

Küchen&Design

MAGAZIN



Normandie

Charmante Normandie Stadt, Land, Küste – **Zu Gast** Küche am Bach – **Genuss** Austern, Cidre & Co. – **Designmöbel aus Leinen** Poesie des Rustikalen – **Christian Dior** – **Landhausstil** Abseits des Schubladendenkens – **Claude Monet** Der Impressionist – **Grüne Welten** Gartenarchitektur

SIEMENS

Auffällig unauffällig.

Die neue glassdraftAir Tischlüftung von Siemens vereint außergewöhnliches Design, hochwertige Materialien und eine hervorragende Abzugsleistung – perfekt für Ihre offene Küche. studioLine-welt.de

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte

studioLine

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.



BIENVENUE!



WILLKOMMEN!

Fenster und Türen auf – wir bringen Ihnen die Normandie ins Haus! Die Milde des Golfstroms, den Duft von Apfelblüten, einen Hauch von Dior und das Licht des großen Impressionisten Claude Monet. Begleiten Sie uns auf den folgenden Seiten in eine ebenso maleische wie authentische und geschichtsträchtige Landschaft im Norden Frankreichs – lieblich und rustikal zugleich. Die Normannen lehren uns, dass sich Eleganz und ländlicher Charme nicht widersprechen müssen, dass Genussfreude Tradition sein kann und manche Gärten nicht nur grün und hübsch sind, sondern geradezu Quelle der Inspiration. In der Normandie wird auch wieder einmal deutlich, dass außergewöhnliche Erzeugnisse ein besonderes Maß an Hingabe brauchen und „gut Produkt“ sprichwörtlich Weile haben muss. Wir begeben uns zum Beispiel auf die Spuren einer jungen Designerin, die sich dem alten Thema Flachs und Leinen gewidmet hat, beschäftigen uns mit einem Landwirt, dessen Rinder hausgemachten Cidre trinken, und erfahren Aufschlussreiches über

die jahrhundertelange normannische Gepflogenheit der Austernkultivierung. Man muss nicht einmal selbst vor Ort sein, um zu spüren, dass ein Landstrich mit einem Instinkt für Kostbares, Kunstvolles und Kulinarik auch zum Thema „Küche“ einiges an Anregungen bereithält – und zwar weit über den gewohnten Tellerrand hinaus. Vielleicht bekommen Sie ja Lust, sich die provinzielle Lässigkeit der idyllischen Dörfer, das schicke Flair der stolzen Hafenstädte oder den berührenden Zauber des Mont-Saint-Michel ein Stück weit ins traute Heim zu holen. Oft sind es nur kleine Details, die das Wohnen gleich revolutionieren, für mehr Gemütlichkeit, Luxus oder die ersehnte frische Brise in Haus und Garten sorgen. Man muss einfach die Augen nach ihnen offen halten – und hier wären wir dann auch wieder bei Claude Monet: „Jeden Tag entdecke ich noch schönere Dinge, es ist zum Verrücktwerden“, sagte er einmal, als er an der normannischen Küste des Ärmelkanals malte. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen!

Ihre Justyna Wegmann & Ihr Florian Zimborski

Küchen- und Einrichtungsstudio
Wegmann

Creativ-Schreinerei
Wegmann GmbH & Co. KG

Zeppelinstraße 17/1, 73760 Ostfildern
Telefon 0711-4560485
info@kuechenstudio-wegmann.de
www.kuechenstudio-wegmann.de

Zeppelinstraße 17, 73760 Ostfildern
Telefon 0711-505511-0, 0711-4560485
info@creativ-schreinerei-wegmann.de
www.creativ-schreinerei-wegmann.de

Inhalt



Die Normandie
Ein kleines Stück Frankreich mit vielen Gesichtern



Austern
Zucht als Tradition



© Foto: Neptune Küchen

Französischer Landhausstil
Abseits des Schubladendekens

Seite 1
EDITORIAL
Willkommen
in der Normandie!

Seite 3
FERNBLICK
Authentische
Normandie

Seite 16
FREISCHHEIN
Auszeit
gewinnen

Seite 18
ZU GAST
Eine Küche
am Bach

Seite 24
GENUSS
Austern – Genuss
der Gezeiten

Seite 28
GENUSS
Rezept
Camembert

Seite 30
GENUSS
Vive
le Cidre

Seite 34
ZEITGEIST
Der französische
Landhausstil

Seite 40
AMBIENTE
Christian
Dior

Seite 42
AMBIENTE
Designmöbel
aus Leinen

Seite 46
AMBIENTE
Normandie
to go

Seite 48
KUNST & BAU
Impressionist
Claude Monet

Seite 54
KUNST & BAU
Grüne
Welten

Seite 58
KOLUMNE
Endlich mehr
Platz

www.kuechen-design-magazin.com
MAKING-OF
nur online:
behind the scenes

IMPRESSUM

Herausgeber:
Dross&Schaffer Marketing GmbH
Würmstraße 13a, 82166 Gräfelfing
Tel.: 089/89 87 84 0
www.dross-schaffer-gruppe.com

Redaktion & Produktion:
IDENTITYPOOLNEUMANN
Lerchenweg 3, 85764 Oberschleißheim
Tel.: 089/315 36 25
www.ipn00.de

Chefredaktion: Thomas Neumann
Text: Julia Maier, Susanne Maerzke,
Julia Dau, Helena Wittgenstein
Schlussredaktion: Corinna Volkmer
Grafik: Julia Maier

Die in diesem Magazin gewählte männliche Form bezieht sich immer zugleich auf weibliche, männliche und diverse Personen.

Titelbild: [unsplash @anniespratt](https://unsplash.com/@anniespratt)
Weitere Bildquellen: Thomas Neumann,
Sabine Ritter, shutterstock, unsplash

Rezeptentwicklung:
Dominikus Bufner, Marco Luis Schulze

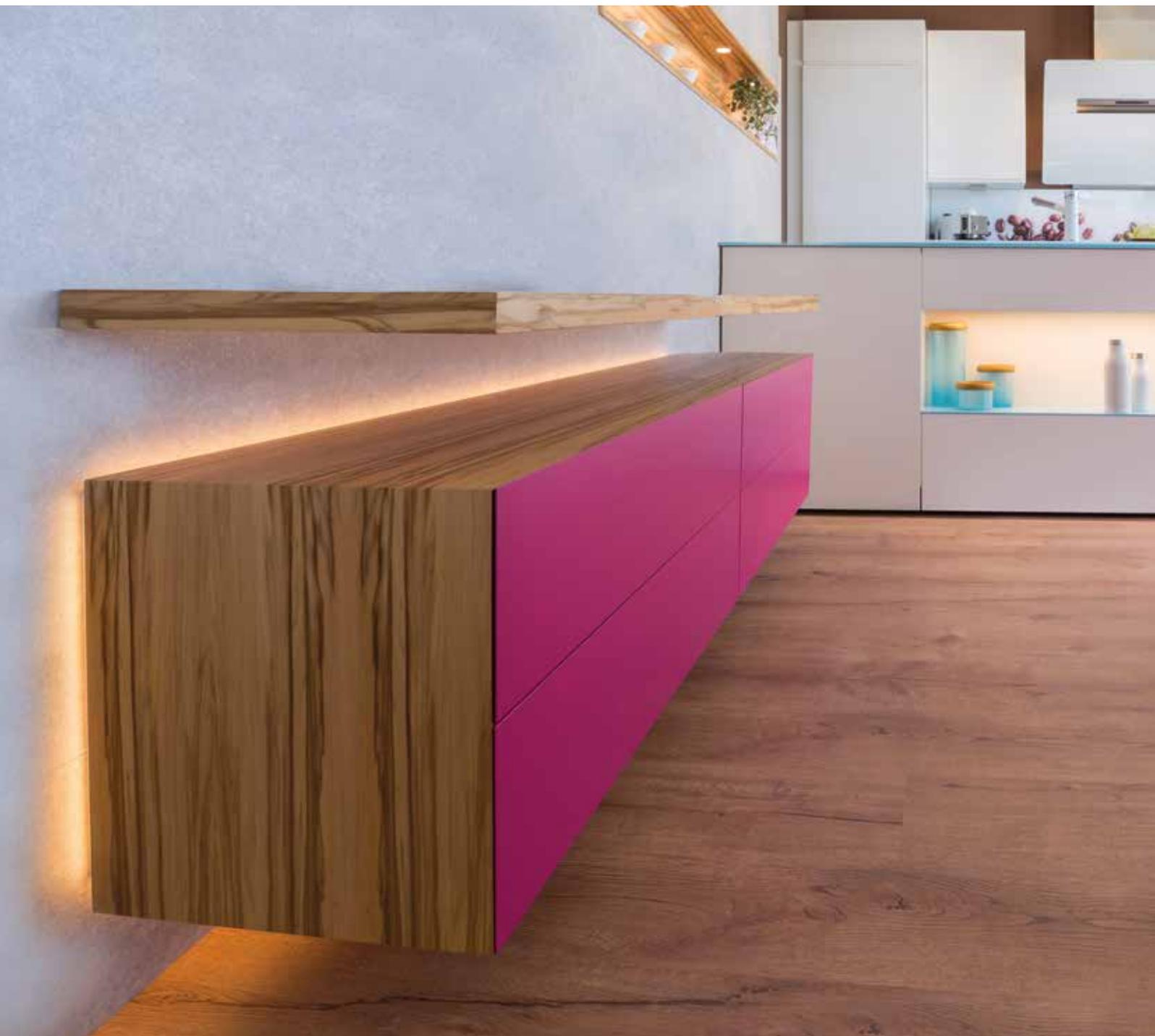
Druck:
RMO Druck GmbH München





PRÄZISION UND LIEBE ZUM DETAIL

Wegmann – ein Name, ein Anspruch, zwei Unternehmen. Die Schreinerei und das Küchenstudio Wegmann bilden eine perfekte Synergie, die es dem Kunden erlaubt auch komplexe Wohnräume mit einem kompetentem Ansprechpartner umzusetzen.



Schon beim Betreten der Unternehmen Wegmann ist spürbar – hier steckt Liebe im Detail. Jedes Möbelstück ist ein Unikat, jedes Holzkonzept ein innovatives Meisterstück. Sympathisch bodenständig erzählt der Geschäftsführer Florian Zimborski, dass sein Team fast alles was man sich vorstellen auch realisieren

kann. Die Expertise aus individuellen Möbelstücken, außergewöhnlichen Lebens-, Wohn- und Küchenkonzepten, lässt daran keinen Zweifel. Profundes Know-how und modernste Technik machen es möglich.

Seine engagierte Mannschaft sorgt zudem dafür, dass man sich als Kun-

de von Anfang an in den richtigen Händen weiß. Ein Vertrauen, das Freiraum für Ideen schafft. Eine über 50-jährige Unternehmenskompetenz ermöglicht es, aus jeder Idee und jedem Budget das Bestmögliche heraus zu holen.

Dieser außergewöhnliche Anspruch setzt sich im Küchen- und Einrich-



AUF EINEN BLICK

aus Tradition besser | außergewöhnliche Handwerkskunst für individuelle Wohnräume | Möbel, Küchen, Innausbau, Holzarbeiten für den Garten | hier werden Ihre Ideen wahr | mit viel Liebe zum Detail entstehen anspruchsvolle Lösungen und stilvolle Unikate | höchste Qualität zu verbindlichen, budgetschonenden Preisen | der perfekte Partner zur Realisierung Ihres ganz persönlichen Holz-Projektes.



tungsstudio Wegmann ganz selbstverständlich fort. Auch hier berät Sie ein Pool von Experten und plant für Sie Ihre Traumküche.

So entsteht Tag für Tag Lebensqualität, die Freude macht. Genau darum geht es Wegmanns. Lebens-, Wohn und Küchenkonzepte zu entwickeln, in denen sich ihre Kunden wohlfühlen.

Florian Zimborski & Justyna Wegmann



Küchen- und Einrichtungsstudio

Wegmann

Küchen- und Einrichtungsstudio Wegmann
Zeppelinstraße 17/1, 73760 Ostfildern-Kemnat

Telefon +49(0)711 / 45 60 485, Telefax +49(0)711 / 45 70 870
info@kuechenstudio-wegmann.de, www.kuechenstudio-wegmann.de



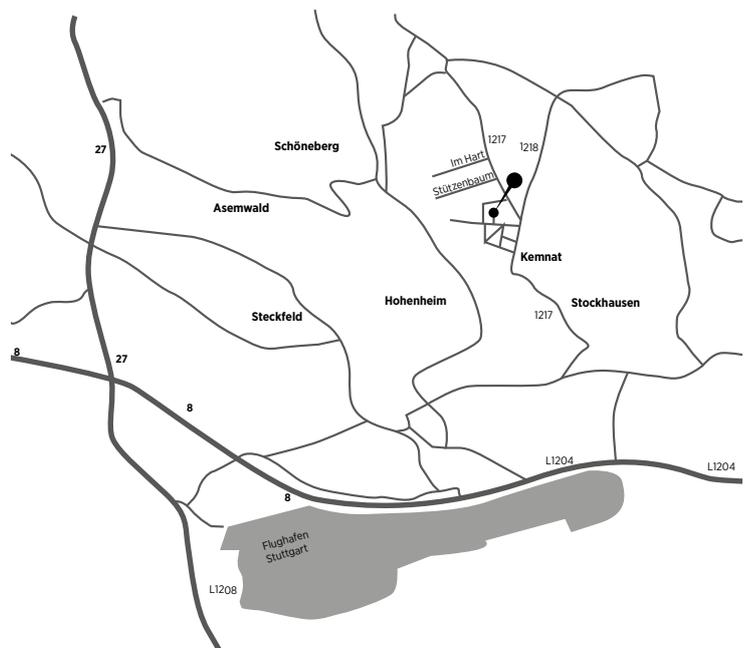
Creativ-Schreinerei

Wegmann

Creativ-Schreinerei Wegmann GmbH & Co. KG
Zeppelinstraße 17, 73760 Ostfildern-Kemnat

Telefon +49(0)711 / 50 55 11-0 oder +49(0)711 / 45 60 485
Telefax +49(0)711 / 50 55 11-99
info@creativ-schreinerei-wegmann.de, www.creativ-schreinerei-wegmann.de

Öffnungszeiten:
Mo., Di., Mi., Do. und Fr. 09.00 – 12.30 Uhr und 14.00 – 18.00 Uhr
Mittwochnachmittag geschlossen
2. Samstag im Monat 09.00 – 13.00 Uhr und nach Absprache





Le Normandy



Le Normandy





Die Normandie – wer Frankreich mag, wird diesen Landstrich lieben

Text:
Julia Maier

Alabasterfarbene Steilküsten, satt blühende Gärten, luxuriöse Landgüter, charakterstarke Sandstrände und über allem der Zauber des weltberühmten Klosters Mont-Saint-Michel. Die Normandie hat viele Gesichter – alte und auch junge. Zweifelsohne ist sie sehr stilvoll und trotzdem nicht ermüdend makellos.

Von Frankreichs Hauptstadt aus sind es mit dem Auto knapp drei Stunden, dann ist man in der Normandie. Eine unverfälschte Gegend mit lebendiger Vergangenheit, mannigfaltigen Landschaften und den unterschiedlichsten Bezeichnungen: Für die Pariser ist die Normandie ihr „Garten am Meer“, in dem man das Stadt-Getümmel hinter sich lässt und ein entspanntes Wochenende mit langen Spaziergängen, dem Duft der vielen Blumen und maritimer Nostalgie verbringt. Gleichzeitig spricht man bei der Normandie auch von der „Wiege des Impressionismus“. Die besonderen Lichtverhältnisse, aber auch die mittelalterlichen Bauwerke, pittoresken Dörfchen und alabasterfarbenen Steilklippen haben bereits im 19. Jahrhundert die Freiluft-Maler reihenweise in ihren Bann gezogen und sind heute beliebter Selfie-Hintergrund. Ein weiterer Namen dieses Landstrichs ist „Speisekammer Frankreichs“, was schon erahnen lässt, dass man hier – wie so oft in diesem Land – natürlich auch gepflegt schlemmen kann. Die Normannen wissen zu genießen, nebst dem klassischen C-Trio – Calvados, Cidre und Camembert – gibt es in verwunschenen Gütern und aparten Standbars diverses Köstliche und Kostbare zu entdecken. Langer Rede kurzer Sinn: Wer sich zwischen kulinarischem Shopping-Trip, einer Kulturreise und einer lässigen Land- & Strandpartie nur ungern entscheiden mag, ist in dieser kurzweiligen Region am Atlantik genau richtig.

Von äußerst romantisch bis ganz schön rau – bei einer Fahrt entlang der normannischen Küste wird es einem garantiert nicht langweilig. Es ist eine Reise durch die Zeiten, bei der sich die Natur in ihrer ganzen Kraft und Vielfalt zeigt.

© shutterstock: Boris Stroujko

Der heilige Berg

Die wohl berühmteste Attraktion der Normandie ist die spitz in den Himmel ragende kleine Insel Mont-Saint-Michel mit ihren etwa 30 Bewohnern, deren



© unsplash: Veronica Reverse



© shutterstock: Tibbe Kampstra



„DER MONT-SAINT-MICHEL IST FÜR FRANKREICH DAS, WAS DIE PYRAMIDE FÜR ÄGYPTEN IST.“

Victor Hugo

Felsen und alte Mauern bei Flut wie eine Fatamorgana aus dem Wasser ragen. Dominiert wird diese sagenumwobene Erscheinung an der Grenze zur Bretagne von einer Abtei gleichen Namens, die majestätisch über allem anderen thront. Neben den Meisterwerken normannischer Architektur, bei der sich die Baumeister des Mittelalters selbst übertrafen, bietet sich den Besuchern hier – am Schauplatz der stärksten Gezeiten Europas – auch noch ein grandioses Naturschauspiel: Sobald Ebbe herrscht, ist es mit dem Inseldasein des etwa einen Kilometer vom Festland entfernten Klosterbergs nämlich vorbei. Er steht mitten im Watt, um Stunden später erneut von den Wellen des Atlantiks umspült zu werden, sodass es aussieht, als würde er vom Wasser davongetragen. Wer den rund 90 Meter hohen Mont-Saint-Michel mit seiner einprägsamen Silhouette erklimmen möchte, wird durch verschlungene Wege und steile Treppen geführt, vorbei an historischen Gemäuern, frechen Wasserspeiern und kleinen Lädchen, Hotels und Cafés. Es ist ein magischer Ort, was einem aller spätestens dann klar wird, wenn man auf dem terrassenähnlichen Vorplatz zur Abtei steht und die Abend-

stimmung genießt – egal ob bei Sonnenschein oder dramatischem Wolkenhimmel. „La Merveille“, also „das Wunder“, wie das einmalige Ensemble auch genannt wird, ist heute Pilgerstätte, Touristenmagnet und Unesco-„Kulturerbe der Menschheit“. Der – leider etwas gewalttätigen – Legende nach geht die Entstehung der geheimnisvollen Klosterinsel auf das 8. Jahrhundert zurück, als der Erzengel Michael dem Bischof Aubert von Avranches erschien, mit dem Auftrag zum Bau einer Kirche. Da dieser der himmlischen Aufforderung nicht folgte, brannte ihm der Engel ein Loch in den Kopf. Schließlich klappte es aber doch noch mit dem Bauvorhaben, es war der heilige Aubert, der um 700 n. Chr. an diesem Ort einen ersten Altarraum zu Ehren des heiligen Michael errichten ließ, worauf im Laufe der Jahre noch viele weitere sakrale Mauern folgen sollten.

Auch eine kulinarische Besonderheit hat diese eigenwillige Bucht zu bieten, die sogenannten Salzlämmer: Schafe, die auf den Poldern des Mont-Saint-Michel großgezogen werden und deren Fleisch aufgrund des vom Salzwasser umspülten Grases für seinen unvergleichlichen Geschmack bekannt ist.

FERNBLICK



© shutterstock: marketat1982



© shutterstock: Luboslav Tiles

1
Das Spiel der Gezeiten –
in Granville kommt und geht das Meer.

2
Ob fröhlich bunt oder strahlend weiß –
nirgends sind Badehäuschen so schön wie
in der Normandie.

3 + 4
Weltberühmte Sonnenschirme und
Baustile aller Art: Deauville.

Fährt man am Meer entlang ein Stück nach Norden weiter, begegnet einem schon bald das ehemalige Seeräuber- und Fischerstädtchen Granville. Wo früher die Boote zum Kabelaufhang ablegten, entstand ab Ende des 19. Jahrhunderts ein geschätztes Seebad mit maritim-eleganter Note für die Sommerfrischler aus der Stadt. Die Kulinarik blieb hier natürlich keineswegs auf der Strecke – Tintenfische, Jakobs- und Venusmuscheln, Meermandeln, Streifenbrassen und Wellhornschnecken machen Granville heute zum wichtigsten Muschelhafen Frankreichs. Im historischen Stadtkern findet man alte Festungsmauern, moderne Kunst & Co. Der Stolz der etwas über 12.000 Einwohner sind die 17 Kilometer entfernten Chausey-Inseln, Europas größter Archipel, mit Fähranbindung. Strand gibt es natürlich auch in Granville – inklusive langer Promenaden mit regionaltypischen hölzernen Badehäuschen. Sein besonderes Flair? Charmante Authentizität, hier spürt man die Macht der Gezeiten.

Strand um Strand

Lang, kurz, breit, schmal, felsig, sandig oder wild – die vielen Strände der Normandie sind so unterschiedlich wie ihre Besucher. Einer der bekanntesten befindet sich in Deauville, im Zentrum der Normandie, an der sogenannten Côte Fleurie (Blumenküste). In den 1860er-Jahren entstanden hier etliche Villen im neornormannischen Stil, eine Pferderennbahn und etwas später ein Casino. Es war das mondäne Seebad der Aristokraten, Künstler und Geschäftsleute, hier traf man Gustave Flaubert und Coco Chanel. Die beliebten Pferderennen werden auch heute noch veranstaltet, zudem findet an diesem glanzvollen Ort seit 1975 das amerikanische Filmfestival statt. Wer über die Jahre schon alles hier war? Die Namen der Stars sind auf den Umkleiden am Strand verewigt. Zu wahrer Berühmtheit haben es auch die auffälligen bunten Sonnenschirme von Deauville gebracht. Mit ihren fünf leuchtenden Farben ziehen sie die Fotografen seit jeher magisch an. Die einmaligen Modelle mit praktischem „Röckchen“ als Windschutz gibt es leider nicht zu kaufen. Wer sie aber mietet, bekommt einen nostalgisch-noblen Hauch vergangener Zeiten gleich gratis dazu.



© shutterstock/Rosshelen
3

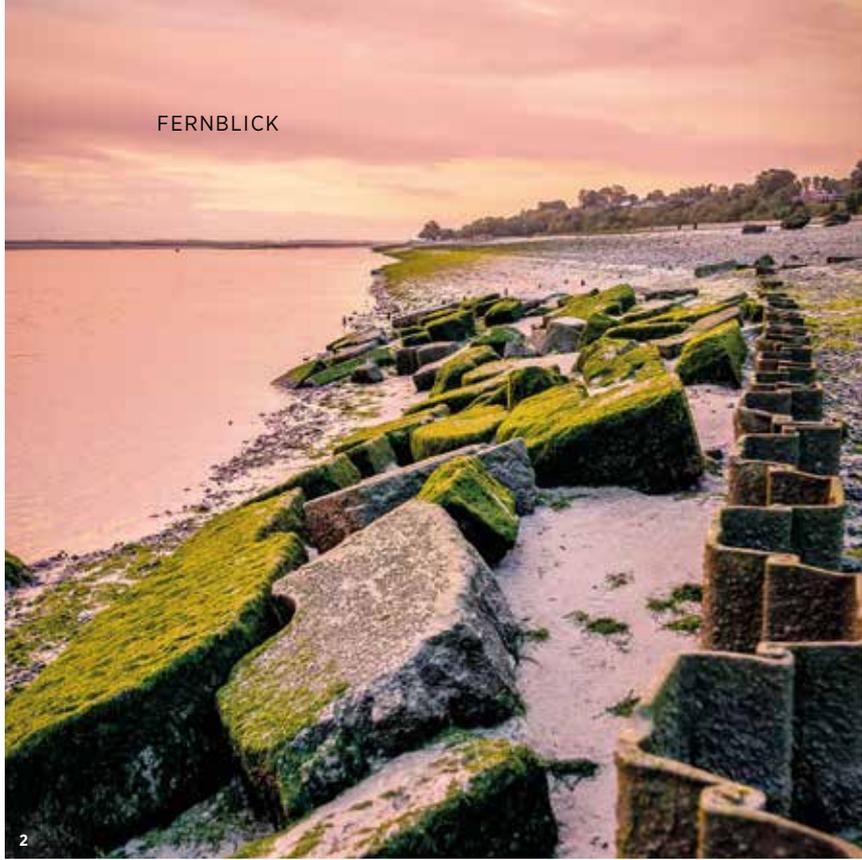


© shutterstock/Berit123
4

FERNBLICK



© unsplash: Erik AUV



© shutterstock: Raphael Rivest



© shutterstock: Jearu

1
Denkmal „Les Braves“, Omaha Beach.
Eine Skulptur, die für Hoffnung, Freiheit und
Brüderlichkeit steht.

2
Überreste aus Stahl und
Beton sind die Zeitzeugen einer bewegten
Vergangenheit.

3
Der markante Felsbogen Porte d'Aval
verdankt seine Entstehung der Meeresbrandung.

Eine völlig andere Seite der Normandie, die ebenso dazugehört, zeigt sich an den sogenannten Landungsstränden – Schauplatz der größten Militäroperation aller Zeiten, genannt Operation Overlord. Der D-Day am 6. Juni 1944, das bedeutete die Landung von über 150.000 alliierten Soldaten an der normannischen Küste, und die darauf folgenden dreimonatigen Kämpfe zur Befreiung des von Hitler besetzten Frankreichs ließen diese Strände in die Geschichtsbücher eingehen. Ihre Decknamen Utah, Omaha, Gold, Juno und Sword haben sie beibehalten, die Spuren der dramatischen Ereignisse sind heute noch sichtbar. Nicht nur die zahlreichen Museen und Denkmäler erinnern daran, auch architektonische Fragmente, wie die Über-

reste des künstlichen Hafens von Arromanches, sind die stillen Zeugen und Narben dieser Vergangenheit. Genauso die Bunkeranlagen und Krater. Wieder etwas weniger nachdenklich geht es da an der 120 Kilometer langen Alabasterküste zu, die ihren Namen den 75 Meter hohen, weißen Kreidefelsen verdankt, am bekanntesten sind die der Steilküste von Étretat. Um den markanten Felsbogen Porte d'Aval, der gerne mit einem Elefantenrüssel verglichen wird, und seine umliegenden Höhlen rankt sich so manches Märchen. Bei Ebbe kommt in Étretat noch eine andere Besonderheit zum Vorschein – die Überreste eines Austernparks von 1777. Es heißt, er sei für die Königin Marie-Antoinette angelegt worden, die diese Delikatesse sehr schätzte.

WASSER IST LEBEN.

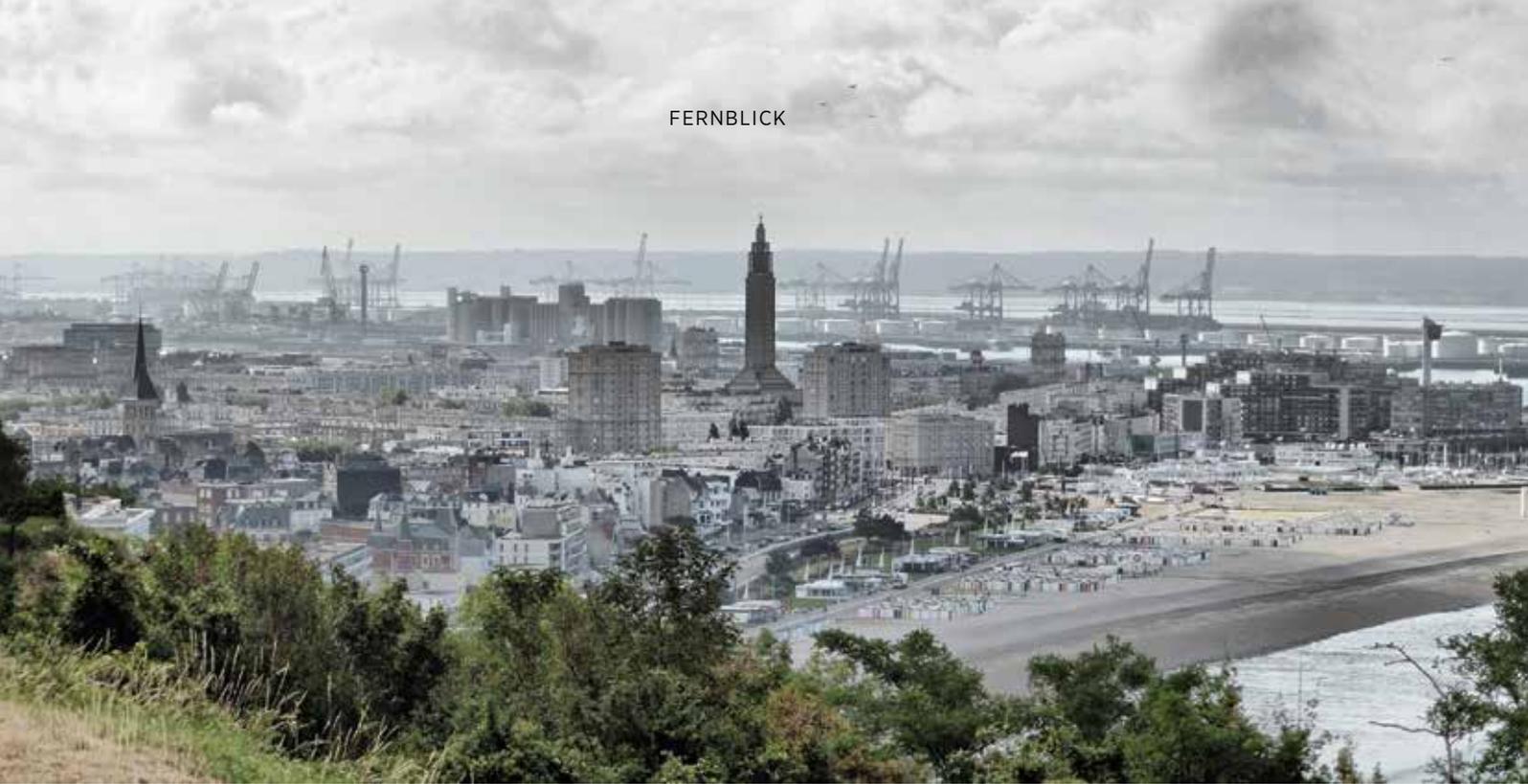


BLANCO UNIT
drink. prep. clean.

Die neuen BLANCO Wassersysteme sind Lebensqualität.

Aufbereitetes Wasser, gefiltert, gesprudelt oder kochend heiß und in genau der richtigen Menge – das bieten die neuen BLANCO Wassersysteme. Nahtlos integriert in der BLANCO UNIT zusammen mit Spüle und Abfallsystem wird der Wasserplatz zur perfekten Einheit in Ihrer Küche. **Mehr Infos unter www.blanco.de/drink**

BLANCO



Urbane Eindrücke

Wer denkt, in der Normandie gibt es nur liebevolle Fachwerk-Dörfer wie Beuvron-en-Auge oder Lyons-la-Forêt, war wohl noch nicht in der Hauptstadt Ruon oder in Le Havre. Anstatt der putzigen Häuschen erwartet den Besucher in der mit 170.000 Einwohnern größten normannischen Stadt ein verblüffendes Meisterwerk der 50er-Jahre-Architektur, erschaffen vom Beton-Poeten Auguste Perret. Als Le Havre vom Krieg zerstört war, hat man sich ganz bewusst für einen modernen Wiederaufbau und gegen eine Rekonstruktion entschieden. Es entstand ein Ensemble von hellen, großzügigen und funktionellen Wohnbauten, Bildungs-, und Kulturstätten, Verwaltungseinrichtungen, Hafenanlagen und mehr. Während Perrets monumentales Dreieck am Ärmelkanal auf den ersten Blick etwas monoton wirkt, entpuppt es sich bei näherer Betrachtung als äußerst interessant und abwechslungsreich. Autofreie Spazierwege, belebte Plätze und Boulevards, Arkaden, Alleen und Hinterhöfe lockern die Strukturen auf. Überragt wird Perrets Architektur von der Kirche Saint-Joseph, einem Gotteshaus und Symbol der Wiedergeburt, das an die frühen Wolkenkratzer New Yorks erinnert. Fast schon ähnlich amerikanisch anmutend ist die filigrane Brücke „Pont de Normandie“, welche seit 1995 über die Seinemündung führt und Le Havre mit Honfleur verbindet. Es handelt sich um eine Schrägseilbrücke aus Spannbeton, die mit 856 Metern Spannweite alle anderen europäischen Brücken übertrifft. So altertüm-

lich die Normandie also sein kann, so neuzeitlich sind manche ihrer Ecken. Und das bei weitem nicht nur entlang der Küste. Ist das das Geheimnis dieser Region? Dass die Gegensätze hier gar keine sind? Dass alles in allem blumig und harmonisch wirkt, obwohl die Jahrhunderte ihre Spuren hinterließen? Die Normandie ist – wie so vieles – bestimmt nicht perfekt. Aber sie hat eben den gewissen französischen Charme, um immer wieder ein äußerst einladendes Bild von sich abzugeben.





© shutterstock: CRM

—
"Die ausgeglichene
Planung macht
Le Havre zu einem
Symbol für alle anderen
wiederaufgebauten
Städte Europas."

Welterbekomitee, 2005

—



SO SEHEN SCHÖNE KÜCHEN AUS

selektionD

KÜCHEN

www.selektionD.de



KREATIVE KLEINE HÄUSER MIT GROSSEM SPASSFAKTOR

Tiny Houses sind auf dem Vormarsch. Die teils mobilen Häuschen richten sich schon lange nicht mehr nur an Aussteiger, Minimalisten und Studenten. Als liebevolle Feriendomizile haben sie an den schönsten Orten der Welt Platz gefunden. So findet man sie auch in der Normandie.



ETWAS JAPANISCH Ein asiatisch anmutendes Architektenhäuschen mit Holzofen und Holzbadewanne, umgeben von Hecken und Bäumen für viel Privatsphäre. In der Nähe befinden sich die einladenden Küstendörfer Veules les Roses und Varengeville sur Mer.

La Petite Maison, 125 Cavée des Forges,
76860 Longueil, +336 235607334
www.gites-de-france.com



MITTEN IM GRÜNEN Das niedliche Holzhäuschen auf Rädern befindet sich mit dem Auto etwa 15 Minuten vom prachtvollen Mont-Saint-Michel entfernt. Mit komplett ausgestatteter Küche, Terrasse, Garten und viel Natur ringsherum – was will man mehr.

Tiny House "Les Vallées", 12 route des vallées,
50220 Saint Quentin sur le homme, +336 83 25 76 95
www.location-tinyhouse-france.fr



HAFEN-FEELING INKLUSIVE Ein kleines Ferienhaus im hübschen Küstenort Honfleur, das nur wenige Gehminuten vom Wasser entfernt ist. Mit zwei Schlafzimmern, TV und Waschmaschine hat man hier lässigen Luxus im Mini-Format.

The Tiny House, Rue Charrière Saint-Léonard,
14600 Honfleur,
www.booking.com



ZWISCHEN DEN REGIONEN Eine lichtdurchflutete kleine Unterkunft mit gesunden, ökologischen Materialien und liebevoller Dekoration. Der perfekte Standpunkt, um sowohl die Normandie als auch die Bretagne zu erkunden.

Tiny House Saint-James, 25 La Gautraie,
50240 Saint-James, +336 663444997
www.tinyhouse-montsaintmichel.fr

FREISCHEIN

AUSZEIT GEWINNEN



© Foto: Andreas Resorts

Gewinnen Sie mit etwas Glück zwei Übernachtungen für zwei Personen inklusive Halbpension im paradiesischen Südtiroler Andreus Resort.

Abschalten von allem, was mit „home“ zu tun hat. Und das im wunderschönen Südtirol, dessen mildes, mediterranes Klima bereits im Frühjahr die Outdoor-Fans in seine faszinierende Bergwelt lockt. Das 5-Sterne-Resort Andreus, im attraktiven Passeiertal nordöstlich von Meran gelegen, ist eine Oase der Gemütlichkeit und des lässigen Luxus. Genau der richtige Ort, um Körper, Geist und Seele wieder in Top-Form zu bringen. Sowohl die überragende Kulinarik als auch das äußerst umfangreiche Wellnessangebot lassen hier die erholungssuchenden Herzen höher schlagen. Die 2.000 Quadratmeter große Sauna-Welt inklusive herrlicher Wechsel-Aufgüsse mit Namen wie „Temple of fire“ oder „Afrika“ verzaubert selbst erfahrene

Saunaisten, Massage und Energie-Behandlungen laden jeden schwachen Body-Akku wieder auf. Wer es etwas „spritziger“ mag, hat eine Wasserwelt mit In- & Outdoor-Pool und einen Natur-Badesee zur Verfügung, für noch mehr Action stehen die hauseigenen Tennisplätze sowie kilometerlange Wander- und Radfahrwege bereit. Ein weiteres sportliches Highlight – allein schon wegen der unbeschreiblichen Kulisse – ist der einzigartige 18-Loch-Golfplatz direkt vor der Hoteltür. Ob Singles, Paare, Familien oder Freundesgruppen – in diesem familiengeführten Resort der Extraklasse sind alle herzlich willkommen, die sich von morgens bis abends auf höchstem Niveau verwöhnen lassen möchten.



Andreus Resort, In der Kellerlahne 3A, I-39015 St. Leonhard in Passeier (BZ), T: +39 0473 491330, E: info@andreas-resorts.it, www.andreas-resorts.it

So nehmen Sie am Gewinnspiel teil:

Wie haben Sie das Küchen&Design Magazin erhalten? Schicken Sie uns einfach Ihre Antwort und Ihre vollständige Adresse per E-Mail an gewinnen@kuechen-design-magazin.de oder per Fax an +49 (0)89-89878440. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Einsendeschluss ist der 31.08.2021. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre E-Mail-Adresse innerhalb der Dross&Schaffer Gruppe (mehrere Unternehmen)

Verwendung finden darf. Das Andreus Resort erhält die E-Mail-Adresse nicht. Die Teilnahme auf dem Postweg (z. B. Brief, Postkarte) ist ausdrücklich ausgeschlossen. Es ist pro Teilnehmer nur eine Teilnahme möglich, Mehrfachteilnahmen haben einen Spielausschluss zur Folge. Ausgeschlossen sind auch Nutzer von Gewinnspiel-Services mit automatisch eingetragenen E-Mail-Adressen.



Eine Küche am rauschenden Bach

Frau Dr. Stöwing ist eine starke Persönlichkeit. Das spiegelt sich auch in ihrer extravaganten Wohnung wider, die uns auf modernste Art und Weise ins 19. Jahrhundert entführt. Mit einer gewöhnlichen Küche wäre man diesem Ambiente nicht gerecht geworden.

Bilder:
Thomas Neumann

Text:
Julia Maier

Von einer Wohnung und einzelnen Zimmern zu sprechen, fällt uns bei Frau Dr. Stöwings Zuhause schwer. Nennen wir es lieber ein stilvolles Idyll, bestehend aus edlem Mobiliar und Kunstgegenständen, die über die Jahre mit Leidenschaft zusammengetragen wurden und jetzt ihren neuen Platz zwischen den obersten Mauern einer ehemaligen Mühle gefunden haben. Der zentrale Bereich des gemütlichen Heims besteht aus einem sehr großen und beeindruckend hohen Raum mit altem, rustikalem Gebälk und einer breiten Glasfront, die den Blick auf eine ebenso breite, ausladende Dachterrasse mit freundlich-frechen roten Metallmöbeln freigibt. Von dort aus hat man freie Sicht auf

Stadt, welche von wunderbaren Naturschutzgebieten umgeben ist. Frau Dr. Stöwings Begeisterung für erlebte Unikate aus der Zeit des Biedermeier – die Epoche Georg Büchners, Franz Grillparzers und Heinrich Heines – begleitet sie fast schon ihr ganzes Leben lang. „Wenn ich groß bin, möchte ich so etwas auch mal haben“, sagte sie mit 14 Jahren zu ihrer Mutter, als die beiden in einem Antiquitätengeschäft vor einem Biedermeier-Sekretär standen. Während sie uns von ihren Möbeln erzählt, die für sie „fast wie Kinder“ sind, streicht sie zärtlich über die intensiv gemaserten Furniere ihres runden Esstischs. Genau diese Hölzer sind es, die solchen Gegenständen zu ihrer schlichten Eleganz gleichzeitig etwas ausgesprochen Leben-

ZU GAST

Wo Kunst und
Kulinarik aufeinandertreffen,
lässt es sich gut leben.



ZU GAST





Innere Werte:
eine gut versteckte Spülmaschine,
die sich auf Anklopfen öffnet, und die
indirekte Schrankbeleuchtung für
edles Porzellan.



diges und Behagliches verleihen. Wie bereits im 19. Jahrhundert, als die Biedermeier-Möbel aufkamen, spielt auch bei Frau Dr. Stöwing der „Rückzug ins Private“ eine wichtige Rolle. Sie ist gerne zu Hause und möchte sich in ihrem Domizil natürlich möglichst wohlfühlen – ganz gleich, ob beim gemütlichen Zusammensein mit nettem Besuch oder der gesellschaftlichen Ruhephase, die jeder einmal braucht. Um bei so viel

Antikem einer musealen Schwere entgegenzuwirken, werden von der Kunst-Liebhaberin durch aktuelle Polsterstoffe, Kissen & Co. gekonnt neuzeitliche Akzente gesetzt. Den aufsehenerregendsten Gegenpol zu den vergangenen Zeiten stellt allerdings die sehr moderne, minimalistische Küche dar. Herd und Spüle befinden sich hier auf einem freistehenden, ozeanrön-mattierten Glaskubus, während die farblich passende

Küchenwand mit integriertem Kombi-Steamer, Kühlschrank und dem nötigen Stauraum eine glatte, spiegelnde Glas-Oberfläche besitzt. Mit dieser nimmt man ihr die Dominanz, sie gewinnt so an Leichtigkeit und lässt den Kochbereich noch größer erscheinen. Bei der Gestaltung der Küche wurde alles auf ein Minimum reduziert. Griffe für Schubladen braucht man hier nicht, selbst der Geschirrspüler – gut versteckt in



Eine minimalistische grüne Glas-Küche im Reich der Antiquitäten – hier stimmt das bekannte Sprichwort „Gegensätze ziehen sich an“.

der Kücheninsel – öffnet sich auf Anklöpfen. Ein Down-Draft-System ersetzt die früher oft auffällig gestalteten Dunstabzugshauben und gibt damit den Platz für einen imposanten Leuchter frei, der in den früheren Wohnungen von Frau Dr. Stöwing die Wohnzimmerdecken zierte und mit dem letzten Umzug Einzug in den Küchenbereich hielt. Er unterbricht auf spannende Weise die klaren Strukturen, genauso wie das monumentale Ab-

bild einer jungen Frau, das gleich daneben an der Wand prangt. Gut, dass Frau Dr. Stöwing nicht auf den Rat ihres damaligen Mannes gehört hat, sich anstatt des noblen Gemäldes ein „anständiges Auto“ zu kaufen, denken wir uns bei dem nicht alltäglichen Anblick eines Kochbereichs, der charmant und souverän mit seinen Gegensätzen kokettiert.

**Küchenprojekte online finden
unter www.kuechen-design-magazin.com**



GENUSS

Genuss der Gezeiten



Text:
Julia Maier



Das mondäne Karlsbad: Mit seinen Dutzenden heißen Quellen erfreute es sich schon immer der Gunst vieler Kurgäste, Freigeister und Adelsfamilien.

Man kann sie lieben oder verabscheuen, dazwischen gibt es kaum Nuancen. Wovon die Rede ist? Genau, von Austern. Während sie für die einen kultartiger Inbegriff von kulinarischem Luxus sind, wird den anderen allein bei der Vorstellung von „lustvollem Schlürfen“ fast flau im Magen, auch wenn sie die stark polarisierende Delikatesse selbst noch nicht einmal gekostet haben. Da stimmt es dann auch nicht versöhnlich, dass die griechische Liebesgöttin Aphrodite genau einer solchen Meeresmuschel entsprungen sein soll. Ob man Austern nun verspeisen mag oder nicht, eines muss man ihnen lassen: Sie haben einfach Star-Appeal und bringen immer eine gewisse Faszination mit sich.

Obwohl die Austernzucht in der Normandie eine sehr lange Tradition hat, wird diese Gegend überraschenderweise unter Meeresmuschel-Fans immer noch als Geheimtipp gehandelt. Selbst im Inland Frankreichs hat jeder Zweite noch nichts davon gehört, dass ungefähr ein Viertel aller französischen Austern normannischer Herkunft sind. Und das sind nicht wenige: In Tonnen ausgedrückt, reden wir hier von etwa 35.000



jährlich. In den seichten Tidengewässern herrschen exzellente Bedingungen, von der Halbinsel Cotentin bis zur Côte de Nacre sind unglaubliche 1.089 Hektar Austernzuchtparks angelegt. Dazu kommen noch die „wilden“ Austern, die in den tieferen Gewässern gesammelt werden. Drei bis fünf Jahre kümmern sich Austernbauern um eine Farm-Auster, bis zu 80 Mal nehmen sie diese im Laufe der Zeit in die Hand. Ein harter Job, bei dem man Wind und Wetter tagtäglich die Stirn bieten muss. Feste Arbeitszeiten gibt es nicht, hier wird sich nach den Gezeiten gerichtet, respektive dem Tidenhub, der hier mit 15 Metern stärker ist als irgendwo anders in Europa. Das Aufstellen von Austernbänken ist immer dann möglich, wenn ein Strand so flach ist, dass die steifen, grobmäschigen Säcke, die auf bankartigen Metallgestellen lagern, bei Flut komplett im Wasser verschwinden und bei Ebbe wieder im Trockenen stehen. In dieser Zeit wird gearbeitet, wobei die Hauptaufgabe in der

A close-up photograph of a person's hands preparing oysters. One hand is squeezing a lemon wedge over a silver platter filled with oysters on crushed ice. Another hand is holding an open oyster shell. The background is a dark surface with a repeating circular pattern. In the foreground, there are small white bowls containing condiments, including a red sauce.

**„ Wenn man die Wahl hat zwischen
Austern und Champagner, so pflegt
man sich in der Regel für beides
zu entscheiden. “**

Theodor Fontane (dt. Schriftsteller)

Pflege der Säcke besteht, die trotz ihres enormen Gewichts in regelmäßigen Abständen gerüttelt und gewendet werden müssen, damit die Austern nicht aneinander festwachsen oder sich krümmen. Außerdem werden die Aquakulturen ständig von Algen befreit, welche sonst die Netze vollkommen umschließen würden. Austern sehen mit ihrer rauen Schale zwar robust aus, sie sind jedoch sehr empfindlich, brauchen beispielsweise durchgehend frisches Wasser, um daraus Plankton filtern zu können. Da das Wasser relativ kalt ist, werden sie auch nicht direkt im Meer vermehrt, sondern in speziellen Zuchtstationen. Nach der Ernte werden die Austern strengen Qualitätskontrollen unterzogen, in einem ausgeklügelten und langwierigen Verfahren mittels Klärbecken gereinigt und sortiert. Erfüllt eine der Muscheln die hohen Erwartungen noch nicht, wandert sie zurück in die Austernbank und kann dort weiterwachsen. Die anderen Austern werden nach Größen eingeteilt – je kleiner die Ziffer, desto größer die Auster. Ähnlich wie bei den Papierformaten. Schlürftechnisch am praktischsten und damit am meistverkauften sind angeblich die Größen 2 und 3. Eine 0 kann durchaus bis zu 150 Gramm erreichen. Doch das ist nichts im Vergleich zu dem „Meeres-Ungetüm“, das 2014 in der Nachbarregion der Normandie, in der Bretagne, entdeckt wurde. Die Weltrekord-Auster aus Saint-Malo war ganze 35 cm lang und wog zwei Kilo. „Das ist wie beim Menschen. Es gibt Kleine und Große, Dicke und Schlanke“, sagt der Züchter Thierry Gillardeau, dessen normannische Gillardeau-Austern als besonders delikate gelten. Sie entsprechen der Qualität „spéciales de claire“ (im Gegensatz zur Standardqualität „fines de claire“) und werden von den einen als besonders „rein“, von anderen aber wiederum als besonders langweilig empfunden. Auch beim Thema „beste Austern“ scheiden sich also die Gourmet-Geister – wie so oft, wenn etwas letztendlich doch einfach „Geschmackssache“ ist. Aus-

tern haben das Meer in sich aufgesogen, sind angenehm salzig, erinnern an Seetang und Sommerurlaub. Dazu kann dann ein nussiges Aroma, eine Nuance Gurke oder ein Hauch Zitrone kommen – das variiert je nach Herkunftsort. Auch die Intensität der bereits erwähnten Klärung verändert den Geschmack. Generell kommt es natürlich auch immer darauf an, um welche Sorte Austern es sich überhaupt handelt. Im deutschsprachigen Raum bekommt man am häufigsten die Pazifische Felsenauster zu kaufen. Meist stammt sie aus Frankreich, aber auch die bekannte Sylter Royal gehört dieser Sorte an. Die Europäische Auster hingegen ist fast schon eine Rarität. Zu ihr zählen beispielsweise die vielerorts als Gipfel der Genüsse geltenden Bélon-Austern aus der Bretagne oder die übergroßen und teuren Pied de Cheval, die einem auch in der Normandie begegnen. Feinschmecker mit einem Hang zur Extravaganz sollten sich die im Norden liegende Halbinsel Cotentin übrigens besonders gut merken, sie gilt als absolutes Muschel-Mekka. Auch wenn Austern nicht jedermanns Sache sind, gesund sind sie allemal, enthalten kaum Fett und Kalorien, dafür viele Proteine, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. 100 Gramm pures Austernfleisch hat etwa 70 Kalorien und liefert rund ein Drittel des täglichen Be-

darfs an Jod, Vitamin D, Biotin, Selen und Eisen, dazu die fünffache Tagesmenge an Vitamin B12 und den doppelten Bedarf an Zink. Die angebliche aphrodisierende Wirkung, welche den Schalentieren seit der Antike zugeschrieben wird, konnte bis jetzt wissenschaftlich nicht bewiesen werden, ein gewisser Placeboeffekt ist allerdings nicht ausgeschlossen. Nur noch so viel dazu: Giacomo Casanova schlürfte nach eigenen Angaben 50 Austern pro Tag. Einen völlig anderen Effekt haben Austern, wenn sie nicht frisch sind – hier kann es zu ernsthaften Vergiftungen kommen. Wichtig ist beim Austern-TÜV, dass die Schale noch vollständig verschlossen ist und keinerlei Beschädigungen aufweist. Das feste Fleisch sollte lediglich nach Jod duften, aber keinesfalls streng riechen. Ab Erntedatum, das sich beim Händler erfragen lässt, hält eine Auster bei 4 Grad Celsius etwa 5 Tage, man sollte sie beim Aufbewahren nicht auf die flache Seite legen und am besten mit etwas beschweren, damit der Deckel geschlossen bleibt. Jetzt heißt es nur noch Austernmesser und am besten Stahlhandschuh greifen, und den heimischen Muschelfreuden steht nichts mehr im Weg. In Kombination mit einigen Spitzern Zitrone, frischem Baguette, etwas Butter und französischem Wein wird daraus normannisches Hafenflair pur.





Das Schutzsiegel AOP wird von der Europäischen Union verliehen. Die deutsche Bezeichnung ist g.U. für „Geschützte Ursprungsbezeichnung“. Das europäische AOP-Siegel ist die Weiterführung des früheren französischen Siegels AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Dies ist die älteste Herkunftsbezeichnung die für Lebensmittel in Frankreich gilt.



Camembert

Einfach zu machen und doch raffiniert: Paniertes Camembert mit Trevisano und Birnen-Paprika-Chutney.

Der „Camembert de Normandie“ ist wohl einer der berühmtesten französischen Weißschimmelkäse. Es handelt sich dabei um eine geschützte Herkunftsbezeichnung, nur ein tatsächlich in der Normandie aus Rohmilch hergestellter Camembert darf dementsprechend genannt werden.

Glaubt man der Legende, verdankt der Camembert seinen Namen dem Priester Abbé Charles-Jean Bonvoust aus Brie, welcher während der Französischen Revolution im Jahr 1791 in dem kleinen Ort Camembert bei der Bäuerin Marie Fontaine Harel Unterschlupf fand. Zum Dank für ihre Gastfreundschaft weihte Bonvoust sie in das Geheimnis der Käseherstellung mit gesäuerter Rohmilch nach der Art des Bries ein. Das Rezept wurde unter dem Namen des Städtchens über Jahre hinweg weitergegeben. Durch den Bau der Eisenbahnstrecke 1862 gelangte der Camembert bald im ganzen Land zu Berühmtheit, spätestens als Napoleon III den Käse auf die kaiserliche Hoftafel setzen ließ, war er auch in den feinen Pariser Kreisen gefragt. 1890 wurde vom Ingenieur M. Ridel die Spanschachtel erfunden, die bis heute übliche Verpackung für Camembert aus der Normandie. Behältnis konnte man den beliebten Käse unbeschädigt über weite Strecken transportieren.



© Hindrik Johannes de Groot

ZUTATEN CHUTNEY:

1 Birne
1 Paprika
1 Schalotte
25 g Ingwer
200 g Zucker
2 Prisen Salz
Saft von 1/4 Zitrone
Zitronenabrieb
1 Zweig Rosmarin
1 gepresste Knoblauchzehe
1 großer Schluck Weißwein
200 ml weißer Balsamicoessig
1 großer Schluck Wasser

ZUBEREITUNG:

Birne in 1/2 cm große Würfel schneiden, 1/4 Zitrone auspressen und beides mischen. 25 g frischen Ingwer schälen und fein würfeln. Paprika in Würfel schneiden. 200 g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit 200 ml Balsamicoessig ablöschen und bei mittlerer Hitze kochen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Birne, Ingwer, Paprika, kleingeschnittene Schalotte, gepresste Knoblauchzehe, Rosmarin, Zitronenabrieb und 2 Prisen Salz zugeben und mit einem Schluck Wasser sowie Wein bei mittlerer Hitze aufkochen, unter gelegentlichem Rühren 20 Min. köcheln lassen. Chutney in gereinigte Twistoff-Gläser füllen, verschließen, umdrehen und auf dem Deckel abkühlen lassen.

ZUTATEN CAMEMBERT (4 PORTIONEN):

4 Stk Camembert
2 Stk Eier
80 g Mehl
5 EL Öl
80 g Semmelbrösel

ZUBEREITUNG:

Den Käse in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel wenden und nochmals wiederholen, bis er rundherum schön paniert ist. Das Öl in der Pfanne erhitzen und den panierten Käse im Stück rundherum goldbraun ausbacken.

SERVIERVORSCHLAG:

Camembert aufschneiden und mit Trevisano oder saisonalem Salat anrichten. Birnen-Paprika-Chutney kalt zum warmen Camembert servieren.

GENUSS



VIVE LE CIDRE!

**Frankreich hat es geschafft.
Während unserem Apfelmost ein äußerst
rustikales Image anhaftet und man bei Cider an
verstaubte englische Keller-Pubs denkt, ist der
normannisch-bretonische
Apfelschaumwein zum hippen
Edelgetränk avanciert.**

Text:
Julia Maier

Ob Adams und Evas Frucht vom „Baum der Erkenntnis“ tatsächlich ein Apfel war, so wie es uns die alten Meister wie Peter Paul Rubens und Lucas Cranach auf ihren Gemälden demonstrieren, sei dahingestellt. Doch eines steht fest – paradiesisch vielseitig ist dieses symbolträchtige Obst allemal, man genießt es auf der ganzen Welt, in fester wie in flüssiger Form. Und sündhaft gerne eben auch vergoren. Was für die Hessen der „Ebbelwoi“, ist für die Franzosen der Cidre. Ihr größtes Anbauggebiet? Die Normandie. In ihren sattgrünen Landschaften findet man rund 10 Millionen Apfelbäume. Doch Cidre ist nicht gleich Cidre. Etwa 750 verschiedenste Apfelsorten hat diese Region zu bieten, 50 davon eignen sich für den beliebten Apfelschaumwein. Allerdings nicht die bekannten, wohlgeformten Tafeläpfel wie Boskoop, Elstar oder Cox Orange, sondern kleine, trockene Früchte mit viel Säure für die Haltbarkeit, Zucker und vor allem Tannin. Reinsortig ist Cidre so gut wie nie – gute Produzenten kennen genauestens das Zusammenspiel ihrer Sorten, achten auf Jahrgangseinflüsse. Über die Süße und den Alkoholgehalt entscheidet einerseits die Länge des Gärvorgangs, doch maßgebend für die Balance und ein breites Spektrum an

Aromen ist die Assemblage, also das Mischverhältnis der unterschiedlichen Äpfel. Eine zweite Gärung beschert dem Cidre seine Kohlensäure. Im besten Fall ist dafür noch genug Zucker im Wein enthalten, gerade bei größeren Produktionen wird aber teils auch Zucker zugesetzt, was durchaus erlaubt ist. Einige Monate dauert es, bis das moussierende Kulturgut fertig ist. Sein Alkoholgehalt ist mit etwa 2 Prozent bei einem lieblichen „Cidre doux“ bis etwa 5 Prozent bei einem etwas herberen „Cidre brut“ für einen Apfelwein eher moderat, der Cider, das englische Pendant, kann es da locker auf das Doppelte bringen. Die Bezeichnung „Cidre Bouché“ darf übrigens nur dann auf das Flaschenetikett, wenn der Cidre – wie ein Champagner – nach der klassischen Methode der Flaschengärung hergestellt wurde. Außerdem gibt es in Frankreich wie beim Traubenwein auch für das Apfel-Erzeugnis „Kontrollierte Anbauregionen“. Der normannische Landstrich Pays d’Auge, welcher gleichzeitig die Wiege des Calvados ist, und die bretonische Cornouaille spielen sicherlich ganz oben in der Liga mit, wenn es um die Herkunft besonders erlesener und preisgekrönter Cidres geht. Traditioneller Anbau mit alten hohen Bäumen, unter denen malerisch die



© shutterstock: eric laudman



© shutterstock: HUANG Zheng



© shutterstock: Marziano



© shutterstock: Aleksey Boyko



© shutterstock: Pack-Shot

© shutterstock: Talyana Alesnava

Kühe weiden, ist heute allerdings schon eine Rarität. Auch wenn früher jeder Bauer seinen Cidre hatte, haben sich viele von ihnen im Laufe der Zeit auf weniger arbeitsintensive Feldfrüchte umgestellt oder sich der Milchwirtschaft verschrieben, die in den 50er-Jahren immer wichtiger und auch staatlich gefördert wurde. Für die Apfelwein-Produktion im großen Stil kultiviert man dicht gepflanzte Spalierbäume, die größtenteils maschinell bearbeitet werden. Leider geht mit dem höheren Ertrag auch mindere Qualität einher. Es lohnt sich also immer wieder, die Augen offen zu halten, sowohl nach kleinen, innovativen Kellereien mit jungen, spritzigen Produkten als auch idyllisch-versteckten Landgütern, die manchmal sogar noch mehr Überraschungen auf Lager haben, also zum Beispiel einen köstlichen Cidre aus fünfter Generation. Dort kann man auch Poiré entdecken, ebenfalls ein leichter, fruchtiger Schaumwein, welcher allerdings ausschließlich aus Birnen gewonnen wird. Angeblich hat Poiré weniger Fermentationsaromen und mehr fruchtige Balance als Cidre. Mit 10.000 Stück sind Birnbäume in der Normandie klar in der Minderheit. Wer allerdings eine absolute Rarität sucht, ist bei Monsieur Craquelin an der richtigen Stelle. Ein Landwirt, der den hausgemachten Cidre seinen Normande-Rindern zu trinken gibt. 15 Liter Apfelwein pro Abend, das ist bei 900-Kilo-Ochsen ungefähr so, als wenn wir eine Flasche trinken. Das Endresultat sind aber keine berauschten Rinder, sondern „Bœuf Cidré“, ein veredeltes Gourmetfleisch, inspiriert von der japanischen Kobe-Fleischproduktion. Während seine Tiere im Sommer an der Seine weiden, werden sie im Winterquartier mit einer Mischung aus Luzerne, Zuckerrübenschnitzel, Getreide und Erbsen versorgt. Dazu kommen Cidre und klassische Musik. Diese Extrabehandlung macht sich bezahlt. „Bœuf Cidré“ ist ein begehrtes und rares Luxusgut. Geschlachtet wird nur einmal im Jahr, die Liste der Vorbestellungen ist lang. Monsieur Craquelin hat Nachfragen aus Deutschland, Kanada, Dubai und Hongkong. Er beliefert beste Adressen, darunter das Pariser 3-Sterne-Restaurant „Alléno Paris au Pavillon Ledoyen“.



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 Informationen unter
www.neff-home.com/de

KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



Der französische Landhausstil: abseits des Schub- ladendenkens

Text:
Susanne Maerzke





© Mandarin Oriental Hotel Bangkok

Le Normandie, mit zwei Michelin-Sternen bedachtes Restaurant im obersten Stockwerk des noblen Mandarin Oriental Hotels in Bangkok

Der Landhausstil ist tot, lang lebe der Landhausstil! Während man hierzulande rätselt, ob Landhausküchen dem modernen Purismus zum Opfer gefallen sind, erlebt dieser Look in unseren Nachbarländern eine facettenreiche Neuerfindung aus traditionellen und modernen Einrichtungselementen. Der Landhausstil ist vielfältiger, als ihm oft nachgesagt wird – das zeigt sich allein schon in Frankreich, wo zwei völlig unterschiedliche Ausrichtungen koexistieren. Die entscheidenden Komponenten: Historie und Umwelteinflüsse.

Wer wissen will, was den französischen Landhausstil ausmacht, wird ausgerechnet in der thailändischen Hauptstadt Bangkok fündig. „Le Normandie“ heißt dort ein preisgekröntes, mit zwei Michelin-Sternen bedachtes Restaurant im obersten Stockwerk des noblen Mandarin Oriental Hotels, das einen spektakulären Ausblick auf den Fluss Chao Praya bietet. Der „Fluss der Könige“ schlängelt sich wie eine Lebensader quer durch die geschäftigen Viertel und luxu-

riösen Wolkenkratzer der Millionenstadt. Von hupenden Rikschafahrern, feilschenden Marktleuten, Lärm und Abgasen ist man hier oben im „Le Normandie“ jedoch nicht nur physisch weit entfernt. Die luxuriöse Welt aus erlesenen Gaumenfreuden und feinstem Tischgeschirr beginnt beim dick gesteppten Teppich am Eingang des Restaurants, der jedes Geräusch verschluckt und in einen wattierten Prunk aus französischer Noblesse entführt.

Der Landhausstil lässt sich in keine Schublade stecken – schon gar nicht in Frankreich

Die Normandie präsentiert sich hier äußerst glamourös. Üppige Blumenarrangements in dickbäuchigen Glasvasen, glitzernde Kronleuchter, schwere Marmortischplatten und dick gepolsterte Sitzgarnituren aus feinem Velours fügen sich zu einem hocheleganten Bild zusammen, das die Normandie – stellvertretend für Frankreich – fernab der Heimat repräsentieren soll. Allein: Weder der Landhausstil noch die Normandie lassen sich in eine, schon gar nicht in diese Schublade stecken.

Es beginnt schon damit, dass die Normandie charakterlich so ganz anders ist als ihr schwesterlicher Part der verträumten Provence. Schroffe Steilküsten, ein rauer Atlantikwind und über weite Strecken unbewohnte Prärie mit einsam grasenden Schafen haben einem wilderen, ursprünglicheren Landhausstil Platz gemacht, als es in der lieblichen Provence mit ihrem warmen Mittelmeerklima und ihren wogenden Lavendelfeldern der Fall ist. Der runde, weiche, verspielte Landhausstil, den man oft mit Frankreich in Verbindung bringt, sieht bisweilen in der Normandie ganz anders aus.



Weiße Rahmenfronten, helle Hölzer und verspielte Accessoires?
Dieser Landhausstil spiegelt den Bereich der Provence wider.

Rustikal statt verträumt: der Landhausstil in der Normandie

Gemein haben die beiden Stilrichtungen des Landhauses allenfalls die charakteristischen Rahmenfronten, die vitrinenartig verglasten Oberschränke und den Hang hin zur wohnlichen Ausstattung der Küche, die sich auch hierzulande deutlich von anderen Küchenstilen unterscheidet. Je weiter nördlich der Landhausstil jedoch angesiedelt ist, desto rustikaler wird er. Das mag der Landstrich seinen historischen Ereignissen zu verdanken haben, der einst von Wikingern („Nor-Mannen“) besetzt wurde und sich später unter Wilhelm dem Eroberer das heutige Großbritannien untertan machte. Anglo-skandinavische Einflüsse finden sich bis heute im Einrichtungsstil der Normandie wieder, darunter auch in der Küche.

An die Stelle von hellen Farben, floralen Mustern und sanften Baumwolltextilien, die den Landhausstil der Provence verspielt und sinnlich wirken lassen, treten verchromte, schwere Küchengeräte, dunkles Holz, kupferfarbenes Küchengeschirr und Elemente des Industrial Style in der Normandie. Der Landhausstil hat hier bisweilen Anklang am „Shabby Chic“, der auf Möbel setzt, die bewusst auf alt getrimmt sind.

Das erzeugt ein folkloristisches Bild, das auf Einfachheit und Handwerk setzt. Im Mittelpunkt steht der Werkstoff Holz, der gebeizt, sandgestrahlt und farbig lackiert wird.

Küchen im Landhausstil sind gern farbenfroher Mittelpunkt einer Wohnung, in der handwerklich ausgereifter Käse und einfacher Apfelwein serviert werden anstelle von Trüffel und Meeresgetier. Hellblau, apfelgrün oder dunkelgrau sind die traditionellen Küchen des Landhausstils, die sich durchaus mit modernen Edelstahl-Applikationen kombinieren lassen.



In der Normandie ist der Landhauslook dunkler und rustikaler - gern mit Metallic-Effekt, z.B. aus Kupfer.

Traditionelle und neue Elemente kombiniert zum modernen Landhausstil

Massive Kochstationen, die Backofen und Kochfeld vereinen und mit verchromten Stangen, gusseisernen Türen und ringbesetzten Gaskochfeldern ausgestattet sind, bilden das mächtige Herz dieser Landhausküchen. Sie stammen von französischen Manufakturen wie La Cornue oder Lacanche, die jedes Gerät auf Maß und von Hand anfertigen. Jedes Unikat zeigt die Liebe zum Handwerk und zum Detail, das sich auch in der Raumumgebung der normannischen Küche wiederfindet – sogar in den modernen Varianten. Fronten und Tischbeine werden nach wie vor gern mit aufwändig gearcvten Mustern verziert, während die darüber baumelnde Pendelleuchte in mattem Schwarzstahl überras-

schend puristisch erstrahlt.

Der Gegensatz aus alt und neu, üppig und bescheiden, rustikal und wohnlich im normannischen Landhausstil lädt zur individuellen Verwirklichung ein. Moderne Designs der Landhausküche binden mit Vorliebe Elemente aus Kupfer ein, dessen rötlich schimmernde Oberfläche sich besonders reizvoll zu dunkel lackierten Rahmenfronten einsetzen lässt. Auch getöntes Glas, glasierte Rückwandkacheln nach Art von Metrofliesen und filigrane Regale aus schwarz gepulverten Stahlstreben passen sich dem rustikalen Look des normannischen Landhausstils an und holen ihn aus seiner traditionellen Versenkung heraus. Trotzdem bleiben typische Materialien des Landhausstils wie Keramik, Lack und natürlich Holz bewahrt.



© Foto: La Cornue

Ebenfalls typisch für die Normandie: große Kochstationen, die mit traditionellem Look und moderner Technik überzeugen.



© Foto: Neptune Küchen

Der Landhausstil in anderen europäischen Ländern: maximal wandelbar

Das hohe Verwandlungspotenzial des Landhausstils mag im Übrigen der Grund sein, warum dieser Stil neben den aktuell mit Vorliebe geplanten, puristischen Küchen auch in Zukunft Bestand hat. Während man sich hierzulande gerne fragt, „ob der Landhausstil noch immer angesagt ist“, braucht man nur in unsere Nachbarländer zu blicken: Der englische Landhausstil gilt als gemütlich und stilvoll, der französische Landhausstil je nach Region als elegant und prunkvoll oder als urban und rustikal. Und der skandinavische Küchenstil, der als „Scandi-Chic“ auch in Deutschland oftmals imitiert wird? Ist nichts anderes als eine minimalistischere Form des Landhausstils, in der die feinen Linien der Rahmenfronten angedeutet werden und sichtbare Merkmale wie Bügelgriffe oder Schnörkelkunst zugunsten einer schlanken, grifflosen Version verschwinden. Damit schließt sich übrigens auch der historische Kreis

um die einstige Besiedelung der Normandie: Selbst in der französischen Wohnküche finden sich heute noch Einflüsse aus Skandinavien und England wieder.

Die Zukunft des Landhausstils: bedeutend in Zeiten des „Cocoonings“

Bleibt die Frage, wohin sich der moderne Landhausstil entwickeln wird. Die Zeichen der Zeit stehen auf Gemütlichkeit: 2020 wurde als das Jahr des „Cocoonings“ ausgerufen; ein Begriff, der umschreibt, wie heimelig wir uns zu Hause einrichten, wenn vor der Tür Unsicherheit und Stress unseren Alltag dominieren. Der Küchenraum gilt wieder vermehrt als Ankerpunkt, in dessen komfortable Zone wir uns zurückziehen und wo wir ganz wir selbst sein können.

Dazu gesellt sich ein verstärkter Einsatz von sichtbaren Holzelementen im Küchenraum, der wieder mehr Wohnlichkeit und Wärme in eine puristische Küchenwelt aus Stein, Glas, Lack und Stahl bringen soll. Der

Messeausblick 2020/21 verrät, dass besonders dunkle Hölzer auf dem Vormarsch in den offenen Küchen- und Wohnraum sind. Wie man diese einsetzt, zeigt die Normandie in rustikaler Manier.

Die noble Schublade, in die das Luxushotel Mandarin Oriental den französischen Landhausstil steckt, steht zwar weiterhin offen. Aber daneben gibt es noch viele weitere Schubladen, die es zu entdecken gilt. Manchmal muss man eben erst weiter wegfahren, um etwas aus nächster Nähe zu sehen.



© Foto: Rotpunkt

Dieses und weitere Küchentemen online lesen
unter www.kuechen-design-magazin.com



Atlas Neo Sensor 

BERÜHRUNGSLOSE SCHÖNHEIT

Berührungen waren schon immer ein natürliches Bedürfnis. Doch Bedürfnisse können sich ändern. Die neue Atlas Neo Sensor überzeugt in puncto Hygiene und Nachhaltigkeit - sie wird kontaktlos aktiviert und reduziert den Wasserverbrauch signifikant. Klassisch schön erscheint die Armatur in massivem Edelstahl mit ihrem radial gebürsteten Finish, besonders edel wirkt sie in Industrial Black.

franke.de/sensor

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

Kennen Sie den?

Seinen Namen kennt heute die ganze Welt. Doch der 1957 verstorbene Modeschöpfer und Gründer des gleichnamigen französischen Unternehmens Christian Dior selbst war alles andere als jemand, der die großen Auftritte brauchte, er galt als reservierter, bescheidener Mensch. Geboren und aufgewachsen ist der Industriellen-Sohn, der nach eigenen Angaben am liebsten Architekt geworden

wäre, in Granville. Das beschauliche Küstenstädtchen in der Normandie sowie das imposante Anwesen seiner Eltern, in dem sich heute ein Museum befindet, haben Christian Dior geprägt. In seiner Autobiografie „Dior und ich“ beschreibt er das Haus mit folgenden Worten: „Wie alle anglo-amerikanischen Bauten der Jahrhundertwende war es scheußlich. Dennoch bewahre ich ihm eine zärtliche, bewundernde Erinnerung ... Mein Leben, mein Stil, fast alles verdanken sie seiner Lage und Bauweise ... Es war in einem sanften, mit grauem Kies vermischt Rosaton getüncht, diese beiden Farben sind in der Mode meine Lieblingsnuancen geblieben.“ Inspiriert von seiner Mutter, die den mehr als einen



Hektar großen Garten in einen Park verwandeln ließ, hatte Christian Dior außerdem seine Liebe zu Blumen, zur Formen- und Farbenvielfalt der Natur entdeckt. Vielleicht waren es genau diese sinnlichen Blüten, duftenden Kletterpflanzen und stolzen Bäume seiner Kindheit, welche ihn später revolutionäre Haute Couture und berauschende Parfum-Kreationen entwerfen ließen. Mitte des 20. Jahrhunderts galt er als berühmtester Modeschöpfer der Welt, heute ist der Visionär eine Legende. Unter dem Begriff „New Look“ ging Diors Stil in die Geschichte ein – ein Ausdruck, den Carmel Snow, die damalige Chefredakteurin von „Harper's Bazaar“, nach einer Modenschau 1947 in Paris formte. Christian Diors regressive Mode verkörperte in dieser Nachkriegszeit – geprägt durch ihre nostalgische Stimmung – die Wiederent-

deckung des Wohlstands. Gleichzeitig riefen eng geschnürte Taillen und bodenlange Röcke auch feministische Proteste und die Kritik der anderen Designer hervor. Coco Chanel, der Star der Vorkriegsmode, vermerkte einmal spöttisch: „Dior kleidet keine Frauen, er polstert sie aus!“ Doch der internationale Erfolg sprach für sich. „Es war einfach so, dass meine persönliche Vorliebe mit der allgemeinen Gemütslage dieser Zeit übereinstimmte ... Es schien, als wäre Europa müde geworden, Bomben zu werfen. Jetzt wollte man lieber ein paar Feuerwerke zünden“, so die Worte des besonnenen Modegenies, dessen Vermächtnis uns auch heute noch fasziniert.

Eintauchen in die
kreative Welt Christian
Diors leicht gemacht:
www.musee-dior-granville.com

Designmöbel aus Leinen: die Poesie des Rustikalen

Text:
Julia Dau



Sie wachsen an den rauen, felsigen Steilküsten des Pays de Caux und erstrecken sich bis zu den Wiesen des Département Eure: Leinblüten. Jedes Jahr im Juni taucht die wildromantische Normandie für kurze Zeit in ein Meer zartblauer Farben ein.

Dabei blüht die Flachspflanze, aus deren Fasern der berühmte Naturstoff Leinen gemacht wird, nur an wenigen Tagen im Jahr auf – und die einzelnen Blüten verwelken noch vor Sonnenuntergang. Nachdem sie lange Zeit im Schatten der Baumwolle stand, erlebt die nachhaltige Leinenfaser heute zunehmend ihre zweite Blüte – und verflechtet sich innovativ und kunstvoll in den Möbeln und Wohntextilien einer normannischen Designerin.



Hocker aus der Kollektion „L'Ecoucheur“:
Pauline Esparon rückt mit Ihren innovativen
Möbelentwürfen die Leinenfaser in den Fokus
der internationalen Designszene.

Comeback der Leinenfaser: nachhaltig, robust und wandelbar

„C'est juin qui fait le lin“ (dt.: im Juni wächst der Lein), besagt ein normannisches Sprichwort. Wer das Spektakel der Leinblüte einmal selbst erleben möchte, plant am besten einen Fahrradausflug entlang der Véloroute du Lin: Der 75 Kilometer lange, nahezu autofreie Radwanderweg schlängelt sich durch das Hinterland der Alabasterküste, vom kleinen Ort Pourville-sur-Mer bis zu den Klippen von Fécamp. Die Haute Normandie gilt seit jeher als Hauptanbaugebiet der Flachspflanze. Über 55% der weltweiten Leinproduktion stammen heute aus der Region. Der Anbau ist dabei wesentlich nachhaltiger als jener der Baumwolle: Flachs kommt ohne zusätzliche Bewässerung und ohne chemische Herbizide aus. Geerntet und verarbeitet wird mechanisch und ebenfalls ohne Chemikalien.

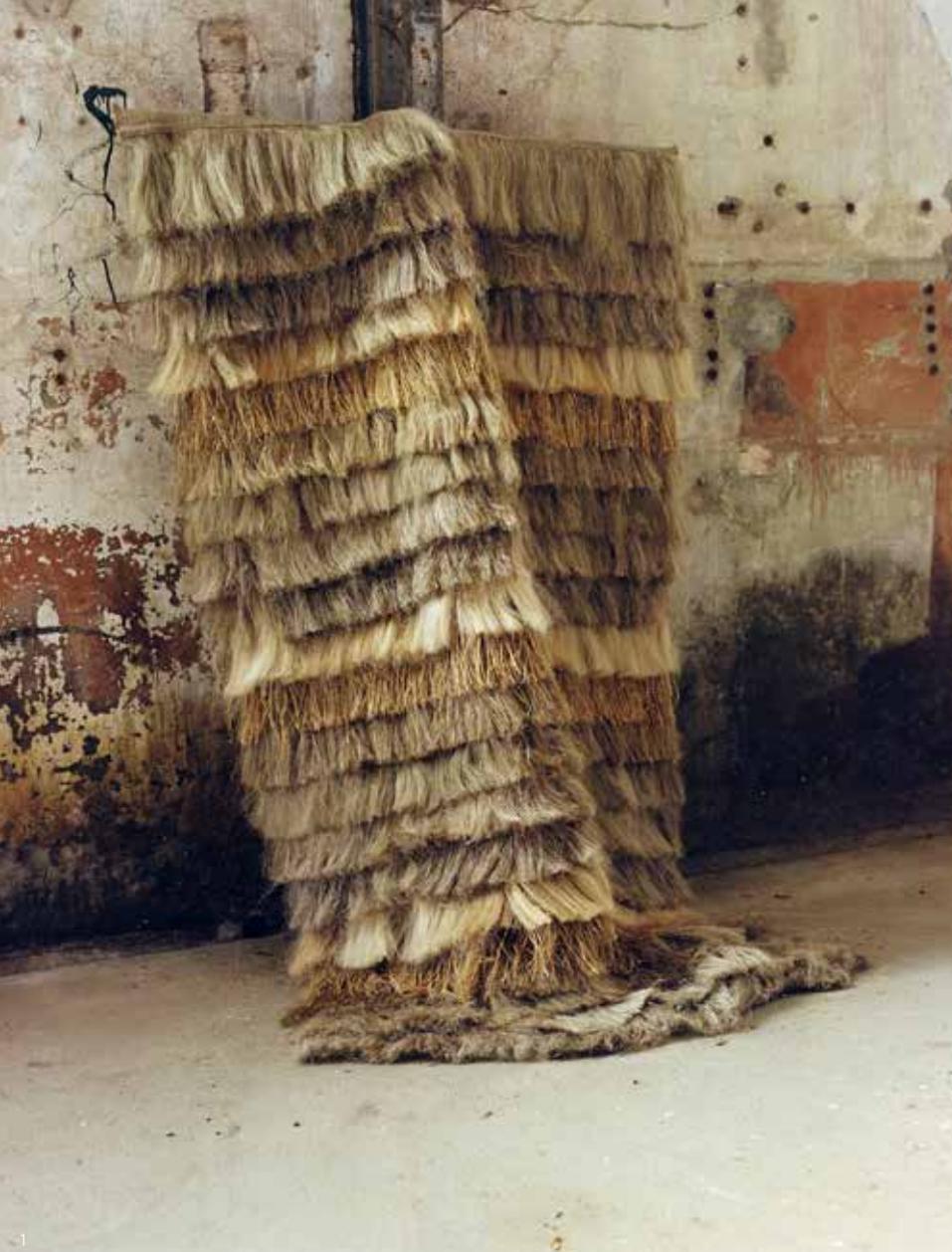
Leinen ist besonders strapazierfähig und damit außergewöhnlich langlebig, von Natur aus antibakteriell und atmungsaktiv – und extrem wandelbar. Sein vielseitiges Verwendungsgebiet reicht dabei von

Bett- und Tischwäsche über Kleidung bis hin zu Pflegeprodukten und kulinarischen Spezialitäten. Eher überraschend in dieser Auflistung ist die Verwendung für: Möbel.

Pauline Esparon: Möbel aus Leinen mit regionaler Botschaft

Die französische Jungdesignerin Pauline Esparon kreiert Möbel und Wohntextilien aus Leinen und verwandelt die Naturfaser in zugleich kunstvolle und lebensnahe Designobjekte. Dabei spielt sie mit der Rauheit und Ursprünglichkeit des Materials und kreiert außergewöhnliche Stücke von ungeschliffener Schönheit. Esparon rückt damit zunehmend in den Fokus der Kunst- und Designszene: Das renommierte Magazin Architectural Digest wählte die Normanin jüngst unter die 100 besten Designerinnen und Designer für 2021.

Ihre Kollektion „L'Ecoucheur“ erfüllt dabei nicht nur einen ästhetischen, sondern auch einen nachhaltigen Auftrag: Im Gegensatz zur herkömmlichen Vor-



1
Der Wandteppich mit Volants aus Flachsfasern zeigt, wie spannend Leinen sein kann: Der facettenreiche Mix aus Farben und Texturen lässt eine aufregende Optik entstehen.

2
Die natürliche Farbwirkung der Leinfaser steht im Design dieser Decke im Fokus. Das Spiel mit der Knittereigenschaft des Materials macht den Entwurf lebendig und aufregend.



gehensweise in Europa, bei der 80 Prozent der Flachspflanzen nach der Ernte in China gekämmt, gesponnen, gewebt und anschließend für die finale Verarbeitung reimportiert werden, möchte Pauline Esparon mit ihrer Arbeit auf das Paradoxon aufmerksam machen und setzt ausschließlich auf regionale Produktion. In Zusammenarbeit mit Handwerksbetrieben vor Ort soll lokales Know-how in der Normandie gestärkt werden.

Roh, archaisch, ursprünglich: innovative Gestaltung nah an der Natur

In ihrem Atelier inmitten der natürlichen Landschaft der Normandie tritt die Absolventin der Designakademie Eindhoven in

den Dialog mit vergessenen Naturmaterialien. Pauline Esparon sammelt Tierskelette, Gemüse oder Steine und lässt ihre Vorstellungskraft von der Ursprünglichkeit der Materialien beflügeln.

Dabei versucht sie weniger, die Dinge zu transformieren, als vielmehr sie wiederzuentdecken und ihren Primärzustand vor der Standardisierung durch die Industrie zu konservieren. Ihre Vorgehensweise beschreibt sie dabei als „empirisch, intuitiv und rustikal“: Die studierte Designerin mit Stationen in Paris, London und Lausanne tritt

in den Dialog mit der Materie und hebt sie aus ihrer Trägheitsform heraus auf ein neues Level ihrer selbst. Pauline Esparons Möbel und Textilien aus Leinen haben auf den ersten Blick in der Tat nichts mit dem bekannten, industriellen Leinstoff gemein. Ihre Objekte, darunter Hocker, Bänke, Teppiche und Decken, zeigen vielmehr den ursprünglichen Charakter der Flachsfaser und schaffen gleichermaßen den Sprung zu formschönen – und nachhaltigen – Designobjekten, die das Wesen der Normandie visuell auf den Punkt bringen: rau, ursprünglich, atemberaubend.

Fotos: Stéphanie Ruchaud

Dieses und weitere Küchentemen online lesen unter www.kuechen-design-magazin.com



AMBIENTE

„Meine Arbeit dreht sich immer um den Begriff ‚roh‘, eine Form des Archaismus.“

Pauline Esparon



Normandie to go



(1)



(2)



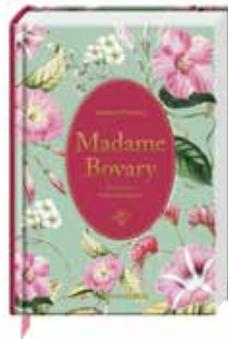
(3)



(4)



(5)



(6)



(7)

(1) **BILDERWELTEN
UNGEWÖHNLICHE
WÄNDE**

Museum für zu Hause: Claude Monets Seerosen (Nymphéas) als Fototapete. Verschiedene Größen und Materialien wählbar.
ab € 70,95
www.bilderwelten.de

(2) **TRUDON
BETÖRENDE DÜFTE**

Im 17. Jahrhundert gegründet, ist Trudon die älteste Kerzenmanufaktur der Welt. Die Auswahl an verführerischen Düften reicht von „blumigem Leder“ bis zu Aromen aus 1001 Nacht.
ab € 75,00
www.trudon.com

(3) **VILLIERS
ANTIKER KÄSE**

Der Camembert ist der bekannteste Käse der Normandie, der Neufchâtel der älteste. Er wird bereits im 11. Jahrhundert erwähnt. Seine typische Herzform ist legendär.
ab € 4,05
www.fromage.de

(4) **LAGUIOLE
SCHARFE SACHE**

Handgefertigtes Premium-Austernmesser aus der Traditionsschmiede Laguiole en Aubrac® mit Griff aus zerkleinerten Austernschalen.
ab € 123,00
www.lennertz.de

(5) **MAUVIEL
KOSTBARES KUPFER**

Dieses Prachtexemplar einer Schlagschüssel kommt aus einer alten Schmiede des normannischen Kupferstädtchens Villedieu-les-Poêles.
ab € 194,00
www.mauviel.com

(6) **COPPENRATH
WELTBEKANNTES WERK**

Nahe der Seine liegt die Heimat der Romanfigur Madame Bovary. Mit ihrer Geschichte, die 1856 für Furore sorgte, hat Gustave Flaubert die Normandie in die Welt getragen. Illustrierte Schmuckausgabe.
ab € 24,00
www.hugendubel.de

(7) **MAISON DE VACANCES
GEWEBTER BEZUG**

Edle französische Leinen-Bettwäsche in natürlichen Farbtönen – nachhaltig und absolut zeitlos.
ab € 372,00
www.smallable.com

(8) **LE VÉRITABLE
CHERBOURG
STARKER SCHIRM**

Nur 10.000 der bunten Regenschirme verlassen pro Jahr die edle Manufaktur, in der sie in 37 manuellen Arbeitsschritten gefertigt werden. Sie halten Windgeschwindigkeiten von bis zu 155 km/h stand.
ab € 125,00
www.prapluiedecherbourg.com



(8)



(9)



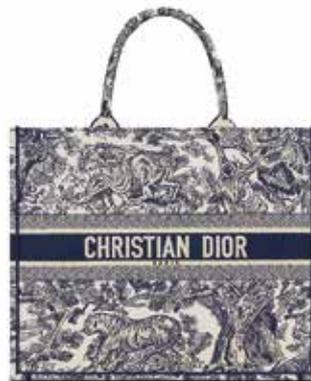
(10)



(11)



(12)



(13)



(14)

(9) MANUFACTUM
BEWEGTE BANK

In Frankreich gehört dieser Typ Möbel seit mehr als 80 Jahren zum Programm der meisten Hersteller. Der Clou hier: Die auffälligen großen Bögen kommen einer Spiralfeder gleich, welche die gesamte Konstruktion sanft wippen lässt.
ab € 599,00
www.manufactum.com

(10) BORDIER
BELIEBTE BUTTER

Eine normannische Delikatesse mit AOP-Prädikat und zartem, nussigem Geschmack.
ab € 4,59
www.kaese-kirschbaum.de

(11) SASSY
ROSA CIDRE

Rund um das wunderschöne Château Sassy gedeihen die Apfelbäume für diesen Cidre Rosé. 18 verschiedene Sorten, darunter auch eine pinkfleischige für die Farbe, verleihen dem attraktiven Apfelschaumwein Ausgewogenheit, Fruchtaromen und eine leichte Säure. Die jungen Unternehmer legen bei ihren diversen Produkten aus Äpfeln und Birnen nicht nur Wert auf Natürlichkeit, sondern auch auf ein modernes, ansprechendes Design, welches bereits mehrfach ausgezeichnet wurde.
ab € 4,43
www.maison-sassy.com

(12) LA MÈRE POULARD
BESTES GEBÄCK

Als die französische Köchin La Mère Poulard im Jahre 1888 ihr Gasthaus auf dem Mont-Saint-Michel eröffnete, ahnte keiner, wie berühmt ihre Rezepte werden sollten. Neben dem Restaurant „La Mère Poulard“ gibt es heute auch ein Hotel und ein Lädchen, in dem man allerlei wunderbares Gebäck findet, allen voran die verschiedenen Sorten Butterkekse aus beliebter normannischer Butter. Ein Lob haben auch die nostalgischen Metall Dosen verdient, in denen die Köstlichkeiten dargeboten werden.
ab € 10,21
www.basilurtea.de

(13) DIOR
PROMINENTE TASCHE

Dior Book Tote Bag von Maria Grazia Chiuri mit romantischem Toile-de-Jouy-Motiv in Blau – Sinnbild der Dior-Ästhetik mit viel Platz.
ab € 2.500,00
www.dior.com

(14) COQUEREL
COOLER CALVADOS

Der Calvados der Maison Coquerel hat mindestens zwei Jahre in Fässern aus französischer Limousin-Eiche verbracht. Es können aber auch ein bisschen mehr sein wie bei diesem hier.
ab € 109,00
www.calvados.de

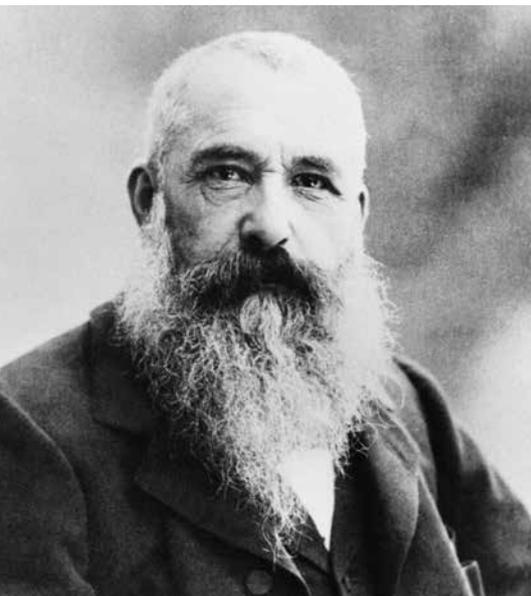




Claude Monet – ein Impressionist

Text:
Julia Maier

43 Jahre hat der Maler Claude Monet mit Frau und Kindern in seinem Haus in der normannischen Gemeinde Giverny verbracht. Gern gut gegessen, den Garten gehegt und seine Sicht der Dinge auf Leinwand ge-
bannt. Was sich zunächst nicht sonderlich spektakulär anhört, sollte schon bald dazu beitragen, die Kunst in eine völlig neue Epoche zu führen:
den Impressionismus.



**„Jeder spricht über meine Kunst
und gibt vor, sie zu verstehen, als müsste man
sie verstehen. Die einzig nötige Sache ist,
sie zu lieben.“**

Claude Monet

Claude Monet konnte äußerst charmant sein, er war Genuss- und Familienmensch, und alle Kinder liebten ihn. Doch gleichzeitig war er ein eigentümlicher Tyrann. „Beim Personal und im Dorf zwar nicht gehasst, aber immerhin gefürchtet“, so beschreibt ihn jedenfalls Jean-Marie Toulgoat, ein Urenkel des großen Meisters. Verspätungen fand er angeblich unverzeihlich, gefüllte Blüten äußerst scheußlich, so manches für ihn zubereitete Menü ungenießbar und in Gedanken muss er ständig bei der Arbeit gewesen sein. Monet wollte mit seinen Bildern schon längst nicht mehr nur Leute oder Landschaften abbilden, er hatte es sich zur Aufgabe gemacht, Atmosphären einzufangen. Die Stimmungen des Lichts bestimmten damit seinen Tagesablauf. Das Malen unter freiem

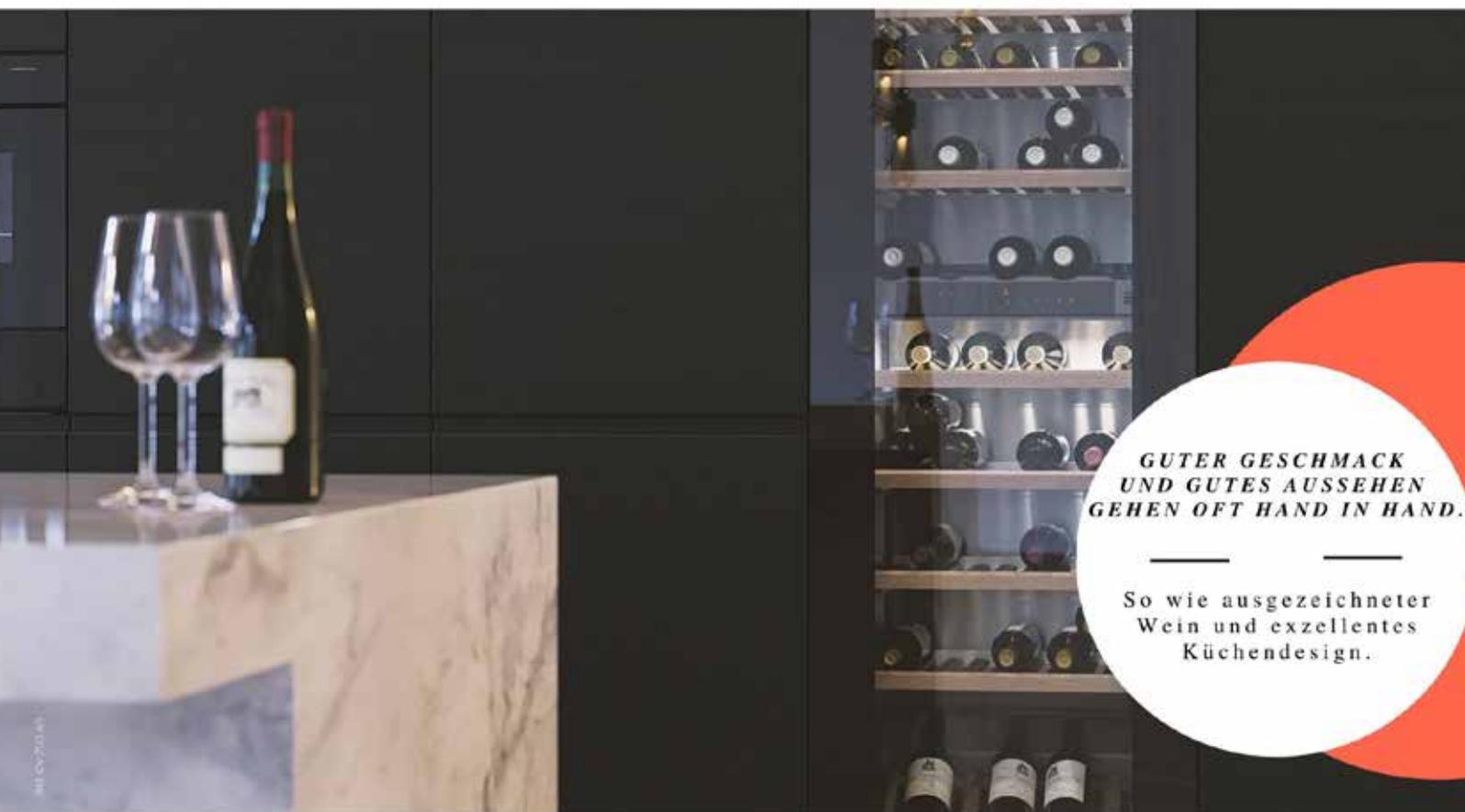
Himmel war prinzipiell nichts Neues, doch wurde es in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wesentlich komfortabler und erlebte damit – beispielsweise auch mit der Malerkolonie „Schule von Barbizon“ – einen Boom. Diese Entwicklung haben wir unter anderem dem amerikanischen Maler und Erfinder John Goffe Rand zu verdanken, der sich 1841 die Bleitube patentieren ließ, mit der Farben transportabel wurden und wiederverschließbar verpackt werden konnten. Wie wichtig diese Errungenschaft damals war, wird in einem Zitat von Pierre-Auguste Renoir deutlich. „Ohne Tubenfarben würde es keinen Cézanne, keinen Monet, keinen Pissarro und keinen Impressionismus geben“, meinte der heute ebenfalls weltberühmte Landsmann und Freund Monets. Neu war bei den Plain-

Air-Malern dieser Zeit also, dass die Gemälde vollständig in der Natur entstanden, nicht nur draußen skizziert wurden, um sie dann im Atelier zu vollenden. Claude Monet löste sich außerdem bei seinen Gemälden immer mehr von der Wirklichkeit, die Gegenstände rückten in den Hintergrund, was er abbilden wollte, waren Eindrücke, Stimmungen, bestimmte Momente. Farben wurden wichtiger als Formen, die Menschen gliederten sich in die Natur ein, sein eigentliches Motiv waren Licht und Luft. „Ich verzehre mich mehr und mehr in dem Verlangen, das wiederzugeben, was ich empfinde ... Was ich ausdrücken will, ist die Augenblicklichkeit.“ 1873 malte Claude Monet in Le Havre das berühmte Bild mit dem Titel „Impression, soleil levant“, also „Impression, Sonnenaufgang“ – eine

© shutterstock: Everett Collection (Portrait + Sonnenaufgang)

Heute ein
Museum – Haus und
Garten des ebenso welt-
berühmten wie auch eigen-
willigen Malers Claude
Monet in Giverny.

© shutterstock: Franck Legros



**GUTER GESCHMACK
UND GUTES AUSSEHEN
GEHEN OFT HAND IN HAND.**

So wie ausgezeichneter
Wein und exzellentes
Küchendesign.

Jetzt inspirieren lassen zu Küchenthemen rund um Design, Technik und Lifestyle.
www.kuechen-design-magazin.com

Küchen&Design
MAGAZIN

Anzeige Dross&Schaffer



© shutterstock: Everett Collection

Impressionismus:
stimmungsvolle Darstellung von
flüchtigen Momenten.

Hafenstimmung am Morgen, mit Schiffen, die im Nebel verschwinden, und einem Meer, in dem sich das Licht der aufgehenden Sonne bricht. Dieses Bild sollte später die Stilrichtung des Impressionismus begründen, den Beginn der Moderne. Andere Vertreter dieser Epoche sind Kunst-Größen wie Edouard Manet, Camille Pissarro und Edgar Degas. Typisch für Monet waren seine Serienbilder, die Kathedrale von Rouen malte er zwischen 1892 und 1894 ganze 33 Mal. Ein ebenfalls immer wiederkehrendes Motiv stellte sein Garten in Giverny dar, besonders der Seerosenteich mit der berühmten japanischen Brücke. Mit den Jahren entwickelte der Maler nämlich eine Leidenschaft für die Botanik. Aus dem Garten wurde nach und nach ein dicht bewachsenes Gesamtkunstwerk – Monet mochte es nicht, wenn man die Erde zwischen den einzelnen Pflanzen sah. Mehr als 50 verschiedene Blühpflanzen wie Dahlien und Tulpen wurden von seinen Gärtnern gepflanzt, sogar bei den ungeliebten gefüllten Blüten machte er schließlich eine Ausnahme, bestimmte Pfingstrosensorten waren erlaubt. In den 70er-Jahren aufwendig rekonstruiert, sind Monets Haus und Garten heute wieder zu bewundern. Gestaut werden kann auch im Pariser Musée de l'Orangerie. Dort hängt Monets letztes und gleichzeitig voluminösestes Werk, das er 1918 dem französischen Staat zukommen ließ. Es trägt den schlichten Namen „Les Nymphéas“ (Seerosen) und besteht aus einem etwa 100 Meter langen, für den Raum konzipierten Arrangement bemalter Leinwände, die den Besucher in eine atmosphärische, schier unendliche Wasserlandschaft mit Wolken-Spiegelungen, Weidenzweigen und Seerosen entführen. Das Ensemble zählt zu den umfassendsten Monumentalkunstwerken der Malerei der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts und wurde vom Künstler André Masson 1952 sogar als „Sixtina des Impressionismus“ bezeichnet.



© shutterstock: LouiseF

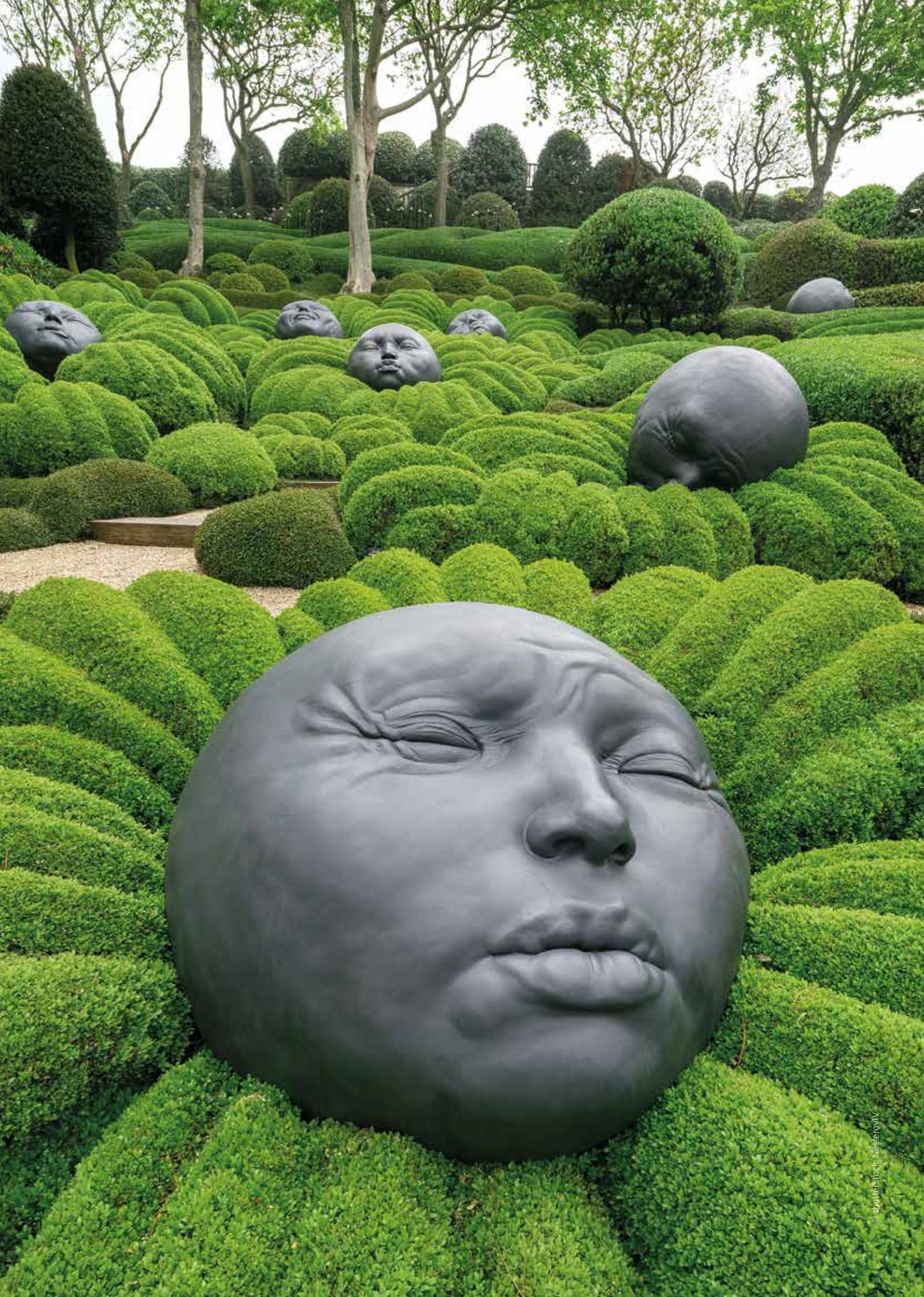


BOSCH
Technik fürs Leben

Was gibt es Besseres als Omas Kuchen?

Ein Kuchen, gebacken mit der Erfahrung von tausenden Omas weltweit. Der neue Serie 8 Sensor-Backofen mit künstlicher Intelligenz und PerfectBake plus erledigt jetzt den gesamten Backvorgang für Sie. Er sagt Ihnen jetzt auch, in wie vielen Minuten Ihr Kuchen fertig ist. Mehr bei Ihrem accent line Händler oder auf www.accentline.de





GRÜNE WELTEN

Das feuchte Klima und die milden Temperaturen im Winter lassen in der Normandie alles üppig gedeihen. Seltene Pflanzenarten, bizarre Skulpturen und gepflegteste Buchsbaumschneidekunst sind nur ein kleiner Teil dessen, was man hier in über hundert unterschiedlichsten Gartenparadiesen zu Gesicht bekommt.

Text:
Julia Maier

Links:
Hoch über der Steilküste von Étretat
erstreckt sich die grüne Fantasiewelt des international
bekannten Landschaftsarchitekten Alexandre Grivko.

Unten:
Die fröhlichen Gärten des Malers Claude
Monet sind ein Paradies für Blumenfreunde und
Fans des Impressionismus.

Nicht nur Christian Dior und Claude Monet haben uns gezeigt, dass wohlriechende Pflanzen, mächtige Bäume und sattes Grün imstande sind, die Seelen der Menschen aufblühen zu lassen. Gärten sind Inspirationsquellen und Oasen der Ruhe. Und beispiellose Gesamtkunstwerke. In der Normandie, so könnte man meinen, haben die Landschaftsarchitekten und Gärtner ein besonders grünes Händchen.





© shutterstock, Massimo Santi

Buchsbaumkunst in Schloss Balleroy:
Die winterharte Pflanze war bereits den
Griechen und Römern bekannt, die ihre
Gartenbeete damit einrahmten.

Neben dem weltberühmten und überquellend blühenden Künstlergarten von Monet gibt es auch Refugien, in denen es etwas strenger zugeht. Dazu gehört beispielsweise der elaborierte Schlosspark des Château de Brécý im Département Calvados – einer der wenigen noch erhaltenen Gärten aus dem 17. Jahrhundert. Seine symmetrisch angelegten Gehölze in Kugel-, Kegel- und Glockenform und das große, verschnörkelte Parterre aus Buchsbaum sind nicht nur reizvoll anzusehen, sondern auch äußerst pflegebedürftig. Um die für einen Barockgarten so wichtige Ordnung durch nichts zu beeinträchtigen, hat Eigentümer

Didier Wirth sogar die elektrischen Leitungen in die Erde verlegen lassen. Die Idee einer solchen Gartengestaltung, eines „Jardin à la française“, beruhte auf dem Machtprinzip. Man wollte sich die Natur zum Untertan machen. Zeigen, dass man imstande ist, wild wuchernde Gewächse in ihre Schranken zu weisen. Das gigantischste Beispiel eines französischen Gartens aus dieser Zeit sind die Parkanlagen von Schloss Versailles, erschaffen von keinem Geringeren als André Le Nôtre. Mit der raffinierten Komposition seiner Parterres, den meisterhaft konstruierten Perspektiven und versteckten optischen Illusionen

brachte er dort seine Genialität zum Ausdruck. Auch in der Normandie hat Le Nôtre seine Spuren hinterlassen. So kam Schloss Balleroy zu einer vorgelagerten Gartenterrasse samt Broderieparterres mit akkurater Buchsbaumbeplanzung. Das Areal im gleichnamigen Ort Balleroy umfasst außerdem einen Landschaftsgarten, eine Form der Grünflächengestaltung, die sich ab dem 18. Jahrhundert in England entwickelte. Auch das normannische Château d'Acquigny ist von einem solchen Park umgeben. Der ganze Stolz der Familie d'Esneval, die das Anwesen seit 1656 besitzt, sind die rund 200 Jahre alten Platanen. Englische



© shutterstock Pack-Shot

Landschaftsgärten entstanden als bewusster Kontrast zu den bisherigen formalen Gärten. Es fand ein Paradigmenwechsel statt. Nun hieß es weg vom Strukturierten und hin zum ehrfurchtsvollen, naturnahen Design. Verträumte kurvige Pfade und kleine Gewässer sind typisch für diese Stilrichtung. Schmückende Kleinarchitekturen, etwa in Form von Pavillons oder künstlichen Ruinen, zierten die sanften Landschaften. Heute kombiniert man schöne Parks gerne mit zeitgenössischer Kunst und macht sie damit zu unterhaltsamen Freiluftgalerien. So trifft man etwa in den Gärten von Étretat auf ein Meer von herumliegenden Köpfen und rund um das Château de Vascoeuil, am Rande des Lyoner Waldes, haben kreative Landschaftsarchitekten mehr als 50 Objekte namhafter Künstler aus Bronze, Marmor und Keramik zwischen gepflegtem Grün vereint.



Ein Werk von Victor Vasarely – Mitbegründer der Op-Art, einer mithilfe präziser abstrakter Formen auf illusionistische Effekte und optische Täuschungen abzielenden Kunstrichtung.

© shutterstock Pack-Shot

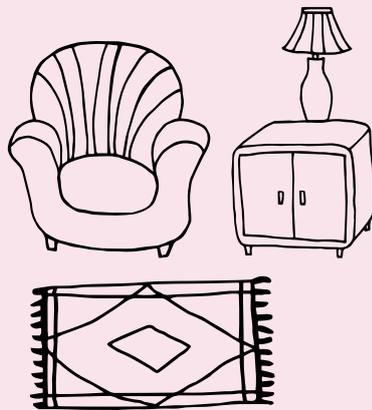
ENDLICH MEHR PLATZ!

Vom Wohnen auf dem Land

Umziehen ist das eine, aufs Land ziehen das andere, und sich zusammen neu einrichten eine Herausforderung. Oder anders gesagt: Idyllen können trügerisch sein.

Jahrelang hat man sich in seiner stylish-funktionellen Großstadt-Wohnung vorgestellt, wie es wohl wäre, in einem schnuckeligen, historischen Häuschen irgendwo am Land zu wohnen. Man könnte anfangen, wasserballgroße Kürbisse zu züchten, einfach nur tagelang grillen, Insektenhotels basteln und Bienenfutter ansäen, hätte endlich ein adäquates Klavierzimmer und würde die sommerlichen Abende in trauter Zweisamkeit an der lauschigen Feuerschale verbringen anstatt in der schneien – aber manchmal etwas lauten – Bar nebenan. Doch während man dann voller Lagerfeuer-Euphorie gleich schnurstracks im Keller nachsieht, ob die Gitarre aus Studentenzeiten noch intakt ist, fällt der Blick auf die dunkel gebeizten, ausdrucksstarken Erb-Möbel, deren schattiges Dasein alle völlig verdrängt hatten. Jetzt, wo der Umzug stadtauswärts tatsächlich kurz bevorsteht, wird einem plötzlich klar, dass man sich nie darüber unterhalten hat, was der jeweils andere eigentlich ganz genau unter „dann richten wir uns gemütlich ein“ versteht.

Werden jetzt aus Nostalgiegründen die Chippendale-Kellerschätze von Stieftante Elke im neuen Wohnzimmer Einzug halten, weil das Argument „kein Platz“ nicht mehr greift? Oder sollten die schlichten Designmöbel ganz schleichend von leicht müffelndem, wurmbewohn-



tem Mobiliar aus den diversen Antik-Scheunen der umliegenden Dörfer unterwandert werden, weil das in ein altes, provinzielles Haus „einfach so wunderbar reinpasst“? Was tun, wenn die originalen Thonet-Stühle im Esszimmer eines Tages hinterrücks mit hellgrauer Kreidefarbe bemalt werden, weil Frau oder Mann dem Shabby-Chic verfällt, sobald das Landleben Einzug gehalten hat? Oder noch viel schlimmer: Darf das edle Rennrad nicht mehr im Flur hängen, weil es ja in Zukunft in der Garage genügend Platz findet? Die Frage ist: Gibt es ein Leben auf dem Land ganz ohne Kuhfell (den Le-Corbusier-Sessel LC1 einmal ausgeschlossen) und Klischees?

Entwarnung! Nicht jeder wird durch ein Haus am Land automatisch zum Hobbyschreiner, mit dessen unproportionalen, grobschlächtigen Gartenbänken von nun an alle Bewohner leben müssen, es ist nicht verboten, die Marmelade trotz Kirschbaum im Garten

auch weiterhin im Supermarkt zu kaufen und für Tellerboards und Jogltische in der Küche gibt es selbst in alpinen Dörfern keine Pluspunkte oder gar Orden von der Nachbarschaft.

Genauso wenig wie Strafpunkte von der Design-Polizei, denn das Schöne beim Thema Einrichtung ist ja, dass es – wie in der Kunst – kein Richtig und Falsch gibt. Authentizität ist manchmal wichtig – aber wir reden hier ja nicht von einem Heimatmuseum, sondern den ganz privaten Wohnräumen. Was passend ist und was nicht, bestimmen einzig und allein wir selbst. Wäre es nicht eher komisch, Bauhaus-Möbel in einem alten Bauernhaus zu beanstanden, während man – mit 12.000 weiteren Besuchern jährlich – König Ludwigs "Türkischen Saal" von 1870 auf dem bayerischen Berg Schachen bewundert?

Von der Stadt aufs Land zu ziehen, ist alleine kein Grund, seinen Einrichtungsstil zu ändern, die Lust auf Veränderung aber schon. Bauernmöbel helfen nicht, wenn es darum geht, ein guter Gärtner werden zu wollen oder Erfolge in der Hühnerhaltung zu erzielen, genauso wenig wie man zum König wird, nur weil man in einem Louis-Seize-Sessel Platz genommen hat, und christlich(er), weil jetzt im Flur eine Madonna steht. Möbel und Einrichtungsgegenstände sind – unabhängig vom Stil – genau dann die richtigen, wenn sie es schaffen, ein gutes Lebens- und Wohngefühl zu unterstreichen.

Eine Kolumne von Helena Wittgenstein

Unsere Meisterwerke **verlangen nach einem Meister.**



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Kreieren Sie Ihre eigenen Meisterwerke mit Hilfe unserer. Die neuen Dampfbacköfen eröffnen Ihnen ungeahnte Möglichkeiten, Ihr Talent zu entfalten.

Jedes Produkt von Gaggenau hat einen unverwechselbaren Charakter, ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und überzeugt durch seine professionelle Leistung. Seit 1683.

Meisterwerke mit Dampf: gaggenau.com

GAGGENAU

Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.DE/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary