

# DECO *Home*

## TRÈS CHIC

Warum Mode und Einrichtung jetzt perfekt zusammenpassen

ÖSTERREICH € 8,40  
BENELUX € 9,00  
FRANKREICH € 10,00  
GROSSBRITANNIEN € 9,50  
ITALIEN € 10,00  
SPANIEN € 10,00  
PORTUGAL (CONT.) € 10,00  
SLOWAKEI € 10,70  
SCHWEIZ 13,60 SFR

**TOP-THEMA**  
**KÜCHE**  
*Trends und Konzepte für jeden Geschmack*

## GOURMETHOTELS

Die besten Adressen für Feinschmecker

B 80136



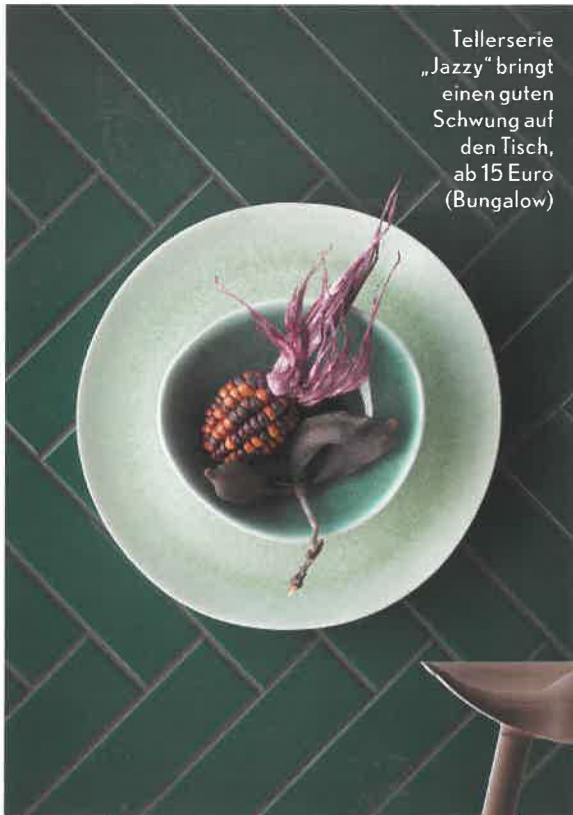
# Das gefällt mir!

Was wir von den Franzosen in Sachen Stil lernen können

Dunkle Eiche und Terrazzo-  
flächen formen  
Küche „Rustic  
Minimalism“  
geplant und  
geschreinert in  
Göteborg, ab:  
12.000 Euro  
(Nordiska Kök)

# Küche mit Konzept

*Es gibt heute keinen Grund mehr, den geschmackvollsten Raum im  
Haus nicht genauso zu gestalten, wie man ihn braucht oder wünscht.  
Tipps und Ideen für ein maßgeschneidertes Kochrefugium*



Tellerserie „Jazy“ bringt einen guten Schwung auf den Tisch, ab 15 Euro (Bungalow)



Im Bildband „Think New Modern“ gehen die Interiordesigner Piet Swimberghe und Jan Verlinde der Frage nach, was modern heute bedeutet - auch in der Küche! 39,99 Euro (Lannoo Publishers)



Lichtgestalt über der Kochinsel: „Terho“ aus Lindenholz und Opalglas, zwei Größen, ab 322 Euro (Mater)



**E**s soll ja Leute geben, die nicht genießen können. Abgesehen von der Tatsache, dass man mit diesen Menschen wohl nie einen jener wunderbaren, von Bratendüften,

Grillgemüse und vielleicht einem Schluck Rotwein zu viel berauschten Abende verbringen wird, ist ein solches Unvermögen in mehrfacher Hinsicht schade. Im optisch etwas sperrigen, aber äußerst lesenswerten Buch „Die Küche zum Leben“ von Kilian Stauss (DVA) wird die Theorie aufgestellt: „Erst die Küche macht den Menschen zum Menschen.“ Weil kein anderes Lebewesen gelernt hat, das Feuer zu domestizieren. Dessen nervige Nebeneffekte aber hielten sich lange: Bis ins 20. Jahrhundert fanden sich in der Architektur des Alpenraums vom Ruß gezeichnete Schwarzküchen oder Rauchkuchln. Ein Erbe, von dem wir uns befreit zu haben scheinen: Es gibt in der aktuellen Küchenlandschaft wohl keinen größeren Trend als schwarze Fronten.

Vielleicht noch Marmor. Noch etwas? Sie werden sehen ... **Christina Pearce**

Holz im Haus: Serie „Pure“ von Serax. Tablett, 87 Euro, Schaber, 5er-Set, 62 Euro



Barhocker „ML42“ aus braun geölter Eiche und Messing, Sitzhöhe 69 cm, 934 Euro (by Lassen)



Naturstein-tisch „986“ mit Drehplatte für elegantes Food-Sharing, ø 160 oder 180 cm, auch in Braun, ab 11935 Euro (Rolf Benz)

Rauchige Töne bestimmen den neuen nordischen Stil: Geschirrsérie „RO“, ab 13 Euro (Blomus)



# Spezial Küche

Print „Lang lebe das Leben“ ziert die Zehn-Jahre-Jubiläumsedition von Serie „Oiva“, ab 25 Euro (Marimekko)



Profi-Einhebelmischer in Kolorit Cyprum, 2153 Euro (Dornbracht)



Schützt vor Sonne und Einsicht: Duette-Wabenplissee „Batiste Christel“, 100 x 200 cm, je nach Ausstattung etwa 200 Euro

Foto: © Luxaflex



Voll eingelassen: Dunstabzug „Illusion“ mit LED-Strip und Fernbedienung, 100 x 50 cm, 1950 Euro (Elica)

Trommeln inspirierten Karim Rashid zu Topfserie „Korpus“, acht Größen, Preise auf Anfrage (Kreate by Karim)



Eichentisch „Girasol“, ø 135 oder 160 cm, ab 4410 Euro (Roche Bobois)



Glas auf Walnuss: Tisch „York“, auch mit runder Platte, ab 4353 Euro, dazu Polsterstuhl „Liv“, ab 2311 Euro (I 4 Mariani)

# 6 SCHRITTE ZUR PERFEKTEN KÜCHE

*Die Profis von Contur erklären, wie man bei der Findung smart und planvoll vorgeht*

**1. IDEE** Stellen Sie sich ganz unvoreingenommen die Frage: Wie würde meine Traumküche aussehen? Bis daraus ein Konzept wird, gibt es viel zu beachten. Nutzungsgrad und räumliche Gegebenheiten spielen eine Rolle, der Anspruch an Material und Haptik, Ihre Vorstellung von Architektur und Ästhetik oder persönliche Designpräferenzen.

**2. PLANUNG** Je früher, desto besser! Eine Spüle in der Insel oder das Induktionskochfeld mit integriertem Muldenlüfter lassen sich nur umsetzen, wenn die Küchenplanung schon vor dem Rohbau steht. Wo keine Leitung verlegt ist, kann auch kein Wasser fließen. Anschlüsse und Abzugsschächte sollten daher idealerweise bereits mit der Architektur gedacht werden.

**3. ERGONOMIE** Alles sollte auf Ihre Bedürfnisse ausgerichtet sein. Zum Beispiel bringen kurze Arbeitswege Rhythmus und Effizienz in Ihren Kochalltag. Auch die Arbeitshöhe ist entscheidend: An Ihrer Körpergröße ausgerichtet, lässt sich rückenfreundlich häckseln, braten und abspülen. Gut für die Haltung sind auch hoch eingebaute Elektrogeräte wie Backöfen oder sogar Spülmaschine.

**4. MATERIAL** Überlegen Sie genau, welche Materialien Ihrem Geschmack entsprechen. Achten Sie neben dem optischen Aspekt auch auf die Haptik. Schließlich sind Sie jeden Tag mit den Oberflächen in Berührung. Die Möglichkeiten gehen heute weit über Holz, Stein oder Lack hinaus: Wie wäre es mit Glas, Keramik-Elementen oder Fenix mit Anti-Fingerprint-Beschichtung?

**5. TECHNIK** Neben Hightech-Elektrogeräten können Sie Ihre Küche mit allerlei Gadgets ausstatten, etwa einer integrierten induktiven Handy-Ladestation oder einem hochwertigen Soundsystem. Noch smarter gehen Sie heran, wenn Sie alle Geräte miteinander vernetzen. Dann kann Ihr Kühlschrank pünktlich die Lebensmittel nachbestellen oder der Ofen einen Braten selbstständig auf den Punkt garen.

**6. AUSSTATTUNG** Der aktuell so angesagte Ordnungstrend kann in modernen Küchenschränken perfektioniert werden. Das reicht von hochwertigen Inneneinteilungen in Eiche natur oder indirekten Beleuchtungssystemen bis hin zum Weinkühlschrank für Genießer. Erst das Zusammenspiel aller Zutaten prägt die Persönlichkeit des Lebensraums Küche.

Contur-Küche „53.190“ mit onyxschwarzen Fronten, 15.998 Euro



Im Wohnbereich ergänzt durch Contur-Sideboard „53.180“, 475 Euro



Highlight zu reduzierten Fronten: integrierte Beleuchtung und Nischenverkleidung in Eichen-Optik

Sitzkomfort ist kostbar! Stuhl „Precious“ mit und ohne Armlehne, ab 631 Euro (Moroso)



Besteck „Hammershøi“, spülmaschinenfest, 16-teiliges Set, 210 Euro (Kähler)

Porzellan-Oberfläche im Carrara-Look: „Premium White“, ab 800 Euro/m<sup>2</sup> (Sapien Stone)



Insel „Lignum et Lapis“ von Antonio Citterio, 409 x 130 cm, 48 000 Euro (Arclinea)

Schwebend integriert: Kochfeldabzug „Professional 2.0“, 7735 Euro (Bora)



Quirlig: Keramik-Geschirr „Missandei“, 14 Euro/Stück (NV Gallery)



Nach einer brasilianischen Palmfrucht: Kollektion „Buriti“, ab 42 Euro (Vista Alegre)



Weder Block noch Brett: „O Fruit Bowl“, zwei Größen, ab 149 Euro (Hem)



Tisch-Skulptur: Koichi Futatsumatas Messingbesteck, 16-teilig, 635 Euro (Valerie Objects)

## PFANNEN-KUNDE

Welche eignet sich wofür und was ist zu vermeiden? Zehn Dinge, die Profis über Pfannen wissen



Stahl-Bratpfanne „Mineral B Element“, ø 32 cm, 65 Euro (de Buyer)

**Eisenpfannen** sind die erste Wahl zum Braten von Fleisch, Fisch mit Haut und Spiegelei. Säurehaltiges wie Zitronen oder Tomaten sind dagegen tabu – sie können den Eisengeschmack annehmen. Nur mit Wasser ohne Spülmittel reinigen, damit eine natürliche Beschichtung entstehen kann. Angebrannte Reste kurz mit Wasser aufkochen. Vor dem ersten Gebrauch: Boden mit Öl bedecken und zehn Minuten auf mittlerer Hitze einbrennen.

**Edelstahl- und Kupferpfannen** eignen sich zum Braten mit Saucen. Vorteil von Kupfer: Es wird sehr schnell heiß und spart damit Energie.

Gemüsegerichte oder Fisch ohne Haut lassen sich am besten in einer **beschichteten Pfanne** zubereiten. Mit einem Induktionsherd nie auf höchster Stufe braten, das kann die Beschichtung beschädigen. Aus demselben Grund sollte auch immer der gesamte Pfannenboden mit Lebensmitteln bedeckt sein.



Junger Klassiker: Bonaldos „Big Table“ in der Zehn-Jahre-Special-Edition, 300 x 108 cm, Preis auf Anfrage

Die strenge All-Black-Ästhetik brach Bobby mit Elementen aus kontraststarkem Marmor und Holz



Foto: Tessa Neustadt (1)



Bobby Berk wurde bekannt als Designer und Darsteller in der Netflix-Serie „Queer Eye“

*„Haben Sie vor Schwarz keine Angst! Diese Farbe ist nicht nur zeitlos, sondern auch weltgewandt und ich bin sicher, dass wir noch sehr viel mehr davon im Design sehen werden“*

INTERIORDESIGNER BOBBY BERK

# Spezial Küche

Mundgeblasen und handgeschliffen: „Smykke“ aus Kristallglas, ab 351 Euro (Ebb & Flow)



Schale „Kraniche“ ist Teil einer Neuauflage von Prunkgefäßen aus der Mitte des 19. Jahrhunderts, 2990 Euro (Meissen)

Farbempfehlung: dezentes Beige „Mushroom 142“, Intelligent Matt Emulsion, zu weißen Möbeln in „Flint 236“, Intelligent Eggshell, ab 50 Euro/Liter (Little Greene)



Gedeck für Herren und Damen: Runner und Napkin „Striped“, 89 und 15 Euro, Napkin „Icon Jeans“, 12 Euro (Lexington)



Salbei-Note: Leinenschürze von Communauté de biens, 90 x 130 cm, 43 Euro (Smallable)



Japanisches Design meets italienische Keramik: Kochsolitär „Pattina Compact“, Preis auf Anfrage (Sanwa)

Was macht den wilden Damaszenerstahl eigentlich so schön und scharf? [www.decohome.de/damaszenerstahl](http://www.decohome.de/damaszenerstahl)



Chef- und Santokumesser aus Damaszenerstahl, Griff aus Urpferdknochen, ab 3300 Euro (Messer Werk)



100 Prozent Bio-Baumwolle: „Organic Tea Towels“, 2er-Set, 20 Euro (Humdakin)



Sterne-Koch Sergio Herman entwarf Serie „Surface“, XL-Kochtopf, 215 Euro, Sautépfanne, 95 Euro (Serax)



Küche „Finca“, Front in acht Farben, mit systemo® Ceramic in Marmor-nachbildung, Preis je nach Ausführung (Schüller)

## WAS DIE GUTE KÜCHE HEUTE AUSMACHT

*Gourmet-Koch Marco Ambrosino jagt jeden Tag nach wertvollen Produkten, um mit Tomaten und Trüffeln die Welt zu verbessern*

**Herr Ambrosino, in Ihrem Mailänder Restaurant 28 Posti kochen Sie Avantgarde-Cuisine. Was bedeutet das für Sie?**

Für mich bedeutet es, Dingen, die wir längst kennen, eine neue Lesart zu geben. Als würde man sie das erste Mal probieren. Die große Aufgabe für die zeitgenössische Küche ist es aber, so wenig wie möglich zu verschwenden. Es gibt auf der Welt nicht genügend Essen für alle.

**Sie haben bereits für das Kopenhagener Noma oder das Melograno auf Ischia gekocht. Was waren die wichtigsten Lehren?**

In Kampanien habe ich gelernt, Produkte, ihre Produzenten und die Fischer wertzuschätzen, die ihr Leben auf dem Meer verbringen. Durch das Noma habe ich verstanden, dass wir mit unserer Arbeit an der globalen Debatte über Essen teilhaben können.

**Wie setzen Sie Ihren ethischen Anspruch in die Tat um?**

Ich fahnde täglich nach den Menschen mit den besten Zutaten. Damit meine ich Qualität, aber auch die Art, wie diese hergestellt werden: mit Respekt vor der Natur und einem fairen, nachhaltigen Produktionsprozess. 80 Prozent unserer Weine stammen von kleinen Produzenten, die das Terroir, die ländliche Kultur und die Biodiversität im Anbau berücksichtigen. Zudem wurden die Bauarbeiten am Restaurant von Insassen der Bollate-Haftanstalt durchgeführt. Auch die Möbel stammen aus ihrem Workshop oder der „Made in Slum“-Ausstellung der Mailänder Triennale. Und die „PET-Lamps“ von Alvaro Catalán de Ozón setzen alles ins rechte Licht. | *Info: [www.28posti.org](http://www.28posti.org)*



OBEN: „Zitronenzesten gehen in jedem Gericht!“, ist Marco überzeugt.

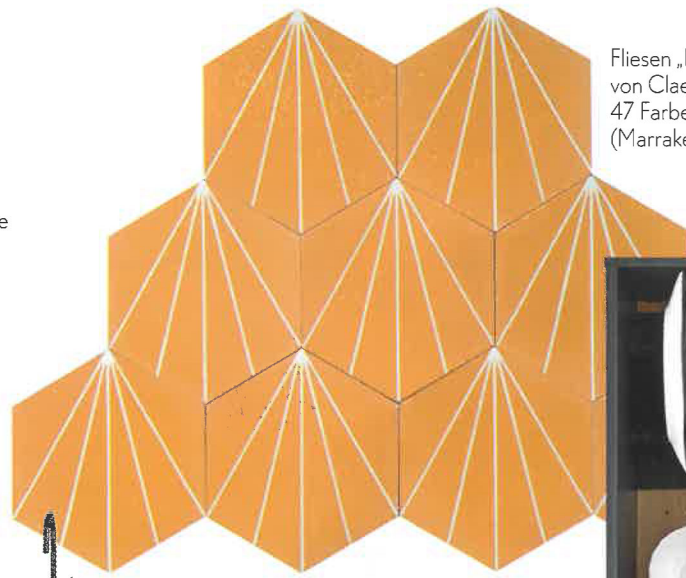
UNTEN: Das frische Menü wechselt alle zwei Monate



# Spezial Küche



Sahne fürs Sitzfleisch: Dining-Stuhl „Cara“, diverse Varianten, ab 615 Euro (Bielefelder Werkstätten)



Fliesen „Dandelion“, designt von Claesson Koivisto Rune, 47 Farben, 163 Euro/m<sup>2</sup> (Marrakech)



Metall-Küchenblock „Frame“ gibt's in 43 Farben, 128 bis 188 cm breit, ab 10 296 Euro (Fantin)



Formvlies, Eiche, stapel- und verschieb- bar: „Flex-Box“, Preis nach Ausführung (Next 125)

Fotos: Frencht + Tye (2)



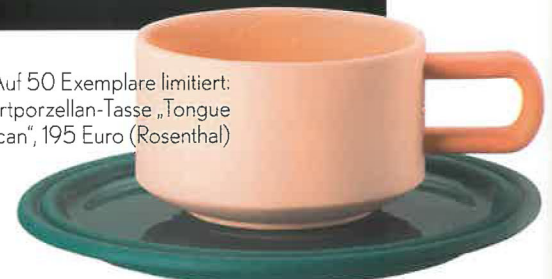
## BOLD AND BEAUTIFUL *Diese Küche beweist: Starke Farben müssen nicht umhauen*

Fein abgestimmte Töne waren der alles entscheidende Ausgangspunkt für den Umbau eines mit vier Kindern eng gewordenen Familiendomizils in London. Das Architekturbüro S&M führte die Feder mit Mut und Geschmack. Uns gefällt vor allem die offene Küchengestaltung mit klugen Einbauten, Komplementärkontrasten, die nicht schreien, dazu eine Insel als optische sowie faktische Trennung von Koch- und Essbereich. Lieblingsidee: die blassrosa Fischgrätlfliesen (Johnson), zusammengehalten von gelbem Mörtel (Mapei). | **Info:** [www.officesandm.com](http://www.officesandm.com)



Teller „Mangrove Aqua“ von Künstlerin Anna Badur, ø 31 cm, 80 Euro/Stück (Pamono)

Auf 50 Exemplare limitiert: Hartporzellan-Tasse „Tongue Pelican“, 195 Euro (Rosenthal)



System „Unit“  
mit Fenix-  
Oberflächen,  
240 x 130 x  
90 cm, Preis  
nach Ausfüh-  
rung (Cesar)



*Stilsicher und  
frei stehend: noch  
mehr Kochinseln  
und Konzepte auf  
[www.decohome.de/  
kuechenblock](http://www.decohome.de/kuechenblock)*

**b**ezugsquellen  
ab Seite 126