Küchen&Design

MAGAZIN



Wien

Lebenswert Ein Ort mit moderner Grandezza – **Genuss** Zwischen Beisl und Heurigem – **Designgeschichte** Handwerk mit Wiener Seele – **Unsichtbar** Küchendesign im Verborgenen – **Gustav Klimt** Ein wahres Jugendstil-Genie – **Wohnrevolution** Die Frankfurter Küche

AUSGABE 2026 | 2027

Siemens Hausgeräte

Perfekte Kochkunst
leicht gemacht
Intelligenz, die begeistert



Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.

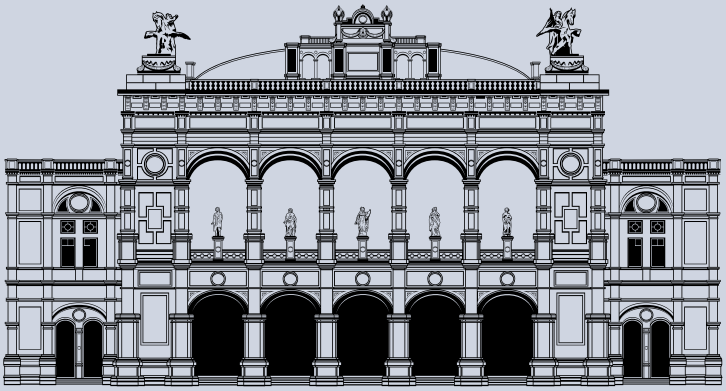
Der intelligente **iQ700 Backofen** mit integrierter Kamera **erkennt bis zu 100 Gerichte*** und wählt automatisch die optimale Einstellung für die beste Zubereitung aus.

*Hausgerät muss mit der Siemens Hausgeräte App verbunden sein.

SIEMENS

Anzeige **Dross&Schaffer**

SERVUS!



WILLKOMMEN!

Manche Städte beeindrucken auf den ersten Blick. Wien entfaltet sich langsamer. Und vielleicht liegt genau darin der Reiz. Die Donaumetropole ist keine Bühne für flüchtige Trends, sondern ein Ort, an dem Design, Architektur und Alltagskultur über Generationen hinweg gewachsen sind. Hier wird sich Zeit gelassen, das Leben genossen und ganz nebenbei gezeigt, dass Fortschritt und Tradition einander nicht ausschließen. Wien muss niemandem etwas beweisen, Wien ist einfach Wien. Diese Haltung spiegelt sich nicht nur in den prachtvollen Boulevards, historischen Fassaden und eleganten Kaffeehäusern wider, sondern auch in den Dingen des Alltags. Kaum ein Objekt verkörpert das besser als der berühmte Stuhl Nr. 14 aus dem Hause Thonet. Mit seiner innovativen Bugholztechnik revolutionierte er ab 1859 die Möbelindustrie und wurde zum Sinnbild zeitloser Gestaltung. Auch die Wurzeln der Einbauküche führen nach Wien: Architektin Margarete Schütte-Lihotzky ist nicht nur ein Kind der österreichischen Hauptstadt – als Pionierin des modernen, funktionalen Wohnens verstand sie Gestaltung als Werkzeug für mehr Lebensqualität. Künftig wird man vielleicht zweimal hinsehen müssen, um eine Küche als solche zu erkennen. Sind Sie neugierig, wohin diese Entwicklung führt? Oder hätten Sie gerne ein paar Tipps für eine Coffee Corner, die aus der täglichen Getränkezubereitung in den eigenen vier Wänden ein bewusstes Ritual macht? Für die genussvollen Momente außerhalb des Zuhauses nehmen wir Sie mit auf eine Reise durch die neue Beisl-Kultur und zu Wiens Rooftop-Bars – beispielhafte Orte dafür, wie eine Stadt sich weiterentwickelt, ohne ihre Identität zu verlieren. Das Rad muss also nicht immer neu erfunden werden, um zu begeistern. Gehen wir es doch einfach mal gemütlich an. 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



Unterwegs in Wien
Ein Mix aus Tradition und Moderne



Ziehen, Schieben, Klappen
Die legendäre Frankfurter Küche



Für Kaffee-Enthusiasten
Ästhetisch inszenierte Coffee Corners

Seite 1
EDITORIAL
Servus Wien!

Seite 3
FERNBLICK
Melange einer Metropole

Seite 14
FREISCHEIN
Kaiserliche Momente gewinnen

Seite 18
ZU GAST
Eine Küche mit Haltung

Seite 24
GENUSS
Kulinarik reloaded

Seite 28
GENUSS
So ein Schmarrn

Seite 30
GENUSS
Zwischen Himmel und Stadt

Seite 34
ZEITGEIST
Doch, das ist die Küche

Seite 40
KENNEN SIE DEN?
Gustav Klimt

Seite 42
AMBIENTE
Mekka für Mokka

Seite 46
ZEITGEIST
Blaue Stunde

Seite 48
KUNST & BAU
Von Wien in die Welt

Seite 54
KUNST & BAU
Revolutionäre Alltagsarchitektur

Seite 58
KOLUMNE
Ein Achterl geht noch

IMPRESSUM

Herausgeber:
KüchenDesignMagazin GmbH
Würmstraße 13a, 82166 Gräfelfing
Tel. +49 89 12 223 95 24
www.kuechen-design-magazin.de

Redaktion & Produktion:
TYPOGLYPH Publishing GmbH
Mutschellestraße 1
81673 München
Tel. 089 458087-0
www.typoglyph.de

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

Text: Lisa Demmel, Fee Ebert, Julia Maier

Schlussredaktion: Monika Sattrasai

Layout & Illustration: Marco Ebert, Julia Maier

Titelbild: stock.adobe.com/mucft

Weitere Bildquellen: stock.adobe.com/HL Photo, stock.adobe.com/scharfsinn 86 stock.adobe.com/vvoe

Druck:
RMO Druck GmbH München

Küchen&Design Magazin Online

© Alamy/Nathaniel Noir, Unsplash/blake-carpenter, WienTourismus/Gregor Hofbauer



PRÄZISION UND LIEBE ZUM DETAIL

Wegmann – ein Name, ein Anspruch, zwei Unternehmen. Die Creativ-Schreinerei Wegmann und das Küchen- und Einrichtungsstudio Wegmann bilden eine perfekte Synergie, die es dem Kunden erlaubt auch komplexe Wohnträume 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 Kunde von Anfang an in den richtigen Händen weiß. Die enge Zusammenarbeit von Schreinerei und Küchenstudio ermöglicht Ergebnisse, die funktional und gestalterisch überzeugen.



AUF EINEN BLICK

Ganzheitliche Lebens-, Wohn- und Küchenkonzepte I hier werden Ideen wahr I über 50 Jahre Erfahrung in Holz und Handwerk I stilvolle Unikate und anspruchsvolle Lösungen mit Liebe zum Detail I bodenständige, kompetente und ehrliche Beratung I Ineinandergreifen von Gestaltung und Funktion I Ihre perfekten Partner zur Realisierung Ihrer Projekte im Innen- und Außenbereich



Justyna Wegmann, Laura Beinschrodt, Peter Kröller, Florian Zimborski

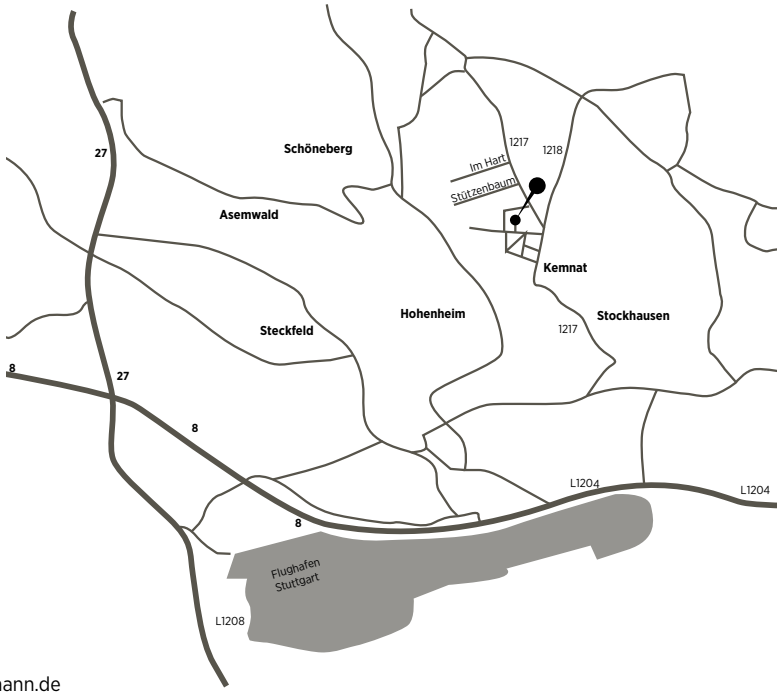
Die ehrliche und kompetente Beratung setzt sich im Küchen- & Einrichtungsstudio Wegmann ganz selbstverständlich fort. So entsteht Tag für Tag Lebensqualität, die Freude macht. Genau darum geht es dem Unternehmen Wegmann: Lebens-, Wohn- und Küchenkonzepte zu entwickeln, in denen sich ihre Kunden wohlfühlen.



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.küchenstudio-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


© Wien Tourismus/Christian Stemper

Zwischen kaiserlicher Eleganz, urbanem Charme und der zeitlosen Kunst, das Leben mit allen Sinnen zu genießen. Willkommen in Wien

Text:
Fee Ebert

Es gibt Städte, die man besucht. Und es gibt Städte, die man erlebt. Wien gehört zweifellos zur zweiten Kategorie. Die österreichische Hauptstadt verführt nicht mit spektakulären Effekten oder schrillen Inszenierungen. Ihr Charme ist leiser, feiner und nachhaltiger. Er entfaltet sich beim Flanieren über die Ringstraße, beim Blick auf kunstvoll verzierte Fassaden, im Klang einer Straßenbahn, die gemächlich durch die Altstadt rollt, oder beim ersten Schluck einer Wiener Melange in einem traditionsreichen Kaffeehaus. Wien ist eine Stadt mit Haltung und dabei angenehm unaufgeregt

Kaum eine europäische Metropole versteht es so meisterhaft, Geschichte und Gegenwart selbstverständlich und stilvoll miteinander in Einklang zu bringen. Das Erbe der Habsburger, jener k.u.k.-Dynastie, die Wien über Jahrhunderte prägte, ist allgegenwärtig und doch nie aufdringlich. Schloss Schönbrunn, die Hofburg oder die prunkvollen Gebäude entlang der Ringstraße erzählen von einer Zeit, als Wien politisches und kulturelles Zentrum eines Weltreiches war. Gleichzeitig wirkt die Stadt erstaunlich modern und offen. Zwischen historischen Palais entstehen kreative Freiräume, Designer eröffnen kleine Ateliers, internationale Künstler prägen die Kulturszene und junge Wiener ebenso wie Studenten aus aller Welt verleihen ihren Vierteln eine urbane Leichtigkeit, die mühelos mit der historischen Kulisse harmoniert. Vielleicht liegt gerade darin das Geheimnis Wiens: Die Stadt muss niemandem etwas



Der Stephansdom ist nicht nur Österreichs wichtigstes gotisches Bauwerk. Der Steffl, wie er liebevoll in Wien genannt wird, ist das Wahrzeichen Wiens und gleichzeitig das Zentrum der Stadt



Die erhaltenen Stationsgebäude der Wiener Stadtbahn wurden originalgetreu restauriert. Auch die berühmten Jugendstil-Pavillons von Otto Wagner am Karlsplatz. Unten: In Bitzingers Würstelstand bei der Albertina wird seit über einem Vierteljahrhundert gegrillt. Hungrige Spaziergänger, Nachteulen und alle dazwischen treffen sich hier auf eine Käsekrainer, Bosna und allerlei andere Klassiker und genießen dazu auch gerne ein Glaserl Champagner



© Wien Tourismus/Peter Rigaud

beweisen. Sie kennt ihren Wert und trägt ihn mit fast beiläufiger Eleganz. Luxus bedeutet hier nicht Prunk um des Prunks willen, sondern Qualität, Stil und Zeit. Zeit für ein gutes Gespräch. Zeit für ein exzellentes Konzert. Zeit für ein mehrgängiges Abendessen oder einfach dafür, das städtische Treiben in guter Gesellschaft zu beobachten. In Wien gilt das Verweilen nicht als Müßiggang, sondern beinahe als kleine Kunstform. Ohnehin scheint die Kunst in Wien zum Alltag zu gehören. Mozart, Beethoven, Schubert oder Johann Strauss haben den Klang der Stadt über Jahrhunderte bestimmt, und bis heute ist Musik hier weit mehr als dekoratives historisches Erbe. Staatsoper, Musikverein und Konzerthaus stehen für eine lebendige Hochkultur von Weltrang. Zugleich spannt sich der kulturelle Bogen mühelos bis in die Gegenwart: vom Kunsthistorischen Museum über Albertina, Belvedere und Leopold Museum bis zum MuseumsQuartier mit seiner zeitgenössischen Kunst- und Kulturszene. Klimt, Schiele und die Wiener Secession haben das Bild der Stadt ebenso mitgeformt wie Otto Wagner, Josef Hoffmann, der Möbelfabrikant Thonet und die Wiener Werkstätte. Ihre Vorstellung davon, Kunst, Architektur, Design und Alltag miteinander zu verbinden, wirkt bis heute nach: in Galerien, kleinen Manufakturen, außergewöhnlichen Geschäften und einer jungen Kreativszene, die sich bewusst zwischen Tradition und Experiment bewegt. Die-





Das MuseumsQuartier Wien ist eines der größten Kulturareale der Welt und bietet neben 50 Kulturinitiativen, Kulinarik- und Shopping-Möglichkeiten auch Ruhe und Erholung. Unten: Wer am Wiener Nussberg unterwegs ist, stolpert früher oder später über das perfekte Plätzchen für eine Pause. Entlang der Feldwege und Weinreben reihen sich zahlreiche Buschenschanken wie kleine Oasen

se besondere Lebenshaltung spürt man auch in den berühmten Kaffeehäusern. Sie sind weit mehr als Orte, an denen Kaffee serviert wird. Sie sind Wohnzimmer, Schreibstuben, Treffpunkte und Rückzugsorte zugleich. Seit Generationen sitzen hier Künstler, Philosophen, Schriftsteller und Geschäftsleute nebeneinander, lesen Zeitung, diskutieren oder genießen einfach die besondere Atmosphäre. Eine Melange, dazu ein köstlicher Palatschinken oder ein Stück Sachertorte und der Blick auf das geschäftige Treiben vor den Fenstern.

Auf dem Naschmarkt treffen sich seit Generationen Genießer aus aller Welt. Zwischen historischen Marktständen, kleinen Delikatessengeschäften und modernen Restaurants verschmelzen regionale Küche und internationale Einflüsse zu einer lebendigen Genusslandschaft. Hier wird verführt, probiert, gehandelt, gelacht und diskutiert – ein Ort, der das weltoffene Wien ebenso verkörpert wie seine traditionsreichen Beisln, eleganten Restaurants oder die berühmten Heurigen am Stadtrand. Dabei überrascht Wien immer wieder mit seiner Nähe zur Natur. Nur wenige Minuten vom historischen Zentrum entfernt beginnt eine andere Welt. Die Donauinsel zieht sich wie eine grüne Oase durch die Stadt und bietet Raum für Spaziergänge, Radtouren oder entspannte Stunden am Wasser. Hoch über den Dächern Wiens erhebt sich der Kahlenberg. Von





Der Donaupark im 22. Wiener Gemeindebezirk ist ein beliebtes Naherholungsgebiet der Wiener. Große Wiesenflächen, ein kleiner See und unterschiedliche Pflanzenarten machen den Park zu einem perfekten Ort für eine Auszeit im Grünen. Auch der dort ansässige Donauturm, der als Aussichtsterrasse und Café-Restaurant genutzt wird, eröffnet großartige Blicke über Wien

© Wien Tourismus/Gregor Hofbauer

„Wien hat den schönsten Stadtrand der Welt, weil er von Weinbauern kultiviert wurde.“

Christian Seiler
(Kolumnist, Autor und Verleger)

hier schweift der Blick über die Stadt bis weit in die sanften Hügel des Wienerwaldes, ein Panorama, das besonders in den Abendstunden seinen ganz eigenen Zauber entfaltet. Rund um den Kahlenberg beginnen auch die traditionsreichen Wiener Weinberge. Kaum eine andere Großstadt Europas kann von sich behaupten, einen bedeutenden Weinbau unmittelbar innerhalb ihrer Stadtgrenzen zu pflegen. Seit Jahrhunderten entstehen hier charaktervolle Weine, die in den gemütlichen Heurigen ausgeschenkt werden. Zwischen Rebstöcken, Kastanienbäumen und alten Winzerhäusern scheint die Zeit ein wenig langsamer zu vergehen. Bei einem Glas Grünem Veltliner oder Gemischtem Satz, begleitet von regionalen Spezialitäten, erlebt man jene unverwechselbare Mischung aus Gastfreundschaft und Gelassenheit, für die Wien weit über seine Grenzen hinaus geschätzt wird. Für viele Weinbaubetriebe bilden die Heurigen einen wichtigen Absatzweg und tragen so zum Erhalt der Weingärten und der charakteristischen Kulturlandschaft bei. Zurück im Wiener Zentrum offenbart die Stadt auch fernab der großen Sehenswürdigkeiten ihren besonderen Charakter. Der Spittelberg mit seinen liebevoll restaurierten Biedermeierhäusern, kleinen Galerien, individuellen Boutiquen und versteckten Innenhöfen wirkt beinahe wie ein kleines Dorf mitten in der Großstadt. Gelegentlich wird das Viertel mit dem Pariser Montmartre verglichen, doch tatsächlich besitzt es eine ganz eigene Wiener Seele. Handwerk, Kreativität und lässige Lebensart prägen hier ein besonderes Flair.

GESCHMACKS
VERSTÄRKER



selektionD
KÜCHEN
BOSCH

Ihr Studio in der Nähe

Anzeige Dross&Schaffer



© WienTourismus/Gregor Hofbauer

1



2

© WienTourismus/Christian Stemper



3

© WienTourismus/Julius Hirtzberger

1
Im wunderschönen Stadtteil Spittelberg im 7. Wiener Bezirk finden sich neben der lebendigen Lokalszene auch zahlreiche angesagte Galerien und Ateliers mit Kunsthandwerk

2
Das 1898 erbaute Majolikahaus in der Linken Wienzeile ist eines der bekanntesten Bauten Otto Wagners. Seinen Namen verdankt es den kunstvoll gestalteten und leicht zu säubernden Majolikafliesen an der Fassade

3
Umgeben von mythischen Meereswesen und fließendem Wasser bildet der „Macht zur See-Brunnen" ein dramatisches Entrée zur Hofburg – wo Geschichte und Kunst mitten in Wien aufeinandertreffen

„Nur net hudeln!“

– sagen die Wiener. Frei übersetzt:
Nur keine Eile. Und vielleicht ist genau das das Geheimnis dieser Stadt.

Ein völlig anderes Gesicht zeigt der Wiener Prater. Das weltberühmte Riesenrad gehört zwar zu den bekanntesten Wahrzeichen Österreichs, doch hinter dem nostalgischen Vergnügungspark öffnet sich eine weitläufige Parklandschaft, die von den Wienern ebenso alltäglich genutzt wird wie die Donauinsel. Jogger, Familien, Radfahrer und Spaziergänger teilen sich großzügige Alleen und Wiesen – ein weiteres Beispiel dafür, wie mühelos Wien Urbanität und Natur zusammenführt. Überhaupt besitzt Wien eine bemerkenswerte Begabung für das Nebeneinander scheinbarer Gegensätze. Kaiserliche Eleganz trifft auf kreative Subkultur, prachtvolle Opernhäuser auf moderne Architektur, exklusive Boutiquen auf lebendige Märkte, internationale Spitzengastronomie auf den Würstelstand an der Straßenecke. Gerade diese Mischung verleiht der Stadt ihre Authentizität. Wien wirkt dabei nie wie eine museale Kulisse und selten künstlich inszeniert. Das Historische darf hier historisch bleiben, ohne dass die Gegenwart daneben verblasst. Und dann ist da noch dieser unverwechselbare Wiener Sprachklang, mit seinem feinen Wechselspiel aus Charme, Melancholie, Ironie und jener besonderen Form des Schmähs, die sich nur schwer übersetzen lässt. Wie sagte der deutsche Schriftsteller und Dichter Christian Morgenstern (1871–1914) einst so treffend: „Der österreichische Dialekt ist darum so hübsch, weil die Rede beständig zwischen Sichgehenlassen und Sichzusammennehmen hin und her spielt. Er gestattet damit einen durch nichts anderes ersetzbaren Reichtum der Stimmungswiedergabe.“ Wien lebt von der Selbstverständlichkeit, mit der Menschen ihren Alltag zwischen Hochkultur und Heurigenabend, zwischen Designhotel und Traditionscafé, zwischen Museum und Markt verbringen. Vielleicht gehört die Stadt deshalb seit Jahren zu den lebenswertesten Metropolen der Welt. Nicht, weil hier alles spektakulärer wäre als anderswo, sondern weil sich Schönheit, Kultur, Genuss und Lebensqualität auf eine selten gewordene Weise zu einem Ganzen verbinden. Wer sich auf den entschleunigten Rhythmus dieser Stadt einlässt, entdeckt schnell, dass wahrer Luxus manchmal ganz einfach ist: Zeit zu haben, stehen zu bleiben, den Blick schweifen zu lassen und den Moment zu genießen.

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.



Anzeige Dross&Schaffer



Hier lohnt sich der Blick nach oben: Das Kuppelfresko von Hofmaler Daniel Gran im Prunksaal der Österreichischen Nationalbibliothek in Wien

WIENER LIEBLINGSORTE

Von Genuss über Kultur bis Lebensgefühl – besondere Orte, spannende Entdeckungen und schöne Adressen, die Wien so erlebenswert machen



ARCHITEKTURGESCHICHTE Die Villa Beer im Hietzinger Cottage, einem Villenviertel unweit von Schönbrunn, zählt zu den herausragenden Ikonen der Zweiten Wiener Moderne. 1929/30 von Josef Frank und Oskar Wlach entworfen, wird sie gerne mit der von Ludwig Mies van der Rohe errichteten Villa Tugendhat in Brünn und der von Le Corbusier geplanten Villa Savoye bei Paris in einem Atemzug genannt. Nach aufwendiger Sanierung ist das außergewöhnliche Architekturjuwel nun erstmals öffentlich zugänglich.

Villa Beer
Wenzgasse 12, AT-1130 Wien
www.villabeer.wien



BUNT, SCHRÄG, PRÄCHTIG Die von Otto Wagner entworfene Villa wurde einst vor dem Abriss bewahrt und später von Ernst Fuchs zu einem außergewöhnlichen Museum verwandelt. Heute treffen hier eindrucksvolle Architektur, opulente Kunst und die unverwechselbare Bildwelt des Wiener Künstlers aufeinander. Wer drinnen alles gesehen hat, sollte unbedingt auch noch dem reizenden Garten einen Besuch abstatten. Das Museum ist ein inspirierender Ort mit ganz eigener Atmosphäre.

Ernst Fuchs-Museum
Hüttelbergstraße 26, AT-1140 Wien
www.ernstfuchsmuseum.at



HEREINSPAZIERT Rummelplatz für viele, Ort nostalgischer Träume für manche, grüne Oase für fast alle und Standort des Riesenrads, das seit 1897 seine Runden dreht und zu Wiens beliebtesten Sehenswürdigkeiten gehört. Das ist der berühmte Wiener Prater. Insgesamt hat er eine Fläche von sechs Quadratkilometern, das ist fast doppelt so groß wie der Central Park in New York.

Prater Wien
Riesenradplatz 2, AT-1020 Wien
www.praterwien.com



GESAMTKUNSTWERK Das Boutique Hotel Altstadt Vienna verbindet individuelles Design mit zeitgenössischer Kunst. Seine 62 Zimmer wurden jeweils ganz unterschiedlich gestaltet, viele davon von bekannten Wiener Persönlichkeiten. Mitten im Spittelberg und nur wenige Schritte vom MuseumsQuartier entfernt, ist es zudem ein idealer Ausgangspunkt, um Wien zu Fuß zu entdecken.

Altstadt Vienna
Kirchengasse 41, AT-1070 Wien
www.altstadt.at



VON DER HÖHE ZUM HEURIGEN Wien von oben genießen und danach gemütlich einkehren: Mit dem Bus geht es bequem hinauf zu Leopoldsberg und Kahlenberg, wo herrliche Ausblicke auf Stadt und Donau warten. Rundherum locken die Elisabethwiese als herrlicher Picknick-Tipp, die Josefinenhütte mit rustikalem Retro-Charme sowie zahlreiche Heurige und Gasthäuser mit Wiener Schmankerln und einem guten Wein. So wird aus dem Ausflug in den Wienerwald eine genussvolle Tour zwischen Panorama, Natur und Wein.

Mit der U4 geht es bis Heiligenstadt. Die Linie 38A verbindet Heiligenstadt, Grinzing, Kahlenberg und Leopoldsberg direkt miteinander!



GENUSSVIELFALT Rund um Wiens bekanntesten Naschmarkt hat sich eine lebendige und vielseitige Gastro-Szene entwickelt. Zwischen traditionellen Marktständen, Feinkostläden, kleinen Lokalen und internationaler Küche lässt sich hier wunderbar probieren, entdecken und genießen. Besonders unter der Woche zeigt sich der Markt von seiner entspannten Seite und lädt ganz ohne großes Gedränge zum genussvollen Schlendern ein. Samstags gibt es in direkter Nachbarschaft einen tollen Trödelmarkt. Selbst wenn man nichts kaufen will, ist das bunte Spektakel sehenswert.

Naschmarkt
Wienzeile, AT-1060 Wien



Das denkmalgeschützte Palais aus dem Jahr 1873 – entworfen vom Architekten Theophil Edvard von Hansen – befindet sich zentral an der Wiener Ringstraße

WIEN, GANZ BEI SICH

Zwischen Sterneküche, Afternoon Tea und wohltuender Ruhe wird das 5 Sterne-Hotel Anantara Palais Hansen Vienna zum stilvollen Rückzugsort. Kulinarische Exzellenz trifft hier auf zeitgemäßen Luxus und entspannte Momente. Eine besondere Verbindung, die das Wiener Lebensgefühl auf charmante Weise einfängt

Es gibt Orte, die mitten in einer Stadt liegen und sich dennoch wie ein Rückzug anfühlen. Das Anantara Palais Hansen Vienna Hotel ist so ein Ort. Hinter der historischen Fassade des 1873 von Theophil Edvard von Hansen errichteten Palais an der Ringstraße öffnet sich eine Welt, in der Wien plötzlich ein wenig leiser wird: elegante Räume, warme Materialien, zurückhaltender Luxus und vor allem viel Zeit für Genuss. Genau darin liegt der besondere Reiz des Hauses. Es verbindet die Energie der Innenstadt mit der Ruhe eines urbanen Retreats. Eine zentrale Rolle spielt dabei definitiv die Kulinarik. Ihre vielleicht prägnanteste Handschrift trägt sie im EDVARD: Mit vier Hauben des Gault&Millau ausgezeichnet, zählt das Gourmetrestaurant zu den feinsten Adressen der österreichischen Spitzenküche. Verantwortlich dafür ist Paul Gamauf, der mit einer Küche überzeugt, die Regionalität und Saisonalität ebenso



© Alle Fotos: Minor Hotels



Das geschichtsträchtige Haus verbindet heute historischen Charakter mit Spa, Gourmetküche und modernem Design

selbstverständlich zusammendenkt wie handwerkliche Präzision und einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln. Zutaten werden möglichst vollständig verarbeitet, traditionelle Techniken wie Fermentieren und Einlegen bekommen neue Aktualität und regionale Produzenten rücken in den Mittelpunkt. Dabei versteht Gamauf Fine Dining nicht als distanzierte Inszenierung. Er sucht bewusst den Austausch mit seinen Gästen und stellt seine Gerichte und deren Herkunft persönlich vor. So entsteht eine Küche, die anspruchsvoll ist, ohne ihre Bodenhaftung zu verlieren. Diese Philosophie setzt sich auch im Raum fort: Grüntöne, warme Hölzer und ockerfarbene Akzente verbinden sich mit historischem Stuck und einem fein inszenierten Lichtkonzept.

Dass sich die kulinarische Handschrift des Hauses nicht auf das abendliche Fine Dining beschränkt, zeigt THEO's Tea Time in der gleichnamigen Lounge & Bar. Hier entwickelt Paul Gamauf gemeinsam mit Dieter Stamminger, Executive Chef des Anantara Palais Hansen Vienna, eine ebenso charmante wie überraschende







Kulinarisch setzt das Hotel mit Executive Chef Dieter Stamminger (links) und Küchenchef Paul Gamauf (rechts) auf Vielfalt und Qualität. Die „Theo's Lounge & Bar" vereint Cocktailkunst mit Kaffeehauskultur. Dem Restaurant „Edvard" wurde erneut ein Michelin-Stern verliehen



In der Brasserie Sophie empfängt die Gäste die perfekte Mischung aus Nostalgie, Innovation und einer beeindruckenden Auswahl an Spezialitäten

Neuinterpretation des klassischen Afternoon Tea. Inspiriert von der Wiener Kaffeehauskultur treffen vertraute Aromen auf moderne Präsentation: Langos mit Kürbisgulasch, Kalbsbraten mit Knödel oder Saiblingstatar stehen neben süßen Kreationen wie Gateau au Chocolat mit Marzipan und Pistazien. Serviert wird das Ensemble auf einem eigens gefertigten Gusseisenbaum, begleitet von ausgewählten Tees, Sparkling Tea oder Champagner. Was Gamauf und Stamminger daraus machen, ist weniger eine Kopie britischer Tea-Time-Tradition als vielmehr eine genussvolle Verbeugung vor Wien – mit k. u. k. Anklängen, regionalen Produkten und jener kleinen Portion Verspieltheit, die einem langen Nachmittag ausgesprochen guttut. Nach dem Stadtbummel über den Ring, dem Museumsbesuch oder einem langen Mittagessen wartet kein klassisches Stadthotel, sondern ein Rückzugsort. Das Anantara Spa erstreckt sich über 800 Quadratmeter und bringt jene Entschleunigung ins Haus, die man sonst eher mit einem Resort verbindet. Die 152 Zimmer und Suiten übersetzen die historische Architektur zugleich in eine zeitgemäße, unaufgeregte Eleganz. So entsteht mitten in Wien eine bemerkenswerte Verbindung: draußen die Stadt mit ihrer Geschichte, Kultur und ihrem unverwechselbaren Lebensgefühl, drinnen ein Palais, in dem Genuss und Erholung ganz selbstverständlich zusammengehören.

Kaiserliche Momente gewinnen!

Gewinnen Sie mit etwas Glück 2 Übernachtungen für 2 Personen in einer Junior Suite mit Frühstück sowie 1x Afternoon Tea by Michelin-Star Paul Gamauf inklusive einem Glas Champagner pro Person

So nehmen Sie am Gewinnspiel teil:

Das Küchen&Design Magazin ist auch online unter
www.kuechen-design-magazin.de
vertreten. Es freut uns, von Ihnen zu erfahren:

Welche Inhalte interessieren Sie am meisten?
Was fänden Sie darüber hinaus spannend?
Gibt es eine Funktionalität, die Sie auf unserer Website vermissen?

Schicken Sie uns Ihre Antworten und Ihre vollständige Adresse per E-Mail mit dem Betreff "Print-Gewinnspiel 2026" an: info@kuechen-design-magazin.de. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Einsendeschluss ist der 31.01.2027. 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.

Anantara Palais Hansen Vienna Hotel, Schottenring 24, 1010 Wien, Österreich
T +43(0)236 1000 8082
www.anantara.com/de/palais-hansen-vienna

BLANCO



VORTEILS-AKTION

Beim Kauf einer BLANCO UNIT mit DRINK.SYSTEM gibt es vier CO_2-Zylinder gratis dazu.*

KEEPING IT SPARKLING

Die BLANCO UNIT vereint Armatur, Spüle und ein durchdachtes Organisationssystem mit optimal genutztem Stauraum im Unterschrank. Auf Wunsch mit integriertem DRINK.SYSTEM für frisch gefiltertes Wasser: gekühlt – still, medium oder sprudelnd, optional auch heiß bis kochend. Das Herzstück moderner Küchen. Funktional, smart und perfekt integriert.

*BLANCO UNIT mit DRINK.SYSTEM – bestehend aus DRINK.SYSTEM (CHOICE oder DRINK.SODA EVOL-S PRO), Spüle und Abfall-/Organisationssystem aus dem aktuellen Produktsortiment.

Anzeige **Dross&Schaffer**



Eine Küche mit Haltung



Vor den Toren Hamburgs trifft moderner Küchenkomfort auf den Charme des Art déco. Kräftige Farben, Walnussholz, Messing und markanter Stein machen die Küche zum stilvollen Mittelpunkt des Hauses

Manchmal ist die wichtigste Frage bei einer Renovierung nicht, wie modern ein Raum werden soll, sondern wie viel von seiner Geschichte erhalten bleiben darf. Bei diesem Haus in der Lüneburger Heide stand deshalb von Anfang an fest: Die neue Küche sollte sich nicht wie ein Fremdkörper in die vorhandene Architektur schieben, sondern deren Charakter aufnehmen und zeitgemäß weitererzählen. Als gestalterischer Ausgangspunkt diente die Epoche, in der das Haus entstand.

Art déco war hier weniger dekoratives Zitat als vielmehr Haltung. Kräftige Farben, edle Metalle und ausdrucksstarker Stein bestimmen die Gestaltung, ohne den Raum in eine historische Kulisse zu verwandeln. Eine besondere Rolle spielt die Hochschrankzeile. Bereits in der früheren Berliner Küche der Bauherren war sie bewusst hervorgehoben worden, ein Gedanke, der auch im neuen Zuhause wieder aufgegriffen werden sollte. Die Basis bildet das Programm Bossa Walnuss von Leicht. Das beauftragte Küchenstudio verfeinerte die serienmäßige Lösung jedoch deutlich: Rundwangen wurden in einer Tischlerei so umgearbeitet, dass ein Griffprofil integriert werden konnte. Auch die Fronten der Hochschränke erhielten einen individuell abgestimmten RAL-Farbton. Selbst ein bestehender Wandvorsprung wurde mit Frontmaterial verkleidet und damit optisch zum Bestandteil des Möbels. So entsteht aus einem Industrieprodukt beinahe der Eindruck einer maßgefertigten Tischlerküche.

Küchenbilder:
América Mendez

Text:
Fee Ebert



Kräftiges Rot, dunkles Walnussholz, Messing und samtiges Olivgrün prägen die Farb- und Materialwelt im Geist des Art déco. Gleichzeitig öffnet sich der Essbereich mit weitem Blick nach draußen und schafft so einen spannenden Kontrast zur bewusst inszenierten Interiorwelt


10. 11



Küche und Essbereich gehen gestalterisch ineinander über. Warme Hölzer, gedeckte Wandfarben und markante Leuchten schaffen einen wohnlichen Rahmen für die expressive Küchenplanung

Gerade diese Liebe zum Detail erinnert an jene Wiener Gestaltungstradition, in der selbst Griffe, Beschläge und Materialübergänge Teil des Gesamtkonzepts wurden.

Ebenfalls sehr prägend sind die Materialien. Die Arbeitsfläche des Hochschrankelements besteht aus Messing, inklusive eingeschweißtem Manufaktur-Spülbecken. Die Oberfläche darf altern und durch Gebrauch eine natürliche Patina entwickeln. Als die Bauherrin angesichts der Empfindlichkeit Zweifel äußerte, brachte ihr Partner die Entscheidung charmant auf den Punkt: Man besitze schließlich viele Dinge, die nicht unbedingt notwendig seien, aber einfach schön. Warum also nicht auch eine Arbeitsplatte, die vor allem das Herz erfreut? Einen starken Gegenpol bildet die Kochinsel mit ihrer markanten Natursteinplatte. Griffmulden aus Stein, Schweizer Kante und speziell gefertigte Griffe aus einer Manufaktur geben ihr besondere Präzision. Trotz der hochwertigen Materialien wirkt der Raum nicht überladen, sondern ausgewogen und selbstverständlich. Auch die beiden unterschiedlichen historischen Steinbeläge wurden bewusst in die Gestaltung einbezogen. Die Küche greift ihre Farbtöne auf und verbindet die verschiedenen Flächen zu einem stimmigen Gesamtbild. Über Farben und Materialien übernimmt die Küche hier eine verbindende Funktion im Raum. Dass sie bei aller Inszenierung vor allem ein Ort zum Kochen ist, war ebenso wichtig. Die Laufwege wurden exakt auf die Gewohnheiten des passionierten Kochs abgestimmt. Damit folgt die Planung einem Gedanken, der schon die Frankfurter Küche der 1920er-Jahre prägte: Arbeitsabläufe möglichst effizient und selbstverständlich zu organisieren – hier allerdings in deutlich luxuriöserem Gewand. Für zusätzlichen Komfort sorgen ein Dampfbackofen und Kochfeld mit integriertem Dunstabzug von BORA sowie eine Heißwasserarmatur von Quooker, die von den Bauherren begeistert genutzt werden. So verbindet diese Küche zwei Eigenschaften, die sich keineswegs ausschließen müssen: hohe Funktionalität und starke gestalterische Haltung. Sie hört auf die Geschichte des Hauses, übersetzt sie in die Gegenwart und schafft dabei etwas sehr Eigenständiges. Entstanden ist eine Küche, die nicht nur funktioniert, sondern auch das Herz erfreut.





Oben: Griffmulde aus Stein, fein ausgearbeitete Schweizer Kante und weich gerundete Wangen verleihen der Insel ihre besondere Präzision. Links: Hier zeigt sich die planerische Raffinesse besonders schön: Zwei unterschiedliche Bodenbeläge werden über die Kücheninsel und ihre Materialität zu einem stimmigen Ganzen verbunden

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



Anzeige Dross&Schaffer



Kulinarik reloaded

Zwischen Beisl, Kaffeehaus und Farm-to-Table: Wien entdeckt seine kulinarischen Klassiker neu und zeigt, wie überraschend zeitgemäß Tradition schmecken kann


© WienTourismus/Christian Stemper

Text:
Fee Ebert

Ferdinand Rainer eröffnete das „Café Museum“ 1899 in unmittelbarer Nachbarschaft zur Hofoper, zum Künstlerhaus und der damals wilden Secession – bis heute gilt es als sehr inspirierender Ort

Das Lokal „Rosi“ vereint Nostalgie, Moderne und kulinarische Kreativität. „Wir wollten einen Ort schaffen, der sich wie ein verlängertes Wohnzimmer anfühlt – gemütlich, einladend und voller Charakter“, erklärt Till Wörner, gebürtiger Schwabe und gemeinsam mit Emanuella Ndue Mitgründer des Lokals


© Rosi / Lukas Schneider

Schnitzel, Gulasch, Erdäpfelsalat, Mehlspeisen, dazu ein kleines Bier oder ein Achterl Wein. Kaum eine Stadt hat ihre kulinarischen Rituale so selbstverständlich bewahrt. Und doch verändert sich gerade etwas. Nicht laut und radikal, sondern auf typisch wienerische Art: mit viel Gespür für das, was bleiben soll, und einer guten Portion Lust auf Neues. Alte Beisln werden wachgeküsst, Kaffeehäuser neu interpretiert, vergessene Zutaten wiederentdeckt und traditionelle Gerichte mit heutigen Ernährungsgewohnheiten zusammengebracht. Das Ergebnis ist weder Retro-Kulisse noch hippe Gastronomie um jeden Preis. Vielmehr entsteht eine neue Form von Wiener Gemütlichkeit, die sich lässiger, bewusster und erstaunlich modern präsentiert. Besonders sichtbar wird das bei der Renaissance des klassischen österreichischen Wirtshauses. Dunkle Holzvertäfelungen, Schränke von anno dazumal, einfache Tische und der Charme vieler Jahrzehnte verschwinden heute nicht mehr automatisch hinter glatten Wänden und minimalistischem Interior. Im Gegenteil: Patina ist wieder etwas, das man zeigen darf. Historische Möbel werden aufgearbeitet, alte Details freigelegt und vorhandene Strukturen bewahrt. Denn gerade das Unperfekte erzählt Geschichten und schafft eben diese besondere Atmosphäre, die kein neu gebautes Restaurant einfach kopieren kann.

Ein schönes Beispiel dafür ist das Wirtshaus Rosi, ein mehr als hundert Jahre altes Wiener Beisl, das von Till Wörner und Emanuella Ndue neu belebt wurde und nach seiner Großmutter benannt ist. Serviert wird vorrangig Vegetarisches, einzig die Maultaschen gibt es mit Fleisch. „Als Schwabe ist das mein Lieblingsgericht. Das musste auf die Karte“, so Till Wörner. Die anderweitigen vegetarischen und veganen Speisen sind jedenfalls derart raffiniert, dass sie ganz ohne Fleisch auskommen. Und das, obwohl die klassische Wiener Küche lange als fleischlastig, üppig und wenig kompromissbereit galt. Heute zeigen Gastgeberinnen und Gastgeber, dass sich ihre Seele auch anders erzählen lässt. Mehr Gemüse, regionale Produkte und vegetarische Gerichte treten neben Bekanntes, ohne dass daraus Verzichtsküche werden muss. Vergangenheit und Gegenwart sitzen dabei ganz selbstverständlich am selben Tisch.

Eine ganz andere Variante dieses neuen Traditionsverständnisses findet sich bei Andreas Gugumuck. Auf dem Familienhof am Wiener Stadtrand hat er Landwirtschaft, Gastronomie und Direktvermarktung zu einem ungewöhnlichen Farm-to-Table-Konzept verbunden. Gemüse, Kräuter und Obst spielen dabei ebenso eine



© www.gugumuck.at/ Markus Uhlein



© WienTourismus/Julius Hirtzberger

Der Gugumuck-Hof ist kein Ausflugsziel mit Kulisse. Es ist ein Bauernhof, der mit der Stadt gewachsen ist und seit 1720 in Rothneusiedl verwurzelt ist

Mit Hilfe einer lokalen Künstlerin wurden die Räume des Adlerhofs in eine elegante Oase verwandelt

Rolle wie jenes Produkt, für das der Hof besonders bekannt ist: die Wiener Weinbergschnecke. Und gerade sie zeigt, wie spannend der Blick zurück sein kann. Schnecken wirken heute beinahe wie eine exotische Delikatesse, gehörten aber lange ganz selbstverständlich zur österreichischen Küche. In Wien gab es einst sogar einen eigenen Schneckenmarkt hinter der Peterskirche. Dass solche Produkte heute wieder auftauchen, passt perfekt zu einer neuen kulinarischen Neugier: Nicht alles muss erfunden werden. Manches muss lediglich wiederentdeckt werden.

Und natürlich wäre Wien nicht Wien, wenn nicht auch seine Kaffeehauskultur ein überraschendes Kapitel aufschlagen würde. Ein Beispiel hier ist der traditionsreiche Adlerhof. Die einstige Wiener Beisl-Legende wurde jüngst zu einem Salon-Café transformiert, ohne ihre Vergangenheit in Gänze abzuschütteln. Thonet-Mobiliar, grüne Sitzbänke,

Tapeten mit historischem Charakter und die alte Holzvertäfelung verbinden unterschiedliche Jahrzehnte miteinander. Statt eine einzelne Epoche nachzubauen, erzählt das Interieur die Geschichte des Ortes weiter – nur eben mit neuen Facetten. Das klassische Ritual bleibt, doch die Grenzen zwischen Café, Wirtshaus, Bäckerei, Bar und Restaurant werden durchlässiger. Räume dürfen heute mehrere Funktionen haben und trotzdem unverkennbar wienerisch wirken. Gerade diese Mischung macht viele der neuen Konzepte so reizvoll: Man spürt die Geschichte, ohne das Gefühl zu haben, in einem Museum zu sitzen. Vielleicht liegt genau darin der Charme der neuen Wiener Kulinarik. Sie verabschiedet sich von der Vorstellung, dass man sich zwischen Tradition und Moderne entscheiden müsse. Das alte Beisl darf jung sein. Das Kaffeehaus darf lässiger werden. Wiener Küche darf vegetarisch gedacht werden. Und ein fast vergessenes Lebensmittel kann plötzlich wieder ausgesprochen zeitgemäß wirken.



Wirtshausküche mit bodenständigen Gerichten, die modern und gemüselastig umgesetzt wird, liegt im Trend



Anzeige Dross&Schaffer

So ein Schmarrn

Die imperiale Köstlichkeit

Um die Herkunft des Kaiserschmarrns ranken sich bis heute zahlreiche Legenden. Eine der bekanntesten erzählt, dass der Hofkoch des palatschinkenbegeisterten Kaiser Franz Joseph I. seine zu dick geratenen, zerrissenen Pfannkuchen mit Staubzucker und Rosinen veredelte und kurzerhand dem Personal als „Kaiserschmarrn“ servierte. Einer anderen Überlieferung zufolge wurde das vermeintlich missglückte Gericht direkt dem Kaiser vorgesetzt – der davon auf Anhieb begeistert gewesen sein soll. Ob Wahrheit oder Mythos: Fest steht, dass der Kaiserschmarrn aus der Wiener Küche nicht mehr wegzudenken ist und heute ebenso zur Stadt gehört wie Sachertorte und Schnitzel. Traditionell wird die warme Mehlspeise mit Zwetschgenröster serviert – der Begriff „Röster“ stammt aus der altösterreichischen Küchensprache und bezeichnet eingekochtes Obst. Eine weitere beliebte Beilage ist Apfelmus. Auch Geduld ist Teil des Rezepts: Ein guter Kaiserschmarrn braucht einfach seine Zeit, doch das Warten lohnt sich. Kleiner Tipp: Wer den Schmarrn für sich entdeckt hat, kann in Wien auch viele weitere, etwa weniger bekannte Varianten wie Semmelschmarrn, Erdäpfelschmarrn, Topfenschmarrn oder Grießschmarrn genießen. Na dann: Mahlzeit!

KAISERSCHMARRN NACH JOHANN-LAFER-ART

ZUTATEN

2 EL Rosinen
3 cl brauner Rum
4 Eier (Größe M)
125 ml Milch
120 g Mehl
50 g Zucker
1 EL saure Sahne
Salz
50 g Butterschmalz
50 g Butter
50 g Zucker
Puderzucker zum Bestreuen
außerdem: ofenfeste Pfanne

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten abgewogen und abgemessen bereitstellen, Rosinen zum Einweichen in den Rum geben.

Eier trennen – Eigelbe in eine große Schüssel geben, Eiweiße bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Milch zu den Eigelben in die Schüssel gießen und mit dem Schneebesen verquirlen.

Mehl, Zucker und saure Sahne hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Eiweiß aus dem Kühlschrank holen, eine Prise Salz hinzufügen und mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Eischnee mit Schneebesen ganz vorsichtig unter den Teig heben.

Butterschmalz in der ofenfesten Pfanne erhitzen, anschließend Teig hineingießen.

Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°).

Teig mit den eingeweichten Rosinen bestreuen.

Bei schwacher bis mittlerer Hitze so lange in der Pfanne backen, bis die Unterseite goldbraun ist. Danach die Pfanne auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und den Teig 10 bis 15 Minuten fertig backen.

Den fertigen Teig mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen, Butterflöckchen und Zucker darüber geben und zum Karamellisieren in der heißen Pfanne schwenken.

Zum Anrichten mit Puderzucker bestreuen. Mit Zwetschgenröster oder Apfelmus servieren.



© stock.adobe.com/HL Photo

ZWISCHEN HIMMEL UND STADT

Über den Dächern Wiens verbinden sich große Architektur, weite Blicke und feiner Genuss zu ganz besonderen Sinnesmomenten



Das DO & CO Restaurant befindet sich im obersten Stock des Haas Hauses, inmitten der schönsten und geschichtsträchtigsten Gebäude der Stadt

Text:
Fee Ebert

Ob Bergspitze, Aussichtsturm oder Hochhausdach: der Blick von oben besitzt seinen ganz eigenen Reiz. Auch Wien hat zahlreiche Orte, an denen das geschäftige Treiben plötzlich in angenehme Ferne rückt und sich Straßen, Dächer und prachtvolle Fassaden zu einem neuen Bild der Stadt fügen. Besonders faszinierend ist dabei das wechselnde Licht: morgens das Glitzern auf den Dächern, mittags die klaren Konturen der historischen Fassaden und am Abend jenes warme Gold, das Wien beinahe schwerelos erscheinen lässt. Neben Klassikern wie Kahlenberg, Leopoldsberg oder Donauturm gibt es in der Stadt mittlerweile einige Restaurants und Rooftop-Locations, die den Perspektivwechsel mit kulinarischem Genuss verbinden. Und jede von ihnen erzählt Wien aus einer etwas anderen Höhe.

Einen der spektakulärsten Logenplätze bietet The LOFT im obersten Stock des SO/ Vienna. Durch die raumhohen Fenster öffnet sich ein weiter Blick über die Stadt, während sich über den Köpfen die farbintensive Kunstinstallation von Pipilotti Rist entfaltet. Architektur, Kunst und Panorama verschmelzen hier zu einer eindrucksvollen Kulisse, die vor allem am Abend ihren besonderen Reiz entfaltet, wenn unter einem nach und nach die Lichter Wiens angehen. Mitten im historischen Zentrum wartet die nächste besondere Aussicht. Im obersten Stock des Haas Hauses sitzt man im DO & CO Restaurant dem Stephansdom beinahe gegenüber. Gerade dieser Kontrast macht die Perspektive so außerge-



Im 18. Stock des SO/ Vienna verschmelzen im LOFT außergewöhnliche Küche, ikonische Drinks und spektakuläre Aussichten zu einem besonderen Erlebnis

Das KELSEN befindet sich direkt im Herzen der österreichischen Demokratie, im neuen Dachausbau des österreichischen Parlaments, und bietet einen tollen Blick auf die Wiener Innenstadt



wöhnlich: hier die moderne Architektur des Hauses, dort die gotische Silhouette eines der berühmtesten Wahrzeichen Wiens. Während auf dem Stephansplatz tief unten das Leben pulsiert, lässt sich das Geschehen aus angenehmer Distanz beobachten – begleitet von international inspirierter Küche und einem Blick, der kaum wienerischer sein könnte. Nur wenige Schritte weiter eröffnet sich ein besonderer Blick über Wien, direkt über dem politischen Zentrum der Stadt. Das KELSEN befindet sich im Dachausbau des österreichischen Parlaments und eröffnet damit eine Perspektive, die man dort vielleicht zunächst nicht erwartet. Das nach dem Verfassungsjuristen Hans Kelsen benannte Restaurant setzt auf zeitgemäß interpretierte österreichische Küche und verbindet Regionalität und Saisonalität mit dem besonderen Blick über die Stadt. Ein ungewöhnlicher Ort, an dem sich Wiener Geschichte, Gegenwart und Genuss auf charmante Weise begegnen. Obacht: Wer im KELSEN einkehren möchte, sollte sich vorab online registrieren und für die Sicherheitskontrolle im Parlament einen gültigen Lichtbildausweis im Gepäck haben.


© Jakub Markech / Superbude Wien Prater / superbude.at

Haya Molcho und ihre Familie führen im siebten Stock des Hotels Superbude eines ihrer schönsten NENI-Restaurants, mit fantastischem Blick über den Wiener Prater

Die Rooftop-Bar Zur Libelle befindet sich auf der MQ Libelle, der Terrassenlandschaft auf dem Leopold Museum. In rund 25 Metern Höhe bietet sie einen offenen Rahmen für Drinks und feines Fingerfood mit Blick vom historischen Zentrum bis zum Wienerwald


© WienTourismus/Julius Hirtzberger

Ganz anders fühlt sich Wien ein Stück weiter östlich an. Das NENI am Prater auf dem Dach der Superbude bringt eine deutlich lässigere Note in den Höhenflug. Vor den Fenstern dreht sich das berühmte Riesenrad, auf den Tellern kommt die lebendige Küche des Nahen Ostens zusammen. Das von Haya Molcho und ihren Söhnen geprägte Prinzip des „Balagan“ setzt auf gemeinsames Genießen: Die Gerichte werden in die Mitte gestellt, geteilt und probiert. So entsteht jene unkomplizierte Geselligkeit, die perfekt zu einem langen Abend mit Blick über den Prater passt. Und schließlich zeigt Wien, dass ein großartiger Ausblick nicht zwangsläufig an ein Dinner oder einen Drink gebunden sein muss. Auf dem Dach des Leopold Museums verbindet die MQ Libelle Kunst, Architektur und Stadtlandschaft auf besonders schöne Weise. Die Kulturterrasse öffnet den Blick über das MuseumsQuartier und weit hinein in die Innenstadt, während der markante Pavillon und die künstlerischen Interventionen dem Ort eine ganz eigene Identität verleihen. Wer möchte, gönnt sich in der Rooftop-Bar Zur Libelle einen Drink oder eine Kleinigkeit – wer einfach nur schauen, staunen und ein wenig über den Dingen stehen möchte, darf das genauso. Die Terrasse versteht sich ausdrücklich als öffentlicher Stadtraum und ist frei zugänglich.

So unterschiedlich diese Orte auch sind, eines haben sie gemeinsam: Sie verändern den Blick auf Wien und machen ihn zugleich zum Genuss. Mal liegt einem der Stephansdom fast zu Füßen, mal zieht das Riesenrad seine Kreise am Horizont, mal schweift der Blick über Parlament, MuseumsQuartier oder die Dächer der Innenstadt. Dazu ein gutes Essen, ein Glas Wein oder einfach ein Drink in luftiger Höhe und plötzlich fühlt sich die Stadt noch einmal ganz anders an. Manchmal braucht es eben nur ein paar Stockwerke, um Wien neu zu entdecken und dabei ganz nebenbei auch neu zu genießen.

Technik fürs Leben

BOSCH

Wir haben etwas gegen Kratzer. GlassProtect.

Die neuen Kochfelder mit GlassProtect von Bosch bleiben dank der kratzfesten Oberfläche länger schön. Der innovative Oberflächenschutz ist fast so hart wie ein Diamant und reduziert Kratzer, die zum Beispiel durch Sand, Scheuerschwämme oder Küchenutensilien verursacht werden.

Entdecke jetzt GlassProtect und die innovativen Kochfelder mit integriertem Dunstabzug von Bosch für deine Küche.



Anzeige Dross&Schaffer

DOCH, DAS IST DIE KÜCHE

Text: Lisa Demmel

Künftig muss man vielleicht zweimal hinsehen, um eine Küche zu erkennen. Kochen, Spülen und Verstauen verschmelzen mit dem Raum und sind Ausdruck eines neuen Verständnisses von Wohnen und Gestaltung



© V-Zug



Mit dem Aufstieg der offenen Küche fiel nicht nur die Wand zum Wohnraum. Auch die klare Trennung der einzelnen Bereiche geriet ins Wanken. Der Kochplatz rückte ins Zentrum und das Zuhause wurde als Ganzes gedacht. Kurzum: Alles wurde offener, großzügiger und geselliger. Mit dieser neuen Freiheit wurde allerdings auch alles sichtbar, was zum Küchenalltag gehört. Aus dem Gewinn an Weite entstand damit eine neue gestalterische Aufgabe: Wie lässt sich Offenheit bewahren, ohne dass Funktion den Raum optisch bestimmt? Die Antworten darauf sind ebenso überraschend wie elegant. Und sie zeigen, wie weit sich die Küche inzwischen denken lässt. Denn die unsichtbare Küche ist keine Abkehr vom offenen Wohnen, sondern dessen konsequente Verfeinerung.

FLIEGENDER WECHSEL

Schon eine einzige Tür kann genügen, um zwischen ruhiger Wohnfläche und vollwertigem Kochplatz zu wechseln. Besonders elegant gelingt das mit sogenannten Pockettüren. Ihren Namen verdanken sie dem englischen Wort „Pocket“ für Tasche: Nach dem Öffnen gleiten die Türflügel seitlich in schmale Hohlräume des Korpus und verschwinden dort vollständig. So bleibt der Arbeitsbereich frei zugänglich. Geschlossen fügt sich anschließend wieder alles zu einer ruhigen, einheitlichen Front zusammen. Wie viel Küche sich dahinter verbirgt, hängt vom Format ab. Kompakte Varianten verdecken Kaffeemaschine, Toaster oder Küchenmaschine, die dank integrierter Steckdosen direkt an Ort und Stelle genutzt werden können. Größere Pocketschränke geben vollwertige Arbeitsbereiche mit Licht, Regalen, Schubkästen und ausziehbaren Tableaus frei. Selbst Spüle und Armatur oder sogar eine komplette Küchenzeile können hinter hohen Schranktüren verschwinden. Gewissermaßen als kleine Küche in der Küche. Eine verwandte Lösung bieten Gleit- und Schiebetüren. Sie verschwinden nicht im Korpus, sondern bewegen sich entlang der Möbelzeile und geben immer nur den Bereich frei, der gerade gebraucht wird. Dabei können sich



© Unsplash-Maverick Frame

1
Mit „Table“ Rituals zeigte V-ZUG zur Milan Design Week eine Küche, in der nicht die Technik, sondern der Mensch im Mittelpunkt steht: Das CookTop V6000 Integra fügt sich nahtlos in eine monolithische Oberfläche aus natürlichen Mineralien ein – für maximale Ruhe und Klarheit

2
Je raffinierter Möbel und Geräte im offenen Raum verborgen werden, desto größer fällt der Überraschungsmoment aus





Die Küche zeigt nur, was sie zeigen soll: Bewegliche Möbel und verborgener Stauraum schaffen Ruhe, ohne auf Funktion zu verzichten

die flexiblen Fronten subtil in die Schrankwand einfügen oder mit markanten Rahmen, Farben und Materialien bewusst zum Gestaltungselement werden.

IM HANDUMDREHEN

Eine andere Idee verdreht derzeit Köpfe und Möbel gleichermaßen: FurnSpin lässt ganze Schrankelemente um die eigene Achse rotieren. Mit einer Handbewegung verwandelt sich die geschlossene Front in ein offenes Regal – und umgekehrt. Ein integriertes Dämpfungssystem führt das Möbel ruhig in die jeweilige Position und sorgt dafür, dass selbst feines Porzellan oder empfindliche Gläser sicher an ihrem Platz bleiben. Als Hochschranklösung findet sich das System beispielsweise bei SieMatic, als drehbare Unterschrankvariante auch bei nobilia. Und während sich das eine Möbelstück noch dreht, beginnt auf der Kücheninsel bereits die nächste Verwandlung. Über verdeckte Führungen gleitet die Arbeitsplatte zur Seite und gibt erst dann Kochfeld oder zusätzliche Ablagen frei. Die verschobene Fläche kann als zusätzliche Arbeitsfläche, spontane Theke oder Essplatz dienen. Im geschlossenen Zustand wirkt die Insel dagegen wie ein eleganter Monolith.



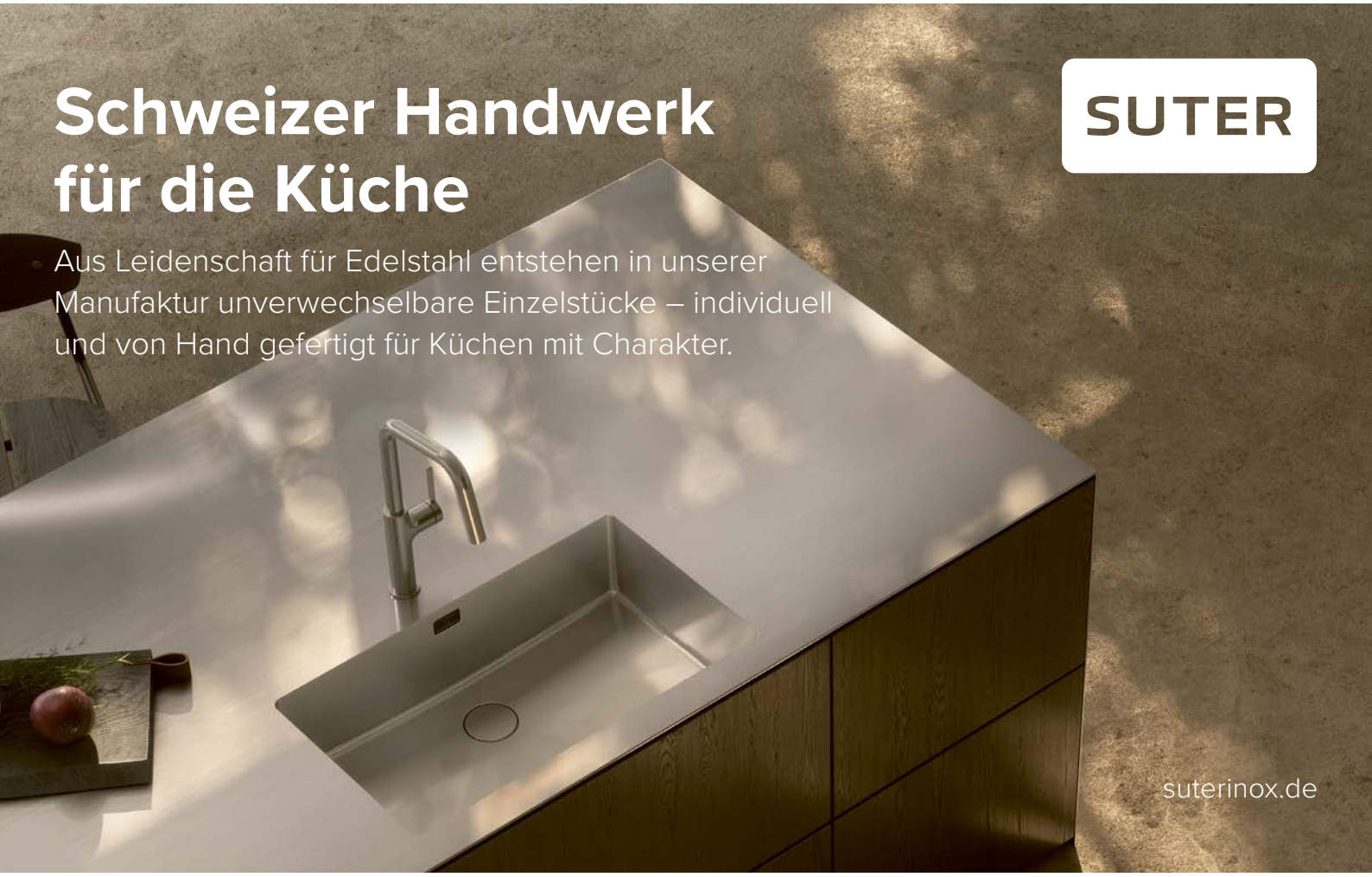
Erst geöffnet zeigt die dunkle Schrankwand, was in ihr steckt: Bar, Stauraum und Weinkühlschrank werden zum elegant inszenierten Wohnbereich

KOCHEN OHNE KOCHFELD

Noch spektakulärer wird es, wenn die Arbeitsplatte gar nicht erst zur Seite gleiten muss. Denn bei den neuesten Modellen verschwindet das Induktionskochfeld unsichtbar in der Küchenoberfläche. Erst beim Einschalten gibt sich die Technik zu erkennen und verwandelt den makellosen Stein in einen vollwertigen Kochplatz. Bei Gaggenaus vollintegrierter Induktion liegt die Technik unter einer nur zwölf Millimeter starken Dekton-Arbeitsplatte. Statt schwarzer Glaskeramik markiert lediglich ein dezenter Lichtpunkt die aktive Fläche. Für die Nutzung wird ein magnetischer Oberflächenschutz am Boden von Topf oder Pfanne befestigt. Er unterstützt die Wärmeübertragung und bewahrt das Kochgeschirr vor Abrieb. Ist alles wieder abgeräumt, erinnert kaum noch etwas daran, dass hier wenige Minuten zuvor gebraten oder gekocht wurde. Auch V-ZUG lässt die Induktion neuerdings unter der Arbeitsplatte verschwinden.



Ein winziger Punkt auf der Arbeitsplatte markiert, wo Topf- oder Pfannenboden auf dem unsichtbaren Kochfeld platziert werden können





Design trifft Funktion: Dunstabzug und Armatur geben sich auf den ersten Blick als Pendelleuchte und Designobjekt zu erkennen



Anders als Gaggenau setzt der Schweizer Hersteller dabei auf den Mineralwerkstoff MDi. Darunter liegen fest definierte Kochbereiche, die erst beim Einschalten von einem feinen LED-Rahmen markiert werden. Gesteuert wird die Hitze über einen kleinen, magnetisch andockbaren Dreh- und Touchregler. Bei beiden Innovationen lässt sich die Oberfläche außerhalb der Kochzonen als gewöhnliche Arbeits- oder Tischfläche nutzen.

TON IN TON

Auch wenn man es angesichts all der Neuheiten meinen könnte: Noch lässt sich nicht jedes Küchengerät optisch auflösen. Doch auch Backofen, Dampfgarer und Co. haben gelernt, sich zurückzunehmen. Statt mit schwarzem Glas und glänzendem Edelstahl einen technischen Kontrast zu setzen, greifen sie zunehmend Farben und Oberflächen ihrer Umgebung auf. Beige- und Naturtöne (z. B. PearlBeige bei Miele, Pearl bei V-ZUG, Nude bei Electrolux), matte Fronten (z. B. bei Siemens, NEFF, AEG) und reduzierte Displays lassen die Geräte dezent mit dem Möbel verschmelzen.

AUF DEN ZWEITEN BLICK

Manche Geräte verfolgen eine andere Strategie: Sie ziehen sich nicht zurück, sondern zeigen sich in überraschend neuem Gewand. Für Signature Kitchen Suite entwarf die renommierte Designerin Patricia Urquiola modulare Möbel, die einen integrierten Unterbaukühlschrank wie ein modernes Sideboard oder niedriges Bücherregal erscheinen lassen. Die Inselhaube Smart Suspended von Franke wiederum erinnert mit ihrer runden, reduzierten Form eher an eine moderne Pendelleuchte als an eine klassische Dunstabzugshaube – und spendet tatsächlich Licht über dem Kochfeld. Auch die kürzlich lancierte Armatur LUNEOO von BLANCO greift die Silhouette einer grazilen Designerleuchte auf. Und der Backofen der Gaggenau Serie Expressive erinnert mit seinem Edelstahl-Passepartout sogar an ein gerahmtes Kunstwerk. Die unsichtbare Küche muss Technik also nicht zwangsläufig verbergen. Manchmal genügt es, ihr eine neue Identität zu geben, um aus einem Gerät ein Objekt zu machen, das man gerne zeigt.

DIE STILLE FORM VON LUXUS

Natürlich werden Küchen mit Charakter immer ihren Platz haben. Und doch üben aufgeräumte, reduzierte Kochbereiche eine besondere Faszination aus. Vielleicht, weil das Leben außerhalb der Küche bereits laut, schnell und komplex genug ist. Da tut es gut, Räume zu schaffen, in denen der Blick zur Ruhe kommt. Die versteckte Küche zeigt nur, was gestalterisch überzeugt. Alles andere erscheint, wenn es gebraucht wird. Ihr Charakter liegt also nicht im Offensichtlichen, sondern in der Raffinesse dahinter.



© Signature Kitchen Suite

Kühlschrank oder Kunstobjekt? Das Möbelsystem „Mantle“ von Patricia Urquiola für Signature Kitchen Suite versteckt moderne Kühltechnik in drei konfigurierbaren Modulformen direkt im Wohnbereich

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

Kennen Sie den?

Kompromisslose, kantige Linien, eine eigenwillige Körperhaltung und feingliedrig ausgearbeitete Finger – dieser Stil ist unverkennbar: Egon Schiele, der österreichische Expressionist und radikale Grenzgänger, der sich im prüden Wien der Jahrhundertwende mit tabulosen Mädchen- und Frauenakten sowie einem unkonventionellen Lebensstil einen ebenso skandalumwitterten wie berühmten Namen machte. Doch dieses Porträt kommt ausnahmsweise ohne Nacktheit und erotische Anspielungen aus. Wen zeigt es also? Niemand Geringeren als Gustav Klimt – jenen Künstlerkollegen, dessen goldschimmernde Gemälde, allen voran "Der Kuss", zum Inbegriff des Wiener Jugendstils wurden. Der offizielle Titel des Aquarells lautet "Gustav Klimt im blauen Malerkittel" (1913). Das Werk entstand aus tiefer Bewunderung: Bereits als 17-Jähriger lernte Schiele den 28 Jahre älteren Klimt kennen. Dieser wurde ihm nicht nur zum Mentor, sondern auch zum künstlerischen Vorbild und freundschaftlichen Wegbegleiter. Wie Schiele vertrat auch Klimt für seine Zeit ungewöhnlich liberale Ansichten. Er stellte gesellschaftliche Konventionen infrage und verstand Erotik nicht als anstößig, sondern als wesentlichen Bestandteil menschlicher Existenz und künstlerischen Ausdrucks. Die Frauenfiguren in seinen Werken erscheinen meist selbstbewusst, sinnlich und von bemerkenswerter Eigenständigkeit geprägt. Auch privat galt der Junggeselle, der von Künstlerinnen, Mäzeninnen und Modellen umgeben war, als ausgesprochen frauenaffin – ein Umstand, der ebenso zu seinem Mythos beitrug wie sein charakteristisches Werk. Ein prägendes Element von Klimts öffentlichem Bild war seine Arbeitskleidung: ein knielanger, blauer Kittel, der an eine Tunika erinnert und von Emilie Flöge entworfen wurde. Klimt trug ihn bewusst als antibürgerliches Statement – in deutlichem Kontrast zur steifen, konventionellen Kleidung des Wiener Bürgertums. Dabei war der heute weltberühmte Maler kein Bohémien im romantischen Sinn: Diszipliniert, äußerst produktiv und wirtschaftlich erfolgreich, bewegte er sich souverän in den kulturellen und gesellschaftlichen Eliten Wiens. Kunsthistoriker beschreiben ihn daher eher als kultivierten Nonkonformisten, der mit einer mit Blattgold veredelten Bildsprache eine unverwechselbare Ästhetik schuf – eine Verbindung aus Ornament, Symbolik, Sinnlichkeit und psychologischer Tiefe. Als monumentalstes erhaltenes Werk Klimts gilt der Beethovenfries: eine rund 34 Meter lange Bildfolge im Wiener Secessionsgebäude, die zu den Schlüsselwerken des Jugendstils zählt. Die weltweit größte Sammlung seiner Arbeiten befindet sich im Belvedere Museum. Auch Egon Schiele ist in der Kulturmetropole an der Donau präsent: Mit mehr als 40 Gemälden und rund 180 Zeichnungen bietet das Leopold Museum den umfassendsten Einblick in sein kurzes, aber außergewöhnlich intensives Schaffen.





Gustav Klimt, gemalt von seinem 18-jährigen Weggefährten Egon Schiele: zwei mutige Vertreter der Wiener Moderne, verbunden durch ihre geistige Unabhängigkeit

© Egon Schiele, Gustav Klimt im blauen Malerkittel, 1913, Privatbesitz

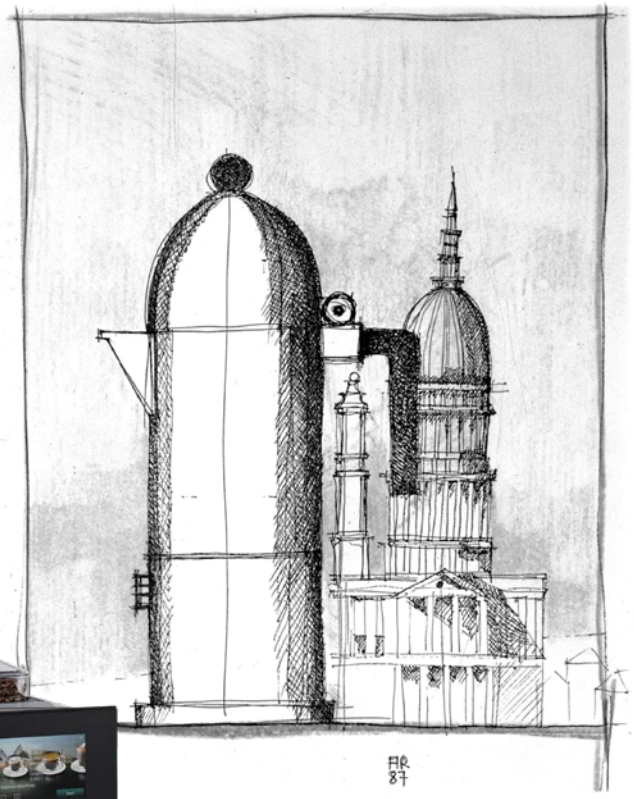
MEKKA FÜR MOKKA

Text: Lisa Demmel



© Unsplash-blake-carpenter

Ach, Kaffee. Über kaum ein anderes Getränk lässt sich so wunderbar streiten: Siebträger oder Filter, Espresso oder Flat White, Kuhmilch oder Haferdrink. Die „Coffee Corner“ ist dagegen erstaunlich versöhnlich. Sie gibt der täglichen Zubereitung einen Ort und dem Alltag ein kleines Ritual



Der Entwurf von Aldo Rossi für die Alessi-Espressomaschine „La Cupola" aus dem Jahr 1987 ist inspiriert von der Form klassischer Kuppelbauten



Die neue Generation der Siemens Premium-Kaffeevollautomaten verbindet den bewährten Barista-Anspruch mit neuen Komfortfunktionen

Der Cappuccino im Lieblingscafé bleibt etwas Besonderes, keine Frage. Das leise Klirren von Tassen, Stimmen im Hintergrund – all das lässt sich zu Hause nicht einfach kopieren. Und doch hat sich der Kaffeegenuss in den vergangenen Jahren zunehmend in die eigenen vier Wände verlagert. Homeoffice und hybride Arbeitsmodelle haben die Küche auch tagsüber wieder zu einem gern besuchten Aufenthaltsort gemacht. Zugleich ist der schnelle Coffee-to-go längst kein beiläufiger Kleingenuss mehr, sondern mitunter eine kleine Investition.

Die sogenannte Coffee Corner übersetzt eben diese Entwicklung in Raumgestaltung. Wörtlich bedeutet der Begriff schlicht „Kaffee-Ecke“. Gemeint ist aber weder ein neues Gerät noch ein angesagter Küchenstil, sondern ein bewusst geplanter Bereich für alles, was zum Kaffee dazugehört. Hier bekommt nicht nur die Maschine ihren festen Platz, sondern auch Tassen, Bohnen, Tamper und Milchkännchen. Liebevoll arrangiert, entsteht so eine Station, die nicht nur praktisch ist, sondern das Brühen auch zu einem Ritual macht. Selbst zwischen Meetings und Mails. Tatsächlich zeichnete sich bereits Ende 2024 unter dem Titel Cafécore eine Ästhetik ab, die die Kaffeehauskultur nicht wörtlich kopierte, sondern gestalterisch weiterdachte. Vermehrt zogen Nuancen wie Latte Macchiato, Oat Milk oder Espresso in die Wohnräume ein: Töne aus der Welt der Baristas, die erstaunlich selbstverständlich mit Holz, Stein und allerlei Textilien harmonieren. Und spätestens als Pantone, das weltweit führende Farbinstitut für Design- und Trendforschung, mit Mocha Mousse ein sattes Braun zur Farbe des Jahres 2025 kürte, war klar: Aus einem Genuss war eine eigene Designsprache geworden. Die Coffee Corner führt diesen Gedanken konsequent weiter.

Statt Cafégefühl nur über Farben und Materialien anzudeuten, gibt sie der Zubereitung selbst eine Bühne. Wie aber lässt sich solch eine Ecke in der Praxis einrichten? Man beginne – wenig überraschend – mit dem Wichtigsten: der Kaffeemaschine. Ob Siebträger, Vollautomat, Filtermaschine oder Mokkakanne spielt zunächst keine große Rolle. Vielmehr sollte man über-



Die traditionelle Handhebelmaschine von La Pavoni schafft besondere Espresso-Momente



© Unsplash-Eric Prouzet

Ein Tassenregal setzt die schönsten Kaffeebecher perfekt in Szene



Das Eichen-Tablett „Bon Wooden Tray - Small“ von Ferm Living ist ein stilvoller Untersatz

legen, wo sie im Alltag sinnvoll steht und zugleich gut zur Geltung kommt. Das kann ein schönes Sideboard in der Küche sein, aber auch ein Barwagen in Retro-Optik oder ein fester Platz auf der Arbeitsplatte. Die Maschine bildet dann das Zentrum, um das herum alles Weitere arrangiert wird. Reinigungstuch und Pinsel wandern in eine hübsche Schale, die Kaffeebohnen in ein hohes Vorratsglas mit Deckel. Messlöffel, Milchkännchen und Zuckerdose versammeln sich auf einem kleinen Marmor-Tablett oder einer charmanten Etagere. Bildstarke Coffee-Table-Books oder kleine Pflanzentöpfe vervollständigen die Komposition. In vielen Coffee Corners spielt auch das „Tassenregal“ eine charakteristische Rolle. Als offenes Wandregal oder separater Regalaufsatz setzt es die schönsten Kaffeebecher und Espressotassen in Szene. Die Tassen selbst dürfen dabei bewusst einheitlich wirken oder wie eine gewachsene Sammlung verschiedenster Designs erscheinen, je nachdem, ob der Bereich eher minimalistisch-modern oder einladend-kreativ aussehen soll. Wer am Anfang einer Küchenplanung steht, kann diese Ecke natürlich direkt berücksichtigen. Besonders elegant wirkt sie als Nische im Hochschrank: gerahmt von Fronten, mit einer Rückwand aus Holz, Stein oder Fliesen – fast wie ein kleines



Liebevoll gestaltet und mit stilvollen Zutaten ausgestattet, wird die heimische Coffee Corner zum persönlichen Lieblingsplatz

© Adobe Stock/scharfsinn 86

Bild im Raum. Beliebt sind auch „unsichtbare“ Lösungen mit einschiebbaren Pockettüren. Werden diese geöffnet, erscheint eine vollständig ausgestattete Kaffee-Station. Werden sie geschlossen, verschwindet sie samt etwaiger Kaffeepulver-Spuren wieder hinter der Front. Das ist vor allem in offenen Wohnküchen reizvoll, in denen zwar gern gelebt wird, aber nicht immer alles gezeigt werden soll. (Mehr zur „versteckten Küche“ lesen Sie übrigens auf Seite 34 ff.) Auch ein Frühstücksschrank kann die Coffee Corner aufnehmen. Dann teilen sich Kaffeemaschine, Toaster, Teedosen und Marmeladengläser einen Ort, der morgens besonders gern genutzt wird.

Und falls Gäste fragen, warum ausgerechnet die Kaffeemaschine so viel Aufmerksamkeit bekommt, gibt es eine ausgesprochen gute Antwort: Kaffee zählt zu den komplexesten Naturprodukten überhaupt. In ihm können sich rund 800 Aromen entfalten – je nach Bohne, Röstung und Zubereitung. Damit übertrifft er sogar Wein, dem oft nur etwa halb so viele Aromen zugeschrieben werden. Ein Getränk mit so viel Charakter hat durchaus Anerkennung verdient.



Multifunktionaler Kaffeebar-Schrank von Ballerina-Küchen im warmen Farbton „taste South!“ mit offenen Regalen und praktischem Innenleben

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



BLAUE STUNDE


(1)


(2)


(3)



(4)



(5)


(6)

(1) WIENER HANDWERKSKUNST
TISCHKULTUR
Feinstes Glas von J. & L. Lobmeyr trifft auf handgefertigtes Augarten Porzellan sowie kunstvolle Silberarbeiten von Jarosinski & Vaugoin auf das zeitgenössische Terrazzo-Design von Künstler Felix Muhrhofer. Diese vier Wiener Namen zeigen in eindrucksvoller Art und Weise, wie selbstverständlich sich traditionsreiches Handwerk und modernes Design attraktiv verbinden lassen.
Preise auf Anfrage
www.lobmeyr.at
www.augarten.com
www.vaugoin.com
www.felixmuhrhofer.com

(2) AMBIENTE EUROPE B.V.
RAFFINESSE
Die textile Tischaccessoires-Serie „Delft Blue florals" frohlockt mit einer perfekten Symbiose von Tradition, zeitgenössischem Stil und alltagstauglichem Chic.
um € 14,90
www.ambiente.eu

(3) WIEN MUSEUM
FANSHIRT
Designfans aufgepasst: Dieses kreative XXL-Shirt ist inspiriert von dem berühmten Arbeitsmantel mit weißer Stickerei von Gustav Klimt, der darin wahre Meisterwerke erschuf.
um € 38,50
www.shop.wienmuseum.at

(4) WIBERG
MARITIM INSPIRIERT
Die Fisch-Gewürzmischung schmeckt erfrischend nach Zitrone, begleitet von einer feinen Kräuter- und Pfeffernote. Ideal zu allen Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten.
um € 5,99
www.wiberg.eu

(5) SMEG
SLOW COFFEE
Leicht oder intensiv? Freunde des Filterkaffees können mit dieser Maschine im 50's Retro-Style jeden Morgen einen wunderbar aromatischen Kaffee zubereiten.
um € 199,00
www.smeg.com

(6) JONATHAN ADLER
FREUDE AN DESIGN
Das Backgammon-Spiel „Basket Weave" im Wienergeflecht-Look überzeugt durch seine hochwertige Verarbeitung und elegante Farbgebung. Das klappbare Spielbrett ist in Hell- und Dunkelblau, Weiß und Limette lackiert. Dazu passend gibt es die sehr geschmeidig in der Hand liegenden Steine, ebenfalls in Hell- und Dunkelblau. Selbst nach dem Bezwingen der Gegner setzt das Spiel einen äußerst eleganten Farbakzent im Interior. um € 480,00
www.hotelultra.de



(7)



(8)



(9)



(10)



(11)



(12)

(7) VINOVIT
KÖSTLICHER TROPFEN
Der „Wiener Gemischte Satz" ist einer der traditionsreichsten Weine Österreichs und verkörpert ein Stück Identität. Diese Spezialität von Top Bottle Boys präsentiert sich gekonnt trocken, frisch und würzig.
um € 10,00
www.vinovit.de

(8) PAD
ANSCHMIEGSAM
Das gemütliche Plaid „Shell" verwöhnt mit wärmendem Wasser-, Wellen-, Strand- & Meer-Feeling.
um € 79,95
www.padconcept.com

(9) WIENER GTV DESIGN
KOMFORT UND DESIGN
Im „Hideout Lounge Chair" können Sie sich im wahrsten Sinne des Wortes zurückziehen. Daher hat das Designertrio Front dem gemütlichen Sessel den Namen Hideout verliehen, zu Deutsch „Schlupfwinkel".
um € 3.931,00
www.gebruederthonetvienna.com

(10) WIEN MUSEUM
PLAKATIV
Das Siebdruckplakat „Donnerbrunnen" von The Bicycle Press zeigt Georg Raphael Donners Bleifiguren vom Brunnen am Neuen Markt, die als Glanzpunkte der europäischen Plastik des 18. Jahrhunderts gelten und zu den wertvollsten Objekten in der Sammlung des Wien Museums gehören.
um € 39,00
www.shop.wienmuseum.at

(11) LE CREUSET
EYECATCHER
Die detailverliebte Fischbackform mit Deckel der Serie „Tradition Azure" kommt in einem verführerischen Blau mit elegantem goldenen Akzent daher. Ein echtes Highlight für jeden stilvoll eingedeckten Tisch!
€ 129,00
www.lecreuset.com

(12) DONKEY PRODUCTS
GLÜCK BEWEGT
Sie winken nicht nur, sie verzaubern! Inspiriert von der traditionellen japanischen Maneki-neko interpretiert die charmante „Myneko" Winkekatze den Klassiker zeitgemäß und verbindet fernöstliche Symbolik mit modernem Interior-Design. Während die erhobene Pfote im japanischen Kulturkreis nicht als Winken, sondern als einladende Geste gilt, steht jede Farbvariante für einen eigenen Glückswunsch – in diesem Fall das Blau für Freundschaft oder Wohlstand. Beides kann defintiv jeder gut gebrauchen! um € 19,95
www.donkey-products.com



Seit Michael Thonet 1859 mithilfe der damals revolutionären Bugholztechnik zum Pionier der hochwertigen Massenproduktion und industriellen Serienfertigung avancierte, stehen die Firma und die Marke Thonet für berühmte Designklassiker aus Bugholz oder Stahlrohr

© Thonet

VON WIEN IN DIE WELT

Bugholz, Wiener Geflecht und die Wiener Werkstätte erzählen von Erfindungsgeist und Handwerk, von Leichtigkeit und Präzision und von einer Vorstellung des Wohnens, die mehr als hundert Jahre später überraschend gegenwärtig ist

Text: Fee Ebert

Der Geist einer ganzen Epoche lässt sich mitunter an einem einzigen Möbelstück wiederfinden. Ein Stuhl aus sanft gebogenem Holz, dazu eine Sitzfläche aus feinem Rohrgeflecht und schon ist man gedanklich in Wien: im Kaffeehaus, in den Interieurs der Jahrhundertwende, in jener Zeit, in der Gestaltung neu gedacht wurde. Kaum eine Epoche hat unser Verständnis von modernem Wohnen so geprägt wie das Wien um 1900. Hier traf Handwerk auf industrielle Innovation, klare Geometrie auf dekorative Raffinesse und der Wunsch nach Schönheit auf eine moderne Idee: Gute Gestaltung sollte Teil des Alltags sein. Einer, der diesen Gedanken



Der Thonet-Kaffeehausstuhl Nr. 14, heute 214, ist ein Designklassiker mit Geschichte – zeitlos in seiner Form, nachhaltig in seiner Herstellung und bis heute weltweit gefragt





1
Sollte das typische „Wiener Geflecht“ trotz aller Stabilität doch einmal reißen, bietet Thonet einen Reparaturservice an, damit die Stühle auch noch die nächste Generation erfreuen können

2
Moderne Künchenfronten aus dem Hause Häcker: Ganz unaufdringlich erinnert das feinstrukturierte Design im Wiener-Geflecht-Stil an traditionelle Handwerkskunst

3
Im Restaurant Oh, Panama in Berlin kommt die Kaffeehausstuhl-Variante in hellem Naturholz zum Einsatz und sorgt für ein klassisches Ambiente mit angesagter Modernität



früh in die Tat umsetzte, war Michael Thonet. Mit Möbeln aus gebogenem Buchenholz revolutionierte er im 19. Jahrhundert die Möbelproduktion. Holz wurde unter Dampf formbar gemacht, die Konstruktionen leichter und reduzierter. Berühmt wurde vor allem der Kaffeehausstuhl Nr. 14 von 1859, heute Modell 214. Kein überflüssiges Detail, keine demonstrative Pracht und stattdessen eine Form, die aus ihrer Funktion heraus schön wird. Millionenfach gefertigt, wurde er zum Symbol des Wiener Kaffeehauses und zum Designklassiker. Eng damit verbunden ist das sogenannte Wiener Geflecht. Das charakteristische achteckige Muster aus Rohr findet sich auf zahllosen Bugholzstühlen, nimmt ihnen optisch Gewicht und verbindet Handwerk mit erstaunlicher Alltagstauglichkeit. Damals wie heute wird der Rohstoff für das Rohrgeflecht aus Südostasien importiert, vor allem aus Indonesien. Wann genau Rattan erstmals nach Europa gelangte, ist nicht klar – entweder im späten 16. oder im frühen 17. Jahrhundert. Damals begannen die Europäer, die Region zu kolonialisieren. Sicher ist, dass die Technik des Achteckgeflechts, wie sie Thonet bis heute bei den Stühlen einsetzt, ursprünglich aus dem asiatischen Raum stammt. Bugholz und Geflecht sind dabei keineswegs nur ein Kapitel der Designgeschichte. Bis heute prägen sie unverkennbar die Handschrift von Thonet und stehen für eine Gestaltung, die sich immer wieder neu in zeitgenössische Wohnwelten einfügt. Klassiker wie der 214 oder der elegant geschwungene Armlehnstuhl 209 werden weiterhin gefertigt und wirken trotz ihrer langen Geschichte erstaunlich aktuell. Gerade die Verbindung aus reduzierter Konstruktion, weichen Linien und natürlichen Materialien verleiht ihnen eine Leichtigkeit, die ebenso gut zu historischen Interieurs wie zu moderner Architektur passt. Auch das Wiener Geflecht ist fester Bestandteil des

aktuellen Programms und findet sich neben den Bugholzklassikern etwa bei den berühmten Stahlrohrmodellen, die das Bauhaus prägten. So lebt eine mehr als 150 Jahre alte Gestaltungsidee nicht nur fort, sondern wird immer wieder neu interpretiert und zeigt, wie zeitlos gutes Design sein kann.

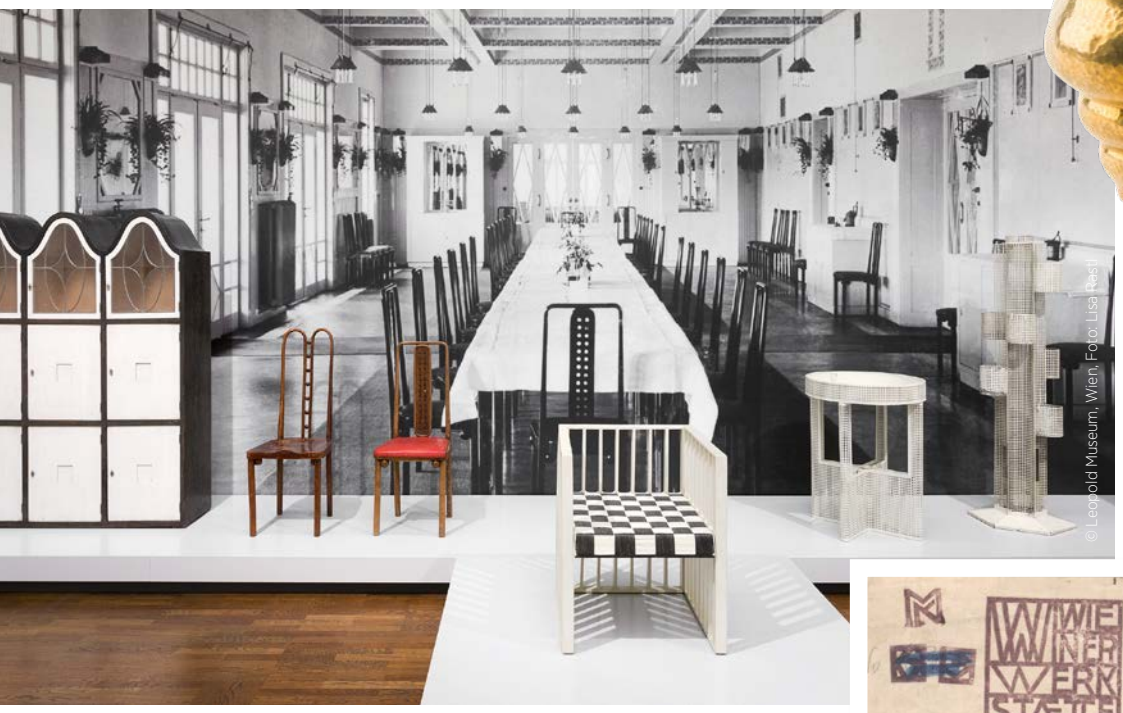
Doch zurück ins alte Wien: Bereits wenige Jahrzehnte nach Thonets berühmtem Kaffeehausstuhl wurde Wien erneut zum Schauplatz einer gestalterischen Revolution. 1903 gründeten Josef Hoffmann, Koloman Moser und Fritz Waerndorfer die so genannte Wiener Werkstätte. Architektur, Interieur, Stoffe, Leuchten und Gebrauchsgegenstände sollten miteinander korrespondieren und ein harmonisches Ganzes bilden. Charakteristisch für die Arbeiten der Wiener Werkstätte sind klare Linien, Quadrate, Raster und geometrische Ornamente, konsequent verbunden mit hochwertigen Materialien und präzisem Handwerk. Auch Bugholz und Geflecht fügten sich in diese Formensprache ein.



Thonet, Werbung 1931



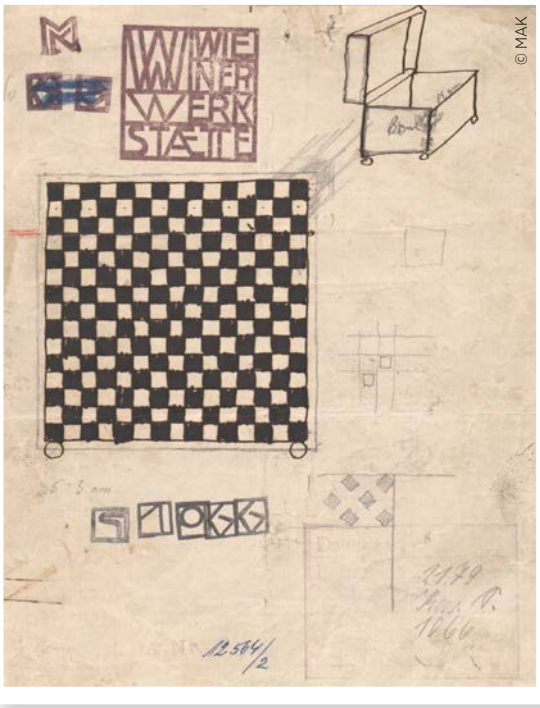
Die Wiener Secession mit ihrer markanten goldenen Kuppel wurde 1898 eröffnet und gilt bis heute als architektonisches Symbol der Wiener Moderne


© Leopold Museum, Wien, Foto: Lisa Rastl

Neben dem MAK Museum hat auch das Leopold Museum einen Sammlungsschwerpunkt zur Wiener Werkstätte und zeigt Metallarbeiten sowie Möbel von Josef Hoffmann und Koloman Moser wie auch ausgewählte Objekte von Otto Wagner


© MAK/Tamara Pichler

Zuckerdose in Gold
Josef Hoffmann, Wiener Werkstätte, 1923



Koloman Moser, Entwurf für eine Kassette, Wiener Werkstätte, vor 1908

Viele Entwürfe Hoffmanns und Mosers wurden allerdings nicht von Thonet, sondern vom damaligen Konkurrenten Jacob & Josef Kohn gefertigt. Die Verbindung liegt also weniger in einer direkten Zusammenarbeit als in einer gemeinsamen Wiener Designgeschichte. Das Wiener Geflecht wirkt dabei fast wie die ideale Brücke zwischen beiden Welten – handwerklich und geometrisch zugleich, dekorativ und doch von klarer Ordnung. Wer der Wiener Moderne vor Ort begegnen möchte, kommt an der Wiener Secession kaum vorbei. Das 1898 eröffnete Ausstellungshaus mit seiner markanten goldenen Kuppel steht bis heute sinnbildlich für den gestalterischen Aufbruch jener Zeit. Noch tiefer in die Welt um 1900 führt das MAK am Stubenring: Die 2026 neu eingerichtete Schausammlung „Wien 1900 – Alltag. Gesamtkunstwerk“ widmet sich genau dieser Epoche und zeigt unter anderem Arbeiten von Josef Hoffmann und Koloman Moser. Zudem bewahrt das MAK das Archiv der Wiener Werkstätte und verfügt über bedeutende Thonet-Bestände. Nur wenige Minuten entfernt setzt das Leopold Museum im MuseumsQuartier diesen Streifzug durch die Wiener Moderne fort. Neben Klimt, Schiele und anderen Größen der Wiener Moderne umfasst seine Sammlung Möbel und Kunstgewerbe des Jugendstils und der Wiener Werkstätte. Hier lässt sich besonders schön nachvollziehen, wie wunderbar Kunst, Handwerk und Wohnen damals zusammengedacht wurden. Vielleicht erklärt genau dieses Zusammenspiel, weshalb all diese Elemente heute wieder so selbstverständlich in zeitgenössischen Interieurs auftauchen. Bugholzstühle setzen an puristischen Esstischen warme, organische Akzente, Wiener Geflecht findet sich an Sideboards, Betthäuptern oder zunehmend auch an modernen Küchenfronten, wo es geschlossenen Flächen Leichtigkeit und Struktur verleiht. Kombiniert mit modernen Farbwelten entsteht eine spannende Verbindung aus Tradition und Gegenwart. Geometrische Muster und klar gegliederte Formen greifen zugleich die Formensprache der Wiener Moderne auf, ohne historische Räume zu zitieren oder zu kopieren.

GAGGENAU

FOR THOSE WHO KNOW



Framing Perfect Symmetry.
Introducing the Gaggenau Expressive series.

The difference is Gaggenau

Anzeige Dross&Schaffer



© Satdt Frankfurt, HMF, Horst Ziegenfusz

Revolutionäre Alltagsarchitektur

Sie maß kaum mehr als sechs Quadratmeter und wurde doch zum Meilenstein der Innenarchitektur: die Frankfurter Küche. 1926 von der Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky entworfen, verband sie Funktionalität, klare Gestaltung und effiziente Raumnutzung. Als Prototyp der Einbauküche prägte sie die moderne Wohnkultur nachhaltig

Frankfurter Küche (Typ D aus der Römerstadt) von Margarete Schütte-Lihotzky, um 1927

Text:
Julia Maier

Wenn von den großen Visionen der klassischen Moderne die Rede ist, fallen meist Namen wie das Bauhaus in Dessau, die Weissenhofsiedlung in Stuttgart oder die visionären Wohnanlagen des „Roten Wien“. Weniger bekannt, aber nicht minder einflussreich war ein Projekt, das in den 1920er-Jahren in Frankfurt am Main entstand und den Alltag der Menschen nachhaltig verändern sollte. Mithilfe eines weit verzweigten Netzwerks aus Architekten, Politikern, Technikern, Künstlern und Gestaltern entwickelte sich dort eines der international bedeutendsten Programme der klassischen Moderne: das „Neue Frankfurt“. Unter der Leitung des Stadtbaurats Ernst May entstanden ab 1925 rund 12.000 kommunale Wohnungen; zugleich wurde die Frankfurter Kunstschule unter ihrem Direktor Fritz Wichert zu einem wichtigen Zentrum der gestalterischen Erneuerung. Das Ziel war ebenso ambitioniert wie pragmatisch: gesunde, moderne und zugleich bezahlbare Wohnverhältnisse für breite Bevölkerungsschichten zu schaffen. Funktionale Grundrisse, großzügiger Tageslichteinfall, zeitgemäße Sanitäranlagen, standardisierte Ausstattung sowie Grünflächen und Gemeinschaftseinrichtungen sollten ein neues Verständnis von Lebensqualität verkörpern.



Pionierin am Zeichentisch: 1927 porträtierte Lino Salini Margarete Schütte-Lihotzky bei der Arbeit im Frankfurter Hochbauamt © Historisches Museum Frankfurt, Foto: Horst Ziegenfusz

In diesem Umfeld erhielt auch die Wiener Architektin Margarete Schütte-Lihotzky einen Auftrag, der zunächst vergleichsweise unscheinbar wirken mochte und doch Designgeschichte schreiben sollte: die Küche neu zu denken. Schütte-Lihotzky, die als erste Österreicherin ein Architekturstudium abgeschlossen hatte, verstand ihren Beruf nie als reine Formgestaltung. Sie war überzeugt davon, dass gute Architektur den Alltag der Menschen verbessern müsse, und beschäftigte sich intensiv mit Fragen des sozialen Wohnungsbaus. 1926 kam sie in das Frankfurter Hochbauamt und wurde dort zur Spezialistin für die Küchenplanung der neuen Siedlungswohnungen. Bei der Entwicklung der später weltberühmten Frankfurter Küche ging Schütte-Lihotzky bemerkenswert analytisch vor. Sie betrachtete die Küche nicht als repräsentativen Teil der Wohnung, sondern als hochfunktionalen Arbeitsplatz, dessen Abläufe sich planen und optimieren ließen. Ihre Überlegungen standen im Kontext jener Rationalisierungsideen, die während der Weimarer Republik Industrie, Wirtschaft und zunehmend auch die Haushaltsführung prägten. Arbeitswege sollten verkürzt, Handgriffe vereinfacht und jeder verfügbare Zentimeter möglichst sinnvoll genutzt werden.


© Satdt Frankfurt, HMF, Horst Ziegenfusz

Die Kochkiste von 1928 ist Teil der berühmten Frankfurter Küche

Das Ergebnis war ein ebenso kompakter wie durchdachter Küchenraum von nur sechs bis sieben Quadratmetern, in dem Funktion und Gestaltung eine für die damalige Zeit innovative Verbindung eingingen. Im Zentrum stand die Idee, die wichtigsten Arbeitsbereiche – Vorbereiten, Kochen, Spülen und Aufbewahren – möglichst eng miteinander zu verzahnen und so unnötige Wege zu vermeiden. Vor dem Hintergrund des damaligen gesellschaftlichen Rollenbildes richtete sich dieses Konzept vor allem an die Hausfrau, der die Arbeit im Haushalt erleichtert werden sollte. Schränke, Arbeitsflächen und Stauraumlösungen waren fest in den Raum integriert und nicht mehr als frei stehende Einzelmöbel gedacht – ein Prinzip, das die Frankfurter Küche zum Vorläufer der modernen Einbauküche machte.



© „Frankfurter Küche" aus der Siedlung Römerstadt, Frankfurt, 1927/28. Werkbundarchiv – Museum der Dinge, 2019

Alles sollte griffbereit sein und die Arbeit erleichtern: Mehl, Zucker, Grieß & Co. lagerten in ausziehbaren Aluminiumschütten, Schubladen ließen sich dank keilförmiger Holzgriffe mühelos mit einer Hand öffnen. Einbauschränke, Abtropfgestell und kurze Wege zeigen, wie konsequent die Frankfurter Küche auf Effizienz ausgelegt war



© Alamy/Nathaniel Noir

Zwischen 1926 und 1930 wurden rund 10.000 Exemplare in unterschiedlichen Varianten hergestellt. Exemplarisch für den hohen Anspruch, Ordnung systematisch herzustellen, stehen die charakteristischen ausziehbaren Aluminiumschütten für Vorräte wie Reis, Zucker oder Grieß. Verglaste Schiebetüren machten den Inhalt der Schränke auf einen Blick sichtbar und ersparten langes Suchen. Auch ergonomische Überlegungen spielten eine wichtige Rolle: Arbeitsabläufe und Ausstattung sollten körperliche Belastungen reduzieren und ein möglichst effizientes Arbeiten ermöglichen. Zum Konzept gehörten unter anderem ein höhenverstellbarer Hocker, ein ausklappbares Bügelbrett und eine verschiebbare Deckenleuchte. Die Korpusse und Einbauten bestanden vorwiegend aus Holz; die ersten Küchen waren grün lackiert, später kamen unter anderem blaue und hellbeige Varianten hinzu. Entscheidend war weniger dekorative Wirkung als konsequente Funktionalität. Glatte Schranktüren und Arbeitsflächen ließen sich leicht reinigen, klare Konstruktionen sollten Schmutzecken möglichst vermeiden. Hygiene war in dieser Zeit weit mehr als eine Frage persönlicher Sauberkeit: Licht, Luft und funktionale Wohnverhältnisse galten als wesentliche Voraussetzungen für ein gesundes Leben.

So wegweisend die Frankfurter Küche für die Entwicklung des modernen Wohnens war, so kritisch wurde später auch ihre radikale Konzentration auf Effizienz betrachtet. Die Küche war als abgeschlossener Arbeitsraum konzipiert und damit bewusst vom übrigen Wohnbereich getrennt. Was die Hausarbeit erleichtern sollte, isolierte die darin arbeitende Frau zugleich stärker vom Familienleben. Auch das zugrunde liegende Bild einer einzelnen, selbstverständlich weiblichen Nutzerin erwies sich rückblickend als problematisch. Die Küche organisierte die häusliche Arbeit effizienter, stellte deren traditionelle Verteilung zwischen den Geschlechtern jedoch kaum infrage. Gerade in diesem Spannungsfeld liegt bis heute ihre besondere Bedeutung: Die Frankfurter Küche war nicht nur ein Meilenstein des Designs, sondern zugleich Ausdruck der gesellschaftlichen Vorstellungen ihrer Zeit.

Häcker
kitchen.germanMade.



Limited Edition 1926

Erhältlich im Jubiläumsjahr 2026

Tradition ist Inspiration.

Vor genau 100 Jahren wurde in Frankfurt die moderne Einbauküche erfunden – in einer Qualität ohne Kompromisse.

Mit der Limited Edition 1926 führen wir diese Idee konsequent weiter.

Qualität kann so einfach sein.

Erfahren Sie mehr über die Limited Edition 1926.

www.haecker-kuechen.com

Anzeige Dross&Schaffer

EIN ACHTERL GEHT NOCH!

Eine kleine Liebeserklärung an Genuss, Zeit und das zweite Glas



Es beginnt meist ganz harmlos. „Treffen wir uns nach Feierabend noch auf ein Achterl." Ein Satz, der in Wien ungefähr dieselbe Verbindlichkeit besitzt wie „Ich schau nur kurz vorbei". Man weiß im Grunde schon beim Aussprechen, dass daraus etwas werden könnte. Nur eben nichts, was man jetzt schon unnötig konkretisieren müsste. Das Achterl ist schließlich eine ausgesprochen sympathische Maßeinheit für ein Glaserl Wein. 0,125 Liter. Nicht mehr, nicht weniger und gerade genug, um vernünftig zu wirken. Ein Viertel wäre schließlich schon beinahe eine Entscheidung. Ein Achterl dagegen? Das ist eine Zwischenlösung. Ein kurzer Genussmoment im Alltag. Fast schon Zurückhaltung im Glas.
Also setzt man sich. Beim Heurigen, im Beisl, vielleicht draußen in der Abendsonne. „Nur kurz", versteht sich. Dann kommt das erste Achterl. Dazu ein bisschen Brot. Vielleicht noch etwas Aufstrich. „Magst auch was?" – „Na, eigentlich nicht." Fünf Minuten später steht trotzdem ein Teller auf dem Tisch.

Und dann geschieht etwas, das Wien ziemlich gut kann: Die Zeit verliert ein wenig an Bedeutung. Man redet. Über dies und das, über Leute, die gerade nicht am Tisch sitzen, über die Arbeit, über den Urlaub, über Dinge, die schon immer so waren und trotzdem dringend einmal besprochen werden mussten. Irgendwann schaut jemand ins leere Glas und sagt jenen Satz, der den weiteren Verlauf des Abends entscheidend beeinflussen kann: „Na gut, ein Achterl geht scho noch, oder?"

Natürlich geht noch eines. Es spricht absolut gar nichts dagegen! Das Interessante daran ist: Wien hat diese Kunst des Verlängerns nicht allein für den Wein reserviert. Auch beim Kaffee funktioniert sie hervorragend. Wer in einem Wiener Kaffeehaus eine Melange bestellt, erwirbt damit schließlich nicht nur ein Heißgetränk, sondern gefühlt auch ein kleines Aufenthaltsrecht. Niemand erwartet ernsthaft, dass man nach sieben Minuten bezahlt und wieder verschwindet. Da wird gelesen, geschaut, diskutiert und irgendwann vielleicht noch ein Stück Kuchen bestellt. Rein vorsorglich.

Ähnlich verhält es sich im Beisl. Man wollte eigentlich nur essen. Eine Kleinigkeit! Doch dann ist es gerade gemütlich. „Bleiben wir noch ein bissl?" Natürlich bleibt man. Die Küche mag irgendwann schließen, doch der Abend ist damit noch lange nicht vorbei.
Liegt nicht genau darin eine der schönsten Seiten der Wiener Genusskultur: Essen und Trinken sind hier nicht bloß Dinge, die erledigt werden müssen. Sie schaffen einen Anlass, sitzen zu bleiben. Und das wirkt in einer Zeit, in der beinahe alles optimiert wird, fast ein wenig luxuriös. Wir zählen Schritte, Termine, Kalorien und Bildschirmzeit. Wir planen Pausen und optimieren sogar unseren Schlaf. Nur das zweite Achterl lässt sich erfreulicherweise noch immer schwer in einen Produktivitätsplan integrieren.
Zum Glück! Denn vielleicht braucht es manchmal genau diese kleinen Momente der gepflegten Unvernunft. Und jemanden, der irgendwann in die Runde fragt: „Gemma?"

Kurze Stille.

„Ach komm. Ein Achterl geht noch."
Vielleicht ist das Achterl deshalb gar keine Maßeinheit für Wein, sondern für Zeit: gerade genug, um noch ein bisschen zu bleiben.

Eine Kolumne von Fee Ebert

Miele

Kein Anbrennen.
Kein Überkochen.
Kein Problem.

Die neuen Miele Kochfelder.
Das intelligente M Sense Kochgeschirr.



M Sense Kochgeschirr funktioniert ausschließlich mit M Sense-fähigen Induktionskochfeldern von Miele.

Einmal Miele, **immer Miele.**

Anzeige Dross&Schaffer



Anzeige **Dross&Schaffer**