

KÜCHENGESCHICHTEN



DAS KÜCHENJOURNAL DER KÜCHENGILDE® – DER KLUB DER GUTEN KÜCHEN.



GENUSSCHMIEDE KÜCHE

Die Requisiten für großes Küchenkino

Was braucht man wirklich, um gut kochen zu können?

Manche sagen, ein gutes Messer ist essentiell. Andere schwören auf hochwertige Töpfe. Wieder andere kommen ohne die elektrischen Helferlein nicht aus. Es kommt eben – ganz wie in einer gut geplanten Küche – auf die individuellen Vorlieben und Gewohnheiten an. Wenn hier die Utensilien und dort die Details stimmen, steht großem Kochgenuss nichts mehr im Weg!

dann auf Schneidebrettern aus Holz oder Kunststoff schneiden, bleibt Ihnen überlassen. Holz ist antibakteriell und schont die Messer, Kunststoff dagegen kann in die Spülmaschine.

Ebenfalls von guter Qualität sollten Töpfe und Pfannen sein. Ein guter, wärmeleitender, -speichernder und planer Topf- und Pfannenboden spart einem manchen Kochfrust. Eine beschichtete Pfanne leistet gute Dienste bei Eierspeisen aller Art. Zum Anbraten

Vorweg: Ohne gutes Messer geht tatsächlich nichts in der Küche. Scharf, langlebig, gut gepflegt – ob man dabei lieber mit japanischen Santoku-Messern arbeitet oder mit dem guten alten Kochmesser, ob groß oder klein, ist egal. Es muss gut schneiden, immer wieder abgezogen, das heißt die Schneide geglättet werden und es muss sich auch mal schleifen lassen. Von einem guten Messerschleifer, versteht sich. Und ob Sie

von Fleisch sollte es aber Edelstahl oder noch besser Gusseisen sein.

Welche Elektrogeräte sind hilfreich? Ein Wasserkocher, um schnell heißes Wasser zu erhalten. Ein Pürierstab ist nicht nur für Pürees hilfreich, sondern beispielsweise auch zum Aufschäumen von Suppen und Saucen. Braucht es eine Küchenmaschine? Vorteil: Sie kann quasi alles. Nachteil: Sie nimmt viel Platz weg und wenn sie mal weggepackt ist, holt man sie oft aus Bequemlichkeit nicht hervor. Verzichtet man auf sie, sollte wenigstens ein leistungsstarkes Handrührgerät greifbar sein.

So individuell wie die Kochgewohnheiten, so individuell ist die Küchenausstattung und so individuell sollte auch die Küchenplanung sein. Deshalb unser Rat: Überlegen Sie im Vorfeld genau, auf welche großen Elektrogeräte Sie auf keinen Fall verzichten können und welche Sie höchstwahrscheinlich gar nicht nutzen. Erkundigen Sie sich in Ihrem Freundeskreis nach Erfahrungen. Welche Funktionen sollten Backofen und Kochfeld anbieten? Welche Back- und Kochgewohnheiten haben Sie? Reden Sie vor allem mit Ihrem Küchenplaner von der Kücheningilde. Denn hier gibt es den besten Rat, den es geben kann: Den vom Experten!

Frühjahr 2020



Seite 2

Küchen-Trends



Seite 3

Arbeitsplatten:
Stein ist nicht gleich Stein

Küchen-Tipps

Hausgeräte von NEFF



Seite 4

„Industrial Chic“
für Extravagante

Rezept:
„Thüringer
Lammkarree“

Gewinnspiel:
Kochbuch
„Maria -
Gerne ohne
Sterne“



Ihr Vorteil: Unser Handwerker Service Plus

Sie wünschen sich den Küchen-Komplettservice aus einer Hand? Dann sind Sie bei Küchen Junius genau richtig. Unser Plus ist eine individuelle, intensive Beratung mit vielen attraktiven Ideen – ganz gleich, ob Sie einen zusätzlichen Essplatz, eine ganz neue Raumaufteilung, ausgefallene Detaillösungen oder einfach maximalen Stauraum wünschen.



Wir koordinieren bei Bedarf auch Handwerkerleistungen für Sie. Oder wir sprechen gute Empfehlungen aus. Wir stimmen Termine ab und schauen genau hin, damit am Ende alles bestens passt. Unsere Partner sind erstklassige Fachleute, auf die Sie sich verlassen können. Und das alles zu äußerst fairen Preisen. Garantiert!

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Beratungstermin. Wir freuen uns auf Sie!

KÜCHEN JUNIUS



Wilhelm Junius GmbH
Bühler Straße 75
66130 Saarbrücken-Güdingen
info@kuechen-junius.de

www.kuechen-junius.de
Tel. 06 81 / 87 16 17

2 | Küchengeschichten

Modern und klassisch zugleich



Wenn zwei Klassiker der Küchengestaltung zusammenkommen, kann daraus nur Gutes entstehen: Bei dem gezeigten Beispiel sind das die Farbe Weiß und das Material Holz. Zusammen mit den Kassettenfronten ergibt das eine zeitlos klassische Landhausküche – einerseits. Andererseits gelingt hier aber genauso der Brückenschlag in die Moderne, wo Kochen und Wohnen oftmals nicht mehr in getrennten Räumen stattfinden, sondern näher und näher zusammenrücken. Indem die Planung in der Ecke das Material der Arbeitsplatte (Eiche Havanna Nachbildung) bei Fronten und Nischenrückwand aufgreift, wird die Küche als Einheit aufgebrochen. Der Kontrast hell/dunkel wird dabei noch unterstrichen durch die Kombination von grifflosen Elementen mit den Bügelgriffen bei den sonstigen Schränken und Schubkästen. Gleichzeitig wird der Holzakzent über eine Ecktheke verlängert und schafft so einen Übergang in den Wohnbereich, der durch das Regal mit den großzügigen Fächern noch zusätzlich optisch als Raumtrenner markiert wird. Die flächenbündige Spüle sowie die übergroßen Auszüge (120 cm) vereinen in sich Komfort und Ästhetik. Hier trifft Funktionalität auf Behaglichkeit, Küche und Wohnzimmer reichen sich die Hand!



Grüne Oase für Leib und Seele



Auch unser zweites Beispiel zeigt wieder eine moderne Interpretation der Landhausküche. Während der Oberschrank mit Glastüren und Kranzleiste das Althergebrachte daran unterstreicht und sich gleichsam an ein klassisches Küchenbuffet anlehnt, verleiht die Farbe Schilf der Küche eine frische Note. Der grünliche Farbton strahlt eine Natürlichkeit aus, die wunderbar mit der Arbeitsplatte sowie den teiloffenen Schubkästen in Holzoptik harmoniert (Eiche Sienna Nachbildung). Die Kunststoffspüle mit schwarzer Armatur sorgt für einen modernen Farbakzent, der in den schwarzen Einfassungen der Holzgriffe dezent wiederhallt. So ergibt sich als stimmiges Gesamtbild eine grüne Oase der Ruhe und Entschleunigung, die kein bisschen altmodisch wirkt und sich wiederum nahtlos an den Wohn-/Essbereich anfügt. Eine Küche, die Leib und Seele schmeichelt!

Arbeitsplatten: Stein ist nicht gleich Stein



Arbeitsplatten aus Dekton überzeugen mit exklusiven technischen Eigenschaften, einer außergewöhnlichen Optik und unbegrenzten Einsatzmöglichkeiten sowohl in Innen- als auch in Außenbereichen. Foto: AKP

Kein Zweifel: die Arbeitsplatte spielt in Ihrer neuen Küche eine Hauptrolle. Effektiv inszenieren lässt sich ein Material, das viel variantenreicher ist, als Sie jetzt vielleicht noch denken: Stein. Wir stellen Ihnen die vier Optionen aus Stein des führenden Herstellers AKP vor:

Quarzstein & Silestone ...

... ist ein **pflegeleichter, robuster und widerstandsfähiger Kunststein**, der zu 95 % aus natürlichen Quarzkristallen besteht. Die übrigen 5 % setzen sich aus Farbpigmenten und Polymerharzen zusammen. Das ausgesprochen harte Material steht in unterschiedlichen Oberflächen zur Verfügung: Poliert für ein glatte, glänzende Optik. Grobrau wirkt aufgeraut und sanft zugleich und unterstreicht eine rustikale Optik. Feinrau ist matt und unempfindlich. Strukturiert wirkt unregelmäßig und damit schön lebendig.



Quarzstein & Silestone (Foto: AKP)



Naturstein (Foto: AKP)

Naturstein ...

... ist ein **edler, langlebiger und stilvoller Stein**, mit dem jede Arbeitsplatte zum einmaligen Unikat wird. Denn jeder Naturstein weist andere charakteristische Eigenschaften wie Farbe, Maserung und Materialdichte auf. Seine Oberflächenvarianten: Poliert für eine glatte und glänzende Optik. Satiniert ist unempfindlich und matt. Antik für alle, die eine raue Oberfläche mögen und Vintage ist ebenso satiniert jedoch leicht glänzend.

Keramik & Neolith ...

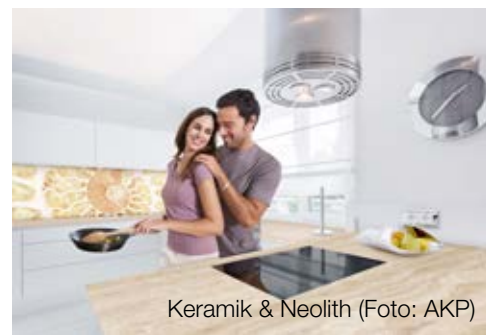
... ist besonders **hygienisch, pflegeleicht, mit porenfreier, glatter Oberfläche und ästhetischer Optik**. Keramik ähnelt wegen seiner Zusammensetzung aus Sand, Feldspat, Lehm und Mineraloxiden dem Granit, ist jedoch ein künstlich hergestellter Stein, der unter Druck und hohen Temperaturen gebrannt wird. Seine satinierte Oberfläche beeindruckt besonders mit einem matten Finish.

Dekton ...

... setzt sich aus mehr als 20 natürlichen Mineralien zusammen und ist **porenfrei, robust, pflegeleicht, kratzfest und sehr hygienisch**. Es bildet anhand seines neuartigen technologischen Ablaufs in wenigen Stunden das nach, wozu die Natur mehrere Jahrtausende benötigt. Auch hier stehen verschiedene Oberflächen zur Verfügung: Poliert für eine glatte und glänzende Optik. Satiniert mit unempfindlichem, mattem Oberflächenfinish. Strukturiert für optisch unregelmäßige Lebendigkeit.

Welche Arbeitsplatte soll es für Ihre Küche sein?

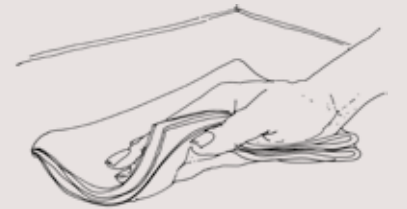
Sie sehen selbst: Die Auswahl ist groß! Jedes Material hat unterschiedliche Eigenschaften und individuelle Vor- und Nachteile, die gegeneinander abgewogen werden müssen. Zumal diese Materialien nicht nur als Arbeitsplatten, sondern auch als Nischenverkleidungen dienen können. Zudem bietet Ihnen AKP zahlreiche weitere Material- und Service-Optionen. Wir unterstützen Sie gern bei der für Sie optimalen Auswahl.



Keramik & Neolith (Foto: AKP)

KÜCHEN- TIPPS

So reinigen und pflegen Sie Ihre Arbeitsplatte aus Dekton:



Regelmäßige / tägliche Reinigung:

Für die tägliche Reinigung von Dekton empfehlen wir die Verwendung von Wasser und neutraler Seife zusammen mit einem weichen Putzschwamm.

Wichtig: Nach der Reinigung mit einem sauberen, angefeuchteten Lappen (vorzugsweise aus Mikrofaser) nachwischen. Arbeitsflächen mit polierter Oberfläche nach der Reinigung mit Küchenpapier oder einem sauberen Baumwolltuch trocknen.

Dekton wartet mit einer hohen Widerstandsfähigkeit gegen aggressive Chemikalien wie z. B. Laugen, Säuren usw. auf. Trotzdem sollten lauge- und säurehaltige Reinigungsmittel nur mit äußerster Vorsicht verwendet werden. Dabei ist unbedingt darauf zu achten, dass die genannten Mittel nicht über einen längeren Zeitraum mit der Oberfläche in Kontakt kommen.

Hartnäckige Verschmutzungen:

Da die matte Ausführung von Dekton beständig gegen praktisch alle hausüblichen Reinigungsmittel ist, ist es fast unmöglich, dass Flecken entstehen.

Wenn die Oberfläche allerdings mehr als 24 Stunden lang mit stark färbenden Substanzen, aggressiven Chemikalien oder Klebstoffresten in Kontakt kommt, kann es im Einzelfall zur Bildung von Flecken kommen.

Je nach Art der Flecken kann es notwendig sein, unterschiedliche Reinigungsmittel zu verwenden. Beachten Sie dazu bitte die individuellen Produktinformationen und Pflegeanleitungen Ihres Herstellers. Reinigungsmittel mit Schleifpartikeln (z.B. Scheuermilch) verwenden Sie bitte nur bei satinierten Oberflächen. Polierte Dekton-Oberflächen würden dadurch unschöne Kratzer und Schleifspuren bekommen. Damit verfällt Ihr Anspruch auf Gewährleistung.



VERSCHWINDET,
WENN'S ENG WIRD.
SCHLAU, DIESE
BACKOFENTÜR!

Unsere NEFF Collection Backöfen mit SLIDE&HIDE®, der einzigen voll versenkbaren Backofentür.



4 | KÜCHENGESCHICHTEN

„Industrial Chic“ für Extravagante



Weiterhin stark im Trend bei der Wohnungseinrichtung liegt der Industrial-Look. Wer es etwas rauher und spartischer mag, wird sein Glück nicht in einer Landhausküche finden, sondern zu puristischen Planungselementen greifen.

Bei unserem Beispiel sorgen Fronten in Bandstahl-Optik Schwarz und aufgesetzter schwarzer Griffleiste für den gewissen Industrie-Charme, der bei der Arbeitsplatte identisch aufgegriffen wird. In die Nische eingelassen, entsteht so eine massive Wand, in der z.B. auch zwei Einbau-Kühl-/Gefrierkombinationen in Form eines geräumigen Side-by-Side-Kühlschranks Platz finden.

Damit die Küche nicht zu kühl oder düster wirkt, empfiehlt es sich, durch die Kombination mit Holz oder wie hier Hochglanzfronten in leuchtendem Rot einen markanten Kontrast zu

setzen. Die Kücheninsel präsentiert sich dabei nicht nur als farbliches Highlight, sondern bietet auch noch erstaunlichen Stauraum: Die Auszüge mit Vollauszug und Servosoft sind besonders komfortabel zu öffnen und können ein flexibel anzuordnendes Organisationssystem enthalten, das dank zusätzlicher Lichtleiste immer einen schnellen Überblick über den Inhalt ermöglicht.

Beim Experimentieren mit Farben ist allerdings Vorsicht geboten: Rot ist da nur das extremste Beispiel, aber auch bei anderen Farben ist unbedingt auf die Verträglichkeit mit Wand- und Bodengestaltung zu achten! Diese sollten – wie z.B. die grauen Wände – deutlich dezenter abgestimmt werden, um für ein harmonisches Gesamtbild zu sorgen. Wir beziehen das bei unserer Planung für Sie selbstverständlich mit ein – sprechen Sie uns an!



REZEPT:

THÜRINGER LAMMKARREE

Zutaten für 2 Personen:

1 Zweig Rosmarin
1 Lammkarree (ca. 500 g; mit Fettdeckel)
Olivenöl zum Braten
Butter zum Braten
grobe Salzflocken
Zesten von 1 Bio-Zitrone

1 Den Backofen auf 150°C vorheizen. Den Rosmarin waschen und trocken tupfen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Das Lammkarree nur an den Rippen etwas frei putzen, den Fettdeckel nicht wegpfeifen.

2 Das Karree in Olivenöl rundum kräftig, aber nur kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und 1 Butterflocke und etwas Rosmarin darauf geben. Das Lammkarree je nach Größe im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten garen. Dann herausnehmen und das Fleisch mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

3 Salzflocken, Zitronenzesten und restlichen Rosmarin zu gleichen Teilen mischen. Das Karree kurz vor dem Servieren noch-



mals in Butter anbraten und damit überziehen („nappieren“). On top einfach den Rosmarin-Zitronen-Salz-Mix streuen.

TIPP:

Wenn man den Fettdeckel entfernt, verkürzt sich die Garzeit um die Hälfte.

3 X ZU GEWINNEN:

„MARIA GERNE OHNE STERNE“

Lecker kochen mit den Lieblingsrezepten von Maria Groß

Authentisch, unkompliziert und einfach lecker – das ist die Küche von Maria Groß. Die sympathische TV- und ehemalige Sterneköchin, bekannt durch „Kitchen impossible“, „Grill den Profi“ und „The Taste“, empfängt Gäste in ihrem Restaurant „Bachstelze“ bei Erfurt gern unverfangen – ganz nach dem Motto „Gerne ohne Sterne“. So fühlt sich jeder in der Genuss-Oase im Osten ganz wie zu Hause. Jetzt präsentiert Maria Groß in ihrem ersten Kochbuch mit rund 60 Lieblingsrezepten ihre Heimat und setzt vor allem auf Regionalität. Natürlich steht dabei auch das unkomplizierte und raffinierte Kochen im Fokus. Für Maria bedeutet das: entspannt und lässig am Herd. Marias Küche strotzt vor ausnehmend leckerer Kost, die wunschgemäß kombiniert und serviert werden kann. So wird der Kürbissuppe mit Ingwer noch eine individuelle Note durch ein Topping aus gebratenem Schinken, Granatapfelkernen oder eingelegtem Kürbis verpasst. Auch wer seine gebratene Ente am liebsten nur mit Rotkohl und Selleriesalat, aber ohne Klöße, isst, kann beherzt seinen Teller füllen und das Schälchen mit den Klößen einfach ignorieren. Maria Groß ist wichtig, dass ein „Wir-Gefühl“ am Tisch entsteht, gemeinsamer Genuss in entspannter Atmosphäre hat für sie oberste Prio.

Wenn Sie „Maria - Gerne ohne Sterne: Lecker kochen mit den Lieblingsrezepten von Maria Groß“ gewinnen möchten, füllen Sie im Internet einfach unter

www.kuechen-junius.de

das Gewinnspiel-Formular aus, und schon nehmen Sie an der Verlosung von drei Buchexemplaren teil. Viel Glück!

„Maria“ von Maria Groß ist erschienen beim ZS Verlag zum Preis von 22,99 €. ISBN: 978-3-89883-917-4



Teilnahmeschluss: 31. Mai 2020

KÜCHEN JUNIUS

Der Club
der guten
Küche
Küche
gilde
kochen

Wilhelm Junius GmbH

Geschäftsführer: Klaudia Krämer
Bühler Straße 75 · 66130 Saarbrücken-Güdingen
Telefon: 06 81 / 87 16 17
Telefax: 06 81 / 87 16 11
info@kuechen-junius.de
www.kuechen-junius.de

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag: 10:00 – 12:30 Uhr
Dienstag - Freitag: 14:00 – 18:00 Uhr
Samstag: 9:30 – 12:00 Uhr
oder nach individueller Vereinbarung

