

Dish

by WMF



KNOW-HOW

Köche und ihre Messer
– eine scharfe Liaison

STIL

Besteckwelten
für individuelle Genießer

GENUSS

Kaffee ganz neu aufgegossen:
Angesagte Slow-Brew-Methoden



Qualität *ist für uns nicht einfach nur ein Wort*

Qualität ist unsere Mission. Darum stecken wir bei WMF seit mehr als 160 Jahren all unser Know-how und unsere Erfahrung in die Entwicklung und Fertigung qualitativ hochwertiger Produkte für die Küche und den gedeckten Tisch. Dabei sind Innovationen genauso wichtig wie Tradition, anspruchsvolles Design genauso selbstverständlich wie erstklassige Funktionalität. Das Ergebnis: Produkte, die morgen genauso schön sind wie heute. Unser Ziel: Ihnen Zeit für die wirklich wichtigen Dinge im Leben zu schenken – Quality Time mit Ihrer Familie und Ihren Freunden.







24

Auf den Spuren
des Scharfmachers
PFEFFER – einst so
kostbar, dass er in
Gold aufgewogen
wurde



50

Im Gespräch
mit **ACHIM
BÖLSTLER**, Chef
der WMF Produkt-
entwicklung



MIT
EXTRA
*Do-it-
yourself!*

40

Entdeckungsreise
durchs WMF
Bestecksortiment:
**NEUE STILWELTEN
FÜR GENIESSER**



62

Beim **WMF PRODUKT-
TEST IN AMSTERDAM**
kommen drei gesunde
und leckere Gänge auf
den Tisch



80

Kaffee: Aufbrüh-
Trends und die
coolsten **HOT
SPOTS FÜR
HEISSES**

INHALT

Know-how

Köche und ihre Messer – EINE SCHARFE LIAISON | Seite 8

Eine Reise dorthin, WO DER PFEFFER WÄCHST | Seite 24

Mehr Spaß mit einer NEUEN GENERATION VON KÜCHENHELPERN | Seite 32

Stil

„Eine ständige Suche – ohne Ziel vor Augen“ –
TRENDENTDECKER GABRIEL WEIRICH im Interview | Seite 38

Neue Besteckwelten FÜR STILBEWUSSTE GENIESSER | Seite 40

WMF CHEFDESIGNER ACHIM BÖLSTLER
über Gestaltung im Dreiklang | Seite 50

KLEINE GASTGEBER GANZ GROSS – Elisa, Olivia, Jonas
und Tom feiern Geburtstag | Seite 54

Genuss

Drei Freunde testen WMF PRODUKTE:
ein kulinarisches Wiedersehen in Amsterdam | Seite 62

GEMÜSE IST IHR FLEISCH – Bloggerin Nicole „La Veganista“
Just im Kurzporträt | Seite 76

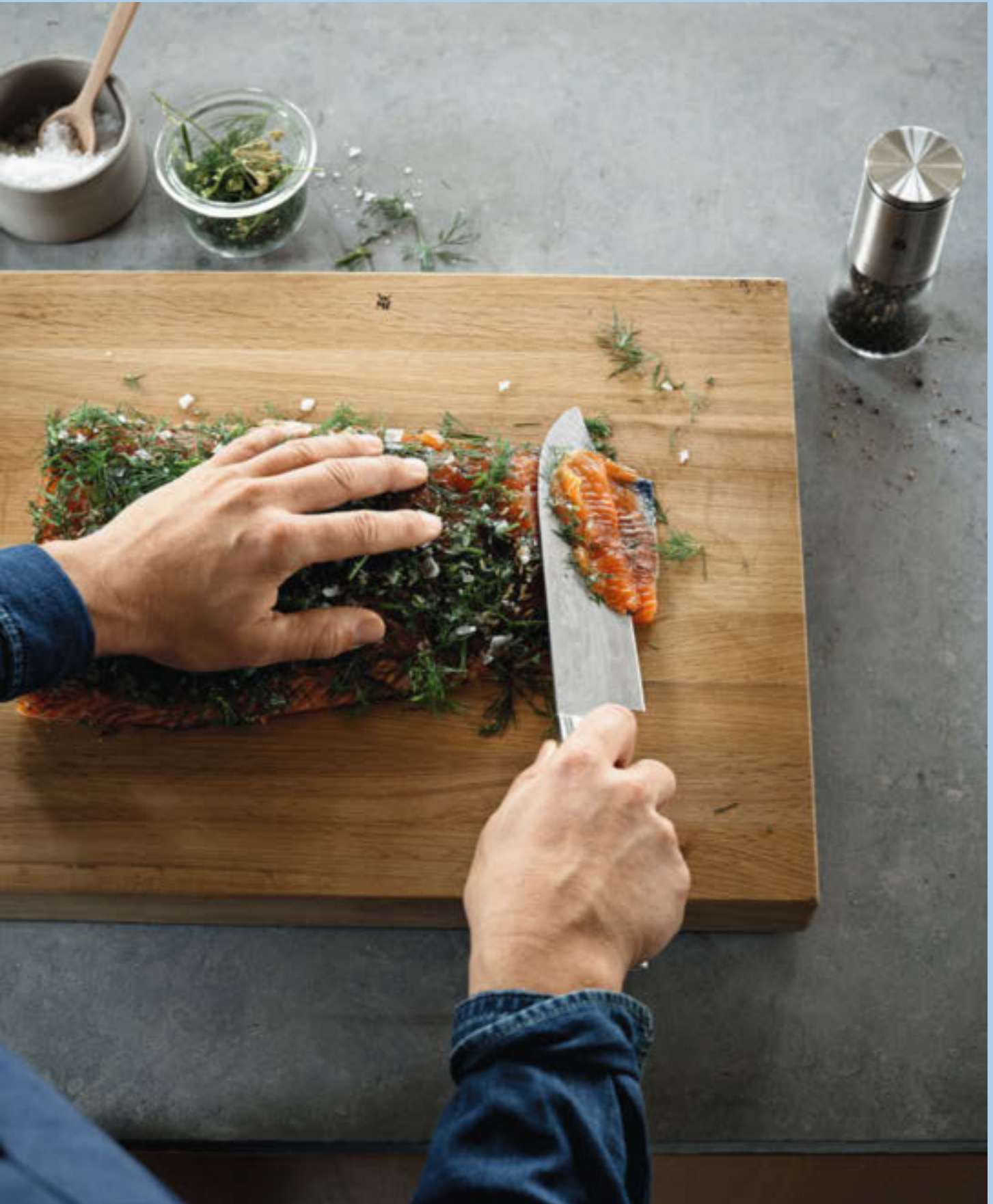
Kaffeegenießer entdecken die entschleunigte Art der Zubereitung
und die COOLSTEN BREW BARS DER WELT | Seite 80

Küchenmesser Seite 18 | Würzen Seite 28 | Küchenhelfer Seite 31 und Seite 34 |
Besteck Seite 46 | Kinder Seite 58 | Kochgeschirr Seite 70 |
Elektrokleingeräte Seite 78 | Kaffee, Tee & Wasser Seite 86

MEISTER, ÜBERZEUGUNGSTÄTER,
KÖNNER, MANIACS, PROFIS, MACHER:

Know-how

HAT VIELE NAMEN – UND GESICHTER.



Als eine
scharfe
Liaison

gilt das Verhältnis
von Köchen und
ihren Messern.

Wir haben in drei
Küchen genauer
hingehört.





MÄCHTIG WAS LOS AM WAGEN

Überall, wo einer der drei Trucks von Vincent Vegan Station macht, stehen Hamburger aller Altersklassen Schlange.

Ein Messer muss man behandeln wie eine Frau: lieb und zärtlich. Dann bleibt es einem auch lange treu“, sagt Markus Jüngert. Er muss es wissen: Der gastronomische Leiter von WMF im baden-württembergischen Geislingen verfügt über jahrzehntelange praktische Erfahrung in der Küche und hat dabei schon mit unzähligen Messern geschnitten. Mittlerweile schult er unter anderem auch Filialverkäufer in Seminaren und lässt die Teilnehmer ganz praktisch erfahren, was ein gutes Messer leisten kann.

Das Messer ist das zentrale Werkzeug in der Küche. Bis zu 30 unterschiedliche Messertypen für die verschiedensten Lebensmittel und zehn Serien umfasst das WMF Sortiment. Wie groß die Auswahl im eigenen Messerblock oder an der Magnetleiste sein soll, ist natürlich Geschmackssache. Ein großes Kochmesser aber gehört mindestens in jede Küche. Davon erzählen uns Food-Trucker Christian, Hobby-Köchin Nina – und natürlich Markus Jüngert von WMF.

Die Erhaltung der Schärfe und Präzision der eigenen Messer kann man zuhause übrigens ganz gut beeinflussen. „Sie sollten immer mit der Schneide nach oben in den Messerblock gesteckt werden“, rät Markus Jüngert. Zudem sollte geschnittenes Gemüse stets mit dem umgedrehten Messer vom Schneidbrett gestrichen werden, so dass nicht die scharfe Seite übers Material kratzt und dabei zusätzlich stumpf wird.



Ich bin ursprünglich Unternehmensberater. Ein veganes Gastronomie-Unternehmen habe ich aus einem recht simplen Grund gegründet: Ich habe eine vegane Currywurst gegessen, die war so gut, die wollte ich unbedingt auch verkaufen. Ich bin selbst Veganer und wollte diese Idee gern in die Welt tragen – ohne erhobenen Zeigefinger. Das geht am einfachsten mit einem simplen Konzept. Zu der Currywurst sind dann noch andere Fast Food-Klassiker wie Burger und Süßkartoffelfritten dazugekommen. Jetzt machen wir auch noch Brunch. 80 Prozent unserer Kunden sind weder vegan noch vegetarisch, sondern kommen einfach, weil ihnen das Essen so gut schmeckt.

Selbst stehe ich nicht mehr so oft in den Trucks. Als wir 2014 angefangen haben, waren wir aber nur zu zweit, da habe ich natürlich alles gemacht. Ich bin kein Profikoch und habe das Handwerk nicht gelernt, aber ich habe immer einfach ausprobiert – und zum Glück hat es geschmeckt. Die Rezepte für unsere Saucen zum Beispiel sind von uns kreiert.

Es gibt nichts Schlimmeres als ein stumpfes Messer. Das richtige Werkzeug muss perfekt in der Hand liegen und die richtige Größe haben – so wie das Kochmesser aus der Serie Grand Gourmet von WMF. Am Anfang war unser Werkzeug noch gemietet und auch nicht sehr gut. Ich hatte zu Beginn noch nicht viel Ahnung von der Gastronomie. Irgendwann habe ich aber gemerkt, dass ein hochwertiges Messer wie dieses hier extrem wichtig ist und die Arbeit enorm erleichtert.

Christian Kuper (35) ist seit 2014 Geschäftsführer des veganen Food-Truck-Unternehmens Vincent Vegan aus Hamburg.

*„Es gibt nichts
Schlimmeres
als stumpfe Messer.“*





Was ich koche, hängt von der Jahreszeit ab. Wir bekommen regelmäßig eine Gemüsebox geliefert, und wenn ich es schaffe, gehe ich zusätzlich ein bis zweimal in der Woche auf den Markt. Im Herbst und Winter koche ich gern Suppen, deftige Eintöpfe und Kohl in verschiedenen Varianten. Salate und frisches Gemüse gibt es das ganze Jahr über. Da wir keinen Fisch und kein Fleisch essen, gibt es bei uns viele Hülsenfrüchte und Nüsse.

Ich koche täglich und sehr gern – am liebsten für mehrere Leute, die ich einlade. Weil ich dabei viel Gemüse schneide, brauche ich auch immer scharfe Messer. Ich besitze drei gute, darunter ein richtig scharfes mit Doppelwellenschliff. Das Kochmesser aus der Serie Spitzenklasse Plus von WMF finde ich so toll, weil es die perfekte Größe hat. Außerdem schneidet es das Gemüse sehr sauber. Ich pflege meine Messer gründlich. Ich versuche, sie vorsichtig zu reinigen, und für die Messer, die ich selbst schleifen kann, habe ich einen Stein zuhause. Für andere gehe ich zum Messerschleifer auf dem Hamburger Isemarkt.

Kochen soll in erster Linie Spaß machen, es ist für mich ein entspannendes Hobby, kein Beruf. Trotzdem habe ich natürlich gern professionelles Küchenequipment bei mir zuhause.

Nina Kemper (40), medizinisch-technische Assistentin und Hobbyköchin, lebt mit ihrem Partner Michael und Sohn Jasper in Hamburg.



*„Ich pflege meine
Messer gründlich.“*



*„Auch die richtige
Balance zwischen
Klinge und Griff
kommt es an.“*





Ein gutes Messer sollte selbstverständlich in erster Linie gut schneiden. Zudem muss es gut in der Hand liegen. Eine ausgewogene Balance zwischen Klinge und Griff und ein ergonomisch geformter Griff sorgen dafür, dass das Messer auch bei schwer zu schneidenden Zutaten und bei schneller, präziser Schneidarbeit nicht abrutscht. Ein gutes Messer muss man immer wieder gern in die Hand nehmen und sich wohl damit fühlen. Und es muss wie aus einem Guss sein – wie bei den geschmiedeten Messern von WMF, bei denen der Übergang

von Klinge und Griff so bearbeitet wird, dass er fugenlos ist. Außerdem können so keine Säuren oder andere Stoffe in das Messer eindringen und es beschädigen. Mein Favorit ist derzeit das große Kochmesser der Chef's Edition, einer Serie, die zusammen mit Köchen fürs professionelle Arbeiten entwickelt wurde.

Nicht nur in den Messer-Seminaren, die ich mit den Trainern der Filialkräfte mache, predige ich immer: Pflege, Pflege, Pflege. Das bedeutet vor allem regelmäßiges und fachgerechtes Nachschleifen der Klingen. Ist ein Messer einmal verhunzt, weil es trotz intensiver Nutzung monatelang keinen Schleifstein oder Wetzstahl gesehen hat, nützt auch der beste Nachschliff nichts mehr: Auf die Ausgangsqualität kommt es nicht mehr zurück.

Die Profis aus der WMF Messerproduktion empfehlen übrigens, Messer grundsätzlich per Hand zu reinigen – als Schutz vor mechanischer Beschädigung in der Spülmaschine.

Markus Jüngert (45) ist gastronomischer Leiter der WMF Group, wo er seit 1998 am Stammsitz des Unternehmens in Geislingen mit einem 50-köpfigen Team täglich rund 1000 Gäste versorgt.





Traditionelles Schmiede-
Handwerk *und modernste
Technik* – so geht „Made in
Germany“





**RUND 30 ARBEITS-
SCHRITTE**

sind erforderlich, bis der Kunde ein Messer höchster Güte in der Hand hält. Jeder einzelne Schritt und selbstverständlich jedes Messer, das das Werk in Hayingen verlässt, werden streng überprüft.



In Hayingen, einer kleinen Stadt mitten auf der Schwäbischen Alb, betreibt WMF eine der größten Klingenschmieden Deutschlands. Jährlich werden in der unternehmenseigenen Fabrik Hunderttausende Messer nach traditionellem Gesenk-Schmiedeverfahren hergestellt. Dabei werden die Klingen aus Spezialklingenstahl über die gesamte Länge mit dem Schmiedehammer bearbeitet. Von der Prüfung des Rohmaterials bis zur Verpackung und zum Versand der Messer sind rund 30 streng kontrollierte Arbeitsschritte erforderlich, bis der Kunde ein Messer höchster Güte in der Hand hält.

NORM MEHR ALS VERDOPPELT

WMF steht in der Tradition der Messerschmiede und verwendet für dieses Handwerk besondere Sorgfalt. Seit 2014 kombiniert das Unternehmen die traditionelle Schmiedekunst mit modernster Präzisions-Technologie in der Fertigung. Prüfungen ergaben, dass WMF Haushaltsmesser, die mittels der sogenannten Performance Cut Technologie gefertigt sind, die Norm für Schneidleistung um das Doppelte übertreffen.

Nur so kann WMF den hohen Qualitätsanspruch in jeder Phase des Herstellungsprozesses sicherstellen. Das Ergebnis sind Messerklingen „Made in Germany“, die überragend scharf sind, präzise in ihrem Schnitt und lange Zeit ihre Schneidleistung behalten. Performance Cut Technologie ist die Verknüpfung des traditionellen Schmiedeverfahrens mit modernster Präzisionstechnologie, wie beispielsweise einer neuen, innovativen Veredelung des Stahls und einem hochpräzisen Schärfverfahren der Klingen. So entstehen Messer mit einem optimalen Schneidwinkel, die überragend lange scharf bleiben.

Alle Modelle der Serien Chef's Edition, Grand Gourmet, Grand Class und Spitzenklasse Plus werden mit der Performance Cut Technologie gefertigt. Nicht zuletzt deshalb erzielten WMF Haushaltsmesser im aktuellen Vergleichstest der Stiftung Warentest hervorragende Ergebnisse. Das Kochmesser der Serie Grand Class konnte in der Kategorie der klassischen Kochmesser mit der Bestnote 1,8 überzeugen. Geprüft wurden wichtige Eigenschaften wie Haltbarkeit, Schärfe, Ergonomie und Reinigung. Stiftung Warentest kam zum Urteil: „Die schärfsten Stahlklingen stammen aus dem Hause WMF.“

CHEF'S EDITION – VON PROFIS FÜR PROFIS

Die Idee zur Kollektion entstand in einem Workshop zur Technik beim Schneiden. Denn Profiköche halten breite Messer zwischen Daumen und Zeigefinger am Übergang zum Kropf – genau dort also, wo sich oft eine scharfe Kante findet. Das Ergebnis: Schneidewerkzeuge mit fließenden Übergängen zwischen Klinge, Kropf und Messerrücken.

**Chef's Edition
Kochmesser**
18 8200 6032



GRAND GOURMET – PERFEKT AUSBALANCIERT

Die Messer aus der Grand Gourmet Kollektion überzeugen durch schickes Aussehen mit exklusiven Extras: So liegen die Cromargan® Griffe sicher in der Hand, und ihre fugenlose Verarbeitung garantiert optimale Hygiene. Beim Schneiden sorgt der Kropf für die nötige Balance zwischen Griff und Klinge, die der Beschreibung „messerscharf“ mehr als gerecht wird.

**Grand Gourmet
Kochmesser**
18 8039 6030 010



GRAND CLASS – NOSTALGIE TRIFFT MODERNE

Die schwarzen Griffe mit Edelstahlrieten beschwören optisch die traditionelle Handwerkskunst vergangener Zeiten herauf. Ihre ergonomische Form sorgt für angenehme und sichere Handhabung. Und wie alle WMF Messer bestehen auch die Klängen der Grand Class Edition aus hochwertigem Spezialstahl mit Performance Cut für außergewöhnliche und langlebige Schärfe.

**Grand Class
Kochmesser**
18 9171 6032



**Stiftung
Warentest**

test

GUT (1,8)

WMF Grand Class
Bestnote in der
Kategorie „Klassische
Kochmesser“
zusammen mit einem
weiteren Messer
Im Test: 12 Messer
Ausgabe 12/2014
www.test.de

14RO36

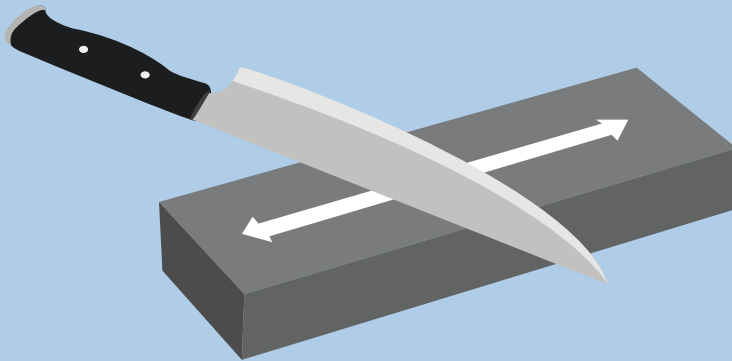
SPITZENKLASSE PLUS – DER KLASSIKER

Die aktualisierte Ausführung der Klassik-Kollektion erfreut mit abgerundeten Griffkanten, wodurch die Messer noch besser in der Hand liegen. Die fugenlose Verarbeitung der Griffe, ein geschmiedeter Kropf für die richtige Balance und mit Performance Cut veredelte Klängen garantieren jederzeit sauberes, sicheres und zuverlässiges Arbeiten.

**Spitzenklasse Plus
Kochmesser**
18 9548 6032

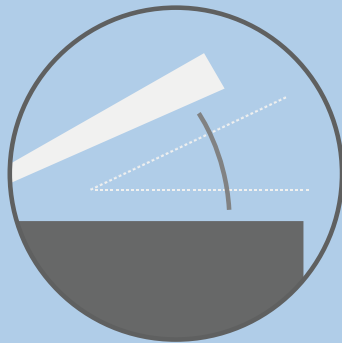


So schärfen Sie Ihr Messer richtig



SCHLEIFEN MIT DEM STEIN

Vor Gebrauch wird jeder Schleifstein so lange gewässert bzw. unter Wasser gedrückt, bis keine Luftblasen mehr aufsteigen. Schleifsteine mit Körnungen bis 800 eignen sich hervorragend, um sehr stumpfe Messer vorzuschleifen, eine Körnung von um die 1000 erledigt dann die darauffolgende Feinarbeit. Beim Schleifen selbst wird das Messer in einer fließenden Bewegung und im entsprechenden Winkel (siehe unten) über den Stein hin und her gezogen – selbstverständlich über die gesamte Länge und mit beiden Seiten. Frisch geschärft bleibt es dann bei der richtigen Aufbewahrung in einem Messerblock auch lange scharf.



DER RICHTIGE ANSTELLWINKEL

Am besten teilt man ein großes Messer in drei Teile ein: Spitze, Mitte und Ende. Der ideale Schleifwinkel beträgt in der Regel 15 Grad bei europäischen und zehn Grad bei japanischen Messern. Tipp: Als Orientierung für den Anstellwinkel dienen zwei Euro-Münzen, die aufeinander gestapelt und zu Beginn einmal mittig unter die Klinge gelegt werden.

Messerschärfer
18 7651 6030



Messerblock
unbestückt, Bambusholz,
Borsteneinsatz aus Kunststoff
18 8050 9999



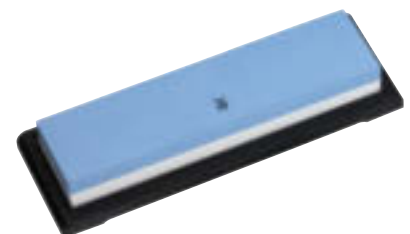
Spitzenklasse Plus
Wetzstahl
18 9594 6030



Schneidbrett
38x26cm
18 8726 4500



Schleifstein
18 7513 6030



KÜCHENMESSER

**Chef's Edition
Kochmesser, 32cm**
18 8200 6032



**Chef's Edition
Chinesisches Kochmesser, 31,5cm**
18 8204 6032



**Chef's Edition
Spick- und Allzweckmesser, 21cm**
18 8205 6032



**Chef's Edition
Fleischmesser, 33cm**
18 8201 6032



**Chef's Edition
Messerset 3-teilig**
18 8210 9992



**Chef's Edition
Messerblock-Set 6-teilig**
18 8232 9992



**Chef's Edition
Brot- und Mehrzweckmesser, 37cm,
Doppelwellenschliff**
18 8202 6032



**Damasteel
Allzweckmesser, 23cm**
18 8031 9998



**Damasteel
Kochmesser, 33,5cm**
18 8039 9998












**Damasteel
Fleischmesser, 29,5cm**
18 8033 9998


















**Damasteel
Santokumesser, 32cm**
18 9194 9998
















KÜCHENMESSER


<p>Grand Gourmet Allzweckmesser, 23cm 18 8031 6032</p> 	<p>Grand Gourmet Santokumesser, 32cm 18 9194 6032</p> 	<p>Stiftung Warentest</p> <p>test</p>  <p>GUT (1,8) WMF Grand Gourmet Im Test: 20 Messer Ausgabe 12/2014 www.test.de 14YQ61</p>
<p>Grand Gourmet Filiermesser, flexibel, 28,5cm 18 8958 6032</p> 		
<p>Grand Gourmet Fleischmesser, 29,5cm 18 8033 6032</p> 		
<p>Grand Gourmet Fleischmesser, 32cm 18 8948 6032</p> 	<p>Grand Gourmet Messerblock bestückt, 5-teilig 18 8966 9992</p> 	
<p>Grand Gourmet Brotmesser, 32cm, Doppelwellenschliff 18 8950 6032</p> 		
<p>Grand Gourmet Zubereitungsmesser, 26,5cm 18 8959 6032</p> 		<p>Grand Gourmet Gemüsemesser, 19cm 18 8946 6032</p> 
<p>Grand Gourmet Chinesisches Hackmesser, 28,5cm 18 8042 6032</p> 	<p>Grand Gourmet Chinesisches Kochmesser, 31,5cm 18 8040 6032</p> 	<p>Grand Gourmet Küchenmesser, 28,5cm, Doppelwellenschliff 18 8951 6032</p> 
<p>Grand Gourmet Kochmesser, 29,5cm 18 8034 6032</p> 	<p>Grand Gourmet Fleischgabel, 29cm 18 8957 6030</p> 	<p>Grand Gourmet Küchenschere 18 8026 6030</p> 

KÜCHENMESSER

<p>Grand Class Allzweckmesser, 24cm 18 9162 6032</p> 	<p>Grand Class Steakmesser, 13,5cm 18 9159 6032</p> 	<p>Grand Class Brotmesser, 33cm, Doppelwellenschliff 18 9169 6032</p> 
<p>Grand Class Kochmesser, 30cm 18 9170 6032</p> 	<p>Grand Class Kochmesser, 35cm 18 9171 6032</p>  <div data-bbox="1219 480 1385 953"> <p>Stiftung Warentest test</p>  <p>GUT (1,8) WMF Grand Class Im Test: 20 Messer Ausgabe 12/2014 www.test.de 14RO36</p> </div>	
<p>Grand Class Küchenmesser, 29cm, Doppelwellenschliff 18 9166 6032</p> 	<p>Grand Class Schäl-/Tourniermesser, 18,5cm 18 9160 6032</p> 	<p>Grand Class Spickmesser, 22cm 18 9163 6032</p> 
<p>Grand Class Schäl-/Tourniermesser, 18,5cm 18 9160 6032</p> 	<p>Grand Class Zubereitungsmesser, 27cm 18 9164 6032</p> 	<p>Grand Class Gemüsemesser, 21cm 18 9161 6032</p> 
<p>Grand Class Messerblock bestückt, 6-teilig 18 9174 9992</p> 		<p>Grand Class Fleischmesser, 34cm 18 9168 6032</p> 
		<p>Grand Class Santokumesser, 33cm 18 9172 6032</p> 

KÜCHENMESSER

<p>Spitzenklasse Plus Allzweckmesser, 20,5cm 18 9586 6032</p> 	<p>Spitzenklasse Plus Brotmesser, 31,5cm, Doppelwellenschliff 18 9581 6032</p> 	
<p>Spitzenklasse Plus Messerblock bestückt, 6-teilig 18 9215 9992</p>  		<p>Spitzenklasse Plus Schäl-/Tourniermesser, 17,5cm 18 9542 6032</p> 
<p>Spitzenklasse Plus Fleischmesser, 28cm 18 9526 6032</p> 		<p>Spitzenklasse Plus Gemüsemesser, 18cm 18 9543 6032</p> 
<p>Spitzenklasse Plus Fleischmesser, 32cm 18 9582 6032</p> 	<p>Spitzenklasse Plus Kochmesser, 30cm 18 9547 6032</p> 	<p>Spitzenklasse Plus Steakmesser, 22cm 18 9546 6032</p> 
<p>Spitzenklasse Plus Kochmesser, 35cm 18 9548 6032</p> 	<p>Spitzenklasse Plus Santokumesser, 30cm 18 9230 6032</p> 	
<p>Spitzenklasse Plus Chinesisches Kochmesser, 31cm 18 9550 6032</p> 	<p>Spitzenklasse Plus Chinesisches Hackmesser, 30cm 18 9551 6032</p> 	<p>Spitzenklasse Plus Fleischgabel, 27cm 18 9588 6031</p> 
		<p>Spitzenklasse Plus Wetzstahl, 26cm 18 9594 6030</p> 

A photograph of a branch of red peppercorns (Schwarz Pfeffer) against a textured, light pink background. The branch is thin and woody, with several clusters of small, round, bright red berries. The berries are densely packed in some areas and more sparse in others. The background has a subtle, woven texture, similar to linen or cotton fabric. The lighting is soft and even, highlighting the texture of the berries and the background.

Wo der Pfeffer wächst

NICHT NUR SEINE FARBE UND DAMIT DER REIFEGRAD,
AUCH DIE HERKUNFT BEEINFLUSST, WIE PFEFFER SCHMECKT.
AUF DEN SPUREN DES SCHARFMACHERS, DER FRÜHER SO
KOSTBAR WAR, DASS ER IN GOLD AUFGEWOGEN WURDE.



SO WEIT DAS AUGE REICHT

Mittlerweile hat Vietnam Indien in puncto Anbaufläche für Pfeffer überholt.

Zwar ärgern wir uns immer noch über „gepfefferte Rechnungen“ – aber die Zeiten, in denen Pfeffer ein kleines oder größeres Vermögen kostete, sind lange vorbei. Weder muss er wie einst über tausende Kilometer Landweg buchstäblich angekarrt werden, noch schaukelt er monatelang über die Ozeane zu uns. Auch wenn er seit einigen Jahrzehnten sogar in Afrika und Südamerika angepflanzt wird: Die größten Anbaugelände liegen nach wie vor in seiner Heimat Asien. Allerdings hat Vietnam mittlerweile Indien, wo Pfeffer bereits vor mehr als 4000 Jahren kultiviert wurde, überflügelt.

Am längsten kennen und schätzen ihn die Inder an der Malabarküste im Südwesten des Subkontinents. Von dort gelangte das Wissen um Anbau und Wirkung des bekanntesten aller exotischen Gewürze über Sri Lanka und Kambodscha bis nach Malaysia und Indonesien. Über Jahrhunderte war der Pfefferhandel eine der wichtigsten Verbindungen zwischen Europa und Asien. Er machte die Kaufleute reich – deshalb nennt man sie auch Pfeffersäcke. Und alle, die sich die scharfen Früchtchen des Pfefferstrauchs nicht leisten konnten, erfinderisch bei der Suche nach erschwinglichen Alternativen.

KLASSE UND MASSE

Die einst so kostspielige Rarität ist spätestens seit den 1950ern Standard, genauso selbstverständlich auf dem Tisch und in unserem

Gewürzregal wie Salz. Rund 200.000 Tonnen Pfeffer werden jedes Jahr umgeschlagen – das ist absolute Spitze in den Gewürz-Charts. Zur Masse kommt die Klasse: Neben dem gräulichen 08/15-Stäubchen aus der Plastikdose gibt es mittlerweile eine ganze Reihe hochwertiger Optionen mit markantem Aromenprofil. „Statt von riesigen Plantagen, wie sie in Vietnam mittlerweile die Regel sind, stammen sie von kleinen Flächen qualitätsbewusster Farmer“, berichtet Ingo Holland, ehemaliger Sternekoch und Gewürzmüller mit eigener Manufaktur in Klingenberg am Main. Den Aufwand könne man durchaus mit der Weinlese vergleichen: empfindliches Produkt, viel Handarbeit, überschaubarer Ertrag.

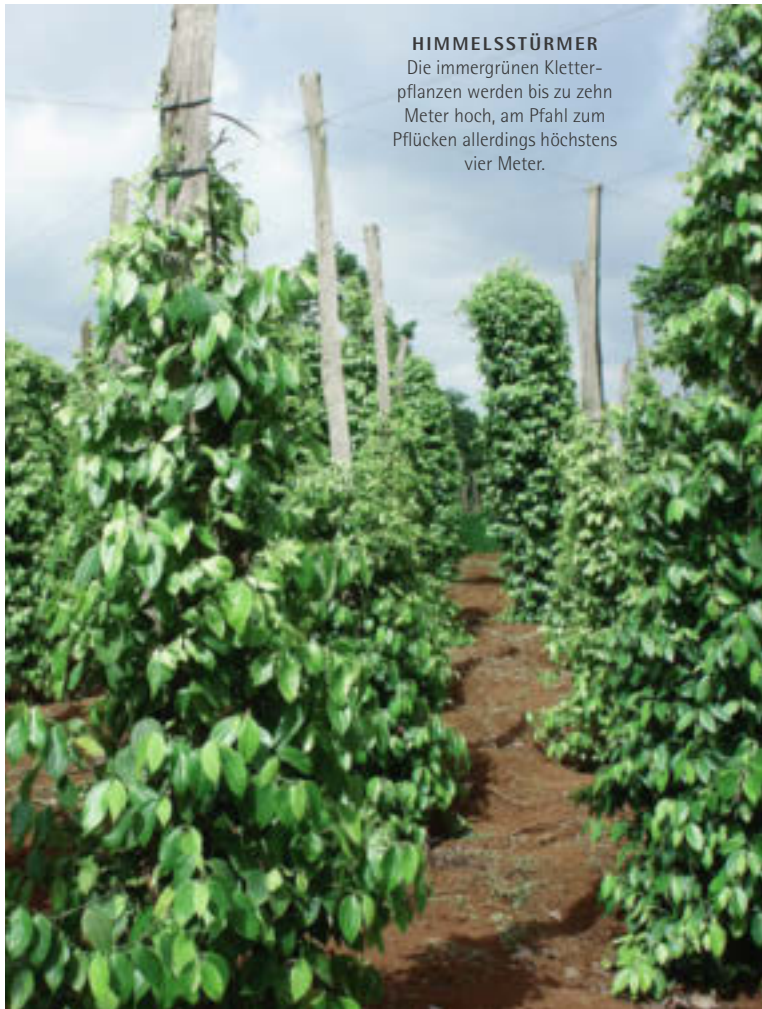
Die Familie der Pfefferpflanzen ist riesig, sie zählt mehr als tausend Arten. Allein die Früchte des echten Pfeffers, botanisch *Piper nigrum*, landen später in unseren Gewürzmöhlen. Anders als manche seiner pfefferähnlichen Verwandten wächst echter Pfeffer am Strauch. Die immergrünen Kletterpflanzen können sich bis zu zehn Meter an Bäumen hochhangeln. In Kulturen, wo sie Holzpfähle umschlingen, hält man sie deutlich kürzer, höchstens drei bis vier Meter. Die Samen des Pfeffers reifen an etwa zehn Zentimeter langen Ähren. Sobald sie sich leuchtend rot färben, sind sie vollreif. Das dauert ungefähr sechs Monate. Vorausgesetzt, die krankheitsanfälligen Pflänzchen haben es warm und feucht genug, werden von einem humusreichen Boden genährt und von patienten Händen gehegt und gepflegt.



HANDARBEIT
Was als Pfefferkörner bezeichnet wird, sind strenggenommen die Früchte der Pflanze.



ZARTE PFLANZEN
Die Familie der Pfeffergewächse zählt mehr als tausend Arten.



HIMMELSTÜRMER
Die immergrünen Kletterpflanzen werden bis zu zehn Meter hoch, am Pfahl zum Pflücken allerdings höchstens vier Meter.



SCHWARZ-WEISS-MALEREI
Empfindliche Nasen erinnert weißer Pfeffer mitunter an Kuhstall.

EINE FRAGE DER REIFE

In welcher Farbe die Früchte später zu haben sind, als grüner, weißer, schwarzer oder roter Pfeffer, hängt davon ab, wann die Rispen gepflückt und wie sie verarbeitet werden. Erntet man sie weit vor ihrer Reife und unterbindet das Fermentieren durch Einlegen in eine salzige oder saure Lake, bleibt die grüne Farbe erhalten. Eine andere Methode, um zu verhindern, dass sich durch das Oxidieren der Gerbstoffe die Früchte dunkel färben, ist das sehr schnelle Trocknen bei hohen Temperaturen. „Grüner Pfeffer hat holzige und grasige Noten, er schmeckt frisch und kräutrig“, sagt Holland. Weil die unreifen Früchte kaum Schärfe ausgebildet haben, dürfe man ihn ruhig etwas großzügiger dosieren als weißen oder roten Pfeffer. Mit seinem hohen Anteil an ätherischen Ölen eignet sich grüner Pfeffer nicht nur, um Saucen oder asiatische Suppen zu aromatisieren. Auch Erdbeeren krönt er mit einem duftenden Bukett.

Um schwarzen Pfeffer herzustellen, lässt man die grün geernteten Früchte trocknen und der Fermentation ihren Lauf. Dabei werden sie dunkel, schrumpelig und runzlig. „Mit seinem nussig-brotigem Aroma ist schwarzer Pfeffer ein talentierter Allrounder“, findet Holland, der Sterne Koch war, bevor er zum Gewürzmüller umsattelte. Gemüse wie Spinat und Bohnen würzt schwarzer Pfeffer genauso famos wie dunkles Fleisch. „Besonders gut unterstützt er Wild und Rind, macht sie frischer und frecher.“ Der Profi empfiehlt: Steaks bereits vor, nicht erst nach dem Anbraten pfeffern. So entfaltet sich das Aroma besser.

Noch etwas mehr Aufwand beansprucht weißer Pfeffer. Seine Basis sind die ausgereiften roten Früchte. Während des Einweichens über mehrere Tage zerfällt die rote Hülle und wird beim Sieben entfernt. Übrig bleibt der helle Samen, der anschließend trocknen muss. Weißer Pfeffer hat also die volle Schärfe des reifen Pfeffers, allerdings ohne die Aromastoffe der Hülle. Vielmehr charakterisieren ihn „animalische Düfte“, so Holland, die empfindliche Nasen mitunter an Kuhstall erinnern. Mörsere oder mahle man ihn aber, offenbare sich seine ganze Kraft und Finesse. Am besten passt er zu hellen Saucen und hellem Fleisch.

„Schwarzer Pfeffer ist ein talentierter Allrounder.“



SCHARFE PALETTE

Die Pfefferfarbe hängt davon ab, wann die Rispen gepflückt und wie sie verarbeitet werden.

KOSTBAR UND KOSTSPIELIG

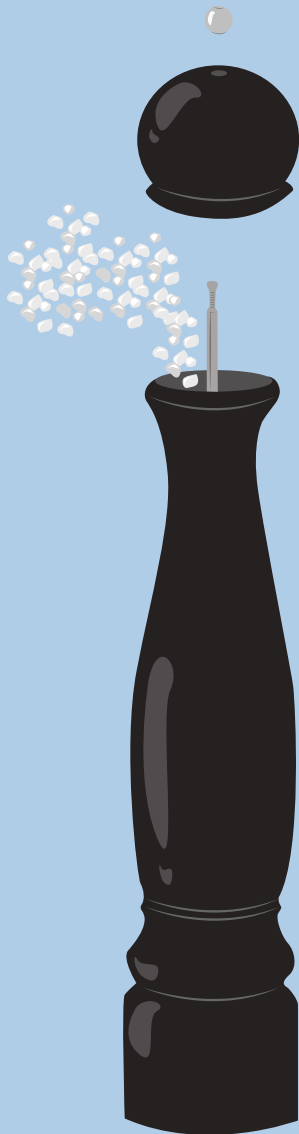
Echter roter Pfeffer sind keineswegs die hellroten Kügelchen, die üblicherweise durch Pfeffermischungen purzeln oder in Restaurants großzügig auf dem Tellerrand drapiert werden. Diese Farbtupfer setzen rosa Pfefferbeeren, genauer: die Früchte des brasilianischen Pfefferbaums. Mild schmecken sie, weil ihnen das Piperin fehlt, das für die Schärfe im Pfeffer verantwortlich ist. Der echte Rote ist eher rost- oder orangerot, seine intensive fruchtige Schärfe hat eine dezent süßliche Note. Kostbar und kostspielig macht ihn der vergleichsweise kleine Ernteertrag. Nur wenige Farmer sind bereit zu riskieren, beim Trocknen die reifen Früchte durch Fäulnis zu verlieren. Lässt man sie vorher fermentieren, entsteht der tiefbraune Tellicherry-Pfeffer. Beide Scharfmacher schmeicheln pikanten wie auch süßen Gerichten. Ein gutes Gespann sind zum Beispiel roter Pfeffer und reife Mangos oder Papayas, während der nussige Tellicherry Schokoladenkuchen gehörig Pepp gibt.

Holland kauft die meisten seiner Pfeffer aus Indien ein, dem Land mit der längsten Pfeffertradition, den roten allerdings aus der Provinz Kampt in Kambodscha. Nach dem Ende des Terrorregimes der Roten Khmer blüht das einstige Pfefferparadies endlich wieder auf. Sein schwerer, mineralischer Lehmboden und das feuchtwarmer Tropenklima schaffen optimale Bedingungen für einzigartige Qualitätspfeffer: charakterstarke Kraftpakete, die sanft betonen oder selbstbewusst hervorkitzeln, raffiniert veredeln oder verblüffende Akzente setzen. •

Gewürzmühlen einfach reinigen

SAUBER MIT SALZ

Ölhaltige Gewürze wie Nelken können mit der Zeit die Mahlzähne der Mühle verkleben. Das lässt sich mühelos beheben, indem man grobkörniges Salz durch die Mühle mahlt. Das Mahlwerk kann auch einfach zerlegt und mit einer feinen Bürste gereinigt werden. Aber: Bitte weder mit Wasser oder Spülmittel reinigen noch in die Spülmaschine geben!



Ceramill Trend
Gewürzmühle, mit original Keramik-
mahlwerk, in 2 Farben erhältlich
06 4790 7630















Ceramill Nature
Salz- und Pfeffermühlen-Set, 2-teilig
06 5233 4500



Ceramill de Luxe
Gewürzmühle, mit original Keramikmahlwerk
06 6771 6040



WÜRZEN

<p>Salz-/Pfeffermühle Cromargan® und Acryl, 18cm 06 5513 6040</p> 	<p>Salz-/Pfeffermühle Birkenholz lackiert, in 2 Farben erhältlich 06 6708 4500</p> 	<p>Ceramill Nature Salz-/Pfeffermühle Eichenholz, 18cm 06 5232 4500</p> 	<p>Gewürzschneider 06 4808 6030</p> 	<p>Salz-/Pfeffermühle Birke schwarz lackiert, 50cm 06 6715 4500</p> 
<p>Elektrische Salz-/Pfeffermühle Cromargan® und Acryl, 20cm 06 6734 6030</p> 		<p>Batido Gewürzmühle, unbefüllt, in 3 Farben erhältlich 06 4782 1040</p> 		
<p>Moto Salz-Pfeffer-Set 06 5617 6040</p> 		<p>Salz-Pfeffer-Set 06 3454 6040</p> 		
<p>Two in One Salz-Pfeffer-Set 06 6105 6030</p> 	<p>Top Tools Muskatmühle 06 8603 6030</p> 		<p>Elektrische Mühle Eichenholz und Cromargan®, 21,5cm 06 6737 4500</p> 	

WÜRZEN

Gourmet
Kräutergarten 3-teilig mit
Bewässerungssystem
06 4130 6040



Basic
Ölsprüher
06 1928 6030



Basic
Essigsprüher
06 1927 6030



Gourmet
Kräutergarten-Topf, einzeln
06 4131 6040



Kräuterschere
18 8248 6030



Moto
Essig/Öl-Set
06 5616 6040



Basic
Öldosierer
06 1916 6030



Basic
Essigdoserer
06 1915 6030





Salatdressing-Shaker
09 5376 2040



De Luxe
Öldosierer
06 6790 6030



KÜCHENHELFER

<p>Profi Plus Silikon-Back- und Marinadenpinsel 18 7498 6030</p> 	<p>Profi Plus Küchenreibe, mittel 18 7204 6030</p> 				
<p>Profi Plus Käse-/Zitronenreibe 18 7137 6030</p> 	<p>Profi Plus Teigschaber 18 7195 6030</p> 			<p>Profi Plus Schaumlöffel 18 7102 6030</p> 	<p>Profi Plus Brühsieb, 16cm, in 4 Größen erhältlich 18 7172 6030</p> 
<p>Profi Plus Pizzaschneider 18 7134 6030</p> 	<p>Profi Plus Multipresse 18 7218 6030</p> 				
<p>Profi Plus Gemüschäler 18 7139 6030</p> 	<p>Profi Plus Wok-Wender 18 7359 6030</p> 			<p>Profi Plus Rührblitz, 27cm, in 3 Größen erhältlich 18 7231 6030</p> 	<p>Profi Plus Kochlöffel 18 7305 6030</p> 
<p>Profi Plus Nudellöffel 18 7108 6030</p> 					
<p>Profi Plus Schöpflöffel 18 7101 6030</p> 	<p>Profi Plus Pizza-/Lasagneheber 18 7356 6030</p> 	<p>Profi Plus Wender 18 7105 6030</p> 	<p>Profi Plus Schneebeesen, 30cm, in 3 Größen erhältlich 18 7115 6030</p> 		

GESTATTEN, ICH BIN EINS VON VIELEN

HELLO FUNCTIONALS

UND ICH KANN MEHR ALS ALLE ANDEREN:
MIT MIR WIRD PASTA PORTIONIERT,
DIE SAUCE PROBIERT UND DAS GANZE
APPETITLICH SERVIERT!



NICHT ZU VIEL
UND NICHT
ZU WENIG

Kochst du für dich
allein? Oder für zwei?
Mit dem Spaghettimaß
wandert garantiert die
richtige Menge in den
Nudeltopf!

GUT GEWÜRZT



Mit der kleinen Laffe – dem löffelförmigen Stielende – können **GEWÜRZE WIE SALZ** zum Gericht gegeben werden. Oder du **PROBIERST DIE SAUCE**, ohne einen weiteren Löffel schmutzig machen zu müssen.



DIE IDEE DER HELLO FUNCTIONALS

Uns gefällt am Kochen auch, die eigene Arbeitsweise immer wieder neu zu erfinden. Das Küchenleben macht am meisten Spaß, wenn Schälén, Reiben, Schnippeln und Portionieren kein Chaos auslösen, sondern praktisch und schnell von der Hand gehen, und wenn kein Zubehör im Weg steht. Genau dafür hat WMF die HELLO FUNCTIONALS entwickelt: insgesamt 17 clevere Küchenhelfer, die smarte Funktionalität gepaart mit schickem Design in die Küche bringen. Praktisch, multifunktional und fröhlich-schön anzuschauen – das sind die HELLO FUNCTIONALS!

HALT MICH!



Die gezackte Laffe hat Fadennudeln wie Linguine im Griff und bringt sie sauber auf **AUF DEN TELLER**.

KÜCHENHELFER

Servierzange Edelstahl
18 7714 6030



Servierzange Kunststoff
18 7715 6030



Grillzange
18 7716 6030



Kochpinzette
18 7717 6030



Thermo-Kochlöffel
mit Ablagebänkchen
18 7724 6040



Vierkantreibe
mit Auffangbehälter
06 1935 6040



Salz-/Pfefferstreuer-Set
06 1936 6030



Doppelschäler
18 7720 6030



KÜCHENHELFER

Rührblitz 32cm
18 7721 6030



Ananasschneider
mit Aufbewahrungsbehälter
18 7723 6030



Pizzaschneider
18 7718 6040



Pfannenwender
18 7725 6040



Gewürzmühle
06 1939 6040



Essig-/Öl- und Sojaspender
06 1937 6040



Topfuntersetzer
06 1938 6040



Capresemesser
18 7722 6040



INDIVIDUALITÄT, CHARAKTER, HALTUNG:
DER PERSÖNLICHE

Stil

SPEIST SICH AUS DEN VERSCHIEDENSTEN
QUELLEN – UND PRÄGT GLEICHZEITIG
ALLE BEREICHE DES LEBENS.





„Eine ständige Suche – ohne Ziel vor Augen“

VIER FRAGEN AN GABRIEL WEIRICH, DER TRENDS FÜR DIE UNTERSCHIEDLICHSTEN UNTERNEHMEN IDENTIFIZIERT.

HERR WEIRICH, WIE WÜRDEN SIE IHREN JOB BESCHREIBEN – SIND SIE EIN TRENDFORSCHER?

Ich bin hauptsächlich ein Beobachter – und Zuhörer. Man könnte sagen: Ich bin ein Trendbeobachter. Ich nehme Eindrücke auf und leite ab einer bestimmten Stufe der Häufung oder Verdichtung von Beobachtungen Schlüsse ab. Trendbeobachtung ist ein kontinuierliches Jagden, Sammeln und Scannen von Signalen – soziale, technologische, wissenschaftliche, politische und wirtschaftliche. Mein Recherche-Gebiet reicht von Kulturveranstaltungen über das alltägliche Leben in der Stadt bis hin zu sozialen Medien wie Pinterest. Alle Signale analysiere, kombiniere und gruppiere ich dann, um Muster freizulegen. Man könnte vielleicht sagen: Meine Arbeit ist eine ständige Suche – ohne Ziel vor Augen.

TÄUSCHT DER EINDRUCK, ODER LÖSEN SICH TRENDS IMMER SCHNELLER GEGENSEITIG AB?

Ja, das kann man schon sagen. Und dass Trends immer schneller aufeinander folgen, parallel existieren und sich zueinander verhalten, in unterschiedlichen Dimensionen. Aus diesen sich beschleunigenden und miteinander verlinkten Trendszenarien ergibt sich die Formel für meine Interaktion mit Firmen: kontinuierliche dynamische Trendrecherche, zusammengesetzt aus Bausteinen wie maß-



IMMER IN BEWEGUNG

Gabriel Weirich lebt und arbeitet in Mailand als Trendbeobachter und Dozent für Design Language am Istituto Europeo Di Design.

geschneiderten Trendvorträgen, gekoppelt mit Workshops und gemeinsamen Trendchecks, zum Beispiel auf Messen und in Städten.

WAS BEDEUTEN TRENDS FÜR UNTERNEHMEN?

Hauptziel muss immer sein, Kundenbedürfnisse, die ein Trend mit sich bringt, vorherzusehen, um sie in einen Entwicklungsprozess einfließen zu lassen. Denn am Ende sollte ein innovatives Produkt stehen, das punktgenau auf den Markt kommt. Ein Beispiel hierfür ist vielleicht der Trend zur Slow-Kaffee-Zubereitung, der ja in größere Thematiken eingebunden ist – Stichworte Entschleunigung und Retro. Entscheide ich als Unternehmen mich dafür, mitzugehen? Und wenn ja: wie? Mache ich eine Re-Edition eines Produkts? Oder deute ich in einem neuen Produkt nur an, dass ich den Trend aufgegriffen habe – etwa durch ein

ikonisches Material, Muster oder Ähnliches? Dabei ist eine ganzheitliche Betrachtung wichtig: Alles hängt zusammen, nichts ist voneinander losgelöst: Das wird auch in 50 oder 100 Jahren nicht anders sein.

UND WIE GENAU LEBEN WIR IN 50 ODER 100 JAHREN?

Hier eine Prognose abzugeben wäre unseriös – ich bin Trendbeobachter, kein Hellseher. Aber ganz klar ist, dass uns die Ausprägungen und Entwicklungen der sogenannten Megatrends, also der langfristigen Treiber des Wandels, beschäftigen und prägen werden. Connectivity ist ein solcher Megatrend – die Vernetzung der realen und der nicht-realen Welt, wobei Orte und Funktionen verschmelzen. Ein Beispiel: In puncto Arbeiten konnten wir eine Entwicklung vom Büro übers Home Office zum Instant Office – „Ich kann von überall aus arbeiten“ – beobachten. Für diesen Switch brauchen Menschen immer mehr smarte Lösungen, die das nahtlose Wechseln von einem Status in den anderen unterstützen. In der Offline-Welt entwickelt sich ein Megatrend immer weiter, der das ökonomische Leben der Zukunft beschäftigen wird: Hyperlokalität – das Ankerwerfen an räumlich und zeitlich festgelegten Punkten, zum Beispiel das Kaufen einer bestimmten Sorte Karotten an einem bestimmten Ort und zu einer bestimmten Zeit im Jahr.





Unaufgeregter *Stil und* schnörkellose *Funktionalität*

„Neue Einfachheit“ könnte die Klammer um alle Besteckdesigns der ungezwungenen Linie von WMF heißen. Sie kommen gemeinsam mit natürlichen und ungezwungenen Materialien auf den Tisch. Dabei passen sie ebenso gut zum Lunch am Donnerstag wie zum Essen mit Freunden am Samstagabend. Weitere Bestecke mit dem Charme der neuen Einfachheit finden Sie auf der Seite 47.




Kühne Formen und außer- gewöhnliche Linienführung

Ein Look für kreative Köpfe – und Genießer von heute. Das Leben kann nicht spannend genug sein. Feiern wir es: mit starken Farben, kreativen Formen und einer guten Dosis eleganter Außergewöhnlichkeit – auch beim Besteck. Denn neues Design ist nicht nur schön und sieht gut aus, es macht vor allem richtig Spaß. Weitere Bestecke mit mutigen Linien finden Sie auf der Seite 48.









Moderne Tradition *und bewusste Brüche*

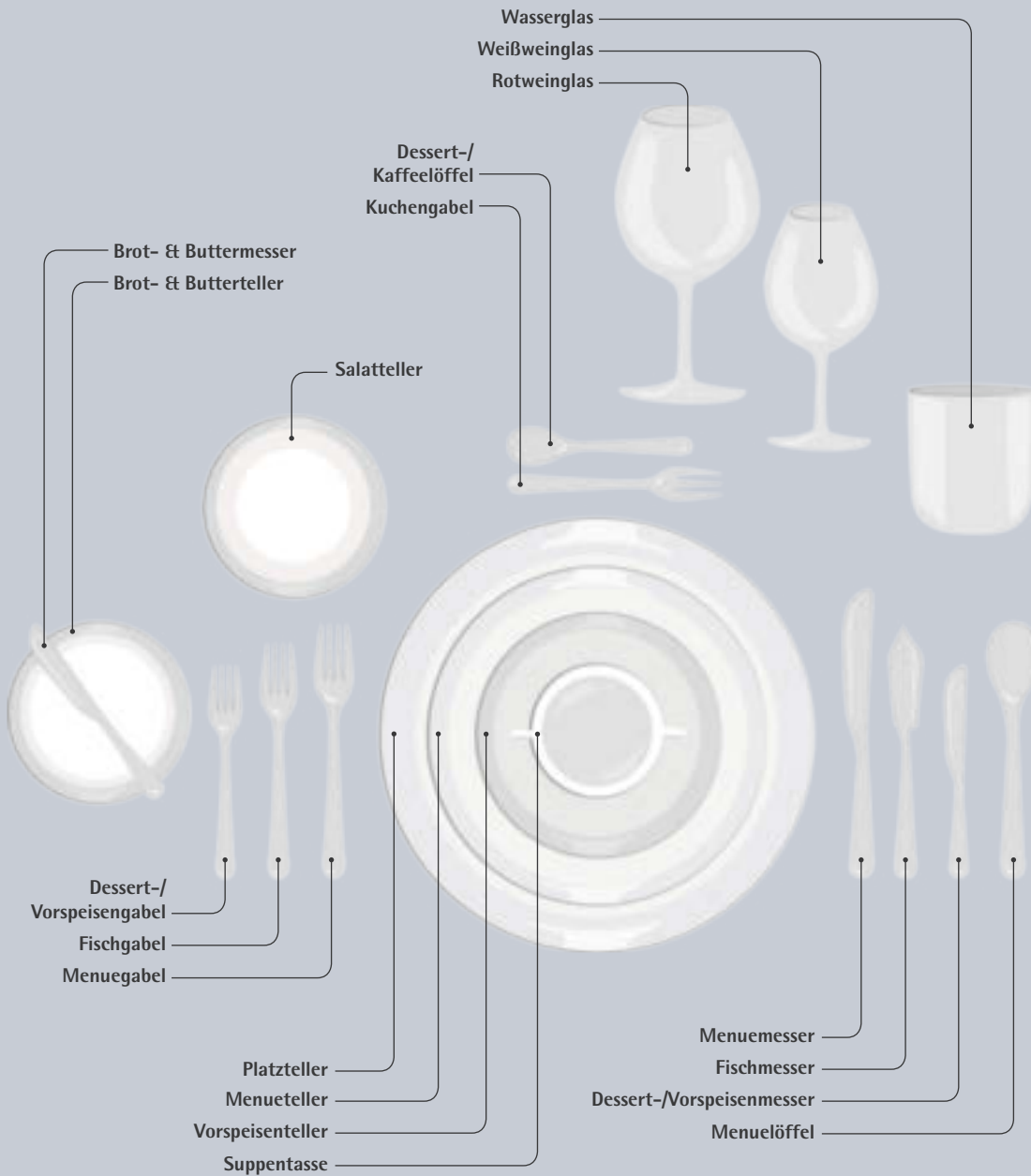
Woher kommen wir, was macht uns aus? Wurzeln und Werte sind wichtig. Klingt angestaubt? Keinesfalls – wir nennen es klassisch und zeitlos. Gutes kommt nie aus der Mode, und jetzt kommt es wieder auf den Tisch, egal ob für zwei oder eine große Runde. Und das Schönste daran: Traditionelles Design versteht sich außerordentlich gut mit ganz anderen Stilen. Weitere Bestecke, die neue Lust auf wahre Werte machen, finden Sie auf der Seite 49.



Perfekt eingedeckt

Auch wenn die Umgangsformen bei Tisch grundsätzlich lockerer geworden sind, legen Gastgeber und Gäste doch nach wie vor Wert auf eine schöne Atmosphäre – und einen einladend gedeckten Tisch für den gemeinsamen Genuss. Es lohnt sich also durchaus, sich aufs Tischdecken zu konzentrieren. Ist ein Essen

etwas klassischer, sollte man sich an ein paar Vorgaben halten. Grundlage ist natürlich die korrekte Anordnung von Besteck, Geschirr und Gläsern – wie auf diesem Schaubild skizziert. Besteck-Faustregel: Messer, Gabel und Co. werden immer so gelegt, wie man sie auch zum Essen in die Hand nimmt.



BESTECKE - DIE NEUE EINFACHHEIT

Atic Set 30 Cromargan protect®
11 0691 9340
Atic Set 66 Cromargan protect®
11 0600 6341



Flame Set 30 Cromargan protect®
12 6191 9340
Flame Set 66 Cromargan protect®
12 6100 6341



Lyric Set 30 Cromargan protect®
11 6191 6390
Lyric Set 66 Cromargan protect®
11 6100 6391



Boston Set 30 Cromargan®
11 2091 6040
Boston Set 66 Cromargan®
11 2000 6041



BESTECKE - MUT ZUR EXTRAVAGANZ

Linum Set 30 Cromargan protect®
12 0291 6030
Linum Set 66 Cromargan protect®
12 0200 6031



Corvo Set 30 Cromargan protect®
11 5891 6330
Corvo Set 66 Cromargan protect®
11 5800 6331



Virginia Set 30 Cromargan protect®
11 4291 6390
Virginia Set 66 Cromargan protect®
11 4200 6391



Sinus Set 30 Cromargan®
12 65 91 6040
Sinus Set 66 Cromargan®
12 65 00 6041



KENT Set 30 Cromargan protect®
12 0791 6340
KENT Set 66 Cromargan protect®
12 0700 6341



Premiere Set 30 Cromargan protect®
11 1991 6340
Premiere Set 66 Cromargan protect®
11 1900 6341



Augsburger Faden Set 30 Cromargan®
12 1691 6040
Augsburger Faden Set 66 Cromargan®
12 1600 6041



Jette Set 30 Cromargan protect®
12 7491 6340
Jette Set 66 Cromargan protect®
12 7400 6341



ACHIM BÖLSTLER, VERANTWORTLICH FÜR
DIE PRODUKTENTWICKLUNG BEI WMF, ÜBER
DESIGN IM DREIKLANG UND TEAMARBEIT

**„Wenn Ästhetik,
Funktionalität
und Nutzen eine
harmonische Einheit
bilden, steht man
vor einem gut
gestalteten Produkt.“**

HERR BÖLSTLER, GUTES DESIGN – WAS IST DAS EIGENTLICH?

Gutes Design muss ehrlich, verständlich, langlebig, innovativ und bis ins Detail gedacht sein. Wenn Ästhetik, Funktionalität und Nutzen eine harmonische Einheit bilden, steht man aller Wahrscheinlichkeit nach vor einem gut gestalteten Produkt. Bei uns trennt sich insbesondere im Besteckdesign schnell die Spreu vom Weizen – denn gerade bei diesen vermeintlich einfachen Produkten kommt es sehr aufs Detail an.

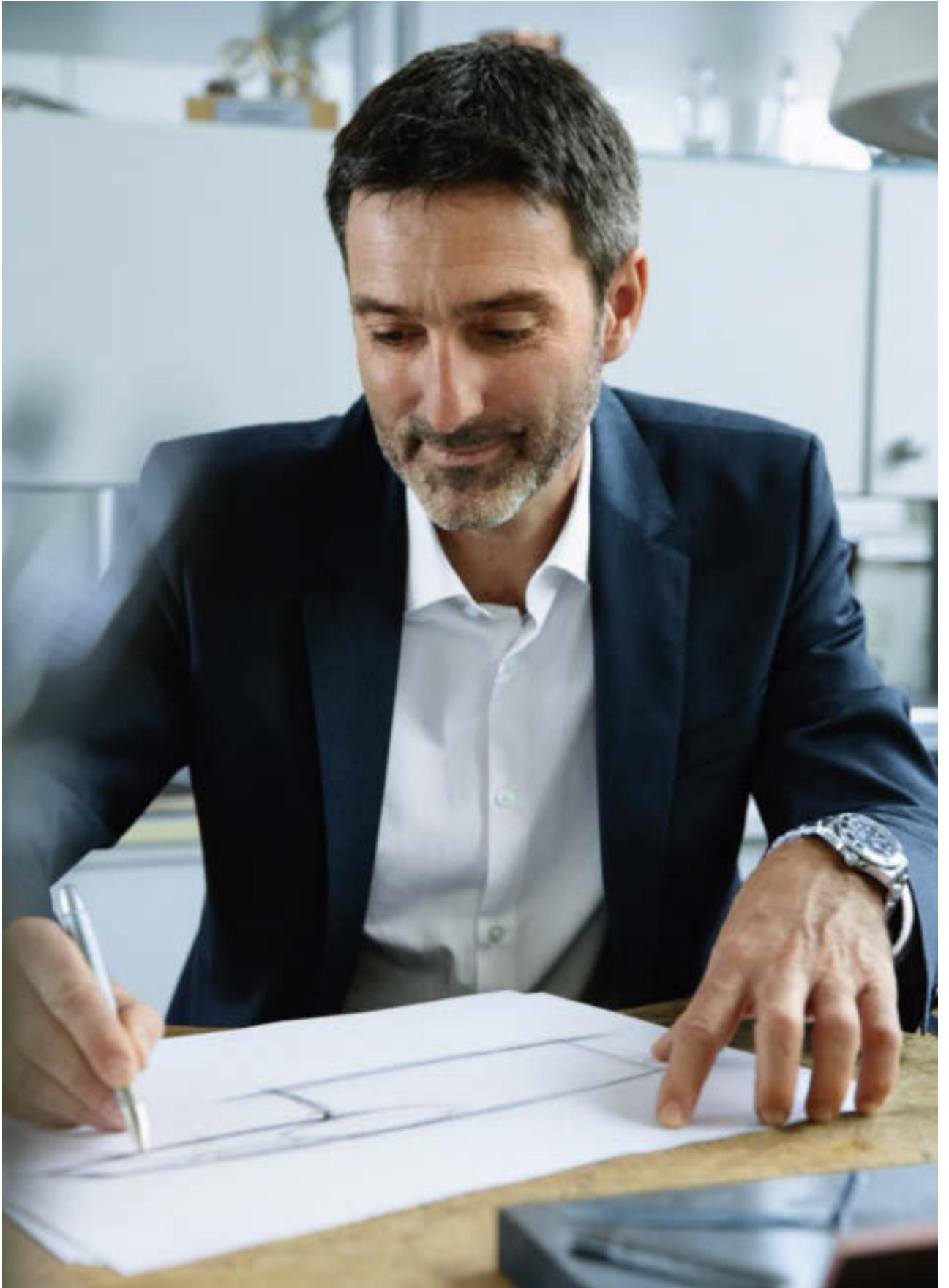
ENTWERFEN SIE JEDES STÜCK, DAS IRGENDWANN VON WMF VERKAUFT WIRD, SELBST?

Nein – aber ich bin eingebunden in den kreativen Prozess um jede neue Kollektion und deren einzelne Bestandteile. Hier in Geislingen arbeiten 38 Menschen am Look unserer Produkte – gemeinsam mit externen Designbüros, die frische Ideen in unser Unternehmen tragen. Egal ob Interne oder Externe: Sie alle leben Design als Ganzes. Das ist mir persönlich besonders wichtig. Was man ja auch nicht vergessen darf: An der Entstehung sind nicht nur Designer, sondern auch Ingenieure, Konstrukteure und Modellbauer beteiligt. Ohne die Experten aus den unterschiedlichen Fachrichtungen würde aus keiner Zeichnung je eine Kollektion entstehen. Und auch nicht ohne engagierte Design Manager, die den Prozess zusammenhalten und voranbringen.

**NEBEN PRODUKTNEUHEITEN UND RUNDERNEUERTEN KOLLEKTIONEN UMFASST DAS WMF
SORTIMENT AUCH KLASSIKER, DIE MITUNTER SEIT JAHRZEHTEN UNVERÄNDERT
VERKAUFT WERDEN. WELCHES PRODUKT IST IHR LIEBLINGS-KLASSIKER?**

Das sind für mich zum Beispiel die Küchenmesser aus unserer Kollektion Grand Gourmet. Und die Chef's Edition – sie verfügt definitiv über das Potenzial, ein echter Klassiker zu werden. Ein in diesem Sinne klassisches Produkt muss mich ästhetisch ansprechen, über eine hervorragende Ergonomie verfügen und ideal in der Handhabung sein. In die Kategorie Designklassiker gehören natürlich auch die Salz- und Pfefferstreuer *Max & Moritz* sowie die Kaffee-Pad-Maschine WMF 1, die damals kleinste Maschine am Markt, mit der man sich eine Tasse Kaffee brühen konnte. Sie erinnert in der Formsprache an das sehr charakteristische Design von Apple – und hat zu Recht zahlreiche Designpreise gewonnen.

STIL





DETAIL- UND HANDARBEIT

Im WMF Atelier bleibt nichts dem Zufall überlassen. Die Gestaltung der Zinken einer Gabel muss genauso zu Ende gedacht sein und bis ins Detail stimmen wie die Konstruktion eines Kochtopfs.

APROPOS: IST DAS WMF DESIGN EIGENTLICH EIN BESONDERS DEUTSCHES DESIGN?

WMF steht für ein sehr klassisches und wenn Sie so wollen deutsches oder europäisches Design. Doch in die Arbeit meines Teams fließen immer internationale Inspirationen ein – allein schon, wenn wir zum Beispiel mit einem Designbüro zusammenarbeiten, das in San Francisco oder Shanghai sitzt. Um weitere Märkte zu erreichen, passen wir unser Design aber auch immer wieder an die Ansprüche und Gewohnheiten der Menschen jenseits von Europa an. Das Beispiel Asien verdeutlicht das ganz gut. Dort nutzt man vor allem zwei Messerarten: Chopper und Slicer. Mit dem Chopper wird eine Vielzahl von Lebensmitteln gehackt, etwa Geflügel, mit dem Slicer der Rest erledigt. Einen Chopper oder Slicer hatten wir bis zu diesen Expansionsüberlegungen gar nicht im Sortiment! Das haben wir mittlerweile selbstverständlich nachgeholt.

WIE DÜRFEN WIR UNS DIE ZUSAMMENARBEIT MIT NAMHAFTEN DESIGNERINNEN UND DESIGNERN WIE ZAHA HADID, JETTE JOOP ODER MICHAEL MICHALSKY VORSTELLEN, DIE JA MITUNTER BISHER WENIG BERÜHRUNGSPUNKTE MIT IHRER PRODUKTPALETTE HATTEN?

Diese Kooperationen bahnen sich zunächst einmal auf ganz unterschiedliche Weise an. Entweder kommen diese Menschen auf uns zu, oder wir sprechen sie gezielt an. Gerade weil viele Kreative, Architekten oder Modedesigner noch nie ein Besteck oder Tischporzellan entworfen haben, ist die Zusammenarbeit so spannend: Was bringt die Person ein? Was können wir lernen? Und was kommt am Ende dabei heraus? Es ist eine ständige Annäherung auf allen Ebenen – abwechslungsreich, inspirierend und überraschend. Dabei treffen wir natürlich auf sehr unterschiedliche Designcharaktere. Ohne aus dem Nähkästchen plaudern zu wollen: Da gibt es die Teams und die Einzel-Eminenzen. Heute arbeiten wir mit einem Praktiker, morgen mit einem Träumer zusammen, lernen von Pragmatikern und Diven. Uns ist aber alles recht, was zum gemeinsamen Erfolg führt.

WOHIN GEHT DIE REISE DES UNTERNEHMENS AUS DESIGN-PERSPEKTIVE?

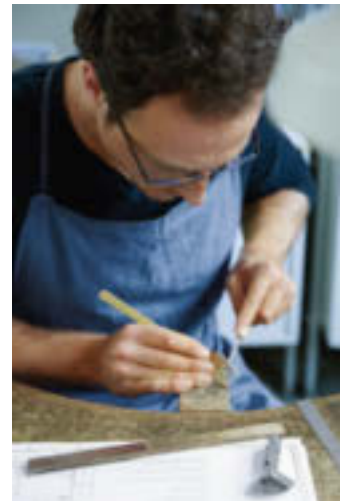
Ich möchte die funktionale Sinnlichkeit und die zeitlose Aktualität unserer Produkte erhalten und ausbauen – und mit unseren Produkten Botschafter der Marke sein. Qualität und Design müssen dem Premium-Anspruch unserer Marke gerecht werden. Wir wollen mit einem ganzheitlichen Design auch in Zukunft überraschen und Begehrlichkeit wecken. Dies gilt unter anderem auch für die HELLO FUNctionals. Dahinter stand das Ziel, Preparing-Produkte zu entwickeln, die eine pfiffige Funktion, ein frisches Design und eine eindeutige Nutzung vereinen.

DA WIR GERADE ÜBER DIE ZUKUNFT SPRECHEN: WIE ERLEBEN SIE DEN NACHWUCHS, DER FRISCH VON DER UNIVERSITÄT ZU WMF KOMMT?

Wir haben bei uns viele junge Leute im Team, die frischen Wind und neues Denken mitbringen. Sie haben eine offene, unverbrauchte Sicht auf viele Themen und überraschen mit guten neuen Ideen. Der ganzheitliche Blick auf Nutzer, Kunde und Markt fehlt allerdings ab und zu. Hier ist die Ausbildung gefordert, um dem heutigen Anforderungsprofil an den Design-Beruf gerechter zu werden. Ich meine damit zum Beispiel Inhalte aus den Bereichen Design Management, Design Thinking, Interface Design oder User Experience, aber auch Business Cases, welche den heutigen Kreativprozess in der Industrie immer stärker definieren.

WAS WÜRDEN SIE DESIGNEN, WENN SIE NICHT MEHR BEI WMF ARBEITEN WÜRDEN?

Ich würde gern ein Segelflugzeug gestalten. Das ist meinem Hobby geschuldet. Segelflugzeuge sind aerodynamisch nahezu perfekt und einzigartig in ihrer Eleganz. Ästhetik, Funktion und Nutzen bilden eine sehr harmonische Einheit. Am anderen Ende dieser Skala stehen für mich übrigens Rasenmäher-Roboter. Da dürfte designtechnisch noch einiges herauszuholen sein! •



TEAMWORK

Gemeinsam das Beste aus der Entwicklung herauszuholen ist Achim Böstler besonders wichtig. Dafür wird ein entstehendes Produkt bereits sehr früh im Prozess auch auf Marktchancen, technische Machbarkeit und Realisierungswahrscheinlichkeit geprüft.

STIL

Bei Elisa steigt die Biene-Maja-Sause!

WIE FRISCH VON DER WIESE
GEPFLÜCKT: MAJA, WILLI, FLIP UND
CO. ZEIGEN KINDERN IHRE WELT.



FLOTTE BIENE

Bereits 1912 flog die aufgeweckte Biene Maja in die Literaturgeschichte ein – und ist bis heute **EINE DER BELIEBTESTEN KINDERFIGUREN**. Zum WMF Set gehören ein aus Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10 gefertigtes Kinderbesteck ab drei Jahren sowie ein Teller und eine Porzellschüssel.

Alle Bestandteile des WMF Kinder-Sets sind natürlich spülmaschinenfest und proportional abgestimmt auf die motorischen Fähigkeiten der Altersklasse.





Jonas feiert mit Janosch

WIR DECKEN GANZ
TIGERENTEN-MÄSSIG
IN DEN HAUPTFARBEN
GELB UND SCHWARZ EIN.



OH WIE SCHÖN IST PARTY- TIME

... ach nein, das heißt ja eigentlich Panama! Trotzdem lässt es sich mit **DEM BÄR, DEM TIGER UND IHREN FREUNDEN** hervorragend feiern. Das Kinderbesteck ab drei Jahren besteht aus poliertem Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10 und ist mit den Hauptfiguren Tiger und Bär, der Tigereute und Günter Kastenfrosch verziert. Ein Kinderteller und eine Müsli- und Schale aus Porzellan vervollständigen das Set.



Cooler Party bei Olivia!

EISKÖNIGIN ELSA UND IHRE SCHWESTER ANNA VERZIEREN DIESES TOLLE SET. DA SCHMECKT DIE EISTORTE GLEICH NOCHMAL BESSER!



GLITZERnde KRISTALLWELT

Das vierteilige Besteck wird ergänzt durch ein Geschirr-Set mit je einem Kinderteller und einer Müllschale – mit ELSA, ANNA, OLAF DEM SCHNEEMANN UND RENTIER SVEN!



© Disney

STIL



Bärenstarker Gast bei Tom

MIT DIESEM ZAUBERHAFTEN SET IM LUSTIGEN LUFTBALLON-DESIGN ERFREUT DAS WELTBEKANNTE BÄRCHEN ALLE KLEINEN GÄSTE!



HEY, HONEY!

ALLE LIEBEN DEN HONIGVERRÜCK- TEN WINNIE PUUH.

Das bärenstarke WMF Set besteht aus einer Porzellanschüssel, einem -teller und einem aus Cromargan: Edelstahl Rostfrei 18/10 gefertigtem Kinderbesteck. Für die ganz Kleinen gibt es den Fütterlöffel und für die ersten Essversuche ein dreiteiliges Kinderbesteck mini mit stumpfem Messer.

© Disney. Based on the „Winnie the Pooh“ works by A. A. Milne and E. H. Shepard.

Mickey Mouse Kinderbesteck-Set 6-teilig
12 8295 9964
Mickey Mouse Kinderbesteck-Set 4-teilig
12 8295 6040



©Disney

+3
YEARS

Winnie the Pooh Eierbecher mit Löffel
12 8353 6280



©Disney
Based on the works by A.A. Milne and E.H. Shepard

+3
YEARS

Winnie the Pooh Fütterlöffel
12 8352 6040



©Disney
Based on the works by A.A. Milne and E.H. Shepard

0-1
YEARS

Winnie the Pooh Kinderbesteck-Set 6-teilig
12 8350 9994
Winnie Puuh Kinderbesteck-Set 4-teilig
12 8350 6040



©Disney
Based on the works by A.A. Milne and E.H. Shepard

+3
YEARS

Winnie the Pooh Kinderbesteck-Set mini, 3-teilig
12 8351 6040



©Disney
Based on the works by A.A. Milne and E.H. Shepard

1-3
YEARS

Frozen Kinderbesteck-Set 6-teilig
12 8600 9964
Frozen Kinderbesteck-Set 4-teilig
12 8600 6040



©Disney **+3** YEARS

Cars Kinderbesteck-Set 6-teilig
12 8601 9964
Cars Kinderbesteck-Set 4-teilig
12 8901 6040



©Disney/Pixar **+3** YEARS

Prinzessin Anneli Kinderbesteck-Set 6-teilig
12 9415 9964
Prinzessin Anneli Kinderbesteck-Set 4-teilig
12 9415 6040



Design by ©Steinbeck **+3** YEARS

Janosch Kinderbesteck-Set 6-teilig
12 9410 9964
Janosch Kinderbesteck-Set 4-teilig
12 9410 6040



Design by ©Janosch
Licensed by Bavaria Media GmbH **+3** YEARS

Biene Maja Kinderbesteck-Set 6-teilig
12 9440 9964
Biene Maja Kinderbesteck-Set 4-teilig
12 9440 6040



Design by ©Studio 100 **+3** YEARS

Safari Kinderbesteck-Set 6-teilig
12 8002 9964
Safari Kinderbesteck-Set 4-teilig
12 8002 6040



Design Markus Binz **+3** YEARS

SCHWELGEN, AUSKOSTEN,
AUF DER ZUNGE ZERGEHEN LASSEN,
NICHT GENUG BEKOMMEN,
BESEELT SEIN:

Genuss

IST VIELFÄLTIG –
UND IMMER EINZIGARTIG.







Aller guten Dinge sind drei

BEIM WMF PRODUKTTEST KOMMEN GLEICH DREI MAL
DREI GUTE DINGE ZUSAMMEN: DREI FREUNDE, JEWEILS
DIE BESTEN ZUTATEN, KÜCHENPRODUKTE UND REZEPTE –
UND AM ENDE DREI LECKERE GÄNGE.



HEIMAT AMSTERDAM

Hier haben sich die drei Freunde im Studium kennengelernt.

Es ist ein bisschen wie Kindern zuzusehen, wenn sie am Geburtstag oder an Weihnachten Geschenke auspacken: Als Mareike, Sandra und Stenmar Töpfe, Pfannen und Messer aus den Kartons holen, strahlen sie über das ganze Gesicht. Die drei Freunde aus Amsterdam sind ausgesucht worden, um unterschiedliche WMF Produkte in der Praxis zu testen, denn sie haben ein Hobby, das sie seit 15 Jahren verbindet – sie kochen alle drei leidenschaftlich gern.

„Als wir das erste Mal zusammen in der Küche standen, hatten wir natürlich nicht so eine tolle Ausrüstung“, erzählt Mareike lachend. „Kannst du dich noch daran erinnern, Sandra? Wir besaßen nur zwei Töpfe, eine alte Pfanne und Besteck für drei Leute.“ Sandra nickt vielsagend. „Und das ausrangierte Geschirr meiner Großtante.“

GUTE ZUTATEN – AUCH BEI STUDENTENBUDGET

Damals wohnten die beiden Freundinnen in einer Wohngemeinschaft, Stenmar, den sie von der Uni kannten, kam häufig vorbei, hatte schon auf dem Weg eingekauft, und dann ging es los. Auch wenn sie nicht perfekt ausgerüstet waren, probierten sie die unterschiedlichsten Sachen aus. Egal, ob Fleisch, Fisch oder Gemüse: Wichtig waren und sind ihnen vor allem qualitativ hochwertige Zutaten.

„Ich esse sehr viel Gemüse und achte darauf, dass Vitamine und Mineralstoffe weitestgehend erhalten bleiben, wenn ich koche“, sagt Mareike. „Dafür ist ein Dampfgarer selbstverständlich ideal. Sonst gare ich das Gemüse in einem aufklappbaren Sieb in einem Topf mit wenig heißem Wasser, aber das hier ist natürlich viel besser“, erzählt sie,



*„Wir besaßen
nur zwei Töpfe, eine
alte Pfanne und
Besteck für drei.“*



PERFEKTE HELFER

Alles komfortabel vorbereiten? Geht mit dem Profi-Equipment von WMF nicht nur bei Stenmar, Mareike und Sandra schnell und einfach.

PFANNE FÜR PROFIS

„So zart und mit so einem tollen Röstaroma habe ich Rindfleisch noch nie hinbekommen“, sagt Stenmar.



während sie Spargel in den WMF Vitalis Aroma-Dampfgarer legt. Die grünen Stangen wird es heute zusammen mit saftigen Tomaten, die in einem Fond mit Zitronengras, Sternanis und Chilli gekocht werden, als Vorspeise geben.

SO OFT WIE MÖGLICH ZUSAMMEN SEIN

Zu dritt treffen sich die drei Freunde nicht mehr ganz so häufig wie im Studium. Die beiden Frauen arbeiten zwar zusammen in einer Firma und sehen sich fast jeden Tag, aber für das gemeinsame Hobby bleibt nicht mehr so viel Zeit wie früher. Stenmar hat mittlerweile Kinder, Mareike renoviert in ihrer Freizeit mit ihrem Verlobten ein Haus und macht viel Sport. Sandra kümmert sich um ihre zwei Katzen, bildet sich neben ihrem Job in einem Abendstudium weiter und näht ihre Kleider selbst. Trotzdem versuchen sich die drei so oft wie möglich zum Kochen zu treffen.

Stenmar hat sich die Hauptspeise für das heutige Drei-Gänge-Menü gewünscht – den Klassiker Entrecôte mit Gemüse und Süßkartoffeln. Er hat als Einziger der drei auch beruflich mit Gastronomie zu tun, denn er ist Betriebsleiter in einem Café, in dem er auch mal in der Küche einspringt, wenn es sein muss. Der 38-Jährige isst am liebsten

*„Hauptsache,
ich kann die
Fleischbänne
haben.“*



GRIESSKNÖDEL WIE BEI OMA
Mit dem Schnelltopf WMF Perfect
für Mareike kein Problem.





DAS AUGE ISST MIT
Am ungezwungen gedeckten Tisch schmeckt es noch besser.

Fleisch. Während er das jetzt sorgfältig vorbereitet, schneidet Mareike neben ihm die Bohnen und Fenchel für die Beilage. „Soll ich den Fenchel schmoren oder lieber nur kurz in der Pfanne anbraten?“, fragt sie Stenmar. „Hauptsache, ich kann die Fleischpfanne haben“, antwortet er lachend.

„BESSER KOCHEN MIT DEM RICHTIGEN EQUIPMENT“

Für das Dessert ist Sandra zuständig. Die Grießknödel, die später mit einem Apfelragout serviert werden, bereitet sie im Schnelltopf Perfect zu – und ist nicht nur davon fasziniert, wie fix damit alles geht. „Der ist einfach superpraktisch. Er hat zwei Kochstufen und einen Griff, den man abnehmen kann. Da ist selbst die Reinigung später einfach“, erzählt sie ihren Freunden.

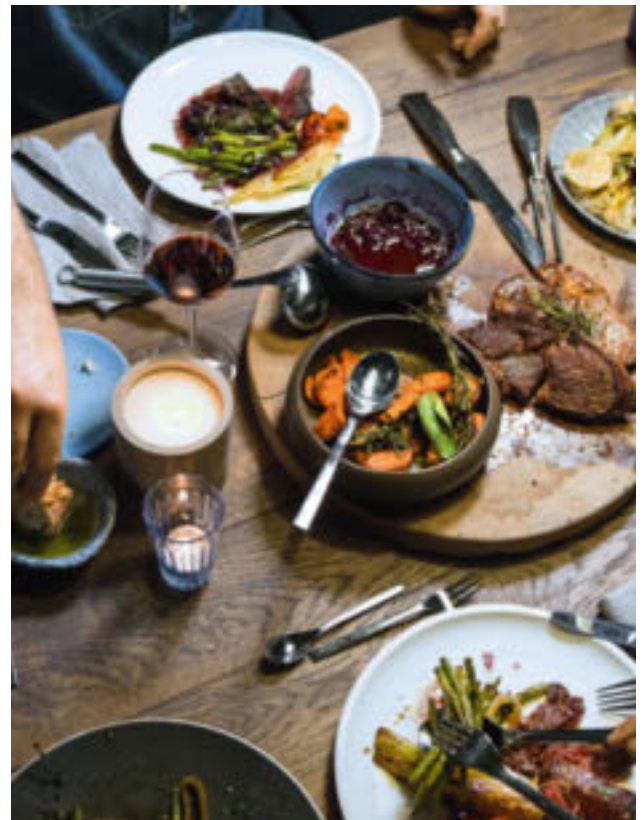
Aber bevor sie übers Aufräumen nachdenken, dürfen die Freunde natürlich erstmal essen. Sie genießen ihr Drei-Gänge-Menü in vollen Zügen und unterhalten sich währenddessen über alles, was sie derzeit bewegt – und natürlich über die getesteten Produkte. „Die Speed-Profi-Pfanne ist wirklich der Wahnsinn“, sagt Stenmar. „So zart und mit



**GLÜCKLICH
GENIESSEN**
Am Ende des Tages freuen sich die drei Freunde über das rundum gelungene Menü.



*„Alle sind sich einig:
Das war ein
großartiger Tag.“*



so einem tollen Röstaroma habe ich Rindfleisch noch nie hinbekommen. Dabei habe ich das schon oft gemacht. Man kann einfach besser kochen mit dem richtigen Equipment.“ Seine Freundin Mareike, die sich auch nach 20 Jahren Kocherfahrung immer wieder mal die Hände verbrennt, ist besonders von einem ganz speziellen Extra der Premium-One-Töpfe, die die drei getestet haben, begeistert. „Eine geniale Erfindung – ich kann die Griffe auch ohne Topflappen anfassen, weil sie dank neuester Technologie gar nicht heiß werden. Genau richtig für mich.“ Mareike, Sandra und Stenmar sind sich einig: Das war ein großartiger Tag. Denn heute haben die entscheidenden Dinge gestimmt – das Equipment, die Zutaten und das Team aus Köchen. Aller guten Dinge sind eben drei. •

AUS TAG WIRD ABEND
Wenn das Equipment, die Zutaten und das Team stimmen, vergeht die Zeit in der Küche wie im Flug.

PREMIUM ONE

Die Edelstahl-Serie sieht nicht nur schick aus – sie punktet auch mit ausgesprochen viel Komfort. Zwei Beispiele:
Dank der patentierten Cool+ Technologie lassen sich die Griffe auch während des Kochens ohne Topflappen anfassen. Und durch einen speziellen Schüttrand kann beim Abgießen nichts mehr tropfen. Der TransTherm® Allherdboden eignet sich auch für Induktion, nimmt Hitze schnell auf, verteilt sie gleichmäßig und speichert sie lange.
In verschiedenen Ausführungen erhältlich.



Premium One Fleischtopf 20cm
17 8920 6040

FUNCTION 4

Für die Deckel dieses Kochgeschirrs stand der iPod von Apple beziehungsweise dessen Bedienrad Pate. Gefertigt aus Edelstahl und Silikon besitzt jeder Deckel vier verschiedene Funktionen – praktisch, denn je nach Position lassen sich Flüssigkeiten mit geschlossenem Deckel ganz beziehungsweise kontrolliert abgießen: Durch die großen Sieböffnungen entweicht das Kochwasser, die Nudeln bleiben im Topf. Dasselbe funktioniert mit den kleinen Sieböffnungen für Reis. Die geschlossene Position ist zum Beispiel für das Garen von Reis gedacht und die offene, um Flüssigkeiten voll abzugießen.
In verschiedenen Ausführungen erhältlich.



Function 4 Fleischtopf 20cm
07 6120 6380

CONCENTO

Töpfe im italienischen Stil gepaart mit deutscher Ingenieurskunst – das ergibt bauchige Töpfe mit sanft nach oben gewölbten Deckeln und elegant geschwungenen Griffen „Made in Germany“. Die schweren Edelstahldeckel liegen fest auf, eine Öffnung lässt den Dampf kontrolliert abziehen. Angenehm sind auch die stabilen Griffe, die mit ihrer leicht gewölbten Innenseite perfekt in der Hand liegen.
In verschiedenen Ausführungen erhältlich.



Concento Fleischtopf 20cm
17 2720 6040

GOURMET PLUS

Die Töpfe für alle, die gern gut kochen und auf eine hochwertige Ausstattung Wert legen, bestehen aus pflegeleichtem Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10 in schwerer Qualität mit mattierter Oberfläche. Die Hohlgriffe werden auch bei längerer Kochzeit nicht heiß. Durch die Öffnung im fest anliegenden Deckel zieht der Dampf kontrolliert ab, und dank TransTherm® Allherdboden sind Gourmet Plus Töpfe für alle Herdarten geeignet.
In verschiedenen Ausführungen erhältlich.



Gourmet Plus Fleischtopf 20cm
07 2420 6030

Eine kleine Topf-Typologie

BRATENTOPF

Flacher Topf, ideal zum Schmoren. Fleisch wird nach dem Anbraten mit Flüssigkeit abgelöscht und gart dann langsam im geschlossenen Topf bei niedriger Temperatur auf dem Herd oder im Backofen.



FLEISCHTOPF

Mittelhoher Topf für größere Mengen mit viel Flüssigkeit. Besonders geeignet zum Blanchieren von großvolumigen Gemüsesorten wie Blumenkohl oder Brokkoli. Auch für Fleisch- oder Gemüseeintöpfe.



GEMÜSETOPF

Hoher Topf für große Mengen. Ideal zur Herstellung von Fleisch-, Geflügel- und Gemüsebrühe, für Suppen und Eintöpfe oder auch für Spaghetti und Klöße.



STIELKASSEROLLE

Der kleine Topf mit langem Stiel ist besonders handlich und vielseitig. Ideal zum Schwenken und Rühren auf dem Herd. Der Stiel ist praktisch beim Umfüllen und Abgießen.



SAUTEUSE

Kleiner Topf mit langem Stiel und hohem, schräg ausgestelltem Rand. Der Name leitet sich von französisch „sauter“ – etwas kurz anbraten – ab. In der Sauteuse werden Fleisch- und Gemüsestreifen oder auch Apfelschnitze kurz in Butter geschwenkt. Die Topfform eignet sich auch gut zum Karamellisieren und zum Reduzieren von Flüssigkeiten.



DÄMPFEREINSATZ

Der gelochte Einsatz passt in den Fleischtopf mit gleichem Durchmesser. Im Topf wird Flüssigkeit zum Kochen gebracht. Im Dämpfereinsatz darüber garen dann etwa Gemüse, Fisch oder Geflügel schonend im aufsteigenden Dampf.



DIE SCHONENDEN

Die Samthandschuhe unter den Pfannen zum Braten von empfindlichen Speisen. In Pfannen mit 3-Schicht PermaDur Antihaftversiegelung brennt nichts an und klebt nichts fest – auch nicht, wenn Fett besonders sparsam verwendet wird. Tolles Plus: Die Reinigung der beschichteten Pfannen ist besonders einfach.

**PermaDur Premium
Stielpfanne, flach, 24cm,
in verschiedenen Größen erhältlich**
05 7624 4291



**PermaDur Premium
Stielpfanne, hoch, 24cm, in 2 Größen erhältlich**
05 7644 4291



**PermaDur Premium
Grillpfanne, 28x28cm**
05 7650 4291



**PermaDur Premium
Servierpfanne, 24cm, in 2 Größen erhältlich**
05 7634 4291



**PermaDur Excellent
Pfanne, 24cm, in verschiedenen Größen erhältlich**
05 7524 4021



**PermaDur Excellent
Servierpfanne, 24cm, in 2 Größen erhältlich**
05 7534 4021



DIE ALLROUNDER

Diese multifunktionalen Pfannen mit CeraDur Antihaf-versiegelung auf keramischer Basis sind besonders vielseitig und für jedes Gericht verwendbar. Und auch wenn sie auf die Maximaltemperatur von 400°C erhitzt werden, bleibt an der Bratfläche nichts kleben – auch nicht, wenn nur wenig Fett verwendet wird. Besonders gut gelingt Bratgut in den Speed Profi Pfannen: Schnelles Aufheizen und punktgenaue Regulierung bei Wegnahme der Hitze sorgen für ein überragendes Ergebnis.

<p>CeraDur Plus Stielpfanne, 24cm, in verschiedenen Größen erhältlich 05 7324 4021</p> 	<p>CeraDur Plus Servierpfanne, 24cm, in 2 Größen erhältlich 05 7334 4021</p> 	<p>CeraDur Plus Schmorpfanne, 28cm 05 7340 4021</p> 	<p>CeraDur Plus Wokpfanne, 28cm 05 7342 4021</p> 
<p>Speed Profi Stielpfanne, 24cm, in 2 Größen erhältlich 17 7524 4021</p> 		<p>CeraDur Line Stielpfanne, 24cm, in 2 Größen erhältlich 05 5724 4021</p> 	
		<p>CeraDur Profi Stielpfanne, 24 cm 07 4424 6021</p> 	<p>CeraDur Profi Servierpfanne, 24cm, in verschiedenen Größen erhältlich 07 4524 6021</p> 

DIE ROBUSTEN

Sie sind zuständig für scharfes Anbraten bei starker Hitze: Die Pfannen ProfiResist oder Pfannen aus Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10 mögens heiß. Sie sind besonders strapazierfähig und halten gleichzeitig besonders lange.

<p>Profi Stielpfanne, 24cm, in verschiedenen Größen erhältlich 07 9464 9991</p> 	<p>Profi Servierpfanne, 24cm, in verschiedenen Größen erhältlich 07 3224 6041</p> 		
<p>Profi Resist Stielpfanne, 24cm, in 2 Größen erhältlich 17 5624 6411</p> 	<p>Profi Resist Wokpfanne, 28cm 17 5652 6411</p> 	<p>Profi Resist Servierpfanne, 24cm, in 2 Größen erhältlich 17 5634 6411</p> 	

Lust auf Gemüse!

MIT DEN RICHTIGEN ZUTATEN UND ZUVERLÄSSIGEN HELFERN GELINGEN VEGANE REZEPTE IN JEDER KÜCHE.

SPAGHETTI MIT ROTEM TOMATEN-HANF-PESTO, MARINIERTEN AUBERGINEN UND SOJA-CRUNCH

– solche oder ähnlich klangvolle Gerichte zaubert Nicole Just so gut wie täglich in ihrer Küche. Die Enkelin eines Metzgers hat 2009 aus ethischen Gründen beschlossen, keine tierischen Produkte mehr zu essen. „Nachdem ich mich darüber informiert hatte, wie tierische Lebensmittel erzeugt werden, war ich von den realen Lebensumständen sogenannter Nutztiere so dermaßen schockiert, dass ich beschlossen habe, mich nur noch pflanzlich zu ernähren.“ Schnell fand sie heraus, wie lecker und unkompliziert veganes Essen ist. Seitdem kocht sie für eine stetig wachsende Fangemeinde. Dabei gewinnt sie nicht nur Menschen für die vegane Küche, die sowieso schon auf Fleisch verzichtet haben, sondern begeistert sogar diejenigen, die bis dahin davon überzeugt waren, allein von Gemüse nicht satt zu werden.

MIT GRÜNKOHL UND TOFU GEFÜLLTE PAPRIKA, KAROTTEN MIT MEHLSCHWITZE UND KARTOFFELN

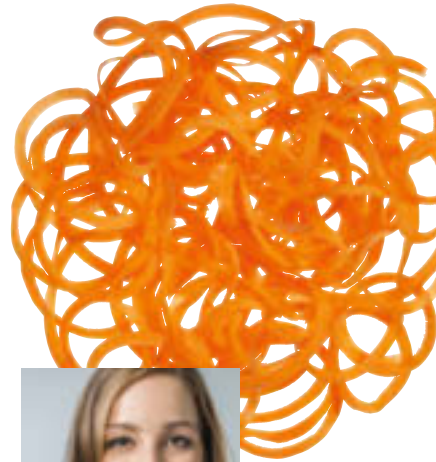
Langweilig wird es in den Töpfen der Veganista, so ihr Küchen-Künstlername, nie. Wenn es nicht ganz einfach der Hunger ist, der sie inspiriert, so sind es oft Farben oder saisonale Produkte, die ihr beim Ein-

kaufen im Supermarkt begegnen. Und immer wieder motiviert sie die Frage, wie sie alten Bekannten wie Kartoffeln oder Karotten einen neuen Dreh verpassen kann. „Oft koche ich dann spontan und schaue, wo mich die ausgewählten Zutaten hinbringen. Ich koche daher auch nie ohne Notizblock“, erklärt Just. Die Rezepte aus ihrer Testküche füllen mittlerweile vier Kochbücher aus der Reihe „La Veganista“ und einige andere. Ob Backen, Superfoods, feine Küche oder veganes Kochen auf Vorrat: Nicole Just hat für alle Gelegenheiten das passende Rezept. Die Lust am veganen Lebensstil teilt Just darüber hinaus auf ihrem Blog (siehe unten), wo sie zum Beispiel zeigt, wie man im eigenen Garten aus einem Komposter ein günstiges Hochbeet baut.

ZOODLES MIT LINSEN UND BASILIKUM

In ihrer Küche schwört Just auf einige unerlässliche Helfer wie etwa ihren elektrischen Spiralschneider Kult X von WMF, der Gemüse im Nullkommanix in feine Streifen verwandelt. Diese „Zoodles“ – eine Mischung aus den Wörtern „Zucchini“ und „Noodles“ – bezeichnen nicht ohne Grund einen anhaltenden Trend in der veganen Fangemeinde. „Gemüsenukeln sättigen und lassen sich schnell machen“, schwärmt Just. Auch ein guter Mixer oder ein leistungsstarker Pürierstab für die Herstellung von Saucen, aber auch von Pasten, Brotaufstrichen, Smoothies, Eis und Suppen sollte in keiner Gemüseküche fehlen. „Mit dieser Kombination kann jeder abends nach einem anstrengenden Tag innerhalb von maximal 15 bis 20 Minuten etwas Gesundes und Leckeres zaubern.“ Und Nicole Justs Lieblingsgemüse? Mittlerweile mag sie alle Gemüsesorten – das war anders, als sie sich noch nicht vegan ernährt hat. „Was ich eigentlich immer im Haus habe, sind verschiedene Pilze wie Shiitake und Champignons sowie Kartoffeln. Auch Karotten, Zucchini und Süßkartoffeln – die eignen sich nämlich besonders gut für den Spiralschneider.“

BLOG: WWW.NICOLE-JUST.DE



NICOLE JUST IST „LA VEGANISTA“. Seit sie 2009 auf vegane Ernährung umstellte, hat die Wahl-Berlinerin bereits vier Kochbücher unter diesem Namen im Gräfe und Unzer Verlag herausgebracht.



ZOODLES MIT LINSEN UND BASILIKUM

(für 4 Personen)

FÜR DIE CASHEW-LINSEN-SAUCE:

- 60 g Belugalinsen (ersatzweise Puy- oder Albalinsen)
- Saft 1 kleinen Zitrone
- ½ TL + 2 Msp. Salz
- 120 g Cashewkerne
- 2 TL Leinsamenschrot
- ½ TL Kala Namak (indisches Schwefelsalz; ersatzweise Salz)
- 2 Msp. geriebene Muskatnuss
- 2 TL Ahornsirup (ersatzweise Agavendicksaft)
- 200 ml lauwarmes und 200 ml kochendes Wasser

FÜR DIE ZUCCHINUDELN BZW. ZOODLES:

- 2 grüne Zucchini (insgesamt 500 g)
- 2 gelbe Zucchini (insgesamt 500 g)
- ¾ TL Salz

Und außerdem:

- 6 Zweige Basilikum
- 3 Frühlingszwiebeln
- ½ TL Chiliflocken oder Pul Biber
- 1 EL helle Sesamsaat
- WMF Kult X Spiralschneider mit Schneideinsatz N°3
- Stab- oder Standmixer

UND SO GEHT'S:

1. Die Linsen mit kaltem Wasser abspülen, in der dreifachen Menge Wasser aufkochen und in 25 Minuten bei mittlerer Hitze gar kochen. Die Linsen anschließend durch ein feines Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit der Hälfte des Zitronensafts und den zwei Messerspitzen Salz mischen und zur Seite stellen.



VEGANES GEDICHT

Zu Nestern geformte Zucchiniudeln, Sauce, dazu Linsen, Basilikum und Chiliflocken oder Pul Biber.

2. Cashewnüsse, Leinsamen, ½ TL Salz, Kala Namak, Muskatnuss und Ahornsirup mit 200 ml lauwarmem Wasser und dem übrigen Zitronensaft in ein hohes Mixgefäß füllen und zum Quellen zur Seite stellen. Kala Namak ist ein indisches Schwefelsalz. In hoher Dosierung schmeckt es wie gekochtes Ei, das muss man mögen. Hier wird es aber nur sehr sparsam zum Abrunden der Sauce eingesetzt. Kala Namak ist im (gut sortierten) Supermarkt, beim Gewürzhändler oder im Internet erhältlich.
3. Zucchini, Frühlingszwiebeln und Basilikum waschen und abtropfen lassen. Den Stielansatz der Zucchini knapp abschneiden und im WMF Kult X Spiralschneider mit dem Schneideinsatz N°3 zu Spaghetti schneiden. Das Salz über die Zucchiniudeln streuen und mit den Händen vorsichtig unterheben. Bis zur weiteren Verwendung ziehen lassen.
4. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe, das Basilikum in feine Streifen schneiden. Beides zur Seite stellen.
5. 200 ml kochendes Wasser in das Mixgefäß füllen und alles mit dem Stabmixer zu einer feinen Sauce pürieren. Anschließend die Frühlingszwiebeln unterheben.
6. Die Zucchiniudeln zu Nestern formen und in vier tiefe Teller setzen. Die Sauce auf den Nestern und ringsherum verteilen. Die Linsen und das Basilikum dazugeben, mit Chiliflocken (oder Pul Biber) und den Sesamkörnern garnieren und servieren.

ELEKTROKLEINGERÄTE

KULT X
Spiralschneider
04 1648 0011



WMF KÜCHENminis®
Smoothie-to-go
04 1650 0011



WMF KÜCHENminis®
Dampfgarer
04 1509 0011



WMF KÜCHENminis®
Salat-to-go
04 1640 0011



KULT X
Zerkleinerer
04 1625 0011



KULT pro Power
Green Smoothie Standmixer 2,0l
04 1639 0011



WMF KÜCHENminis®
Joghurtbereiter
04 1520 0011



KULT X
Mix & Go Keep Cool
04 1641 0011



STELIO
Standmixer 1,5l
04 1619 0011




STELIO
Citruspresse
04 1603 0012



ELEKTROKLEINGERÄTE

<p>LINEO Edelmixer 1,5l 04 1613 0011</p> 	<p>LINEO Edelstab 04 1612 0011</p> 	<p>LINEO Edelzerkleinerer 04 1620 0011</p> 	<p>KULT X Mix & Go 04 1627 0011</p> 
<p>WMF KÜCHENminis® Standmixer 0,8l 04 1629 0011</p> 	<p>KULT X Brotbackautomat 04 1514 0011</p> 	<p>KULT X Standmixer 1,5l 04 1626 0011</p> 	
<p>KULT X Stabmixer 04 1623 0011</p> 	<p>KULT pro Power Entsafter 04 1630 0011</p> 	<p>KULT pro Power Standmixer 1,5l 04 1628 0011</p> 	



*Die Aromenvielfalt
von Kaffeebohnen ist
etwa doppelt so groß
wie die von Wein.*

Das Beste aus der Bohne

ENTSCHLEUNIGUNG IST LÄNGST AUCH IN DER KAFFEEKULTUR ANGEKOMMEN. GENIESSER ENTDECKEN DEN HEISSEN WACHMACHER UND DIE ART, IHN ZUZUBEREITEN, NEU.

Barista Robin gießt das 93 Grad warme Wasser mit langsam kreisenden Bewegungen aus einer Kanne mit filigranem Schwanenhals über das frisch gemahlene Kaffeepulver im Trichter. Den Papierfilter hat er vorher sorgfältig mit heißem Wasser angefeuchtet. Der fertige Kaffee tröpfelt nach und nach in eine schlanke Glaskaraffe, bevor er ohne Milch oder Zucker auf einem kleinen Holztablett serviert wird. Ein Gast in der Hamburger Kaffeebar Elbgold hat einen mit dem Handfilter – auch Pour Over genannt – aufgebrihten Kaffee aus Ruanda bestellt und hält jetzt vorsichtig die Nase in die Tasse. Er riecht eine komplex aromatische Mischung aus Johannisbeere, Aprikose, Karamell, Mandel und Honig. Auf Zunge und Gaumen fühlt sich der Kaffee angenehm weich und mild an. Was an die Verkostung eines guten Weines erinnert, ist heute in vielen Cafés und sogenannten Brew Bars in den Weltmetropolen der normale Umgang mit Kaffee. „Der Wunsch nach Entschleunigung und der Trend zur Achtsamkeit ist natürlich auch in der Kaffeewelt angekommen“, so Holger Preibisch, Hauptgeschäftsführer des Deutschen Kaffeeverbands. „Viele Menschen möchten Kaffee wieder bewusster genießen. Sie schätzen daher eine Zubereitung, die Zeit und besonderes Wissen um Kaffeearten, Wassertemperaturen und Mahlgrade erfordert.“

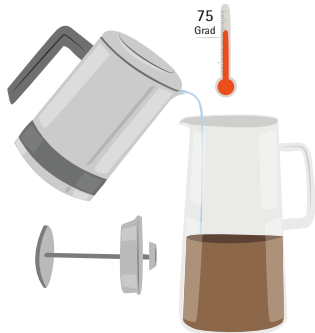
Zahlreiche vor allem kleinere Röstereien haben sich bereits darauf spezialisiert, Kaffeebauern in Ruanda, Brasilien oder Äthiopien ihre besten Bohnen direkt und zu fairen Preisen abzukaufen. Ähnlich wie beim Wein kommt es bei der Weiterverarbeitung des Rohkaffees darauf an, Besonderheiten der Herkunft und der Sorten optimal herauszuarbeiten und im besten Fall unverfälscht bis in die Kaffeetasse zu bringen. Die Aromenvielfalt von Kaffeebohnen ist etwa doppelt so groß wie die von Wein. Nicht nur Art und Dauer der Röstung spielen daher eine wichtige Rolle, sondern auch die jeweilige Brühmethode.



DER RICHTIGE WINKEL ZUR RECHTEN ZEIT

Handfilter sollten eine möglichst steile Trichterwand haben: Das verstärkt die Wasserbewegung beim Aufgießen. Die Zubereitung sollte allerdings nicht länger als drei Minuten dauern – sonst wird der Kaffee bitter.

French Press



AUFGUSS-ZEIT!

Der frisch (und eher grob) gemahlene Kaffee wird in der Pressstempelkanne mit heißem Wasser aufgegossen.



EILE MIT WEILE

Der umspülte Kaffee gibt nun zahlreiche Geschmacksnuancen frei. Idealerweise hat er vier Minuten Zeit. Dann wird der Stempel mit Metallsieb langsam Richtung Boden gedrückt.



EINSCHENKEN UND GENIESSEN

Das Kaffeemehl wird im unteren Teil der Kanne gehalten. Deshalb gelangen hier auch die im Kaffee vorhandenen Fette und Öle in die Tasse – im Gegensatz zum Filter-Aufguss.

Mit Präzision und dem richtigen Zubehör holen Experten das Beste aus der Bohne heraus. „Beim Aufbrühen mit der Hand können wir die Aromen und die anderen guten Geschmacksstoffe gleichmäßiger aus dem Kaffee extrahieren. Es ist einfach, effektiv und ergibt einen hervorragenden Kaffee“, bestätigt Annika Taschinski, Gründerin von elbgold Röstkaffee.

Die beiden gängigsten Werkzeuge der Baristi sind eben jener Handfilter (für Pour Over) und die Pressstempelkanne (French Press). Der Handfilter sollte über eine möglichst steile Trichterwand verfügen – das verstärkt die Wasserbewegung beim Zubereiten. So mancher Barista nimmt es ganz genau und arbeitet beim Aufgießen des exakt temperierten Wassers gar mit einer Stoppuhr. „Die Zubereitung eines Kaffees im Handfilter sollte nicht länger als drei Minuten dauern. Sonst wird der Kaffee bitter“, so Taschinski. Bilden sich Bläschen beim ersten „Pour Over“, sind die Bohnen frisch. Der Kaffee wird dann nicht etwa heiß, sondern eher warm bis lauwarm genossen.

LANGE AUFGUSSZEIT FÜR MEHR AROMA

Messen, abwägen und timen spielen auch bei der French Press eine wichtige Rolle. Der größte Unterschied zum Handfilter: Das Kaffeepulver ist etwas grober gemahlen. Es wird in der meist gläsernen French-Press-Kanne zunächst mit der Hälfte des Wassers übergossen, umgerührt, dann mit dem Rest des Wassers vermischt. Der Stempel wird zunächst nur bis zum Wasserrand hinuntergedrückt, damit das Pulver knapp unter Wasser bleibt. In den empfohlenen rund vier Minuten lösen sich allerhand spannende Aromen sowie Öle aus dem Pulver, die dem Kaffee einen kräftigeren und volleren Geschmack geben. Am Ende muss der Stempel ganz hinuntergedrückt werden, damit der Satz am Boden der Kanne bleibt.

Eine dritte Aufgussmethode hat sich vor allem in den USA etabliert und begeistert Kaffee-Fans im Sommer: Beim Cold Brew werden die frisch gemahlene Bohne mit kaltem Wasser übergossen und ziehen dann acht bis zwölf Stunden lang bei Raumtemperatur. Dann werden sie gefiltert und wahlweise mit Eiswürfeln, Wasser, kalter Milch, Sahne oder Zucker serviert. Der so aufgebüht Kaffee enthält deutlich weniger Koffein, Säure und Bitterstoffe und ist daher bekömmlicher. Die lange Aufgusszeit setzt mitunter doppelt so viele Aromen frei wie die Heißwasser-Methode – darunter Früchte, Gewürze, Süßholz, Vanille oder Johannisbeere.

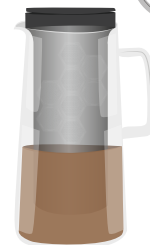
Alle drei Brühmethoden können mit dem richtigen Zubehör auch problemlos zu Hause zum Einsatz kommen. Wer normalerweise nur auf Cappuccino schwört, wird erstaunt sein, wie angenehm und komplex ein frisch mit der Hand aufgebühter schwarzer Kaffee aus Ruanda oder Äthiopien schmecken kann – auch ohne Stoppuhr.

Cold Brew



KALTE DUSCHE

Frisch gemahlener Kaffee wird – etwa in einer speziellen Kanne mit Dauerfilter – mit kaltem Wasser übergossen.



NUR GEDULD

Die Mischung zieht dann acht bis zwölf Stunden bei Raumtemperatur.



EISKALT SERVIERT

Auf Eiswürfeln oder mit Crushed Ice schmeckt der fertige Cold Brew besonders gut.

**LEBENSGEFÜHL
KAFFEE**

Vor allem kleinere Röstereien haben sich auf die Weiterverarbeitung von fair gehandeltem Rohkaffee spezialisiert – und schenken so nicht nur ihren individuellen Lifestyle, sondern auch eine große Portion Verantwortung aus.



*Die beiden
gängigsten Werkzeuge
der Baristi: der
Handbitter und die
Pressstempelkanne*



Pour Over

**OMAS KLASSIKER
NEU ENTDECKT**

Der relativ fein gemahlene Kaffee wird langsam – bis zu drei Minuten lang – und in kreisförmigen Bewegungen mit nicht mehr kochendem Wasser übergossen. Das geht zum Beispiel sehr gut und einfach mit Kannen, die über einen innovativen Dauerfilter verfügen.



GENUSS

PRUFROCK COFFEE, LONDON

Großzügiges und entspanntes Café in der quirligen Leather Lane in Clerkenwell mit mehrfach ausgezeichnetem Barista-Team. Die Kaffee-Auswahl variiert täglich. Wer möchte, kann hier beim Zugucken an der Bar und neben der reich verzierten Espressomaschine viel über Kaffee und Brühmethoden lernen – oder sich für eines der zahlreichen Seminare zum Thema anmelden. WWW.PRUFROCKCOFFEE.COM



Hot Spots für Heißes

WO SIE – UNTER ANDEREM
HANDGEBRÜHTEN – KAFFEE
BESONDERS GENIESSEN KÖNNEN



ABOUT LIFE COFFEE BREWERS, TOKIO

Klitzekleines Stehcafé im Einkaufs- und Ausgeviertel Shibuya – betrieben von der KaffeeKette Onibus Coffee. Wechselnde Auswahl an Kaffee aus lokalen Röstereien. Regelmäßig zeigen hier auch Gast-Baristas aus aller Welt ihr Können an Espressomaschine und Handfilter. WWW.ABOUT-LIFE.COFFEE



COAVA BREW BAR, PORTLAND

Eine weitere Perle der guten Kaffee- und Röstkultur im Südosten Portlands. Urbanes Lagerhallenflair mit viel Holz und überwiegend Stehtischen. Zur Auswahl stehen nicht nur Kaffees aus der eigenen Rösterei für den handgefilterten Genuss. Gäste schwärmen auch für den „Honey Latte“.

WWW.COAVACOFFEE.COM



THE BARN ROASTERY, BERLIN

Minimalistisch eingerichtetes Café mit Rösterei in Berlin-Mitte, das sich dem ungestörten Kaffee-Genuss verschrieben hat: keine Musik, keine Kinderwagen, Laptops nur in der ausgewiesenen Zone.

Filterkaffee wird ausschließlich schwarz serviert.

WWW.THEBARN.DE



KAFFEE

WMF CoffeeTime
Light Brew Kaffeebereiter
06 3246 6040



WMF CoffeeTime
French Coffeepress Kaffeebereiter
06 3245 6040



WMF CoffeeTime
Cold Brew Kaffeebereiter
06 3255 7390



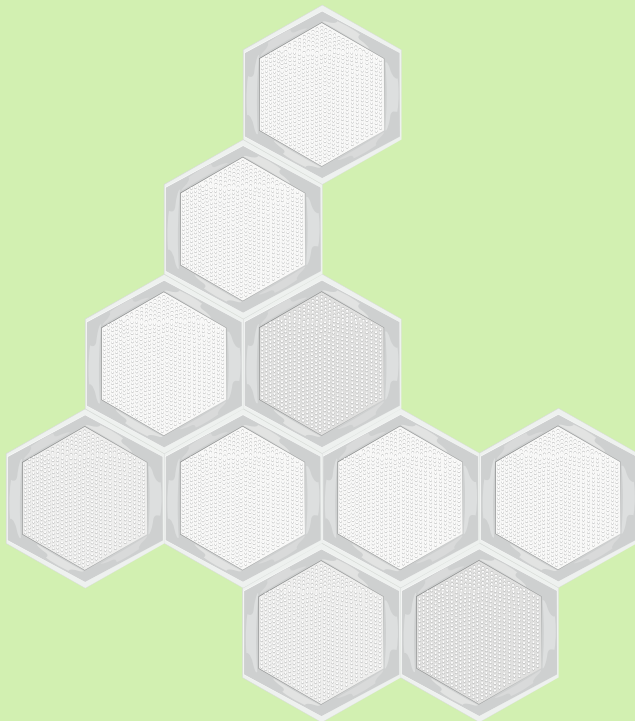
WMF CoffeeTime
Pour Over Kaffeebereiter
06 3254 6040



WMF CoffeeTime
Zuckerdose mit Löffel
06 3250 6040



Die Wabe macht den Unterschied



FORM FOLLOWSFUNCTION

Auf der Suche nach einem Muster, das die druckempfindlichen Edelstahlsiebe verstärkt, hat WMF beim Design der Serie Coffee Time einen echten Klassiker aufgegriffen: die Wabe. Die sechseckige Struktur sorgt nicht nur im Bienenstock für höchste Stabilität. Auch als unterstützender Rahmen der feinen Metallsiebe im Kaffeebereiter steht sie für ursprüngliche Kraft. Und nicht zuletzt sorgt die sogenannte Aromawabe bei der Zubereitung für die ideale Kontaktzeit zwischen Kaffeepulver und Wasser.

Bei der WMF CoffeeTime French Coffeepress ist die Struktur sogar patentiert! In der Stempelplatte sorgt die Wabenform für ausreichend Stabilität beim größtmöglichen Flächendurchbruch – denn auf der kreisrunden Fläche lassen sich Waben effizienter verteilen als andere Lochformen.

WMF CoffeeTime
Milchaufschäumer
06 3251 6040



WMF CoffeeTime
Latte Macchiato Gläser mit
Wabenstruktur, 4 Stück
09 4865 2040



WMF CoffeeTime
Latte Macchiato Gläser,
2 Stück
09 3248 2000



WMF Kult
Kaffeedose mit Maßlöffel
06 3097 6030



KAFFEE & TEE

<p>WMF IceTeaTime Eisteebecher mit Sieb und Löffel 06 3637 6040</p> 	<p>Barista Café crème Tasse 06 8623 9440</p> 	<p>Barista Cappuccino Tasse 06 8622 9440</p> 	<p>Barista Espressotasse mit Paddel 06 8620 6040</p> 
<p>WMF TeaTime Teestab 06 3646 6040</p> 	<p>Barista Kaffeebecher 06 8627 9440</p> 	<p>Barista Latte Macchiato Gläser, 2 Stück 09 5414 2040</p> 	<p>Barista Barzuckerdose 06 3364 6030</p> 
	<p>WMF IceTeaTime Turbo Cooler 06 3639 7390</p> 	<p>WMF TeaTime French Tea Press 06 3630 6040</p> 	
<p>WMF TeaTime Sahnekännchen 06 3632 6040</p> 	<p>WMF TeaTime Teedose M 06 3634 6040</p> 	<p>WMF IceTeaTime Eisteebecher, 2 Stück 09 3638 2000</p> 	
<p>WMF TeaTime Zuckerdose 06 3633 6040</p> 	<p>WMF TeaTime Teetasse mit Untertasse 06 3631 6040</p> 		

KAFFEE, TEE & WASSER

<p>WMF CoffeeTime Serviertablett 06 3247 6040</p> 	<p>Michalsky Tee-/Kaffeekanne 06 5085 9440</p> 	<p>WMF Kult Teesieb 06 3481 6030</p> 	<p>WMF Kult Coffeepress 06 3079 6030</p> 
<p>WMF CoffeeTime Kaffeetassen, 2 Stück 09 3249 2000</p> 	<p>Basic Wasserkaraffe 0,75l 06 1771 6040</p> 	<p>Basic Wasserkaraffe 1,0l 06 1770 6040</p> 	<p>WMF Kult Espressokocher 06 3101 6030</p> 
<p>Basic Taverno Karaffe 09 1751 2000</p> 			
<p>Basic Wasserkaraffe Cromargan® 1,0l 06 1765 6040</p> 	<p>Basic Wasserkaraffe in Kupfer-Optik 1,0l 06 1770 6600</p> 	<p>Basic Wasserkaraffe mit Griff 06 1804 6040</p> 	<p>Basic Fruchtspieß-Set, 2-teilig 06 1808 6040</p> 

*Genuss – das ist
für uns Lebens-
qualität in ihrer
schönsten
Ausprägung*





IMPRESSUM

HERAUSGEBER: WMF Group GmbH, Eberhardstraße 35, 73312 Geislingen/Steige, wmf.com, **VERLAG:** TERRITORY Content to Results GmbH, territory.de, **GESCHÄFTSFÜHRUNG:** Soheil Dastyari, Sandra Harzer-Kux, **BILDNACHWEIS:** Titel: Westermann + Buroh Studios; S. 4: Getty Images, PR, Jonas von der Hude, Johannes Mink (2); S. 08–15, 50–53, 62–69: Johannes Mink; Illustrationen S. 19, 28, 46, 71, 82–83, 87: Alina Sawallisch; S. 24–27: Getty Images (6), dpa picture alliance; S. 32–33: Katharina Werle (Fotos), Katena Studios (Illustrationen); S. 38–39: Getty Images (4), Gianni Mossina; S. 40–45: Jonas von der Hude; S. 54–57: Nina Struve; S. 80–85: Getty Images, Gallery Stock, Marta Greber/The Barn, PR (6)



 **MIX**
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
www.fsc.org **FSC® C022647**