

Atrium Spezial KÜCHEN

Ausgabe: Ausgabe 2021
 Auflage: 26.000
 Reichweite: k.A.
 Produkt: PI Eva Brenner
 MÄW: 2.870 €



Franke

Die Edelstahl-Armatur «Taros Neo» ist aus einem Guss gefertigt und daher besonders robust und pflegeleicht. Ein integrierter Laminar-Strahlregler sorgt für einen klaren Wasserstrahl und minimiert Spritzer rund um die Spüle. Edelstahl-Armaturen sind ausserdem eine besonders nachhaltige Wahl, denn sie sind beinahe unverwundlich und zu 100 Prozent recycelbar. www.franke.de

Siemens

Die Geschirrspüler der neuen Generation der «studioLine» sehen nicht nur futuristisch aus, sondern überzeugen auch mit zukunftsweisenden Funktionen. Kommt der Besuch nämlich mal früher als geplant, lässt sich der Spülvorgang, auch wenn er bereits läuft, remote über die «Home Connect App» bis um das Dreifache beschleunigen. Ein weiteres Highlight ist die manuell aktivierbare «glassZone» mit sechs integrierten Düsen, die auch wertvolle Gläser sanft reinigen, ohne sie zu beschädigen. www.siemens-home.de



Quooker

Dipl.-Ing. Innenarchitektur und Moderatorin Eva Brenner ist erste Wahl, wenn es darum geht, Interieurs zu optimieren. Für sie selbst ist die erste Wahl in der Küche der Wasserhahn, der alles kann. Im Verlauf des Tages setzt sie ihren Quooker «für Kaffee und Tee, ein schnell gezapftes Sprudelwasser, Pasta und blanchiertes Gemüse, zum Desinfizieren von Messer und Schneidebrett und zum Entfernen von Kerzenwachs» ein. Quooker überzeugt die Wohn-Expertin nicht nur durch seine Funktionalität und den niedrigen Energieverbrauch, auch das zeitlose Design, das sich hervorragend in ihr Zuhause, ein altes Pfarrhaus bei Bonn, einfügt, machen Quooker zu ihrem Favoriten. www.quooker.de



Atrium Spezial KÜCHEN

Ausgabe: Ausgabe 2021
 Auflage: 26.000
 Reichweite: k.A.
 Produkt: PI Eva Brenner
 MÄW: 2.870 €



Harmonisch: Lange suchten Eben und Line nach der passenden Leuchte für ihre Küche. Fündig wurden sie bei Anouk. (Vogelbild: Troels Carlsen)

Küche gefertigt werden sollte. «Ich bin ein regelrechter Holz-Liebhaber», gesteht der Schauspieler.

Fündig wurden die beiden schliesslich bei Garde Hvalsoe, dem dänischen Schreiner-Unternehmen, das hohe Handwerkskunst gekonnt mit der Geradlinigkeit dänischer Designtradition verbindet. Das Modell «Dinesen», das nun im Haus von Line und Esben steht, ist eine wahre Hommage an die Schönheit der Natur. Warmes Eichenholz ziert die Fronten der kleinen, aber feinen Küche, für die Dinesen-Dielen «HeartOak» verwendet wurden. Das Holz stammt aus dem mittleren Bereich grosser Eichenstämme und erzählt auf kraftvolle Weise vom langen Leben der Bäume: Strenge Winter, trockene Sommer, Sturm und Wind hinterlassen Spuren, die teilweise erst beim Sägen zum Vorschein kommen und dem Holz seine charaktervolle Erscheinung verleihen.

Das zu langen, breiten Dielen verarbeitete Eichenholz ziert die fingergezinkten Schubladen und Schrankfronten der grifflösen Küche. Hauptakteur spielt dabei klar der massive Korpus. Robust und leicht zugleich bildet er das Gegenüber der Kochzeile, die, passgenau in die Rückwand eingelassen, Platz findet. Ein Stahlsockel trägt den Korpus und verleiht ihm einen schwebenden Ausdruck. Verstärkt wird dies durch die

erhöhte Lage der Küche zum Wohnbereich, wobei der dabei entstandene Sockel unterhalb des Korpus geschickt in Schubladenelemente für zusätzlichen Stauraum, etwa für Küchenmaschinen, Tischdecken und dergleichen, umgewandelt wurde.

Die Produktion ihrer neuen Küche faszinierte Esben so sehr, dass er zu den Schreibern in Gribskov fuhr, um hautnah zuzusehen, wie seine Küche entstand. Ein blosses Kunstwerk allein soll die Küche jedoch keinesfalls bleiben. Dafür ist Line eine viel zu leidenschaftliche Köchin. Derzeit ist es die

südamerikanische Küche, die sie etwa zu feurigen Ceviche-Rezepten inspiriert. Ihre Affinität zum Kochen zeigt sich auch in der Wahl der Geräte, einem Backofen von Gaggenau, der Quooker-Armatur oder dem Gasherd – der bevorzugten Wärmequelle vieler Hobby- und Profiköche. Mit ihrer warmen und zugleich modernen Anmutung passt die Küche schliesslich nicht nur ideal in das hübsche Familienwohnhaus, sondern auch zu den beiden stolzen Besitzern selbst.

www.gardehvalsoe.dk



Formschön: Das eigentliche Kochfeld des Gasherds (Pitt) sitzt unter der Arbeitsplatte aus Marmor und sorgt für eine elegante Optik.



Passgenau: Die hohe Handwerkskunst zeigt sich in den Details wie den fingergezinkten, «schwebenden» Schubladen.

