

Ausgabe 2009 | 5,- €

www.musterhauskuechen.de

# KÜCHEN

## MAGAZIN

LEBENSÄRÄUME FÜR GENIESSER

GEWINNEN

MITMACHEN Traumküche  
im Wert von  
10.000 Euro  
und vieles  
mehr zu  
gewinnen

BUNT Die Welt der Gewürze

PRICKELND Sekt, Cava und Crémant

1001 IDEE für die perfekte Küche

# Die aktuellen Küchentrends



Entdecken Sie neue Küchenwelten 2009

ab Seite 38



Oberflächen – von Natur bis Hightech

ab Seite 32

## NEWS & SERVICE

- 6 **PRODUKT-TIPPS**  
Neue Accessoires und Designobjekte.
- 8 **GEWINNCHANCEN**  
Komplette Küche, Elektrogeräte, Bücher und Reise im Wert von über 30.000 Euro zu gewinnen.
- 10 **TELLERRAND**  
Die Suche nach dem guten Geschmack.
- 12 **INTERVIEW**  
„Was ist beim Küchenkauf zu beachten?“
- 14 **VORSPEISEN**  
Bücher für den perfekten Genuss.
- 16 **DAS GOLDENE DREIECK**  
Die schönsten Küchen Deutschlands.
- 18 **KÜCHEN GANZ PERSÖNLICH**  
Der Service der Küchenprofis.
- 24 **CHECKLISTE & FINANZIERUNG**  
Der Weg zur neuen Traumküche.



Titelfoto: Matthias Tunger  
Produktion: Julia Fell  
Styling: Daniela Pitzk  
Models: Jessica/talents models, Raphael/PS Model Management  
Sie: Rotes Kleid, Kette und Schuhe von Mango  
Er: Hemd von Mango, Hose von S.Oliver

## 1001 KÜCHENWELTEN

- 26 **LICHT IN DER KÜCHE**  
Mit der richtigen Beleuchtung Akzente setzen.
- 32 **OBERFLÄCHEN**  
Arbeitsplatten und Möbelfronten: bewährte und moderne Werkstoffe von Naturstein bis Keramik.
- 38 **WELCHER KÜCHENTYP SIND SIE?**  
Ästhet, Purist oder Pragmatiker – nie war die Vielfalt der Stilrichtungen so groß wie heute.
- 44 **KÜCHENWELTEN**  
Das sind die Küchentrends für diese Saison. Das Küchenmagazin präsentiert ein Potpourri von Küchen, Ideen und Inspirationen.
- 70 **KÜCHENPLANUNG**  
Die perfekt geplante Küche mit professioneller Beratung und modernster Software. Die wichtigsten Schritte auf dem Weg zum neuen Lebens(t)raum Küche.



Effizient kochen mit Induktionstechnik

ab Seite 102



Welt der Gewürze

ab Seite 84

## KÜCHENTECHNIK

- 76 **BACKÖFEN, DAMPFGARER & CO.**  
Schonend und komfortabel auf den Punkt gegart: Profitechnik erobert die Küchen.
- 102 **INDUKTIONSSHERDE**  
Sicher, sparsam, effektiv: Was steckt in der neuen Technologie am Herd? Das Küchenmagazin stellt die aktuellen Modelle vor.
- 118 **ALLES FRISCH: KÜHLEN UND LAGERN**  
Kühlen war gestern – heute ist Frische angesagt. Die aktuellen Kühlgeräte sorgen für bestes Klima, für top gelagerte Produkte.
- 132 **PERFEKTER ARBEITSPLATZ**  
Leichter Luxus, licht und luftig – so macht nicht nur das Kochen, sondern auch die Küche Spaß. Und aus Küchenarbeit wird das reine Vergnügen. Die besten Detaillösungen von der versenkbaren Steckdosenleiste bis zum leistungsfähigen Geschirrspüler.

## GOURMET

- 84 **DIE WELT DER GEWÜRZE**  
Kochen als Gaumenfeuerwerk: Wer beim Geschmack auf Raffinesse Wert legt, kommt an Kräutern und Gewürzen nicht vorbei.
- 98 **TOLLE KNOLLE**  
Weit über 4.000 Kartoffelsorten gibt es – das Multitalent ist viel mehr als nur „Sättigungsbeilage“, wie raffinierte Rezepte zeigen.
- 112 **ES MUSS NICHT IMMER CHAMPAGNER SEIN**  
Die „Méthode champenoise“, die Gärung in der Flasche, wird auch in Spanien, Frankreich, Italien und Deutschland mit viel Erfolg betrieben.
- 126 **LUFTGETROCKNETER SCHINKEN**  
Die edelsten Schinken der Welt: Jamón Ibérico, Prosciutto di Parma und Jambon de Bayonne.
- 146 **IMPRESSUM UND DESSERT**  
Das Beste zum Schluss ...