

Küchen&Design

MAGAZIN



Finland

Land der tausend Seen
finnisches Glück – **Winterfreuden**
Joulutorttu – **Magische Farbe**
Weiß ist nicht gleich Weiß –
Marimekko ikonische Muster
– **Tove Jansson** Mumins – **Organic**
Design Kurvenreiche Architektur –
Küchentrend Ansatzische –
Wald verborgene Schätze

Miele

Der Tag, an dem Sie Lachs
braten und Ihr Zuhause **nicht**
nach Lachs **riecht**.

Einmal Miele, **immer Miele**.



Die Miele Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug

TERVETULOA!



WILLKOMMEN!

Was Finnland, das laut Umfragen glücklichste Land der Welt, ausmacht, ist nichts Auffälliges und Lautes, sondern vielmehr die Ruhe, Besinnlichkeit und Achtsamkeit für die kleinen Dinge des Lebens. Ob in der Region Helsinki, auf der Seenplatte, in Lappland oder am Schärenmeer: Überall ist die tiefe Verbundenheit mit der Natur zu spüren. Die Wälder im Süden sind üppig grün, die im Norden faszinieren mit einer abwechslungsreichen Fauna – außerdem gibt es darin einige kulinarische Köstlichkeiten zu entdecken. Auch Finnlands Gourmetrestaurants greifen ausgesprochen gerne auf die Schätze aus dem Unterholz zurück: Als kleinen Vorgeschmack kredenzen wir Ihnen ein paar Genuss-Adressen. In den langen finnischen Wintern bleibt natürlich auch viel Zeit für Gebäck und Glühwein: Wissen Sie, warum man bei „Glögi“ einen Löffel braucht? Und bei „Joulutorttu“ ein Talent für Origami? Rund geht es

allerdings nicht nur in finnischen Küchen, sondern auch in der Architektur. Alvar Aaltos kurvenreiche Baukunst ist nur ein Beispiel für das Organic Design, das seinen Ursprung im „Land der tausend Seen“ hat. Auch Stuhl-Ikonen wie der „Tulip Chair“ zählen dazu. Im Textilbereich hat sich das Label Marimekko einen weltweiten Namen gemacht; die markanten grafischen Muster sind mittlerweile Kulturgut. Weit aus puristischer zeigen sich in dieser Ausgabe die Küchenmöbel: Dass Weiß nicht gleich Weiß ist, weiß man im schnee-reichen Skandinavien schon lange. Außerdem widmen wir uns Ansatz-tischen und Pultplatten – einer neuen, unaufdringlichen Einladung zum Beisammensein, das in Finnland auch mal außerhalb der Sauna stattfindet. Jetzt fehlen nur noch die Mumin-Trolle. Oder etwa nicht? Finden Sie's gerne heraus, wir wünschen viel Spaß beim Lesen!

Ihr Günther Comploj

Comploj's Wohnwelt OHG

Gampenstraße 31, 39010 Tscherms, Italien
 Telefon +39 0473 562351, Telefax +39 0473 562844
www.comploj.it, info@comploj.it

Inhalt



Ansatzische und Pultplatten
Ästhetische Ergänzung



Organic Design
Alvar Aalto & Co.



Finnland
Skandinavischer Lifestyle im Rhythmus der Natur

Seite 1

EDITORIAL

Willkommen in Finnland!

Seite 3

FERNBLICK

Glück im Land der tausend Seen

Seite 14

FREISCHNITT

Legeren Luxus gewinnen

Seite 18

AMBIENTE

Weißer Magie

Seite 24

AMBIENTE

„Finntastische“ Produkte

Seite 26

GENUSS

Auf Schatzsuche im Wald

Seite 30

GENUSS

Rezept: Glögi & Joulutorttu

Seite 32

GENUSS

Tempel der feinen Aromen

Seite 36

ZEITGEIST

Eng verbunden – Ansatzische

Seite 40

KENNEN SIE DIE?

Tove Janssons Mumin-Trolle

Seite 42

ZU GAST

Küche mit Deichblick

Seite 48

KUNST & BAU

Kurvenreiche Architektur

Seite 54

KUNST & BAU

Marimekko – Muster-Kunst

Seite 58

KOLUMNE

Smalltalk – Reden um des Redens willen

Küchen&Design Magazin Online



IMPRESSUM

Herausgeber:

Dross&Schaffer Marketing GmbH
Würmstraße 13a, 82166 Gräfelfing
Tel.: +49-89-898784-0
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: Lisa Demmel, Michael Dukarsky, Julia Maier

Schlussredaktion: Nina Berendonk

Art-Direktion: Julia Maier

Titelbild: © stock.adobe.com, Oksana (KI)
KI-generierte Illustration, angelehnt an folkloristische Muster aus Skandinavien

Weitere Bildquellen:
City of Helsinki, stock.adobe.com, Susan Guetari, Unsplash, Visit Finland

Druck:

RMO Druck GmbH München



GENUSS PUR

Die Küche: persönlicher Dreh- und Angelpunkt eines jeden Zuhauses.
Hier wird gekocht, gelacht, gefeiert und vor allem genossen: schmackhafte Gerichte
in einem geschmackvollen Ambiente. Genuss pur.

Küchen mit Persönlichkeit



erstklassige Werkstoffe

Aus Leidenschaft zur Perfektion

Seit über 40 Jahren steht Comploj's Wohnwelt für frische, innovative Ideen, kombiniert mit jahrzehntelanger Erfahrung und Kreativität. Das Südtiroler Einrichtungshaus in Tscherm's bei Meran plant und realisiert modernste und doch zeitlose Wohnlösungen, die dem Zeitgeist und den aktuellen Wohntrends folgen. Dabei legt das Team um Firmeninhaber Günther Comploi das größte Augenmerk auf die persönliche Beratung und eine durchdachte Planung, um den Ansprüchen der

individuellen Wohn- und Lebenssituation der Kunden zu entsprechen. Eine aufmerksame Fragestellung zu Gewohnheiten und Kochverhalten spiegelt anschließend den effektiven Bedarf und die Wünsche zu Größe, Material und Innenleben der neuen Küche wider.

Ein Rundum-Sorglos-Paket

Dass Comploj's Wohnwelt sich von einem herkömmlichen Möbelhaus unterscheidet, zeigen die zahlreichen Serviceleistungen, die das Haus anbietet: von der Anschluss-

planung für die jeweiligen Handwerker über das Licht-, Farb- und Gestaltungskonzept für Einzelräume bis hin zur Ausarbeitung der Gesamtplanung für ein neues Wohnprojekt. Darüber hinaus übernimmt das Team von Comploj's Wohnwelt auf Wunsch auch die Koordination der einzelnen, projektbezogenen Handwerksleistungen. Für größere Herausforderungen, beispielsweise verwinkelte Räume und Spezialanfertigungen, entwickelt Comploj's Wohnwelt zusammen mit der haus-eigenen Tischlerei Kreativlösungen

für Einrichtungen auf Maß. Im großen Ausstellungsraum des Einrichtungshauses finden sich die aktuellen Trends aus den Bereichen Wohn-, Schlafzimmer, Küche, Polster- und Naturholzmöbel sowie viele Accessoires, Textilien und Beimebel, die ein Heim erst richtig wohnlich machen. Auch diejenigen, die an ihr Badezimmer die höchsten Ansprüche in Bezug auf ästhetisches Design und eine hochwertige Qualität haben, werden im umfangreichen Angebot von Comploj's Wohnwelt mit Sicherheit fündig.



Hightech-Küchenstars

Backöfen, Kühlschränke & Co., die den Haushalt fast von allein erledigen, finden sich ebenfalls bei Comploj's Wohnwelt im Sortiment. Energieeffizienz spielt bei der elektronischen Ausstattung im Haus eine mindestens so wichtige Rolle wie Komfort und kluge Funktionen. Durch den Einsatz von künstlicher Intelligenz ist z. B. die neue Backofengeneration fähig, den Bräunungsgrad für Gerichte wie Brot und Pizza an die individuellen Vorlieben der Nutzer anzupassen. Auch das Gesicht der Dunstabzugshaube hat sich im Laufe der Jahre gewandelt – heute gibt es sie in vielen Varianten. Welches Modell geeignet ist, entscheidet die Beschaffenheit der Küche sowie der Anspruch an Funktion und Design. Derzeit im Trend: Kochfelder mit integriertem Abzug. Dezent und platzsparend in das Kochfeld integriert, sind Muldenlüfter für Kochinseln in offenen Wohnkonzepten wie für kleine Küchenräume gleichermaßen ideal.

*Wie Menschen
denken und leben,
so bauen und
wohnen sie.*

Johann Gottfried von Herder



BORA S Pure – die Kochfeldabzugssysteme von BORA.

Jetzt Wunschtermin vereinbaren
T +39 0473 562351
info@comploj.it



PERSONAL SHOPPING



PERSÖNLICHE EINRICHTUNGSBERATUNG

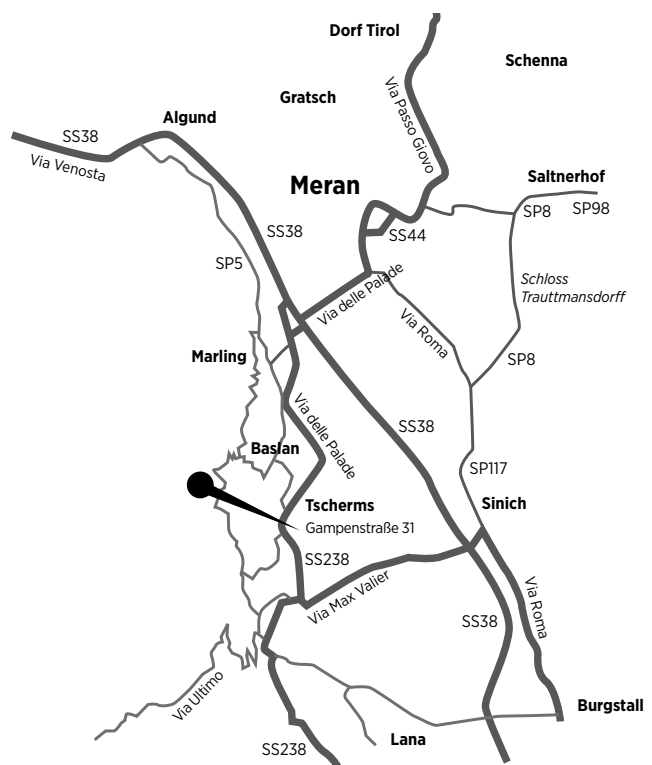
- ✦ Privater Wunschtermin (auch Samstagvormittag)
- ✦ Ideenfindung durch persönliche Beratung
- ✦ Kein unnötiges Warten
- ✦ Langjähriges Expert*innen-Wissen
- ✦ Verwirklichung individueller Wohnträume



Comploj's Wohnwelt OHG
Gampenstraße 31, 39010 Tschermers, Italien

T +39 0473 562351, F +39 0473 562844
info@comploj.it
www.comploj.it

Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 8.00 bis 12.00 Uhr und 14.00 bis 18.00 Uhr
Sa auf Anfrage



SUOMI FINLAND

HIIHDON MM 1989 SKID-VM



LAHTI



1,90



Finland



In Nordlappland leuchten die Polarlichter zwischen September und März fast jede zweite klare Nacht. Die beste Zeit, um das geheimnisvolle Farbenspiel zu sehen, ist meistens zwischen 21 und 2 Uhr

Wo das Glück zuhause ist und die Natur nie weit entfernt: Finnland

Text:
Julia Maier

Im Rahmen einer Studie des World Happiness Reports ist Finnland zum siebten Mal in Folge das glücklichste Land der Erde – gefolgt von Dänemark und Island. Alles nur ein glücklicher Zufall? Wohl eher nicht, denn Glück (*Onni*) haben und glücklich (*onnellinen*) sein, sind ja bekanntermaßen zweierlei.

Die Vorstellung, dass Finnen den ganzen Tag laut jubelnd durch die Gegend springen, ist lustig, aber entspricht nicht der Wirklichkeit. Gemeint ist eher das stille Glück, das die Bewohner dieses nordischen Landes auszeichnet. „Ach, spricht er, die größte Freud' ist doch die Zufriedenheit“, heißt es in einem Reim von Wilhelm Busch. Und wenn der berühmte Dichter auch kein Skandinavier war, trifft dieses Zitat die Stimmung im Land der tausend Seen ganz gut. „Was genug ist, ist niemals zu wenig.“ Das wusste schon Seneca. Bescheidenheit und die damit einhergehende Gabe, das Glas als halb voll statt halb leer zu betrachten, führt beispielsweise dazu, dass die Finnen lieber ihren kurzen Sommer gebührend feiern, anstatt sich über den langen, frostigen Winter zu beklagen. Non plus ultra dieser Feierlichkeiten ist das traditionsreiche Mittsommer-Fest, dessen Höhepunkt das Entzünden eines großen Freudenfeuers ist. Es geht auf ein uraltes heidnisches Ritual zurück, mit dem man Ukko, den Gott des Donners, um genug Regen für gute Ernten bat. Früher sagten unverheiratete Frauen an diesem Tag Fruchtbarkeits-Zauber auf und versuchten nackt, im Wasser eines Brunnens das Gesicht ihres zukünftigen Ehemanns zu erkennen. Eine etwas keuschere Variante dieses Brauchs besteht bis heute: Mädchen legen sich sieben verschiedene Blumen unters Kopfkissen, damit der Zukünftige im Traum erscheint. Ob auf einem ausschweifenden Sommervend-Festival oder ganz gemütlich im Sommerhaus am Wasser – was die Finnen in den warmen Monaten alle genießen können, sind die magischen „weißen Nächte“,

FERNBLICK

Die Uspenski-Kathedrale in Helsinki: Im Großraum der modernen Metropole am finnischen Meerbusen leben mehr als 1,5 Millionen Menschen. Das ist fast ein Drittel der Gesamtbevölkerung des Landes



© Unsplash: tom brunberg

ein Phänomen, bei dem die Sonne nur ganz kurz oder überhaupt nicht untergeht und nachts alles in ein unwirkliches Licht taucht. Im zweiten Fall spricht man auch von der Mitternachts-sonne, oder wie es in Finnland heißt, von einer *Yötön Yö*, einer „nachtlosen Nacht“. Nördlich des Polarkreises dauert dieses Naturspektakel von Mai bis August, weiter südlich von Juni bis Juli. In den Ferien werden die weißen Nächte mit Familie und Freunden auch schon mal durchgemacht – Angst um ihren Biorhythmus haben die gelassenen Finnen dabei nicht. „Schlafen kann man im Winter“, besagt ein hiesiges Sprichwort. Als Tourist packt man trotzdem am besten eine Schlafmaske ein. Doch auch der kalten Jahreszeit können Finnen so einiges abgewinnen: Bei arktischen Temperaturen frönen viele im Land der tausend Seen einer frostigen Leidenschaft, für die sie das beheizte Haus nicht selten mit Kettensäge und Eisbohrer verlassen. Eisangeln? Das vielleicht auch. Aber wir sprechen vom Baden. Kühn in ein dunkles Wasserloch zu springen, das

in die mächtige Eisschicht geschnitten wurde: Ist das ein weiterer Schlüssel zum Glück? Ausgiebige Aufenthalte in der Natur gehören jedenfalls zu Finnlands besten Anti-Stress-Rezepten, denn sie fördern die Ausgeglichenheit und das Wohlbefinden. Das Land zählt mehr als 200 eingetragene Eisschwimmvereine und richtet diverse Meisterschaften aus. Doch auch schon ein 30-sekündiges Tauchbad im Freien, wo die Wassertemperatur in den Wintermonaten meist knapp über null Grad Celsius beträgt,

Skandinavische Coolness:
Die Finnen wissen, dass auch dunkle, eisige Winter ihren Reiz haben können



© Unsplash: miika ruusunen



© City of Helsinki: Majja Asitikkainen

bringt laut Wissenschaftlern die Glückshormone in Wallung. Für die Einheimischen ist *Avantouinti*, das Baden im Eisloch, gleichzeitig ein Zeichen von *Sisu*: Der nicht wörtlich übersetzbare Begriff, der auch in die finnlandschwedische Sprache entlehnt wurde, steht für klagloses Durchhaltevermögen, innere Stärke, unerschütterliche Ausdauer oder Zähigkeit und beschreibt jene Lebenseinstellung, die als kulturelles Konzept für die Finnen identitätsstiftend geworden ist. Besonders populär wurde das Wort im 20. Jahrhundert, so dass nicht nur Lakritzpastillen, Eisbrecher und Berge, sondern seit den 1940er Jahren auch tausende finnische Kinder den Namen Sisu erhielten, vor allem Jungen. In einer Disziplin, die auch gerne mit dem Eisbaden verbunden wird, sind die Finnen besonders ausdauernd und leidenschaftlich: beim Saunieren. Der skandinavische Kult um das schweißtreibende Beisammensein ist allseits bekannt, trotzdem ist es erstaunlich, dass es im dünn besiedelten Finnland etwa drei Millionen dieser heißen Stuben geben soll – mehr als zugelassene Autos. In den typischen Sommerhäusern (*Mökki*), die in Finnland fast jeder hat, ist eine Sauna geradezu ein Muss. Wer sich also schon immer gefragt hat, warum an Helsinkis Riesenrad zwei der Gondeln anders aussehen, ahnt es jetzt vielleicht: Es sind fliegende Schwitzhütten! Und wie sauniert man nun auf typisch finnische Art? Ganz einfach: jeder nach Lust und Laune und so oft und lange man mag. Absolute Stille muss dabei nicht herrschen, aber ein ungeschriebenes Gesetz lautet, dass in der Sauna nicht gestritten wird. Einen Saunameister gibt es nicht – jeder darf zur Aufguss-Kelle greifen. Traditionell wird die Sauna mit Holz beheizt, eine besondere und seltene Unterform ist die Rauchsauna (*Savusauna*): Anstatt

des Ofens mit Abzug brennt darin über Stunden ein spezielles Lagerfeuer. Dann wird der verrußte, teerig-harzig duftende Raum gut gelüftet und die Bänke gesäubert, damit das Schwitzvergnügen starten kann. Viele lieben diesen Geruch und ahmen ihn in konventionellen Schwitzstuben mithilfe eines Teer-Aufgusses nach. In der finnischen Sauna kommen auch die berühmten Birkenruten (*Saunavasta*) zum Einsatz, mit denen man sich nicht prügelt oder auspeitscht, wie oft kolpotiert wird, sondern nur „sittsam schlägt“, um das schweißtreibende Erlebnis zu intensivieren. Auch die bei uns etwas vernachlässigte oder dem asketischen Wellness-Gedanken zum Opfer gefallene Kulinarik gehört in Finnland mit zum Saunavergnügen. Man stärkt sich mit



© stock.adobe.com: Aftem

Glücklichmacher: In der Farbpsychologie steht Grün für Ausgewogenheit und Harmonie



Saunieren in der Natur: Es wird vermutet, dass es in Finnland 188.000 Seen gibt. Der größte ist der Saimaa – ein faszinierendes Wasserlabyrinth mit tausenden von kleinen Inseln und idyllischen Sommerhäusern an den Ufern



FERNBLICK

Hering, Räucherlachs, Bier und Würstchen: *Saunamakkara*, die finnische Version der Bratwurst, wird einfach in Alufolie gewickelt und teilweise schon während des Saunierens auf den heißen Steinen gegart. Ganz stilecht ist man sie mit finnischem Senf. Ebenfalls kultverdächtig ist *Lonkero*, ein Longdrink aus Gin und Grapefruit-Limonade. Das beliebte Dosen-Getränk wurde ursprünglich für die Olympischen Sommerspiele 1952 in Helsinki entwickelt: Der schon vorgemixte „Hartwall Original Gin Longdrink“ sollte die Versorgung der sportbegeisterten Besuchermassen erleichtern. Wer lieber einkehren möchte, kann das in den öffentlichen Saunas mit angeschlossenen Restaurants zur Genüge tun, zum Beispiel im *Allas* oder *Löyly* an den Ufern von Helsinki. Auf den großzügigen Sonnendecks der modernen Stadt-Oasen werden Klassiker wie Lachscremesuppe oder Zimtschne-

Lichtkunst auf ehrwürdiger Fassade: Der strahlend weiße Dom von Helsinki wurde vom deutschstämmigen Architekten Carl Ludwig Engel erbaut, der das gesamte neo-klassizistische Zentrum rund um den Senatsplatz entwarf





cken und vieles mehr serviert, so dass selbst Saunamuffel auf ihre Kosten kommen. Gerade in der kalten Jahreszeit locken nicht nur skulpturale Schwitzbuden, sondern auch stimmungsauffhellende Events wie das Lichtkunst-Festival „Lux“ die Leute aus dem Haus: Neben kreativen Installationen von in- und ausländischen Künstlern steht auch die beliebte „Light Challenge“ auf dem Programm, bei der alle Bürger dazu eingeladen sind, ihre Gebäude zu illuminieren, der Dunkelheit zum Trotz. Für Liebhaber von Kunst, Handwerk und Design gibt es auch im Künstlerdorf Fiskars einiges zu entdecken: Ob Gemälde, Holzarbeiten, Töpferware, Handtaschen oder Schmuck – dort wird vieles in Handarbeit hergestellt. Auch ein Besuch des Keramikmuseums und der Galerie KWUM geben einen Einblick. Antiquitäten- und Vintage-Fans sollten sich auch Porvoo nicht entgehen lassen. Neben charmanten historischen Häusern finden sich in der sogenannten Holzstadt allerlei individuelle Lädchen, die lange finnische Winter zu kurzweiligen machen.

Urbanes Erholungs-Resort mit atemberaubendem Blick auf Stadt und Ostsee: Im Helsinkier „Allas“ sind Schwimmer, Schwitzfreudige und Genießer ganzjährig willkommen

ERLEBNISRÄUME

Die außergewöhnlichen Küchen von selektionD



www.selektionD.de

selektionD

KÜCHEN

by Dross&Schaffer

ALLES AUSSER GEWÖHNLICH

In Finnland gibt es viele Adressen, die einen bleibenden Eindruck hinterlassen



EXKLUSIVES ÜBERNACHTEN Das Fünf-Sterne-Hotel *NH Collection Helsinki Grand Hansa* befindet sich in einem geschichtsträchtigen Gebäude-Ensemble im Herzen der finnische Hauptstadt. Das 1910 errichtete New Student House und das ehemalige Hotel *Seurahuone* wurden Anfang des 20. Jahrhunderts nach dem Vorbild der besten Adressen in Europa entworfen und galten damals als prägend für die Kultur und das gesellschaftliche Leben in Helsinki. Nach umfangreichen, umsichtigen Renovierungsarbeiten führt das NH Collection dieses legendäre Erbe nun fort und überzeugt mit einer raffinierten Mischung aus gelebter Tradition und urbanem Zeitgeist. Die 224 eleganten Gästezimmer und Suiten sind nur einen Katzensprung von vielen beliebten Shopping-Adressen, Museen und Restaurants entfernt – und trotzdem fällt es bestimmt so manchem schwer, das erst kürzlich eröffnete Hotel zu verlassen: Im Wellnessbereich versprechen modern interpretierte Sauna-Rituale und Treatments mit Lokalkolorit Erholung auf höchstem Niveau, während die *Hansa Café Bar & Brasserie* zu einer kulinarischen Reise durch die regionalen Aromen einlädt. Dazu begeistert die *Kupoli-Bar* im historischen Kuppelturm nicht nur mit ihrer exquisiten Getränke-Auswahl, sondern auch mit einem phänomenalen 360-Grad-Blick über die Dächer der interessanten Stadt.

Hotel NH Collection Helsinki Grand Hansa
Mannerheimintie 5, 00100 Helsinki
www.nh-hotels.com



ERLEBNISREICHE SAUNA Auf dem Gelände der Serlachius Museen im finnischen Mänttä, idyllisch am See Melasjärvi gelegen, gibt es etwas Einzigartiges: eine Kunst-Sauna. Das stylische Gebäude beherbergt neben den Sauna-Bänken auch Kunstwerke und Mobiliar von internationalen und finnischen Top-Designern. Viele Gegenstände, vom Sitztuch bis zum Eimer, sind eigens für diesen Ort gestaltet. Eine große Sonnenterrasse mit Whirlpool und Speisen vom Grill und aus dem Räucherofen runden dieses Erlebnis ab.

Serlachius
Joenniementie 47, 35800 Mänttä
www.serlachius.fi



KUNSTVOLLER LADEN Das Sortiment des Concept-Stores *Lokal Helsinki* besteht aus ungewöhnlichen Kunstwerken und handgefertigten Möbeln, Haushaltswaren und Schmuckstücken. Wechselnde Ausstellungen vor Ort – aber auch der Web-Shop – geben Einblicke in Finnlands kreative Welten.

Lokal Helsinki

Annankatu 9, 00120 Helsinki
www.lokalhelsinki.com



WINTERLICHE WELT Im Santa Claus Village nahe der Stadt Rovaniemi kann man nicht nur den Weihnachtsmann besuchen, Wunschzettel abgeben, Kekse essen und Rentier-Schlitten fahren, sondern auch den Polarkreis überschreiten. Er ist mit einer Linie gekennzeichnet und verläuft mitten durch das Dorf.

Santa Claus Village

Tähtikuja 196930, Napapiiri (Polarkreis)
www.santaclausvillage.info



BESONDERE INSELN Suomenlinna ist eine im 18. Jahrhundert entstandene Festung, die auf mehreren miteinander verbundenen Inseln vor Helsinki liegt. Eine Überfahrt mit der Fähre dauert etwa 15 Minuten. Das beliebte Naherholungsgebiet mit seinem Labyrinth aus Mauern, Treppen, Wällen und Tunneln auf einer Fläche von insgesamt 80 Hektar wird auch „Gibraltar des Nordens“ genannt. In einigen der alten Gemäuer befinden sich heute Cafés und Restaurants, außerdem eine eigene Brauerei.

Suomenlinna

Helsinki
www.suomenlinna.fi



GLÄSERNES ZIMMER Die gläsernen Iglus des Hotels *Levin Iglut – Golden Crown* stehen auf einem Hügel im finnischen Lappland, etwa neun Kilometer vom Skigebiet Levi entfernt. Mit spektakulärem Blick in den Nachthimmel kann man hier wunderbare Naturschauspiele erleben: Komfortabler lässt es sich wohl kaum nach den Nordlichtern Ausschau halten. Wer nicht selbst kochen mag, stapft fünf Minuten durch den Schnee zum ebenfalls glasüberdachten Restaurant *Utsu*.

Levin Iglut – Golden Crown

Harjatie 2, 99130 Levi
www.leviniglut.net

FREISCHEIN

Legerer Luxus in den Alpen



Das Wiesergut, ein Boutique Hotel in Hinterglemm, beschenkt das Salzburger Land mit modernem Purismus: Die Reduktion auf das Wesentliche sowie die Harmonie zwischen Mensch und Natur machen einen Aufenthalt bei Martina und Sepp Kröll ungemein erholsam.

Eingerahmt von den sanften Ausläufern der Pinzgauer Grasberge, den imposanten Gipfeln der Kitzbüheler Alpen und Hohen Tauern, liegt das Wiesergut in einer der beliebtesten Natur-Erlebniswelten Österreichs: dem Glemmtal. Mit direktem Zugang zu einem der größten und modernsten alpinen Skigebiete bietet das edle Designhotel von Martina und Sepp Kröll Bergfreunden, Sportfans und Genießern zu jeder Jahreszeit einen idealen Ausgangspunkt für zahlreiche Unternehmungen. Und nicht nur das: Für Gäste, die vor allem auf Erholung aus sind, ist das Wiesergut ein exklusiver Rückzugsort, an dem Ruhe, Entschleunigung, legerer Luxus und feines Speisen im Vordergrund stehen. Die insgesamt 24 Suiten bestehen durch ihr naturverbundenes, puristisches Design. Hochwertige Stoffe, eigens für das Wiesergut gefertigte Möbel, Lampen und Accessoires sowie ausgewählte Stücke skandinavischer Designer zeugen von einer großen Liebe für Gestaltung, während hohe Glasfassaden die Sonne und den Sternenhimmel ins Innere holen. Im Wiesergut gibt es nichts,





© patric kclunst

Wiesergut • Wiesern 48 • 5754 Hinterglemm, Österreich • www.wiesergut.com

was davon ablenkt, das Glück in den kleinen Dingen zu entdecken – und gleichzeitig genug, um die Wärme und Herzlichkeit der Gastgeber spürbar zu machen. Auch das Badhaus, ebenfalls Teil des miteinander verbundenen Gebäude-Ensembles, besticht durch seine elegante Reduziertheit. Auf drei Ebenen verteilen sich dort Anwendungs- und Ruheräume, eine Piniensauna, ein Dampfbad sowie eine Tee-Lounge mit Kaminfeuer. Highlights sind der beheizte Indoor- und ein Outdoor-Pool, gefüllt mit reinstem Wasser aus der eigenen Quelle. Wer Wellness im eigenen Garten bevorzugt, kann sich in den HideawaySuiten über einen Hot Tub auf der Terrasse und ein eigenes Sauna-Häuschen freuen. Für noch mehr Privatsphäre steht ab der Wintersaison 2024/25 mit dem BergLoft, der BergSuite und dem BergGym eine neue Welt für sich bereit. Als Secret Mountain Escape bietet der hanglagige Neubau unweit des Hotels 100-prozentige Diskretion und Luxus bis ins kleinste Detail. Unter Luxus fallen im Wiesergut auch die feinen Speisen und Getränke – aus Produkten, die überwiegend aus der familiengeführ-

ten Landwirtschaft und der Region stammen. Schon früh am Morgen lockt der Geruch von frisch gebackenem Holzofen-Brot, das noch immer traditionell hergestellt wird. Selbstverständlich sind auch die Butter, der Frischkäse, die Marmeladen und vieles mehr selbstgemacht. Alle Köstlichkeiten aus der täglich wechselnden Frühstückskarte werden direkt an den Tisch gebracht: Entspannter kann der Tag nicht starten. Abends kommen die Gäste mit einem saisonalen, siebengängigen Slowfood-Menü in den Genuss einer zeitgeistigen Interpretation von *back to the roots*. Serviert wird auf handgemachter Keramik aus dem Burgenland – nur eine der vielen kleinen Feinheiten, die dieses Hotel so besonders machen.

Entschleunigung gewinnen!

Gewinnen Sie mit etwas Glück
2 Übernachtungen für 2 Personen im
Wiesergut in Österreich inklusive
Frühstück, Abendessen und
privater Sauna.

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 28.02.2025. 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 Wiesergut 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.



© Wiesergut

YOU'VE
GOT
THE
CHOICE

BLANCO



MACHT
JEDES WASSER
UND DEN
WASSERPLATZ
PERFEKT.



Jetzt entdecken: die BLANCO UNIT mit dem Wassersystem BLANCO CHOICE, maximaler Komfort auf kleinstem Raum. Höchster Wassergenuss für jeden Geschmack – gefiltert, still sprudelnd, kalt und heiß – entsteht aus der idealen Verbindung von der Semi-Profi-Küchenarmatur BLANCO CHOICE Icona und der Wasseraufbereitungseinheit BLANCO CHOICE.All.



CODE SCANNEN
FÜR MEHR
INFORMATION.





WEISSE MAGIE

Manch einer mag die Farbe Weiß als kalt
oder langweilig empfinden.

Dann kennt er aber nicht Altweiß,
Eierschale oder Perlmutter. Und schon gar
nicht Ecrú. Denn Weiß hat viele Gesichter.

Seine Wandlungsfähigkeit ist aber
nur einer von vielen Gründen,
weshalb es auf der Beliebtheitsskala
nach wie vor ganz oben steht.

Sie besitzt die größte Strahlkraft und steht sinnbildlich für Reinheit und Makellosigkeit: Die Farbe Weiß ist zweifellos etwas Besonderes. Dabei ist sie genau genommen keine Primär-, sondern eine achromatische Farbe, was bedeutet, dass sie weder einen Farbton noch eine bestimmte Wellenlänge besitzt. Stattdessen entsteht Weiß, wenn alle Farben des Lichtspektrums gleichzeitig präsent sind. Physikalisch gesehen ist Weiß also nicht die Abwesenheit, sondern die Anwesenheit aller Töne. Die hellste aller Farben ist also so etwas wie die Heimat des Lichts – und bunter, als man meinen mag.

Text:
Lisa Demmel



Nicht neutral, sondern rein

Farben wirken immer, auch wenn wir sie fälschlicherweise für neutral halten. Psychologisch gesehen ist Weiß also kein Niemandsland, sondern ein Statement. Dennoch hat sich in der allgemeinen Auffassung die Idee durchgesetzt, die Farbe Weiß sei für Wände der Normalzustand. Man kann eine Wohnung „weißeln“ – sie aber nicht „blaueln“, „grüneln“ oder gar „röteln“. Eine weitere geläufige Assoziation mit Weiß ist „frisch“. Aber auch hier spielt uns unsere Intuition einen Streich, denn frisches Gemüse oder frisches Obst ist selten weiß. Doch wenn Weiß weder frisch noch neutral ist, was ist es dann? „Rein“ wäre vielleicht die treffendere Beschreibung. Rein wie eine leere Wohnung mit leeren Wänden. Rein wie Salz und Zucker. Rein wie die Harmonie, die die Friedenstaube überbringt.

Das weiße Wunder

In Räumen funktioniert Weiß wie ein leeres Blatt Papier oder eine leere Leinwand – es lässt andere Farben ungestört wirken. Wobei, nicht ganz, denn: Weiß bringt andere Nuancen regelrecht zum Leuchten. Wie kein anderer Farbton reflektiert es das Licht. Das verstärkt andere Töne, lässt kleine Räume größer wirken und bringt Helligkeit herein – nicht nur an regnerischen Herbsttagen, sondern auch in Zimmer, die etwa zur dunklen

Nordseite ausgerichtet sind. Doch Weiß ist nicht gleich Weiß. Ein kaltes Reinweiß beispielsweise wirkt in Wohnräumen oftmals zu hart. Es wirft das Licht besonders stark zurück, erscheint dadurch beinahe steril. Dieser Eindruck hat sogar einen wissenschaftlichen Hintergrund: Das am häufigsten verwendete Weißpigment, Titanweiß, wirkt tatsächlich antiseptisch. Ein viel gemüthlicheres, aber ebenso reines Gefühl erreicht man durch die vielen Abstufungen von Weiß. Altweiß etwa enthält Anteile von Braun oder Umbra und erscheint dadurch besonders warm. Bei Cremeweiß werden blaue, rote und gelbe Pigmente beigemischt, wodurch der Farbton etwas weicher und sanfter wirkt. Das beliebte Eierschalenweiß gehört genau genommen zum Farbspektrum der Beigetöne. Daher wirkt es im Vergleich zum klassischen Weiß einen Hauch wärmer und verleiht den Wänden sanfte Farbigekeit. Das moderne Greige, ein perfekter Mix aus Grau und Beige, unterstreicht eine puristische Einrichtung, ohne dabei die Wohnlichkeit zu mindern. Ähnlich verhält es sich mit Ecru – ein Farbton, der optisch der Baumwolle nachempfunden ist und dadurch eine unvergleichliche Natürlichkeit und Geborgenheit ausstrahlt. Eisweiß oder Schneeweiß wirken durch ihren Anteil an blauen Pigmenten eher kühl, das helle Perlmutter mit seinen schimmernden Glanzlichtern dagegen herrlich edel und magisch.





Sie wollen wissen bei wem wir hier zu Gast waren? Die Antwort darauf finden Sie ab Seite 42

Helle Freude

Die Liste der verschiedenen Weißtöne ließe sich wohl endlos fortsetzen, denn jede Schattierung fasziniert auf andere Weise. Wer Weiß als Basisfarbe wählt, hat bei der Gestaltung der übrigen Einrichtung freie Hand. Dabei muss es nicht bei einem reinen Ton bleiben: Eine feine Spannung entsteht durch die Kombination verschiedener Weißtöne oder das Spiel mit unterschiedlichen Strukturen und Oberflächen. So kann eine Küche mit cremeweißen Wänden, greigefarbenen Küchenfronten und einer Naturstein-Arbeitsplatte in Marmoroptik mit sichtbarer Bruchkante unerwartet aufregend wirken. Ein Klassiker, aber nicht minder raffiniert, ist das Kontrastspiel von schwarzen und weißen Elementen. Eine helle Küche mit einer handgespachtelten Beton-Rückwand passt beispielsweise perfekt zum coolen Industrial Style. Schwarze Griffe an weißen Küchenschränken können aber auch eine elegante Einrichtung abrunden. Und umgekehrt kann eine schwarze Küche in einem schneeweißen Raum

noch tiefer und präsenter wirken. Auch die verschiedensten Materialien fühlen sich in einer weißen Umgebung wohl. Armaturen oder Leuchten aus Messing lassen Anmut einziehen. Helle Hölzer, wie Birke oder Ahorn, sorgen für eine Extraportion Gemütlichkeit bei skandinavischer Leichtigkeit – vor allem, wenn man die Raumwirkung mit natürlichen Textilien wie einer Tischdecke aus Leinen oder grünen Pflanzen ergänzt. Mutiger und farbenfroher wird die Atmosphäre, wenn sich zu weißen Nuancen kräftige Töne wie Indigoblau oder Meergrün gesellen. Zarte Pastelltöne wie Apricot oder Hellrosé sind schöne Kombipartner, wenn der Look weicher aussehen soll. Weiß ist weit mehr als eine Hintergrundfarbe oder eine langweilige Basis. Es ist ein kraftvolles Gestaltungselement, das Räume und Küchen nicht nur heller und größer wirken lässt, sondern auch unendlich viele Facetten offenbart. Ob als Leinwand für kreative Farbakzente oder raffinierte Kombination verschiedener Weißnuancen – Weiß hat stets neue Geschichten zu erzählen.

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



Elegantes Design, exzellente Leistung.

Die neuen Kochfelder mit integriertem Dunstabzug in Matt Design von Bosch vereinen moderne Ästhetik und höchste Funktionalität. Dank ihres reduzierten und eleganten Designs fügen sie sich perfekt in jede Küche ein und ermöglichen maximale Freiheit bei der Küchenplanung. Die matte Oberfläche reduziert die Sichtbarkeit von Kratzern und Fingerabdrücken deutlich und der PerfectFry Bratsensor und der Luftgütesensor sorgen für perfekte Kochergebnisse.

Im Küchenfachhandel erhältlich ab Frühjahr 2025.



Finntastisch



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)



(7)



(8)

(1) ARTEK
SCHÖNER SCHWUNG
Der oft kopierte Sessel 401, ein klassisch-eleganter Freischwinger aus Birkenholz, wurde 1933 von Alvar Aalto für Artek entworfen.
um € 3.552,00 €
www.finnishdesignshop.com

(3) SHAMAN'S
SPEZIELLER TROPFEN
Shaman's Terva Holzteer-Likör aus reinen Zutaten schmeckt rauchig-süßlich – nach lauen Sommernächten, Sauna und Lagerfeuer.
um € 17,90
www.littlefinland.de

(5) MAKIA
LÄSSIGE MODE
Für ihre funktionalen Kollektionen hat sich die Marke von Helsinkis Hafenviertel, in dem sie 2001 gegründet wurde, inspirieren lassen.
um € 89,00
www.makia.com

(7) IITTALA
BEGEHRTE SCHALE
Die *Mariskooli* Schale, eine Zusammenarbeit von Iittala und Marimekko, gehört für Fans des finnischen Designs zur Grundausstattung.
um € 49,90
www.iittala.com

(2) ARABIA
ITALIENISCHER LUXUS
Die Serie *Esteri* von Arabia zeigt ein Blumenmotiv, das zum 100-jährigen Bestehen der Helsinkier Keramikfabrik im Jahr 1973 von Esteri Tomula entworfen wurde.
um € 21,90 €
www.nordicnest.de

(4) VAASA AITO
SAIPPUA OY
DUFTENDE FRISCHE
Seit mehr als 50 Jahren wird diese beliebte Schaumseife mit Kiefernadel-Duft bereits nach unveränderter Rezeptur hergestellt.
um € 4,50
www.amazon.de

(6) NORDQUIST
DUFTENDE TASSE
Perfekt geeignet für lange, dunkle Winter: Der Minze-Schokoladen-Tee von Nordquist zählt zu den Bestsellern des finnischen Familienbetriebs.
um € 5,29
www.nordqvisttea.com

(8) BOYHOOD
TOLLER TROLL
Gute-Laune-Dekoration: Die 24 cm große Mumin-Figur aus massivem Eichenholz zaubert Troll-Fans jeden Alters garantiert ein Lächeln ins Gesicht.
um € 270,00
www.finnishdesignshop.com



(9)



(10)



(11)



(12)



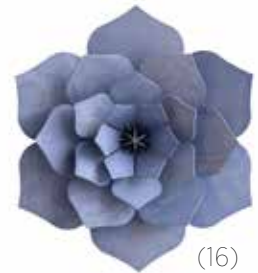
(13)



(14)



(15)



(16)

(9) **MARIMEKKO
KREATIVES KOCHEN**

Die kultigen Kochschürzen von Marimekko bestehen aus ungebleichter Baumwolle, die in Helsinki bedruckt wird.
um € 45,00
www.marimekko.com

(10) **EERO AARNIO
ORIGINALS
BEQUEME KUGEL**

Der weltbekannte *Ball Chair* wurde 1963 von Eero Aarnio als extravaganter Rückzugsort kreiert. Er ist um 360 Grad drehbar, seine Innenausstattung variiert.
um € 7.682,00€
www.aarniooriginals.com

(11) **ESLA
PRAKTISCHE KUVEN**

Die zusammenklappbaren Esla-Tretschlitten werden in Finnland schon seit Generationen genutzt. Mittlerweile gibt es sie in diversen Ausführungen.
um € 219,00
www.esla.fi

(12) **LAPUAN KANKURIT
EDLES SAUNATUCH**

Die finnische Leinenweberei Lapuan Kankurit fertigt edelste Duschtücher, Tischdecken, Bademäntel und mehr. Inspiration für die Designs holt man sich gerne aus der Natur.
um € 78,00
www.scandinavian-lifestyle.de

(13) **FISKARS
KLASSE WERKZEUG**

Bekannt für seine Scheren mit orangefarbenem Griff und viele weitere funktionale Produkte: Fiskars feiert 375-jähriges Bestehen mit limitierten Editionen.
um € 29,99
www.fiskars.com

(14) **AURAN
WÜRZIGE TUBE**

Von mild bis stark: Die Senfkörner für den Auran Senf aus Turku werden nach alter Tradition mit finnischen Granitmühlsteinen gemahlen.
um € 2,50
www.finnkiosk.de

(15) **SPINEFARM
FINNISCHE KLÄNGE**

Villa Valo alias VV, ehemaliger Sänger und Songwriter der finnischen Band *HIM*, ist mit seinem Album „Neon Noir“ auf (gewohnt melancholischen) Solo-Pfaden unterwegs.
um € 24,99
www.amazon.de

(16) **LOVI
HÖLZERNER HINGUCKER**

Lovi-Objekte, wie die in vielen Farben und Größen erhältliche Blumen-Wanddekoration, werden aus nachhaltigem Birken-Sperrholz hergestellt.
um € 69,00
www.lovi.fi

Auf Schatzsuche im Wald

Das Pilze- und Beerensammeln ist in Finnlands schier unendlichen Wäldern fast so etwas wie ein Nationalsport. Dass sich aber auch aus Bäumen einiges zubereiten lässt, ist weniger geläufig – oder haben Sie schon einmal von *WABBEL* gehört?

Text:
Julia Maier

In Finnland sieht man sozusagen das Land vor lauter Bäumen nicht: Mehr als 70 Prozent der Fläche sind mit Nadel- und Mischwäldern bedeckt, für Europa ist das Rekord. Nur der äußerste Norden Lapplands ist weitgehend baumlos, von ein paar gedrunghenen Birken einmal abgesehen. Die Birke ist in Finnland der häufigste Laubbaum, dominierend sind allerdings Kiefern und Fichten. Von Norden nach Süden gibt es drei Vegetationszonen. Der größte Teil des Landes gehört zur borealen Nadelwaldzone, der Taiga, die sich von Alaska über Kanada und Skandinavien bis nach Sibirien erstreckt. Die finnischen Waldböden duften nach Moosen und sind mit Flechten und Beerensträuchern bedeckt. Rund 20 Beerensorten sind genießbar – darunter Blaubeere, Preiselbeere und Brombeere, aber auch die geheimnisvolle gelb-oranger

Moltebeere (*Rubus chamaemorus*), die zur Gattung der Rosengewächse gehört: Bei uns ist sie aufgrund ihres verschwindend geringen Vorkommens nicht sonderlich bekannt, in Skandinavien wird sie jedoch liebend gerne in freier Natur gesammelt und zu Marmeladen, Kompotten, Grützen und Saucen verkocht. Außerdem gehört Moltebeeren-Likör (*Lakka*) neben Pfefferminzschnaps (*Minttu*) zu den bekanntesten Spirituosen Finnlands. Rohe Moltebeeren schmecken herb, was nicht jedermanns Sache ist, auch wenn ihnen eine in vielerlei Hinsicht heilende Wirkung nachgesagt wird. Früher wurde die Beere beispielsweise wegen ihres hohen Gehalts an Benzoe- und Ascorbinsäure auf Wikinger- und Expeditionsschiffen gegen Skorbut eingesetzt. Man hat „Lapplands Gold“ 1999 sogar auf einer Zwei-Euro-Münze ver-





Moltebeeren, auch Schellbeeren, Torfbeeren oder Sumpfbrombeeren genannt, reifen scheinbar anders herum: Zunächst sind sie rot und werden später bernsteinfarben

ewigt. Finnen, die mit Körbchen und Eimern in die Wälder wandern, sieht man allerdings nicht nur zur Beerenzeit – auch die Pilzsaison lässt sich das Volk der fleißigen Sammler nicht entgehen. Bis in den Spätherbst hinein lassen sich mancherorts Steinpilze, Birkenrotkappen, Schafporlinge, Pfifferlinge, Milchlinge, Morcheln, Maronen und viele andere Delikatessen finden. Was bei den kulinarischen Schatzsuchen im Wald allerdings oft übersehen wird, sind die Bäume: Viele Menschen wissen überhaupt nicht, dass die frischen, zarten Frühjahrsblätter vieler Laubbäume nicht nur Rehen munden können. Vor allem die Blätter von Weide, Ahorn, Buche, Birke, Eiche und Linde – als Eselsbrücke kurz WABBEL genannt – lassen sich zum Beispiel gut als Salat genießen. Wobei Blatt dabei nicht gleich Blatt ist: Während Lindenblätter eine süßliche Note haben, schmecken Birkenblätter leicht nussig und Buchenblätter säuerlich, so dass es sich wirklich lohnt, von verschiedenen Bäumen zu kosten. Vitamine und Mineralien enthalten alle – nur Energie geben sie uns nicht viel, da wir Menschen anders als Wiederkäuer nicht in der Lage sind, Zellulose zu verdauen. Auch Tan-

Das Jedermannsrecht erlaubt es in Finnland allen Menschen, sich frei in der Natur zu bewegen und wild Wachsendes für den Eigenbedarf auch auf privatem Grund zu sammeln, solange niemand gestört wird. Ansonsten gilt: Pflücke nicht mehr, als du essen magst.



nen- und Fichtennadeln lassen sich nicht nur prima in der Naturkosmetik und Hausapotheke einsetzen, sondern auch in der Küche: Fein gehackt bringen die jungen, hellgrünen „Maiwipfel“ waldige Würze in Kräuterquark, Salat und Pesto. In Form von Fichtenspitzenhonig, der eigentlich ein Sirup ist, versüßen sie Brote, Getränke, Desserts und Gebäck. In einer Kaffee- oder Gewürzmühle fein zermahlen, werden getrocknete Nadeln zu einem aromatischen Pulver, das vielseitig eingesetzt werden kann. Mit Salz vermischt, eignet es sich hervorragend für Braten- und Grillgerichte, pur über selbstgemachte Schokoladenpralinen gestäubt, erweitert es so manchen Geschmackshorizont. Auch Julia Georgallis, Bäckerin, Autorin und Unternehmerin, zeigt in ihrem ersten Kochbuch „How to eat a Christmas Tree“, dass sich aus Nadeln und Blättern leckere Gerichte zaubern lassen. Gleichzeitig möchte sie damit Weihnachtsbäumen im Sinne der Nachhaltigkeit zu einem zweiten Leben verhelfen. Aber aufgepasst: Wer seine Kochzutaten im Wald sammelt, sollte sich nicht nur bei Beeren und Pilzen, sondern auch bei Bäumen bewusst sein, dass einige davon giftig sind und zum Teil

große Ähnlichkeiten bestehen. Bei allem, was man verzehren möchte, muss man sich also immer zu 100 Prozent sicher sein, worum es sich handelt. Beispielsweise kann schon eine geringe Menge von Eiben-Nadeln beim Menschen zu Atemlähmung und Herzversagen führen. Pollenallergiker dagegen sollten keine Probleme bekommen, wenn sie Blätter vom Bäumen essen – vorausgesetzt, sie sind gut gewaschen. Trotzdem empfiehlt es sich, zunächst mit einer kleinen Menge die Verträglichkeit zu testen.

BUCHTIPP:

Julia Georgallis
How To Eat Your Christmas Tree
 Die besten Rezepte mit Kiefer, Tanne & Co.
 Kochbuch, Hardcover mit Prägung, 144 Seiten
 18,00 [D] · 18,90 [A]
 ISBN 978-3-7472-0292-0



Joulutorttu, Glögi & Co.

Ein Hauch von finnischem Weihnachten

Joulutorttu, wortwörtlich: Weihnachtskuchen, gehört in Finnland neben Pfeffer- und Gewürzkuchen zu den süßen Klassikern der kalten Jahreszeit. Die hübschen, sternförmigen Gebäckstücke werden zu Kaffee oder *Glögi* gereicht, dem landestypischen Glühwein, der sich durch die Zugabe von Beerensaft, Mandeln und Rosinen vom unsrigen unterscheidet. Auch an Heiligabend sitzt man gerne bei *Joulutorttu* und einem heißen Glas Punsch zusammen – oder geht gemeinsam in die Sauna, während draußen frostige Temperaturen herrschen. Was das traditionelle finnische Weihnachtsessen betrifft, so hat jede Familie eigene Vorlieben. Aber *Joulukinkku*, ein im Ofen gebackener Schinken mit Senfkruste, und als Beilage *Lanttulaatikko*, der leicht süßliche Steckrübenauflauf, ist für viele Finnen ein absolutes Muss. Auch Milchreis mit Zimtucker steht an Heiligabend häufig auf dem Programm, meistens gleich zum Frühstück. Im *Joulupuu* wird nach altem Brauch eine Mandel versteckt, die demjenigen Glück bescheren soll, der sie findet. Offiziell eingeläutet wird der wichtigste Tag der Weihnachtszeit allerdings erst am Mittag: Beim Verkünden des „Weihnachtsfriedens“ in Turku, der ältesten Stadt des Landes. Eine Zeremonie, die ins 13. Jahrhundert zurückgeht. In diesem Sinne: Hyvää ruokahalua!

JOULUTORTTU

Zutaten:

Blätterteig nach Grundrezept herstellen
oder
1-2 Packungen fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal
150 g Pflaumenmus
1 Ei
Puderzucker zu Bestreuen

Zubereitung:

Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen, bis er etwa 4-5 mm dünn ist.
Den ausgerollten Teig in ca. 8 x 8 cm große quadratische Stücke schneiden.
Die Teig-Quadrate an allen vier Ecken in Richtung Mitte ca. 5 cm weit einschneiden.

Das Ei in eine Tasse geben und mit einer Gabel verquirlen.

Jede zweite Ecke mit etwas verquirltem Ei bestreichen, zur Mitte legen und die Spitze vorsichtig festdrücken, so dass ein Windrad bzw. Stern entsteht.

1-2 Teelöffel Pflaumenmus in die Mitte geben.

Die Teigoberfläche mit verquirltem Ei bestreichen.

Die Törtchen bei 220°C (200°C Umluft) ca. 15 Minuten bzw. nach den Angaben des Blätterteig-Herstellers backen, bis sie aufgegangen und leicht goldbraun sind.

Das fertige Gebäck auf einem Teller abkühlen lassen und anschließend mit etwas Puderzucker bestreuen.
Joulutorttu schmecken übrigens auch an den Folgetagen noch gut und lassen sich prima einfrieren.

GLÖGI

Zutaten:

0,7l Rotwein
250 ml schwarzer Johannisbeersaft
(gezuckertes Konzentrat)
150 ml finnischer Wodka
2 Zimtstangen
6 Gewürznelken
1 Gramm Kardamom-Gewürz
50 Gramm geschälte Mandeln oder Mandelstiftchen
50 Gramm Rosinen

Zubereitung:

Den Saft und die Gewürze in einen großen Topf geben und ca. 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
Die Gewürze absieben, Rotwein und Wodka hinzugeben und den Punsch langsam im Topf erhitzen. Wichtig: Nicht kochen lassen, sonst wird das Getränk bitter!
Jeweils einen gehäuften Esslöffel Rosinen und Mandeln in die Punschgläser geben und mit Glögi auffüllen.
Teelöffel zu den heißen Getränken reichen.



© stockadobe.com, Kati Finell

Bei der Gestaltung von Joulutorttu sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt: Neben den klassischen Sternen werden aus dem Blätterteig auch gerne Blumen und Engel geformt. Wer sich etwas verkünsteln will, findet im Internet allerlei Anregungen

**Das Restaurant Vår
im südfinnischen
Porvoo glänzt mit
makellos präsentierten
Gerichten, die den
Nachhaltigkeitsgedanken
in sich tragen**
www.restaurantvar.fi



TEMPEL DER FEINEN AROMEN

In Finnlands
Gourmet-Restaurants
freut man sich über
Gäste mit großem
Appetit auf das
Außergewöhnliche.

Text:
Julia Maier

Feinschmecker kommen in Finnland um Helsinki nicht herum. Fast alle Michelin-Sterne-Restaurants und viele weitere Genuss-Orte tummeln sich in der Hauptstadt. Aber auch anderswo im Land sind kulinarische Highlights nie weit – unmöglich also, alle aufzuzählen. Deswegen nur ein kleiner Appetizer:

Geradezu legendär ist Helsinkis Restaurant *Palace* – Finnlands erstes Restaurant, das einen Michelin-Stern erhielt. Das war 1987, 35 Jahre nach seiner Eröffnung. Das *Palace* befindet sich im zehnten Stock des gleichnamigen Hotels, das für die Olympischen Sommerspiele 1952 erbaut wurde und dessen Architektur an ein Kreuzfahrtschiff erinnert. Sein atemberaubender Ausblick auf Hafen und Meer machte es alsbald zu Helsinkis *place to be*. Auch wenn das Restaurant-Interieur vor ein paar Jahren einer Generalüberholung unterzogen wurde, sind dort die Fifties nach wie vor präsent: Farben wie Apricot, Petrol und Hellgrau verbreiten luxu-

riösen Retro-Charme. Seit 2017 steht der Zwei-Sterne-Koch Eero Vottonen in der Küche, der seinen Gästen mit einem spektakulären Zusammenspiel der Aromen ein unvergessliches Speiseerlebnis bieten möchte.

Das Restaurant *Vår* ist eines der drei finnischen Sterne-Restaurants, die sich nicht in der Hauptstadt befinden. Es liegt etwa eine Autostunde westlich von Helsinki im historischen Zentrum der zweitältesten Stadt des Landes, dem malerischen Porvoo. Was bei Marjo Lindberg und Niko Lehto auf die Teller kommt, ist die Essenz aus der Liebe zur Tradition und einer zeitgeistigen Experimentierfreude – unterstützt durch lokale Bauern, Fischer, Jäger und Produzenten aller Art. Sprich: Verspieltheit ja, Schnickschnack nein. Bei der skandinavisch-schlicht gehaltenen Einrichtung dominieren sanfte Holztöne und Naturmaterialien, die in Sachen Aufmerksamkeit den sinnlich präsentierten Gerichten eindeutig den Vortritt lassen. Das geschichtsträchtige



© Restaurant Grön, Helsinki

Fantasievolle Menüs aus dem hohen Norden: Im Helsinkier Restaurant *Grön* lebt und isst man mit den Jahreszeiten
www.restaurantgron.com



© Restaurant Tapio, Lappland

Erst kürzlich mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet: das noch junge Restaurant *Tapio* in Ruka-Kuusamo, Finnisch Lappland
www.tapio.restaurant



© Restaurant The Room by Kozeen Shivan

www.kozeenshiwan.com

Gebäude, eine ehemalige Schokoladenfabrik aus den 1920er Jahren, stellt einen lebendigen Kontrast zum eleganten Inneren dar. Ein kleines bisschen rustikaler mutet die Einrichtung im Restaurant *Tapio* an, das ebenfalls nicht in Helsinki angesiedelt ist: Es liegt im lappländischen Skigebiet Ruka und ist damit aktuell das nördlichste Sterne-Restaurant der Welt. Passend zur wintersportlichen Umgebung hängen im modern-gemütlichen Gasträum mit angenehmen 18 Plätzen alte Ski-Plakate aus aller Welt an den holz- und fliesenverkleideten Wänden. Unter der Leitung eines dynamischen Duos,

bestehend aus dem britischen Küchenchef Connor Laybourne und seiner finnischen Partnerin Johanna Mourujärvi, werden dort saisonal wechselnde Menüs serviert: Das junge nordische Fine Dining präsentiert sich hier einfach und äußerst raffiniert zugleich. Dass das Restaurant nach Tapio – in der finnischen Mythologie der Gott des Waldes und der Jagd – benannt wurde, kommt auch nicht von ungefähr: Natürlich setzt man ebenso auf Qualität wie Regionalität, selbst bei den Bieren aus heimischen Kleinbrauereien. Auch im Helsinkier Restaurant *Grön* kommen die fast ausnahmslos skan-

dinavischen Zutaten für Küchenchef Toni Kostians geniale Kreationen frisch aus dem Wald, dem Meer und der Wildnis – oder gleich von der hauseigenen Farm. Auch Veganer kommen hier ins Schwärmen. Die ungebändigte Kreativität dieser mit einem Grünen Stern für Nachhaltigkeit ausgezeichneten Küche spiegelt sich auch in der Einrichtung wider: Regale voller Gläser und Dosen mit getrockneten, eingelegten und fermentierten Lebensmitteln zieren die Wände des kleinen Raums, in dem sich sowohl die Gasttische als auch der Kochbereich befinden. Neben natürlichen und biologischen Weinen

bietet das *Grön* auch eine saisonale Saftbegleitung und Cocktails an, die auf Eingemachtem basieren. Theatralisch bis dekadent dagegen geht es im Restaurant *The Room by Kozeen Shivan* zu: Hier versammeln sich die Gäste an einem imposanten Marmortresen, um dem charismatischen Kozeen und seinem Team bei der Zubereitung des spektakulären Acht-Gänge-Menüs zuzusehen. Sein einzigartiger Kochstil kombiniert nahöstliche und nordische Einflüsse. Das Resultat? Eine weitere begehrte Adresse im Herzen Helsinkis, die die Grenzen der konventionellen Gastronomie sprengt.

A Gaggenau refrigerator interior is shown with several shelves displaying gourmet food items. The top shelf features a glass container with sliced green vegetables and a yellow cheese sculpture on a melon. The middle shelf has a cluster of yellow mushrooms on a purple base, a stack of cigars, a salmon steak on a wooden board, and a large orange cheese wheel on a stone base. The bottom shelf shows a piece of cured meat. The brand name 'GAGGENAU' is visible on the meat. The lighting is dramatic, highlighting the textures and colors of the food.

GAGGENAU

**FOR THOSE
WHO KNOW**

Set the stage for the extraordinary.
Introducing the new generation of cooling.

The difference is Gaggenau

Eng verbunden

Sie ist ein Treffpunkt zum Kochen, Reden, Beobachten und manchmal sogar Arbeiten: In modernen Küchen hat sich die Kochinsel längst etabliert. Und zwar so sehr, dass sie nun buchstäblich in die Verlängerung geht: Ansatz-tische und Pultplatten sind eine neue, leise Einladung zum Beisammensein.

Text:
Lisa Demmel

Organische Rundungen treffen auf klare Kanten, warmes Holz auf kühlen Edelstahl und funktionale Kochzonen auf vielseitige Wohnräume: In den vergangenen Jahren offenbarte die Küche mehr und mehr ihre spannenden Facetten. Um all diesen Kontrasten Halt zu geben, braucht es aber ein verbindendes Element. Etwas, das nicht nur verschiedenste Materialien und Formen zusammenhält, sondern auch allerlei Alltagssituationen gerecht wird. Geht es nach den Herstellern, übernimmt diese Aufgabe künftig die Kücheninsel – genauer gesagt: der an sie angrenzende Ansatz-tisch. Im Grunde ist ein Ansatz-tisch eine Verlängerung der Arbeitsplatte. Dadurch wird die Arbeitsfläche in der Küche vergrößert und gleichzeitig eine Art Theke geschaffen. In der Vergangenheit wurde hierfür gerne das selbe Material gewählt, so dass Arbeitsplatte und Ansatz-tisch

nahtlos ineinander übergingen. Moderne Varianten betonen jedoch genau diese Stelle, indem bewusst andere Werkstoffe, Texturen oder Farben gewählt werden. Zudem wird der zusätzliche Thekenbereich oft etwas erhöht auf die Arbeitsplatte aufgelegt – natürlich fest montiert –, weshalb er statt „Ansatz-tisch“ auch gerne „Pultplatte“ genannt wird. Beide Varianten eröffnen unzählige Gestaltungsmöglichkeiten, selbst in kleineren Küchen. Einmal mehr wird so die Kücheninsel zum funktionalen Designobjekt. So besticht beispielsweise das Modell *Unique* von eggersmann nicht nur durch den monolithisch anmutenden Steinblock, der die Basis der Kücheninsel bildet, sondern auch durch einen massiven Block aus geschliffenem Messing, der als Ansatz-tisch auf dem Ende der Kücheninsel aufliegt und über diese hinausragt. Er kann als Frühstücksplatz, als





© eggersmann



© Boffi

Bar für Aperitifs oder als kleines Home-Office genutzt werden. Auf den ersten Blick noch nicht zu entdecken: Das geschliffene, goldglänzende Messing findet sich auch auf der Rückseite der Kücheninsel als hauchdünn gegessene Messingfront wieder. Umrahmt wird die raffinierte Kombination aus stark strukturiertem, hellgrauem Quarzitstein und exklusiver Messingverlängerung von einer Hochschrankwand aus Kernesche-Furnier, deren glatter Furnierverlauf in sattem Anthrazit für die nötige Wärme und Ruhe sorgt. Auf die natürliche, wohnliche Haptik und Optik von Holz setzt auch die dänische Manufaktur SPEKVA. Sie ist bekannt für maßgeschneiderte Esstische, Wandverkleidungen – und natürlich auch für aufgesetzte Pultplatten und Ansatzische. Bereits die große Auswahl an verschiedenen Holzarten und deren individuelle Veredelung würde für einen Unikat-Charakter ausreichen. Doch die Ansatzische faszinieren darüber hinaus auch mit ihren außergewöhnlichen Formen. So ergeben beispielsweise *Thermo Eiche*, eine lange erhitzte und dadurch überraschend dunkle Eiche, und eine wellenförmige Rundung ein besonders raffiniertes Designspiel. Oder ein graugeöltes Kiefernholz wird so gekonnt gebogen, dass es sich als Pultplatte förmlich um die Stein-Arbeitsplatte schmiegt. Unabhängig von Material und Optik gelten für die Maße die bekannten Regeln: Zunächst ist zu berücksichtigen, für welchen Zweck der Ansatzisch in der Küche hauptsächlich genutzt werden soll. Dient er überwiegend als Bartisch zum Servieren von Getränken, sind schmalere

Platten von etwa 40 Zentimetern ausreichend. Wird hier aber auch gearbeitet oder gegessen, sollte der Ansatz-tisch größer sein. Bei der Höhe kann man sich gut an Barhockern orientieren: Diese haben meist eine Sitzhöhe zwischen 60 und 85 Zentimetern. Ein klassischer Ansatz-tisch, der auch als Sitzgelegenheit dient, liegt also mit einer Höhe von etwa 115 Zentimetern im idealen Bereich. Doch natürlich kann ein Ansatz-tisch ebenso in XXL-Größe als großer, angrenzender Esstisch punkten – in einer niedrigeren Höhe und mit klassischen Esszimmerstühlen. Ob Ansatz-tisch oder Pultplatte: Eine Verlängerung der Kücheninsel ist auch in kleinen Küchen eine wunderbare Möglichkeit, mit Formen zu spielen, mit Farben zu experimentieren und Funktionalität mit Design zu verbinden. Und anders als bei einer separaten Nische entsteht kein optischer Bruch – es wirkt vielmehr so, als würden sich die einzelnen Küchenelemente aneinander-schmiegen.



© Anthony Lawrence Interiors, @addeleworth

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



Wir haben einen für alles
WATER YOUR WAY



Begrüßen Sie den neuen Mythos Water Hub, eine innovative 6-in-1 Multifunktionsarmatur, mit der Sie ganz einfach zwischen heißem oder kaltem Wasser und 4 besonderen Funktionen für gefiltertes Wasser wählen können: sofort kochendes, gekühltes, raumtemperiertes und sprudelndes Wasser. "Water your Way" – ganz einfach auf Knopfdruck.



FRANKE

Kennen Sie die?

Viele finnische Kinder wachsen mit den Mumins auf. Das sind die liebenswerten weiße Trollwesen, die zusammen mit ihren Freunden im idyllischen Mumintal – fernab von der menschlichen Zivilisation – jede Menge Spaß und Abenteuer erleben. Außer im Winter, denn da ist Winterschlaf angesagt. Das Aussehen der rundlichen und kurzbeinigen Kerlchen erinnert an Nilpferde, auffällig sind die großen Augen und das ausgeprägte Haarbüschel am Schwanzende. Kleidung tragen Mumins in der Regel nicht, außer vielleicht zum Baden. Ihre große Fangemeinde quer durch alle Altersklassen verdanken sie aber vor allem ihrem herzensguten Wesen, das in unzähligen Geschichten zum Ausdruck kommt: Sie sind friedlich, freundlich, verträumt, fürsorglich, tolerant, gesellig, abenteuerlustig und ziemlich neugierig. Doch wer hat sich die Geschichten rund um Mumin troll, Muminmama, Muminpapa, Snorkfräulein, Snufkin & Co. eigentlich ausgedacht? Es war die finnlandschwedische Illustratorin, Malerin und Autorin Tove Jansson, der die Kreativität schon in die Wiege gelegt wurde: Auch Toves Mutter Signe arbeitete als Künstlerin und Illustratorin, entwarf unter anderem alle finnischen Briefmarken zwischen 1929 und 1962 und Banknoten für die Landesbank. Vater Viktor war ein erfolgreicher Bildhauer, dessen bronzene Frauenskulpturen beispielsweise in Lahti, Tampere und im Kaisaniemi-Park in Helsinki zu finden sind. Modell für seine Werke stand nicht selten die junge Tove. Tove wuchs zwar in Helsinki auf, doch die Sommer verbrachten die Janssons leidenschaftlich gerne in den Schären, auf den Pellinki-Inseln. Auch als Erwachsene ebte Toves Liebe zu der Insellandschaft nicht ab, ganz im Gegenteil: In den 1960er Jahren baute sie zusammen mit ihrer Lebensgefährtin, der Grafikerin Tuulikki Pietilä, auf Klovaharun

ein kleines Ferienhäuschen, in dem das Paar rund 30 Sommer verbrachte. Es wird bis heute bewohnt und kann jeweils in einer Woche des Jahres besichtigt werden. Für Tove waren die Pellinki-Inseln ein Ort der Freiheit. Die enge Verbundenheit ihrer Bewohner zu Natur und Meer diente zudem als Inspirationsquelle für die Geschichten aus dem Mumintal. Natürlich sind die fiktiven Troll-Abenteuer auch mit persönlichen Erfahrungen und Wertevorstellungen verwoben: Besonders Toleranz und Gleichberechtigung waren für die schwedischsprachige Finnin im Alltag ein großes Thema. Mittlerweile gehören die in 50 Sprachen übersetzten Mumin-Bände zu den Klassikern der internationalen Kinderliteratur. Es ist schwer zu glauben, dass das geistreiche Multitalent Tove Jansson das Schreiben zeitlebens nur als Hobby verstand. In Finnland sind die Mumins zu einer Art Lebensphilosophie geworden. Man sieht sie auf Schritt und Tritt – und das nicht nur im Bücherregal oder Kinderzimmer. Arabia, eine der beliebtesten Marken Finnlands, hat seit 1990 mehr als 100 verschiedene Mumin-Tassen produziert, die zu kultigen Sammelobjekten geworden sind. In Tampere wurde den drolligen Sympathieträgern gleich ein ganzes Museum gewidmet – von der Muminwelt samt Muminhaus in Naantali nahe Turku ganz zu schweigen. Selbst im Sprachgebrauch sind sie zu finden: „Er hat nicht alle Mumins im Tal“ (*„Hänellä ei ole kaikki muumit laaksossa“*) bedeutet soviel wie „nicht alle Tassen im Schrank“ zu haben. Allzu ernst nehmen sollte man die Gute-Laune-Wesen allerdings nicht, denn das tun sie auch selbst nicht.



„Trolliger“ Kinder-Hit aus Finnland:
In den 1940er Jahren schrieb und illustrierte
die Künstlerin und Autorin Tove Jansson
ihren ersten der neun Mumin-Romane

ZU GAST

Küche mit Deichblick





**Ein reetgedecktes Haus nach historischem
Vorbild, eine Küche von morgen und
Kunst mit Charakter.
Familie Paulsen wohnt in ihrer Heimat
Sylt, so wie es ihr gefällt.**

Küchenbilder:
Susan Guetari

Text:
Julia Maier

Von außen lässt sich ja immer schwer erahnen, wie Häuser eingerichtet sind. Und trotzdem ist bei manchen die Überraschung besonders groß, wenn sich die Türen öffnen. Familie Paulsens neues Zuhause ist einer dieser Orte. Auf den ersten Blick könnte man denken, dieses wunderschöne klassische Friesenhaus sei hundert Jahre alt. Und genau das war auch die Idee, als es 2020 entworfen wurde. Für den Bau wurden alte Klinkersteine und andere antike Materialien verwendet, das große Dach ist reetgedeckt. So, wie es auf der beliebten Nordsee-Insel seit Langem Tradition ist – und in manchen Orten sogar vorgeschrieben ist. Beim Thema Architektur kann man den Paulsens so schnell nichts vormachen, denn das Paar, das mit ihren beiden Söhnen in dem malerischen Anwesen wohnt, ist in der Immobilienbranche tätig. Wer jetzt allerdings glaubt, dass sich diese Nostalgie im Inneren fortsetzt, wird staunen: Anstatt dunkler Räume, schwerer Kommoden, blau-weißer Delfter Fliesen und verbeulter Kupfer-



Der Kubus, um den sich
alles dreht: Die puristische
Kochinsel der Familie
Paulsen steht im Mittelpunkt,
ohne sich aufzudrängen

Vom Backofen über den Weinkühler bis zur Wärmeschublade (alles von Miele) ist in dieser Küche technisch alles vom Feinsten. Dazu tragen auch das Kochfeld aus der Serie Bora Professional und der Multifunktions-Wasserhahn von Quooker bei





kesseln offenbart sich Besuchern ein lichtdurchfluteter, großzügiger Wohnbereich. Sofort fällt der gegossene Boden ins Auge, der das moderne, offene Raumgefüge elegant unterstreicht. Der Gemütlichkeit tut das alles keinen Abbruch – hölzerne Möbel und charakterstarke Dekorations-Objekte bringen Wärme und Geborgenheit ins Haus. Für den Kochbereich, dessen kommunikatives Zentrum ein puristischer weißer Küchenblock bildet, wurden klare kubische Formen gewählt. Schubladen und Schränke sind grifflos zu öffnen, Kochfeld, Spülbecken & Co. fügen sich nahtlos in die hochwertigen Flächen und Fronten ein. Bei den edlen Geräten hat sich die Familie für ein luxuriöses Schwarz entschieden – damit sind sie alles andere als gewöhnlich. Ebenso wie die geräumige Funk-



Ein Sylter Haus
voller Unikate: Der Esstisch
wurde eigens vom Tischler
angefertigt



Oberflächen, die begeistern: Die Arbeitsplatte aus dem Kunststein Blanco Zeus sudee harmoniert fabelhaft mit dem Hochschränken aus Eichenfurnier

tionswand mit vom Tischler veredelten Fronten aus gebeizter Eiche, „dem schönsten Echtholz-Furnier, das zu kriegen war“, wie Herr Paulsen sagt. Passend zum exklusiven Mobiliar ließ man sich ein großformatiges Gemälde anfertigen – obwohl, wie der Hausherr lächelnd verriet, „das Thema Kunst kein ganz leichtes“ war. Inspiriert von den bunt bemalten Pools der Designerin Alex Proba, die Frau Paulsen in einem Magazin entdeckt hatte, haben sie sich mit der deutschstämmigen New Yorkerin in Verbindung gesetzt. Das unübersehbare Ergebnis hängt nun im Essbereich und bringt Leben in die weiße Wand. Ideengebend in Sachen Einrichtung war auch ein Aufenthalt in Südafrika: In einem Feri-

enhaus haben sich die Paulsens in die schlichten, hölzernen Barhocker verguckt und sich das Modell auch für ihre heimische Küche bestellt. Jetzt dienen sie als Frühstückstisch für die Kinder oder für einen schnellen Kaffee zwischendurch. Wichtig ist dem Ehepaar, dass sich das Interieur ihres Sylter Hauses nicht aufdrängt. Denn im Mittelpunkt steht etwas anderes: der phänomenale Weitblick über die Wattwiesen bis zum Deich.



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





VON FICHTENHOLZ UND SCHÖNEN KURVEN

Finnlands Architektur geht geradezu galaktisch weit über die geradlinigen, dunkelrot gestrichenen Holzhäuser hinaus.



© Unsplash: alexandr bormotin



© Unsplash: pasquale farro

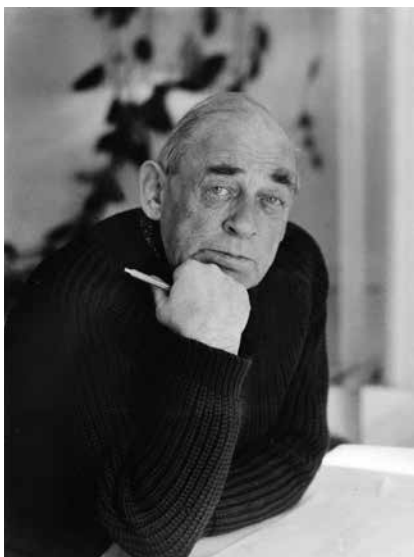
Text:
Julia Maier

Das kleine Land im Norden ist zwar noch verhältnismäßig jung – genug Zeit, um eine eigene Bau- und Wohnkultur zu entwickeln, gab es trotzdem allemal. Die ältesten Gebäude, meist trutzige Festungen und schlichte Gotteshäuser, wurden noch aus heimischem Stein errichtet. Ab dem 18. Jahrhundert begann im dicht bewaldeten Finnland der Baustoff Holz zu boomen. Es entstanden die in unseren Augen typisch skandinavischen, farbigen Holzhäuser, die man bis heute an den Küsten, in den Schären oder in alten Städten wie Turku, Rauma oder Porvoo finden kann. Ein besonderes Merkmal ist ihr Anstrich in dunklem Falunrot. Seinen Namen hat der Farbton vom schwedischen Ort Falun: Seit 1616 wurden aus dem Abraam des dortigen Kupfer-Bergwerks Farbpigmente wie Siliciumdioxid, Eisenoxid und Kupfersulfat gewonnen. Falunrot erfreute sich nicht nur in Schweden, sondern eben auch Finnland, Dänemark, Norwegen und den baltischen Staaten größter Beliebtheit, da seine Farbe an die Backsteinbauten wohlhabender Mitteleuropäer erinnerte. Später kamen auch Ockergelb, Taubenblau und andere Töne dazu. Die Blockbauweise dagegen importierten die Finnen aus dem russischen Raum – mit Holzbrettern verschaltete Häuser galten lange als Zeichen des Wohlstands. In Karelien, einer dünn besiedelten Region im Osten Finnlands, entwickelte sich zudem ein eigenständiger Baustil mit verspielten

Schnitzereien. Hier spiegelt sich der vom Nationalepos „Kalevala“ – eine Sammlung mythischer Volksgedichte – inspirierte finnische Jugendstil des beginnenden 20. Jahrhunderts wider. Aber auch im urbanen Umfeld sind Bauten im Stil der Nationalromantik entstanden, berühmtestes Beispiel ist der Hauptbahnhof in Helsinki. Er ist das Hauptwerk des renommierten finnischen Architekten Eliel Saarinen und besticht durch sein gigantisches, bogenförmiges Eingangsportal aus Granit, das von vier monumentalen Statuen eingerahmt wird. Die Stein-Riesen von Bildhauer Emil Wikström gelten heute als Wahrzeichen des kleinen Landes. Doch schon ab den 1930er Jahren wandte man sich wieder ab von der Opulenz – hin zu dem, was wir heute als typisch für die nordischen Länder empfinden: eine klare Formsprache. Wegbereiter dieses neuen Funktionalismus war der finnische Star-Architekt und Designer Alvar Aalto. Aalto gilt in seiner Heimat zudem als Erfinder des *Organic Designs*, dessen Stilelemente sich an der Natur orientieren und sich durch eine geschwungene Linienführung auszeichnen. Eines seiner Schlüsselwerke ist das Lungen-sanatorium von Paimio, dessen langer schlanker Zweckbau

rund 30 Kilometer östlich von Turku aus den Kiefernwäldern ragt. Zusammen mit Ehefrau Aino Aalto erhielt der damals 34-Jährige nicht nur den Zuschlag für den 1933 eröffneten Gebäudekomplex, sondern auch für die Inneneinrichtung der Heilanstalt. Große Fensterfronten und eine heiterdeuzente Farbgebung sorgen für Licht und Ruhe. Wie bei Thomas Mann wurde auch Finnlands „Zauberberg“ mit Balkonen und Terrassen für Liegekuren an der frischen Luft ausgestattet. Zudem sollten eigens entwickelte Möbel den Genesungsprozess unterstützen. Im Rahmen dieses Großprojekts entstand auch Aaltos legendärer *Armchair 41*. Seine fließenden Formen sind konzipiert, um den Patienten das Atmen zu erleichtern: Der Kopf kann leicht überstreckt auf dem geschwungenen oberen Ende der Sitzfläche ruhen. Auf Metall wurde bewusst verzichtet und stattdessen nur gebogenes Birken- und Schichtholz verwendet – der Designer hielt warme, organische Materialien für angenehmer während der Rekonvaleszenz. Während Aalto die Bugholz-Technik verfeinerte, die davor nur zur Herstellung von Skiern verwendet wurde, wandten sich andere Finnen in der Epoche des Organic Designs völlig neuen

Materialien zu. Kunststoffe hatten den Vorteil, frei formbar zu sein, was sich beispielsweise Eero Saarinen für seinen *Tulip Chair* zunutze machte, den er 1955 für das Unternehmen Hans Knoll entwarf. Der „Tulpenstuhl“ gehörte zu einer Serie von Möbeln, deren Beine durch einen mittigen Stützfuß ersetzt wurden, ähnlich wie bei einem Weinglas. In den späten 1960er Jahren wurde der *Tulip Chair* durch die TV-Serie „Star Trek“ bekannt. Allerdings wurden die Stühle für die Szenen auf der Kommandobrücke leicht modifiziert. Auch Eero Aarnio zählt zu den finnischen Designern, die sich als Erste mit künstlichen Werkstoffen befassten. Zu seinen mittlerweile ikonischen Kreationen aus den 1960er Jahren gehören der *Ball Chair*, der *Pastil Chair* und der scheinbar schwebenden *Bubble Chair*: eine transparente Acrylkugel, die mit einer Kette an der Decke befestigt wird. Und in der Architektur? Eines der ungewöhnlichsten Werke dieser von Raumfahrt, Wissenschaft und Technik geprägten Zeit ist sicherlich das *Futuro*, ein ellipsenförmiges Plastikhaus von Architekt und Designer Matti Suuronen, das an ein Ufo erinnert: Mit seiner acht mal vier Meter großen Grundfläche ruht es auf einem schlichten



Alvar Aalto, Finnlands berühmtester Architekt des frühen 20. Jahrhunderts und Vorreiter des *Organic Design*, war stets bestrebt, ganzheitliche Werke zu schaffen. Prominentestes Projekt: das Sanatorium von Paimio



© Alvar Aalto Foundation



© Paimio Sanatorium Foundation; Photo: Mikko Ryhänen



© Paimio Sanatorium Foundation; Photo: Antti Vaarola



© Paimio Sanatorium Foundation



© Alvar Aalto Foundation

Metallgestell und sollte beispielsweise als Skihütte, Unterrichtsraum oder Arztpraxis dienen können. Ab 1968 wurde das elektrisch beheizbare Minihaus in kleiner Serie vom finnischen Unternehmen Polykem Ltd. gefertigt und in alle Welt verkauft. Damaliger Preis: 12.000 US-Dollar. Auch das ehemalige Langenhagener Zweigwerk der deutschen Steffens & Nölle AG und weitere Firmen haben das *Futuro* in Lizenz hergestellt und vertrieben, so dass es keine genauen Daten zur Anzahl der produzierten und noch existierenden Häuser gibt. Manche Exemplare sind in

Museen gelandet: Vor der Münchener Pinakothek der Moderne steht beispielsweise ein *Futuro* der Junior SystemBau GmbH. Aber in Finnland lässt sich auch organische Architektur neueren Datums entdecken: Die 2018 eröffnete Zentralbibliothek *Oodi* in Helsinki besticht schon alleine durch ihren langgezogenen, geschwungenen Korpus, für den ganz nach alter Tradition viel Fichtenholz – und Glas – zum Einsatz kam. Durch seine äußeren wie inneren Werte hat sich das moderne Kulturzentrum schnell zum *must-see* entwickelt, in dem das „Herumhängen“

ausdrücklich erwünscht ist, wie man auf einer Tafel lesen kann. Dort finden sich auch noch weitere Wünsche der Leitung: „Rassismus und Diskriminierung haben in dieser Bibliothek keinen Platz. *Oodi* ist unser gemeinsames Wohnzimmer.“





2

© stock.adobe.com: Gerges (K)

1

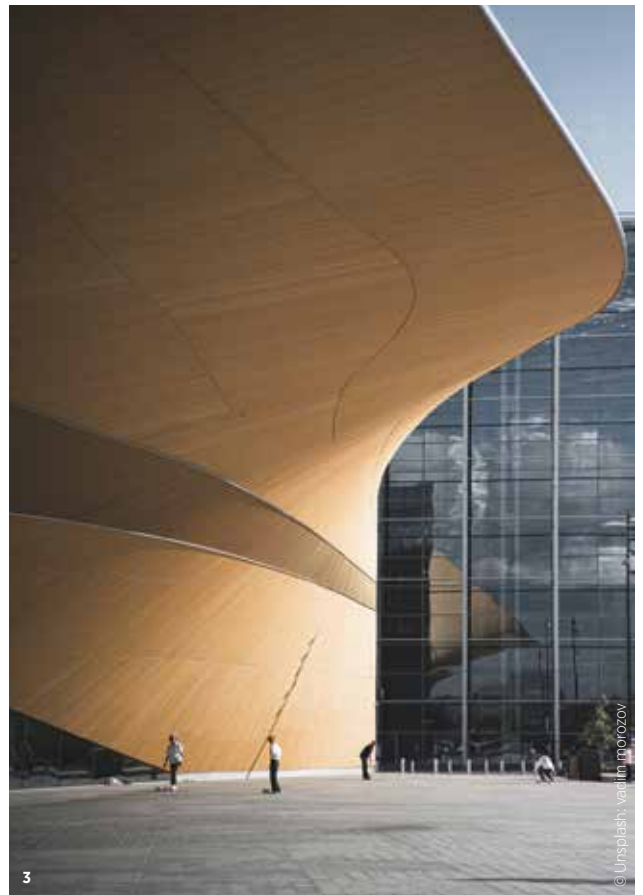
Space-Age-Design von Matti Suuronen: Wer Lust hat, ein paar Nächte in einem echten *Futuro*-Haus zu verbringen, kann das vollständig renovierte Exemplar des englischen Künstlers Craig Barnes buchen

2

Einbeinige Ikonen: die *Tulip*-Kollektion von Eero Saarinen

3

Die Finnen zählen zu den belesensten Menschen und eifrigsten Büchereibesuchern der Welt. Helsinkis imposante Zentralbibliothek prägt den Kansalaistori-Platz mit einer skulpturalen Front aus Fichtenbrettern



3

© Unsplash: valentin pirozov



www.kuechen-design.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

Anzeige Dross&Schaffer



Marimekko: Auf Stoff gebannte Lebensfreude

Text:
Julia Maier

Niemand Geringeres als Stilikone Jacky Kennedy war es, die den fröhlichen, poppigen Prints des finnischen Erfolgs-Labels Marimekko in den frühen 1960er Jahren zum internationalen Durchbruch verhalf. Marimekkos Stoffmuster wie *Unikko*, *Kaiivo* oder *Primavera* sind heute textiles Kulturgut und haben schon vor Jahrzehnten den Sprung von der Mode in die Wohn- und Lifestyle-Welt geschafft. Ganz nach der Philosophie des Hauses, „designing past the now.“ Ein schöner Anlass, sich wieder einmal daran zu erinnern, dass hinter jedem der wagemutigen Entwürfe nicht nur Geschichten, sondern auch Menschen stecken – kreative Visionäre und Künstler.

Sei es die Bettwäsche im Hotelzimmer, die Tasse auf dem Weihnachtsmarkt oder ein Airbus der Fluglinie Finnair: In Helsinki wird früher oder später wohl jeder auf die markanten, farbenfrohen Muster von Marimekko treffen. Und nicht nur dort. Marimekko ist eine der

bedeutendsten und prägnantesten Marken Finnlands, deren Grundstein bereits 1949 in Viljo Ratias Textildruckerei Printex gelegt wurde. Damals beauftragte dessen zukunftsorientierte Frau Armi Ratia erstmals junge Künstler, neue, mutige Stoffmuster für das Unternehmen zu entwerfen. Ihre Intention: „Man muss sich von den anderen abheben.“ Als bald entstanden bei Printex moderne Textilien mit unterschiedlichsten bunten Streifen, großen grafischen Ornamenten und plakativ abstrahierten Objekten. Die Designs kamen gut an, trotzdem wussten anfangs nur wenige Finnen, was sie mit den ungewöhnlichen Stoffen anfangen sollten. Als Inspiration, wie ihre Produkte in der Bekleidungsindustrie verarbeitet werden könnten, organisierten Armi und Viljo im *Kalastajatorppa Hotel* in Helsinki im Mai 1951 eine Modenschau, die nicht die einzige bleiben sollte: Das Publikum war von den farbenfrohen Kleidungsstücken mit den klaren Schnitten sofort begeistert. Sie verkörperten Optimismus, Lebensfreude und Leichtigkeit – all das also, wonach man sich im Grau der Nachkriegszeit so sehr sehnte. Nur wenige Tage nach diesem Erfolg beschloss das Unternehmerpaar, die Marke Marimekko zu gründen. Zusammengesetzt aus dem in unzähligen Abwandlungen populären Frauennamen „Mari“ und „Mekko“, dem finnischen Wort für Kleid. Es dauerte kaum mehr als ein Jahr, bis in Finn-



© Marimekko

Das *Unikko*-Design von 1964 gehört zu den absoluten Marimekko-Klassikern und ist in vielen verschiedenen Farb-Zusammenstellungen erhältlich

lands Hauptstadt der erste Marimekko-Shop eröffnete, mit selbstbewusster, befreiender Mode jenseits von Korsetts und Kostümierung. 1953 wurde die visionäre Designerin Vuokko Eskolin-Nurmesniemi ins Boot geholt: Ihre cleveren, funktionellen Entwürfe prägten nicht nur den typischen Marimekko-Stil, sie waren ihrer Zeit auch weit voraus. So weit, dass ihr *Jokapoika*-Shirt von 1956, ein lockerer, gerader Unisex-Schnitt mit durchgehender Knopfleiste, bis heute produziert wird. Auch den Druck für das lässige Baumwollhemd entwarf Nurmesniemi selbst: unregelmäßige, handgemalte

„ES GIBT KEINE MODE, NUR ZEIT.“

Vuokko Nurmesniemi

Streifen in kontrastreichem Schwarz-Weiß, die den Namen *Piccolo* erhielten. Als 1960 ausgerechnet Stilikone Jacky Kennedy während des Präsidentschafts-Wahlkampfes ihres Mannes gleich sieben Marimekko-Outfits kaufte, sprach sich das schnell herum. Sogar auf dem Cover der Dezember-Ausgabe der *Sports Illustrated* zeigte sich die zukünftige First Lady in einem rosafarbenen Sommerkleid von Vuokko Eskolin-Nurmesniemi: Das

verhalf der finnischen Marke schließlich zu internationalem Durchbruch. Dass die gefeierte Modedesignerin das Unternehmen trotz ihres Erfolgs bereits im selben Jahr wieder verließ, lag vermutlich daran, dass mit der Marimekko-Gründerin Ratia und Eskolin-Nurmesniemi zwei starke Persönlichkeiten zusammentrafen, die sich gegenseitig zu viel Raum wegnahmen. Doch es gab zu dieser Zeit noch eine weitere Frau, die maßgeblich daran beteiligt war, dem Label sein markantes Gesicht zu verleihen, die im finnischen Riihimäki geborene Künstlerin Maija Isola. Nach einem Studium der Malerei entwarf sie in 38 Jahren Schaffenszeit mehr als 500 Textilmuster für Marimekko. Manche ihrer Arbeiten orientierten sich an der Botanik, andere griffen Elemente der Volkskunst auf, inspiriert von ihren vielen Reisen durch Europa, Nordafrika und Amerika. 1964, im selben Jahr, als Andy Warhol mit der Arbeit an seiner berühmten Siebdruck-Serie *Flowers* begann, schuf Maija ein anderes florales Meisterwerk: das leuchtend-bunte Mohnblumen-Muster *Unikko* (Mohn). Der freundliche Blumen-Print aus der Blütezeit der Pop Art feiert mittlerweile nicht nur 60. Jubiläum, er gehört auch zum finnischen Kulturgut und wird heute mehr geliebt denn je. Dabei sollte es das ikonischste Muster des Unternehmens eigentlich gar nicht geben. *Unikko* entstand aus einer Trotzreaktion heraus, da Ratia der Künstlerin jegliche Art von Blumenmustern untersagt hatte. Die Zusammenarbeit zwischen Isola



Neben ihrer Stellung bei Marimekko war Maija Isola als freischaffende Künstlerin tätig

und ihrer Chefin könnte man als kreatives Machtspiel bezeichnen: äußerst fruchtbar, jedoch nicht gerade von Harmonie geprägt. Isolas dritter Ehemann, der Richter Jorma Tissari, handelte für seine Frau schließlich einen neuen Arbeitsvertrag heraus, der ihr mehr künstlerische Freiheiten gewährte. Doch nicht nur Zwist, auch die Liebe half Maija Isola bei ihren Entwürfen: 1970 reiste sie alleine nach Paris und begann dort eine Liebesbeziehung mit dem Ägypter Ahmed Al-Haggagi, der

sie dazu ermutigte, arabische Ornamente in ihre aktuellen Arbeiten mit einfließen zu lassen. Weit bekannter wurde allerdings ihr darauffolgendes Muster *Primavera* (Frühling) – ein weiterer gewagter Blumen-Print voller Lebensfreude, Energie und Wärme, der seit 1972 in verschiedensten Farben auf Tischdecken, Tellern und anderen Gegenstände zu finden ist. Die mittlerweile von Tissari geschiedene Designerin malte es in Algerien, wo sie drei Jahre mit Liebhaber Muhamed verbrachte. Von 1980 bis zu ihrem Ruhestand im Jahr 1987 entwarf Isola gemeinsam mit Tochter Kristina, die als persönliche Assistentin ihrer Mutter anfing und später eine der Chefdesignerinnen wurde, viele weitere Prints für Marimekko. Kristina Isola stammt aus der ersten Ehe ihrer Mutter mit Werbegrafiker Georg Leander und überarbeitete später viele bekannte Muster von Maja, indem sie ihnen mit anderen Farben einen neuen Look verlieh. Denn gerade die stark abstrahierten Entwürfe der 1950er und 1960er Jahre, wie etwa *Kivet* (Stein), *Melooni* (Melone) oder *Kaivo* (Brunnen), erfreuen sich heute wieder höchster Beliebtheit. Maija Isolas grafisch-zeitlose Designsprache mit starken Kontrasten und klaren Linien war nicht nur stilbildend für eine neue Richtung im finnischen Design, sie passt auch im 21. Jahrhundert perfekt zum skandinavischen Einrichtungsstil, der in seiner Reduziertheit den mutigen Mustern genug Raum zur Entfaltung bieten kann.

Offen wie kein Anderer.

Slide & Hide® – die
einzige voll versenkbare
Backofentür.

Unsere Slide & Hide® - Backöfen
geben Dir den Raum, den Du
brauchst, um Deine Leidenschaft
fürs Kochen völlig frei auszuleben.

NEFF
cook. create. inspire.

SMALLTALK

Reden um des Redens willen



„Was du sagst, sollte besser sein als dein Schweigen.“ Dieses chinesische Sprichwort könnte ebenso gut aus Finnland stammen. Zumindest, wenn man dem Klischee Glauben schenken mag, die Finnen seien etwas wortkarg und reserviert. Selbstironisch sind die Bewohner des kleinen skandinavischen Landes allemal, denn wie heißt es dort so schön? „Ein introvertierter Finne schaut auf seine Schuhe, während er mit dir spricht, ein extrovertierter schaut auf deine.“ Immerhin impliziert der Satz, dass Finnen sehr wohl Gespräche führen.

Mit wenigen Worten kann eben auch viel gesagt werden. Gerade in einer Sprache, deren Grammatik so beschaffen ist, dass schon kurze Sätze ausreichen, um sich verständlich zu machen. Und manchmal braucht es nicht einmal die: Den Zorn, der aufkommt, wenn man als Langläufer eine zertrampelte Loipe vorfindet, nennt man in Finnland knapp und prägnant *Laturaivo*. *Kalsarikännit* dagegen bezeichnet das Gefühl, sich nur mit Unterwäsche bekleidet alleine zu-

hause zu betrinkt, ohne die Absicht, das Haus noch einmal zu verlassen. Es scheint, als komme man mit den richtigen zehn Vokabeln prima durch den finnischen Winter. Warum also schwer machen, wenn's auch einfach geht? Man kann es den Finnen nicht verdenken.

Smalltalk ist ja sowieso so eine Sache. Im Berufsleben oft von Vorteil, können diese beiläufigen Plaudereien im Alltagsgeschehen manchmal schauderhafte Ausmaße annehmen. Besonders dort, wo man nicht wegkommt, wie zum Beispiel im Zug: Was hätte ich für einen freundlich-schweigsamen Finnen gegeben, als mir mein mein Sitznachbar neulich so detailliert von seiner Meniskus-OP erzählte, dass ich mich nach der Fahrt fast im Stande fühlte, selbst Eingriffe am Knie durchzuführen. Und das als Kunsthistoriker. Hätte ich mich nach seiner Frage „Fahren Sie auch nach Hamburg?“ gleich hinter einer Zeitung verschanzen oder plötzliche Müdigkeit vortäuschen müssen? Oder wäre es hilfreich gewesen, bösen Blickes auf die Reservierungsanzeige zu deuten, an-

statt brav zu nicken? Mit meiner reflexartigen Höflichkeit hatte ich ihm jedenfalls gegen meinen Willen die Lizenz zum Quasseln erteilt. Eigentlich wollte ich im Zug weder lesen noch schlafen oder schauspielern – und mich erst recht nicht unterhalten, weder oberflächlich noch tiefgründig. Doch einfach gedankenverloren aus dem Fenster zu sehen, war mir nicht vergönnt.

Muss man sich in der morgendlichen Schlange vor der Bäckerei über Lebensmittelunverträglichkeiten austauschen wollen, auf Parkbänken übers Wetter reden und an Haltestellen im Kollektiv über die Verspätung schimpfen? Natürlich ist Smalltalk eine wunderbare Möglichkeit, die Welt ein Stück näher zusammenzubringen. Aber in einer Gesellschaft, die ständig nach dem nächsten Gesprächsstoff zu suchen scheint, kann es auch befreiend sein, einfach mal nichts zu sagen. Aus Pragmatismus, nicht aus Stoffelikeit. Ganz nach finnischem Vorbild.

Eine Kolumne von Michael Dukarsky

studioLine

Die BSH Gruppe ist eine Markenlizenznehmerin der Siemens AG.



Innovation, die du schmecken kannst

Jetzt mit 5 Jahren Garantie*

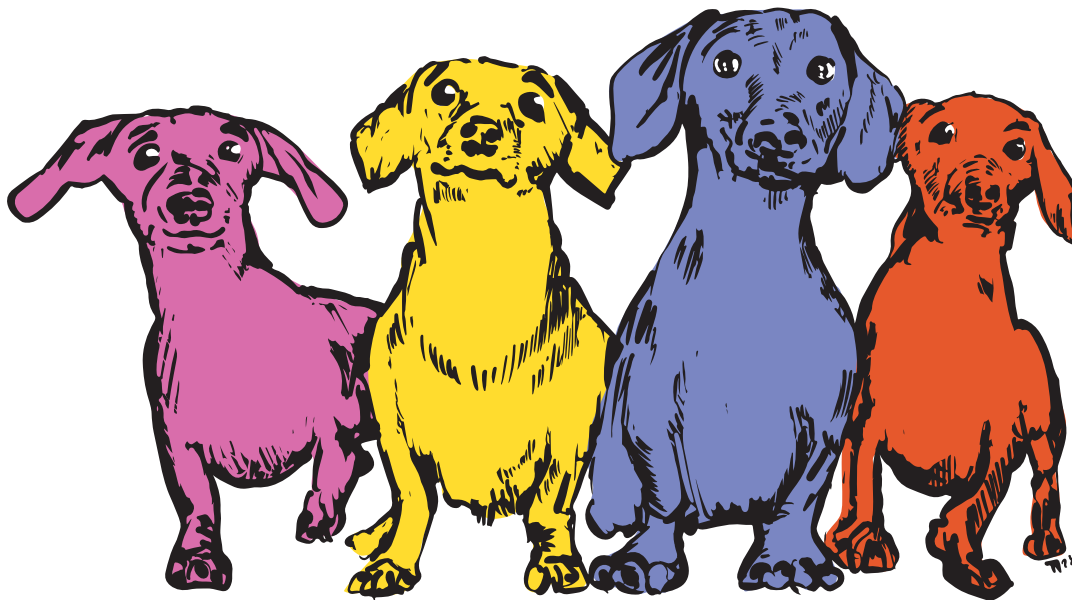
Du weißt nicht immer, welches Programm das richtige ist? Die perfekten Einstellungen zu finden ist jetzt so einfach wie nie zuvor – Dank der Gerichtererkennung mit integrierter Kamera und Künstlicher Intelligenz. Dabei ist nicht nur der Genuss garantiert. Denn alle studioLine iQ700 Geräte sind mit unserer exklusiven Herstellergarantie von 5 Jahren abgesichert. Lass dir die Zukunft schmecken.

* Bei Kauf eines iQ700 studioLine Geräts und Registrierung bei My Siemens im Aktionszeitraum 01.01. – 31.12.2025. Vollständige Teilnahme- und Garantiebedingungen sowie alle Details zur Aktion: studioline-welt.de/garantie

Siemens Hausgeräte

SIEMENS

4 VON 5 KÜCHEN SIND DER
TREFFPUNKT DER FAMILIE



Wir machen mehr daraus.

Dross&Schaffer

KÜCHEN

DEUTSCHLAND Dresden MILANO küchen.werk · Schmidt Küche + Wohnraum Berlin DAS KÜCHENATELIER · bulthaupt am Preussenpark Kiel Küchenhaus Maus Sylt Inselküchen Sylt Kassel Küchen Haus Winter Gießen küchen + ideen Biebental ADAM Innenausbau Düsseldorf Küchenmagazin Osnabrück SEEMANN-interieur Bergisch Gladbach – Bensberg Cron Küchen Düren Kelzenberg Einrichtungen Heinsberg RaumObjekt Hammermeister Burbach ROWEGS KÜCHEN Soest Fit For Kitchens Frankfurt am Main Küchenhaus Süd Pfungstadt Lang Küchen + Accessoires Wiesbaden küche:Herweck Heidelberg Küchenhaus Jürgens Design Stuttgart SPRECHER KÜCHE . RAUM . DESIGN Ludwigsburg Uhl Schöner Leben Metzingen Raum für Ideen KÜCHEN BOSCHE Kirchheim-Teck Küchen Schuler Ellwangen-Neunheim Schreinerei Koch Ostfildern Küchen- und Einrichtungsstudio Wegmann · Binsch Öhringen Wohnkultur Weibler Ettlingen Hammer & Margrander Interior Iffezheim Grässle Bühl & Karlsruhe Objekt und Küche Baden Tuttlingen schatz. Schöner Wohnen Freiburg DIE KÜCHE Marc Boehlkau Efringen-Kirchen Bucher Küchen Lottstetten Homlicher München Dross&Schaffer Briener 14 · SieMatic by Dross&Schaffer · Dross&Schaffer Ludwig 6 · Dross&Schaffer München West · Dross&Schaffer München Ost Gilching Clever Küchen Fürstenfeldbruck Dross&Schaffer Fürstenfeldbruck Rosenheim Tunc Küchen Warngau-Lochham Dross&Schaffer Warngau Benediktbeuern Rapsch Küchen Ingolstadt Dross&Schaffer Ingolstadt Minderoffingen MEYR Memmingen Küchen Christian Anders Ulm kücheundraum Weißenhorn KKL Creativ-Küchen Saal a. d. Donau mayer schreinerei Rödelsee Küche und Raum Thomas Hohm Partenstein Küchentreff Liebold **ÖSTERREICH** Wien Fletzberger Küchencenter · preloschnik Linz Hoflehner Interiors Wels Almhofer Architektur + Wohnen Zell am See Austria Classica Fügen Platzer Lebensräume Kirchberg in Tirol The Kitchen Club Hohenems horst Die Küche Litzelsdorf Schuster Küchen Graz Küche Graz Birkfeld Edelseer Tischlerei Unterrohr Wo&Ko Bad Aussee WohnHaus Grill & Ronacher Villach WR-Küchen **ITALIEN** Tschermers Comploj's Wohnwelt

www.dross-schaffer.com