

Place-to-be

Heute verabredet man sich nicht mehr in der Szenekneipe oder bei dem angesagtesten Italiener der Stadt, sondern dort, wo es schon immer am schönsten war: in der heimischen Küche.

Die Botschafterin coacht

Uta Kurz berät als Trendscout Unternehmen in puncto Design und Kommunikation. Sie hat für uns das Thema Küche 2010 untersucht und dabei spannende Aspekte ausgemacht.



WD: Was macht für Sie den Küchentrend 2010 aus?

UK: Die Küche mausert sich zum sozialen Treffpunkt für Freunde und Familie. Anders als im Bad geht es nicht um intime Momente und Loslassen vom Alltag. Hier stehen wir mitten im Leben. In unserer perfekten Welt ist wieder Platz für einfache Dinge geworden: Nahrung, Wärme, soziale Gemeinschaft. Ge-

liebte Rituale und Alltägliches bekommen neue Bedeutung, denn trotz perfekter technischer Möglichkeiten, Arbeitsstrukturen und Materialien wollen wir einfach nur Mensch sein.

WD: Was muss denn die Küche von morgen uns bieten?

UK: Mehr Lebensqualität bei sinkenden Energiekosten und effizientem Kochvergnügen: Offene Wohnkonzepte machen den Übergang vom Wohnzimmer zur Küche fließend. Hochwertige Materialien aus dem Wohnbereich wandern in die Küche und schaffen so eine spürbare Verbindung, edle Hölzer, Metalle, Stein und Glas werden spielerisch kombiniert, Einbauschränke bieten reichlich Stauraum und Platz für Einbaugeräte. Kochinsel und Esstisch wandern in den Mittelpunkt. Gemeinsames Wohnen und Essen etabliert sich aber auch über klassische Familienstrukturen hinaus, traditionelle Strukturen werden von selbst gewählten sozialen Gruppen

abgelöst, die sich am großen Esstisch treffen und zwanglos austauschen. Aber auch wenn die Küche aussieht wie ein gemütlicher Wohnraum, ist sie perfekt organisiert. Für die Entschleunigung unseres Alltags ist schnelle Technik gefragt, denn dadurch sparen wir wertvolle Zeit, die wir lieber für Genuss und Kommunikation nutzen.

WD: Was sind für Sie die technisch bedeutsamsten Entwicklungen im Küchenbereich?

UK: Die digitale Vernetzung von Küche und Lebenswelt: Der Touchscreen mit Internetanschluss und Multimedia findet seinen Platz neben der integrierten iPod-Station am Kühlschrank. Das neue Wohnzentrum erfüllt auch lichttechnisch höchste Anforderungen. Stufenlos regelbare LED-Beleuchtung etwa kombiniert funktionales Licht auf der Arbeitsfläche mit atmosphärischen Farb-Akzenten und effektiv hinterleuchteten Schränken. So verwandelt sich der ehemalige Arbeitsraum in ein richtiggehendes Wohnerlebnis.

Linke Seite: Küche „Canaletto“ von *GeD Cuisine* kombiniert warmes Walnussholz mit weißem Hochglanzlack. Oben: Uta Kurz hat sich mit ihrem Büro „coaching innovation uta kurz“ auf die ganzheitliche Umsetzung von Design-trends und deren Kommunikation spezialisiert. Rechts: Als Designerin entwarf sie ein elegantes Kinderbesteck für den Hersteller *Auerhahn*.



Die Nussbaum-Küche „K7“ entwarf Kai Stania für *Team7*. Sie verbindet die Funktionsbereiche Wohnen, Essen und Kochen, wobei der Küchenblock mit seiner variablen Arbeitsplatte im Mittelpunkt steht. Per Schalter lässt sich die Platte von 74 cm auf 114 cm höhenverstellen. Wird gerade nicht gekocht, fungiert der Block mit heruntergelassener Platte als Sideboard. Esstisch „Cubus T1“ hat eine gerade mal 3 cm dicke Tischplatte und ergänzt die klaren Linien der „K7“ perfekt. Preis auf Anfrage, *Team7*. Die Bezugsquellen finden Sie ab Seite 126.



Selfmade: Was früher altmodisch und feministisch in-diskutabel erschien, hat wieder neuen Wert. Gefragt sind handwerkliches Geschick, gute Zutaten und perfektes Werkzeug. Gemeinsames Kochen ist die Krönung solcher Rituale. Moderne Kochinseln stehen dabei im Mittelpunkt: Hier trifft die Feuerstelle auf reichlich Platz für die Zubereitung. Und wenn es dann ans Essen geht, schmeckt es umso besser. Denn schließlich ist es der eigenen Mühe Lohn.

Oben: Die Küche „b3“ von *bulthaup* wartet mit zwei riesigen Werk-schränken auf. Aus der Edelstahlwerkbank lässt sich noch eine Arbeitsplatte ziehen. Mitte: Designer Alfredo Häberli entwarf die „Mesa“ mit ihrem imponierenden Küchenwerkblock, der sogar einen Schraubstock hat. *Schiffini*. Rechts: „La Cucina“ von *Alessi* ist ein edelstählerner Küchenmonolith für jeden Kochbegeisterten. Die Bezugsquellen finden Sie auf Seite 126 in dieser Ausgabe.



Hightech meets Slow Food: Im Zuge von nachhaltigen Lebenskonzepten, steigenden Energiepreisen und ökologischem Bewusstsein gewinnt Energiesparen noch mehr an Bedeutung. Moderne Küchentechnologie bietet Antworten: Geräte werden in ergonomisch sinnvoller Höhe in Wandpaneelle integriert. Berührungslose Armaturen spenden nur dann Wasser, wenn es gebraucht wird. Gekocht und gebacken wird mit energiesparender Technik, Kühlschränke erinnern sich an das Klima in Vorratsräumen und arbeiten mit unterschiedlichen Kühlzonen. Ihre Einteilung in die Energieeffizienzklassen G bis A++ erleichtert energiebewussten Käufern die Entscheidung. Intuitive Bedienkonzepte wie Touch Panels, Selbststeuerung und leicht verständliche Programmautomatiken sind Bestandteil der neuen Geräte.



Linke Seite, von oben links: Steuerung und Notizboard: das LED-Display an der Front der Kühl-Gefrierkombination „AFT 630 X“. Ab 1.900 €, *Haier*. In diesem Jahr neu präsentiert wurde die Einbau-Premiumreihe „coolConcept“: Sensorgesteuerte Temperaturregelung, verbrauchsarme Kompressoren, stromsparende Energieeffizienzklasse A++ sowie eine LED-Innenbeleuchtung. Ab 2.600 €, *Siemens*. Speziell für den Dampfgarer entwickelt, kann Bräter „VKMB 5000 S“ auch auf Induktionskochfeldern und im Backofen verwendet werden. Um 300 €, *Miele*. Die Tür der neuen „Slide&Hide“ Backofenreihe gleitet via Selbststeuzug sanft unter den Ofen, *Neff*. Oben: Die „speedMatic“-Modularspüler erlauben jetzt den Einbau in Highboards und Hochschränke. Ab 1.400 €, *Siemens*. Edles Restaurantporzellan für die private Küche: Geschirrsreihe „Essentials“, ab 8 €, *Tafelstern*.



Tivoli Audio®

*Summer
in the city...*



239,- €

Die Beach ist, wo PAL ist. Das wetterfeste Outdoor-Radio bringt die Musik dahin, wo die Party ist. Mit hervorragendem Empfang und bestem Klang. Mit AUX-Eingang für CD- oder MP3-Player. In vielen

starken Farben und mit besonders leistungsstarken Nickel Metallhydrid-Akkus.

Jetzt bestellen und coolen Too-hot-Ständer mit

*Code **D381E5** kostenlos dazu erhalten!*



homethings.de
home of Geneva, iRobot, Tivoli Audio & ingenious

Gutendorf 14 · 93471 Arnbruck · Fon 09945-905450
kontakt@homethings.de



Das „ComfortPanel“ ist ein echtes Multitasking-Talent: Es managt via miele@home Gateway die einprogrammierten Hausgeräte, spielt Videos und Audiodateien ab, hat Internetzugang und zeichnet Sprachnachrichten sowie handgeschriebene Notizen auf.

Wenn Träume wahr werden

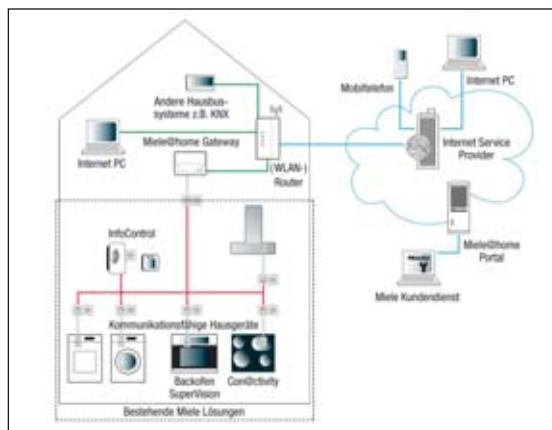
Kommunikationsfähige Geräte von Miele sind mit der Haustechnik vernetzt.

Nach dem Abendessen: Der Geschirrspüler startet wie von Geisterhand, die Küchenbeleuchtung schaltet sich selbst aus, im Wohnzimmer schließen sich die Rollläden, bis auf die Leselampe dimmen die Lichter herunter, leise erklingt die Lieblingsmelodie von der CD – das alles per Knopfdruck via Fernsteuerung? Der in Europa geltende Standard für ganzheitliche Haustechniksteuerung, der sogenannte KNX-Standard macht es möglich. Dabei wird der Datentransfer über eine separat installierte Busleitung oder per Powerline über das vorhandene Stromnetz ermöglicht.

Miele hat für die Verbindung zwischen der Gebäudetechnik und seinen kommunikationsfähigen Hausgeräten, so etwa Backofen, Waschmaschine und Induktionskochfeld, jetzt das miele@home Gateway entwickelt, eine Schaltzentrale im Buchformat, an der die Geräte angemeldet sind. Es informiert über den momentanen Status der einzelnen Geräte und ermöglicht deren Steuerung. Zudem bietet der intelligente

Kasten eine Software-Schnittstelle zur Integration in Hausbussysteme. Das Gateway kann über einen (WLAN)Router mit Bussystemen anderer Hersteller, einem PC oder über ein Handy Daten austauschen. Steuertechnikspezialist Busch-Jäger hat als Kooperationspartner bei seinem Steuerelement „ComfortPanel“ bereits eine Benutzeroberfläche für die Miele Hausgeräte installiert. Das Panel, ein Flachbildschirm mit Touch-Bedienung, wird an beliebiger Stelle im Haus platziert. Für die Installation eines Hausbussystems stehen bundesweit über 100 speziell geschulte System-

administratoren von Busch-Jäger bereit. Mit der marktreifen Entwicklung des miele@home Gateways und seinen schon auf diese zukunftssträngige Kommunikation gerüsteten Hausgeräten hat das Unternehmen hier eindeutig die Marktführung übernommen.



Mit dem miele@home Gateway sind Hausgeräte bereit für die Welt von morgen. Mehr Infos unter www.miele.de



Best Goodies. Wer nachts nicht schlafen kann, schaut sich Kochsendungen an und erfährt, wie man mit einigen Handgriffen echte Köstlichkeiten zaubert. Egal ob asiatisch, italienisch oder Fusion Food: Für jeden Geschmack und jeden Moment ist das Richtige dabei. Gefragt sind handwerkliches Geschick, gute Zutaten und das perfekte Werkzeug.

Oben: Die Module der Küche „Alumos beta“ bauen auf 60 cm Kantenlänge auf, die Acrylglas-Fugen werden mit LED-Beleuchtung betont. *YC Quadrat.* Unten von links: Küchenschätze: Handmixer „HR 1581“ aus der Robusta-Serie, um 300 € *Philips*; Nudelmaschine „Atlas 150“, ca. 70 €, *Küchenprofi* und Retro-Wasserkocher, um 50 € von *Kenwood*.



Edles aus Edelstahl®

Das ORIGINAL
L. HEINEN



Zeitlos elegant in der Erscheinung und hart im Nehmen. Gebrauchsobjekte und Designobjekte zugleich. In den Edelstahlmöbeln von Lizzy-Heinen sind diese Gegensätze perfekt vereint. Sie überraschen durch **Form und Funktion.**



Die auf das Wesentliche reduzierten, klaren Formen sind inspiriert von den Bauhaus-Gestaltungs-Maximen. Das Material - Edelstahl von höchster Güteklasse - kennt keinen Vergang. Jahre und Jahreszeiten gehen unbemerkt an ihnen vorüber. Im Zusammenspiel mit der Natur nehmen sie einen reizvollen Objektcharakter an.



Edelstahlgrill (3200 Watt) für innen und außen! Gesundes, japanisches Grillen mit dem Teppan Yaki.



Pflanzcontainer



Büroanschrift:
Schörlinger Str. 17 - 45731 Waltrop
Tel. 0 2309 / 768 90 - Fax 02309 / 739 26
eMail: info@lizzy-heinen.de
Ausstellung: in der Zeche Waltrop, Sydowstr.35,
samstags 11-16 Uhr und tägl. nach Vereinbarung.

www.lizzy-heinen.de



Schläger trifft Löffel

Beim „AEG Golf & Cook Cup“ konnten ein Spitzenkoch, ein Spitzensportler und Begeisterte beider Disziplinen zweimal in diesem Jahr jede Menge voneinander lernen.

Im Licht der aufgehenden Sonne tauchten aus dem Morgendunst sanft geschwungene, sattgrüne, akkurat getrimmte Rasenflächen auf. Die morgendliche Stille wurde um neun Uhr durchbrochen: Da erschienen die Teilnehmer des „AEG Golf & Cook Cup“ auf dem Olchinger Golfplatz auf, gewappnet mit Schlägern, Bällen, Fotoapparaten und Ehrgeiz. Schließlich bestand die Chance, nicht nur ein Hole-in-one zu machen, sondern sich beim besten Technik-Trainer Deutschlands Trost und Tipps für den perfekten Schwung zu holen: Starttrainer Marco Schmuck lehrt ein System, nach der auch Tiger Woods seine Technik verfeinert. In Olching war sein prominentester Schüler ein Bandana-betuchter, bebrillter

junger Spitzenkoch namens Stefan Marquard, der am liebsten den ganzen Tag ein Hole-in-one probiert hätte. Und beide waren Dreh- und Angelpunkt des „AEG Golf & Cook Cup“, ein Event, bei dem man nicht nur den Genuss buchen konnte, sondern auch eine Expertenstunde bei Marco Schmuck. Abends ließ sich dann TV-Koch Stefan Marquard beim Kochen auf die Finger schauen. Danach wurde gemeinsam gegessen und der Preis verliehen: Schließlich ging es, wie bei jedem Golfturnier, um den Pokal. Aber ausgerechnet Kochen und Golf – wie hängt das zusammen? „Wir haben festgestellt, dass Golfen und Kochen sehr ähnlichen Prinzipien folgen“, erklärt der Geschäftsführer von Electrolux

Deutschland, Klaus Wühlrl. „Sowohl auf dem Golfplatz wie auch in der Küche geht es um die richtige Technik, eine gute Ausrüstung und das Ziel, mit möglichst wenigen Schlägen, bzw. Handgriffen das beste Ergebnis zu erzielen.“ Zu diesem Zweck stellte der Veranstalter unter anderem den neuen „CuliSense“ Backofen in die Showküche, eine Innovation, die alle gleichermaßen begeisterte. Da wurde dann auch das Hole-in-one Nebensache. Naja, jedenfalls fast.



Links: Der vollautomatische Backofen „CuliSense“ verfügt über neun Betriebssysteme, navigiert in 25 Sprachen, ist ein Schnellstarter, und die intelligente Fleischsonde sorgt für den richtigen Bräunungsgrad. Um 2.900 €. AEG Electrolux. Rechts: Zufriedene Profis: Kochamateur Marco Schmuck (links) und Golfanfänger Stefan Marquard.





Immer mehr als Kaffee

„Wir schaffen Kohärenz, aber niemals bloße Kopien“, sagt Antoine Cahen, Designer der Nespressomaschinen. Sein neuester Coup heißt „CitiZ“, eine Skyline für Genießer.

Wie das Wahrzeichen einer Stadt sei sie von allen Seiten spannend zu betrachten. Trendexpertin Helene Capgras kommt leicht ins Schwärmen, wenn sie die neue Maschinenkollektion „CitiZ“ anschaut. Die Leiterin der Trend- und Beauty-Abteilung der renommierten Pariser Agentur Martine Leherpeur arbeitet seit vier Jahren mit Nespresso zusammen und ist mitverantwortlich für die Farb- und Formgebung der Kaffeemaschinen. Ihr Vergleich der „CitiZ“ mit dem Flair einer Großstadt kommt nicht von ungefähr: Die Straßen großer Städte inspirierten den Designer Antoine Cahen, die Farbigkeit von Autos, das glänzende Rot der Feuerwehrwagen, das edle Grau legendärer Limousinen, Schwarz und Weiß, das an die Jugendstilzeit Amerikas erinnert. „Zuerst erkennt man ganz eindeutig, wo die Serie ihren Ursprung hat: in der harten, effizienten, schnörkellosen Kultur des Großstadtlebens. Aber wenn man einmal hinter die Kulissen schaut, erkennt man genauso Leidenschaft! Die Ästhetik enthüllt bei längerer Betrachtung komplexe Schichten aus radikaler Moderne und auf den Punkt gebrachten Retroglamour“, erklärt die Expertin den emotionalen Aspekt des Designs. Für Antoine Cahen waren die Modelle „wie Gebäude, die zusammen eine ganze Stadt ergeben.“ Um das urbane Lebensgefühl aufzugreifen, wurde die Maschine sehr schmal und kompakt designt, ideal auch für kleinere Räume. Wichtig war auch die Materialwahl: „Für die Tassenablage haben wir industrielle Materialien genutzt; für die Griffe Metall, was den Charakter einer professionellen, robusten Qualitäts-

maschine vermittelt. Bei dem Sockelelement haben wir uns für ein Material entschieden, das aussieht wie Kautschuk. All diese Materialien stehen für die Stärke, Härte und Rauheit einer Stadt. Sie bilden einen spannenden Kontrast zu den glänzenden Materialien und lebendigen Farben.“ Drei unterschiedliche Maschinen umfasst die neue „CitiZ“-Serie: Zentrales Element ist ein Zubereitungsmodul, das – kombiniert mit unterschiedlichen Sockeln oder Plattformen mit besonderen Funktionen – den verschiedensten Bedürfnissen gerecht wird. Jeder hat schließlich seine speziellen Kaffeevorlieben. Die Oberflächen verführen immer wieder zum Berühren: „Man muss die Maschinen einfach anfassen und mit der Hand darüberstreichen. Das ist wie bei einem geliebten und sorgfältig gepflegten Auto: Man kann einfach nicht die Finger davon lassen!“, schmunzelt Helene Capgras. Sie trinkt ihren Kaffee übrigens am liebsten mit Milch, im Bett.

Oben: „Nespresso CitiZ & CO“, die erste automatische Espressomaschine mit Doppelbrühsystem, um 330 €. Rechts: „Nespresso CitiZ“, das klassische Modell für Espresso und Lungo, ab 180 €. Unten: „Nespresso CitiZ & MILK“ mit integriertem Milchaufschäumer, um 250 €, Nespresso.

