

N°4  
2025  
D 11,00 €  
Schweiz 18,50 CHF  
Belux 12,90 €  
Italien 14,50 €

# SCHÖNER WOHNEN

## SPEZIAL

AUSGEWÄHLTE  
ZUTATEN  
—  
NEUE PFANNEN,  
MESSER UND  
GERÄTE



COUNTRY-  
GLÜCK  
EINE KLAISCHIE  
LANDHAUSKÜCHE  
MIT MODERNEM  
TWIST

4 198633 011008 04

FEIN  
GEMACHT  
EDLES  
PORZELLAN  
UND GLANZ-  
VOLLE TISCH-  
ACCESSOIRES

PROFITIPPS  
SATT  
ENERGIE SPAREN,  
STAURAUM SCHAFFEN  
— SO GEHT'S

## LIEBLINGSORT KÜCHE

*Kochen, klönen, leben – alles über  
das Herz des Hauses*



**LEIDENSCHAFT** Mit der Gründung ihrer Little Flower Company erfüllte sich Elinor einen Traum – und schrieb ihr Buch „Flower Power“ darüber

## »DIE KÜCHENINSEL IST DER TREFFPUNKT VON FAMILIE UND FREUNDEN«

ELINOR TILANDER

flächen, die Weichholzdielen eingeschlossen, wurden abgebeizt und aufgearbeitet und schließlich die Fronten in Graugrün und Hellgrau gestrichen. „Da die Küche durch die großen Fenster viel Licht bekommt, konnte ich dunklere Töne wählen“, erklärt Elinor ihre Farbwahl. Türen und Schubladen bekamen zudem neue Griffe, die beiden Spülbecken antike Armaturen aus Messing.

Das Ergebnis ist ein in sich stimmiger Raum, dem man seine verschiedenen Bau- beziehungsweise Renovierungsphasen heute nicht mehr ansieht – und der Alt und Neu aufs Schönste in Einklang bringt. Der Range-Cooker und der Holzofen punkten mit moderner Technik hinter ihrem nostalgischen Äußeren, das wirkt, als hätten beide schon immer hier gestanden. Dazu kombinierte Elinor geerbte und gesammelte Stücke wie Kupferpfannen und Silbergeschirr, setzte dazwischen moderne schwarze Akzente, schmückte alles mit ihren geliebten Blumen – und machte so ihr Familiennest noch schöner. •



### DIE PASSENDEN ZUTATEN

**1 Geschirrtuch** „Abild“ aus Leinen-Baumwoll-Mix in Farbstellung „Flint“, ca. 20 Euro (georgjensen-damask.de) **2 Tischset** „Classic“ aus Rattan, in „Dark Brown“ (Foto) oder „Natural“, ca. 40 Euro (pickapoppy.com) **3 Armatur** „Mythos Masterpiece Auszugsbrause“ aus Edelstahl in Farbe „Gold“, mit Seitenbedienung, ab ca. 650 Euro (franke.com) **4 Range-Cooker** „Leckford Deluxe 90“ mit Induktionskochfeld, zwei Öfen, Warmhalteschublade und traditionellen Türen in „Mineral Green“, ca. 6400 Euro (agafalcon.com) **5 Kupfertopf** aus der „Pure Edition“, für alle Herdarten geeignet, ab ca. 300 Euro (myolavson.com) **6 Doppel-Küchen-vorratskammer** „Suffolk“ aus lackiertem Massivholz in „Dove Grey“, Eichenholz-Interieur, ab ca. 6050 Euro (neptune.com)

STUR

SERVICE

# MANCHE MÖGEN'S HEISS...

*... aber nicht alle brutzeln gleich:  
Von gusseisern bis emailliert – vier  
Pfannenarten im Vergleich und  
worauf es beim Braten ankommt*

REDAKTION Kiki Ahlers  
TEXT Lillian Ingenkamp

**TRAUM-TRIO** Stur-Pfannen aus  
massivem Gusseisen kommen  
ohne künstliche Beschichtung  
aus. Ø 20 bis 28 cm, ab ca.  
450 Euro ([sturcookware.de](http://sturcookware.de))



1 Profi-Edelstahlpfanne mit Keramikbeschichtung, Ø 24 cm, ca. 35 Euro (tchibo.de) 2 Profi-Resist-Servierpfanne Mehrlagiger Aufbau mit Aluminiumkern, kratzfest, die Cromargan-Wabenstruktur schützt das Antihaftfinish, Ø 28 cm, ca. 140 Euro (wmf.com) 3 Vulcano Pure ist mineralisch versiegelt, Ø 32 cm, ca. 140 Euro (spring-brandshop.com) 4 Beschichtete Kupferkernpfanne mit Mantel aus Aluminium und Edelstahl, Ø 20 bis 32 cm, ab ca. 170 Euro (myolavson.com)



## GLATT, SANFT UND SCHONEND

### BESCHICHTETE PFANNEN

Links Bestens geeignet für empfindliche Speisen wie Fisch oder Ei: Beschichtete Pfannen brauchen kaum Fett und sind leicht zu reinigen. Doch Vorsicht – sie sind nicht für die Ewigkeit gemacht; Kratzer können gesundheitsschädlich sein. Die gute Nachricht: Man kann sie reparieren lassen. Firmen wie ITN Coatings aus Friedrichsthal bieten eine professionelle Wiederbeschichtung an, zu der man seine Pfanne einschicken kann. Wichtig ist: immer sanft erhitzen und keine Kuchenheiler aus Metall verwenden.

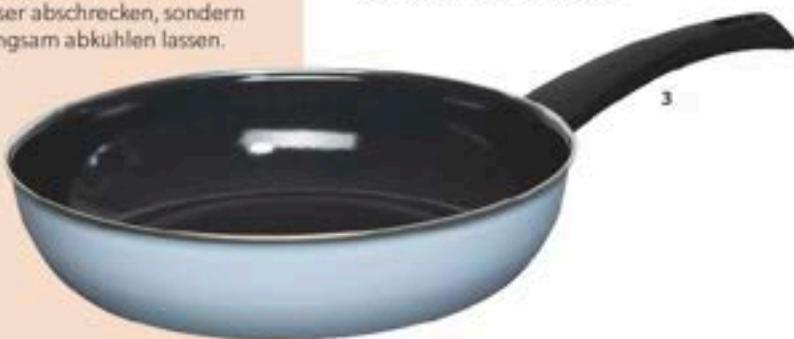
### EMAILLIERTE PFANNEN

Rechts Emaillierte Pfannen bestehen aus Eisen, das mit Glas verschmolzen wurde – ein Naturprodukt, das Jahrzehnte hält. Die glatte, porenfreie Oberfläche ist aromaneutral, bakterienhemmend und leicht zu reinigen. Dank des Eisenkerns verteilt sich die Hitze schnell und gleichmäßig – ideal für energiesparendes Kochen. Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion.

Bei allen Pfannen gilt: nicht mit kaltem Wasser abschrecken, sondern immer langsam abkühlen lassen.



1 Moments Collection aus Guss-eisen mit emaillierter Oberfläche und mit hohem Rand für kleckerfreies Umrühren und Wenden. In Rot oder Beige, Ø 23 cm, 95 Euro (fissler.com) 2 Escale aus emailliertem Gusseisen mit Holzgriff und Ose zum Aufhängen, Ø 28 cm, ca. 100 Euro (spring-brandshop.com) 3 Emaillepfanne in Farbe „Sky Blue“ mit Kunststoffgriff, schnitt- und kratzfest, Ø 24 cm, ca. 80 Euro (riess-shop.at)



## LUFTVERSCHIEBUNG NACH BEDARF

**Falmec** Beim Kochfeld „Zero“ ist die zentrale Absaugöffnung mit einer stufenlos beweglichen Glasscheibe abgedeckt, um den Luftstrom dort zu zentrieren, wo er benötigt wird. Als neues Umluft-Zubehör hat Falmec eine innovative Luftweiche eingeführt, die den Luftstrom steuert und damit die Leistung verbessert. In einem neuen, regenerierbaren Carbonfilter bindet die Aktivkohle Dunstsubstanzen aus der Luft; in Mikrokugeln aus Kohlenstoff und Zeolith werden organische Verbindungen sowie Wasserdampf absorbiert. Wo Dunst ist, braucht es eine klare Sicht auf das Steuerungsdisplay, welches mit neuer LED-Technologie, dimmbarer Helligkeit und einstellbarer Lichtfarbe die Touch-Anzeigen auch bei vernebelter Sicht klar erkennbar macht.



# SCHÖNER SCHEIN UND VIEL DAHINTER

*Richtig einheizen, effizient kühlen und einen klaren Blick behalten: In der Küche geht Hightech mit Bewährtem und Design überraschende Verbindungen ein*

REDAKTION Kiki Ahlers TEXT Lars Klaassen

## DIALOG ZWISCHEN DUNST UND FELD

**Miele** Je nachdem, was auf dem Herd los ist, schwankt der Bedarf, Luft abzusaugen. Die Funktion „Conactivity“ sorgt deshalb dafür, dass der Downdraft-Dunstabzug mit dem Kochfeld kommuniziert und seine Leistung dem Kochgeschehen automatisch anpasst. Wer möchte, kann die Haube auch direkt über ein kleines Bedienfeld auf dem Kochfeld steuern – ohne Griff über heiße Töpfe. Die zehnlagigen Edelstahl-Metallfilter mit Decklage lassen sich im Geschirrspüler reinigen. Für den Umluftbetrieb stehen zwei Geruchsfilter zur Wahl: ein Modell aus plissiertem Material und eine im Backofen regenerierbare Variante.



## SPIRALFORMIGE DUNSTERFASSUNG

**Berbel** Die „Downline“-Kochfeldabzüge verfügen über eine hocheffiziente spiralförmige Dunsterfassung, die über eine quadratische Einströmeinheit in der Mitte der Herdplatte erfolgt. Das kompakte Format ist ideal für Kuchen auf wenigen Quadratmetern. Mithilfe des „Compact Clean“-Systems lässt sich die Abscheideeinheit mit nur einem Handgriff herausnehmen. Intelligente Programme wie die Wasserkoch-, Dampf-, Pasta- und Bratfunktion regeln klassische Kochprozesse automatisch. Zudem sorgt eine präzisierte thermische Steuerung für mehr Sicherheit: Die einmal eingestellte Temperatur bleibt während des Kochvorgangs konstant.



## HARTE SCHALE, SMARTE EINSTELLUNG

**Siemens** Eine Herdplatte muss einiges aushalten, hohe Hitze sowieso, nach dem Kochen rücken der Oberfläche beim Reinigen zudem rau Scheuerschwämme zu Leibe. Mit „Diamond Protect“, einer patentierten kratzresistenten Beschichtung, macht Siemens die Kochfelder noch widerstandsfähiger gegenüber solchen Herausforderungen im Küchenalltag. Mit Töpfen und Pfannen kann man deshalb etwas sorgloser hantieren, und beim Putzen macht es einem die glatte und glänzende Fläche ebenfalls einfacher. An den Kochfeldern mit integriertem Dunstabzug lässt sich nun außerdem nicht nur eine Leistungsstufe wählen, sondern auch eine Temperatur einstellen – wie man es vom Ofen kennt.



## SERVICE

# DER LAUF DER SCHÖNEN DINGE

*Armaturen und Spülbecken sind heute  
Hightech und Hingucker zugleich – mit smarten  
Funktionen, neuen Oberflächen und  
gestalterischer Präzision. Wasser marsch!*

REDAKTION *Kiki Ahlers* TEXT *Lilian Ingenkamp*

**FUSION SQUARE** Kochendes  
Wasser auf Knopfdruck, in sie-  
ben Oberflächen, neu als eckiger  
„Flex Square“ mit Schlauchbrause  
ca. 1800 Euro (quooker.de)

## SPÜLBAR SCHÖN

*Form, Funktion, Finish:  
Becken für jede Küche – von  
Keramik bis Quarz*

Das Herz der Küche ist der Herd, doch die Spüle ist ihr praktischer Mittelpunkt. Hier beginnt und endet der Koch-Workflow: Hände waschen, Gemüse putzen, Geschirr spülen. Die Wahl des Beckens beeinflusst den Komfort daher maßgeblich: Edelstahl überzeugt durch Robustheit, Keramik ist kratzfest und hitzebeständig. Quarzkomposit-Spülen verbinden natürliche Härte mit pflegeleichten, porenenfreien Oberflächen. Die Größe richtet sich nach dem Bedarf: Doppelbecken ermöglichen paralleles Arbeiten, während Abtropfflächen eine praktische Ablage bieten. In Landhausküchen sind Spülsteine beliebt – sie stehen leicht vor und bieten viel Platz. Wird das Becken mit Brettern, Einsätzen oder Abtropfgittern kombiniert, entsteht eine multifunktionale Zone für Zubereitung und Reinigung.

**K500** Spüle mit Abtropffläche aus kratzfestem Quarzkomposit, großzügige Innentiefe von 20 cm, UV-Licht-resistent, verschiedene Größen, ab ca. 550 Euro (grohe.de)

**SUBWAY STYLE 60 S**  
Keramikspüle in mattem „Morning Green“, entwickelt vom Kölner Designerduo KaschKasch, ab ca. 1300 Euro (villeroy-boch.de)

**PREPSTATION D-150**  
Doppelbecken aus nachhaltigem Quarzkomposit, mit Abperl-Effekt, in fünf Farben, hier in „Twilight“, ab ca. 1100 Euro (schock.de)



**FINCA** Die Küche aus blau lackiertem Eschenholz integriert den Spülstein als typisches Element moderner Landhausküchen: mit tiefem Becken und leicht vorstehend. Er vereint rustikalen Charme mit Platz für die Reinigung (schueller.de)



**MYTHOS MASTERPIECE BXM** Edelstahlbecken im Farbton Kupfer, hitzebeständig und kratzfest, auch in Gold und Anthrazit, ab ca. 2300 Euro (franke.com)



**HENLEY** Coole Kombi zur Country-Küche: Becken und Armaturen mit Messingfinish von Waterworks und Arbeitsplatte aus Calacatta-Marmor (neptune-home.de)