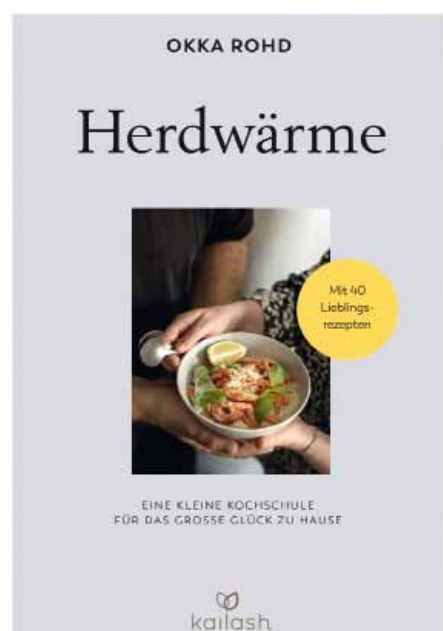


Heimatküche



Der Landhausstil ist wieder hipp. In zeitgemäßer reduzierterer Variante wird er nun gerne als „modernes Landhaus“ bezeichnet. In unserer kühlen Hightech-Welt suchen wir nach Gemütlichkeit, Geborgenheit, Heimeligkeit. So wie die Globalisierung sich unaufhaltsam ausbreitet, so nimmt im Gegenzug der Wunsch nach Stabilität, Verwurzelung und Heimat zu. Die gute, echte und nachhaltige Heimatküche kehrt zurück.



In Herdwärme geht es um Rezepte, die von verschiedenen Köchen perfektioniert wurden, und um die herzerwärmenden Geschichten bei diesen Begegnungen



Rosenthal erweitert die Kollektion Mesh um den botanisch inspirierten Farbton Forest, der zwischen Schwarz und tiefem Grün changiert

Für immer mehr dreht sich die Welt ein wenig oder sogar viel zu schnell. Das Mittagessen wird buchstäblich to go eingenommen, der Kaffee sowieso. Das Abendessen soll auch schnell gehen, denn wir müssen ja noch Emails, Facebook und Instagram checken und vielleicht sogar zum Sport. Genuss, Leidenschaft, Entschleunigung – danach sehnen sich viele ihrem Leben. In dem Buch „Herdwärme - Eine kleine Kochschule für das große Glück zu Hause“ findet Okka Rohd diese in der Küche, denn während ihrer Recherche und beim Kochen mit zahlreichen Profis stellt sie fest, dass das Kochen mit Muße und Zeit entspannt und mit welchem Genuss man am Ende belohnt wird für das Warten und Geduldig sein. Bei diesem Kochbuch geht es um Qualität und nicht Quantität. Es geht um die Tricks und Kniffe, wie Gerichte am besten zubereitet werden. Wie macht ein Österreicher Wiener Schnitzel? Was ist das Geheimnis einer neapolitani-

schen Pizza? Und wie geht richtig guter fluffiger Käsekuchen? Über zwei Jahre traf die Journalistin deswegen Menschen, die leidenschaftlich kochen – Küchenchefs und Restaurantgründer, Pâtisseries und eine Food-Konzeptionistin, Innereien-Retter und eine Salat-Virtuosin, die nicht nur bereit waren ihr Wissen und ihre Rezepte zu teilen, sondern alle mit viel Wärme und Engagement, über das gesprochen haben, was auch sie über alles andere stellen, etwas richtig Gutes auf dem Teller. Okka Rohd zeigt in „Herdwärme“, dass 40 Rezepte, die mit Liebe und Leidenschaft immer weiter optimiert wurden, wichtiger sind als eine Masse beliebiger Gerichte. Die Autorin hat dabei nicht nur die Rezepte aufgeschrieben, sondern erzählt gefühlvoll auch von den Begegnungen mit den Profis. Es ist eine Liebeserklärung an ein Kochen mit Muße und an die Menschen, die Okka in die Geheimnisse ihres Wissens rund ums Kochen und Backen einweihen.



Bei Hirschkind gibt es handbedruckte Fair-Trade-Geschirrtücher mit idyllischen handgezeichneten Kohlmeisen



Eine robuste Pfanne mit einem Griff aus heimischem Holz ist der Klassiker in der Küche. Von Berndes

BRATLUST

Eine gute robuste Bratpfanne gehört einfach in jede Küche und in der Landhausküche hat sie einen ganz besonderen Stellenwert. Ein Klassiker, das Modell Bonanza mit markantem Holzgriff, kommt seit über 40 Jahren aus dem Sauerland von Berndes. Getreu dem Slogan der Firma „Da ist Heimat drin“ werden die Stiele aus Sauerländischer Eiche hergestellt. Jüngst hat die Kochgeschirrserie ein zeitgemäßes Update erfahren, indem alle Artikel der Reihe nun mit einem hochwertigen Premium Induktionsboden ausgerüstet werden. Die dreilagige Antihaf-Versiegelung ist perfekt für fettarmes Braten. So sorgt sie dafür, dass klassische Landhausgerichte nun leicht und fettarm zubereitet werden können. Bonanza Induction ist damit ein moderner Klassiker „made in Germany“. Eine gute Pfanne allein reicht aber nicht aus. Kochbesteck zum Wenden, Rühren, Quirlen, Stampfen ist auch von

Nöten. So hat Sambonet nach dem großen Erfolg der „1965 Vintage“-Kollektion diese um neue Artikel und Farben erweitert. So gibt es darin nun sechzehn unverzichtbare Küchenutensilien, die die Produkte der Reihe „1965 Vintage Quarzo Nero“ perfekt ergänzen: Kelle, Schaumlöffel, Spaghetti-Greifer, Reiskelle, gelochter Pfannenwender, ungelochter Pfannenwender, Schneebesens, Schälmesser, Schäler in Y-Form, Pizzaschneider, Teigradchen, Reibe, Sieb, Kartoffelstampfer, Flaschenöffner und Dosenöffner – erhältlich in Schwarz, Rot, Grün, Blau und Gelb. Sie bestehen aus solidem Edelstahl mit Bakelit beschichteten Stielen und sind für den praktischen Gebrauch beim Kochen oder Servieren am Tisch ausgelegt. Mit einem Ring versehen können sie einfach in der Küche aufgehängt werden, so dass sie stets griffbereit sind - zudem sieht es an der Wand auch einfach dekorativ aus.

BROTZEIT

In der Gastronomie ist gerade eine rustikale Brotzeit mit selbst gebräutem Craftbeer total angesagt. Gerade junge Gastronomen setzen gerne auf die traditionelle Heimatküche mit zeitgemäßen Touch. Und auch in der heimischen Küche erlebt das Brotbacken gerade eine Renaissance. Selber einen Teig ansetzen, ihn zu einem Brotlaib formen, Zeit geben zum Aufgehen und ihn schließlich im Ofen fertig backen, bis der Duft von frischem Brot das ganze Haus erfüllt. Mit dem passenden Zubehör gelingen dabei auch Ungeübten Klassiker genauso leicht wie ausgefallene Brotspezialitäten - egal ob Baguettes, mediterrane Partybrote oder würziger Sauerteig. So umfasst das Sortiment von RBV Birkmann neben klassischen Brotbackformen auch Backformen für Mini-Baguettes und Brötchen, viele verschiedene Gärkorbchen und einen Backstein, auf dem Brot und Pizza besonders



Sechzehn neue Küchenhelfer in verschiedenen Farben gibt es in der „1965 Vintage“-Serie von Sambonet



knusprig gelingen. Das selbstgemachte leckere Brot schmeckt natürlich am besten mit einem selbstgemachten Brotaufstrich, wie leckere Marmelade oder pikantes Chutney. Dabei leistet die Flotte Lotte von Gefu dann einen guten Dienst. Sie ist ein echter Küchenklassiker zum Passieren und Reiben von Obst und Gemüse und aus der Küche einfach nicht wegzudenken. Der Produktname „Flotte Lotte“ ist im Übrigen eine geschützte Marke der Gefu Küchenboss GmbH & Co. KG, die das Produkt auch nach 65 Jahren nahezu unverändert anbietet. Die Möglichkeit verschiedene Passierscheiben einfach bei der Flotten Lotte einzusetzen sorgt dafür, dass Sie vielfältig einsetzbar ist. Die zwei und drei Millimeter Reibscheibe ist dabei quasi standard und eignet sich sogar für faseriges Passiergut wie Lauch und Spargel. Dank zusätzlicher Passierscheiben, wie die ein Millimeter Lochung für besonders fein Passiertes oder die acht

Millimeter Lochung für besonders grob Passiertes oder auch kurze Spätzle, können die Einsatzmöglichkeiten noch mehr erweitert werden. Die patentierte mechanische Abstreiffunktion auf der Unterseite sorgt bei allen Reibscheiben für das restlose Ausnutzen des Passiergutes. Ganz praktisch ist auch die Flotte Lotte natürlich spülmaschineneeignet.

SINNLICH SÜSS

Altbewährt ist die Gugelhupf-Form, die es wohl schon in der Römerzeit gab, wie Ausgrabungen in Carnuntum, einer römischen Stadt in der Nähe von Wien, zeigen. Und seit einiger Zeit ist genau der Gugelhupf in groß und klein wieder total angesagt. Wer hätte nun gedacht, dass es bei solch einer traditionellen Form auch interessante Neuerungen geben könnte. Villeroy & Boch hat Anfang des Jahres in der Clever Baking Kollektion eine zweiteilige Gugelhupfform heraus gebracht, die auch direkt mit dem renommierten

Preis „KüchenInnovation des Jahres 2018“ ausgezeichnet worden ist. In der Form von Villeroy & Boch ist das Innenteil herausnehmbar, was ein leichtes Einfetten ermöglicht. Zudem kann dieses Innenteil als Messbecher verwendet werden mit Markierungen für 100, 200 und 300 Milliliter, was ausgesprochen praktisch ist. Aufgrund des Designs und der Struktur der Form lassen sich in dieser zudem kleine Kuchen mit 18 Zentimeter Durchmesser als auch große mit 25 Zentimeter backen. Clever Baking passt zudem zu den ofenfesten Formen von Clever Cooking und man kann beide Serien nach Lust und Laune miteinander kombinieren. Das besonders dicht gebrannte Premium Porzellan ist extra robust, hält leichtes Anschlagen ohne Weiteres aus, ist Ofenfest, spülmaschinenfest sowie mikrowellen- und tiefkühlgeeignet. Kuchenformen aus Porzellan überdauern Jahrzehnte, sehen dabei schön aus und je nach Form kann man den



Brot selber backen ist angesagt und mit dem richtigen Equipment, wie von RBV Birle- mann, kein Problem



Obst und Gemüse püriert die Flotte Lotte von Gefu flink zu leckeren Cremes



Eine Glasläseglocke mit einem Weiden-Untersetzer passt hervorragend zum Modernen Landhausstil. Von Gisela Graham London

..... Trend

Das herausnehmbare
Innenteil bei der
zweiteiligen Gugel-
hupfform von Villeroy
& Boch ist clever



Pur Geflammt von Gmunder Keramik ist angenehm
vertraut und gleichzeitig erfrischend neu

Kuchen in ihnen auch noch direkt servieren. Von daher ist es oftmals eine Anschaffung fürs Leben.

VERTRAUT AUFGETISCHT

Auch ein absoluter Klassiker in ganz anderer Art ist das „Grüngeflamnte“ Geschirr. Mitten im Salzkammergut werden dafür die Handgriffe und Pinselstriche gesetzt, die Gmundner Keramik so einzigartig und bekannt machen. Spannend ist es, wenn solch ein traditionelles Muster – das Grüngeflamnte ist immerhin 300 Jahre alt – als Vorlage für ein neues Design dient. „Pur Geflammt“ hat das Herzstück des alten Designs aufgegriffen und dieses neu arrangiert, aufgelockert und in eine andere Farbigkeit getaucht. Das reduziertere Design bringt nun eine moderne Leichtigkeit auf den Tisch – eine zeitgemäße Interpretation österreichischer Werte. Das neue Design

Pur Geflammt ist in grün, rot, grau, gelb und blau erhältlich und strahlt in seiner lebhaften Farbigkeit Lebensfreude, Lebendigkeit und Individualität aus, wobei die Gemütlichkeit auf dem Tisch erhalten bleibt. Ganz nach unseren modernen Ansprüchen sind diese hübschen Unikate natürlich für Spülmaschine und Mikrowelle geeignet. Auch die Espressokanne Lady Anne von knIndustrie nach einem Design von Lara Caffi ist von zeitloser Schönheit. Die Linienführung ist inspiriert durch die Silberservice des 18. Jahrhunderts und wurde zweckmäßig interpretiert für die Zubereitung und das elegante Servieren von Kaffee. Der wärmegeschützte kunstvoll geschwungene Griff steht in ganz wunderbarem Kontrast zum kegelförmigen Korpus der Kanne. Der runde, doppelte Boden eignet sich dabei auch für die Verwendung auf Induktions- und Cerankoch-

feldern. Lady Anne besteht aus Aluminium mit Stone-washed-Verarbeitung und Bakelit bei Griff und Knauf. Die Espressokanne gibt es in der Größe für vier Tassen und kann mithilfe eines mitgelieferten Filters auf weniger Tassen verringert werden. Diese Kanne ist die perfekte Synthese von Vergangenheit und Zukunft. Der Landhaus-Stil zeigt sich heute gerne von einer modernen frischen Seite. Die Gemütlichkeit über warme Materialien, wie Holz und Keramik, bleibt dabei wichtig, und auch dekorative Elemente, wie verspielte Musterungen, gehörten einfach dazu. Genau diese Wärme und sinnliche Geborgenheit suchen viele ja heute. Kombiniert man dies mit einer reduzierten Formensprache und ein paar urbanen Materialien, erhält man die moderne Landhaus-Variante.

TRENDagentur Gabriela Kaiser,
www.TRENDagentur.de



Lady Anne von knIndustrie ist eine
Espressokanne mit einem ganz
besonderen Griff als Eyecatcher

IN KÜRZE: Gemütlichkeit und Geborgenheit sind heute in der Küche angesagt. Das Selbermachen von Brot, Aufstrichen und Co bleibt wichtig, wozu Equipment benötigt wird. Moderne Varianten von Küchenklassikern sind dabei gefragt.