

# KÜCHENGESCHICHTEN



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

## Ihre Küchenplanung: Für diesen Augenblick geben wir alles.



Es gibt ihn tatsächlich, diesen Unterschied zwischen Zufriedenheit und echter Begeisterung. Woher wir das wissen? Weil wir ganz viel dafür tun, dass die Augen unserer Kunden leuchten, wenn sie in ihrer neuen Küche stehen, davon erzählen und sich jeden Tag daran erfreuen. Wie uns das gelingt, lesen Sie hier.

Immer mehr Kunden verstehen, dass es beim Kauf einer neuen Küche längst nicht mehr nur auf den (vermeintlich) günstigsten Preis ankommt. Sie verstehen, dass sich ihre Entscheidung viel mehr sehr langfristig auf ihr gutes Gefühl auswirkt und auf das Maß an ganz persönlicher Freude, die sie jeden Tag in ihrer Küche verspüren. Genau diese Begeisterung ist unsere ganz große Motivation, mit der wir als Küchenspezialisten der Küchenglilde täglich für unsere Kunden da sind – und die Sie spüren werden, wenn Sie zu uns kommen.

Das fängt bereits bei der ersten Beratung in unserem Küchenglilde-Haus an: Wir nehmen uns besonders viel Zeit, um herauszufinden, welche Art Küche am besten zu Ihnen und Ihren räumlichen Gegebenheiten passt. Dazu stellen wir Ihnen zahlreiche Fragen, von denen wir aus langjähriger Erfahrung wissen, dass sie sehr wichtig sind – und auf die andere und Sie selbst vielleicht gar nicht kommen. Denn schon nach Ihrem ersten Besuch sollen Sie mit dem guten Gefühl nach Hause gehen, mit uns die denkbar beste Entscheidung getroffen zu haben.

### Wir bleiben motiviert – bis zum guten Schluss

Danach machen wir uns an die Planung und reichern Ihre neue Küche mit kreativen Lösungsvorschlägen an, die keine Küche von der Stange bieten kann – damit aus einer Küche IHRE Küche wird, in der Sie sich jeden Tag über die so pfiffige Idee Ihres Küchen-Spezialisten freuen können.



Inselküchen sind im Moment besonders angesagt. Aber gerade hier kommt es auf fachmännische Beratung und kreative Lösungsvorschläge an.

Selbstverständlich setzt sich unsere große Motivation auch beim Einbau Ihrer neuen Küche fort. Unsere Handwerker sind Vollprofis, die genau wissen, wo es auf jeden Millimeter ankommt, damit alles perfekt passt. Und die erst dann gehen, wenn alles wieder penibel sauber ist.

Wenn Sie dann in Ihrer neuen Küche stehen, und Sie vor Begeisterung strahlen, dann wissen wir, dass wir alles richtig gemacht haben – und sind ebenso glücklich wie Sie!

Frühjahr 2017



Seite 2

Küchen-Trends



Seite 3

Mit diesen Neuheiten wird Ihre Spüle zur Multifunktionszone

Küchen-Tipps

Hausgeräte von NEFF



Seite 4

Musterküchen – die Ideallösung für Schnäppchenjäger

Rezept:  
Wildkräutersuppe  
mit Schüttelbrot

Gewinnspiel:  
Kochbuch  
„Alpenküche  
vegetarisch“



## Ihr Vorteil: Unser Handwerker Service Plus

Sie wünschen sich den Küchen-Komplettservice aus einer Hand? Dann sind Sie im Küchenhus 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.



HANDWERKER  
SERVICEPLUS

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!



Frank Neubauer  
Inhaber

Westerallee 156, Flensburg  
Fon (0461) 957045-0  
Mail info@kuechenhus.de  
www.kuechenhus.de

## 2 | Küchengeschichten

NEU

### Die Küche, die aus dem Rahmen fällt



Einige Küchenhersteller lassen sich gern von der Architektur und spannenden Gegensätzen inspirieren. Daraus entsteht dann zunächst oft eine visionäre Designstudie, bevor eine Küche in Serie geht. Bei diesem Küchenmodell überrascht die spielerische Gestaltung von Sprüngen, Brüchen und Versätzen. Die ganz bewusst platzierte Asymmetrie macht diese außergewöhnliche Küche zu einem interessanten Blickfang, der neugierig macht auf mehr. Dieses Mehr findet sich in der spannenden Kombination aus unterschiedlichen Materialien und Farben. Hier trifft beispielsweise rauchgraue Antikeiche auf profilierte Rippentüren, Rauchglas und metallischer Bronze. So entsteht ein harmonisches Raumgefühl mit sehr individuellem Charakter. Darüber hinaus unterstützen dezent LED-beleuchtete Oberschränke die Tiefenwirkung und die Transparenz bei diesem neuen, in der Branche viel beachteten Küchenmodell. Metallischer Lack in Grauguss metallic und Bronze metallic setzt einen optisch interessanten und kühl anmutenden Kontrast zum warmen Holzton. Fotos: ALNO

### Natürlicher Charme im Vintage-Trend



NEU

Internationale aktuelle Trends im Produktdesign greifen Küchenhersteller gerne auf. In unserem Beispiel erfüllt die natürliche Eichenfront die Ansprüche hochwertiger Küchengestaltung mit echten Furnierfronten, um den besonderen Vintage-Charakter zu unterstreichen. Vintage, dieser Trend, der absichtlich das Interieur gern etwas älter und gebrauchter aussehen lässt, ist bei vielen Küchenkunden immer noch sehr beliebt. Und echte Furnierfronten in hoher Fertigungsqualität und in dunkleren Farben kommen vor allem internationalen Ansprüchen an die Küchengestaltung entgegen. Bei diesem neuen Küchenmodell unterstreicht die Kombination der grifflosen Kücheninsel mit mechanisch öffnenden Schränken in Antikeiche Rotbraun im Zusammenspiel mit der wertigen keramischen Pultplatte den natürlichen Charme. Der perfekte Übergang zum Wohnraum gelingt durch individuell einsetzbare Tisch- oder Bankelemente und die offene Gestaltung der Regale, die mit einer breiten, lackierten Rahmenfront zu einer optischen Hauptattraktion in dieser außergewöhnlichen Küche werden. Fotos: ALNO

# Mit diesen Neuheiten wird Ihre Spüle zur Multifunktionszone

## KÜCHEN-TIPPS

### Eckspüle in der Küche

Perfekt angepasst an ergonomische Bedürfnisse



Man sieht sie nicht oft, aber möglich ist es: Die Küchenspüle kann auch in der Raumecke der Küche eingebaut werden. Sind Doppelbecken gewünscht, wird die übliche Nebeneinander-Anordnung gedreht: Das zweite Becken liegt dann hinter dem eigentlichen Spülbecken und ist dort genauso hilfreich für zweite Spülgänge, das Abtropfen von Geschirr oder Lebensmittel. Auch für diese Lösungen existiert sinnvolles, genau passendes Zubehör wie Glasschneidebrett, Edelstahl-Siebeinsatz oder ein Arbeitsbrett aus Massivholz.

Damit die schöne Edelstahloberfläche nichts von ihrem Glanz verliert, sollte man auf Kratzschwämme oder Bürsten verzichten. Auch scharfe Putzmittel oder Scheuermilch bleiben der Edelstahlschüssel besser fern. Wasser, ein Spritzer Spülmittel, ein weicher Schwamm oder fusselfreies Tuch reichen meist völlig aus, um Ablagerungen zu entfernen. Gegen Kalkflecken kann noch etwas Essig oder Zitronenessenz dazugegeben werden. Auch mit Glasreiniger machen Sie nichts falsch.

Die Eckspüle kann flächenbündig an die Arbeitsplatte angeschlossen und fugendicht versiegelt werden. Sie ist nicht zuletzt eine platzsparende Variante in der eher kleineren Küche. Eckspülen gibt es auch aus Keramik, Granit oder Kunststein. Fragen Sie uns! Alle Kontaktdaten finden Sie oben rechts unter dem Menüpunkt Kontakt.



Eine echte Innovation bietet die semiprofessionelle Armatur „Move“ von SYSTEMCERAM. Dank ihrer Beweglichkeit und einem zusätzlichen Auslauf mit magnetischem Fuß ist der Aktionsradius deutlich vergrößert. Zusammen mit der Feinsteinzeugschüssel „Genea Double“ ist die Armatur auch optisch ein echter Blickfang.  
Fotos: SYSTEMCERAM

Die Zeiten, in denen eine Spüle ein einfaches Becken und eine Armatur einfach nur ein funktionierender Wasserhahn war, sind schon lange vorbei! Moderne Spülen sind längst multifunktional und Armaturen haben darüber hinaus auch noch optische Blickfang-Qualitäten. Wir stellen Ihnen hier einige wirklich innovative Neuheiten vor, die Ihre neue Küche bereichern könnten.

Jeder, der schon einmal versucht hat, ein sperriges Backblech zu säubern, kennt das Problem von viel zu kleinen Spülbecken! Extra breite und tiefe Spülbecken werden deshalb immer beliebter werden. Hier hat BLANCO einige wirklich funktional wertvolle Neuigkeiten auf den Markt gebracht. Bestes Beispiel: Das großzügige XL-Becken ist nicht nur tiefer als ein Standard-Becken, sondern oft auch deutlich breiter. Darin finden auch große Gegenstände wie Backbleche, Woks, Schneidbretter, Grillroste oder Bräter Platz. Zum sehr komfortablen Zubehör gehört z. B. ein hochwertiges Compound-Schneidbrett, das sich platzsparend über dem Becken platzieren lässt. Oder auch die hochwertige Multifunktionschale aus Edelstahl, in der gewaschenes Gemüse ganz leicht abtropfen kann. Praktisch ist auch ein Tropf mit Auffangschale, der als mobile Abtropfzone einfach neben das Spülbecken gelegt wird – und das oft ausgelegte Geschirrtuch überflüssig macht. Das alles macht XL Spülen auch in kleinen Küchen zu echten Multitalenten.

### Spülbecken sind längst multifunktional

Zunehmend beliebt sind auch die neuen BLANCO ETAGON Etagenbecken. Sie erweitern das Einzelbecken um eine zusätzliche Funktionsebene. Die integrierte Stufe ermöglicht in Verbindung mit den speziell entwickelten ETAGON-Schienen ein Arbeiten auf drei Ebenen. Mittig platziert, nehmen die Schienen z. B. Pfannen und Dampfgarbehälter auf. Vom darüber liegenden Schneidbrett kann Gemüse hineingearbeitet werden, während im Becken selbst weitere Zutaten wässern.

Neu ist auch BLANCO InFino®. Das völlig neu überdachte Ablaufkonzept lässt sich manuell oder optional per Fernbedienung steuern. Der Ablauf wird dabei durch einen Drehvorgang nach rechts oder links geöffnet bzw. geschlossen. Im Gegensatz zum herkömmlichen Auf- und Nieder-Prinzip wird die Position des Siebs dabei nicht verändert und eine Verschmutzung durch grobe Schmutzteile ist ausgeschlossen.

Die vielleicht innovativste Neuheit aus dem Hause BLANCO ist aber das BLANCO ZENAR XL 6 S DampfgarPlus, eine Granitspüle, die perfekt und durchdacht bis ins Detail mit Dampfgarzubehör kombiniert werden kann. Das Spülbecken besitzt eine Stufe zum Einhängen von Garbehältern, eine großzügige Abtropffläche zum Abstellen der Behälter und ein verschiebbares Schneidbrett zum Hineinarbeiten in die eingehängten Garbehälter. Das System vereinfacht die Arbeitsschritte vor und nach dem

Dampfgaren erheblich – noch dazu ganz ergonomisch.

### Unsere Hersteller bieten überzeugende Ideen

Zahlreiche neue Spülen und Armaturen bietet auch die Firma SYSTEMCERAM. Besonders positiv ist uns hier die semiprofessionelle Armatur „Move“ aufgefallen, die dank ihrer Beweglichkeit und dem zusätzlichen Auslauf mit magnetischem Fuß Ihren Aktionsradius enorm vergrößert. Nahezu alle führenden Anbieter beweisen auch bei den Armaturen durchdachte Funktionalität, stimmiges Design sowie perfekt aufeinander abgestimmte Oberflächen und Farben.

Eine patentierte Innovation bietet auch FRANKE mit dem neuen Integralablauf, der sich nahtlos in den Beckenboden einfügt. Damit können sich Schmutz und Bakterien nicht wie bei herkömmlichen Ablaufventilen in Fugen und Nähten ablagern, was die Keimbildung deutlich reduziert. Und auch dunkle Schmutzränder um den Abfluss gehören damit der Vergangenheit an. Sehr innovativ sind auch der elegant verdeckte Überlauf von FRANKE sowie das neue „Fast Fix“-Befestigungssystem, mit dem das Spülbecken mittels Halteklammern und ohne Werkzeug befestigt werden kann.

Sie sehen selbst: Es lohnt sich ein Besuch bei uns, damit wir Ihnen die interessantesten Neuigkeiten rund um Spüle und Armaturen live und in Farbe vorstellen können.



## FRISCHLUFT STATT FISCHDUFT

Unser neuer integrierter Kochfeldabzug zieht Dampf und Gerüche da ein, wo sie entstehen: mitten im Kochfeld. Die Lösung aus Dunstabzug und Kochfeld in einem sorgt für Kopffreiheit und bringt frischen Wind in Ihre Küche.

MegaCollection®



neff.de

## Musterküchen – die Ideallösung für Schnäppchenjäger



Eine Musterküche ist nicht nur besonders preisgünstig, sie kann natürlich auch individuell an Ihre Wünsche angepasst werden. Ein weiterer Vorteil: Eine Küche aus unserer Ausstellung ist in der Regel kurzfristig lieferbar. Foto: Impuls Küchen.

**Mit Küchen ist es wie mit Autos: Immer wieder gibt es neue Modelle, die wir Ihnen natürlich immer ganz aktuell präsentieren möchten. Deshalb wechseln wir unsere Ausstellungsküchen regelmäßig aus. Und genau dann schlägt die Stunde der Sparfüchse, die – ähnlich wie bei einem Vorführwagen – hier richtig sparen können.**

Natürlich sollte der Preis nicht der ausschlaggebende Punkt für Ihre Küchen-Entscheidung sein. Auch Ihr rundum gutes Gefühl und dass alles perfekt passt, ist natürlich wichtig (siehe Seite 1). Doch wenn sich richtig viel Geld sparen lässt – warum nicht! Unsere Musterküchen – oder auch Ausstellungsküchen genannt – sind nicht selten um bis zu 50 oder sogar manchmal mehr Prozent reduziert. Und wenn diese eine Küche dann noch ohne aufwendige Anpassungen in Ihre räumlichen Gegebenheiten passt, dann können Sie sich über ein echtes Schnäppchen freuen!

Sogar, wenn wir die Musterküche erst noch passend machen müssen, sprich etwas hinzufügen oder Elemente weglassen, dann kann sich diese Entscheidung richtig lohnen. Denn für die Ausstellungsküche spricht auch, dass sie meist voll funktionsfähig und dabei kaum benutzt ist. Zumal unsere Musterküchen aus der vorigen Saison natürlich immer noch voll im Trend liegen und auch entsprechendes Zubehör noch lange erhältlich ist. Außerdem kann natürlich auch jede Musterküche mit aktuellen Möbelementen kombiniert und somit nochmals aufgewertet werden.

Für eine Ausstellungsküche spricht noch etwas: Sie müssen nicht erst lange planen lassen

und wochenlang warten. Bei einer Musterküche bekommen Sie ganz schnell genau die Küche, die Sie bei uns im Küchenhaus bereits aufgebaut gesehen haben – gern auch ergänzt um Ihre individuellen Wünsche, für die wir Ihnen natürlich ein ebenso günstiges Angebot erstellen.

### Mit oder ohne Elektrogeräte – alles ist möglich

Die eine oder andere Musterküche erhalten Sie bei uns als günstiges Gesamtpaket aus Küchenmöbeln und exakt passenden Elektrogeräten. Damit sparen Sie quasi doppelt, denn auch die Elektrogeräte erhalten Sie natürlich zu einem „Vorführer-Preis“. Wobei Sie sich selbstverständlich auch beim Kauf einer Ausstellungsküche auf exakt den gleichen Service verlassen können, wie bei einem Neukauf. Wir liefern Ihnen die Küche natürlich direkt ins Haus und montieren sie auch gleich fachgerecht.

Es lohnt sich also, öfter mal vorbei zu schauen welche Musterküchen bei uns gerade im Angebot sind. Das könnte sich für Sie richtig auszahlen!



### REZEPT:

## WILDKRÄUTERSUPPE MIT SCHÜTTELBROT

Eine feine und gesunde Kräutersuppe gehört einfach zum Almfrühling. Und wird in Südtirol mit Schüttelbrot, in Bayern mit Brotbröckerln, gerösteten Semmelwürfeln, und in der Schweiz mit knusprigen Roggenbrotstückchen serviert.

#### Zutaten für 4 Personen:

150 g gemischte Wildkräuter (z.B. Bärlauch, Sauerampfer, Brennesseln, Giersch, Guter Heinrich)  
1 große Zwiebel  
20 g Butter  
2 EL Mehl  
1 l Gemüsebrühe  
1 Schüttelbrot  
100 g Sahne  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
frisch geriebene Muskatnuss  
oder gemahlener Kümmel

1 Die Kräuter verlesen, waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Die Kräuter fein hacken. Gut 1 EL der Kräutermischung zugedeckt beiseitestellen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

2 Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Das Mehl darüberstäuben und unter Rühren



hellgelb anschwitzen. Die Brühe unter kräftigem Rühren dazugießen und die Suppe offen bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten sämig einköcheln lassen.

3 Inzwischen das Brot in kleine Stücke brechen. Die Kräuter und die Sahne unter die Suppe rühren und kräftig aufkochen, bis die Kräuter zusammenfallen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss oder Kümmel abschmecken und auf tiefe Teller verteilen. Die beiseitegelegten Kräuter und die Brotstückchen daraufstreuen und die Suppe sofort servieren.

### 3 X ZU GEWINNEN:

## „ALPENKÜCHE VEGETARISCH“



Von der Zugspitze in die Dolomiten, vom Aostatal nach Arosa: „Alpenküche vegetarisch“ nimmt jeden mit auf eine kulinarische Entdeckungstour durch die Alpen. Denn auf die deftige Alpenküche sollte keiner verzichten, ob an der Küste oder in der Tiefebene. Wie schön, dass der Genuss auch ohne Gipfelklimmen zu erreichen ist: In der heimischen Küche mit den Sehnsuchts-Rezepten von **Cornelia Schinharl**. Die ist selbst durch die Berge gereist, um zu sehen, woher der Almkäs kommt, wie der Strudelteig perfekt gelingt und warum die Wildkräuter dieses unvergleichliche Aroma haben.

Herausgekommen ist wahres Gipfelglück für Augen und Gaumen: Fotoreportagen direkt von den Almen und Rezepte, die die Hüttengaudi nach Hause holen. Käsebrettl und Kaiserschmarren, Äplermagronen und Rote-Bete-Knödel mit Mohnbutter, Walliser Kartoffelkuchen und Rösti zum Beispiel. Und das Ganze ohne Fleisch – denn ein Alpenkochbuch braucht kein Fleisch, um einfach der Gipfel zu sein.

Wenn Sie das Kochbuch „Alpenküche vegetarisch“ von **Cornelia Schinharl** gewinnen möchten, füllen Sie im Internet einfach unter

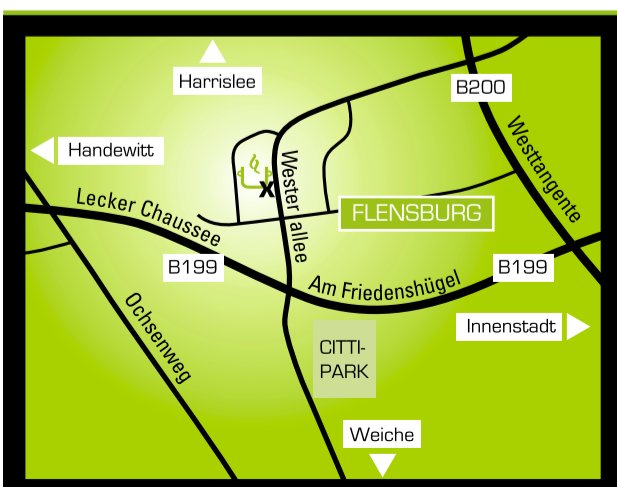
[www.kuechengilde.de](http://www.kuechengilde.de)

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

Teilnahmeschluss: 31.05.2017



das **KÜCHENHUS**  
KÜCHE NEU ERLEBEN



## Hier finden Sie Ihre Traumküche!

Westerallee 156 | Flensburg | Fon (0461) 957045-0  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 10 - 18 Uhr + Sa 10 -16 Uhr  
[www.kuechenhus.de](http://www.kuechenhus.de)

