



TEXT SANDRA PISKE

◀ **RAFFINIERT**

Kücheninsel +*MODO* von POGGENPOHL: ein Dialog von Eukalyptusholz mit dem dunkelroten Naturstein Rosso Lepanto. Preis auf Anfrage



IM TALK MIT
AXEL SCHAFFER

DER GESCHÄFTSFÜHRER VON DROSS&SCHAFFER IN MÜNCHEN ÜBER DEN TREND ZU INDIVIDUELLEN KÜCHEN

H. Warum wollen immer mehr Menschen besondere Küchen haben?

Weil der Küchenraum mit dem Ess- und dem Wohnraum zusammenwächst. Der Lebensraum, der dadurch entsteht, muss vielseitigen Ansprüchen genügen. Schließlich müssen die einzelnen Bereiche miteinander harmonieren.

H. Was bedeutet das für die Küche?

Zum Beispiel, dass sie sich im Gesamtbild zurücknimmt bis hin zur Unsichtbarkeit. Die Küche kann über den geschickten Einsatz von Taschentüren oder anderen Einbaulösungen in den Hinter- oder Vordergrund gerückt werden.

H. Welche Individualisierungstrends sehen Sie?

Die Struktur der Fronten gewinnt zunehmend an Bedeutung, womit nicht nur die Farbe oder die Art des Holzes gemeint ist. Auch die Dreidimensionalität der Oberflächen kann einen spannenden Eindruck entstehen lassen.

FOTOS HERSTELLER, DROSS&SCHAFFER LUDWIG 6

NACHHALTIGE
Holzwege

DAS MATERIAL DER WAHL

Es kann nie genug Holz in der Küche geben

HOCHSITZ ▶

Den Barstuhl *Morph Bar* gibt es in Eiche oder Nussbaum. Von ZEITRAUM, ab € 818



NACHSCHUB

Im *Greenhouse* von DESIGN HOUSE STOCKHOLM lassen sich Kräuter ziehen, ca. € 1.000



◀ **IM GRIFF**

Das *Takumi Triple Shelf 80* gibt es in diversen Farben und Holzfürnieren. Von SUPERFRONT, ab € 388

AUF DEN PUNKT ▶

Der *Nordic Kitchen Timer* von EVA SOLO lässt beim Kochen das Vergehen der Zeit gut aussehen, € 44,95



VIELSEITIG

Die neue Multischublade von BORA

ZAUBERSCHUBLADEN
Vom Tellerwärmer zum Multi-Tool

Das Essen ist auf den Punkt fertig, aber die Gäste lassen noch auf sich warten? Mit der *iQ700*-Wärmeschublade von SIEMENS ist das kein Problem. Bei Temperaturen zwischen 30 und 80 Grad hält sie Speisen und Geschirr gleichmäßig warm. Aber das ist nicht alles. Namhafte Hersteller haben Wärmeschubladen mit immer neuen Funktionen im Programm. Die neue Multischublade

von BORA zum Beispiel kann aufwärmen, warm halten, auftauen oder bei Niedertemperaturen garen. Und dazu auch noch Hefeteig gehen lassen, Joghurt herstellen oder Kräuter trocknen. Und MIELE hat seine Wärmeschublade mit einer Sensor-Bedienung ausgestattet. So lässt sie sich über ein flächenbündiges Touch-Panel mit modernster Technik steuern. It's magic!