

Küchen&Design

MAGAZIN

K a n a d a

Abenteuerland Kanadas
unendliche Weiten – **Reiche Ernte**
Ahornsirup, Cranberries – **Group of**
Seven Landschaftsmalerei –
Küchen in Grün Schön wie die
Natur – **Dekonstruktivismus**
Architekt Frank Gehry –
Adirondack Chair Nordamerikas
ikonischer Gartenstuhl

Miele

Schnell auf **Höchstleistung**. **Schnell kontrolliert.**

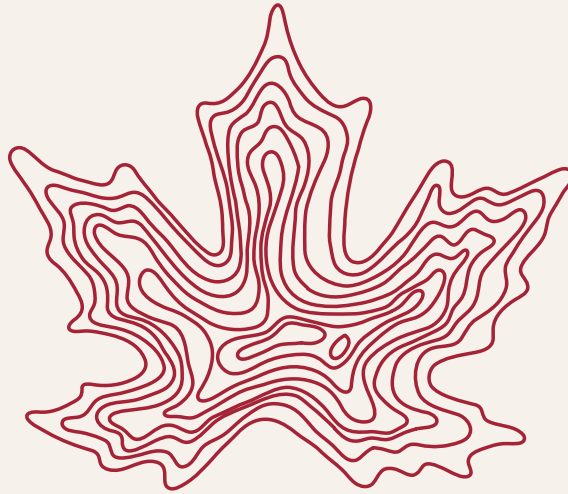
Das **Miele TwoInOne** ist unsere leistungsstärkste Kombination aus Induktionskochfeld und Dunstabzug.

Miele. Immer Besser.



miele.de

Welcome



WILLKOMMEN!

Kanada, das zweitgrößte Land der Erde, begeistert uns mit seinen unendlichen Weiten, der nahezu unberührten Natur, einer multikulturellen Gesellschaft und reizvollen Metropolen. Für Outdoor-Fans und Abenteurer ist dieses Fleckchen Erde mit seinen rund 9.984.670 Quadratkilometern Fläche wie geschaffen. Aber auch ohne Wanderschuhe, Zelt und Kajak kann man dort einiges entdecken. In Kanada gibt es beispielsweise neben Bären auch noch Beeren – und was für welche! Wollten Sie schon immer einmal wissen, warum Cranberries durch den Hüpfest müssen, was die Ahornsafternte mit dem Münchner Oktoberfest gemeinsam hat und wie „Nanaimo Bars“ denn so schmecken? Allerdings haben wir nicht nur kulinarisch gesehen Fahrte aufgenommen – auch den Spuren des renommierten Star-Architekten Frank Gehry sind wir gefolgt. Keine detektivische Meisterleistung, denn die dekonstruktivi-

vistischen Gebäude des gebürtigen Kanadiers sind fast überall auf der Welt anzutreffen und unübersehbar. Bestes Beispiel: das Guggenheim-Museum Bilbao, eine einzigartige Assemblage aus Stein, Glas und Titan. Fantasie und Kreativität legte auch die „Group of Seven“ an den Tag: Im frühen 20. Jahrhundert nahm sich das illustre Künstlerkollektiv mit Pinsel und Leinwand der Landschaft Nordamerikas an. Ebenfalls im „grünen Bereich“ liegen dieses Mal unsere Küchen: Ihr Farbspektrum reicht von Salbei über Jade bis hin zu Oliv – ganz so, als stünden die kanadischen Nationalparks Pate. Ob aus Naturstein, dessen Maserung sich wie die Adern eines Flusses über die Fronten schlängelt, oder matt-monochrom – jede ist ein ästhetisches Highlight für sich. Den Rest der Themen dürfen Sie selbst entdecken, sozusagen als kleines Indoor-Abenteuer. Wir wünschen viel Spaß beim Lesen und eine gute Zeit!

Ihre Justyna Wegmann & Ihr Florian Zimborski

J. Wegmann

Küchen- und Einrichtungsstudio
Wegmann

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

F. Zimborski

Creativ-Schreinerei
Wegmann GmbH & Co. KG

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

Inhalt



Küchen in Grün
Schön wie die Natur



Group of Seven
Kanadas berühmte Landschaftsmaler



Dekonstruktivismus
Bau-Kunst von Frank Gehry

Seite 1

EDITORIAL Willkommen in Kanada!

Seite 3

FERNBLICK Abenteuer in majestätischer Natur

Seite 14

FREISCH EIN Magische Momente gewinnen

Seite 18

ZU GAST „Meine Küche lebt“

Seite 24

GENUSS Ahornsirup – abgezapft und eingedickt

Seite 28

GENUSS Nanaimo Bars

Seite 30

GENUSS Ein See voller Früchte

Seite 34

AMBIENTE Natur als Statement: Grüne Küchen

Seite 40

KENNEN SIE DEN? Adirondack Chair

Seite 42

ZEITGEIST Gaggenau-Serien Mini- malistic und Expressive

Seite 46

ZEITGEIST Kanadisch-coole Produkte

Seite 48

KUNST & BAU Wildnis auf Leinwand

Seite 54

KUNST & BAU Frank Gehrys perfekt geplantes Chaos

Seite 58

KOLUMNE Offen oder geschlossen?

IMPRESSUM

Herausgeber:

Dross&Schaffer Marketing GmbH
Würmstraße 13a, 82166 Gräfelfing
Tel.: +49-89-898784-0
www.dross-schaffer-gruppe.com

Redaktion & Produktion:

STYLEMAIER
Mallertshofenerstraße 24
85716 Unterschleißheim
Tel.: +49-176-43661834
www.stylemaier.com

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

Text: Lisa Demmel, Susanne Maerzke,
Julia Maier

Schlussredaktion: Nina Berendonk

Layout & Illustration: Julia Maier,
Benn Waigand, Finn Waigand

Titelbild: © Unsplash, dian yu
Weitere Bildquellen: Günther Bayerl,
stock.adobe.com, Unsplash

Druck:

RMO Druck GmbH München

Küchen&Design Magazin
Online





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.



Justyna Wegmann, Laura Beinschrodt, Peter Kröller, Florian Zimborski



Küchen- und Einrichtungsstudio

Wegmann

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

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



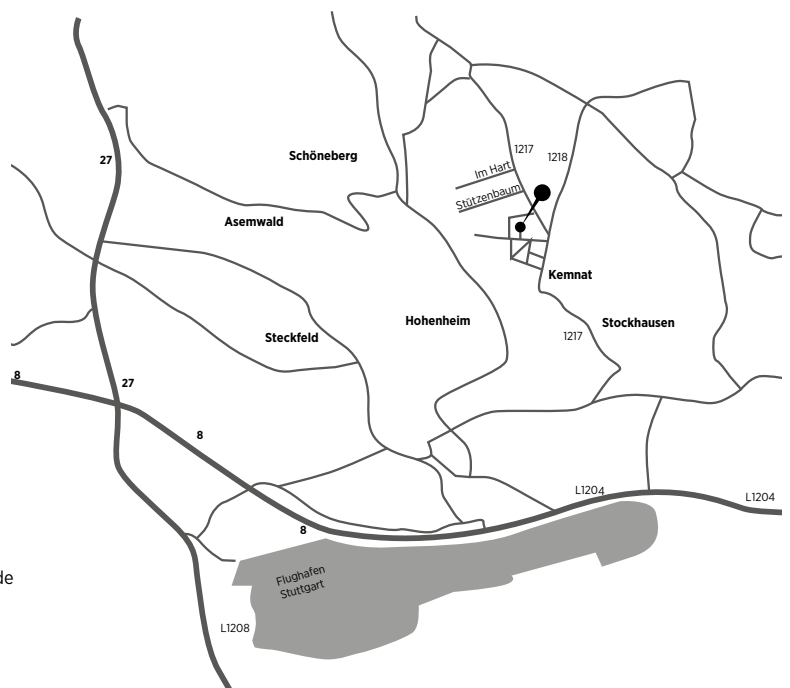
Creativ-Schreinerei

Wegmann

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

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









Freiheit atmen in majestätischer Wildnis: Kanada, das große Abenteuerland

Text:
Julia Maier

Abenteuer beginnen dann, wenn Pläne enden, heißt es ja so schön. Doch in Kanada beginnen sie schon eher. Das zweitgrößte Land der Erde lässt sich nicht schnell mal in Worte fassen: Zu atemberaubend ist seine Natur, zu vielfältig seine Kultur, und vieles wartet in der unendlichen Weite des Landes noch darauf, entdeckt zu werden.

Vom eisbedeckten Yukon im Norden bis zu den wilden Küsten Neufundlands, von den weiten Prärien bis zu den majestätischen Rocky Mountains – Kanadas Landschaften sind so vielfältig wie beeindruckend. Etwa 38 Prozent des Landes sind von Wald bedeckt: Das entspricht einer Fläche, die größer ist als Indien, und zehn Prozent des weltweiten Wald-Bestandes. Dichte, moosbedeckte Regenwälder an der Pazifikküste, endlose boreale Nadelwälder im Norden so wie die insgesamt 48 Nationalparks bieten Lebensraum für zahlreiche Tierarten wie Elche, Schwarzbären, Grizzlybären, Wölfe und Luchse. Aber auch kleinere Tiere wie die Kanada-Gans und der Biber – seit 1975 offizielles Nationalsymbol – fühlen sich in der Wildnis Nordamerikas pudelwohl. Vor einigen Jahren wurde im Wood Buffalo Nationalpark (Alberta) ein 850 Meter langer Biberdamm entdeckt, der sogar auf Satellitenbildern aus dem Weltall zu sehen war. An dem ungewöhnlichen Bauwerk müssen sich Generationen von Tieren beteiligt haben. Falls Sie sich schon immer gefragt haben, warum es Bibern so leicht fällt, auch große Bäume zu fällen: Die gelblich-orange Farbe ihrer Zähne kommt vom hohen Eisenanteil, der die Beißer extrem hart macht. Superlativen gibt es in Kanada nicht nur im Tierreich, sondern beispielsweise auch an der Ostküste: Zwischen New Brunswick und Nova Scotia liegt die Bay of Fundy, bekannt für den höchsten Tidenhub der Welt. Der Unterschied zwischen Ebbe und Flut kann hier mehr als 16 Meter betragen –

Paddeln in Kanada ist ein vielseitiges Erlebnis, das von entspannten Touren auf Seen und Flüssen bis hin zu anspruchsvollen Wildwasser-Abenteuern reicht



© stock.adobe.com: onehourhappiness (KI)

Indian Summer im Zelt: Zwischen Ende September und Mitte Oktober bietet die Natur vor allem in den östlichen Provinzen ein spektakuläres Farbenspiel



© stock.adobe.com: Steve

das ist höher als ein fünfstöckiges Gebäude. Bei Flut verschlingt das Wasser ganze Flussmündungen, nur um sich bei Ebbe wieder komplett zurückzuziehen. Zu den spektakulärsten Naturwundern des Landes gehören natürlich auch die berühmten Niagarafälle: An der Grenze zwischen Kanada und den USA gelegen, stürzen hier riesige Wassermassen mit tosender Kraft in die Tiefe. Die Fälle bestehen eigentlich aus drei Teilen: den *Horseshoe Falls* (auch „Kanadische Fälle“ genannt), den *American Falls* und den kleineren *Bridal Veil Falls*. Gemeinsam befördern sie durchschnittlich 2.400 bis 3.000 Kubikmeter Wasser pro Sekunde in die Tiefe. Der tägliche Wasserverbrauch Berlins rauscht dort also in wenigen Minuten herunter. Bereits seit dem 19. Jahrhundert wird die gewaltige Kraft des Wassers zur Stromerzeugung genutzt – moderne Kraftwerke liefern heute Energie für weite Teile Ontarios und den Bundesstaat New York. Trotz des kommerziellen Ambientes haben die Niagarafälle eine magische Anziehungskraft. Neben zahlreichen Touristen faszinierten die Wassermassen auch immer

Totempfahl-Schnitzereien:
In manchen kanadischen Nationalparks gibt es indigene Kunst zu entdecken

FERNBLICK





wieder Drauf- und Grenzgänger, die sich auf waghalsige Aktionen einließen. Als Pionierin unter den Niagarafall-Abenteurern gilt Annie Edson Taylor, eine 63-jährige Lehrerin, die sich 1901 in einem mit Kissen ausgepolsterten Holzfass in die Tiefe mitreißen ließ – und überlebte. Ihr folgten zahlreiche Nachahmer in selbstgebastelten Kapseln, Booten und ähnlich todesmutigem Equipment, was meistens ein tragisches Ende nahm. Abenteuer können in Kanada aber auch ganz leiser Natur sein: Mitten in den Rocky Mountains, deren majestätische Gipfel sich über tausende Kilometer durch Nordamerika ziehen, entfaltet sich eine ungewohnte Stille, wie man sie anderswo kaum erlebt. Kein Autolärm, keine Stimmen, dafür das ferne Rufen eines Vogels, das sanfte Rauschen des Windes und hier und da ein leises Knacken im Unterholz. Ein Ort innerer Einkehr: Viele Wanderer und Naturfreunde erleben diese Stille als Gefühl des tiefen Glücks. Aufgrund der klaren Luft, der hohen Lage und der geringen Lichtverschmutzung gehören die Rocky Mountains außerdem zu den besten Orten in Nordamerika, um den Sternenhimmel zu beobachten. Nachts eröffnet sich dort fernab jeglicher Zivilisation ein beeindruckender Blick auf die Milchstraße. Kanada ist aber nicht nur ein Naturparadies, das in uns die Abenteuerlust herauskitzelt, sondern auch ein Land mit charakterstarken Städten, in denen sich kulturelle Vielfalt, Geschichte und modernes Leben verbindet. Selbst Toronto, mit mehr als 2,7 Millionen Einwohnern Kanadas größte Metropole, zeichnet sich durch höfliche Urbanität anstatt Lärm und Hektik aus. Mehr als 200 ethnische Gruppen bilden dort eine kosmopolitische Gesellschaft, in der Multikulturalismus gelebter Alltag ist. Eine Besonderheit Torontos ist der etwa 30 Kilometer lange unterirdische Fußweg (*PATH*), gesäumt von Läden und Restaurants, der die wichtigsten Orte der Stadt miteinander verbindet. Besonders im Winter, wenn Temperaturen unter –20 Grad keine Seltenheit sind, wird dieses Labyrinth zur pulsierenden Lebensader. Das an der Westküste gelegene Vancouver dagegen hat den Vorteil, dass man theoretisch morgens surfen und nachmittags Ski fahren kann. Eingebettet zwischen Pazifik und Pulverschnee zählt es zu den lebenswertesten Städten der Welt. Auch Calgary lebt im Spagat – und zwar zwischen Wildwest-Vergangenheit und geschäftstüchtiger Zukunft: Während sich in der Ölmetropole mehr und mehr Start-Ups niederlassen, zieht die berühmte *Calgary Stampede*, ein Rodeo-Festival von epischem Ausmaß, jährlich hunderttausende Besucher in ihren



- 1
Zwischen Himmel und Erde:
Die kanadischen Rocky Mountains sind
zugleich Paradies für Action-Fans und
Ort der inneren Einkehr
- 2
Berge oder Meer? Beides!
Vancouver beherrscht die perfekte Balance
zwischen Natur und Urbanität
- 3
Eine ganze Stadt in Cowboystiefeln:
Jedes Jahr im Juli verwandelt sich Calgary,
auch die „Cowtown“ Kanadas
genannt, für zehn Tage in eine
Western-Fantasiewelt



FERNBLICK

„Diversity Our Strength“

offizieller Leitspruch der
Stadt Toronto

IHRE KÜCHE KENNT KEINE KOMPROMISSE

Bann. Als Überbleibsel aus der Wildwestzeit existiert in der Stadt sogar immer noch ein Gesetz, das es verbietet, Pferde im zweiten Stockwerk eines Gebäudes abzustellen. Historisches lässt sich auch in Québec City entdecken: Sein Zentrum, das im Jahr 1985 zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt wurde, gleicht einem Freilichtmuseum. Sorgfältig konserviertes europäisches Flair inklusive französischer Kolonialarchitektur und Kopfsteinpflaster macht auch diesen Ort unverwechselbar. Ebenfalls in der Provinz Québec liegt Montréal, die zweitgrößte frankophone Stadt der Welt nach Paris. Neben einer vielfältigen Kulturszene findet man dort auch das etwas kuriose Nationalgericht der Provinz, *Poutine*. Das sind Pommes frites mit Bratensauce und Käsebruch, die mittlerweile in ganz Kanada gerne gegessen werden. Frei nach dem Motto: simpel, deftig, lecker. Generell ist Kanadas Küche stark von Einwanderung und geographischer Vielfalt geprägt. Sie vereint Einflüsse aus dem Französischen, Britischen, Asiatischen und der Ureinwohner: Ob First Nations, Métis oder Inuit – ein zentraler Aspekt der indigenen Küche ist der respektvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen. Wildfleisch, also Bison, Elch, Hirsch und Fisch, bildeten die Grundlage vieler Gerichte, zusammen mit Wurzeln und Beeren. Auch das Anbausystem der „drei Schwestern“ Mais, Bohne und Kürbis wird in vielen traditionellen Gemeinschaften praktiziert: Der Mais dient den Bohnen als Rankhilfe, die Bohnen binden Stickstoff für den Boden, und der Kürbis schützt die Erde vor Austrocknung und Unkraut. Außerdem bedient man sich gerne alter Zubereitungsmethoden wie dem Räuchern, Trocknen oder Garen in Erdöfen. In Kanadas Töpfen steckt also mehr als nur Nahrung – dort köchelt die Geschichte eines vielschichtigen, unergründlichen Landes mit, das man bestimmt so schnell nicht satt haben wird.



Ihr Studio in der Nähe

selektionD
KÜCHEN



BOSCH



SIGNATURE EXPERIENCES

Diese besonderen kanadischen Hotels bleiben auch nach dem Urlaub noch in Erinnerung



WAVE WATCHING Das Luxushotel *Fogo Island Inn* liegt in einer kargen und zugleich faszinierenden Landschaft am äußersten Rand des nordamerikanischen Kontinents – an der Küste Neufundlands. Von außen clean und geradlinig, überrascht das futuristische Gebäude innen mit lockerer Verspieltheit. Seine feine Küche und der Ausblick auf die Wellen machen es perfekt. Besonderes Plus: Das Haus legt Wert darauf, die Kultur der heimischen Fischer, Bootsbauer und Künstler zu bewahren und die kleine Gemeinde zu unterstützen.

Fogo Island Inn

210 Main Road, Joe Batt's Arm, Newfoundland, A0G 2X0
www.fogoislandinn.ca



NERVENKITZEL 1888 im Stil eines schottischen Schlosses erbaut, gilt das berühmte *Banff Springs* in den kanadischen Rocky Mountains (Alberta) als eines der meistfotografierten Hotels der Welt. Einst nächtigten dort Persönlichkeiten wie Winston Churchill, Queen Mum und Marilyn Monroe, aber auch Geister sollen in dem mondänen Haus ihr Unwesen treiben. Mysteriöse Gruselgeschichten gehören hier eben genauso dazu wie alle Annehmlichkeiten, die ein Hotel der Spitzenkategorie ausmachen.

Fairmont Banff Springs

405 Spray Ave, Banff, AB T1L 1J4
www.fairmont.com



GOLDSTÜCK Nach seinem großen Debüt in den Golden Twenties wurde das Hotel *Georgia* in Vancouver schnell zu einer Legende. 2024 behutsam renoviert, bietet es heute eine elegante Kombination aus zeitgeistigem Luxus und Holzvertäfelter Tradition – und das alles nur fünf Gehminuten vom Shoppingviertel der Stadt entfernt.

Rosewood Hotel Georgia

801 W Georgia St, Vancouver, BC V6C 1P7
www.rosewoodhotels.com



BLOCKHAUS Die größte Blockhütte der Welt: Seit fast hundert Jahren ist das *Fairmont Le Château Montebello* am Ufer des Ottawa River für seinen rustikalen Charme und die einzigartige Architektur bekannt. Zu dem historischen 5-Sterne-Juwel gehört u. a. auch ein 18-Loch-Golfplatz, ein Fitnesscenter und ein 23 Meter langer Pool.

Fairmont Le Château Montebello

392 Rue Notre Dame, Montebello, QC J0V 1L0
www.fairmont.com



ICE ICE BABY Ein Hotel, das jedes Jahr komplett neu gebaut wird – aus etwa 30.000 Tonnen Schnee und Eis: Das *Hôtel de Glace* liegt außerhalb von Québec City und ist nur im Winter geöffnet. Für die Übernachtung bei rund -5 °C Raumtemperatur erhält jeder Gast einen warmen Schlafsack; der Willkommensdrink wird im Eisglas serviert. Neben Café, Club & Co. gehören auch Saunen und Whirlpools mit freiem Blick in den Sternenhimmel zur dieser ungewöhnlich coolen Unterkunft, die zu den „Canadian Signature Experiences“ zählt.

Hôtel de Glace

1860 Boulevard Valcartier, Saint-Gabriel-de-Valcartier, Québec, G0A 4S0, www.valcartier.com



GLAMPING Die *Clayoquot Wilderness Lodge* befindet sich auf dem angestammten Territorium der Ahousaht First Nations inmitten traumhafter Natur (Vancouver Island). Genächtigt wird hier in Luxus-Zelten, auf dem Tagesprogramm stehen gleichermaßen Abenteuer und Erholung. Ob Whale Watching, Kajakfahren, Angeln, Reiten oder Klettern – das hoteleigene Action-Angebot ist grenzenlos. Auch die Küche hat einiges zu bieten: Exklusive Gerichte aus heimischen Produkten, flankiert von erlesenen Weinen, runden den Glamping-Tag geschmackvoll ab.

Clayoquot Wilderness Lodge

Bedwell River Valley, Alberni-Clayoquot C, BC V0R 2Z0
www.clayoquotwildernesslodge.com

PARTYLAUNE MEETS KOCHKULTUR

Einmal im Jahr empfängt Daniel Schöfisch, Küchenchef der *Seezeitlodge Hotel & Spa*, seine „feinen Freunde“. Auf die Frage nach Tipps für eine gelungene Küchenparty antwortete uns der gebürtige Berliner: „Nichts kochen, was man noch nie gekocht hat, und nur Leute einladen, die man wirklich mag“



Als wäre die *Seezeitlodge* ansich nicht schon Highlight genug, steigt in dem von Wasser und Wald umgebenen Wellness- & Naturresort am Bostalsee, das sich unweit von einer der eindrucksvollsten keltischen Befestigungsanlagen Europas (Ringwall Otzenhausen) befindet, einmal im Jahr eine ganz besondere Party: Um den 21. September herum, zur keltischen Herbst-Tagundnachtgleiche, die den Jahresabschnitt der Ernte, Dankbarkeit und Harmonie einläutet, empfängt Küchenchef Daniel Schöfisch eine erlesene Runde befreundeter Koch-Profis, Winzer und Produzenten, die an verschiedenen (Live-Cooking-)Stationen ihre jeweiligen Signature-Gerichte und kulinarischen Visitenkarten präsentieren. Zu Schöfischs „feinen Freunden“ zählen zum Beispiel Jäger vom benachbarten Peterberg, die auf der Terrasse ihr feines Wildfleisch grillen, oder Spitzenkoch Sebastian Sandor, Küchenchef des Saarlouiser Zwei-Sterne-Restaurants *LOUIS* im Boutique-Hotel *La Maison*, der die Gäste mit einer Kreation aus Seeteufel, Nektarine, Sanddorn und Speck beglückte. An solchen sinnesberauschenden Tagen darf auch der hauseigene Gin nicht fehlen – edel kombiniert mit natürlichem To-

Seit 2023 ist der aus dem Badischen stammende Sebastian Sandor Chef de Cuisine des zweifach besternten *LOUIS* Restaurant im Boutique-Hotel *La Maison* (Saarlouis)



Letzte Vorbereitungen für die Küchenparty: Paul Decker, ehemals Souschef der *Seezeitloge*, ist heute Küchenchef und Inhaber des Restaurants *Koer* (Hamburg). Der sympathische Newcomer wurde u. a. vom Guide Michelin mit einem Stern sowie vom Gault Millau mit dem Titel „Next Generation Koch 2025“ ausgezeichnet



© Günter Standl

Exklusiver Rückzugsort, umgeben von sattem Grün: Der Ausblick von der *Seezeitlodge*-Terrasse auf den Bostalsee ist Balsam für die Seele

nic Water in den Geschmacksrichtungen Himbeere-Basilikum, Süßholz und Schwarzer Pfeffer-Rosmarin. *Seezeitlodge*-F&B-Manager Andreas Wendel hat mit dem „EquiNOX“ Gin ein Destillat geschaffen, dessen Mazerat mit Eschen-Rinde, in der nordischen Mythologie als Weltenbaum „Yggdrasil“ bekannt, verfeinert wird. Ob auf der Küchenparty oder im Hotel selbst – es sind die kleinen Details, die diesen Ort zu einem ganz besonderen machen. „Magische Momente schaffen“, lautet das Motto von Gastgeberin Kathrin Sersch, die zusammen mit ihrem Mann Christian und einem herzlichen Team aus engagierten Menschen für eine unverwechselbare Wohlfühl-Atmosphäre sorgt. So ein magischer Moment kann das nette Gespräch im Aufzug, aber auch der Duft von frischgebackenem Brot, der herrliche Blick in den Gonesweiler Abendhimmel, die unterhaltsame Live-Musik oder der Sprung in den erfrischenden NaturBadeteich nach der Sauna sein. Neben den kulinarischen Genüssen steht in der *Seezeitlodge* natürlich auch die Entspannung groß auf dem Programm: Vor

und nach der Küchenparty warten auf die Hotelgäste fantastische 5.000 Quadratmeter Spa-Bereich zum Loslassen, Durchatmen und Energie-Tanken. Größter Beliebtheit erfreut sich beispielsweise das Keltische Außensauna-Dorf – inklusive einer großen Jurte, in der man es sich ums Feuer gemütlich machen und ein (Verdauungs-)Schläfchen halten kann.

Magische Momente gewinnen!

Gewinnen Sie mit etwas Glück
2 Übernachtungen für 2 Personen
in der *Seezeitlodge* inklusive Teilnahme
an der LUMI Küchenparty
am 20. September 2026.

So nehmen Sie am Gewinnspiel teil:

Ihre Meinung ist uns wichtig – helfen Sie uns, das Magazin weiterzuentwickeln:

Wer hat Ihnen unser Magazin überreicht?

Was hat Ihnen an unserem Magazin besonders gut gefallen?

Was könnten wir künftig anders machen, um das Magazin noch spannender für Sie zu gestalten?

Schicken Sie uns einfach Ihre Antworten 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 28.02.2026. 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 Hotel 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. Mehrfach-Teilnahmen haben einen Spielausschluss zur Folge. Ausgeschlossen sind auch Nutzer von Gewinnspiel-Services mit automatisch eingetragenen E-Mail-Adressen.

Seezeitlodge Hotel & Spa • Am Bostalsee 1 • 66625 Gonesweiler
www.seezeitlodge-bostalsee.de



© Günter Standl

DER WASSERPLATZ, DER MEHR KANN!



100
1925 2025
JUBILÄUMS-
HIGHLIGHT
BLANCO UNIT MIT
DRINK.SYSTEM

BLANCO DRINK.SYSTEMS bieten Wassergenuss für jeden Geschmack – gefiltertes, gekühltes Wasser – still, mild oder prickelnd – und sogar kochend-heiß. Auf Knopfdruck und in genau der gewünschten Menge. Individueller Bedienkomfort – präzise steuerbar mit der BLANCO UNIT App.

MEHR UNTER [BLANCO.COM](https://www.blanco.com)

BLANCO

ZU GAST



„Meine Küche lebt“



Birgit Rau gibt uns Einblicke in
ihren neuen Erholungsort

Küchenbilder:
Günther Bayerl

Text:
Julia Maier

Im eigens entworfenen Haus von Birgit Rau und Heinrich Gentner zeigen sich Purismus und Gemütlichkeit nicht als Gegensätze, sondern gehen fließend ineinander über. In eine Wohnwelt, die nicht nur aus Schwarz und Weiß, sondern aus vielen sanften Zwischentönen besteht. So wie das Leben eben auch. Das vielbeschäftigte Paar schätzt jede freie Minute in ihrem neuen Refugium, das ihm als Ort der Erholung dient – besonders die Stunden am und im heißgeliebten Pool, der den beiden „tausend Prozent mehr Lebensqualität“ bringt. Auch die riesigen Fensterfronten, die den offenen Wohnbereich mit der ländlich-entspannten Umgebung verschmelzen lassen, waren ein absolutes Muss, die enorme Raumhöhe begründet die selbstständige Physiotherapeutin mit dem Bedürfnis: „Wir wollen durchatmen.“ Anstatt auf Schnickschnack oder tonangebende Kunst fällt der Besucherblick hier auf aparte Design-Elemente wie Sichtbeton-Wände, puristische Lichtkanäle an der Decke oder die ungewöhnliche „schwebende“ Treppe. „Wer sich dort nicht hochtraut, kann mit dem Aufzug fahren“, erklärt Birgit Rau mit einem Augenzwinkern. Fakt ist: Bei der Planung des hanglagigen Gebäudes wurde auch an Barrierefreiheit gedacht. Zentraler Hingucker und zugleich der Ort, an dem die Fäden des Hauses zusammenlaufen, ist – wie so oft – auch in diesem Zuhause die Küche. Anfangs hatte das Paar überhaupt keine genaue Vorstellung, wie der Kochbereich einmal aussehen sollte, doch gemeinsam mit der Planerin kam man der Sache schnell näher:



ZU GAST

Jede Küche,
die zum Benutzen da ist,
besteht aus einem Kompromiss
zwischen Ästhetik und
Funktionalität. Wie schön dieser
Kompromiss aussehen kann,
sieht man hier





Direkt neben der Küche geht eine Tür in den Garten – dort hat Birgit Rau Hochbeete für Kräuter geplant

„Welches Gefühl wollen Sie in Ihren Räumen haben?“, war eine der ersten Profi-Fragen, die dazu führten, dass sich heute Küchenblock & Co. wie selbstverständlich mit der sie umgebenden Architektur und Einrichtung verbinden. Die natürliche Autorität dieser puristischen Küche ist das komplette Gegenteil des „Graue-Maus-Effekts“ – ihre grifflosen Glasfronten und die dünne Keramik-Arbeitsfläche samt edelster Technik sind ein Paradebeispiel für schlichte Eleganz. Um eine Brücke von ihrer Coolness zur Wohnlichkeit zu schlagen, hat man sich Fenster und Material zunutze gemacht: In den glänzend polierten Glasflächen des Hochschrankes spiegeln sich im Laufe des Tages die unterschiedlichsten Lichtstimmungen wider, so dass sich sein Grauton in

den verschiedensten Nuancen zeigt. Oder wie Birgit Rau es begeistert ausdrückt: „Die Küche lebt.“ Zum Hochschrank-Block sei auch erwähnt, dass dieser bewusst nicht bis zur Decke geht, um den Raum in seiner Gesamtheit zu bewahren und größer wirken zu lassen. Damit wird dieser Baukörper von einer bloßen Wand zur Skulptur. Neben einem Kombi-Dampfgarer (V-Zug) und jeder Menge Stauraum verbirgt sich darin auch die Spülmaschine (Miele). Und zwar ebenfalls in Greifhöhe, denn Ergonomie ist *das* Thema, wenn die Küche, wie hier, als Werkstätte im Wohnraum begriffen wird. „Gewerkelt“ wird bei Birgit Rau und Heinrich Gentner auch gerne mal hinter den Kulissen: An der Rückseite des hohen Küchen-Elements befindet sich ein nobler Hausar-

beitsbereich mit zweiter Spüle, in dessen funktionalen Schränken (*Leicht*) all die Geräte ihren Platz finden, die selten zum Einsatz kommen. Auch bei der Kochinsel, die sich dem Essbereich mit edler Mattglas-Front präsentiert, vereinen sich Schönheit und Komfort: Die planen Kochfelder und das eingelassene Spülbecken inklusive eines multifunktionalen Wasserhahns (*Quooker Cube*) verkörpern das Motto *reduced to the max*, das sich im gesamten Einrichtungsstil und in der Wertigkeit des Hauses wiederfindet. „Es ist so toll, dass mein Partner und ich den selben Geschmack haben“, betont Birgit Rau zum Schluss noch einmal. Sie freut sich, in Zukunft ihre Arbeitsstunden etwas reduzieren zu können – denn damit hat sie mehr Zeit fürs Kochen.



Mit dem Grauton der gläsernen Küchenfronten wird die Farbe der Fensterrahmen aufgegriffen

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



Abgezapft und eingedickt

**Kanada ist der weltweit größte
Produzent von Ahornsirup, wobei die östlich
gelegene Provinz Québec dabei mit
mehr als 40 Millionen Ahornbäumen die
Hauptrolle spielt**

**Text:
Julia Maier**

Im Frühjahr, wenn es in Kanada nachts noch frostig kalt ist, die Tagestemperaturen aber langsam in den Plus-Bereich steigen, ist genau die richtige Zeit, um den begehrten goldenen Saft des Zuckerahorns (*Acer saccharum*) zu gewinnen. Also genau dann, wenn der Baum sozusagen aus dem Winterschlaf erwacht und seine eingelagerte Stärke in Zucker umwandelt, um sich mithilfe des so entstehenden osmotischen Drucks über die Wurzeln und den Stamm mit Wasser zu versorgen. Doch wie erntet man den Rohstoff des allseits begehrten Ahornsirups eigentlich? Auf traditionelle Weise wird dafür in den Stamm ein bis zu drei Zentimeter tiefes Loch gebohrt, in das ein meist metallener Zapfhahn eingeschlagen wird. An diesen wird sofort ein Eimer gehängt, denn wenige Sekunden nach dem „Anstich“ beginnt der Saft auch schon zu tropfen. Während ein Deckel verhindert, dass Fremdstoffe in die wertvolle Flüssigkeit mit ihrem drei bis zehn Prozent Saccharose-

gehalt geraten, ist jetzt einfach nur Warten angesagt: Fünf Stunden dauert es in etwa, bis der volle Sammelbehälter geleert werden kann. Doch genau so, wie der Bierfluss aus dem größten Fass einmal versiegt, kommt auch ein angezapfter Ahorn an seine Grenzen: Pro Saison, die etwa vier Wochen dauert, gibt ein Baum je nach Alter und Größe 50 bis 100 Liter Saft ab. Bäume mit weniger als 25 Zentimetern Durchmesser und damit einem Alter unter 40 Jahren werden für gewöhnlich nicht angebohrt – dafür hängen an einem stattlichen Ahorn auch mal mehrere Eimer gleichzeitig. Bei modernen und rationellen Ernteverfahren wird der Saft über ein Netzwerk von Schläuchen und dünnen Rohren direkt zu Sammel tanks geleitet, um von dort aus zur Weiterverarbeitung abtransportiert zu werden. Ursprünglich brachte man die wertvolle Ausbeute in Fässern und per Pferdegespann in sogenannte Zuckerhütten. Dort wurde der Saft in schweren Kesseln über dem



© stockadobe.com: photorebelle

**Kanadas „flüssiges Gold“ fordert
Schnelligkeit: Wartet man zu lange mit der
Verarbeitung des Ahornsafte, fängt
er an zu gären. Deshalb befinden sich die
traditionellen Zuckerhütten
meist direkt im Wald**

Holzfeuer so lange eingekocht, bis die gewünschte Sirup-Konsistenz erreicht war. Dieser Vorgang dauerte mehrere Stunden, der Zuckergehalt stieg dabei von zwei auf mehr als 60 Prozent an. Damals wie heute braucht es rund 40 Liter Baumsaft, um einen Liter Ahornsirup zu erhalten. Die *Sugar Shaks* oder *Cabanes à sucre*, wie die traditionellen Produktionsstätten in den Landessprachen heißen, dienen heute als beliebtes Ziel für Reisen in die Vergangenheit, kulturelle Institutionen und echte Highlights für die Sinne: Viele der rustikalen Hütten haben sich mittlerweile auf Besucher eingestellt, an urigen Tischen werden dort lokale Speisen und Ahornsirup-Leckereien serviert. Neben der obligatorischen Erbsensuppe und den allseits beliebten Pfannkuchen steht nach wie vor auch *Maple Taffy* hoch im Kurs: Für das Ahorn-Toffee am Stiel wird der heiße Sirup auf ein in Schnee gelegtes Holzstielchen gegossen, wo er sogleich fest wird. Diese Art von Lolli hatten



© stockadobe.com: fderib



auch Amerikas Ureinwohnern schon für sich entdeckt. Einer Legende nach war es ein Eichhörnchen, das die Menschen auf den wertvollen Saft des Ahorns aufmerksam machte, indem es an der Rinde leckte. Ahornsirup ist also weitaus mehr als ein klebriges Süßungsmittel – er ist ein Stück kanadische Kultur.

80 Prozent des weltweit verkauften Sirups werden in Kanada produziert, hauptsächlich in Québec. Vielen Farmern aus der östlich gelegenen Provinz beschert das „flüssige Gold“ ein lukratives Nebeneinkommen: das reine Naturprodukt wird dort nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt. Farbe und Geschmack des Ahornsirups sind vom Erntezeitpunkt abhängig – im Lauf der Saison wird die dickflüssige Masse immer dunkler, karamelliger und intensiver im Geschmack. Im Handel gibt es Ahornsirup in vier verschiedenen Klassifizierungen: *Golden*, *Amber*, *Dark* und *Very Dark*. Ob als Topping auf Joghurt, Pancakes oder Eiscreme, zum Verfeinern von Saucen und Marinaden oder als Geschmacksverstärker beim Kochen und Backen: Das von vielen Kanadiern heißgeliebte Süßungsmittel ist ein kulinarisches Multitalent. Wer Ahornsirup im Rezept 1:1 als Zuckerersatz verwenden möchte, sollte andere flüssige Zutaten wie Milch oder Wasser vorsichtshalber etwas reduzieren. Eine andere Möglichkeit wäre, Ahornzucker zu verwenden, der aus kristallisiertem Ahornsirup besteht. Im Vergleich zu raffiniertem Zucker hat Ahornzucker einen niedrigeren glykämischen Index und enthält Mineralstoffe und Vitamine. Auch Ahornflakes sorgen nicht nur in kanadischen Küchen für kulinarische Aha-Effekte: Die durch Gefriertrocknung von Ahornsirup entstandenen Flocken begeistern mit ihrer knusprig-schmelzenden Konsistenz.



© stock.adobe.com: JImagegami

SALATDRESSING MIT AHORNSIRUP

2 TL Ahornsirup
6 EL Olivenöl
3 EL Balsamico-Essig
1/2 TL mittelscharfer Senf
Salz und Pfeffer



© stock.adobe.com: Pixel-Shot

Wir haben einen für alles
WATER YOUR WAY



Begrüßen Sie den neuen Mythos Water Hub, eine innovative 6-in-1 Multifunktionsarmatur, mit der Sie ganz einfach zwischen heißem oder kaltem Wasser und 4 besonderen Funktionen für gefiltertes Wasser wählen können: sofort kochendes, gekühltes, raumtemperiertes und sprudelndes Wasser. "Water your Way" – ganz einfach auf Knopfdruck.



FRANKE

Nanaimo Bars

Kanadas populäre Schokoschnitten müssen nicht gebacken werden

Im April 2019 vertrieb die *Canada Post* ein Briefmarken-Heftchen, in dem fünf der beliebtesten kanadischen Desserts abgebildet waren. Neben der *Tarte au Sucre*, der *Tartelette au Beurre*, dem *Blueberry Grunt* und dem *Saskatoon Berry Pie* hat es natürlich auch der *Nanaimo Bar* auf eine Marke geschafft – eine sündhaft-süße Köstlichkeit in Form eines Riegels, der aus drei unterschiedlichen Schichten besteht. Anders als die vier übrigen Nachspeisen werden *Nanaimo Bars* allerdings nicht gebacken. Ihr „Boden“ besteht unter anderem aus zerkrümelten Keksen und geschmolzener Butter. Das erste gedruckte Rezept des Riegels befand sich angeblich in dem 1952 erschienenen „Women’s Auxiliary to the Nanaimo Hospital Cookbook“. In Nanaimo, der mit rund 90.000

Einwohnern zweitgrößten Stadt auf der Pazifik-Insel Vancouver Island (British Columbia) ist man also schon länger stolz auf die lokale Köstlichkeit. Zu landesweiter Popularität verhalf ihr unter anderem die Expo 86 in Vancouver, auf der der *Nanaimo Bar* als klassisches kanadisches Dessert angepriesen wurde. 2016 schaffte es die schokoladige Schnitte sogar auf ein Staatsbankett, das der damalige US-Präsident Barack Obama zusammen mit seiner Frau Michelle zu Ehren des kanadischen Premierministers Justin Trudeau ausrichtete. Mittlerweile kann man in der gleichnamigen Stadt zahlreiche kulinarische Variationen des bekannten Desserts genießen, von fein bis kurios. Alle Adressen sind im Netz unter dem Stichwort „Nanaimo Bar Trail“ zu finden.

ZUTATEN

100 g weiche Butter, in Stücke geschnitten
5 EL Kakaopulver
50 g Zucker
1 großes Ei, verquirlt
420 g Graham-Cracker, zerkrümelt
(alternativ Vollkorn-Butterkekse)
100 g Kokosraspeln
125 g Mandeln, fein gehackt

125 g weiche Butter, in Stücke geschnitten
3 EL Sahne
2 EL Puddingpulver
400 g Puderzucker

100 g Zartbitterschokolade
2 TL Butter

ZUBEREITUNG

Für den Boden 100 g weiche Butter, Kakaopulver und Zucker in einen Topf geben und im Wasserbad unter gelegentlichem Umrühren schmelzen, bis eine glatte Masse entsteht. Das Ei ca. 3 Minuten unterrühren, bis die Masse dickflüssig ist.

Vom Herd nehmen und die Graham-Cracker-Krümel, Kokosraspeln und Mandeln untermischen.

Auf den Boden einer ungefetteten, quadratischen Springform (24 cm) streichen und ca. 20 Minuten kaltstellen.

Für die mittlere Schicht die restliche weiche Butter mit der Sahne und dem Puddingpulver schaumig schlagen. Puderzucker unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Auf der unteren Schicht verteilen und zum Festwerden ca. 30 Minuten kaltstellen.

Für die oberste Schicht Zartbitterschokolade zusammen mit 2 Teelöffel Butter in der Mikrowelle oder im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen.

Auf der mittleren Schicht verteilen und so lange kühlen, bis die Schokolade fest ist.
Zum Anrichten in kleine rechteckige Stücke schneiden.





EIN SEE VOLLER FRÜCHTE

Cranberries sorgen nicht
nur bei ihrer Ernte für Furore –
Kanadas beliebte Superfrucht
kann noch viel mehr

Text:
Julia Maier

Cranberries (*Vaccinium macrocarpon*) sind in den Atlantikprovinzen Kanadas heimisch, insbesondere in Neufundland, New Brunswick, Quebec und Ontario. Lange bevor die ersten Europäer in diese Gegend kamen, nutzten die indigenen Völker die leuchtend roten Beeren als wichtige Nahrungsquelle, aber auch als Heilmittel und zum Färben von Stoffen, Federschmuck und Haaren. Aus getrockneten Cranberries, Gewürzen, Fett und zerstoßenem Dörrfleisch machten sie *Pemmikan*, eine haltbare Paste. Ein Vorläufer unserer modernen Instant-Produkte, der später auch bei (Polar-)Expeditionen und beim Militär als Energielieferant zum Einsatz kam. Da die vitaminreichen Früchte mit einer natürlichen Wachsschicht überzogen sind, die sie lange haltbar macht, erwiesen sich Cranberries damals auch als idealer Proviant für Walfänger und Seereisende, die sich damit an Bord der Schiffe vor Skorbut schützen konnten. Kanadas „Superfood“ enthält neben Vitamin C, E, K1 sowie Mangan vor allem wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe wie Flavonoide. Während wir die Beeren vor allem als Saft oder in getrocknetem Zustand als Müsli-Beigabe kennen, kommen sie in Kanada traditionell am zweiten Montag im Oktober, an Thanksgiving, auf den Tisch: Truthahn ohne Cranberry-Sauce

wäre für einen Kanadier schlichtweg undenkbar. Die fruchtig-säuerliche Sauce schmeckt aber auch gut zu Wildgerichten, zu Lammfleisch, Schnitzel, gebackenem Camembert, Kaiserschmarrn und vielem mehr. Aufgrund ihres ähnlichen Geschmacks werden Cranberries oft mit Preiselbeeren sprichwörtlich in einen Topf geworfen, obwohl sich die beiden Pflanzen aus der Familie der Heidekrautgewächse (zu der auch die Heidelbeere zählt) optisch gut unterscheiden lassen: Cranberries werden ungefähr so groß wie Kirschen, während Preiselbeeren in der Regel nur Erbsengröße erreichen und damit deutlich kleiner sind. Außerdem sind Letztere vor allem in Nordeuropa und Teilen Asiens beheimatet. Bei uns werden Cranberries verwirrenderweise auch manchmal als Kultur-Preiselbeeren, großfrüchtige Moosbeeren, Kranbeeren oder Kranichbeeren bezeichnet. Ihr nordamerikanischer Name rührt übrigens daher, dass die Form der Blüte an einen Kranich erinnert. Die ursprüngliche Bezeichnung „*crane berry*“ wurde im Laufe der Jahrhunderte zu „Cranberry“. Lange Zeit blieben die gesunden roten Früchte reine Wildpflanzen; heute werden sie in Nordamerika großflächig angebaut. Ab Mitte September ist Erntezeit – damit beginnt ein beeindruckendes Schauspiel: Da es viel zu mühsam wäre, jede einzelne

Beere zu pflücken, fluten die kanadischen Farmer ihre Felder. Danach fahren sie mit Erntemaschinen durch das etwa einen halben Meter hohe Wasser und rütteln behutsam an den Sträuchern, damit sich die Beeren lösen und auf der Wasseroberfläche treiben. Cranberries sind hervorragende Schwimmer, weil ihr Inneres vier große Luftkammern aufweist. Bei dieser sogenannten Nassernte entstehen riesige, leuchtend rote Flächen aus Früchten, die nicht nur auf Fotos spektakulär aussehen. Um die Beeren einsammeln zu können, werden sie mit einem schwimmenden Gummischlauch eingegrenzt, dann entweder von einem großen Saugrohr aufgesaugt oder von Booten aus aufgefischt, und landen schließlich zum Abtransport auf einem LKW. Die Qualität der Cranberries wird übrigens anhand ihrer Hüpfefähigkeit gemessen: Angeblich bemerkte einst ein gehbehinderter Farmer, der seine Ernte kurzerhand die Kellertreppe herunterschüttete, um sie nicht mühsam nach unten tragen zu müssen, dass nur die frischen und festen Beeren die Stufen herunterhüpften. Beschädigte und unreife Früchte blieben auf der Strecke liegen. Dieser Eigenschaft bedient sich auch der „Cranberry-Separator“, der heutzutage nach der Ernte im Einsatz ist und brauchbare von unbrauchbaren Früchten trennt.



Dämpft alles – außer deine Möglichkeiten.

Die Bosch accent line Dampfschublade ist die perfekte Ergänzung zum Bosch accent line Backofen. Beim Dampfgaren in der Dampfschublade bleiben nicht nur Vitamine und Mineralstoffe erhalten, sondern auch der volle, natürliche Geschmack der Gerichte. Gleichzeitig kannst Du im darüber liegenden Backofen backen oder braten. Entdecke die Vielfalt des Kochens auf kompaktem Raum. **accentline.de/dampfschublade**



accent|line





© Unsplash: Cyrille Fuchs

NATUR ALS STATEMENT

Text: Lisa Demmel

**Von Felsformationen bis Waldschatten:
Kanadas Nationalparks werden
zum Leitmotiv für Küchen, die Natur
und Gestaltung sinnlich verbinden**



Dank abgerundeter Ecken wirken die Fronten in zartem Salbei noch natürlicher



Weniger ist mehr: Ohne ablenkende Griffe kann sich der Grünton voll entfalten

ALLES AUF GRÜN

Jade, Verde Kitami, Night Green: Hinter diesen klangvollen Namen verbergen sich die spannendsten Grüntöne der Saison. Sie stammen aus den aktuellen Kollektionen von Küchenherstellern wie Häcker, Rotpunkt oder LEICHT und stehen für Nuancen, die von Salbei bis Oliv reichen. Ihre volle Ausstrahlung entfalten sie vor allem, wenn sie großflächig die Fronten zieren – und der Küche so Ruhe, Tiefe und eine moderne Gelassenheit verleihen. Besonders ausgewogen wirkt diese Allover-Optik mit sanft abgerundeten Wangen, wodurch der Raum noch organischer anmutet. Ein mattes Finish streut das Licht zudem auf sanfte Weise, wodurch die Oberfläche fast samtig erscheint. Wer die Monochromie aufbrechen möchte, kombiniert mehrere Grünnuancen miteinander. Das Ergebnis ist eine überraschende, aber ausgewogene Komposition.



FELS IN DER BRANDUNG

Der Raum gehört ihr: In kräftigem Grün wird die Kücheninsel zur Hauptakteurin, die dem Raum Struktur gibt und den Blick sofort fesselt. Aus hochwertigem Naturstein bestehend, entfaltet der Kochblock eine skulpturale Wirkung, die an Kanadas beeindruckende Felsformationen erinnert. Eine feine Maserung ähnelt hellen Wasserläufen, die sich über die Oberfläche ziehen – fast wie aufschäumende Stromschnellen – und verleiht der Insel eine faszinierende Dynamik. Gerahmt von Materialien, die Kontraste setzen, entfaltet sich der Look besonders raffiniert: Dunkles Holz liefert Tiefe, Messing und Bronze fügen Wärme hinzu. Wer das Maximum an Eleganz sucht, lässt die Steinflächen auf Gehrung schneiden, so verschmelzen die Kanten fast unsichtbar miteinander und es wirkt wie aus einem Guss. Wichtig: Im Alltag schützt eine regelmäßige Imprägnierung den Stein vor Flecken. So bewahrt die Insel ihre eindrucksvolle Ausstrahlung – Tag für Tag.



© KI generiert



© Marmor-Center GmbH

Liebe zum Detail: Selbst die Griffleisten wurden bei dieser Insel aus Quarzit gefertigt



© Eggersman Küchen

Gehrung trifft Grün: So wird eine Kücheninsel zum skulpturalen Statement



© Pascale Naessens

IM KLEINEN RAHMEN

Farbe kann auch im Kleinen beginnen – wie ein zarter Setzling. Denn schon wenige grüne Details verändern die Stimmung spürbar. Farngrüne Barhocker oder eine filigrane Pendelleuchte in Moosgrün setzen zum Beispiel frische Akzente. Selbst Geschirr, Vasen oder Küchenkräuter in Grüntönen holen die Natur herein und wirken wie kleine Ruhepole. Wer Lust auf mehr hat, kann mit einer Tapete in Blattoptik oder einzelnen Wandbildern mit Waldmotiven eine moderne Kulisse schaffen. Noch interessanter wird es, wenn verschiedene Texturen miteinander kombiniert werden, etwa Glas mit Keramik oder Samt. In offenen Küchen lohnt es sich zudem, das Thema bis in den Wohnbereich fortzuführen – etwa durch farblich passende Kissen oder gar Möbelstücke. So entsteht ein harmonisches Gesamtbild, das die Räume miteinander verbindet.



© Dross&Schafer Ingolstadt

Grüner Faden:
Schon kleine Akzente in Grüntönen
bringen Ruhe und Frische in die Küche.
Außerdem verbinden sie, geschickt platziert,
Koch- und Wohnbereich zu einem
harmonischen Ganzen



© Unsplash, Danny J. Onger

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



Kennen Sie den?

Als sich Harvard-Absolvent Thomas Lee 1903 vornahm, einfache Gartenmöbel für eine Feier in seinem Sommerhaus in Westport, einem kleinen Ort am Lake Champlain im Bundesstaat New York, zu bauen, konnte niemand ahnen, dass er ein Möbelstück entwerfen würde, das sowohl in seinem Heimatland USA als auch in Kanada zur Ikone werden würde. Lee skizzierte damals verschiedenste Modelle von Holzstühlen, fertigte Prototypen und ließ immer wieder Familie und Freunde darauf probesitzen, um deren Feedback in Bezug auf die Bequemlichkeit einzuholen. Mit dieser Herangehensweise kam er nach einiger Zeit auf ein ebenso simples wie praktisches Design: Es entstand ein nicht allzu hoher Stuhl mit deutlich geneigter Rückenlehne und Sitzfläche, auf dem man auch in unebenem bis bergigem Gelände bequem Platz nehmen konnte. Die Armlehnen des rustikalen Sitzmöbels waren zudem so breit, dass man darauf ein Getränk abstellen oder ein Buch legen konnte: eben alles, was man für ein paar entspannte Stunden nach dem Wandern, Angeln oder Jagen in den nahe gelegenen Adirondack Mountains so braucht. Als sich Thomas Lee mit dem ortsansässigen Schreiner Harry Bunnell über seine Konstruktion austauschte, erkannte der Fachmann sofort deren Potential: Heimlich ließ Bunnell das Design patentieren – und produzierte Lees komfortablen Gartensessel bis Mitte der 1920er Jahre als *Westport Chair*. Das Möbelstück wurde zum Erfolg. Besonders die Kurgäste, die sich wochenlang auf den Veranden der Sanatorien und Bäder erholten, schätzten dessen Komfort. Bei dieser Urform des späteren Stuhl-Klassikers bestand die Lehne noch aus einem durchgängigen Holzbrett. Die prägnante fächerförmige Rückenlehne aus einzelnen Latten ließ sich Irving Wolpin erst 1938 patentieren. Wahrscheinlich hatte die Überarbeitung des Thomas-Lee-Designs weniger optische Gründe als praktische: Für die Tischler war es einfacher und günstiger, mehrere schmale Holzlatten aufzutreiben, als ein makellostes breites Brett. Zu dieser Zeit setzte sich auch der Name *Adirondack Chair* für den gemütlichen Gartensessel mehr und

mehr durch. Man fing an, ihn als Bausatz zu vermarkten, selbst zu schreinern, abzukupfern und abzuwandeln, so dass mehr und mehr Varianten entstanden. Selbst vor Landesgrenzen machte der *Adirondack Chair* bald nicht mehr Halt: Besonders die Kanadier waren von dem rustikalen Design derart begeistert, dass sie den Stuhl alsbald adaptierten – beziehungsweise selbst produzierten. Seit den 1980er Jahren wird er in Kanada sehr erfolgreich als *Muskoka Chair* vermarktet, benannt nach einer beliebten, seenreichen Ferienregion in Ontario. Im Nachbarland seiner ursprünglichen Heimat avancierte er regelrecht zum Kultobjekt: zum Symbol für ein entspanntes Leben inmitten der Natur, zu einem Accessoire, das niemand mehr beim Lagerfeuer missen mag. Es ist also nicht verwunderlich, dass wir den Stuhl auch als *Canadian Chair* oder *Bear Chair* kennen und uns seiner Ursprünge oft nicht bewusst sind. Selbst der in Hamburg allgegenwärtige *Hummelstuhl* ist eine lokale Variante des *Adirondack Chair*. Seit der internationalen Gartenausstellung 1953 ist er dort fester Bestandteil der Parks. Neben den klassischen Formen gibt es heute diverse Varianten von Adirondack-Möbeln: Bänke, Liegen, Schaukelstühle und einiges mehr. Neben verschiedensten Hölzern kommt mittlerweile auch recycelter Kunststoff zum Einsatz. In bunten Farben verleihen die Stühle mit dem „Strahlenkranz“ einem jeden Garten Lebendigkeit und Individualität.



© stock.adobe.com: MetaPixel

Er darf auf keiner kanadischen
Veranda fehlen: Der *Adirondack Chair*
ist mittlerweile über 100 Jahre alt

Zwei Charaktere, eine Sprache

Text:
Lisa Demmel

Mit den Serien *Minimalistic* und *Expressive* lanciert Gaggenau gleich zwei neue Designlinien. Wir sprachen mit Alexander Stuhler, Senior Industrial Designer, über wahren Luxus, der manchmal in zwei Schrauben steckt



Reduziert auf eine klare und ästhetische Formensprache – bei maximaler Funktionsleistung: Die neue Gaggenau Serie *Minimalistic*

Herr Stuhler, nicht nur eine, sondern sogar zwei neue Produktlinien: Was war der Auslöser?

Wir wollten bei Gaggenau ein Angebot schaffen, das zu unterschiedlichen Küchenarchitekturen und Wohnstilen passt. Technisch beruhen beide Linien auf derselben Plattform, ästhetisch sind es aber zwei Persönlichkeiten. Es war uns wichtig, sie gemeinsam einzuführen – als Geschwisterpaar mit unterschiedlichen Charakteren.

Und für zwei unterschiedliche Zielgruppen?

Nicht unbedingt. Die Bedienung, Funktionen und sogar der charakteristische Ring sind bei beiden Linien identisch. Es geht vielmehr um den Kontext: Was passt besser zu meiner Küche und vielleicht sogar zu meiner Einrichtung im Wohnraum? Und möchte ich das Gerät harmonisch integrieren oder ein subtiles Statement setzen?

Die Gaggenau Serien *Expressive* und *Minimalistic* lösen die bisherigen Linien 200 und 400 ab. Fällt es schwer, Bekanntes loszulassen?

Die Serie 400 wurde 2007, mit Facelift 2013 eingeführt. Die Serie 200 wurde 2013 eingeführt. Ein Beweis dafür, wie zeitlos ihre Eleganz noch heute wirkt. Daher war es schon ein ehrfürchtiger Moment, die ersten neuen Skizzen zu erstellen. Wie verbessert man etwas, das bereits perfekt ist?

Wie kann man sich die Entwicklung vorstellen?

Als ich die ersten Skizzen gemacht habe, war ich unvoreingenommen, ich durfte alles hinterfragen: Was ist technisch mittlerweile möglich? Wie weit können wir bei der Produktion gehen? Und was davon unterstreicht die DNA von Gaggenau? Am Ende geht es dann vor allem ums Se-



Der zentral platzierte Bedienring aus massivem Edelstahl wurde nach dem Goldenen Schnitt entworfen



Das Highlight für Senior Industrial Designer Alexander Stuhler: Das elegante Edelstahl-Passepartout, das den Backofen der Gaggenau Serie Expressive wie ein Kunstwerk erscheinen lässt

lektieren und um Feinheiten. Bereits 2016 entstanden erste Modelle, ab 2019 gab es ein Design, das dem heutigen Serienprodukt schon ähnlich war. Doch bis jedes Detail passte, vergingen noch einmal vier Jahre. Dieser Prozess zeigt, wie viel Zeit, Präzision und Teamarbeit in diese Linien geflossen ist.

Gibt es denn ein Detail, das Ihnen besonders am Herzen liegt?

Bei der Gaggenau Serie Expressive ist es auf jeden Fall das Passepartout. Vor allem an der angeschrägten Innenkante sieht man, dass es uns nicht um Effekthascherei, sondern um wahre Qualität geht: Anstatt ein dünnes Blech abzukanten, fräsen wir eine Metallplatte aufwendig. Mein persönliches Highlight war, die Person kennenzulernen, die „Marie-Louise“ tagtäglich fertigt. Und zu sehen, dass sie ebenso stolz darauf ist wie ich.

Marie-Louise?

Unsere französischen Entwickler haben mir verraten, dass man in Frankreich den Rahmen gar nicht „Passepartout“ nennt – sondern „Marie-Louise“! (lacht). Man lernt eben nie aus.

Ein Backofen mit Rahmen – da liegt der Vergleich mit einem Kunstwerk nahe. Ein Gedanke, der Sie begleitet?

Mein Anspruch ist es, dass ein Küchengerät nicht nur optisch überzeugt, sondern ebenso die Sinne anspricht und Emotionen weckt. Bei der Serie *Expressive* ist das fast wie bei einem Bild an der Wand: Man zeigt es gerne, weil es einem gefällt und man es mag. Bei der Serie *Minimalistic* liegt die Schönheit in der Ruhe, die sie in den Raum bringt.

Gibt es bereits Feedback aus dem Markt?

Ja, und es ist sehr positiv. Designer, Architekten und Planer schätzen vor allem die aufgeräumte Optik, die sich sogar im Innenraum fortsetzt. Sie honorieren die Feinheiten, etwa, dass keine Scharniere, sondern nur noch zwei Schrauben zu sehen sind. Übrigens haben wir selbst über deren Optik lange diskutiert.

Gaggenau steht für „Perfektion durch Reduktion“. Fällt das Weglassen gelegentlich schwer?

Wir haben eine ganze Halle voller Prototypen, die es nicht geschafft haben. Manche Ideen lassen sich technisch nicht umsetzen, andere sind vielleicht sogar ihrer Zeit voraus.

Und wieder andere sind schlicht nicht gut (*lacht*). Um das herauszufinden, haben wir sogenannte „Provotypes“ entwickelt ...

Provotypes? Klingt gefährlich ...

Mein Kollege Sören Strayle hat diese sehr treffend als eine Mischung aus „Provokation“ und „Prototype“ beschrieben. Diese „Provotypes“ testen wir auf Herz und Nieren und holen uns zusätzlich internationales Feedback ein. Oft werden dann noch Änderungen vorgenommen. Manchmal ist der erste Entwurf schon nah am endgültigen Ergebnis. Und manchmal entwickeln sich Geräte ganz anders als die Ursprungsidee. Aber: Es gibt immer Elemente, die im Produkt erhalten bleiben. Das, was wir lancieren, ist die Essenz unserer besten Ideen.

Wie heißt es so schön: Nach dem Produkt ist vor dem Produkt. Woher nehmen Sie Ihre Inspiration?

Natürlich verfolgen auch wir, was aktuell angesagt ist. Dabei schauen wir ganz genau hin und beobachten viele

Märkte, zum Beispiel die der Architektur- oder Automobilbranche. Unser Vorteil ist, dass wir uns die Zeit nehmen können, immer wieder abzugleichen: Welche Trends kommen – und gehen? Ändern sich die Strömungen? Kurzfristiges blenden wir aus. Vielmehr lesen wir sehr genau heraus: Was bleibt von diesem Trend? Davon nehmen wir eine Pipette statt des ganzen Farbtopfes. So bewahren wir die Tradition von Gaggenau und führen sie in die Moderne.

Haben Sie ein Beispiel?

Ich bin sehr froh, dass wir alle – auch die internen Kollegen – davon überzeugen konnten, den Ring als haptisches Bedienelement beizubehalten. In einer zunehmend digitalen Welt sehnen wir uns nach Dingen, die wir wirklich anfassen können. Das Display hat sich bei vielen Geräten bereits etabliert – es wird nicht mehr als Luxus wahrgenommen. Bei einem haptischen Element ist man limitiert und muss sich fragen: Welche Funktionen möchte ich hinterlegen? Das Ergebnis ist eine wohltuende Einfachheit, die im Alltag immer mehr gefragt ist.



Beide Serien kann man sowohl im „house4kitchen“ in Löhne als auch im Gaggenau Showroom in München (Arabellastr. 30a, 81925 München | Öffnungszeiten Dienstag-Freitag von 10-18 Uhr) vor Ort entdecken



Nahtlos integriert und doch präsent im Raum:
Die neue Gaggenau Backofen Serie *Expressive* wird
ihrem Namen durch und durch gerecht

Wenn Sie dazu einen Blick in die Zukunft wagen: Werden Küchengeräte als architektonische Skulpturen inszeniert – oder erleben wir eine Rückkehr zur sichtbaren Technik?

Wir beobachten seit Jahren, dass sich beide Strömungen parallel entwickeln. Manche Küchen verlangen nach absoluter Ruhe und Integration, andere bewusst nach einem Statement. Mit *Minimalistic* und *Expressive* sind wir auf beide Richtungen vorbereitet.

Bei Gaggenau wird Handwerk stark betont. Wo spüren Nutzer das?

Ein schönes Beispiel ist unser Pizzastein. Er wird bis heute in einer kleinen Werkstatt gefertigt. Am Ende des Herstellungsprozesses wird unser Logo von Hand in den noch weichen Schamottstein eingestempelt und anschließend gebrannt. So entsteht ein bewusst nicht perfektes Produkt, das dadurch einzigartig wird.



Zum Abschluss: Wie würden Sie die Haltung von Gaggenau zusammenfassen?

Wir sprechen intern von „Traditional Avantgarde“. Das heißt: Wir respektieren unsere Herkunft und vermeiden radikale Brüche. Stattdessen führen wir die Formsprache konsistent weiter – mit genügend Innovation und Erfindergeist, damit sie relevant bleibt. Es ist dieser Spannungsbogen zwischen Tradition und Moderne, der uns antreibt.

COOLES KANADA



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)

(1) VITRA ÄSTHETISCHER KARTON

Das Pantone Color Institute wählt jedes Jahr eine Farbe aus, die den globalen Zeitgeist widerspiegelt. 2025 ist die Wahl auf „Mocha Mousse“ gefallen, einen warmen, satten Brauntönen, der unser Bedürfnis nach Behaglichkeit anspricht.

Dimension zu verleihen. Seit 1986 wird der Stuhl von Vitra, dessen spektakuläres Museumsgebäude ebenfalls von Gehry entworfen wurde, wieder hergestellt und vertrieben. um € 1.050,00 www.vitra.com

In „Mocha Mousse“ zeigt sich auch der *Wiggle Side Chair*, eine skulpturale Meisterleistung aus Hartfaserplatte und Wellkarton. Mit der Möbelserie *Easy Edges* von 1972 gelang es dem in Toronto geborenen Frank Gehry, alltäglichem Material eine neue ästhetische

(2) CERVÉLO RASANTES RENNEN

Die siegreiche Fahrradmarke Cervélo wurde 1995 von dem Kanadier Phil White und dem Niederländer Gérard Vroomen gegründet. um € 7.999,00 www.cervelo.com

(3) METROPOLITAN TEA ESSENZ DER NATUR

Sie schmecken nach Eiswein, Ahornsirup, Cranberry & Co.: Die luxuriösen Tee-Kreationen M21 werden in Kanada nachhaltig produziert und verpackt. um € 12,90 www.kanata.fr

(5) BENCHMADE FLINKES FILETIEREN

Filetieren, entgräten, säubern: Der *Fishcrafter* mit seiner rasiermesserscharfen Klinge ist der beste Freund eines jeden Anglers. um € 260,00 www.benchmade.com

(4) ANN CLARK SPORTLICHE KEKSE

Versüßen Sie Ihre nächste Playoff-Party! Dreiteiliges Ausstechformen-Set im Eishockey-Design inklusive Rezeptheft von Ann Clark. um € 14,99 www.amazon.de

(6) HUDSON'S BAY KULTIGE DECKE

Die *Hudson's Bay Company-Decke* mit ihren bunten Streifen, an denen man ihre Maße ablesen kann, gibt es seit 1779. Sie ist kanadisches Kulturgut. um € 115,00 www.hudsons-bay.de



(7)

(7) SERAX

KÜNSTLERISCHE TELLER

Serax sorgt für unvergessliche Momente am Esstisch und verleiht der Inneneinrichtung Charakter. Mit handwerklichem Geschick wird jeder Teller der Kollektion *Dé* von der belgischen Designerin Anne Demeulemeester ein einzigartiges Kunstwerk mit unzähligen Kombinationsmöglichkeiten. Die sanften Farbverläufe entstehen durch akribisch gemalte Schraffuren und erinnern an die ausdrucksstarke Handwerkskunst der kanadischen Ureinwohner.

um € 34,50

www.serax.com



James Edward Hervey MacDonald,
Morning after Snow, High Park, 1912

Wildnis auf Leinwand

Mit Beginn des 19. Jahrhunderts
richtete sich das Interesse in der Kunst
verstärkt auf die Landschaftsmalerei.
Auch in Kanada gab es Künstler, die der
Natur mit Leinwand und Pinsel
verfallen waren

Text:
Julia Maier

Landschaftsmalerei gibt es fast seit Anbeginn der Kunstgeschichte, doch die Werke dieser Gattung zeigen nicht immer nur „Natur pur“. Während mancher Maler die genaue Abbildung seiner Umgebung anstrebte, diente sie anderen als faszinierende Grundlage für Fantastereien. Ihre Blütezeit erlebte die Landschaftsmalerei in der Romantik: Vom späten 18. bis Mitte des 19. Jahrhunderts stellten Künstler wie Caspar David Friedrich und William Turner die Symbolhaftigkeit der Natur in den Mittelpunkt ihres Schaffens. Ihre atmosphärischen, oftmals nebelverhangenen Landschaften in gedeckten Farben wurden zum Spiegelbild der menschlichen Seele. Die emotionalen Werke waren zwischen Materie und Erinnerung angesiedelt, man strebte den inneren Dialog zwischen Bild und Betrachter an. Im 19. Jahrhundert zeigte sich bei Malern in England, Deutschland und Frankreich aber auch ein verstärktes Interesse an einer realistischen Landschaftsdarstellung: John Constable beispielsweise verband mit seinen berühmten Wolkenbildern detailgetreuen Naturalismus mit einem romantischen



Tom Thomson,
Hillside, Smoke Lake, 1914



Franklin Carmichael,
Bay of Islands from Mt. Burke, 1931

Blick auf die Natur. Anders verhielt es sich im 19. Jahrhundert bei den Impressionisten – sie verlagerten das Interesse vom Motiv auf die Malweise: Ihre farbtintensiven Bilder entstanden nicht mehr im Atelier, sondern man ging nun mit der Staffelei hinaus ins Freie („Pleinairmalerei“), um die Lichtstimmungen aufzunehmen und noch im selben Augenblick auf Leinwand zu bannen. Zu den Meistern der flüchtigen Momentaufnahmen und weltbekannten Vertretern dieser Kunstrichtung zählen Claude Monet und Paul Cézanne. Die großen Werke der Romantiker und Impressionisten hinterließen nicht nur auf dem europäischen Kontinent Eindruck – sie inspirierten nachfolgende Künstler auf der ganzen Welt. Zu ihnen zählt auch die „Group of Seven“, Kanadas bekanntestes Kollektiv von Landschaftsmalern, das sich im vergangenen Jahrhundert den Weiten seines Landes widmete. Die Zahl Sieben bezieht sich auf die Gründungsmitglieder Franklin Carmichael, Lawren Harris, Alexander Y. Jackson, Frank Johnston, Arthur Lismer, James E. MacDonald und Frederick Varley. Später schlossen sich noch Alfred J. Casson, Edwin Holgate und Lionel



Tom Thomson,
Fire-Swept Hills, 1915

LeMoine Fitzgerald an. Auf der Suche nach spektakulären Motiven paddelten sie durch wilde Gewässer, kletterten auf hohe Felsen, hausten in verlassenen Hütten und zelteten in den Wäldern. Ihre erste Gruppenausstellung fand 1920 in der damaligen Art Gallery of Toronto statt – doch nicht jeder war von den Bildern begeistert. Anders als in Europa hatte sich in Kanada die Natur noch nicht als ein Thema von künstlerischem Wert etabliert. Die mythisch anmutenden Werke, die ein landschaftliches Idyll abseits der harten Realität der indigenen Bevölkerung und des modernen Stadtlebens zeigten, wurden zunächst als verfälschte Wirklichkeit geschmäht. Erst später wurde die „Group of Seven“ für ihren einzigartigen Malstil und ihre künstlerische Pionierleistung geschätzt. 1931 löste sich das Kollektiv in seiner ursprünglichen Konstellation auf und ging in die „Canadian Group of Painters“ über. Nicht nur Einflüsse aus Übersee, auch der kanadische Maler Tom Thomson prägte mit seinen ausdrucksstarken Darstellungen der Wildnis den Stil der „Group of Seven“-Mitglieder. Thomson, der im Algonquin Provincial Park als Wildnisführer arbeitete, verbrachte die Wintermonate in Toronto, wo er seine Skizzen aus der wärmeren Zeit zu Gemälden ausarbeitete. Ab 1915 begann er, die Landschaften mehr und mehr aus der Phantasie heraus zu malen. Doch leider nahm Thomsons künstlerische Entwicklung ein jähes Ende: 1917 wurde seine Leiche in einem See des Naturparks gefunden – seitdem ranken sich zahlreiche Spekulationen und Legenden um seinen Tod. Die Werke des Kanadiers sind heute unter anderem in der Art Gallery of Ontario (AGO), der National Gallery of Canada (Musée des beaux-arts du Canada) und der McMichael Canadian Art Collection in Kleinburg zu sehen, zusammen mit den ikonischen Arbeiten der „Group of Seven“.



James Edward Hervey MacDonald,
Autumn Algoma, 1918



*Mehr Platz &
Flexibilität.*

NEFF
cook. create. inspire.

Intuitive XL Flexzonen.

Sag Adieu zu Platzproblemen: Die **25% größeren Kochzonen*** bieten dir den Freiraum, den du für deine kulinarischen Abenteuer brauchst. Ob große Bräter, multiple Pfannen oder kreative Experimente – jetzt hast du die Freiheit, deine Ideen ohne Kompromisse umzusetzen.

Mehr Platz. Mehr Design. Mehr Kochgenuss.

*Im Vergleich zu einem NEFF Kochfeld mit integriertem Dunstabzug mit doppelter Combi Induction und Twist Touch® Bedienung.

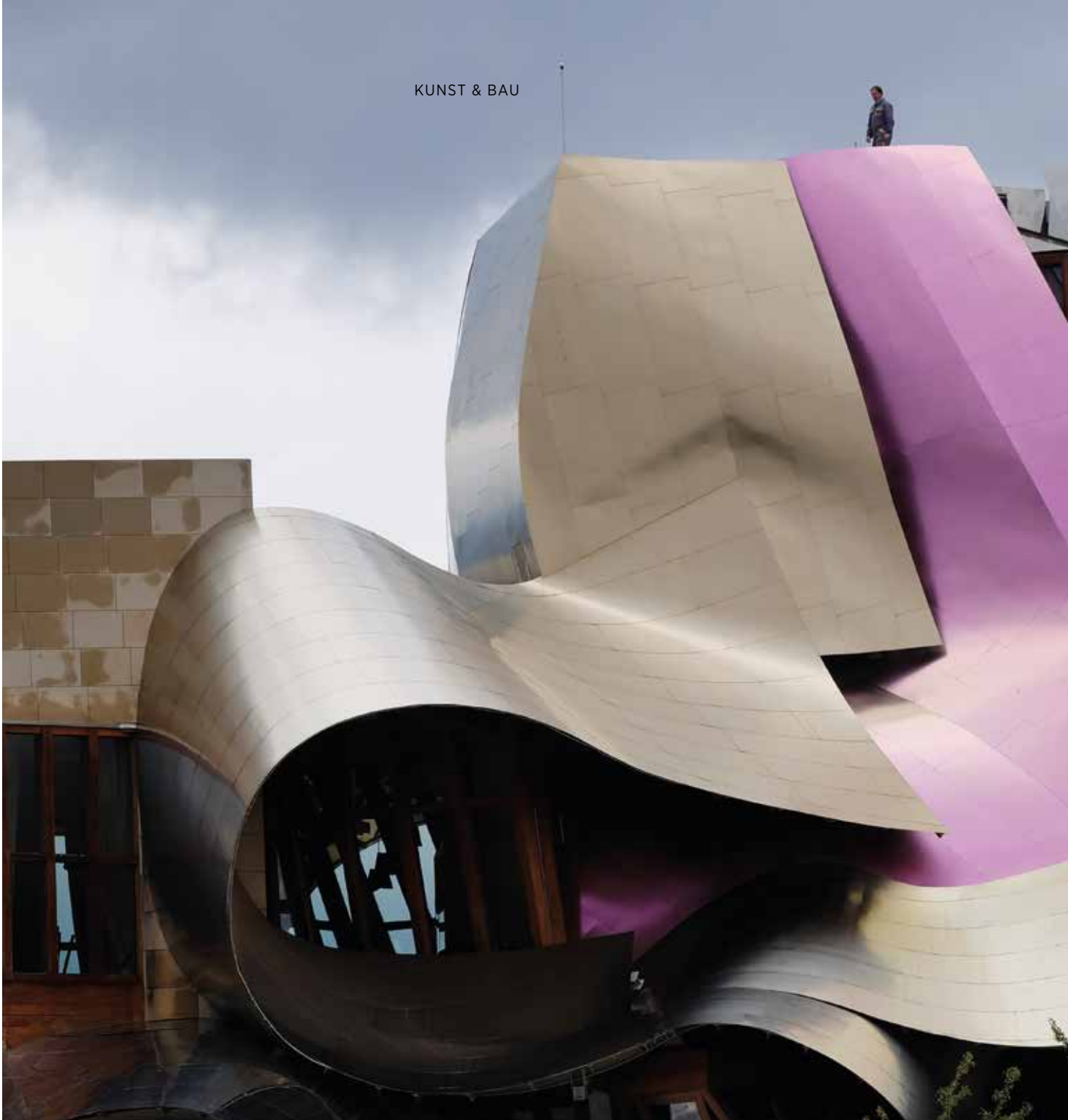


GAGGENAU

FOR THOSE WHO KNOW

Framing Perfect Symmetry.
Introducing the Gaggenau Expressive series.

The difference is Gaggenau



Frank Gehry – perfekt geplantes Chaos

Unübersehbares
Statement: Das Luxushotel
Marqués de Riscal im spanischen
Weinbaugebiet Rioja trägt
Frank Gehrys schwungvolle
Handschrift



Text:
Julia Maier

Der gebürtige Kanadier Frank Gehry gehört zweifellos zu den famosesten Baukünstlern unserer Zeit. Seit 1947 lebt er in Südkalifornien und widmet sich dem Dekonstruktivismus – einem Architektur-Stil, der sich an den Grenzen des Machbaren bewegt

Wie ein Fels: Gehrys 56 Meter hoher Turm auf dem Gelände des Kulturzentrums LUMA in Arles ist mit 11.000 unregelmäßigen Edelstahlrauten verkleidet, die das Licht auf ganz besondere Weise spiegeln



Das Guggenheim-Museum Bilbao wurde 1997 eröffnet – seine Bauzeit betrug vier Jahre



Frank Owen Gehry, eigentlich Frank Owen Goldberg, wurde 1929 als Sohn jüdisch-polnischer Immigranten in Toronto geboren. Eine schnell wachsende Stadt, in der der technologische Fortschritt schon damals allgegenwärtig war: Die Zahl der Autos stieg, erste Ampeln wurden installiert, Gebäude immer höher konstruiert. Als Kind verbrachte Gehry viel Zeit im Eisenwarenladen seiner Großeltern, wo er aus unterschiedlichsten Materialresten seine ersten fantasievollen Miniatur-„Bauten“ schuf. Auch Omas Brennholz-Klötzchen wurden auf dem Teppich zu futuristischen Stadtmodellen angeordnet – obwohl das Thema Architektur in seiner Familie keine Rolle spielte. Gehrys Vater verdiente den Lebensunterhalt mit dem Verkauf von Glücksspiel-Automaten in den Goldgräber-Städten Ontarios. 1947 zog Frank Gehry nach Los Angeles, Kalifornien, und begann dort ein Kunststudium. Erst auf Anraten seines Professors, der sein Talent sofort erkannte, wechselte er zu Architektur. Nach einem Zweitstudium in Stadtplanung und verschiedenen Jobs in Planungsbüros gründete der kreative Kopf 1962 sein eigenes Architekturbüro, mit dem er später weltbekannte Bauwerke konzipierte. Gehry gilt als Meister des Dekonstruktivismus, eines Architekturstils, der wider alle Regeln spielt. Symmetrie und Ordnung werden über Bord geworfen – aber trotzdem

nichts dem Zufall überlassen. Die scheinbare Willkür und das Spielerische, das Gehrys Gebäude zwischen den gewohnt-strengen Linien ihrer urbanen Umgebung hervorstechen lassen, wurden zu seinen Markenzeichen. Eine seiner architektonischen Meisterleistungen ist das Guggenheim-Museum in Bilbao. Die magische Anziehungskraft des geschwungenen, mit Titan verkleideten Gebäudes lockt scharenweise Besucher in die nordspanische Metropole, was zu einer Wiederbelebung des gesamten Hafenviertels führte und Bilbao nachhaltig veränderte. Die gezielte Aufwertung von Orten durch besondere Bauten wird deshalb auch als „Guggenheim-Effekt“ oder „Bilbao-Effekt“ bezeichnet. Auch Gehrys Heimatstadt Toronto profitierte vom Einfallsreichtum des Star-Architekten: Er konzipierte eine Erweiterung der Art Gallery of Ontario (AGO). Der Anbau ist ein gelungenes Beispiel für Gehrys Fähigkeit, alte Strukturen mit neuen Elementen zu verbinden. Ganz so, wie er es bereits 1977 bei seinem Privathaus, der *Gehry Residence* in Santa Monica gemacht hat, dessen Keimzelle ein 1920 erbauter Bungalow bildete. Auch sein aktuelles Projekt führt ihn *back to the roots*: Bis 2028, also kurz vor Gehrys 100. Geburtstag, sollen zwei schillernde Wohntürme in Torontos Entertainment District fertiggestellt werden.

Schönes Design kennt keine Grenzen.

Das Küchen&Design Magazin
gibt es auch online:

Entdecken Sie noch mehr
Trends und Inspiration rund
um Küche und Interior –
jederzeit und überall.

www.kuechen-design-magazin.de



Küchen&Design

MAGAZIN

OFFEN ODER GESCHLOSSEN?

Das vielleicht hitzigste Küchenthema



Die einen reißen Wände ein, die anderen bauen sie auf. Das ist wohl ein uraltes Muster. Bildlich gesprochen wie auch ganz profan – bei der Planung des neuen Zuhauses. Klar, Bad und Bett kommen hinter Schloss und Riegel, die Kinder kriegen ihr eigenes Reich, und für den Besen gibt's eine Kammer ... Bleibt jetzt nur noch die Frage aller Fragen: Wie schaut es mit der Küche aus? Offen oder geschlossen? Und spätestens hier beginnt er, der ewige Kampf zwischen Ästhetik, Funktionalität und der essenziellen Frage, wo es überall nach Essen duften darf. Oder anders gesagt: Willkommen im Dilemma des modernen Wohnens!

Eines gleich vorweg: Ein Richtig oder Falsch können wir bei diesem Thema schlichtweg vergessen. Genauso wie ein – grundsätzlich unsinniges – „Das hat man jetzt so“. Außerdem entscheidet in der Regel weniger der Geruch als der Geschmack darüber, wie offenherzig sich die Küche zeigen darf. Zumindest seit dem 21. Jahrhundert, dem Zeitalter der phänomenalen Abluftsysteme. Dass beide Wohnkonzepte ihre Vorzüge haben, erachte ich als gegessen. Die Frage ist also vielmehr: Wem schmeckt was?

Vielleicht gehören Sie ja zu denjenigen, die den Kochbereich eher als *Private Members Club* verstehen denn als Laufsteg des guten Geschmacks. Die gerne still und heimlich vor sich hinschälen, kontemplativ ihr Risotto rühren oder einfach mal eine Überraschungstorte backen wollen, die ihrem Namen auch gerecht wird. Verborgен hinter der Küchenwand führen sie alles andere als ein Schattendasein – sie genießen es, dort einfach Mensch zu sein. Und seien wir mal ehrlich: Derbe fluchen zu dürfen, wenn man sich in den Finger schneidet und nicht parallel flambieren, der Schwieger tante Gin Tonic nachschenken und Kommentare wie „Meine Ex macht das immer ein bisschen anders“ über sich ergehen lassen zu müssen, hat schon etwas für sich. Beim Kochen auch noch zu lachen, zu leben und zu lieben, und das am besten gleichzeitig, ist eben

manchmal etwas viel verlangt. Geschlossene Küchen sind die privaten Spitzenrestaurants: Wer an den *Chef's Table* darf, kann sich glücklich schätzen. Kochen ist eben Magie – und Zaubertricks verrät man auch nicht jedem.

Doch was des einen Fluch, ist des anderen Segen: Das Team „offene Küche“ versammelt oft designaffine Fans von großen Räumen, Familien, die alle(s) im Blick haben wollen und regelrechte Rampensäue. Während die einen ihre Küche am liebsten nur von der teuren Couch aus bewundern, wird bei Letzteren der freistehende Küchenblock mitunter zur Bühne für kulinarisches Improvisationstheater. Je mehr hungriges Publikum, desto besser. Aufkommende Gerüche und Geräusche werden lässig überspielt. Ob Zwiebeltränen, Wasserhahn, Gespräche oder Rotwein – im Zirkus Lukullus ist eben alles im Fluss.

Manchmal scheint es, als ginge es beim Thema „offen oder geschlossen“ um eine ideologische Grundsatz-Entscheidung. Dabei ist und bleibt eine Küche einfach das, was du daraus (beziehungsweise darin) machst.

Eine Kolumne von Julia Maier

studioLine

Matt Edition

Intelligenz in ihrer schönsten Form

Dezent, dennoch unverkennbar. Die neue Matt Edition vereint stilvolle Eleganz in edlem Mattschwarz mit modernster Intelligenz und verleiht deiner Küche das gewisse Etwas. Dank der matten Oberfläche haben Fingerabdrücke kaum noch eine Chance. Klar in der Form, präzise in der Anwendung – mit einer KI, die deine Backvorhaben exzellent meistert und die Bräunung perfektioniert.

Hebe dein Küchendesign auf ein neues Level – mit den neuen Backöfen der Matt Edition.

NEU

Siemens Hausgeräte

SIEMENS

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG

Dross&Schaffer

KÜCHEN



Ihr Partnerstudio in der Nähe.

www.dross-schaffer-kuechen.com · Telefon +49 89 89 87 84-0