

# AL DENTE



ANZEIGE

Die KÜCHEN + LifeSTYLE-Zeitung der Region

Ihre kostenlose Küchenzeitung von Die Traumküche · Ausgabe 1/2005

musterhaus  
küchen

FACHGESCHÄFT



Liebe Leserinnen  
und Leser,

die Küche bekommt einen immer größeren Stellenwert: Sie ist der Mittelpunkt der Familie. Hier spielt sich das Leben ab, es wird gekocht, gelacht und kommuniziert. Mit dieser Zeitung wollen wir Ihnen zeigen, welchen Mehrwert eine schöne und perfekt geplante Küche bietet und wie viel Freude Sie in der Küche haben können. Wir möchten Sie regelmäßig über Neuigkeiten zu aktuellen Küchentrends informieren und zu den Dingen, die das Leben lebenswert machen.

Ich wünsche Ihnen gute Unterhaltung mit der ersten Ausgabe!

Ihr

Thomas Braun  
Die Traumküche

news

Große Auszeichnung für das Küchenstudio „Die Traumküche“ in Marktrodach! Markt intern, Europas größter Brancheninformationsdienst, hat das Küchenfachgeschäft als 1a-Fachhändler 2005 ausgezeichnet. Im Rahmen einer bundesweiten Aktion wurden kürzlich Fachgeschäfte ausgezeichnet, die sich durch überdurchschnittlichen Kundenservice profilieren, eine gute Außendarstellung und einen guten Namen vor Ort haben – darunter auch „Die Traumküche“. Ausführliche Informationen dazu auf Seite 2.



25  
Jahre

## Jetzt lohnt sich der Küchenkauf 25 % mehr Küche! Wenn nicht jetzt, wann dann?

Die Küche ist Treffpunkt, Ort der Kommunikation, das Herz des Hauses – kurz: ein Stück Lebensqualität. Das weiß keiner besser als Thomas Braun vom musterhaus küchen Fachgeschäft Die Traumküche in Marktrodach – übrigens eines der deutschlandweit mehr als 800 selbstständigen, engagierten Küchenfachgeschäfte, die die ganze Vielfalt der Küchen präsentieren. Das Haus hat sich in den

letzten Jahren aufgrund der erstklassigen Beratung und fachmännischen Montage einen ausgezeichneten Namen in der Region erarbeitet.

### Individuelle Lösungen

In diesen Wochen feiern die musterhaus küchen Fachgeschäfte ihr 25-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass erhalten jetzt alle Küchenkäufer bis zu 25 % mehr Küche fürs Geld. An dieser Aktion beteiligt sich auch

das Fachgeschäft Die Traumküche. Auf die Frage, was genau den Mehrwert einer Küche auszeichnet, antwortet der Küchenprofi: „Den Mehrwert einer Küche vom Fachmann erkennt man an intelligenten Stauraumkonzepten, an der optimalen Nutzung jeder Ecke, an modernsten Elektrogeräten und an pflegeleichten Fronten und Arbeitsflächen, die nicht nur schön sind, sondern auch die Arbeit erleichtern.“

### Viele Vorteile im Fachgeschäft

Angesichts der vielen Vorteile, die eine vom Fachmann geplante Küche bietet und der 25 % mehr Küche zum gleichen Preis stellt sich die Frage: Küchenkauf – wenn nicht jetzt, wann dann? Kunden, die mit dem Gedanken spielen eine Küche zu kaufen, sollten jetzt unbedingt in die Ausstellung Am Gässlein 13 kommen und sich dort informieren.

## MEHR WERT FÜR GLEICHES GELD

Wer kennt es nicht, das Problem mit den überfüllten Schränken, wo der Topf, den man dringend zum Kochen benötigt, in der hintersten Ecke steht! Dabei sollten diese Probleme längst der Vergangenheit angehören – unsere modernen Auszugssysteme lassen sich auch unter höchster Belastung kinderleicht öffnen und schließen. Die integrierte Luftfederung sorgt dabei für ein völlig geräuscharmes Schließen. Kramen Sie also nicht länger in alten Schränken, sondern nutzen Sie unsere komfortablen Auszugssysteme ohne Mehrpreis.



baufORMAT  
Küchen

EMPFEHLENSWERT:  
Küchenmöbel von

Die  
Traumküche  
Inh. Thomas Braun

Die Traumküche · Am Gässlein 13 · 96364 Marktrodach  
Telefon 09261/966595 · Telefax 09261/966596  
info@die-traumkueche.de · www.die-traumkueche.de



Das Traumküchenteam in Marktrodach.



## INDIVIDUELLE KÜCHENIDEEN

### Umfangreiche Küchenausstellung lädt zum Bummeln ein

„Je mehr die Dinge sich gleichen, desto bedeutender werden die Unterschiede“. Diese Aussage gehört zur Philosophie der Marktrodacher Küchenexperten. Das Unternehmen von Thomas Braun, „Die Traumküche“, ist ein Küchenhaus, das sich seit 1999 auf die kreative Küchenplanung spezialisiert hat. Thomas Braun arbeitet mit seinem Team seitdem mit großem Erfolg für die Zufriedenheit seiner Kunden.

#### Hochwertig

Als innovatives Unternehmen ist die Problemlösung der Kundenwünsche das Ziel der Küchenprofis. Qualitativ hochwertige und attraktive Programme geben den Kunden im Unternehmen der

Familie Braun die Möglichkeit, genau die Küche zu finden, die zu ihnen und ihren räumlichen Gegebenheiten und ihrem Lebensstil passt. Die angebotenen Küchen verbinden Markenqualität mit einer Programmtiefe, die aus jeder Küche etwas ganz persönliches macht.

#### Maßgeplant

Die Einbauküchen sind maßgeplant. Deshalb sollten die Kunden sich möglichst frühzeitig mit dem Team der Traumküche in Verbindung setzen. Denn ob es um einen Neubau geht oder um die Renovierung – wenn der Architekt zum ersten Mal den Stift in die Hand nimmt, ist es auch Zeit, an die Küche zu denken. Bei Neubauten

fühlen sich viele Architekten für die Küchenplanung nicht zuständig, deshalb lohnt es sich für die Kunden, das Konzept für die neue Traumküche gemeinsam mit den Experten um Thomas Braun, dem Küchenspezialisten, zu entwickeln.

#### Einzigartig

Spätestens dann, wenn der Erdaushub für den Keller beginnt, ist es höchste Zeit für die Küchenplanung. Zu dem Zeitpunkt kann man noch Fenster versetzen oder eine Wand verändern und man muss keinen Kompromiss bei der Traumküche eingehen. „Wir haben individuelle Küchenideen, bestimmt nicht von der Stange“, betont Thomas Braun.

## 1a-Fachhändler

### Die Traumküche ausgezeichnet



Die Traumküche, der Küchenfachhandel in Marktrodach und Umgebung, wurde von „markt intern“, Europas größtem Brancheninformationsdienst, als „1a-Fachhändler 2005“ ausgezeichnet. Inhaber Thomas Braun: „Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung und werden auch weiterhin alles dafür tun, um unseren Kunden zu beweisen, dass wir besser und kundenorientierter sind, als so mancher Großflächenanbieter. Freundlichkeit, Auswahl, faire Preise, Fachberatung und ein umfangreicher Service, der gelebt und nicht nur werbewirksam propagiert wird, sind die Grundlage unserer Arbeit.“

#### Kundenorientiert

Carsten Nilles, markt intern-Chefredakteur Möbelfachhandel, zu der Auszeichnung: „Wir wollen

Fachhändler würdigen, die dem Kunden in besonderer Weise einen guten Einkauf bieten. Im mittelständischen Fachgeschäft garantiert der Inhaber persönlich für faire Preise, Fachberatung und individuellen Service!“

#### Überdurchschnittlich

markt intern verleiht das Gütesiegel 1a-Fachhändler an Fachgeschäfte mit einem besonderen Dienst am Kunden. Fachhändler können sich bei markt intern um diese Auszeichnung bewerben und dürfen das Signet nur nutzen, wenn sie überdurchschnittlich viele Kriterien im Hinblick auf Produktangebot, Außendarstellung, qualifizierte Fachberatung sowie Service erfüllen und vor Ort einen guten Namen haben.

## All-inclusive-Service!

### Die Traumküche bietet sehenswerten Service

In Zeiten, da Waren austauschbar geworden sind, wird der erstklassige Service des Fachgeschäftes zum Erfolgsfaktor Nummer 1. Wer sicher sein will, dass die neue Küche viel Freude bietet, der erhält hier die richtige Beratung beim Küchenkauf.

#### Persönlich

Dazu gehört ein All-inclusive-Service, der sich sehen lassen kann:

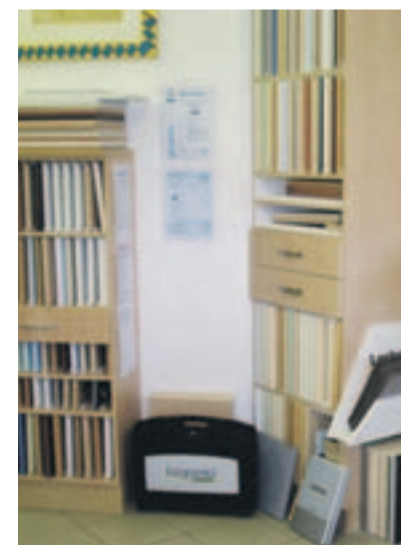


Persönliche, fachmännische Beratung, virtuelle Computer-Planung in 3D-Darstellung, ergonomische Küchenplanung – auf die Bedürfnisse des Kunden abgestimmt, genaues Ausmessen vor Ort, Preisgarantie und günstige Finanzierungsangebote durch die Hausbank. Elektro- und Installationspläne, Fliesenplanung, Vermittlung von Fliesenlegern, Sanitärbetrieben und Handwerkern, pünktliche Lieferung und Montage, Elektro- und Wasseranschluss, umweltgerechte Verpackungsentsorgung, zuverlässiger Kundendienst sowie umfangreiche Garantieleistungen und selbstverständlich die persönliche Betreuung auch nach dem Kauf.

#### Fair

In dem Inhaber geführten Küchenstudio von Thomas Braun gilt das

„Faire-Preise-Gesetz“. Hier werden faire Preise und umfangreiche Serviceleistungen für alle Kunden garantiert – Denn „Wer weiter denkt, kauft im guten Fachgeschäft“.



Muster sind eine gute Grundlage für eine geschmackvolle Küchengestaltung.



EMPFLEHENSWEERT:  
Elektrogeräte von Neff



## REIBUNGSLOSE ABLÄUFE

### WIE IN DER PROFI-KÜCHE.

Die Backofentür HIDE® und die komfortable Wärmeschublade sind die ideale Kombination, um aus jeder Küche einen Profi-Arbeitsplatz mit ergonomischem Handling und kurzen Wegen zu machen. Eine geöffnete Backofentür kann manchmal im Weg sein, zum Beispiel beim Bearbeiten der Speisen oder beim Auswischen des Backofens. HIDE® dagegen macht Platz. Diese Backofentür ist voll versenkbar: Bei Bedarf gleitet sie komplett unter den Backofeninnenraum. Ohne lästiges Umgreifen, denn der mitdrehende Türgriff SLIDE® liegt immer in derselben Position in der Hand und zeigt stets nach vorn.

Sollen Speisen aus dem Backofen in der darunter eingebauten Wärmeschublade warm gehalten werden, geht das ohne umständliches Tür-auf-Tür-zu: Einfach HIDE® in der Versenkung verschwinden lassen, die Wärmeschublade herausziehen, Speise von oben nach unten stellen, Schublade schließen. Kein „Tanz“ um eine offene Gerätetür, kein einhändiges Balancieren mit heißen Brättern oder umständliches Abstellen auf vollen Arbeitsflächen. Mehr Komfort, mehr Ergonomie, mehr Küche – besonders auch in kleinen Räumen.

## Frische Farben für die Küche

Auch wenn die Lieblingsfarbe Blau ist oder man vielleicht sogar mit einer knallroten Küche liebäugelt, die meisten Menschen setzen beim Küchenkauf doch lieber auf die klassischen Holzdekore. Dabei verschonen sie so die Chance, mit Farben die Atmosphäre ihrer Küche positiv zu beeinflussen.



Dass der Küchentrend ein klares Bekenntnis zu Farben ist, zeigt ein Blick in die Küchenfachgeschäfte: Hochglänzende Lackfronten kombiniert mit Glas und Edelstahl kreieren einen eleganten Wohnstil. Der Farbwahl sind dabei kaum Grenzen gesetzt, denn die meisten Küchenhersteller bietet ihren Kunden eine nahezu grenzenlose Farbauswahl. Sanftes lichtgelb, dezentes vanille, sattes grasgrün oder leuchtendes Mohnrot – bei dieser Auswahl trifft garantiert jeder den richtigen Ton und erlaubt ist, was gefällt.

## Im Trend: Wohnküchen

Kochen, Essen, Wohnen und Relaxen in einem Raum – für Viele ist das die Idealvorstellung vom modernen Wohnen. Einbauküchen von der Stange mit aneinandergereihten Spanplattenmodulen, enge Ess- und kleine Wohnzimmer gelten als überholt. Großzügig sollte das Zimmer sein, in dem sich Familie und Freunde treffen, miteinander essen und



feiern, ein Lebensmittelpunkt und Ort, an dem man sich frei entfalten kann. Deshalb liegen offene und große Wohnküchen voll im Trend.

Die aktuellen Küchenprogramme in Buche- oder Erlennachbildung, aus massivem Naturholz oder in edler Lackierung gepaart mit der Kreativität des Küchenfachmanns erleichtern die wohnliche Küchengestaltung und die harmonische Anbindung an die übrige Wohnungseinrichtung. Wo früher Hausfrauen oder -männer einsam vor sich hin kochten, zieht heute die Geselligkeit ein. Flexible Insellösungen rücken nicht nur Herd, Arbeitsfläche und manchmal auch die Spüle in die Mitte des Raumes. Sie fördern auch die Kommunikation, denn hier stehen sich die gemeinsamen Köche gegenüber.

## MEHR WERT FÜR GLEICHES GELD



Mehr bieten bedeutet, den Komfort zu steigern und den Stauraum optimal und übersichtlich auszunutzen – ohne Aufpreis.

Nutzen Sie diese Möglichkeiten für Ihre neue Küchenplanung! Sie haben die Wahl zwischen herkömmlichen Schränken wie hier gezeigt oder ...



... Sie setzen auf moderne Schubkasten- und Auszugssysteme mit denen Sie Ihre Küche übersichtlich und zeitgemäß strukturieren können ohne einen Cent dafür mehr zu bezahlen.

### DIE KÜCHE DER UNBEGRENZTEN MÖGLICHKEITEN

Durch verstellbare Inneneinteilungen sind die Möglichkeiten der Unterbringung von Lebensmitteln, Tellern, Töpfen usw. unbegrenzt und alles findet stets den richtigen Platz zurück in den Schubkasten oder Auszug.

Dabei nutzen Vollauszüge den Stauraum nicht nur optimal aus, sondern sorgen zusätzlich für mehr Ergonomie in der Küche.



FAIR UND VERNÜNFTIG

...Küchenträume werden wahr!

baufORMAT  
Küchen

EMPFEHLENSWERT: Küchenmöbel von

# Dampfgarer im Trend

## Gesunde Ernährung und genussvolles Essen

Gesund genießen macht Spaß! Das weiß man in Asien schon seit Ewigkeiten. Dort werden beispielsweise viele Speisen traditionell in Bambuskörbchen über Wasserdampf zubereitet.

In der modernen Küche übernimmt diesen Part zunehmend der Dampfgarer. Profiköche haben die Vorteile der Dampfgarer bereits in den siebziger Jahren erkannt und genutzt. Heute kommt kein Sternekoch mehr ohne diesen genialen Küchenhelfer



aus. Aus gutem Grund. Da ist vor allem der unverfälschte Eigengeschmack des Garguts. Da es nicht auslaugt, weder verwässert noch

austrocknet, bleibt zum Beispiel Gemüse besonders knackig. Vitamine und Mineralstoffe bleiben fast vollständig erhalten. Und: Dampfgaren garantiert geschmacksintensive Speisen, die nur wenig oder gar nicht gesalzen werden müssen. Sie kommen ohne die Zugabe von Fett aus und werden naturbelassen genossen.

Kinderleicht wird die Zubereitung beispielsweise mit dem System-Dampfgarer von Neff: Einfach die Auflauffanne auf der untersten Ebene einschieben, etwas Wasser



hineingießen und den gelochten Gareinsatz einstellen. Darauf kommen die Speisen. Bei Bedarf zusätzliche Garbehälter einhängen. Zum Schluss nur noch den Glasdeckel aufsetzen, 150°C Unterhitze einstellen, fertig.

Der System-Dampfgarer eignet sich für jeden 60 cm breiten Neff Backofen oder Elektroherd.

Gesunde Ernährung und genussvolles Essen – mit einem Dampfgarer schließt sich das nicht gegenseitig aus.

# Alles drin. Das gibt es nur von Neff.

Mehr Ausstattung, mehr Möglichkeiten, mehr Küche. In Backöfen von Neff.

Mehr Ausstattung mit raffinierten Details, die es so nur von Neff gibt. Und mehr Komfort und damit mehr Küche: das bietet der Elektrobackofen Mega 4664 N alles in einem Gerät. Tag für Tag macht so das Arbeiten in der Küche richtig Freude.

Benutzerfreundlichkeit hat oberste Priorität: Bei der „umwälzenden“ Ein-Knopf-Bedienung NeffContRoll® ersetzen Sensortasten zusätzliche Schalter, Wähler oder Knebel. Mit der Scroll-Walze „blättert“ man einfach durch das Menü in der Klartextanzeige. Erscheint die gewünschte Einstellung auf dem Display, genügt ein Antippen der Scroll-Walze. Individuelle Einstellungen speichert die integrierte Memory-Automatik.

Mit den 14 speziellen Betriebsarten gelingt jedes Rezept, ob großes

Menü, süße Leckerei oder schneller Imbiss. Das von Stiftung Warentest ausgezeichnete CircoTherm® Heißluftsystem ermöglicht die Zubereitung verschiedener Gerichte auf mehreren Ebenen gleichzeitig – ohne Vermischung der unterschiedlichen Aromen.

Dank der bewährten Neff CLOU® Teleskopauszüge gerät selbst dann nichts ins Wanken, wenn schwer beladene Backbleche und Roste ganz nach vorne gezogen werden. Praktisch: Den Einzelauszug VarioCLOU® kann man auf der Einschubhöhe einklicken, die gerade benutzt wird. Flexibel und reinigungsfreundlich.

Der exklusive Mega System-Dampfgarer (Extra) verwandelt den Backofen mit wenigen Handgriffen in einen vollwertigen Dampfgar-Backofen. Für eine schonende, gesunde und schlanke Zubereitung.

Beim Öffnen und Schließen der Backofentür dreht der einzigartige Türgriff SLIDE® automatisch mit. So liegt er stets ergonomisch in der Hand – ohne Umgreifen. Da SLIDE® auch bei geöffneter Tür automatisch nach vorn zeigt, erübrigt sich das Tasten nach dem Griff beim Schließen.

Und nach dem Garen, Backen oder Grillen lässt das komfortable Reinigungssystem EasyClean® den Backofeninnenraum im Handumdrehen wieder blitzsauber erstrahlen. Ohne Scheuern oder scharfe Reiniger.

Diese einzigartige Ausstattung macht einfach mehr aus jeder Küche. Und es gibt sie nur von Neff.



Nur von Neff. Mehr Ausstattung, mehr Komfort, mehr Küche.



## KÜCHENTIPP des Monats

### Kastanien- und Geflügel-Zeit



Sie haben wieder Hochsaison: Maronen. Ob geröstet, glasiert, eingemacht, zu Mehl gemahlen, als Füllung für die Martinsgans, als Gemüsebeilage, zusammen mit Rosen- oder Rotkohl gekocht oder als gehaltvolles Dessert mit Vanille abgeschmeckt und mit Sahne serviert – Esskastanien schmecken und sind eine gesunde, vollwertige und leichte Nascherei. Sie enthalten viel Kalium und Magnesium, Vitamin B1, B2, B6, C, E und Folsäure.

#### UNSER TIPP:

Für die Zubereitung ist es wichtig, dass die braune Außenschale und die innere hellgelbe Haut komplett entfernt werden. Zugegeben: Das Schälen der Maronen ist nicht ganz einfach. Am leichtesten lässt sich die Schale abziehen, wenn man die Früchte auf der flachen Seite kreuzweise einritzt und sie dann für circa 10 Minuten in den Backofen schiebt oder sie 15 Minuten sprudelnd kochen lässt.

## Piemont: Trüffel, Wein und viel Kultur Ein Land wie aus dem

Zwischen den Alpen und den Apennin – zwischen Lago Maggiore und Frankreich – liegen die sanften Hügelketten des Piemont, einer Region der Gegensätze. Ihre Reize liegen in den gigantischen Bergmassiven, den reizvollen Seen, der Weite der Po-Ebene und den burgengekrönten Hügeln des Monferrato und der Langhe. Hier wächst auch



„der König der Weine, der Wein der Könige“, wie der Barolo voller Achtung bezeichnet wird. Gelegen-

heit ihn zu kosten hat man hier viele. Edle Tropfen, Trüffel, die Piemont-Kirsche und der Risotto-Reis sind typisch für die Landschaften "am Fuße der Berge", wie die Übersetzung des Namens lautet – die kulinarischen Köstlichkeiten legendär. Die Küche der Region ist herzhaft, traditionsgebundener ländlicher Art und passt sich den Jahreszeiten an:



Wild aus den Bergen, Schinken, Käse, Salami und unendlich viel Gemüse. Aber nicht nur Herzhaftes



Sanfte Hügelketten und unberührte Natur laden zu Wanderungen und ausgedehnten Spaziergängen ein

gibt es hier. Gipfel des Luxus ist der weiße Trüffel, der über Pasta, Risotto, Fleisch und Fondues roh gerieben wird. Unterstützt werden diese kulinarischen Genüsse durch eine Vielzahl von kräftigen Rotweinen, die das Piemont unter Weinkennern weltberühmt machen. Neben den Gaumenfreuden lässt die Region ihre Besucher aber auch in den Genuss einer Landschaft aus grün bewaldeten und harmonisch

geschwungenen Hügeln kommen, in denen pittoreske Dörfer wie auch prunkvolle Villen und Schlösser ihren Platz haben. Wie sehr die reiche Vergangenheit auch heute noch präsent ist, kann man zum Beispiel bei einem Besuch im mittelalterlichen Alba erleben. Übrigens: Seinen besonderen Zauber entfaltet das Piemont im Herbst, wenn in den Wäldern Trüffel gesucht werden und die Weinlese in vollem Gange ist.

## Praktische Geräte für gutes Gelingen

Wahre Multitalente kneten wie von Hand, schlagen Sahne locker und luftig, hacken und pürieren wie ein Profi.

Wer schon mal den Kuchenteig von Hand geknetet oder sich beim Schneiden feinsten Gurkenscheiben in den Finger geschnitten hat – also aus leidvoller Erfahrung weiß, wie mühsam und gefährlich Küchenarbeit sein kann – wird sagen: „Nie mehr ohne Küchenmaschine!“ Mixstab, Saftpresse, Wasserkocher und Co. können fast alles. Jederzeit und ohne müde zu werden.

Doch bevor man einfach irgendeine Küchenmaschine kauft, sollte man sich von einem Profi, wie dem Küchenfachverkäufer, gut beraten

lassen. Der kennt sich nämlich nicht nur mit Einbaugeräten, Dampfgarern und Kühlschränken aus, sondern auch mit hochwertigen und formschönen Küchenmaschinen. Anders als im Elektromarkt zeigt er in einer eigenen Küchengeräte-Ausstellung, was die Geräte leisten (Küchenmaschine ist eben nicht gleich Küchenmaschine), wie viel Spaß das Kochen plötzlich machen kann und um wie viel einfacher und schöner der Küchenalltag wird. Kneten, häckseln, toasten – alles kein Problem mehr.



Die Geräte, die großen wie die kleinen, sollte man so platzieren, dass sie immer im Blickfeld sind. Dann nimmt man sie automatisch zur Hand.

## Frische Ideen – Knackiges Design – Junge Produkte

Innovativ – nutzerfreundlich – pflegeleicht:

### Die Spülen von Reginox

Sie suchen klares Design harmonisch auf die Funktion abgestimmt? Dann sind Sie bei Reginox genau richtig: Einzigartig hygienisch präsentieren sich die Einbauspülen der „Commodore-Serie“ ihren Nutzern: Der innovative, neue Rand schließt bündig mit der Arbeitsplatte ab. Dies spart Zeit bei der Reinigung und gewährleistet hygienischen Komfort – Schmutzrändern und Bakterien bleibt keine Chance. Reginox bietet die Commodore für die Schrankmaße 40, 50, 60 oder 80 cm, als Einzel-, Reste- oder Doppelbecken. Und gegläntzt wird in schlichter Edelstahl-Eleganz.

Ausgezeichnet im wahrsten Sinne des Wortes feiert die Revolution der Küchenspüle auf engstem Raum, die exzellente Rundspüle **Double XL**® mit dem **DESIGN PLUS Preis 2005** der Messe Frankfurt, ihren Siegeszug in junge und jung gebliebene Küchen.

Für Ihren Geschmack und Ihren Anspruch: Praktische Accessoires wie Schneidebrett, Geschirrkorb, Edelstahl-Restebecken oder Spülmittelspender sowie zweckmäßige Armaturen inklusive 5-Jahres-Garantie ergänzen die breite Produktpalette der Reginox-Spülen perfekt zum multifunktionalen Spülzentrum.

Ständige Produktinnovationen und die eigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung im Stammhaus ließen Reginox zum Spitzenanbieter und Marktführer in den Niederlanden werden. Auf 40.000 qm Produktionsfläche stellt der Spülhersteller in hochmodernen Produktionsverfahren rund achtzig unterschiedliche Typen für Küche und Bad her. Rund eine Million Edelstahlspülen und -waschbecken pro Jahr sprechen für sich. Das ISO9001-Zertifikat bürgt zudem für beste Fertigungs- und Produktqualität. Weitere Informationen auch im Internet unter:

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



Die „ausgezeichnete“ Reginox-Rundspüle Double XL®.



Mehr Hygiene: Der innovative neue Rand der Commodore schließt bündig mit der Arbeitsplatte ab. Die Spüle überzeugt zudem funktional in schlichter Edelstahl-Eleganz.

**Reginox**

EMPFEHLENSWERT:  
Spülensysteme von Reginox

EMPFEHLENSWERT: Zubehör von **rudolph**

## Die Küche im richtigen Licht

RUDOLPH, der Marktführer im Bereich Küchentechnik, bietet seit vielen Jahren visionäre Ideen für die Küche: Von Armaturen über Spülen und Dunstabzugshauben bis hin zu liebevollen Details und Leuchten.

Die Küche ist einer der vielfältigsten Orte und rückt immer mehr in den Bereich des Kommunikationszentrums der Familie. Wie jeder Raum braucht auch die Küche ein gutes Licht. Denn sie funktioniert nur dann wirklich gut, wenn das Licht perfekt geplant ist und der Koch nicht zum Schattenspendler wird.

Klein und stark ist „SURF“, die exklusive Halogen-Unterbauleuchte von RUDOLPH. Seit der Markteinführung ist sie der absolute Renner im Leuchtenbereich! Ob in Edelstahl oder Aluminium – diese trendige Leuchte passt mit ihrem formschönen Gehäuse sowohl als Einzel-

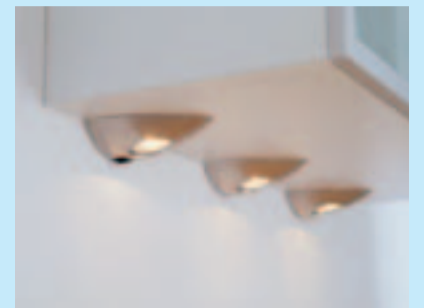
leuchte als auch als 2er, 3er oder 5er Set mit und ohne Masterschaltung optimal in alle aktuellen Küchen.

Speziell als Halogen-Unterbauleuchte für Ecken wurde die Exklusivleuchte „CORNER“ entwickelt. Der Korpus, mit seiner leicht herausnehmbaren, mattierten Glasscheibe, ermöglicht einen schnellen und einfachen Wechsel der Leuchtmittel und glänzt in Edelstahl und Aluminium. „CORNER“ ist als Einzelleuchte und als 2er, 3er oder 5er Set mit und ohne Masterschaltung erhältlich.

Mit „SURF“ und „CORNER“ zeigt sich die Küche immer von ihrer besten Seite.



Vom 1.9. bis 30.11. erhalten Sie beim Kauf einer Küche statt des Leuchten-Sets „MINI“ das Halogen-Unterbau-Set „CORNER“ oder „SURF“ mit Masterschalter – ohne Aufpreis



## Haltung bewahren

Ergonomie in der Küche entlastet den Körper

Die Lebens- und Arbeitsverhältnisse in unserer Zivilisationsgesellschaft führen immer häufiger zu Rückenschmerzen. Jeder Dritte in Deutschland ist bereits betroffen. Durch die permanente Zunahme der Volkskrankheit „Rückenschmerzen“ gewinnt das Thema „Ergonomie“ auch in der Küche zunehmend an Bedeutung.

Entspanntes und rückschonendes Arbeiten in der Küche hängt von der Körpergröße und dem subjektiven Wohlbefinden ab. Denn jeder Mensch ist verschieden – und jede Küche ist anders. Im Arbeitsumfeld Küche müssen eine Vielzahl von Utensilien von unterschiedlichster Größe und Nutzung untergebracht werden. Darauf haben die Hersteller reagiert: Viele Küchen lassen sich



inzwischen flexibel auf die architektonischen Bedingungen, die Körpergröße seiner Nutzer und die individuellen Arbeitsanforderungen abstimmen. Die Schrankmaßraster guter Küchenhersteller bieten hier ein breites Höhenspektrum. Durch den Einsatz verschiedener Korpus- und Sockelvarianten kann in der Höhe von 80



bis 104 Zentimeter variiert werden. Es ist also ganz einfach: Mit den richtigen – also der Körpergröße angepassten – Arbeitshöhen, mit durchdachter Schrankinnenausstattung und natürlich mit dem richtigen Verhalten kann die Belastung des Rückens durch die alltägliche Küchenarbeit entscheidend reduziert werden.

## Kaffee ist KULT

Zum Frühstück ist er mild und sahnig. An heißen Sommertagen kühl und erfrischend. Er passt zum Gebäck am Nachmittag und setzt starke Kontraste zur Schokolade am Abend. Kaffee ist ein echtes Multitalent. Wen wundert's, dass der Kaffeekult nicht nur in die schicken Innenstadt-Cafés Einzug gehalten hat, in denen charmante Italiener dem Gast gekonnt den Kaffee servieren. Inzwischen ist der Kult um die schwarze Bohne auch daheim eingezogen. Kaffeetrinker wissen natürlich, dass hinter einem guten Espresso eine ebenso gute Maschine steckt. Die gibt es in zunehmender Auswahl auch für Zuhause. Um so wichtiger ist da



die gute Beratung. Im Küchenfachgeschäft demonstriert der Fachverkäufer beispielsweise nicht nur wie moderne Espressomaschinen funktionieren sondern auch, was Siebträgergeräte, Kapselsysteme, Padgeräte und Vollautomaten unterscheidet. Fehlt eigentlich nur noch eins: Luigis charmantes Lächeln!



Eine Aktion von:

**musterhaus  
küchen**

FACHGESCHÄFT

zuhaus  
**wohnen**

## Goldene Zeiten

Für die schönsten Küchen des Jahres!

Neue Küche geplant? Dann machen Sie mit bei der Initiative von Zuhause Wohnen und den „musterhaus küchen Fachgeschäften“! Wir suchen die fünf schönsten Küchen des Jahres: von der hellen Landhausküche mit Kassettenfronten, die auf behagliche Weise Profi-Technik präsentiert bis hin zur modernen Wohnküche mit superlanger Esstheke, die perfekte Verbindung von Kochen und Kommunikation. Die fünf schönsten Küchen werden auch 2006 mit dem „Goldenen Dreieck“ prämiert. Eine Experten-Jury verleiht Preise im Gesamtwert von 30.000 Euro.

### Ihr Weg zum Gewinn:

Wir suchen auch für 2006 die schönsten Küchen – entstanden aus Ihren Ideen und vom Fachhandel in

besten Planungsqualität kreativ umgesetzt. Dabei kommt es der Jury nicht nur auf eine technisch raffinierte Ausstattung an. Gefragt sind auch außergewöhnliche Grundrisslösungen und eine überzeugende



Gesamtkonzeption, bei der Kochen, Wohnen und Kommunikation eine harmonische Einheit bilden.

### Und so geht's:

Ihre neue Küche muss zwischen dem 1. Juni 2005 und dem 31. Januar 2006 in einem Fachgeschäft ihrer Wahl gekauft und montiert sein. Schicken Sie einige aussagekräftige Fotos und Kopien der Planungsunterlagen Ihrer neuen Küche bis zum 31. Januar 2006 an folgende Adresse: Bundesverband des deutschen Möbel-, Küchen- und Einrichtungsfachhandels (BVDM), Kennwort „Küche des Jahres“, Frangenheimstraße 6, 50931 Köln.

Alle weiteren Details und tolle Anregungen finden Sie im Internet unter: [www.musterhauskuechen.de](http://www.musterhauskuechen.de)

30.000 € gewinnen!

# Aus alt wird neu

## Modernisierung bringt neuen Glanz

Wer kennt das nicht: Da hat man sich vor ein paar Jahren die Traumküche gekauft – und eigentlich ist sie es immer noch. Aber wenn man sich Zeitschriften anschaut oder im Möbelhaus unterwegs ist, fällt einem auf, dass die eigene Küche doch in die Jahre gekommen ist. Was also tun?

### Neue Optik für die Küche

Modernisierung heißt das Zauber-



Mit modernen Materialien und Geräten erstrahlt die alte Küche im neuen Glanz.

wort, das viele ungeahnte Möglichkeiten eröffnet. Es ist kaum zu glauben, wie wandelbar die Küche sein kann, wenn sie einem Profi wie Thomas Braun anvertraut wird. „Wir geben der Küche auf Wunsch eine neue Optik: Eine neue Arbeitsplatte, moderne, energiesparende und umweltschonende Elektrogeräte, übersichtliche, durchdachte Schrankeinteilungen, Stauraum und Erweiterungen nach den Wünschen

unserer Kunden, funktionale Aufbewahrungssysteme – vieles ist möglich“, erklärt der erfahrene Küchenexperte das Prinzip.

### Alles ist möglich

Die Küchenmodernisierung durch den Fachmann ist eine echte Alternative für alle, die sich von ihrer in die Jahre gekommenen Traumküche nicht trennen können und auf etwas Neues nicht verzichten wollen.

## Gestatten: Ihre neue Küche

### Viele Möglichkeiten durch 3D

Die Experten von „Die Traumküche“ planen gemeinsam mit den Kunden die neue Küche mit modernster 3D-Küchenplanungs-Software. Die farbige und fotorealistische Darstellung der Räumlichkeiten mit der geplanten Küche macht es möglich, dass sich die Kunden schon vorher genau vorstellen können, wie die neue Küche zu Hause aussehen wird. So fällt die Entscheidung für die neue Traumküche nun wesentlich leichter als früher. Und die Enttäuschung, dass der neue Herd fürs Heim dann doch nicht so aussieht, wie man ihn sich auf der Grundlage einer technischen Zeichnung vielleicht vorgestellt hat, bleibt Dank der modernen Technik aus.



# Attraktive Finanzierung

## Die Traumküche macht Küchenträume wahr

Autokauf, eine Bestellung im Versandhaus, Urlaub am Meer – oder die neue Küche? Musste man sich vor ein paar Jahren noch entscheiden, kann man sich heute nahezu alle Wünsche auf einmal erfüllen und legt dann das Geld zur Seite. Die Zahlung in bequemen Monatsraten ist eigentlich nichts anderes als Rückwärtsparen. Viele Küchenberater bemerken immer wieder, dass Kunden aus finanziellen Gründen an ihrer Traumküche Abstriche machen müssen. Dabei sollte man gerade beim Küchenkauf keine



Kompromisse eingehen, denn die Küche ist für lange Zeit der Treffpunkt von Familie, Freunden und Bekannten.

### Bequem und unbürokratisch

Doch was tun, wenn das gesetzte Budget überschritten wird? Thomas Braun bietet seinen Kunden einen bequemen Finanzkauf an, denn schon kleine Schritte führen bei einer Finanzierung zum Ziel. Der Finanzkauf ist einfach und unbürokratisch. Stress und Bürokratie sind dabei Fremdwörter. Dafür können sich die Kunden schon bald auf ihre Traumküche und auf mehr finanzielle Freiheit freuen!



Fronten

Auszüge

Griffe

Designfarben

Arbeitsplatten

Elektrogeräte

Korpusfarben

## IHRE NEUE KÜCHE WIRD GLÄNZEND AUSSEHEN!



Arbeitsplatten im Hochglanzdekor (Tallinn Granit - Nr. 901), Stärke 60 mm mit aluminiumfarbigem Anleimer



Was im Fronten- und Korpussegment schon längst an der Tagesordnung ist, setzt sich auch bei den Arbeitsplatten immer mehr durch: Hochglanzdekore. Das Spiel mit den Reflektionen erfreut sich einer stetig ansteigenden Nachfrage und zieht auch Skeptiker immer mehr in ihren Bann. Dabei spielt die Kombination von Front, Korpus und Arbeitsplatte nur eine untergeordnete Rolle. Kombinieren lässt sich was gefällt. Wie oben gezeigt Kirschbaum Malaga matt als Front mit passendem

Korpus und Arbeitsplatten im Hochglanzdekor. Unser erweitertes Sortiment wird diesem Trend gerecht und bietet Ihnen ein umfangreiches Angebot an hochwertigen Dekoren.

Die stetige Weiterentwicklung der Dekore sorgt für eine widerstandsfähige und absolut pflegeleichte Oberfläche. Fettspritzer vom Kochen z. B., lassen sich mit einem nebelfeuchten Haushaltstuch problemlos entfernen.

Fragen Sie Ihren Fachhändler!

**bauformat**  
Küchen

EMPFEHLUNGSWERT: Küchenmöbel von



# „Beratung ist Chefsache“

Thomas Braun im Interview

unseren Fachhändler-Auszeichnungen. Zusätzlich können unsere Kunden ein Kundenzugnis ausfüllen. Einige Bewertungen hängen im Laden aus. Wir nehmen uns viel Zeit, hören uns die Wün-

**AL DENTE:** Warum haben Sie so viele zufriedene Kunden?

**THOMAS BRAUN:** Weil ich mich persönlich um alle Belange kümmere. Reklamationen sind bei uns Chefsache, und wir bemühen uns immer darum, schnell zu sein. Das gehört bei uns mit zum Service. Wir verstehen uns als langfristiger Partner unserer Kunden. Hier soll sich niemand verlassen fühlen, wenn er eine Küche gekauft hat und später etwas kaputt geht. Wir möchten, dass unsere Kunden dauerhaft mit uns zufrieden sind.

**AL DENTE:** Welche Rolle spielt der Preis bei einer Kaufentscheidung?

**THOMAS BRAUN:** Der Preis spielt eine große Rolle. Aber wir planen nicht unbedingt nur mit dem Preis. Es überzeugt die Kunden schon, wenn wir zeigen, was alles aus einer Küche machbar ist. Manch einer gibt dann doch gerne mal ein paar Euro mehr aus, wenn er merkt, dass er bei uns fachkundig beraten wird und dass wir uns richtig Gedanken darüber machen, was für seine Belange das Beste ist. Unsere Kunden sollen ja schließlich

Spaß haben an ihrer Küche - und das langfristig.



**AL DENTE:** Woran erkennt der Küchenkunde, ob er gut beraten wird?

**THOMAS BRAUN:** Das sehen die Kunden auf den ersten Blick an

sche genau an, bevor wir mit der Planung beginnen. Die Küche muss zu den Menschen passen, die darin arbeiten und leben.

## Mehr Raum, mehr Flexibilität.



In alle Küchen mit einer Arbeitshöhe ab 91 cm bringt Neff ein deutliches „Mehr“: den 86 cm hohen Großraumspüler mit 10 % mehr Innenraum. Hier finden selbst große Geschirrtteile genügend Platz. Dazu das Mehr an Ergonomie durch den bequem höhenverstellbaren Oberkorb mit RackMatic, das Mehr an Flexibilität durch das VarioFlex® Korb-system, das Mehr an Komfort durch die vollautomatische Programmwahl und das Mehr an Geschirrglanz durch Auto 3 in 1 – ob mit Pulverreiniger, Tabs oder Flüssigspülmittel.

Der 86 cm hohe Geschirrspüler von Neff – mehr Platz für glänzend sauberes Geschirr



EMPFEHLENSWERT:  
Elektrogeräte von Neff



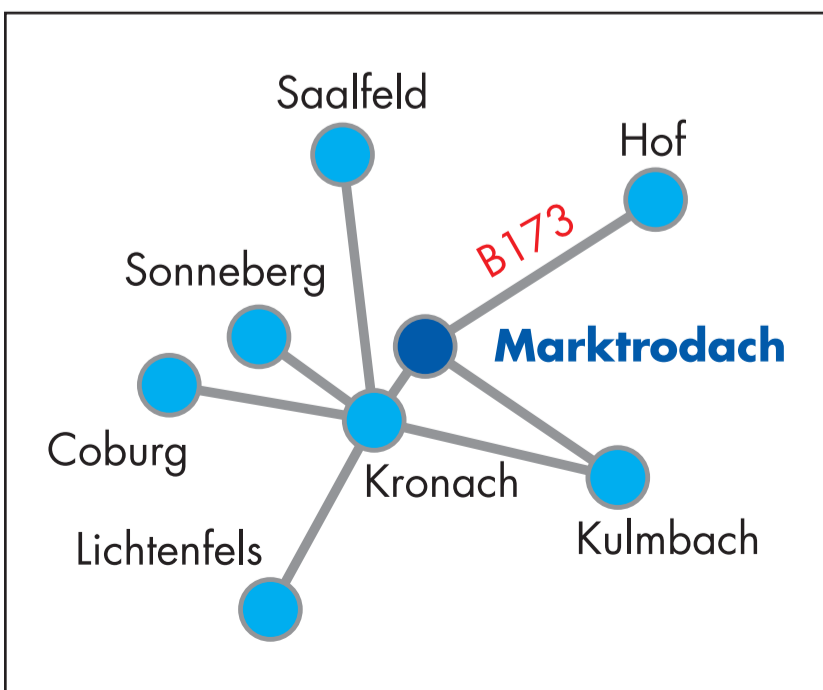
## KOCHEN LIVE

Regelmäßige Kochvorführungen machen Appetit

„Kochen Live“ heißt es immer wieder in den Räumen des Fachgeschäfts Die Traumküche. Bei diesen Anlässen werden immer auch die passenden Produkte vorgeführt, zum Beispiel der Dampfgarer. Das Prinzip des Dampfgarens ist einfach und effektiv: Die Speisen liegen auf Einsätzen oberhalb kochenden Wassers. Durch eine Perforation im Boden der Dämpfeinsätze strömt

heißer Wasserdampf direkt auf und zwischen das Gargut und umschließt es auf allen Seiten. Die vielen zufriedenen Kunden loben den intensiven, unverfälschten Eigengeschmack der Speisen.

Infos zu den Kochvorführungen gib't gerne im Geschäft.



**Die Traumküche**  
Inh. Thomas Braun

musterhaus<sup>®</sup>  
küchen

FACHGESCHÄFT

Die Traumküche · Am Gässlein 13 · 96364 Marktrodach  
Telefon 092 61/96 65 95 · Telefax 092 61/96 65 96  
info@die-traumkueche.de · www.die-traumkueche.de  
Öffnungszeiten: Montag – Freitag 09.00 – 18.00 Uhr, Samstag 09.00 – 13.00 Uhr  
Termine auch nach Vereinbarung.