

N°4
2025
D 11,00 €

Österreich 12,40 €
Schweiz 18,50 CHF
Benelux 12,90 €
Italien 14,50 €

SCHÖNER WOHNEN SPEZIAL

AUSGEWÄHLTE
ZUTATEN

—
NEUE PFANNEN,
MESSER UND
GERÄTE

FEIN
GEMACHT

EDLES
PORZELLAN
UND GLANZ-
VOLLE TISCH-
ACCESSOIRES

COUNTRY-
GLÜCK

EINE KLASSISCHE
LANDHAUSKÜCHE
MIT MODERNEM
TWIST

PROFITIPPS
SATT

ENERGIE SPAREN,
STAUHAUM 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 Baubeziehungsweise 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)



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 Antihaltfinish. 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 Küchenhelfer aus Metall verwenden.

EMAILIERTE PFANNEN

Rechts Emailierte 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 Gusseisen mit emailierter Oberfläche und mit hohem Rand für kleckerfreies Umrühren und Wenden. In Rot oder Beige, Ø 23 cm, 95 Euro (fissler.com) **2 Escale** aus emailiertem 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 Klaußen

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-Metallfettfilter mit Decklage lassen sich im Geschirrspüler reinigen. Für den Umluftbetrieb stehen zwei Geruchsfilter zur Wahl: ein Modell aus plisziertem Material und eine im Backofen regenerierbare Variante.



SPIRALFÖRMIGE DUNSTERFASSUNG

Berbel Die „Downline“-Kochfeldabzüge verfügen über eine hocheffiziente spiralförmige Dunsterfassung, die über eine quadratische Einstromeinheit in der Mitte der Herdplatte erfolgt. Das kompakte Format ist ideal für Küchen 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 sowie, nach dem Kochen rücken der Oberfläche beim Reinigen zudem raue 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 sieben Oberflächen, neu als eckiger „Flex Square“ mit Schlauchbrause ca. 1800 Euro (quooker.de)



K500 Spüle mit Abtropf-
fläche 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. 1 300 Euro
(villeroy-boch.de)



PREPSTATION D-150

Doppelbecken aus
nachhaltigem Quarz-
komposit, mit Abperl-
effekt, in fünf Farben,
hier in „Twilight“, ab ca.
1 100 Euro (schock.de)



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



MYTHOS MASTERPIECE BXM Edel-
stahlbecken im Farbton Kupfer, hitze-
beständig und kratzfest, auch in Gold und
Anthrazit, ab ca. 2 300 Euro (franke.com)



HENLEY Coole
Kombi zur Country-
Küche: Becken und
Armaturen mit Mes-
singfinish von Water-
works und Arbeits-
platte aus Calacatta-
Marmor (neptune-
home.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 Robust-
heit, Keramik ist kratzfest und
hitzebeständig. Quarzkomposit-Spü-
len verbinden natürliche Härte mit
pflegeleichten, porenfreien Oberflä-
chen. Die Größe richtet sich nach
dem Bedarf: Doppelbecken ermög-
lichen 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.