

Küchen&Design

MAGAZIN

Niederlande

Bunte Niederlande Facettenreich und sympathisch – **Zu Gast** Eine Küche aus Porzellan – **Genuss** Queller, Matjes und viel Süßes – **Geheimnisvolles Blau** Farbe und Statement – **Perfekter Durchblick** Das Comeback der Vitrine – **De Stijl** Mondrians Welt – **Ironische Architektur** „Verrückte“ Gebäude

Einfach gesünder kochen.

Mit den innovativen Serie 8 Dampfbacköfen geht gesünder Kochen und Backen jetzt noch einfacher und schneller. Der Bräunungssensor erkennt mit der integrierten Kamera den Bräunungsgrad, die Heizart Air Fry ermöglicht gesundes Frittieren mit weniger Fett und die Dampf-Funktion Plus gart deine Lebensmittel bei bis zu 120 °C nicht nur schneller, sondern auch schonender und gesünder.

Mehr bei deinem accent line Partner oder unter www.accentline.de



Mehr erfahren:



WELKOM!



WILLKOMMEN!

Gute Laune gefällig? Dann sind Sie hier richtig. Denn dieses Mal dreht sich unser Magazin um die fröhlich-freundlichen Niederlande – von uns auch gerne mal Holland genannt. Seine Einwohner gelten im Allgemeinen als gelassen, aufgeschlossen, bescheiden und tolerant. Eigenschaften, die das kleine Land an der Nordsee so sympathisch machen. Eine seiner bekanntesten Maximen lautet „Doe maar gewoon, dan doe je al gek genoeg“, was so viel bedeutet wie: „Verhalte dich normal, das ist schon verrückt genug.“ Die Niederlande sind der Beweis dafür, dass unpräntentöses Auftreten und außergewöhnliches Design wunderbar harmonieren, dass Kultur nichts mit dem „Höher, schneller, weiter“-Prinzip zu tun hat und Kreativität keine ernste Angelegenheit ist. Bunte Farben und auffällige Formen vermitteln sowohl in der Architektur als auch im Design Lässigkeit, Mut und Lebensfreude. Wir stellen Ihnen bauliche Besonder-

heiten wie die Rotterdamer Kubushäuser oder das Groninger Museum vor, haben uns Mondrians De-Stijl-Kunst gewidmet und präsentieren niederländische Hingucker für zuhause – vom poppigen Beistelltisch der Kultmarke Pols Potten bis zum im Wortsinne schweinischen Stauraum von Star-Designer Marcel Wanders. Wissen Sie eigentlich, welche die weltweit beliebteste Farbe ist? Und haben Sie schon den „Durchblick“ (Achtung, Hinweis!), welches Revival es gerade in der Küchengestaltung gibt? Auch das sind Themen, die wir Ihnen nicht vorenthalten möchten. Genau so wenig wie Hollands kulinarische Seite: Gemüse aus dem Watt, allerlei traditionelles Naschwerk und der heiß geliebte Matjes-Hering sorgen für abwechslungsreiche Genüsse. Lassen Sie sich doch einfach von der Vielfalt, Schönheit und Heiterkeit des Landes beflügeln: Wir wünschen inspirierende Momente und viel Spaß beim Lesen!

Ihre Tina Müller

KÜCHENHAUS SÜD Möbel Müller GmbH

Mörfelder Landstraße 77, 60598 Frankfurt am Main
Telefon: 069 – 6109230, Telefax: 069 – 61092330
www.kuechenhaus-sued.de, info@kuechenhaus-sued.de

Inhalt



Blau
Eine himmlische Farbe



Queller
Gesundes Meeres-Gemüse



Die Niederlande
Lebendiges Kleinod an der Nordsee

Seite 1
EDITORIAL
Willkommen
in den Niederlanden!

Seite 3
FERNBLICK
Hollands
Facettenreichtum

Seite 12
FREISCH EIN
Design-Genuss
gewinnen

Seite 18
ZU GAST
Die Küche aus
Porzellan

Seite 24
GENUSS
Im Lande der
Naschkatzen

Seite 28
GENUSS
Matjes mit Gin-Sorbet
und Gurkentatar

Seite 30
GENUSS
Gemüse aus
dem Meer

Seite 34
AMBIENTE
Das blaue
Wunder

Seite 38
KENNEN SIE DEN?
Johannes
Vermeer

Seite 40
AMBIENTE
Holland
at home

Seite 42
ZEITGEIST
Vom Stauraum zum
Schauraum

Seite 48
KUNST & BAU
De Stijl – ästhetische
Askese

Seite 52
KUNST & BAU
Architektur
mit Augenzwinkern

Seite 58
KOLUMNE
Pikantje
von Antje

Küchen&Design Magazin Online



IMPRESSUM

Herausgeber:
Dross&Schaffer Marketing GmbH
Würmstraße 13a, 82166 Gräfelfing
Tel.: +49-89-89 87 84 0
www.dross-schaffer-gruppe.com

Redaktion & Produktion:
STYLEMAIER
Mallertshofenerstraße 24
85716 Unterschleißheim
Tel.: +49-176-43661834
www.stylemaier.com

Die in diesem Magazin gewählte
männliche Form bezieht sich immer
zugleich auf weibliche, männliche
und diverse Personen.

Text: Isabella Naumann,
Julia Maier, Marcel Jefferson,
Svenja Goldfuß

Schlussredaktion: Nina Berendonk

Art-Direktion: Julia Maier

Titelbild: © shutterstock: Barracuda
Studio

Weitere Bildquellen: Adobe Stock,
alamy, den Haag.com, Groninger Museum,
holland.com, LA MAISON Hotel, pixabay,
Porzellan Manufaktur Nymphenburg,
shutterstock, unsplash

Druck:
RMO Druck GmbH München



KÜCHENHAUS SÜD IN FRANKFURT: KÜCHEN, SO INDIVIDUELL WIE IHRE BESITZER

Die Küche ist ein geradezu magischer Ort. Wir knüpfen Erinnerungen an wohltuende Gerüche, an das Klappern von Kochgeschirr und den Geschmack geliebter Speisen an diesen Raum. Die Küche, so modern und ästhetisch sie heute auch geplant sein mag, bleibt ein Refugium, in dem wir uns wohlfühlen möchten. Jede erzählt ihre eigene Geschichte: von der jungen Familie, die voller Glück und Erwartung die allererste Küche plant; von Bauprojekten, deren Küchen noch den Charme alter Tage in sich tragen. Es gibt Planungen, die den Küchenraum zum ästhetischen Aushängeschild stilisieren und jene, die eine funktionale Kochwerkstatt voller Technik bevorzugen.



Der STILRAUM: Küchenplanung mit allen Sinnen erleben

Die Küche kennt viele Gesichter und Geschichten. Daher liegt es uns im Küchenhaus Süd auch am Herzen, diese persönliche Handschrift mit unserer planerischen Vielfalt zu begleiten und in kreativen Entwürfen umzusetzen. Unser erfahrenes Team aus Küchenplanern, Architektinnen und Raumberatern entwickelt aus individuellen Vorgaben einen Küchenraum, der die Ideen und Wünsche unserer Kundschaft mit einer ganzheitlichen Raumarchitektur verknüpft.

Hierfür haben wir einen Ort entwickelt, der als inspirierender Anlaufpunkt in unserer Ausstellung dient: Im sogenannten „STILRAUM“ können Kundinnen und Kunden die Fülle an Materialien und Mustern im modernen Küchenbau erkunden. Die künftige Küche wird mit allen Sinnen erlebbar – und durch das behutsame Zusammenstellen ansprechender Collagen auch tatsächlich greifbar.

Moderne Küchenausstellung mit anspruchsvollen Möbelmarken

Unser einzigartiges Beratungskon-

zept im Küchenhaus Süd haben wir im Zuge eines umfassenden Studio-Umbaus 2020 realisiert. In unseren wechselnden Ausstellungsräumen möchten wir Kunden und Besucher stets aufs Neue inspirieren und zum Staunen bringen. Ausgesuchte Marken für Wohn- und Küchenmöbel begleiten unseren Anspruch, langlebige Wohnraumkonzepte mit dem gewissen Extra zu entwickeln.

Lassen Sie sich von der anspruchsvollen Vielfalt an Küchenräumen überraschen, die der schwäbische



Unsere Partner Christine Kröncke, KFF und raumplus bereichern die raumübergreifende Atmosphäre Ihres persönlichen Wohnstils mit exklusiven Designermöbeln, die Sie direkt über unser Studio bestellen können. In den vergangenen Jahren haben wir hierzu einen gestiegenen Beratungsbedarf erlebt. Umso schöner ist es, aus der Fülle an Möglichkeiten eine individuelle Einrichtung herauszuarbeiten und mit Ihnen gemeinsam Wirklichkeit werden zu lassen.



Live Cooking-Events: Genuss und Technik vor Ort erleben

Geschmack steht bei uns übrigens nicht nur ästhetisch an oberster Stelle: Wir teilen unsere Leidenschaft für die Küche auch gern auf kulinarische Weise mit unseren Gästen. In unseren Live-Cooking-Events blicken wir Gastronomen über die Schulter, die uns verschiedene Kochtechniken „schmackhaft“ machen – so lernen unsere Kunden beispielsweise das Garen mit Dampf oder das genussvolle Andünsten auf einem Teppan Yaki kennen. Die Bedienung der modernen Einbaugeräte von Gaggenau, BORA und Miele steht dabei ebenso im Vordergrund wie der Komfort, der sich beim Zubereiten mit intelligenten Automatikprogrammen einstellt.

Hersteller LEICHT bietet. Mit innovativen Planungsideen und einem erweiterten Sortiment für begehbare Ankleiden, Badmöbel und Wandgestaltung begeistert uns die Marke nicht nur im gradlinigen und puristischen Küchenraum.

Gehobene Visionen voller Eleganz und Stil werden wiederum vom Luxushersteller SieMatic realisiert. Mit außergewöhnlichen Materialkompositionen aus Glas, Metall, Lack und Stein erschaffen wir einmalige Unikate, die sich in Ihr ganz persönliches Wohnraumkonzept integrieren lassen.

Als ausgewählter Gaggenau „MasterPartner“ halten wir eine besondere Überraschung für unsere Kundinnen und Kunden bereit: Ab einem Kauf von vier Geräten der Premium-Marke ermöglichen wir Ihnen eine Cook-In-Party im eigenen Zuhause, bei der ein professioneller Koch Sie und Ihre Gäste mit einem genussvollen Abend verwöhnt. Erlesene Weine von Winzern aus dem Rhein-Main-Gebiet, zu denen wir einen persönlichen Kontakt pflegen, runden das einmalige Erlebnis ab.

Erleben Sie das Küchenhaus Süd persönlich

Nun sind Sie an der Reihe: Welche Geschichte dürfen wir gemeinsam mit Ihnen fortschreiben? Jede Küche, die aus unserer Feder hervorgeht, trägt ein ganz eigenes Lebensgefühl in sich. Gemeinsam erschaffen wir einen modernen Ort voller Wärme und Genuss: bereit, lebenslange Erinnerungen zu kreieren.

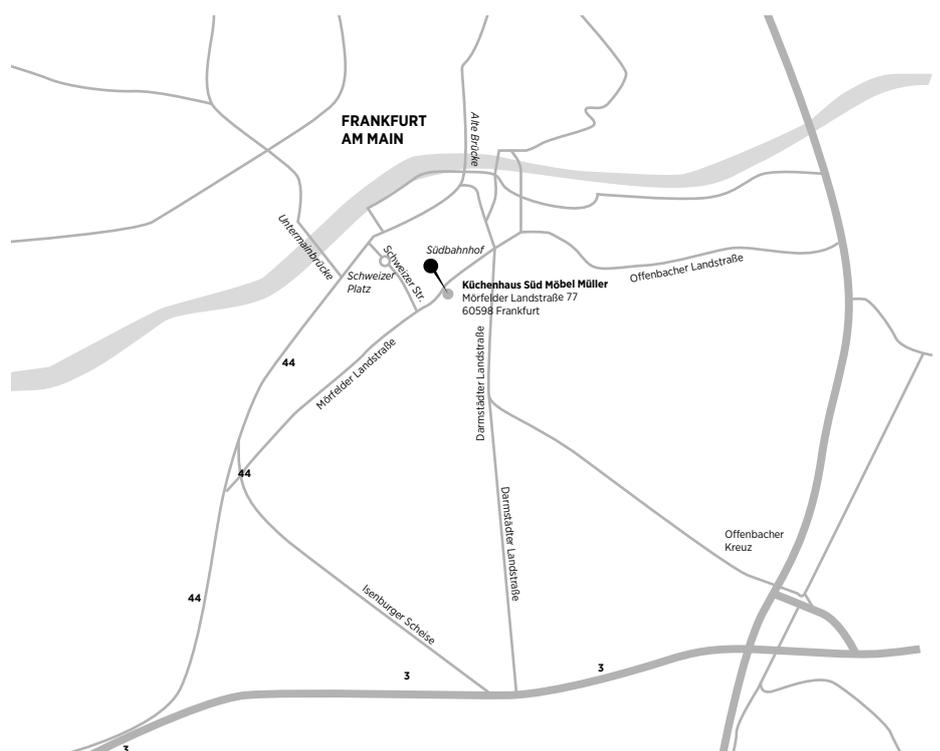


KÜCHEN HAUS SÜD

KÜCHENHAUS SÜD Möbel Müller GmbH
Mörfelder Landstraße 77
D-60598 Frankfurt am Main

Telefon: + 49 (0)69 - 6109230
Telefax: + 49 (0)69 - 61092330
E-Mail: info@kuechenhaus-sued.de
www.kuechenhaus-sued.de
www.facebook.com/KuechenhausSued
www.pinterest.de/kuechenhaussuedfrankfurt

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag von 9.00 - 18.00 Uhr
Nach Vereinbarung auch bis 20.00 Uhr
Samstag von 9.00 - 16.00 Uhr





FERNBLICK



Niederlande



Flach und trotzdem voller Highlights: die facettenreichen Niederlande

Text:
Julia Maier

Hunderte von Windmühlen, nicht enden wollende Tulpenfelder und phänomenale Fahrradwege – so werden die Niederlande gern beschrieben. Völliger Käse? Keinesfalls! Es ist nur lange nicht alles, was es in dem kleinen Königreich an der Nordsee zu sehen gibt.

Was ist das Beste an den Niederlanden? Dass man nicht länger als zwei Stunden braucht, um von einem zum anderen Ort zu gelangen. Und diese Fahrt rentiert sich immer, denn flaches Land ist nicht gleich flaches Land. Auch außerhalb der Tulpen-Blütezeit hat Holland einiges auf Lager, das uns lächeln und staunen lässt. Beispielsweise das Wattenmeer: ein weltweit einzigartiges Naturschutzgebiet und Ökosystem, das sich auf rund 500 Kilometern Länge von der niederländischen Gemeinde Den Helder bis nach Skallingen in Dänemark erstreckt. Zweimal am Tag wird es bei Hochwasser überflutet und fällt bei Niedrigwasser wieder trocken. Seine Priele, Sandbänke, Untiefen, Seegras-Wiesen und Dünen beherbergen etwa 10.000 unterschiedlichste Pflanzen- und Tierarten, darunter auch Seehunde, Kegelrobben und Schweinswale. Vielen Fischen und Meeressäugern dient das flache Wasser als Kinderstube, da sie dort vor Meeresräubern geschützt sind. Ein besonderes Schauspiel erlebt man im Frühjahr und Herbst, wenn sich riesige Zugvogel-Scharen im Watt einfinden. Insgesamt sind es rund zehn Millionen Wattvögel wie Gänse, Enten, Möwen und Seeschwalben, die den nahrungsreichen Lebensraum nutzen. Uns Menschen bietet das Wattenmeer die Gelegenheit, auf dem Meeresboden spazieren zu gehen: Ein niederländischer Klassiker unter den geführten Wattwanderungen ist beispielsweise die 22 Kilometer lange Strecke von Lauwersoog zur Insel Schiermonnikoog, die auch per Bootsfahrt verkürzt werden kann. Auf der kleinsten bewohnten Watt-Insel erwartet die Besucher ein überschaubares Dörfchen mit sorgfältig restaurierten Häusern, die teilweise noch aus dem frühen 18. Jahrhundert stammen. Strandbars, Restaurants und Cafés für eine Stärkung nach

Im Laufe der Geschichte haben Hollands Wind- und Wassermühlen verschiedensten Zwecken gedient. Einige davon werden nach wie vor zum Trockenlegen von Sumpfgebieten genutzt, andere mahlen wieder Korn, sägen Holz oder sind zum Museum umgebaut

© shutterstock: Stefano Termanini



© shutterstock: emka74



© sunsplash: matius hatala



Egal wann, egal wo – das abwechslungsreiche Wolkenspiel am niederländischen Himmel zieht alle Blicke auf sich. Kein Wunder, dass die Holländer so gerne übers Wetter reden



Schiermonnikoog, die „Insel der grauen Mönche“, verdankt ihren Namen einem ehemaligen Zisterzienserkloster. Heute ist sie der perfekte Ort, um einmal alle Fünfe gerade sein zu lassen

dem langen Fußmarsch gibt es dort natürlich auch. Wanderungen dieser Art sollte man allerdings nie auf eigene Faust unternehmen, denn es bedarf einer Menge Erfahrung und Wissen, um die Gezeiten richtig einschätzen zu können. Eine weitere Gefahr besteht durch plötzlichen Seenebel, der schon so manchen Watt-Läufer orientierungslos umherirren ließ.

Wunderbare Natur-Erlebnisse versprechen auch die niederländischen Nationalparks, allen voran De Hoge Veluwe in der Provinz Gelderland: Märchenhafte Wälder, liebliche Heidelandschaften und geheimnisvolle Moore machen die umzäunten 5400 Hektar Land einmalig. Eine Besonderheit des Parks sind seine mehr als 1800 weißen Fahrräder, die allen Besuchern gratis zur Verfügung stehen. Die aktuellen Modelle wurden von Park-Mitarbeitern in Zusammenarbeit mit dem ehemaligen Radrennfahrer Jack van der Slikke entwickelt: Schlichte, robuste Single-Speed-Räder, die Langlebigkeit, Zeitlosigkeit, Sicherheit und Sitz-Komfort vermitteln – eben das, was die klassischen Hollandräder so beliebt macht. Außerdem werden in De Hoge Veluwe Safaris und Nacht-

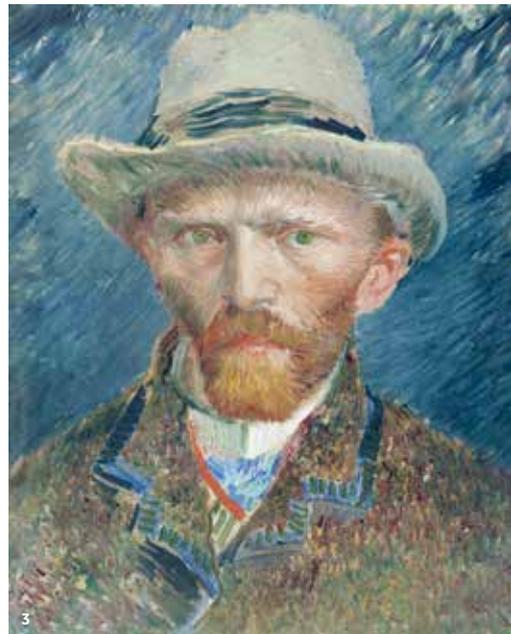
Touren angeboten, bei denen man sich gemeinsam mit dem Forst-Aufseher auf die Suche nach Hollands „Big Five“ begeben kann: Rehe, Edelhirsche, Wildschweine, Seehunde und Biber. Mitten im Naturidyll versteckt sich allerdings noch etwas anderes: das Kröller-Müller Museum. Es beherbergt die zweitgrößte Van Gogh-Sammlung der Welt und Exponate moderner Meister wie Claude Monet, Georges Seurat, Pablo Picasso und Piet Mondrian. Auch der Skulpturengarten ist nicht von schlechten Eltern – dort sind Werke von Künstlern wie Auguste Rodin, Henry Moore, Jean Dubuffet oder Joep van Lieshout vertreten. Im Land mit der höchsten Museumsdichte der Welt muss man für Kulturgenuß eben nicht zwingend in große Städte fahren. Man sollte es aber dennoch tun, denn auch die urbanen Gebiete des Landes beweisen Charakterstärke. Prominentestes Beispiel: Amsterdam.

Das Außergewöhnliche an der niederländischen Metropole? Die historischen Gebäude Amsterdams wurden auf Millionen von Holzpfehlern erbaut, da der Untergrund früher sehr sumpfig war. Im Laufe der

„DEN WIND KANN MAN NICHT VERBIETEN,
ABER MAN KANN MÜHLEN BAUEN.“

Holländisches Sprichwort





Jahre verrotteten die Stützen allerdings, so dass viele der alten Häuser in Schräglage gerieten oder in sich zusammensackten. Inzwischen sind die schmalen, schiefen Fassaden entlang des Grachtengürtels zum Wahrzeichen der Stadt geworden. Ihre unkonventionellen Proportionen rühren daher, dass damals die Steuern für ein Haus nach seiner Breite am Kanal bemessen wurden und man sich beim Bau also lieber in die Höhe und Länge orientierte. Möbel, die über die schmalen Treppen nicht ins Haus getragen werden konnten, beförderte man mit einem am Giebel angebrachten Flaschenzug von außen in die oberen Etagen. Das kleinste dieser Häuser wurde um 1600 an der heutigen Oude Hoogstraat 22 errichtet. Es misst gerade einmal 2,20 Meter in der Breite. Ob man nun wegen der Museen, der Architektur oder aus ganz anderen Gründen nach Amsterdam kommt, eines bleibt immer gleich: Spätestens bei Einbruch der Dämmerung, wenn sich die beleuchteten Brücken im Wasser der insgesamt 80 Kilometer langen Kanal-Landschaft spiegeln, wird man dem romantischen Charme der holländischen Hauptstadt erlegen sein.

- 1
Giebelformen, die begeistern: In Amsterdam, der Hauptstadt aus dem 17. Jahrhundert, stehen mehr als 8000 Gebäude unter Denkmalschutz
- 2
Rotterdam, die Hafenstadt im ständigen Wandel, wird auch das „Berlin der Niederlande“ genannt
- 3
Vincent van Gogh ist in seiner Heimat allgegenwärtig: Das „Selbstporträt mit hellem Filzhut und braunem Überrock“ hängt im Amsterdamer Rijksmuseum
- 4
Radfahren ist in den Niederlanden nicht nur eine Fortbewegungs-, sondern auch eine Lebensart. Im Durchschnitt besitzt jeder Holländer zwei Fahrräder
- 5
Scheveningen, Kijkduin und dazwischen der Zuiderstrand: Nach Feierabend zieht es die Den Haager in die Beachbars

Ein weiteres maritimes Straßennetz kann man in Rotterdam bestaunen: Die aufgrund ihrer Skyline auch „Manhattan an der Maas“ genannte Stadt liegt an einer der meistbefahrenen Wasserstraßen der Welt und kann von Schiffen bis 24 Meter Tiefgang angesteuert werden. Jedes Jahr werden dort rund 450 Millionen Tonnen Güter aller Art verladen – der Rotterdamer Hafen ist der größte Seehafen Europas. Nur einen Steinwurf entfernt von den riesigen Containerschiffen liegt Katendrecht, eine Halbinsel mit bewegter Vergangenheit: Früher vergnügten sich dort die Seeleute in zwielichtigen Etablissements und diversen Spelunken, heute zählt das vielleicht spannendste Viertel Rotterdams zu den kulinarischen Hot-Spots der hippen Hafenstadt.



4

© shutterstock: Mstovyi, Sergii Igorevich



5

© denhaag.nl, indigo.beachclub

Auch Den Haag, die Metropole am Meer, hat ihren eigenen Charakter: Mit einer Küstenlinie von nicht weniger als elf Kilometern, breiten Sandstränden, Dünen und grünen Parks bietet sie viel Platz für einen entspannten Aufenthalt. Die Stadt ist Zentrum der Politik, seit 1446 versammelt sich das niederländische Parlament im so genannten Binnenhof. Die königliche Familie wohnt ebenfalls hier – im ehemaligen Lustschloss Huis ten Bosch. Ihr niederländisches Königreich besteht übrigens nicht nur aus dem Staat an der Nordsee, den wir gerne Holland nennen. Auch die „ABC-Inseln“ Aruba, Bonaire und Curaçao sowie die „SSS-Inseln“ Saba, Sint Eustatius und Sint Maarten gehören dazu. Der Einfachheit halber werden die exotischen Über-



Curaçao: Immerwährender Sommer in der Hauptstadt Willemstad

Nur etwa sechs Prozent der Bevölkerung von Curaçao sind niederländischer Abstammung.
Die meisten der rund 150.000 Einwohner sind Nachfahren afrikanischer Sklaven.
Obwohl Niederländisch die offizielle Amtssprache ist, dominiert in der Praxis Papiamentu – eine Sprache mit spanischen, portugiesischen, niederländischen und englischen Einflüssen



bleibsel aus der Kolonialzeit oft unter dem Titel „Niederländische Antillen“ zusammengefasst, wobei es sich bei manchen um autonome Staaten und bei anderen um „besondere Gemeinden“ handelt. Doch diese komplizierten Details ersparen wir uns an dieser Stelle. Fest steht jedenfalls: Sowohl in puncto Architektur als auch in der Kultur finden sich auf den Karibik-Inseln nach wie vor viele niederländische Anklänge. Auch wenn es keine Deiche gibt und sich dafür an den Traumstränden die Schweine sonnen.



ERLEBNISRÄUME

Die außergewöhnlichen Küchen von selektionD



selektionD

KÜCHEN

by Dross&Schaffer



Ein goldenes Händchen fürs Hotel

In dieser historischen Villa birgt jeder Raum eine Überraschung: Holländische Design-Objekte treffen auf Vintage-Stücke, moderne Sonderanfertigungen auf französischen Mid-Century-Chic. Das LA MAISON Hotel in Saarlouis gleicht einem Künstlerhaus

So fröhlich und ungezwungen wie heute ging es in der schönen Villa aus dem 19. Jahrhundert bestimmt nicht immer zu – schließlich handelt es sich um ein ehemaliges Oberverwaltungsgericht. Die Metamorphose ist also mehr als gelungen, denn in dem saarländischen Vier-Sterne-Superior-Hotel erinnert rein gar nichts mehr an staubige Aktenordner und schroffe Beamte. Ganz im Gegenteil: In diesem Wunderland aus Kunst, Design und Kulinarik ist jeder Arbeitsalltag schnell vergessen. Bereits beim Betreten des Empfangsbereichs beginnt eine illustre Entdeckungsreise vorbei an erlesenem Mobiliar, extravagantem Dekor und Wänden voller Unikate. Selbst im minimalistisch-modernen Anbau des LA MAISON gleicht keines der 33 Zimmer dem anderen – jedes hat einen ausgeprägten eigenen Charakter. Derart stilvolle Arrangements von zeitgenössischem Design und Vintage-Stücken lassen sich natürlich nicht einfach so aus dem Ärmel schütteln. Hier waren Profis am Werk, allen voran Eigentümer und Gastgeber Günter Wagner: ein designaffiner Visionär mit einem goldenen Händchen für Gestaltung, der sich sowohl privat als auch beruflich leidenschaftlich gerne mit Kunst und exquisiter Kulinarik befasst. Zusammen mit Innenarchitektin Birgit Nicolay und Einrichtungsexpertin Conni Kotte hat er dem Refugium ein unverwechselbares, weltoffenes Gesicht verliehen. Ganz klar, dass dabei auch niederländisches Design nicht fehlen durfte. Vor allem die expressiven Kult-Objekte von Pols Potten

muss man im LA MAISON nicht lange suchen: Neben der skulpturalen Sitzgelegenheit „hand chair“ und dem farbenkräftigen Kunststoff-Hocker „Tam Tam“ gibt es hier noch einiges mehr von der jungen Marke zu bewundern. Mit etwas Detektivarbeit lassen sich im Hotel auch noch subtilere Spuren der Niederlande entdecken, beispielsweise ein tapeten-bespannter Paravent, dessen Muster an Vincent van Goghs berühmtes Gemälde „Mandelblüten“ erinnert. Seit 2019 steht den Gästen neben Villa und Neubau zur Übernachtung auch das ehemalige Hausmeister-Gebäude im Garten zur Verfügung, so dass insgesamt 50 fantasievolle Rückzugsorte geschaffen wurden, die mit teilweise bis zu 50 Quadratmetern reichlich Platz bieten. Außerdem ist von Bistro

1
Die Qual der (Sitz)-Wahl: Ernst Schwadrons
„Pouf mit Bommel“, entworfen 1934,
ist im LA MAISON Hotel in bester Geellschaft

2
Sessel und Skulptur zugleich:
Die niederländische Marke Pols Potten steht für
junges, lebendiges Design

3
Imposantes Dreigespann mit herrlichem Park:
Das LA MAISON Hotel besteht aus Villa,
Neubau und Gartenhaus

4
Gemütliche Bibliothek:
Die bunten Kissen wurden aus Seidentüchern
von Hermès gefertigt

und Bar bis zum Feinkostlädchen alles vorhanden, was das Genießer-Herz begehrt. Besonders luxuriös – und gleichzeitig erfrischend heiter – geht es im ehemaligen Gerichtssaal zu, der heute das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete LOUIS Restaurant beherbergt. Seit Anfang des Jahres ist es das Reich des experimentierfreudigen Spitzenkochs Sebastian Sandor, der die Feinschmecker gerne zum Staunen bringt. Neben klassischen regionalen Zutaten wie Rote Beete kommt auch Außergewöhnliches wie Shiso und Zedernholz zum Einsatz. Für das Auge kreiert er monochrome Gerichte aus Ingredienzien gleicher Farbigkeit. Man kann sagen: Die Kombination aus Essen und Ambiente führt im LOUIS zu einem einzigartigen Sinnesrausch. Doch was sagt eigentlich Günter Wagner selbst über sein Hotel? „Es macht Spaß, einen Ort zu schaffen, an dem man sich selbst gerne aufhalten würde. Ob skulpturale Treppe, über dem Park schwebender Wintergarten oder begehbarer Weinklimaschrank – unsere Gäste werden überraschenden Eindrücken begegnen.“ Neugierig?



Meterhohe Schwarz-Weiß-Fotografien von Anatol Kotte schmücken die historischen Wände des Gourmet-Restaurants LOUIS

Vintage-Messing-Stehleuchte trifft auf modernen Treppen-Traum – bereits im Foyer ist viel geboten



Design-Genuss gewinnen!

Gewinnen Sie mit etwas Glück
2 Übernachtungen für 2 Personen
im LA MAISON Hotel in Saarlouis
inklusive einem Abendessen im
PASTIS Bistro und einem Mehrgang-
Menü im LOUIS Restaurant.*

So nehmen Sie am Gewinnspiel teil:

Von wem haben Sie das Küchen&Design Magazin erhalten? Schicken Sie uns einfach Ihre Antwort und Ihre vollständige Adresse per E-Mail an gewinnen@kuechen-design-magazin.de oder per Fax an +49 (0)89-89878440. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Einsendeschluss ist der 31.08.2023. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre E-Mail-Adresse innerhalb der Dross&Schaffer Gruppe (mehrere Unternehmen) Verwendung finden darf. Das Hotel La Maison erhält die E-Mail-Adresse nicht. Die Teilnahme auf dem Postweg (z. B. Brief, Postkarte) ist ausdrücklich ausgeschlossen. Es ist pro Teilnehmer nur eine Teilnahme möglich, Mehrfach-Teilnahmen haben einen Spielausschluss zur Folge. Ausgeschlossen sind auch Nutzer von Gewinnspiel-Services mit automatisch eingetragenen E-Mail-Adressen. * Exklusive Getränke, einlösbar nach Verfügbarkeit.

LA MAISON Hotel • Prälat-Subtil-Ring 2 • 66740 Saarlouis • www.lamaison-hotel.de

Ihre Kunstsammlung wird **neidisch** werden.



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Eindrucksvolle Architektur verlangt nach einem gleichermaßen beeindruckenden Inneren. Ihr Weinklimaschrank wie auch Ihre Kunstsammlung sagen viel darüber aus, wer Sie sind. Jedes Produkt von Gaggenau hat einen unverwechselbaren Charakter, ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und überzeugt durch seine professionelle Leistung. Seit 1683.

Setzen Sie ein Statement: gaggenau.com

Abgebildetes Produkt ist der RW 466 305 | Energieeffizienzklasse: G | auf einer Skala der Effizienzklassen von A bis G.

GAGGENAU



Das Drachenfestival
vor dem Kurhaus
ist nur eine der vielen
Veranstaltungen am Strand
von Scheveningen



HOCHSEE-FLAIR Am 3. September 1959 brach die Rotterdam, damaliges Flaggschiff der Holland-Amerika-Linie, zur Jungfernfahrt nach New York auf. Heute liegt sie fest verankert in ihrem Heimathafen und dient als Hotel und Event-Location. Ob Konzert oder Escape-Room – an Bord ist einiges geboten!

SS Rotterdam

3e Katendrechtse Hoofd 25, 3072 AM Rotterdam
www.ssrotterdam.de

BESONDERE PLÄTZE

Ob zu Lande,
zu Wasser oder
in der Luft:
In den Niederlanden
gibt es täglich
Neues zu
entdecken



BLICK AUFS MEER Die Anfänge des denkmalgeschützten 5-Sterne Grand Hotels „Amrâth Kurhaus“ gehen auf das Jahr 1818 zurück, der originale Kursaal ist sogar noch erhalten. Unser Tipp: die historische Führung inklusive High Tea – mit herrlichem Blick auf die Nordsee, versteht sich.

Grand Hotel Amrâth Kurhaus

Gevers Deynootplein 30, 2586 CK Den Haag
www.amrathkurhaus.com



PARADIESISCHE PRACHT Etwa sieben Millionen Blumenzwiebeln werden jährlich im Keukenhof bei Lisse gepflanzt. Das 32 Hektar große Gelände mit 15 Kilometern Spazierwege ist damit weltweit einzigartig. Die fantastischen Kompositionen aus Tulpen, Nelken, Hyazinthen und vielen anderen Blumen stehen jedes Jahr unter einem anderen Motto und ziehen Millionen von Besuchern in ihren Bann. Neben diversen Themengärten gibt es auch Pavillons, in denen wöchentlich wechselnde Blumenshows stattfinden. Auch den eigenen Garten kann man hier gut bestücken: Samen und Pflänzchen gibt es in Hülle und Fülle. Wer einen Besuch plant, sollte allerdings auf die Öffnungszeiten achten, denn im Keukenhof richtet sich alles nach dem Rhythmus der Natur.

Keukenhof Holland

Stationsweg 166A, 2161 AM Lisse
www.keukenhof.nl



SONDERBARER STERN Was auf den ersten Blick wie Land Art aussieht, ist eine der erstaunlichsten Festungsstädte der Niederlande: die Vesting Bourtonge. In der fünfeckigen Anlage aus dem 16. Jahrhundert wird Geschichte wieder lebendig – das Mittelalter ist dort zum Greifen nah.

Vesting Bourtonge

W. Lodewijkstraat 33, 9545 PA Bourtonge
www.bourtonge.nl



GROSSE KUNST Zwischen den wandgroßen Werken internationaler und lokaler Künstler wirken die Besucher wie Ameisen: Das STRAAT, ein noch sehr junges Museum für Graffiti und Street Art, befindet sich in einem 8000 m² großen ehemaligen Lagerhaus am NDSM-Kai in Amsterdam. In dieser einst rauen Ecke ist mittlerweile viel Kulturelles geboten.

STRAAT Museum

NDSM-Plein 1, 1033 WC Amsterdam
www.straatmuseum.com



BOTANISCHER GENUSS In den Niederlanden finden sich nicht weniger als 100 Sterne-Restaurants. Auch das De Kas gehört dazu: Für die Gäste werden extra rund 300 Arten von Gemüse, Obst und Kräutern angebaut. Passend zur „From-plant-to-plate“-Philosophie diniert man im Gewächshaus.

Restaurant De Kas

Kamerkingh Onneslaan 3, 1097 DE Amsterdam
www.restaurantdekas.com

Die Küche aus Porzellan

Für die Gäste
nur das Beste: So denkt
man sich im „bewohnbaren
Showroom“ der
Porzellan Manufaktur
Nymphenburg

Text:
Julia Maier

Nymphenburger Porzellan ist auf der ganzen Welt bekannt. Vielerorts – 2023 auch in einer Ausstellung des niederländischen Groninger Museums – sieht man die außergewöhnlichen Kunstwerke und Alltagsgegenstände aus dem edlen Material. Weniger bekannt dagegen ist das exzentrische Gästehaus der traditionsreichen Münchner Porzellan Manufaktur: Ein guter Grund für uns, Sie dorthin mitzunehmen. Die „Nymphenburg Residence“ befindet sich im nördlichen Rondell des berühmten Münchner Schlosses – und ist





Die seidig weichen Stoffvorhänge „Panlong“ von Jim Thompson erweisen sich als kunstvoll-bizarrer Kontrast zur schweren Arbeitsplatte aus „Marron Imperador“



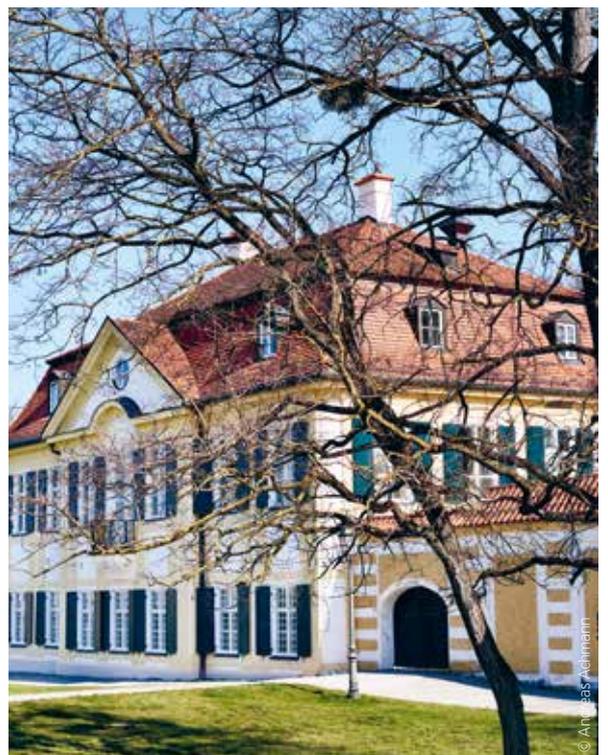


© Andreas Achmann

Einmalige Spülnische:
Die weißen Biskuitfliesen mit ihren zarten Reliefs wurden eigens für den avantgardistischen Küchenbereich der „Nymphenburg Residence“ entworfen und von Hand gefertigt

„Raus aus der Vitrine, rauf auf den Tisch“, so das Motto der Nymphenburger Manufaktur. Porzellan ist heute kein Staubfänger mehr, sondern ein wertvoller Alltagsbegleiter

damit nur einen Katzensprung von der Porzellan-Werkstatt selbst entfernt, die bereits seit 1761 an diesem herrschaftlichen Platz beheimatet ist. Schon von außen ist das ehemalige Kavaliershaus imposant, dennoch ahnt man nicht, welch ungewöhnliche und moderne Erlebniswelt sich in seinem Inneren verbirgt: Der Ausdruck „Gästehaus“ wird dem 836 Quadratmeter großen Areal kaum gerecht, vielmehr handelt es sich um eine Art bewohnbaren Showroom, der keck darauf aufmerksam macht, wie vielseitig die Einsatzmöglichkeiten für das Kunsthandwerk der Porzellanherstellung sind. Überall lassen sich luxuriöse Details und Spielereien entdecken – manche schon auf den ersten Blick, andere erst auf den zweiten. Das edle Geschirr und die vielen phantasievoll arrangierten Kunstobjekte sind bei weitem nicht die einzigen Dinge, die aus dem manufaktureigenen Porzellan gefertigt wurden: Auch Fliesen, Leuchten, Waschbecken, Spiegel



© Andreas Achmann

und Wandverzierungen zählen zum handgefertigten Repertoire. Betrachtet man die Küche als zentralen Ort des Hauses, so überzeugt dieser mit einer Verschmelzung von Ästhetik und Funktion: Auf der monumentalen Arbeitsplatte aus gesintertem braunem Marmor befindet sich ein mit drei großflächigen Modulen ausgestattetes Induktions-Kochfeld samt integriertem Muldenlüfter und eleganten Bedienknöpfen aus Edelstahl. Neben dem monolithischen Küchenblock setzt sich das charakteristische Design in einer kleinen Spülmaschine fort, deren Schränke und Wände eine luxuriöse Einheit aus weißen Bisquitporzellan-Fliesen bilden. Dank „Pâte sur Pâte“-Technik verleihen sie der Nische einen faszinierenden 3D-Effekt, der das Spülen zum Erlebnis werden lässt. Ergänzt wird der verwinkelte Küchenbereich durch eine Edelstahl-Gerätewand, die mit exklusiven Helfern – darunter ein Backofen, ein Dampfgarer, ein integrierter Kaffeevollautomat und ein Weinkühlschrank – ausgestattet wurde. Außerdem sorgen ein blaues Ecksofa inklusive bunter Kissen sowie auffällige Vorhänge mit chinesischem Drachensymbol zwischen allen kubisch-kühlen Elementen für einen wohnlichen



Ausgleich. Wer also einmal in den Genuss kommen sollte, in der „Nymphenburg Residence“ zu übernachten, kann dort nicht nur mit Porzellan auf Tuchfühlung gehen, sondern findet sich in einer faszinierenden Wunderwelt aus Kunst und (Küchen-)Design der Extraklasse wieder.



ZU GAST



Die Wände, Heizkörper, Hochschränke und Fronten der Kücheninsel ziert der Blauton „Neon Grey“ – eine Hommage an das Blau des bayerischen Wappenschildes im Nymphenburg-Logo

© Andreas Achmann



© Groninger Museum: Arian Verschoor

Die Manufaktur Nymphenburg gab wechselnden Stilepochen und Themen im Laufe der Zeit immer wieder ein neues Gesicht: In der aktuellen Porzellan-Ausstellung des niederländischen Groninger Museums kommen Vision und Tradition gleichermaßen zum Ausdruck

Küchenprojekte online finden unter www.kuechen-design-magazin.com



Im Lande der Naschkatzen

Text:
Marcel Jefferson

Oder: Fünf Dinge, die man in den
Niederlanden probiert haben sollte,
bevor man eine Diät anfängt





© Shutterstock: OilyDark

Wem „Venco“, „Klene“ und „Oldtimers“ kein Begriff sind, kann sich in Holland auf kulinarische Bildungsreise begeben – vorausgesetzt, man mag Lakritz

Lust auf Süßes? Ob zum Frühstück, zu diversen Festen, zum „Kopje Koffie“ oder einfach so – in den Niederlanden findet sich für alle Lebenslagen garantiert das richtige Naschwerk. Allen voran: Lakritz. Ganz klar, die Süßholzwurzel-Leckerei ist nicht jedermanns Sache, doch wer sie mag, wird das „schwarze Gold“ der Niederlande lieben. Das Königreich ist Weltmeister im Lakritz-Konsum, dementsprechend groß ist dort die Vielfalt. Kräftig, mild, süßlich, salzig, weich, fest, gemischt, gefüllt – Lakritz ist eben nicht gleich Lakritz. Mittlerweile sind auch vegane oder zuckerfreie „Dropjes“-Varianten auf dem Markt, sowie Kreationen ganz ohne Gluten. Der nordische Mythos, in Lakritz sei Pferdeblut enthalten, ist natürlich frei erfunden. Man vermutet dahinter einen elterlichen Versuch, den Nachwuchs vom übermäßigen Süßigkeiten-Konsum abzuhalten. Die Bezeichnung „Bärendreck“ wiederum, wie Lakritz im südlichen deutschsprachigen Raum auch genannt wird, geht auf den Nürnberger Süßwaren-Fabrikanten Karl Bär zurück, der seine patentierten Erzeugnisse unter diesem humorvollen Namen vertrieb. Ekelig ist Lakritz also keinesfalls, sondern einfach nur Geschmackssache. Aber warum gibt es ausdrücklichen „Erwachsenen-Lakritz“? Sobald dieser Begriff oder „extra stark“ auf der Verpackung steht, handelt

GENUSS



© Shutterstock: Sjoera Winger

Die Feiertags-Variante: Charakteristisch für Tompouce ist seine „Backstein-Form“

es sich um ein Produkt mit höherem Ammoniumchlorid-Gehalt, also mit mehr Salmiak, was bei Kindern und Kranken gesundheitsschädlich sein kann. Deshalb sollte man sich an diese Einschränkung halten. Normalerweise ist der Verzehr von Lakritz unbedenklich, doch wie schon Paracelsus so richtig sagte: „Sola dosis facit venenum“ – allein die Dosis macht das Gift. Und das gilt vermutlich für jedes Naschwerk. Für diejenigen, denen man „Dropjes“ einfach nicht schmackhaft machen kann, hat Holland noch eine andere süße Nationalspeise auf Lager: den Tompouce. Das flache niederländische Gebäck besteht aus Blätterteig und einer dicken Schicht Vanillecreme, gekrönt von einer rosafarbenen Glasur. Zu besonderen Anlässen wie dem Königstag – dem Geburtstag von König Willem Alexander am 27. April – oder internationalen Fußballspielen färben vielen Konditoren den Zuckerguss in der Nationalfarbe Orange. Der beliebte Kuchen wird als rechteckiges Stück mit Tee oder Kaffee serviert, beim Verzehr zeigen sich dann seine Tücken: Wie kann man Tompouce essen, ohne dass die Gebäckcreme nach allen Seiten zwischen dem Blätterteig herausquillt? Ein herzhaftes Abbeißen endet meist sehr unelegant, ein Stück mit der Gabel abzutrennen, ist auch nicht einfach. Kein Wunder, dass die Frage



© shutterstock: zefirich06



Kind: © shutterstock, 4 PM production; Muisjes: © shutterstock



© Adobe Stock: Fokke Baarsen

„Hoe eet je een tompoes?“ selbst unter Niederländern immer wieder Thema ist. Manche teilen das Blätterteig-Gebäck waagrecht in zwei Hälften, andere schneiden es mit einem sehr scharfen Messer in dünne, handliche Streifen, und wieder andere behaupten einfach, dass das Kleckern dazugehöre. Auch bei der Frage, woher der Name des Kuchens kommt, ist man sich nicht ganz einig. Hartnäckig hält sich die Geschichte, dass der Tompouce nach einem kleinwüchsigen Zirkus-Artisten benannt wurde, der unter dem Namen „Admiral Tom Pouce“ durch Holland zog. Das französische Wort „pouce“ bedeutet Daumen, so dass sich sein Künstlernamen vermutlich auf die Grimm'sche Märchenfigur des Däumling bezog. Einen weniger sagenumwobenen Namen haben die niederländischen „Stroopwafels“, also Sirupwaffeln.

Beliebt in jeder Größe: Am Amsterdamer Flughafen Schiphol sind Stroopwafels die meist verkaufte Süßigkeit

Sie wurden zwar vor mehr als 200 Jahren in Gouda erfunden, doch mit Käse haben die runden Leckereien nichts zu tun. Besonders köstlich sind Stroopwafels, wenn sie nicht industriell hergestellt, sondern auf holländischen Märkten frisch zubereitet werden. Selbst der Waffelbruch ist dort heiß begehrt, er wird in Tüten abgepackt als „Snippers“ oder „Kruimels“ verkauft. Stroopwafels bestehen aus zwei runden Waffelscheiben mit einem Durchmesser von etwa zehn Zentimetern, die von einer karamelligen Füllung aus Zuckerrüben-Sirup zusammengehalten werden. Häufig werden sie in ihrem Ursprungsland vor dem Verzehr auf eine Tasse mit einem heißen Getränk – oder in die Mikrowelle – gelegt, damit sich ihr süßer Kern verflüssigt.

Wahrscheinlich noch kalorienreicher (und ebenso köstlich) sind Hollands „Oliebollen“: Dabei handelt es sich um ein Schmalzgebäck, das den bayerischen Kirchweihnudeln ähnelt. Traditionell werden Oliebollen zu Silvester gegessen, es gibt sie aber das ganze Jahr über auf Volksfesten und Jahrmärkten. Oft wird der Hefeteig mit Rosinen und Apfelstückchen verfeinert, bevor er in die Fritteuse kommt. Die „Fettkugeln“ machen ihrem Namen also alle Ehre. Dass Frittieren in den Niederlanden sowohl für Süßes als auch Herzhaftes eine beliebte Garmethode ist, dürfte bekannt sein – man denke nur an Pommes oder „Bitterballen“. Bei Letzteren handelt es sich um kleine runde Fleisch-Kroketten, die gerne mit etwas Senf zum Bier gesnackt werden.

Schon beim Frühstück mögen es viele Holländer süß. Deshalb findet man in den Supermärkten nicht nur Marmelade, Honig und Nuss-Nougat-Creme, sondern auch eine riesige Auswahl an „Hagelslag“: Die Schoko- oder Zuckerstreusel werden in den Niederlanden nicht auf die Torte, sondern aufs morgendliche Butterbrot gestreut. Handelt es sich bei den Streuseln um umzuckerte Anissamen, heißen sie „Muisjes“ und dienen einem ganz speziellen Zweck: Mit diesen süßen Krümeln wird die Geburt eines Kindes gefeiert! Wer zur Begrüßung eines neuen Erdenbürgers vorbeikommt, dem werden die „Mäuschen“ traditionell auf rundem Zwieback angeboten. In Rosa oder Hellblau versteht sich, denn dieser Brauch ist älter als alle Gender-Diskussionen.



Matjes mit Gin-Sorbet und Gurkentatar

Hollands gefeierter Hering einmal anders

Fahnen flattern im Wind, überall ertönt Musik und scharenweise pilgern die in Tracht gekleideten Menschen zur Küste: Es ist „Vlaggetjesdag“ (Fähnchentag) in Scheveningen, man trifft sich, um den neuen Heringsfang und damit die Matjes-Saison willkommen zu heißen.

Nur zwischen Mitte Mai und Ende Juni wird er gefischt, der neue Hering: Vorher ist er zu mager und später zu fett, um daraus anständige Matjes machen zu können. Viele Fisch-Fans können die Ankunft des „Hollandse Nieuwe“ jedes Jahr kaum erwarten, deshalb wird die Delikatesse auch gebührend gefeiert. Früher sind am „Vlaggetjesdag“ die Fischerboote mit wehenden Flaggen in See gestochen, heute ist es ein Straßenfest, bei dem die Kulinarik im Vordergrund steht. Dazu gehört auch der Brauch, ein erstes Fass Matjes für einen guten Zweck zu versteigern. Begleitet wird das kollektive Fischessen mittlerweile von allerlei Non-Food-Attraktionen wie alten niederländischen Kinderspielen, Bart-Wettbewerben, Bootsfahrten, Handarbeits-Vorführungen und viel Musik. Touristen wird sich an diesem Tag immer wieder ein merkwürdiges Szenario bieten. Die traditionelle Art, frischen Matjes zu verzehren, ist nämlich ähnlich gewöhnungsbedürftig wie das bayrische Weißwurst-Zuzeln: Matjes an der Schwanzflosse halten, Kopf in den Nacken legen und den Fisch im Ganzen in den Mund befördern. Wobei man das am besten den Einheimischen überlässt. Wichtig ist in jedem Fall, dass der Matjes außen silbrig und innen rosa ist. Wenn er grau aussieht, sollte man besser darauf verzichten. Echter Matjes besteht nur aus Hering und Salz; in „Matjesfilets nach nordischer Art“ dürfen auch Zutaten wie Zucker, Öl oder Säuerungsmittel enthalten sein. Der deutsche Begriff „Matjes“ kommt übrigens vom niederländischen „Maatjesharing“. Eine Abwandlung von „Maagdenharing“, was so viel wie „Mädchenhering“ oder „Jungfrauenhering“ bedeutet und sich auf den Fangzeitpunkt der Fische vor dem Abläichen bezieht.

ZUTATEN:

4 frische Matjesfilets
2 Granny Smith-Äpfel
1 Zitrone
10 g frische Spinatblätter
100 ml weißer Traubensaft
Guarkernmehl (Reformhaus)
2 Salatgurken (ca. 700 g)
2 Bio-Limetten
50 g Puderzucker
40 ml Gin
2 Schalotten
4 Stängel Dill
2 EL unfiltered Olivenöl
Salz & Pfeffer
Honig

ZUBEREITUNG:

Für die Gurken-Jus Äpfel abwaschen, vierteln und entkernen. Zitrone auspressen, Saft mit Apfelvierteln, Spinat und Traubensaft im Mixer fein pürieren. Durch ein sauberes Tuch pressen und je nach Geschmack noch mit Honig süßen. Mit einer Messerspitze Guarkernmehl abbinden und kaltstellen.

Für das Sorbet 400 g Gurke ungeschält vierteln, Kerne herausschneiden und grob zerkleinern. Limetten heiß abwaschen, Schale abreiben und auspressen. Gurkenstücke mit Limettensaft und Puderzucker im Mixer fein pürieren. Etwas Limetten-Abrieb und Gin unter die Masse mischen und in der Eismaschine frieren. (Alternativ etwa drei bis vier Stunden ins Gefrierfach stellen und möglichst alle halbe Stunde durchrühren.)

Für das Gurkentatar restliche Gurke entkernen und fein würfeln. Schalotten abziehen und ebenfalls fein würfeln. Dill zupfen und fein schneiden. Olivenöl hinzufügen, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurkentatar (mit einem runden Förmchen) auf vier gekühlte Teller verteilen. Mit jeweils einem Matjesfilet, einer Nocke Gin-Sorbet und Gurkenjus anrichten.

Dieses und weitere Matjes-Rezepte finden Sie auf deutschesee.de



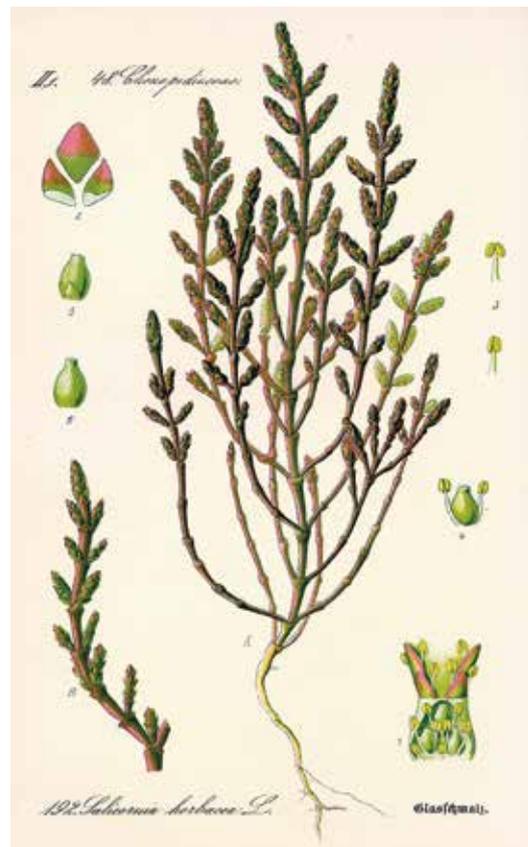
2
REZEPTE

Gemüse aus dem Meer

Er wächst da, wo andere Pflanzen eingehen: der Queller, auch bekannt als Meeresspargel, Salzkraut, Glasschmalz oder *Salicornia*. Das knackige kleine Gemüse liebt es feucht, salzig und schlickig, es gedeiht im Watt und an sandigen Küsten. In den Niederlanden wird es auch vereinzelt in Gewächshäusern kultiviert und dort „Zeekraal“ genannt

Wie die Miniaturausgabe eines Säulenkaktus steht der Queller (*Salicornia europaea*) in der wüstenähnlichen Schlick-Landschaft, wenn sich das Meerwasser aufgrund der Gezeiten wieder einmal zurückgezogen hat. Auch er lebt wie seine stacheligen Kollegen sukkulent, was bedeutet, dass er in seinem Inneren Wasser speichert. Das damit verbundene Aufquellen hat dem widerstandsfähigen Kraut seinen Namen beschert. Der Queller gehört zu den Pflanzen mit der höchsten Toleranz für den Salzgehalt ihres Umgebungsmilieus: Sie liegt bei etwa 100 Gramm Salz pro Liter Wasser, das ist dreifach so salzig wie normales Meerwasser. Die ungewöhnlich klingende Bezeichnung „Glasschmalz“ wiederum rührt daher, dass die Asche des Quellers wegen ihres hohen Mineralstoff-Anteils als Soda-Ersatz verwendet wurde, welcher früher eine wichtige Rolle in der Glasherstellung spielte: Unter die heiße Glasmasse gemischt, setzte die Queller-Asche den Schmelzpunkt herab und verbesserte die Fließfähigkeit der Glasschmelze. Aber jetzt zum kulinarischen Aspekt: Anders als in den Niederlanden ist Queller bei uns zwar noch sehr selten im gewöhnlichen Supermarkt zu finden, doch gerade in Gourmet-Tempeln ist man auch hierzulande schon längst auf den See-Geschmack gekommen. Das wertvolle Wildgemüse hat neben seiner salzigen auch eine leicht pfeffrige Note, ist vielseitig verwendbar, natürlich vegan und äußerst gesund. Durch die Kombination von Meerwasser und Schlammboden enthält die Pflanze jede Menge Mineralien und Spurenelemente – beispielsweise Natrium, Kalium, Magnesium,

Text:
Isabella Naumann







Ebenso wie das pflanzenfreie Wattenmeer ist auch das Queller-Watt ein einzigartiger Lebensraum für viele wirbellose Tierarten



Schwefel, Kalzium, Phosphor, Eisen, Zink, Mangan, Kupfer, Brom und Kieselsäure. Ebenso dient sie als natürliche Jodquelle (Vorsicht jedoch bei Schilddrüsen-Überfunktion) und liefert die Vitamine A, B und C, was sich angeblich früher schon die von Skorbut gefährdeten Seeleute zunutze machten. Der Ballaststoff-Anteil von Queller ähnelt dem von Nüssen, dabei hat das Gemüse aber kaum Fett und wenig Kalorien. Im asiatischen Raum wird das grasgrüne Superfood, das wie Mangold und Spinat zur Familie der Gänsefuß-Gewächse gehört, sogar als Heilpflanze eingesetzt, vor allem zur Blutdrucksenkung, Blutreinigung, Entwässerung und Stärkung für Leber und Niere. Aber jetzt mal Butter bei die Fische : Wie bereitet man den Meeresspargel eigentlich zu? Wie beim normalen Spargel gibt es da vielerlei Möglichkeiten: Am einfachsten ist es, ihn roh als knackige Salat-Zutat zu genießen – aber natürlich eignet er sich aufgrund seiner Herkunft auch hervorragend als Beilage zu allen Arten von Fisch und Meeresfrüchten. Hierzu wird der Queller etwa zehn Sekunden in kochendes Wasser gegeben, danach sofort mit kaltem Wasser abgeschreckt und anschließend in einer Pfanne kurz in Butter geschwenkt. Zu Nudeln und Kartoffeln passt das Salzkraut ebenfalls. Wer in

Fälschlicherweise wird Queller oft als Alge verkauft

Frankreich ein Glas „Passe Pierre“ oder in England „Pickled Samphire“ kauft, bekommt den Meeresspargel in Essig und Gewürzen eingelegt – auch dafür finden sich Rezepte. Von Queller-Pesto bis zu Queller-Pizza ist also alles machbar. Speziell in den Niederlanden wird das fleischige Wildgemüse gerne mit (Mies-)Muscheln kombiniert, die vor der Küste in großen Mengen vorkommen. Queller wächst dort haupt-

sächlich in der Provinz Zeeland. Doch was tun, wenn man nicht da wohnt, wo es Queller gibt? An der Nordsee kann Salicornia von April bis Oktober geerntet werden, danach ist die einjährige Pflanze braun bis rot verfärbt. Mancherorts steht sie auch unter Naturschutz, den man unbedingt respektieren sollte. Bestellen kann man Queller aber im Prinzip das ganze Jahr über – meist da, wo es auch Fisch zu kaufen gibt. Menschen mit grünem Daumen haben zudem die Möglichkeit, sich Samen oder Jungpflanzen zu besorgen und ihn in Töpfen selbst zu kultivieren. Dazu braucht man zwar kein Wattenmeer im Garten, aber eine Portion Salz gehört zur richtigen Pflege schon dazu. Wer einmal auf den Geschmack gekommen ist, traut sich vielleicht sogar an den mehrjährigen Queller (*Arthrocnemum macrostachyum*) heran. In der Küche ist er genauso verwendbar wie sein einjähriger Verwandter, bildet aber einen buschigen Strauch, der viele Jahre alt werden kann. Selbstverständlich gibt auch noch andere Pflanzen, die den Geschmack des Meeres auf die Teller zaubern können: Haben Sie schon einmal mit Meer Kohl und Strandrübe gekocht oder die salzigen Blätter des Strandfleders gekostet?



Verändert Ihre
Sicht auf
Küchenarmaturen

Die neue Active L Twist

Die Armatur dient dazu, Wasser ins Becken einzulassen, oder? Nicht nur. Denn die Active L Twist lässt das Wasser auch wieder ab. Durch Drehen an der Armatur – einfach, sicher und hygienisch.

Die Hände bleiben sauber und trocken!

Die Active L Twist von Franke – sie verändert einfach alles.

Entdecken Sie mehr auf franke.com

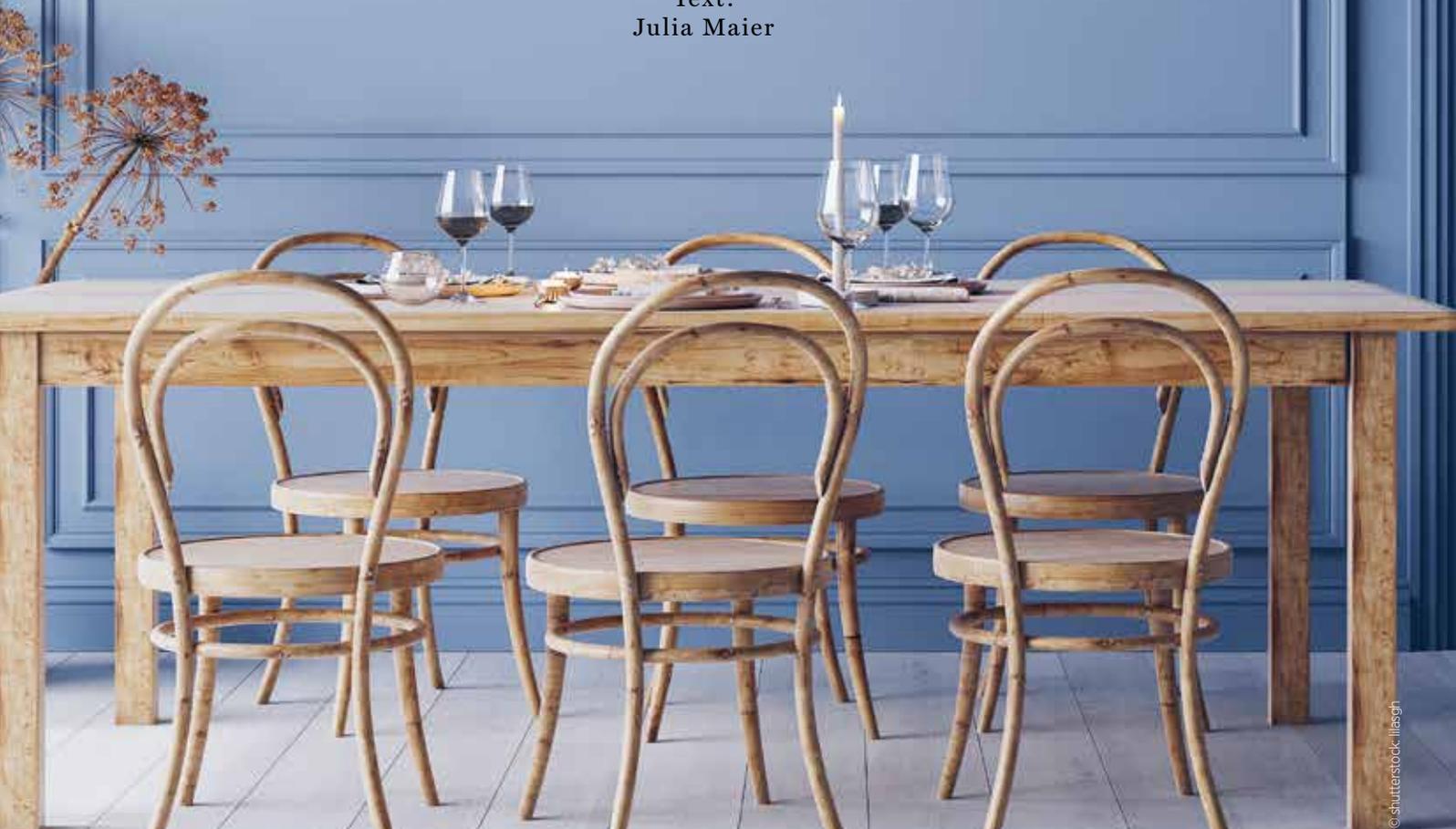
Einfach
drehen -
und das
Wasser
läuft ab



FRANKE

Das blaue Wunder

Text:
Julia Maier





„Farben sind die Muttersprache des Unbewussten“, schrieb einst der Psychiater Carl Gustav Jung. Die Farbe Blau spricht dabei eine ganz besondere: Sie ist die am häufigsten genannte Lieblingsfarbe der Menschen. Seit jeher wird Blau mit Weite verbunden, wirkt beruhigend, seriös, elegant und sauber. In der Natur kommt die Farbe eher selten vor, doch in der Kunst und im Alltag

begegnet sie uns in den verschiedensten Nuancen. Auch in der Küchen- und Wohnraum-Gestaltung kann man sein „blaues Wunder“ erleben – mit nichts mehr als ein bisschen Mut zur Farbe.

Für uns ist es heute selbstverständlich, dass es fast alles in allen Tönen gibt. Doch bis zur Entwicklung synthetischer Farben, die Mitte des 19. Jahrhunderts begann, war es manchmal gar nicht so einfach, sie zu gewinnen. Am schwierigsten war es bei Blau. Da sich Himmel, Meer und Nacht nun mal schlecht zu Pigmenten ver-



arbeiten lassen, nutzte man dafür beispielsweise das Mineral Azurit, auch Bergblau genannt. Ebenso wurde Lapislazuli verwendet, ein tiefblauer Halbedelstein, der heute vorwiegend als Schmuckstein zum Einsatz kommt. Das aus Lapislazuli gewonnene Ultramarinblau gilt als das teuerste Blau aller Zeiten und wird heute praktisch nur noch zur Restauration alter Gemälde eingesetzt: Sein Kilopreis beträgt mehr als 15.000 Euro. Einige Kunsthistoriker glauben, dass Michelangelos weltberühmtes Gemälde „Die Grablegung Christi“ unvollendet blieb, weil sich der italienische Künstler kein Ultramarinblau mehr leisten konnte. Da hatte es – Jahrhunderte später – Picasso in seiner Blauen Periode wesentlich einfacher. Wissenschaftler fanden vor einiger Zeit heraus, dass er seine Meisterwerke mit gewöhnlicher Fassadenfarbe produzierte. Eine ganz spezielle Beziehung zu Blau hatte auch der Künstler Yves Klein: Seine Leidenschaft für die Farbe ging sogar so weit, dass er sich 1960 unter der Bezeichnung „International Klein

Blue“, kurz IKB, seinen eigenen Farbton patentieren ließ. Mithilfe einer befreundeten Architektin und eines Farbenhändlers entwickelte er ein neues Bindemittel, das die Leuchtkraft der Pigmente nicht unterband. Mit diesem kräftigen Blauton schuf er unter anderem eine Reihe monochromer Bilder. Selbst den Himmel beanspruchte der exzentrische Franzose aufgrund seiner Farbe ganz für sich: „Während ich am Strand von Nizza lag, entwickelte ich einen Hass auf die Vögel, die durch meinen schönen, wolkenlosen, blauen Himmel flogen. Sie riskierten, mein größtes Meisterwerk zu zerstören.“ Natürlich spielt die Farbe der Weite und des Unendlichen auch in der Literatur eine bedeutende Rolle: Eine blaue Blume beispielsweise wurde zum zentralen Symbol der Romantik. Sie geht auf den Dichter Novalis zurück, steht sinnbildlich für die Sehnsucht nach dem Unerreichbaren, die Hoffnung und das Streben nach Erkenntnis. Auch E.T.A. Hoffmann und Joseph von Eichendorff bedienten sich dieser Metapher.

Ein Gedicht Eichendorffs beginnt mit den Worten: „Ich suche die blaue Blume, ich suche und finde sie nie. Mir träumt, dass in der Blume mein gutes Glück mir blüh“. Der in Goethes Roman „Die Leiden des jungen Werther“ beschriebene blaue Frack mit Messingknöpfen, den der unglücklich verliebte Protagonist trägt, löste in ganz Europa eine blaue Modewelle aus. Auch bei Goethe macht es den Anschein, als sei die Farbwahl kein Zufall gewesen. Weitaus weniger bedeutungsschwanger ist da das gewohnte Blau unserer Jeans. Heute ist die bekannteste Hosenfarbe der Welt meist synthetischen Ursprungs, doch in ihren Anfängen wurde sie aus den Blättern des Indigo-Strauches hergestellt. Die Pflanze selbst ist zwar grün, doch in fermentiertem Zustand entwickelt sie ein sattes Indigoblau, das sich wunderbar zum Färben der strapazierfähigen Baumwolle eignet. Blau begegnet uns im Alltag aber auch oft, wenn es um das Erwecken von Professionalität und Vertrauenswürdigkeit geht. Die Beispiele reichen von der



Polizei-Uniform über das Twitter-Logo bis hin zur Verpackung von Medikamenten. Doch wie sieht es mit der faszinierenden Farbe Blau eigentlich in Sachen Einrichtung aus? Babyblau ist natürlich nicht gleich Königsblau und Türkis auch nicht Cyan, doch im Allgemeinen wird die Wirkung der Farbe als kühl und erfrischend empfunden. In heißen Gegenden, man denke beispielsweise an die griechische Insel Mykonos, unterstreicht man diesen Effekt, indem man Blau mit Weiß kombiniert. In nördlichen Ländern dagegen wählt man dazu gerne warme Naturtöne in Form von Holz, Sisal, Leder oder Rattan, damit auch an kalten Tagen die Behaglichkeit nicht abhanden kommt. Weil blaue Wände oder Einrichtungsgegenstände auch Ruhe und Harmonie ausstrahlen, sind sie besonders für Schlafzimmer prädestiniert. Auch im Arbeitszimmer kann Blau dabei helfen, bei hitzigen Online-Meetings einen kühlen Kopf zu bewahren: Man sagt der Farbe eine konzentrationsfördernde Wirkung nach. Zuhause „blau zu machen“



Willkommen auf dem blauen Planeten: Ob es die niederländische Keramik „Delfter Blau“, Franz Marcs Kunst unter dem Namen „Der blaue Reiter“ oder eine Show der „Blue Man Group“ ist – diese Farbe weiß zu begeistern

hat einfach seinen ganz besonderen Reiz – ganz egal, in welchem Raum. Der genaue Farbton und seine Dosierung sollten allerdings immer mit Bedacht gewählt werden. Oft reicht es nämlich vollkommen aus, nur eine von vier Wänden zu streichen oder lieber mit Möbelstücken und Accessoires die gewünschten Akzente zu setzen. Generell kann man sagen: Dunkelblaue Nuancen verleihen dem Zuhause einen geheimnisvoll-eleganten Touch, während hellblaue für eine verträumte und zugleich aufgeräumte Atmosphäre sorgen. Unterschiedliche Blautöne lassen sich aber auch ganz hervorragend miteinander kombinieren – und harmonieren gut mit Pastellfarben wie Rosa, Mintgrün und Flieder. Es muss also nicht zwangsweise ein maritimer Look entstehen, nur weil die Farbe des Ozeans mit im Spiel ist. In der Küchenplanung ist Blau in all seinen Facetten schon längst kein Geheimtipp mehr. Sondern eine fabelhafte Möglichkeit, sich mit Stil von Schwarz-Weiß-Denken und visueller Engstirnigkeit zu befreien. Man denke an Yves Kleins Worte: „Blue has no dimension. It is beyond dimensions.“ Es lebe das Geheimnisvolle!



© shutterstock/jajara

Dieses und weitere farbenfrohe Küchenthemen online lesen unter www.kuechen-design-magazin.com



Kennen Sie den?

Wer ist der Schöpfer dieses berühmten Bildes? Richtig, es ist Johannes (Jan) Vermeer, einer der großen niederländischen Barockmaler des 17. Jahrhunderts, zu denen auch Rembrandt gehörte. Vermeer wurde 1632 in Delft geboren und verbrachte dort sein ganzes Leben. 1652 wurde er in die Delfter Lukasgilde – eine zunftartige Bruderschaft für künstlerische Berufsstände – aufgenommen, in der er später das Amt des Vorstehers inne hatte. Doch viel mehr ist über sein Schaffen nicht bekannt. Was den „Mythos Vermeer“ noch komplettiert ist die Tatsache, dass es kein einziges Selbstbildnis von ihm gibt, obwohl er ein begnadeter Porträtmaler war: Hier zu sehen ist eines seiner berühmtesten Werke, das „Mädchen mit dem Perlenohrgehänge“ von 1665. In welcher Liga das 40 mal 45 Zentimeter große Ölgemälde spielt, wurde 2022 auf schicksalhafte Weise deutlich, als es im Den Haager Museum Mauritshuis Ziel einer Attacke von Klimaaktivisten wurde, die zuvor Vincent van Goghs „Zwölf Sonnenblumen in einer Vase“ in der Londoner National Gallery sowie ein Bild Monets in Potsdam im Visier hatten. Doch wer ist die hübsche junge Dame, die der holländische Meister so minutiös auf Leinwand gebannt hat? Auch das wird ein ewiges Geheimnis bleiben, wie so viel in Vermeers Leben. Tracy Chevaliers im Jahr 2000 erschienener Roman „Das Mädchen mit dem Perlenohr“ (*Atlantik*) und Peter Webbers gleichnamige, oscar-nominierte Verfilmung handeln zwar von diesem Bild, doch die Geschichte der porträtierten Magd, die im kinderreichen Haushalt des Malers ihren Dienst verrichtete, ist frei erfunden. Ebenso könnte das Gemälde Ergebnis einer Auftragsarbeit sein, es sich um das Antlitz eines bezahltes Modells oder aber eine so genannte „Tronje“ handeln: eine im holländischen und flämischen Barock verbreitete Bildgattung, die keine bestimmte Person abbildet, sondern als Studie menschlicher Gesichtsausdrücke angelegt ist. Ursprünglich trug das Gemälde den Titel „Meisje met tulband“ („Mädchen mit Turban“) und wies damit auf ein damals beliebtes Mode-Accessoire hin, welches das aus den Türken-Kriegen stammende Interesse an der morgenländischen Kultur widerspiegelte. Noch mysteriöser ist das schimmernde Ohrgehänge, das etwas später namensgebend

wurde: Eine echte Perle dieser Größe wäre nahezu unerschwinglich gewesen. Außerdem wurde bei der Restauration des Gemäldes festgestellt, dass der Ohrhaken quasi schwebt, weil es kein Häkchen gibt ... Das Rätseln um die „Mona Lisa des Nordens“ geht also weiter.

Das originale „Mädchen mit dem Perlenohrgehänge“ kann zusammen mit weiteren Werken Vermeers im Museum in Den Haag bewundert werden (www.mauritshuis.nl)



Holland at home



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)



(7)

(1) POLS POTTEN
TULPEN-TURM

Die „Coral 50-Tulips“ wurde von Vasen-Guru Norman Trapman speziell für Tulpen konzipiert. In liebevoller Handarbeit hergestellt, ist jedes der 60 cm hohen, korallenartigen Kunstwerke ein Unikat.
ab € 595,00
www.polspotten.com

(2) CYBEX
SUPER-SCHWEIN

Das „Hausschwein“ des niederländischen Star-Designers Marcel Wanders ist Kultobjekt und Stauraum in einem.
ab € 199,95
www.cybex-online.com

(3) SERAX
ANGRIFFS-LUST

Seine dynamische Form beschert dem nicht ungefährlich wirkenden Besteck „Cutlery“ von Ann Demeulemeester einen skulpturalen Charakter.
ab € 439,00
www.serax.com

(4) SNEEBOER
GARTEN-GERÄT

„Königlich Holländische Handschuffel“ gefällig? Die Schmiede Sneeboer produziert edelste Pflanz-Werkzeuge für Garten und Balkon – auf Wunsch auch mit Gravur.
ab € 57,55
www.sneeboer.com

(5) BLU
SALZ-QUELLE

Salzkraut (alias Queller) wächst nicht nur im Watt: Blu züchtet essbare Pflanzen mit besonderen Aromastoffen, z. B. Mandarinen-Minze, Cola-Kraut und Marzipan-Salbei.
ab € 4,29
www.blu-blumen.de

(6) STUDIO ROOF
WAND-WUNDER

Wandgestaltung einmal anders: Die großen 3D-Kreationen verwandeln leere Räume in bunte Phantasie-Welten. Aus umweltfreundlicher Pappe und Pflanzenfarbe.
ab € 49,95
www.studioroof.com

(7) ROYAL DELFT
TELLER-KUNST

Künstlerische Reise zwischen Tradition und Moderne: Die Mix-and-Match-Serie „Blue Transition“ kann man gut mit klassischem Geschirr in Delfter Blau kombinieren.
ab € 33,00
www.royaldelft.com

(8) POLS POTTEN
SITZ-OBJEKT

Der minimalistische Hocker „Tam Tam“ lässt sich auch hervorragend als Beistelltisch verwenden. Er ist pflegeleicht und in vielen fröhlichen Farben erhältlich.
ab € 345,00
www.polspotten.com



8)



(9)



(10)



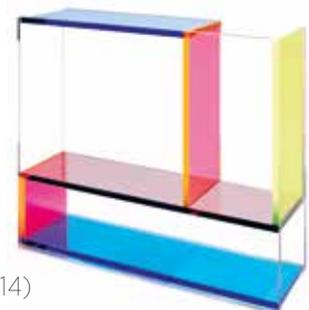
(12)



(11)



(13)



(14)

(9) LONGCHAMP
HOLZ-SCHRITT

Holz-Clogs von heute: Die eleganten Lederschuhe der Marke Longchamp haben einen dekorativen Nietensatz und Absätze aus echtem Lindenholz.
ab € 490,00
www.longchamp.com

(10) NORDSEEGUT
MEERES-GESCHMACK

Aromatischer Gin mit Nordsee-typischen Botanicals wie Hagebutte und Queller. Mit jedem verkauften Produkt fließt ein Euro in die Kasse des Schutzverein Wattenmeer e. V.
ab € 35,99
www.nordseegut.de

(11) DROPJE
LAKRITZ-KISTE

Bei den Niederländern Alwin und Noortje von Dropje gibt es herrliche 400 Sorten Lakritz zu bestellen: als Niederlande-Box, als Überraschungs-Box, im Abo oder natürlich einzeln.
ab € 31,50
www.dropje.de

(12) BOSKA
KÄSE-KLINGE

Wie auf Hollands Märkten: Mit diesem praktischen Wiegemesser aus Edelstahl und Eichenholz wird das Käseschneiden zum Kinderspiel.
ab € 32,99
www.boska.com

(13) HENRI WILLIG
ZIEGEN-ZAUBER

Die Familien-Käserei Henri Willig stellt in Nordholland seit 1974 köstlich-herzhafte Spezialitäten her, die auf dem internationalen Parkett vielfach ausgezeichnet wurden. Ihre ländlich gelegenen Käsefarmen sind beliebte Ausflugsziele, an denen das Verkosten nicht zu kurz kommt. Martin Willig, der jüngste Sohn, entwickelt Dinge gerne weiter. So enthält das umfangreiche (Online-)Sortiment auch allerlei Besonderheiten wie etwa diesen jungen Ziegenkäse mit echtem Lavendel und ungewöhnlicher Farbe.
ab € 14,95
www.henriwillig.com

(14) CHARLES AND MARIE
KIPP-KONSTRUKT

Diese auffällige Vase aus neonfarbenem Acrylglas ist zweifelsohne in Anlehnung an Piet Mondrians primärfarbene De-Stijl-Malereien entstanden. Sie gehört zur Design-Sammlung des berühmten New Yorker MoMA-Museums und wurde vom dänischen Grafikdesigner Frank Kerdil entworfen. Der geniale Eyecatcher besitzt gleich drei Wasser-Kammern und ist damit variabel aufstellbar: zwei Mal hochkant und ein Mal quer – je nach Länge und Anzahl der Blumen.
ab € 140,00
www.charlesandmarie.de

Vom Stauraum zum Schauraum: Regale und Vitrinen sind zurück

Text:
Julia Maier

In den letzten Jahren zeigten sich die Küchen eher verschlossen, wenn es um ihren Stauraum ging. Der Geschirrschrank aus alten Zeiten, der hinter seinen gläsernen Flügeltüren das edle Festtags-Service museal zur Geltung brachte, war höchstens noch bei Cottage-Style-Konzepten angesagt. Jetzt allerdings feiern repräsentative Regalsysteme und Vitrinen in der Küchenplanung ihr Comeback. Und mehr noch: Sie gelten als Symbole der neuen Behaglichkeit





Präsente Lieblingsstücke: Ein Regal eignet sich hervorragend, um dem Raum Persönlichkeit zu verleihen

Eins, zwei, drei, vier Eckstein, es muss nichts mehr versteckt sein ... Lange ging der Trend dahin, dass das Küchen-Mobiliar möglichst alles Koch- und Ess-Equipment regelrecht „verschlucken“ sollte – doch damit ist jetzt Schluss. Nahezu alle Produzenten haben neben puristischen Fronten inklusive blickdichter Türen auch wieder offenerzigere Lösungen im Angebot. Die einst funktionale Küche steht heute im Zeichen von Design und Behaglichkeit, da die früher voneinander getrennten Bereiche in Haus oder Wohnung immer mehr zu einem einzigen, stilvollen Heim verschmelzen. Offene Regale und gläserne Vitrinen hauchen sterilen Räumen Leben ein, setzen in Szene, was ohnehin viel zu schade ist, um ein tristes Schattendasein hinter Schloss und Riegel führen zu müssen: Hübsche Gläser, erlesenes Porzellan, bezaubernde Bildbände, ausgefallene Skulpturen, Mitbringsel aus aller Welt und vieles mehr. In der Küche Einblicke zu gewähren, ist also wieder en vogue – und nicht mehr

den Weinklima- und Fleisch-Reifeschränken vorbehalten. Diverse Markenhersteller wie beispielsweise Leicht, Eggermann und Pronorm bieten dazu schicke Regal-Varianten mit Objekt-Charakter und hochwertig verglaste Kuben an, die sich dazu noch außergewöhnlich detailreich individualisieren lassen. Ob als Raumtrenner, an der Wand stehend, hängend oder komplett in den Kochplatz integriert – bei eloxierten Aluminiumstreben, dunkel getönten Glasscheiben, aufwändiger Illuminierung und anderen Raffinessen erinnert jedenfalls nichts mehr an die Vitrinen vergangener Tage, in denen die Sammeltassen unserer Großtanten einstaubten. Während man mit dem althergebrachten Buffetschrank automatisch in der Landhaus-Ecke landet, sind die luxuriösen „Schaufenster“ von heute mit allen Einrichtungsstilen kompatibel. Wie in einem Museum untermalen sie die Wertigkeit ihres Inhalts und werden damit selbst zum Luxus-Gegenstand. Wer sich bei der optimalen Präsentation seiner





© shutterstock imageFlora



© shutterstock RYosha

sieben Sachen unsicher ist, kann sich Folgendes merken: Regale oder Glaschränke bitte nicht überladen! Zu viel des Guten sieht schnell unordentlich aus. Je kleiner die Gegenstände, desto schneller verstärkt sich der Eindruck eines Durcheinanders. Die so genannte Melonen-Regel besagt: Lieber ganz bewusst wenige große Akzente setzen – alles unter der Größe einer Melone geht schnell im Großen und Ganzen unter und ist damit als Eyecatcher ungeeignet. Doch das ist natürlich nur als Inspiration zu verstehen. Meist bringt es optische Harmonie, einzelne Gegenstände zu gruppieren, beziehungsweise nach Farben oder Formen zu sortieren. Wie auch beim Zusammenstellen eines Blumenstraußes wirkt eine ungerade Anzahl von Elementen spannender. Aber keine Angst, ein Richtig oder Falsch gibt es beim Dekorieren von Vitrinen und Regalen definitiv nicht. Auch hier gilt wie so oft: Erlaubt ist, was gefällt!



© Pronorm



Dieses und weitere Küchenthemen online lesen
unter www.kuechen-design-magazin.com



*GUTER GESCHMACK
UND GUTES AUSSEHEN
GEHEN OFT HAND IN HAND.*

So wie ausgezeichneter
Wein und exzellentes
Küchendesign.

Jetzt inspirieren lassen zu Küchenthemen rund um Design, Technik und Lifestyle.
www.kuechen-design-magazin.com

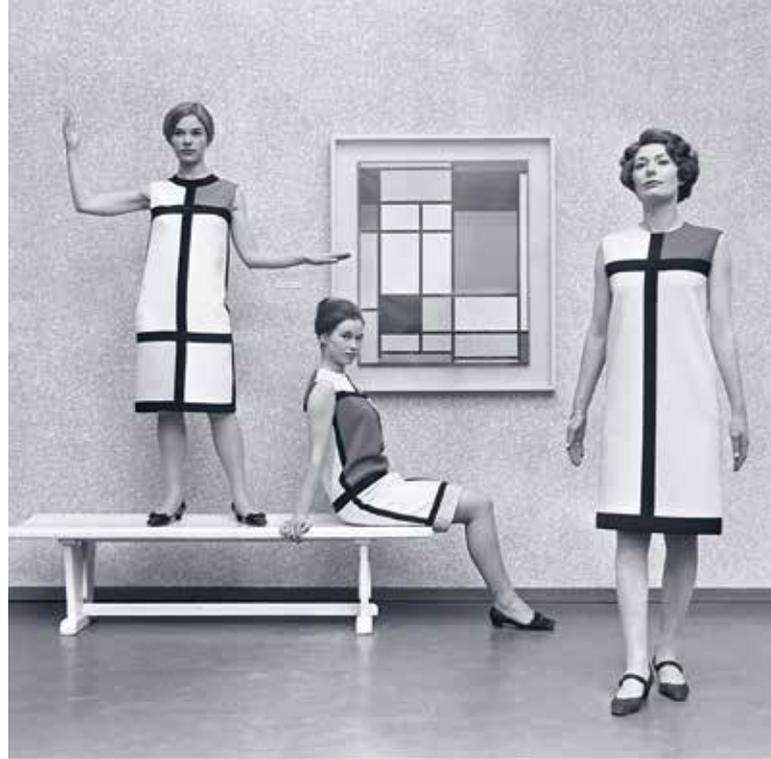
Küchen&Design
MAGAZIN

KUNST & BAU

De Stijl - ästhetische Askese

Text:
Marcel Jefferson

Yves Saint Laurents
Mondrian-Kleider, entworfen
1965, wurden bei der letzten
Modeshow des Designers im
Jahr 2002 nochmals auf dem
Laufsteg präsentiert



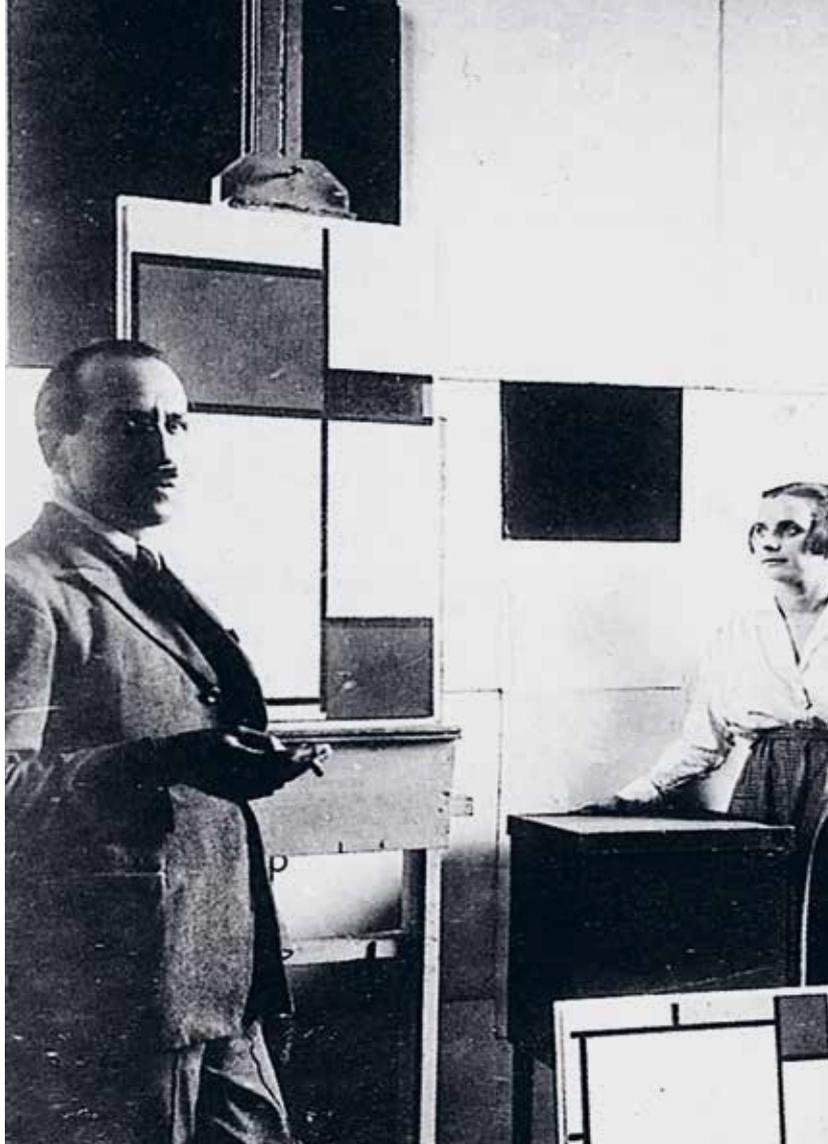
Im südholändischen Leiden bildete sich 1917 eine Gruppe von Malern und Architekten, die unter dem Namen „De Stijl“ auftrat. Das gemeinsame Bestreben der Künstler war es, eine abstrakte Formensprache zu erarbeiten, die auf wenigen elementaren Prinzipien der bildnerischen Gestaltung beruht. De-Stijl-Gründungsmitglied Piet Mondrian schuf auf dieser Grundlage seine berühmten Kompositionen aus roten, blauen und gelben Rechtecken, die fortan die Design-Welt begeisterten

„Rot und Blau trägt dem Kasperl sei Frau“, hieß es früher im Volksmund. Rot, Blau und Gelb hingegen sind eindeutig die Farben Piet Mondrians. Seit 1921 malte der damals 49-Jährige ausschließlich mit Primärfarben – in Kombination mit den Nicht-Farben Schwarz und Weiß. Begonnen hat Mondrian wider Erwarten als traditioneller Landschaftsmaler. Mit der Zeit ließ er symbolhafte Komponenten in seine Naturdarstellungen einfließen und machte später die Bekanntschaft von Kubisten wie Georges Braques, die ihm den Anstoß zu eigenen abstrahierenden Werken gaben. Mondrian hatte sein künstlerisches (Lebens-)Thema gefunden: „Reduktion“ – und

die damit verbundene Suche nach dem „Ausdruck reiner Wirklichkeit“. Mit gleichgesinnten Künstlern und Kunsttheoretikern wie Theo van Doesburg, Bart van der Leek und Gerrit Rietveld rief er die Gruppe De Stijl (niederländisch für „Formgebung“) ins Leben: ein Forum für alle, deren Schaffenskriterien auf Ordnung und Klarheit beruhten. Althergebrachte Gestaltungsmerkmale galt es zu überwinden, Individualismus war verpönt, alles Naturalistische Tabu. Den De-Stijl-Künstlern ging es nicht um die Abbildung einer Form oder das Hervorrufen subjektiver Empfindungen. Sie wollten eine universelle Bildsprache der Moderne kreieren, was sie in di-



Farbe oder Nicht-Farbe – das war hier noch nicht die Frage: Ein frühes Selbstporträt Mondrians, entstanden um 1900



1923 im Pariser Atelier in der Rue du Départ: Piet Mondrian mit Theo van Doesburgs Frau Nelly inmitten seiner „Gitterbilder“

versen Manifesten zum Ausdruck brachten. Ihre Theorien zur Kunst basierten auf Ansätzen verschiedener Philosophen, insbesondere Platon und Hegel. Mondrian wurde zudem von Goethes Farbenlehre und der Theosophie beeinflusst, was ihm die Erkenntnis brachte: „Das Erste, was ich in meiner Malerei ändern musste, war die Farbe. Ich gab die natürliche Farbe auf zugunsten der reinen Farbe. Ich begann zu spüren, dass die Farben der Natur auf der Leinwand nicht reproduziert werden können. Instinktiv fühlte ich, dass die Malerei einen neuen Weg finden musste, um die Schönheit der Natur auszudrücken.“ Das Resultat kennen wir bereits: die so genannten „Gitterbilder“. Strenge Kompo-

sitionen aus schwarzen Linien, Primärfarben und weißen Flächen, die Mondrian selbst als „neoplastisch“ bezeichnete. „Ich konstruiere auf einer Fläche Linien und Farbkombinationen mit dem Ziel, die allgemeine Schönheit möglichst bewusst darzustellen. Die Natur [beziehungsweise das, was ich sehe] inspiriert mich; ich möchte jedoch der Wahrheit mög-

lichst nahekommen und deshalb alles abstrahieren, bis ich zum Fundament [einem immer noch äußerlichen Fundament!] der Dinge gelange.“ Die puristischen Ölgemälde gelten heute als Ikonen der Moderne; Architekten und Designer greifen immer wieder gerne auf Mondrians markantes Rot-Blau-Gelb zurück. Vom Sneaker bis zum Sideboard zierte es in abgewandelter Form praktisch alles. Wer sich allerdings für ein Original interessiert, muss tief in die Tasche greifen. Auch wenn diese Art von Kunst prädestiniert dafür ist, Banausen den berühmten Satz „Das kann ja jeder!“ Satz zu entlocken, erzielen die verkopften Werke auf Auktionen Rekordpreise in zweistelliger Millionenhöhe.

EIN STILVOLLER AUFTRITT.



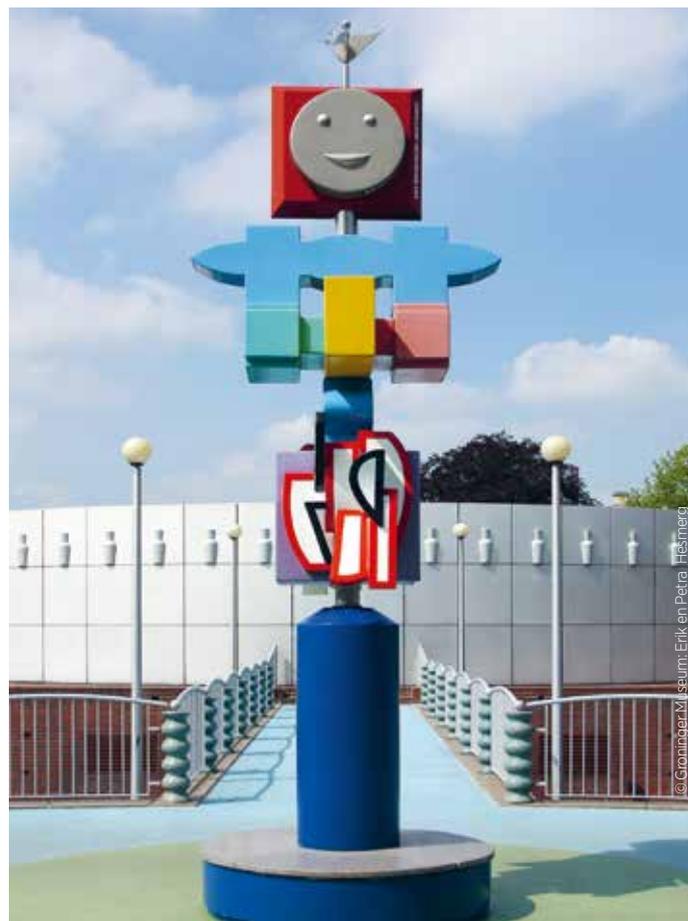
BLANCO UNIT
drink. prep. clean.

Ob modern, skandinavisch oder im Landhausstil: Satin gold setzt starke Akzente. Mattes Gold strahlt Wärme aus. Es sorgt mit feiner Eleganz im Detail für noble Wohnlichkeit in ganz verschiedenen Stilen. Unsere BLANCO UNITs mit den Armaturen und Accessoires in satin gold betonen jede Kücheninszenierung auf individuelle Art. Ideal kombiniert mit schwarzen, felsgrauen, weißen oder farbigen Küchenfronten und Spülen in Silgranit® präsentieren sich BLANCO Wasserplätze zeitlos und mit goldener Extravaganz. Mehr unter www.blanco.de

BLANCO



**Wegweiser, Sitzbank
und Kunstwerk in einem:
Mendinis Figur auf der Piazza
des Groninger Museums
hat ein ähnliches Gesicht
wie sein bekannter, für
Alessi entworfener
Flaschenöffner „Anna G.“**





ARCHITEKTUR MIT AUGENZWINKERN

Manche Gebäude sehen aus,
als hätte deren Architekt einen
Clown gefrühstückt, andere könnte
man als „verrückt“ beschreiben:
Auf der bunt blühenden
Architektur-Spielwiese der
Niederlande wurde schon so mancher
Purzelbaum geschlagen

Text:
Julia Maier



An manchen Orten in den Niederlanden scheint das Motto „mehr ist mehr“ zu lauten: Einige Bauten quellen geradezu über vor Originalität, gerade so, als müssten sie alle Register ziehen, um neben den riesigen bunten Tulpenfeldern bestehen zu können. Ein architektonischer Kampf gegen Windmühlen ist es aber sicher nicht. Die lebendigen, kompromisslosen Bauten schaffen es wunderbar, die Aufmerksamkeit ganz auf sich zu lenken.

Ein wahrer Hotspot für ausgefallene, zeigenössische Architektur ist die junge Studentenstadt Groningen. Während man bei der Ankunft im schmucken Bahnhofsgelände noch von niederländischer Renaissance und Neogotik umgeben ist, fällt der Blick über den Fluss auf ein wesentlich exzentrischeres Gebäude: das Groninger Museum, ein Ausstellungsort für Kunst, Design und Kunstgeschichte. Mit seinen schwimmenden Baukörpern erinnert es manche Betrachter an ein avantgardistisches Containerschiff. Und tatsächlich: diese farben- und formenfrohe Insel ist zu großen Teilen in einer nahegelegenen Werft entstanden. Zu verdanken haben wir sie dem italienischen Designer Alessandro Mendini sowie den Architekten Michele De Lucchi, Philippe Starck und dem Büro Coop Himmelb(l)au. Jeder von ihnen hinterließ dort seine Handschrift – facettenreicher und symbolträchtiger kann ein Gebäude damit kaum sein. In

seiner Mitte prangt ein goldener Depot-Turm als Fingerzeig auf die im Museum verborgenen Schätze, Starcks runder Pavillon für Kunsthandwerk hat die Formgebung einer Töpferscheibe. Auch Mendinis berühmtes Proust-Muster kam auf einem Teil der Fassade zum Einsatz: Der Designer setzte das pointillistische Fleckenmuster erstmals 1979 bei einem Sessel namens „Proust“ ein, daher sein Name. Von anderen Stilrichtungen der Malerei – wie dem Impressionismus, Kubismus oder Futurismus – ließ sich Mendini aber ebenfalls inspirieren. Fazit: Sowohl innen als auch außen gibt es im Groninger Museum immer wieder interessante Details zu entdecken; satt gesehen hat man sich hier wohl nie.

**Strukturalismus
auf die Spitze getrieben:
Piet Bloms Kubushäuser
sind nur eines der vielen
architektonischen
Highlights Rotterdams**



Ein Gebäude wie kein zweites:
„De Rotterdam“, das 30 Meter
hohe gläserne Gebilde kommt im
ikonischen Design des
berühmten Architekten
Rem Koolhaas daher



Identitätsstiftende Architektur:
Das spitz zulaufende Edelstahl-Dach
macht den mehrfach preisgekrönten
Rotterdam Hauptbahnhof zum
Meisterwerk

Ein weiteres Bauwerk der Marke „geschüttelt und gerührt“ ist Rotterdams prominentester Wohnkomplex, die so genannten Kubushäuser. Auf sechseckigen Konstruktionen aus Betonblock-Steinen thronen 38 aneinandergereihte, würfelförmige Baukörper in Holzskellett-Bauweise mit einer Kantenlänge von siebeneinhalb Metern. Und weil das noch nicht aufregend genug ist, wurden die käsegelben Wohngebilde allesamt auf die Spitze gestellt. Sie sind das wundersame Werk des holländischen Architekten Piet Blom, der damit der Hafencity 1984 zu einer architektonischen Attraktion

mehr verhalf. Blom selbst verglich seine Bauten mit Bäumen, unterteilt in Baumkrone und Stamm. Und wie wohnt es sich in solch einem Stadtwald? Eines der Häuser steht Besuchern offen: Wie die anderen Würfel ist es in drei Etagen unterteilt, so dass jeder Baum im Blom'schen Sinne etwa 100 Quadratmeter Wohnfläche bietet. Ganz unten befinden sich der Wohn- und Essraum, die Küche, ein Büro und eine Toilette, während die mittlere Etage zwei Schlafzimmer und ein Bad beherbergt. Der oberste Raum hat die Form einer Pyramide und ist dank umlaufender Fensterfronten zu-



© shutterstock Alard Ope



Holzschuhe, Mühlen
und bester Käse:
Die Zaanse Schans, ein
Wohn- und
Handwerker-Viertel
von 1850
ist heute ein lebendiges
Freilichtmuseum

„Zaandam ist äußerst bemerkenswert, und es gibt hier genug Motive für ein ganzes Leben.“

Claude Monet

gleich das sonnigste Plätzchen im Haus. Mangelware sind also nur gerade Wände, so dass beim Thema Einrichtung ein gewisses Maß an Kreativität erforderlich ist – sicherlich eine besonders spannende Herausforderung für Küchenbauer! Wenig bekannt: Auch in der Stadt Helmond gibt es Kubushäuser von Piet Blom. Sie wurden bereits 1975 erbaut, also ganze neun Jahre vor Rotterdams verschachteltem Kult-Ensemble. Blom zählt damit zu den bekanntesten Vertretern des niederländischen Strukturalismus – eine bauliche Strömung, die Ende der 1960er Jahre im Land aufkam. Architektur wurde dabei als Prozess mit offenem Ausgang begriffen, so dass konventionelle Gestaltungsregeln ihre Bedeutung verloren. Stilprägend für den Strukturalismus und zugleich Ausdruck für die sozia-

len wie funktionalen Zusammenhänge war die Multiplikation von Modulen aus geometrischen Formen; Begriffe wie „Ästhetik der Anzahl“, „konfigurative Architektur“ oder „Architektur der munteren Vielfalt“ wurden geprägt. Typische Gebäude dieser Art sind auch Aldo van Eycks städtisches Waisenhaus in Amsterdam oder Herman Hertzbergers Bürogebäude Centraal Beheer in Apeldoorn.

Gestaltungsmut der besonderen Art beweist auch das 2010 eröffnete Inntel-Hotel der Architektengruppe WAM in Zaandam, nördlich von Amsterdam gelegen. Seine auffällige Fassade wirkt, als habe man die traditionellen grünen Holzhäuschen des nahegelegenen, weltbekannten Museumsdorfes Zaanse Schans einfach eingesammelt und wild aufeinandergestapelt. Die Idee, Merkmale der traditionellen örtlichen Architektur auf moderne Weise einzubinden, ist in dieser Stadt allerdings nicht neu: Seit Beginn des Jahrhunderts wurde das Zentrum Zaandams nach den Entwürfen des Architekten Sjoerd Soeters einer wahren Metamorphose unterzogen. Das Rathaus und viele weitere Gebäude sind als eine eklektische Hommage an die alte Baukultur zu sehen. Sein eigentümlicher Stilmix verleiht dem Ort einen verspielten und zugleich unwirklichen Charakter, so als bestünden die Häuser aus Legosteinen. Doch Zaandams prägnante Architektur hat auch früher schon die kreativen Geister angezogen. Ein berühmtes Beispiel dafür ist Claude Monet: Bei seinem Besuch im Jahr 1871 schuf er 25 Gemälde und neun Zeichnungen, die das flache Land mit seinen grünen Holzhäuschen, Wasserstraßen und Windmühlen auf malerische Weise würdigten.

PIKANTJE VON ANTJE

Oder: Das Klischee in Käsefrauen-Gestalt

Man mag es kaum glauben: Frau Antje, die in der TV-Werbung des letzten Jahrtausends mit gestärktem Spitzenhäubchen und einem Blick, als könne sie kein Grachten-Wässerchen trüben, Hollands gemeine Käsesorten präsentierte, ist immer noch in aller Munde. Und das, obwohl die selbsternannte Käsebotschafterin und Gallionsfigur des niederländischen Molkereiverbandes sich schon vor mehr als 60 Jahren das erste Mal ein gerüschtes Schürzchen umband, um Deutschland mit ihren Milchprodukten und den dazugehörigen Kochrezepten zu beglücken.

Zwischen den Folgen der gleichermaßen „Bezaubernden Jeannie“, diversen Kriminalserien und Werbeclips für 4711 Kölnisch Wasser begrüßte sie uns anfangs regelmäßig mit den Worten „Guten Abend, liebe Hausfrauen!“, um im Anschluss in charmantestem Holland-Deutsch zu erklären, wie man „Käsetoast Hawaii“ belegt oder überbackene Hackbällchen zubereitet. Ursprünglich hieß der berühmte Slogan allerdings gar nicht „Frau Antje bringt Käse aus Holland“, sondern schlicht und ergreifend „Pikantje von Antje“. Und „pikant“ ist ein gutes Stichwort: Auch Menschen aus dem „Lande der Kaaskunst“ werden älter, doch ihrer Frau Antje – oder besser gesagt ihren Zuschauern vor dem



Fernseher – wollte der niederländische Molkereiverband dieses Schicksal ersparen. Zwar blieb man einem sehr ähnlichen Frauentyp treu, ersetzte die Models aber zu gegebener Zeit durch jüngere Kolleginnen. Ein Prinzip, das uns auch in der realen Welt begegnet, siehe beispielsweise Dieter Bohlen oder Boris Becker.

Die erste Antje-Darstellerin war Kitty Janssen, sie wurde allerdings sehr bald von Emilie Bouwman abgelöst, die die niederländische Käse-Ikone und Vorzeige-Hausfrau von 1963 an immerhin fast 20 Jahre lang verkörperte. Alles war in Butter, bis ihre junge Nachfolgerin Ellen Soeters für einen „schmutzigen Skandal“ in der Welt der Sauberfrauen sorgte: Sie posierte nackt für den deutschen Playboy. Zwar erst nach Vertragsende – doch die konservativen Gemüter konnte das nicht beruhigen. Einmal Antje, immer Antje. Und als solche gehört sich das einfach

nicht. Wo kämen wir denn da hin, wenn Frau Antje plötzlich auch noch Sätze von sich gäbe wie: „Peter, bring bitte ein großes Stück Gouda mit, wenn du nachher zum Einkaufen fährst.“ Oder: „Michi, ich gehe heute Abend mit den Mädels zum Asiaten – du kannst dir ja den restlichen Nudelaufwurf warm machen.“ Möglicherweise endlich ins 21. Jahrhundert!

In seiner Heimat war das blonde Käse-Maskottchen in Frauengestalt übrigens noch nie besonders populär, sondern immer schon umstritten. Das so repräsentierte Frauenbild passe einfach nicht in ein modernes, aufgeschlossenes Land wie ihres, finden die meisten Niederländer. Vielleicht trösten Frau Antje ihre zahlreichen Treffen mit der deutschen Polit-Prominenz – von der Käseläib-Übergabe an Willy Brandt bis zum gemeinsamen Gouda-Häppchen-Naschen mit Angela Merkel – ja über die fehlende Fangemeinde zuhause hinweg.

Das Beste aber ist, dass sie, das Vorbild aller Hausfrauen, ihren Haushalt gar nicht alleine schmeißen muss. Geputzt wird schließlich seit den 1960er Jahren von Meister Proper. Und zwar „so sauber, dass man sich drin spiegeln kann“.

Eine Kolumne von Svenja Goldfuß

Miele



Schnell auf Höchstleistung. Schnell kontrolliert.

Das neue Miele TwoInOne ist unsere leistungsstärkste Kombination aus Induktionskochfeld und Dunstabzug. Das ist Qualität, die ihrer Zeit voraus ist.

Miele. Immer Besser.

miele.de/new-gen7000

Genuss

studioLine

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG

Neu
Bräunungs-
sensor

neu
definiert

Entdecke die intelligenten Funktionen des neuen Siemens iQ700 Backofens mit Bräunungssensor und integrierter Kamera. Ob hell, gold-gelb oder mit intensiven Röstaromen – deine Gerichte gibt's jetzt automatisch mit deinem liebsten Bräunungsgrad. Die Kamera hat dein Gericht immer im Blick, Künstliche Intelligenz sorgt dafür, dass sich der Backofen ausschaltet, wenn der perfekte Bräunungsgrad erreicht ist, und schickt dir eine Benachrichtigung.
iQ700-Backoefen.de

Siemens Hausgeräte

SIEMENS