

DECO

# DECO

Home

## KOCHEN WIE DIE PROFIS

Spitzenköche  
und Designer  
verraten, worauf  
es bei der  
Küchenplanung  
ankommt

## MÖBEL- UPDATE

Neuheiten,  
Trends und  
Farbwelten  
im Herbst

# Stilvorbild Italien



Bei Küchenserie „Sei“ kann aus 50 Oberflächen gewählt werden. Hier Marmor Ocean Storm, Preise auf Anfrage (www.euro mobil.com)



Seit 2014 hält Moser im Starnberger Gourmetrestaurant Aubergine einen Michelin-Stern

**DIE ESSENZ GUTER KÜCHE**

Ein Gespräch mit Sternekoch Maximilian Moser rund um den heimischen Herd

**Haben Sie eine kulinarische Philosophie?**

Für mich kommt erst mal das Produkt. Also respektvoll mit den Produzenten umzugehen, den Bauern, egal wo wir die Ware her bekommen. Und auch respektvoll damit zu arbeiten. Dazu kommt das Handwerkliche: Für mich ist Kochen ein Handwerksberuf und es liegt an uns, die Zutaten perfekt auf den Teller zu bringen.

**Und kochen Sie auch zu Hause?**

Ja, sehr viel sogar. Also, ich stelle mich jetzt nicht fünf Stunden in die Küche, aber ich koche ganz normale Gerichte, die jeder andere zu Hause auch kocht.

**Ohne welches Tool bleibt die Küche kalt?**

Meiner Meinung braucht es überhaupt nicht viel an Gerätschaften für ein gutes Essen. Wir sind manchmal auf der Hütte in Österreich, da gibt's nur einen Herd, den man mit Feuer heizt, und darin kann man den besten Schweinsbraten machen. Aber was ich zu Hause schon benutze, ist eine Kitchen Aid, die erleichtert viel. Wenn man Geld für ein Küchengerät ausgibt, ist die schon was Gutes.

**Kann technische Ausstattung die kulinarische Kompetenz von Laien nicht stärken?**

Also, ich kann als gutes Beispiel viele Auszubildende nennen – die kommen zu uns und wollen Molekular-Küche. Was wir auch alles machen, klar. Aber das Allerwichtigste ist, erst mal die Basis zu lernen, Omas Küche. Wie setze ich eine gute Suppe an? Wie eine Sauce? Wie koche ich ein gutes Gulasch? Und wenn man das beherrscht, das Handwerk, dann kann man alles machen.

**Was finden Sie überflüssig?**

Ich besitze zum Beispiel keinen Dampfgarer. Wer ein bisschen weiß, wie es geht, kann auch tüfteln und eine kleine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Aber das ist für jeden unterschiedlich. Als Beispiel: Viele kochen gerne mit einem Thermomix, und wenn damit frisches Essen zubereitet wird, dann ist das toll. Es wird ja manchmal gesagt, das sei ein Gerät für Leute, die nicht kochen können. Aber wenn sich das Leben vereinfacht durch irgendwelche Techniken, hat es sich schon gelohnt. [www.aubergine-starnberg.de](http://www.aubergine-starnberg.de)

Fotos: Jan Buschmann & Marvin Hillebrand (1), Jonathan Nestleruk (1)



Gohar liefert vom Silberlöffel bis zur Baguette-Bag alles, was ein Gastgeber braucht oder einfach haben will (www.gohar.world)



Kücheninsel „+MODO“ mit einer Arbeitsplatte aus Rosso-Lepanto-Marmor, Preis auf Anfrage (www.poggenpohl.com)



**Mehr als nur Fritten**

Ja, man muss es so platt sagen: Airfryer ist in aller Munde. Die fettarme Heißluft-Alternative zum 80er-Jahre-Fritteusenraum eröffnet Möglichkeiten, die wir mit der modernen Ernährungserziehung beinahe verlernt hatten: Regelmäßige Pommespartys sind damit genauso möglich wie Fischgerichte und Gemüse. Der „NF CC500“ arbeitet mit vordefinierten Programmen sowie extra Dampfzugabe und lässt versteckte Fette beim Garen sogar austreten. 159 Euro. [www.panasonic.com](http://www.panasonic.com)



Freie Wahl für Oberfläche, Form und Farbe: Küchensystem „Unit“, Preis nach Ausführung (www.cesar.it)

Pulen in Style: Lilli Malou fertigt ihre „Dig In“-Fingeraufsätze aus 925er Silber, 3er-Set, 2261 Euro (www.adorno.design)



„Eine Küche muss perfekt und präzise, aber auch simpel, gemütlich und einladend sein“, sagt Stararchitekt Francis Kéré, der die Umgebung für den Block aus Spiegelglas, Naturstein und Ansetztisch schuf (www.next125.com)



Einmal waschen und schneiden, bitte! Kräuterdusche mit herausnehmbarem Wiegemesser, 55 Euro (www.roesle.com)



1 Gastgeschenk gefällig? „Meeresfrüchte Tools“ mit Austernmesser, Muschelknacker und mehr, 59 Euro (www.printworksmarket.com). 2 Spülbecken-Organizer, 85 Euro (www.metteditmer.com). 3 „French Door Kühl-Gefrier-Kombi KFD96APEA“ mit Wasser- und Eispender sowie smarten Funktionen per App, 3849 Euro (www.bosch.de). 4 Stielglas „Bilia“, 6er-Set, 138 Euro (www.zafferanoeshop.it). 5 Servierbowl „Tabah“, 60 Euro, und Salatbesteck „Glace“, ab 60 Euro (www.saudade-collective.com). 6 Zu Fisch, Meeresfrüchten oder als Aperitif: Spumante „Ferrari Brut“, 24 Euro (www.sentivini.de).



7 Esstisch „Atlas“ mit mobiler Erweiterung, Steinplatte aus Lasa Vena Oro, 105 x 200/280 cm wie abgebildet, ab 9685 Euro (www.draenert.de). 8 Schwarze Stielkasserolle aus 7-teiligem Topset, 549 Euro (www.bora.com). 9 Salatbesteck von Nicolas Schuybroek, 143 Euro (www.whenobjectsworkshop.com). 10 Nicht belastet, frisch, regional und für den Rohverzehr geeignet: „Bayerische Salzwassergarnelen“, 500 g, 45 Euro (www.honestcatch.com). 11 Mobiles Induktionskochfeld, 349 Euro (www.smeg.com). 12 Buffet „Bartho“ aus Mindiholz, 160 cm breit, 1209 Euro (www.tikamoon.de)

Armatur „Vaia“ als Brückenbatterie, wahlweise mit Pull-Down-Funktion oder seitlicher Spülbrause, elf Oberflächen-Optionen, ab 1326 Euro (www.dornbracht.com)



# Geschmack ist keine Frage

Das Kochen selbst kann ein Genuss sein – allerdings nur, wenn die Küche ein sinnvoll geplanter Lebensraum ist. Ihre Zweckmäßigkeit ist dabei Voraussetzung, eine schöne Gestaltung die Küür

Redaktion: CHRISTINA PEARCE

Schützt vor Blicken, Sonne und wirkt ausgleichend auf die Raumtemperatur: Duette-Wabenplissee, diverse Farben, Preis nach Ausführung (www.duette.de)



Landhaus de luxe: Schranksystem „Matrix Art“ mit Fronten in Lugano Lack, Preis auf Anfrage (www.nolte-kuechen.com)

Ashley Hicks entwarf Fliesenkollektion „Marmosaico“, Preis auf Anfrage (www.bisazza.com)



Größe, Farbe, Kochfeldtyp und Gravur: Die 1908 gegründete Pariser Marke La Cornue fertigt den Herd auf Maß (www.la-cornue.com)



## Spezial Küche

### Knetstar

Nina Métayers Tag beginnt noch immer um vier Uhr morgens. Nicht mehr nur, um im nächsten Schritt Eier über einen Schüsselrand zu schlagen. Die 36-Jährige formte aus einer Backleidenschaft, die sie bei einem Schüleraustausch in Mexiko entdeckte, ihr erfolgreiches Pariser Patisserie-Unternehmen Délicatissérie. Die zuckersüßen Kostbarkeiten begeistern schon vor dem ersten Biss: Haute Cuisine ist auch die hohe Kunst des Anrichtens. Design für den Gaumen. Gault & Millaut zeichnete Métayer bereits 2017 als „Beste Konditorin des Jahres“ aus, 2023 stieg sie gar auf zur „Besten der Welt“, befand die Union Internationale des Boulangers et Pâtisiers.



www.ninametayer.com

Fotos: Jonas von der Hude (1), Mathieu Salome (1), Nathan Kirkman (1). Alle Preise unverbindlich



1 Neue Design-Edition „Evergreen“ mit einer Walnussholz-Schüssel. Ein spezielles Finish schützt die Oberfläche vor Wasserspritzern, ohne Auswirkung auf die Lebensmittel, 999 Euro (www.kitchenaid.de) 2 Handgemacht: Tablett „Verdura“ hat eine Fertigungszeit von sechs Monaten, 1300 Euro (www.fornasetti.com) 3 Gläserner Serviettenring „Fortuna“, 6er-Set, 225 Euro (www.casarialto.it) 4 Gourmet-Profi-Topf aus Gusseisen, ab 279 Euro (www.lecreuset.de) 5 Buttermesser von Sabre Paris, je 10 Euro (www.arket.com) 6 Raffia-Tischsets, je zwei Stück, 180 Euro (www.ladoublej.com)



**Von Herzen schmeckt's am besten**

Schon der Untertitel spricht für sich: „Abende, an die man sich (nicht) erinnert“. Die kühne Klammer spielt freilich weniger auf die Bedeutungslosigkeit dieser Abende an als ihre Feuchtfröhlichkeit. Meist ein Nebeneffekt (oder Auslöser?) von guten Gesprächen, Neckereien, viel Lachen. Im Rezept- und Inspirationsband „Dinner Party“ bringen der australische Gastronom Martin Benn und Komplizin Vicki Wild eine leidenschaftlich ausgelebte Gastgebermentalität in neun Menüs und 107 Rezepten auf den Tisch. Dabei spielen nicht nur Speisen wie die mit weißen Sardellen und Fenchel garnierte Eigeninterpretation des klassischen Rinder carpaccios (links oben) eine Rolle, sondern auch die Gadget-Grundausstattung einer gelungenen Planung, Dinner-Playlists und Cocktails. Über drei Monate hinweg tüftelte Benn in seiner privaten Küche an Rezepten - um sicherzustellen, dass sie auch ohne Profi-Equipment nachgekocht werden können. Fotograf Kristoffer Paulsen fing sie in modernen, auch mal messy inszenierten Bildern ein. Exquisit! | **Info:** „Dinner Party“, 45 Euro, [www.callwey.de](http://www.callwey.de)



Induktionskochfeld der Serie „200 Vario Flex“, 28 cm breit, Preis auf Anfrage, in einem Projekt von Einrichter Fabian Freytag ([www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com))



Diese Küchenzeile in Peach Fuzz, der Pantone-Farbe des Jahres, und mehr Inspiration sowie passende, leistungsstarke Geräte gibt's auf [www.neff-home.com](http://www.neff-home.com)



Bartender in a Bottle: Die Cocktailbasis „Sour Lemon“ muss nur mit Eis und einer Wunsch-Spirituose ergänzt werden, 16 Euro ([www.mikksdrinks.com](http://www.mikksdrinks.com))



Zum 50. Jubiläum wurde die „Original-Profi Collection“ von Fissler in Gusseisen und drei neuen Farben aufgelegt. Bräter ab 179 Euro ([www.fissler.com](http://www.fissler.com))



Spülmittel mit Orangenblüten, 500 ml, 38 Euro, Bürste, 15 Euro ([www.diptyqueparis.com](http://www.diptyqueparis.com))



Kochgeschirr „Better Finger“, Pfanne ab 67 Euro, Topf ab 115 Euro

*Küchenplanung leicht gemacht: Hier gibt's unsere kostenfreie Checkliste zum Download*

**Kochfreuden**

Töpfe und Pfannen, die gar nicht mal vage an Donuts und Marshmallows erinnern – kann das gut sein? Aber ja. Das fanden auch die Entscheider des German Design Awards und verliehen der „Better Finger“-Cookware einen Iconic Award 2024. Gefällt uns auch: Die Beschichtung ist frei von toxischen Stoffen. [www.neofflamshop.eu](http://www.neofflamshop.eu)



1 Kleiner Klassiker: Gewürzmühle „MP0215“ wurde 1989 von Ettore Sottsass entworfen, je 125 Euro ([www.alesi.com](http://www.alesi.com)). 2 Vitrinenschrank „Ripple“ in Farbe Ruby, 782 Euro ([www.montana.dk](http://www.montana.dk)). 3 „Dish-it“ hält Spülmittel, -bürste und Schwamm, 36 Euro ([www.rig-tig.com](http://www.rig-tig.com)). 4 French Press „Arca X-tract“, für zwei bis sechs Tassen, 78 Euro ([www.carlhenkel.com](http://www.carlhenkel.com)). 5 Tablescaping: Teller „Cannes“, 40 Euro, und „Bow“, 35 Euro, Leinenserviette „Bell“, 30 Euro ([www.pickapoppy.com](http://www.pickapoppy.com)). 6 „Peat Smoke“ ist ein mit finnischem Süßwassertorf geräucherter Roggenwhisky, 55 Euro ([www.kyrodistillery.de](http://www.kyrodistillery.de))

Fotos: Kristoffer Paulsen (3), J\*Gast / Oliver Jaist (1), Tina Burmann (2), Ida Schmiemler (1)



7 Einbaubackofen „JF4677061“ mit Dampfunterstützung, Preis auf Anfrage ([www.junker-home.com](http://www.junker-home.com)). 8 Sprudelt, kocht und kühlt Leitungswasser: Armatur „Fusion Square“, 2185 Euro ([www.quooker.de](http://www.quooker.de)). 9 Muller Van Severen entwarf das bunte Untersetzer-Set, auch in Schwarz, 99 Euro ([www.markanto.de](http://www.markanto.de)). 10 Keramik-Kuchenform „Appolia“, ø 30 cm, 37 Euro ([de.peugeot-saveurs.com](http://de.peugeot-saveurs.com)). 11 USM-Signature-Look: Servierwagen mit integrierter Pflanztopf-Halterung, 1183 Euro wie abgebildet ([www.shops.usm.com](http://www.shops.usm.com)). 12 Bezüge und Gestell von Stuhl „Plan“ sind frei konfigurierbar, ab 732 Euro ([www.fredericia.com](http://www.fredericia.com))