

Lebensraum KÜCHE

Küchen
Tr**e**ff

Das aktuelle Küchenjournal
Ausgabe 2026

Raumwunder

Clever und schön
gestaltet auf wenigen
Quadratmetern



Genuss

Brotkulturen
der Welt

Green Glam

Gesunde Küche
als moderner
Lifestyle

Gerätetrends

Dampfgaren
neu definiert



Küchentrends

Lebensraum, Rückzugsort, Homebase –
wie sich Küchen an veränderte Lebensstile anpassen



Die neue Dimension des Dampfgarens

Unsere erste intelligente Dampf-Schublade
– passt selbst in die kleinste Küche

Mit ihren revolutionär kompakten Abmessungen bringt unsere neue Dampfschublade gesunde und köstliche Mahlzeiten sowie volle Dampffunktionalität auch in die kleinste Küche. Die intelligenten Features dieses kompakten Kraftpaket garantisieren jedes Mal perfekte Ergebnisse – egal, ob Du gerne selbstständig kochst oder lieber die smarten Möglichkeiten von Home Connect nutzt. Entdecke neue Dimensionen beim Dampfgaren: Minimaler Platzbedarf, maximaler Genuss. studioline-welt.de/dampfschublade

Siemens Hausgeräte

SIEMENS



LEBENSRAUM KÜCHE

Harmonisches Wohngefühl
mit innovativen Gerätetrends



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

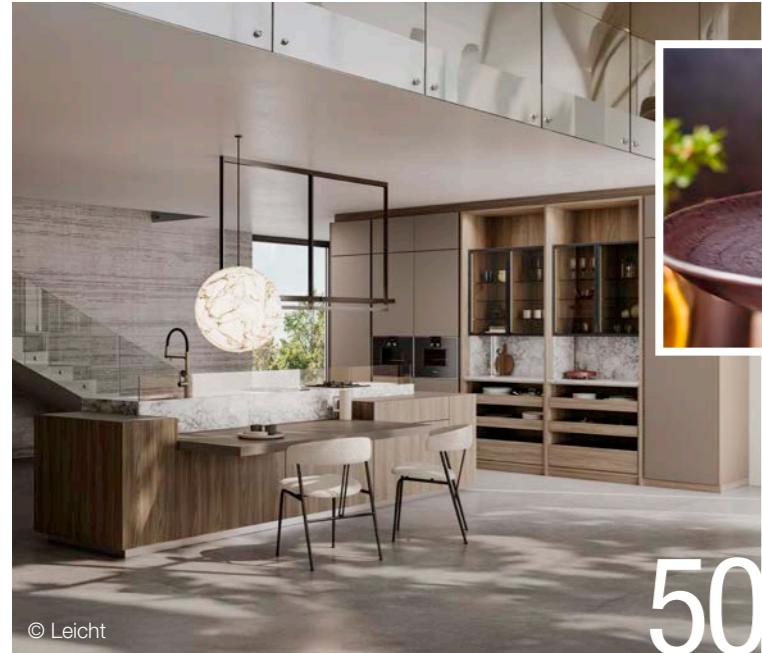
Wie viel Raum braucht Ruhe? Und wie entsteht Atmosphäre, die bleibt? In dieser Ausgabe widmen wir uns Küchen, die mehr sind als funktionale Orte. Sie sind Teil der Architektur, prägen den Charakter eines Hauses und verbinden Räume miteinander. Küchenplanung bedeutet heute, Strukturen zu schaffen, die den Alltag erleichtern, und zugleich Gesten, Materialien und Licht so aufeinander abzustimmen, dass ein Gefühl von Leichtigkeit entsteht.

Die Trends des kommenden Jahres zeigen, dass Klarheit und Wohnlichkeit kein Gegensatz sind. Sanfte Naturtöne, matte Oberflächen und feine Strukturen schaffen Räume, die offen wirken und zugleich Geborgenheit vermitteln. Es geht um Materialien mit Ausdruck, um Formen, die Ruhe ausstrahlen, und um Licht, das Bewegung sichtbar macht. Auch neue Kombinationen spielen dabei eine Rolle. Helle Hölzer treffen auf Stein, feine Metallakzente ergänzen natürliche Texturen. Farben werden weicher, Linien fließender, Oberflächen sinnlicher. Das Ergebnis ist ein Stil, der sich anfühlt wie ein Gleichgewicht zwischen Architektur und Atmosphäre.

Dabei steht der Mensch im Mittelpunkt. Jede Planung beginnt mit dem, was im Alltag wirklich zählt: Komfort, Ergonomie und Atmosphäre. Moderne Küchen sind offen, individuell und präzise auf ihre Nutzer:innen abgestimmt. Sie fügen sich harmonisch ins Wohnen ein und werden zum Ort, an dem Gestaltung und Leben ineinander greifen. Wer hier kocht, arbeitet, spricht oder einfach ankommt, spürt, dass gutes Design nicht nur sichtbar ist, sondern fühlbar wird.

Wir laden Sie ein, die neuen Küchenwelten zu entdecken. Räume, die mitdenken, inspirieren und berühren. Orte, die zeigen, dass Raum nicht durch Größe wirkt, sondern durch Gestaltung und Bewusstsein. ■

editorial



50



49

inhalt

FASHION FÜR DIE KÜCHE

- 10 LEBENSRAUM, RÜCKZUGSORT, HOMEBASE**
Wie sich Küchen an veränderte Lebensstile anpassen
- 28 RAUMWUNDER AUF WENIGEN QUADRATMETERN**
Kleine Küchen mit großem Auftritt
- 38 WO JEDER BEWEGUNG SINN ERGIBT**
Wie gute Planung den Alltag fließend macht
- 46 SCHÖNER WOHNEN BEGINNT IN DER KÜCHE**
Lieblingsorte voller Stil und Wärme
- 50 WIE KÜCHEN RÄUME PRÄGEN**
Wenn Planung zur Architektur wird
- 56 RÄUME ZUM GEMEINSAMEN GENIESSEN**
Essbereiche voller Charakter und Komfort
- 64 MATERIALÄSTHETIK MIT CHARAKTER**
Metall, Beton und Glas prägen die neue Küchensprache
- 70 DESIGN TRIFFT OUTDOOR**
Smarte Funktionen und edle Materialien bringen Premium-Komfort ins Freie
- 78 KLARHEIT UND RUHE MIT JAPANDI**
Reduzierter Purismus trifft natürliche Wärme

MAGAZIN – REPORT, INFOTHEK & KULINARISCHES

- 06 DIE BROTKULTUREN UNSERER WELT**
Wenn Baguette, Injera und Lavash Geschichten erzählen
- 08 GREEN GLAM**
Gesund, stylisch und voller Geschmack
- 24 APÉRO-KULTUR IN EUROPA**
Ein kleiner Genuss für große Momente
- 26 INTERIEUR MIT GESCHMACK**
So wird Ihre Küche zum Design-Statement
- 45 DAS GROSSE COMEBACK DER BARWAGEN**
Der stilvolle Klassiker neu interpretiert
- 49 FOOD MEETS FASHION**
Wenn Designerküche und Haute Cuisine sich treffen
- 60 GESCHENK-IDEE FÜR FOODIES**
Von kleinen Mitbringseln bis zu großen Genussmomenten
- 72 KITCHEN ALCHEMY**
Die hohe Kunst des Würzens
- 76 PLATE ART**
Die Kunst des Anrichtens
- 90 EISZEIT MAL ANDERS**
Eis-Kreationen aus aller Welt
- 92 KÖSTLICHES KULFI**
Indische Eiscreme mit Kardamom und Pistazien
- 94 SÜNDHAFT SÜSS**
Die besten Klassiker aus Omas Backbuch
- 96 OLIVENÖL**
Das flüssige Gold und seine Herkunft
- 98 NATÜRLICH GEDECKT**
Unaufgeregt und zeitlos schön



10



86



58



20

GERÄTE – TRENDS UND NEWS

- 20 BACKÖFEN, DAMPFGÄRER UND KOCHFELDER**
Modernste Technik für perfekten Genuss
- 34 DUNSTABZÜGE**
Unsichtbare Power für pures Kochvergnügen
- 42 KÜHLGERÄTE**
Kühlen mit Konzept
- 74 GESCHIRRSPÜLER**
Glänzende Ergebnisse

FRISCHE-PROFIS & BAD SPEZIAL

- 58 SPÜLEN**
Das Zentrum jeder Küche
- 62 ARMATUREN**
Eleganz am Wasserplatz
- 86 BADEZIMMER**
Natürlicher Rückzugsort mit Stil



Die Brotkulturen unserer Welt

Wenn Baguette, Injera und Lavash Geschichten erzählen

Kaum ein Lebensmittel ist weltweit so verbreitet und dabei so vielfältig wie Brot. Der Duft, die Beschaffenheit und der unvergleichliche Geschmack von frisch gebackenem Brot wecken Erinnerungen und das Gefühl von zu Hause. Ob knusprig, weich, gefüllt, gefaltet oder flach: Fast jede Kultur hat ihre eigene Brotspezialität, oft über Generationen hinweg überliefert und eng mit dem jeweiligen Alltag und Lebensgefühl verbunden. Während in Europa Brote traditionell aus Sauerteig und Hefe entstehen, sind es in anderen Teilen der Welt oft einfache Mischungen aus Wasser und Mehl, die dennoch ganze Geschichten erzählen. Wer in ferne Länder reist, kann vieles entdecken – aber der Geschmack eines frischen, landestypischen Brots erzählt oft mehr über eine Kultur als jede Postkarte.

Ein Klassiker mit Symbolkraft ist das französische Baguette: goldbraun gebacken, außen knusprig, innen luftig – und dabei so viel mehr als nur eine Beilage. In Frankreich gehört es zum Frühstück genauso wie zum Aperitif. Kein Picknick ohne Baguette, kein Marktbesuch ohne das knisternde Papier, in das es frisch vom Bäcker eingewickelt wird. Seit 2022 ist das Baguette sogar Teil des immateriellen Weltkulturerbes der UNESCO, als Ausdruck französischer Esskultur.

Weit weniger bekannt ist Injera, das Nationalbrot Äthiopiens und Eritreas. Es sieht auf den ersten Blick aus wie

ein riesiger Pfannkuchen, ist aber ein luftiges Sauerteigbrot mit schwammiger Struktur und leicht säuerlichem Geschmack. Hergestellt aus Teffmehl, einem der ältesten kultivierten Getreide der Welt, wird Injera traditionell in großen Pfannen gebacken und dient nicht nur als Beilage, sondern auch als Teller und Besteck zugleich. Gemüse, Linsen und Fleischgerichte werden direkt darauf angerichtet und das Ganze mit den Händen aufgenommen. So wird jede Mahlzeit zu einem geselligen Gemeinschaftserlebnis und das Brot zum Mittelpunkt des Essens.

Ganz anders, aber ebenso bedeutsam: das Lavash. Das hauchdünne Fladenbrot stammt ursprünglich aus Armenien und wird heute in vielen Ländern des Nahen Ostens gebacken. Traditionell über offenem Feuer auf heißen Steinplatten zubereitet, lässt es sich zusammenrollen, füllen oder in mundgerechte Stücke zupfen. Lavash wird in Familien oft gemeinsam zubereitet, ein soziales Ritual mit tiefer Bedeutung, das von der UNESCO ebenfalls als Kulturerbe anerkannt wurde.

In Deutschland wiederum steht das Brot für Vielfalt: Von Roggen- über Dinkel- bis hin zu Mehrkornvarianten reicht das Angebot. Kein Wunder, dass die deutsche Brotkultur mit über 3.000 Sorten als eine der vielfältigsten weltweit gilt. Regional unterschiedlich geprägt, verbindet sie Handwerk, Qualität und Tradition, von Brezen über Pumpernickel bis hin zu knusprigem Bauernbrot. ■



**Elegant und stilvoll,
Einbaugeräte in Pearlbeige.**

Einmal Miele, **immer Miele**.

Green Glam

Gesund, stylisch und voller Geschmack



Gesunde Ernährung war noch nie so stylisch wie jetzt. Mit Green Glam trifft bewusster Genuss auf kreative Vielfalt und jede Menge Lebensfreude. Im Mittelpunkt: vegetarische Küche, die nicht nur schmeckt, sondern auch optisch begeistert. Farbenfroh, ausgewogen, überraschend vielseitig – und dabei so alltagstauglich wie inspirierend.

FRISCH STARTEN MIT STIL UND NÄHRSTOFFEN

Schon das Frühstück darf glänzen. Smoothie-Bowls mit Beeren, Banane und Haferflocken liefern Energie für den Tag und sehen im Glas oder in der Bowl einfach wunderschön aus. Porridge mit Mandelmus, Granatapfel und einer Prise Zimt wird zur wärmenden Wohlfühlmahlzeit. Wer es herzhafter mag, kombiniert Vollkornbrot mit Hummus, Radieschen und Sprossen, für den perfekten Mix aus Geschmack, Textur und Style. Chia-Pudding beispielsweise lässt sich wunderbar vorbereiten. Einfach mit Pflanzenmilch anrühren, über Nacht quellen lassen und am Morgen mit Früchten und Nüssen toppen.



MEAL PREP MIT GLAM-FAKTOR

Vegetarische Küche eignet sich bestens für Meal Prep. Bowls mit Quinoa, gebratenem Gemüse, Kichererbsen und Tahini-Dressing sind nährstoffreich, sättigend und lassen sich prima mitnehmen. Auch Wraps mit Avocado, Rucola und Grillgemüse oder Couscous-Salate mit Minze und Feta sorgen für Abwechslung. Die Kunst liegt in der Kombination – und im Anrichten. Ein farbenfroher Teller liefert nicht nur optischen Reiz, sondern auch unterschiedliche Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe. Je bunter, desto besser!

GREEN DINNER

Abends darf es ein bisschen eleganter sein. Ofengemüse mit Feta und Walnüssen, Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse oder ein herbstliches Risotto mit Kürbis und Salbei sind einfache, aber ansprechende Gerichte. Currys mit Kokosmilch, Pasta mit Pistazienpesto oder mit Reis und Feta gefüllte Paprika zeigen: Vegetarisch kann Soulfood durhaus sein, mit Geschmack und Tiefe. Für umami ganz ohne Fleisch sorgen Zutaten wie geröstete Pilze, Sojasoße, Rauchsalz oder Hefeflocken. So gestalten Sie die feine Würze!

TRADITION TRIFFT TREND:

GREEN GLAM À LA OMA

Auch die gute alte Hausmannskost hat ihren Platz im modernen Green-Glam-Kosmos, nur eben mit einem zeitgemäßen Twist. Klassiker wie Kartoffelgratin, Linseneintopf oder Kohlrouladen lassen sich ganz leicht vegetarisch und stilvoll inszenieren. Mit saisonalem Gemüse, frischen Kräutern und hochwertigen Zutaten wird aus Omas Rezept ein echter Wohlfühlmoment mit Glam-Faktor. Wichtig ist die Balance: traditionelle Aromen bewahren, aber mit Leichtigkeit und Raffinesse neu denken. Ein deftiges Süppchen aus Pastinake, Apfel-Rotkohl mit Walnüssen oder selbstgemachte Spätzle



mit gerösteten Pilzen – das schmeckt nach Kindheit, aber sieht aus wie aus dem Food-Magazin.

GENUSS MIT GUTEM GEFÜHL

Green Glam zeigt, wie genussvoll gesunde Küche heute sein kann. Vegetarisch essen heißt nicht, auf etwas zu verzichten, sondern neue Aromen zu entdecken, kreativ zu sein und sich selbst etwas Gutes zu tun. Mit frischen Zutaten, farbenfrohen Gerichten und ein wenig Liebe zum Detail wird jede Mahlzeit zum Statement: für Stil, für Gesundheit und für ein gutes Gefühl auf ganzer Linie. ■



Gesund essen heißt, Farben zu genießen, Kreativität zu feiern und sich selbst etwas Gutes zu tun.

LEBENSRAUM, RÜCKZUGSORT, HOMEBASE

Wie sich Küchen an veränderte Lebensstile anpassen

Früher war das Sofa der Mittelpunkt des Hauses, heute ist es die Küche. Sie hat die Rolle des Wohnzimmers übernommen und ist zum Raum geworden, in dem man nicht nur kocht, sondern auch lebt. Hier wird gearbeitet, gelacht, diskutiert und gemeinsam Zeit verbracht. Kinder erledigen ihre Hausaufgaben, Freunde treffen sich zum Kochen und am Abend wird gefeiert oder einfach entspannt. Moderne Küchenkonzepte tragen diesem Wandel Rechnung: wohnlich, flexibel und so vielseitig, dass sie alle Facetten des Alltags aufnehmen können.





Kein Raum hat sich in den letzten Jahren so stark gewandelt wie die Küche. Was früher eine reine Arbeitszone war, ist heute ein multifunktionaler Ort, der das Leben in all seinen Facetten widerspiegelt. Ob gemeinsames Kochen mit Freunden, konzentriertes Arbeiten im Homeoffice oder die Hausaufgaben der Kinder: All das findet inzwischen selbstverständlich hier statt. Küchenhersteller reagieren darauf mit durchdachten Konzepten, die offen, wandelbar und wohnlich zugleich sind. Flexible Arbeitshöhen und modulare Stauraumsysteme machen es möglich, dass die Küche für unterschiedliche Nutzergruppen gleichermaßen funktioniert. Immer häufiger verschwimmen die Grenzen zwischen Kochen, Wohnen und Arbeiten, und genau darin liegt der Reiz: Die Küche ist nicht mehr nur der funktionale Mittelpunkt, sondern ein hybrider Raum, der Geborgenheit bie-

tet, Gemeinschaft fördert und sich an die Dynamik des Alltags anpasst. Natürliche Materialien und warme Holztöne rücken stärker in den Fokus. Neue Echtholzfronten und matte Oberflächen bringen Ruhe und Behaglichkeit, während pflegeleichte Anti-Fingerprint-Beschichtungen den Alltag erleichtern. Farbnuancen wie Greige oder Kaschmir unterstreichen die wohnliche Atmosphäre und schaffen eine Verbindung zum Wohnraum. So entsteht eine Ästhetik, die Funktion und Sinnlichkeit harmonisch vereint. Grifflose Planungen mit durchgehender waagerechter Linienführung und Push-to-Open-Systemen verstärken die Flächenruhe und binden die Küche in den Wohnraum ein. Organische Akzente wie neue Rundwangen oder runde Aufsatzflächen lassen Übergänge fließend wirken und sorgen für eine ruhige Raumwirkung. ▶



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.

AEG.DE

Flexibilität ist das Zauberwort der modernen Küchenplanung. Kein anderer Raum im Haus muss sich so vielseitig zeigen. Statt starrer Strukturen stehen Lösungen im Mittelpunkt, die Komfort und Design verbinden. Eine Kücheninsel wird Arbeitsfläche, Treffpunkt oder Büffet, je nach Situation. Planungen setzen vermehrt auf Inseln als soziale Mitte mit integrierten Sitzplätzen oder Stauraumzonen, die Nähe und Austausch fördern. Speisekammern oder begehbar Schränke verschwinden hinter Fronten, die sich nahtlos ins Gesamtbild einfügen. Zweitürige Durchgänge im Frontbild sparen Platz und Wege. Schmale Hochschränke, begehbar Ecken und ausziehbare Tablare holen Nischen zurück und schaffen auf kleiner Fläche Ordnung. Sitzbereiche dienen tagsüber als Arbeitsplatz und abends als Tafel und werden so zu einem Raum, der mit den Bedürfnissen lebt.

Technik unterstützt diese Wandelbarkeit dezent und wirkungsvoll. Kochfelder mit integriertem Abzug halten die Sicht frei und lassen Räume offen wirken, während verdeckte Geräte und smarte Steuerungen zusätzlichen Komfort bieten. Saugroboter sind in Sockel oder Spülunterschränke integriert und bei Bedarf einsatzbereit. Licht wird gezielt gesetzt, etwa über spiegelnde Nischenflächen, die das vorhandene Licht weich in den Arbeitsbereich lenken und Atmosphäre schaffen. Alles greift ineinander und bewahrt Klarheit und Wohnlichkeit. Flexibilität bedeutet Freiheit im Alltag, die Küche passt sich an statt umgekehrt. ▶

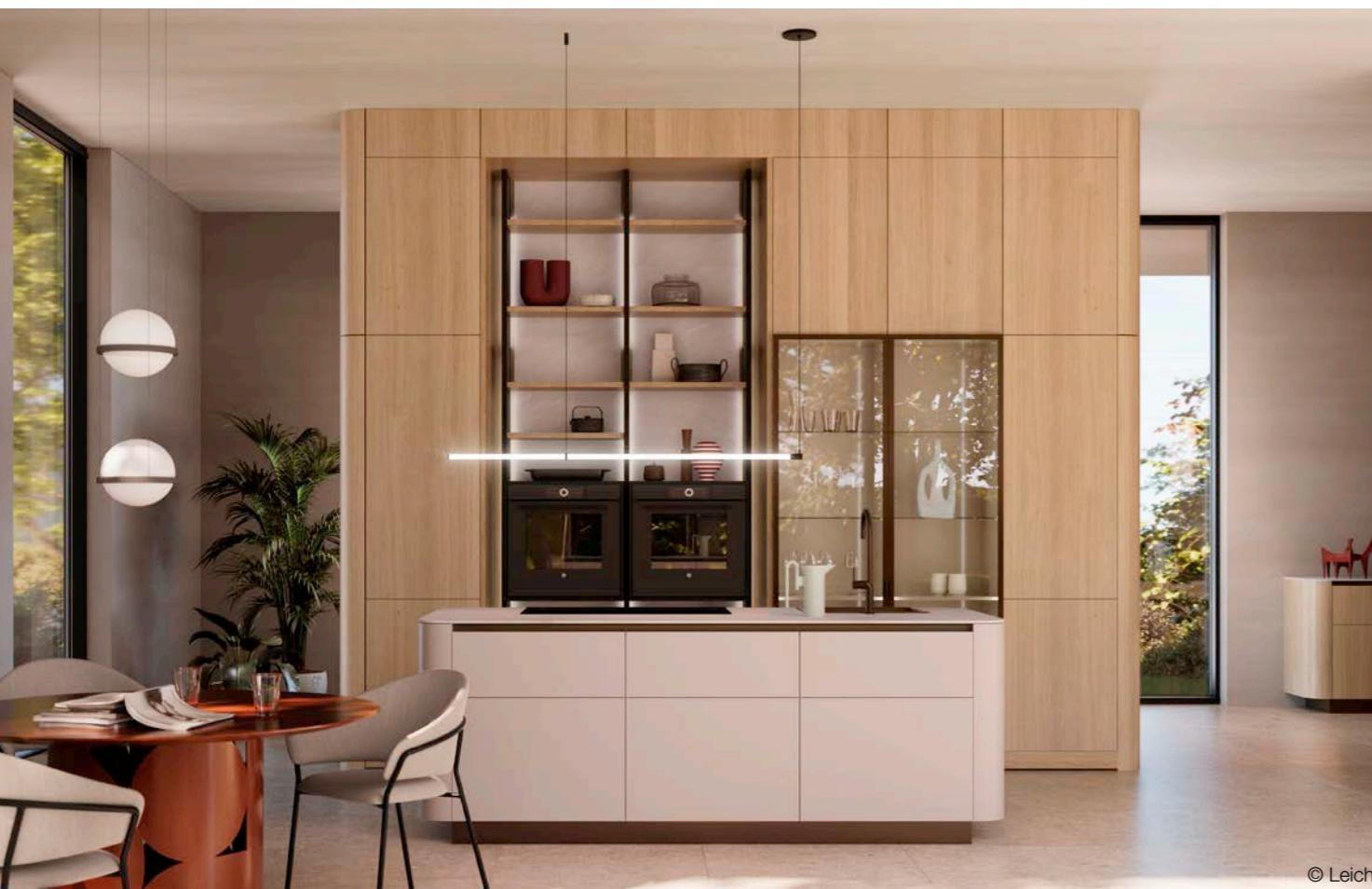


Induktionskochfelder mit **MattFinish**.

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

In modernen Küchen spielt die Gestaltung längst eine ebenso große Rolle wie die Funktion. Gefragt ist ein Raum, der sich nicht wie eine klassische Arbeitsküche präsentiert, sondern harmonisch in den Wohnbereich übergeht. Entscheidend sind Materialien und Farben, die Wärme und Behaglichkeit ausstrahlen. Helle Hölzer verleihen Leichtigkeit, dunklere Oberflächen bringen Eleganz und Tiefe. Ergänzt wird dies durch Dekore mit Holzstruktur oder Stein-Optik, die Akzente setzen und dem Raum Individualität verleihen. Besonders im Trend liegen matte Oberflächen mit samtiger Haptik, die Ruhe und Klarheit in die Gestaltung bringen und pflegeleicht sind. Erdtöne wie Sand, Macchiato oder Olive prägen die aktuelle Farbwelt, Anti-Fingerprint-Oberflächen halten den Look makellos. Schlanke 25-Millimeter-Arbeitsplatten und griffloses Push-to-Open sorgen für flächige Ruhe. Feine Glaselemente und Vitrinen mit verdeckter Scharniertechnik setzen Inhalte elegant in Szene, Bronze-Akkzente und Japandi-Einflüsse verbinden Minimalismus mit Wohnlichkeit. So entsteht eine Ästhetik, die zurückhaltend wirkt, aber überzeugt.

Offene Konzepte verstärken diesen Charakter: Küchenfronten erscheinen im selben Design wie Wohnmöbel, Farben wie Beige, Taupe oder Waldgrün verschmelzen unaufdringlich mit dem Wohnbereich. Vitrinen und Nischen mit Licht und Glas bringen Leichtigkeit und Tiefe, ohne den Raum zu überfrachten. Textilien, Pflanzen und kleine Details schaffen eine persönliche Note, der Übergang vom Kochen ins Wohnen bleibt fließend. ➤



Technik für 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.

Mehr bei [deinem accent line Partner](#) oder unter [accentline.de](#).



Die integrierte Wohnküche lebt schließlich von ihrer Wirkung als Gesamtkonzept. Nicht nur Farben und Materialien bestimmen den Eindruck, sondern auch die Art, wie Formen und Strukturen zusammenspielen. Sanfte Rundungen bei Fronten oder Arbeitsplatten brechen die strenge klassischer Küchenarchitektur auf und verleihen dem Raum eine wohnliche Dynamik. Spiegelglasflächen und Glasschiebetüren lassen Räume weiter wirken und präsentieren Weingläser oder Porzellan stilvoll. Ein wesentlicher Faktor ist das Licht, das nicht nur funktional, sondern inszenierend eingesetzt wird. Indirekte LED-Leisten in Griffmulden oder Kehlleisten betonen Linien, schaffen Stimmung und lassen Räume größer erscheinen. Auch Akustiklösungen werden wichtiger: Textilien, Polster oder hölzerne Oberflächen dämpfen Geräusche und sorgen für Ruhe in offenen Grundrissen. So entsteht eine Balance, in der Funktion, Atmosphäre und Design verschmelzen und untrennbar verbunden sind, ein Raum, der das Leben spürbar macht. ■



NEFF
cook. create. inspire.



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.

MODERNSTE TECHNIK FÜR PERFEKTEN GENUSS

BACKÖFEN, DAMPFGARER UND KOCHFELDER FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Präzision und Perfektion gehen in modernen Backöfen und Kochfeldern eine harmonische Verbindung ein. Innovative Technologien, präzise Temperatursteuerung und smarte Assistenten machen das tägliche Kochen einfacher, inspirierender und zuverlässiger. Ob sous-vide-gegarter Fisch, krosser Braten oder luftiges Soufflé – jedes Gericht gelingt auf den Punkt. Intuitive Bedienkonzepte per Touch, App oder Sprache und ein elegantes Design vereinen Technik, Komfort und Stil in vollendetem Form.



Kompakt, smart, gesund: Die neue **SIEMENS Dampfschublade** bringt Dampfgenuss auf kleinsten Raum. Hinter der nur 14 Zentimeter hohen, grifflosen Glasfront verbirgt sich ein vollwertiger Dampfgarer mit zehn Litern Volumen. Vitamine, Farbe und Geschmack bleiben erhalten, während Sensoren und Automatikprogramme präzise für perfekte Ergebnisse sorgen. Über das Farb-Touch-Display lassen sich manuelle Einstellungen ebenso wie zehn Programme direkt am Gerät und weitere zwanzig über die App steuern – inklusive automatischer Abschaltung. Doch die Dampfschublade kann mehr als dämpfen: Teige gehen schneller auf, Tiefkühlkost taut schonend auf, Reste schmecken wieder wie frisch und Gläser oder Babyfläschchen lassen sich hygienisch desinfizieren. Die Home-Appliances-App und Alexa-Sprachsteuerung ermöglichen Bedienung aus der Ferne, liefern Rezeptideen und senden Kochvorschläge direkt ans Gerät. Flexibel im Einbau, stark im Design: Die schwarze Glasfront fügt sich nahtlos unter Backofen, Mikrowelle oder Kaffeevollautomaten ein – oder als Solist unter die Arbeitsplatte. Eine ideale Lösung für kleine Küchen, große Ansprüche und einen bewussten Lebensstil.



© Siemens



Mit den neuen **Induktionskochfeldern** der **Serien G600** und **G800** setzt **GORENJE** neue Maßstäbe in Präzision, Schnelligkeit und Energieeffizienz. Produziert in Europa, verbinden sie technologische Innovation mit elegantem Design. Die Topferkennung InstaDetect reagiert in weniger als 0,2 Sekunden und arbeitet dabei vollkommen geräuschlos.

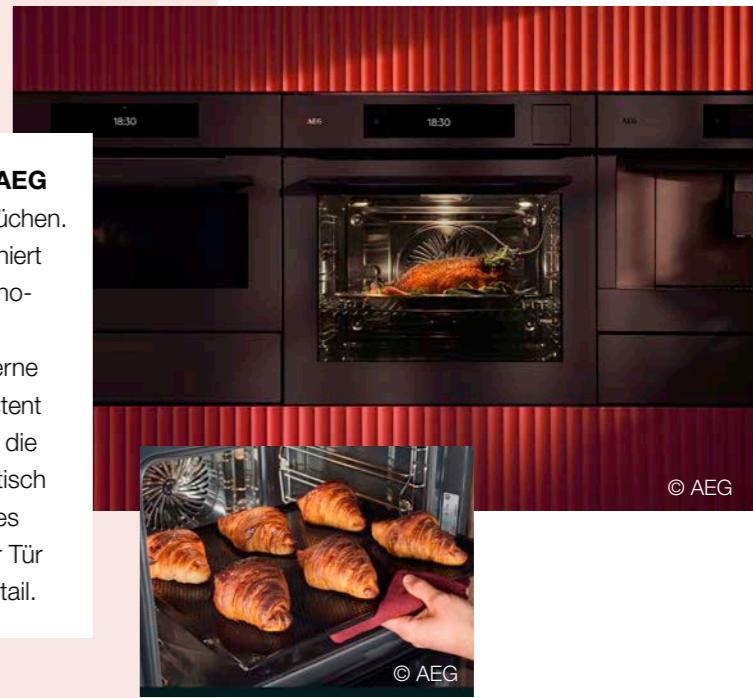


© Gorenje

Das matte, kratzfeste Glas der G800-Serie bleibt dauerhaft makellos, während die G600-Modelle mit integrierten Dunstabzügen in Energieklasse A+++ überzeugen. Über das intuitive ZoneSlide-Bedienfeld lassen sich Temperatur und Leistung exakt steuern, flexible Kochzonen passen sich großen Töpfen oder Pfannen an. Per ConnectLife-App können Automatikprogramme, Rezepte und Benachrichtigungen direkt gesteuert werden – für ein Kocherlebnis, das Funktionalität, Design und Eleganz harmonisch vereint.

PRÄZISE, SCHNELL, ENERGIEEFFIZIENT

Mit dem **Kompakt-Dampfbackofen CS7900T** präsentiert **AEG** eine neue Generation des Dampfgarens für anspruchsvolle Küchen. Das Modell der 8000-Serie mit SteamPro-Technologie kombiniert klassische Heißluft mit präzisem Dampf und ermöglicht so schonendes Garen, Backen und Sous-vide auf Profi-Niveau. Das elegante MattBlackLine-Design fügt sich nahtlos in moderne Küchen ein, während das große Touch-Display mit Kochassistent, intuitive Bedienung und smarte Rezeptsteuerung bietet. Über die Steamify®-Funktion wird die passende Dampfmenge automatisch gewählt – ideal für saftiges Fleisch, knuspriges Brot oder zartes Gemüse. Dank Kerntemperatursensor und sanft schließender Tür überzeugt der CS7900T mit Komfort und Präzision bis ins Detail.



© AEG



Kochen, wie es Freude macht: Das neue **CONSTRUCTA Kochfeld CV438235** verbindet innovative Technologie mit puristischem Design. Der integrierte Dunstabzug sorgt für frische Luft und freie Sicht beim Kochen, während die leistungsstarken Induktionszonen präzise Hitze liefern – genau dort, wo sie gebraucht wird. Dank automatischer Topferkennung und intuitiver Slider-Bedienung gelingen Gerichte punktgenau und energiesparend. Das nahtlos in die Arbeitsfläche integrierte Glasdesign macht das Kochfeld zu einem echten Highlight moderner Küchen.

Auch der **Backofen CF4A28063** überzeugt mit smarter Technik und eleganter Schlichtheit. Das schwarze Glasdesign mit Touch Control fügt sich harmonisch in jedes Küchenkonzept ein und lässt sich mit nur einem Fingertipp steuern. Die AirFry-Funktion sorgt für knusprige Ergebnisse mit bis zu 90 Prozent weniger Fett – ideal für Pommes, Gemüse oder Snacks. Gefertigt im europäischen Werk Montañaña steht der Backofen für kurze Lieferwege, hohe Effizienz und langlebige Qualität – für bewusstes und nachhaltiges Kochen.



Die neuen **Kochfelder von NEFF** vereinen technologische Innovation, elegantes Design und höchsten Bedienkomfort. In edlem Mattschwarz gehalten, fügen sie sich harmonisch in moderne Küchenkonzepte ein und setzen zugleich stilvolle Akzente. Die Oberfläche überzeugt nicht nur optisch, sondern auch funktional – Fingerabdrücke und feine Kratzer bleiben nahezu unsichtbar.

Großzügige **XL-Flexzonen** bieten bis zu 25 Prozent mehr nutzbare Fläche und passen sich automatisch an Form und Position von Töpfen und Pfannen an. So lassen sich mehrere Gerichte gleichzeitig zubereiten, ohne Nachregeln oder Neustarten. Für präzise Steuerung sorgt das intuitive Twist-Touch®-Bedienkonzept: Ein digitaler Leuchtring reagiert auf sanftes Tippen oder Drehen und ermöglicht volle Kontrolle über jede Kochstufe.

Ein **integrierter Dunstabzug** erfasst Dampf und Gerüche direkt dort, wo sie entstehen – leise, effizient und mit freier Sicht auf das Kochgeschehen. Ergänzt wird die Technik durch das Flex-Design mit austauschbaren Seitenleisten, das individuelle Gestaltungsmöglichkeiten eröffnet. So entsteht ein Kochfeld, das modernste Technologie, Funktionalität und Ästhetik zu einem Erlebnis voller Komfort und Stil vereint.



© Constructa

Kochen ohne Stress mit dem smarten **MIELE-Kochsystem**, das die Hitze automatisch regelt, bestehend aus "M Sense" und den Induktionskochfeldern KM 8000. Das sensorbestückte Kochgeschirr misst Temperaturen direkt im Topf, das Kochfeld setzt Programme und Bräunungsgrade präzise um. So gelingen Pasta, Soßen und Bratgut kontrolliert und energiesparend – mit Deckel sogar bis zu 30 Prozent effizienter.

Die neuen Kochfelder überzeugen durch reduziertes Design und intelligente Funktionalität: wahlweise mit eleganter Lichtlinie, kratzfestem Matt-Finish oder Vollflächeninduktion. Breiten von 60 bis 90 Zentimetern und unterschiedliche Rahmenvarianten bieten maximale Flexibilität. Über Con@ctivity kommuniziert die Haube automatisch mit, während FoodAssistant und CookAssist in der MIELE-App Schritt-für-Schritt-Anleitungen direkt ans Gerät senden.



© Miele



© Miele

INTUITIV, LEISE, LEISTUNGSSTARK



© Bosch

Die neuen **BOSCH-Serie-8-Premium-Backöfen** setzen mit ihrem dezent-matten Finish ein kraftvolles Design-Statement und rücken das große TFT-Touch-Display mit digitalem Bedienring wirkungsvoll in den Mittelpunkt. Smarte Technik macht Kochen und Backen dabei so einfach wie nie: Aus bis zu 100 Speisen wählt die integrierte Gerichterkennung automatisch Programm, Temperatur und Zusatzfunktionen – inklusive individuell einstellbaren Bräunungsgrades für perfekte Ergebnisse nach Geschmack.

Mehr Genuss in weniger Zeit: Die **Dampf-Funktion Plus** kombiniert Heißluft und Dampf für bis zu 35 Prozent schnelleres, nährstoffschonendes Garen. Mit Air Fry gelingen Pommes & Co. knusprig – ganz ohne viele Extra-Kalorien. Über die Home-Connect-App lassen sich Backvorgänge bequem per Smartphone oder Alexa starten, überwachen und steuern. Eine integrierte Kamera liefert den Live-Blick in den Garraum, Push-Nachrichten informieren, sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist. Technik fürs Leben – jetzt im modernen Matt-Look. ■



Apéro-Kultur in Europa

Ein kleiner Genuss für große Momente

Ob nach der Arbeit, vor dem Essen oder einfach als kleine Auszeit vom Alltag: Der Apéro, oder Aperitif, ist in vielen Teilen Europas weit mehr als ein Getränk. Er ist ein Ritual, ein sozialer Moment, ein Lebensgefühl. Eine Einladung, innezuhalten, sich Zeit zu nehmen, miteinander ins Gespräch zu kommen, begleitet von feinen Häppchen, prickelnden Getränken und viel Atmosphäre. Was genau gereicht wird, variiert von Land zu Land. Doch so verschieden die kulinarischen Details auch sind, eines haben alle Varianten gemeinsam: Der Apéro schafft Nähe. Er bringt Menschen zusammen, regt zum Gespräch an, entschleunigt – und das mit wenig Aufwand. Ein paar sorgfältig ausgewählte Zutaten, ein gut gekühltes Getränk, etwas Zeit. Mehr braucht es nicht für diesen kleinen Luxus des Alltags. In einer Welt, die sich immer schneller dreht, ist der Apéro ein wohltuender Gegenentwurf. Ein Plädoyer für Genuss, Stil und ein bewusstes Miteinander.

FRANKREICH – ELEGANZ IN KLEINEN SCHLUCKEN

In Frankreich ist der Aperitif ein fester Bestandteil des geselligen Lebens. Ob bei Freunden zu Hause oder auf der Terrasse eines Straßencafés: ein Glas Pastis in Marseille, ein kühler Lillet Blanc in Bordeaux oder ein Crémant in Paris. Hier hat der Apéro Stil. Gereicht werden dazu einfache, aber hochwertige Kleinigkeiten: marinierte Oliven, hauchdünn geschnittener Schinken, Mini-Quiches oder feine Käsestücke mit frischem Baguette.

Was zählt, ist die Atmosphäre: entspannt, geschmackvoll, zwanglos. Der französische Apéro ist oft ein Übergang vom Tag zum Abend und beginnt nicht selten schon am späten Nachmittag. Besonders im Süden gilt: Ein Apéro ohne Sonnenuntergang ist möglich, aber sinnlos.

ITALIEN – APERITIVO MIT LA DOLCE VITA

In Italien ist der Aperitivo nicht nur eine Mahlzeit vor der Mahlzeit. Er ist auch eine Lebenseinstellung. Vor allem in Städten wie Mailand, Turin oder Bologna trifft man sich ab 18 Uhr in Bars und Cafés. Gern bestellt werden Aperol Spritz, Negroni, Americano oder einfach ein Glas Prosecco. Was ihn besonders macht, ist das kulinarische Drumherum: Antipasti, kleine Tramezzini, Pizzette, Oliven, Bruschetta, gefüllte Zucchiniblüten oder frittiertes Gemüse. Je nach Lokal und Region fallen die Häppchen üppiger oder puristischer aus. Viele Bars bieten sogar ein kleines Buffet, das im Preis des Getränks enthalten ist; Aperitivo all’italiana eben. Dabei geht es nicht nur ums Essen, sondern auch um den Austausch: Freunde treffen, Menschen beobachten, das Leben zelebrieren. Kurz gesagt: il piacere della convivialità.



SPANIEN – TAPAS, TINTO UND TRADITION

Die spanische Variante des Apéros verschwimmt oft mit dem Abendessen, was an der Esskultur des Landes liegt. Abends zieht man von Bar zu Bar, bestellt una caña (ein kleines Bier) oder ein Glas Tinto de Verano, dazu eine Auswahl an Tapas. Diese kleinen Häppchen sind fester Bestandteil der spanischen Esskultur und reichen von marinierten Oliven über frittierte Tintenfischringe bis zu würziger Chorizo oder feinem Manchego-Käse. In vielen Regionen

gehört es zur Gastfreundschaft, dass zu jedem Getränk automatisch eine Kleinigkeit gereicht wird, besonders in Andalusien oder Madrid. Der Apéro ist hier nicht der Auftakt, sondern Teil eines langen, genussvollen Abends. Und auch wenn er informell wirkt, ist er tief in der Kultur verwurzelt: ein Ausdruck von Gemeinschaft, Lebensfreude und regionaler Vielfalt.



Kleine Häppchen.
Große Momente.
Echter Genuss.

SCHWEIZ – L’APÉRO MIT SUBSTANZ

In der Schweiz ist der Apéro ein soziales Ritual. Er kann vor dem Abendessen stattfinden, aber auch als eigenständiger Anlass gezelebriert werden, vor allem in Form des Apéro riche. Dabei werden nicht nur kleine Snacks, sondern auch warme Häppchen, Canapés, Käseplatten oder Mini-Desserts serviert. Besonders beliebt: Trockenfleisch, feine Brotsorten, Raclette-Häppchen oder würzige Käsewürfel. Ob privat, geschäftlich oder festlich: Der Apéro gehört zum Schweizer Alltag wie das Fondue zum Winter. Er steht für gepflegte Gastfreundschaft, für Gemeinsamkeit ohne Eile und für den liebevollen Umgang mit regionalen Produkten. Wer eingeladen wird, bekommt nicht einfach ein Glas gereicht, sondern das Gefühl, willkommen zu sein.

PORUGAL, GRIECHENLAND, SKANDINAVIEN – VIELFALT AUF DEM VORMARSCH

Auch außerhalb der bekannten Apéro-Hochburgen wird der Brauch gepflegt, wenn auch in unterschiedlicher Ausprägung. In Portugal genießt man gern ein Glas Portwein oder Ginjinha (Sauerkirschlikör) mit etwas Hartkäse und Oliven. In Griechenland geht nichts über einen kühlen Ouzo oder Tsipouro, begleitet von Meze, kleinen Gerichten mit frischem Brot, Feta, gegrilltem Gemüse oder Tintenfisch. Und sogar im hohen Norden erfreut sich das Ritual zunehmender Beliebtheit: In Schweden beispielsweise trifft man sich zum fördrink – einem Drink vor dem Abendessen, meist mit Chips, Dips oder geräuchertem Fisch. Auch hier geht es um mehr als nur Essen oder Trinken. Hier wird ein Moment der Verbindung geschaffen und gelebt. ■

Interior mit Geschmack

So wird Ihre Küche zum Design-Statement



Eine schöne Küche lebt nicht nur von funktionalen Möbeln und cleveren Geräten. Sie besitzt ihren eigenen Charakter. Und der zeigt sich oft in den Details: in der Wahl der Leuchte, im Design der Stühle, im Zusammenspiel von Farben, Formen und Materialien. Wer seine Küche heute gestaltet, denkt über die Arbeitsfläche hinaus und schafft ein Raumgefühl, das Stil und Persönlichkeit ausstrahlt.

Ob Pendelleuchte aus Glas, minimalistische Spots oder ein auffälliger Kronleuchter im Industrial-Look: Die richtige Be-

leuchtung setzt nicht nur Akzente, sondern gibt dem Raum Struktur und Stimmung. Besonders beliebt sind Leuchten mit warmem Licht, die den Essbereich betonen und für ein wohnliches Ambiente sorgen. Die Anordnung spielt ebenfalls eine Rolle: Eine einzelne Leuchte als Eyecatcher oder eine Reihe über dem Tisch – beides erzeugt eine eigene Wirkung.

Auch Stühle sind längst mehr als Sitzgelegenheit. Sie dürfen skulptural sein, ausdrucksstark oder ganz zurückhaltend, je nach gewünschtem Look. Holz trifft auf Metall, Samt auf

Kunststoff, klassische Formen auf modernes Understatement. Wer mutig kombiniert, schafft visuelle Highlights. Besonders charmant: der bewusste Stilbruch mit verschiedenen Stuhlmodellen um einen gemeinsamen Tisch – individuell, einladend, mit Charakter.

Und dann sind da noch die Accessoires – kleine Dinge mit großer Wirkung. Ein stilvoller Brotkorb, eine ausgefallene Vase oder ein farbiger Wasserkrug verleihen der Küche Persönlichkeit. Schneidebretter aus Holz, edles Geschirr oder handverlesene Gewürzmühlen setzen bewusste Statements. Auch textile Elemente wie Geschirrtücher, Kissen oder Sitzauflagen bringen Farbe und Struktur ins Spiel und machen die Küche wohnlicher.

Nicht zuletzt spielt auch die Wandgestaltung eine Rolle. Offene Regale mit dekorativen Vorratsgläsern, Kunstwerke in der Nische oder ein kontrastierender Farbakzent hinter dem Esstisch setzen Highlights und unterstreichen den individuellen Stil. So wird aus dem Funktionsraum ein inspirierender Lebensraum.



Design in der Küche ist heute Ausdruck eines Lebensgefühls. Es geht nicht nur um Trends, sondern darum, den Raum so zu gestalten, dass er Freude macht, Tag für Tag. Wer bewusst auswählt, kombiniert und variiert, verwandelt die Küche in mehr als einen funktionalen Ort: in ein Zuhause mit Stil, Seele und ganz eigenem Geschmack. ■



Eine Küche mit Charakter entsteht dort, wo Design auf Persönlichkeit und Liebe zum Detail trifft.



RAUMWUNDER AUF WENIGEN QUADRATMETERN

Kleine Küchen mit großem Auftritt



Weniger Raum bedeutet heute nicht weniger Komfort. Im Gegenteil: Moderne Küchen zeigen, wie sich auf kleiner Fläche Großes entfalten kann. Mit Gespür für Proportionen, Licht und Struktur entstehen Räume, die Leichtigkeit atmen. Intelligente Stauraumlösungen verschmelzen mit klaren Linien und sanften Oberflächen, während flexible Möbel Funktion und Ästhetik vereinen. Helle Fronten und grifflose Flächen öffnen den Raum, durchdachte Lichtkonzepte schaffen Tiefe und Ruhe. Jede Zone ist bewusst geplant, jeder Handgriff folgt einem harmonischen Rhythmus. Selbst kleinste Nischen werden genutzt, ohne den Raum zu überladen. So entsteht eine Küche, die Struktur, Stil und Alltag zu einem fließenden Ganzen verbindet – ein Ort mit Klarheit und Geborgenheit.

In kleinen Küchen zählt jedes Detail. Doch was nach Einschränkung klingt, entfaltet sich bei durchdachter Planung zu einer Bühne für Ideen. Schmale Hochschränke, ausziehbare Tablare und flexible Innenorganisation verwandeln Enge in Leichtigkeit. Alles hat seinen Platz, vom Besteck bis zu den Vorräten, und dennoch wirkt das Gesamtbild ruhig, beinahe schwebend. Offene Regale und gezielt eingesetztes Licht schaffen Zonen, die Tiefe und Lebendigkeit verleihen, ohne den Raum zu verkleinern. So entsteht ein Wechselspiel aus Offenheit und Geborgenheit, das die Küche größer erscheinen lässt, als sie ist.

Moderne Systeme nutzen heute jede Dimension. Hochschränke wachsen bis unter die Decke, Ecklösungen öffnen sich vollständig und Unterschränke werden zu kleinen Stauraumwundern, die mit einem Handgriff alles sichtbar machen. Selbst Technik ist längst Teil des Designs, schmale Geschirr-

spüler, leise Dunstabzüge oder kompakte Induktionsfelder verschwinden fast unsichtbar und schenken Platz für das Wesentliche. Arbeitsflächen, die sich ausziehen oder versenken lassen, geben dem Raum eine neue Dynamik und verändern ihn mit dem Moment. Griffe, Oberflächen und Linien folgen einer ruhigen Logik, die Haptik wird Teil des Erlebnisses.

Licht spielt dabei die vielleicht wichtigste Rolle. Unterbauleuchten, feine Linienmodule oder indirektes Licht entlang der Wände schaffen Orientierung und Atmosphäre zugleich. Helle Fronten lassen Räume größer wirken, matte Lacke verleihen Sanftheit und feine Holzdekore bringen Wärme ins Spiel. Wo glänzende Flächen auf matte treffen, entsteht Spannung, ohne Unruhe zu erzeugen. Es ergibt sich ein harmonisches Zusammenspiel, in dem jedes Detail Bedeutung hat. Die Küche wird zu einem Raum, der sich anfühlt wie eine kleine Bühne des Alltags – funktional, stilvoll und voller Leben. ▶



Matt Edition

Intelligenz in ihrer schönsten Form



NEU

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

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

Siemens Hausgeräte

SIEMENS



Wo der Raum endet, beginnt die Idee. Je sorgfältiger die Planung, desto freier wirkt der Raum. Auf wenigen Quadratmetern entfaltet sich ein Lebensraum, der sich anpasst, mitbewegt und inspiriert. Fronten, Materialien und Licht gehen ineinander über, alles scheint aufeinander abgestimmt, wie in einem stillen Dialog. Es ist die Kunst, Funktion, Technik und Design zu vereinen, ohne den Raum zu überfordern. Was früher als Kompromiss galt, ist heute Ausdruck eines neuen Lebensgefühls, urban, bewusst und voller Stil. Die Küche wird zum Spiegel moderner Wohnkultur, sie zeigt Haltung und vereint Anspruch mit Alltagstauglichkeit.

Durchdachte Systeme zeigen, wie viel Kreativität in kompakten Grundrissen steckt. Modular Konzepte wachsen mit den Bedürfnissen, egal ob Single-Küche, Apartment oder Mikroloft. Hochschränke öffnen sich bis in die letzte Ecke, Sockelbereiche werden nutzbar und selbst kleinste Nischen verwandeln sich in praktische Vorratslösungen. Technik, Licht und Stauraum verschmelzen zu einem intelligenten Ganzen, jedes Element folgt einem Gedanken: Raum zu schaffen, wo keiner vermutet wird. Selbst Licht, Belüftung und ergonomische Abläufe werden inzwischen so abgestimmt, dass kleine Küchen denselben Komfort bieten wie große Wohnräume. ■

Multifunktionale Elemente schenken Freiheit. Eine Insel wird zur Frühstücksbar, die Arbeitsplatte zum Homeoffice, Türen verschwinden lautlos im Korpus. So entsteht Wandelbarkeit, ein Raum, der offen, lebendig und doch geordnet bleibt. Materialien wie matte Fronten, feine Holzstrukturen oder metallische Akzente verleihen Tiefe und Charakter, während Glasflächen und Licht die Leichtigkeit betonen. Farben verbinden sich zu ruhigen Übergängen, Haptik und Glanz schaffen kleine Momente von Luxus im Alltag.

Auch die Technik folgt diesem Prinzip der Eleganz im Kleinen. Kompakte Kühlgeräte oder Backöfen im Midi-Format fügen sich nahtlos ein. Strom- und USB-Anschlüsse verschwinden elegant, Organisationselemente halten alles griffbereit. Smarte Systeme unterstützen den Alltag unauffällig, leise und intuitiv bedienbar. So wächst die Küche mit ihrem Alltag, strukturiert, funktional und atmosphärisch zugleich. Kleine Küchen sind heute mehr als eine Lösung auf engem Raum. Sie sind Ausdruck von Klarheit, Intelligenz und Gefühl. Wer sie betritt, spürt, dass Größe nicht in Quadratmetern gemessen wird, sondern im Gedanken, der dahintersteckt. ■

Flexibles System in vielen Varianten Modulküche LEONARDO 24

So lautet das Motto zum neuen Projekt Modulküche LEONARDO 24 von Pelipal. Ob praktische Familienküche oder kompakte Single-Lösung – Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Das flexible Modulkonzept lässt sich nicht nur individuell planen, sondern auch ganz unkompliziert aufbauen – Bodenplatte ausrichten, Schrankmodule verbinden, Arbeitsplatte montieren und fertig ist die Küche. Dank der modularen Gestaltung lässt sich die Küche jederzeit erweitern oder verkleinern – je nach Lebenssituation.



Schwerlastvollauszüge mit Selbsteinzug bieten viel Platz



Das modulare System erlaubt größtmögliche Freiheit bei der Gestaltung, Küchenzeile als 3er-Modul mit RAUVISIO-Glasoptik-Fronten, Bodenplatte, Stollen und Griffe in Schwarz Matt, Abdeckplatte Halifax Eiche NB mit beleuchteter Kante



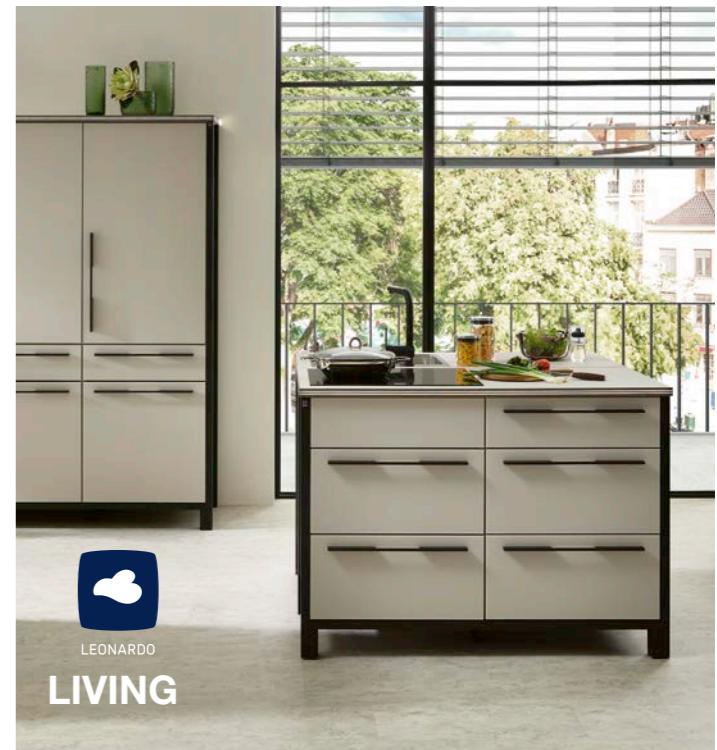
Über-Eck-Lösung mit separat stehendem Einzelmodul mit Kühlschrank in Tropea Eiche



Bodenplatte und seitliche Stollen mit Fußkantenschutz in Weiß Matt



Arbeitsplatte mit beleuchteter Kante



Freistehendes Doppelmodul mit RAUVISIO-Glasoptik-Front in Kaschmir, seitliche Stollen und Griffe Schwarz Matt

UNSICHTBARE POWER FÜR PURES KOCHVERGNÜGEN

DUNSTABZÜGE SORGEN FÜR FRISCHE LUFT IN DER KÜCHE

Moderne Dunstabzüge sind diskrete Kraftpakete, die Gerüche und Fettpartikel zuverlässig aus dem Raum entfernen. Ob als Wandhaube mit klarer Linienführung, als elegante Inselhaube oder als flächenbündig integrierter Muldenlüfter – sie arbeiten leise, effizient und passen sich harmonisch in jedes Küchenkonzept ein. Intelligente Sensorik regelt die Leistung automatisch, während energiesparende Motoren und leicht zu reinigende Elemente für zusätzlichen Komfort sorgen. Das Ergebnis: frische Luft, freie Sicht und ein Design-Statement, das Technik und Ästhetik vereint.



Mehr Leistung, weniger Lärm: **SIEMENS** erweitert sein Angebot an integrierten **Designhauben und Schrägessen** und setzt neue Maßstäbe in Technik und Design. In der **iQ700 studioLine** überzeugen die integrierten Designhauben mit außergewöhnlicher Leistungsstärke, modernem Bedienkomfort und klarer Formensprache. Der hocheffiziente iQdrive Motor sorgt für starke Absaugwerte bei flüsterleisem Betrieb und Energieeffizienzklasse A+. Je nach Modell erreicht er im Abluftbetrieb eine Maximalleistung von bis zu 900 Kubikmetern pro Stunde. Für noch mehr Präzision steuert die climateControl-Funktion die Lüfterleistung automatisch über Sensoren und die Home-Connect-App. So reagiert der Abzug exakt auf das Kochgeschehen und sorgt jederzeit für klare Luft und ungestörtes Kochen. Über cookConnect lassen sich Gebläse und Licht auch direkt vom Kochfeld aus regulieren, während eine dimmbare LED-Beleuchtung stimmungsvolles Licht ins Spiel bringt.

Einen starken Auftritt zeigt auch die neue **studioLine-Schrägesse**. Ihre matte, samtig wirkende Oberfläche absorbiert das Licht und unterstreicht den puristischen Look moderner Küchen. Mit bis zu 896 Kubikmetern pro Stunde Abzugsleistung im Umluftbetrieb zählt sie zu den leistungsstärksten ihrer Art in Europa. Effizient, leise und elegant fügt sie sich perfekt in das SIEMENS-Gesamtkonzept ein und macht Kochen zu einem Erlebnis für alle Sinne.

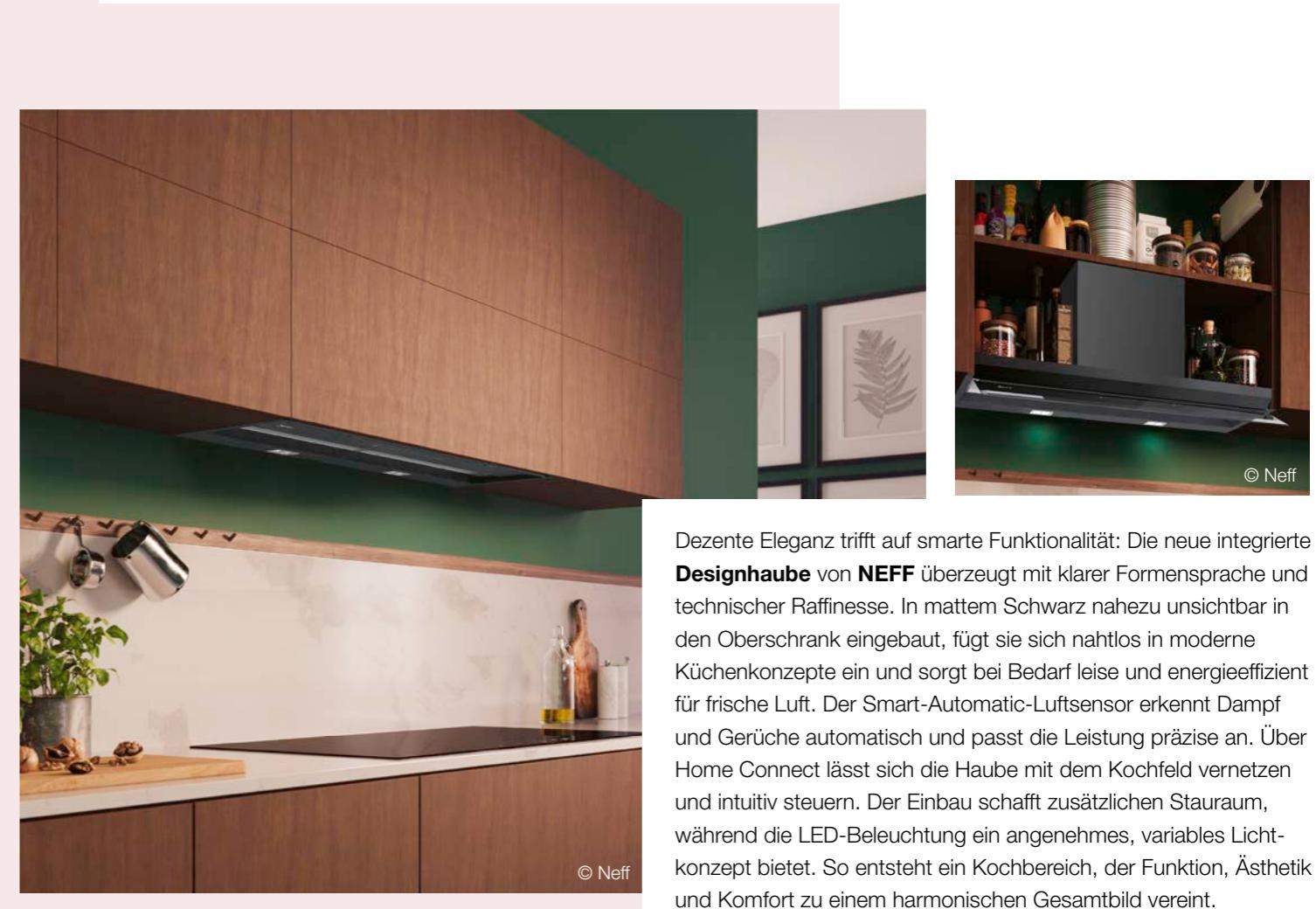
© Siemens

© Siemens



Mit der **Mythos Masterpiece Suspended** präsentiert **FRANKE** eine Inselhaube, die Ästhetik und Funktion eindrucksvoll verbindet. Das schwebende Design mit feinem Dekorring setzt elegante Akzente und macht die Haube zum Blickfang moderner Küchen. In den Metallic-Tönen Anthrazit, Gold und Kupfer fügt sie sich harmonisch in das Interieur ein und ergänzt die gleichnamige Kollektion aus Becken und Armaturen. Langlebige Aktivkohlefilter sorgen für dauerhaft saubere Luft, während das großflächige LED-Lichtpanel flexibel zwischen hellem Arbeitslicht und sanftem Ambientelicht wechselt. Über die intelligente K-Link-Verbindung kommuniziert die Haube direkt mit dem Kochfeld und passt die Lüftungsleistung automatisch an. So entsteht eine perfekte Balance aus Design, Technik und Komfort – ein stimmungsvolles Highlight für alle, die Funktionalität und Stil gleichermaßen schätzen.

© Franke



Dezente Eleganz trifft auf smarte Funktionalität: Die neue integrierte **Designhaube** von **NEFF** überzeugt mit klarer Formensprache und technischer Raffinesse. In mattem Schwarz nahezu unsichtbar in den Oberschrank eingebaut, fügt sie sich nahtlos in moderne Küchenkonzepte ein und sorgt bei Bedarf leise und energieeffizient für frische Luft. Der Smart-Automatic-Luftsensor erkennt Dampf und Gerüche automatisch und passt die Leistung präzise an. Über Home Connect lässt sich die Haube mit dem Kochfeld vernetzen und intuitiv steuern. Der Einbau schafft zusätzlichen Stauraum, während die LED-Beleuchtung ein angenehmes, variables Lichtkonzept bietet. So entsteht ein Kochbereich, der Funktion, Ästhetik und Komfort zu einem harmonischen Gesamtbild vereint.



© Bosch

Die neuen integrierten **Designhauben** von **BOSCH** verbinden starke Leistung mit leisem Betrieb und schaffen eine ruhige, angenehme Küchenatmosphäre. Mit nur 57 Dezibel im Abluftbetrieb gehören sie zu den leisensten Modellen ihrer Klasse. Der effiziente Eco-Silence-Drive-Motor sorgt dabei für eine Absaugleistung von bis zu 700 Kubikmetern pro Stunde und für konstant saubere Luft. Das durchdachte Design bietet zusätzlichen Stauraum und integriert sich unauffällig in den Oberschrank. Hochwertige Materialien, präzise Verarbeitung und eine dezente LED-Beleuchtung unterstreichen den Premium-Charakter der Hauben. So vereinen sie Funktionalität, Energieeffizienz und unaufdringliche Eleganz – für ein modernes Kocherlebnis mit Stil und Komfort.

GERÄUSCHARM, PRÄZISE, EFFEKTIV



© berbel

BERBEL setzt mit der aktuellen Downline-Generation auf klares Design, leisen Betrieb und intuitive Bedienung. Im Zentrum steht die **Downline Advance** mit kratzresistenter Surface-Protect-Glasoberfläche und zentraler Einströmeinheit, die Dunst spiralförmig erfasst und nach dem berbel-Prinzip ohne Fettfilter abscheidet – effizient und pflegeleicht mit Compact Clean. Clever-Cook-Programme übernehmen Temperatursteuerung und Sicherheitsfunktionen, wahlweise bedienbar über Slider oder Drehknebel. Auch die Modelle Infinity Pro, Performance und Compact überzeugen mit optimierter Induktion, mattem Design und starker Erfassung für mehr Komfort und Ruhe in der Küche. ■



© berbel



FÜR JEDEN KÜCHE DIE PASSENDE LÖSUNG.

ÜBERZEUGEND SCHÖN. UNSCHLAGBAR ATTRAKTIV.

Vom ersten Kaffee am Morgen bis zum gemeinsamen Abendessen – die schönsten Momente entstehen in der Küche. Gestalte diesen Ort ganz nach deinem Geschmack mit Einbaugeräten von Constructa. Zeitlos im Design, langlebig in der Funktion und immer eine gute Entscheidung für dein Zuhause und dein Budget.


constructa.com/de

WO JEDE BEWEGUNG SINN ERGIBT

Wie gute Planung den Alltag fließend macht



Eine funktionierende Küche ist wie eine gut abgestimmte Choreografie. Wenn jeder Schritt, jede Bewegung und jeder Handgriff stimmen, entsteht Leichtigkeit im Alltag. Durchdachte Wege, klare Strukturen und ergonomische Höhen verwandeln den Raum in einen Ort, der mithinkt und sich dem Rhythmus seiner Nutzer:innen anpasst. Zonen für das Vorbereiten, Kochen und Verstauen folgen einem logischen Ablauf, der Arbeit vereinfacht und Komfort spürbar macht. So wird aus Planung ein Gefühl von Ruhe und aus Funktion ein Stück Lebensqualität.

Planung beginnt mit Bewegung. In der Küche entsteht Komfort dort, wo Wege ineinandergreifen und Handgriffe selbstverständlich werden. Gute Planung erkennt, wie Menschen sich bewegen und kochen, und übersetzt diese Abläufe in ein System, das folgt, statt zu führen. Sie denkt nicht in Möbeln, sondern in Bewegungen, nicht in Wänden, sondern im Fluss.

Kurze Distanzen zwischen Spüle, Herd und Kühlschrank, abgestimmte Höhen und klar strukturierte Arbeitszonen schaffen diesen Rhythmus. Wenn jeder Bereich auf den nächsten verweist, entstehen Ruhe und Leichtigkeit im Alltag.

Das Zonenkonzept ist dabei das Herzstück. Vorbereiten, Kochen, Spülen, Aufbewahren und Verstauen folgen einer natürlichen Reihenfolge, die Orientierung gibt und gemeinsames Arbeiten erleichtert. Wer kocht, weiß instinkтив, wo er zugreift, weil alles dort ist, wo es gebraucht wird. Besonders in Küchen, die von mehreren Menschen genutzt werden, entsteht so eine Harmonie aus Bewegung und Struktur.

Auch Materialien und Licht folgen dieser Logik. Helle, matte Oberflächen verhindern Blendung, griffloses Design erleichtert das Öffnen und Schließen und Licht schafft Orientierung, Tiefe und Atmosphäre. So entsteht eine Küche, die sich dem Menschen anpasst – ruhig, funktional und selbstverständlich. ➤

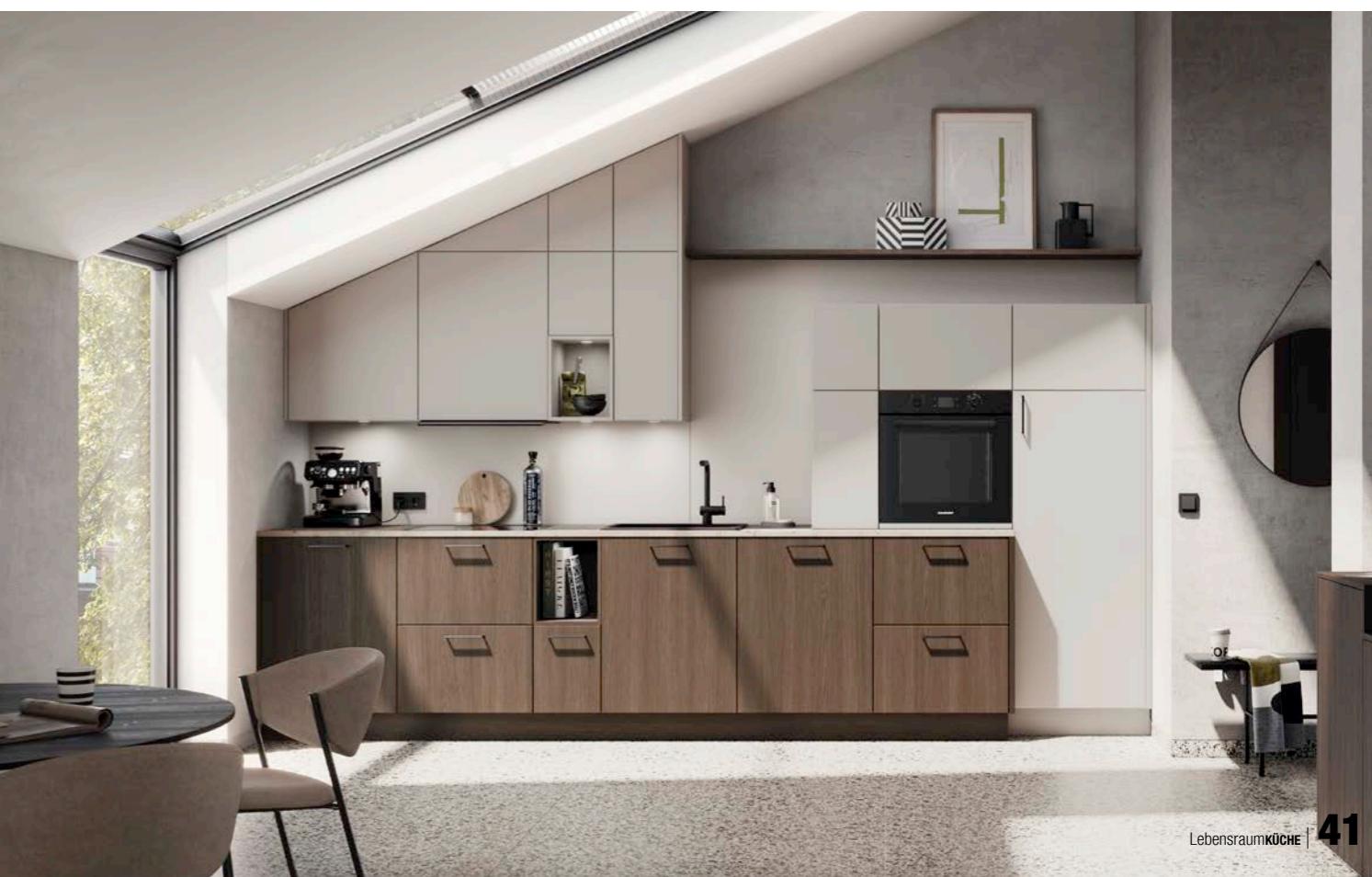


Eine gute Küche entsteht nicht aus Zufall, sondern aus Erfahrung. Wer sie plant, denkt an den Menschen, an Bewegung und an die Art, wie sich Alltag anfühlt. Wie oft öffnet man eine Schublade? Wie viel Platz braucht das Schneiden, das Abspülen, das gemeinsame Kochen? Planung bedeutet, Abläufe zu verstehen, Wege zu verkürzen und den Raum so zu strukturieren, dass er intuitiv funktioniert.

Die Organisation folgt einer stillen Logik. Jede Zone erfüllt ihren Zweck und alle zusammen bilden ein System, das Bewegung lenkt, ohne sie einzusperren. Vom Vorbereiten über das Kochen bis zum Verstauen entsteht eine fließende Abfolge, die den Alltag entschleunigt. Wer Gemüse wäscht, findet Messer und Schneidebrett in Reichweite; wer kocht, hat Gewürze und Pfannen griffbereit. Diese präzise Ordnung schafft Übersicht und Ruhe, besonders in Küchen, die von mehreren Personen genutzt werden. Offene Grundrisse machen diesen Gedanken noch wichtiger.

Küche und Wohnraum verschmelzen und die Planung muss beiden gerecht werden. Struktur wird zur Orientierung. Klare Linien und harmonische Übergänge gliedern die Bereiche, ohne sie zu trennen. So bleibt der Raum offen, kommunikativ und dennoch konzentriert.

Ein zentraler Bestandteil dieser Planung ist die Ergonomie. Sie bestimmt, wie sich eine Küche anfühlt, nicht nur optisch, sondern auch körperlich. Arbeitshöhen orientieren sich an der Person, die sie nutzt. Eine Fläche zum Schneiden liegt idealerweise tiefer als eine zum Teigkneten und ein hochgesetzter Geschirrspüler und Backofen schont den Rücken. Schubladen und Auszüge ersetzen tiefe Unterschränke, weil sie sich leicht öffnen lassen und ihren Inhalt vollständig zeigen. Was oft gebraucht wird, liegt in Greifhöhe, selten Genutztes findet Platz darüber oder darunter. So entstehen kurze Wege und fließende Abläufe, die den Alltag leiser und müheloser machen.



Ergonomie bedeutet aber mehr als Bequemlichkeit. Sie schafft Sicherheit, Effizienz und ein Gefühl von Kontrolle. Wenn Bewegungen selbstverständlich werden, entsteht Vertrauen in die Planung. Der Körper arbeitet im natürlichen Rhythmus, Muskeln und Haltung bleiben entspannt, nichts wirkt erzwungen. Auch Mehrpersonenhaushalte profitieren davon. Mehrere Menschen können gleichzeitig kochen, spülen oder etwas vorbereiten, ohne sich gegenseitig im Weg zu stehen. Der Raum reagiert auf unterschiedliche Körpergrößen, Handgriffe und Gewohnheiten. Er ist flexibel, ohne unruhig zu wirken.

Stauraum ist das Rückgrat dieser Organisation. Gut geplante Innenräume verwandeln selbst kleine Küchen in wahre Platzwunder. Tiefe Auszüge, variable Einteilungssysteme und durchdachte Vorratsmodule sorgen dafür, dass jedes Utensil seinen festen Ort hat. Hohe Schränke schaffen vertikale Ordnung, während Ecklösungen ungenutzte Flächen aktivieren. Intelligente Mechaniken holen Inhalte nach vorn, statt sie zu verstecken, und halten den Ablauf flüssig. So bleibt die Arbeitsfläche frei und der Blick kann ruhig über den Raum wandern. Stauraum ist kein Zufall, sondern das Fundament von Klarheit und Alltagstauglichkeit. Er hält, was Planung verspricht, und schafft das Gefühl, dass alles seinen Platz gefunden hat.

Am Ende steht eine Küche, die sich anfühlt, als wäre sie schon immer dagewesen. Sie ist nicht nur Raum zum Arbeiten, sondern Ort des Alltags, der Bewegung und Begegnung. Planung wird hier zum leisen Luxus. Sie erleichtert, ohne sich aufzudrängen, und macht jeden Handgriff zu einem Teil des Ganzen. Eine Küche, die mitdenkt, sich anpasst und bleibt, weil sie so gestaltet ist, wie Menschen wirklich leben. ■

KÜHLEN MIT KONZEPT

SMARTE KÜHLGERÄTE SORGEN FÜR DIE PERFEKTE FRISCHE

Moderne Kühlgeräte halten Lebensmittel länger frisch und appetitlich. Präzise Sensorik überwacht die Temperatur, während fein abgestimmte Klimazonen ideale Bedingungen für Obst, Gemüse, Fisch und Milchprodukte schaffen. Spezielle Frischefächer bewahren Textur und Aroma, variable Böden und ausziehbare Ablagen sorgen für Übersicht.

No-Frost-Technologie erspart mühsames Abtauen, leise Kompressoren sichern angenehme Ruhe, effiziente Systeme senken den Energieverbrauch. Vernetzte Modelle denken mit, erinnern an geöffnete Türen, passen Modi automatisch an und unterstützen beim Vorratsmanagement – für Frische mit System.



Mit der **Einbau-Kühl-Gefrier-Kombination CK796NSE0** zeigt **CONSTRUCTA**, dass Funktionalität und Design auch im Alltag perfekt harmonieren können. Das 193 Zentimeter hohe Gerät fügt sich mit seiner klaren Linienführung und dezenten Möbelfront nahtlos in moderne Küchenkonzepte ein. Im Inneren sorgen durchdachte Proportionen, helle Ausleuchtung und langlebige Materialien für eine hochwertige Anmutung und komfortable Handhabung.

Die geräumige XXL-Fresh-Schublade hält Obst und Gemüse länger frisch, während das No-Frost-System ein Abtauen überflüssig macht. Mit einem Geräuschpegel von nur 34 Dezibel arbeitet die CK796NSE0 nahezu lautlos und schafft so ein ruhiges Küchenumfeld. Energieeffizient, pflegeleicht und bis ins Detail funktional durchdacht, steht sie für zeitgemäße Kühltechnik „made in Germany“ – verlässlich, langlebig und formschön integriert.



© Miele



© Miele

Mehr Raum für Frische: **MIELE** präsentiert drei neue Kühlösungen, die Großzügigkeit, Komfort und moderne Technologie vereinen. Die neuen **XXL-Einbau-kombinationen** bieten bis zu 45 Prozent mehr Volumen und schaffen dank DynaCool, DailyFresh und ExtraCool ideale Lagerbedingungen für frische Lebensmittel.



© Miele

Mit den eleganten French-Door-Standgeräten erweitert MIELE das Portfolio um eine Premium-Kategorie, die funktionale Vielfalt mit stilvollem Design verbindet. PerfectFresh Active sorgt mit aktiver Befeuchtung für längere Haltbarkeit, während das Longlife-AirClean-System Gerüche reduziert. Besonders flexibel zeigt sich die Freeze&Cool-Funktion, die wahlweise Kühl- oder Gefrierraum bietet.

Die weiterentwickelte MasterCool-Serie beeindruckt durch edle Materialien, brillante Ausleuchtung und das MasterFresh-Pro-Frischesystem, das empfindliche Lebensmittel deutlich länger frisch hält. Gesteuert über das M-Touch-Pro-Display und die MIELE-App wird Kühlen zu einem ästhetischen und komfortablen Erlebnis.

ELEGANT, EFFIZIENT, LANGLEBIG

V-ZUG stellt mit dem **CombiCooler V6000 178NI** einen eleganten, zweitürigen Kühlschrank vor, der Design und Präzision vereint: warmer, perlglänzender Innenraum mit eloxiertem Aluminium und Glas, stimmiges Lichtkonzept, aufgeräumte Bedienoberfläche. ClimateControl und doppelte Rückwand stabilisieren das Innenklima, KeepFresh, NoFrost und HygienePlus sichern die Lagerqualität; SilentPlus ermöglicht nahezu geräuschlosen Betrieb. Praktische Highlights wie MonoFridge und ClickShelf erhöhen die Flexibilität im Alltag. Entwickelt für lange Lebensdauer und verlässliche Performance. ■



© V-ZUG



UND DAS IST ERST DER ANFANG.

gorenje.de



Das große Comeback der Barwagen

Der stilvolle Klassiker neu interpretiert

Es gibt Möbelstücke, die geraten beinahe in Vergessenheit – und feiern dann ein fulminantes Comeback. Der Barwagen gehört genau dazu. Einst ein Symbol für Eleganz und Geselligkeit verschwand er viele Jahre in den Hintergrund. Heute erlebt er seine Renaissance, als flexibles Designobjekt, das gleichermaßen praktisch wie dekorativ ist. Kein Wunder, dass Barwagen in modernen Interieurs wieder für Furore sorgen: Sie verbinden Funktion mit Charme und sind wandelbarer, als man auf den ersten Blick vermutet. Sein Ursprung reicht zurück in die 1950er- und 1960er-Jahre, als man Gästen Drinks auf silbernen Tablets servierte und ein Rollwagen mit funkelnden Gläsern und edlen Flaschen das absolute Statussymbol war. Serien wie Mad Men haben diesen Look wieder ins Gedächtnis gerufen: ein Hauch Retro, ein bisschen Extravaganz und viel Atmosphäre. Beinah kann man den Duft von Zigarren in der Luft riechen, das dunkle Holz und glänzendes Messing sehen und das Ledersofa unter der Hand spüren. Heute greift man die klassische Idee auf, interpretiert sie aber neu, mit klareren Formen, edlen Materialien und einem Gefühl für modernen Lifestyle.

Moderne Barwagen vereinen Design und Funktion und das in einer enormen Bandbreite: minimalistisch aus schwarzem Metall, luxuriös mit Messing und Rauchglas

oder skandinatisch mit hellem Holz und reduzierter Formensprache. Runde Formen erinnern an den Glamour vergangener Zeiten, während eckige Silhouetten mit Industrial-Charakter punkten. Dadurch passen sie sich nahtlos an unterschiedliche Einrichtungsstile an, vom modernen Loft bis zur klassischen Altbauwohnung.

Und auch die Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig. Klassisch bestückt mit Spirituosen, Gläsern und Cocktail-Accesoires ist der Barwagen ein Highlight für stilvolle Abende. So kann er eingesetzt werden als mobile Kaffeebar im Wohnzimmer, als Teestation, für Dessertbüffets oder sogar als dekorativer Pflanzenwagen. Selbst in der Küche macht er eine gute Figur, wenn er Öle, Gewürze oder schöne Vorratsgläser in Griffweite bereithält.

Richtig spannend wird es beim Styling. Denn ein Barwagen entfaltet erst dann seine volle Wirkung, wenn er bewusst inszeniert wird. Wenige, ausgewählte Flaschen, stilvolle Gläser und eine Karaffe reichen oft schon aus. Dazu frische Zitronen oder Kräuter für einen Farbakzent, edle Untersetzer oder ein Cocktailshaker als Eyecatcher. Wer möchte, ergänzt eine Vase mit Blumen oder eine Duftkerze, die für Stimmung sorgt. So wird aus einem kleinen Möbelstück ein großer Auftritt und der Barwagen beweist, warum er auch heute wieder Kultstatus verdient. ■

SCHÖNER WOHNEN BEGINNT IN DER KÜCHE

Lieblingsorte voller Stil und Wärme



Schöner Wohnen steht seit Jahrzehnten für Inspiration, Qualität und Design, das den Alltag schöner macht. Was mit Einrichtungs-ideen, Möbeln und Accessoires begann, wird nun konsequent weitergedacht: Mit der neuen Küche von Schöner Wohnen zieht das Stilbewusstsein der Marke in den zentralsten Raum des Hauses ein.

Das Konzept verbindet Wohnlichkeit und Funktion auf moderne, zeitlose Weise. Klare Linien, natürliche Farben und feine Details prägen den Look – typisch Schöner Wohnen. Die Küche wird zum Lebensraum, der nicht nur zum Kochen, sondern zum Verweilen einlädt. Sie fügt sich harmonisch in den Wohnbereich ein und schafft eine Atmosphäre, die gleichermaßen ruhig, elegant und behaglich wirkt.

SCHÖNER
WOHNEN
KOLLEKTION

Die neuen Küchen überzeugen durch eine ausgewogene Kombination aus Ästhetik und Alltagstauglichkeit. Fronten in sanften Mattlacken, warme Holz-Optiken und feine Strukturen verleihen ihnen Charakter und Tiefe. Leichtgängige Auszüge, durchdachte Stauraumlösungen und flexible Planungselemente sorgen für Komfort und Bewegungsfreiheit im Alltag. So entsteht ein Raum, der funktional durchdacht ist und gleichzeitig emotionale Wärme ausstrahlt – ganz im Sinne des Markenkerns von Schöner Wohnen.

Auch farblich bleibt die Küche der unverwechselbaren Design-DNA treu: Harmonische Naturtöne wie Sand, Taupe, Steingrau oder Nebelweiß schaffen Leichtigkeit und lassen sich perfekt mit dunkleren Akzenten in Graphit oder Eiche kombinieren. Dezente Griffleisten, filigrane Linien und harmonische Proportionen unterstreichen den wohnlichen Charakter.

Mit einer Küche von Schöner Wohnen entsteht ein Ort, der Stil, Alltag und Emotion vereint. Hier wird das Zuhause ganzheitlich gedacht – vom ersten Farnton an der Wand bis zur letzten Schublade im Küchenblock. Das Ergebnis: eine Küche, die nicht nur ästhetisch überzeugt, sondern spürbar Lebensqualität schafft. ■

Es sind die Details, die über das große Ganze entscheiden.



**DIE ZUKUNFT
DES KOCHENS
BEGINNT HIER**

berbel Downline Infinity Pro,
entwickelt für höchste Ansprüche.

Genießen ist ganz leicht. Solange man immer das Beste nimmt.
www.berbel.de

berbel

Food meets Fashion

Wenn Designerküche und Haute Cuisine sich treffen



Kulinarike hat Laufsteg-Qualität bekommen. Heute wird Essen nicht mehr nur serviert, sondern inszeniert wie teure Mode – mit Konzept, Stil und einem klaren Blick für Details. Haute Cuisine und Fashion teilen denselben Anspruch: Trends setzen, Emotionen wecken und Schönheit zelebrieren. Ein Teller kann so kunstvoll wirken wie ein Couture-Kleid, eine Komposition aus Farben, Formen und Texturen, die die Sinne verführt. Schon beim ersten Anblick entscheidet sich, ob ein Gericht überrascht, begeistert oder verzaubert. Genau wie Mode schafft es ein Statement: einen Ausdruck von Persönlichkeit, Ästhetik und Haltung, der weit über den Teller hinausstrahlt.

Food-Trends folgen längst der Logik der Modewelt. Was dort die Farbpalette einer Saison ist, zeigt sich hier auf dem Teller: Pastell-rosa als cremiges Himbeerdessert, sattes Grün in Form von Pistazien oder Matcha, tiefes Schwarz durch Sepia oder Aktivkohle. Auch Strukturen spielen eine Rolle: Samtiges Mousse erinnert an edle Stoffe, knusprige Krusten an groben Tweed, glatte und glänzende Soßen an Lackleder. Essen wird so zum Fashion-Piece, das Trends nicht nur aufgreift, sondern neu interpretiert.

Auch die Inszenierung ist entscheidend. Denn Teller sind die Laufsteg der Kulinarik. Ein hauchzarter Kräuterstaub wirkt wie

feines Glitzerpuder, essbare Blüten setzen Akzente wie Accessoires und eine bewusst reduzierte Anrichtung hat denselben Effekt wie Minimalismus in der Mode. Je klarer das Konzept, desto stärker die Wirkung. Dabei geht es nicht nur um den optischen Auftritt, sondern auch um Haltung: Ästhetik wird mit Storytelling verbunden, von regionaler Herkunft über Nachhaltigkeit bis hin zu künstlerischem Ausdruck.

Spannend ist auch, wie Mode und Kulinarik sich gegenseitig inspirieren. Designer:innen lassen sich von Food-Farben und -Texturen zu Stoffen und Prints anregen, während Köch:innen Trends der Laufsteg auf den Teller übertragen. Ein Menü in der „Pantone-Farbe des Jahres“? Längst Realität. Ebenso beliebt: kulinarische Pop-ups bei Fashion Weeks, bei denen Haute Cuisine Teil der Inszenierung wird.

„Food meets Fashion“ bedeutet: Genuss wird zum Lifestyle. Wer Wert auf Mode legt, zelebriert oft auch Essen: stilvoll, kreativ, individuell. Haute Cuisine zeigt, dass Kochen Couture sein kann. Jedes Gericht ist eine Kollektion, jede Anrichtung ein Laufstegmoment. Und genau darin liegt der Zauber: Wenn Geschmack und Stil eins werden, entsteht ein Erlebnis, das man nicht nur sieht und schmeckt, sondern auch fühlt. ■

WIE KÜCHEN RÄUME PRÄGEN

Wenn Planung zur Architektur wird: klare Linien, durchdachte Zonen, wohnliche Atmosphäre



Küchen sind heute Teil der Architektur. Sie gliedern Räume, schaffen Sichtachsen und bestimmen, wie offen oder geschlossen ein Grundriss wirkt. Eine gute Planung denkt Raumwirkung von Beginn an mit. Linien, Materialien und Proportionen sind keine Dekoration, sondern Werkzeuge, um Atmosphäre zu gestalten. Offene Übergänge verbinden Kochen, Essen und Wohnen zu einem fließenden Ganzen. So wird die Küche vom funktionalen Bereich zum räumlichen Zentrum – und zu einem Ort, an dem Gestaltung und Alltag im Gleichgewicht stehen.

Architekturküchen leben von Struktur. Ihre Wirkung entsteht durch präzise Linienführung und klare Raumachsen. Horizontale Flächen betonen Weite, vertikale Elemente verleihen Höhe und Ordnung. Zwischen diesen Ebenen entsteht Balance, ein Zusammenspiel aus Funktion, Proportion und Blickführung.

Räume wirken großzügiger, wenn Linien konsequent verlaufen und Übergänge fließend sind. Fronten, Arbeitsflächen und Schrankzeilen greifen auf einer Höhe ineinander, Materialien wiederholen sich, Farben nehmen einander auf. So entsteht Ruhe im Blickfeld, selbst wenn viele Funktionen auf engem Raum liegen. Sichtachsen lenken den Blick und verbinden Zonen. Eine bewusst gesetzte Insel oder ein freier Durchgang kann die Wahrnehmung des Raums verändern. Licht unterstreicht diese Wirkung, öffnet Perspektiven, betont Flächen und schafft Tiefe.

Besonders in offenen Grundrisse spielt diese Klarheit eine große Rolle. Die Küche ist hier kein abgeschlossener Bereich mehr, sondern Teil eines durchgängigen Raumerlebnisses. Linien, Materialien und Farben schaffen Orientierung, wo keine Wände mehr trennen. Eine klare Linienführung lässt Grenzen verschwimmen und gibt dem Raum Struktur, ohne ihn zu beschweren. Planung wird hier zu einem stillen Handwerk. Sie hält den Raum zusammen, gibt Richtung, Rhythmus und Ruhe. So wird die Küche zum Fixpunkt im offenen Wohnen, beständig, funktional und zugleich leicht. ▶



© Leicht / alle Bilder dieser Doppelseite



Eine Küche entfaltet ihre Wirkung, wenn sie als Ganzes gedacht wird. Nicht als Sammlung von Möbeln, sondern als Raum, der Bewegung, Licht und Material verbindet. Planung bedeutet hier, Struktur zu schaffen, die dem Alltag folgt, und zugleich Atmosphäre zu formen.

Zonierung ist dabei das Fundament. Jede Tätigkeit hat ihren Platz, jeder Handgriff seinen Weg. Vorbereitung, kochen, spülen und verstauen bilden eine Abfolge, die sich fast von selbst erklärt. Wer kocht, weiß, wohin er greift, ohne darüber nachzudenken. Wege bleiben kurz, Abläufe werden flüssig. So entsteht Ordnung, die nicht streng wirkt, sondern den Alltag leiser macht.

Ergonomie übersetzt diese Ordnung in Bewegung. Arbeitshöhen orientieren sich an den Menschen, die den Raum nutzen. Schränke öffnen sich leicht, Stauraum zeigt seinen Inhalt, ohne

dass man sich bücken muss. Alles liegt in Reichweite, nichts lenkt ab. Wenn sich der Raum dem Menschen anpasst, entsteht eine Selbstverständlichkeit, die man spürt, aber nicht sieht. Diese Ruhe überträgt sich auf den gesamten Raum, auf das Licht, die Farben und die Atmosphäre.

Materialien geben dieser Struktur Charakter. Sie entscheiden, ob ein Raum lebendig oder ruhig wirkt. Holz vermittelt Wärme und Natürlichkeit, Stein steht für Beständigkeit. Matte Oberflächen nehmen Licht auf und verteilen es sanft. Glas öffnet Räume, lässt Tiefe entstehen und bringt Reflexion in Bewegung. Metallische Details setzen Akzente und fangen das Licht punktuell auf, ohne kühl zu wirken. Wenn Materialien im Gleichgewicht stehen, entsteht ein natürlicher Übergang, der den Raum für Farbe und Licht öffnet.



Die Farbgestaltung fügt sich in diese Sprache ein. Helle Nuancen lassen den Raum offener erscheinen, gedeckte Töne verleihen Tiefe. Wenn Farben sich wiederholen, entsteht Verbindung. Ein abgestimmtes Farbbild führt den Blick, ohne Aufmerksamkeit zu fordern. Zwischen hellen Flächen und sanften Schatten entsteht Bewegung, die nicht auffällt, aber den Raum lebendig hält. So verschmelzen Küche und Wohnraum zu einem fließenden Ganzen, das ruhig, aber voller Leben bleibt. Licht ist das leise Bindeglied zwischen allem. Es betont Proportionen, bringt Materialien zum Leuchten und lenkt den Blick unauffällig. Indirekte Beleuchtung begleitet den Raum, statt ihn zu dominieren. Tageslicht verändert die Stimmung, zeichnet Linien weicher und hebt Strukturen hervor. Je nach Tageszeit zeigt sich der Raum neu, nie statisch, immer in Bewegung.

Wenn Form, Farbe und Licht zusammenspielen, entsteht Großzügigkeit. Nicht, weil der Raum größer ist, sondern weil er stimmig wirkt. Es entsteht eine Küche, die Ruhe ausstrahlt, weil sie verstanden wurde. Ein Raum, der trägt, weil er durchdacht ist, weil er atmet, funktional, harmonisch und von stiller Klarheit.

Räume, in denen Küche, Essen und Wohnen zusammenfinden, verändern unser Lebensgefühl. Wo früher klare Grenzen herrschten, entsteht heute Offenheit. Der Raum wird gemeinsamer, lebendiger, menschlicher. Planung denkt diese Entwicklung mit und schafft Strukturen, die Nähe ermöglichen, ohne Enge zu erzeugen. ▶



Eine offene Küche übernimmt mehrere Rollen zugleich. Sie ist Mittelpunkt und Rückzugsort, Arbeitsbereich und Treffpunkt. Damit sie all das leisten kann, braucht sie ein klares Konzept. Linien, Proportionen und Materialien geben Orientierung. Sie halten den Raum zusammen und lassen ihn gleichzeitig frei. Wohnqualität entsteht dort, wo Architektur und Alltag in Einklang kommen. Wenn ein Raum still funktioniert, ohne Aufmerksamkeit zu verlangen, wirkt er selbstverständlich. Planung, die das erreicht, begleitet den Menschen, statt ihn zu führen. Sie lässt Platz für Bewegung, für Gespräche, für das, was Leben ausmacht. Je stärker die Küche mit dem Wohnraum verschmilzt, desto wichtiger wird die Atmosphäre. Licht, Farbe und Material reagieren aufeinander. Morgens öffnet sich der Raum zum Tag, abends wird er weicher, ruhiger. Räume, die diese Veränderung zulassen, wirken lebendig, ohne unruhig zu werden.

So wird Architektur spürbar. Sie gestaltet nicht, um Eindruck zu machen, sondern um Haltung zu zeigen. Eine Küche, die so gedacht ist, fügt sich in das Leben ein. Sie begleitet es leise, verlässlich und mit Wärme – offen genug, um sich immer wieder neu zu erfinden, und klar genug, um dauerhaft zu bestehen. ■



AEG

**AEG SAPHIRMATT®
INDUKTIONSKOCHFELDER
SCHÖNHEIT, DIE BLEIBT**

Erlebe mit AEG SaphirMatt® ein Induktionskochfeld der neuesten Generation, das mit seinem eleganten, mattschwarzen Design alle Blicke auf sich zieht – und dank überlegener Kratzresistenz länger schön bleibt.

FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

AEG.DE

MADE IN GERMANY

A woman with dark hair, wearing a black, one-shoulder dress and gold accessories, stands behind a dark, sleek induction cooktop. She is positioned in front of a red wall with a built-in shelving unit containing books and decorative objects. The lighting is dramatic, highlighting her and the cooktop against the dark background.

RÄUME ZUM GEMEINSAMEN GENIESEN

Essbereiche voller Charakter und Komfort



Der Essbereich 2026 steht für Wohnlichkeit mit Haltung. Nachhaltigkeit, Funktionalität und natürliche Eleganz prägen die neuen Einrichtungskonzepte. Hier entstehen Möbel, die Bestand haben – Stücke, die Geschichten begleiten und Räume mit Leben füllen. Der Essplatz wird zum Ort des Ankommens, an dem Alltag und Ästhetik auf schönste Weise verschmelzen.

Natürliche Materialien und klare Formen bestimmen das Bild. Hölzer wie Eiche, Buche oder Nuss bringen Wärme und Struktur, während Metall- und Schwarzakzente moderne Spannung erzeugen. Hochwertige Furniere, matte Oberflächen und sanft gemaserte Details verleihen den Möbeln eine ruhige, ausgewogene Anmutung. Besonders beliebt sind helle Holz-Nuancen, die in Kombination mit erdigen Tönen und feinen Graubstufungen ein harmonisches Gesamtbild schaffen.

Auch bei den Formen setzt sich der Trend zur Natürlichkeit fort. Sanft abgerundete Tischplatten, organische Kanten und schlanke Gestelle vermitteln Leichtigkeit, ohne an Stabilität zu verlieren. Variabilität spielt dabei eine zentrale Rolle: ausziehbare Tischsysteme, flexible Banklösungen und drehbare Sitzschalen sorgen für Anpassungsfähigkeit im Alltag.

Komfort wird neu definiert. Polsterbänke mit wählbarer Lehnenhöhe und gepolsterte Stühle mit Taschenfederkern oder Schaumstoffpolsterung laden zum Verweilen ein – vom Frühstück bis zum langen Abendessen. Textile Bezüge in Bouclé, Filz oder Chenille treffen auf feine Leder-Optiken und vermitteln wohnliche Wärme. Farblich dominieren sanfte Töne wie Greige, Cognac oder Sand, ergänzt durch Akzente in Salbei oder Nachtblau. Der Essbereich ist heute Teil einer fließenden Wohnarchitektur, die Übergänge auflöst. Offene Raumkonzepte verlangen Möbel, die sich harmonisch einfügen und zugleich Charakter zeigen. Sideboards, Vitrinen und Lowboards greifen Materialien und Linien der Esstische auf und schaffen ein stimmiges Gesamtbild. Akzentbeleuchtung und feine Accessoires setzen zusätzliche Highlights und betonen den wohnlichen Anspruch.

So entsteht ein neuer Blick auf den Essplatz – als Raum für Begegnung, Stil und Beständigkeit. Möbel, die durch Qualität überzeugen und Atmosphäre schaffen, verbinden Handwerkskunst mit zeitgemäßem Design. Sie machen den Essbereich zu einem Ort, an dem man verweilen möchte: authentisch, ästhetisch und mit einem Hauch von Understatement. ■

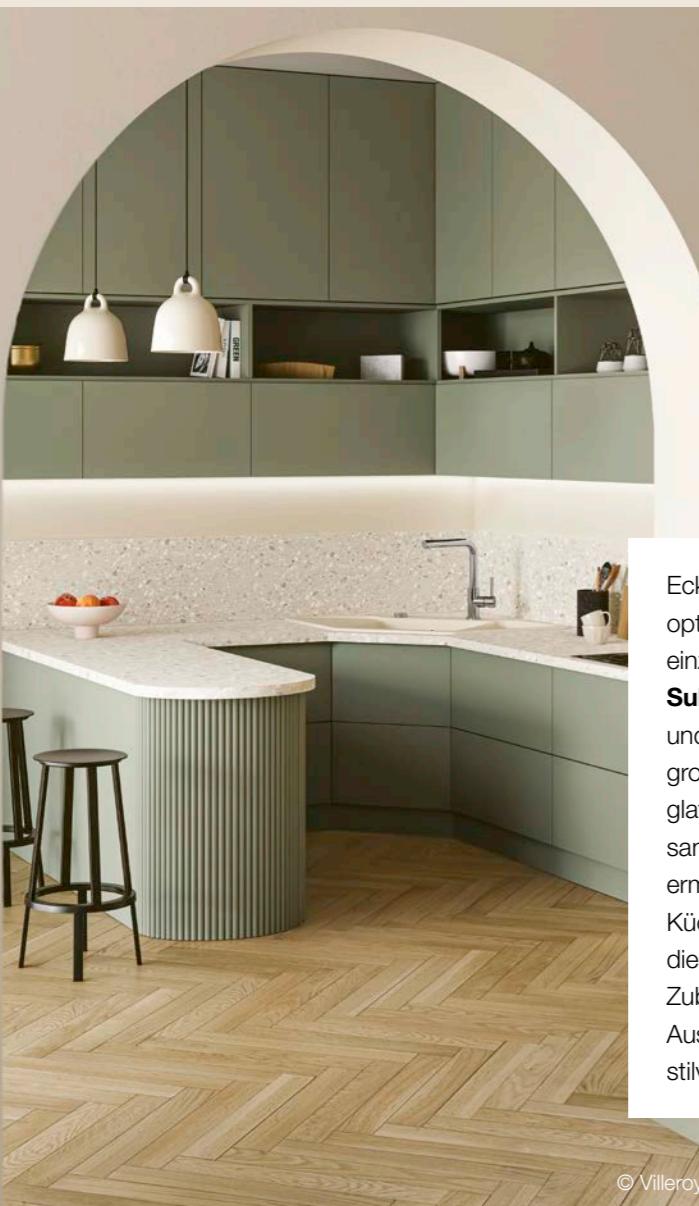


Gemeinsame
Zeit am Tisch
ist das schönste
Stück Zuhause.

DAS ZENTRUM JEDER KÜCHE

SPÜLEN ALS STATEMENT

Aktuelle Küchentrends verbinden klare Linien mit smarten Details und hochwertigen Materialien. Edelstahl, Keramik und veredelte Oberflächen treffen auf moderne Farben und langlebige Qualität. Durchdachtes Zubehör wie passgenaue Schneidbretter, Einlege- und Abtropfiefsätze sowie Rollmatten erweitert die Arbeitsfläche und schafft Ordnung. Flächenbündige oder Unterbau-Becken sowie integrierte Schienensysteme verkürzen Wege im Alltag. So wird die Spüle zum eleganten Mittelpunkt und funktionalen Arbeitsplatz zugleich.



Eckspülen sind die ideale Lösung, um den vorhandenen Raum optimal zu nutzen, ohne Kompromisse bei Design oder Komfort einzugehen. Mit der neuen Eckvariante der erfolgreichen Kollektion **Subway Style** zeigt **VILLEROY & BOCH**, wie funktionale Planung und ästhetische Gestaltung harmonisch zusammenfinden. Das großzügige Hauptbecken, das dreieckige Nebenbecken und die glatte Abtropffläche mit schmalen Kanten verbinden klare Linien mit sanften Rundungen. Die variable Hahnlochbank mit vier Positionen ermöglicht flexible Armaturenlösungen – perfekt für unterschiedliche Küchenkonzepte. In zwölf CeramicPlus-Farben erhältlich überzeugt die Spüle zudem durch pflegeleichte Oberflächen. Passendes Zubehör wie Einlegeschale und Silikonschwamm ergänzt die Ausstattung und macht den Spülplatz zu einem durchdachten, stilvollen Arbeitsbereich, der Funktionalität und Ästhetik vereint.

© Villeroy & Boch



© systemceram



© systemceram

SYSTEMCERAM steht für hochwertige, funktionale Keramikspülen mit Liebe zum Detail. Die neue **Solva 80** erleichtert den Einstieg in die Qualitätskeramik: kompakt, reversibel planbar und passend für 50-Zentimeter-Unterschränke. In vier Farben gefertigt aus robustem Feinsteinzeug ist sie hygienisch, kratzfest und pflegeleicht. Ergänzend bietet die **Kentro 90** als großzügiges Einzelbecken viel Raum für komfortables Arbeiten und modernes Design.

ELEGANT, WERTIG, KOMFORTABEL

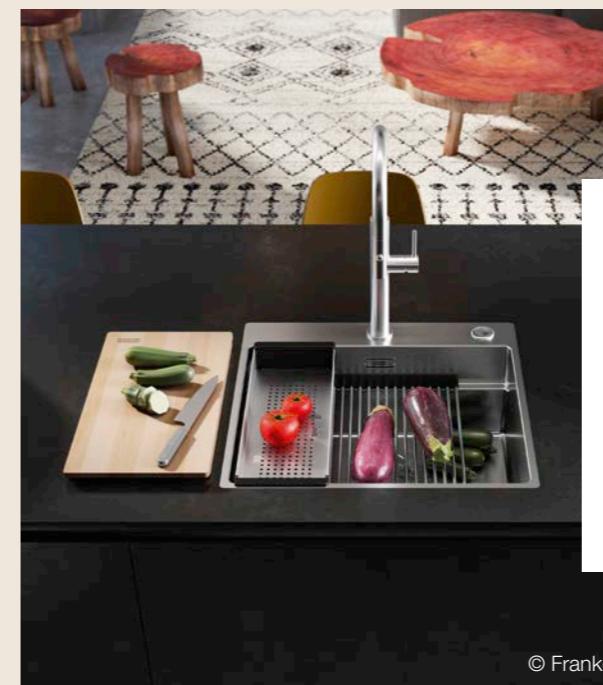
Mit der neuen **CRISTADUR®-Becken-Serie Kaia** verbindet **SCHOCK** puristisches Design mit funktionaler Klarheit. Das Portfolio des seidenmatten Premium-Materials CRISTADUR®, das dank Abperleffekt durch besondere Reinigungsfreundlichkeit überzeugt, wird um den **neuen Farnton Magnolia** erweitert. Der warme, leicht cremige Weißton mit feinem Perlenschimmer harmoniert mit modernen Küchentrends von Scandi bis Japandi. Mit vier Größen und drei Einbauvarianten passt Kaia perfekt in jedes Küchenkonzept.



© Schock



© Schock



© Franke

FRANKE vereint mit der **Box Pro BXX PRO** klares Design mit technischer Perfektion. Gefertigt aus hochwertigem Edelstahl, überzeugt die Spüle durch präzise Kanten, flache Übergänge und eine samtmattene Oberfläche. Sie wirkt puristisch und gleichzeitig kraftvoll. Das integrierte Clean-Drain-System mit verdecktem Überlauf betont die klare Linienführung und sorgt für einfache Reinigung. Ob flächenbündig, aufliegend oder als Unterbau, die Box Pro BXX PRO fügt sich harmonisch in moderne Küchenarchitekturen ein und verbindet Funktion mit zeitloser Eleganz. ■



Geschenkideen für Foodies

Von kleinen Mitbringselekt bis zu großen Genussmomenten

Kleine Mitbringselekt – Genuss im Mini-Format

Ob aromatisiertes Olivenöl, besondere Salzsorten oder bunte Gewürzmischungen: Kleine kulinarische Geschenke machen sofort Freude und bringen Abwechslung in die Küche. Schon ein hübsches Glas mit Zitronenöl oder ein Röhrchen mit Rauchsalz verleiht Gerichten neuen Charakter. Besonders charmant sind handverpackte Sets, die gleich mehrere Aromen vereinen, oder Produkte aus kleinen Manufakturen, die mit Liebe und Qualität überzeugen. Ein stilvolles Geschenk, das erfreut, praktisch im Einsatz und voller Genuss im Alltag.

Für Hobbyköche – praktisch und besonders

Foodies lieben Werkzeuge, die das Kochen leichter und spaßiger machen. Ob eine hochwertige Reibe für Zitrusfrüchte, ein handgefertigtes Schneidbrett aus Eiche oder elegante Vorratsgläser im modernen Look: Solche Geschenke verbinden Funktionalität mit Design. Sie sind praktisch im Alltag, machen aber auch optisch etwas her. Besonders beliebt sind Küchenhelfer, die man nicht unbedingt selbst kauft, die aber echte Freude bereiten. So wie ein feines Teesieb, ein eleganter Olivenölpender oder eine Küchenwaage im Retro-Design.

Erlebnisse – Genuss verschenken

Ein Gutschein für einen Kochkurs, eine Weinverkostung oder ein kulinarisches Abo schafft bleibende Erinnerungen und ist weit mehr als nur ein Geschenk: Es entsteht ein Erlebnis. Ob die Basics der japanischen Küche, ein Barista-Workshop oder eine geführte Weinprobe, solche Momente bleiben lange im Gedächtnis. Auch regelmäßige Überraschungen wie monatlich neue Kaffeebohnen, eine Tasting-Box mit Schokolade, Käse oder Olivenöl bringen Abwechslung und wecken die Neugier immer wieder aufs Neue.

Stilvolle Bühne – schön serviert

Essen lebt von der Inszenierung. Handgemachte Keramik, edle Servierplatten oder elegante Leinentextilien verwandeln Mahlzeiten in besondere Momente und verleihen dem Tisch eine besondere Note. Auch kleine Details wie elegante Gläser oder dekorative Schalen setzen Akzente und machen den Unterschied. Solche Geschenke bringen Stil in den Alltag und zeigen, dass Genuss weit über die Nahrungsauflnahme hinausgeht, direkt hinein in die Welt der „Plate Art“. Aber Achtung: Es ist alles eine Frage des Geschmacks! ■

KEEPING IT MODULAR



BLANCO CHOICE trifft immer den richtigen Geschmack. Ob kochend heiß, gekühlt, gefiltert und von sprudelnd bis still – mit dieser multifunktionalen Armatur und der passenden Aufbereitungseinheit ist Gourmetwasser immer verfügbar. Auf Knopfdruck und in der exakt gewünschten Menge.

Als Teil einer BLANCO UNIT mit Spülbecken und Unterschränke-Systemen macht BLANCO den Wasserplatz zum Mittelpunkt der Küche.

Mehr dazu unter blanco.de

KEEPING IT
BLANCO
SINCE 1925

ELEGANZ AM WASSERPLATZ

ARMATUREN ALS AUSDRUCK VON DESIGN UND FUNKTION

Armaturen prägen das Erscheinungsbild moderner Küchen stärker als je zuvor.

Sie verbinden Funktionalität mit Ästhetik und werden zu sichtbaren Design-Elementen, die Stil und Persönlichkeit widerspiegeln. Innovative Technik sorgt für Komfort im Alltag. Ausziehbare Brausen, sensorgesteuerte Bedienung und präzise Temperatursteuerung machen die Nutzung intuitiv und effizient.

Hochwertige Materialien und harmonische Proportionen verwandeln den Wasserplatz in ein gestalterisches Highlight, das Eleganz und Funktionalität vereint.

Mit **BLANCO CHOICE** präsentiert **BLANCO** eine neue Generation der Wasseraufbereitung, die Komfort, Design und Nachhaltigkeit vereint. Im Zusammenspiel von **BLANCO CHOICE Icona** und **BLANCO CHOICE All** entsteht eine kompakte Lösung, die alle Wasserwünsche erfüllt. Per Dreh und Fingertipp liefert die Armatur gefiltertes, gekühltes oder sprudelndes Wasser ebenso wie kochend heißes – individuell wählbar in Temperatur, Menge und Intensität. Das präzise Drehrad und der integrierte Touch-Sensor sorgen für intuitive Bedienung, während ein LED-Leuchtring visuelle Rückmeldung gibt. Das System ist platzsparend im Spülenschränke integriert und lässt sich über das Touch-Display oder die **BLANCO-UNIT**-App steuern. In Edelstahl gebürstet, Satin Dark Steel, Schwarz Matt oder Satin Gold fügt sich **BLANCO CHOICE** harmonisch in moderne Küchenwelten ein.

Diese Verbindung aus Technik und Ästhetik setzt sich in einer weiteren Innovation fort, die den Wasserplatz zum gestalterischen Mittelpunkt macht. Mit der **BLANCO OVALON/LUNEOO UNIT** setzt das Unternehmen in seinem Jubiläumsjahr ein außergewöhnliches Design-Statement. Das ovale Becken, kombiniert mit einer filigranen Armatur, schafft eine ruhige, fließende Dynamik. Der neue Verbundwerkstoff VELGRANIT mit samtig-glatter Oberfläche und warmen, neutralen Farbtönen verleiht der **UNIT** ihre besondere Haptik und Ästhetik – ein ikonisches Highlight am Wasserplatz.



© Blanco



© Blanco



© Schock

© Schock

Mit den Edelstahl-Armaturen **Talia** und **Talinos** setzt **SCHOCK** auf Design, Funktion und Langlebigkeit in Perfektion. Beide Modelle überzeugen durch ein ergonomisches Handling und die flexible Umschaltmöglichkeit zwischen Strahl- und Brausefunktion. Für eine harmonische Abstimmung mit modernen Küchendesigns wurde die Farbpalette um White Gold, Copper Brushed und Gunmetal Brushed ergänzt. Die neuen Oberflächen betonen den Premium-Charakter der Armaturen und ermöglichen individuelle Akzente, die Stil und Funktion gleichermaßen vereinen

MINIMAL, FUNKTIONAL, ÄSTHETISCH



© Franke

Wasser neu gedacht. Mit dem **Mythos Water Hub** vereint **FRANKE** Design, Komfort und Technologie auf höchstem Niveau. Die mehrfach ausgezeichnete 6-in-1-Armatur liefert auf Knopfdruck frisch gefiltertes Wasser – wahlweise gekühlt, kochend, raumtemperiert, still, medium oder stark sprudelnd. Dank der intuitiven Bedienung und der App-Steuerung lassen sich Temperatur und Intensität individuell anpassen. Die kompakte Technik im Unterschrank spart Platz und fügt sich harmonisch in moderne Küchenkonzepte ein. Mit seiner klaren Formensprache und den neuen Farbvarianten wird der Mythos Water Hub zum ästhetischen Mittelpunkt am Spülplatz und verbindet Alltag, Komfort und Stil in perfekter Balance.



© Villeroy & Boch

Mit der **Gusto iMX** bringt **VILLEROY & BOCH** eine Küchenarmatur, die durchdachte Funktionalität mit modernem Design verbindet. Der integrierte Seifenspender mit Druckknopf ersetzt separate Flaschen und sorgt dafür, dass Seife oder Spülmittel immer griffbereit sind. Über den Sensor am vorderen Auslauf lässt sich die Armatur berührungslos mit Handfläche oder Handrücken aktivieren – hygienisch, komfortabel und präzise. Die klare Formensprache und hochwertige Verarbeitung machen die **Gusto iMX** zu einer eleganten Lösung für Küchen, in denen Ästhetik und Alltag in Einklang stehen. ■

MATERIALÄSTHETIK MIT CHARAKTER

Metall, Beton und Glas prägen die neue Küchensprache



Metall, Beton und Glas verleihen modernen Küchen eine neue Klarheit. Sie spielen mit Licht und Struktur, mit Reflexen und feinen Nuancen. Wo früher Holz den Ton angab, treten heute Materialien in den Vordergrund, die kraftvoll und ruhig zugleich wirken. Zusammen schaffen sie eine Atmosphäre, die elegant, beständig und doch lebendig ist. Ein Ausdruck zeitloser Wohnkultur, in der Form, Gefühl und Funktion im Einklang stehen. So entstehen Räume, die Ruhe ausstrahlen und doch eine feine Spannung bewahren.

Metall-Optiken verleihen Küchen Glanz und Tiefe. Sie reflektieren Licht sanft und schaffen eine subtile Spannung zwischen Eleganz und Stärke. Töne wie Platin, Graphit oder Kupfer wirken modern und zugleich zeitlos. In matten oder seidenweichen Ausführungen zeigen sie eine feine Brillanz, die dem Raum Charakter verleiht. Im Zusammenspiel mit klaren Linien und ruhigen Farben entsteht ein Look von urbaner Präzision. Metallische Oberflächen verändern mit dem Licht ihr Erscheinungsbild und verleihen der Küche eine Präsenz, die klar ist und zugleich eine sinnliche Ruhe ausstrahlt. Feine Kanten und präzise Fugen unterstreichen die grafische Ruhe. Gleichzeitig eröffnet Metall gestalterische Freiheit. Kübler Edelstahl, ein warmer Bronzeton oder sanft schimmernde Oberflächen setzen je nach Kombination unterschiedliche Akzente. In dunklen Räumen sorgen sie für Tiefe, in hellen Umgebungen für Glanzpunkte. Der Reiz liegt im Kontrast: Metall kann kraftvoll erscheinen und dennoch zurückhaltend wirken. Es rahmt, spiegelt, strukturiert und verbindet. Je nach Lichteinfall und Blickwinkel ergibt sich ein lebendiges Spiel von Reflexen, das den Charakter des Raums immer wieder verändert. So entsteht eine Atmosphäre, die technisch präzise und ästhetisch ausgewogen wirkt. ➤

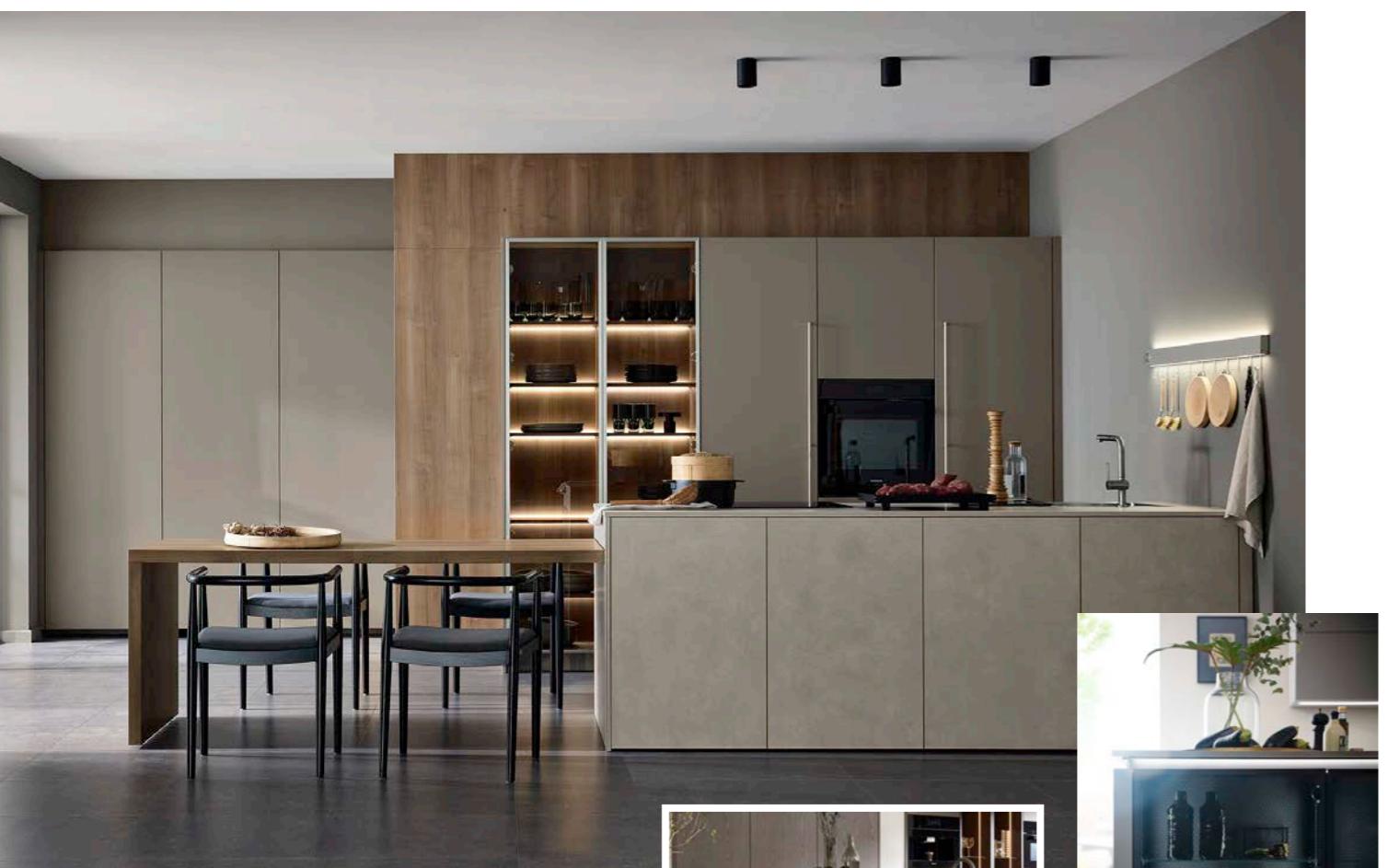


Nach der Klarheit metallischer Oberflächen zeigt sich Beton als ruhiger Gegenpart. Seine mineralische Struktur wirkt authentisch und klar, er verleiht Räumen Tiefe und Gewicht. Der Werkstoff erinnert an Architektur und Handwerk, an Urbanität und das Gefühl von Beständigkeit. In modernen Planungen wird Beton oft mit glatten Fronten und dezenten Farbtönen kombiniert. So entsteht ein harmonisches Spiel aus rauer Haptik und weichen Nuancen. Warmes Licht mildert die Kühle, betont Details und lässt die Oberfläche lebendig wirken. In Verbindung mit natürlichen Elementen entfaltet Beton seine ganze Wirkung: ruhig, ehrlich und von zeitloser Ausstrahlung.

Er steht für Stärke und Stabilität und verkörpert eine neue Ehrlichkeit im Design. Materialien dürfen wieder sichtbar sein, dürfen Textur und Charakter zeigen. Dabei überrascht Beton durch seine Wandelbarkeit. In Kombination mit Holz erhält er Wärme, mit Glas Leichtigkeit, mit Metall Tiefe. Selbst feine Akzente bei Griffleisten oder Regalsystemen bringen Spannung in die Planung. Unterschiedliche Lichtstimmungen betonen die Oberfläche immer wieder neu: mal roh, mal samtig, stets mit einer spürbaren Ruhe. So wird Beton zum verbindenden Element zwischen Form und Funktion. Er schafft eine Basis, die

beständig, unaufgeregt und zugleich modern ist. Ein Material, das den Raum nicht dominiert, sondern ihm Haltung und Charakter verleiht.

Auf die rauen Strukturen des Betons folgt die Leichtigkeit des Glases. Es öffnet Räume, fängt Licht ein und schafft fließende Übergänge zwischen Kochen und Wohnen. Kombiniert mit Metall oder Beton entsteht ein spannender Kontrast, der Klarheit und Transparenz in die Gestaltung bringt. Mattierte oder satinierter Glasfronten verleihen den Flächen eine weiche Tiefe, während klare Varianten Akzente setzen und Objekten im Raum Ausdruck verleihen. Besonders Vitrinen und offene Regale gewinnen durch Glas an Leichtigkeit: Sie strukturieren den Raum, ohne ihn zu schließen. Glas wirkt edel und zugleich zurückhaltend. Es betont Linien und Proportionen, lenkt den Blick auf Details und verleiht der Küche einen Hauch von Leichtigkeit. Je nach Farbton oder Transparenz kann es kühl und puristisch oder weich und wohnlich wirken. Seine glatte Oberfläche ist hygienisch, widerstandsfähig und lässt sich einfach reinigen. Damit verbindet Glas gestalterische Eleganz mit Funktionalität und bleibt eines der vielseitigsten Materialien zeitgemäßer Küchenplanung. ➤



CombiSteamer V6000



Schweizer Perfektion für zuhause. Seit 1913.



© Leicht

Hinter der klaren Ästhetik moderner Küchen steht durchdachte Funktionalität. Jede Oberfläche erfüllt ihren Zweck, ohne Eleganz einzubüßen. Anti-Fingerprint-Beschichtungen halten den Alltag aus und bleiben mühelos gepflegt. Metallische Lacke beeindrucken durch Tiefe und Widerstandskraft, Glas zeigt sich robust und zugleich fein. Innovative Beschichtungen bewahren die stille Schönheit der Materialien.

Doch nicht nur das Auge entscheidet, auch die Haptik prägt den Eindruck. Samtweiche Lacke und strukturierte Dekore laden zum Berühren ein. Sie fühlen sich warm an und bleiben unempfindlich, selbst bei täglicher Nutzung. Materialien, die sich kaum verän-

dern, gewinnen mit der Zeit an Charakter. So entsteht Beständigkeit, die über reine Funktion hinausgeht.

Auch Details zeigen Qualität. Armaturen und Spülens aus Edelstahl, Kupfer oder Graphit greifen metallische Akzente auf und führen sie harmonisch weiter. Griffe und Beschläge werden zu feinen Gesten im Gesamtbild. Immer mehr Oberflächen entstehen ressourcenschonend oder sind recyclingfähig, ein Beitrag der leise, aber beständig wirkt. Am Ende entsteht mehr als eine Küche: ein Raum, der Komfort, Langlebigkeit und Verantwortung vereint. Ein Ort, der Ästhetik nicht zeigt, sondern lebt. ■



Dämpft alles – außer deine Möglichkeiten.

Die Bosch accent line Dampfschublade ist die perfekte Ergänzung zum Bosch accent line Backofen. Beim Dampfgaren in der Dampfschublade bleiben nicht nur Vitamine und Mineralstoffe erhalten, sondern auch der volle, natürliche Geschmack der Gerichte. Gleichzeitig kannst Du im darüber liegenden Backofen backen oder braten. Entdecke die Vielfalt des Kochens auf kompaktem Raum. accentline.de/dampfschublade



DESIGN TRIFFT OUTDOOR

Smarte Funktionen und edle Materialien bringen Premium-Komfort ins Freie



Lange galt die Küche als Herz des Hauses. Heute schlägt es unter freiem Himmel. Immer mehr Menschen entdecken den Außenbereich als zweiten Lebensraum – als Bühne für Genuss, Ruhe und gemeinsames Erleben. Was früher ein schlichter Grillplatz war, ist heute ein Ort der Begegnung: eine gestaltete Küche im Freien, geplant mit architektonischer Präzision und Gespür für Atmosphäre.

Outdoor-Living ist längst kein kurzfristiger Trend mehr, sondern Ausdruck eines neuen Verständnisses von Wohnen. Architektur und Lebensstil verschmelzen. Große Glasflächen öffnen das Haus, während Materialien wie Holz, Stein oder Beton den Übergang zwischen innen und außen fließend gestalten. So entsteht eine Atmosphäre, die Offenheit und Geborgenheit zugleich vermittelt. Draußen zu kochen bedeutet, Teil der Umgebung zu werden, den Wind zu spüren, das Licht zu sehen und den Moment bewusst wahrzunehmen.

Hersteller moderner Outdoor-Küchen präsentieren ein inspirierendes Portfolio, das Design, Funktion und Wohnlichkeit in Einklang bringt. Mit dieser Haltung entstehen Außenküchen, die weit über das Funktionale hinausgehen. Edelstahl, Aluminium und wetterbeständige Oberflächen verleihen ihnen Langlebigkeit und Eleganz. Jede Linie ist klar geführt, jede Fläche erzählt von Sorgfalt. Technik tritt dezent in den Hintergrund, um Raum für Ruhe zu schaffen. Das Zusammenspiel aus Form, Material und Funktion erzeugt eine Harmonie, die den Blick zur Ruhe kommen lässt. Hier zeigt sich, wie Design mit Zurückhaltung begeistert und Qualität zum Ausdruck leiser Raffinesse wird.

MIELE versteht es, diese Zurückhaltung mit technischer Finesse zu vereinen, und begeistert mit Geräten, die sich nahtlos integrieren und durch ihre Perfektion überzeugen. So entsteht Raum für das Wesentliche: das Erlebnis selbst. Die Outdoor-Küche „Dreams“ übersetzt diesen Anspruch in eine moderne Formensprache. Sie vereint klare Linien mit warmer Materialität und schafft Orte, die zugleich funktional und einladend wirken. Die Kollektion ist modular aufgebaut und lässt sich vom Stadtbalkon bis zur großzügigen Terrasse konfigurieren. Kühl- und Spülmodule sowie Zubehör ergänzen den Arbeitsbereich, ein intelligenter Gasgrill übernimmt die Temperatursteuerung und macht präzises Kochen selbstverständlich.

Die Zubereitung im Außenbereich wird zu einem einzigartigen Erlebnis, das alle Sinne anspricht. Form und Funktion, Genuss und Gemeinschaft finden hier Balance. Doch der wahre Reiz liegt in den Momenten dazwischen: wenn das letzte Sonnenlicht goldene Reflexe auf Metall und Stein wirft, sich der Duft von Kräutern mit dem Rauch des Grills mischt und Gläser im sanften Abendlicht klingen. Dann zeigt sich, was Outdoor-Living wirklich bedeutet. Es ist eine neue Form des Luxus, ruhig, authentisch und von bleibender Schönheit. Eine Haltung, die innehalten lässt und den Augenblick feiert.

Mit dieser Kollektion überträgt MIELE seine Erfahrung aus dem Innenraum auf das Leben unter freiem Himmel und beweist, dass Perfektion nicht kühl wirkt, sondern Nähe schaffen kann. Eine Outdoor-Küche wird so zum Ausdruck moderner Lebensqualität – zu einem Ort, an dem kochen, ankommen und sich wohl fühlen zu einer Selbstverständlichkeit verschmelzen. ■



Kitchen Alchemy

Die hohe Kunst des Würzens

Kochen ist mehr als Handwerk. Es ist Magie und Gewürze sind die geheimen Zutaten dieser Alchemie. Sie verwandeln einfache Gerichte in kulinarische Erlebnisse, geben Charakter, Tiefe und oft auch eine Portion Seele. Von Klassikern wie Pfeffer und Zimt bis hin zu Raritäten wie Sumach oder Tonkabohne eröffnet sich eine Welt voller Aromen, ein Universum, das Küchen auf der ganzen Welt miteinander verbindet.

SALZ – DIE UNSICHTBARE GRUNDLAGE

Oft unterschätzt, ist Salz das Fundament jeder guten Küche. Es hebt Aromen hervor, balanciert Süße und Schärfe und verleiht selbst einfachen Zutaten Tiefe. Doch Salz ist nicht gleich Salz: Fleur de Sel bringt feine Kristalle und Knusprigkeit, Himalayasalz eine dezente Mineralität, während Rauchsalz eine unverwechselbare Würze beisteuert.

PFEFFER – DAS CHAMÄLEON DER KÜCHE

Kaum ein Gewürz ist so allgegenwärtig und zugleich so facettenreich wie Pfeffer. Schwarzer Pfeffer bringt Schärfe und Würze, weißer wirkt feiner, grüner frischer und roter fast fruchtig. Schon wenige Umdrehungen aus der Mühle können den Unterschied machen. Wer mutig ist, probiert seltene Sorten wie Kubeben- oder Kampot-Pfeffer, die spannende Noten von Citrus bis Kräuter entfalten.

ZIMT – SÜSS UND HERZHAFT ZUGLEICH

Zimt gilt hierzulande als typisches Wintergewürz, doch er kann viel mehr. In Desserts sorgt er für Wärme und Geborgenheit, in orientalischen Gerichten verleiht er Currys und Einböpfen eine unerwartete Tiefe. Besonders edel: Ceylon-Zimt,

der feiner, aromatischer und auch gesünder ist als die kräftigere Cassia-Variante.

KARDAMOM – DIE KÖNIGIN DER GEWÜRZE

Grüner Kardamom bringt frische, leicht zitronige Nuancen in Desserts, Kaffee oder Tee. Schwarzer Kardamom überrascht dagegen mit rauchigen, fast erdigen Tönen und passt ideal zu herzhaften Gerichten. Ein kleines Gewürz mit großem Auftritt.

SUMACH & TONKABOHNE –

GEHEIMTIPPS FÜR FEINSCHMECKER

Sumach, ein tiefrotes Pulver aus getrockneten Beeren, schenkt Gerichten eine angenehm säuerliche Frische und ersetzt in der Levante-Küche oft die Zitrone. Tonkabohne dagegen wirkt fast mystisch: Ihr Aroma zwischen Vanille, Mandel und Karamell verzaubert Desserts wie Eis oder Schokolade – in winzigen Mengen gerieben, aber mit großer Wirkung.

KRÄUTER – MEDITERRANE KLASSIKER NEU GEDACHT

Frische Kräuter sind die subtilen Zauberer jeder Küche. Basilikum schenkt sommerliche Frische und harmoniert perfekt mit Tomaten und mediterranen Gerichten. Petersilie ist ein Allrounder, der von Suppen über Pasta bis zu feinen Dips immer eine gute Figur macht. Schnittlauch bringt eine sanfte Zwiebelnote, die Eierspeisen, Quark oder Kartoffeln belebt. Dill verleiht Fisch und Gurken eine unverwechselbar aromatische Leichtigkeit, während Minze mit ihrer kühlen Frische nicht nur Tees, sondern auch Desserts oder herzhafte Gerichte wie Taboulé veredelt. Rosmarin, Thymian und Salbei wiederum schenken Fleisch, Ofengemüse oder Saucen Tiefe und mediterrane Wärme. ■

NEFF
cook. create. inspire.



**Intensive Aromen.
KOMPAKT
GEDÄMPFT.**

Erleben Sie reichhaltige Aromen mit der platzsparenden NEFF Dampfschublade.

Der erste Einbau-Dampfgarer von NEFF, der sich dank seiner flexiblen Schubladenform selbst in kleinen Küchen perfekt integrieren lässt. Beim schonenden Dampfgaren bleiben nicht nur wichtige Nährstoffe erhalten – auch die Aromen Ihrer Speisen entfalten sich besonders intensiv.



GLÄNZENDE ERGEBNISSE

GESCHIRRSPÜLER FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Geschirrspüler sind wahre Alleskönner: clever, nachhaltig, ordentlich und stets auf Höchstleistung programmiert.

Mit einer Vielzahl an innovativen Features und praktischen Extras sparen sie nicht nur Wasser und Energie, sondern machen auch den Alltag deutlich einfacher. Diese smarten Reinigungtalente arbeiten flüsterleise, effizient und zuverlässig – selbst bei großen Mengen schmutzigem Geschirr, Gläsern und Töpfen.

Neben ihrer beeindruckenden Reinigungsleistung punkten sie zudem mit einem modernen Design.



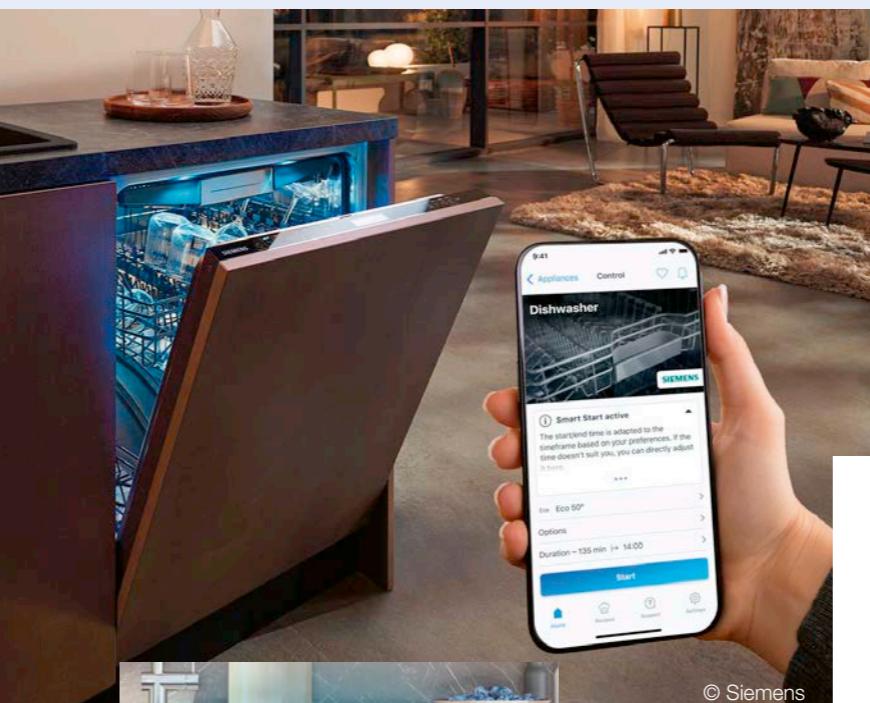
Die neue **AEG-Favorit-Geschirrspüler-Generation** setzt in jeder Küche ein klares Statement: flüsterleise Performance, kompromisslose Effizienz und intelligente Details für maximalen Komfort im Alltag. Die Modelle der Serien 7000, 8000 und 9000 arbeiten mit beeindruckend niedrigen Geräuschwerten ab 35 Dezibel und kombinieren höchste Energieeffizienz mit minimalem Wasserverbrauch. Funktionale Innovationen wie ComfortLift® heben den Unterkorb auf eine bequeme Arbeitshöhe, QuickSelect steuert die Laufzeit und Eco-Balance per Fingertipp und SatelliteClean® sorgt dank innovativem Sprüharm für sichtbar bessere Reinigungsergebnisse bis in jeden Winkel. Am Programmende öffnet AirDry automatisch die Tür, damit das Geschirr natürlich und energiesparend trocknet. Für empfindliche Gläser sorgen SoftGrips und SoftSpikes der GlassCare-Körbe für sicheren Halt; smarte Modelle sind zudem WLAN-fähig und lassen sich komfortabel steuern. Ergebnis: strahlend sauberes Geschirr, weniger Aufwand, mehr Ruhe – ein Premium-Erlebnis, das den Küchenalltag nachhaltig erleichtert.



Mit dem vollintegrierbaren **Geschirrspüler SBV6ZCX16E** der Serie 6 zeigt **BOSCH**, wie moderne Spültechnik Ästhetik, Komfort und Effizienz vereint. Das Gerät fügt sich mit seinen dezent gestalteten Frontabmessungen elegant in jede Küchenarchitektur ein, klaren Linien und hochwertigen Materialien unterstreichen das Premium-Ambiente. Im Inneren überzeugt das XXL-Format mit Platz für 14 Maßgedecke, ausgestattet mit flexiblen „Max Flex“-Körben, einer zusätzlichen VarioSchublade und der höhenverstellbaren RackMatic-Oberkorbgestaltung. Technologisch steht der Geschirrspüler für höchste Ansprüche: Die Zeolith-Trocknung via „PerfectDry“ sorgt für energieeffiziente Ergebnisse, bei nur 40 Dezibel arbeitet das Gerät angenehm leise. Mit Energieeffizienzklasse B und einem Wasserverbrauch von lediglich 9 Litern pro Spülgang ist er zugleich sparsam und nachhaltig. Über WLAN und die Home Connect App lassen sich Programme starten und der Status des Geräts bequem überwachen. So wird der SBV6ZCX16E nicht nur zum zuverlässigen Helfer im Alltag, sondern zur integrierten Designlösung für anspruchsvolle Küchenräume.



© Bosch



Mit der neuen smartStart-Funktion setzt **SIEMENS** auf intelligente Automatisierung und nachhaltige Energienutzung. Der Geschirrspüler startet automatisch dann, wenn der Stromverbrauch am effizientesten und kostengünstigsten ist – abgestimmt auf den individuellen Energiebedarf und persönliche Präferenzen.



Ob zur Nutzung von erneuerbaren Energien, in Verbindung mit einer Photovoltaikanlage oder bei variablen Stromtarifen: smartStart wählt stets den optimalen Zeitpunkt für den Spülvorgang. Aktiviert über die Siemens-Home-Appliances-App, genügt es, das Gerät zu beladen und die Starttaste zu drücken. Der Geschirrspüler übernimmt den Rest – für mehr Komfort, höhere Energieeffizienz und ein smart vernetztes Küchenerlebnis. ■

SAUBER, SMART UND SPARSAM



Plate Art

Die Kunst des Anrichtens

Bei der Kunst auf dem Teller geht es um die gesamte Inszenierung auf dem Esstisch, um Geschirr, Gläser, Textilien und kleine Details, die jede Mahlzeit zum Erlebnis machen. Teller werden zur Leinwand, das Drumherum zur Bühne und erst in dieser Verbindung entsteht ein Gesamteindruck, der Stil und Genuss vereint.

Geschirr spielt dabei die Hauptrolle. Weiße Teller sind zeitlose Klassiker, die Ruhe und Eleganz ausstrahlen. Doch gerade unregelmäßige Formen, handgemachte Keramik oder matte Oberflächen verleihen Charakter und machen den Unterschied. Eine rustikale Schale hebt Pasta hervor, feines Porzellan setzt ein Dessert in Szene, farbige Highlights schaffen bewusst Akzente.

Auch Textilien prägen die Atmosphäre. Leinentischdecken oder Stoffservietten bringen Wärme und Struktur, Platzsets setzen kleine Rahmen. Farben und Muster lassen sich je nach Anlass variieren: gedeckt für Minimalisten, kräftig für festliche Abende. Kleine Kniffe wie ein lockerer

Serviettenknoten oder dekorative Serviettenringe geben der Tafel das gewisse Etwas.

Dazu kommen Accessoires, die nie überladen wirken dürfen, sondern als feine Akzente dienen. Kerzen bringen Stimmung, kleine Vasen mit Blüten oder Kräuterzweigen setzen natürliche Noten, saisonale Elemente wie Olivenzweige im Sommer oder Eukalyptus im Winter verleihen Frische. Wichtig ist, dass die Dekoration den Teller unterstützt, nicht überstrahlt.

Die Kunst liegt darin, Harmonie zu schaffen. Mix & Match erlaubt den Bruch zwischen Erbstücken und modernen Designs, während einheitliche Farbwelten Ruhe erzeugen. Kontraste sorgen für Spannung, bewusst gesetzte Freiräume lassen Geschirr und Speisen wirken. So wird der gedeckte Tisch zur Bühne, die von Alltag bis Festlichkeit Geschichten erzählt – stilvoll, individuell und voller Persönlichkeit. ■

Dos & Dont's:

Plate Art lebt vom Zusammenspiel aus Geschirr, Textilien und kleinen Details.

Damit der gedeckte Tisch nicht überladen wirkt, sondern stilvoll inszeniert ist, helfen ein paar einfache Regeln.

▲ EINHEITLICHE FARBWELDEN SCHAFFEN:

Teller, Gläser und Textilien wirken besonders harmonisch, wenn sie in ähnlichen Nuancen gehalten sind. Ein Akzent in Kontrastfarbe darf für Spannung sorgen.

▲ MIT LICHT SPIelen:

Kerzen, Laternen oder kleine Spots schaffen nicht nur Atmosphäre, sondern lenken den Blick gezielt auf den Teller.

▲ FREIRÄUME LASSEN:

Weniger ist oft mehr. Ein bewusst freigelassener Bereich auf dem Tisch oder Teller bringt die Inszenierung erst richtig zur Geltung.

▼ ZU VIELE MUSTER MIXEN:

Verschiedene Prints auf Geschirr, Servietten und Tischdecke konkurrieren miteinander und wirken schnell chaotisch.

▼ TELLER ÜBERLADEN:

Sowohl beim Essen als auch bei der Dekoration gilt: Wenige Elemente perfekt platziert wirken stärker als ein Sammelsurium.

▼ UNPASSENDE GRÖSSEN WÄHLEN:

Ein kleiner Teller für ein Hauptgericht oder ein zu großes Glas für einen Aperitif zerstört die Proportionen.

Wohlbefinden, das Sie gerne teilen möchten

Integrierte Küchenlösungen von Franke

Franke Home Solutions vereint Funktionalität, Technologie und Nachhaltigkeit, um Ihren Alltag einfacher zu gestalten.

WOHLFÜHLEN, DAS SICHTBAR WIRD.

Erfahren Sie mehr unter franke.com und im Fachhandel

FRANKE

KLARHEIT UND RUHE MIT JAPANDI

Reduzierter Purismus trifft natürliche Wärme

Manchmal liegt Schönheit in der Stille. Japandi vereint die klare Ordnung skandinavischer Räume mit der Gelassenheit japanischer Wohnkultur. Holz, Stein und sanfte Farben schaffen eine Atmosphäre, die leicht und geerdet zugleich wirkt. Nichts drängt sich in den Vordergrund, alles scheint im Gleichgewicht. In dieser Ruhe entfaltet sich ein Stil, der Reduktion nicht als Verzicht versteht, sondern als Einladung, bewusster zu leben.



Wer Räume plant, gestaltet heute weit mehr als Funktion. Es geht um Haltung, Struktur und Leichtigkeit. Die Verbindung japanischer Schlichtheit mit skandinavischer Wärme schafft Küchen, die Ruhe ausstrahlen, ohne kühl zu wirken. Helle Hölzer, matte Lackfronten und natürliche Farben formen ein harmonisches Gesamtbild, das schlicht erscheint, im Detail jedoch präzise durchdacht ist. Jede Linie folgt einem Plan, jede Fläche trägt zur Balance des Raumes bei und verleiht dem Umfeld eine spürbare Gelassenheit. Diese bewusste Ruhe prägt den Raum und schafft eine Atmosphäre, die konzentriert und einladend zugleich wirkt.

In der aktuellen Küchenplanung zeigt sich dieser Gedanke besonders deutlich. Grifflose Fronten betonen die Klarheit, feine Strukturen und abgestimmte Lichtzonen verleihen Tiefe und

Wärme. Offene Regale schaffen Platz für persönliche Akzente und lassen Räume großzügig wirken. Farbwelten in Sand, Kreide oder Taupe unterstreichen die ruhige Wirkung, ohne an Lebendigkeit zu verlieren. Materialien, Licht und Form greifen präzise ineinander. So entsteht ein Raum, in dem Alltag und Ästhetik mühelos zusammenfinden und Gestaltung zu einem Teil des Lebens wird.

Flexible Stauraumlösungen, ergonomische Abläufe und langlebige Materialien sorgen für Komfort und Beständigkeit im täglichen Gebrauch. Jede Entscheidung folgt dem Anspruch, den Raum nicht nur schön, sondern sinnvoll zu gestalten. Das Ergebnis ist eine Küche, die den Alltag begleitet, statt ihn zu bestimmen, und durch Zeitlosigkeit überzeugt. Reduziert im Ausdruck, aber reich an Wirkung. ▶



VILLEROY & BOCH KERAMIKSPÜLEN

Für perfekte Abläufe
in der Küche

villeroy-boch.de



In modernen Küchen geht es um mehr als Gestaltung. Entscheidend ist die Sinnlichkeit im Detail. Holz, Lack, Stein und Metall sind keine Dekoration, sondern die Grundlage eines durchdachten Designs. Jede Oberfläche erfüllt eine Aufgabe: Sie soll hochwertig aussehen, sich angenehm anfühlen und dem täglichen Gebrauch standhalten. Dabei spielt Haptik eine zentrale Rolle: Weiche Lacke, samtige Strukturen und fein gebürstete Metalle verleihen der Küche eine natürliche Tiefe. Fein gemaserte Holzdekore, matte Lacke und mineralische Arbeitsplatten verbinden sich zu langlebigen Kombinationen, die Ruhe und Natürlichkeit ausstrahlen.

Die präzise Verarbeitung betont den Charakter des Stils. Gleichmäßige Fugen, feine Linien und exakt gearbeitete Kanten schaffen visuelle Klarheit. Selbst kleinste Übergänge werden bewusst gestaltet, um eine durchgehende optische Ruhe zu erzeugen. Innovative Beschichtungen schützen vor Fingerabdrücken, moderne Scharniersysteme lassen Türen und Auszüge sanft schließen. Diese technische Präzision verleiht der Küche eine handwerkliche Leichtigkeit, bei der Ästhetik und Funktion im Gleichgewicht bleiben. ▶



Naber
f o p in



SILQUA – Keramik
weiß matt
Unterbau



SILQUA Fließende Linien, raffinierte Details, Spüle pur!

Eine in die Spüle integrierte Armaturenbank ermöglicht es, dass die Hände beim Bedienen innen bleiben und Wasser in das Becken tropfen kann. Die vom Wasserfluss inspirierte Spüle ist ein Projekt mit Hans Winkler Design, Grafenau.



naber.com

NABER-CONTURA® SILQUA SPÜLEN

Robuste,
pflegeleichte
Materialien in
diversen Farben



Drei Einbauarten



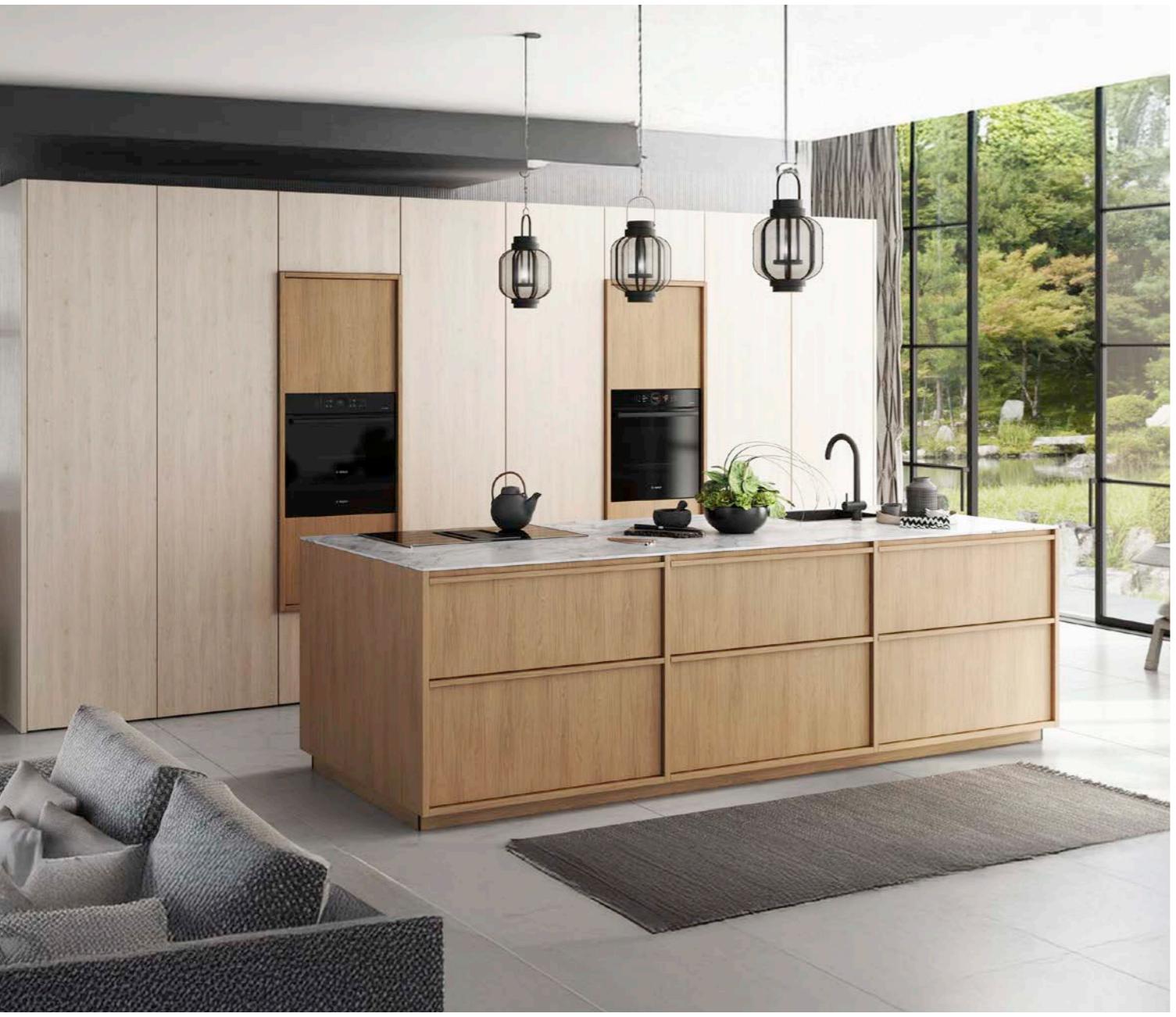
Fünf Jahre
Herstellergarantie



Zeitlosigkeit entsteht nicht zufällig, sondern durch bewusste Gestaltung. Der Japandi-Stil steht für Küchen, die mithalten und bestehen. Hochwertige Materialien, präzise Verarbeitung und nachhaltige Fertigung sorgen dafür, dass sie über Jahre ihren Charakter behalten. Holz, Stein und matte Oberflächen zeigen Beständigkeit und bleiben auch im täglichen Gebrauch ästhetisch.

Modernes Küchendesign orientiert sich an diesen Werten. Statt schnellen Trends zu folgen, stehen Qualität, Funktion und Langlebigkeit im Mittelpunkt. Ressourcenschonende Prozesse und sorgfältige Materialauswahl verbinden Design mit Verantwortung. Was entsteht, sind Räume, die Bestand haben – funktional, wertig und ehrlich im Ausdruck.

Japandi ist damit mehr als ein Stil. Es ist eine Haltung, die auf Beständigkeit und Achtsamkeit setzt. Sie zeigt, dass Nachhaltigkeit nicht laut sein muss, sondern in der Stille wirkt – in Formen, die bleiben, und in Materialien, die Geschichten erzählen. ■



Das gibt's Neues

Jetzt gibt's eine beeindruckend große Alternative zum klassischen Spülstein. Die neue **KENTRO 90** setzt mit puristischer Formensprache selbstbewusst Akzente.

Die neue Solva 80 ist die immer gut einplanbare Küchenpüle für jeden Einrichtungswunsch. Reversibel, pflegefreundlich und zeitlos schön in Feinsteinzeugqualität. In vier Farben.



KENTRO 90 in Schiefer



SOLVA 80 in Grönland



systemceram
KeraDomo-Küchenkeramik

Feinsteinzeug aus dem Westerwald! · Darauf geben wir 5 Jahre Garantie · www.systemceram.de

NATÜRLICHER RÜCKZUGSORT MIT STIL

Warne Materialien
und klare Formen



© Nobilia (alle 3 Bilder)

Das Badezimmer wird zunehmend zum Wohnraum – zu einem Ort, an dem Funktion auf Atmosphäre trifft und Alltag in Entspannung übergeht. Hier beginnt der Tag, hier endet er und hier findet man Ruhe. 2026 steht dabei ganz im Zeichen von Wärme, Natürlichkeit und bewusster Gestaltung. NOBILIA greift diesen Wandel auf und zeigt mit seiner aktuellen Designlinie Sakura, wie sich Design, Komfort und Wohnlichkeit zu einer Einheit verbinden lassen.

Warmes Licht, authentische Strukturen und sanfte Farben prägen die neue Badwelt. Zarte Weißtöne kombiniert mit Holz in heller Eiche verleihen dem Raum Leichtigkeit, während bronzefarbene Akzente edle Kontraste setzen. Sakura verbindet eindrucksvoll die Balance japanischer Reduktion mit skandinavischer Behaglichkeit. Sie schafft ein harmonisches Miteinander aus Ruhe, Natürlichkeit und dezenter Eleganz – perfekt für alle, die ihr Bad als Rückzugsraum und Wohnföhrlort neu entdecken möchten.

Die Möbel folgen einer klaren, ausgewogenen Formensprache. Vorgezogene Wangen und eine Griffleiste aus Massivholz rahmen die Fronten und betonen das handwerkliche Detail. Jede Linie ist präzise gesetzt, jede Fläche sorgfältig gestaltet. So entsteht ein Raumgefühl, das Offenheit und Struktur vereint.

Auch funktional zeigt NOBILIA mit Sakura Liebe zum Detail. Großzügige Stauraumlösungen schaffen Ordnung, integrierte Beleuchtung bringt weiches, indirektes Licht in den Raum und pflegeleichte Oberflächen bieten Komfort im Alltag. Authentische Haptiken machen die Qualität spürbar und verleihen dem Bad Charakter und Beständigkeit. Farben wie Sand, Leinen und helles Holz bilden die Basis dieser ruhigen Komposition. Matte Fronten und sanft reflektierende Elemente lassen den Raum größer wirken und unterstreichen die wohnliche Atmosphäre.

Das moderne Bad wird so zu einem Ort, der Entspannung schenkt, ohne auf Funktion zu verzichten. NOBILIA schafft einen Raum, der Ästhetik, Handwerkskunst und Lebensqualität vereint – natürlich, langlebig, harmonisch.

Ein Raum, der Ruhe ausstrahlt und Natürlichkeit spürbar macht – so fühlt sich Ankommen an.



Serie 7200

Modernes Design mit neuen Optionen

Die Serie 7200 von Pelipal zeigt sich in diesem Jahr mit attraktiven Erweiterungen. Sie verbindet modernes Design mit hoher Funktionalität und hat sich seit ihrer Einführung schnell als erfolgreiche Kollektion und Kundenliebling etabliert. Charakteristisch sind die weichen Rundungen, die umlaufenden Kanten und die fließende Formensprache. So entsteht ein harmonisches, organisches Gesamtbild, das dem Bad eine besondere architektonische Leichtigkeit und Dynamik verleiht.

Ausgewählte Dekore in sanften Farben mit matter Oberfläche sowie helle und dunkle Holzoptiken mit feiner Rillenstruktur wirken modern und zeitlos zugleich.



Mineralmarmor-Doppelwaschtisch mit Midischrank in Linea Eiche Dunkel



Front- und Korpusdekor in Kaschmir, Waschplatzbreite 510 mm, Keramik-Aufsatzbecken mit Waschtischplatte in Sandstein Struktur



Solid Surface-Waschtisch, Spiegelschrank mit abgerundeten Ecken



Mittlere Auszüge mit Innenschublade, seitlicher Push-to-open Auszug oder Tür

Serie 7215 Gästebad kompakt

Die Serie 7215 setzt die Erfolgsgeschichte des Programms 7200 fort und bietet elegante Lösungen für kleine Gästebäder. Der schmale Unterschrank von nur 510 mm Breite kombiniert mit dem runden Aufsatzbecken (Durchmesser 310 mm) schafft eine stilvolle und platzsparende Waschplatzlösung.

Abgerundete Kanten und Ecken verleihen dem Design eine sanfe Note und überzeugen auch auf engstem Raum.

Neue Serie 7300

Gestaltung mit Rahmenfront

Mit der neuen Serie 7300 erweitert Pelipal sein Sortiment um ein klar strukturiertes Badmöbelprogramm, das durch seine konsequente Linienführung und vielfältigen Planungsoptionen überzeugt. Charakteristisches Gestaltungselement ist der leicht vorspringende Rahmen, der den Fronten eine markante Kontur und den Möbeln eine moderne, zugleich zeitlose Anmutung verleiht.

Ergänzt durch die Auswahl an Uni- und Holzdekoren von Weiß, Kaschmir und Quarzgrau in matter Oberfläche bis hin zu Naturoptiken wie Tropea Eiche oder Riviera Eiche entstehen wohnliche Badlösungen, die sich harmonisch in unterschiedliche Interieurs einfügen.



Solid Surface-Aufsatzbecken mit Waschtischplatte in Vulkanstein Struktur



Unterschrank, Hochschrank und Rahmenspiegel in Tropea Eiche



Keramik-Waschtisch mit Unterschrank und Midischrank in Quarzgrau, Griffen Schwarz Matt, Spiegelschrank mit Beleuchtung im Kranz und Außenmodul



Waschtischlösung in 1200 mm Breite, Waschtischunterschrank und Midischrank mit offenem Regal in Weiß Matt, Griffen in Schwarz Matt, Spiegelschrank 3-türig mit LEDplus Aufsatzleuchte

Eiszeit mal anders

Eis-Kreationen aus aller Welt

Eis gehört zu den süßen Versuchungen, die Menschen rund um den Globus miteinander verbinden. Kaum ein Dessert ist international so verbreitet und gleichzeitig so vielfältig interpretiert. Ob cremig, fruchtig, luftig oder zäh: Jede Kultur hat ihre eigene Idee davon, wie die perfekte Abkühlung aussehen und schmecken darf. Dabei wird Eis zum Lifestyle, zur Bühne für Kreativität und sogar zum Botschafter von Traditionen. Wer eine Kugel probiert, begibt sich auf eine kulinarische Weltreise voller Überraschungen, Aromen und Geschichten.



KLASSIKER MIT NEUER RAFFINESSE

Europa gilt als Heimat vieler Eis-Ikonen, die bis heute weltweit begeistern. Italienisches Gelato gilt bis heute als Synonym für cremige Perfektion: weniger Luft, mehr Geschmack und intensive Aromen, die von Pistazie bis Stracciatella reichen. In Frankreich hat sich das Sorbet als leichte, elegante Variante etabliert, ganz ohne Milch, dafür mit purer Frucht. Und in Deutschland begeistert das kultige Spaghettieis seit Jahrzehnten, bei dem Vanilleeis unter Erdbeersoße und weißer Schokolade zur Illusion eines Pastagerichts wird. Doch die Klassiker hören hier nicht auf. Neue Kreationen wie Salzkaramell, Basilikum oder Tonkabohne haben sich längst als moderne Standards etabliert und zeigen, wie wandelbar das vermeintlich Bekannte sein kann.

ASIATISCHE VIELFALT: VON MOCHI BIS KULFI

Richtet man den Blick nach Asien, eröffnet sich eine Welt voller spannender Texturen. In Japan ist Mochi Ice Cream beliebt: kleine Reisküchlein, die einen cremigen Eiskern umschließen und ein faszinierendes Spiel aus zartem Teig und kühler Füllung bieten. Ebenfalls aus Japan stammt Kakigori, ein hauchfein geschabtes Eis, das mit Sirup, Matcha oder frischen Früchten getoppt wird und gerade im heißen Sommer ein Erlebnis ist. Auf den Philippinen wiederum gilt Halo-Halo als Nationalspeise unter den Desserts: eine farbenfrohe Mischung aus Crushed Ice, Früchten, Süßkartoffeln, Bohnen, Gelees und Kondensmilch, oft mit einer Kugel Ube-Eis (lila Süßkartoffel) gekrönt. Dieses bunte Schichtdessert ist so überraschend wie erfrischend und steht für die Lebensfreude Südostasiens.



SHOWTIME UND TRADITION: SPEKTAKEL AUS ALLER WELT

In Südostasien hat sich Rolled Ice Cream als Street-Food-Sensation etabliert. Flüssige Eismasse wird auf einer geeisten Metallplatte verteilt, gefroren und anschließend kunstvoll zu Röllchen geschoben. Ein Genuss, der ebenso spektakulär aussieht wie erfrischend schmeckt. Ganz anders, aber genauso besonders ist Dondurma aus der Türkei. Durch die Zugabe von Salep (einem Orchideenmehl) und Mastix erhält

es eine fast zähe Konsistenz, die Verkäufer:innen gern in Showeinlagen nutzen, wenn sie das Eis dehnen, ziehen und kunstvoll servieren. Auch Amerika bringt Vielfalt ins Spiel. In Mexiko erfreuen sich Paletas großer Beliebtheit: bunte Eis-am-Stiel-Varianten, oft mit ganzen Fruchtstücken, manchmal auch mit Chili oder Limettensalz verfeinert. Sie spiegeln die Lebensfreude Lateinamerikas wider und überraschen mit jeder neuen Kombination.



Kleine Portion.
Große Emotion.

In den USA wiederum haben Influencer-Trends das Eis ins Rampenlicht geholt. Unicorn-Eis in Pastelfarben, Galaxy-Eis mit Glitzer oder tiefschwarzes Aktivkohle-Eis sind vor allem fürs Auge ein Spektakel und zeigen, wie sehr Social Media Geschmack und Optik beeinflusst.

MUT ZU NEUEN GESCHMACKSWELTEN

Die Welt der Eis-Kreationen kennt keine Grenzen. Längst hat Gemüse Einzug in die Eistheke gehalten: Avocado liefert cremige Frische, Rote Bete überrascht mit erdiger Süße und intensiver Farbe, Kürbis sorgt für herbstliche Noten. Auch Kräuter und Gewürze bereichern die Vielfalt: Lavendel und Rosmarin bringen florale Akzente, Safran verleiht Exotik, Kardamom Tiefe. Selbst Käse findet seinen Weg ins Eis: Parmesan mit süßen Früchten, Ziegenkäse mit Honig oder Gorgonzola mit Walnüssen und Mango sind mutige, aber erstaunlich harmonische Kombinationen. Für die Erwachsenen gibt es zudem alkoholische Varianten wie Aperol-Sorbet, Gin-Tonic-Eis oder cremige Whisky-Kreationen.

TRENDS FÜR BEWUSSTEN GENUSS

Neben der Lust auf Neues prägen auch Ernährungs- und Nachhaltigkeitstrends die Branche. Vegane Alternativen auf Basis von Kokos, Mandel oder Hafermilch gehören mittlerweile zum Standardangebot vieler Eisdiele. Besonders proteinreiches Eis und zuckerreduzierte Sorten sprechen gesundheitsbewusste Genießer:innen an. Regionale Zutaten, saisonale Früchte oder Initiativen, die überschüssiges Obst vor dem Wegwerfen retten und zu Eis verarbeiten, zeigen, wie Gaumenfreude und Verantwortung Hand in Hand gehen können. So wird aus Essen nicht nur Genuss, sondern auch ein Ausdruck der eigenen Werte. ■



Köstliches Kulfi

Indische Eiscreme mit Kardamom und Pistazien

Wer in Indien oder Pakistan durch die Straßen schlendert, stößt unweigerlich auf kleine Stände, an denen eine besondere Köstlichkeit verkauft wird: Kulfi. Dieses traditionelle Milcheis besticht durch seine dichte, cremige Konsistenz und ist beinahe samtig im Mundgefühl.

Seinen Ursprung hat Kulfi im 16. Jahrhundert zur Zeit des Mogulreichs. Damals war es ein Luxusdessert des Adels: Milch wurde eingekocht, mit Safran, Pistazien oder Mandeln verfeinert und in verschlossenen Metallformen gefroren, mithilfe von Schnee und Eis, die eigens aus dem Himalaya herangeschafft wurden. Der Name „Kulfi“ stammt vom persischen *quifi*, was „abgeschlossen“ bedeutet, ein Hinweis auf diese Formen. Erst später wurde Kulfi auch auf Straßenmärkten angeboten und entwickelte sich zum beliebten Alltagsdessert.

Typisch sind bis heute die Aromen, die eng mit der indischen Küche verbunden sind: Kardamom, Rosenwasser, Pistazien, Mandeln oder Safran. Häufig wird Kulfi in Metall- oder Tonformen gefüllt und am Stiel serviert. Perfekt für heiße Tage, aber auch festlich genug für besondere Anlässe.

Zu etwas Besonderem macht Kulfi nicht nur sein Geschmack, sondern auch die Art des Genusses. Es schmilzt langsamer als westliches Eis, sodass jeder Bissen intensiver wirkt. Heute gibt es neben den Klassikern auch moderne Sorten, von Mango über Schokolade bis hin zu exotischen Mischungen mit Granatapfel oder Kokos. Kulfi ist damit nicht nur ein Dessert, sondern ein Stück Geschichte und Lebensgefühl, das bis heute lebendig geblieben ist. ■

Zutaten (für ca. 6 Portionen)

- 1 l Vollmilch
- 200 ml Sahne
- 120 g Zucker
- ½ TL Kardamom (gemahlen)
- 2 EL gehackte Pistazien
- 1 EL Rosenwasser (optional)
- 1 Prise Safranfäden (in 1 EL warmer Milch aufgelöst)

Zubereitung

1. Safranfäden in 1 EL warmer Milch auflösen und kurz beiseitestellen.
2. Milch und Sahne in einem großen Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren langsam einkochen lassen, bis sich die Menge etwa um ein Drittel reduziert hat. Das dauert ca. 30–40 Minuten und verleiht der Basis ihre typische cremige Dichte.
3. Zucker, Kardamom, Safranmilch und Rosenwasser hinzufügen und gründlich verrühren. Noch einige Minuten köcheln lassen, bis die Masse leicht dicklich wird und ein intensives Aroma entwickelt.
4. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die gehackten Pistazien unterrühren. Sie geben dem Kulfi Biss und ein nussiges Aroma.
5. Die Mischung in kleine Förmchen oder Metallbecher füllen. Wer mag, kann Holzstäbchen hineinstecken, sodass kleine Eis am Stiel entstehen. Mit Folie abdecken.
6. Mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, im Gefrierfach ruhen lassen, damit das Kulfi seine typische Konsistenz erhält.
7. Zum Servieren die Formen ganz kurz in heißes Wasser tauchen, dann das Eis herauslösen. Nach Belieben mit zusätzlichen Pistazien oder ein paar Safranfäden garnieren.

Tipp: Für eine fruchtige Variante lässt sich die Milchmasse vor dem Einfrieren mit pürierter Mango oder Granatapfel verfeinern. So bekommt der Klassiker einen modernen Twist.

alpinova.at

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 stilischen 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

STRASSER
RE-STONING
SYSTEM



Sündhaft süß

Die besten Klassiker aus Omas Backbuch

Bei dem bloßen Gedanken daran steigt einem schon der Duft in die Nase: frisch gebackener Apfelkuchen, zart schmelzende Schokolade oder ein Stück Käsekuchen, das auf der Zunge cremig zerfließt. Und sofort sind die Erinnerungen da: Wie man als Kind ungeduldig auf dem Küchenhocker saß, die Nase über die Teigschüssel hielt und heimlich mit dem Finger über den Löffel strich. Omas Backbuch ist ein wahres Schatzkästchen, gefüllt mit handgeschriebenen Rezepten, sorgfältig auf mittlerweile vergilbten Seiten notiert, manchmal ergänzt mit kleinen Randnotizen oder geheimen Tricks, die nur sie kannte. Die darin enthaltenen Kuchen-Klassiker sind nicht nur süß, sie sind ein Stück Heimat und Geborgenheit. Sie sind Erinnerungen an Sonntagnachmittage, den Kaffeetisch und fröhliches Lachen, Rezepte, die Generationen überdauern und auch heutzutage beliebt sind. Auch heute, in Zeiten von Food-Trends und schnellen Rezepten, haben diese Backwerke ihren festen Platz. Sie sind zeitlos, weil sie mehr bieten als Geschmack: Sie schenken ein Gefühl von Stabilität und zeigen, dass wahre Klassiker niemals aus der Mode kommen. „Sündhaft süß“ bedeutet deshalb nicht nur, Kuchen zu essen, sondern ein Stück Geschichte weiterzutragen, Bissen für Bissen, Seite für Seite aus Omas Backbuch.

APFELKUCHEN UNDSTRUDEL – FRUCHTIGE EVERGREENS

Kaum ein Rezept steht so sehr für Omas Backkünste wie der Apfelkuchen. Ob gedeckt, mit knusprigen Streuseln oder als feiner Strudel, Äpfel waren immer da und wurden vielseitig verarbeitet. Der Duft von Zimt und frischem Teig weckt sofort Erinnerungen an den Sonntagskaffee, an Herbsttage, an Familienfeste. Besonders beliebt war der Apfelstrudel, dünn ausgewalzt und kunstvoll gefüllt, oft warm serviert mit Vanillesoße. Apfelkuchen ist mehr als ein Kuchen. Er ist ein Stück Alltagskultur, das in fast jedem Backbuch einen festen Platz hatte.

SCHOKOTRÄUME – VOM MARMORKUCHEN

BIS ZUR SACHERTORTE

Schokolade war schon immer ein Stück Luxus im Alltag und genau das spiegelt sich in Omas Rezepten wider. Der Marmorkuchen gehört zu den absoluten Klassikern: schnell gemacht, saftig und mit seinem hell-dunklen Muster ein Hingucker auf jeder Kaffeetafel. Für festlichere Anlässe durfte es opulenter sein: eine Schokoladentorte mit glänzender Glasur oder die berühmte Sachertorte, gefüllt mit Aprikosenmarmelade und umhüllt von dunklem Schokoladenguss. Wer in Omas Küche naschte, bekam oft



schon beim Backen den ersten Löffel Schokoladenteig ab, ein Ritual, das mindestens so unvergesslich ist wie der fertige Kuchen.

KÄSEKUCHEN UND OBSTKUCHEN – CREMIG ODER SAFTIG

Neben Schokolade waren es vor allem Käse- und Obstkuchen, die in Omas Repertoire unverzichtbar waren. Käsekuchen, mal mit Mürbeteig, mal ohne Boden, war ein echter Dauerbrenner. Er konnte schlicht und cremig sein oder mit Rosinen oder Zitrusfrüchten verfeinert. Jede Familie hatte ihre eigene Variante. Obstkuchen wiederum brachten die Jahreszeiten auf den Tisch: im Frühling Rhabarber, im Sommer saftige Kirschen oder Beeren, im Herbst Pflaumen oder Birnen. Auf einem lockeren Hefeboden, garniert mit Streuseln, wurden sie zu Lieblingen der ganzen Familie. Diese Kuchen waren saisonale Höhepunkte und gleichzeitig ein Ausdruck von Regionalität und Tradition.

NUSSIG UND AROMATISCH – STRIEZEL, NUSSECKEN & CO.

Im Herbst und Winter durften Rezepte mit Nüssen nicht fehlen. Der Duft von gerösteten Walnüssen, Haselnüssen oder Mandeln erfüllte die Küche und kündigte gemütliche Nachmittage an. Nussecken waren knusprig, süß und ein idealer Vorratskuchen, der mehrere Tage frisch blieb. Ein Hefestriezel mit Mandeln oder Rosinen gehörte zu Weihnachten fast selbstverständlich dazu, oft kunstvoll geflochten und mit Zucker bestäubt. Diese Backwerke waren nicht nur Genuss, sondern auch Ausdruck von Sorgfalt und Handwerk, jedes Stück ein kleines Kunstwerk, das lange in Erinnerung blieb.

FESTLICHE KLASSEKER – TORTEN MIT TRADITION

Besondere Anlässe verlangten nach besonderen Kreationen. Die Schwarzwälder Kirschtorte, reichlich gefüllt mit Sahne, Kirschen und einem Schuss Kirschwasser, war fast schon ein Ritual auf Hochzeiten oder runden Geburtstagen. Der Frankfurter Kranz, mit Buttercreme, Marmelade und Krokant, wirkte wie eine Krönung auf der Kaffeetafel. Und der Bienenstich mit karamellisierte Mandeldecke, gefüllt mit Pudding oder Sahne, verband knusprigen Biss mit cremiger Fülle. Diese Torten sind Symbole für Feierlichkeit und Zusammenhalt, die ohne Worte zeigten: Heute ist ein besonderer Tag. ■



Versunkener Apfelkuchen

Zutaten (für eine Springform Ø 26 cm)

- 125 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 – 3 EL Milch
- 4 – 5 Äpfel (z.B. Boskop oder Elstar)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren, bis eine helle, luftige Masse entsteht.
3. Mehl und Backpulver mischen, die luftige Masse abwechselnd mit der Milch unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Teig in die Springform füllen und glatt streichen.
5. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Oberseiten der Viertel mehrfach fächerartig einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und leicht mit Zimt bestäuben.
6. Die Apfelscheiben mit der Schnittseite nach oben gleichmäßig in den Teig drücken – sie „versinken“ beim Backen leicht.
7. Im vorgeheizten Ofen ca. 35–40 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe!).
8. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Tipp: Besonders saftig wird der Kuchen, wenn man die Äpfel vor dem Backen kurz in etwas Butter und Zucker karamellisieren lässt.



Olivenöl

Das flüssige Gold und seine Herkunft

Das Olivenöl gilt seit Jahrhunderten als Symbol des Mittelmeers. Es steht für Sonne, Wärme und Lebensfreude und wird nicht ohne Grund ehrfürchtig als „flüssiges Gold“ bezeichnet. Ein Tropfen genügt, um frisches Brot zu veredeln, ein einfaches Dressing zu krönen oder eine Suppe mit Glanz zu vollenden. Doch Olivenöl ist weit mehr als ein Küchenhelfer: Es ist ein Kulturgut voller Geschichte, Tradition und gesundheitlicher Vorteile, das Menschen seit Jahrtausenden begleitet.

HERKUNFT UND HERSTELLUNG

Die Ursprünge liegen im Mittelmeerraum. Schon die alten Griechen weihten ihre Athleten mit Olivenöl und rieben Statuen damit ein, während die Römer es als Heilmittel und Zeichen des Wohlstands schätzten. Bis heute prägt der Olivenbaum ganze Landschaften und die Olivenernte gilt vielerorts als soziales Ereignis, bei dem Familien und Nachbarn zusammenkommen. Für hochwertiges Olivenöl werden die Früchte meist von Hand geerntet und innerhalb weniger Stunden kaltgepresst. Nur so bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten: Fruchtigkeit, leichte Bitternote und angenehme Schärfe. Unterschiede ergeben sich durch die Erntezeit: Grüne, früh geerntete Oliven liefern intensive, grasige Aromen, während reife Früchte milder, buttrige Noten hervorbringen. ■

GESUNDHEIT UND QUALITÄT

Mit seinen ungesättigten Fettsäuren, Vitamin E und Antioxidantien stärkt Olivenöl Herz und Kreislauf und wirkt entzündungshemmend. Studien zeigen, dass regelmäßiger Konsum das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken kann. Wer auf Qualität achtet, sollte „extra vergine“ wählen und sich auf die Sinne verlassen: Ein gutes Öl duftet frisch nach Gras, Kräutern oder grünen Tomaten, niemals neutral oder ranzig. Am Gaumen entfaltet es lebendige Fruchtigkeit, eine angenehme Bitternote und oft ein leichtes Kratzen im Hals, ein Zeichen für wertvolle Phenole. Dunkle Glasflaschen schützen vor Licht und helfen, Geschmack und Inhaltsstoffe zu bewahren.

GENUSS MIT CHARAKTER

Ob pur mit knusprigem Baguette, über Pasta geträufelt, für aromatische Dressings, zum Schmoren von Gemüse oder als Finish für gegrillten Fisch: Ein gutes Öl hebt jedes Gericht auf ein neues Level. Mildere Varianten eignen sich hervorragend zum Braten, während intensive, fruchtige Öle am besten kalt verwendet werden, um ihr Aroma zu entfalten. Immer beliebter werden auch Verkostungen, bei denen Olivenöle wie edle Weine probiert und verglichen werden. Sie machen die Vielfalt der Regionen erlebbar, von kräftigen, tomatigen Noten aus Spanien bis zu nussigen und pfeffrigen Aromen aus Italien. ■

SCHOCK

CRISTADUR® - FEEL THE DIFFERENCE

Unsere Quarzkomposit-Spülen aus CRISTADUR® vereinen zeitlose Eleganz mit höchster Funktionalität. Sie sind besonders reinigungsfreundlich, hitzebeständig bis 180 °C und Made in Germany. Im täglichen Gebrauch zeigt sich die wahre Stärke: Die seidig anmutende Oberfläche mit Abperleffekt bleibt mühelos schön, selbst bei intensiver Beanspruchung. Diesen Premium-Charakter kann man fühlen, sehen und dank unserer 15-Jahre Garantie, auch ein Küchenleben lang genießen.



Seidige Premium-Oberfläche
mit Abperleffekt



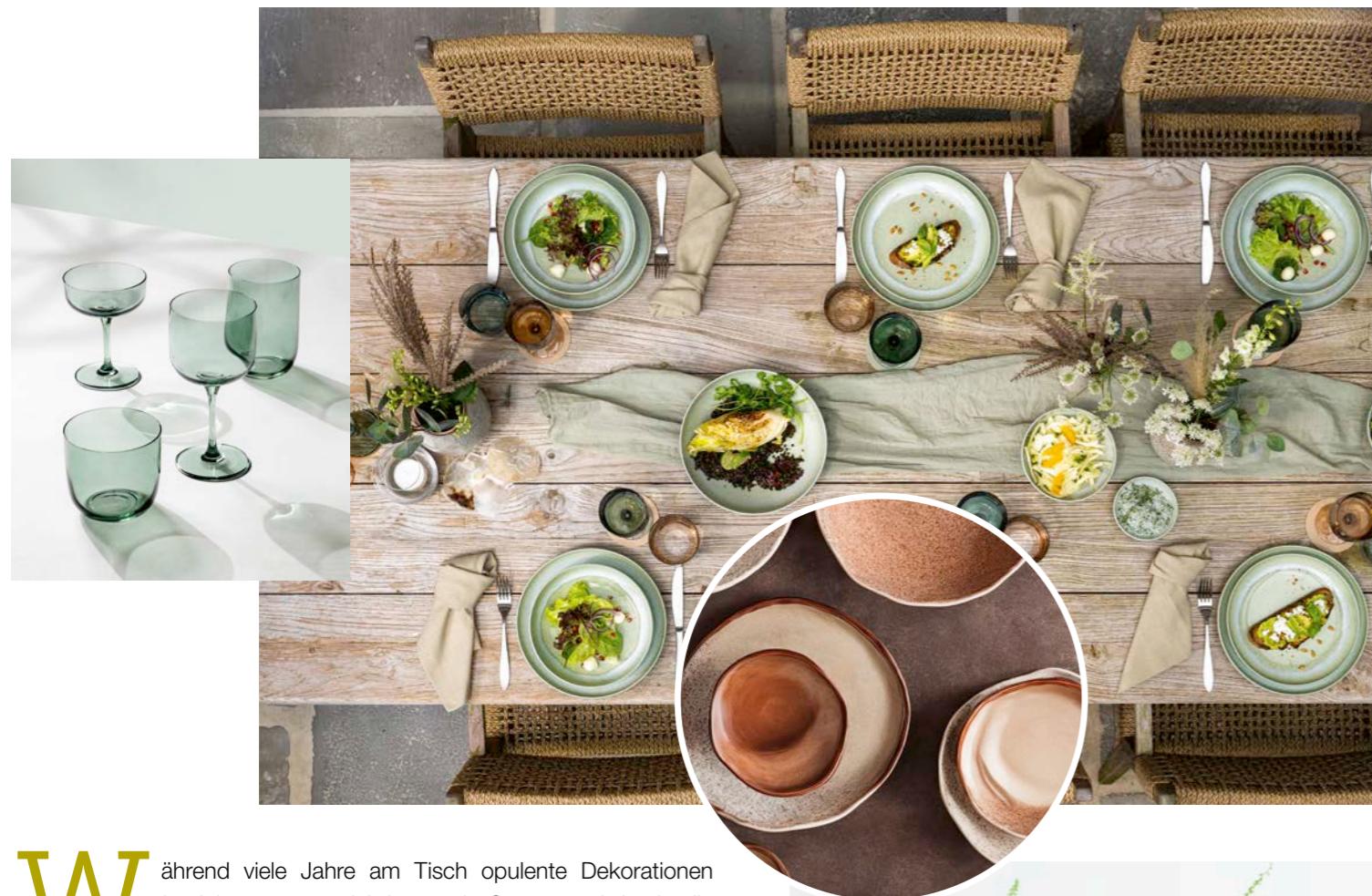
15 Jahre - Garantie*
Ein Küchenleben lang



*Garantieverlängerungsmöglichkeit für Endkunden bei allen CRISTADUR® Spülen ab 1. Januar 2020.
Es gelten die festgesetzten Garantiebedingungen unter www.schock.de/garantiebedingungen

Natürlich gedeckt

Unaufgereggt und zeitlos schön



Während viele Jahre am Tisch opulente Dekorationen dominierten, setzt sich heute ein Gegentrend durch: die Rückkehr zum Schlichten und Gemütlichen. Statt üppiger Inszenierungen stehen natürliche Materialien im Mittelpunkt. Der Stil wirkt erdig, reduziert und dennoch einladend, eine Ästhetik, die Ruhe ausstrahlt und bewusst die Schönheit des Einfachen betont. Die Farbpalette bleibt bewusst zurückhaltend. Beige, Creme, Grau oder sanftes Grün dominieren, ergänzt durch erdige Töne wie Terracotta oder Ocker. Kleine Akzente setzen Highlights, ohne den natürlichen Gesamteindruck zu stören.

LEINEN: STOFF MIT CHARAKTER

Nichts prägt das Bild einer Tafel so sehr wie die Wahl der Tischwäsche. Leinen gilt dabei als Stoff der Stunde. Mit seiner lebendigen Struktur und den feinen Unregelmäßigkeiten bringt er Natürlichkeit und Wärme an den Tisch. Leinentischdecken wirken edel, ohne steif zu sein, besonders, wenn sie locker über die Tischkante fallen dürfen. Auch Servietten aus Leinen sind gefragt. Sie lassen sich schlicht falten oder mit einem Kräuterzweig schmücken, ein Detail, das Duft und Naturverbundenheit vereint.



HOLZ: DIE BASIS DER NATÜRLICHKEIT

Holz bringt als Tischmaterial oder Accessoire Geborgenheit ins Ambiente. Ein Tisch aus massiver Eiche oder Walnuss erzählt von Beständigkeit, während Schneide- oder Servierbretter aus Olivenholz mediterrane Wärme ausstrahlen. Rustikale Elemente dürfen bewusst sichtbar bleiben: Risse, Maserungen und natürliche Kanten sind kein Makel, sondern Ausdruck von Authentizität. Auch kleine Holzdetails wie Schalen, Untersetzer oder Besteckgriffe schaffen Harmonie und unterstreichen den Trend zur Ursprünglichkeit.

STEINZEUG: HANDGEMACHTE ELEGANZ

Geschirr aus Steinzeug hat in den letzten Jahren ein starkes Comeback erlebt. Anders als makelloses Porzellan lebt es vom Charme seiner kleinen Unregelmäßigkeiten – jede Glasur ist einzigartig, jede Schale ein kleines Kunstwerk. Matte Oberflächen, erdige Farben und handwerkliche Formen lassen jedes Gedeck lebendig wirken. Dabei passt Steinzeug perfekt zu Holz und Leinen, denn die Materialien ergänzen sich in ihrer Natürlichkeit, weniger Perfektion, mehr Persönlichkeit.

KRÄUTER UND NATURAKZENTE

Was früher opulente Blumengestecke waren, sind heute kleine Kräutersträuße, Zweige oder lose arrangierte Wildblumen. Rosmarin, Thymian oder Eukalyptus verströmen feine Düfte und schaffen gleichzeitig eine lockere, frische Stimmung. Olivenzweige oder ein Bündel Lavendel bringen mediterranes Flair und lassen uns an lange Tafeln im Süden denken. Wichtig ist die Lässigkeit: Statt strengen Arrangements stehen lockere, natürliche Bouquets im Mittelpunkt, die den Eindruck erwecken, gerade frisch gepflückt worden zu sein.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:

KüchenTreff Einkauf & Marketinggesellschaft für Küche & Wohnen mbH & Co. KG
Harpstedter Straße 60 . 27793 Wildeshausen

KONZEPTION, GESTALTUNG, REDAKTION UND TEXT:

Lemm Werbeagentur GmbH
Thomas-Eber-Straße 86
53879 Euskirchen

BILDMATERIAL:

Herstellerbilder, Pressebildmaterial,
Adobe Stock: Grafiken,
Kompositionen und Hintergründe
KI-Tool: ChatGPT

KÜCHEN-, MÖBEL- UND BADHERSTELLER IN DIESEM MAGAZIN:



Blood Orange Mimosa

Zutaten für 4 Gläser

- 4 kleine Bio-Blutorangen | • 4 Zweige Rosmarin | • 8 EL Grenadinesirup
- 600 ml gekühlter trockener Sekt oder Crémant (beide alternativ alkoholfrei)

Zubereitung

Blutorangen heiß waschen, halbieren und 4 dünne Scheiben abschneiden. Restliche Orangenhälfte auspressen. Orangensaft mit Grenadinesirup verrühren. Rosmarin waschen und die Nadeln leicht andrücken, sodass sie aromatisch duften. 4 Gläser (à ca. 450 ml) etwa zur Hälfte mit Crushed Ice befüllen. Orangenscheiben und Rosmarinzweige darin verteilen. Mit Saft-Mix und Sekt auffüllen.



Küchen, die begeistern.



*klares
Design*