



Fotos: adobe stock/terezqua (1), Gu (2)/Christian Kaufmann/Wolfgang Schardt, Christophe Rihet (1), Hersteller (4), Quelle: Grohe 3/24, Text: Eva Kahl

Nichts für Bürokraten

Jedes Jahr kommt Weihnachten schneller als gedacht. Je früher wir uns an die Planung machen, desto entspannter wird das Fest. Selbst gebackene Plätzchen oder Spekulatius sind ein prima Mitbringsel für Familie, Freunde und Kollegen. Das Plätzchen-Set besteht aus einem Ausstechring, einem Holzstempel und drei Motiven zum Auswechseln aus Silikon. Vor dem Backen wird das gewünschte Motiv einfach mit dem Stempel in den ausgestochenen Teig gedrückt. Um 15 €, von Trodat.



Auf dem Prüfstand Wir verbringen viel Zeit in Innenräumen – deswegen ist es sehr wichtig, regelmäßig die Fenster zu öffnen, um frische Luft in den Raum zu lassen. Sie sollten allerdings auch bei Baustoffen und Möbeln darauf achten, dass diese möglichst wenig Schadstoffe an die Raumluft abgeben. Es gibt verschiedene RAL-Gütezeichen, die unterschiedliche Aspekte abdecken: Von klimaneutraler Herstellung über zirkuläre Nachhaltigkeit – also Haltbarkeit und Reparierbarkeit – bis hin zur Schadstoffprüfung.

SARAH WIENER

Die TV-Köchin begann mit 16, in der Küche des Restaurants ihres Vaters zu arbeiten. sarahwienergruppe.de

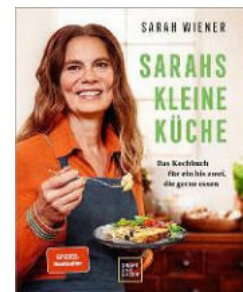
Ihr neues Lieblingsgulasch

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Rindfleisch (aus der Wade) • 1 kg Zwiebeln • 2 Knoblauchzehen • 8 EL Pflanzenöl zum Braten • Salz, Pfeffer • 1 TL Kümmelsamen • 1 TL getrockneter Majoran • ½ TL abgeriebene Bio-Zitronenschale • 3 EL edelsüßes Paprikapulver • 1 TL rosenscharfes Paprikapulver • 1 Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

Fleisch trocken tupfen, in 3–4 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein würfeln. Ein Drittel Öl in ofenfestem Bräter erhitzen, darin ein Drittel Fleisch rundum kräftig anbraten, gegen Ende salzen und pfeffern, herausnehmen. Übriges Öl und übriges Fleisch ebenso verarbeiten. Zwiebeln und Knoblauch ins heiße Bratfett geben. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren langsam braten, bis sie schön gebräunt sind, das kann gut 10–15 Minuten dauern. Kümmel grob zerstoßen, mit Majoran, Zitronenschale und Paprikapulver unter die Zwiebeln mischen. Kurz mitbraten. 400 ml Wasser dazugießen, Lorbeerblatt und Fleisch dazugeben. Salzen, pfeffern, den Bräter mit einem Deckel verschließen und unten in den heißen Ofen einschieben. Das Gulasch ca. 3 Stunden garen, dabei ab und zu umrühren und ggf. etwas Wasser nachgießen. Kurz vor Garzeitende, wenn das Fleisch weich und die Zwiebeln schön mollig zerkocht sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu schmecken Knödel, Salzkartoffeln, Spätzle oder gutes, knuspriges Weißbrot sowie grüner Salat.



SCHNELL & GUT
„Sarahs kleine Küche“ zeigt, wie Sie mit wenig Aufwand und guten Zutaten lecker kochen können. 26 €, Gräfe & Unzer.

REZEPT DES MONATS



Blau-Pause

Der Gedanke an Sonne, Sand, Wind und Wellen erfüllt Sie mit Sehnsucht? Dann tauchen Sie ein in die Tiefen des maritimen Stils. Ein entspannter, luftiger und zeitloser Look, der wie eine frische Brise wirkt.



Klippenhänger

So lässt es sich leben! Das Sonnenplätzchen mit direktem Zugang zum Wasser wird, ausgestattet mit wetterfesten Loungemöbeln, Outdoor-Teppich und aufblasbarem Sonnensessel, zur einladenden Oase – kühles Lüftchen inklusive. 4-tlg. Gartengarnitur „Amaris“, aus Akazienholz, ca. 1599 € (Maisons du Monde).

AUFGEWECKT

Der Espressokocher „Rainbow“ bringt Farbe in die Küche und lässt uns wach in den Tag starten. Ab ca. 26 € (Bialetti).



DREAM-TEAM

Wein- und Wassergläser aus blauem Glas wirken elegant und machen die Getränke gleich eine Spur kühler und erfrischender. Serie „Like“, 2er-Sets, ab ca. 18 € (Villeroy & Boch).

MUNTER-MACHER

Milder Caffè Crema vereint exotische Aromen aus Brasilien und Asien mit hanseatischer Röstkunst. Ca. 15 €/kg (Tchibo).



STREIFEN ERINNERN AN DAS LEBEN AM MEER

Bretonische Streifen sind typisch für den maritimen Stil. Sie werden seit Urzeiten von Fischern und Seeleuten getragen, um deren Sichtbarkeit auf See zu erhöhen. Der Ursprung der gestreiften Kleidung geht auf die Bretagne im Nordwesten Frankreichs zurück. Breite oder feine Ringel eignen sich aber auch, um in der Wohnung eine maritime Atmosphäre zu erzeugen, zum Beispiel auf Polstern, Vorhängen, Kissen, Teppichen, Bettwaren oder auch Tapeten.

EIN BISSCHEN FRIEDEN

Auch wenn wir mal streiten: Wer mit dem Kissen „Gaze“ kuschelt, ist gleich viel friedlicher gestimmt. Die Farbe Gelb löst übrigens wohlige Gefühle aus und wirkt angsthemmend. 30x50 cm, ca. 33 € (pad).



Einen Teppich verlegen

Mit einem strapazierfähigen Läufer oder Vorleger in der Küche verleihen Sie dem Raum mehr Wärme und sorgen gleichzeitig dafür, dass der Bodenbelag vor der Küchenzeile geschont wird. Vinylmatte „Flor de Lis“ imitiert dabei kunstvolle Zementfliesen. Ab 68 x 120 cm für ca. 105 €, von *Beija Flor* über *car möbel*.



Den Stauraum optimieren

Um Küchenutensilien und Vorräte gut und übersichtlich zu verstauen, sind genügend Aufbewahrungsmöglichkeiten unerlässlich. Schubladen mit Vollauszug erleichtern die Organisation, da Sie den gesamten Inhalt der Schublade überblicken und gut darauf zugreifen können. Von *kvik*.



Essplatz integrieren

Die besten Partys finden in der Küche statt – und sie ist auch in kleinerer Runde ein beliebter Ort zum gemütlichen Beisammensein. Meistens wird der Esstisch zum kommunikationsfördernden Dreh- und Angelpunkt. Passend zu den pastellfarbenen Fronten (von *plum*) wurden hier Möbel im Retro-Stil gewählt. Wo es eng zugeht, sind Wandklapptische eine gute Lösung.



MÜLL-TRENNUNG

Um die Abfallentsorgung effizient zu gestalten, implementieren Sie ein übersichtliches Trennungssystem für verschiedene Müllarten, wie Papier, Kunststoff, Glas oder Bioabfälle. Separate Behälter mit Deckeln erleichtern die Sortierung. „Sort & Go“, 12 Liter, je 33 €, von *brabantia*.



Extra Tipp

Es gibt viele Möglichkeiten, die Arbeitsabläufe in der Küche zu optimieren und effizienter zu gestalten. Das sogenannte „Küchendreieck“ ermöglicht kurze Wege und eine sinnvolle Arbeitsabfolge: Es bezieht sich auf die optimale Anordnung von Spüle, Herd und Kühlschrank. Demnach sollten die drei wichtigsten Hauptarbeitsbereiche von der Spüle ausgehend so angeordnet werden, dass sie ein gleichseitiges Dreieck bilden. Dazwischen verteilen sich großzügige Arbeitsflächen zum Vorbereiten von Speisen oder Abstellen von Geschirr und Einkäufen.

FARBENFROH Sie suchen einen Staubsauger in ungewöhnlicher Farbe? Wie wäre es mit Mint? Sein Kabel misst 10,5 Meter, eine Fugen- und Polsterdüse sowie ein Möbelpinsel machen das Modell „Airbelt K1“ vielseitig einsetzbar. Eine textile Stoßbandage schützt Möbelkanten und Wände vor Schrammen. Hier in Cream Mint. „Cream Collection“, um 260 €. Von Sebo.



KLEINE HELFER

Das bisschen Haushalt

Handlich und schlau, zum Einbauen, Aufstellen oder Bewegen: Diese Geräte erleichtern den Alltag, bringen Farbe in die Küche und müssen sich auch als Accessoires nicht verstecken.

Fotos: Hersteller



ESSEN IST FERTIG! Das farbige Display im Bedienfeld des Backofens der Serie „iQ700“ ist mit einer Kamera gekoppelt und zeigt den aktuellen Zustand des Gerichts an. Ein Bräunungssensor schaltet ab, wenn es die richtige Farbe hat. Mit Mikrowelle und Dampfgar-Funktion wird alles schneller fertig. Siemens.

TIPPS GEGEN MIEF

Orangenschalen eignen sich prima, um Gerüche zu beseitigen – erwärmen Sie diese einfach für 30 Minuten im Backofen. Der ganze Raum riecht ebenfalls gut, wenn die Fruchtschalen im Wasser köcheln oder an kalten Tagen auf der Heizung liegen. Nicht alles im Kühlschrank duftet verführerisch – schon deshalb sollten Sie viele Lebensmittel in verschlossenen Behältern aufbewahren. Eine geschälte und aufgeschnittene Kartoffel dagegen kann Gerüche im Kühlschrank binden. Nach zwei Tagen sollte sie ausgetauscht werden. Der Bund für Umwelt und Naturschutz empfiehlt alternativ trockenen Kaffeesatz.



VIEL MEHR ALS HEISSE LUFT Dieser Dampfglätter arbeitet horizontal und vertikal – Sie können die Kleidungsstücke also aufhängen oder hinlegen. Er erfrischt die Wäsche und reduziert Knitterfalten. Die iCare-Technologie verhindert, dass zu hohe Temperaturen entstehen, die Ihre Textilien beschädigen könnten. „Quick Style 5“, um 50 €. Von Braun.



EFFIZIENTE SPÜLSTATION Kleine Teile werden mit Haltern fixiert. Der Flaschenhalter stabilisiert Trinkflaschen und Weißbiergläser. In den unteren Korb passt ein Backblech, eine dritte Ebene kann nachgerüstet werden. Programme wie „Halbe Beladung“ oder „Spar Trocknen“ reduzieren den Energiebedarf. „Eco-Line“, von Constructa.



FÜR MEHR TIEFGANG Der Dampfreiniger säubert nach 30 Sekunden Aufwärmzeit mit einer Tankfüllung von 200ml gut 30m² Boden. Zusätzliches Reinigungsmittel wird nicht benötigt, der heiße Dampf ist effektiv genug. Der Stiel lässt sich flach neigen, um unter Möbel zu kommen. „SC1 Upright“, mit Mikrofaser-Reinigungstuch, um 100€. Von Kärcher.



MID-CENTURY CHIC

Die 50er-Jahre lassen grüßen bei diesem Dampf-Backofen, der auch auf der Arbeitsplatte Platz findet. Er kann grillen, mit Ober- und Unterhitze, Umluft oder Dampf garen, mit Heißluft frittieren, auftauen und warmhalten. Das Multifunktionsgerät erleichtert Nutzern die Bedienung mit Automatik-Programmen. Von Smeg.

SEITENSCHLÄFER

Wenn man schon den Abwasch erledigen muss, möchte man wenigstens frische Luft atmen. Diese Vorfenster-Armatur lässt sich ohne Werkzeug aus der Halterung herausziehen und auf die Seite legen – damit das Fenster hinter der Spüle komplett geöffnet werden kann. Von Villeroy & Boch.

