WHAT'S NEW IN THE NEFF KITCHEN

The Ingredient

EDITION N°5

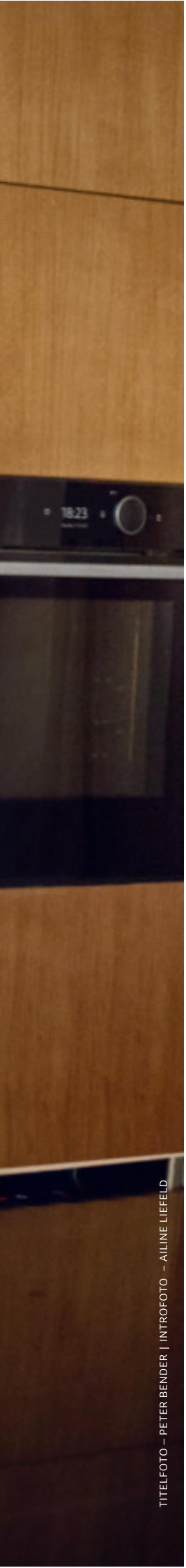
— 1 —
DIE KUNSTPIONIERIN
Eine junge Galeristin liebt die Vielfalt – in der Kunst wie in der Küche

— 2 —
ROMANESCO & CO
Wie neue Fixsterne am Gemüsehimmel die Food-Szene kreativieren

— 3 —
AIRFRYING
Knusprige Köstlichkeiten aus dem Ofen – mit wenig Öl und viel Geschmack

»Beim Kochen geht es für mich nicht allein um die Temperatur, sondern darum, **EIN KUNSTWERK ZU ERSCHAFFEN.«**

Anahita Sadighi, Galeristin in Berlin



TITELFOTO – PETER BENDER | INTROFOTO – ALINE LIEFELD

CHARAKTER & *INDIVIDUALITÄT*

WER ÜBER DEN EIGENEN HORIZONT HINAUSSCHAUEN WILL, SOLLTE SEINEN BLICK HEBEN. NIE WAR DAS WICHTIGER ALS HEUTE. DENN WIR LEBEN IN ZEITEN, IN DENEN DIE UNTERSCHIEDLICHSTEN KULTUREN, ETHNIEN UND EINFLÜSSE UNSERE GESELLSCHAFT BELEBEN. DIE SCHÖNHEIT LIEGT IN DER DIFFERENZ.
STATT EINHEITSBREI UND STEREOTYPER WIEDERHOLUNGEN DES IMMER GLEICHEN MUSTERS INSPIRIEREN NEUE KREATIVE PAIRINGS UNSERE SINNESORGANE. DAS SPIEGELT SICH IN ALLEN MÖGLICHEN BEREICHEN DES TÄGLICHEN LEBENS WIDER – AUCH IN DER ART, WIE WIR UNSERE KÜCHE GESTALTEN UND WAS WIR ESSEN.
WAS ES DAFÜR BRAUCHT? STARKE CHARAKTERE MIT UNVERWECHSELBAREN MERKMALEN UND PRÄGUNGEN – SO WIE AUCH GUTE WEINE CHARAKTER HABEN. DIESE EIGENSCHAFT IST DIE BASE, AUF DER OFFENHEIT FÜR NEUES ENTSTEHEN KANN. DIE ZUKUNFT GEHÖRT MENSCHEN, DIE NICHT MEHR IN ENTWEDER-ODER-KATEGORIEN DENKEN. DIE, IM GEGENTEIL, LUST HABEN, MIT EINEM SELBSTBEWUSSTEN STANDING AUS DEN UNTERSCHIEDLICHSTEN BLICKWINKELN HERAUS AUF DINGE ZU BLICKEN. MULTIPERSPEKTIVITÄT LAUTET DAS NEUE ZAUBERWORT – UND DAS IST NICHT NUR HOT, SONDERN AUCH INSPIRIEREND. INSPIRATION ENTSTEHT MIT DER OFFENHEIT, UNBEKANNTES KENNENLERNEN ZU WOLLEN, UND KREATIVITÄT MIT DER FREIHEIT, SICH INDIVIDUELL ENTFALTEN ZU KÖNNEN.

DAFÜR STEHT AUCH UNSERE NEUE AUSGABE: OPEN FOR CHARACTERS. DA IST ZUM BEISPIEL DIE JUNGE GALERISTIN ANAHITA SADIGHI. DIE PERSERIN, DIE IN BERLIN LEBT UND MIT EINEM DEUTSCH-ITALIENER VERHEIRATET IST, LIEBT ES, UNTERSCHIEDLICHE STILE ZU KOMBINIEREN – IN DER KUNST WIE BEIM KOCHEN. DIE PERSISCHEN REZEPTE IHRER GROSSMUTTER KOMBINIERT SIE ZU NEUEN, EINZIGARTIGEN GESCHMACKSERLEBNISSEN. AUCH DER DESIGNER CHRIS GLASS PASST „IN KEINE SCHUBLADE“, WIE ER SELBST SAGT. ER IST IMMER AUF DER SUCHE NACH DEM AUSSERGEWÖHNLICHEN. WAS IHN DARAN FASZINIERT: „ICH LIEBE DIE ÜBERRASCHUNGSMOMENTE: DAS STAUNEN IN DEN AUGEN MEINER GÄSTE, DIE MAGIE DES AUGENBLICKS.“ UND DER KOMPONIST ROBERT AMES SIEHT EINE SYNERGIE ZWISCHEN SEINER MUSIK UND DEM KOCHEN, WEIL MAN ZUTATEN SO LANGE MIXEN KANN, BIS ETWAS NEUES DABEI HERAUSKOMMT.

OFFENHEIT IN GANZ VIELE VERSCHIEDENE RICHTUNGEN BIRGT NICHT NUR SCHÖNE ÜBERRASCHUNGSMOMENTE, SIE HAT AUCH VIEL MIT GENUSS ZU TUN.

VIEL FREUDE UND VIELE ÜBERRASCHUNGEN
WÜNSCHT IHNEN IHRE INGREDIENT REDAKTION

INHALT

SEITE 2-3
EDITORIAL

SEITE 4-5
STARTERS

SEITE 6-7
DIE KUNSTPIONIERIN
Anahita Sadighi

SEITE 8
FLOWER SPROUTS, ROMANESCO & CO:
Die neuen Fixsterne am Gemüsehimmel

SEITE 9
AIRFRYING
So geht das neue Frittieren

SEITE 10-11
REZEPTE

SEITE 12-13
DER KOMPONIST
Robert Ames

SEITE 14-15
ICH LIEBE ES MENSCHEN, ZUSAMMENZUBRINGEN
Chris Glass

Inspiring Music for cooking by ROBERT AMES

DER ENGLÄNDER IST KOMPONIST UND DIRIGENT UND HAT AN DER OSCARPRÄMIERTEN FILMMUSIK ZU „IM WESTEN NICHTS NEUES“ MITGEWIRKT. AUSSERDEM KOCHT ER LEIDENSCHAFTLICH GERNE, WÄHREND ER MUSIK HÖRT. FÜR UNSERE THE-INGREDIENT-LESERSCHAFT HAT DER ERFOLGSMUSIKER SEINE LIEBSTEN SONGS, DIE ER IN DER KÜCHE HÖRT, IN EINER PLAYLIST ZUSAMMENGESTELLT. SONGS, DIE DIE KREATIVÄT WECKEN, DIE ENTSPANNEN UND DABEI HELFEN, SICH AUF DAS WESENTLICHE ZU KONZENTRIEREN.

DIE GESAMTE PLAYLIST MIT VIELEN WEITEREN SONGS, FINDEN SIE ÜBER DEN QR-CODE!

UNSERE SPECIAL NEFF-EDITION AUF SPOTIFY

1. **HAPPINESS – 2019 REMASTER**
   by Jónsi, Alex Somers
2. **MEDITATION NO. 1**
   by Laraaji, Brian Eno
3. **TO**
   by Coby Sey
4. **DLP 3**
   by William Basinski
5. **MUSIQUE A GRANDE VITESSE: 1st REGION**
   by Michael Nyman,
   Royal Liverpool Philharmonic Orchestra

ALKOHOL-FREIER **WEIN**

DIE NACHFRAGE WÄCHST STETIG: NICHT NUR ALKOHOLFREIES BIER UND SCHNÄPSE, SONDERN AUCH ALKOHOLFREIER WEIN WIRD IMMER BELIEBTER.

Insbesondere bei jungen Menschen, aber auch unter älteren Semestern wird Alkohol zunehmend als gesundheitsschädigend wahrgenommen. Die Lebensmittelindustrie sieht das Potenzial: Sind alkoholfreie Biere schon längst ein Umsatzbringer, gewinnen auch Weine ohne Prozente immer mehr an Popularität. Forschungseinrichtungen, lokale Initiativen und Winzer arbeiten mit Hochdruck an schmackhaften Weinen ohne Alkohol.
Mit Erfolg: Es gibt inzwischen eine Fülle interessanter komplexer Weine von Winzern. Viele dieser knackigen, leichten Weißweine und kräftigen, tiefen Rotweine schmecken so aromatisch wie andere Weine – nur eben ohne Promille.

Liste der beliebtesten Weine ohne Prozente:

1. Reverse Sauvignon Blanc vom Winzer Christian Nett aus Duttweiler in der Pfalz

2. Riesling »no limit« vom Winzer Daniel Matter aus Rheinhessen

3. Schaumwein »Ribo Sparkling« aus dem elsässischen Weingut »Der Cave de Ribeauvillé«

4. Spätburgunder Rose vom Winzer Wolfgang Löffler aus Baden

5. Rowein »Rouge Pur«von der Sektmanufaktur Strauch aus Rheinhessen

TOP 10

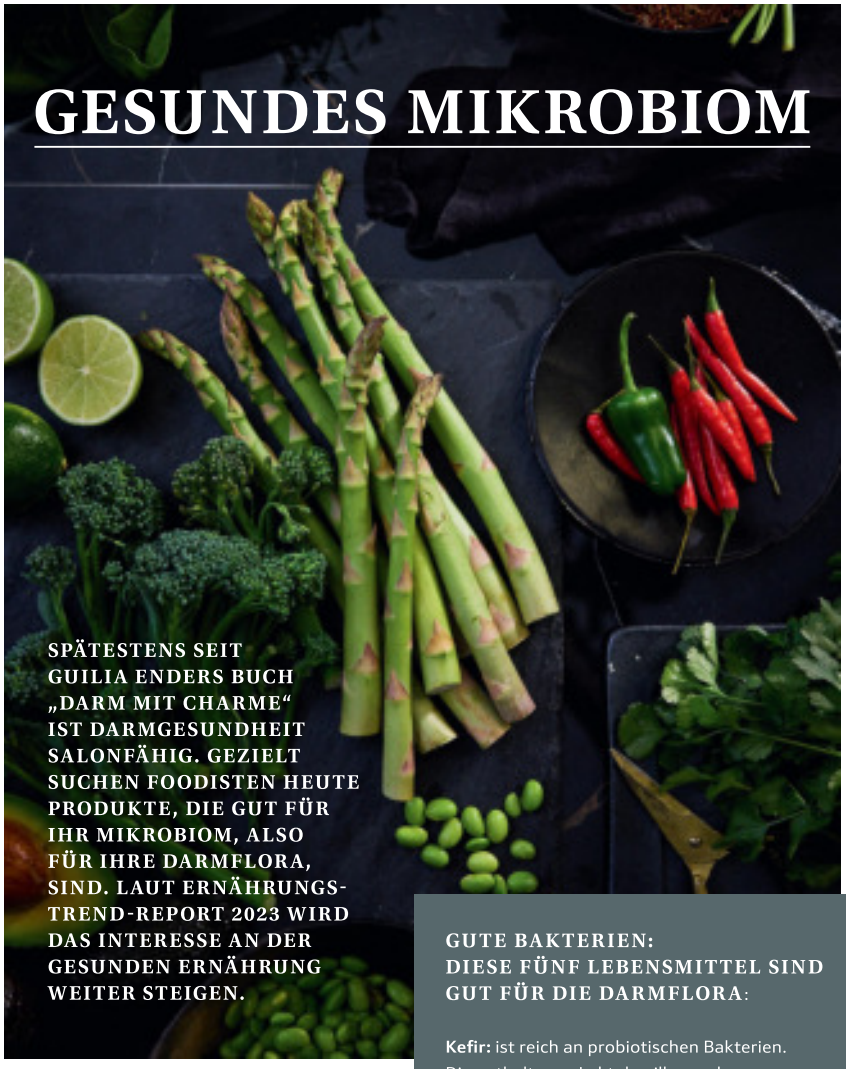
THEMEN, DIE UNS IN DER KÜCHE ZUKÜNFTIG BESCHÄFTIGTEN WERDEN, IM ÜBERBLICK:

Die Zukunft ist flexitarisch. So titelt die vierte Auflage des Trendreports Ernährung 2023, der vom „Nutrition Hub" veröffentlicht wird. 170 führende Ernährungsexpert:innen wurden darin gefragt: Was und wie essen und trinken wir in der Zukunft? Das Ergebnis: Themen wie Nachhaltigkeit, Flexitarismus oder alkoholfreier Genuss sind längst keine Nischen mehr, sondern Trend.

1. Wie nachhaltige Ernährung das Klima und unsere Gesundheit schützt
2. Der Flexitarismus wird zur Massenbewegung
3. „Snackable Content" – die digitale Ernährungstherapie im Aufwind
4. Wie Convenience Food und gesundes Essen to go uns heute helfen
5. Wie die personalisierte Ernährung unsere Individualität einbezieht
6. Warum die Ernährung für den Darm in den Fokus rückt
7. Wie das Bewusstsein für gesundes Essen das Wohlbefinden steigert
8. Wie wir mit achtsamer Ernährung die eigenen Ressourcen schützen
9. Warum die vegane Ernährung so vielfältig ist wie nie zuvor
10. Warum alkoholfreie Biere und Weine immer beliebter werden

FAST FOOD WIRD GESUND!

„Wie kann ich mich trotz Multitasking gut ernähren?" Diese Frage stellen sich viele, die Antwort lautet immer öfter: Convenience Food und gesundes Essen to go. Schnell zubereitete Gerichte müssen heute keinen Widerspruch mehr zum Thema Achtsamkeit bilden. Mittlerweile haben sich viele Produzenten auf die veränderten Kundenbedürfnisse eingestellt. So gibt es immer mehr Imbisse und Supermärkte, die Bowls, Salate, geschnittenes Obst oder Suppen anbieten. An Flughäfen und Bahnhöfen sind die Schlangen vor den Anbietern von gesundem Fast Food nicht selten länger als jene vor dem nächsten Burgerbräter, „Ghost Kitchens" und Casual-Food-Konzepte boomen. Eine Renaissance erlebt das „Meal Prepping", also das Vorkochen gesunder Gerichte für Büro oder Home-Office.



GESUNDES MIKROBIOM

SPÄTESTENS SEIT GUILIA ENDERS BUCH „DARM MIT CHARME" IST DARMGESUNDHEIT SALONFÄHIG. GEZIELT SUCHEN FOODISTEN HEUTE PRODUKTE, DIE GUT FÜR IHR MIKROBIOM, ALSO FÜR IHRE DARMFLORA, SIND. LAUT ERNÄHRUNGS-TREND-REPORT 2023 WIRD DAS INTERESSE AN DER GESUNDEN ERNÄHRUNG WEITER STEIGEN.

GUTE BAKTERIEN: DIESE FÜNF LEBENSMITTEL SIND GUT FÜR DIE DARMFLORA:

Kefir: ist reich an probiotischen Bakterien. Die enthaltenen Laktobazillen verbessern nachweislich die Verdauung, können das Immunsystem unterstützen und Entzündungen im Darm verringern.

Kombucha: enthält lebende Milchsäurebakterien, die einen ausgeglichenen Säurehaushalt im Darm und eine gesunde Darmflora unterstützen.

Kimchi: Das milchsauergegorene Gemüse Kimchi aus der koreanischen Küche strotzt vor wertvollen Mikroorganismen.

Sauerkraut: ist reich an Milchsäurebakterien, die im Darm als natürliches Probiotika wirken und diesen reinigen und entschlacken.

Joghurt: enthält Probiotika, die die Barrierefunktion des Darms stärken und eine Ausbreitung von Krankheitserregern verringern.

DIE FLEXITARIER KOMMEN

FLEXI-WAS? WAS VIELE NICHT MAL AUSSPRECHEN KÖNNEN, IST DER FOOD-TREND DER ZUKUNFT.

Über viele Jahre gab es zwei Lager: die Fleischesser und die Vegetarier. Doch die Zeiten der Polarisierung sind vorbei. Angesichts von Klimawandel, Nachhaltigkeitsstreben und Tierwohl-orientierung ist zwar immer noch eine große Sensibilisierung zu spüren, die zur Folge hat, dass viele auf den regelmäßigen Fleischkonsum verzichten wollen. Aber sie machen keine Religion mehr daraus. Inzwischen ist für viele Menschen eine rein vegetarischer oder sogar vegane Ernährung zu radikal. Als Mittelweg liegt daher die pflanzenbetonte – oder flexitarische – Ernährung klar im Trend. „Immer mehr Menschen greifen zu pflanzlichen Produkten, aber Fleisch wird immer noch zu speziellen Anlässen konsumiert", sagt Laura Pernette von der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) Zürich im Trendreport 2023 des Nutrition Hub.

DIE KUNSTPIONIERIN ANAHITA SADIGHI

„MEIN KÜHLSCHRANK IST IMMER VOLL. ICH LIEBE ES, FREUNDE EINZULADEN. GROSSZÜGIGKEIT IST TEIL MEINER PERSISCHEN KULTUR.“

Anahita ist niemand, der sich in eine Schublade packen lässt. Die Künstlerin mag keine festen Strukturen. Deshalb hält sie sich an kein Rezept und kocht am liebsten intuitiv.

ALS ERFOLGREICHSTE JUNGE GALERISTIN BERLINS BEWEIST ANAHITA SADIGHI, DASS CHARAKTER EINE WICHTIGE ZUTAT FÜR IHR INTERKULTURELLES ERFOLGSREZEPT IST.

DIE PERSERIN LEITET GLEICH DREI GALERIEN UND VERBINDET DORT AUF EINE GANZ NEUE ART ANTIKE WERKE MIT ZEITGENÖSSISCHER KUNST. DIE 34-JÄHRIGE LIEBT DIE VIELFALT – IN DER KUNST WIE IN DER KÜCHE.

TEXT – SUSANNE GOTZEK | FOTOS – PETER BENDER, AILINE LIEFELD

ANAHITA, IST KOCHEN FÜR DICH EINE ART VON KUNST?

(Lacht). Ich habe mich ehrlicherweise erst während der Pandemie ans Kochen herangetastet. Davor hatte ich wenig Zeit dafür. Ich liebe es, über Kiezmärkte zu spazieren, mich inspirieren zu lassen und mit den Augen zu essen. Ich bin kreativ und spontan. Ich mag keine festen Strukturen. Deshalb halte ich mich auch an kein Rezept und koche am liebsten intuitiv. Meine Großmutter und meine Mutter, die beide aus dem Iran stammen, haben mir ihre alten persischen Rezepte verraten. Diese entwickle ich weiter, indem ich sie mit modernen Rezepten kombiniere und damit neue und einzigartige Geschmackserlebnisse erziele. Es geht mir beim Kochen nicht um die perfekte Gradzahl, sondern um das Gesamtkunstwerk, das ich schaffe. Um die Wärme, die dabei entsteht. Um den Flow, die Energie.

„ICH LIEBE DIE KOMBINATION VON ALTEM UND NEUEM. ES GEHT NICHT UM DIE GRADZAHLEN, SONDERN UM DIE WÄRME.“

ANAHITA SADIGHI

KOCHST DU LIEBER ALLEIN ODER MIT FREUNDEN?

Ich koche am liebsten mit meinem Mann und mit Freunden. Er ist halb Deutscher, halb Italiener. Persische, italienische und deutsche Küche verschmelzen bei uns zu etwas Neuem. Kochen bedeutet für mich nicht einfach nur, Essen auf den Tisch zu stellen. Während der Zubereitung findet ein Dialog statt und es entsteht Raum (eine Brutstätte) für Liebe, Geborgenheit und Familie. Ich liebe es aber auch, Freunde zum Kochen einzuladen, unterschiedliche Rezepte und Gedanken zu teilen, sich gemeinsam auszuprobieren. Dabei entstehen lebhafte Diskussionen und philosophische Gespräche. Wir hören dabei Musik, tanzen, kochen und lachen. Gastfreundschaft und Großzügigkeit sind tief in der persischen Kultur verankert.

INWIEFERN SPIEGELT DEINE KÜCHE DEINE PERSÖNLICHKEIT WIDER?

Sie ist ein „Charaktermatch“. Sie ist so individuell wie ich und passt in keine Schublade. Ich bin ein intuitiver Mensch, ich mag keine starren Regeln. Das spiegelt sich auch in meiner Küche wider. Alles ist unterschiedlich und doch harmonisch. Die Herznote meiner Küche ist modern. Ich mag klare Linien, denn bei aller Kreativität: Ordnung muss sein. Sonst fühle ich mich nicht wohl. Dazu gehört eine Prise Persien, die sich beispielsweise in den Kacheln widerspiegelt. Dazu mixe ich antike Accessoires. Es macht mir einfach Spaß, Tradition und Moderne zu verbinden, mich zwischen den Welten und Epochen zu bewegen. Das ist für mich ein Ausdruck von Kreativität und im Ergebnis doch irgendwie Kunst. Beruflich, als Galeristin, stelle ich sowohl antike Kunst aus Asien als auch zeitgenössische Werke aus, beides auch in einem Raum. Ich will damit einen interkulturellen Diskurs anregen. Ich denke nicht in Kategorien. Dogmen gibt es für mich nicht. Das gilt gleichermaßen für die Werke, die ich in meinen Galerien kuratiere, wie für die Einrichtung meiner Küche.

„KOCHEN IST NICHT NUR, ESSEN AUF DEN TISCH ZU STELLEN. ES IST EINE UNIVERSELLE ERFAHRUNG.“

SCANNEN SIE DEN QR-CODE, UM MEHR ÜBER ANAHITA ZU ERFAHREN.

MAKER STORY

Flower Sprouts, Romanesco & Co:

Die neuen Fixsterne am Gemüsehimmel.

SIE HEISSEN BIMI, ROMANESCO UND FLOWER SPROUTS: KREATIVE GEMÜSEZÜCHTUNGEN, DIE AROMATISCHE GESCHMACKS- UND TEXTURDIMENSIONEN BIETEN UND DAMIT EINE VIELZAHL NEUER KULINARISCHER MÖGLICHKEITEN ERÖFFNEN. WAS NOCH IN DEM TRENDGEMÜSE STECKT …

ROMANESCO: DIE ANORDNUNG SEINER KÖPFE IST EIN KUNSTWERK

Romanesco ist eine Art Blumenkohl mit einem Touch von Brokkoli. Ursprünglich aus Italien stammend, wird Romanesco in jüngster Zeit in der Food-Szene gehypt. Aus gutem Grund: Mit seinen auffälligen, spitz zulaufenden Köpfen und dem mathematisch-geometrischen Muster ist Romanesco ein Gesamtkunstwerk. Tatsächlich haben die wie kleine Pagoden angeordneten Röschen eine Struktur, die in der Mathematik als fraktal bezeichnet wird: Das heißt, sie bestehen aus mehreren verkleinerten, exakten Kopien ihrer selbst, ein wunderschönes Meer aus konisch verlaufenden Formen und Grüntönen.

Die Spitzengastronomie feiert diese Gemüsezüchtung aber nicht nur wegen ihrer visuellen Ästhetik. Der besonders aromatisch-milde, leicht nussige Geschmack inspiriert sie zu immer neuen kreativen Zubereitungsideen. Die Röschen eignen sich sowohl als Rohkost zu leckeren Dips als auch zum Grillen und Rösten. Sie sind aber auch als Geschmacksträger in Suppen und Eintöpfen beliebt oder als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten. Darüber hinaus punktet das Gemüse aufgrund seiner Nährstoffdichte: Reichlich Vitamin C, aber auch Kalium, Folsäure, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe stecken darin.

FLOWER SPROUTS: PURPURFARBENE GESCHMACKSEXPLOSION

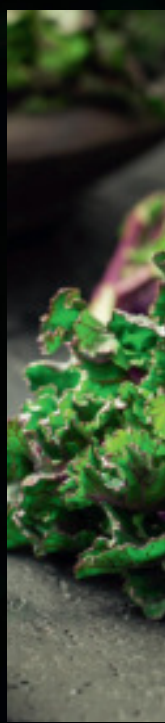
Im Gegensatz zu Romanesco ist die Geschichte der Flower Sprouts jung. 2010 taucht die aromatische Mischung aus Grünkohl und Rosenkohl erstmalig in der britischen Küche auf. Immerhin: In die Kreuzung sollen 15 Jahre Züchtungsarbeit eingeflossen sein. Die englische Bezeichnung für Rosenkohl lautet Brussels Sprouts. Aber da auch Kale (Grünkohl) mit drinsteckt, werden Flower Sprouts auch als Kalettes bezeichnet. Äußerlich ähneln Flower Sprouts ein wenig dem Rosenkohl, aber das Blattwerk ist lockerer, stark gekraust und die Farben changieren zwischen grünen und wunderschönen blauvioletten Röschen. Ein echter Augenschmaus.

Auf der Suche nach immer neuen, besonderen Geschmacksimpulsen wissen Sterneköche solche spannenden Entwicklungen zu schätzen. Flower Sprouts zeichnen sich durch ihren milden, eher nussigen und leicht süßen Geschmack aus. Sie sind deswegen auch bei all jenen beliebt, die dem kräftigen Kohlgeschmack wenig abgewinnen können. Die zarten Blätter brauchen nur kurze Garzeiten in Pfanne oder Dampfdruckgarer – und die Vitalstoffe (Vitamine C, K und B6 sowie Eisen und Calcium) bleiben erhalten. Auch jede Menge Ballaststoffe stecken in den Röschen, die mit etwa 50 kcal pro 100 Gramm für Gemüse trotzdem keine Kalorienbomben sind. Das Trendgemüse wird gern fein zubereitet als Beilage zu Fleischgerichten, in Aufläufen oder in Salaten.

STANGENBROKKOLI: WENN GRÜNER SPARGEL KLEINE RÖSCHEN BEKOMMT

Stangenbrokkoli ist eine besondere Züchtung von Brokkoli – mit langen, zarten, spargelähnlichen Stielen und kleineren Blütenköpfen. Im Gegensatz zu den normalen Brokkoli ist Stangenbrokkoli zarter und süßer im Geschmack und hat eine kürzere Garzeit. Das Gemüse kann mit Stumpf und Stiel verzehrt werden, was es besonders nachhaltig macht. Stangenbrokkoli ist reich an Nährstoffen wie Vitamin C, Vitamin K, Folsäure und Ballaststoffen und eignet sich gut zum Dünsten, Braten oder als Beilage zu Gerichten. Ein echtes Superfood, das auch noch besonders einfach und schmackhaft zubereitet werden kann.

In der Food-Szene kommen diese neuen Gemüsezüchtungen wegen ihrer Konsistenz und Textur sowie wegen ihres Geschmacks sehr gut an, weil sie sich von herkömmlichen Gemüsesorten unterscheiden. Wer nach immer neuen Geschmackserlebnissen sucht, kann damit seinen Gerichten eine ganz eigene Note verleihen.



AIRFRYING – SO GEHT DAS NEUE FRITTIEREN

AIRFRY GEMÜSECHIPS

ZUTATEN | FÜR 2–4 PORTIONEN

250 g Knollen- oder Wurzelgemüse (z. B. Rote Bete, Pastinake, Karotte)
1 – 2 EL Olivenöl (ersatzweise Rapsöl)
1 – 2 TL Meersalz

ZUBEREITUNG | 30 MINUTEN
+ 30 – 40 MINUTEN BACKZEIT

1. Backofen auf 160° Airfrying vorheizen. Gemüse schälen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden.
2. Scheiben mit Küchenpapier gut trocken tupfen. In einer Schüssel mit dem Olivenöl gut vermischen.
3. Die Gemüsescheiben auf dem speziell mit Löchern versehenen Airfry-Backblech verteilen.
4. Backblech auf Einschubhöhe 2 in den Ofen schieben und das Gemüse 30–40 Minuten knusprig backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Tür öffnen und die Scheiben einmal wenden.
5. Fertige Chips aus dem Ofen nehmen und in einer Schüssel vorsichtig mit Salz mischen. Beim Abkühlen werden die Chips noch etwas knuspriger. Zum Aufbewahren luftdicht verschließen.

FOTO – KATHARINA BOHM

VIEL HEISSE LUFT, GANZ WENIG ÖL: DAS IST DAS GEHEIMNIS VON AIRFRYING. MIT DIESER NEUEN FRITTIERMETHODE IM OFEN WERDEN GEMÜSE, KARTOFFELN UND CO ZU EINEM KNUSPRIGEN HOCHGENUSS.

In den letzten Jahren hat sich das Konzept des Airfrying zu einer der beliebtesten und kreativsten neuen Zubereitungsmethoden entwickelt. Die Idee dahinter ist einfach: Statt Essen in Öl zu frittieren oder im Backofen zu backen, wird es in einem heißen Luftstrom knusprig gegart – mit einem Bruchteil des Öls, das beim Frittieren zum Einsatz kommt. Mit dieser innovativen Technologie des Heißluftfrittierens wird das Essen kross und lecker, ohne dass es viel Fett aufnimmt oder austrocknet.

In der Regel ist ein Airfryer ein elektrisches Gerät, das wie ein kleiner Ofen funktioniert und mit einem Heizelement und einem Ventilator ausgestattet ist. Beim Airfrying werden die Lebensmittel in einer Korb- oder Schalenform in den Airfryer gelegt und dann mit heißer Luft umströmt, um sie zu bräunen oder crunchy Style zu frittieren. Aber es gibt inzwischen auch Öfen wie etwa die neue Premium Oven Range von NEFF, die über eine Airfry-Funktion verfügen. Der Vorteil bei der NEFF-Variante: Man braucht kein zusätzliches Gerät in der Küche und das dazugehörige Air Fry & Grill Tray kann auch in Kombination mit anderen Heizfunktionen verwendet werden, um saftige Grillgerichte zuzubereiten.

Foodies feiern Airfrying als gesündere Alternative zu herkömmlichen Frittier- oder Backmethoden: Denn es reduziert die Aufnahme von ungesunden Transfetten und vermeidet so das Austrocknen von Speisen. Fleisch und Fisch zum Beispiel bekommen eine knusprige Kruste und bleiben im Inneren herrlich zart. Da viel heiße Luft die Hitze gleichmäßig im gesamten Gargut verteilt, geht es auch noch schön schnell.

Eine der großen Stärken des Airfrying liegt in seiner fast endlosen Vielseitigkeit. Die Funktion ist ideal zum Zubereiten von knusprigen Pommes frites, Chicken Wings oder Kartoffelchips, aber es ist auch möglich, damit Fleisch, Fisch, Gemüse oder sogar Desserts wie Apfelchips mit Zimt und Zucker und Donuts zu garen. Anders als in der Fritteuse bietet Airfrying mit seinen kreativen Geschmackskombinationen eine große Spielwiese für Experimente in immer neuen Varianten: Pommes frites lassen sich zum Beispiel mit Gewürzen wie Knoblauchpulver oder Paprikapulver würzen. Oder man kann Chicken Wings in einer Marinade aus Joghurt und indischen Gewürzen marinieren, bevor sie im Airfryer superkross gegrillt werden. In dünne Scheiben geschnittene Pastinaken, Rote Bete oder Süßkartoffeln werden, mit etwas Olivenöl und Gewürzen mariniert, im Airfryer zu hauchdünnen, lecker-knusprigen Chips. Das ist nicht nur kinderleicht, sondern auch noch umweltbewusst: Mit wenig Öl werden weniger natürliche Ressourcen verwendet und es muss auch kein gebrauchtes Öl entsorgt werden. Vom aufwendigen Reinigungsprozess, der dadurch entfällt, ganz zu schweigen.

Insgesamt bietet das Airfrying eine großartige Möglichkeit, um kreativ und gesundheitsbewusst zu kochen. Es ist eine vielseitige und kreative Methode, die für eine breite Palette von Lebensmitteln geeignet ist. Und die leckeren knusprigen Ergebnisse sind einfach ein Gaumenschmaus! Wer es einmal probiert hat, mag darauf nicht mehr verzichten.

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT PERSISCHEM REIS

ZUTATEN
für 4 – 6 Personen

250 g Basmati-Reis
Salz
0,1 g Safran
150 g Butter
50 g Rosinen
50 g Berberitzen
2 TL Advieh Koresh (alternativ: Garam Masala)
10 g Mandelstifte
1 Bund Dill
1 Bund Petersilie
2 rote Zwiebeln
1 Bund frische Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
8 runde Zucchini
Olivenöl
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG
ca. 2 Stunden

1. Den Reis so lange waschen, bis das Waschwasser klar ist. Reis und eine Prise Salz mit einer Handbreit Wasser bedeckt für 1 Stunde einweichen.
2. Reis abgießen, abtropfen lassen und in einem großen Topf mit etwa 4-mal so viel Wasser wie Reis zum Kochen bringen und 3–4 Minuten köcheln, bis der Reis gar ist, aber noch Biss hat. Durch ein Sieb abgießen.
3. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. 2 EL Butter in einem breiten Topf erhitzen, Safran, Zwiebeln, Rosinen, Berberitzen und Mandelstifte sowie Advieh Koresh für ca. 3 Minuten rösten. Den Reis hinzufügen, alles gut vermischen und den Topf vom Herd nehmen.
4. Die Zucchini halbieren, das Kerngehäuse entfernen und zum Reis geben. Petersilie und Dill waschen, grob hacken, eben falls unter den Reis mischen und schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini jeweils auf der Schnittfläche anbraten, bis sie eine schöne Farbe haben.
6. Zucchinihälften mit dem Reis füllen, jeweils ein Stückchen Butter darauf geben und, die gefüllten Zucchini auf einem Backblech verteilt, zusammen mit Rosmarin und Lorbeer blättern im Ofen bei 170 °C Circo Therm® auf Einschubhöhe 2 30–40 Minuten backen, bis die Zucchini gar sind und der Reis an der Oberfläche etwas knusprig ist.
7. Mit Mast-o-Khiar, einem persischen Gurkenjoghurt, servieren.

MEDITERRANEAN ROAST BEEF

ZUTATEN
für 4 Personen

600 g Rinderfilet Mittelstück
4 EL Baharat Gewürz
400 g geröstetes Auberginenpüree (türk. & arabischer Supermarkt)
2 EL Tahin
1 Zitrone
3 Zweige Rosmarin
5 Zehen Knoblauch, zerdrückt
½ Bund Thymian
2 EL Butter
1 Bund Koriander
1 Bund Minze
1 Granatapfel
Kapernäpfel
Metzger- oder Küchengarn

ZUBEREITUNG
ca. 45 Minuten

1. Das Rindfleisch mithilfe des Küchengarns so binden, dass es eine gleichmäßig Dicke hat. Nun großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend im Baharat Gewürz rund-herum wenden. Das Fleisch 1 Stunde bei Raumtemperatur trocken marinieren.
2. Nach einer Stunde den Ofen auf 170° Circo Therm® vorheizen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten.
3. Butter, Rosmarin, Thymian und den Knob-lauch dazugeben, einmal gut durch-schwenken, das Filet auf Kräutern und Knoblauch platzieren und im Ofen auf Einschubhöhe 2 für 20 Minuten garen.
4. Die Granatapfelkerne aus der Schale lösen. Minze und Koriander waschen und gut abtropfen lassen.
5. Auberginenpüree in einer Schüssel mit Tahin, 2–3 EL Zitronensaft und dem Abrieb einer halben Zitrone sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf einem Brett für mindestens 10 Minuten ruhen lassen.
7. Auberginenpüree auf einem Teller verteilen. Das Fleisch aufschneiden und auf dem Auberginenpüree anrichten. Mit Koriander, Minze, Granatapfel und Kapernäpfeln garniert servieren.

CAJUN SPICED CHICKEN & ROASTED CARROTS

ZUTATEN
für 4 Personen

- 1 kg Hähnchenkeule vom Metzger zerteilt
- 3 EL Cajun Spice
- 1 Bund Thymian
- 800 g bunte Karotten
- 2 Knollen Knoblauch
- 2 EL Ahornsirup
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG
ca. 55 Minuten

1. Den Ofen auf 170 °C Circo Therm® vorheizen. Die Hähnchenschenkel mit dem Cajun Spice, Salz und 2 EL Öl marinieren, auf einem Backblech verteilen und für 30 Minuten im Ofen backen.
2. Die Kartoffeln gründlich waschen, falls nötig schälen und in längliche Stücke schneiden. Die Knoblauchknollen halbieren. Den Thymian waschen und abtropfen lassen.
3. Das Blech mit dem Hähnchen aus dem Ofen nehmen, die Schenkel vom Blech auf einen Teller geben. Karotten, Knoblauch und Thymian auf dem gleichen Blech verteilen. 100 ml Wasser und Ahornsirup angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Das Hähnchen auf dem Gemüse verteilen, sodass die Haut nach oben zeigt und für weitere 20 Minuten im Ofen garen.
4. Schließich den Ofengrill auf 230 °C umstellen und das Hähnchen und die Karotten für max. 10 Minuten rösten.
5. Alles auf einer Platte anrichten und heiß servieren.

GREEN BIBIMBAP

ZUTATEN
für 4 Personen

- 300 g roter Reis
- 500 g wilder Brokkoli
- 250 g grüner Spargel
- 2 mittlere Bok Choi
- 200 g Edamame, geschält
- 1 Avocado
- 2 EL Sesam, schwarz & weiß
- 1 Päckchen Erbsensprossen
- 4 Eier
- 4 EL Gochujang-Paste
- 2 EL helle Sojasauce
- 2 EL Agaven-Dicksaft
- 1 Limette
- 6 kleine Chilischoten
- 6 Knoblauchzehen
- 4 EL süße Sojasauce (z. B. healthy boy)
- Pflanzenöl

ZUBEREITUNG
ca. 35 Minuten

1. Den Reis nach Packungsanweisung garen.
2. Brokkoli und Spargel waschen und holzige Enden entfernen. Bok Choi vierteln.
3. Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fleisch mithilfe eines Löffels aus der Schale lösen. In mundgerechte Würfel schneiden und mit 2 EL Limettensaft marinieren.
4. Ofen auf 220 °C Circo-Roasting vorheizen. Den Brokkoli zusammen mit Knoblauch und Chili auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mit Ketjap Manis und Öl beträufeln und im Ofen für 10 Minuten rösten.
5. Eine Grillpfanne erhitzen und den Spargel, mit etwas Öl mariniert, darin rundherum grillen.
6. Den Bok Choi auf ein zweites Blech geben und mit Salz würzen. Den Brokkoli aus dem Ofen nehmen. Die Einstellung von Trockenhitze auf 170 ° C und mit hoher Dampfzugabe ändern und den Bok Choi für 6 Minuten auf Einschubhöhe 3 dämpfen.
7. Für die Sauce Gochujang-Paste, helle Sojasauce, Agaven-Dicksaft, restlichen Limettensaft, 6 EL Wasser und 4 EL Öl miteinander vermischen und mit Salz abschmecken.
8. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und 4 Spiegeleier braten.
9. Reis auf 4 Schüsseln verteilen, das Gemüse und schließlich das Ei darauf verteilen, mit der Sauce beträufeln und mit Sesam bestreut und Erbsen sprossen garniert servieren.

FOTOS – KATHARINA BOHM

ROBERT AMES

TEXT – SUSANNE GOTZEK, HELENA KEUPER | FOTOS – PETER BENDER, AILINE LIEFELD

Hören, riechen, sehen, fühlen, schmecken: Robert Ames räumt sinnlichen Erfahrungen viel Raum ein. Genau das macht den Komponisten, Musikproduzenten und Dirigenten so erfolgreich. Er dirigierte das Orchester für den Soundtrack von „Im Westen nichts Neues", der mit dem Oscar für die beste Filmmusik ausgezeichnet wurde. Im Interview erklärt der Engländer, inwieweit er sich nicht nur in der Musik, sondern auch beim Kochen von seiner Intuition leiten lässt.

ROBERT, WIE ENTSTEHT DIE MUSIK IN IHREM KOPF?

Komponieren ist für mich sehr spontan. Ich neige dazu, ziemlich schnell zu schreiben und brauche dann ewig, um etwas fertigzustellen. Ich benötige etwa zehn Prozent der Zeit, um 90 Prozent der Komposition zu machen, und dann etwa 90 Prozent der Zeit, um die letzten zehn Prozent fertigzustellen. Es braucht viel Zeit, die Musik zu optimieren, bis sie sich richtig anfühlt.

SIE HABEN DIE OSCARPRÄMIERTE FILMMUSIK FÜR „IM WESTEN NICHTS NEUES" DIRIGIERT. WAS WAR DIE HERAUSFORDERUNG?

Der Film ist unerbittlich intensiv. Er lässt einem kaum Luft zum Atmen. Es ging darum, einen Weg zu finden, wie die Musik das Drama verstärken konnte, ohne das Publikum völlig zu verschrecken. Der Grund, warum die Musik so gut funktioniert und so besonders ist, liegt meiner Meinung nach darin, dass sie Raum und Zeit schafft, um etwas Leichtigkeit in die Geschichten zu bringen, und einige der Persönlichkeitsstränge der einzelnen Figuren herausarbeitet.

WAS BEDEUTET KREATIVITÄT FÜR SIE?

Kreativität ist so sehr Teil meiner Arbeit, dass ich mich selbst gar nicht als aktiv kreativ betrachte. Ich lebe ein Leben, in dem ich zum Glück beruflich das tun kann, was meine Leidenschaft ist, nämlich Musik. In meiner Freizeit höre ich Musik. Ich schreibe Musik, wenn ich arbeite, ich dirigiere Musik, ich lese Bücher und schaue Filme, die mich interessieren. Meine Partnerin ist ebenfalls Musikerin, viele meiner engen Freunde sind Künstler und Musiker, und Kreativität gehört einfach zu meinem Leben dazu. Vielleicht ist das der Grund, warum ich beim Schreiben schnell vorankomme und am Ende eine Menge Arbeit habe: Ich versuche, nicht zu viel darüber nachzudenken, weil ich es gerne ein wenig fließen lasse.

WAS SIND IHRE WICHTIGSTEN INSPIRATIONSQUELLEN FÜR IHRE MUSIK?

Mit offenen Augen durchs Leben zu gehen, ist für mich die Voraussetzung, um etwas Neues zu schaffen, um Musik zu komponieren, die es so noch nicht gegeben hat. Diese Offenheit ist für mich der Funke der Kreativität. Musik ist überall. Zum Beispiel, wenn ich durch den Wald gehe. Der Wind in den Bäumen, das Rascheln der Blätter, der Duft des Bodens, all das verschmilzt zu einem Gefühl, das mich eine ganz neue Musik hören lässt.

FÜR NEFF IST OFFENHEIT DER SCHLÜSSEL ZUR KREATIVITÄT. WELCHE ROLLE SPIELT OFFENHEIT FÜR SIE?

Eine große Rolle. Meine musikalischen Interessen waren schon immer breit gefächert. Ich bin mit Napster und Musik-Downloads aufgewachsen und habe Brahms und Stevie Wonder gehört. Dieses Gefühl, zwischen verschiedenen Genres hin- und her springen zu können, ist etwas, das mir geblieben ist und auch heute noch einen großen Teil meiner Praxis ausmacht.

WELCHE SYNERGIEN SEHEN SIE ZWISCHEN MUSIK UND KOCHEN?

Was ich am meisten am Komponieren mag, ist das Mischen und Remixen zu etwas völlig Neuem – einen Fluss, einen Rhythmus zu finden. Intuition ist auch beim Kochen wichtig, ebenso wie der kreative (Koch-)Fluss, der einer ähnlichen Dramaturgie folgt wie die Musik – um schließlich im fertigen Gericht und im gemeinsamen Essen zu kulminieren. Wie in der Musik liebe ich es, wenn meine Gäste mein Essen zu schätzen wissen.

WO LASSEN SIE SICH FÜR IHRE KOCHKUNST INSPIRIEREN?

Ich mache verschiedene Phasen durch, in denen ich mich für verschiedene Dinge interessiere, und das hängt oft mit meinen Reisen zusammen. Ich war gerade in Griechenland im Urlaub, also ist mein Kühlschrank im Moment voll mit griechischen Lebensmitteln. Der letzte Urlaub, den ich gemacht habe, war in Italien, und ich war geradezu besessen davon, frische Tomaten und guten Mozzarella zu finden und kreative Gerichte mit Pasta zu kochen. Das ändert sich ständig.

AUCH DIE KÜCHE VERÄNDERT SICH. WELCHE ROLLE SPIELT SIE FÜR SIE?

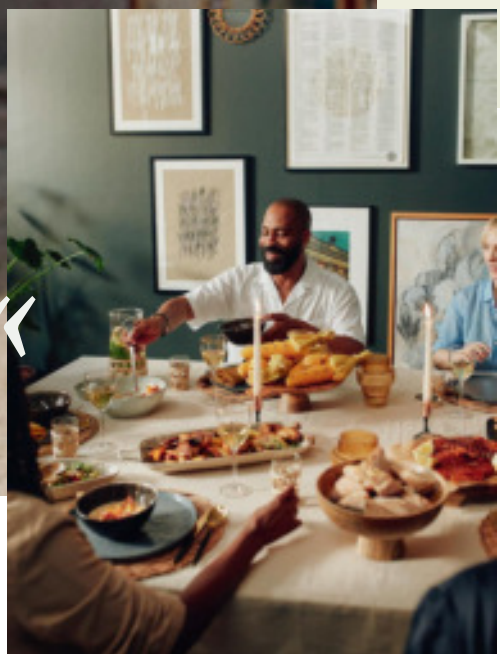
Ich denke, eine moderne Küche ist ein Ort der Gemeinschaft. Früher war sie der Ort, an dem die Hausfrau allein gekocht hat – heute ist sie der Ort, an dem Familien zusammenkommen und Zeit verbringen. Wir sind alle so beschäftigt, dass der letzte Teil der Familienzeit das gemeinsame Essen ist. Das erstreckt sich auch auf die Zeit, in der man kocht. Wenn man also eine schöne, offene Küche hat, wird das Gefühl von Gemeinschaft verstärkt.

DAS INTERVIEW IN VOLLER LÄNGE FINDEN SIE ÜBER DEN QR-CODE!

CHRIS GLASS

CHRIS GLASS

»ICH LIEBE ES, MENSCHEN ZUSAMMEN-ZUBRINGEN«



TEXT – SUSANNE GOTZEK | FOTOS – PETER BENDER, AILINE LIEFELD

Ein Mann mit vielen Gesichtern: Als Interior Stylist und Global Director of Diversity für das Soho House verleiht Chris Glass Räumen weltweit einen unverwechselbaren Charakter – als Hobbykoch und Gastgeber kreiert der in Berlin lebende Amerikaner seinen Freunden unvergessliche Abende. Ein Gespräch mit einem hochkreativen Geist.

CHRIS, DU BIST DESIGNER, INNENARCHITEKT UND HOBBYKOCH: WIE WÜRDEST DU DICH SELBST BESCHREIBEN?

Wer bin ich? Und was will ich? Diese zwei Fragen stelle ich mir jeden Monat aufs Neue. Ich bin ein Kreativer – und eine Person of Color, Gay und Cosmopolit. Ich passe in keine Schublade. Ich bin unkonventionell, einzigartig und schwer mit einem Wort oder unter einem Titel zu beschreiben. Ich bin ein Reisender und ein Suchender. Ich bin sozusagen Work in Progress (lacht). Was mich antreibt, ist meine Neugier. Ich glaube, dass die Mischung aus Neugier und Empathie die Superkraft überhaupt ist. Es könnte unsere Welt vor einer Menge von Dingen bewahren. Bei aller Offenheit: Ich kann mit Zufall wenig anfangen. Nichts in meinem Leben ist unbeabsichtigt. Ich wachse in das hinein, was meine Bestimmung ist. Ich vergeude keine Zeit. Wir haben die Wahl zwischen gut und schlecht. Ich konzentriere mich auf das Gute. Da bin ich sehr klar – und absolut fokussiert. Ich bin immer auf der Suche nach Menschen, die mich weiterbringen und wachsen lassen.

WAS BEDEUTET DIR KOCHEN? WER BIST DU IN DER KÜCHE?

Für mich bedeutet Kochen, Menschen zusammenzubringen und besondere und unvergessliche Abende zu schaffen. Durch meinen Job reise ich viel und bringe aus den Ländern immer Zutaten mit, um die herum ich ein ganzes Essen für meine Freunde kreiere. Es geht mir um die Liebe zum Detail – von Zutaten angefangen über die Designelemente auf dem Tisch und in der Küche. Wenn ich Gastgeber bin und Essen, Musik und Ambiente auswähle, möchte ich etwas Außergewöhnliches schaffen. Ich liebe die Überraschungsmomente: das Staunen in den Augen meiner Gäste, die Magie des Augenblicks. Meine Küche ist der Platz, wo die besten Partys enden.

INWIEFERN SPIEGELT DEINE KÜCHE DEINEN CHARAKTER WIDER?

Ich fühle mich in meiner Küche zu Hause geborgen. Gleichzeitig ist meine Küche, wie alles in meiner Wohnung, ein Showroom, der Dinge zeigt, die mir wichtig sind. Kunst, die ich sammele, Mitbringsel. Sachen, die mir ans Herz gewachsen sind. In letzter Zeit habe ich aber eine neue Einfachheit entwickelt. Mit wenigen warmen Materialien wie beispielsweise Bronze. Das verleiht ihr einen ganz eigenen Charakter. Dass ich mich in meiner Küche so wohlfühle, hängt auch mit den Menschen darin zusammen. Die Küche ist der Ort, der uns zusammenhält. Sie ist das Herz in jedem Haus.

WAS SIND DEINE KRAFTQUELLEN?

Jeder Tag hält außergewöhnliche Momente bereit. Wenn ich morgens aufwache und die Strahlen der Morgensonne direkt in mein Schlafzimmer scheinen, was in Berlin eher selten vorkommt, könnte ich vor Glück weinen. In dem Moment bin ich für jeden Atemzug dankbar. Beim Anziehen wähle ich lustige Socken und bunte Farben. Sobald ich aus der Tür gehe, schenke ich Menschen meine Aufmerksamkeit. Egal, ob ich ihre Wohnung gestalte oder sie zu mir einlade. Gäste willkommen zu heißen, ist ein Lebensstil. Und dieser sagt viel über mich aus: wie ich aufgewachsen bin. In welcher Form ich gereist bin, was ich erlebt habe in unterschiedlichen Kulturen. Ich liebe es, Menschen zusammenzubringen und mit ihnen Zeit zu verbringen, insbesondere mit solchen, die ich sehr mag.

WOHER NIMMST DU DEINE KREATIVITÄT?

Ob als Designer oder Gastgeber: Meine Kreativität entfaltet sich nach einem bestimmten Muster: Ich finde etwas außergewöhnlich Schönes und baue die Welt drumherum. Egal, ob es eine Zutat ist, die ich in das richtige Licht rücken will. Oder das Geschirr, das auf dem Tisch wirken soll. Oder ich gehe auf den Markt und lasse mich durch Farben inspirieren. Darauf baue ich auf. Außerdem hat mich meine Mutter inspiriert. Ich erinnere mich, was sie gekocht hat, als ich Kind war, und vor allem wie. Anderen beim Kochen zuzuschauen, ist für mich wie Meditation. Meine Mutter ist die geborene Gastgeberin. Ich bin in Georgia aufgewachsen. Auf den Märkten lernte ich als Kind, dass die Welt größer ist als meine Hood. Dort gab es Nüsse von den Philippinen, exotische Früchte aus Ländern, von denen ich noch nie gehört hatte. Meine Mutter hat sehr regional gekocht, gesunde Ernährung war wichtig für sie. Aber sie hat auch mit Leidenschaft und Liebe gekocht. Ihre Sprache der Liebe war gutes Essen. Das hat mich geprägt.

SCANNEN SIE DEN QR-CODE, UM MEHR ÜBER CHRIS ZU ERFAHREN.

KONZEPT ..... Philipp und Keuntje GmbH, Eimsbütteler Straße 64, 22765 Hamburg, Tel 0049 40 280070-0, www.philippundkeuntje.de
MANAGING DIRECTOR ..... Oliver Kielinski, Robert Müller
Amtsgericht Hamburg, HRB 69344, USt.-IdNr. DE 812628667
NEFF BRAND MANAGEMENT ..... Verena Goebel, Vicky Hauer-Bain
CHEFREDAKTION ..... Franziska Wischmann
KREATIV DIREKTION ..... Ines Gerlach
ART DIREKTION ..... Christina Reuter, Vera Jordan
PRODUKTION/PROJEKTMANAGEMENT ..... Michiel Koppejan, Pia Mingenbach
REDAKTION ..... Susanne Gotzek, Helena Keuper
POST PRODUKTION ..... Foag & Lemkau GmbH, Stahlgruberring 11a, 81829 München
LEKTORAT ..... Klaudia Rosen, Leinhäuser Language Services GmbH
VERLAG ..... BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, www.neff-home.com
DRUCKEREI ..... Möller Pro Media GmbH

NEFF
cook. create. inspire.

Offen für Deinen *individuellen* Stil.

Verändere den Stil Deiner Küche – ganz nach Deinem Geschmack. Mit dem neuen Flex Design. Nur von NEFF.

Verleihe Deinem Backofen, Dunstabzug, Kochfeld, Kaffeeautomaten und sogar Deinem Twist Pad Flex® jederzeit einen neuen Look: Mit den einfach austauschbaren Designelementen in vier markanten Farben kannst Du Deine Küchengeräte immer wieder nach deinen Wünschen verändern.

Anthracite Grey | Brushed Bronze | Metallic Silver | Deep Black