen Schalen, – das Bowl-Essen schafft es, Körper und Seele gleichzeitig glücklich zu machen. Nahrung, die die Seele beflügelt und stärkt. Nahrung, die den Körper mit vielen wichtigen Nährstoffen versorgt und dabei unschlagbar fein ist.



Das Buch „Soulfood Bowls“ von Katharina Küllmer präsentiert zahlreiche Ideen für schönes Essen. Die Beschreibung finden Sie auf Seite 45.

Food Bowls sind der neue Trend am Kulinarikhimmel. Direkt aus dem Paradies, wo die Strände weiß, die Wellen hoch und die Sonne warm sind. Aus Hawaii stammen die sogenannten Poke Bowls und bringen mit, was momentan in ist. Frisches, gesundes Essen, das auch noch schön aussieht. Doch der Bowl-Trend hat viele Namen. Dazu gehören neben der Poke Bowl zum Beispiel die bereits bekannten Buddha Bowl, Veggie Bowl, Vegan Bowl, Rainbow Bowl oder Detox Bowl.

Die praktischen Gerichte sind für die unterschiedlichsten Ernährungsstile geeignet. Die kleinen Kunstwerke sind nämlich wahre Gesundheitsbomben. Sie liefern Vitamine, Ballast-

Pouletspieße mit Parmesan-Pommes und erfrischem Zaziki. Die Tortilla-Wraps werden kurz in etwas Sonnenblumenöl gebraten.



stoffe und viele wichtige Nährstoffe für eine ausgewogene Ernährung. Zudem sind sie schnell und einfach zubereitet.

Der Begriff Poke bedeutet „in Stücke geschnitten“ – und klein geschnitten wird hier alles. Fisch, Fleisch oder Tofu kommen mit Reis, Gemüse, Toppings und Soßen in eine Bowl und fertig ist das gesunde Essen, das sich auch perfekt zum Mitnehmen eignet. Warm ist an der Bowl nur der Reis. Alles andere wird kalt oder sogar roh draufgehäuft.

Warum die bunten Bowls jetzt so im Trend sind, darüber sind sich alle einig. Gesundes Fast Food trifft den Nerv der Zeit. Das Bowl-Essen ist frisch, nachhaltig, proteinreich und gesund – aber gleichzeitig auch Fast Food. Die Menschen sind viel unterwegs und wollen sich trotzdem ge-

## *"Essen für die Seele: In der Bowl vereinen"*

Die Smoothie-Bowl aus Bananen, Datteln, Ingwer, Zimt, Vanille, Kurkuma, Kardamom, Ahornsirup, Kokosmilch und Tahin wird mit Ingwer-Lebkuchen-Granola belegt.





Foto: EMF/ Katharina Küllmer

sund ernähren. Da passen Bowls eben wunderbar. Sie sind würzig-bunt, intensiv duftend, wunderschön und unschlagbar fein.

Doch nicht nur durch ihre Farben und die Vielzahl an herrlichen Aromen beflügeln Bowls Leib und Seele. So eine Bowl ist der Inbegriff des gemütlichen, unkomplizierten Essens. Statt aufwendig den Tisch zu decken, kuschelt man sich nur mit einer Gabel und der Bowl auf die Couch oder nimmt die Bowl zum Essen mit hinaus und setzt sich auf eine Bank. In einer Bowl angerichtet, lässt sich jedes Gericht auf ganz leichte und gemütliche Weise genießen.

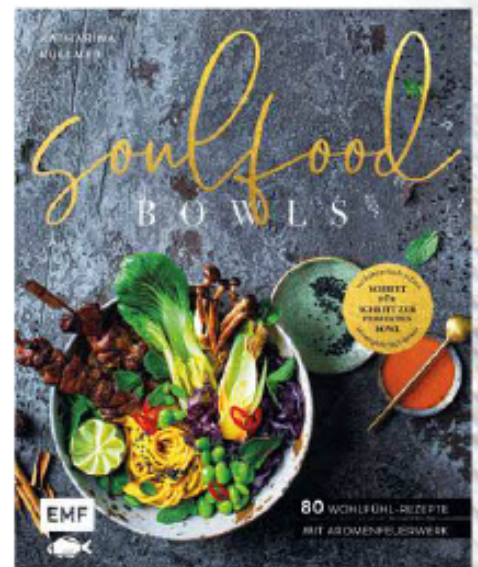
Zitrus-Bowl mit fruchtigen, sauren, scharfen und einem Hauch von süßen Aromen. Dazu ein Avocado-Dressing.

*sich unterschiedliche Texturen, Geschmäcker und Aromen."*



Die Linsen für die Dal-Bowl werden mit scharfem Madras-Curry cremig gekocht. Dazu gibt es Naan und verschiedene Toppings.

Foto: EMF/ Katharina Küllmer



**Quelle für Fotos, Texte und Rezept:**

Soulfood BOWLS,  
Katharina Küllmer, 240 Seiten,  
Edition Michael Fischer  
Buchautorin Katharina Küllmer  
kocht, fotografiert und schreibt.

# Rindsgulasch

## aus 1001 Nacht

RINDFLEISCH | SAFRAN | ZIMT | MARILLE | DATTEL | GRANATAPFEL | KORIANDER



### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### FÜR DAS RINDSGULASCH

800 g Rindsgulasch  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
2 TL Korianderkörner  
1 1/2 TL gemahlener Zimt  
Salz  
80 ml Sojasauce  
1,5 l Rinderbrühe  
(aus dem Glas)  
1/2 TL Safranfäden

16 getrocknete Datteln  
(ohne Stein)  
8 getrocknete Marillen  
100 g Pinienkerne

#### FÜR DIE BASIS

400 g gemischter Wildreis

#### ZUM GARNIEREN

2 Bund glatte Petersilie  
2 Frühlingszwiebeln  
1/2 Granatapfel

Ein himmlisches Gericht: süßlich-würziges Rindfleisch, butterweich, mit jeder Menge Aromen und einer großen Portion Reis. Knusprige Komponenten wie Pinienkerne und Granatapfelkerne sorgen für Spannung. Petersilie und Frühlingszwiebeln bringen herrliche Frische mit. Das Rindfleisch trocken tupfen, in 3 x 3 cm große Würfel schneiden und in einem großen Topf ohne Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Das Fleisch setzt erst ein wenig an, löst sich dann aber wieder vom Boden.

Das Fleisch erst wenden, wenn es sich schon gelöst hat, und ringsum bräunen lassen. Die Schalotten schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und ebenfalls in dünne Scheibchen schneiden. Korianderkörner im Mörser zerstoßen. Schalotten und Knoblauch mit Koriander, Zimt und 1 TL Salz zum Fleisch geben. 1 Minute anrösten, dann mit Sojasauce ablöschen und noch 1 Minute reduzieren. Rinderbrühe und Safranfäden hinzufügen und alles halb zugedeckt 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch butterweich ist. Nach 1 Stunde die Datteln und Marillen grob hacken und zum Ragout geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und die Hälfte zum Ragout geben. Kurz vor Ende der Garzeit den Reis nach Packungsangabe garen.

Petersilie und Frühlingszwiebeln waschen und trocken tupfen. Die Petersilie grob hacken, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Kerne des Granatapfels auslösen. Den Reis auf vier Schalen verteilen. Das Ragout darauf anrichten und mit Petersilie, Frühlingszwiebeln, Granatapfelkernen und den restlichen Pinienkernen garnieren.



# *Mehr Platz & Flexibilität.*

## **Intuitive XL Flexzonen.**

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

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

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

## ■ STAURAUM CLEVER GENUTZT



Stilvolle Akzente im Innenraum setzt das Premium-Design der nBOX. Abgebildet ist das Universalorganisationssystem in Esche Schiefergrau, ausgestattet mit Massivholzstäben für eine flexible und individuelle Einteilung des Auszugs.

# SO WIRD DIE KÜCHE ZUM ORDNUNGSWUNDER

Moderne Küchen punkten nicht nur mit schönem Design, sondern auch mit hilfreichen Lösungen hinter den Fronten. Denn wer täglich kocht, weiß: Gut organisierter Stauraum macht den Unterschied.

Mit dem Cube-Paneelsystem ist alles sofort griffbereit – von der Küchenrolle über die Messer bis zu den Gewürzen. Die unterschiedlich großen Borde bieten praktische Ablageflächen und setzen Lieblingsstücke damit stilvoll in Szene.



Der SlightLift-Oberschrank verbindet markantes Design mit einer stimmungsvollen Lichttechnik. Geschlossen ein formschöner Oberschrank, offen ein dekoratives Regal – in jeder Position ein Blickfang. Sein Name vereint „Slide“, „Lift“ und „Light“ für die Funktionen Schieben, Klappen und eine intelligente Lichtsteuerung.



Jalousienschränke mit ausziehbarem Tablar bieten Platz für größeres Küchenwerkzeug. Sie eignen sich ideal als kompakte Kaffeebar für die kurze Pause zwischendurch oder als Stauraum für Geräte und Geschirr – ein Favorit für alle, die Ordnung lieben.

Die perfekte Raumnutzung in der Ecke: Der LeMans-Auszug schwenkt den gesamten Inhalt mühelos nach vorne und macht Töpfe, Küchengeräte und Zubehör bequem zugänglich.

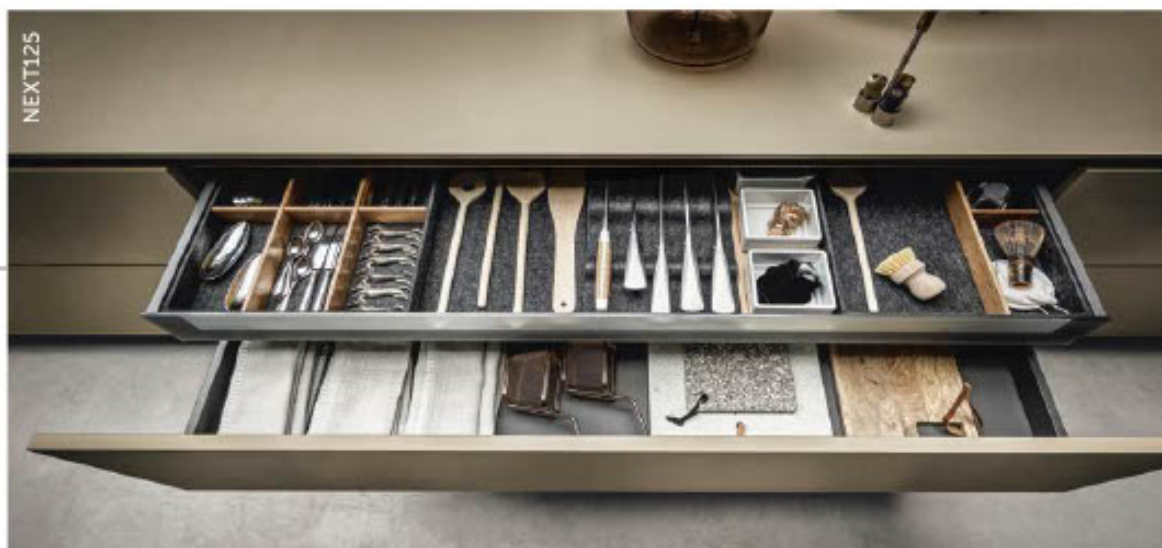


VIVARI

Der Apothekerschrank bringt Ordnung in die Vertikale: Er lässt sich komplett herausziehen und ermöglicht einen übersichtlichen Zugriff von zwei Seiten auf Vorräte, Gewürze und Küchenutensilien.



VIVARI



Für Auszüge und Innenauszüge: Flex-Boxen aus Formvlies und Echtholz sowie die passende Einlege-matte lassen sich flexibel kombinieren. Die Innenausstattung kann aus zahlreichen Elementen zusammengestellt werden – vom Besteckeneinsatz über Messereinsätze bis hin zu Porzellanschalen.

**Jalousienschrank:** Der elegante Verberger. Ideal auch für kleine Küchen: Jalousienschränke bieten Platz für Kaffeemaschine & Co., ohne dass Türen im Weg stehen. Mit integrierten Steckdosen und stylischem Look sind sie echte Raumwunder.

#### Schubladen mit Köpfchen

Hochwertige Auszüge und Einsätze sorgen für Ordnung und Komfort. Sie laufen leise, tragen viel und passen sich flexibel dem persönlichen Bedarf an. Zudem sind sie langlebig und pflegeleicht.

#### Vorratsschrank mit Turbozugriff

Die moderne Speisekammer: Hochschränke mit cleverem Innenleben, bei denen sich Regale beim Öffnen automatisch mitbewegen. Sie bietet sehr viele Ablagemöglichkeiten auf kleinster Fläche mit hohem Bedienkomfort. Alles im Blick, alles griffbereit – perfekt für Vorräte.

#### Abfall trifft Wasser – das neue Dream-Team

Gefiltertes, gekühltes, sprudelndes oder heißes Wasser direkt aus der Küche? Kein Problem! Im Spülenunterschrank teilen sich Wasseraufbereitung und Abfallsystem den Platz – effizient und elegant.

#### Eckschränke, die mitdenken

Ecken müssen nicht ungenutzt bleiben: Drehböden fahren beim Öffnen heraus und bringen Töpfe, Schüsseln und Küchengeräte bequem in Reichweite. Sie sind belastbar, praktisch und überraschend geräumig.

#### Licht an, Komfort rein

LEDs in Schubladen sorgen für Durchblick und Atmosphäre. Die Beleuchtung funktioniert kabellos mit Akku – einfach aufladen und staunen. Seitenwände mit Glaseinsätzen lassen das Licht sogar nach außen strahlen. Stromanschlüsse sind hierfür nicht vonnöten – die Energie für diese schicken Lichtakzente liefern Akkus, die sich per USB-Stecker wiederaufladen lassen.

Der Tandem-Schwenkauszug bietet maximalen Stauraum und lässt sich dank nahtloser Mechanik mühelos bedienen. Beim Öffnen der Schranktür gleiten die hinteren Schrankregale automatisch sanft entgegen.



NATURSTEIN

STRASSER

Küchenarbeitsplatten

# DAS MATERIAL GIBT DEN TON AN

Die Arbeitsplatte bestimmt nicht nur den Look, sondern auch den Alltag in der Küche. Die Materialien unterscheiden sich in Optik, Haptik und Robustheit – und jedes hat seine eigenen Stärken. Unser Überblick zeigt, was die gängigsten Arbeitsplattenmaterialien auszeichnet und worauf es bei der Wahl ankommt.

KERAMIK

STRASSER

## Naturstein

Küchenarbeitsplatten aus Naturstein, etwa Granit, Marmor oder Schiefer, gehören zu den hochwertigsten und langlebigsten Materialien im Küchenbau. Jede Platte ist ein Unikat, geprägt durch natürliche Farbnuancen und Strukturen. Naturstein überzeugt durch seine Robustheit, seine Anmutung und seine hohe Wertigkeit.

## Keramik

Keramik-Arbeitsplatten zählen zu den besonders edlen und strapazierfähigen Materialien im Küchenbereich. Sie bestehen aus natürlichen Rohstoffen, die unter sehr hohen Temperaturen gebrannt werden. Dadurch entsteht eine extrem harte, hitze- und fleckenbeständige Oberfläche, die sowohl optisch als auch funktional überzeugt. Keramik bietet zudem eine große Vielfalt an Farben, Strukturen und Stärken – von einer schönen Natursteinoptik bis zu modernen, minimalistischen Designs.



## Mineralwerkstoff

Mineralwerkstoff-Arbeitsplatten bestehen aus einer Mischung aus natürlichen Mineralien und Acrylharzen und erinnern an Naturstein. Das Material ist homogen, porenfrei und lässt sich fugenlos verarbeiten, wodurch ein besonders eleganter Look entsteht.

## Edelstahl

Edelstahl-Arbeitsplatten wirken modern, technisch und hochwertig und überzeugen durch extreme Robustheit, Hygiene und Langlebigkeit. Edelstahl kann je nach Schliffbild und Oberfläche sehr unterschiedlich wirken – von seidenmatt bis industriell.

## Fenix

Fenix ist ein innovatives Oberflächenmaterial, das mithilfe von Nanotechnologie und modernen Harzen entwickelt wurde. Es bietet eine extrem matte Optik, eine samtige Haptik und hohe Widerstandsfähigkeit. In modernen Küchen ist Fenix wegen seiner ruhigen, edlen Wirkung besonders beliebt.

## Laminat

Sehr gefragt ist die mehrschichtige Arbeitsplatte, bei der die Trägerplatte meist aus Holzwerkstoff besteht. Die Dekorschicht ist aus mehreren verpressten Papierlagen aufgebaut, so lassen sich alle Wünsche an Farben und Muster realisieren. Lamine sind pflegeleicht und kostengünstig.



## BLANCO

Das elegante OOVALON-Becken aus pflegeleichtem Velgranit mit ikonischer Ovalform und seidiger, robuster Oberfläche für stilvolle Küchenwelten. Auch erhältlich in mystic black und cloud white.



#### FRANKE

Das KubusX Fraceram Becken verbindet moderne Eleganz mit hoher Funktionalität. Dank des großzügigen Beckenvolumens lassen sich auch große Töpfe und Backbleche mühelos reinigen.



#### Spülen und Armaturen

# DIE QUELLE DES KOMFORTS

Die Küche ist heute Wohnraum, Wohlfühlort und Designstatement zugleich. Spülen und Armaturen spielen dabei eine zentrale Rolle – sie verbinden praktische Raffinesse mit stilvoller Eleganz. Ob minimalistisch, smart oder extravagant: Die neuen Modelle setzen Akzente, erleichtern den Alltag und bringen Komfort auf ein neues Niveau.

#### SCHOCK

Puristisches Designverständnis und funktionale Anwendbarkeit stehen bei der neuen Cristadur-Becken-Serie Kaia im Vordergrund. Bei den Edelstahl-Armaturen – langlebig wie hygienisch – überzeugt die ausziehbare, vollbeschichtete Armatur Talia in neuen Farben.



#### HKT

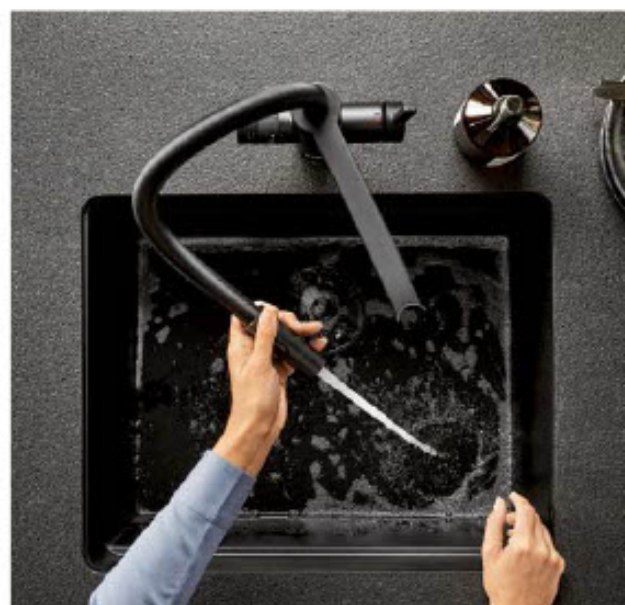
Auch in modernen  
Küchen findet Edelstahl  
zunehmend Anklang:

Mit ultraschmalen  
Rändern, besonderen  
Texturen und weiteren  
optischen Hinguckern  
überzeugen die neuen  
Edelstahlpülen, die  
somit selbst höchsten  
gestalterischen  
Ansprüchen gerecht  
werden.



#### BLANCO

Die Unit vereint Design, Funktionalität und bestmögliche Platzausnutzung. Eine durchdachte Systemlösung, die den Wasserplatz perfektioniert: Armatur, Becken und Unterschränk-Organisation greifen nahtlos ineinander und schaffen kurze Wege sowie maximalen Komfort.



#### BLANCO

Die Armatur Blanco drink.soda Evol-S Pro schwarz matt spendet neben Leitungswasser auch gefiltertes, gekühltes und aufbereitetes Wasser – wahlweise still, medium oder sprudelnd.

### Edelstahl bleibt Klassiker

Robust, pflegeleicht und zeitlos – Edelstahlspülen sind weiterhin beliebt. Sie passen zu nahezu jedem Küchenstil und widerstehen Hitze, Kratzern und Flecken.

### Granitspülen als Designstatement

Wer es individueller mag, setzt auf Granit. Diese Spülen sind extrem widerstandsfähig und in modernen Farbtönen wie zum Beispiel Anthrazit, Sand oder Jadegrün erhältlich. Sie bringen Farbe und Struktur ins Küchendesign.

### FRANKE

Die Mythos Masterpiece Armaturen setzen mit ihrer hochwertigen Verarbeitung und den vier exklusiven Oberflächen – Edelstahl, Anthrazit, Gold und Kupfer – harmonische Akzente in der Küche.



## Armaturen – Technik, die überzeugt

### Berührungslose Bedienung

Sensorbasierte Wasserhähne ermöglichen hygienisches Arbeiten – perfekt beim Kochen oder Backen. Einfach die Hand hinhalten, und das Wasser fließt.

### Heiß, frisch, prickelnd – Wasser neu gedacht

Multifunktionale Armaturen liefern auf Knopfdruck kochendes, gefiltertes und gekühltes Wasser – still oder sprudelnd. Das intuitive Bedienkonzept mit Drehrad und Touch-Sensor macht die Auswahl einfach und präzise. Die kompakte Wasseraufberei-

tungseinheit im Unterschrank ist platzsparend und lässt Raum für ein Abfalltrennsystem. Per App lassen sich Verbrauch, Filterstatus und CO<sub>2</sub>-Kartusche bequem überwachen – für mehr Komfort und Qualität.

### Ausziehbare Brausen

Sie erleichtern das Spülen und Reinigen, indem sie maximale Bewegungsfreiheit bieten – ob beim Ausspülen großer Töpfe, beim Reinigen der Spüle oder beim Befüllen von Gefäßen außerhalb des Spülbeckens. Mit verschiedenen Strahlarten und ergonomischem Design sorgen sie für Effizienz und ein Plus an Flexibilität im Küchenalltag.

### Designtrends bei Armaturen

- **Mattschwarz & gebürstetes Gold:** Diese Oberflächen setzen elegante Akzente und sind pflegeleicht
  - **Industrieller Look:** Grobe Formen und sichtbare Mechanik bringen Loft-Charme in die Küche
  - **Kompakte Modelle für kleine Küchen:** Platzsparende Armaturen mit cleverer Funktionalität sind ideal für urbane Wohnräume
- Ob zurückhaltend oder extravagant – die neuen Spülen und Armaturen bringen Funktion und Ästhetik in Einklang. Für Küchen, die inspirieren und begeistern.

### FRANKE

Die Mythos Masterpiece Familie punktet mit trendigen Metallic Farben und perfekt aufeinander abgestimmten Komponenten – von Becken und Armaturen bis hin zu Dispensern, Abläufen und Druckknöpfen.



Wohnideen vom Küchenspezialisten

# FORMSCHÖNE LÖSUNGEN FÜR EIN STIMMIGES ZUHAUSE



Warum sollte gutes Design in der Küche haltmachen?  
Viele Küchenhersteller erweitern ihr Repertoire und haben  
heute Möbel für komplette Wohnbereiche im Programm.

NEXT125



Küchenspezialisten überzeugen mit maßgeschneiderten Wohnlösungen, die Funktionalität und Stil auf natürliche Weise verbinden.



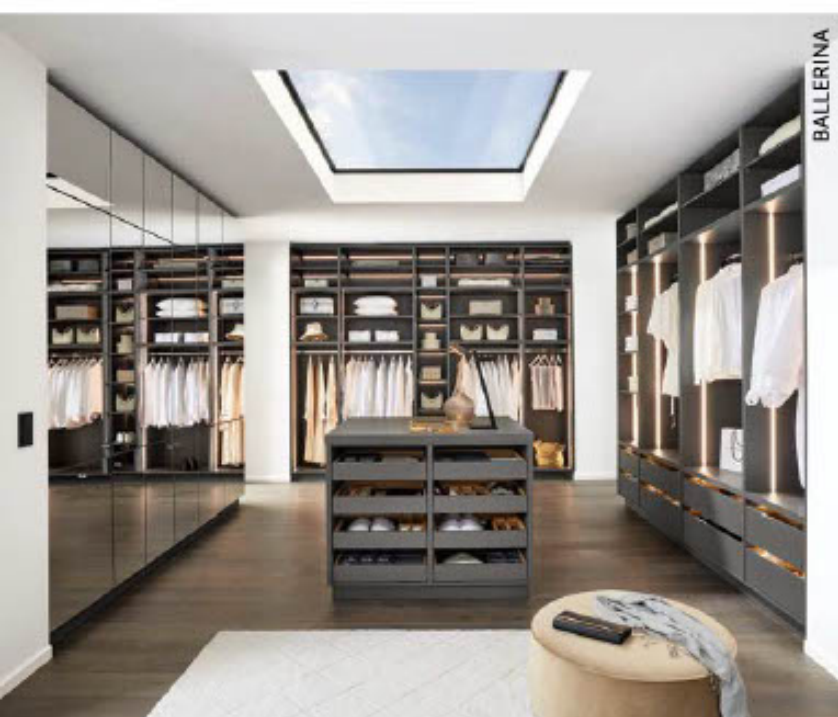


Ob ein puristisches Sideboard, ein offenes Regal als Eyecatcher oder intelligente Stauraumkonzepte für Flur und Ankleide: Die Möbel überzeugen durch wertige Materialien und eine klare Formensprache – ein Look, der sich mühelos in moderne Wohnwelten einfügt.





HÄCKER



BALLERINA



VIVARI



Badmöbel vom Küchenspezialisten

# SCHÖN & DURCHDACHT

Küchenspezialisten bringen ihre Designkompetenz auch ins Bad:  
mit durchdachten Möbeln aus erlesenen Materialien, harmonischer  
Farbgebung und raffinierten Details.



Ob Waschtisch mit clever geplanter Stauraumlösung oder elegante Wandmöbel – alles ist perfekt auf die Bedürfnisse der Nutzer abgestimmt. So entsteht ein Bad, das nicht nur optisch überzeugt, sondern sich auch gut anfühlt – überraschend vielfältig, zeitlos und persönlich.





AEG

DIE NEUEN FAVORIT GESCHIRRSPÜLER  
EINMAL ERLEBT –  
NIE MEHR ZURÜCK

Mit der neuen AEG Favorit Geschirrspüler-Generation beginnt ein neues Kapitel in deinem Zuhause. Jeder Moment – von der ersten Berührung bis zum makellos sauberen Geschirr – wurde neu gedacht. Was du nicht brauchst, ist verschwunden: Vorspülen? Nicht erforderlich. Klappernde Körbe? Vergangenheit. Kratzer? Suchst du vergeblich. Selbst Tasten gibt es nicht mehr. Jetzt steuerst du alles intuitiv – mit einem sanften Swipe. Was bleibt, ist kompromisslose Perfektion: in Funktionalität, Design und Sauberkeit.

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

# VORRAT UND WÄSCHE CLEVER ORGANISIERT



SCHÜLLER



Gut geplante Vorrats- und Hauswirtschaftsbereiche sind das stille Rückgrat jeder Küche. Mit cleveren Lösungen aus Küchenmöbeln schaffen die Küchenspezialisten Räume, die Ordnung, Komfort und Stil perfekt verbinden.

## BEVORRATUNG

Ein strukturierter Vorratsbereich sorgt dafür, dass Lebensmittel und Küchenutensilien übersichtlich, griffbereit und ergonomisch verstaut sind. Moderne Stauraumlösungen aus dem Küchenmöbelbau verwandeln jede ungenutzte Nische in ein durchdachtes System, das den Alltag spürbar erleichtert.

## WASCHKÜCHE UND HAUSWIRTSCHAFT

Eine sorgfältig geplante Waschküche garantiert Klarheit in Wäschepflege, Reinigung und Recycling. Küchenspezialisten nutzen modulare Möbel, um Waschmaschine, Trockner und Zubehör elegant zu integrieren – funktional, unauffällig und perfekt auf den Raum abgestimmt.



**Café Oriental**

Diese extravagante Eissorte  
schmeckt nach Kaffee und  
Kardamom – und wird mit  
Orangensirup serviert.



# EIS DICH GLÜCKLICH

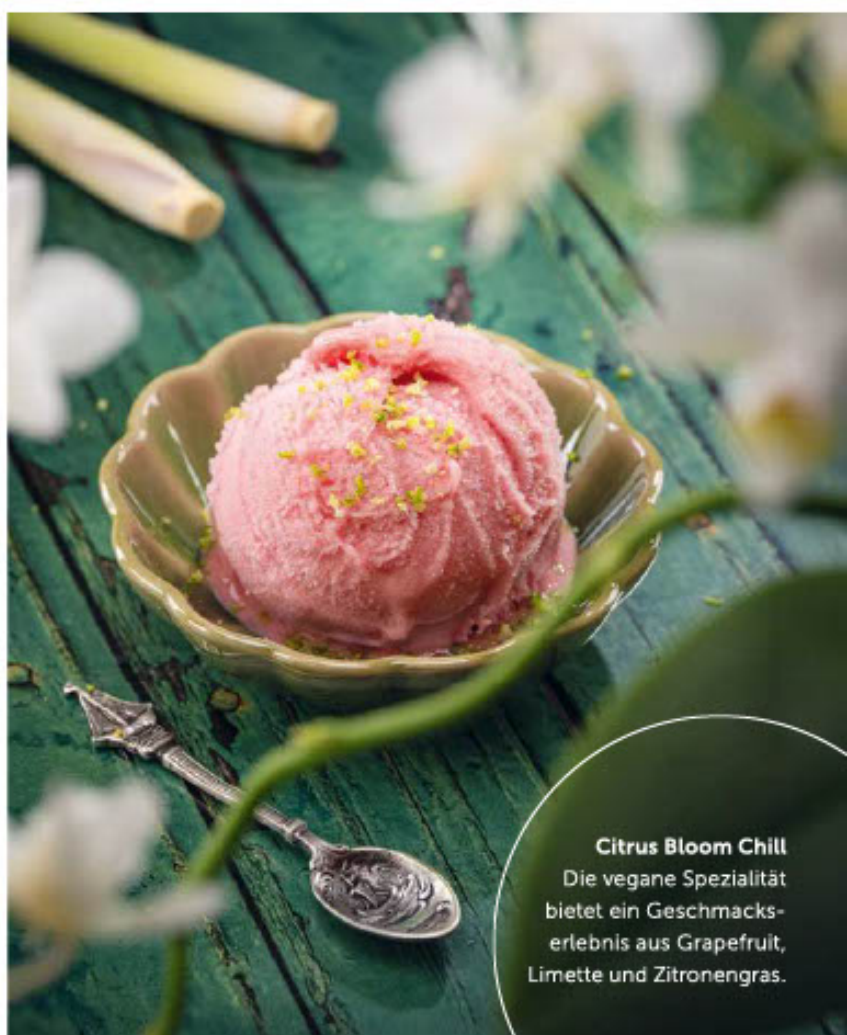
Eis selber machen ist mehr als ein Trend – es ist ein Lebensgefühl. Wer einmal den Duft frischer Zutaten in der eigenen Küche geschnuppert und die cremige Konsistenz selbst gerührten Eises gekostet hat, der weiß: Hier entsteht echtes Eis-Glück.

## EIS – DAS BUCH

Hubertus Tzschirner &  
Daniel Esswein (Fotos),  
224 Seiten, Callwey  
Verlag



Das neue Buch von Hubertus Tzschirner, aus dem wir die Fotos und das Rezept auf der nächsten Seite entnommen haben, ist eine Einladung, sich auf die Reise in die Welt der Eiskreationen zu begeben – von den Basics bis zu raffinierten Rezepten, die nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge verführen. Mit seinem Baukastensystem wird das Eismachen zu Hause zum kreativen Abenteuer für Genießer, Familien und alle, die Lust auf etwas Besonderes haben.



### Citrus Bloom Chill

Die vegane Spezialität bietet ein Geschmackserlebnis aus Grapefruit, Limette und Zitronengras.

# BURNT AND FLUFFY BEEREN & MARSHMALLOW

## TIPP

Wenn es schnell gehen muss, kann das Eis auch aus jedem TK-Beerenmix hergestellt werden. Es lohnt sich geschmacklich aber auf jeden Fall, einzelne hochwertige Pürees zu kaufen oder selbst aus gereiften Früchten herzustellen.

## Zutaten

- 290 ml Wasser
- 115 g Zucker
- 40 g Dextrosepulver
- 40 g Glucosepulver
- 2 g Guarkernmehl
- 2 Tropfen ätherisches Zitronenöl
- 200 g Himbeerpüree
- 100 g Johannisbeerpüree
- 100 g Cassispüree
- 100 g Brombeerpüree
- 10 g Zitronensaft

Ergibt 1 kg

Geschmackstreiber:

Rote Beeren

Vegan



## EISHERSTELLUNG

Wasser aufkochen. Zucker, Dextrose, Glucose, Guarkernmehl und Zitronenöl vermengen, die trockenen Zutaten nach und nach unter ständigem Mixen darin auflösen. Die Masse abkühlen lassen, die Fruchtpürees und den Zitronensaft zugeben und mit einem Mixstab zu einer homogenen Masse mixen. Abgedeckt im Kühlschrank bei maximal 4 °C über Nacht reifen lassen. Erneut gut durchmischen, in die Eismaschine füllen und nach Anleitung bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren.

## SERVIEREN

Zuerst einige frische Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren und Brombeeren sowie einige Blätter gehackte Minze in Servierschälchen geben und dann beliebig viele Kugeln Beerensorbet darauf platzieren. Je ein Marshmallow auf jede Kugel Eis setzen und mit einem Gourmetbrenner leicht karamellisieren. Die Marshmallows werden dadurch innen noch cremiger und halten besser auf dem Eis, wenn sie vorher auch auf der Unterseite leicht angeröstet werden.



# Wir haben einen für alles WATER YOUR WAY



REDUZIERT  
PLASTIK-  
FLASCHEN-  
ABFÄLLE  
UM 99%

ONE-BOX  
LÖSUNG

Begrüßen Sie den neuen Mythos Water Hub, eine innovative 6-in-1 Multifunktionsarmatur, mit der Sie ganz einfach zwischen heißem oder kaltem Wasser und 4 besonderen Funktionen für gefiltertes Wasser wählen können: sofort kochendes, gekühltes, raumtemperiertes und sprudelndes Wasser. "Water your Way" – ganz einfach auf Knopfdruck.

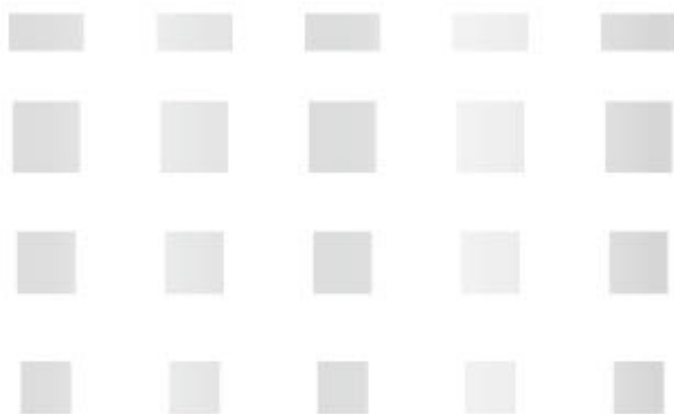
**FRANKE**

Backöfen & Dampfgarer

# PRÄZISION, DESIGN UND INTELLIGENTE FUNKTIONEN

Die neuen Backöfen und Dampfgarer vereinen hoch entwickelte Technik mit formschöner Ästhetik – für mehr Genuss, Komfort und Sicherheit beim Kochen und Backen. Die Geräte begeistern mit klaren Linien, hochwertiger Verarbeitung und flächenbündigem Einbau, perfekt abgestimmt auf anspruchsvolle Küchenarchitekturen.

**SIEMENS** Der neue mattschwarze Backofen mit KI-Technologie für maximalen Bedienkomfort. Er erkennt problemlos bis zu hundert Gerichte, wählt automatisch das optimale Programm und bringt elegante Ruhe in die moderne Küche.



## NEUE GERÄTE SETZEN AUF EDLE NUANCEN – VON MATTSCHWARZ BIS ZU GEBÜRSTETEM EDELSTAHL

**GAGGENAU** Die Serie Expressive verbindet skulpturales Design mit modernster Technik: präzise abgeschrägte Kanten, handgebürsteter Edelstahl und ein schwebender Bedienring treffen auf leistungsstarke Heizmethoden, intelligente Automatikprogramme, Kerntemperaturfühler, pyrolytische Reinigung und exakte Feuchtigkeitssteuerung – für kulinarische Ergebnisse auf Profi-Niveau.



**GAGGENAU** Die Serie Minimalistic setzt auf radikale Reduktion: grifflos, mit schwebendem Edelstahl-Bedienring, verborgenem Display und klaren Linien – kombiniert mit Hochleistungsgrills, Automatikprogrammen und genauer Temperatursteuerung.

## INTELLIGENTE FUNKTIONEN FÜR PERFEKTEN GESCHMACK

Dank smarter Sensorik und innovativer Programme gelingt jedes Gericht auf den Punkt:

- **Automatische Garprogramme** für Brot, Kuchen, Fisch, Fleisch, Gemüse oder Aufläufe
- **Feuchtigkeitssensoren** regulieren die Dampfmenge für perfekte Konsistenz
- **Kombidämpfen** ermöglicht besonders schonendes Garen bei gleichzeitiger Röstaromatik
- **Sous-vide-Funktion** für präzises Niedrigtemperaturgaren wie in der Spitzengastronomie
- **Automatische Reinigungssysteme** (z. B. Pyrolyse oder Hydrolyse) halten den Innenraum mühelos sauber

## SMARTE STEUERUNG – ALLES IM GRIFF

Ob Touchdisplay oder App-Anbindung – die neuen Backöfen und Dampfgarer lassen sich intuitiv und flexibel bedienen:

- **Hochauflösende Touchdisplays** mit Klartext und Bildführung
- **Individualisierbare Nutzerprofile** für Lieblingsgerichte und Routinevorgänge
- **Smartphone-Steuerung** über WLAN und App – inklusive Statusanzeige, Fernstart oder Rezeptvorschläge
- **Sprachsteuerung** und Integration ins Smart Home (je nach Modell)

## EXAKTE TEMPERATURKONTROLLE – WIE EIN PROFI

Innovative Features sorgen für höchste Präzision:

- **Temperatursensoren** kontrollieren den Gargrad direkt im Inneren des jeweiligen Lebensmittels
- **Back- und Dampfgarer** mit Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, der für ein punktgenaues Garen sorgt
- **Individuelle Temperaturvorgaben** bis auf wenige Grad genau einstellbar
- **Restwärmeanalyse** optimiert Energieverbrauch und Garzeit

### ORANIER

Großzügiges Platzangebot: Mit dem XXL-Backraum verfügt das Modell über sechs Einschubebenen, in denen gleichzeitig bis zu drei Vollauszüge – etwa Backblech, Grillrost und Fettpfanne – Platz finden und den Garraum optimal nutzen.



## STIMMIGE DESIGNS, DIE BEGEISTERN

Die neuen Geräte erscheinen in edlen Farbwelten wie Mattschwarz, Graphitgrau oder in gebürstetem Edelstahl – kombiniert mit einer Anti-Fingerprint-Beschichtung für lang anhaltende Schönheit. Bedienfelder verschwinden, wenn sie nicht gebraucht werden – so wirken die Geräte noch reduzierter.

### BOSCH

Matt, modern, intelligent: Die Backöfen der Serie 8 begeistern mit edler schwarzer Oberfläche und einer Gerichtererkennung, die bis zu 100 Gerichte identifiziert und optimal vorgibt.



# Ravioli

## MIT HEIMISCHEN PILZEN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### FÜR DEN TEIG

- 4 Eigelb
- 1 Ei
- Salz
- 250 g Mehl
- 2 EL kalt gepresstes Olivenöl oder Wasser
- 1 Eiweiß zum Bestreichen
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Prise Chilipulver
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Liebstöckel, fein gehackt

#### FÜLLUNG

- 3 EL Olivenöl
- 400 g Pilze, fein geschnitten

#### AUSSERDEM

- Butter zum Schwenken
- Salz
- Käse, gerieben, zum Bestreuen

### ZUBEREITUNG

Für die Ravioli alle Zutaten mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und ruhen lassen (ideal sind 2 bis 3 Stunden).

Dann den Teig in die Nudelmaschine geben und feine Platten herstellen. Alternativ den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz dünn ausrollen und mit einem scharfen Messer zurechtschneiden.

Für die Pilzfüllung das Öl in einem breiten Topf erhitzen. Zuerst die Pilze darin anbraten, dann die gehackte Zwiebel dazugeben. Die Hitze reduzieren und mit Chilipulver, Pfeffer und den frisch gehackten Kräutern abschmecken. Abkühlen lassen.

Jede Nudelplatte zur Hälfte mit Eiweiß bestreichen und kleine Häufchen vom Pilzragout auf die bestrichene Teighälfte setzen. Die andere Hälfte der Teigplatte darüberlegen und festdrücken. Dann die Ravioli nach Belieben mit einem Messer ausschneiden oder mit einem Ausstecher ausstechen.

Die Ravioli in gesalzenem und leicht kochendem Wasser 2 bis 3 Minuten ziehen lassen. In einer Pfanne Butter aufschäumen und mit etwas Salz würzen, die Ravioli darin schwenken, mit geriebenem Käse bestreuen und sofort servieren.



Das Rezept ist aus dem Buch „Frau Kaufmann kocht – Rezepte ohne Färberei“ von Karin Kaufmann/ Karin Guldenschuh, AT Verlag. Fotos: Veronika Studer.

AEG Schönheit, die bleibt, und ein Kocherlebnis, das Spaß macht: Ob attraktive Glaskeramikkochfelder oder Induktionslösungen mit und ohne Abzug gefragt sind, die hochwertigen Oberflächen – matt oder glänzend – verbinden elegantes Design mit technischer Exzellenz.



Kochfelder & Muldenlüfter

# MATT. SMART. STARK. DIE NEUEN KOCHFELD-IKONEN

Die neuesten Induktionskochfelder setzen gleich mehrere Trends: Elegantes Design mit pflegeleichten Glaskeramikoberflächen, die Fingerabdrücke abweisen und Kratzer bis zu fünfmal weniger sichtbar machen. Besonders raffiniert wird es beim Kochfeld mit integriertem Dunstabzug – zwei hochwertige Funktionen in einem Gerät vereint.

**GORENJE** Das Induktionskochfeld G600 überzeugt mit StableHeat-Technologie, die eine konstante Leistung ohne Temperaturschwankungen ermöglicht. Die InstaDetect-Funktion erkennt Kochgeschirr in kürzester Zeit. Der mittig platzierte Abzug sorgt für eine gleichmäßige Absaugung von Dampf und Gerüchen.



## DIE NEUEN KOCHFELDER PRÄSENTIEREN SICH REDUZIERT UND EDEL



**MIELE** Das Induktionskochfeld KM 8000 besticht durch sein minimalistisches Design und hochpräzise Leistung. Die reduzierte Bedruckung der Glaskeramik lässt das Kochfeld im ausgeschalteten Zustand optisch zurücktreten.

Matt, smart und widerstandsfähig: Matte Antifingerprint-Oberflächen liegen voll im Trend – sei es bei Möbeln oder Einbaugeräten. Die mattschwarzen Kochfelder überzeugen durch ihre hochwertige Haptik und unempfindliche Oberflächen, die auch bei häufigem Gebrauch schön bleiben. Resistente Glaskeramikbeschichtungen sind so robust, dass selbst Kochgeschirr und Schaber kaum Spuren hinterlassen.

**Komfort trifft Technologie**

**Die neuen Kochfelder – mit oder ohne Muldenlüfter – bieten clevere Funktionen für mehr Freude beim Kochen:**

- Automatische Topferkennung und flexible Kochzonen
- Komfortable Touch-Slider-Steuerung
- Voreingestellte Temperaturen (zum Beispiel Schmelzen bei 42 °C, Warmhalten bei 70 °C)
- Smarte Steuerung via App und Kochassistent für optimale Garergebnisse



**HKT** Revolution in der Küche: Das erste All-in-One-Gerät vereint Dunstabzug, Backofen und Induktionskochfeld. Mit innovativem Vakuumsystem für geruchsfreies Kochen – direkt vom Kochfeld bis in den Backofen.

#### Präzise Temperaturkontrolle

Statt klassischer Leistungsstufen lässt sich die Wunschttemperatur direkt einstellen – ähnlich dem Backofen. Moderne Sensoren sorgen dafür, dass die gewählte Hitze konstant bleibt und nichts überkocht. Ob 45 Grad Celsius zum Butterschmelzen oder 160 Grad Celsius fürs perfekte Rührei – die Ergebnisse sind konstant und verlässlich.

#### Zwei Funktionen, ein Highlight: Kochfeld trifft Muldenlüfter

In modernen Küchen verschmelzen Funktion und Design zu einem harmonischen Ganzen. Die neuen Kochfeld-Dunstabzug-Kombinationen sind das perfekte Beispiel dafür: Sie vereinen leistungsstarke Induktion mit einem integrierten Muldenlüfter – und setzen damit neue Standards in puncto Ästhetik, Effizienz und Komfort.



**MIELE** Mittels Bedienung direkt am Topf kommuniziert das intelligente Kochgeschirr mit dem Kochfeld. Die M Sense sorgt so für punktgenaue Ergebnisse.



**SIEMENS** Matt, modern und klare Sicht: Das Kochfeld verbindet elegante Optik mit einem integrierten Dunstabzug, der Dunst und Fett zuverlässig und effizient direkt am Kochfeld einfängt.



**MIELE** Ein Fingertipp genügt und der elegante Downdraft Dunstabzug fährt leise hinter dem Kochfeld empor. Mit kraftvoller, energieeffizienter Technik sorgt er für klare Luft direkt am Herd.

#### Unsichtbar stark

Statt einer klassischen Haube saugt der Muldenlüfter Kochdämpfe direkt dort ab, wo sie entstehen – am Kochfeld selbst. Das sorgt für:

- Frische Luft ohne Sichtbarrieren
- Mehr Kopffreiheit und Bewegungsfreiheit beim Kochen
- Ideal für offene Wohnküchen und Kochinseln

Die leistungsstarken Lüfter arbeiten flüsterleise, passen sich automatisch der Kochintensität an. Einige Modelle verfügen über Geruchsfilter, die sich selbst regenerieren – für dauerhaft frische Küchenluft.

## EFFIZIENTE LEISTUNG UND TEMPERATURSTEUERUNG

**BOSCH** Die matte Oberfläche in Carbon Black setzt moderne Küchen stilvoll in Szene. Gleichzeitig bieten die XL Flex Zonen spürbar mehr Platz und Flexibilität: Sie erkennen automatisch Position und Größe des Kochgeschirrs und passen die Leistung präzise an.



#### BERBEL

Schräge designstarke Bauweise für ein rundum kopffreies Kochen: Ergoline 2. Die Haube passt sich jeder Küchengröße und jedem Küchendesign an. Die Ausführungen des Glasdekors von Weiß über Mattschwarz bis hin zu einer individuellen Glasfarbe ermöglichen ein exklusives Personalisieren, passend zum Küchenstyle.

# FRISCHE LUFT & LEISER LUXUS

Moderne Dunstabzüge sind längst mehr als nur praktische Helfer gegen Kochdunst – sie sind Designobjekte, Technik-Wunder und Komfortspender in einem. Die aktuellen Trends zeigen: Es geht um freie Sicht, leise Power und smarte Steuerung.

**Muldenlüfter:** Abzug nach unten  
Downdraft-Systeme saugen Kochdämpfe direkt am Kochfeld nach unten ab. Das sorgt für freie Sicht – ideal für Kochinseln und offene Wohnküchen.

**Decken- & Tischabzüge:**  
Unsichtbar clever

Diese Modelle verschwinden elegant in der Decke oder hinter dem Kochfeld in der Arbeitsplatte und lassen die Küche offen und aufgeräumt wirken.

**Kopffreihauben:** Mehr Platz, mehr Komfort

Die Weiterentwicklung der klassischen Wandhaube bietet ergonomische Vorteile und mehr Bewegungsfreiheit beim Kochen.

**Design, das sich sehen lassen kann**

- Matte Oberflächen in Schwarz oder Weiß liegen voll im Trend – passend zu modernen Küchenfronten
- Neue Materialien wie lackiertes Holz ergänzen Edelstahl und Glas und bringen Wärme ins Design
- Weniger ist mehr: Unauffällige, integrierte Lösungen sorgen für ein ruhiges Gesamtbild



#### FRANKE

Die markante Kombination aus schwebender Optik, edler Materialität und leistungsstarker Technologie macht die Mythos Masterpiece Suspended zum visuellen und funktionalen Highlight moderner Küchenarchitektur.



#### MIELE

Ideal über der Kochinsel: Das Deckengebläse, in Schwarzmatt, Weißmatt oder Edelstahl, integriert sich unauffällig in den Raum, kann aber auch als Blickfang dienen.

**Technik, die mitdenkt**

- Smart-Home-ready: Viele Modelle lassen sich per App oder Sprachsteuerung bedienen und passen ihre Leistung automatisch an
- Luftreiniger inklusive: Einige Abzüge filtern zusätzlich Pollen und Staub aus der Luft – für bessere Raumluftqualität
- Flüsterleise: Neue Lüftertechnologien sorgen für deutlich leiseren Betrieb – fast schon unhörbar

Ob stylisch, smart oder superleise – der richtige Dunstabzug macht die Küche nicht nur frischer, sondern auch schöner. Wer heute plant, sollte also nicht nur an die Optik denken, sondern auch an die Technik dahinter.



LIEBHERR Dieses French-Door-Gerät vereint großzügigen Stauraum, moderne Frischetechnologien und hochwertige Materialien zu einer eleganten Kühl-Gefrierlösung. Die geräumigen Modelle bieten durchdachte Details: Water & Ice-Center, FlexDoorSystem, MoodLight und ein edles Glass-&Steel-Interior.

Kühlen & Gefrieren

# FRISCHE NEU GEDACHT

Moderne Kühlgeräte sind wahre Frischemanager – elegant, effizient und voller Komfort. Ob frei stehend oder integriert: Sie sorgen für perfekte Lagerbedingungen, smarte Funktionen und stilvolles Design.

Frische, die bleibt

**Lebensmittel lagern optimal in speziellen Frischezonen:**

- Obst & Gemüse: hohe Luftfeuchtigkeit bei 0 °C
- Fisch & Fleisch: trockene Umgebung bei 0 °C
- Extra-Feature: feiner Frischenebel schützt vor Austrocknung

Frische auf Knopfdruck

Wasser, Eiswürfel, Crushed Ice – direkt aus dem Kühlschrank. Integrierte Dispenser liefern jederzeit Eis für kühle Getränke und Cocktails. Bei Einbaugeräten im Innenraum, bei frei stehenden Geräten direkt in der Front.

Schnellkühlen & Energie sparen

Superkühl- und Schnellgefrierfunktionen helfen bei heißen Tagen oder großen Einkäufen. Neue Geräte sind echte Energiesparer – mit Top-Werten in den Klassen A und B.

Konstante Temperatur, kein Abtauen

Sensoren und Umluftkühlung halten die Temperatur stabil – auch bei häufigem Öffnen. No-Frost-Technologie verhindert Eisbildung und spart Zeit, Energie und Nerven.

**SIEMENS** Der IQ500 Einbaukühlschrank kombiniert großzügigen Stauraum mit intelligenten Funktionen: hyperFresh-Schubladen halten Lebensmittel länger knackig, flexible Ablagen, leiser Betrieb und energieeffiziente Kühltechnologie überzeugen auf der ganzen Linie.

Flüsterleise für Wohnküchen

Moderne Inverter-Motoren arbeiten besonders vibrationsarm und sorgen für ein angenehm leises Betriebsgeräusch – ideal für offene Küchen.

Komfort & smarte Steuerung

- Flexible Glasablagen & LED-Beleuchtung
- Geruchsfilter & getrennte Kühlkreisläufe
- Touch-Öffnung für grifflose Küchen
- App-Steuerung, Sprachbedienung & Innenkamera

Infotainment inklusive

High-End-Modelle bieten XXL-Touchscreens mit Internetzugang, Rezept-Apps, Musikstreaming und sogar TV-Übertragung – für echtes Küchenkino.

Für jede Küche, jeden Lebensstil

**Ob Single oder Großfamilie, Vegan-Fan oder Tiefkühlprofi:**

- XL-Modelle für große Vorräte
- Frenchdoor-Designs für Stilbewusste
- Unterbaugeräte für kleine Küchen

**MIELE** MasterCool III Kühl-Gefrierkombinationen: Ein hochauflösendes Touch-Display, smarte Vernetzung und integrierte Kameras in ausgewählten Modellen sorgen für intuitive Bedienung und maximale Transparenz im Kühlraum.



EIN SPITZENKOCH ZU HAUSE  
– VOM HERD INS HERZ



# HEIKO NIEDER

Seit seiner Kindheit folgt der in Reinbek geborene Heiko Nieder einer kulinarischen Berufung, die ihn bis an die Spitze der Gourmetwelt geführt hat. Mit zwei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten zählt er zu den ganz Großen – ein Koch mit feinem Gespür, kreativer Präzision und einem unstillbaren Hunger nach Geschmack.



Ein schön gedeckter Tisch zeigt  
Wertschätzung – für das Essen und  
für die Menschen, die es genießen.



Was passiert, wenn der Sternekoch die Bühne der Profiküche verlässt und zu Hause die Schürze umbindet? Wird dort ebenso kunstvoll angerichtet – oder darf es auch mal ganz unkompliziert und bodenständig sein? Und wie muss eine Küche aussehen, in der ein Profi auch privat gerne kocht? Welche Materialien und Farben schaffen Atmosphäre, welche Geräte sind unverzichtbar?

**W**ir wollten es genau wissen: Wie lebt und kocht Heiko Nieder privat? Was kommt auf den Tisch, wenn's schnell gehen muss – und was würde seine Küche über ihn verraten, wenn sie sprechen könnte? Ein Interview über Genuss, Gewohnheiten und die kleinen Rituale, die aus einer Küche ein Zuhause machen.

#### **STERNEKOCHE HEIKO NIEDER KOMMT IMMER AUF DEN PUNKT**

*Wie darf Ihre Küche zu Hause sein, eher Hightech oder gemütlicher Charme?*

Mit einem Augenzwinkern sage ich Ihnen: Ich bevorzuge eine charmante Hightech-Küche. *Haben Sie Ihre Küche selbst geplant oder mit einem Küchenprofi an Ihrer Seite?*

Es war eine gute Mischung. Ich wusste, was ich wollte. Meine Frau, was sie nicht will. Und der Küchenplaner, wie er alles in ein schönes und funktionelles Design verpacken muss.

*Kücheninsel: unverzichtbares Zentrum oder überbewerteter Trend?*

Mein klares Statement: Die Kücheninsel ist ein unverzichtbares Zentrum!

*Auf welche Materialien haben Sie bei der Planung besonders geachtet?*

Warme Töne und „weiches“ Material waren gesetzt. Hochglanz und Edelstahl habe ich bei der Arbeit genug.

*Farbe in der Küche: Mut zur Palette oder lieber dezent zurückhaltend?*

Das oberste Gebot lautet, dass sich auch die Küche in die Umgebung einfügen muss. Aber trotzdem darf sie ein dezenter Eyecatcher sein.

*Stehen Sie lieber allein in der Küche oder dürfen Familie und Gäste mitmischen, zuschauen, dreinreden?*

Ehrlich gesagt bin ich lieber allein in der Küche. Und die anderen als Zuschauer, Naschkatzen und Gesprächspartner mit einem schönen Glas Wein auf der anderen Seite.

## KOCHGEWOHNHEITEN ZU HAUSE

*Was zaubert ein Spitzenkoch, wenn der Hunger groß und die Zeit knapp ist?*

Dann geht immer ein Pasta-Gericht ... oder einfach nur der Hering aus dem Glas und die Scheibe Speck ...

*Gibt es ein Gericht, das bei Ihnen regelmäßig auf den Tisch kommt – und das Ihre Familie schon am Duft erkennt?*

Backendl mit Kartoffelsalat, Asia-Suppe, Paella, Spaghetti Carbonara und, und, und ...

*Wird bei Ihnen zu Hause frei improvisiert – oder sind Sie auch privat ein Rezept-Perfektionist?*

Wenn ich koche, sicherlich meistens ohne Rezept, außer ich muss etwas backen.

*Gibt es Zutaten, die bei Ihnen zu Hause tabu sind – aus Prinzip oder aus Erfahrung?*

Vegane Fleisch-/Fisch-/Geflügelersatzprodukte gibt es bei uns nicht – entweder echt oder dann gar nicht!

## KÜCHENTECHNIK UND AUSSTATTUNG

*Welches Einbaugerät ist Ihr heimlicher Liebling – und welches würden Sie sogar mit auf eine einsame Insel nehmen – Strom vorausgesetzt?*

Ein großer Kühlschrank ist für mich Pflicht. Den Rest kriege ich irgendwie hin. Aber kühlen kann ich nicht.

*Welche Geräte gehören für Sie zur Grundausstattung jeder guten Küche – ganz gleich ob Profi oder Privatkoch?*

Zur Grundausstattung zählen für mich Herd, Backofen, Steamer, Wärmeschublade, Geschirrspülmaschine, Kühlschrank, Tiefkühler, Kaffeemaschine.

*Wenn Budget und Platz keine Rolle spielten: Welches Gerät würden Sie sich sofort gönnen?*

Ein begehbares Kühlhaus mit Tiefkühlabteilung und Eiswürfelzubereiter.

*Gibt es ein Küchengerät, das dringend erfunden werden müsste? Und was sollte es können?*

Genial wäre ein Gerät, das selbstständig die Geschirrspülmaschine einräumt, wenn ich nicht zu Hause bin.

*Smarte Küchenhelfer: Segen oder Fluch? Oder beides?*

Beides! Wenn man die Zeit dazu hat ...

## PERSÖNLICH & MIT EINEM AUGENZWINKERN

*Wenn Ihre Küche sprechen könnte – was würde sie über Sie verraten?*

Vermutlich, dass ich in jeder Hinsicht zu pingelig bin ...

*Gibt es ein Ritual, das Ihnen vor dem Kochen nie fehlen darf – Musik, Espresso oder ein kleiner Küchentanz?*

Die Küche muss zwingend vorher blitzblank sein. Ein Espresso und Lounge-Musik dürfen nicht fehlen.

*Wohin geht Ihrer Meinung nach der Trend bei privaten Küchen – mehr Technik, mehr Gemütlichkeit oder mehr Show?*

Minimalistisches Design mit versteckter aber funktioneller Technik.



Zu Hause koche ich einfach  
– aber niemals simpel.

Heiko Nieder und sein neues Kochbuch „Private Dining“

## „Zeit, Hingabe und eine Prise Liebe“



### Heiko Nieder Private Dining – Sterneküche für Daheim

Über 70 genussvolle Rezepte für einen gelungenen Abend von 2-Sterne-Koch Heiko Nieder, 272 Seiten, Matthäes (Hrsg.), DK Verlag Dorling Kindersley

Mit diesen Worten beginnt Heiko Nieder sein neues Kochbuch – und sie sind weit mehr als eine charmante Einleitung. Sie sind ein Versprechen. Denn wer den Spitzenkoch kennt, weiß: Für ihn ist Kochen nicht nur Handwerk, sondern Hingabe. Nicht nur Beruf, sondern Berufung. Als Küchenchef mit zwei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten steht Heiko Nieder für höchste kulinarische Präzision. Doch auch abseits der Gourmetwelt, in seiner privaten Küche, schlägt sein Herz für den Genuss. Schon lange hegte er den Wunsch, ein Kochbuch zu gestalten, das nicht für die Profiküche gedacht ist, sondern für den Esstisch zu Hause – für Menschen, die mit Freude und Anspruch kochen. „Private Dining“ ist eine Einladung, sich Zeit zu nehmen, mit Liebe zu

kochen und mit Genuss zu servieren. Die Rezepte darin sind keine Kopien aus der Haute Cuisine, sondern inspiriert von ihr – reduziert auf das Wesentliche, aber nie banal. Denn, so Heiko Nieder, die Einfachheit in der Küche sei nie simpel, weil gutes Essen Zeit, Hingabe und eben diese berühmte Prise Liebe brauche.

Alle Gerichte im Buch wurden in seiner privaten Küche zubereitet und fotografiert – ein bewusst gewählter Rahmen, der zeigt: Anspruch und Alltag schließen sich nicht aus. Wer kocht, darf sich auch mal einen halben oder ganzen Tag für die Vorbereitung gönnen. Nicht, um sich zu beweisen, sondern um Freude zu schenken. Denn für Heiko Nieder ist das Schönste, wenn Gäste spüren, dass sich jemand Mühe gemacht hat.



Ob Hightech oder Herzblut – am Ende zählt, was auf dem Teller landet. Und manchmal ist es gerade das einfache Lieblingsgericht, das den größten Genuss verspricht. Vom Blick hinter die Kulissen und in die private Küche eines Spitzenkochs nehmen wir mit: Auch dort wird improvisiert und mit Liebe gekocht.



# Jakobsmuscheln

## mit Miso, Kombu und Trüffel



Rezepte: Heiko Nieder

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

#### *Kombu*

1 Stück Kombu-Alge (2 x 4 cm)

#### *Gebratene Jakobsmuscheln*

4 ausgelöste Jakobsmuscheln

4 Bimi-Brokkoli

Schwarze Trüffel

Pflanzenöl zum Braten

Butter zum Nachbraten

Himalayasalz

Limettensaft

2 EL Geflügelfond

#### *Miso-Beurre-Blanc*

50 g Schalotten

150 ml Weißwein

1–2 TL helle Miso-Paste

250 g kalte Butter, in Würfel geschnitten

Limettensaft

Himalayasalz

Bio-Limettenabrieb

1 EL lilafarbener Duftsteinrich

1 TL Arare-Perlen

### ZUBEREITUNG

Für die Kombu die Alge in etwas Wasser einweichen. Anschließend in 2 cm lange, dünne Streifen schneiden und beiseitestellen. Für die gebratenen Jakobsmuscheln das Fleisch abspülen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Die Bimi-Brokkoli-Röschen vom Stiel trennen. Die Stiele halbieren, leicht schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Trüffel in dünne Streifen schneiden.

In einer Pfanne 1–2 EL Pflanzenöl erhitzen. Die Jakobsmuscheln darin auf jeder Seite 2–3 Minuten braten, bis sie eine goldbraune Farbe bekommen. Nicht zu lange braten, damit die Muscheln zart bleiben und nicht zäh werden.

Zu den gebräunten Jakobsmuscheln 1–2 EL Butter geben. Sobald sie braun wird, die Butter über die Muscheln löffeln. Die Jakobsmuscheln leicht salzen und mit etwas Limettensaft würzen. Die Jakobsmuscheln aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller bei 60 °C im Ofen oder in der Wärmeschublade warmhalten. Die Bimi in derselben Butter leicht anschwitzen und mit etwas Geflügelfond ablöschen. Die Kombu- und Trüffelpfeifen vorsichtig unterheben. Für die Miso-Beurre-Blanc die Schalotten

in kleine Würfel schneiden (Brunoise) und mit dem Weißwein in einem Topf aufkochen. Die Temperatur reduzieren und alles einkochen lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist und die Schalotten weich sind. Dann die Miso-Paste in die Reduktion mischen und die Butter nach und nach einrühren. Unter Schlagen emulgieren. Zum Anrichten die Jakobsmuscheln jeweils mit etwas Limettenabrieb bestreuen. Mittig in einen tiefen Teller setzen. Von dem Gemüse jeweils 1–2 EL auf der Muschel anrichten. Mit den restlichen Zutaten garnieren. Die warme Miso-Beurre-Blanc rundherum angießen. Die Sauce mit brauner Butter vom Braten beträufeln.

Ein weiteres Rezept aus dem Buch von Heiko Nieder finden Sie auf Seite 112.

#### TIPP

Gute Jakobsmuscheln sind leider nicht das ganze Jahr über verfügbar. Aber ein Salzwasser- oder Süßwasserfisch oder auch Gemüse passen hier ebenfalls hervorragend. Die Trüffel durch Kräuterseitlinge oder andere festere Pilze zu ersetzen, ist auch eine gute Idee.

Fotos: ©Matthias/  
Fabian Häfel



## SCHÖSSWENDER

Das ARCO-Korpusmöbelsystem setzt neue Maßstäbe für modernes Wohnen. Es vereint Komfort, stilvolle Leichtigkeit und grenzenlose Gestaltungsfreiheit. Das Programm bietet eine große Auswahl an Regalen, Wandelementen, Vitrinen, Lowboards, Side- und Highboards, die sich dank der modularen Elemente individuell kombinieren lassen.

# WUNDERBARE WOHNMÖBEL

Für ein Zuhause in Perfektion dürfen hochwertige und Ihren individuellen Wünschen entsprechende Wohnmöbel nicht fehlen. Wir zeigen Ihnen feine Produkte aus den aktuellen Kollektionen.



## SCHÖSSWENDER

Das Schlafzimmer ist mehr als nur ein Raum, es ist Ihr persönlicher Rückzugsort. Ein Ort, an dem Körper und Geist zur Ruhe kommen. Genau hier setzt die neue Schlafzimmerserie COMO an: Sie vereint maßgeschneiderte Eleganz, zeitloses Design und urbanen Flair und schafft damit ein Zuhause, das so einzigartig ist wie Sie selbst. Das perfekt aufeinander abgestimmte Sortiment besteht aus Betten, Nachtkästchen, Kommoden und Schränken.





## SCHÖSSWENDER

Mit dem Tischsystem NOVA wird Individualität neu gedacht. Ein einzigartiges Spinnengestell bildet die Basis, dazu stehen acht unterschiedliche Plattenausführungen zur Wahl. Von moderner Steinoptikplatte über elegant furnierte Platten bis hin zu Massivholz und ausdrucksstarken Bauntischplatten.

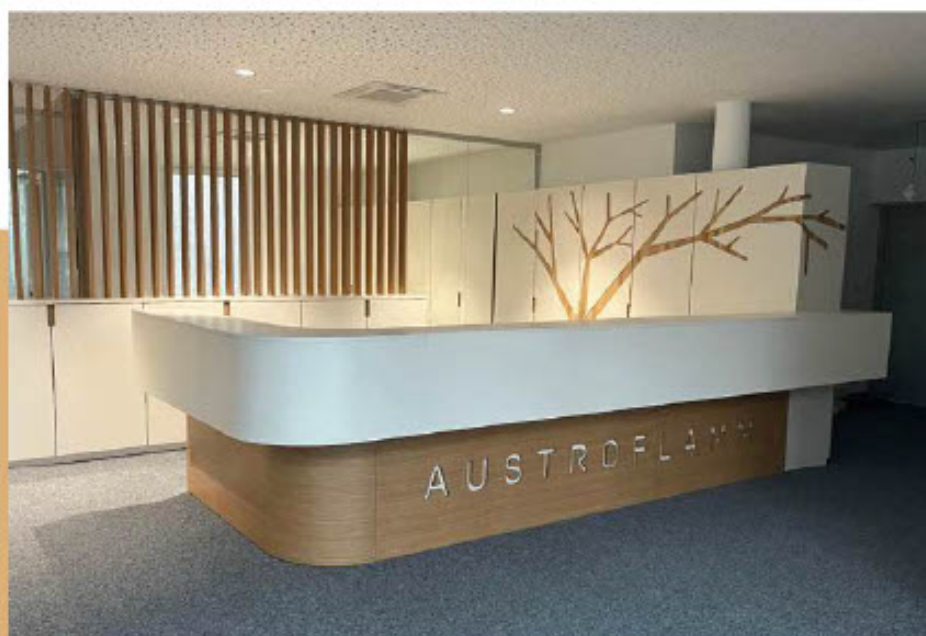


## SCHÖSSWENDER

Die Größen lassen sich flexibel auf den Raum abstimmen. NOVA ist in Formaten von 150 x 90 cm bis 240 x 100 cm erhältlich – und das immer zentimetergenau. So fügt sich der gewählte Tisch nicht nur perfekt in den Wohn- oder Essbereich ein, sondern spiegelt auch den persönlichen Stil wider.



**ZORN**  
Kundenwünschen sind bei  
Zorn keine Grenzen  
gesetzt. So werden auch  
außergewöhnliche  
Kreationen wie dieser  
Empfangsbereich Realität..



## ZORN

Die Ausstattung dieses Hotelzimmers zeigt weitere Aspekte des facettenreichen Firmenportfolios. Bei den Möbeln kam furnierte Asteiche aus eigener Kollektion zum Einsatz, die Deckenbalken bestehen aus Altholzplatten, auf Gehrung gearbeitet. Alles perfekt geplant, hochwertig und langlebig.



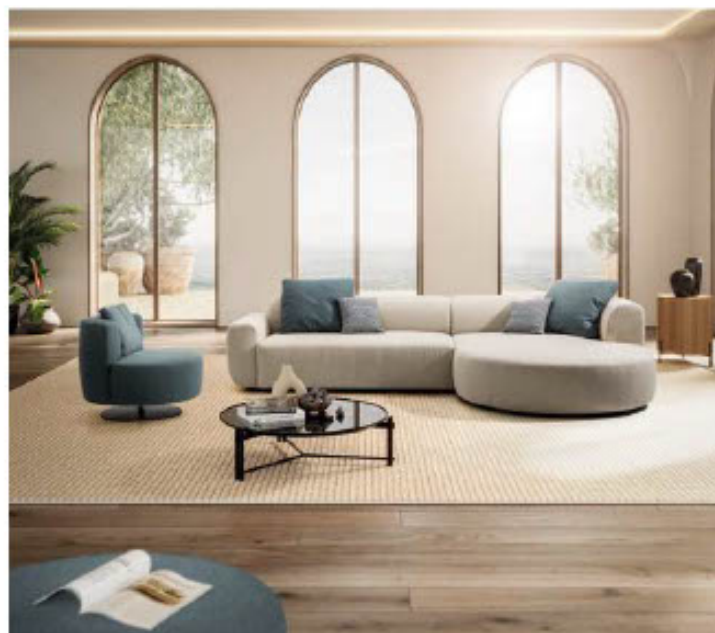
## SEDDA

Ausgezeichnet mit dem Red Dot Award und dem Austrian Interior Design Award ist die modulare Outdoor-Lounge GIBALTAR das Design-Highlight im Garten. Edelstahlgestelle, feine Outdoorstoffe und der einzigartige Sitzkomfort machen den Garten zum zweiten Wohnzimmer.



## SEDDA

DANTE überzeugt mit sanft fließender Form und luftig hohen Füßen. Gepaart mit smarten Extras wie Schlafbank-Funktion oder Infrarot-Wärme. Besonders spannend ist die Ausführung als Stoff-Leder-Kombination für ein optisch, wie haptisches Erlebnis.

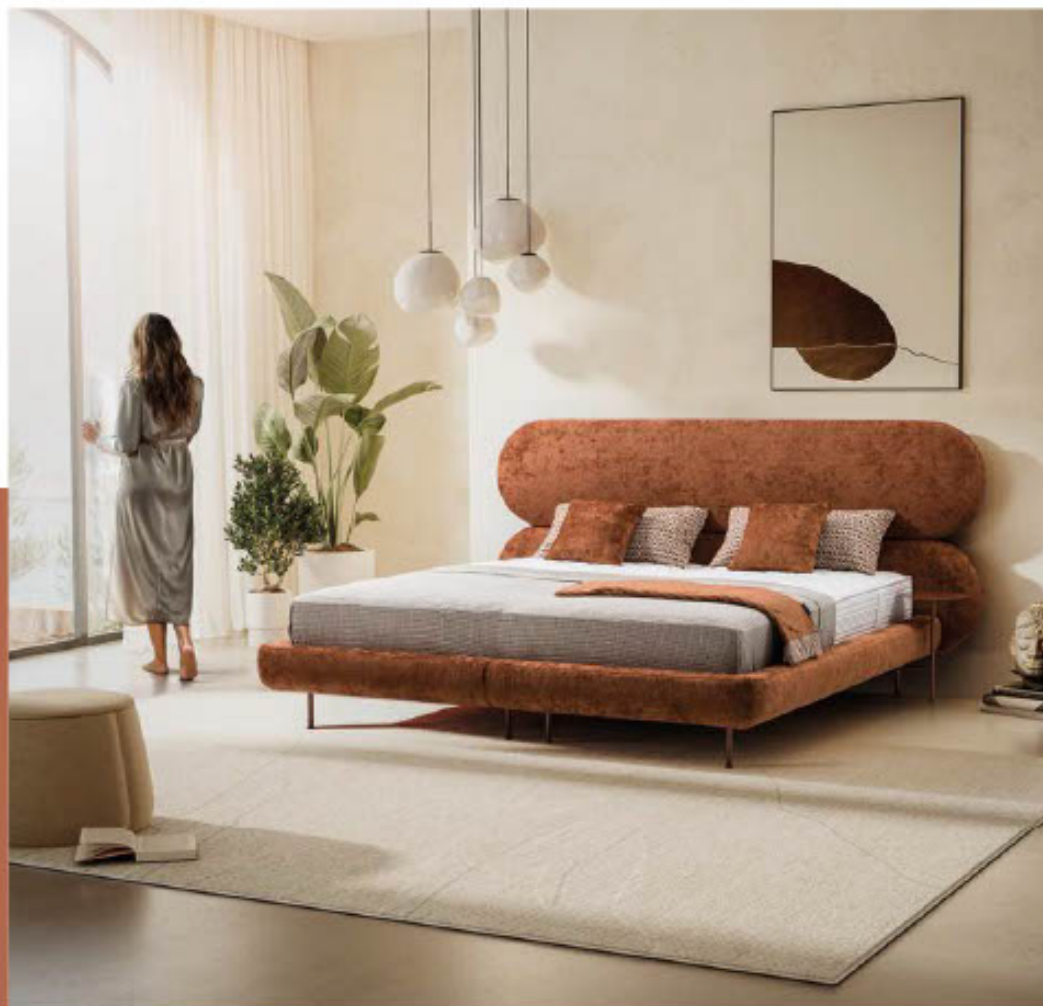


## SEDDA

AMBRA avanciert mit seinen sanften Rundungen und großzügigen Sitz- und Liegeflächen zum wahren Statement-Piece. Raffinierte Extras wie die elektrische Schlafbank oder die patentierte Infrarot-Tiefenwärme zeigen, wie innovativ Design sein kann.

## SEDDA

Das Polsterbett ARIA interpretiert mit opulenten Kurven, luftigen Füßen und raffiniertem Nachttisch Elemente des Bauhaus-Stils neu. Kombiniert mit der 7-Zonen-Taschenfederkern-Matratze STARLINE sorgt es zudem für ein einzigartiges Komforterlebnis.



## JOKA

Das imposante Boxspringbett COLLINA mit Stauraum und edler Rautensteppung des Kopfhauptes ist ein echter Hingucker. Es vereint Boxspring-Liegekomfort für höchste Ansprüche mit dem extra Plus an ordentlich viel Stauraum zum Aufbewahren von Bettwäsche, Decken, Kissen und Co. Egal ob Sie sich für das Kopfhaupt mit Knopfheftung, Rauten- sowie Rechtecksteppung oder für die glatt bezogene Variante entscheiden – COLLINA ist stets einfach, elegant und reizvoll.



## JOKA

Die neue Sitzbank PIENO, kombiniert mit Paolo-Sesseln von Joka, macht einfach gute Laune. Hochwertig verarbeitet, lässt sie sich auf nahezu jede Raumsituation abstimmen.

PIENO gibt es als 2- und 3-Sitzer-Bank mit Minitaschenfederkern-Polsterung für hohen Sitzkomfort. Erhältlich sowohl mit Metall- als auch mit Holzfüßen in Buche oder Eiche.



## JOKA

Ob als Zwei-, Dreisitzer oder als Chaiselongue – die soften Polster der Wohnserie MIRA passen sich elegant jeder Raumsituation an. Dank der intelligenten Modulbauweise punkten sie mit einer beeindruckenden Wandlungsfähigkeit. Ein weiteres Plus: MIRA ist mit einer gepolsterten Rückwand ausgestattet und macht auf diese Weise auch frei im Raum eine perfekte Figur. Die Serie wurde mit dem Interior Innovation Award 2025 ausgezeichnet.



## FORCHER

Bei Forcher Tirol trifft jahrzehntelange Erfahrung auf Innovationskraft. Hier werden Ideen in Form gebracht – millimetergenau, einzigartig, langlebig.

So entstehen Möbel, die Geschichten erzählen. Beim Sideboard NUOVO umrahmen dezente Linien die eleganten Fronten und schaffen Präsentationsraum im Inneren der Anrichte.



## FORCHER

Wer bewusst durch einen Laubwald geht, erkennt in den Baumstämmen lebendige Säulen. SERAFIN holt diese Fantasie in Ihre Küche – ein moderner und überaus charakterstarker Tisch mit viel Platz für Gerichte aus aller Welt.





## FORCHER

Mit dem BASIS-BETT wird Möbeldesign so einfach wie nie. Das Baukastensystem besteht aus diversen Kopfteilen und Bettkastenvarianten. So eröffnen sich unzählige Möglichkeiten, Ihr Schlafzimmer wunschgemäß zu gestalten. Hier Ausführung in Tanne Bianco, Kleiderschrank mit Lodenfronten. Passende Nachtkästchen offeriert Forcher ebenfalls.



## HAAS

Appetitanregend – mit einer filigranen Note. Das neue Sortiment von Haas vereint Feinheit und schöne Proportionen mit bester Handwerksqualität und edlen Materialien. Im Bild Tisch TR50 Eiche massiv lava lackiert, Stuhl S81 casual, Stoff Seven copper 126, Wandpaneel Line4 B, Eiche lava lackiert.

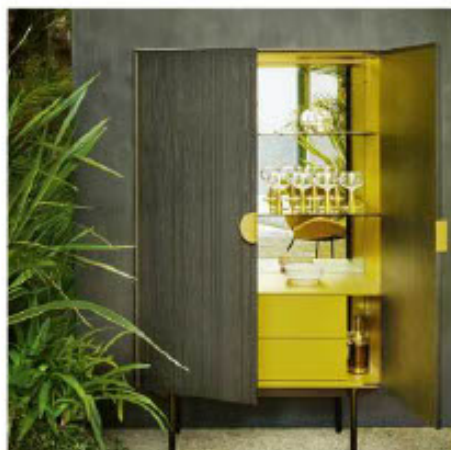


## HAAS

Aus Inspiration und Freude schöpft Haas Tatkraft. Details kommen dabei große Bedeutung zu. So entstehen schicke, in zahlreichen Varianten erhältliche Hängesideboards wie das GIN Eiche – basalt lackiert, mit Keramikplatte und schwarzen Griffen, sowie das Sideboard SINO in Eiche, lava lackiert, ebenfalls mit Keramikplatte.

## HAAS

Freude und Leichtigkeit vermittelt auch das wie schwebend wirkende Barelement GIN LINE. Die Rückwand ist verspiegelt und beleuchtet, safran- und lavafarbener Lack ergeben einen smarten Farbklang. Gekonnt kombiniert ist das hübsche Möbel etwa mit der Bank ALVARO, mit S88-Stühlen und dem aus massiver Eiche gefertigten Tisch TO560.



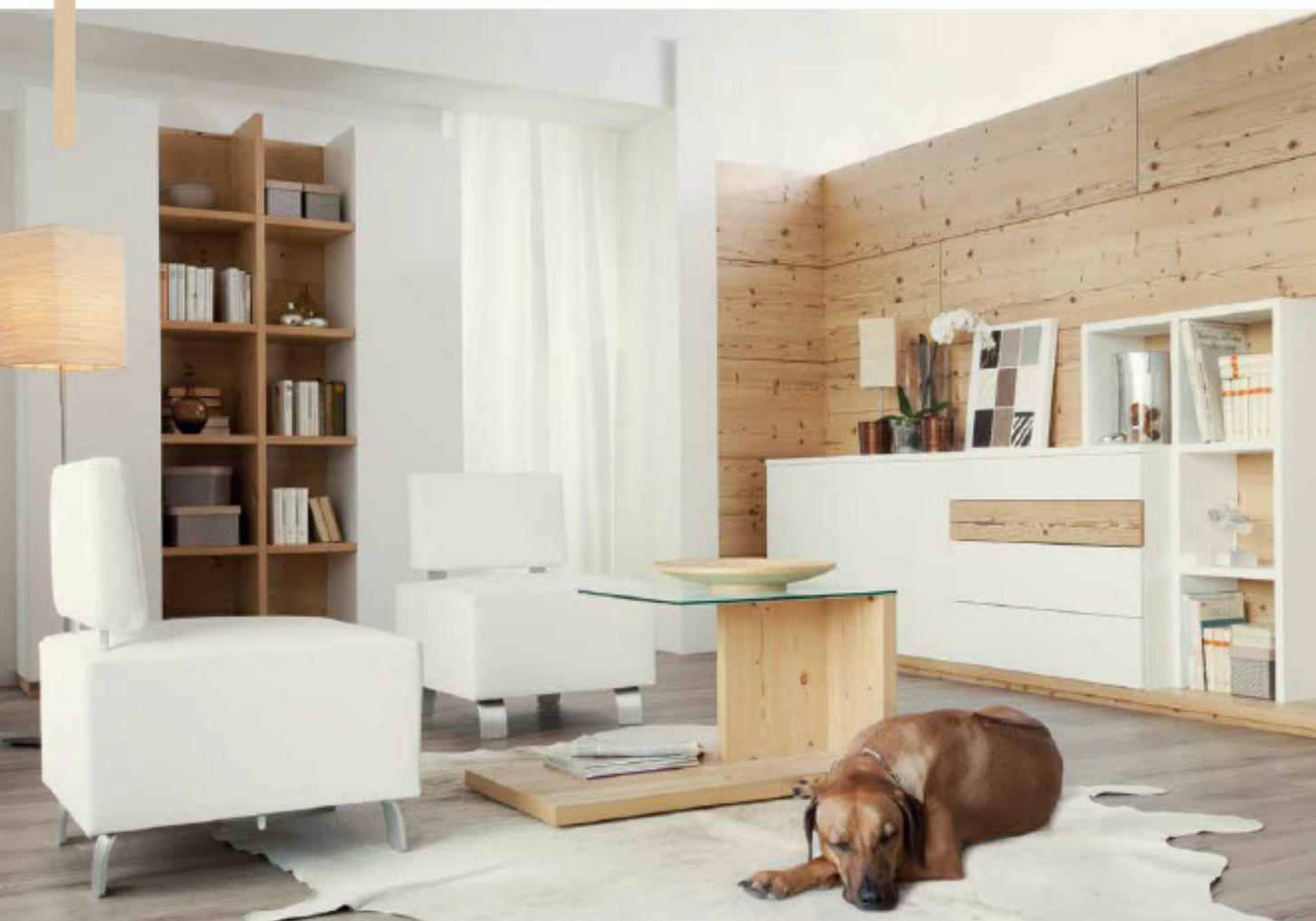
## WEISSENGRUBER

Maßgeschneiderte Wohnlösungen und echte Individualität: Das Wohnprogramm CONCEPT eröffnet nahezu unbegrenzte Gestaltungsmöglichkeiten. Jedes Möbelstück entsteht exakt nach Ihren Wünschen. Rechts: Garderobenkombination in getöntem Eichenholz, Colorlack Iron.



## WEISSENGRUBER

Großzügigkeit entsteht nicht durch Quadratmeter, sondern durch intelligente Planung. Ein Raum wirkt dann weit und harmonisch, wenn Materialien, Oberflächen, Farben und Proportionen ausgewogen interagieren. Gestaltungsvorschlag Fichtenholz, Altholz gebürstet, Colorlack Moschus.





LAGUNA.  
ENTDECKEN SIE DIE WELT VON JOKA.





## ELASTICA

Mit viel Liebe zum Detail entstehen bei Elastica hochwertige Produkte für gesunden Schlaf – hergestellt in österreichischer Handarbeit, mit nachhaltigen Rohstoffen und in regionaler Produktion. Dabei verbindet das Unternehmen traditionelle Werte mit moderner, präziser Fertigung. Oben und links: die Boxspringbetten GL 401 und GL 900.

## LAVIDA

Zentrales Anliegen von Lavidia ist die Gestaltung des Essplatzes als sozialen Treffpunkt, als einen Ort, der weit über seine funktionale Bedeutung hinausgeht. Das Sortiment umfasst ganz nach Ihren Wünschen konfigurierbare Spelsezimmermöbel, die sowohl durch funktionale Details als auch durch gestalterische Vielfalt überzeugen. Die Produkte sind modern, individuell und hochwertig, und damit perfekt für stilbewusstes Wohnen. Mit ALVORO und AURELIA hat Lavidia zwei Modelle im Portfolio, die das Esszimmer zum Lieblingsplatz machen.



## FEINART

Hinter FeinArt Walldesign steht die österreichische Künstlerin Lisa Grabner, die vor rund 15 Jahren die digitale Kunst als neues Ausdrucksmittel entdeckte. Aus ihren großformatigen Repliken und digitalen Kompositionen entstand schließlich die Idee, Kunst Teil der Wand selbst werden zu lassen. Die Exponate werden als durchgehende Flächen angebracht, lassen sich per Hand oder in der Waschmaschine leicht reinigen und mehrfach verwenden.



## TOMMY M

Großzügigen Lounge-Komfort und modernes Wohngefühl bietet das Sofa Lucca. Mit seinen tiefen, einladenden Proportionen – wählbar in drei unterschiedlichen Sitztiefen – passt es sich individuell Ihren Komfortwünschen an und bietet ein außergewöhnlich entspanntes Sitzenerlebnis.

## TOMMY M

Das Sofa Club Two verbindet zeitlose Eleganz mit feinsten Handwerkskunst. Sein klassisches Design fügt sich harmonisch in unterschiedlichste Wohnstile ein und verleiht jedem Raum eine ruhige, stilvolle Atmosphäre. Ein langlebiger Begleiter mit Komfortanspruch.





## CONNUBIA

Der Hocker TUKA MID CB2323 besticht durch sein elegantes und komfortables Design. Die gepolsterte Schale verfügt über eine ergonomische, umhüllende Halt bietende Rückenlehne, während die abgerundete Sitzfläche dem Gesamtbild einen Hauch von Weichheit verleiht. Per Gasdruckfeder lässt sich die Höhe des Hockers variieren. Bezüge und Fußteile sind in verschiedenen Farben erhältlich.

## AKANTE

Ein verblüffend praktischer Couchtisch: DAKOTA ist um 360 Grad drehbar und hat eine anhebbare Essplatte in Keramik. Zusätzlich verfügt er über sinnvolle Stauräume. Im geschlossenen Zustand ist der Couchtisch 80 x 80 cm groß, die Essplatte lässt sich in der Höhe von 38 cm auf 62 cm verstellen.



## KOINOR

Mit dem individuellen Systemprogramm ELEMENTS gestalten Sie Ihr eigenes, individuelles Traumsofa – abgestimmt auf Ihr Interieur, passend zu Ihrem Lebensstil. Wählen Sie aus einem umfangreichen Typenplan, kombinieren Sie aus 5 Rücken-, 6 Armteil- und 5 Fußvarianten Ihre persönliche Wohlfühloase. Zusätzlich stehen Ihnen mehr als 400 Bezugsfarben aus Stoff oder Leder zur Auswahl.

## DAN-FORM

Die HYPE-Barhocker überzeugen mit ihrer ikonischen, geschwungenen Sitzschalen-Silhouette und markanten Baseballnähten. Schwarze Metallbeine unterstreichen den modernen Look, die gepolsterte Sitzfläche bietet hohen Sitzkomfort. Elegant und ideal für den privaten Wohnraum oder in der Gastronomie. Bei einer Theken- und Bartischhöhe bis zirka 100 cm.





## ADA

Das Sofa ASARINA kombiniert individualisierbare High-End-Funktionen mit einem klaren Design, bietet verstellbare Lehnen und eine Chaiselongue für ultimativen Komfort, integrierte Home-Office-Optionen und betont zugleich Nachhaltigkeit und Langlebigkeit.

## RAUCH

Mit dem Scale-Programm präsentiert rauch BLACK eine Möbelsammlung, die Design, Funktionalität und Individualität vereint. Aus der Vielfalt an Dreh- und Schwebetürenschränken, Betten und Beimöbeln lässt sich für jeden Geschmack das perfekt abgestimmte Schlafzimmer zusammenstellen.



*Lavida*

**Individuelle Speisezimmermöbel  
für individuelle Menschen**



-  **Modernes Design**
-  **Innovativer Sitzkomfort**
-  **Ergonomisches Sitzen**
-  **Herausragende Verarbeitung**

[www.lavida-moebel.de](http://www.lavida-moebel.de)



## Slide & Hide

# BACKOFENTÜR VOLL VERSENKBAR

Einmalig und alles im Blick: Die voll versenkbare Backofentür bietet buchstäblich mehr Raum zur Entfaltung der eigenen Kreativität. Denn der Drehgriff und die voll versenkbare Ofentür erlauben einen barrierefreien, ungehinderten Zugriff auf das Gargut. Das bedeutet: eine geringere Verletzungsgefahr, sicheres Nachwürzen, Prüfen und Servieren. Ein spezielles Dämpfungssystem ermöglicht, dass die Tür in einem Schwung in das Gehäuse des Backofens gleitet. Der mitdrehende Türgriff schwenkt beim Öffnen entgegen der Türbewegung mit und liegt immer angenehm in der Hand. Das sanfte Schließen der Backofentür ermöglicht die Soft-Close-Funktion. NEFF

## Shanghai VARIABLER SONNENSCHUTZ

Besonders bei hohen Glasflächen ist die vertikale Variante häufig die unkomplizierteste Lösung für praktischen Sonnenschutz. Die vertikale Ausrichtung der Lamellen weist in kleineren Räumen den zusätzlichen Vorteil auf, dass Räume optisch größer wirken. Der Lichteinfall kann je nach Lamellenstellung stufenlos reguliert werden. So diffundieren die Lamellen das eintretende Licht nur leicht, wodurch der Raum lichtdurchflutet bleibt, das Sonnenlicht jedoch nicht mehr blendet. Je nach Stoff und Schrägstellung der Lamellen lässt sich der Lichteinfall bis zur Abdunkelung regulieren. SCHWÖLLER





# Genau meine ewe®

Und nicht irgendeine Küche.

Inspirierendes Design spiegelt wider, was Menschen ausmacht:  
Persönlichkeit, die sich zeitlos entfalten kann. Denn nichts ist individueller als Wohnen  
und eine Küche, die genau den eigenen Vorstellungen entspricht. Charakteristisch,  
vielfältig und bunt wie das Leben selbst. Voller Design, voller Möglichkeiten.  
Mehr Infos bei Ihrem ewe Fachhändler und unter [ewe.at](http://ewe.at)

**LightPin Curve****MINIMALISTISCHE ELEGANZ  
IM GROSSEN BOGEN**

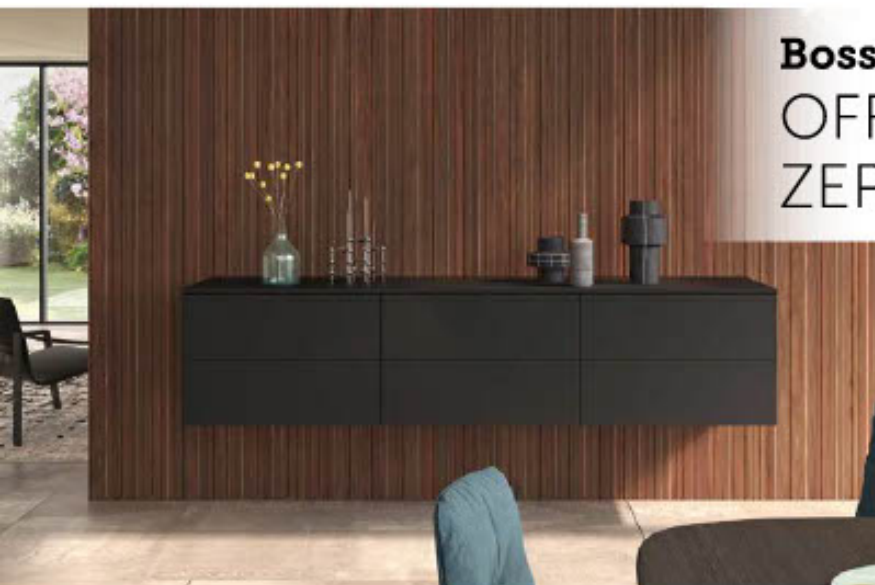
Die LightPin Curve überspannt mit ihrem halbkreisförmigen Bogen (Höhe etwa 190 cm, Tiefe rund 130 cm) Sessel, aber auch Tische und Sitzgruppen in beeindruckender Leichtigkeit. Das filigrane 11-mm-Profil und der wählbare Strukturlack prägen ihr minimalistisches Design. Jede Leuchte wird in sorgfältiger Handarbeit gefertigt. Die Steuerung erfolgt über die LRFSmart Casambi App oder optional per Fußtredimmer.

LICHTRAUMFUNKTION

**Kentro 90****QUALITÄTSKERAMIK  
ZEIGT IHRE KLASSE**

Mit Stil: Die „Kentro 90“ verbindet Großzügigkeit mit klarer Gestaltung. Das großzügige Einzelbecken (Innenmaß 86 x 41,5 cm, Tiefe 20 cm) bietet viel Platz für sperriges Spülgut und intensive Vorbereitungsarbeiten. Das Design von Hans Winkler Design (HWD) fügt sich gleichermaßen in puristische, skandinavisch geprägte Einrichtungsstile wie in moderne Landhausküchen ein.

SYSTEMCERAM

**Bossa****OFFENE WOHNKON-  
ZEPTE SIND GEFRAGT**

Durch die große Auswahl an Material und Verarbeitungstechniken ermöglicht der Hersteller die Umsetzung eines durchgängigen Farb- und Materialdukts im Küchen- und Wohnbereich, der für Schränke, Tische, Stauraumlösungen und Wandverkleidungen, hier im Echtholz-Furnier Bossa, gleichermaßen gilt.

LEICHT

## HEAT Outdoorküche GENUSS-OASE UNTER FREIEM HIMMEL

Stellen Sie sich vor, Ihre Küche geht nahtlos auf die Terrasse über – genau dort, wo Sie grillen, genießen und mit Freunden anstoßen. Die modulare HEAT Outdoorküche macht diesen Traum einfach planbar: Aus einzelnen Modulen wie Grill, Stauraum, Spüle oder Ekelement entsteht Schritt für Schritt genau die Lösung, die zu Ihrem Garten, Ihrem Platzangebot und Ihrem Budget passt. Das Beste daran: Sie können Ihre Outdoor-küche später jederzeit mit weiteren Modulen erweitern.

OUTDOORCHEF



## Das Design: zeitlos schön. Die Getränke: jederzeit schön kalt.

Es ist schön, die Wahl zu haben. Das gilt für Getränke wie auch für den Kühlschrank. Deshalb bieten die neuen Unterbau-Getränkkekühlschränke von Liebherr extra viel Auswahl. Auf der Karte stehen drei neue Modelle – in zwei Serien und mit zwei verschiedenen Front-Optionen.

Mehr Informationen unter [home.liebherr.com](http://home.liebherr.com)

86-92

# LIEBHERR





# GEFÜLLTE MORCHEL mit Romanasalat, Kren und Emmentaler

› Rezept aus dem Kochbuch Private Dining von Helko Nieder. Siehe Seite 84.

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

### EMMENTALERCREME

- 110 ml Geflügelfond
- 60 g Emmentaler, gerieben
- 50 g Obers
- 50 g Crème fraîche
- 55 ml Eigelb
- Himalayasalz
- Limettensaft

### MORCHELFÜLLUNG

- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 200 g Morcheln
- 20 g Schalotte
- 10 g Knoblauch
- 30 g Butter
- 30 g Geflügelfond
- Himalayasalz
- Limettensaft

### JUMBO-MORCHELN

- 4 große Morcheln (Jumbo, mind. 8–10 cm)
- 50 g Emmentaler, gerieben
- Himalayasalz
- Limettensaft

### ROMANASALATSCHAUM

- 30 g kalte Butter oder Pflanzenöl, plus mehr zum Anschwitzen
- 200 g Romanasalat
- 250 ml Geflügelfond
- 50 g Obers
- 30 g Crème fraîche
- Himalayasalz
- Limettensaft

## ANRICHTEN

- Butter zum Braten
- 50 ml Geflügelfond
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 2 EL geriebener Emmentaler
- 1 EL frisch geriebener Kren
- 1 EL Croûtons
- 1 Handvoll lilafarbener Duftsteinrich

## ZUBEREITUNG

**FÜR DIE EMMENTALERCREME** den Geflügelfond in einem Topf zum Kochen bringen und auf 55 ml reduzieren. Anschließend die restlichen Zutaten zufügen und gut verrühren, bis eine gleichmäßige, homogene Masse entsteht. Die Mischung in eine hitzebeständige Schüssel oder ein kleines Gefäß füllen und mit einem Deckel oder Alufolie abdecken. Bei 94 °C im Dampfgarer 20–25 Minuten pochieren, bis die Creme vollständig gestockt ist.

Nach der Zubereitung aus dem Dampfgarer nehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Masse erneut mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Limettensaft abschmecken, in eine Spritzflasche abfüllen.

**FÜR DIE MORCHELFÜLLUNG** die Kartoffeln in einem Topf mit Salz und etwas Wasser zum Kochen bringen. Die Knollen 20–25 Minuten weichkochen, abgießen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Morcheln gründlich unter fließendem Wasser abspülen, um den Sand zu entfernen. Stiele entfernen, anschließend gut abtropfen lassen oder mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Morcheln in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur zerlassen. Die Schalotte und den Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die vorbereiteten Morcheln mitbraten, bis sie ihre Flüssigkeit freigeben. Alles mit Geflügelfond ablöschen, mit Salz und Limettensaft abschmecken. Die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen.

**FÜR DIE JUMBO-MORCHELN** die Pilze gründlich unter fließendem Wasser abspülen. Mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die durchgedrückten Kartoffeln mit den gebratenen Morcheln und dem geriebenen Emmentaler in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die Jumbo-Morcheln spritzen. Im Dampfgareinsatz etwa 10 Minuten erhitzen.

**FÜR DEN ROMANASALATSCHAUM** die Salatblätter in einem Topf mit etwas Butter oder Öl bei mittlerer Temperatur kurz anschwitzen, bis sie leicht in sich zusammenfallen. Anschließend auf einem Blech verteilen und direkt kühl stellen. Den kalten Salat in einer Küchenmaschine zu feinem Püree verarbeiten.

Den Geflügelfond in einem Topf zum Kochen bringen und auf 150 ml reduzieren. Den Obers und die Crème fraîche einrühren, erneut aufkochen lassen. Das Romanasalatpüree untermixen, kurz ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Anschließend die Sauce wieder erhitzen, die kalte Butter einrühren und mit einem Stabmixer emulgieren.

**ZUM ANRICHTEN** die gedämpften Morcheln in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Mit dem Geflügelfond ablöschen und kurz weitergaren. Die Morcheln aus der Pfanne nehmen und mit Schnittlauch bestreuen. Die Emmentalercreme auf den Morcheln dressieren, mit geriebenem Emmentaler und frisch geriebenem Kren der Länge nach bestreuen. Die Croûtons darüberstreuen und mit Duftsteinrich garnieren. Pro Teller 1 Jumbo-Morchel in der Mitte eines tiefen Tellers anrichten. Den Romanasalatschaum erwärmen und mit einem Stabmixer schaumig aufmixen. Den Schaum um die Morcheln verteilen. Etwas Schnittlauch in den Morchel-Garfond streuen und diesen über den Schaum träufeln.

# UNSERE STARKEN PARTNER

KÜCHEN



ELEKTROGERÄTE, SPÜLEN & ZUBEHÖR



WOHNMÖBEL



## 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](http://www.kuechenspezialisten.at)  
Kontakt: Sarolta Csoka  
**Verlag**  
Bauhelden Media  
GmbH & Co. KG  
Welfenstraße 19  
D-70736 Fellbach  
Telefon 0049-711-5206-1

[www.bauhelden-media.de](http://www.bauhelden-media.de)  
[www.hausbauhelden.de](http://www.hausbauhelden.de)  
[www.renovieren.de](http://www.renovieren.de)  
**Geschäftsführung**  
Fabio Schoch  
**Chefredaktion**  
Kurt Jeni  
**Redaktion**  
André Schneider

**Redaktionsassistentz**  
Ute Schwammberger  
(Korrektur)  
**Layout**  
Dolde Werbeagentur GmbH,  
D-Stuttgart,  
Suzanne Grammer,  
Heike Heinemann

**Herstellung**  
Anja Groth (Ltg.)  
**Anzeigen**  
Wolfgang Loges (Ltg.)  
**Druck**  
Printfinish GmbH, A-Wien  
**Titelfoto**  
Häcker (neutrale Ausgabe)  
Ausgabe 2026/2027

alpinova.at



STRASSER  
RE-STONING  
SYSTEM

# alpinova

DIE NACHHALTIGE WELTNEUHEIT  
FÜR ARBEITSPLATTEN UND  
KÜCHENINSELN



## LEISTBARE EXZELLENZ MIT NACHHALTIGER ELEGANZ

Mit dem weltweit ersten Re-Stoning Material für Arbeitsflächen und Küchenfronten (besteht zu 90% aus zerkleinertem Naturstein und/oder Feldspat) wird Ihre Küche zum stylischen Statement – sanft zur Natur, fair zum Preis.

**Alpinova Kücheninseln sind bereits ab 12.000 Euro\* erhältlich.**

**Alpinova exklusiv by STRASSER.**

\* UVP, ausgenommen E-Geräte, Armatur und Spüle

 **strasser**

# WohnTraum STUDIO

Möbel in Tischlerqualität vom  
Innenaussteller

*Wir lassen Träume  
wahr werden!*



... Vom Traum zum Wohnraum

 Hallerstraße 77, 6020 Innsbruck



office@wohntraumstudio.at

Montag – Freitag  
9.00 – 12.00 und 13.00 – 17.30 Uhr

 +43 660 34 33 044



www.wohntraumstudio.at

Samstags nach Vereinbarung

Haller Straße 77, AT-6020 Innsbruck  
+43 (0)50 29291  
info@wenisch-holz.at  
www.parkettonline.shop

## WENISCH HOLZ

Qualität seit 1922



Parkett | Korkböden | Vinylböden | Terrassen

Verlegung | Renovierung | Schleifen | Pflege