

**PLUS
GRATIS**

40 SEITEN KÜCHEN-HEFT

Ultimative Tipps, die jeder für seine Küche braucht

zuhaus **wohnen** EXTRAHEFT

Neue Küchen-Ideen

Mit
STYLE-GUIDE
für jedes
Budget

So wird
Ihre Küche
persönlich

MÖBEL, FARBWELTEN, DEKO



Und das Leben schmeckt besser!

Wenn andere shoppen, stöberst du lieber auf dem Wochenmarkt.

Wenn Freunde kommen, gibt's gleich eine Küchenparty.

Wenn ihr ausgeht, kennst du die spannendsten Läden.

Du bist eben ein echter **Foodie!**

Bestellbar per Telefon unter 040 / 21 03 13 71 oder über www.shop.jalag.de

WIR LIEBEN KÜCHEN

*Warum fühlen wir uns in der Küche eigentlich so wohl? Es ist der **PERSÖNLICHE STIL**, der Mix aus Ausstattung und Deko – und natürlich die Verheißung auf etwas Leckeres. Drei Beispiele in New York, Malmö und Sydney zeigen, wie einzigartig Küchen oft sind. Lassen Sie sich **INSPIRIEREN**. In diesem Heft finden Sie die ultimativen Tipps für Ihre **PLANUNG**. Viel Spaß!*

Ihre Redaktion **ZUHAUSE
WOHNEN**



WIE SCHÖN! Hübsche Accessoires prägen eine Küche entscheidend mit, außerdem macht ihr Anblick gute Laune! Mehr davon finden Sie ab Seite 20.

INHALT

- | | |
|--|---|
| <p>4 DIE SALAT-QUEEN
Die New Yorker Food-Bloggerin Julia Sherman liebt ihre Küche</p> <p>12 STYLE-GUIDE
Alles für den lässigen Landhausstil</p> <p>14 ROSIGE ZEITEN
Der Kühlschrank in Pink war zuerst da – Familie Ottossons Küche in Malmö</p> <p>20 STYLE-GUIDE
Pastellfarben für Retrofans</p> | <p>22 GANZ WIE IM CAFÉ
Lässig wie ein Coffeeshop – Jill Thomas' gemütliche Küche in Sydney</p> <p>26 STYLE-GUIDE
Charmantes für den Coffeeshop-Look</p> <p>28 18 SCHRITTE ZUR TOLLEN KÜCHE
Stauraum, Arbeitsfläche, Geräte – so planen Sie am besten</p> <p>38 ADRESSEN/IMPRESSUM</p> |
|--|---|

DIE SALAT-QUEEN

Für Food-Bloggerin Julia Sherman ist ihre Küche in New York der schönste Arbeitsplatz der Welt

Zu dem charmanten alten Haus mit Stuck und Kaminen kombinierte Julia Sherman eine traditionelle Küche mit modernen Elementen.

Auch Julias Hündin Lucy weiß eine clever eingerichtete Küche zu schätzen: Sie hat immer im Blick, ob vielleicht etwas Leckeres für sie abfällt.



»DETAILS MACHEN
ES GEMÜTLICH!«

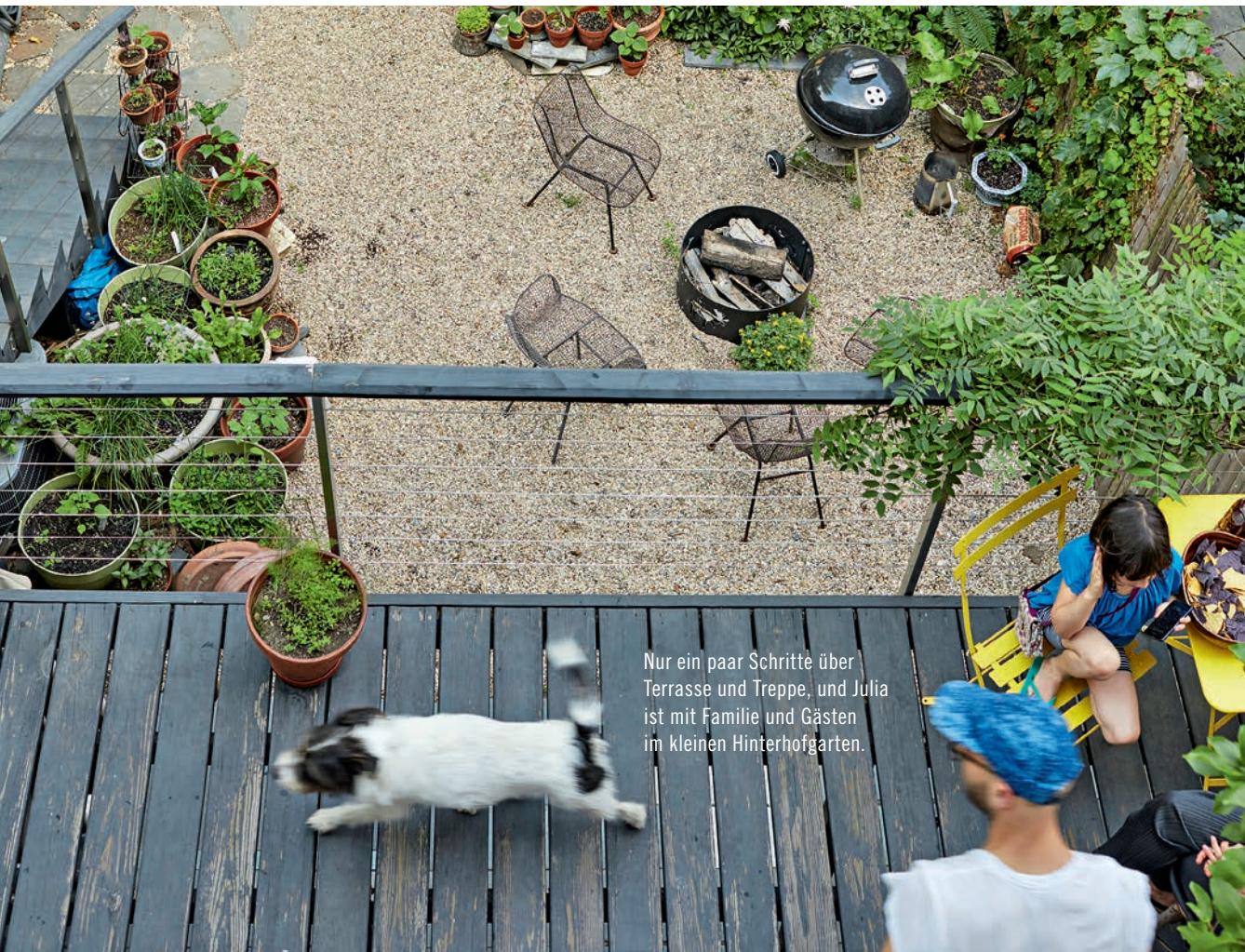




Mit dem marokkanischen Fliesenspiegel, der Pfannenleiste und der eigens gefertigten Bibliotheksleiter gab Julia ihrer Küche ein ganz individuelles Gesicht. Gekocht wird professionell auf sechs Gasflammen.



Ursprünglich war dies ein Wohnraum. Julia hat die Küche hierhin verlegt wegen des Zugangs zum Garten. Der Kamin ist jetzt eine „Hundehütte“ für Lucy.



Nur ein paar Schritte über Terrasse und Treppe, und Julia ist mit Familie und Gästen im kleinen Hinterhofgarten.

Luftigen Durchblick vom Wohnzimmer vorbei am Essbereich bis in die Küche gewährt die restaurierte Schiebetür im Hochparterre.

»GUTES LICHT UND TOLLE BLICKACHSEN SIND WICHTIG.«



Julia liebt es, Freunde zu bekochen und Partys im Garten zu geben – und probiert dafür gleich neue Rezepte aus, hier z. B. ein italienisches mit Tintenfisch und weißen Bohnen.

Ihr Lieblingssalat? Julia Sherman hält kurz inne mit dem Gemüseschnippeln und überlegt. „Ehrlich gesagt mache ich nie das gleiche Rezept zweimal. Dafür so um die drei pro Tag – in sechs Jahren kommt da einiges zusammen“, rechnet sie und lächelt zufrieden. „Aber wenn ich mich entscheiden soll, dann wohl für einen griechischen Salat, ohne viel Chichi.“ Julia ist Künstlerin, Creative Director einer Restaurantkette – vor allem aber Rezeptautorin. Ihr Thema: Salat in mehr Variationen, als man sich gewöhnlich träumen lässt, mit allem, was gerade Saison hat auf dem Markt im Viertel. Die Resultate sind seit 2011 auf ihrem erfolgreichen Blog „Salad for President“ zu finden, seit Kurzem auch im gleichnamigen Buch (Abrams Books, engl., 26,99 Euro). „Wenn man wirklich Herzblut und Seele in eine Sache steckt“, so Julia, „dann wird sie auch gut!“

Klar, dass diese begeisterte Salateri eine große Küche braucht. Wohlorganisiert, sodass sich effizient arbeiten lässt, und so schön, dass Julia den ganzen Tag darin verbringen mag. Als sie und ihr Mann Adam ihr Haus in Brooklyn, New York, vor ein paar Jahren kauften, war es recht heruntergekommen – aber viele schöne Details aus dem Baujahr 1890 waren erhalten. „Wir entschlossen uns, die Küche im Hochparterre anzulegen. So ist sie durch die breite Schiebetür mit dem Ess- und Wohnzimmer verbunden und ich bin in ein paar Schritten im Garten, in dem ich Gemüse anbaue“, so Julia. „Die Küche ist also voller Licht und Leben, das ist wunderbar!“

Für Stil und Gestaltung ließ Julia – sie ist auch Fotografin – ihrer künstlerischen Ader freien Lauf. Ländliche Kassettentüren und Marmorarbeitsplatten, Gasherd und aufgehängte Kupferpfannen passen zum Stil des Hauses mit seinen Stuckdecken und Holzfußböden. Damit das alles nicht zu nostalgisch wirkt, wählte Julia ein neutrales Blaugrau für die Fronten, setzte frische gelbe Akzente und arrangierte moderne Kunst dazu. Besonderer Hingucker sind die bunten marokkanischen Zementfliesen, die eine ehemalige Fensternische auskleiden. Die riesige Arbeitsinsel liegt zentral in der Mitte, alles ist in Armeslänge erreichbar. „Oft sitzen Freunde daran und leisten mir Gesellschaft, wenn ich koche, das ist schön“, so Julia. Um auch noch den letzten Winkel auszunutzen, reichen die Schrankfächer bis unter die Decke – eine Bibliotheksleiter hilft, sie zu erreichen. „Mit dieser Mischung aus Alt und Neu, dem Sonnenlicht, dem Blick in den Garten inspiriert mich meine Küche jeden Tag aufs Neue“, so Julia. „Besser geht’s gar nicht!“

berbel

NEXT LEVEL FÜR GENIESSER

Die berbel Downline.
Das Meisterwerk im
Dunstabzug.



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

STYLE-GUIDE

Mit einer Prise Edelstahl, geraden Linien und edlen Fliesen zieht Julias lässiger New Yorker Landhauslook ein



1 Marokkanisch inspiriert sind die Zementfliesen mit Blütenmuster. „V20-395-A“, 20 x 20 cm, 12er-Set ca. 30 Euro (Ventano). 2 Klar und gemütlich ist die Küche im Landhauslook light. „Bodbyn“, wie gezeigt ca. 7950 Euro (Ikea). 3 Nach historischem Vorbild wurde die Leuchte gestaltet. „PS45-138 op B“, ca. 130 Euro (Berliner Messinglampen). 4 Perfekt dosierbare Hitze garantiert ein Gaskochfeld. „VG491211“, Serie „400 Vario“, ca. 3550 Euro (Gaggenau). 5 Edelstahlarbeitsfläche mit Spüle. „Blanco Steelart“, Preis nach Maß, mit Armatur „Culina-S Duo“ (Blanco). 6 Filz hält große Hitze gut aus. Untersetzer „Otto“, ca. 25 Euro (Myfelt). 7 Handfiltern ist wieder gefragt. Schmeckt ja auch herrlich. „Kaffeebereiter“, „Chemex“, ca. 45 Euro (Chemex/CoffeeCircle). 8 Gelb setzt einen fröhlichen Akzent. Barhocker „Consec“, ca. 82 Euro (Cult Furniture). 9 Ein Alleskönner samt Eiswürfel-



bereiter ist diese Kühlgefrierkombi. „NRS9182CXB“, ca. 1080 Euro (Gorenje). 10 Für Kaffee oder Cocktails. Glas „Pokal“, ca. 0,50 Euro (Ikea). 11 Aus nachhaltigem Bambus ist das Abtropfgestell. Ca. 16 Euro (Zeller Present). 12 Traditionelle Kreuzgriffe treffen modernes Design. Armatur „Logis Classic“, ca. 270 Euro (Hansgrohe). 13 Freut sich auf Einzelblüten: Vase „Nimble Bottle“, ab ca. 22 Euro (Erkman). 14 Das Sprühmuster macht jede Schale von Barbara Wihann zum Unikat. Steinzeug, ø 13,5 cm, ca. 24 Euro (Die Sellerie).

i Adressen auf Seite 38

NEU



DER WASSERHAHN, DER ALLES KANN

**100°C KOCHEND,
GEKÜHLTES
SPRUDELND
UND STILL**

Mit dem Quooker erhalten Sie ab sofort alle Wassersorten aus einer Armatur: warmes, kaltes, 100°C kochendes sowie gekühltes sprudelndes und stilles Wasser. Ein Quooker spart Zeit, Energie und Platz und ist dabei für Groß und Klein sicher im Gebrauch. Erhalten Sie mehr Informationen auf www.quooker.de

Quooker®
DER KOCHEND-WASSERHAHN



Froh dank Farbe: Pär Ottosson mit Tochter Iris und Sohn Ebbe. In der rosa Küche fühlen sich alle wohl, sie ist das Zentrum des Familienlebens.

ROSIGE ZEITEN

Mit einem Kühlschrank in Pink fing es bei den Ottossons in Malmö an – dann zog der Ton in die ganze Küche ein.



FrISChe Kombi: Da Wände und Fußboden weiß sind, wirken die rosa lackierten Fronten der 50er-Jahre-Küche nicht süßlich, sondern heiter und erwachsen. Schwarz-Weiß bringt ein wenig Coolness dazu (Bild: Anna Sonesson).



Zart trifft hart: Die Arbeitsplatten hat Pär selbst aus Beton gegossen, glatt geschliffen und gewachst. So wirken sie warm und fühlen sich gut an.



Verspielt: Die Hausherrin liebt Flohmärkte und dekoriert die Küche mit originellen Funden, aber farblich diszipliniert.



Kann es sein, dass Elektrogeräte einen eigenen Willen haben? Denn in der Wohnung von Familie Ottosson ist ein Kühlschrank an allem schuld: der rosa Smeg. Sein Einzug führte dazu, dass die ganze Küche plötzlich fröhlich pink wurde. „Ist doch schön, wenn die Dinge um dich herum für dich entscheiden!“, findet Pär Ottosson. „Wir hatten nie die Absicht, eine rosa Küche zu gestalten – bis er kam!“

Aber gehen wir einfach zurück an den Anfang. Als Pär und seine Frau Lovisa ihr zweites Kind erwarteten, war es Zeit für eine größere Bleibe in Malmö. In einem Haus von 1930 legten sie zwei Wohnungen zu einer zusammen, aus einem der Wohnzimmer sollte die neue Küche werden. Und zwar im charmanten Retrostil der 50er-Jahre, so viel war klar. Pär ist Schreiner und begann eigenhändig mit den Umbauarbeiten – da stand Lovisa in der Tür und verkündete, sie habe schon mal einen Kühlschrank gekauft. Familientauglich groß, im perfekten Retrolook. Und: Er sei rosa!

„Früher war ich nicht so ein farbenfroher Typ“, sagt Pär, „aber Lovisa hat mich beeinflusst, heute liebe ich Farben. Sie machen mich glücklich!“ Kaum stand der Smeg in der Ecke, da trieb Pär und Lovisa nur ein Gedanke um: Lass uns die Küche in Rosa gestalten!

Um den nostalgischen Look der 50er hinzubekommen, hatte Pär alte Küchenschränke über ein Inserat aufgetrieben. Er könne sie geschenkt bekommen, sofern es ihm gelänge, sie auszubauen. „Eine nette Dame saß da, servierte uns Kaff e

Lichtdurchflutet: Mit einem großen Rundbogen schließt sich der Essbereich an, von hier bekommt die Küche ihr ganzes Licht. Und vom Herd in der Insel fällt der Blick nach draußen.

»SO WIRKT ROSA
GANZ ERWACHSEN!«



Inspiration: Der große rosa Kühlschrank („50's Retro Style“: Smeg) gab den Ton vor, seine Farbe dominiert die Küche. Die Küchenmöbel stammen aus den 50er-Jahren, Pär hat sie eingebaut und neu lackiert.



»PASTELFARBEN GEHÖREN
EINFACH ZUM RETROSTIL.«

und Krabben-Sandwiches, und wir fingen an zu schrauben.“ Zuhause begann Pär, alles zu überarbeiten und die Korpusse weiß zu lackieren – und dann schlug die Stunde des Smeg, der dastand und unschuldig tat: In genau seiner Farbe lackierte Pär nun die Türen der Küchenschränke.

„Der Effekt war überwältigend“, erinnert sich Lovisa, „plötzlich alles so heiter!“ Damit die Stimmung aber nicht zu süßlich würde, entschied sie sich für weiße Fliesen mit dunklen Fugen für einen grafischen, coolen Effekt. Auch der Holzboden ist weiß lackiert und verbindet Flur, Esszimmer und Küche optisch miteinander. Um noch einen modernen Kontrast zu setzen, goss Pär alle Arbeitsplatten aus Beton. Sorgfältig gewachst, widerstehen sie allen Beanspruchungen. Obwohl so farbenfroh, wählte die leidenschaftliche Flohmarktkäuferin Lovisa Accessoires und Deko für die Küche ungewohnt diszipliniert: Das meiste ist schwarz oder weiß, dazu ein Tupfer Türkis.

Fast anderthalb Jahre lang haben die beiden an der Küche gearbeitet. „Das Renovieren ist schon fast eine Art kreativer Entspannung“, so Pär. „Nach der Küche mussten wir zwar erst mal eine Pause machen – aber wir sind total glücklich mit dem Ergebnis. Und danken jeden Tag unserem Kühlschrank für seinen prima Vorschlag!“

Gut sortiert: In der von Pär gebauten Insel finden Herd und Backofen Platz. Das luftige „String“-Regal (u.), ein Entwurf aus Schweden von 1949, hält die Kochbücher parat.



ANSPRUCHSVOLLES DESIGN TRIFFT AUF METALLIC

franke.de/ks

In vier neuen Super Metallic Farben entspricht die Franke Kubus 2 mit metallisch anmutenden Oberflächen aktuellen Trends. Ein besonderes Feature besitzt die Kubus 2 durch ihr geräumiges Becken und ihre zweite Arbeitsebene. In Kombination mit der Armatur Active Plus in Gun Metal entsteht somit ein harmonisches Zusammenspiel.

Make
it
wonderful

FRANKE

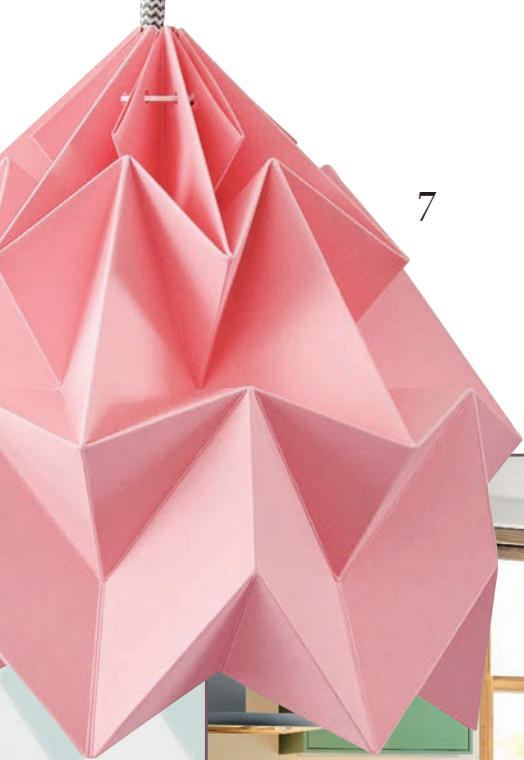
STYLE-GUIDE

Sanfte Sorbet- und Pastellfarben machen gute Laune und gehören unbedingt zum fröhlichen Retrolook der Familie Ottosson



Fotos: Inter Ikea Systems B. V. 2018 (4). Text: Angela Oelckers

1 Eine skandinavische Rautentapete in Eiscremefarben ist der perfekte Rahmen für den Reststil. „Harlequin Nr. 149“ in Mint/ Creme, ca. 75 Euro/Rolle (Ferm Living). **2** Wer nicht wagt, der nicht gewinnt: gute Laune jeden Tag! Küchenserie „Onda“ in der Farbe Orchidée, 60er-Unterschrank ab ca. 330 Euro (Rational). **3** Sogar kochen lässt es sich bunt: in den Emailtöpfen von Riess mit ihren vielen tollen Farben. „Aromapots“, induktionstauglich, ca. 150 Euro (Riess). **4** Das Regalsystem ist ein echter Mid-Century-Klassiker von 1949. „String Pocket“, wie gezeigt, B 60 cm, ca. 130 Euro (String). **5** Blüten zieren die Besteckgriffe. „Floral Rosa“, 18-tlg. ca. 105 Euro (Pip Studio). **6** Schwungvoll, schlicht und schön: Mischbatterie „Älmaren“, ca. 60 Euro (Ikea). **7** Wie ein Origami-Kunstwerk sieht die Leuchte aus. „Moth“, ø 20 cm, ca. 65 Euro (Studio Snowpuppe).



7



8



9



10

13



11



12



14

8 Aus Beton ist die Wanduhr mit goldfarbenen Zeigern. ø 28 cm, ca. 50 Euro (House Doctor). 9 So wie Rosa ist auch sanftes Grün als Farbe für Küchen eine Entdeckung. „Metod Kallarp“, wie gezeigt ca. 3950 Euro (Ikea). 10 Langes Kartoffelschälen wird mit einem Hocker zur Entspannungsübung. „Scarpa“, Stahl, H 50 cm, ca. 100 Euro (House Doctor). 11 Rohkost kommt auf diesem Schneidbrett bestens zur Geltung. „Aubergine“, Birkenholz, L 52 cm, ca. 60 Euro (Seletti). 12 Mit zartrosa Schimmer schmeckt Wasser noch mal so gut. Karaffe und Glas „Intagande“, ca. 9 und 2 Euro (Ikea). 13 Er ist der kleine Bruder vom Kühlschrank auf Seite 18: Auch der Toaster gehört zur Serie „50’s Retro Style“, Farbe Cadillac Pink, ca. 150 Euro (Smeg). 14 Perfekt für Müsli, Toast und Tee: Frühstücksgeschirr „Morgonte“, 3er-Set aus Schale, Becher, Teller ca. 10 Euro (Ikea).

Eine spannende Küche
mit abwechslungsreichen
Materialien: Jill Thomas
hat sich einen Traum erfüllt.

KIOSK

GANZ WIE IM CAFÉ

*Ein antiker Tresen,
recycelte Ziegel –
Jill Thomas hat in
Sydney mit wenigen
Tricks eine Küche
im Coffeeshop-Stil
gezaubert*



Eine lange Zeile beherbergt alle Geräte und Schränke. Auf rund 12 Quadratmetern hat Jill ihre offene Küche realisiert.

Down Under, in Sydney, geht es ganz entspannt zu. Das Klima ist mild, der Strand immer nah, die Stimmung freundlich. Hektik mögen sie nicht, die Sydneysider genannten Einwohner von Australiens größter Stadt. Für einen Cappuccino in einem der zahlreichen Cafés finden sie immer Zeit. Was das angeht, sind Jill und Martin Thomas typische Sydneysider. Kein Wunder also, dass die Coff eshops ihres Viertels Inspirationsquelle für die neue Küche in ihrer Doppelhaushälfte waren. Mehr noch – am Anfang der ganzen Umbauaktion stand ein alter Tresen, den Jill und ihr Mann auf einer Auktion retteten, nachdem er jahrzehntelang in einem Café Dienst getan hatte. Das Centerpiece für die Küche war gefunden – und eine Idee geboren: „Die Coff eshops hier

haben so eine typische Mischung aus Alt und Neu, aus Edelstahl und uraltem Holz“, so Jill. „Das wollte ich auch. Eine spannende Küche mit abwechslungsreichen Oberflächen, mit Wärme und Farbe – und mit viel wiederverwendetem Material!“

Jill und ihr Mann haben fast alles selbst gemacht und sich viel Zeit dafür gelassen. Als Erstes mussten ein paar Wände dran glauben, um einer lichtdurchfluteten Wohnküche Platz zu machen. Die Ziegelsteine befreite Martin eigenhändig mit einem Hammer von Mörtel, Stück für Stück – und er verkleidete mit ihnen die lange Rückwand des Raumes. Währenddessen schliiff, lackierte und polierte Jill die Theke zu neuem Glanz. „Sie hat jede Menge Kratzer und Dellen, aber das macht ja gerade ihren Charakter aus – und wir müssen sie nicht mehr vorsichtig behandeln, das ist doch auch was“,



* MARTIN'S
BIRTHDAY
29TH

SHOPPING
LIST:

- MILK
- EGGS
- FLOUR
- LEMONS

Der alte Tresen ist das optische und emotionale Zentrum der Küche. Jill hat ihn sorgfältig aufgearbeitet. Seine großen Fächer bieten Platz für Töpfe und Schüsseln.

Für die Borde spendierte ein befreundeter Tischler die Bretter, Jill ließ darin LED-Strips einsetzen, die elegant und ohne Platz einzunehmen Licht spenden. An die Cafés ihres Viertels erinnert Jill die Arbeitsfläche aus Edelstahl.



»ALTE DINGE HABEN EINFACH MEHR CHARAKTER!«

sagt sie. Jill war es auch, die am Computer mit einem 3-D-Einrichtungsprogramm so lange herum-schob, bis sie die richtige Raumaufteilung gefunden hatte. „Sechs mal zwei Meter für den Küchenpart sind ja nicht besonders viel“, so Jill.

Vor der schönen Ziegelwand steht nun eine lange schwarze Unterzeile mit einer Arbeitsfläche aus Edelstahl – ganz im Stilmix der Coff eshops. Hier befinden sich Spüle, Gaskochfeld und Spülmaschine sowie die meisten Küchengeräte. Rechts schließt sich noch eine Hochschrankkombi mit dem großen Kühlschrank an. Damit möglichst viel von der

Ziegelwand zu sehen ist, entschied sich Jill, dort nur ein paar off ne Borde aus Altholz anzubringen, darauf prangen die geerbte Küchenwaage und Jills Vintage-Tuppersammlung. Der Holztresen aber ist das Zentrum der Küche, optisch, praktisch – und emotional. „Die alten Dinge haben eben Charakter“, so Martin, „sie erzählen Geschichten!“ Auch Jill empfindet das so. „Es macht mir richtig Freude zu sehen, wie gut die alten Materialien sich mit den modernen Elementen vertragen“, sagt sie, „wie sie eine neue Funktion erfüllen, sich schön anfassen und Wärme ausstrahlen.“

STYLE-GUIDE

Ziegelwand und Menütafel, rustikaler Backstein und glänzender Stahl – so gelingt Jills charmanter Coffeeshop-Look



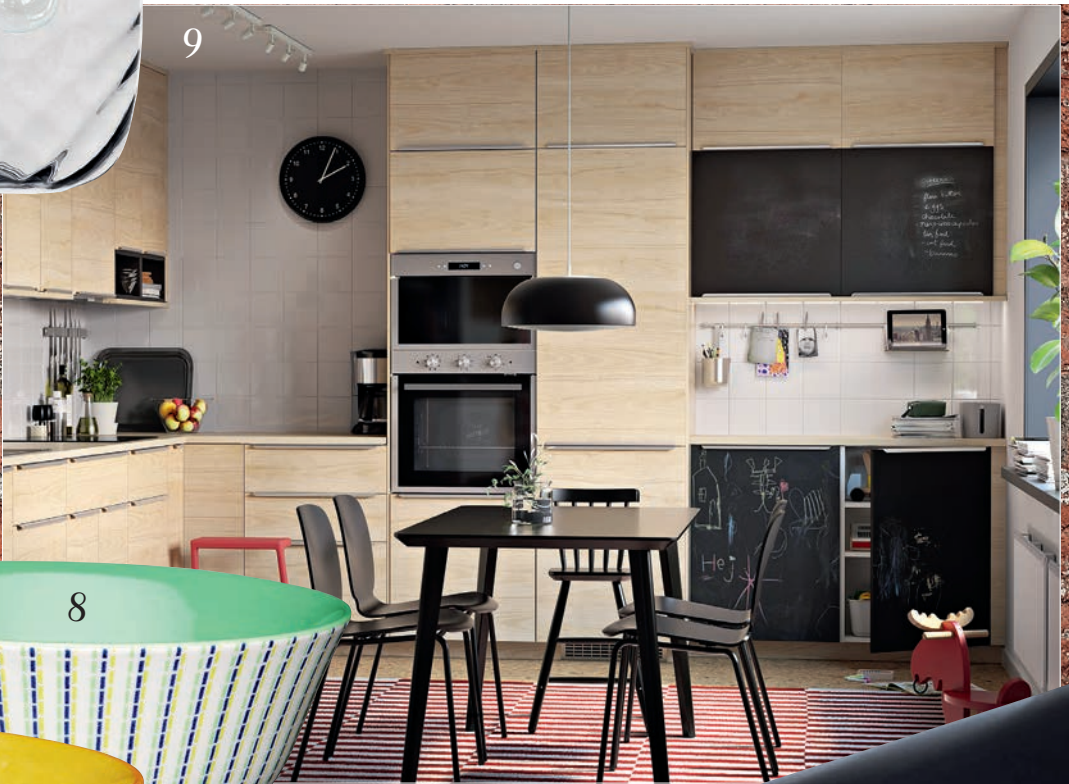
1 Man muss keine Wand mauern für den Recycling-Look, eine Tapete tut es auch. „Neue Bude 2.0“, Nr. 361392, ca. 34 Euro/Rolle (A.S. Création). 2 Super: heißes Wasser für Tee oder den handgefilterten Kaffee direkt aus dem Hahn. „Quooker Flex“, ca. 1300 Euro (Quooker). 3 Der Hocker in Orange setzt einen fröhlichen Akzent. „O´ cut Stool Fluoro“, ca. 330 Euro (Tom Dixon). 4 Ein kleines Zweitgerät als Ergänzung – gut, wenn’s mal schnell gehen soll. Mikrowelle „Mattradition“ mit Dampfgarfunktion, ca. 350 Euro (Ikea). 5 Gold bringt Glamour auf den Tisch. Edelstahlbesteck „Bamboo“, 30-tlg. ca. 490 Euro (Sambonet). 6 Langschlitztoaster „Tosti“ als Farbtupfer, ca. 35 Euro (Ariete). 7 + 8 Hier findet jeder seine Lieblings-Bowl. „Colourful Swirl“ und „Moroccan Style Lime Hues“, Keramik, je ca. 8 Euro



10



11



9



8



13



12



14



15

Fotos: Inter Ikea Systems B. V. 2018 [3], Text: Angela Oelckers

(Kitchen Cra ~ /Ricardo Paul). 9 Zu kreativen Einkaufszetteln animieren die beschreibbaren Fronten. Küche „Metod/Åskersund“ mit Tafelfront „Uddevalla“, wie gezeigt ca. 5050 Euro (Ikea). 10 Messing und Glas – eine Pendelleuchte wie im Café. „CL3368“, ca. 240 Euro (Casa Lumi). 11 Leistungsstark und dabei besonders leise ist diese Wandesse. „LC91BA552“, Serie „IQ700“, Edelstahl, ca. 1295 Euro (Siemens). 12 Tafelfolie zum Aufkleben macht Möbel zum Memoboard. B 122 cm, ca. 16 Euro/m (Kreidetafel). 13 Mixen im Retro-Design. „MFQ40302“, ca. 70 Euro (Bosch). 14 Bauchig und bereit für leckere Suppen: Topf „Oumbärlig“ mit Dampfventil, Edelstahl, ca. 20 Euro (Ikea). 15 Die mundgeblasene Vase aus der „Alvar Aalto“-Kollektion ist ein Designklassiker von 1936 und in jeder Größe und Farbe ein Blickfang. H 25 cm ca. 170 Euro (Iittala).

18 SCHRITTE ZU EINER RICHTIG TOLLEN KÜCHE



DIE BEDARFSANALYSE: WAS BRAUCHEN SIE DENN?

Wer mit einer neuen Küche liebäugelt, sollte sich am Anfang der Planung überlegen: Was brauche ich eigentlich? Oft hilft es auch, sich zu fragen: Was fehlte in der alten? Schauen Sie sich Ihre Möglichkeiten und Bedürfnisse an. Dazu zählen die Höhe Ihres Budgets, die Größe des Raums, Ihr persönlicher Wohnstil und ob Sie als Single oder in der Großfamilie leben.

Aber auch Ihre Gewohnheiten und Ihr Einkaufsverhalten sind wichtig: Kaufen Sie jeden Tag frisch oder lieber auf Vorrat? Dann brauchen Sie natürlich mehr Stauraum. Apropos: Haben Sie noch einen Keller oder eine separate Vorratskammer, benötigen Sie in der Küche weniger Platz, z. B. für Getränkekisten oder Konserven. Und in die Esszimmervitrine passt jede Menge Geschirr. Haben Sie einen Garten, ist vielleicht bei der Mülltrennung ein Extrabehälter für den Kompost eine gute Sache. Übrigens: Eine tolle Checkliste für die Planung finden Sie bei www.musterhauskuechen.de unter dem Stichpunkt „Service“.

HÄTTEN SIE DAS GEDACHT?

Lebensmittel, Haushaltsgeräte, Geschirr, Besteck, Kochtöpfe, Pfannen, Mülltrennung und, und, und ... Das passt alles spielend in eine gut organisierte Küche. Einbauküche „Focus 460“, Preis auf Anfrage (Nobilis).



DER GRUNDRISS: WAS MÖCHTEN SIE, WAS GEHT?

Unter- und Oberschränke sind die Bestandteile einer Küche – wie Sie sie anordnen, hängt von Größe und Format Ihres Raumes ab sowie von der Lage von Fenstern, Tür, Heizung und Wasseranschluss. Generell gilt: Sie brauchen mindestens 60 bis 70 cm Platz vor den Unterschränken, um Schübe und Türen zu öffnen und zu rangieren. Je mehr Stauraum benötigt wird, desto mehr Ober- und Unterschränke sollten Sie versuchen unterzubringen. Die

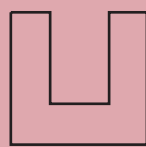
meisten Küchenhersteller bieten eine große Vielfalt an Maßen, sodass man den vorhandenen Raum bis in den letzten Winkel gut ausnutzen kann. Wer häufig zu zweit oder zu mehreren kocht, braucht viel Arbeitsfläche. Eine Insellösung ist da ideal. Eine Fläche von mindestens 12 m² sollte allerdings vorhanden sein. In kleineren Küchen kann ein Klapptisch, z. B. vor dem Fenster, zusätzliche Arbeitsfläche schaffen.

Stauraum, Arbeitsfläche, Geräte – all das gehört in jede Küche. Aber auch kurze Wege, Steckdosen und gute Beleuchtung sollten nicht vergessen werden. Wir helfen Ihnen, Ihre Traumküche zu planen

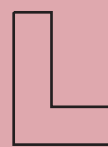


Alternativen zu den klassischen Ober- und Unterschränken sind Hochschränke. Die stecken jede Menge Stauraum, aber auch Geräte wie Backofen, Kühlschrank und Mikrowelle weg.

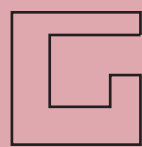
Vergessen Sie bei Ihrer Planung die Wände nicht, sie vervierfachen im besten Fall die Möglichkeiten für Stauraum: Bis zur Decke können sie kreativ mit Schränken und Regalen, Relings und Borden gefüllt werden!



U-FORM



L-FORM



G-FORM



INSEL



ZEILE

REDEN SIE MIT Dies sind die häufigsten Küchenlösungen: von der einfachen Schrankzeile bis zur Rundumlösung, der G-Form.

DIE ERGONOMIE: EFFEKTIV UND SCHONEND ARBEITEN

Um den Salat zu waschen, müssen Sie einen Hindernislauf vom Kühlschrank zur Spüle absolvieren? Jedes Mal, wenn Sie das Nudelwasser salzen, brauchen Sie das untere Schrankfach? Besser, Sie halten Handgriffe und Wege kurz und bequem. Darum geht es beim Stichwort Ergonomie: Abläufe mitzuplanen, damit das Kochen wie geschmiert laufen kann. Dazu gehört auch die Innenausstattung von Schränken und die Wahl der Türen: Auszüge für Unterschränke und Liftklappen für Oberschränke machen das Küchenleben leichter. Keiner muss ins Schrankinnere kriechen oder läuft Gefahr, sich den Kopf zu stoßen. **Ganz wichtig sind auch die Arbeitshöhen.** Im Idealfall sind die unterschiedlich, je nachdem, ob Sie spülen, Gemüse schnippeln oder kochen. Gemessen wird vom gebeugten Arm ausgehend (siehe Foto rechts): bei der Arbeitsplatte ca. 15 cm unter Ihrer Ellenbogenhöhe, bei der Spüle ca. 10 cm, da das Becken ja tiefer ist, und beim Kochfeld ca. 25 cm, weil Sie auch mal in hohen Töpfen rühren. Ein Tritt kann übrigens eine gute Alternative sein, wenn unterschiedliche Arbeitshöhen nicht möglich sind. **Auch Elektrogeräte** wie Backofen, Kühlschrank oder Geschirrspüler sind bequemer und rückschonender in Sicht- und Greifhöhe zu bedienen. Auch alle Dinge, die Sie öfter brauchen, sind optimal zwischen Knie- und Augenhöhe verstaut – dann bleiben Sie immer schön geschmeidig!



ELLENBOGEN ZEIGEN Die Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche hat das Ergonometrie entwickelt. Damit können Sie genau bemessen, wie hoch Ihre Arbeitsflächen sein sollten. Mehr Infos und Broschüren: amk.de



FEIN ABGESTUFT Unterschiedliche Arbeitshöhen zum Schnippeln, Brutzeln, Spülen: Der Rücken dankt's. Küche „Touch 332“, Preis auf Anfrage (Nobilis).



DER GESCHIRRSPÜLER: LEISE UND SPARSAM

Meist schalten wir ihn an, bevor wir ins Bett gehen. Deshalb sollte er vor allem eines sein: leise. Moderne Geräte kommen auf nur noch 37 Dezibel – das entspricht einem Flüstern. Und das ist toll in einer offenen Küche, wenn wir uns unterhalten oder fernsehen wollen. In jedem Fall verbrauchen Geschirrspüler weniger Wasser als der Abwasch von Hand. Wichtig: regelmäßig den Filter reinigen, sonst verharzen die Fettreste.

Der neueste Clou auf dem Markt sind Geräte, die sich übers Smartphone steuern lassen. Sie können Ihren Geschirrspüler jederzeit von unterwegs einschalten. Und ganz neu: ein Selbstdosiersystem (s. o.). Mit einem Sensor erkennt der „G 7000“ (Miele), wie verschmutzt das Geschirr ist, und gibt nur die benötigte Menge an Reinigungspulver ab. *Geschirrspüler „G 7000“ mit „AutoDos“ und Touch-Funktion, ab ca. 1300 Euro (Miele).*



DAS KOCHFELD: SCHNELL UND FLEXIBEL SOLL ES SEIN

Elektrisch, Gas, Induktion? Eine echte Typfrage! Vielkocher setzen auf Glaskeramik als Kochfeldoberfläche. Sie ist pflegeleicht und sieht schick aus. Neben der gewohnten elektrischen Beheizung gibt es Induktionstechnik. Dabei wird die Hitze über Magnetströme erzeugt. Das ist schnell wie Gas und erzielt sogar noch höhere Temperaturen. Gleichzeitig spart Induktion Energie, weil sie nur den Topf erhitzt. Übergekochtes brennt nicht ein und man verbrennt sich nicht die Finger. Das Kochgeschirr muss einen hohen Metallanteil haben, das prüft man am besten mit einem Magneten.

Heißblütige, die gern mit dem Feuer spielen, kochen mit Gas. Das ist urig, die Temperatur lässt sich außerdem ganz fix regeln. Aber: Man braucht natürlich einen Gasanschluss dafür, und eine offene Flamme ist immer auch ein Sicherheitsrisiko.

Kochfeld „freeInduction Plus“, Töpfe können nach Belieben platziert und geschoben werden, ab ca. 5200 Euro (Siemens).

DIE OFFENE KÜCHE: VOR- UND NACHTEILE

Pro: Viele Neubauten heutzutage haben einen kombinierten Wohn-Ess-Bereich mit Küche. Das wirkt wunderbar großzügig und wohnlich. Außerdem ist die offene Küche so schön gesellig: Man kocht, man plaudert, man ist mittendrin im Geschehen. Aufgetischt wird auch ganz schnell, weil der Weg zum Esstisch ja so kurz ist.

Kontra: Fällt das Soufflé plötzlich in sich zusammen, ist man doch lieber unbeobachtet. Und spätestens wenn man den Highspeedmixer anstellt, ersterben alle Gespräche. Der Geruch von gebratenem Fisch liegt noch zwei Tage in der Luft. Zum Aufräumen und Saubermachen fühlt man sich sofort verpflichtet, weil sonst das Gesamtambiente futsch ist. Oder ist das ein gutes Argument für die offene Küche?!



COOL BLEIBEN

Mit einer Kühl-Gefrier-Kombi haben Sie alles im Griff. „CTPsl“, 195 Liter insgesamt, ca. 500 Euro (Liebherr).

DER KÜHLSCHRANK: BITTE ENERGIE SPAREN

Kühlschränke laufen 365 Tage im Jahr, ununterbrochen. Achten Sie beim Kauf auf die beste Energieeffizienzklasse, derzeit A+++ –50 %, damit Sie sich keinen Stromfresser zulegen. Wenn Sie gern auf Vorrat kochen oder Pizzen hamstern, greifen Sie zu einer Kühl-Gefrier-Kombi – am besten mit „No Frost“-Technik, dann brauchen Sie nie wieder abzutauen.

Was Ihr Gerät noch können oder haben sollte?

Eine flexibel verstellbare Einteilung und clevere Ablagemöglichkeiten in der Türinnenseite, das schafft Platz. Sehr gut: sogenannte 0-Grad-Zonen, in denen verderbliche Lebensmittel bis zu siebenmal länger frisch bleiben, Gemüse und Obst sogar ohne Vitaminverlust.

Sie stehen auf Extras? Es gibt Kühlsysteme, die mit Aktivkohlefilter die Luft reinigen und unangenehme Gerüche beseitigen. Und Modelle mit Wasseranschluss, die jederzeit die Eiswürfel für Ihren Gin Tonic bereithalten. Oder wie wär's mit einer integrierten Webcam, die Ihnen übers Handy zeigt, ob genug Milch da ist?



SCHRÄGE SACHE Kopfstoßen ist hier passé. Praktisch: Statt Filter hat sie eine Fettauffangschale zum Auswischen. Modell „Ergoline 2“, ab ca. 2000 Euro (Berbel).



NACH UNTEN Der Dunstabzug direkt im Kochfeld sieht elegant aus, benötigt allerdings etwas Platz im Unterschrank. Induktionskochfeld mit Dunstabzug „Basic“, ab ca. 2200 Euro (Bora).

DER DUNSTABZUG: VON WANDHAUBE BIS MULDENLÜFTUNG

Ein Abzug über dem Herd, der die Wrasen, ein Gemisch aus Luft, Wasser und Fett, absaugt und filtert, ist heute normal. Aber was ist besser, Ab- oder Umluft? Abluft ist die effektivste Technik, sie führt die Luft mit Motorantrieb direkt nach draußen. Aber man braucht einen Abluftkanal in der Außenwand. Die Alternative ist Umluft – sie funktioniert per Aktivkohlefilter, ist inzwischen fast genauso leistungsstark wie Abluft und benötigt lediglich einen Stromanschluss. In Niedrigenergiehäusern ist Umluft übrigens obligatorisch. Egal, wie man sich entscheidet, eine Haube überm Herd hat außerdem immer Beleuchtung. Derzeit angesagt sind Muldenlüfter direkt am Herd (als Ab- und Umluftvariante). Vorteil: Sie benötigen keinen Platz über dem Kochfeld und bieten eine minimalistische Optik, die z. B. der offenen Küche einen wohnlicheren Touch verleiht.



DIE SPÜLE: EIN ECHTES MULTITALENT

Oma nutzte sie tatsächlich noch für den Abwasch. Dank Geschirrspüler steht sie uns für neue Aufgaben zur Verfügung, etwa mit Schneidbrett als zusätzliche Arbeitsebene, mit Sieb zum Gemüsewaschen oder sogar mit einem herausnehmbaren Messerblock (s. o.). Erlaubt ist, was gefällt – auch beim Material: Keramik ist pflegeleicht, kälte- und hitzebeständig, aber sehr schwer. Edelstahl kommt zeitlos daher und ist leicht zu reinigen, dafür kriegt's schnell Kratzer. Komposit ist extrem langlebig und der Werkstoff kann farblich an den Look der Küche angepasst werden. Spüle „Box Center“ mit Messerblock, Schneidbrett und Abtropfgestell, ca. 1700 Euro (Franke).

DIE MÜLLTRENNUNG: DESIGN FÜR DEN ABFALL

Einfach wegschmeißen war gestern. Heute wird getrennt – in Rest- und Biomüll, Wertstoffe wie Kunststoff, Glas und Papier. Dafür gibt es spezielle Systeme: Frei stehende Mülleimer mit mehreren Fächern werden bequem mit Fußpedalen bedient und haben ordentlich Ladekapazität. Sie können aber auch schnell mal im Weg sein und natürlich immer im Blick. Oder die Müllbehälter sind in großen Auszügen unter der Spüle integriert. Da sieht man sie nicht und jeder Behälter hat seinen Platz. Auch toll: ein „Bio-Loch“ mit Deckel in der Arbeitsplatte, durch das z. B. Kartoffelschalen direkt in die Tonne darunter fallen. Mülltrennsystem „Variera/Utrusta“, ca. 48 Euro (Ikea).



Foto: Inter Ikea Systems B. V. 2018

11

DAS LICHT: ARBEITEN UND ATMOSPHÄRE

Gerichtetes Arbeitslicht unterm Hängeschränk spenden helle Strahler, diffuses blendfreies Licht kommt von Leuchten an der Decke oder in Vitrinen.

Neue Lichtquellen haben sich dank LED-Technik erschlossen: in Nischenrückwänden, unter Glasarbeitsflächen, integriert ins Relingsystem oder in Regalböden und auch in Schubladen (u.). Lichtfarbe und -intensität sind variabel, sodass man die Wahl hat zwischen Arbeits- und Stimmungslicht – ideal für Küchen mit Wohnanschluss. Einen tollen Akzent setzen LEDs in der Sockelleiste – dann scheint die Küche beinahe zu schweben. Der Stromanschluss ist schwierig? Viele LED-Leuchten haben Batterieantrieb.

LED-Linearleuchte für Auszüge, mit Näherungssensor zum automatischen Ein- und Ausschalten, Preis auf Anfrage (Leicht Küchen).



12

DIE STECKDOSEN: BESSER VIELE EINPLANEN

Erst den Stecker vom Toaster rausziehen, dann den Wasserkocher einstecken. Kennen Sie das? Meist mangelt's in Küchen an Steckdosen. Das liegt daran, dass man so viele braucht, aber den Bedarf leicht unterschätzt. Kochfeld, Mikrowelle, Kühlschrank, Geschirrspüler – alle wollen Strom. Und dann die Kleingeräte vom Eierkocher bis zum Waffeleisen! Planen Sie reichlich ein, lieber zwei zu viel als eine zu wenig.

Sehr praktisch sind Steckerleisten, noch einen drauf setzen Steckersäulen, die in der Arbeitsplatte versenkt und herausgezogen werden können. Die gibt's selbstverständlich längst mit USB-Anschluss für Smartphone, Tablet & Co. Richtig cool: unsichtbare Ladestationen in der Arbeitsplatte. Handy einfach drauflegen, fertig! *Steckdosenturm, wahlweise mit USB-Port, ab ca. 75 Euro (Schmidt Küchen).*

13

DER BACKOFEN: EIN MODERNES KOMBIGERÄT

Ein Backofen kann viel mehr, als Sie vermuten, und ist wahrscheinlich beleidigt, wenn Sie nur Fertipizza in ihm backen. Er ist heute meist Ofen, Grill, Mikrowelle und Dampfgarer in einem. Auf Teleskopauszügen fahren Bleche sicher heraus. Und damit der Braten schön saftig bleibt, können ganz moderne Geräte Rezepte und Garzeiten speichern, Sensoren erkennen das Gargut und messen die Temperatur. Da es Röhre und Kochfeld längst separat gibt, können Sie ihn in einer rückenschonenden Höhe einbauen.

Auch lästiges Reinigen entfällt bei vielen Geräten. Die macht der Ofen lieber selbst. Sie suchen sich nur das Modell aus, dessen Methode Ihnen am besten zusagt: Hydrolyse hält die Spezialemail mit Wasser und Spülsauber. Katalyse zerlegt den Schmutz in Wasser und CO₂. Pyrolyse verbrennt die Rückstände bei 500 Grad Celsius, verbrennt aber auch Energie!



CLEVER SCHMOREN LASSEN
Einbauherd „iQ500“ mit „cook-Control“, Schnellaufheizung, Home Connect fürs Smartphone, ca. 1140 Euro (Siemens).



DIE ARBEITSPLATTE: ROBUST UND LANGLEBIG

Was aushalten, gut aussehen und zur Küchenfront passen soll die Arbeitsplatte genauso wie ins Budget. **Günstig und robust** sind Schichtstoffplatten, sie sind pflegeleicht, kratz- und stoßfest und in vielen Farben, Holz- und Steinimitaten zu haben. **In der mittleren Preisklasse** finden wir Holz, das regelmäßig gepflegt werden will. Außerdem: Naturstein wie Granit sowie Quarzstein, ein Mix aus Quarzmehl und Kunststoff. Dieses Material sieht elegant aus, kann viele Stile bedienen und ist superwiderstandsfähig. Nur heiße Töpfe mag es nicht. Keramik (o.) imitiert Naturmaterialien ohne ihre schlechten Eigenschaften. **Eher kostspielig** ist der Profiküchen-Look in Edelstahl, dessen robuste Eigenschaften nicht zu überbieten sind. Beton sieht sehr lässig aus, ist dafür recht empfindlich. *Keramikarbeitsplatte „Bianco Marmo“, 18 mm stark, ca. 645 Euro/m (Lechner).*

BUCHTIPP: SO WIRD DIE KÜCHE LEBENSWERT

„**Perspektiven für den Lebensraum Küche**“ zeigt Designer Kilian Stauss in seinem neuen Buch auf. Denn in der Küche wird nicht mehr nur gekocht, sie ist schließlich auch Ausdruck der eigenen Persönlichkeit. Neben Infos über Materialien, Bauarten und Design lädt der Autor auch zu einem historischen Exkurs ein und wagt einen Blick in die Zukunft der grünen und smarten Küche – spannend, unterhaltsam, informativ. *Kilian Stauss: „Die Küche zum Leben“, 192 Seiten, 39,95 Euro (DVA).*



DIE SMARTE KÜCHE: WAS HEUTE SCHON MÖGLICH IST

Sie sind ein Scifi-Fan? Dann gefällt Ihnen bestimmt folgende Geschichte: Frühmorgens werden Sie geweckt von frischem Kaff eduft, den Ihr Voice Service zur programmierten Zeit aufgebriht hat. Auf dem Weg ins Büro checken Sie übers Handy die Vorräte im Kühlschrank. Der schlägt Ihnen eine Einkaufsliste vor, die er nach Ihrem Okay gleich an den Lieferservice des Supermarkts sendet. In der Mittagspause lassen Sie sich übers Tablet von Ihrem Herd Vorschläge machen, was Sie mit den Einkäufen später kochen können. Ihnen gefällt der Auflauf. Am Abend, nach wenig Schnippelei, schieben Sie den in den Backofen und legen sich relaxt aufs Sofa. Zwischendurch überprüfen Sie den Garvorgang auf dem Smartphone und warten darauf, dass der Sensor des Ofens Bescheid gibt: Essen ist fertig! **Und das ist keine Fantasie!** Das ist Realität. Moderne Haushaltsgeräte kommunizieren dank Home-Connect-Technologie mit Ihnen – und auch untereinander. Das funktioniert über Voice Services wie Alexa von Amazon, die z. B. mit Marken wie Bosch oder Siemens kompatibel sind. Nur den Geschirrspüler, den müssen Sie noch selbst ausräumen ...

Fotos: Inter Ikea Systems B. V. 2018 (1)

SCHÖNE NEUE WELT Die Küche macht fast alles allein. *Backofen „Serie 8“, ca. 3000 Euro, Kaffevollautomat, ca. 2800 Euro, beide mit Home Connect (Bosch).*





EIN ESSPLATZ – JEDER KANN IHN HABEN

Einen Essplatz in der Küche, und sei er noch so klein, möchte doch jeder haben, oder? Er erweitert die Arbeitsfläche und macht's gesellig, wenn man mit Freunden kocht. Und es entsteht ein zusätzlicher Rückzugsort, um ungestört zu plaudern oder zu telefonieren. Platz dafür gibt es auch in kleinen Räumen. Ist er lang und schmal, reicht es sicherlich für einen **Klapptisch** und -stühle, die nur bei Bedarf zum Einsatz kommen. Beliebt ist auch ein **Tresenaufsatz** für die

Arbeitsfläche oder eine überstehende Arbeitsplatte (o.), an der man auf mittelhohen Barhockern sitzen kann. Ein, zwei **niedrige Unterschränke** mit Kissen obendrauf sind ein origineller Bankersatz und sie bieten obendrein Stauraum. *Einbauküche „Metod/Ringhult“, inkl. aller Geräte ca. 6200 Euro, Arbeitsplatte „Skogså“, ca. 246 x 63,5 cm, ca. 230 Euro, Hocker „Kullaberg“, ca. 40 Euro (alles Ikea).*

ANZEIGE

GLANZLEISTUNGEN IN IHRER KÜCHE

mit der Weichwasseranlage AQA perla von BWT

AQA perla von BWT sorgt für glanzvolle Auftritte in Ihrem Zuhause. Das seidenweiche BWT Perlwasser minimiert Kalkablagerungen und lässt Gläser, Porzellan und Besteck auf natürliche Weise noch strahlender erscheinen. Weniger unschöne Schlieren und Kalkrückstände – mehr Zeit für genussvolle Augenblicke.

Genießen

Perlwasser für strahlende Momente

Seidenweiches BWT Perlwasser erhöht den täglichen Genuss. Das weiche Wasser verringert unschöne Kalkrückstände in der Küche und somit auch mühseliges Nachpolieren und stundenlanges Putzen. Auf natürliche Weise verhilft es Gläsern, Porzellan und Besteck zu noch mehr Strahlkraft.

Schützen

Perlwasser für mehr Glanz

Seidenweiches BWT Perlwasser verhilft nicht nur Ihren Gläsern zu mehr Strahlkraft, auch die komplette Hauswasserinstallation sowie die angeschlossenen Geräte können vor Kalkablagerungen geschützt und somit kostspielige Reparaturen verringert werden.

Sparen

Perlwasser der Umwelt zuliebe

Seidenweiches BWT Perlwasser entlastet die Umwelt und den Geldbeutel. Weniger Kalkablagerungen in Ihren Geräten bedeuten auch weniger Energieverlust. Und dank des weichen Wassers lässt sich der Verbrauch von Wasch- und Reinigungsmitteln um bis zu 50 % senken.



AQA perla

Weichwasseranlage von BWT

Mittels Ionenaustausch-Verfahren nimmt der AQA perla den Kalk aus dem Wasser und verwandelt hartes Wasser in seidenweiches BWT Perlwasser.

Genießen auch Sie dessen Vorteile und entscheiden Sie sich für AQA perla von BWT.

Weitere Informationen unter www.bwt-perlwasser.com



18

DER STIL: EINE FRAGE DES GESCHMACKS

Klar, Küchen unterliegen Trends. Genau wie in der Mode ist jede Saison ein anderer Stil en vogue. Einen Fashion-Fehlkauf hängen Sie einfach nach hinten in den Schrank oder verschenken ihn. Das geht bei der Küche nicht. Deshalb: keinen Schnellschuss! Nehmen Sie sich Zeit, sammeln Sie Bilder, die Ihnen gefallen, legen Sie ein Moodboard an. Das macht Spaß! Ob puristisch, natürlich oder ländlich, es soll Ihre Traumküche werden!



PURISTISCH

Sie stehen auf die klare Kante? Deshalb fühlen Sie sich in dieser pur und schnörkellos gestalteten Küche am wohlsten. Sie punktet mit wenig Schnickschnack, offenem Grundriss, Hochschränken plus Borden, Spül- oder Kochtresen. Behaglich wollen Sie's natürlich trotzdem haben. Eine Paneelwand aus Holz schafft Atmosphäre, und das Wohnzimmer wird mit einem bepflanzten Sichtschutz clever abgetrennt.

Küchenprogramm „Solid“, Preis auf Anfrage (Leicht Küchen).



NATÜRLICH

Holz ist ein Dauerbrenner. Es wirkt warm und behaglich und in diesem Fall skandinavisch-unkompliziert mit grifflosen Fronten. Beton setzt einen spannenden Kontrast, und die zurückspringenden Sockel sorgen für Leichtigkeit.

Küche „Filigno“, Preis auf Anfrage (Team 7).



Fotos: Inter Ikea Systems B. V. 2018 (1),
Text: Alexandra Fröhlich

LÄNDLICH

Nicht nur Romantiker lieben diesen Stil. Vitrinentüren und profilierte Fronten mit Griffen und Knöpfen wirken nostalgisch und dadurch so gemütlich! Schwarz-Weiß stiftet den modernen Touch.

*Küche „Metod/Bodbyn“,
ca. 3500 Euro (Ikea).*



SEITE 4

ADRESSEN

A.S. Création
Tel. 0 22 61/54 20
www.as-creation.de

AMK Die Moderne Küche
Tel. 06 21/8 50 61 00
www.amk.de

Ariete
www.ariete.net

Barbara Wihann
www.keramik-wihann.at

Berbel
Tel. 0 59 71/80 80 90
www.berbel.de

Berliner Messinglampen
Tel. 0 30/3 90 72 40
www.berlinermessinglampen.de

Blanco
Tel. 0 70 45/4 48 12 00
www.blanco.de

Bora
Tel. 00 43/53 73/62 25 00
www.bora.com

Bosch
Tel. 0 89/45 90 00
www.bosch-home.com

Casa Lumi
Tel. 08 21/4 50 45 25
www.casalumi.de

Chemex über
Coffee Circle
www.chemexcoffee
maker.com
www.coffeecircle.com

Cult Furniture
Tel. 06 92/22 21 64 42
www.cultfurniture.de

Die Sellerie
Tel. 00 43/6 68/8 60 84 29
www.diesellerie.com

DVA
Tel. 0 89/4 13 60
www.randomhouse.de/dva

Erkmann
Tel. 0 25 93/6 06 66
www.erkmann.de

Ferm Living
Tel. 00 45/70 22/75 23
www.fermliving.com

Gaggenau
Tel. 0 89/20 35 53 66
www.gaggenau.com

Gorenje
Tel. 0 89/50 20 70
www.gorenje.de

Hansgrohe
Tel. 0 78 36/5 10
www.hansgrohe.com

House Doctor
de.housedoctor.dk

Iittala
Tel. 0 03 58/2 04 39 11
www.iittala.com

Ikea
Tel. 0 61 92/9 39 99 99
www.ikea.de

Kitchen Craft über
Ricardo Paul Wohndesign
www.kitchencraft.co.uk
www.ricardo-paul-shop.de

Kreidetafel
Tel. 0 41 31/2 27 80 51
www.kreidetafel.de

Lechner
Tel. 0 98 61/70 10
www.mylechner.de

Leicht Küchen
Tel. 0 71 71/40 20
www.leicht.de

Liebherr
Tel. 0 73 52/92 80
home.liebherr.com

Miele
Tel. 0 52 41/8 90
www.miele.de

musterhaus küchen
Fachgeschäfte
Tel. 0 61 03/39 10
www.musterhauskuechen.de

Myfelt
Tel. 0 30/71 53 57 95
www.myfelt.de

Nobilia
Tel. 0 52 46/50 80
www.nobiliala.de

Pip Studio
Tel. 00 31/30/2 27 10 60
www.pipstudio.com

Quooker
Tel. 0 21 61/6 21 08 00
www.quooker.de

Rational Küchen
Tel. 0 52 26/5 80
www.rational.de

Riess
Tel. 00 43/74 43/86 31 50
www.riess.at



SEITE 20

Sambonet
Tel. 00 39/03 21/87 97 11
www.rosenthal.de/sambonet

Schmidt
Tel. 0 68 52/88 70
www.schmidt-kuechen.de

Seletti
www.seletti.it

Siemens
Tel. 0 89/6 36 00
www.siemens.com

Smeg
Tel. 0 89/9 23 34 80
www.smeg.de

String Furniture
Tel. 00 46/40/18 70 01
www.string.se

Studio Snowpuppe
Tel. 00 31/6 47 76 06 30
www.studiosnowpuppe.nl

Team 7
Tel. 00 43/77 52/97 70
www.team7.at

Tom Dixon
Tel. 00 44/2 07 40 05 00
www.tomdixon.net

Ventano
Tel. 0 54 02/96 89 50
www.ventano-zementfliesen.de

Zeller Present
Tel. 0 93 72/98 90 19
www.zeller-gmbh.com



SEITE 27

IMPRESSUM

Stellv. Chefredakteur/Textchef:

Joachim Rubel (v. i. S. d. P.)

Redaktionsmanagement:

Bartosz Plaksa (Ltg.), Ute Szimm

Verantwortliche Redakteurin:

Beate Boehm-Gawantka

Textredaktion:

Gabriele Thal

Artdirection:

Christoph Hirsch, Inke Cron (Stellv.)
(Designstudio Acht Sechs Elf)

Layout & Realisation:

Nicole Vansteenkiste
(Designstudio Acht Sechs Elf)

Bildredaktion:

Daniela Lüders
Freie Mitarbeit: Alexandra Fröhlich,
Gabriele Krugler, Angela Oelkers,
Lektorinet (Schlussredaktion)

Reproduktion:

p.r.o. medien Produktion GmbH,
Zippelhaus 5, 20457 Hamburg

Druck und buchbinderische Verarbeitung:

LSC Communications Europe Sp. z o.o.,
Obronców Modlina 11, 30-733 Krakau, Polen

Weitere Impressumsangaben finden Sie im dazugehörigen Stammheft. Dieses Extra und alle darin enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme gesetzlich zugelassener Fälle ist eine Verwertung einschließlich des Nachdrucks ohne schriftliche Genehmigung des Verlags strafbar.

ZUHAUSE WOHNEN erscheint in der Selbermachen Media GmbH,
Infanteriestraße 11a, 80797 München,
www.zuhausewohnen.de

Stilvoll, nachhaltig und funktionell.

Entdecke die Küche, die deine Wünsche an Funktionalität, Design, Qualität und Preis erfüllt. Gut für alle: Die anthrazitfarbenen KUNGSBACKA Fronten bestehen aus wiederverwertetem Holz und haben eine Oberfläche aus recycelten PET-Flaschen.

4300.-

METHOD Einbauküche mit
KUNGSBACKA Front in Anthrazit.
Inklusive Elektrogeräten.

Das beste
Christkind?

Du.

GU

**Zaubere Dir und Deinen
Liebsten ein Lächeln
ins Gesicht.**

Geschmäcker sind verschieden,
Interessen auch. Mit einem Geschenk
liegst Du aber immer richtig: Schenke
Inspiration für all das, was Deinen
Liebsten Freude macht. Mit GU und
unseren vielseitigen Ratgebern findest
Du für jeden das passende Geschenk.

Überall, wo es Bücher gibt und auf
[GU.de/schenken](https://www.gu.de/schenken)

