

The Ingredient

EDITION N°1



DIE KÜCHE

WILLKOMMEN
AM SCHÖNSTEN
ORT DER WELT

– 1 –

NEW GENERATION

Über das neue Selbstverständnis in der Küche

– 2 –

DAS JAMES

Eine Liaison aus lässigem Design und Hochgenuss

– 3 –

KÜCHENTECHNIK

Himmlische Köstlichkeiten aus dem Ofen

A close-up photograph of a person's hands holding a bunch of fresh beets. The beets have round, reddish-purple roots and large, crinkled leaves that are a mix of green and deep purple. The person is wearing a light-colored, textured garment. The background is softly blurred.

HEILIGTUM
KÜCHE:
WO WIR
KREATIV
SEIN UND
GENIESSEN
KÖNNEN

HERZLICH WILLKOMMEN!

Die Küche war schon immer die Seele des Hauses. Eine moderne Feuerstelle, an der nicht nur das Essen, sondern auch die Erlebnisse und Themen des Tages auf den Tisch kommen. Als Hersteller von Einbauküchengeräten beschäftigen wir uns deshalb nicht nur mit der Frage, was wir in unsere Geräte einbauen, sondern wo und wie wir damit das Leben der Menschen verbessern können. Im Lockdown war die Küche für viele von uns ein Rückzugsort, aber auch ein Raum, wo wir die Welt hinterfragen: Was ist essenziell für uns? Was ist sinnvoll und nachhaltig? Wie essen wir besser und gesünder? Wie können wir mit unseren Ernährungsgewohnheiten einen nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln fördern? Die Küche ist zu einem Ort der Veränderung geworden.

Das soll auch Thema unserer neuen Ausgabe sein. Wir haben vier Menschen zu einem Round-Table-Talk eingeladen, die sich darüber Gedanken machen, wie die Küche als Lebensraum gestaltet sein kann und was die essenziellen Dinge sind, die dazugehören. Fazit? Die Zukunft liegt tatsächlich in der Wiederbelebung vieler alter Werte: Lupenreine Herkunft, handwerkliche Intelligenz und Kreativität – das ist der Dreiklang, mit dem eine neue Generation selbstbestimmt ein Zeichen gegen globalisierte Beliebigkeit setzen will. Wir stellen eine Wissenschaftlerin vor, die aus Pilzen Biobaustoffe macht und damit ein nachhaltiges Architekturdesign vorantreiben möchte. Ein italienisch-britischer Gartenarchitekt erklärt uns, warum Kreativität nur mit Muße und Zeit entstehen kann. Wir laden Sie ein, mit uns einen neugierigen Blick in die Küche zu werfen. Und wie immer erwartet Sie eine feine Sammlung an kreativen Rezepten zum Genießen.

VIEL SPASS WÜNSCHT IHR NEFF-THE-INGREDIENT-TEAM

	INHALT
SEITE 2 — 3	EDITORIAL
SEITE 4 — 5	STARTERS
SEITE 6 — 8	ROUND TABLE
SEITE 9	PILZKUNDE
SEITE 10 — 11	MAKERSSTORY James Hotel
SEITE 12 — 14	OF(F)ENBARUNGEN Rezepte
SEITE 15	AROMA-UPGRADE
SEITE 16 — 17	GARTENARCHITEKT Luciano Giubbilei
SEITE 18	MANI CERAMICS
SEITE 19	DIE KUNST DER REPARATUR Impressum

ARBEITSPLETTEN - HARTE FAKTEN!

Sieben verschiedene Materialien machen bei Arbeitsplatten in der Küche das Rennen. Sie sollen nicht nur attraktiv sein, sondern vor allem robust und hitzebeständig. **Holz** ist besonders beliebt. Es hat eine warme Optik und ist bei guter Pflege langlebig. **Natursteine wie Granit und Marmor** sehen nicht nur edel aus, sie sind auch sehr robust. Als ästhetisch und widerstandsfähig gilt auch **Beton**. Immer mehr im Kommen sind **HLP-Materialien**, die aus unzähligen, in Spezialharz getränkten und versiegelten Papierschichten bestehen. **Glas, Quarzsteinplatten und Keramik** runden das Angebot ab. Mehr Informationen und Pflegehinweise finden Sie unter dem QR-Code.



GOURMET GARDENING lautet der Trend der Stunde. Der erzwungene Lockdown des letzten Jahres hat viel Raum entstehen lassen für DIY – auch im Garten. Und so wurden auf Balkonen und Fensterbänken und im neu entdeckten Schrebergarten Fenchel, Tomaten und Gurken gezogen, statt Tulpen und Geranien. Die Lust auf die eigene kleine „Landwirtschaft“ ist kein biedermeierlicher Backlash, sondern hip. Auch in diesem Jahr.

2021

WASSERVERBRAUCH Weniger als 10 Liter Wasser pro Spülgang verbrauchen moderne Spülmaschinen. Damit machen Spülvorgänge etwa 5 bis 10 Prozent des gesamten Wasserverbrauchs in einem Haushalt pro Jahr aus. Auch auf der Stromrechnung macht sich die Anschaffung einer effizienten Spülmaschine bemerkbar. Übrigens: Wer von Hand spült, schraubt seinen Wasserverbrauch um 50 Prozent in die Höhe.

10 Liter

ANSCHAFFUNGSKOSTEN Gleichgültig, wie technisch hochgerüstet und nachhaltig – so viel lassen sich die Deutschen durchschnittlich ihren wichtigsten Lebensraum kosten. Aber da geht noch mehr: Weltweit steigt die Nachfrage nach Küchen im Preissegment zwischen 25.000€ und 30.000€ um 30 Prozent. Das zeigt, wie sehr die Küche als emotionaler Wohlfühlort in den letzten Jahren an Bedeutung gewinnt.

6281 €

STARTERS

60%

FRESH UND BIO

Die Nachfrage nach frischem Obst und Gemüse hat in der Coronazeit an Fahrt aufgenommen. Vor allem Lieferservices für Lebensmittel aus biologischem Anbau verzeichneten Umsatzanstiege von bis zu 60 Prozent. Viele Konsumenten legen Wert auf Ausgewogenheit, Vielfalt und Speisen mit einem hohen Anteil an Gemüse und Hülsenfrüchten.

THE INGREDIENT ONLINE

Spannende Stories von Herstellern, die individuelle Wege fernab vom Mainstream gehen, kreative Rezepte und viele Tipps und Tricks rund ums Kochen finden Sie hier.



30 %
der Familien kochen
durch Corona
häufiger

Dies ergab eine Studie des Else Kröner-Fresenius-Zentrums (EFKZ) der Technischen Universität München. Doch die Pandemie bleibt auch nicht ohne Folgen für die Figur. Auch, wenn verschiedene Studien zeigen, dass viele Menschen gesünder kochen, geht bei vielen durch Frustessen und die eingeschränkten Sportmöglichkeiten der Zeiger der Waage nach oben.



FOTO – Alexander Basile

NEWS

SKATE KITCHEN UND VIELE NEUE SPANNENDE TRENDS AUS DER WELT DES KOCHENS

»Im Projekt SkateKitchen haben wir zwei Welten zusammengebracht, die Welt des Kochens und die von zwei Profi-Skateboardfahrern. Es ging darum, ihre gemeinsame Geschichte zu erzählen. Im Fokus stand das Thema Bewegung: Die innovative Ofentür Slide&Hide®, die im Inneren des Ofens verschwindet, wird durch die gleitenden Bewegungen der Skater unterstrichen. Wir wollten damit zeigen, dass die Küche nicht nur ein Symbol für maximale Kreativität und Freiheit sein kann, sondern auch ein Sinnbild für einen immer stärker werdenden individualisierten Lifestyle ist.«

— Designer HOLGER SCHARDT, Marketstudios —



NEW GENERATION TALK

WORAUF ES WIRKLICH ANKOMMT

WAS IST SINNVOLL UND NACHHALTIG? WIE MÖCHTE ICH LEBEN?
EIN ROUNDTABLE-GESPRÄCH ÜBER DIE KÜCHE DER ZUKUNFT.

TEXT – FRANZISKA WISCHMANN

FOTO – KATHARINA BOHM

Besonders in harten Zeiten wie im Corona-Lockdown besinnen wir uns auf das Wesentliche und fragen uns, was im Leben wirklich wichtig ist. Wir sind auf der Suche nach Authentizität, nach echten (Koch-)Erlebnissen in einer Welt, die immer mehr an ihre Grenzen zu geraten droht. Der Wunsch nimmt Gestalt an, der globalisierten Beliebigkeit eine unverwechselbare Handschrift entgegenzusetzen. Mit nachhaltigem und regionalem Anbau, mit authentischem Kochgenuss und einem auf die eigenen Bedürfnisse zugeschnittenen Küchendesign möchte die New Generation die Gestaltungsautonomie in der Küche zurückerobern.

Ihr Mantra: Gute Nahrung hat nichts mehr mit Luxus zu tun. Statussymbole lenken nur ab von ehrlichem Essen und gutem Geschmack. Lupenreine Herkunft ist gefragt, handwerkliche Intelligenz und Kreativität. Denn Kochen in seiner ursprünglichen Form ist das Gegenteil von Konsumieren, es ist pures Kreieren. Und es setzt Emotionen frei und kann Menschen miteinander verbinden.

Dabei besinnt man sich gern auf alte Küchentechniken wie Fermentieren, Räuchern und Einlegen, die vor allem mit etwas gelingen, wovon wir sehr lange viel zu wenig hatten: mit ganz viel Zeit.

Vor diesem Hintergrund haben wir Menschen zusammengebracht, die sich darüber Gedanken machen, welche Rolle sie spielen wollen, um die Welt ein ganz kleines bisschen besser, bunter, schöner, nachhaltiger und menschlicher zu gestalten.

WAS VERBINDEN WIR HEUTE MIT KÜCHE UND KOCHEN?

HOLGER SCHARDT Der ganzheitliche Anspruch steht für viele Menschen heute klar im Vordergrund. Insbesondere für Menschen, die generell einen hohen Anspruch an sich selbst, an ihren Job und ihre Familie haben. Sie suchen nach ganzheitlichen Lösungen, nach anderen Lebensformen. Im Einklang mit der Natur zu leben ist ein zentrales Thema, das sich in der Küche widerspiegelt. Alle anderen Räume haben ihre Funktionen und sind mehr oder weniger personalisiert, aber an der Küche kann man die jeweilige Haltung ablesen. Wie möchte ich mich ernähren? Wo kaufe ich ein? Wie nachhaltig möchte ich leben? Die Küche ist traditionell ein hoch technisierter Raum und meistens mit hohem Invest verbunden. Wir haben die Erfahrung gemacht, wie wichtig es für Menschen ist, hier einen perfekten Ort zu schaffen, die perfekte Werkstatt, zentraler Treffpunkt der Familie, aber auch Ausdruck der persönlichen Haltung ist. Die Küche soll das nicht nur technisch leisten können, sie soll auch so aussehen. Und sie soll sich auch so anfühlen.

IST BEZÜGLICH NACHHALTIGKEIT EIN PARADIGMENWECHSEL ZU SPÜREN?

NEELE GRÜNBERG Auf jeden Fall! Das spiegelt sich auch in unserem Foodkonzept wider. Wir wissen, wo unsere Ware herkommt. Da ist manch alter Familienbetrieb dabei, der aus Tradition biologisch produziert, für den es aber zu teuer wäre, sich auf „Bio“ zertifizieren zu lassen. Für mehr Nachhaltigkeit braucht es nicht unbedingt ein Siegel. Wir zeigen mit unseren Produkten, dass wir Regionalität leben können. Dass es alte Kartoffel- und Gemüsesorten und tolle alte Obstsorten gibt. So etwas findest du sonst nicht. Das sind besondere Produkte, und sie verbinden uns mit besonderen Menschen, zu denen wir persönlich hinfahren und mit denen wir eine intensive Kommunikation pflegen.

GIUSEPPE MESSINA Da stimme ich zu. Wir erleben heute den Trend der Regionalität, als wäre es etwas bahnbrechend Neues. Ich habe mit einer älteren Kollegin gesprochen, die Köchin in einem kleinen Restaurant in den Abruzzen war. Sie hat selber Linsen angebaut, die es sogar ins Präsidium für Hülsenfrüchte der Slow-Food-Bewegung von Carlo Petrini geschafft haben. Für sie war Bio keine neue Bewegung. Sie hat ihr ganzes Leben diese Linsen ohne chemische Zusatz-

stoffe gezüchtet. Wir hatten das alles schon einmal und haben es über Bord geworfen, weil wir andere Ziele hatten. Aus Mangel an Zeit ist die Kochkunst verfallen und der Convenience-Trend hat sich durchgesetzt. Die Food-Industrie hat uns geprägt mit Botschaften wie „Mach es dir leichter, dann hast du mehr Zeit für dich selbst“.

GIBT ES JETZT EINE UMKEHR, WEG VOM REINEN ZEITGEWINN HIN ZU ANDEREN WERTEN?

JOOST BECKEN Auf jeden Fall ein steigendes Interesse daran. Mein Geschäftspartner Marco und ich haben seit Langem einen klaren Fokus auf nachhaltiges Anbauen und Handeln. Schon während des Studiums, übrigens mit Schwerpunkt Sustainability, haben wir uns im Foodsharing engagiert. Es ist nachhaltig, aber mit Aufwand verbunden, also garantiert kein Zeitgewinn. Du musst die Lebensmittel zum fest verabredeten Zeitpunkt abholen. Wir haben damit unsere WGs versorgt. Manchmal hatten wir 10 Stangen Lauch in der Küche. Wir haben Teile davon lieber an die Nachbarn verschenkt, statt sie in den Müll zu werfen. Das ist tief in uns drin. Dieses Verwerten.

WAS HEUTE AUCH BASIS EURES GESCHÄFTSMODELLS IST ...

JOOST Genau. Wir sind beide vom Fischhandel geprägt und waren auf der Fischmesse in Bremen. Da stand zwischen allen großen Playern aus der Fischwirtschaft ein holländisches Paar inmitten von Säcken voller Austern. Sein Stand sah nach gar nichts aus, seine Philosophie aber hat uns total überzeugt. Die beiden sammeln die pazifische Auster an der holländischen Nordseeküste. Die Auster hat ideale Wachstumsbedingungen, denn sie ernährt sich von Plankton und davon gibt es im Wattenmeer mehr als genug. Wir holen die Ware mehrmals pro Woche ab und verkaufen sie direkt auf regionalen Wochenmärkten und an Restaurants, die vorbestellt haben. Nachhaltiger geht's nicht.“

HAT ES IN DER CORONA-ZEIT NOCH EINMAL EINEN SHIFT GEGEBEN ZU MEHR ACHTSAMKEIT?

NEELE Ja, mehr Achtsamkeit und mehr Miteinander. Als der Lockdown kam, haben wir kurzentschlossen die Markthalle weiterhin geöffnet. Hinter uns stehen viele Produzenten, die glücklich und erleichtert waren, dass wir

HOLGER SCHARDT

WWW.MARKETSTUDIOS.DE



Der Designer von Marketstudios macht sich Gedanken, wie Design (in der Küche) noch mehr nachhaltige Resonanz erzeugt.

NEELE GRÜNBERG

WWW.HOBENKOEOK.DE



Neele hat mit zwei Partnern ein spannendes ganzheitliches Konzept entwickelt, eine Markthalle für regionalen und saisonalen Genuss.

JOOST BECKEN

WWW.AUSTERREGION.DE



Einer von zwei Austernfischern, die nachhaltig gesammelte, frische Austern aus dem Wattenmeer auf Wochenmärkten anbieten.

GIUSEPPE MESSINA

WWW.GIUSEPPEMESSINA.DE



Der Deutsch-Italiener hat sich der bewussten Küche verschrieben und will mit seinem Essen Geschichten erzählen und Menschen berühren.

»Essen ist ein ganz großer Indikator für Liebe, Zuneigung und Wertschätzung.«

GIUSEPPE MESSINA, KOCH



»Das ist tief in uns drin. Dieses Verwerten.«

JOOST BECKEN, AUSTERREGION



»An der Küche kann man perfekt den Charakter der Bewohner ablesen.«

HOLGER SCHARDT, MARKETSTUDIOS



»Wir zeigen mit unseren Produkten, dass wir Regionalität leben können.«

NEELE GRÜNBERG, HOBENKÖÖK

ihnen ihre Ware abgenommen haben, denn an Restaurants konnten sie diese nicht mehr abgeben. Viele Kunden haben unsere Anstrengungen wertschätzend begleitet. Und es sind neue kreative Ideen durch die noch intensivere Kommunikation mit unseren Händlern entstanden: Wir haben mit Produzenten aus den Vierlanden Tomatensoße hergestellt und eigene Bolognese mit einem Produzenten an der Grenze zu Mecklenburg-Vorpommern. Und wir haben viel eingewekkt: Rote Beete, Rotkohl, Grünkohl, Kohlrabi sind nur einige der Produkte.

GIUSEPPE Was gerade wiederentdeckt worden ist, sind tatsächlich alte Methoden wie Fermentieren, Räuchern, Einlegen. Vielleicht besinnst du dich in solchen Zeiten wieder auf das, was mal deine Wurzeln waren. Das ruft Glücksgefühle hervor, die man damals hatte, als man bei der Oma zu Besuch war und sie hat dein Leibgericht gekocht. Wer hat heute noch ein Leibgericht? Das hat mit der heilen Welt zu tun, die mal als Kind wahrgenommen hat und in solchen Zeiten besonders vermisst. Essen ist ein ganz großer Indikator für Liebe, Zuneigung und Wertschätzung.

HOLGER Das macht sich auch in der Küche bemerkbar. Es war zwar schon immer so, dass die Küche der Ort ist, wo das Leben pulsiert. Neu ist allerdings, dass es nicht mehr die Domäne der Hausfrau und Mutter ist. Er wird immer mehr ein Ort der gemeinsamen Gestaltung. Und inzwischen hat auch die digitale Welt längst Einzug gehalten. Auch wenn die Küche insgesamt mehr Möbel geworden ist: Die Technik ist sichtbar und will es auch bleiben. Sie wird aber zunehmend menschlicher, besser und einfacher zu bedienen und somit zum perfekten Partner. Sie ist der Helfer, der vieles einfacher macht und noch mehr Menschen er-

möglicht, richtig gut zu kochen.

GIUSEPPE Unsere ganze Entwicklung hat in der Küche stattgefunden, am Feuer. Daraus hat sich Kulinarik entwickelt. Köche haben dabei unser heutiges Sein entscheidend geprägt. Daraus ist die Zivilisation entstanden, dass nicht mehr jeder jagen oder sammeln gehen muss.

JOOST Wir machen das immer noch: sammeln. Die regionale Beschaffung ist allerdings sehr anstrengend. Alles, was wir haben, versuchen wir am Wochenende zu verkaufen. Es gibt kein eigenes Lager, in dem wir unsere Ware zwischenlagern. Vielleicht haben wir deshalb keine Konkurrenz. Wer tut sich diesen Stress an? Das ist 95 Prozent Knochenarbeit, fünf Prozent Romantik. Unsere Erfahrung ist aber, dass es die Leute besonders mögen, wenn man sich spezialisiert. Spezialisierung auf eine Sache, die perfekt ist, das ist die Zukunft.

WAS TREIBT EUCH ANDEREN AN? WOHIN GEHT DIE REISE?

HOLGER Ein Umdenken hat stattgefunden, die Konzentration auf das Wesentliche. Was kann ich selbst schaffen? Was könnte ich mit meinen Fähigkeiten selbst tun? Aus welchen drei Sachen kann ich mir Dinge zubereiten, wovon ich leben könnte? Diese innere Haltung bildet sich auch im Design der Küche ab. Bin ich vegan, dann kann das ruhig in der Küche abzulesen sein. Wenn ich Fleischliebhaber bin, kann gern die Grillplatte das zentrale Thema sein. Die Identifikation hat eine tiefere Bedeutung als früher. Nicht mehr der Schein nach außen – also das „gute Geschirr“ für besondere Anlässe – steht im Vordergrund, sondern die Achtsamkeit im Alltag. Man trifft bewusste Entscheidungen und es muss

authentisch sein. Man muss sich wiederfinden können.

GIUSEPPE Ich möchte für meine Gäste das beste Produkt in der schönsten und kreativsten Zubereitungsart. Es treibt mich als Koch an, mit Aromen, mit Texturen zu spielen. Mit neuen Zubereitungsformen und Konsistenzen. Aber ich liebe auch Klassik, etwa klassische Rezepte von meiner Großmutter wie ihre Nocchi. Das nährt die Seele. Ich würde es niemals verändern. Emotionen haben mich geprägt. Es gibt kein schöneres Kompliment, als wenn jemand zu mir sagt: „Das Gericht hat mich an meine Kindheit erinnert.“ Was ich gut fände, wäre mehr Streetfood. Ich wünsche mir, dass man mehr Qualität für weniger Geld findet. Es muss ehrlich sein, einfach gutes, ehrliches und bezahlbares Essen, wie man es in meiner Heimat Sizilien findet.

NEELE Es ist toll, etwas zu bewegen, sich weiterzuentwickeln. Da passiert ganz viel. Wir planen gerade eigene Gewächshäuser, die wir selbst bewirtschaften. Bei uns im Oberhafen gibt es viele kreative Menschen, die alle Bereiche der Kreativwirtschaft abdecken. Wir leben das pure Leben. Unser Oberhafen Urban Gardening-Project wird offen sein für jedermann. Es ist ein tolles Revier, ein ehemaliges Bahn-gleis mit der größten überdachten Halle Hamburgs. Da wird in den nächsten Jahren noch sehr viel passieren.

JOOST Bis wir Geld verdient haben, hat es echt lange gedauert. Wir hatte so einen Bock darauf, dass wir das alles hingenommen haben. Jetzt bekommen wir langsam mehr Sicherheit und einen stabileren Umsatz. Wir würden das Konzept gern deutschlandweit ausbauen. Aufgrund der Ware und Verfügbarkeit könnten wir ganz Deutschland beliefern. Aber wie regional ist das noch, wenn die Leute in München unsere Austern essen?

PILZE— IST DAS KUNST ODER KANN MAN DAS ESSEN?

TEXT – MALTE MEYER
FOTO – MARTIN WEINHOLD



Pilze gehören in die Pfanne, zum Rehrücken-Steak oder zu leckeren Pasta-Gerichten. Man kennt sie in Verbindung mit dem lebensrettenden Penicillin oder als Hefepilz für die Herstellung von Bier und Brot. Wenn es jedoch nach Wissenschaftlern wie Vera Meyer oder Philipp Benz geht, werden Pilze in naher Zukunft unserem Leben neue Impulse geben. Dann werden sie nicht nur in der Küche verwendet, sondern auch als Fliesen an der Küchenwand oder Ziegelsteine für das Hausfundament. Pilze werden schon heute bei der Produktion von Lebensmitteln, Waschmitteln, Papier, Kraftstoffen oder Medikamenten eingesetzt. Viele Alltagsgegenstände wären ohne die Pilzbiotechnologie undenkbar. Für Vera Meyer, Professorin, Künstlerin und Leiterin des Fachgebietes Angewandte und Molekulare Mikrobiologie an der TU Berlin, sind „Pilze die Basis, um unsere erdölbasierte Wirtschaft in eine biobasierte umzuwandeln“. Dabei sind Pilze weder Tiere noch Pflanzen, sondern bilden in der Natur ein eigenes Königreich, genannt Funga.

NICHT PFLANZE, NICHT TIER

Schätzungen zufolge gibt es weltweit rund sechs Millionen verschiedene Arten mit vielen spezifischen Eigenschaften. Die größten Lebewesen der Welt sind nicht Wale in den Meeren oder Elefanten an Land, es ist ein Pilzgeflecht in Oregon/USA. Der Gigant mit dem Namen „Dunkler Hallimasch“ (*Armillaria ostoyae*) erstreckt sich über eine Fläche von 9,65 Quadratkilometern, rund 1.352 Fußballfeldern. Sein Alter: zwischen 1.900 und 8.650 Jahren.

Nur etwa 150.000 Pilzarten sind bislang wissenschaftlich untersucht, doch schon diese können einen großen Beitrag leisten, unsere Welt gesünder, nachhaltiger und lebenswerter zu machen – ressourcenschonend und recyclingfähig. Pilzsubstanzen können Baustoffe wie Beton oder Rigips, Leder als Kleidungsstücke oder Verpackungen aus Plastik ersetzen. Der italienische Designer Maurizio Montalti entwickelt mit seiner Firma Mogu sogar Bodenbeläge und Wandfliesen aus Pilzen. Ein Beleg für die Nachhaltigkeit ist die Energiebilanz: Um Bio-Bricks herzustellen, also Ziegel aus Biosubstanzen, benötigt man Temperaturen zwischen 70 und 120 Grad Celsius. Bei Ziegeln aus Steinen sind bis 1.400 Grad Celsius notwendig.

RECYCLINGANLAGE DER NATUR

Pilze zerlegen durch ihre Enzyme nachwachsende pflanzliche Rohstoffe in deren Bestandteile. So können sich viele Arten von toter, organischer Biomasse, zum Beispiel abgestorbenen Bäumen, ernähren. Als Meister der Zersetzung bereiten sie aus dem Totholz wieder Nährstoffe für den Anfang der Nahrungskette. Und andererseits beschleunigen Pilze auch einen Upcycling-Prozess: Durch ihre Synthese kombinieren sie einzelne Bestandteile der Biomasse und produzieren neue, unterschiedliche Biomaterialien. Das ganze zudem sehr umweltschonend: Für die Herstellung von einem Kilogramm Baumwolle benötigt man 10.000 Liter Wasser, die gleiche Menge Textilien aus Pilzen verbraucht lediglich 100 Liter. Verbundstoffe für den Hausbau, die biotechnologisch aus Pilzen gewonnen werden, produzieren bei der Herstellung deutlich weniger CO₂ als herkömmliche Baustoffe wie zum Beispiel Beton. Und das beste: Nach Gebrauch wandern die Wände oder Fliesen aus Pilzmaterial einfach auf den Kompost. Geht es nach Vera Meyer, werden wir bald in Häusern komplett aus Pilzsubstanzen leben: „Nicht morgen oder übermorgen, aber vielleicht in zehn Jahren.“ Zur Zeit sind jedoch noch nicht die Produktionsmöglichkei-



ten vorhanden, um die entsprechenden Massen zu verarbeiten.

HILFE GEGEN HUNGER

Proteinreiche Fleischersatzprodukte aus Pilzen liegen im Trend, nicht nur bei Vegetariern. Manche Pilze erinnern in Geschmack und Konsistenz so schon an Fleisch. Nun hat aber auch die Produktion von Fleischersatzprodukten aus Pilzmyzel Fahrt aufgenommen. Das hat gute Gründe: Das Pilzfleisch aus dem Bioreaktor ist wesentlich effizienter und nachhaltiger als das tierische Original. Für die gleiche Menge Protein aus Pilzen wird bei Rindfleisch zehnfach, bei Hühnerfleisch doppelt so viel Wasser verbraucht. Und dabei ist das Pilzfleisch zudem noch sehr gesund, enthält viele Proteine, Aminosäuren und Ballaststoffe.

KUNSTOBJEKT FUNGI

Für Vera Meyer sind Pilze aber nicht nur die Bausubstanzen der Zukunft oder Fleischersatzprodukte der Gegenwart, sondern auch die Kunstobjekte ihrer Leidenschaft: „Ich baue Skulpturen aus Zufallsfunden, wie Baumpilzen und morschem Holz, sowie aus Weggeworfenem und vermeintlich Unnutztem, wie Schrott und Einwegmaterialien. Dem Vergänglichen und Weggeworfenen möchte ich eine neue, ungeplante (Ko-)Existenz geben“, sagt sie. Bei ihren Kunstprojekten arbeitet sie zudem viel mit Gold, „um diesen neuverwebten Dingen, die scheinbar nutzlos sind, im goldenen Kleid des Todes eine neue Aufmerksamkeit zu geben.“ Zudem beeinflusse die Kunst ihre wissenschaftliche Arbeit, sagt sie, es verändere die Perspektive und man erkenne neue Strukturen, Eigenschaften, Möglichkeiten. „Der künstlerische Blick auf ein Objekt oder einen Organismus kann Wissenschaftler auf unerwartete Ideen bringen.“ Immerhin war auch Leonardo da Vinci gleichzeitig Künstler, Erfinder, Ingenieur und Anatom.



VERA MEYER

www.v-meer.de

Die Biotechnologin, die eine Professur an der TU Berlin hat, ist auch Künstlerin. Aus dem Biomaterial von Pilzen macht sie ungewöhnlich schöne Kunstobjekte.



MAKERSSTORY

DESTINATION GENUSS



**EIN RESTAURIERTES MARINEGEBÄUDE AM WASSER, LÄSSIG
MODERNES DESIGN UND KULINARISCHE GENÜSSE AUS
SELBSTERZEUGTEN ZUTATEN – WER IM HOTEL »DAS JAMES«
EINCHECKT, BEKOMMT „FUTTER“ FÜR ALLE SINNE.**

TEXT — INGA PAULSEN

FOTO — MARC-OLIVER SCHULZ / DAS JAMES

Tausende, von der Natur geschliffene Scherben glitzern schwebend über farbenfrohen Sitzgelegenheiten, Holztischen und altem Metall. Die gebürtige Schweizerin Claude Wingenfelder hat für die gigantischen Kronleuchter gläsernes Strandgut gesammelt und von Hand zusammengefügt. Heute hängen die kostbaren Unikate unter Kranbahnen aus der Kaiserzeit im Hotel »Das James«. In ihrem Licht sitzt eine Reisende, genießt ein Teatime-Törtchen aus der hoteleigenen Patisserie und lässt den Blick durch den sogenannten Livingroom schweifen. Relikte aus der Vergangenheit wurden hier stilvoll mit modernem Design und lässiger Gemütlichkeit gemixt. Kaum zu glauben, dass hier einst Torpedos gewartet und repariert wurden.

„Ich kenne den Marinestützpunkt in Flensburg schon aus meiner Kindheit, denn mein Vater war hier Offizier“, berichtet Jan Pinno. Schon damals faszinierten ihn die riesige Werkstatthalle mit den hohen Decken. „Als ich dann vor einigen Jahren mit meinem Geschäftspartner Stephan Johannsen durch die Torpedoschule ging, war schnell klar, dass hier ein ganz besonderes Ambiente entstehen könnte“, erklärt der Hotelchef und ergänzt: „Selbstverständlich ist auch der Standort mit der Nähe zur lebhaften Altstadt und dem Yachthafen traumhaft.“

EINE WAFFENWERKSTATT WIRD ZUM ORT DER GASTLICHKEIT

2017 begannen die Sanierungsarbeiten. In dem denkmalgeschützten Gebäude entstanden 81 individuelle Gästezimmer. Ein harmonischer Anbau bietet Platz für einen großzügigen Spa mit Rooftop-Pool sowie Fitness- und Konferenzräume. Herzstück des Hotels wurde die fast 100 Jahre alte 20 mal 40 Meter große Werkshalle, in der Livingroom, Bar, offene Küche und Restaurants vereint werden sollten. Sonja Korb vom Hamburger Architekturbüro Korb erklärt: „Für die Innenraumgestaltung nutzen wir die historischen Strukturen des neogotischen Backsteinbaus als Gestaltungsmotor. Die Sprossenfenster wurden aufwendig restauriert und die raumbildenden Laufschiene unterhalb der Decke ins Gesamtkonzept integriert. Alte Sicherungskästen, Wasserventile oder Rohre setzen wir als Gegensatz zu modernen Elementen in Szene. Durch Vorhänge, Podeste und teiltransparente Wände entstanden unterschiedliche Nutzungszonen, behagliche Nischen und Rückzugsorte, ohne dass die Offenheit des Raumes verloren ging.“

LIEBE ZUM DETAIL

Design-Unikate, gelungene Stilbrüche und immer wieder Plätze zum Wohlfühlen und Relaxen – keine Frage, als Gast im »Das James« entdeckt man immer wieder Neues. Das gilt auch für das kulinarische Angebot. „Wir haben nicht nur bei der Gestaltung des Hotels auf Wertigkeit geachtet, sondern auch bei unserer Genusswelt“, erklärt Jan Pinno. Deshalb kocht das Team um Küchenchef Quirin Brundobler nicht nur regional und saisonal, sondern mit einer Vielzahl selbsterzeugter Zutaten von der hoteleigenen Farm. „Die landwirtschaftliche Selbsterzeugung hat ihren Preis, ist aber an Frische und Nachhaltigkeit nicht zu überbieten“, da sind sich Pinno und Brundobler einig. Das Foodkonzept ist für Gäste transparent. Sie können die James Farm besuchen, sich von der artgerechten Tierhaltung überzeugen und im Hofladen einkaufen. Vielleicht ein leckeres Mitbringsel als Erinnerung an einen schönen Urlaub.

INTERVIEW

» WIR MÖCHTEN, DASS ES DEM GAST BEIM ESSEN UNSERER GERICHTE RICHTIG GUT GEHT.«

»DAS JAMES« SETZT MIT SEINEM FOODKONZEPT GANZ NEUE MASSSTÄBE, DENN DIE DREI HOTELRESTAURANTS WERDEN MIT ZUTATEN DER EIGENEN FARM BELIEFERT. EIN GESPRÄCH MIT KÜCHENCHEF QUIRIN BRUNDOBLER, 35, ÜBER EINE GENUSSWELT MIT NACHHALTIGEM ANSPRUCH.

SIE KOMMEN URSPRÜNGLICH AUS BAYERN. WAS HAT SIE BEWOGEN IM NORDEN ALS KÜCHENCHEF »ANZUHEUERN«?

Nach Stationen in Österreich, der Schweiz und in Belgien wollte ich in den Norden. Ich habe fast 7 Jahre im renommierten 5-Sterne Hotel Budersand auf Sylt gearbeitet und dort meine Kochkenntnisse und die Skills für eine führende Position erlernt. Dann zog es mich – auch der Liebe wegen – aufs Festland.

WAS IST DAS BESONDERE AN IHRER NEUEN WIRKUNGSSTÄTTE AN DER FLENSBURGER FÖRDE?

Als ich die Pläne für »Das James« im Juli 2019 kennengelernt habe, war ich sofort begeistert von den Entwürfen für die Inneneinrichtung des Livingrooms, der Restaurants und der zentralen offenen Küche. Für mich vereint »Das James« einen hohen Anspruch an Design mit Gastlichkeit und einem nachhaltigen Foodkonzept.

WELCHE PHILOSOPHIE MACHT DIE GENUSSWELT DES HOTELS SO BESONDERS?

Wir möchten, dass es dem Gast beim Essen unserer Gerichte richtig gut geht. Dafür bietet das Hotel verschiedene kulinarische Möglichkeiten. Im Farmhouse gibt es neu interpretierte Versionen saisonaler Klassiker, Salate, Bowls oder Pasta. Im Roof, dem Spa-Restaurant kann der Gast quasi im Bademantel eine kleine Auswahl leichter À-la-carte-Gerichte genießen und das Grace bietet köstliche Fine-Dining-Menüs und edle Weine in einem modernen, dezent glamourösen Ambiente.

Ganz wichtig dabei: Egal ob Rindsoulade, aufwendiges Menü oder Teatime-Cake, bei der Zubereitung arbeiten wir möglichst immer mit selbst erzeugten Zutaten von unserer James Farm.

WELCHE PRODUKTE WERDEN AUF DER HOTELEIGENEN JAMES FARM ERZEUGT?

Momentan sind es Milch und Milchprodukte, Käse, Eier, Kräuter, Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch. Mich erinnert die James Farm ein wenig an einen Bauernhof wie vor 100 Jahren, mit verschiedenen Nutztieren, Kräuternanbau, Meierei und Hausschlachtere. Das Vieh grasst auf Wiesen. Unsere Hühner haben riesige Freiflächen. In der Schlachtere arbeiten wir nach dem „Nose-to-tail-Prinzip“. Die größere Investition im Vergleich zum Einkauf über den Großhandel lohnt sich in Sachen Qualität und Geschmack, denn ich kann mich mit dem Landwirt z. B. über die Tierhaltung austauschen. Ein Beispiel: Aktuell haben wir Black-Angus Rinder als Fleischvieh. Wir werden diese in Zukunft mit Wagyu-Rindern kreuzen, damit das Fleisch besser marmoriert ist. So bleibt es beim Braten besonders saftig und zart. Übrigens: Gäste können die Farm besuchen und im Hofladen einkaufen.

GUTE ZUTATEN SIND ESSENZIELL FÜR EINE GUTE KÜCHE. WORAUF LEGEN SIE NOCH WERT?

Ich habe ein junges Küchenteam, das sein Handwerk beherrscht, Freude am Beruf hat und hinter dem Foodkonzept steht. Wir experimentieren gern

gemeinsam, um besondere Gaumenerlebnisse zu schaffen. Kürzlich haben wir versucht, einen Fisch zu ageln, aber da besteht noch Nachbesserungsbedarf, bevor wir so etwas dem Gast servieren.

IHR ESSEN MACHT MENSCHEN GLÜCKLICH. WAS IST IHR LIEBLINGSGERICHT?

Vom Einfachen das Beste. Ich brauche weder Kaviar noch Stopfleber. Mir ist ein ehrliches, schlichtes Essen lieber. Heimatgefühl kommt bei mir auf, wenn in der Pfanne ein guter Kaiserschmarren brutzelt.



WAS FÜR EINE OF(F)ENBARUNG



BACKEN, SCHMOREN, DÄMPFEN, GRILLEN – KEIN KÜCHENGERÄT IST SO VIELSEITIG NUTZBAR WIE EIN MODERNER BACKOFEN. DAS PRAKTISCHE DABEI: IN DEM HIGH-TECH-GERÄT GAREN KÖSTLICHE GERICHTE QUASI VON ALLEIN. WELCHE ZUBEREITUNGSTECHNIK DAHINTER STECKT, ERFAHREN SIE HIER. PLUS VIER KÖSTLICHE REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN.

TEXT – INGA PAULSEN
FOTO – KATHARINA BOHM

GAREN MIT HEISSLUFT — Turbulent, aber sehr vielseitig: Bei dem besonders ausgeklügelten CircoTherm® System wird die Luft direkt im ringförmigen Heizkörper des Ventilators erhitzt und im Anschluss extraschnell und gleichmäßig im Backofenraum verteilt. Durch diese Technik sind niedrigere Temperaturen nötig, um ein Lebensmittel zu garen, als bei der Einstellung „Ober-/Unterhitze“. Aber nicht nur deshalb gilt diese Zubereitungstechnik als sehr energieeffizient. Denn durch die zirkulierende Heißluft können zeitgleich auf verschiedenen Ebenen bis zu vier Gerichte zubereitet oder aufgewärmt werden, ohne dass sich die Aromen miteinander vermischen. Ein weiterer Nebeneffekt: Die heiße Luft trocknet Oberflächen schneller aus. So bekommt ein durchwachsenes Stück Schweinenackens, eine Gans oder eine Rehkeule sehr schnell eine aromatische Kruste und bleibt im Kern dennoch saftig. Nicht nur deshalb wird diese Zubereitungsmethode auch gern mit anderen Garmethoden z.B. dem Dämpfen, Sous-Vide-Garen oder auch dem Grillen kombiniert.

BACKEN MIT OBER-/UND UNTERHITZE — Wenn der Duft von frischem Kuchen durch die Küche weht, arbeitet Ihr Backofen mit ziemlicher Sicherheit gerade auf der Funktion „Ober-/Unterhitze“. Diese Zubereitungstechnik ist ideal zum Backen, Braten und Schmoren, weil gleichmäßige Hitze von oben und unten auf das Gargut strahlt. So bleibt das Innenleben saftig, während an der Oberfläche eine knusprige Hülle entsteht. Je nachdem, auf welcher Ebene das Backwerk im Backofen platziert wird, kann die Intensität der Hitze gezielt gesteuert werden. Tipp: Geräte mit einer speziellen Brotbackstufe bieten per „Knopfdruck“ ideale Temperatur und Zubereitungsbedingungen für Brot, Baguette und Brötchen.

DÄMPFEN IM BACKOFEN — Wenn Zutaten bei Temperaturen bis knapp 100 °C Grad im eigenen Saft garen, ist das Ergebnis nicht nur besonders aromatisch, sondern auch leicht und bekömmlich. Dämpfen ist für viele Lebensmittel eine ideale Zubereitungsmethode. Gemüse, Kartoffeln, Reis, gefüllte Pasta, Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel oder auch Früchte garen im heißen Dampf ohne viel Zutun. Wichtig zu wissen: Wer im Backofen dämpfen will, braucht eine „Verpackung“ für das Gargut z.B. Pergamentpapier, Alufolie oder z.B. auch Gemüseblätter. Noch vielseitiger einsetzbar ist ein Backofen mit einer Dampffunktion. Hier gibt es Modelle mit voller Dampfgarleistung z.B. den FullSteam Dampfbakofen von NEFF oder aber mit Dampfunterstützung wie z.B. den VarioSteam Backofen von NEFF. Egal, ob Volldampf oder Dampfzuschaltung, beide Funktionen können mit anderen Zubereitungsarten kombiniert werden (siehe Rezept für gratinierte Austern). Ebenfalls praktisch: Das Dämpfen eignet sich auch ideal für die Resteküche, denn bei dem Aufwärmen in der feuchten Hitze werden die Zutaten vom Vortag sanft erhitzt, ohne auszutrocknen.

GRILLEN UND GRATINIEREN — Knusprig, goldbraun geröstet und geschmacksintensiv – wenn starke Strahlungshitze auf Fleisch, Käse und Co trifft und dann noch das Timing stimmt, ist das Ergebnis meist ein Fest für die Sinne. Wie gut also, dass man im Backofen ganz saisonunabhängig, bei jedem Wetter und in kürzester Zeit spontan grillen kann. Wichtig dabei: Während dünne Grillfleischscheiben, Burgerpattys oder Gemüse im oberen Ofenviertel sehr schnell gegart sind, empfiehlt es sich größere Braten, Haxen und Keule mit einer sanfteren Zubereitungsmethode z.B. Dämpfen, Sous-Vide oder Schmoren vorzugaren und erst kurz vor Ende der Garzeit für ein heißes Finish auf die Grillfunktion umzusteigen. Tipp: Da die Hitze im Gegensatz zum Kohlengrill bei den Grillschlangen im Backofen von oben kommt, kann man Gerichte gratinieren und Desserts in wenigen Minuten karamellisieren.



600 g Hokkaidokürbis

2 EL Olivenöl

2 TL Meersalz



1 Messerspitze getrocknete Chili

400 g Weizenmehl

1 EL Zucker

1 Päckchen Hefe

REZEPT

KÜRBISBROT MIT CHILI

FÜR 1 BROT

ZUBEREITUNG

Kürbis halbieren, die Kerne reinigen. Kürbisfleisch in Würfel schneiden und mit einem Esslöffel Öl in eine Auflaufform geben. Kürbis würzen, auf 180 °C CircoTherm® Heißluft 30 Minuten im Backofen garen. Kürbiskerne mit restlichem Öl und etwas Meersalz vermengen, auf ein Blech verteilen. Für circa 6 Minuten zum Kürbis in den Ofen schieben und rösten. Beides aus dem Ofen nehmen, leicht auskühlen lassen. Kürbisfleisch pürieren.

Für den Vorteig den Wassertank mit kaltem Wasser füllen und den Ofen auf Gärstufe 1 schalten. Kürbismus mit den restlichen Zutaten zu einem elastischen Teig verkneten, im Ofen 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig zu einem Laib formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen (noch besser ist der NEFF Backstein) und mehrfach kreuz und quer mit Küchegarn einwickeln. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen, denn durch die Abschnürungen entsteht eine Art Kürbisoptik.

Das Brot mit Wasser bestreichen, die gerösteten Kürbiskerne darauf verteilen und auf Brotbackfunktion bei 220 °C Grad circa 35 Minuten backen. Wir servieren dazu einen Paprika-Mandel-Dipp. Wie dieser zubereitet wird, siehst du unter dem QR-Code!

REZEPT

GRATINIERTER AUSTERN

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG:

Tomaten sehr fein würfeln, mit Sahne und frisch gehacktem Kerbel vermengen und mit Salz und Pfeffer sanft abschmecken. Backofen auf 60 °C Dampfgarfunktion vorheizen.

Ungeöffnete Austern auf dem Dampfgarblech 4 Minuten bei exakt 60 Grad dämpfen, kurz unter kaltem Wasser abschrecken und sofort mit dem Austernmesser öffnen. Tipp: Dabei hält man die gewölbte Seite nach unten, öffnet die Auster am Scharnier und führt dann mit dem Messer am Rand entlang.

Ofen kurz auswischen und auf Grillfunktion stellen. Austernwasser abgießen und die geöffneten Austern ohne Oberseite auf ein Backblech legen, mit Tomaten-Sahne-Mix und Gruyère toppen und auf der obersten Stufe des Backofens 6 Minuten bei 220 °C Grillfunktion gratinieren. Tipp: Wer keinen Dampfgarer hat, kann die Austern auch kurz in einem geschlossenen Topf über einem Sieb 3–4 Minuten dämpfen und anschließend im Ofen gratinieren.



12 fangfrische Austern

200 g Honigtomaten

100 ml Sahne

Meersalz, Pfeffer aus der Mühle



1 EL gehobelte Mandeln

Etwas frischer Kerbel, gehackt

Meersalz, Pfeffer

100 g Gruyère

REZEPT

PULLED TURKEY BURGER

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Gewürze, Senf, Worcestersauce, Apfelsaft, Ahornsirup und Rapsöl verrühren. Haut vom Fleisch abziehen und das Fleisch gründlich mit der Marinade einreiben. Evtl. Fleisch über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Ofen auf 130 °C Ober- und Unterhitze vorwärmen. Gemüsezwiebeln in Ringe schneiden. Bräter mit Butterschmalz auspinseln. Die Zwiebelringe im Bräter verteilen, Fleisch auf die Zwiebeln legen. Bräter schließen, circa 4 Stunden bei 130 °C Ober- und Unterhitze schmoren. Das Fleisch ist fertig, wenn es sich leicht vom Knochen lösen lässt.

Salat waschen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Rote Zwiebel in sehr feine Ringe schneiden. Bräter aus dem Ofen nehmen. Zwiebeln in einem Extra-Gefäß warm stellen. Knochen vom Fleisch entfernen und das Fleisch mit zwei Gabeln auseinanderziehen

Bun-Hälften von den Innenseiten circa 1 Minute anrösten. Untere Buns-Hälfte mit Mayonnaise bestreichen und mit Salat, geschmorten Zwiebeln und Pulled Turkey belegen. Das Fleisch mit Zwiebeln und Cranberry-Chutney toppen und sofort servieren. Tipp: Wir machen unser Cranberry-Chutney ebenfalls im Ofen. Wie das geht, entdeckst du unter dem QR-Code.

1 EL Kreuzkümmel

4 EL Paprikapulver

½ TL Chili

1 EL Senf

1 TL Worcestersauce

100 ml Apfelsaft

1 EL Ahornsirup

1 EL Rapsöl

2 Zwiebeln

1 große rote Zwiebel

1,5 kg Putenoberschenkel mit Knochen

Je 2 EL Meersalz, bunte

Pfefferkörner und Zucker

½ Kopf Eichblattsalat

4 braune Burger Buns

2 EL Mayonnaise

3 EL Cranberry-Chutney

5 altbackene Brötchen, gern unterschiedlicher Art

1 mittelgroße Zwiebel

½ Bund Petersilie

30 g Butter

200 ml Milch

3 Eier

1,5 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Etwas frisch geriebene Muskatnuss

Evtl. Semmelbrösel

AUSSERDEM

4 EL Butter

Etwas frische gehackte Petersilie

REZEPT

SERVIETTENKNÖDEL MIT PETERSILIENBUTTER

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die trockenen Brötchen in mundgerechte Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Zwiebel sehr fein hacken. Petersilie waschen, sehr gründlich trocken schütteln und fein hacken.

1 EL Butter in der Pfanne in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin circa 5 Minuten kräftig andünsten. 2 EL Petersilie und Milch zufügen. Pfanne vom Herd nehmen und die Zwiebelmilch über die Brötchen gießen. Kurz ziehen lassen. Eier zufügen und die Masse so lange kräftig verkneten, bis der Teig formbar ist.

Teig zu einer Rolle mit von circa 7 cm Durchmesser formen, mittig auf eine Stoffserviette legen und diese stramm aufrollen. Die Enden mit Küchengarn fixieren und auf ein gefettetes Dampfblech legen. Teigrolle im Dampfgarer bei 100 °C im Steamprogramm 30 Minuten dämpfen. Der Knödel ist gar, wenn die Teigrolle schnittfest ist.

Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Serviettenknödel in daumendicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten 2 Minuten anbraten. Knödel auf Tellern anrichten und mit restlicher Petersilie bestreuen. Tipp: Wir servieren dazu gern ein Pfifferlingsragout. Wie dies zubereitet wird, findest du über den QR-Code!

AROMA-UPGRADE

TEXT - INGA PAULSEN

ALTE KONSERVIERUNGSMETHODEN WERDEN HEUTE GESCHMACKLICH NEU INTERPRETIERT. SO ENTSTEHEN BESONDERE AROMEN, ESSENZEN UND WÜRZMITTEL AUF VORRAT.

EINKOCHEN

Bei dieser Konservierungsmethode werden Obst und Gemüse mit Flüssigkeit, Zucker oder Salz und erhitzt und so für mehr als 6 Monate haltbar gemacht. Rotwein-Birnen mit Zimt, Zwiebel-Relish mit Ingwer, sämige Tomatensoße, Beerenmarmelade mit Lavendel – in Sachen Würze ist Kreativität erlaubt. Eine Vielzahl von Geliermitteln verhelfen dem Gargut zur gewünschten Textur. Wichtig für die Haltbarkeit: Die Einweckgläser müssen keimfrei sein!



EINLEGEN

Mediterranes Flair entsteht beim Einlegen von gegartem Gemüse, Knoblauch oder Chili in Oliven- oder Rapsöl. Das Öl umschließt die Zutaten und konserviert sie für rund zwei Wochen. Gleichzeitig verschmelzen die Aromen zu einer intensiven Würze. Kräuter wie Thymian, Zitronenmelisse oder Rosmarin ergeben ein besonderes Aroma Upgrade. Tipp: Zuckern oder Salzen verlängert die Haltbarkeit.

FERMENTIEREN

Die bekanntesten Vertreter dieser Zubereitungsart sind Sauerkraut und Kimchi. Beim Fermentieren wird frisches Gemüse unbehandelt zerkleinert und in Salzlake eingelegt. Dann übernehmen die vorhandenen Milchsäurebakterien den Fermentierungsprozess. Das Ergebnis schmeckt säuerlich, herzhaft und ist aufgrund der präbiotischen Bakterien besonders gesund. Bis zu 6 Monaten ist das schmackhafte und aromatische Gemüse dann haltbar. Tipp: Einsteiger sollten mit wasserarmen Gemüsesorten wie Kohl oder Karotten starten.



BEIZEN

Beizen eignet sich vor allem für frischen Fisch wie etwa Lachs oder Makrele. Durch eine trockene Mischung aus Salz und Gewürzen wird dem Fischfleisch Wasser entzogen und das Eiweiß denaturiert. Die ätherischen Öle von Kräutern, Anis, Fenchel, Dill, Zitronenabrieb oder Ingwer und Chili ziehen tief in die Textur ein. Der Fisch hält sich durch das traditionelle Beizen mehrere Tage im Kühlschrank. Tipp: Wild gefangenen Fisch vor dem Verzehr einfrieren, um Parasiten abzutöten.



JEDEM SCHÄTZCHEN SEIN PLÄTZCHEN

TEXT - HELEN JAHN

KLUGE VORRATSHALTUNG BIETET VIELE VORTEILE, DAS WISSEN WIR NICHT ERST SEIT CORONA. WIE MAN DEN EINKAUF SO VERSTAUT, DASS ER LANGE HÄLT, LESEN SIE HIER.

Neben der Küche meiner Oma gab es eine riesige Speisekammer, prall gefüllt mit tausenden Einweckgläsern, Gewürzen, Kartoffeln und einigen Produkten, die ich als Kind noch nicht mal aussprechen konnte. Immer, wenn sie darin verschwand, wusste ich, dass sie mit den Zutaten ein köstliches Gericht auf meinen Teller zaubern würde – denn so manch eingelegte Leckerei wurde durch den Aufenthalt im Regal des kühlen Raumes besonders aromatisch. Viele Jahre später erinnert uns die COVID-19-Pandemie, dass eine kluge Vorratshaltung alles andere als altmodisch ist. Dabei geht es nicht um das Horten und Verstauen von unnötigen Hamsterkäufen. Vielmehr ist die effiziente Lagerung von Lebensmitteln nachhaltig, ökonomisch und sehr zum Vorteil, wenn man Lust auf spontane Koch-Sessions hat.

Übrigens: Eine Speisekammer ist dafür gar nicht unbedingt nötig, denn moderne Storagegefäße und -systeme eignen sich im offenen Regal sogar als Hingucker. Es wird also Zeit, dass jedes kulinarische Schätzchen endlich sein richtiges Plätzchen in der Küche findet. Dabei hilft dieser kleine Storage-Guide.

KÜHLSCHRANK

Im Mittelpunkt der modernen Vorratshaltung steht der Kühlschrank. Spezielle Kälte- und Klimazonen sorgen für eine optimale Lagerung, sofern die frischen Lebensmittel richtig einsortiert werden. Die Temperatur steigt von den unteren zu den oberen Fächern stetig an.

Leicht verderbliche Speisen wie frischer Fisch und Fleisch, genauso wie Wurstwaren und Hartkäse lagern deshalb unten im kältesten Bereich des Kühlschranks. Darüber befinden sich Milchprodukte wie Joghurt, Sahne und Weichkäse. Weniger empfindlichen Lebensmittel können weiter oben gelagert werden: Marmelade, Senf, angebrochene Soßen und übrig gebliebene Speisen finden so ebenfalls ein kühles Plätzchen.

Butter und Eier gehören in die obere Seitentür, wo mildere Temperaturen vorherrschen, hingegen Getränke wie Saft oder Limonade kühlen effizient im untersten Türfach.

Durch die hohe Luftfeuchtigkeit und Temperaturen um den Gefrierpunkt bleiben Obst und Gemüse im Gemüsefach lange frisch, und Vitamine und Mineralstoffe bleiben weitestgehend erhalten. Vorsicht: Süd- und Zitrusfrüchte, aber auch kälteempfindliches Gemüse wie Gurke, Tomate und Avocado gehören nicht in den Kühlschrank. Ebenso Kartoffeln sind dort fehl am Platz, denn es entstehen Geschmacks- und Aromaverluste.

KÜCHENSCHRÄNKE

Vorrangig Trockenprodukte mit langfristiger Haltbarkeit, die oft in Gebrauch sind, sollten in Vorratsschränken aufbewahrt werden. Klug aufgereiht, finden Getreideprodukte, getrocknete Hülsenfrüchte und Nudelwaren, Kaffee, Kakao und Tee, Speiseöle und ungeöffnete Konserven so einen trockenen Platz, der sie vor Sonneneinstrahlung schützt. Auch Öle, die nicht in lichtdichten Gefäßen abgefüllt sind, sollten im dunklen Schrankfach aufbewahrt werden, damit sie ihr Aroma behalten. Tipp: Checken Sie öfter mal ihren Bestand, denn auch diese Lebensmittel haben ein Verfallsdatum!

SPEISEKAMMER, KELLER UND BALKON

Vor der Erfindung des Kühlschranks lagerten die Menschen ihre Ernte unterirdisch, denn im Keller war es kühl. Auch heute noch sind ein Keller, eine ungeheizte Speisekammer oder der Balkon (wenn kein Frost herrscht!) für die Lagerung von Kohlgemüse, Wurzelgemüse, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch, heimischem, festem Obst oder selbst Einkochtes ideal. Tipp: Nutzen Sie dafür luftdurchlässige, lichtabschirmende Storage-Gefäße.



THE JOY OF GREEN AND GRACE

TEXT – FRANZISKA WISCHMANN
FOTO – SALVA LOPEZ, ANDREW MONTGOMERY

Luciano Giubbilei gehört zu den renommiertesten Landschafts- und Gartenarchitekten der Welt. Das Geheimnis seines Erfolges liegt in der poetischen Ästhetik seiner Projekte, im Dialog mit Menschen, die ihn inspirieren. Und in der Entdeckung der Langsamkeit.



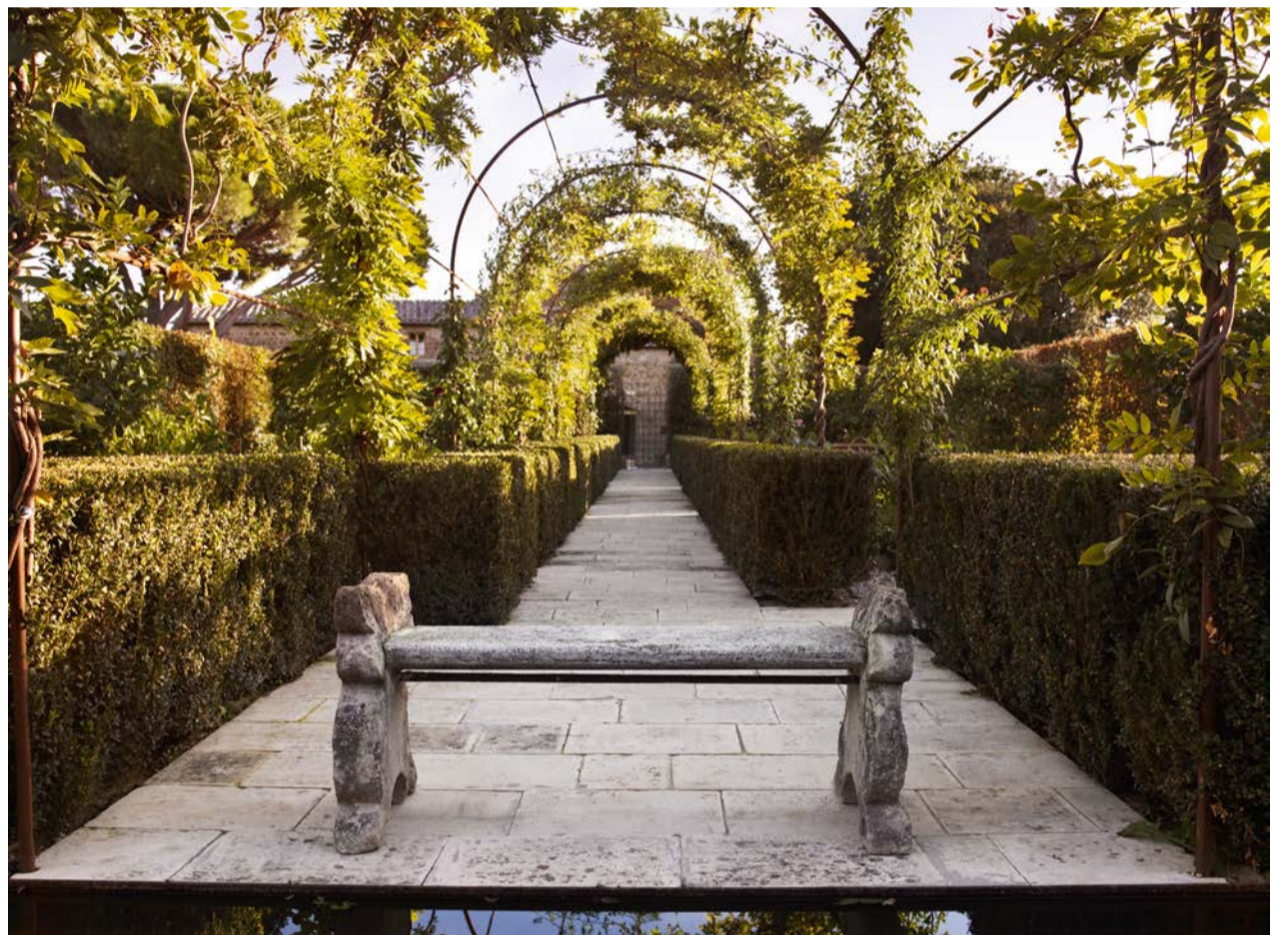
GROSSE KOHLKÖPFE IM GEMÜSEBEET



DER KÜNSTLER IM NACHMITTAGSLICHT



BUCHSBÄUME IN GEOMETRISCHEN FORMEN



KLÖSTERLICHE STRENGE

Manchmal liegt auch für die Großen wahre Schönheit in den kleinen, einfachen Dingen. Für Luciano Giubbilei zum Beispiel: „Ein Gemüsegarten kann eine ganz eigene Intensität entfalten“, erklärt er. „Die Gartenarbeit hat etwas Methodisches, gleichzeitig aber auch etwas Kontemplatives. Ein tiefes Gefühl von Freude, Frieden und Stille entsteht.“ Für den Landschafts- und Gartenarchitekten ist das Sinnsuche pur und Ausdruck für die leise Melancholie, die in seiner Arbeit mitschwingt. Magische Orte ziehen ihn an. Ein Energieaustausch auf der feinstofflichen Ebene.

So ein magischer Ort ist für ihn die Toskana, seine Heimat mit unverwechselbaren Gerüchen, Farbnuancen, Tönen. Denn Luciano ist in Siena geboren, Architektur und das Lichtspiel der Natur haben seit frühester Jugend einen prägenden Einfluss auf ihn. Und seine Großmutter, bei der er aufwächst und die ihm die Wertschätzung von Einfachheit und Anmut beibringt. Sie lehrt ihn auch, welcher ruhige Fluss in Ritualen und Wiederholungen liegen kann, ein Thema, das ihn in seiner Arbeit immer wieder begleitet. 2018 vollendet Luciano Giubbilei im Val D'Orcia in der Toskana ein wunderschönes Landschaftsprojekt – eine Einheit aus einheimischen, traditionellen und zeitgenössischen Einflüssen, die sich mit den Gegebenheiten der Landschaft harmonisch verbinden. Es ist ein historisches Weingut mit großem Gemüsegarten. Hainbuchenhecken geben ihm den Rahmen, eine Pergola aus Glyzinien und Rosen bildet die Mittelachse, fließendes

Wasser in einem Brunnen fügt Klang und Lichtreflexionen hinzu. Dazwischen Gemüsebeete, die mit Blumen durchsetzt sind und auf die Tradition englischer Gemüsegärten und mittelalterlicher Klosteranlagen zurückgreifen.

Ein Spiel von Licht und Schatten, geografische Strukturen von Wiederholung und Variation und ein Bewegungselement, das dem Garten seine persönliche Note verleiht: Für Luciano Giubbilei ist die Entstehung eines Gartens ein intensiver Prozess, der an das Malen eines Bildes erinnert oder an das kreative Schreiben eines Sonetts. Wenn der Designer mit der Gestaltung beginnt, verbringt er viel Zeit vor Ort, um erst einmal abzuwarten und zu zuhören. Welche Form wird der Raum einnehmen? Welche Verbindung entsteht und welche Resonanz? „Ein instinktiver Prozess“, sagt er, „ein bisschen so, als würde man einen Menschen kennenlernen.“

Doch der gebürtige Italiener, der an der Inghald School of Design in London studierte und dort 1997 sein Designstudio gründete, hört nicht nur auf seine innere Stimme. Auch der Dialog mit anderen Menschen, der Austausch mit Künstlern, Malern und Dichtern sind für ihn eine wichtige Inspirationsquelle. Er sei immer auf der Suche nach neuen Denkrichtungen, nach neuen Einflüssen, sagt er und erklärt: „Ich brauche die Reflexion, den Austausch, das Korrektiv. Ein großer Teil meines kreativen Prozesses entsteht durch den Dialog mit anderen Menschen und durch den Dialog mit der Landschaft selbst.“

Vor diesem Hintergrund ist auch sein aktuelles Projekt auf Mallorca zu verstehen, ein Herzensprojekt, das 2017 entstanden ist. Luciano Giubbilei hat in einer ehemaligen Töpferei in Son Servera ein Künstlerkollektiv gegründet. „Es ist eine Art Atelier, um zu experimentieren und sich auszutauschen“, erklärt er. „Ich möchte Menschen mit außergewöhnlichen Fähigkeiten zusammenbringen und jene fördern, die noch nicht so bekannt sind.“ Kreatives Denken und Inspirieren – das sei die Essenz, die Design, Gartendesign weiterentwickelt und immer wieder auf ein neues Level hebt.

Es ist eine lange Beziehung, die daraus wachsen kann. Und die kein richtiges Ende hat. Denn die Entstehung eines Gartens ist für Luciano Giubbilei ein organischer Prozess, der wächst und sich verändert und der immer wieder der Anfang von etwas Neuem ist. Im Grunde sei Gärtnern Arbeit mit organischer Materie, sagt er. Die Lebendigkeit, die man überirdisch sieht, hat ihren Ursprung unter der Erde. Es ist zu seinem Markenzeichen geworden, die Perfektion seiner Gartenarchitektur immer wieder durch Lebendigkeit, durch Bewegung zu durchbrechen. Unzählige Auszeichnungen und Preise hat er gewonnen, indem er strenge Heckenarchitektur, Sträucher, Pflanzen und Skulpturen mit Blumen und sogar mit Gartenkräutern zu einer organischen Einheit verbindet. Es entstehen Projekte an Orten, zu denen Luciano eine langfristige Beziehung unterhält. Eine Beziehung für die Ewigkeit.



P U R I S T I S C H E
S C H Ö N H E I T E N

WIE KEINE ANDERE VEREINT DIE KERAMIKKREATORIN BRITTA HERRMANN
NORDISCHES DESIGN MIT ITALIENISCHER HANDWERKSKUNST. AUCH IHRE NEUE KOLLEKTION
„CIRCLE“ WURDE AUF DIESE WEISE IM HERZEN DER TOSKANA HERGESTELLT.

TEXT – INGA PAULSEN

Eine bauchige Vase, deren Korpus sich nach oben hin verjüngt, der knallblaue Krug mit der geometrischen Griff-form, schlichte Schalen, die in Struktur und Farbe an das ewige Eis erinnern – wer hätte gedacht, dass die Entwürfe für diese skandinavisch anmutende Keramik auf einem toskanischen Bauernhof entstanden sind. Doch genau dort, in den Bergen von Pistoia, lebt und arbeitet Britta Herrmann. In ihrem Studio, mit Blick auf ihren Olivenhain und die herumtollenden Haustiere, bringt die Designerin erste Skizzen für ihr Keramik-Label MANI aufs Papier. Das Ergebnis spiegelt ihre nordischen Wurzeln und die lebhafteste „arte di vivre“ der Toskana wider. „Ich bin ein sehr klarer und direkter Typ und habe ein großes Bedürfnis nach Ordnung. Das Verrückte ist, dass ich hier unter Umständen lebe und arbeite, die sehr gegensätzlich zu diesem Teil meiner Persönlichkeit sind“, sagt sie und fährt fort: „Hier sind Alltag und Menschen oft auf eine liebenswerte Art chaotisch. Man genießt das Leben, nichts ist getaktet. Ich spüre weniger Druck und Konventionen. Ich denke, diese Zufriedenheit ist ebenso inspirierend für mich, wie die Architektur oder Natur, die mich hier in Italien umgeben.“

TOSKANISCHE KERAMIKKUNST IN
ZEITGENÖSSISCHEM DESIGN

Ebenso wichtig wie ihre Inspirationsquellen ist der Auswanderer die handwerkliche Expertise der regionalen Keramikhandwerker für die Realisierung ihrer Projekte – dies verdeutlicht auch der Label-Name MANI. Das italienische Wort bedeutet übersetzt „Hände“, denn es braucht Fingerfertigkeit, um aus den Ideen der 49-Jährigen eine ganze Keramikkollektion für den Handel anzufertigen. „Die Produktion jedes einzelnen MANI-Produktes beginnt mit einer händischen Skizze. Anschließend arbeite ich mit sehr erfahrenen Formenbauern an der Erstellung eines Prototyps“, erklärt Britta Herrmann und schmunzelt, denn genau an dieser Stelle trifft Tradition auf Moderne. Das kann eine Herausforderung für beide Beteiligten werden. „Wenn ich meinen Entwurf einem der erfahrenen, älteren Keramikhandwerker zeige, ernte ich öfter mal ein Kopfschütteln. Dann ringen wir ein bisschen hin und her und ändern manchmal auch den Entwurf während der Ar-

beit am Prototyp. Wenn am Ende ein sehr schönes, zeitgenössisches Keramikmodell vor uns steht, sehe ich oft auch Stolz in den Augen des skeptischen Mitarbeiters“, erzählt sie. Die Quereinsteigerin in die Keramikbranche weiß das Know-how und Können der Handwerker sehr zu schätzen. Nicht selten benennt sie ein Produkt nach dem Mann, der es mit seinen Händen zum „Leben“ erweckt hat.

ZEITGENÖSSISCHES
DESIGN FÜR JEDEN TAG

„Für mich war der Einblick in die Keramik-Manufakturen und der Austausch mit den Handwerkern wie eine Art Schlüsselerlebnis zu Beginn meiner Zeit in der Toskana“, erinnert sie sich. Kein Wunder, denn von Hand gefertigte Keramik hat in der Region circa 50 km im Norden und Westen von Florenz eine jahrhundertalte Tradition. In den vom Ton staubigen Werkstätten in Montelupo bündeln sich noch heute das Wissen und die handwerkliche Fähigkeit zahlreicher Generationen. „Ich habe dort sehr viel über das Material, die Bearbeitungstechniken und Gestaltungsmöglichkeiten gelernt und entschieden, dass ich meine Designs auf diese Art und Weise herstellen möchte“, erzählt sie.

UNIKATE STATT
MASSENPRODUKTION

Auch die neue Kollektion „Circle“ wurde mit Hand und Herz produziert. Wieder liegt der Fokus auf handgeschmeichelnden Oberflächen, perfekten Glasuren und einer geometrischen Form. „Ich wollte zu den geraden Linien meiner Kollektion den Kreis hinzufügen und etwas femininer werden“, erklärt Britta Herrmann. Wie immer kommen viele Designs als ganze Produktfamilien in unterschiedlichen Größen daher.

Jedes davon ist ein puristisches Unikat und funktioniert auch solo als Hingucker, egal ob im modernen Loft oder auf einer Speisetafel im Bauernhaus. „MANI soll bezahlbar, zeitlos und dennoch kunstvoll sein. Wenn meine Designs die Wohnung verschönern und auch im Alltag genutzt werden, habe ich genau das erreicht, was ich mir wünsche.“

M U S T
H A V E S



V A S E
O T T O

Mit zarten Naturtönen, handgemalten filigranen Streifen und der besonderen Silhouette zieht die Vase „Otto“ auch ohne Blumen alle Blicke auf sich.



V A S E
P A G O D A

Die sanfte Rillenstruktur, der handgemalte Farbverlauf im Inneren und die sich nach oben verjüngende Form erinnern an jahrhundertalte burmesische Gefäße.



C I R C L E
B O W L

Dekorieren, aufbewahren oder sogar servieren – die waldgrüne Schale von MANI bietet mit einem Durchmesser von 30 cm genügend Platz und ist vielseitig einsetzbar.

DIESE UND VIELE
ANDERE SCHÖNE DINGE
GIBT ES IN UNSEREM
»SELECTED BY NEFF« – SHOP.
BESUCHEN SIE UNS!



VON DER KUNST

DIE KULTUR DES REPARIERENS IST SCHON VOR LANGER ZEIT VERLOREN GEGANGEN. DAS IST NICHT NUR KULTURHISTORISCH SCHADE, ES WIRD UNS AUCH AM ENDE UMBRINGEN.

TEXT - PHILIPP KOHLHÖFER

Ich habe einen Küchentisch. Es ist das beste Möbelstück, das ich besitze. Er ist aus Kirschholz und irgendjemand, den ich nicht kenne, hat ihn vor sehr langer Zeit gebaut. Vermutlich in einer Werkstatt, weil alles an ihm Handarbeit ist und er aus den 1880ern stammt – und es da noch keine Möbelhäuser in Fußgängerzonen gab.

Der Tisch sieht mitgenommen aus. Irgendwann wurde er aussortiert, weil er nicht mehr modern war. Weil das Grundstück meiner Großeltern riesig war, landwirtschaftlicher Betrieb, viele Scheunen, wurde er in einer Ecke irgendeines Gebäudes vergessen. Er rottete jahrzehntelang vor sich hin. Er hat Wurmlöcher und alle möglichen Gebrauchsspuren, jemand scheint ein Feuer auf der Tischplatte gezündet zu haben, vermutlich aus Versehen. Nach dem Tod meiner Oma wurde er wiederentdeckt. Das ist knapp zwanzig Jahre her.

Und dann wurde er renoviert.

Bevor Missverständnisse auftauchen: Ich habe den Tisch nicht selbst renoviert. Ich weiß nämlich nicht, wie das geht. Und ich plädiere auch nicht dafür, dass man das alles selbst macht. Aber die Fähigkeit sollte schon erhalten bleiben.

Bei der Wertschätzung alter Dinge geht es nicht um die Dinge selbst, das ist ein Missverständnis. Alte Dinge sind nicht per se wichtig, nur weil sie alt sind. Es gibt viel alten Müll, den man wegwerfen kann. Beim Reparieren geht es um mehr als das Materielle. Es geht um die Erfahrungen, den Respekt und die Leben derjenigen, die vor uns waren. Und um die Erfahrungen, die wir mit uns selbst machen, wenn wir uns mit dem zu reparierenden Produkt auseinandersetzen. Das mag jetzt nach esoterischem Unsinn klingen, aber die Wahrheit ist: Der ständige Konsum verbraucht Ressourcen, die wir nicht haben, das hat sich ja mittlerweile herumgesprochen.

Abgesehen davon gewöhnt man sich ein Weltbild an, dass Dinge und Menschen nach Wertigkeit einsortiert – und das scheint mir nicht sehr clever. Man kann das nämlich auch so sehen: Reparieren hat nicht nur mit Handwerk zu tun. Es entscheidet auch über die Zukunftsfähigkeit einer Gesellschaft. Wenn Menschen nicht mehr in der Lage sind, Dinge zu reparieren, entsteht ganz automatisch eine Gesellschaft von Anwälten und Werbern. Eine Gesellschaft, die so postmodern ist, dass sie mittelfristig nicht mehr funktionieren wird.

Wie soll jemand Elektrotechnik studieren, wenn er oder sie noch nie einen LötKolben in der Hand hatte? Gibt

es Architekten, wenn keiner mehr weiß, wie sich Mörtel anfühlt? Dass das keine erfundene Befürchtung ist, weiß jeder, der in den USA oder Großbritannien schon mal einen Klempner bestellt hat.

Vielleicht geht es beim Reparieren auch um soziale Aspekte. Ich glaube, dass meine Oma noch an meinem Küchentisch sitzt. Ihr Mann ist da, im Krieg gefallen. Mein Vater als Kind, meine Tante, die Verwandten aus Frankfurt. Natürlich sitzt niemand von denen wirklich da. Ich glaube nicht an Geister. Aber der Tisch verbindet mich auf eine Art mit ihnen, die sonst nichts hat, was ich besitze. Ich kann mich mit einem Produkt nur auseinandersetzen und seine Geschichte begreifen – im Ganzen, nicht seine Produktgeschichte, sondern die, die es in meinem sozialen Umfeld hat –, wenn ich mich damit beschäftige. Wenn ich es repariere.

Jetzt sitze ich an diesem Tisch mit meiner Tochter. Wir backen Pizza, Brot und Plätzchen, wir essen dort. Ich würde nie auf die Idee kommen, dass der Tisch einfach nur ein Gebrauchsgegenstand ist. Das ist er auch – aber eben so viel mehr als das. Er ist etwas, das ich meiner Tochter weitergeben möchte, wenn sie dafür einen Sinn entwickelt.

Man muss nicht gleich das Reparieren zur kulturkritischen Tätigkeit erklären oder zum Guerillakampf gegen eine Wirtschaft der geplanten Obsoleszenz, und man muss das Reparieren auch nicht Hipster-mäßig überhöhen. Als Menschheit haben wir Jahrtausende sehr erfolgreich mit diesem Prinzip gelebt. Wir müssen nur zurück zu dem, was sich bewährt hat. Und das bedeutet irgendwie schon, dass der Ressourcenverbrauch von Fast Fashion unser Untergang sein wird – und jedes Jahr ein neues Smartphone zu kaufen eben auch.

Oft fehlt uns heute nicht nur das Werkzeug und das Know-how, es fehlt ein kulturelles Verständnis der Reparatur. Macht man einfach nicht mehr. Niemand hat Lust, selbst etwas zu reparieren, weil das unserem Verständnis von „modernem Leben“ widerspricht. Das fängt im Kleinen an: Ich kann den Akku in meinem Smartphone nicht austauschen. Es ist aber auch in größeren Maßstäben nichts Ungewöhnliches mehr.

Als Student habe ich in Pressholzmöbeln gewohnt, wie alle.

Will man so werden? Ein Pressholztyp sein?

Keine Ahnung ...

Ich bin zumindest ein Kirschholztischtyp.

DER REPARATUR

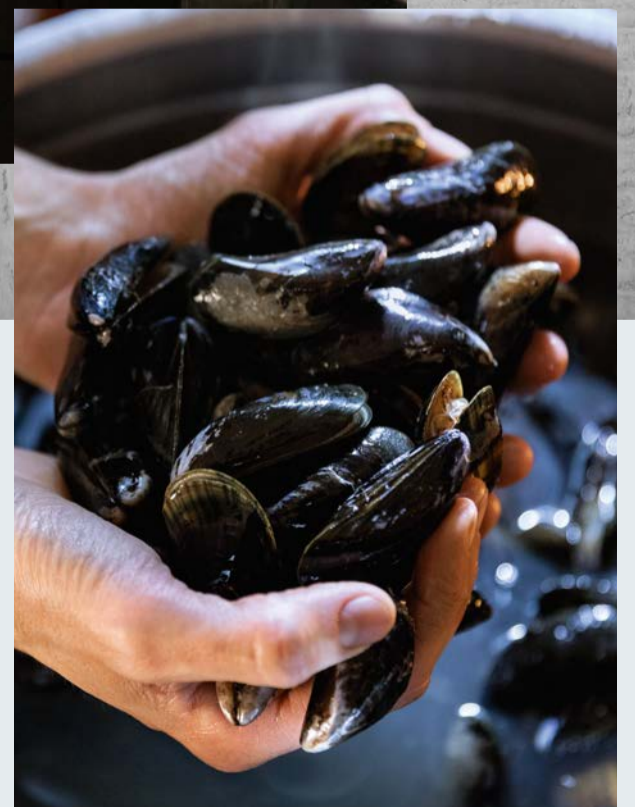
KONZEPT UND REDAKTION Philipp und Keuntje GmbH, Bei St. Annen 2, 20457 Hamburg, Tel 0049 40 280070-0, www.philippundkeuntje.de
 GESCHÄFTSFÜHRER Torben Hansen, Diether Kerner, Oliver Kielinski, Robert Müller, Johannes Buzási
 Amtsgericht Hamburg, HRB 69344, USt.-IdNr. DE 812628667
 CHEFREDAKTEUR Oliver Zacharias-Tölle
 STELLVERTRETENDE CHEFREDAKTEURIN Franziska Wischmann
 ART DIRECTOR Maximiliane Schmid
 PRODUKTION/PROJEKTMANAGEMENT Anna Schröder, Anna Wiegel
 REDAKTION Inga Paulsen, Helen Jahn, Philipp Kohlhöfer, Malte Meyer
 BILDREDAKTION Kerstin Richter
 FOOD STYLING Christoph Himmel
 POST PRODUCTION Foag & Lemkau GmbH, Stahlgruberring 11a, 81829 München
 LEKTORAT Klaudia Rosen; Lektor.net GmbH
 HERAUSGEBER BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, www.neff-home.com
 DRUCKEREI Rheinische DruckMedien GmbH



Ikonen der Küche im neuen Design

SIEHT TOLL AUS, FÜHLT SICH
GUT AN – GRAPHITE-GREY.

Die Slide&Hide® Backöfen und viele weitere Geräte der NEFF Collection begeistern auf den ersten Blick in diesem eleganten neuen Farbton. Ein Design, das sich makellos in sein Umfeld einfügt und jede Küche in neuem Licht erstrahlen lässt.



Weitere Infos unter www.neff-home.com/de