

Die organisierte Küche



Bei Schmidt Küchen trifft Funktionalität auf sichtbare Ästhetik

Immer mehr Menschen fühlen sich gestresst und unter Zeitnot. Einkaufen und Essen zubereiten soll möglichst schnell und effektiv erledigbar sein. Von daher wird eine gute Organisation in der Küche immer wichtiger.

TV-Ordnungsprofi Isabella Franke zeigt den Weg vom Chaos zur Wohlfühlinsel. Vom Frechverlag



Schickes Edelstahl kombiniert Wesco mit transparentem Deckel für Übersichtlichkeit

Die Vorratsdosen „Pantry“ von Gefu können platzsparend gestapelt werden



Das Organisieren von Dingen und Abläufen ist nicht mehr nur im Arbeitsleben zu finden. Auch unser Privatleben planen wir immer perfekter durch, damit wir alles unter einen Hut bekommen, was es täglich zu erledigen gibt. Wir erstellen Einkaufslisten, terminieren den Tag mit Bullet Journals und kochen nach Wochenplänen. Damit die Essenszubereitung möglichst schnell erledigt werden kann, ist eine übersichtliche Ordnung hilfreich. Weil sich viele schwer tun, Ordnung in ihre Räume zu bringen, haben Aufräumprofis teils Kultstatus erlangt. Marie Kondo zählt laut Time Magazine zu den 100 einflussreichsten Menschen auf der Welt. Mit ihrer „KonMari-Methode“, die sie in ihrem Buch „Magic Cleaning“ beschreibt, hat sie 2013 eine Aufräum- und Ordnungswelle in Gang gesetzt, die noch immer anhält. Im Englischen wurde ihr Nachname sogar zum Verb „to kondo“, das so viel wie „ausmisten“ bedeutet. In dem Buch „Organize ‘n Style - Isabella räumt auf“ zeigt Ordnungs-Coach und „Decorganizing“-Profi Isabella Franke Organisations- und Stylingideen. Das

Begleitbuch zur erfolgreichen Sixx-Sendung gleichen Namens ist im Frechverlag erschienen. Es liefert hilfreiche Tipps, Tricks und Inspirationen, um das Zuhause hübsch und stilvoll zu organisieren und auch für die Küche sind da viele hilfreiche Ratschläge, die diese nicht nur ordentlicher machen, sondern sogar Geld sparen lassen, denn ohne Überblick verderben schon mal Lebensmittel.

VORRATSDOSEN SYSTEME

Lebensmittel in andere Behälter umzufüllen, macht erst einmal Arbeit, doch der Aufwand lohnt sich. In Dosen sieht nicht nur alles schicker aus, man hat auch einen besseren Überblick, es ist platzsparender und die Lebensmittel verderben seltener, da sich die ursprünglichen Verpackungen nicht mehr luftdicht verschließen lassen.

Gefu hat sein Sortiment um vier Produktlinien rund um die organisierte Aufbewahrung von Lebensmitteln in Küchenschubladen, Vorrats-, Gefrier- und Kühlschränken erweitert. Das Storeganizer-System soll für mehr Ordnung und Überblick in der modernen Küche

sorgen. So sind die stapelbaren „Pantry“-Dosen aus hochwertigem Borosilikatglas ideal zur platzsparenden Aufbewahrung von trockenen Lebensmitteln. Der Deckel schließt luftdicht und hält das Aroma von Müslis, Nudeln, Nüssen und mehr. Box und Deckel sind transparent, so dass sich die Vorräte in Küchenschubladen und -schränken schnell kontrollieren lassen. Die beiliegenden beschriftbaren Aufkleber sorgen für einen noch besseren Überblick. Pantry gibt es einzeln in fünf unterschiedlichen Größen von 400 bis 2500 Milliliter Fassungsvermögen oder als Starterset in zwei verschiedenen Varianten. Ideal für den Einkauf von Lebensmitteln in Unverpacktläden. Für solch einen nachhaltigen Einkauf eignen sich auch die Vorratsdosen von Wesco. Die Dosen aus pulverbeschichtetem Edelstahl schützen die gekauften Lebensmittel vor Feuchtigkeit und Schädlingen, der durchsichtige Acryl-Deckel gewährt einen Einblick von oben. Die Dosen sind mit 1, 2, 2 und 3 Liter Volumen erhältlich und können darüber hinaus ebenfalls praktisch gestapelt werden.

Riess Emaille hat mit „Serve+Store“ Aufbewahren in der Küche neu gedacht



ALT BEWÄHRTES

Ein Material, das sich schon lange in der Küche als nützlich erweist, ist Emaille. Darin haben schon unsere Großmütter gekocht und gebacken. Dank der porenlosen Oberfläche von Emaille, die glatt wie Glas ist, bleiben Lebensmittel darin länger frisch und bewahren ihren natürlichen Geschmack. Riess Emaille hat deswegen die truehomeware Linie um das neue, stapelbare „Serve+Store“ Aufbewahrungssystem ergänzt. Das sind Dosen mit Deckel in verschiedenen Größen und Höhen, die gemeinsam funktionieren aber auch separat. So kann der Deckel als Tablett und Teller dienen, das Unterteil als Aufbewahrungsdose oder kleine Backform. Die Allround-Aufbewahrungsbehälter können auf verschiedenste Weise gestapelt werden und sind geeignet zum Aufbewahren, sanften Aufwärmen, Backen, Servieren und durch das praktische Kautschukband mit Holzring für den Transport von Speisen. Das multifunktionale Design wurde mit dem Red Dot Award: Product Design 2022 ausgezeichnet. Die Serie ist in vier Varianten – zwei Größen in jeweils zwei Behälterhöhen – in den Farben Weiß, Salbeigrün und Heidelbeerblau erhältlich. Praktisch ist zudem,

dass Emaille mit einem herkömmlichen Wachsstift oder Ölkreide immer wieder neu beschriftbar und ein Aufkleber überflüssig ist. Metallkisten sind ebenfalls ein Klassiker zum Aufbewahren von trockenen Lebensmitteln. Der Grätz-Verlag hat ins Frühjahrssortiment 2023 stapelbare Aufbewahrungsdosen neu aufgenommen. Die wunderschön illustrierten Dosen aus Blech sind circa 10,5 x 8 x 11 Zentimeter groß und stammen aus drei verschiedenen Kollektionen. Die eine Dose wird von einer „Blumenwiese“, geschmückt, bei der zweiten geht es mit Obst und Gemüse „Quer durch den Garten“ und die dritte zeigt eine fröhliche Entenschar beim „Wiesengeschnatter“.

MULTIFUNKTIONSBOXEN

Für Ordnung und Übersichtlichkeit im Vorrats- sowie Kühlschrank sorgen die Multifunktionsboxen von LocknLock. Im Kühlschrank ist ein gutes Ordnungssystem noch wichtiger, denn die dort gelagerten Lebensmittel verderben noch schneller. Da die Deckel bei LocknLock luftdicht abschließen, halten die Lebensmittel deutlich länger frisch und behalten ihr Aroma. Das Deckelsystem hält so dicht, dass selbst

Flüssigkeiten nicht auslaufen, so dass sie sich auch zum Transportieren von Essen eignen. Durch die effektive Stapelmöglichkeit erhält man rund 40 Prozent mehr Platz im Kühlschrank oder in der Vorratskammer. Das Sortiment umfasst Serien in unterschiedlichen Materialien wie Oven Glass, Edelstahl oder Kunststoff. Lieferbar in über 80 verschiedenen Formen und Größen von 100 Milliliter bis 21 Liter sind die Boxen BPA-frei und für Mikrowelle, Gefrierschrank und Spülmaschine geeignet. Die „PP Classic“ Dosen sind transparent und gewähren Einblick in ihren Inhalt. Mit den Schalen der Serie „Oven Glass“, die aus Borosilikatglas bestehen, können die Mahlzeiten von der Kühltruhe direkt in den Ofen, und dann auf den Tisch – ohne umfüllen, denn sie vertragen hohe Temperaturen genauso wie abrupte Abkühlung. Die „Bisfree Modular“ Serie ermöglicht ein besonders stabiles Stapeln, da der Deckel mit einer sechs Millimeter hohen Kante versehen wurde. Die Edelstahlvarianten sorgen für eine lebensmittelechte und geruchsneutrale Aufbewahrung von Lebensmitteln, da Edelstahl keinerlei Eigengeschmack abgibt. Das Alleinvertriebsrecht für LocknLock im deutschen

Stapelbare Blechdosen zur Aufbewahrung gibt es neu beim Grätz-Verlag



Der Notizrollenhalter „KasseRolle“ von Corpus Delicti macht Schluss mit der Zettelwirtschaft



Westmark schafft Ordnung mit zwei verschiedenen „Tapas + Friends“ Tischbutlern



Relingsysteme von Schmidt halten wichtige Küchenhelfer für das Kochen griffbereit

Handel hat die iSi Deutschland GmbH. Einen echten Alleskönner bietet auch Mepal mit „Cirqula“ an. Damit können Speisen im Kühlschrank oder Tiefkühler aufbewahrt werden. Von da kann es direkt in die Mikrowelle zum Aufwärmen gehen und dank der schönen Optik kann das Essen damit gleich auf dem Tisch serviert werden. Nach Gebrauch sind die Behälter ganz einfach in der Spülmaschine zu reinigen. „Cirqula“ ist in zwei Formen erhältlich - rund und rechteckig - sowie zehn Farben, so dass es für jeden Einrichtungstil eine Variante gibt. Bei Nichtgebrauch lassen sich die Schüsseln ineinander stapeln, was ebenfalls Platz spart. Bei Oxo verlängert die spülmaschinenfeste „Greensaver“ Serie die Haltbarkeit von Lebensmitteln im Kühlschrank. In den Dosen befindet sich ein erhöhter Innenkorb, der

die Luftzirkulation fördert, damit die Lebensmittel trocken und frisch bleiben. Der Korb kann zudem als Sieb verwendet werden. Die einstellbare obere Belüftungsöffnung sorgt für eine optimale Luftfeuchtigkeit für verschiedene Obst- und Gemüsesorten. Ein auswechselbarer Kohlefilter verlangsamt zudem den Alterungsprozess der Lebensmittel.

GUT ORGANISIERT

Beim Kochen muss es schon mal schnell gehen, weil zum Beispiel das Fleisch in der Pfanne schwarz zu werden droht. Da ist es wichtig, Helfer wie Pfannenwender und Rührlöffel in nächster Nähe griffbereit zu haben ohne lange in irgendwelchen Schubladen suchen zu müssen. Zwischen Arbeitsplatte und Hängeschränken ist oft Platz für clevere

Ordnungselemente. Küchenanbieter wie Schmidt bieten deswegen multifunktionale Relingsysteme, an die Küchenhelfer wie Pfannenwender, Schneebesen, Topflappen und mehr gehängt werden können.

Aber auch Boxen auf der Küchenplatte wie die Serie „Tapas + Friends“ von Westmark sind da praktisch. In runde und eckige Utensilienhalter aus Bambus können Kochlöffel, Schneebesen und Co. griffbereit verstaut werden. In den Tischbutlern mit mehreren Fächern lassen sich Besteck sowie Essig- und Ölflaschen nicht nur praktisch aufbewahren, sondern auch schnell zum Tisch transportieren. Die robusten Behälter haben fünf Jahre Garantie und können sowohl in der Gastronomie als auch zuhause zum Einsatz kommen.

In den „Greensavern“ von Oxo halten Lebensmittel länger dank Sieb und Kohlefilter



„Cirqula“ von Mepal kann in die Tiefkühltruhe und in die Mikrowelle



Die LocknLock Multifunktionsboxen gibt es in verschiedenen Varianten

Anzeige

Besuchen Sie uns auf der Ambiente 2023

03.02.2023 – 07.02.2023

Halle 8.0 Stand E70

www.bestpan.com

AMT GASTROGUSS

DIE BESTE PFANNE DER WELT

„Die beste Pfanne der Welt“, sagt der VKD, der größte Kochverband Deutschlands



„Diish“ von Zone Denmark hält Spülmittel, Flüssigseife, Spülbürste und Lappen bereit



Der „drip.it plus“ von sannishoo nimmt Flaschen, Spülbürste und Lappen auf



Mit dem „Micro Garden“ von Hailo lassen sich frische Vitamine einfach aus der Schublade zaubern

Das Zettel-Chaos auf der Arbeitsplatte abschaffen möchte corpus delicti mit einem Klassiker aus Omas Küche, der ganz analog ohne technischen Schnickschnack auskommt – die „KasseRolle“ eignet sich als Einkaufszettel, To-do-Liste oder als Nachrichtenzentrale. Dank des schlichten Designs passt der Rollenhalter zu jedem Einrichtungsstil und ist mit seinen 60 Metern Papier der vielleicht längste Denk- und Merktzettel der Welt. Neigt sich die Rolle dann doch einmal dem Ende, gibt es Nachschub im Bürofachmarkt oder zum Selbstkostenpreis bei corpus delicti. Aus massivem Eichenholz mit einem Bügel aus Edelstahl, flexiblem Stiftehalter sowie Bleistift mit Radiergummi wird dieser Artikel in Deutschland in Zusammenarbeit mit einer Werkstatt für Behinderte gefertigt. Benutzbar ist die KasseRolle liegend auf dem Tisch, kann aber auch mit mitgelieferter Schraube, Dübel und Nagel an die Wand montiert werden.

ORDENTLICHE SPÜLE

Das „Diish“ Geschirrspülset von Zone Denmark sorgt nicht nur für Ordnung an

der Spüle, es sieht zudem sehr gut aus. Buchstäblich im Vordergrund steht das, was am häufigsten an der Spüle benutzt wird – ein Spender für Geschirrspülmittel und ein weiterer für Handseife oder ein Handdesinfektionsmittel. Beide sind aus Keramik gefertigt. Dahinter hat die farblich passende Bürste ihren Platz und der Lappen kann zum Trocknen aufgehängt werden. Eine kleine Schale fängt tropfendes Wasser auf, damit es nicht auf der Arbeitsfläche landet. In der Spüle selber hängt „drip.it plus“ von sannishoo. Auch hier können Spülbürste und Lappen ihren Platz finden. Vor allem ist das praktische Gestell aber für drei Flaschen konzipiert worden, die dort zum Abtropfen kopfüber hinein gestellt werden, so dass sie nicht umfallen und das Heraustropfende direkt in der Spüle landet. Der Abtropfhalter passt nicht nur für Sodawasser-Flaschen, sondern auch für die meisten Marken-Flaschen am Markt. Die Edelstahl-Schienen haben lebensmittelechte Silikonenden und Silikon-Ringe, die die Oberfläche empfindlicher Flaschen schützen. „drip.it plus“ ist elf Zentimeter breit und, je

nachdem wie weit man es auszieht, 37 bis 57 Zentimeter lang. Zum Reinigen kann es einfach in die Spülmaschine.

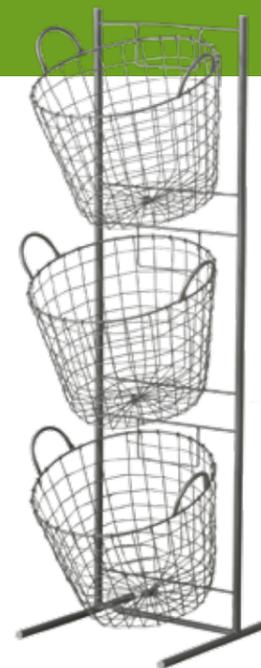
GESUNDE ERNÄHRUNG

Obst und Gemüse gehören zu einer gesunden Ernährung selbstverständlich dazu und diese müssen je nach Sorte anders verwahrt werden, damit nichts zu schnell verdirbt. So gehören Orangen, Bananen, Zwiebeln oder Kartoffeln nicht in den Kühlschrank. Um diese gut verstauen und lagern zu können, eignen sich am besten offen stehende Körbe, da die Luft zirkulieren kann und die Produkte so länger frisch bleiben. Aus Metall wie von Boltze sind sie praktischer als Exemplare aus Naturmaterialien, denn falls doch etwas verdirbt, können diese problemlos schnell gereinigt werden. Das selber Anbauen von essbarem Grün in den eigenen vier Wänden bleibt angesagt, aber manchmal ist einfach zu wenig Platz dafür. Hailo möchte da mit seinem „Micro Garden“ Abhilfe schaffen. Das Besondere ist hier, dass es sich um ein Set für einen Miniatur-Garten in der Schublade handelt, mit dem

gesunde Microgreens auch auf engstem Raum wachsen. Das Einbausystem passt in Schubladen mit 60 Zentimeter Breite – und kommt ohne Pflanzerde aus. Ein App-gesteuertes Lichtmodul mit spezieller Pflanzen-LED im Deckel sorgt für ideale Lichtverhältnisse. Die gesunden und nährstoffreichen Keimlinge wachsen sauber und hygienisch in vier herausnehmbaren Schälchen. Passende Saatgut-Pads, die Hailo gemeinsam mit einem Start-up-Unternehmen anbietet, gibt es in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen, einzeln oder als Abo-System.

Die Küche ist der wichtigste Arbeitsort im Wohnraum, der gut strukturiert und organisiert die Arbeiten dort leichter sowie effizienter macht und zudem Geld sparen lässt, wenn weniger Lebensmittel verderben.

TRENDagentur Gabriela Kaiser,
www.TRENDagentur.de



Luftige Körbe eignen sich zum Aufbewahren vieler Obstsorten in der Küche. Von Boltze

IN KÜRZE: Spezielle Dosen für trockene oder feuchte Lebensmittel, clevere Helfer und ausgeklügelte Systeme bringen Ordnung in die Küche

Anzeige



BY Cert. 6019453

