

W
7
15

WOHNREVUE

Schweizer Magazin für anspruchsvolles Wohnen und Design.

WOHNREPORTAGE GRIECHENLAND. So lebt es sich luftig.
KÜCHEN UND KÜCHENGERÄTE. Von Kochinseln und Foodbloggern.
REGALE UND SIDEBORDS. Einfach schön verstaut.



Juli 2015, CHF 9.50

www.wohnrevue.ch

KÜCHENBLOGGERS, DIE LUST MACHEN

Redaktion und Interview: Susanne Lieber

Kochen verbindet. Essen sowieso. Das zeigt sich auf jeder Party. Denn wo stehen die Leute am liebsten dicht gedrängt? Genau: in der Küche. Der kulinarische Genuss ist wie ein unsichtbares Band, das die Menschen weltweit vereint. So auch Liz und Jewels. Die beiden Mittdreissigerinnen lieben es, gemeinsam zu kochen. Wöchentlich verabreden sie sich zum Ausprobieren neuer Rezepte und zelebrieren den guten Geschmack. Obwohl sie Tausende Kilometer voneinander entfernt leben. Mehr zu den beiden Food-Bloggerinnen, originellen Rezept(findungs)ideen und den schönsten neuen Küchenmodellen auf den folgenden Seiten.



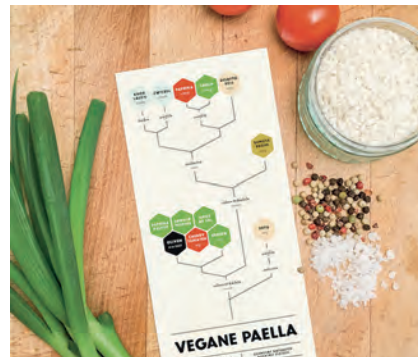


1 Für die Küche «Open», die sogar als Outdoorvariante erhältlich ist, gibt es neu auch Wandregale und ein von der Decke hängendes Stauraumelement, das über dem Küchenblock schweben kann. Material: Holz, Edelstahl, Drahtglas (Fachböden). Das Design stammt aus der Feder von Piero Lissoni. BOFFI

2 «Float», ein Entwurf des spanischen Designstudios Mut, besteht aus fünf freistehenden Elementen: einer Kochinsel, einem Geschirrschrank, einem Regal, einem Servierwagen und einem Raumtrenner (nicht abgebildet). Die materielle Grundlage des Ensembles bilden Holz, Kupfer und Marmor. MIRAS EDITIONS



1



A

UFGEFALLEN

Kochbücher haben oft eine ähnliche Aufmachung. «Graphical Cooking» ist anders. Statt vieler Worte gibts hier einfach Rezeptkarten mit simplen Infografiken, die vom Berliner Thanksalot Design Collective gestaltet wurden. Die Rezepte, die 40 verschiedene Gerichte umfassen und in Zusammenarbeit mit den Gewürzspezialisten von Spice of Life entstanden, sind in einer Box erhältlich – und bald auch als A2-Poster! www.graphicalcooking.co

Wohrevue 7 2015



2

1 Ergonomisches Arbeiten: Die Kochinsel «k7» ist höhenverstellbar und lässt sich damit individuell auf den Nutzer und dessen Bedürfnisse einstellen. Der Entwurf stammt aus der Feder vom österreichischen Architekten und Designer Kai Stania. TEAM 7

2 Brückenschlag zwischen Küche und Wohnraum: Durch die integrierte Ablufthaube wirkt der Küchenblock wie ein u-förmiges Möbel aus einem Guss. Die Fronten bestehen aus weiss glänzendem Kunstharz, die Küchenabdeckung aus dunklem Granit. BRUNNER

3 Bei der Kücheninsel sind die Fronten sowie die Arbeits- und die schwebende Tischplatte aus Glas gefertigt und hinterlackiert. Die Hochschrankfronten sowie der Holzkorpus, der als Raumtrenner bei der Kücheninsel fungiert, wurden mit Kernbuche furniert. Das Appenzeller Unternehmen ELBAU widmet sich bereits seit über 40 Jahren dem Küchenbau.



3



4 Das grifflose Küchenmodell «Y-Line» bietet grosszügigen Stauraum. Eine passende Leiter erleichtert dabei die Erreichbarkeit der oberen Schrankelemente und ist zugleich ungewöhnliches (Gestaltungs-)Element, wie man es ansonsten eher von Bibliotheken kennt. Die Fronten sind in mattem Lack ausgeführt, die Glasrückwand kann beleuchtet werden. HANS EISENRING

5 SIEMATIC hat das gute alte Küchenbuffet wieder entdeckt. Und wahrhaftig erinnert das Solitärmöbel «Siematic 29» – natürlich neu interpretiert – an die alten Zeiten. Wie gut es sich aber auch in einem modernen Loft macht, ist hier anhand der Stilwelt «Urban» ablesbar.





1 Bei dieser auf Kundenwunsch massgefertigten Küche besteht die Arbeitsfläche aus Dekton (von Cosentino), die Fronten aus lackiertem MDF. Um möglichst viel Stauraum zu generieren, wurden die Schrankwände (Griffe: «Relino») raumhoch ausgebildet. ALPNACH NORM

2 Äusserst praktisch: Der «Kitchen Tower» versteht sich als Werkzeugkiste und bietet perfekten Stauraum für Kochutensilien in Unterschränken. Sobald die Tür geöffnet wird, fährt der Tower automatisch heraus, sodass man bequemen Zugriff hat. PEKA

3 Einer unserer Favoriten: die wunderschöne, massgefertigte Stahlküche «Ego» von ABIMIS. Die Marke ist aus dem italienischen Unternehmen Prisma hervorgegangen, das seit dreissig Jahren Küchen für Profis konzipiert. Die Linie «Ego» zeichnet sich durch gerundete Ecken und patentierte Türscharniere aus. Design: Alberto Torsello



EIN MÄNNERTRAUM GEHT WEITER ...

Acht Jahre ist es bereits her, seit Porsche Design und Poggenpohl zusammenspannten, um eine «Küche für den Mann» auf den Markt zu bringen. Im letzten Jahr wurde das zweite gemeinsame Küchenkonzept der beiden Unternehmen an der Messe Eurocucina (Mailand) vorgestellt. Seit kurzem ist die «P'7350», die bereits einige Preise einheimen konnte, nun in der Schweiz erhältlich. Der Lancierungsevent fand am 16. Juni im Showroom in Zürich statt.

Besonders auffällig sind beim jüngsten Spross von Poggenpohl die vertikalen Blenden aus gebürstetem Aluminium. Sie unterteilen die Fronten und durchbrechen gezielt die Horizontale. Das Farbspektrum der Küche wurde auf drei neutrale Töne (matt oder glänzend) reduziert, ergänzend dazu steht als Oberfläche auch Nussbaumfurnier zur Auswahl. Wie alle anderen Modelle von Poggenpohl, einer der ältesten Küchenmarken weltweit, wird auch die «P'7350» nach individuellen Kundenwünschen massgefertigt.

www.poggenpohl.com



4

4 Bei den Fronten von «Forum Stucco hell» wird Betonspachtel von Hand aufgebracht und anschliessend versiegelt. Farblich dazu kombiniert wurde hier eine Arbeitsplatte aus Quarzstein. Besonders raffiniert sind bei diesem Modell die Faltschiebetüren, die erst beim Öffnen die leuchtende, zinkgelbe Küchenzeile zum Vorschein bringen. ZEYKO

5 Nach Mass gefertigte Edelstahlabdeckungen - wahlweise mit Rüstplatz, Rückwand, integrierten und nahtlos verschweissten Spülbecken oder anderen Küchenmodulen - bietet das Schweizer Traditionsunternehmen FRANKE aus Aarburg an. Für das Oberflächenfinish stehen sechs Veredelungsarten zur Auswahl. Je nach Schlifflverlauf oder Abtragen des Materials kann der Edelstahl optisch und haptisch sehr unterschiedlich wirken.



5

LIZ & JEWELS

TWO GIRLS COOKING ON TWO CONTINENTS

Grafikdesignerin Lisa Nieschlag (alias Liz) und Fotografin Julia Cawley (alias Jewels) kochen wöchentlich im Duell. Die eine in Deutschland, die andere in den USA. Die Idee für ihre transkontinentale Kochaktion, bei der beide – mehr oder weniger zeitgleich – ein neues Rezept ausprobieren und die Ergebnisse jeweils fotografieren, entstand eigentlich als Spassprojekt. Heute, drei Jahre später, tummeln sich auf ihrem Blog «Liz & Jewels» monatlich über 20000 Leser. Und kürzlich erhielten sie den 2. Platz beim German Food Blog Contest in der Kategorie «Innovation + Herzblut». Eine Erfolgsgeschichte, die zeigt: Kochen ist was Wunderbares – und verbindet Menschen weltweit.



Die Bloggerinnen
Liz (im Interview; links) und Jewels.
www.lizandjewels.com

w^R Liz, an welchem Rezept arbeitest du gerade?

L^N Für den Blog an einem Cocktail namens «El diablo». Und für ein Kochbuch, für das ich die Fotos mache, an einem Zitronen-Quinoa-Salat mit Brokkoli und Mandeln.

w^R Du machst neben dem Blog auch Kochbücher?

L^N Eigentlich fing alles mit Kochbüchern an. 2010 hatte ich zusammen mit meinem Kollegen Lars Wentrup, mit dem ich seit 2001 in Münster eine Agentur für Kommunikationsdesign führe, die Idee, ein Kochbuch herauszubringen. Uns war aufgefallen, dass es keins mit regionalen Rezepten aus dem Münsterland gibt, das auch eine jüngere Generation ansprechen würde. Darum beschlossen wir, selbst eins herauszubringen, und fragten Julia, ob sie dafür die Fotos machen würde. Innerhalb von zwei Monaten waren die 3000 Exemplare vergriffen. Es folgten dann drei weitere Bücher, bis Julia Ende 2010 nach New York

gezogen ist. Und weil wir trotz Distanz weiter gemeinsam an Buchprojekten arbeiteten und ständig E-Mails und Videos zu Essen und Foodfotografie hin- und herschickten, kam ich auf die Idee, mit ihr einen Blog zu machen.

w^R Kannst du unseren Lesern kurz erklären, was das Besondere an eurem Blog ist?

L^N Viele kennen das Problem: Man kocht nach dem selben Rezept wie ein anderer, und trotzdem kommt was anderes dabei heraus. Im Grunde geht es genau darum. Jewels und ich kochen oder backen nach gleicher Anleitung, aber jede für sich. Sie in New York, ich in Münster. Bevor wir nicht jeweils Fotos vom Ergebnis gemacht haben, sprechen wir nicht über

das Rezept. Erst am Schluss vergleichen wir die Resultate und tauschen uns darüber aus, wo die Schwierigkeiten lagen oder was womöglich nicht geklappt hat. Jede von uns schreibt dann einen kleinen Erfahrungsbericht.

w^R Was sind das für Rezepte, nach denen ihr kocht und backt?

L^N Zum Teil sind es Rezepte aus Kochbüchern, zu denen wir dann entsprechend verlinken, zum Teil überlegen wir uns selbst etwas.

w^R Und das macht ihr wöchentlich? Das klingt sehr zeitaufwendig und nach einer Menge Arbeit. Schliesslich hast du ja auch noch die Agentur und eine kleine Tochter.



Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise oder Fleischspiesen.





1 Was man auf den ersten Blick vielleicht nicht vermuten würde: Die Fronten sind aus Steinzeug gefertigt. Bei dieser Küchenkomposition der Modellreihe «Scenery» wurde zur Küchenzeile ein langer Holztisch kombiniert, an dem man unkompliziert und in unmittelbarer Reichweite von Kühlschrank und Herd frühstücken, lernen oder sich einfach unterhalten kann. SCAVOLINI

2 Für die Küche «b3» von BULTHAUP gibt es neu einen Rollladenschrank mit Lamellen in geräucherter Lärche. Dahinter können bei Bedarf Kleingeräte wie Kaffeeautomat oder Küchenmaschine optisch elegant versteckt werden. Die Stellflächen bestehen aus pflegeleichtem Edelstahl, die Fronten sind in mattem Aubergine gehalten.

3 Beim Unternehmen OREA konzentriert man sich nicht nur auf Gesamtlösungen von Küchen, sondern auch auf die Details, was sich bei dieser hochwertig ausgestatteten und funktionalen Schubladeneinteilung bestens widerspiegelt. Produziert werden die Küchen des Schweizer Unternehmens im Muotatal.

SPIELPLATZ FÜR WUNSCHKÜCHEN

Eine Küche optimal zu planen, ist eine Herausforderung. Was auf dem Grundriss oder am Computer zunächst schlüssig und schön erscheint, kann in gebauter Wirklichkeit deutlich von der Wunschvorstellung abweichen. Um ihren Kunden schon vorab ein reales Bild ihrer Traumküche vermitteln zu können, bietet die r+s Schreinerei ein sogenanntes Küchenatelier an. Auf einer Grundfläche von 35 m² und im Massstab 1:1 können dort einzelne Module wie Kochinseln, Unter- und Oberschränke so arrangiert werden, dass eine authentische Küchensituation entsteht. Damit lassen sich bereits im Vorfeld der Grundriss, die Arbeitsabläufe, die Grössen sowie die Platzverhältnisse bestens überprüfen.

www.rs-schreinerei.ch





A

UFGEFALLEN

Keine Idee, was Sie kochen sollen? Das Würfelspiel «Foodie Dice» erleichtert die Entscheidung und motiviert dazu, neuen Schwung in die Kochroutine zu bringen. Und so gehts: Mit den fünf Hauptwürfeln (sie geben die Kochmethode, Proteinart, Kohlenhydrate, Gewürze sowie eine Zusatzzutat an) und einem von vier weiteren Würfeln (für saisonales Gemüse) wird spielerisch ein Gericht ermittelt. Bei über 186 000 Kombinationsmöglichkeiten kommt garantiert keine kulinarische Langeweile auf. www.foodiedice.com



1



2



1 Das Unternehmen AGOSTI MEIER aus Waldkirch SG fertigt seine Küchen bezüglich Grösse, Materialien und Farben nach den individuellen Vorstellungen seiner Kunden. Nach einem persönlichen Gespräch werden 3D-Zeichnungen angefertigt und das Projekt entsprechend ausgearbeitet. Hier zu sehen ein massgefertigtes Objekt in Engelburg.



2 Das Schweizer Unternehmen FORSTER, das für seine Stahlküchen bekannt ist, hat mit diesem Modell ein «Meisterwerk» in Gold geschaffen. Die Edelstahlfronten sind mit metallischen Pigmenten pulverbeschichtet, die Abdeckung der Arbeitsfläche besteht aus massivem Edelstahl bzw. im Kochbereich aus heller Keramik.

3 Die neue semiprofessionelle Küche «Manico Milano Nuovo» aus der Modellreihe «Modern Art» – sie wird bereits seit 25 Jahren produziert – ist mit zahlreichen elektrischen Geräten ausgestattet. Optisch geben hier Edelstahl und Nussbaumfurnier den Ton an. ALLMILMÖ

4 SANITAS TROESCH bietet in seinen Küchenausstellungen vier renommierte Küchenmarken für jedes Preissegment. Hier zu sehen beispielsweise das Modell «Svizra» von Veriset mit Fronten aus Holz.

5 Charakteristisch für das Modell «Phoenix» ist die schlichte Griffleiste. Für die Fronten stehen verschiedene Materialien zur Verfügung: Holz (Eiche und Ulme jeweils in verschiedenen Ausführungen sowie Nussbaum), Stahl und Corian. VARENNA



Küchen



1 «Limehouse» nennt sich das neue Küchenkonzept von NEPTUNE. Das Besondere liegt hier im Detail: So sorgen beispielsweise die Scharniere (sie sind zum Patent angemeldet) für ein sanftes Schliessen der Schranktüren, und die Besteckschubladen lassen sich durch verschiebbare Elemente flexibel einteilen.

2 Die Marke «Tilsa» bringt Bewegung ins Spiel: Die Küche verfügt nicht nur über eine Heimvernetzung und ist per Smartphone steuerbar, die einzelnen Module wie Kochfläche oder Rüstplatz lassen sich praktischerweise auch passend zur eigenen Körpergrösse höhenverstellen und sind zudem rollstuhlgängig. ALNO

3 Sehen Sie die zwei Unterschiede zwischen den beiden Fotos? Wer genau hinschaut, erkennt, dass sich der Tisch an die Wand hochklappen lässt und dass die zusätzlich ausgefahrne Arbeitsfläche in die Küchenzeile zurückgeschoben werden kann. Das «Raumwunder»-Konzept stammt vom österreichischen Hersteller EWE.

