

Küche Aktiv

DAS MAGAZIN - ALLES FÜR DIE FREUDE AM KOCHEN.

44

Kochen mit Kindern
Der kleine Spaß
in der Küche

95

Das eigene Bienenvolk
Den fleißigen
Helferlein helfen

80

Rückenschonender Stauraum
Für die richtige Haltung
beim Kochen



WILLKOMMEN im HERZEN Ihres ZUHAUSES.



Herzlich willkommen bei *Küche Aktiv*

Ihr Küche Aktiv-Team

www.kueche-aktiv.de



Hätten Sie es gedacht? Wenn man in Deutschland eine Umfrage macht, was der wichtigste Teil des Zuhauses ist, gewinnt nicht das Schlafzimmer. Auch nicht das Wohnzimmer. Oder das Bad. Es ist, wer hätte es gedacht, die Küche! Zwei der drei wichtigsten Dinge im Leben tun wir hier: trinken und essen. Das dritt wichtigste, das Schlafen, tun wir woanders. Aber das kriegen wir ja kaum mit. Ganz im Gegensatz zum Essen und Trinken. Das ist pures Sinnesvergnügen. Wir schmecken, wir tasten, wir hören es brutzeln und zischen. Und wir riechen diese herrlichen Düfte. Dafür leben wir. Wir Küchenhändler von Küche Aktiv. Dieses Magazin soll unsere Leidenschaft zur Küche widerspiegeln. Und Ihnen Lust auf mehr machen. Auf eine Küche von uns, oder einfach auf alles rund ums Kochen.

immer weiter

Moderne Nomaden



That's my Home **S. 006**
 Elemente von Systemo **S. 008**
 Raumwunder Küche **S. 010**
 Alles perfekt verstaut **S. 011**

Weltenbummler



Schon überall gewesen **S. 014**
 Die Super-Bowl **S. 016**
 Entzückende Rücken **S. 019**
 Bunt wie das Leben **S. 020**
 Schwarzes Gold **S. 022**

Smart Kitchen



Chefkoch.de **S. 024**
 Die Beton-Küche **S. 026**
 Siemens freeInduction **S. 028**
 Villeroy & Boch **S. 030**
 Blanco Problemlöser **S. 032**

Das Miteinander



Die gute Gesellschaft **S. 034**
 Beisammensein **S. 037**
 Benimmregeln? **S. 038**
 Das schönste Weingut **S. 040**
 Food-Blog **S. 042**

Young Family



Kochen mit Kindern **S. 044**
 Geschmackssache **S. 046**
 Safety first **S. 048**
 Stauraum mit IQ **S. 049**

Zurück zu den Wurzeln



Tim Mälzers Greenbox **S. 050**
 Ein guter Holzweg **S. 052**
 Landhaus vs. Landhaus **S. 054**
 Wohnen oder kochen? **S. 056**
 Omas Frische-Tipp **S. 058**

Neues Leben in alten Häusern



Manches schöner **S. 060**
 Aus alt bau neu **S. 062**
 Upcycling **S. 064**
 Die Metall-Küche **S. 066**
 Der Industrial-Stil **S. 068**

Zurück zum Wesentlichen



Weniger ist oft mehr **S. 070**
 Schwarzmalerei **S. 072**

Minimalike



Der 6. Sinn in der Küche **S. 074**
 Dicke Luft adé! **S. 076**
 Pures Design von Bosch **S. 079**
 Ergonomie beim Kochen **S. 080**
 Funktioniert schön! **S. 082**

Grüne Seele



Im Einklang mit der Natur **S. 086**
 Verliebt in Holz **S. 088**
 Vertical Gardening **S. 090**
 Erfolgsstory Resopal **S. 092**
 Das eigene Bienenvolk **S. 095**

Generation X



Was ist die Generation X? **S. 096**
 Front ist nicht gleich Front **S. 098**
 Patchwork-Familie **S. 100**
 Macht Platz und Sinn **S. 102**

Schritt für Schritt zur neuen Küche



Von der Idee zur Planung **S. 104**
 Eine Küche wird geboren **S. 106**
 Der Montage-Tag **S. 108**
 Alltag eines Monteurs **S. 109**
 Die Küche wird lebendig **S. 110**

Moderne Nomaden

WHEREVER I LAY MY HAT *that's my home.*

Die eigenen vier Wände. Ein Traum, nicht nur für Familien, sondern für fast jedermann. Denn die eigenen vier Wände zu haben, bedeutet auch immer eine große Portion Sicherheit, finanzielle Unabhängigkeit und private Freiheit. In der aktuellen Wirtschaftslage und den knapp bemessenen Wohnräumen ist diese Bastion der Sicherheit aber oft nicht mehr realisierbar. Außerdem ist ein Haus auch immer eine Kette die einen bindet. Umziehen ist damit ein Thema der Vergangenheit – selbst wenn man viel lieber woanders wohnen möchte, als vor zehn Jahren. Selbst wenn man mittlerweile alleinstehend ist, oder die Kinder außer Haus sind. Ein schwieriges Thema also, diese eigenen vier Wände. Vor allem, da viel Reisen und Umziehen mittlerweile zur Lebensrealität gehört. Aber selbst dafür gibt es Lösungen – z.B. die Tiny Homes. Ein eigenes kleines Haus, das auf einem Anhänger

jederzeit umziehen kann! Dabei müssen sie nicht einmal etwas vermissen, alles ist genauso wie in einem „normalen“ Haus. Nur eben in klein.

Im folgenden Teil „Moderne Nomaden“ möchten wir Ihnen zeigen, dass auch Leute, die oft umziehen und beweglich bleiben wollen, auf nichts verzichten müssen – weder auf Haus, noch auf die Küche! Deshalb lassen Sie sich inspirieren von unseren Gedanken zum mobilen Leben.

Hier sehen Sie den FinCube, ein TinyHome konzeptioniert vom renommierten Designer Werner Aisslinger. Der FinCube ist eine nachhaltige und intelligente Lösung für mobilen Hausbau.

Außenaufnahme: © FINCUBE / Stefan Jänicke
Innenaufnahme: © FINCUBE / Hannes Meraner
www.fincbe.eu



systemo®

© istockphoto / bymuratdeniz, mouu007, Kanawa_Studio, Muenz, JolyProkopiv, sorendis

Passend zu jeder Küche, jedem Geschmack und allen Anforderungen: Hochwertige Arbeitsplatten in großer Auswahl von Systemo!

ELEMENTE von Systemo!

Für eine anspruchsvolle Küchenarchitektur stehen mit Systemo viele Möglichkeiten offen. Arbeitsplatten und Wannen können in verschiedenen Stärken geplant werden. Zusätzlich kann mit Nischen und Wandpaneelen der Küche eine ansprechende Note gegeben werden, für mehr Individualität und Wertigkeit. Egal ob Ceramic- oder Quarzstein, Fenix, Glas oder Massivholz-Ausführung – alle Materialien sind nicht nur robust, säurebeständig

und lebensmittelecht, sondern dank ihrer porenlosen Oberflächen auch besonders hygienisch und pflegeleicht.

Für den Alltag bedeutet dies einen einfachen Umgang. Der direkte Kontakt mit Lebensmitteln ist unbedenklich – die Zubereitung der Mahlzeiten kann unmittelbar auf der Arbeitsfläche geschehen. Mit einfachsten Mitteln ist die Fläche anschließend schnell wieder hygienisch und sauber.



© EMV

WOHNEN MIT GESCHMACK.



KÜCHE als Raumwunder

Wer öfters umgezogen ist, der weiß: Ob schlauch-förmig, schlecht geschnitten oder unter der Dachschräge: Kleine Küchen sind eine besondere Herausforderung. Denn trotz Platzmangel gilt es, ausreichend Stauraum, möglichst große Arbeitsflächen sowie im besten Fall einen Sitzplatz zu schaffen. Mit einer guten Planung ist das möglich. Auch triste Küchen in Mietwohnungen sind keine hoffnungslosen Fälle – solange der Vermieter mitspielt.

Ist die Küche klein, sind die Möglichkeiten beim Einrichten oftmals begrenzt. Nichtsdestotrotz können auch kleine Küchen viel Platz bieten und gleichzeitig schön sein: Mit einer gezielten Planung, die den vorhandenen Raum voll nutzt.

Auch wenn es scheint, dass in einer kleinen Küche die Wege zwischen Spüle, Herd und Kühlschrank ohnehin kurz genug sind, lassen sich viele Arbeitsschritte noch mehr erleichtern. Soweit es möglich ist, sollte der Abstand zwischen Herd und

Spüle eine Länge von mindestens einem Meter aufweisen. Der Abstand zwischen Kühlschrank und Herd sowie zwischen Kühlschrank und Spüle sollte ein bis zwei Meter sein. Generell sollte der Herd nicht direkt neben dem Kühlschrank stehen, da die Wärmeausstrahlung des Ofens dazu führt, dass der Kühlschrank mehr Energie verbrauchen muss, um zu kühlen.

Mag die Küche auch noch so klein sein – der Einbau einer Spülmaschine ist in den meisten Fällen sinnvoll. Denn sie spart nicht nur Energie, sondern sorgt zugleich dafür, dass kein schmutziges Geschirr unnötig Platz auf Arbeitsflächen oder rund um die Spüle einnimmt.

Auch ein kleiner Grundriss bietet viel Stauraum – wortwörtlich bis unter die Decke. Denn was bei einer Mini-Küche in der Breite oftmals fehlt, lässt sich mit Regalen an der Wand zum Teil wieder wettmachen.

Küchenkombination in Lacklaminat Stahl gebürstet Nachbildung/ Eiche Havanna Nachbildung, Hochschrankzeile ca. 260 cm, Insel ca. 303 cm und Standregal ca. 120 cm. Ausgestattet mit **Progress** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen PBN13001X (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), **Elica** Kochfeld mit Muldenlüfter Nikola Tesla Libra (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E), Kühl/Gefrierkombination PKG1843 (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D). **Lieferpreis 8.998 €** ohne Dekoration



Elica
Mulden-
lüfter

XXL-
Höhe
Mehr Stauraum
durch extra hohe
Unterschranke

Arbeits-
platten
Orga-
System

IN DER KÜCHE WIE IM KOFFER: ALLES PERFEKT VERSTAUT.

Stauraum- Lösungen



1 Gut ist, wenn Sie schweres und sperriges Geschirr in einem Auszug aufbewahren. Noch besser: Mit einem flexiblen Aufteilungssystem bringen Sie auch noch echte Ordnung in Ihre Teller-Sammlung.

3 Schlanke Form und richtig viel dahinter: Der Apothekerschrank bietet einen schnellen wie einfachen Überblick und Zugriff z.B. auf Vorräte. Schließlich ist sein Inhalt von beiden Seiten aus zugänglich.



2 Nicht genügend Platz zu haben, ist in vielen Küchen ein echtes Problem. Mit einem Eckschrank wird jeder Zentimeter für Stauraum bis in den letzten Winkel genutzt, wie hier beim Le Mans Schwenkauszug. Das hat den Vorteil, dass sämtliche, im Schrank aufbewahrten Dinge mühelos erreicht werden.

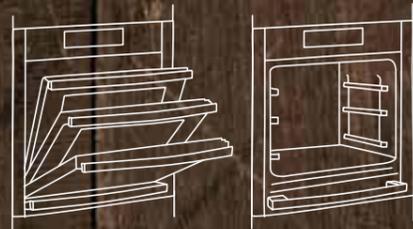
4 In manchen Besteck-Schubladen herrscht das blanke Chaos, in anderen lässt sich nahezu blind mit einem Griff das Richtige finden. Dafür sorgt ein Besteckeinsatz aus Kunststoff oder hochwertigem Holz, den es mit vorgegebenen Abständen zwischen den Fächern gibt – genauso wie als variable Version, bei denen die Abstände frei wählbar sind. Schließlich hat nicht jeder nur ein Standard-Besteckset.

* EEK = Energieeffizienzklasse



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

VERSCHWINDET,
WENN'S ENG WIRD.
SCHLAU, DIESE
BACKOFENTÜR!



UNSERE BACKÖFEN MIT
SLIDE&HIDE®, DER EINZIGEN
VOLL VERSENKBAREN
BACKOFENTÜR.

Im geöffneten Zustand verschwindet die Backofentür komplett unter dem Backraum. Der Griff dreht sich beim Öffnen und Schließen ergonomisch mit.

Mehr über unsere Backöfen unter neff-home.com/de



Küchenkombination, in Eiche Dakota Nachbildung / Lacklaminat Steingrau supermatt, Küchenzeile ca. 303 cm, Hochschrank ca. 240 cm. Ausgestattet mit **AEG** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen BEB230010M (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kochfeld HK854870XB, Kühl-/Gefrierkombination SFB41211AS (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), Wandsesse DVB5960HB (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E). **Lieferpreis 5.145 €** ohne Dekoration



*EEK = Energieeffizienzklasse

Küche, Lacklaminat Steingrau supermatt / Carrara Nachbildung, ca. 370 x 195 cm. Ausgestattet mit **Junker** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen JF1300050 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kochfeld JR36DT52, Kühl-/Gefrierkombination JC67BB30 (EEK* A++, in einer Skala von A+++ bis D), Wandsesse JD69BD50 (EEK* D, in einer Skala von A++ bis E). **Lieferpreis 4.998 €** ohne Dekoration

*EEK = Energieeffizienzklasse



VON EINEM DER SCHON überall war!

Lukas Jäger (34) ist Münchner. Aber eigentlich auch nicht. Er sieht sich eher als Weltmensch. An so vielen Orten der Welt hat er sich Zuhause gefühlt. Mit einer Ausnahme. „Zuhause fühle ich mich am stärksten in meiner Küche. Wenn ich all das von meinen Reisen nachkoche oder mische!“, sagt Lukas Jäger. Der in seinem Pass soviel Stempel hat, dass er schneller einen neuen beantragen muss, als dass er abläuft.

Herr Jäger...

Nenn mich bitte Lukas. Herr Jäger war mein Vater. Weißt du, dass es Stellen auf der Welt gibt, wo es kein „Sie“ gibt?!

Nein, das wussten wir nicht.

Oft sind das auch Länder bei denen man nie, niemals alleine isst.

In wie vielen Ländern warst du schon?

102. Letztes Jahr habe ich die 100 voll gemacht. Obwohl ich in manchen Ländern mehrmals war.

Wir als Küche Aktiv wollen natürlich wissen: Du bist Hobbykoch. Wie war das kulinarisch?

Wie du schon sagst, ich koche gern. Mein zweites Hobby. Deswegen wollte ich überall, wo ich war, mitkochen. Das war faszinierend. Auch wenn man das Thema Küche nimmt, was ja euer Thema ist. Am Ende des Tages muss man sagen: alle kochen mit Wasser. Und alle mit Feuer oder Strom, wenn sie kochen. Gibt natürlich auch Teile auf der Welt, wo sehr viel roh verzehrt wird. Eine Herausforderung für mich. Ich habe zwar keinen empfindlichen Magen, aber das war teilweise heftig.

Wie sieht deine perfekte Küche aus?

Früher war ich Gas Fan. Heute habe ich Induktion. Geht genauso schnell. Und für manche Sachen muss man sich herantasten mit der Hitze. Da ist Induktion unschlagbar. Ansonsten: ich liebe meine Inselküche. Ausprobieren mit Freunden, die um die Insel genug Platz zum Werkeln haben. Und ja, mein Dampfgarer... unverzichtbar nicht nur bei asiatischen Gerichten. Und um noch was herauszuheben: meine Granitplatte. Also die Arbeitsplatte. Ich habe etwas gesucht, was alles mitmacht. Ich glaube, eher geht mein Werkzeug kaputt als die.

Und dein Lieblingsgericht?

Oh, da bin ich wieder ganz Münchner: ein gut gemachter Schweinebraten mit Knödel und Krautsalat!

„Die Welt hat mich kochen gelehrt.“

Lukas Jäger (34)



Limits?

Gibt es nicht.

#LifeBeyondOrdinary



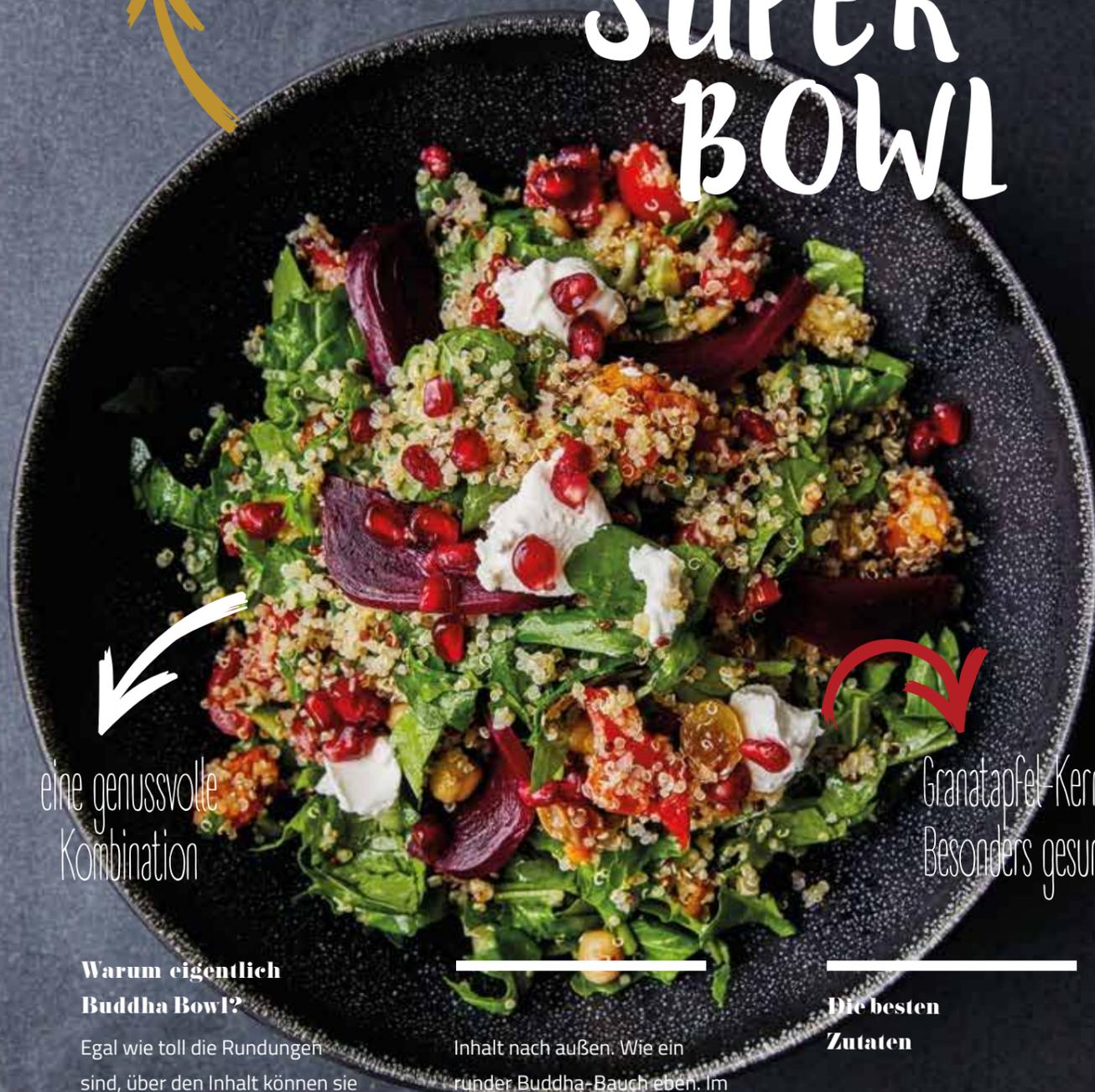
Die neuen Miele G 7000 Geschirrspüler

Miele. Immer Besser.

g7000.miele.com

LUKAS' SUPER BOWL

In Schale (geworfen)!



eine genussvolle Kombination

Granatapfel-Kerne: Besonders gesund!

Warum eigentlich Buddha Bowl?

Egal wie toll die Rundungen sind, über den Inhalt können sie nie hinwegtäuschen. Das müssen wir hier auch nicht. Denn das tolle Rezept der Buddha Bowl ist nicht nur exotisch, nein, es ist für jedermann! Warum Buddha Bowl? Ganz einfach: Bei den bis oben gefüllten Schalen wölbt sich der

Inhalt nach außen. Wie ein runder Buddha-Bauch eben. Im Grunde sind die Bowls natürlich frei erstellbar. Aber wir haben uns für eine besonders gesunde und schmackhafte Version entschieden, die auch den konservativen Gaumen zum Genuss verleitet.

Die besten Zutaten

Durch heimische Zutaten wie Spinat, rote Beete sind die Aromen nicht zu überraschend und exotisch, werden aber durch den sinnvollen Einsatz von Quinoa und Granatapfelkernen hervorragend abgerundet und aufgepeppt.

SCHOCK



SCHOCK ALS WELTMARKTFÜHRER IM BEREICH
QUARZKOMPOSIT-SPÜLEN

QUALITÄT HANDMADE IN GERMANY

COLOUR YOUR LIFE - AUSSERGEWÖHNLICHE SPÜLENDESIGNS
UND FARBEN AM PULS DER ZEIT



CRISTADUR®

Patentierter Premium-Materialität mit extrem feiner
Materialstruktur, seidiger Oberfläche und Abperleffekt

CRISTALITE®

Trend-Materialität mit leicht rauer,
steinerner Oberflächenbeschaffenheit

FUNKTIONALE ERGÄNZUNG DER SPÜLEN DURCH
ARMATURENSORTIMENT UND PASSGENAUES ZUBEHÖR

FARBlich ABSTIMMBARE ARMATUREN

WWW.SCHOCK.DE



Küche, Eiche Somerset Nachbildung und Alpin weiß Lacklaminat Hochglanz, ca. 305 x 318 cm. Ausgestattet mit **Whirlpool** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen AKP 9 7860 NB (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kochfeld AKT 8210 LX, Mikrowelle AMW 439 NB, Kühlschrank ARG 9072A++S (EEK* A++, in einer Skala von A+++ bis D), Wandsesse AKR 039GBL (EEK* B, in einer Skala von A++ bis E).
Lieferpreis 5.498 € ohne Dekoration



*EEK = Energieeffizienzklasse

EIN RÜCKEN KANN AUCH *entzücken!*

Sie werden sich jetzt wundern: früher war es der Spritzschutz, also die Rückwand, heute kann man damit Dinge machen, die eine Küche noch interessanter macht.



Ein Blickfang nicht nur beim Kochen

Natürlich kann man auch die Optik oder das Material seiner Arbeitsplatte als Spritzschutz nehmen. Sieht auch gut und edel aus. Aber wie wäre es mit etwas Spannung und Pfiff in der Küche? Denken Sie an alle möglichen Motive: New Yorker Skyline beim Sonnenaufgang. Oder Bambus, der sich im Wind wiegt. Oder noch besser: machen Sie ein eigenes Motiv für den Rücken Ihrer Küche!



SO BUNT WIE das Leben!

Ob Notting Hill in London, Cinque terre in Italien oder das Stadtviertel La Boca in Buenos Aires: Wunderschöne, farbenfrohe Straßenzüge lassen sich überall auf der Welt finden und besuchen. Zurück im deutschen Alltagsgrau wünscht sich so mancher an diese Orte zurück. Die Alternative: Lassen Sie sich von Ihren Reisen inspirieren und wagen Sie ein kleines Farb-Experiment in Ihrer neuen Küche. Denn Mut zur Farbe wird meist belohnt: mit einer ganz persönlichen Atmosphäre im Mittelpunkt Ihres Zuhauses. Welche Farben Sie in welcher Intensität miteinander und mit anderen Materialien kombinieren, bleibt selbstverständlich ganz Ihnen überlassen.



© istockphoto / PeterAustin

Winkelküche, in Eiche geflämmt/ Weiß/ Avocado Lack softmatt, ca. 340 x 300 cm. Ausgestattet mit **Whirlpool** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen AKP97860NB (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramik-Kochfeld AKT8210LX, Kühlschrank ARG9072A++S (EEK* A++, in einer Skala von A+++ bis D), Wandesse AKR039GBL (EEK* B, in einer Skala von A+ bis F). **Lieferpreis 5.575 €** ohne Dekoration

* EEK = Energieeffizienzklasse



*Auf die Mischung
kommt es an!*



Einladung zum Spiel mit Farbe.

Wer beim Thema Farbmix an Wohnen wie in der „Villa Kunterbunt“ denkt, den belehren unsere Küchen-Beispiele eines Besseren: Ob zarte Pastelltöne in Kombination mit moderner Steinoptik oder mattem Schwarz, ob sattes Blau als Farbklecks auf frischem Weiß oder starke Kontrastfarben – erlaubt ist, was gefällt und für wohnlige Stimmung sorgt!

DAS SCHWARZE Gold

Das Lieblingsgetränk der Deutschen und für viele lebensnotwendig – zumindest in der Früh. Kaffee ist vom Luxusgut zum Alltagsgut avanciert, ohne dabei etwas von seiner Stellung und Bedeutung als Genussmittel zu verlieren.

Und Genuss spielt bei Kaffee nach wie vor die größte Rolle. So haben viele Kaffeetrinker ihre eigenen Liebessorten oder Zubereitungsmethoden. Was so eine Liebessorte sein kann ist zum Beispiel die Jamaican Blue Sorte. Tatsächlich stammt sie aus Jamaica und besticht durch leichte Tabaknoten und eine leichte Säure. Durch das kleine Anbaugebiet sind die Preise aber ein kleiner Bremsklotz vor dem Genuss. Bis zu 100€ pro Kilogramm werden verlangt.

Für im Vergleich geringe 25€ pro Kilogramm bekommen Sie dagegen, den Indian Monsooned Malabar. Durch das 10-wöchige Monsun Wetter bekommen diese Bohnen einen ganz eigenen erdig-schokoladigen Geschmack.



Siemens EQ-9+ Lässt sich bequem und einfach per Smartphone steuern.

Kaffee, Kaffee, und nochmal Kaffee. Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato und noch vieles mehr. Wie gut, dass man sich heutzutage einfach zurücklehnen kann, und für guten Kaffee kaum mehr als einen Knopfdruck betätigen muss. Moderne Maschinen bieten dabei so einige Besonderheiten, die das Leben nicht nur angenehmer, sondern sogar den Kaffee noch besser machen können. Angefangen bei WLAN-Steuerung, Kaffee-Timern, bis hin zu individualisierbaren Nutzer Profilen – mit diesen Maschinen sind Sie im 21. Jahrhundert



Miele CM7 Nicht nur technisch, sondern auch optisch ein echter Hingucker.

angelangt. Dabei können Sie getrost alles den Maschinen überlassen. Selbstreinigend und selbstwartend: Das ist State of the Art für Kaffeemaschinen! Und damit Sie wissen von welchen Geräten wir sprechen, stellen wir hier kurz vor: **Das AEG Modell KKE884500B das im Bild unten zu sehen ist, Die CM7 von Miele ist oben rechts zu erkennen, und das Siemens Modell EQ-9+ ist – last but not least – oben links vertreten.** Weil die nicht nur über die oben genannten Funktionen verfügen, sondern sogar noch mehr, können wir die guten Gewissens an Sie empfehlen! Bon Kaffeetite!



AEG KKE884500B Praktisch als Einbaumaschine spart Sie Platz.

Smart Kitchen

CHEFKOCH UND KÜCHE AKTIV

Partner aus Leidenschaft

Wer heutzutage ein Rezept sucht, der wird bei Chefkoch fündig. Die Koch-Community ist mit einer Reichweite von bis zu 22 Millionen monatlichen Aufrufen Marktführer in Europa und besitzt ein weitreichendes Portfolio, das eine App, Magazin sowie das eigene Video-Format Chefkoch TV umfasst. Der Erfolg der Plattform gründet sich aber vor allem auf der Community. Dank ihr gibt es mittlerweile mehr als 330.000 Rezepte, über 990.000 Bilder und pro Woche werden weitere 300 Rezepte eingereicht. Würde man diese Rezepte kochen, bräuchte man ca. 850 Jahre dafür! Das ist echtes Engagement, das konsequent vom und für den Nutzer weiterentwickelt wird. Deshalb freut es uns, dass Chefkoch jetzt Partner von Küche Aktiv ist, denn für Know-How und Spitzen-Rezepte braucht es natürlich die richtigen Köchen. Und genau das bieten wir: Köchen die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind und dafür sorgen, dass Sie Ihre Rezepte auch perfekt umsetzen können.



CHEFKOCH

Frisch von der Messe:

BETON KÜCHEN

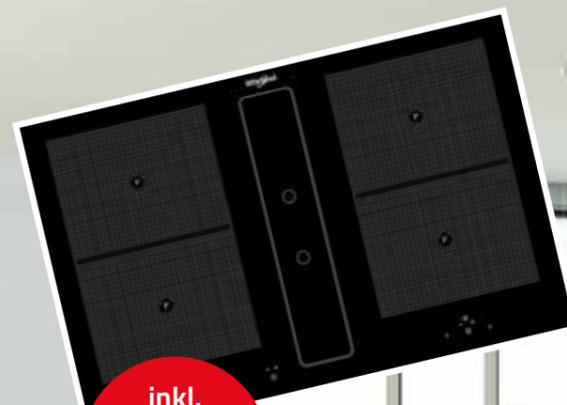


Beton und Küchen! Eine Mischung wie Pech und Schwefel? Wir finden, eine Mischung wie Pommes Rot-Weiß! Aber was verleitet uns zu so einer Aussage?

Zum Einen gibt der Erfolg der Betonküche recht, da sie immer mehr zum Trendsetter avanciert und voll in Mode steht.

Zum Anderen, weil es ein robustes, einfach zu kombinierendes und hochwertiges Material ist. Denn die neutrale Farbe lässt viele Möglichkeiten zu, mit Farbe und Licht zu spielen. Die robuste Natur von Beton liegt auf der Hand und die Verarbeitung und Herstellung der Beton-Optiken machen ihre Qualität aus.

Küche Aktiv



inkl.
Whirlpool
Mulden-
lüfter



Standregal, ca. 120 cm, in Onyxschwarz.
Lieferpreis 898 € ohne Dekoration

KÜCHE AKTIV PROFI-TIPP:

Eine Beton-Optik eignet sich besonders gut für die Koch-Insel.

Küche, mit Barplatte und Hochschränken, Strukturfichte Onyxschwarz Nachbildung und Insel in Beton Weißgrau Nachbildung, ca. 255 + 365 cm. Ausgestattet mit Whirlpool Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen AKP 9 7860 NB (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kühl-/Gefrierkombination ART 9813 (EEK* A++, in einer Skala von A+++ bis D), Muldenlüfter IVH840 C NE (EEK* A, in einer Skala von A+ bis F). Lieferpreis 7.998 € ohne Dekoration

*EEK = Energieeffizienzklasse

Der Genuss neuer Freiheiten.

SIEMENS Zutaten für Ihr Dinner im großen Stil: Flexibilität und Innovation.



Auch wenn es sich bei Ihrem anspruchsvollen Dinner mit Freunden „nur“ um Vorspeise, Hauptgang und Dessert handelt, ist ein klassisches Kochfeld mit der benötigten Anzahl an Kochgeschirr schnell überfordert. Nicht so das Siemens freeInduction Plus Kochfeld. Auf dem innovativen Vollflächen-Kochfeld lassen sich bis zu sechs Töpfe und Pfannen jeglicher Größe und Form gleichzeitig benutzen und unabhängig von fixen Kochzonen frei platzieren.

Grenzenlose Flexibilität, die im Zusammenspiel mit weiteren genialen Funktionen für ein entspanntes Kocherlebnis sorgt. Und das insbesondere auch dann, wenn es um den oft beschriebenen „Flow“ beim Kochen geht.

Nicht nur, dass sich dank der dekorativ blau leuchtenden activeLight Lichtleisten sofort erkennen lässt, welcher Kochbereich aktiviert ist, oder welche Funktion genutzt wird. Mit der PowerMove Pro Funktion verändert sich die Leistungsstufe durch einfaches Verschieben statt Knöpfe oder Bedienfelder drücken. Ist für den nächsten Zubereitungsschritt nur noch eine niedrige Temperatur nötig, werden Topf oder Pfanne bequem nach hinten geschoben und das sanfte Fertiggaren oder Köcheln passiert fast wie von selbst.

Mehr Informationen finden Sie auf www.freeinduction-plus.de

Siemens. Die Zukunft zieht ein.



Drei Gänge zum glücklich Kochen.



1



2

1 Die Jakobsmuscheln mit Curryschaum und Couscous bringen exotische Frische auf den Teller.

2 Der Burger „inside out Brioche“ mit BBQ-Sauce, beeindruckt durch saftig-zartes Fleisch und lässt sich dekorativ anrichten.

3 Optisch und geschmacklich alles andere als langweilig: Variationen von Schokolade kombiniert mit exotischen Früchten.



QR-Code scannen und alle Rezepte entdecken.



3

SIEMENS



Einfachheit ist die ultimative Raffinesse.

*Gestalten Sie Ihr Leben reicher:
Reduzieren Sie sich auf das Wesentliche.*



Einen starken Charakter erkennt man an seinen Ecken und Kanten.

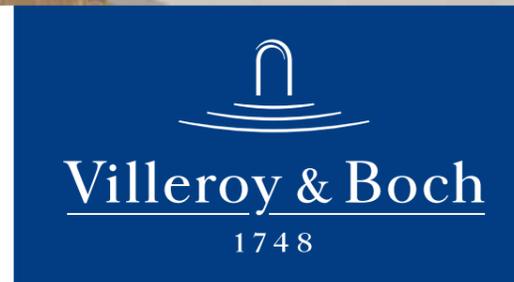
*Verweilen und Genießen:
so wird jeder Tag besonders.*



*Individualität zeigt sich in den Akzenten,
die man im Leben setzt.*



Mehr unter www.villeroy-boch.de



EIN STÜCK *Persönlichkeit.*
KERAMIKSPÜLEN AUS MEISTERHAND.

Seit über 265 Jahren bringen Keramiken von Villeroy & Boch Lebensqualität ins Haus. Wir schaffen Produkte, die das Leben bereichern, mit dauerhafter Qualität und zeitloser Schönheit. Verlassen Sie sich auf die Kompetenz und die Stilsicherheit einer großen Marke und lassen Sie sich begeistern von modernem Design und einer Vielfalt, die ihresgleichen sucht.

PROBLEMLÖSER?

Das ist smart!

Weiterdenken, wenn's um Wasser geht.

Wasser ist Leben. Und damit die Basis für die meisten Vorgänge beim Kochen. Mit der innovativen Smart-Armaturenreihe orientiert sich Blanco an ganz konkreten Bedürfnissen, die wir heute an den Wasserspender in unserer Küche stellen. Und lösen damit das ein oder andere alltägliche Problem.

Für Genaugeniesser: die BLANCO EVOL-S Volume.

Perfektion ist, wenn alles genau funktioniert. So wie mit der neuen Präzisionsarmatur von Blanco. Dank der integrierten Messbecherfunktion liefert sie stets exakt die gewünschte Wassermenge: Eingestellt per Drehrad und intuitiver Touch-Bedienung in feinen Abstufungen von 100 ml bis 5 Litern. Damit läutet Blanco auch das Ende unnötiger Wasserverschwendung ein.

Für Zeitmanager: die BLANCO TAMPERA Hot.

Sie wollen kochend heißes Wasser direkt aus dem Hahn? Können Sie haben! Ob frischen Tee aufgießen, Nudeln



kochen, Gemüse blanchieren oder die Wärmflasche füllen – auf kochend heißes Wasser muss jetzt keiner mehr auch nur eine Sekunde lang warten. Ganz ohne Risiko, denn nach jeder Bedienung springt der Drehknopf sofort in die Ausgangsstellung zurück.



Gefiltertes Wasser.
Besserer Geschmack.
Perfekte Lösung.



Perfekt ist, wenn die Dinge klar sind.

Wie das Wasser der Smart-Armatur FONTAS-S II Filter von BLANCO. Der integrierte Mehrstufenfilter reinigt das Wasser, verfeinert den Geschmack und reduziert Kalk und Schwermetalle. Die getrennte Wasserführung sorgt für den reinen Genuss ohne Beigeschmack. Und der herausziehbare Auslauf kommt Ihnen sogar noch ein ganzes Stück entgegen. Lassen Sie sich unsere frische Lösung schmecken!



Entdecken Sie alle Anwendungsmöglichkeiten und Vorteile von FONTAS-S II Filter auf: blanco.de/smart

BLANCO

Das Miteinander

FAMILIE, FREUNDE

und gute Gesellschaft!

Wer, wie, was, wieso, weshalb, warum? So oder so ähnlich klingt ein beliebtes Kinderlied. Im Kindesalter ist die Welt nämlich noch voller Mysterien und unerklärlicher Wunder. Doch eine Sache sollte in jeder Familie seit Anfang an wie ein Fels in der Brandung stehen: Das gemeinsame Essen! Dabei passieren unheimlich viele, faszinierende und wichtige Dinge, die für die Familie und deren Entwicklung großen Stellenwert haben sollten. Angefangen von Konfliktsituationen bei denen respektvoller Umgang gezeigt werden kann, bis hin zum ganz wichtigen miteinander reden und lachen, scherzen oder sich in die Augen schauen.

Wer kennt sie nicht, diese Szenen?

Wenn das Geschwisterpaar wissende Blicke austauscht und kein Wort über das versalzene Essen verliert. Wenn Mama und Papa genussvoll schmatzend den Rosenkohl essen, um dem Kleinen Gemüse schmackhaft zu machen. Die kleine Küchentherapie, die stattfindet, wenn die großen und kleinen Katastrophen des Lebens anrollen.

Gerade in einer Zeit wie heute, in der viele Menschen ihre Aufmerksamkeit an Smartphone, Fernseher & Co. verloren haben, ist das gemeinsame Essen die letzte Bastion des Miteinanders. Denn kaum steht ein tolles Essen am Tisch, das Licht ist gedimmt und eine freundliche Einladung ausgesprochen, passieren kleine Wunder. Handys verschwinden, Höflichkeiten werden ausgetauscht, ja sogar kürzlich geänderte Frisuren fallen den Teilnehmern auf. Eine gerade noch stumme Küche tauscht den bedrückenden Klang von stumpfen Tippen auf Touchscreens gegen Gelächter, Schlagabtausch und Lob für ein tolles Essen.

Kein großes Wort, das Miteinander. Aber ein wichtiges und zu selten bemühtes.

In einer Zeit, in der sich niemand mehr bemühen muss, weil er auf Knopfdruck jederzeit ein Miteinander erleben kann, ist es umso wichtiger, sich die Mühe zu machen, um echte Nähe zuzulassen und erleben zu können.





MOMENTE, DIE DAS „WIR“ DEFINIEREN.

Schön ist es ja, miteinander zu essen. Noch schöner ist es natürlich, wenn alle da sind, die einem wichtig sind. Am besten dann noch pünktlich. Heutzutage ist es natürlich auch so, dass der verfügbare Platz nicht immer ganz für alle reicht. Oder?

Aber eins nach dem anderen: Erst einmal müssen alle Gäste kommen, und vor allem Bescheid wissen. Besonders wichtig ist es, dass Sie sich ab jetzt in die Gastgeberrolle versetzen und an Ihre Gäste denken. Gäste einzuladen ist nämlich keine Aufgabe von fünf Minuten. Und keine Aufgabe, die lieblos erledigt werden darf. Eine Einladung die auf Papier geschrieben wird, ist einfach zu machen und immer ein Hingucker. Darüber hinaus wirkt sie sehr persönlich und ist je nach persönlichem Gusto mehr oder weniger aufwendig gestaltbar ohne zu einfach oder zu beladen zu wirken. Abgerundet in einem Kuvert haben Sie so eine individuelle Einladung, die auf jeden Fall auffallen wird. Dabei behalten Sie immer Ihre Gäste im Hinterkopf! Was sind günstige Termine? Um wieviel Uhr hat jeder Zeit? Wie gestaltet sich die Anreise? Wem will ich einen Schlafplatz anbieten? Je einfacher es ist, Ihrer Einladung zu folgen, desto besser sind Ihre Erfolgschancen.

Soweit, so gut!

Sie haben es also geschafft, eine schöne und durchdachte Einladung zu schreiben und die Gäste stehen vor der Tür. Ihr Tisch wirkt auf einmal aber viel kleiner als sonst. Was tun? Weiterlesen!

Den Tisch zu decken folgt normalerweise einigen festen Regeln, andererseits erfordern die Platzverhältnisse manchmal einen liberalen Umgang mit ihnen.

Hier zuerst das Wesentliche:

- 1. Gabeln nach links, Messer und Löffel nach rechts.*
- 2. Für jeden Gang – beginnend von außen nach innen – ein separates Besteck. Falls nicht vorhanden, reicht eines, für das Sie aber extra Servietten beilegen sollten.*
- 3. Stimmen Sie die Tellerwahl mit den Gerichten ab und stapeln Sie diese aufeinander. Der oberste Teller ist dabei der, mit dem Sie beginnen und der unterste, mit dem Sie aufhören.*
- 4. Jeweils ein Glas für Rotwein, Weißwein und Wasser sollte vorhanden sein.*



BENIMM DICH VS. LOCKER

ALTE SCHULE IST IN.

Nicht nur Gewohnheit

Lang untergegangene Königsgeschlechter, genauso wie ein gewisser Aufklärer namens Knigge, hatten etwas gemeinsam: Sie legten Wert auf Etikette. Etikette ist zwar immer ein zeitgenössischer Begriff, aber dennoch einer, der fix festgelegt ist und durchaus auch Tradition darstellt.

Keine oberflächliche Betrachtung

Wer Etikette pflegt, der weiß was sich schickt, zeigt, dass er erzogen wurde und wird als respektabel und gebildet wahrgenommen. Deshalb ist Etikette immer etwas Wichtiges, gerade im Alltag und beim Essen. Denn Essen ist für viele Menschen noch ein Akt, den man feiern sollte und dem man gebührenden Respekt zollen sollte.

Der Stand der Dinge

Das geht nach wie vor nur mit den richtigen Umgangsformen und dem richtigen Verhalten. Wer wissen möchte, wie der Benimm-Status Quo aussieht, kann jederzeit die Seite Knigge.de besuchen und zeigen, was er drauf hat.



KNICK DICH, KNIGGE!

Muss das sein?

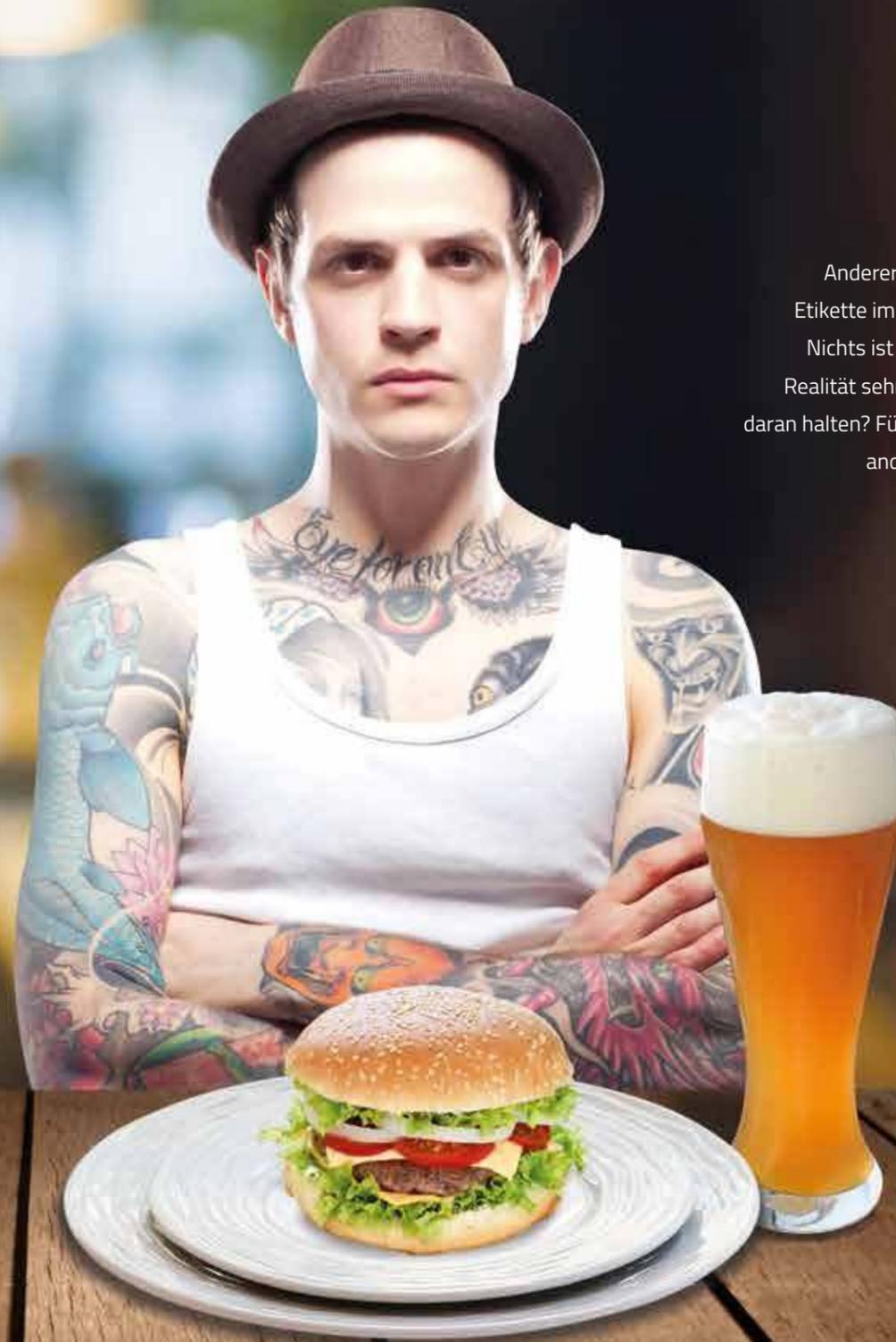
Andererseits ist es so, dass Benimmregeln und Etikette immer unter dem Wandel der Zeit stehen. Nichts ist für die Ewigkeit und vieles davon in der Realität sehr umständlich und unnötig. Warum also daran halten? Für die einen ein Akt der Rebellion, für die anderen nur gesunder Menschenverstand.

Emotionale Werte

Höflichkeit ist nicht für jeden ein vorgeschriebener Tanz aus Grußformeln und Bestecksorten. Im Gegenteil ist Höflichkeit für viele mehr das Gefühl und das Verhalten, das man gerade an den Tag legt und übermittelt.

Das Wesentliche zählt

Denn nur weil man weiß, wen man zu welchem Zeitpunkt vorstellen muss, ergibt das noch keinen freundlichen und netten Umgang. Und der zählt am Ende des Tages.



DAS SCHÖNSTE Weingut der Welt.

Die Mille Miglia ist ein historisches Rennen, das seit den 1927ern gefahren wird und übersetzt „1.000 Meilen“ bedeutet. Viele Hersteller haben hier zu Ruhm, Erfolg und Berühmtheit gefunden. Darunter BMW, Mercedes, Alfa Romeo, Porsche, Ferrari und viele mehr.

Neben der Strecke, die sich durch Italien windet, finden sich viele traumhafte Ziele. Darunter zum Beispiel auch das Weingut Antinori, das seit 1385 besteht und eines der ältesten Familienunternehmen der Welt ist. Die Familie, die mit ihrer Geschichte einen Teil zur italienischen Historie beigetragen hat, förderte auch immer Innovationen in der Welt des Weines. Wie zum Beispiel Stahlfässer oder die Frühernte von Weißwein.

Das Weingut wurde von dem Florentiner Architekturbüro Archea entworfen und gewann zahlreiche Preise, als es 2013 gebaut wurde. Erwähnenswert ist der Anschluss und die Anbindung an die historischen Weinkeller und Höhlensysteme, die sich unter dem Gebäude und dem Gut befinden. So geht zurück zu den Wurzeln nämlich auch: Altes mit neuem geschmackvoll verbinden und erhalten.

Apropos Geschmack:
Gerne können Sie auch unseren
Weintipp unten beachten!



Unser Wein-Tipp: Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva (Alkoholgehalt: 14%)

Der aus der Sangiovese-Rebe gewonnene Chianti wurde im Jahr 2015 geerntet und vollzog seine Ausbauphase in großen Holzfässern, zum Teil aber auch in Barriques, bis zur Abfüllung 2017.

Der rubinrote Wein betört mit den Düften von Kirsche, Preiselbeere und Waldbeere mit gut integrierten Aromen von Holz, Tabak und Balsam, die den Gaumen umhüllen und ein geschmacklich lang anhaltendes Finale bieten.

© antinori.it

197034-010 | Küche Aktiv Magazin

LIEBHERR



SO BLEIBT
WEIN-GUT.

Ein toller Wein ist immer fein. Es sei denn, er würde zu kalt oder zu warm sein. Dann ist etwas schiefgelaufen. Damit so etwas nicht schief läuft bieten die Weinkühlschränke von Liebherr unterschiedliche Klimazonen für Rotwein, Weißwein und sogar Champagner oder ähnliches, die sich von Hand einstellen lassen können. Die Ablageflächen sind präzise gearbeitet und garantieren einen festen Halt für Ihre Flaschen. Na dann: Prost!

Mehr unter www.liebherr.de

Wir präsentieren: Die Bowl-Bloggerin Lena



Kochen ist eine Leidenschaft, die nicht nur viele begeistert, sondern auch von vielen gelebt wird. Ein guter Beweis dafür sind Food Blogs. Unter unzähligen Rezeptschreibern, Lebensmittelfotografen und Kochkreativen lässt sich für beinahe jeden Geschmack etwas finden.

Denn Geschmäcker sind verschieden und genau das macht reichhaltige Küche auch aus. Weil verschiedene Geschmäcker aber auch zum Diskurs einladen, bringen sie viele Menschen einander näher – in Verbindung mit Internet, Social Media & Co. natürlich noch mehr.

Ein solcher Blog ist zum Beispiel der von fithealthylena. Hinter dem Usernamen verbirgt sich eine junge sportbegeisterte Medizinstudentin, die sich mit tollen, inszenierten Fotos auf Instagram etabliert hat. Als Lebensmittel Ästhetikerin zu verstehen, können wir hier sehen, wie toll das Auge mitessen kann und welche Bildqualität in

unseren Lebensmitteln steckt. Aber auch wie Menschen das Thema Essen begeistern kann. Eine Begeisterung, die sich bei Lena hauptsächlich auf reichhaltige Bowls fokussiert. Für eine Medizinstudentin und aktive Sportlerin eine natürliche Entwicklung, da die Bowls viel Variation und gesundheitlichen Mehrwert bieten. Ganz vom tollen Geschmack einmal abgesehen. Wer sich den Bowl-Trend genauer anschauen will sollte auf jeden Fall mal auf Lenas Instagram-Seite vorbeischaun.



Küchenkombination, Ceramic Stahlgrau Nachbildung / Fichte Rustico Nachbildung, ca. 183 + 313 x 287 cm. Ausgestattet mit **Juno** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen JB030A9 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Ceranfeld JKSN604F5, Kühlschrank JCN08820S7 (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), **Airforce** Insektenschutz (EEK* C, in einer Skala von A++ bis E). **Lieferpreis 4.498 €** inkl. Küchen-Einbauleuchten (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E), ohne Dekoration



*EEK = Energieeffizienzklasse

Küche, in Beton anthrazit Nachbildung / Asteiche Natur Nachbildung, ca. 390 cm. Ausgestattet mit **Juno** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen JB030A9 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Ceranfeld JKSN604F5, Kühlschrank JCN08820S7 (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), Wandesse JDWF904E9 (EEK* D, in einer Skala von A++ bis E). **Lieferpreis 3.375 €** ohne Dekoration

*EEK = Energieeffizienzklasse



Young Family

JEDER BACKTMAL klein an!

Messer, Gabel, Schere, Licht sind für kleine Kinder nicht. Nicht alle Kinder sind so weit, um mit gefährlichen Dingen umzugehen. Allerdings sind nicht alle Kinder so und jedes Kind hat Hunger. Hunger, Dinge zu lernen. Ein Bedürfnis, das jedes Elternpaar befriedigen möchte. Dabei ist Kochen und Backen doch gar kein reines Bedürfnis stillen, sondern ein schönes Erlebnis im Miteinander. Und wer möchte das seinen Kindern denn nicht vermitteln? Wie wertvoll und sinnvoll es ist, die Kinder beim Backen sowie Kochen einzubeziehen, liegt zum Teil auf der Hand, aber auch im Magen. Zuerst zur Hand: Den Umgang mit Messern lernt man nur, wenn man eines in der Hand hat und da sollten die Eltern am besten daneben stehen. Dabei kann einem 3-Jährigen natürlich ein Buttermesser für die Banane gegeben werden und dem 10-Jährigen schon ein kleines Küchenmesser. So wird korrekter Umgang vorgelebt und gezeigt. Im Magen deshalb, weil Ihr Kind von Anfang an, also sprichwörtlich von Kindesbeinen auf lernt, dass das alles keine abstrakte Zauberkunst darstellt, sondern ganz einfach ist. Und so lernen Ihre Kinder zusammen mit Ihnen etwas für's Leben – und gute Küche zu schätzen!



1 Der **Monsterkuchen**, ist ein echter Hingucker, der mit Marshmallow Creme punktet und auch gerne zu Halloween gemacht werden kann. Für noch mehr tolle Backideen besuchen Sie: trytrytry.de

2 Den etwas hungrigeren Kleinköchchen unter uns legen wir die **Käsefüße** nahe. Diese salzigen und deftigen Gebäcke sind praktisch mitzunehmen und haben Gottseidank nichts mit verschwitzten Turnschuhen zu tun. Wer mit weiteren tollen Rezepten spielen möchte, der besucht: www.geo.de/geolino/kinderrezepte

3 Und wenn's mal schnell gehen muss, kann man auch immer kreativ werden – sogar mit Brot und Gemüse, wie Sie unten sehen können. Ein weiterer Pluspunkt ist, dass man Kindern somit auch ungewollte Brotsorten schmackhaft machen kann – das Auge isst mit!



APROPOS: GESCHMACKSSACHE!



Offene Küche

Offen sein für alles! Einstellungssache oder objektiver Mehrwert im Leben? Auf jeden Fall eine schöne Art, Küchen zu gestalten. Offene Küchen sind immer eine Art architektonischer Kniff, um mehr Platz aus dem vorhandenen Raum zu holen. Auch ist die offene Küche zurzeit sehr modern und wirkt sehr stilvoll. Abgesehen davon hat eine offene Küche aber auch einen unschlagbaren Vorteil: **Ein offenes Gefühl und viel Platz.** Sie können in einer offenen Küche werkeln wie Sie wollen, sich umdrehen und werden nicht anstoßen, wie in einer kleinen engen Küche. Außerdem werden Sie währenddessen nicht abgeschnitten vom restlichen Geschehen im Haus. Unterhaltungen sind möglich und für Eltern besonders attraktiv: Offene Küchen erlauben einem, die Kinder immer im Blick zu haben. Eine gute Maßnahme gegen Unfug und Gefahr!

Küchenkombination, in Weiß softmatt Antifingerprint / Alurahmen in Schwarz mit weißen Einlegeböden, 360 Küchenzeile + 370 cm Kücheninsel + 270 Hängeregale. Ausgestattet mit **Neff** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen BCR1522N (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank K325A2 (EEK* A++, in einer Skala von A+++ bis D), Muldenlüfter TBD183AN (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E).
Lieferpreis 10.998 € inkl. Küchen-Einbauleuchten (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E), ohne Dekoration

* EEK = Energieeffizienzklasse



Geschlossene Küche

Ganz anders dagegen, das Konzept der geschlossenen Küche. Zwar ist das Stigma der uninspirierten geschlossenen Küche mittlerweile verschwunden, doch liegt sie nicht im Zeitgeist. Aber wer will sich schon der Mode unterwerfen? Tolle Designs und Materialien machen auch aus einer geschlossenen Küche ein Küchenmodell. Wer sich außerdem einen Moment Zeit nimmt, der weiß, wie viele Vorteile so eine geschlossene Küche bietet. Ist die Tür nämlich erstmal zu, geistern keine Gerüche durch's Haus, kein Lärm kommt aus – und noch besser auch nicht in die Küche! **So wird die Küche zum Rückzugsort**, in dem man ungestört ist und einfach hinter den Kulissen walten kann. Und das ist etwas, was einem keine andere Küche bieten kann: Ruhe.



Keine Angst VOR DER GEFÄHR!

Safety first!



Wie viele Gefahren lauern in einer Küche? Auf den ersten Blick ist vieles klar. Messer, Herd und Ofen. Dass es laut einer Studie aber 15 ungeklärte Gefahrenherde in den meisten Küchen gibt, ist dann aber doch überraschend. Deshalb unsere Tipps für eine kindersicherere Küche:

Ein Kühlschrank und ein Topf an sich sind nicht gefährlich. Wenn aber etwas schweres auf den Kopf Ihres Kindes fällt, können schnell schlimme Verletzungen passieren. Deshalb auch hier vorsorgen! Denken Sie auch an verschließbare

oder für Kinder unerreichbare Gewürzschränke und natürlich den Schrank für Spülmittel & Co.

Herd und Ofen: Was hier passieren kann ist klar. Aber statt nur die Armaturen abzubauen oder ein Schloss anzubringen, sollten Sie lieber direkt Ofengitter und Abdeckungen anschaffen, die die nötige Distanz schaffen.

Induktion ist bei weitem die Herdwahl mit den wenigsten Gefahren. Die Fläche wird zwar durch den Topf schon heiß, aber sie kühlt viel schneller ab. Kein Vergleich zu Ceran oder Gas.



STAURAUUM mit IQ

Intelligente Lösungen hinter den Kulissen

Küchen sind als Kochwerkstatt darauf ausgelegt, Arbeitsplatz zu schaffen. Das weiß jeder, der mehr als eine halbe Zwiebel für sein Gericht schneiden musste. Wer aber eine schöne Küche hat, der sucht vielleicht nach mehr als nur Stauraum. Denn er will Stauraum, der in die Küche integriert ist und dabei funktionell ist. Funktionell heißt aber immer auch: flexibel und multifunktional. So wie beim Rollschrank mit Arbeitsplatte.

Keine Frage: Es ergibt sich, dass unter Spülen oder Arbeitsplatten kleine Nischen entstehen. Wer hier intelligent plant, der kann einige sinnvolle Schübe unterbringen. Oder die Innenseiten der Schranktüren: Hier könnten auch die kleinen Schneidebretter angebracht werden, oder Pfannenwender – bitte aber keine Messer! Sollten diese einmal fallen, könnte das unangenehme Folgen mit sich bringen.

Ebenfalls clever: Besitzer hoher Schränke können sich außerdem überlegen zusätzliche flache Fächer weit oben einzubauen. Alufolie, Backpapier & Co sind hier gut untergebracht und nehmen weniger Platz weiter unten weg. Denn so geht gute Küchenplanung: Einfach und einfach intelligent.

Küche Aktiv



Zurück zu den Wurzeln

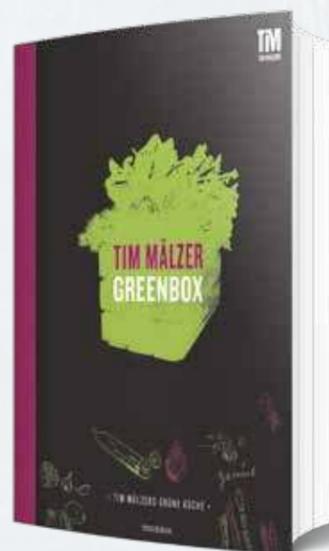
Autorenfoto © Philipp Rathmer

GEMÜSE ist mein Gemüse

„Zurück zu den Wurzeln“ ist ein Begriff, der häufig verwendet wird. Wir nehmen ihn aber wortwörtlich und möchten Ihnen ein Buch vorstellen, das nicht nur vom Bekannten und renommierten Koch Tim Mälzer geschrieben wurde, sondern sich auch mit den Wurzeln unseres Essens beschäftigt – dem Gemüse! Denn das Gemüse hat seinen eigenen Platz in der Küche schon längst erobert. Vorbei sind die Zeiten von Beilage und Notbehelf. Gemüse ist ein tolles Produkt in jeder Küche! So finden Sie Ideenreichtum rund um das Gemüse, alltagstaugliche Geschmacksschule und Tipps für das ganze Jahr. So können Sie sicher sein, gesund und delikater zu kochen und durch die einfachen aber geschmackvollen Rezepte aus Nah und Fern ist auch genug Auswahl und Abwechslung garantiert. Wer sich dann hindurchgekostet hat, dem gibt das Buch natürlich auch noch weitere Hilfestellungen und Anregungen zum Kombinieren, Neuerfinden und Weiterkochen. Es bleibt lecker!

Tim Mälzer sagt selbst über seine Arbeit: „Es gibt Sachen, die einfach schweinelecker sind und nicht die Welt kosten müssen.“ Und das gilt selbstverständlich auch, wenn es um Gemüse geht. Und wenn man seine Aussage „Wenn der Gaumen vor Glück explodiert, so viel Geschmack ist da drin.“ berücksichtigt, dann weiß man, dass hier immer noch mit vollem Einsatz und voller Leidenschaft gekocht und geschrieben wurde. Tim Mälzer, der selbst schon viele Küchen erleben durfte, hat europaweit Erfahrungen gesammelt. Von London bis Hamburg. Und kann dadurch auch einen reichhaltigen Erfahrungsschatz an den Tisch bringen. Davon profitiert natürlich kein anderer als Sie.

Also ran an das junge Gemüse!



Blick ins Buch

Die Rezepte zu den Leckerereien finden Sie im Buch „Greenbox“ von Tim Mälzer.



1 Tims Knusperburger mit Ingwer-Schalotten. Amerikanische Burger sind immer beliebt. Hier alternativ in Mälzers asiatisch angehauchter Alternative und vegetarisch! Die Gesundheit bleibt auch nicht auf der Strecke, durch den Einsatz von Ingwer und Sesambrotchen.

2 Avocado mit Grapefruitkaramell und Frischkäse. Die Avocado ist nicht mehr wegzudenken in den Küchen Deutschlands. Gut, dass Tim sich auch damit beschäftigt hat und eine süß-pikante Speise kreiert hat die sowohl gesund, als auch herzhaft und süß ist. Die Geschmäcker sind ja verschieden, aber hier ist an jeden gedacht.

3 Grünes Dschungel-Curry. Der eigentliche Exot unter diesen Gerichten: das Curry. Hier eine nur leicht abgewandelte Variante die man ruhigen Gewissens als echtes Curry bezeichnen kann. Besonders wichtig ist aber, dass der geneigte Hobby Koch darauf achtet alle Gemüse schön knackig zu halten.



EIN GUTER HOLZWEG

Die vier Holz-Sorten



Es soll Menschen geben, die Holz im Zuhause nicht mögen. Jedem das Seine. Aber seine eigentliche Schokoladenseite zeigt das Material in der Küche. Durch Farbe, Maserung, Holzsorte und Verarbeitung lassen sich hochwertige und ästhetische Oberflächen schaffen, die auf viele Geschmäcker anpassbar sind. Das gilt natürlich für edle Holzurniere genauso wie für massives Holz. Hier eine kleine Holzkunde in der Küche!

1 Ahorn und Birke sind feinporige, helle Hölzer die sich harmonisch in das Gesamtbild einer klassischen skandinavischen Küche einfügen. Durch die weißen bis goldgelben Farben und guter Verarbeitbarkeit, sind sie generell sehr beliebte Hölzer und gern gewählte Klassiker.

2 Von gelblich-weiß bis zu sanften Rottönen fühlen sich Buche und Fichte üblicherweise in englischen Küchen wohl und geben einen kräftigen Harzduft ab, der diesen Charakter gut unterstreicht. Die ausgeprägten Jahresringe auf der Oberfläche verleihen dem Holz einen lebendigen Ausdruck.



3 Keine ganz klassische Holzküche ist die mittlerweile sehr moderne, dunkle und durchdesignte Holzküche. Diese lebt vom Kontrast aus Naturmaterialien und industriellem Design. Dafür wird gerne edles Nuss- oder Kirschholz verwendet. Beide sind aufwendig in der Verarbeitung, bieten aber hohen Härtegrad, Faserfeinheit und satte dunkle Rot- und Brauntöne. Für starke Farben in der Küche.

4 Die Maserung der Eiche ist durch die feinen Jahresringe facettenreich und homogen, die Farbpalette reicht von gelblich-weiß, über honiggelb bis zu graubraun. Diese Farben können aber durch Beizen oder Lackieren problemlos auf Wunsch geändert werden. Normalerweise wird die rustikale und klassische Eiche gern für Landhausküchen verwendet, ist aber durch seine Wandelbarkeit nicht definitiv festgelegt.



LANDHAUS IST NICHT IMMER

gleich Landhaus!



MODERNE *Landhausküche*

Die Landhausküche ist ein zeitloser Klassiker, der aber wie alles andere auch der Mode unterliegt. Um den modernen Ansprüchen gerecht zu werden, hat sich in einer heutigen Landhausküche deshalb im Vergleich zum Ursprung viel geändert. Zwar kommunizierte die Landhausküche immer Langlebigkeit und damit Vorrangplanung, aber Themen wie Minimalismus und High-Tech ließen sich eher schwer in alten Landhausküchen finden. Doch wo ein Wille, da eine Küche. Modernste Materialien, Linienführung und individuelle technische Lösungen haben die Landhausküche logisch und frisch weiter entwickelt. So finden sich neben edlen Hölzern heute auch Materialien wie Chrom, Stein oder Stahl und schaffen einen neuen Look, der durch moderne Anteile, wie einem hochgebauten Backofen oder einer Kochinsel, unterstützt wird.

Küchenkombination, in Echtlack Opal softmatt, ca. 180 + 290 + 185 cm. Ausgestattet mit **Viva** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen VHOKA0050 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramik-Kochfeld VVK26R75E1, Kühlschrank VVIR1820 (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), **Airforce** Wandesse WH90-M2 (EEK* E, in einer Skala von A++ bis E).
Lieferpreis 6.998 € inkl. Küchen-Einbauleuchten (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E), ohne Dekoration

*EEK = Energieeffizienzklasse



KLASSISCHE *Landhausküche*

Holz, Urigkeit und ein einfacher, grober Charme. Das ist die Landhausküche wie wir Sie uns oft vorstellen und die auch im Alpenraum oft zu sehen ist. Vielen drängt sich hier die Vorstellung von Bäuerlichkeit und Grobheit auf. Allerdings ist das ein eher missverständliches Bild. Landhausküchen waren ursprünglich echte Qualitätsküchen, die viele Generationen überstanden. Und das gilt heute genauso! Denn die Anziehungskraft, die das klassische Konzept besitzt, gibt es nach wie vor. Der Grund? Es ist ein System, das einfach funktioniert. Mit herausstellenden Merkmalen wie Glasschränken kommen Sie so in Besitz einer Küche die herausragend gut aussieht – ohne dabei das Understatement zu verlieren.

Küche, in Magnolia samtmatt, ca. 150 cm Hochschrank + 362 x 248 cm, Oberschrank ca. 180 cm, inkl. Nischenrückwand. Ausgestattet mit **AEG** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen BEB230010M (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramik-Kochfeld HK624000X-B, Kühlschrank SKB41011AS (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), Wandesse DBB4950M (EEK* B, in einer Skala von A++ bis E).
Lieferpreis 8.998 € inkl. Küchen-Einbauleuchten (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E), ohne Dekoration

*EEK = Energieeffizienzklasse



WOHNST DU ODER KOCHST DU?

*Beides ist
möglich!*

Ein absoluter Klassiker unter den Küchen ist die Wohnküche. Egal ob Studenten, Familien, Singles, egal ob Neubau, Altbau oder Eigenbau – man findet Sie überall. Warum liegt klar auf der Hand – mittendrin im Geschehen ist einfach geselliger, als eine hermetische Abriegelung der Gesellschaft. Weil Wohnküchen aber so häufig sind, ist es manchmal schwer, seinen ganz persönlichen Stil hineinzutragen. Deshalb möchten wir das Augenmerk auf eine pfiffige Variation dieses Klassikers richten. Durch den einfachen Einsatz von Regalen!

Die Vorteile, die Regale mit sich bringen, sind logisch. Eine homogene Gestaltung, kombiniert mit variabler und flexibler Nutzbarkeit. Warum das besonders gut zur Wohnküche passt, beantwortet sich von selbst. Denn Wohnküchen sind nie einfach nur Küchen. Hier wird auch immer gelebt, gearbeitet und gewohnt. Und dafür können die Regale natürlich alles unterbringen und dabei noch eine gute Figur machen.



KÜCHE AKTIV PROFI-TIPP:

Mit Regalen und toller Dekoration kann man wohnliche Elemente in die Küche integrieren.

Küche Aktiv

OMA HAT ES FRISCH GEHALTEN.

Lebensmittel einkaufen macht Spaß. Schade ist es hingegen, wenn Lebensmittel einfach verderben. Was also tun? Generell gilt natürlich, Lebensmittel immer kühl, aber nicht zwingend feucht aufzubewahren. In Zeiten von Kühlschrank & Co. eine Leichtigkeit. Aber wussten Sie, dass **ein feuchtes Tuch über der Salatschüssel** den Salat auch wirklich knackig hält, sogar über einige Tage?

Ein weiterer Gemüse Tipp ist die Sandkiste: Ungewaschene Karotten legen Sie einfach in eine Kiste und beschichten sie nach und nach mit Sand. Anschließend mit etwas Wasser besprühen und fertig. Ihre Karotten sind jetzt einige Monate haltbar – aber nur ohne Karottengrün!

Bei eingeschweißtem Obst und Gemüse, zum Beispiel Salat, bildet sich unter der Plastikfolie schnell Kondenswasser. Deshalb ohne Folie im Kühlschrank lagern! Weil warme Luft nach oben steigt, ist es im Kühlschrank unten am kältesten und

oben am wärmsten. Nach unten gehören **leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch und Fisch. Wurst und Käse lagert man am besten in der Mitte des Kühlschranks.** Lebensmittelreste und angebrochene Konserven oder Marmeladengläser gehören nach ganz oben. Der wärmste Ort im Kühlschrank ist die Innenseite der Tür: Dort bleiben Milch, Butter, Eier, Soßen und Getränke ausreichend lange frisch. **Küchenkräuter aus dem Supermarkt** sind in der Regel auf schnelles Wachstum und nicht auf lange Haltbarkeit gezüchtet. Beim Transport aus dem Gewächshaus zum Händler verbringen die kälteempfindlichen Pflanzen ein bis zwei Tage im Kühlhaus. **Wer dauerhaft Freude an Basilikum, Petersilie und Schnittlauch haben möchte, sollte die Kräuter selbst anpflanzen.**

Sie sehen also, es gibt mehr als nur eine Möglichkeit seine Lebensmittel lange und frisch zu erhalten. Wer mehr darüber wissen möchte, für den haben wir einen ganz heißen Tipp: **Einfach mal die Oma fragen!**

Am Boden eines Glases finden viele ihr Glück – egal ob mit Marmelade oder Sauergurken & Co!

Denn oft ist Marmelade, die Sie selbst machen, frei von Zusatzstoffen oder Konservierungsstoffen. Und Gemüse, das eingemacht wurde hat durch die Kombination der verwendeten Lebensmittel oft viele wertvolle Vitamine, Säuren und weitere Inhaltsstoffe.



© istockphoto / mediaphotos, etorres69



Küchenkombination, in Lacklaminat Steingrau, ca. 240 + 425 x 305 und Insel 240 cm. Ausgestattet mit **Siemens** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen HB517ABSO (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kochfeld ET645HE17, Kompakt-Backofen mit Mikrowelle CM585AMS0, Wärmeschublade BI510CNRO, Kühlschrank KI24RV52 (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), **Faber** Wandhaube Chloe XL (EEK* C, in einer Skala von A++ bis E). **Lieferpreis 12.998 €** inkl. Küchen-Einbauleuchten (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E), ohne Dekoration

*EEK = Energieeffizienzklasse

Neues Leben in alten Häusern

Früher wird manches SCHÖNER

Wer hat ihn nicht, den Traum vom selbst
designten Schmuckstück, über das die Freunde
staunen und die Eltern ihre Skepsis ablegen.
Man hat es geschafft, man hat ein Eigenheim!

Unser Tipp dafür:

Die eigentlichen Perlen eines jeden Dorfes sind
oftmals die Scheunen. Toll gelegen, aber leidlich
verfallen, nehmen Sie wertvollen Platz ein und
sind oftmals nur landwirtschaftlich nutzbar.

Darin liegt aber auch eine große Chance. Große
Flächen die brach stehen, kosten Geld und
müssen oft ohnehin saniert werden. Daher
stehen Sie oft preiswert zum Verkauf.

Ein tolles Rezept also:

Gute Lage, preiswert und durch den Umstand,
dass innen nichts verbaut wurde, stehen Ihnen
große frei gestaltbare Flächen zur Verfügung.
Darüber hinaus leisten Sie noch einen Teil
zum Erhalt des historischen Kerns und der
Kulturerhaltung.

Denn wer jetzt Geschichte erhält, wird zum
Geschichtsträger für die Zukunft und die
nächsten Generationen – egal, ob man jetzt die
Scheunensubstanz, Bauernhäuser oder vielleicht
auch eine alte Industrieanlage umnützt.



Toll umgebautes Scheunehaus, gut sichtbar die ehemaligen Scheunen-Tore die
verkleinert wurden, und an der Seite komplett verschlossen.

Bilder: © Bodo Mertoglu

Leben in und mit der Geschichte: Altes Gebälk fügt sich harmonisch in die Küche ein.



Buch-Tipp:

Für alle die sich intensiver
mit dem Thema Landhaus
beschäftigen wollen.
Landhäuser: Zeitgemäß
wohnen, nachhaltig bauen.
Von Melanie Breuer. Hier
erhalten Sie verschiedene
Einblicke über Umbauten
aller Art. Wunderschöne
Bildaufnahmen und Texte
zeichnen Porträts der
Häuser und Bewohner.



Aus alt BAU NEU



Miele



Für viele ein absoluter Traum, der wahr werden kann: Ein hübsch renovierter Altbau! Vereint er doch Ästhetik und Platzvorstellungen mit den Ansprüchen und Möglichkeiten modernster Technik.

Leider ist es aber auch ein Thema, über das immer wieder viel Übles erklingt. Fehlkalkulierungen, überraschend schlechte Bausubstanz und andere unerwartete Fehlschläge. Fehlschläge, die bei nüchterner Betrachtung aber nicht passieren dürften, wenn man das richtige Fachwissen mitbringt.

Oft sind Statik, alte Pläne, altes Mauerwerk und alte Leitungen ein Quell des Verdresses oder mindestens ein Abenteuer. Fragen

Sie Ihre Nachbarn, wie es Ihnen erging und nach wertvollen Tipps. Und wenn es um die Küche im Altbau geht. Dann denken Sie bitte an uns. Denn wie heißt es bei uns schön: Ich koche vor Freude. Und nicht, ich koche vor Wut. Das kann einem beim Altbau schnell passieren.

Ein Fachmann kann Ihnen gute Auskunft über den Zustand von Rohrsystemen, Elektrik, Wandsubstanz und vielem mehr geben. Deshalb ist es wichtig, bei allen Träumen die über so einem Projekt schweben, am Ende auch eine kundige Stimme der Vernunft bei sich zu haben. Eine Stimme wie Sie sie bei Küche Aktiv finden werden.

© istockphoto / CatLane © Fotolia / XtravaganT, Tiberius Gracchus, hanohiki,

Mit der Generation 7000 erneuert Miele das gesamte Produktprogramm seiner Kücheneinbaugeräte, von den Backöfen und Kochfeldern über die Dampfgarer und Kaffevollautomaten bis zu den Geschirrspülern. Optisch bietet die Generation 7000 mit vier neuen Designlinien, eine davon ohne Griffe, Inspiration für nahezu jeden Einrichtungsstil. Ein weiteres Plus ist die selbstverständliche Leichtigkeit, mit der die neuen Miele-Geräte den Benutzer zu kulinarisch exzellenten Ergebnissen führen. www.miele.de

Aus alt mach neu: Upcycling

Wenn scheinbar Nutzloses wieder Sinn ergibt.



Nicht lange zögern: Hier wird ein Loch für die Kabelführung gebohrt.



Sorgfältig werden die Flaschenböden abgesägt.



Das fertige Ergebnis: Ein tolles Kerzenlicht.

Dass Recycling für die Aufbereitung und Wiederverwendung bereits genutzter Rohstoffe steht, weiß heutzutage eigentlich jeder. Beim Upcycling (englisch up „nach oben“ und recycling „Wiederverwertung“) hingegen wird Altes und Gebrauchtes für einen neuen Zweck umgewandelt und damit aufgewertet. Das macht nicht nur Sinn, sondern auch noch so Spaß, dass es eigene Upcycling-Workshops gibt.

Ein gutes Beispiel dafür ist die „Alte Lederei Köln“. 2016 übernahm Julian Eckes den Bereich des ehemaligen Zuschnitts und baute ihn zu einem multidisziplinären Kreativraum um, in dem auch regelmäßig DIY-Workshops veranstaltet werden. In

entspannter Atmosphäre werden dort unter professioneller Anleitung zum Beispiel aus alten Glasflaschen neue Interior Design Accessoires gestaltet. Wer möchte, kann selbst genau die Flaschen mitbringen, denen er neues Leben einhauchen will.

Was man aus leeren Flaschen machen kann? Wenn man voller Ideen steckt, so einiges. Das Ergebnis ist immer ein echtes Unikat – vom Lampenschirm bis hin zum Eierbecher. Hauptsache, es wird ein Zeichen gegen die Wegwerfgesellschaft gesetzt. Workshop-Termine finden Sie auf www.alte-lederei.koeln/

Die alte Lederei Köln, hell erleuchtet von den hergestellten Flaschenlampen.





Küchenkombination, in Titan metallic geschliffen Nachbildung / Kristallweiß, ca. 180 + 330 cm. Ausgestattet mit **Juno** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen JB030A9 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramik-Kochfeld JKSN604F5, Kühlschrank JCN08810S5 (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), **Airforce** Wandesse F16280D2LED (EEK* D, in einer Skala von A++ bis E). **Lieferpreis 3.998 €** ohne Dekoration

*EEK = Energieeffizienzklasse



Küche, in Edelstahl metallic geschliffen Nachbildung, ca. 158 + 413 cm. Ausgestattet mit **Bosch** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen HBA530BR1 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramik-Kochfeld PKE645D17E, Kühlschrank KIL18V20FF (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), Wandesse kopffrei DWK67HM60 (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E). **Lieferpreis 6.145 €** ohne Dekoration

*EEK = Energieeffizienzklasse

inkl.
Barplatte
in Holz
Urban Wood

METALL KÜCHEN: *coole Wärme!*

Metall ist nicht immer gleich Metall. Weder schwer noch übermäßig massiv sollte eine moderne Küche sein und das selbstverständlich auch wenn Metall Verwendung findet. Denn eine Küche in Metall-Optik kann im Gegenteil sehr elegant und fließend sein und dabei all ihre materialspezifischen Vorteile ausspielen – so geht Metall-Küche heute!

Dabei ist Metall das Material der Stunde. Es sorgt für Aufgeräumtheit, Klarheit und Strukturiertheit und kann auch im Material-Mix voll und ganz von sich überzeugen. Dabei sind die Oberflächen nicht nur immer genau so wie Sie sie haben wollen, sondern bleiben es auch. Und das gerne ein Küchen-Leben lang. Eleganz, Haltbarkeit, Modernität: Was will man mehr von seiner Küche?

Küche Aktiv

KÜCHE AKTIV PROFI-TIPP:

Wer seine Metallküche putzt, sollte Stahlwolle am besten vermeiden.

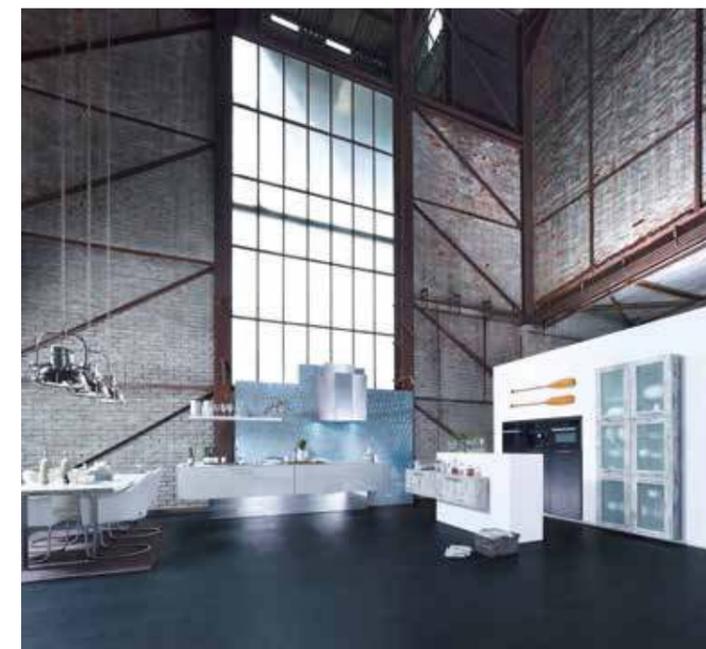
© istockphoto / pixelfit

WOHNEN, WO FRÜHER GEARBEITET WURDE.

Unangepasst und lässig wie in New York: Der Industrial Stil!

Ursprünglich eine Notlösung vieler Künstler, die Galerie und Wohnraum in einem suchten, avancierte der Industrial Stil im Loft zu einem echten und originellem Design Trend. Ein Trend, der aktuell voll in Mode ist. Unverputzte Wände, echte Ecken und Kanten, originelle Möbel sind zwar nicht für jedermann, aber immer sehr individuell. Ein Stil also, zu dem man findet, und keiner der einem mal so eben unterkommt. Genau da liegt aber seine große Stärke. Charakterstark und persönlich wohnen Sie, genauso wie Sie wollen, ohne sich der Mode zu unterwerfen. Darüber hinaus ist das Platzangebot meistens gut, da Deko und ähnliches keinen Platz wegnimmt und die offenen hellen Räume luftig und weit gefasst sind. Alles in allem, ein toller Stil für starke Charaktere, ohne dabei einschnürend zu wirken.

Fast wie im Altbau: Hohe Decken, hier mit Panorama Fenstern und Ziegelwerk.



Abgesehen von den unverputzten Wänden, machen sich abgenutzte Metall-Komponenten und naturbelassene Holzarten auch immer sehr gut, um den Industrial Look zu kreieren oder zu verstärken. Dabei ist es wichtig, Mut zu zeigen. Mut zum Unfertig aussehen lassen. Denn nur durch den Fokus von nackten bzw. rauen Oberflächen und Design Elementen schaffen Sie es, den Look zu replizieren. Deshalb lautet das Kredo, lassen Sie Ecken und Kanten glänzen! Also im übertragenen Sinne.

Ecken und Kanten, abblätternde Farbe oder abgenutzt wirkende Ledersessel sind Kernkomponenten wenn es darum geht, Ihrem Zuhause den gewissen Schliff zu verleihen. Und der ein oder andere Bewohner fühlt sich vielleicht auch direkt wohler, wenn im ganzen Haus nicht nur klinische Reinheit herrscht.

Klassische New Yorker Aussenfassade mit Feuertreppe, gut sichtbares rotes Ziegelwerk, das auch im Inneren fortgeführt wird.



Zurück zum Wesentlichen

WENIGER IST OFTMALS MEHR.

*In der Küche,
wie im Leben.*

Manche Rezepte empfehlen, Soßen zu reduzieren. Bei einer Reduktion bzw. Reduzierung wird die Flüssigkeit in einer Soße oder ähnlichem herausgekocht, um so den Geschmack und die Gewürznoten zu verstärken. Ein einfaches Beispiel von weniger ist mehr.

Dass weniger auch mehr sein kann, ist aber nicht nur ein Sprichwort oder ein alter Küchentrick. Es ist auch ein gutes Rezept für Ihren persönlichen Lebensstil. Ein Lebensstil, der sich Minimalismus nennt und davon lebt, Unwichtiges zu reduzieren und Wichtiges hervorzuheben. Also ein Lebensstil der für viele Menschen in der heutigen Zeit Attraktivität ausstrahlt. Wer kennt es nicht? Hunderte Handynachrichten, die am Tag um Ihre Aufmerksamkeit blinken, Fernseher, die nie abgeschaltet zu sein scheinen und selbst Ihr Auto schickt Ihnen Empfehlungen für Ihren Fahrstil zu. Kein Wunder also, wenn sich viele wieder nach einer gewissen Ruhe im Alltag sehnen. Ruhe und Unaufgeregtheit.

Deshalb das Stichwort Reduktion! Trennen Sie sich von Dingen, die Sie nicht wirklich brauchen. Machen Sie sich frei von Verhaltensweisen, die Sie nie anlegen wollten. Dafür setzen Sie den Fokus auf Dinge, die Sie wirklich wertschätzen, und auf die Sie jetzt auch mehr Zeit und Mühe verwenden können. Viel Spaß damit!



Küchenkombination, in Schwarz softmatt, Oberschrank-Regale in Schwarz Metall, ca. 180 + 360 cm. Ausgestattet mit **Siemens** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen HB510ABR1 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramik-Kochfeld ET645HE17, Kühlschrank KI18RV52 (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), Wandsesse LC97BCP50 (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E).
Lieferpreis 5.498 € ohne Dekoration



* EEK = Energieeffizienzklasse

**KÜCHE AKTIV
PROFI-TIPP:**

Bei kleinen Küchen auf Schwarz verzichten? Das muss nicht sein: Helle Wände und Böden lassen den Raum größer wirken.

SCHWARZMALEREI *kann auch schön sein.*

„Schwarz geht immer!“ sagt uns die Mode. Mal schlicht und minimalistisch, mal edel und elegant. Auch schwarze Küchen können eine ganze Menge und sind dabei alles andere als langweilig. Quasi grenzenlos kombinierbar bietet die „Nicht-Farbe“ Schwarz unzählige Möglichkeiten, zum persönlichen Küchen-Statement zu werden. Und was ist mit lästigen Fingerabdrücken auf schwarzen Küchenfronten? Die gehören dank neuer Oberflächen mit innovativer Anti-Finger-Print Beschichtung der Vergangenheit an. Bei vielen Küchen sind diese bereits Programm – fragen Sie einfach Ihren Küche Aktiv Berater danach!

WAS IST *Anti-Finger-Print?*

Oft lassen sich – gerade bei Hochglanz Küchen – Fingerabdrücke schnell erkennen. Es gibt nun die **neue Oberfläche**, welche **Fingerabdrücke quasi unsichtbar** werden lässt. Dabei handelt es sich um eine sogenannte **Anti-Finger-Print Beschichtung**. Der Anti-Finger-Print Effekt reduziert den optischen Kontrast von Fingerabdrücken. Eingesetzt wird dafür eine geschlossene, inhomogene Beschichtung. Die **spezielle Beschichtung** ahmt die optischen Eigenschaften von Fingerabdrücken nach. So **verschwinden entstandene Fingerabdrücke sofort** in der Struktur der Beschichtung.

DER ^{6th} SENSE **SINN IN DER KÜCHE**

*Das können
die wirklich!*

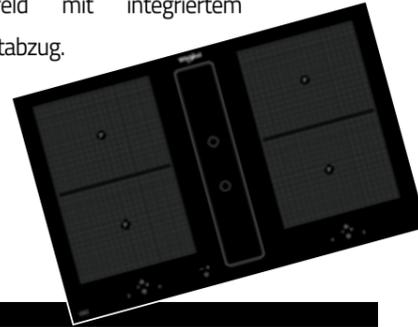
Wie von Zauberhand:
6th Sense Küchen-Technik
von Whirlpool



Noch mehr Infos unter:
www.whirlpool-exklusiv.com

KOCHEN: Kochen ist für viele eine Gefühlssache und geübte Köche verzichten meist vollständig auf Uhren, oder Waagen – als hätten sie einen 6. Sinn, erlernt für's Abwiegen und Messen. Whirlpool Küchen unterstützen Sie dabei. Intuitive einfache Steuerung, in Kombination mit der 6th Sense Technologie sorgen dafür, dass nichts mehr anbrennt: Der automatische Temperatur Regulation sei Dank! Für alle bei denen es einmal schnell gehen muss bietet sich das Ready2Cook System an, dass den

Ofen sofort auf Temperatur bringt und Vorheizen erspart. Die Pyrolyse Selbstreinigungsfunktion erledigt das Putzen für Sie! Beste Kochergebnisse ohne Geruchsbelästigung erzielen Sie immer in Verbindung mit unserem Induktions-Kochfeld mit integriertem Dunstabzug.



SPÜLEN: Wer gut isst hat auch gut zu tun beim Säubern. Zumindest war das bisher so! Denn Whirlpool Spülmaschinen können jeder erfahrenen Hausfrau das Wasser reichen: Mit der 6th Sense Technologie bestimmt die Maschine selbst welches Programm, Wassermenge und welche Temperatur beim Spülgang verwendet werden soll – und beschleunigt den Vorgang damit um bis zu 50%. Kosten

werden natürlich auch reduziert: ebenfalls bis zu 50%! Danach können Sie unbesorgt ihr Geschirr direkt in den Schrank räumen, durch PowerDry bekommen Sie garantiert trockenes Geschirr, direkt aus der Maschine.

Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE

KÜHLEN: Wirklich kühl bleiben und die eingestellte Temperatur halten! So machen es die Whirlpool Kühlschränke. Bis zu 5mal schneller auf die eingestellte Temperatur, nach einem Temperaturabfall durch Öffnen der Tür o.ä. Das antibakterielle Filtersystem hält Frisches frisch und die Keime draußen und dank der FreshControl Technologie ist Schimmel ein Relikt der Vergangenheit. Die perfekte Kontrolle über die Luftfeuchtigkeit und Temperatur macht's möglich.



Dicke Luft adé!

IDEEN ZUM DUNSTABZUG

NikolaTesla Switch:

Seiner Zeit voraus zu sein ist keine Pflicht sondern eine Tugend für elica. Und dafür steht die neue NikolaTesla Switch. Das klare Design orientiert sich an den Ursprüngen des Induktionskochfeldes, die Technik dagegen geht den nächsten logischen Schritt: Der geschickt versteckte Absaugbereich verabschiedet lästige Gerüche ohne die Ästhetik zu unterbrechen, und das vollautomatisch, in weißer und schwarzer Glaskeramik!



Die neuen **Siemens Tischlüfter-Systeme inductionAir System, modulAir System und downDraft System** eröffnen Ihnen alle Möglichkeiten, den Trend zur offenen Küche zu verwirklichen. Denn mit ihnen wird der Dunstabzug vollständig in die Arbeitsplatte integriert. So entfernen sie Kochdunst effizient dort, wo er entsteht. Kombinationsmöglichkeiten mit verschiedenen Kochelementen wie Induktionskochfelder, Teppan Yaki, Lava-Grill und Gas-Kochfeld bieten zusätzliche Planungsfreiheit.

KMDA 7774-1 von Miele:

Qualität die den Rahmen auch sprengen darf: Das ist das Induktionskochfeld von Miele. Das rahmenlose Kochfeld besticht nicht nur mit seiner eleganten nahtlosen Optik, sondern auch mit seiner hohen Arbeitssicherheit – das Gerät aktiviert sich nur wenn Kochgeschirr darauf steht, und Aktivierungssperre sowie Abschaltautomatik garantieren einen unfallfreien und sorglos sicheren Alltag. Gerüche eliminiert der integrierte Abzug, für ein stets frisches Kochgefühl.



Miele



EFFIZIENTER ABZUG
GANZ OHNE HAUBE.
ELEGANT.

Durch das 2-in-1-Design kann das AEG ComboHob Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug an jeder beliebigen Stelle in die Küche eingepasst werden.

Küchenkombination, in Schiefer Steingrau Nachbildung / Eiche Havanna Nachbildung, ca. 300 + 300 cm, Insel 220 cm. Ausgestattet mit **Bosch** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen HBA530BR1 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kochfeld PKC845FP1D, Kühlschrank KIR81AF30 (EEK* A++, in einer Skala von A+++ bis D), Inselesse DIB97JP50 (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E). **Lieferpreis 9.998 €** ohne Dekoration



Nischen Orga-System mit Brotschneidemaschine

*EEK = Energieeffizienzklasse

Küchenzeile, in Schwarz Beton Nachbildung ca. 425 cm. Ausgestattet mit **Leonard** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen LBN1113X (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramik-Kochfeld LAS6000F, Kühlschrank LK0843 (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), **Faber** Wandesse EASY PBXA90LC (EEK* C, in einer Skala von A++ bis E). **Lieferpreis 2.445 €** ohne Dekoration



*EEK = Energieeffizienzklasse

Pures Design. Edles Schwarz. Einmalig.

Das neue accent line Premium-Segment carbon black von Bosch besticht durch gestalterische Reduktion. Reine Ästhetik trifft auf gehobene Ausstattung und innovative Technologie. Auf das Wesentliche reduziert, kommen die Nuancen im Zusammenspiel von schwarzem Glas und schwarzem gebürstetem Edelstahl elegant zur Geltung. Carbon black vereint Backöfen, Vakuumierschublade, Wärmeschublade, Kochfelder, Dunstabzugshauben,



Sensorunterstützung machen das Leben ein klein wenig entspannter. Ergänzt wird die carbon black Küche durch die accent line Geschirrspüler sowie durch die accent line Kühl- und Gefriergeräte. Je nach gewünschter Küchenanordnung werden die Geräte durch einen perfekten Design-Fit miteinander verbunden und flexibel miteinander kombiniert. Ob neben- oder übereinander, solo oder als Gruppe – die accent line carbon black-Kollektion passt sich den individuellen Bedürfnissen an.

Dampfgarer, Mikrowellen und Kaffeevollautomaten in einem einzigartigen, klaren Design und in einem besonderen Versprechen: Perfekt war noch nie so einfach. Eine einfache, intuitive Bedienung und perfekte Ergebnisse dank



 **BOSCH**
Technik fürs Leben

Nur bei teilnehmenden accent line Händlern.

*Kurze Wege,
richtige Höhen!*



Ergonomie BEIM KOCHEN.

Eine Küche, die sich Ihnen anpasst.

Ein wichtiger Schritt zur individuell geplanten und ergonomischen Küche besteht darin, wichtige Vorüberlegungen anzustellen und die individuellen Bedürfnisse zu klären. Faktoren wie die jeweilige Lebenssituation oder bestimmte Gewohnheiten beim Vorbereiten, Kochen oder Spülen sollten bei der Küchenplanung berücksichtigt werden. So kann der tatsächliche Platzbedarf und Stauraumbedarf besser abgeschätzt und die Ausstattung der Küchenbereiche passend gewählt werden.

Die Küchenarbeit setzt sich aus regelmässig wiederkehrenden Tätigkeiten zusammen. Dahingehend sollte die Küchenplanung optimiert werden.

Indem Sie sich über Ihre alltäglichen Gewohnheiten bewusst werden, leisten Sie eine wichtige Vorarbeit zur Küchenplanung. Jeder, der gern und häufig kocht, wünscht sich z.B. genügend Stauraum für sämtliches Kochzubehör. Alles sollte sich dabei in bequemer Griffweite befinden. Oder legen Sie großen Wert auf ein regelmäßiges Frühstück? Damit das Frühstück schnell vorbereitet ist und Sie morgens nicht in Zeitnot kommen, sollte die gesamte Frühstücksausstattung gleich griffbereit sein. Für einfache Arbeitsabläufe sollte jede Küchenzone entsprechend der individuellen Nutzungsgewohnheiten geplant werden. Hierfür ist es wichtig, im Vorfeld zu klären, wie viel Stauraum benötigt wird und wie bzw. wo dieser in der Küche realisiert werden soll.



Tipp: unterschiedliche Arbeitshöhen einplanen

AEG

GESCHMACK FÜHRT REGIE: DIE AEG MASTERY PRODUKTREIHE.



DIE AEG MASTERY RANGE. Hochwertig und geradlinig im Design. Innovativ und intuitiv in der Funktionalität. Endlich können leidenschaftliche Köche auch zuhause ganz einfach professionell kochen.



MÖRSE UND STÖSSEL AUS MARMOR: Nicht nur edel, sondern auch ein ausgezeichnetes Küchenmaterial: Langlebig, schön, und egal in welchem Alter geschmacksneutral.

Den Mörser finden Sie auf der geschenke.de Website, unter dem Namen Tondo.

Funktioniert schön: PURISTISCHES ZUBEHÖR.

Funktional und puristisch – genau so verhält es sich auch mit dem Anspruch, den Sie an Ihre Helferlein in der Küche haben sollten. Wer sich jetzt fragt, warum man so etwas braucht, dem sei entgegengehalten, dass auch ein Cappuccino nicht ohne Milchstab auskommt und kein Ei ohne Eierbecher sauber verzehrt werden kann.

Denn wer auszieht um Gold zu suchen und stattdessen Design findet, der hat einen guten Griff und erweitert seine Küche um weitere nützliche Gegenstände. Nützlich, aber vor allem auch Designelemente, die dem Rest Ihrer Küche folgen sollten.

Hier einige Beispiele, wie toll Küchen Gadgets aussehen – und funktionieren können!



GESCHÜTTELT ODER GERÜHRT?

Damit kann jeder jederzeit leckere Cocktails zaubern: Das 8in1 Multitool sorgt dafür, dass große und kleine Partylöwen immer alles dabei haben was es für einen perfekten Cocktail braucht!

Das 8in1 Multi-Tool ist bei geschenke.de erhältlich.

Design und Funktion.



1



2



3

1 Brot mit Salz macht einen guten Hals – Eine Weisheit aus einer Zeit, in der Salz noch den gleichen Wert hatte wie Gold und als Kropfkrankheiten noch Alltag waren. Im Prinzip können Sie Ihre Salz- und Pfefferstreuer aussuchen wie Sie wollen, wichtig ist nur das qualitativ hochwertige Mahlwerk und eine klar erkennbare optische Trennung zwischen Salz- und Pfeffer-Streuer. Diesen Vorschlag finden Sie bei adhoc-designshop.de, aufgeführt als AdHoc TwinSet.

2 Dass Design auch aufreibend sein kann, ist klar. Vor allem, wenn es sich wie hier um eine Reibe und einen Hobel in einem handelt, die dank geschmackvollen aber unaufgeregtem Design punktet, und dabei auch wirklich praktisch ist. Egal ob Schokolade, Knoblauch, oder Käse – diese Reibe sieht nicht nur gut aus, sondern kann auch alles aufreiben. Ganz nach Ihrem Geschmack. Die Mühle Cheez finden Sie ebenfalls bei adhoc-designshop.de



4

3 Sauer macht lustig – so wie die zeitlose Zitronenpresse, die als Designklassiker gilt. Der Edelstahl Korpus verleitet zwar nicht sofort zum Lachen, bringt aber immer wieder zum Schmunzeln – sofern verwendet. Erwerben können Sie die Presse auf amara.com unter dem Namen Juicy Salif.

4 Wie im Märchen: Mit dem Cinderella Tortenheber können Sie Torten, Kuchen und andere Süßspeisen genießen und Prinzessinnenträume wahr machen. Der magnetische Absatz lässt sich einfach entfernen, erlaubt aber auch die Nutzung als Dekorationsgegenstand, der sich in jeder Küche positiv absetzt. Der Tortenheber Cinderella ist erhältlich bei geschenke.de.

ORGANISATION
PERFEKTIONIERT

SPÜLE UND KÜCHENZUBEHÖR ALS EINHEIT.

Franke Box Center erleichtert die Küchenarbeit: Wie sich die Arbeitsabläufe in der Küche weiter optimieren lassen, zeigt Franke mit dem neuen „Box Center“. Die wichtigsten Küchen-Accessoires werden so zu Bestandteilen der Spüle und sind damit jederzeit griffbereit. In einer gut organisierten Küche sitzt jeder Handgriff. Dabei gilt: Je besser die Küchenkomponenten aufeinander abgestimmt sind, desto reibungsloser gelingen die täglichen Abläufe. Je mehr Komfort sie bieten, desto angenehmer ist die Küchenarbeit. Das neue Box Center greift diese

Philosophie auf und perfektioniert sie im Bereich der Spüle. So sind die wichtigsten Küchen-Accessoires, die zur Zubereitung von Speisen benötigt werden – Messer, Schneidebretter und Abtropfsieb – als kompakte Einheit immer griffbereit. Das Franke Box Center ist für alle diejenigen die perfekte Lösung, die reibungslose Arbeitsabläufe in der Küche zu schätzen wissen – von der Vorbereitung über den Kochvorgang bis hin zur Reinigung. Und wenn man nicht kocht, ist alles sicher, hygienisch und unsichtbar aufbewahrt.

Make
it
Wonderful

FRANKE



Grüne Seele

LEBEN IM EINKLANG *mit der Natur.*

Heutzutage steht für viele Menschen Gesundheit, Wohlbefinden und der eigene ökologische Fußabdruck vor solchen Dingen wie Verdienst, Prestige und Besitzansammlung. Dieses Bewusstsein hat sich in den letzten Jahrzehnten nicht zuletzt auch durch politische Bewegungen und Ernährungstrends, oder das Bewusstsein um den Klimawandel geschaffen. Klingt eigentlich nach einer ganz natürlichen Einstellung. Umwelt und Gesundheit sind nunmal stärkere Faktoren als Karriere oder Luxuslimousinen und dabei ist die ethische Komponente noch nicht einmal berücksichtigt worden.

Manch einer würde jetzt argumentieren, dass sich hinter der in letzter Zeit in Mode gekommenen Bewegungen und Trends, die oft mit Ernährung und Umweltbewusstsein Hand in Hand gehen, eben nur das steht: Die Mode. Andererseits geht Deutschland in der Statistik als eines der umweltfreundlichsten Länder hervor und das geht nur mit ehrlichen, überzeugten und gelebten Werten. Diese Menschengruppe, die diese Werte leben, möchten wir im Teil grüne Seele ansprechen, und zeigen, dass tolle Küchen auch sehr wohl in Harmonie mit Materialverbrauch und Umweltbewusstsein stehen können.

Verliebt in Holz in der HÜTTE.

Kaum ein Material schmeichelt unseren Sinnen so wie Holz. Da überrascht es kaum, dass Holz in der Küche als Möbel, Arbeitsplatte und Paneelwand genauso zum Einsatz kommt, wie in Form von vielen praktischen und schönen Dingen.

Und das aus gutem Grund: Hochwertige Küchenhelfer aus massivem Holz stechen nicht nur durch ihre natürliche Optik hervor, sondern stechen auch in vielen weiteren Bereichen herkömmliche Hilfsmittel aus Plastik aus: Weil sie langlebiger, hygienischer und leichter zu pflegen sind. Wer also bereits mit einem Schneidebrett einen Anfang gemacht hat, sollte sich nicht wundern, wenn sich nach und nach immer mehr Küchen-Accessoires aus Massivholz hinzugesellen.



1 Das Ei-Pad aus massivem, geöltem Eichenholz sorgt für aufgeräumte Gemütlichkeit mit dem vollintegrierten Eierbecher als raffiniertes Detail.
Website: www.antondoll.de

2 Die natürliche Schwere der Naturmaterialien Eiche und Marmor lassen den Craft Mörser wunderbar in der Hand liegen. Mehr dazu auf dieser Website: www.normann-copenhagen.com



inkl.
Auszugs-
Tablar

Küchenkombination, Achatgrau matt Antifingerprint / Onyxschwarz und Arizona Pine Nachbildung, ca. 180 + 300 x 290 cm. Ausgestattet mit **Siemens** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen HB510ABR1 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Kühlschrank KI20RV52 (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), Muldenlüfter ED845FS11E (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E).
Lieferpreis 13.998 € inkl. Küchen-Einbauleuchten (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E), ohne Dekoration



inkl.
Siemens
Mulden-
lüfter

inkl.
Jalousien-
Schrank



Anti-
Finger-
Print

inkl.
Paneelwand
mit
Zubehör

inkl.
Anstellisch
mit Spritz-
Schutz

GRÜN GEHT IN DIE SENKRECHTE!

Dass Pflanzen lebendige Luftverbesserer sind, ist schon lange bekannt. Das gilt auch für den Großstadtdschungel: Mitten in der City werden seit Neuestem riesige Wälder angelegt und wegen des vorherrschenden Platzproblems ein Trick angewandt: bepflanzt wird in die Höhe, und zwar entlang der Hochhaus-Fassaden. Eigentlich schlau, denn senkrechte Flächen bieten die Wolkenkratzer ja durchaus genug. Ein Wald, wo eigentlich keiner sein könnte. „Vertical Forest“ macht’s möglich. Warum also nicht auch ein Garten für alle, die keinen Garten haben? „Vertical Gardening“ heißt das Konzept, bei dem auf dem Balkon oder sogar direkt in der Küche in die Höhe gegärtnert wird. Diverse Gemüsesorten und Kräuter sind nämlich eigentlich perfekte Zimmerpflanzen.



*DURCHATMEN IN DER STADT.
Das Konzept des freien Architekten Hans-Peter Höhn für die ökologische Sanierung des Kölner Stadtteils Chorweiler setzt auf „Vertical Gardening“ um neben der Lebensqualität auch die Mensch-Umwelt-Beziehung zu steigern.*



Eine Wohltat fürs Auge und den Magen: Ästhetisch und funktionelle Mini-Pflanzen an der Wand.

Wichtig für die Begrünung der Wand ist natürlich die Aufhängung, die Stabilität, aber auch eine gute Bewässerung, die gleichzeitig die Wand hinter den Pflanzen trocken hält. Es gibt verschiedene Wandsysteme, die genau dies können: Zum Beispiel spezielle Textiltaschen, die mit Erde gefüllt sind, hängende Pflanzenkästen oder Fertigmodule, die individuell aufgehängt werden können. Für die Bewässerung sorgt oft ein angeschlossener Wasserbehälter im Team mit einem Bewässerungssystem, das dafür sorgt, dass alle Pflanzen gleichmäßig

befeuchtet werden. Je nach Ausprägung des „grünen Daumens“ können bei einigen Anbietern natürlich auch bereits fertig angelegte Gärten erworben werden, sodass der Aufwand sehr gering bleibt. Wer es lieber kreativ und individuell mag, legt sich einen vertikalen Kräutergarten „Marke Eigenbau“ an. Nebeneffekt der bepflannten Mini-Gärten: Spaß beim Gärtnern und selbst ernten von Salat und Kräutern in der Wohnung, ein angenehmes Raumklima und der Look eines Design-Objekts inklusive.



Ökonomisch und Ökologisch: Die klassischen Küchenkräuter brauchen nicht viel Platz, sind gesund und schmackhaft.

ERFOLGSSTORY

Resopal

Schon das Originalmaterial ist seit seiner Erfindung im Jahr 1930 umweltfreundlich.



Kann Kunststoff gut für die Umwelt sein?

Natürlich! Resopal besteht zu 65 % aus Papier und zu 35 % aus Harzen auf Wasserbasis. Dazu nachhaltig produziert und am Ende der enorm langen Nutzungsphase thermisch recycelbar, was zur Energiegewinnung beiträgt.

Fronten und Arbeitsplatten

Fronten und Arbeitsplatten sind der Spiegel Ihrer Küche und müssen im täglichen Gebrauch einiges wegstecken. Als einer der besten und vielseitigsten Werkstoffe in der Küchenplanung eröffnet Resopal hier alle Möglichkeiten der individuellen Küchenplanung.

Was macht die Küchenfront so einzigartig?

- kratzfest
- stoßfest
- hitzebeständig
- lichtbeständig
- abriebfest
- fleckunempfindlich
- wasserdampfbeständig bei haushaltsüblicher Handhabung



Steingrau matt
mit Exklusiv-Griff oder aus der Griffauswahl



Kristallweiß matt
mit Exklusiv-Griff oder aus der Griffauswahl



Weiß matt
mit Exklusiv-Griff oder aus der Griffauswahl



Einfach mit dem Smartphone oder Tablet den Code scannen und Film anschauen ...



Einfach scannen und Broschüre ansehen.



Küchenkombination, in Resopal Weiß matt und Alteiche Barrique Nachbildung, ca. 123 + 300 + 245 cm. Ausgestattet mit Neff Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen BCA1502 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramik-Kochfeld TBD1656N, Kühlschrank mit Gefrierfach K325A2 (EEK* A++, in einer Skala von A+++ bis D), Kopffreihaube DIHM951S (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E). Lieferpreis 7.498 € inkl. Küchen-Einbauleuchten (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E), ohne Dekoration

*EEK = Energieeffizienzklasse



Passend zur trendig großen Wohnküche wächst der Anspruch an einen ebenso großzügigen Spülplatz. Mit einer Beckendiagonalen von 60 cm wird die neue Stema 86 SL diesem mehr als gerecht. Das geschickt verkürzte Tropfteil mit der charakteristischen Ablaufrinne schafft Einrichtungsspielraum für gefällige Lösungen auch in der Küchenzeile.

STEMA 86 SL
in neuer Farbe Satin
mit Armatur SNOW

systemceram
KeraDomo-Küchenkeramik

EIN ANSTACHELNDES HOBBY: *die eigenen Bienen!*

Träumen, bis drei zählen, Gewässer erkennen, 150 Nachbarschaften pflegen, als Bombenspürer eingesetzt werden und wertvolle Lebensmittel produzieren. Das alles sollte man erwähnen, wenn man von Bienen spricht. Die herausragendste Eigenschaft unter allen genannten ist aber die Tatsache, dass Bienen ein unglaublich spannendes und belohnendes Hobby abgeben. Ein Hobby, das Sie sogar vom Balkon aus ausleben können. Mehr braucht es nicht.

Tatsächlich ist ein Balkon in der Stadt sogar ein ziemlich guter Anlegeplatz für ein Bienenvolk. Keine Pestizide und eine Vielfalt an Balkonpflanzen machen es den fleißigen Honigsammlern leicht – manchmal sogar leichter als auf dem Land. Dort herrschen große Monokulturen und große Rodungsflächen, mit denen Bienen nichts anfangen können. Dabei sind Bienen existenziell für unser Überleben. Selbst Einstein soll gesagt haben, dass bei einem Aussterben der Biene die Menschheit nur noch drei Monate zu leben habe.

Deshalb sind die Imker gefragt. Oder eben der Imker Nachwuchs! Hilfe und Unterstützung bekommt jeder, der danach fragt. Ob im Internet oder im lokalen Verein, jeder ist gerne gesehen, der sich in die faszinierende Welt der Biene stürzen möchte und dabei auch noch etwas für die Umwelt tut!

Wo kann also der geneigte Nachwuchs-Imker anfangen?

Abgesehen von den vielen genannten Ansprechpartnern legen wir Ihnen **Bienenbox.de** ans Herz. Diese Website und das gleichnamige Produkt vertreiben Imkerkästen in denen Sie Bienen halten können – wobei die Bienen sogar inklusive sind! Sie sehen: Ein Angebot, das es Ihnen leicht macht. Zusätzlich erhalten Sie professionelle Unterstützung vor Ort, Handbücher und eine große engagierte Community. So schnell kann man sich anstacheln lassen!



Generation X

EINEM X macht keiner EIN U VOR!

Die heutigen 30- bis 49-Jährigen werden in soziologischen Fachkreisen auch als Generation X bezeichnet. In Deutschland auch manchmal als Generation Golf klassifiziert, sind sie derzeit die wirtschaftlich stärkste Macht in der Gesellschaft und haben wie jede andere Generation auch eigene Problemstellungen und Situationen zu meistern.

Eine große Problemstellung für viele X'ler ist dabei die Work-Life Balance. Denn wer oft wenig Zeit hat, viel Arbeiten muss, und dabei immer Höchstleistung bringen soll, der ist oft gestresst, und das wirkt sich auch auf den Alltag aus. Das dann das gemütliche Essen auch manchmal flach fällt, liegt auch auf der Hand. Wie aber isst jemand, der eigentlich keine Mittagspause hat, und auch oft keine Zeit zum Kochen hat?

Zwischen Zeit- und Leistungsdruck ist ein Essensstil entstanden, der für ein Essen soviel Zeit einrechnet wie ein Fastfood Restaurant, aber gleichzeitig keine Einbußen für Gesundheit und Wohlbefinden haben möchte, wie ein Sternerestaurant. Gesund und schnell lautet die Devise, am besten am Vortag noch zubereiten und für den nächsten Tag einfach mitzunehmen. Aber dabei auch noch haltbar, gesund und voll abgerundet, damit der Körper alles hat was er braucht, um Leistung erbringen zu können.

Ein Lebensstil, der zwar Genuss erlaubt, aber selten fördert. Das finden auch die jüngeren Generationen, die laut Studien ein stärkeres Bedürfnis nach Gemeinsamkeit, Zeit für ein Miteinander oder Kochen und Wohlfühlmomente im Allgemeinen sucht. Genuss und Wohlgefühl, das auch die Generation X in der Work-Life Balance zu erreichen sucht.



FRONT IST NICHT gleich Front!

Resopal-Fronten

Original Resopal® ist u. a. stoß-, kratz- und abriebfest, hitze- und lichtbeständig, fleckenunempfindlich, leicht zu reinigen und zu desinfizieren, wasser-, wasserdampf-, Lösungsmittel und weitgehend chemikalienbeständig, bei haushaltsüblicher Handhabung.

Kunststoff-Fronten

Sehr widerstandsfähig sind Fronten mit hochwertiger Melaminharzschichtauflage: Die Auflage besteht aus Schichten, die mit Kunstharzen imprägniert und auf die Trägerplatte unter Hitze aufgepresst sind. Da die Oberfläche durch feine Strukturen holzähnliche Poren erhalten kann, wird die Kunststoff-Front gerne in Holznachbildung angeboten – Unifarben sind natürlich auch erhältlich.

Schichtstoff-Fronten

Die widerstandsfähigen Fronten haben eine Schichtstoffauflage. Dabei werden Schichten aus Phenolharzpapier, Melaminharz getränktem Dekorpapier und Overlay (eine naturbelassene, transparente Schicht) auf eine Trägerplatte aufgebracht. Diese Oberfläche ist deutlich dicker als bei der Kunststoff-Front und dadurch robuster.

Lacklaminat-Fronten

Die hochwertige PET-Folie wird bereits während des Produktionsprozesses lackiert und auf die PVC-freie Front aufgebracht. Als brillante hochglänzende oder matte Front erhältlich.

UV-Lack-Fronten

Die Vorderseite der Qualitäts-MDF-Trägerplatte wird mehrmals mit UV-Lack beschichtet und mit speziellen UV-Leuchten ausgehärtet. Durch diese Strahlenhärtung entsteht eine besonders harte und widerstandsfähige Lackoberfläche. Die rundum verlaufende Kunststoff-Dickkante in Frontfarbe ist sehr robust und schützt die Schmalflächen vor Beschädigungen.

Satinlack-Fronten

Satinlack ist eine spezielle Art der Lackoberfläche, hergestellt durch das wasserbasierte Lacksystem Dual Cure mit UV-Trocknung. Dieses Verfahren wird sowohl ökologischen Ansprüchen gerecht, als auch hoher Belastbarkeit und Haltbarkeit. Die samtmatte, leicht strukturierte Oberfläche macht die Front pflegeleicht. Zu haben in vielen Farbtönen für individuelle Küchen-Gestaltung.

Küchenkombination, Cotton Papyrus / Cotton Quarz, ca. 123 + 420 cm cm. Ausgestattet mit **Viva** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen VVH31A3150 (EEK* A, in einer Skala von A+++ bis D), Glaskeramik-Kochfeld VVK26R75E1, Kühlschrank VVIR2420 (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), Wandsesse VVA86E760 (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E).

Lieferpreis 4.498 € ohne Dekoration

*EEK = Energieeffizienzklasse



Hochglanzlack-Fronten

Eine hochwertige Hochglanz-Lackoberfläche entsteht aufwändig, in mehreren Arbeitsgängen. Die spürbare Eigenschaft der einzigartigen Oberfläche ist ein faszinierend sattes und weiches Gefühl. Echte Hochglanz-Lackoberflächen stehen in vielen Farben zur Verfügung. Lackoberflächen sind sehr haltbar, auch durch die hochwertige MDF-Platte als Trägermaterial.

Seidenglanzlack-Fronten

Diese Fronten kommen optisch einer echten, deckend lackierten Holzoberfläche sehr nahe. Dabei wird eine Trägerplatte mit Holzporenstruktur mit einem mehrschichtigen Lacksystem lackiert. Die Holzporenstruktur bekommt eine sanft schimmernde Oberfläche.

Echtglas-Fronten

Die hochglänzenden oder satinierten Fronten aus ca. 3 mm starkem, vergütetem ESG Weißglas sind rückseitig vollflächig lackiert und mit einer ca. 16 mm starken Holzwerkstoffplatte verklebt. Die Glaskante ist durch eine umlaufende Kantenüberdeckung dekorativ geschützt. Besonders effektiv: Das Licht reflektiert und bricht sich auf der hochwertigen Oberfläche.

Holz-Fronten

Holz-Fronten sind natürliche und nachhaltige Materialien. Damit die Maserung der massiven Rahmen mit der furnierten Füllung übereinstimmt, werden die massiven Rahmen meistens überfurniert. Küchenmöbel sind großen Belastungen wie Temperaturwechsel, Nässe, Chemikalien, Stößen usw. ausgesetzt. Aus diesem Grund werden furnierte und massive Fronten mit einem besonders widerstandsfähigen PUR-Lack geschützt.

Kochen a la PATCHWORK Familie.

Die Herausforderung für jeden Küchenplaner!
Wir von Küche Aktiv wissen, wie man eine Küche plant, bei der von groß bis klein jeder mitkochen kann.

Plätzchen backen mit Mama, Pizza machen mit Papa, Marmelade kochen mit Oma – die Küche ist ein Ort der Generationen. Daher ist die Küchenplanung auch Familiensache und muss im Hinblick auf den bunten Familienalltag geplant werden. Auf die Sicherheit der Küche und der Elektrogeräte sollte nicht nur bei älteren Menschen geachtet werden, sondern auch bei Kindern und Haustieren. Die geplante Ergonomie der Arbeitshöhe ist ebenfalls notwendig. Denn jung und alt müssen gleichermaßen Platz haben, um in einer gesunden Haltung kochen und backen zu können. Plant man die Küche von Beginn an gemeinsam, lassen sich Umbaumaßnahmen vermeiden. Doch auch nachträgliche Anpassungen sind möglich, um allen Familienmitgliedern gerecht zu werden.

Gerade das Kochen mit Kindern ist für viele frisch gebackenen Eltern eine große Herausforderung. Dabei geht es nicht nur um die Sicherheit der Schützlinge, sondern auch um geeignete Arbeitsutensilien, reibungslose Abläufe und leckere Rezepte rund ums Kind.

Bei Familie Jahn-Tannbauer sah die Planung so aus:

Eva Jahn-Tannbauer:

Als Markus und ich entschieden zusammen zu leben, war das ein großer Schritt für uns beide. Markus brachte zwei süße Mädchen mit. Und mein Sohn Vincent war eher skeptisch, als voller Vorfreude.

Markus Jahn-Tannbauer:

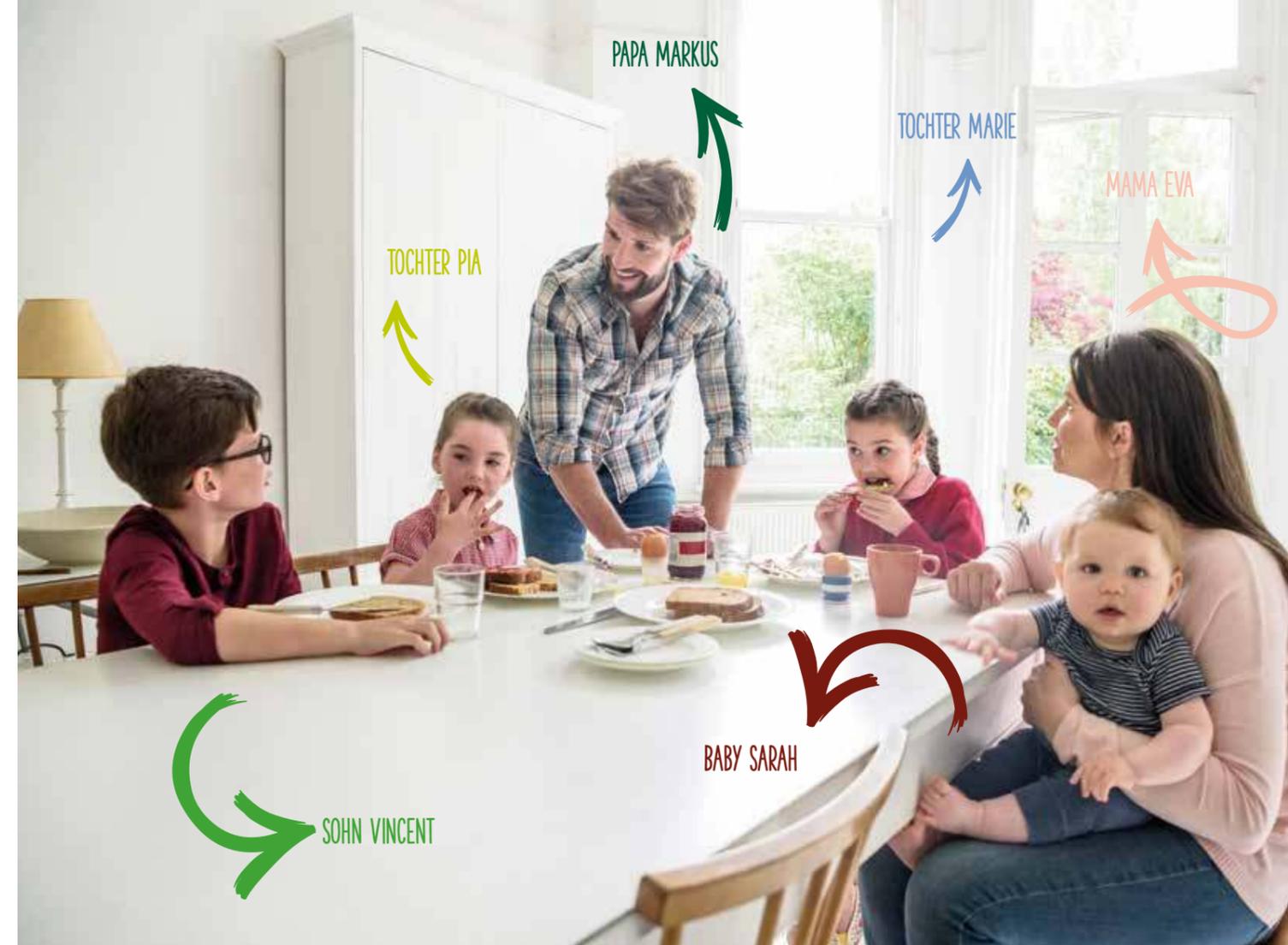
Dass das nicht reibungslos verlaufen konnte, war uns von Anfang an klar. Da wollten wir in anderen Punkten nicht noch mehr Schwierigkeiten. Deswegen haben wir die Küche nicht von der Stange gekauft, sondern den Küchenplaner gleich gesagt: hier musst du kreativ werden. Plane bitte eine Küche für sechs Personen. Denn die kleine Sarah war damals auch schon auf dem Weg.

Eva Jahn-Tannbauer

Eine Küche für eine große Familie musste für uns einige Dinge erfüllen. Sicher sollte sie sein. Und ergonomisch hilfreich. Sprich: sie sollte das ganze Kochprozedere vereinfachen, kurze Wege, schlaue Organisation und sie sollte auch für später mitwachsen. Also erweiterbar sein.

Markus Jahn-Tannbauer:

Genau, deswegen lohnt sich wirklich der Weg zu einem Küchenprofi. Wir waren bei Küche Aktiv und haben es wahrlich nicht bereut. Im Gegenteil: sie haben sogar das Budget nicht ausgereizt und trotzdem all unsere Wünsche erfüllt!



Küchenkombination, in Onyxschwarz samt matt, ca. 360 + 120 + 240 cm. Ausgestattet mit **Miele** Elektrogeräten in Edelstahl: Backofen H2266B (EEK* A+, in einer Skala von A+++ bis D), Kochfeld KM6520FR, Kühl-/Gefrierschrank KFN37232iD (EEK* A++, in einer Skala von A+++ bis D), Wandesse PUR98W (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E).
Lieferpreis 8.998 € inkl. Küchen-Einbauleuchten (EEK* A, in einer Skala von A++ bis E), ohne Dekoration

MACHT PLATZ und macht Sinn!

Sie sind in Reichweite ohne sich bücken zu müssen. Früher eher unspektakuläre Raumschaffer, sind Oberschränke heute Designobjekte in Augenhöhe.

Oberschränke werden als Diagonal-Oberschrank, Eck-Oberschrank, Gewürz-Oberschrank, Glas-Oberschrank, Regal-Oberschrank, Aufsatzschrank, Jalousieschrank, Schiebetürenschränk, Klapptürenschränk, Geschirrabtropfschrank und Vitrinenschrank eingesetzt. Oberschränke, oder auch Hängeschränke genannt, sind in den meisten Küchenplanungen unerlässlich. Sie schaffen zusätzlichen Stauraum, ohne weitere Bodenfläche zu belegen. Effizient an die Wand montiert und in unterschiedlichen Breiten und Höhen beherbergen sie Geschirr, Gläser oder Vorräte und können außerdem, mit Hilfe wohl dosierter Designelemente, gestalterische Akzente setzen.



GLASTÜREN

Gerade bei etwas dunkleren Küchen ein großes Ereignis. Glastüren mit Beleuchtung. Ob reines Glas, bei dem man was dahinter ist sofort erkennt, oder Varianten mit Milchglas oder sandgestrahltem Glas. Bringt Licht ins Dunkel. Denn wie man weiß, Licht hat einen großen Einfluss an der Wohn-Atmosphäre. Glastüren gibt es in vielen mechanischen Varianten.



FALTTÜREN

Kennen Sie noch den alten Mercedes Gullwing? Seine Türen gingen nach oben auf. Eine Show. Noch trickreicher: Oberschränke mit Falttüren. Sieht nicht nur schick aus, sondern macht auch Sinn. Sind die Türen erstmal oben, geben sie alles frei. Und nehmen keinen Platz weg. Man stößt nicht an, wie bei normalen Türen, die zur Seite aufgehen. Natürlich schließen sie auch seidenweich mit Soft-Close Mechanismus. Ähnlich wie damals beim Mercedes.



SCHIEBETÜREN

Sie kennen sie aus dem Schlafzimmer: die allseits beliebten Schiebetüren. Gerade bei kleineren Küchen, bei denen keiner eine Tür haben will, die in den Raum reingeht, sind Schiebetüren erste Wahl. Auch im Materialmix eine interessante Variante. Und für jemanden der alleine kocht, weil er Single oder Küchenchef ist, ist die Schiebetür perfekt.

1 VON DER IDEE zur Planung!



Ganz vorweg: Haben Sie keine Angst!

Wir wissen: Die eigene Küche ist ein Eingriff in das Herz Ihres Zuhauses. Suche ich die richtigen Geräte und Materialien aus? Die richtigen Schränke? Und überhaupt: ist mein Fachhändler der richtige Partner für diesen Job? Ihnen geht es wie vielen vor Ihnen. Da uns alle diese Sorgen und Fragen bewusst sind, gehen wir auch darauf ein. Wir verkaufen keine Stangenware, sondern Ihre Küche. Ihre ganz individuelle Küche, an der Sie lange Freude haben sollen.

Allem voran steht die Küchenplanung. Weil sich Anschlüsse und Schränke nicht so einfach verlegen lassen, sind Fehler in der Küchenplanung oft von Dauer und lange Zeit ein Ärgernis. Eine Küchenberatung von einem Küchenexperten von Küche Aktiv lohnt sich also, denn dann sind Geräte und Möbel später bestens an die persönlichen Bedürfnisse angepasst. Überlegen Sie sich dabei, was Sie von einer optimalen Küche erwarten: Soll es eine gemütliche Wohnküche werden oder eher ein funktionaler Arbeitsraum? Aus welchem Material sollen die Möbel sein? Wünschen Sie sich eine Kücheninsel? Wie viel Stauraum ist notwendig? Welche Geräte sollen eingebaut werden?

Wer bei der Küchenplanung ruhig und besonnen vorgeht, kann sich auf einen funktionalen und schönen Raum freuen. Empfehlenswert ist es die Fachausstellung bei Ihrem Küche Aktiv Händler zu besuchen um die Küchen „live“ zu erleben. Auch Finanzierungsmöglichkeiten die Küche Aktiv bietet, können bei der Planung helfen. Sie sehen: Fragen über Fragen, die wir aber in aller Ruhe mit Ihnen durchgehen.



Ihre Idee zählt: zeichnen Sie doch ganz in Ruhe mal einen groben Aufriss Ihrer Küche. Das hilft später beim Beratungsgespräch.



Küchenplanung vom Profi sieht dann etwas anders aus. In 3D kann man seine Küche schon fast sehen, wie sie in Wirklichkeit dann aussieht.



Organisation ist ein wichtiges Thema. Ihr Küche Aktiv Berater geht auf Ihren Kochstil ein. Und empfiehlt Ihnen dazu die richtigen Ordnungssysteme.



Sie haben die Wahl nicht nur bei den Materialien der Küche, sondern auch bei den Geräten. Gas, Ceran oder Induktion ist da noch die leichtere Wahl. Im Bereich Ofen gibt es viele Möglichkeiten.

2 EINE KÜCHE *wird geboren!*

Stellen Sie sich vor: Ihre Planung ist fertig. Sie haben Ihrem Küchenberater zufrieden die Hand geschüttelt und Ihre Küche unterschrieben. Was passiert jetzt? Eine ganze Menge. Hinter den Kulissen werden jetzt diejenigen aktiv, die viel vom Küchenbau verstehen – die Hersteller. Vom Wareneingang der Materialien über die Fertigung bis zur Auslieferung – die Küchenhersteller haben für alle Prozessschritte ein komplexes Kontrollsystem installiert, um die hohe Qualität jeder einzelnen Küche sicherzustellen. Und das ist genau das, was Ihnen die Sorgen nimmt: Die heutige Fertigungs-Präzision ist derart hoch, dass Ihre Küche sicher perfekt bei Ihnen ankommt. Heute

wird mit Laser im Micrometer-Bereich geschnitten. Der ganze Herstellungsbereich ist derart perfektioniert, dass der LKW-Fahrer nichtmal losfahren kann, wenn nur ein Teil fehlt. Jedes Stück wird gescannt. Und wenn das System des Lasers merkt, dass die Küche nicht komplett ist, startet der LKW nicht. Sie merken, worauf wir hinauswollen: Der Küchenbau hinter den Kulissen sollte bei Ihnen keine Skepsis auslösen. Küche Aktiv arbeitet nicht nur mit den größten und besten Herstellern Deutschlands zusammen, sondern gibt zusätzlich noch eine 5 Jahre Garantie auf die Teile. Da ist Zufriedenheit sicher.



DER 3 Montage-Tag!

ES IST SOWEIT! DER LIEFER- UND MONTAGE-TAG IST DA!

Und wir können Ihnen jetzt schon sagen: Alles wird gut! Ihre Küche wird komplett geliefert und dann machen sich unsere Monteure an die Arbeit. Wenn Sie Fragen haben, wie oder warum etwas gemacht wird: Fragen Sie uns. Ein Monteur weiß: Er ist gerade im Allerheiligsten Ihres Zuhauses. Und er ist dafür da, Sie mit einem zufriedenen Lächeln zu verlassen. Stellen Sie sich darauf ein, dass es während des Montage-Prozesses etwas schmutzig wird. Aber wir hinterlassen Ihr Zuhause so, wie wir es vorgefunden haben (nur mit einer Küche mehr). Das bedeutet: Wir räumen hinter uns selbst auf. Gerne weisen unsere Monteure Sie auch in die Geräte ein. Und was man bei einer Spüle zum Beispiel als Erstes machen muss. Wenn es um Spezial-Themen wie Boden oder Elektrik geht vermitteln wir Sie gerne an die Handwerker unseres Vertrauens. Wie gesagt: Fragen Sie uns Löcher in den Bauch. Wir geben unser Fachwissen gerne weiter.



Wir machen mit Ihnen einen passenden Tag für die Montage aus.



Hier sitzen nur Profis drin. Küche Aktiv Monteure sind keine Anfänger. Sondern geschulte Fachleute.



Mit Samthandschuhen. Wir verlassen Ihr Zuhause so, wie wir es vorgefunden haben.

DER ALLTAG EINES KÜCHENMONTEURS



Claus Renners Arbeitstag scheint für Außenstehende langweilig. Jeden Tag Küchen montieren. Korpus, Arbeitsplatte, Geräte auspacken. Zuschneiden, bohren, kleben, anschließen. Es liest sich auch nicht sehr spannend. Wer aber mit Claus Renner über seinen Alltag spricht, erlebt ganz andere Geschichten. Geschichten über Papageien, Sonderwünsche und die besten Spaghetti Carbonara der Welt.

Herr Renner, kurz zu Ihrer Person. Stellen Sie sich doch unseren Lesern vor.

Ja, guten Tag, mein Name ist Claus Renner und ich bin Küchenmonteur seit 16 Jahren. Bei Küche Aktiv.

Wie sind sie zur Küchenmontage gekommen?

Durch meine Eltern. Mein Vater ist Schreiner. Und sagte mir immer: Junge, mach was Sinnvolles. Und meine Mutter ist Köchin. Irgendwie habe ich dann die Mitte gewählt. Küche und Schreiner ergibt Küchenmonteur.

Jeden Tag Küchen montieren. Mag eintönig klingen. Ist das auch so?

Jeder Tag ist anders. Jeder Tag hat andere Herausforderungen. Und Überraschungen. Gestern erst habe ich ein Küche montiert mit einem Vogel.

Mit einem Vogel?

Der Besitzer des Hauses hat einen Papagei.

Der ist die ganze Zeit herumgeflogen und hat geschrien: „Guten Tag, Herr Renner!“ Das war mal was anderes!

Läuft denn die Montage ständig gleich ab?

Nein, das macht den Job ja so spannend. Manchmal bekommen wir während der Montage ungewöhnliche Wünsche. Ich kann mich an Blumenvasenausschnitte in der Arbeitsplatte erinnern. An vertiefte Bilderrahmen im Spritzschutz. Oder Spülmaschinen im Bücherregal. Man muss auf den Kunden zugehen. Und versuchen, auf deren Wünsche noch einzugehen. Genau das ist unser Anspruch.

Und wenn die Küche fertig ist?

Ja, dann sind die Menschen glücklich. Letzten Monat durfte ich die besten Spaghetti Carbonara meines Lebens essen. Hat eine Kundin gezaubert. Als erstes Essen in der Küche. Sie hat darauf bestanden, dass wir mitessen. Das war toll!

4 DIE IDEE wurde wahr!

EINE KÜCHE WIRD LEBENDIG.

Lassen Sie sich mindestens eine Woche Zeit um Ihre Küche voll auf sich wirken zu lassen. Räumen Sie sie ein. Und räumen Sie ruhig um. Das ist völlig normal. Kochen Sie Probe. Fühlen Sie Ihre neue Küche. Geben Sie ihr Zeit. Lernen Sie sie kennen. Achten Sie auf Ihre Arbeitswege und Ihre Eigenheiten. Dekorieren Sie sie gemächlich. Ein paar ausgeschnittene Seiten aus Kochbüchern vielleicht. Ein paar hübsche Souvenirs aus dem Urlaub. Ein kleiner Kräutergarten hier, ein paar schöne Flaschen Olivenöl dort. Plötzlich wird Ihre neue Küche lebendig. Das ist der Punkt an dem die echte Freude passiert.

**WIR VON KÜCHE AKTIV
WÜNSCHEN IHNEN VIEL
SPASS DABEI!**

5 Ihre Küche ist aktiv!

Tage, Wochen und Monate sind vergangen. Sie haben sich in Ihrer neuen Küche eingelebt. Sie haben für sich gekocht. Für Freunde. Für Familie. Sie leben in Ihrer Küche. Sie lernen neue Gerichte kennen. Lernen kennen, was Ihre Küche alles kann. Und vielleicht kommt der Tag, an dem Sie Neues ausprobieren wollen. Zum Beispiel mehr mit Dampf zu kochen. Oder Sie interessieren sich für neue Herd-Innovationen. Oder Vollflächen-Induktion.

Ihre Küche Aktiv Partner steht Ihnen auch nach dem Küchenkauf jederzeit zur Seite, wenn Sie Ihre Küche einmal „modernisieren“ wollen. Von der Entsorgung Ihrer alten Geräte bis hin zur 1-Jahres Inspektion Ihrer neuen Küche: Küche Aktiv ist für Sie da! Und auch so einfach zu erreichen – den kostenlosen Parkplätzen, die wir jedem Kunden zur Verfügung stellen sei Dank.

Wir wünschen viel Spaß mit Ihrer neuen Küche und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch bei uns!



Der neuen Küche *schon ganz nah ...*

Aus Vorfreude bestens vorbereitet: Ihre persönliche Checkliste für den Küchenkauf.

Sie können es kaum noch erwarten, bis Ihr Küchentraum wahr wird?

Die folgende Checkliste basiert auf den Erfahrungen unserer Küchenexperten.

Mit dieser Checkliste sind Sie bestens gerüstet für Ihre Traumküche:

- Sammeln Sie Materialmuster und Beispielfotos von Küchen, die Ihnen gut gefallen.
- Was kochen Sie gerne? Unsere Berater wissen, welche Geräte dafür Sinn machen.
- Messen Sie im Vorfeld einfach grob ab, oder machen Sie eine Skizze. Wir kommen zwar zum exakten Aufmaß zu Ihnen nach Hause, es hilft aber im Vorfeld.
- In die Skizze auch gerne schon Anschlüsse für Strom, Wasser und eventuell Gas lokalisieren und notieren.
- Legen Sie Ihr Budget fest.
- Haben Sie einen Küchenstil, der Ihnen zusagt? Z.B. Landhaus oder eher eine moderne Küche.
- Gibt es Materialien, die Sie sich in der Küche wünschen? Z.B. Holz, oder Granit.
- Gibt es eine Küchenform, die Sie sich wünschen? Z.B. L-Form, U-Form, mit Kücheninsel, etc.
- Haben Sie jetzt schon Geräte oder Technologien vor Augen, die Sie unbedingt haben wollen? Z.B. Induktionsherd, Dampfgarer, oder großer Kühlschrank mit viel Frostanteil?
- Wieviel Kochutensilien haben Sie? Wieviel Geschirr? Hier geht es um eine Circa-Angabe um den Stauraum zu klären.
- Wer kocht bei Ihnen und wie groß sind diese „Köche“? Dies hilft um die Arbeitsplattenhöhe zu bestimmen.
- Wie ist Ihre Wohnsituation? Denken Sie an eine offene Küche, z.B. eine Wohnküche?

Impressum

Bei den angegebenen Preisen handelt es sich jeweils um den Preis bei Bestellung im Möbelhaus inklusive Lieferung in Euro einschließlich der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer, soweit im Text nicht anders angegeben. Die angegebenen Preise sind ohne Dekoration, Bauelemente, Fliesen und Möbel, gültig für den Zeitraum 01.04.2019 bis 31.12.2019. Abweichungen in Struktur, Farbe, Form, Abmessungen, Gewicht sowie technische Änderungen gegenüber den Abbildungen und textlichen Angaben sind möglich und bleiben vorbehalten, soweit diese in der Natur der verwendeten Materialien liegen und handelsüblich sind.

Wir sind Mitglied bei der
Europa Möbel-Verbund GmbH & Co.KG,
Ampertal 8, 85777 Fahrenzhausen.

Projektleitung und Projektmanagement:
Roland Brandl und Hartmut Lösch,
Europa Möbel-Verbund GmbH & Co.KG,
Ampertal 8, 85777 Fahrenzhausen.

Konzeption, Gestaltung:
Agentur Macroplan/Link
www.macroplan.de

Weitere Infos unter www.kueche-aktiv.de

Wir unterstützen die Europa Möbel-Umweltstiftung. Durch die Stiftung werden, in Verantwortung für die Zukunft, nachhaltige Umweltschutz-Projekte finanziell gefördert.

Besuchen Sie uns auch auf Facebook,
Instagram und Pinterest.





3x in Ihrer Nähe



Direkt an der B6
01594 Seerhausen bei Riesa
Telefon (035268) 865-0
www.kueche-aktiv-seerhausen.de



Kötitzer Str. 2 / Ecke Dresdner Str.
01640 Coswig bei DD
Telefon (03523) 774080
www.kueche-aktiv-coswig.de



Bremer Str. 57
01067 Dresden
Telefon (0351) 48417260
www.kueche-aktiv-dresden.de