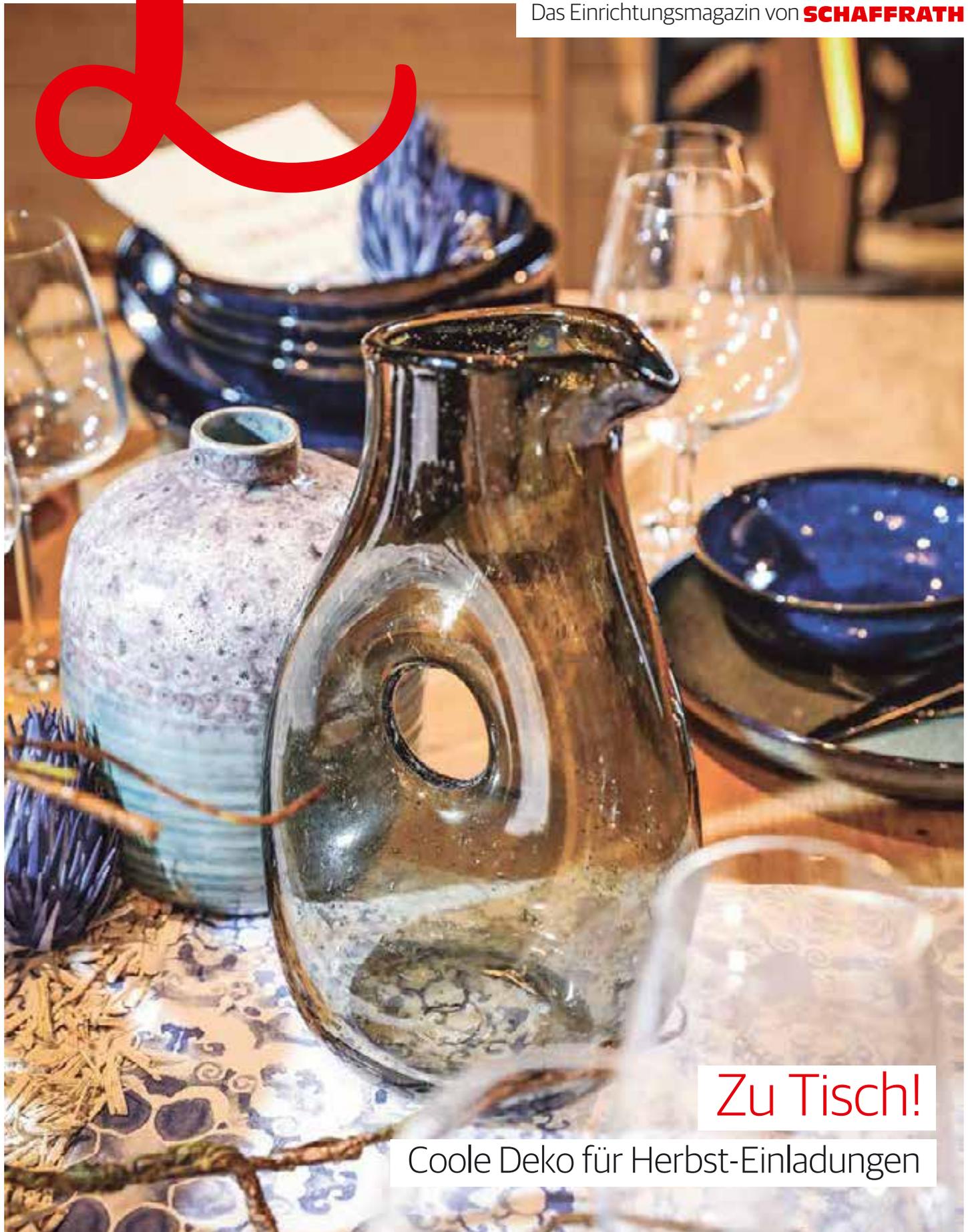


Herbst 2019 | 1,90 €

fieblingsplätze

Das Einrichtungsmagazin von **SCHAFFRATH**



Zu Tisch!

Cooler Deko für Herbst-Einladungen

HERBSTZEIT



APELT
DECORATE YOUR LIFE



ENTDECKEN SIE UNSERE VIELSEITIGEN TEXTILEN KONZEPTE
DEKOSTOFFE | KISSEN | TISCHWÄSCHE | BETTWÄSCHE & MEHR

MADE IN GERMANY | WWW.APELT.COM

ERHÄLTlich BEI SCHAFFRATH

Liebe Leserinnen und Leser,

der Trend ist eindeutig – die Menschen verlagern ihr Leben immer lieber und immer länger nach draußen. Das Wetter in unseren Breiten wird milder, die Sommer länger (leider auch heißer) und die Wärme zieht sich bis in den Herbst. Wir dürfen wieder den goldenen Oktober genießen.

Und selbst dann, wenn es mal gerade nicht passt, sondern der Regen und eher kühle Temperaturen vorherrschen, so gibt es doch inzwischen eine Reihe von Möglichkeiten, Balkon, Terrasse oder Garten so zu gestalten, dass man länger als in früheren Zeiten draußen sitzen, lesen oder arbeiten kann.

Dieser Drang, an der frischen Luft und dennoch daheim zu sein, ist auch eine Folge unserer Reiselust. Über die Jahre sind wir nach Frankreich, Italien und Spanien gefahren, haben es dort gesehen und erlebt, wie die Menschen vor allem abends vor ihren Häusern sitzen, mit den Nachbarn plaudern, sich in den Restaurants treffen, ihre Dachterrassen genießen. Diese mediterrane und bei uns in früheren Zeiten so nicht übliche Art des Lebens ist sozusagen ein Souvenir aus dem Urlaub, das wir gerne mitgebracht haben und hier ebenfalls ausleben wollen. Komplette möblierte Terrassen, Balkone oder Gärten sind die Folge, ausgestattet mit Möbeln und allerlei Deko, oder – für die mit dem nötigen Platz und Kapital – der eigene Pool im Garten. Die Dinge sind im Wandel, Solaranlagen sorgen für preiswerte (oder völlig kostenfreie) Energie, und wer kann und will, schafft sich draußen ein erweitertes Wohnzimmer, das mit den Räumen drinnen wie ein gut durchdachtes Gesamtkunstwerk aussieht. Gerne stilvoll illuminiert oder mit einer offenen Feuerstelle.

Also – der Herbst kann kommen. Und unabhängig vom Wetter werden wir ihn genießen.

Viel Spaß beim Lesen!



Foto: iStock

Ihr
**Liebingsplätze-
Team**

Impressum

Herausgeber

Friedhelm Schaffrath GmbH & Co. KG
Aachener Straße 90
40223 Düsseldorf

Geschäftsführer:

Friedhelm Schaffrath, Renate Schaffrath,
Marc Fahrig, Jürgen Schmidt,
Michael Schoelling

Konzeption + Realisation

Rheinische Post Medien GmbH
Zülpicher Straße 10
40196 Düsseldorf
Geschäftsführer: Johannes Werle, Patrick Ludwig,
Hans Peter Bork, Matthias Körner

Produktmanagement: Anne Debus
E-Mail: anne.debus@rheinische-post.de
Tel.: 0211 505-27878

Bereich Content Marketing
Daniel Spiegel (verantwortlich)
Redaktionsleitung: Tanja Hesse-Kaspers
Layout: Anastasia Schmalz, Hannah Benkel
Titelfoto: Melanie Zanin

Druck

Rheinisch-Bergische Druckerei GmbH
Zülpicher Straße 10
40196 Düsseldorf

8

LIEBLINGSPLÄTZE IM FREIEN



Fotos: Detlef Ilgner, Melanie Zanin

22

DER STIL VON CASA LIVING



Standards

- 03 Editorial, Impressum
- 05 Trends

Lieblingsplätze

- 08 Das sind unsere Lieblingsplätze
- 10 Mit Freude aufräumen
- 12 Gewinnspiel Lieblingsplatz

Küche

- 14 Schlemmereien im Weckglas
- 16 Festtafel in Herbstlaune

Indoor

- 18 Die Küche mit Vorratskammer
- 21 Lieblingsstücke der Saison
- 22 Die Massivholz-Spezialisten
- 26 So oder so: Der Kühlschrank

Outdoor

- 28 Faszination offenes Feuer

Schaffrath Inside

- 30 Umbau in Mönchengladbach, Termine

Hüttenromantik

im Chalet-Stil



Im Herbst zieht es viele zum Wandern in die Berge. Als Unterkunft sind Schweizer Chalets beliebt. Wer sich den Charme dieser Holzhäuser nach Hause holen möchte, setzt bei der Auswahl der Einrichtungsstücke vor allem auf natürliche Materialien wie Holz, Fell und Leder. Ein aus Naturholz hergestellter Würfel lässt sich etwa als Beistelltisch fürs Sofa, als Nachttisch oder auch als Hocker nutzen. Wer beim Einkauf der neuen Möbel auch auf die Herkunft des Holzes aus heimischen Wäldern achtet, wird darüber hinaus dem Nachhaltigkeitsgedanken gerecht. Zum einen, da Naturholz als Material zur Möbelherstellung zu den nachwachsenden Ressourcen gehört, zum anderen, da für die Verarbeitung in den Werkstätten und den Verkauf in den Möbelhäusern nur kurze Transportwege nötig sind. Um an stürmischen Herbsttagen keine kalten Füße zu bekommen, kann man auf den Boden vor den Kachelofen oder den Kamin ein Kunstfell legen. Wenn draußen der Regen an die Fensterscheiben prasselt, lässt es sich mit einer Decke aus weißer Wolle und ein paar Kissen, bezogen mit Hüllen aus grobem, grauem Strick, auf dem Sofa oder im Sessel gemütlich machen. Eine Kombination von Naturtönen wie Beige und Grau lässt den Chalet-Stil edel und elegant wirken. Zu den authentischen Accessoires dieser angesagten Einrichtungsart gehören auch Geweihe. Mittlerweile gibt es sie aus allen möglichen Materialien wie Kunstharz und in vielen verschiedenen Farben. Wie wäre es zum Beispiel mit Silber?

Den Duft des Sommers bewahren



Foto: iStock

Lavendel ist ein echter Augenschmaus. Die blau-violette Farbe und die ätherischen Öle der mediterranen Pflanze haben eine beruhigende Wirkung. Die Blüten mit dem betörenden Duft lassen sich gut selbst trocknen. Als dekorative Sträußchen, als Füllung für Wäschesäckchen oder als aromatisierende Zutat zum Kochen und Backen verlängern sie den Sommer. Ein Lavendelsirup ist schnell selbst gemacht. Wer keine Blüten pflücken konnte, kauft in der Apotheke getrockneten Lavendel.

Lavendelsirup

Zutaten:

1 kg Zucker
750 ml Wasser
15 EL Zitronensaft
10 EL getrocknete Lavendelblüten
Außerdem benötigt:
Topf, Sieb, Fläschchen zum Abfüllen

Zubereitung:

Wasser, Zucker und Zitronensaft unter Rühren in einem großen Topf erhitzen und fünf Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, Lavendelblüten unterrühren, Topf abdecken und den Sirup einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen. Sirup durch ein feines Sieb gießen, in Fläschchen abfüllen und bis zum Verwenden kalt stellen. Der Lavendelsirup veredelt Mixgetränke mit eiskaltem Wasser oder Sekt und einer Scheibe Zitrone. Schmeckt auch toll zu Eis.

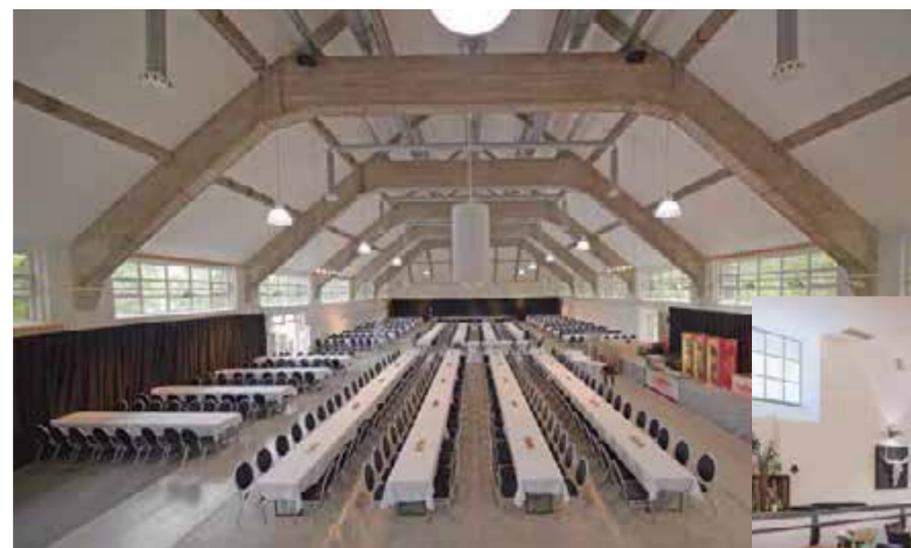
Ein Hoch auf die Fensterbank

Der Trend zu French Windows hat in vielen modernen Gebäuden die gute alte Fensterbank verdrängt. Um Pflanzen ans Licht zu rücken, greift man vor bodentiefen Fenstern gern auf große Kübel zurück. Die Möbelindustrie hält allerlei Konstruktionen bereit, die Blumentöpfe aufnehmen können, es gibt Pflanzentreppe, -tische und -regale aus Holz oder Metall. Ein echter Klassiker: der nostalgische Blumenwagen. So schön diese Hilfsmittel gerade hängende Pflanzen in Szene setzen – die Fensterbank hat kein stiefmütterliches Dasein verdient. Wenn das Brett nicht zu schmal ist, stellt die Fläche vor dem Fenster eine perfekte Bühne für Blumentöpfe und Dekoobjekte dar. Einzelne Objekte durchbrechen das Nebeneinander von Blumentöpfen auf charmante Weise. Eine formschöne Gießkanne, Vasen oder Flaschen, ein Windlicht, eine Antiquität oder ein Sammelstück machen sich ausgesprochen gut zwischen dem Grün. So wirkt die Fensterbank keineswegs spießig oder streng. Besonders hübsch ist es, sie der Jahreszeit entsprechend zu schmücken. Zwischen die Blumentöpfe lassen sich zum Beispiel ein paar Kastanien und bunte Herbstblätter streuen. Der nächste Herbstspaziergang bringt Sie da sicher auf gute Ideen.



Foto: iStock

Einzigartiges Ambiente in historischen Gemäuern



Fotos: Melanie Zanin, Jia Kagan

Die Alte Reithalle in Mönchengladbach bietet das Ambiente für ganz besondere Feiern.

Sie ist einer der schönsten und ungewöhnlichsten Locations am Niederrhein: In der Alten Reithalle im Herzen Mönchengladbachs vermischen sich Tradition und Moderne zu einem besonderen Ambiente. Über Jahrzehnte war der Backsteinbau mit den hohen Decken Heimat für ganz besondere Bewohner: Dort waren die Ställe der Reiterstaffel der Mönchengladbacher Polizei untergebracht. Wo bis vor wenigen Jahren Tränken standen, blitzt heute Chrom von topmodernen Koch- und Grillgeräten und tauchen Kronleuchter die Halle in ein warmes, weiches Licht. Hier ist ein stilvoller Raum für Kreativität und Genuss entstanden. In der Alten Reithalle wird gefeiert, wenn es besonders werden soll – und zwar egal, ob es 10 oder 250 Gäste sind.

Es geht sogar noch größer. Wer die benachbarte Halle, in der Schaffrath seine Gartenausstellung präsentiert, mit dazu mietet, bekommt auch 800 Partygäste untergebracht: mit Sitzgelegenheit für jeden Einzelnen, Büfett, Bühne und Tanzfläche. Die Bischöfliche Marienschule Mönchengladbach hat es vorgezogen und die Location als Ort für ihre Abi-Party ausgewählt. 600 Schüler feierten das Ende ihrer Schulzeit mit Eltern und Lehrern bis in den frühen Morgen bei einer „Las Vegas“-Motto-Party. Für das Essen sorgte die Schaffrath Koch & Grill Akademie um Chefkoch Marcel Blum.

Egal, ob ein Dutzend Männer Junggesellenabschied feiert, ein Unternehmen ausgewählten Kunden sein neuestes Produkt präsentiert oder ein Paar seine Hochzeit stilvoll begehen will – die Alte Reithalle hat das passende Ambiente. Und egal, wie groß die Gesellschaft ist: Für alle gibt es ausreichend Parkplätze direkt vor der Tür. Denn die Alte Reithalle ist auf dem Gelände des Wohnkaufhauses Schaffrath an der Mönchengladbacher Theodor-Heuss-Straße.

Einen ersten Eindruck von der Halle und der Qualität der Speisen können sich Interessierte bei einem der Kurse der Schaffrath Koch & Grill-Akademie verschaffen. Dort lernen Kursteilnehmer die Tricks und Kniffe, die nur Koch- und Grill-Profis beherrschen. Marcel Blum macht jeden Teilnehmer zum Pasta-Profi oder Grill-Master. Darum eignen sich die Kurse hervorragend als Teamevent oder Weihnachtsfeier. „Wir bereiten unsere Speisen zusammen zu. Die Teilnehmer lernen von mir angeleitet etwas, ohne dass es zu anstrengend wird und erleben gemeinsam einen entspannten, kulinarischen Abend“, sagt Blum. Bei seinen Seminaren können sich die Teilnehmer nicht nur auf Leidenschaft fürs Kochen und Kreativität freuen, sondern auch auf jede Menge Spaß. Der Höhepunkt des Abends: Die gemeinsam zubereiteten Speisen werden zusammen in diesem besonderen Ambiente verspeist.

Weitere Informationen zur Alten Reithalle und zur Schaffrath Koch & Grill Akademie gibt es im Internet unter www.koch-grill-akademie.de.

Das sind unsere Lieblingsplätze

Solange es die Herbstsonne erlaubt, genießen wir das Leben im Freien.

Am Lieblingsplatz auf der Terrasse lässt es sich herrlich
ausspannen. Ein frisches Lüftchen inklusive.



Foto: Melanie Zanin

Gemütlich abhängen

Auf der Terrasse ihres Gartens in dem ovalen Hängesessel zu sitzen, ist für Katja (51) die pure Entspannung. Sie liebt dieses Möbel, das ihr Mann ihr zum Hochzeitstag schenkte. Das sanfte Schwanken, die kuschelige Form mit den weichen Kissen – perfekt, um nach einem Arbeitstag zur Ruhe zu kommen. Mit ihrem Mann und ihrer Weimaraner-Hündin Lotte (5) lebt Katja am Stadtrand von Düsseldorf in einem dörflichen Stadtteil der Landeshauptstadt nicht weit vom Rhein. Und wenn das Wetter demnächst kühler und regnerischer wird, dann kommt der Hängesessel ins Haus, damit er dort auch im Winter genutzt werden kann. So bekommt das eher saloppe Wort „abhängen“ eine völlig neue Bedeutung.

Mittagspause

Es ist die ruhige Konstante an ihren ansonsten trubeligen und bunten Tagen. Mittags legt sich Gerda-Marie Voß für 20 Minuten auf ihre „Le Corbusier“-Liege. Das Einzige, was sich in diesen Wochen dabei ändert, ist ihre Aussicht. An den Herbsttagen, an denen die Sonne noch genug Kraft hat, stellt sie ihre Liege in ihren Garten. Sobald es kühler wird, steht die Liege im Haus, nur durch eine große Glasfront von der Terrasse getrennt. Egal, wohin sie schaut: Mops Frida schaut mit. Und beide zusammen blicken auf ein Denkmal. Denn nicht nur das Haus, das sie Villa V genannt hat, ist ein Denkmal. Der Garten und die Inneneinrichtung sind es auch. Das Haus hat eine reiche Geschichte, und wie Gerda-Marie Voß zu ihm fand, ist eine Geschichte für sich. Die Villa V, im Herzen von Viersen, hat Architekt Bernhard Pfau, der später das markante Düsseldorfer Schauspielhaus baute, entworfen. Reduziert, klar in den Formen, und trotz seiner Größe fast bescheiden im Auftreten – so wollte es die Unternehmer-Familie Kaiser („Kaiser's Kaffee“) haben. Zuletzt beherbergte das große Haus, von Stacheldraht geschützt und mit Kameras überwacht, Nato-Generäle, die im JHQ ihren Dienst taten. Gerda-Marie Voß, die seit Jahrzehnten Denkmäler restauriert, kam 2011 immer wieder auf ihrer Spazierrunde mit dem Künstler Georg Ettl an dem Haus vorbei. Sie hielt es für eine Lagerhalle. Bis sie erfuhr, was für ein Zeugnis der Bewegung „Neues Bauen“ es in Wahrheit ist. Sie baute es mit viel Sachverstand, Aufwand und Liebe behutsam zu dem zurück, was es im Ursprung gewesen war. Genutzt wird die Villa V heute für Veranstaltungen, Ausstellungen, Seminare, Unterbringung von Gästen und ist ein sehr lebendiges Zeugnis für Kunst, Bau und Design. Mit einer sehr lebendigen Hausherrin, die in der Villa V lebt, arbeitet und beständig neue Ideen und Projekte ersinnt. Nur mittags macht sie von all dem Pause. 20 Minuten lang.

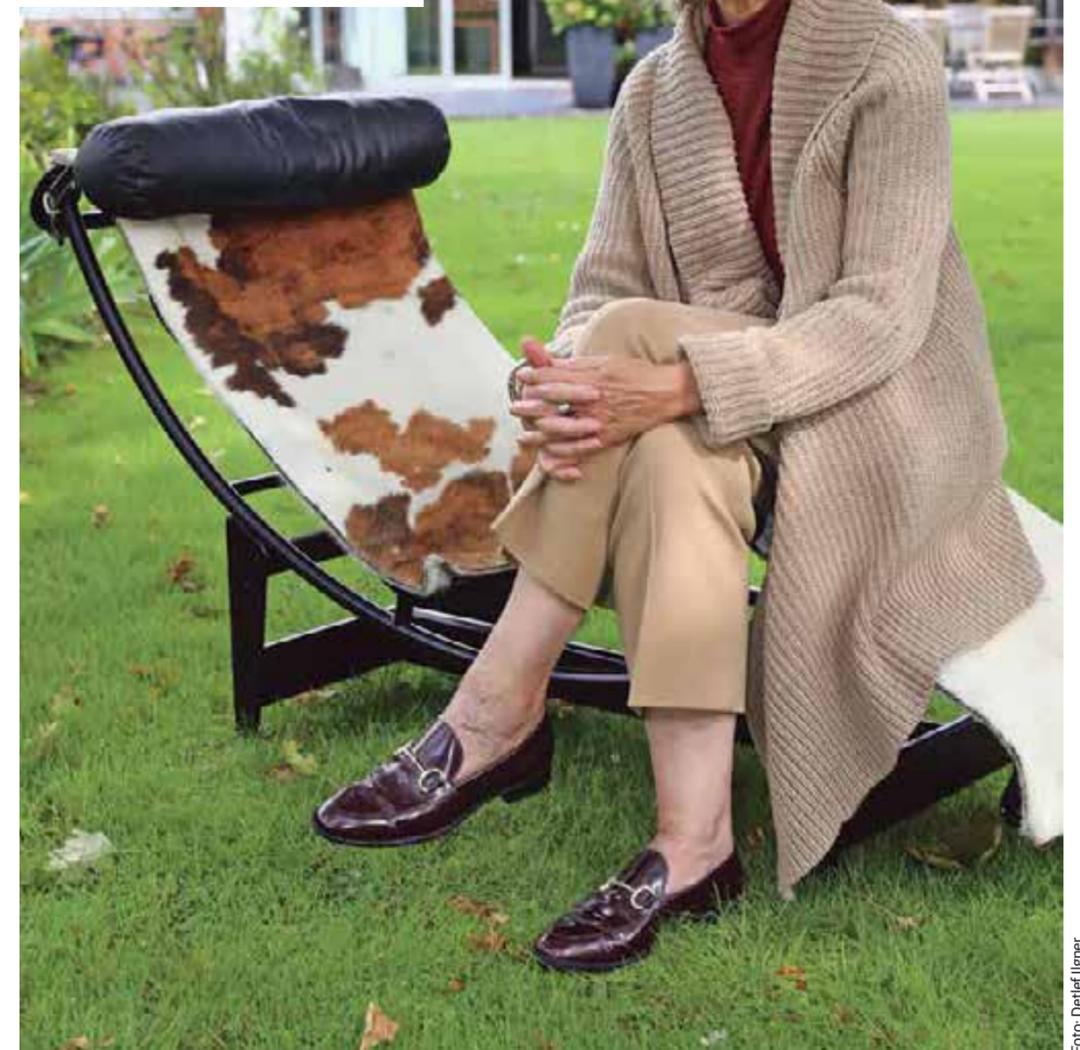


Foto: Dettlef Ilgner

Mit Freude aufräumen

Der Keller voller Krempel, die Garage, in die kein Auto mehr passt, das verwüstete Kinderzimmer – viele fühlen sich unwohl und haben ein schlechtes Gewissen, weil bei ihnen das Chaos regiert. „Das muss nicht sein“, sagt Esther Lübke von der Kölner Agentur „Ärmel Hoch“. Zusammen mit ihrem Partner Micki Dreeschmann kommt die Aufräum-Expertin in Privatwohnungen und Büros und sorgt dort mit System für Ordnung.



Frau Lübke, wie sind Sie professionelle Aufräumerin geworden?

Ich habe schon als Kind gerne aufgeräumt und auch Freundinnen dabei geholfen. Als Erwachsene war ich Assistentin der Geschäftsführung. Das ist im Prinzip auch ein Job, bei dem ich für andere organisiert und aufgeräumt habe. Irgendwann habe ich mich zusammen mit meinem Partner Micki Dreeschmann selbstständig gemacht. Noch heute ist es mein Traumberuf. Wenn es abends schön ist und der Kunde sich freut wie ein kleines Kind, dann freue ich mich jedes Mal mit ihm.

Wie läuft ihre Arbeit normalerweise ab?

Ein Kunde meldet sich mit einem ganz individuellen Problem. Das reicht von der Schublade, in die er alle Steuerunterlagen stopft, bis zum ganzen Haus, in dem Durcheinander herrscht. Manche Kunden wollen von uns lernen, wie Aufräumen geht. Andere buchen

uns als reine Dienstleistung. Sie drücken uns morgens die Schlüssel in die Hand und kommen abends wieder, wenn wir das Chaos beseitigt haben.

Warum schaffen es viele nicht, ihre eigenen vier Wände in Ordnung zu halten?

Unsere Wohnung und unser Büro zeigen, wie wir leben. Innenwelt und Außenwelt entsprechen sich. Die persönliche Ordnung kommt schnell zu kurz, wenn wir ständig Überstunden machen oder doppelt bis dreifach belastet sind durch Karriere, Kinder und Haushalt. Und das ist auch richtig so: Besser leidet die Wohnung, als dass die Kinder zu kurz kommen. Wir alle schaffen auch viel mehr an als noch vor 25 Jahren. Unordnung ist ein schleicher Prozess. Wenn es zu Hause vollgestopft und chaotisch aussieht, resignieren die meisten dann irgendwann.



Aufräum-Profi Esther Lübke sorgt für Ordnung mit System.

Schämen sich Menschen, die sich bei Ihnen melden?

Das ist uns vertraut. Deshalb garantieren wir unseren Kunden auch hundertprozentige Diskretion. Wir bewerten niemanden! Ich hasse den Satz: „Das geht ja gar nicht.“ Es gibt immer nachvollziehbare Gründe, wenn jemand in der persönlichen Ordnung den Überblick verloren hat. Das ist keine Schande.

Räumen Sie auch bei Messies auf?

Messies melden sich bei uns normalerweise nicht. Sie haben eine ernst zu nehmende psychische Krankheit. Sie bekommen Panikattacken, wenn sie eine Tüte Abfall entsorgen müssen. Da ist der erste Schritt, therapeutisch an den Verlustängsten zu arbeiten.

Welchem Typen fällt es schwer, bei sich Ordnung zu halten?

In unserem Buch „Die Aufräum-Profis“ stellen wir ganz unterschiedliche Typen vor. Es gibt zum Beispiel den Sammler, den Perfektionisten, den Vielbeschäftigten, den Träumer, den Aufschieber, den Unsicheren oder auch den Verzweifelten.

Welches Problem hat denn jemand, der aus Verzweiflung nicht aufräumt?

Das ist zum Beispiel der Fall, wenn jemand aus der Familie gestorben ist. Manch einem fällt es wahnsinnig schwer, sich dann von den Gegenständen des Verstorbenen zu trennen. Einige haben sogar das Gefühl, sie würden Schuld auf sich laden, wenn sie Dinge des Verstorbenen entsorgen. Als hätte der Tote dadurch keine Bedeutung mehr für sie.

Wie können Sie denn dann helfen?

Wir unterstützen den Zurückgebliebenen, dass er Erinnerungsstücke an den Verstorbenen aufbewahrt. Ein vertrautes Kleidungsstück zum Beispiel, aber nicht den ganzen Kleiderschrank. Und oft hilft auch etwas Schlichtes: gemeinsam mit ihm über den Verlust zu trauern. Ich habe schon manches Mal bei jemandem im Wohnzimmer gesessen und mit ihm geweint. Denn das sind sehr tragische Geschichten.

Ist es nicht immer auch ein bisschen traurig, sich von Dingen zu verabschieden?

Das gehört genauso dazu wie Freude, überflüssigen Krempel loszuwerden. Und jeder kennt auch das Gefühl der Erleichterung, wenn er überflüssigen Ballast losgeworden ist. Und der Freude, wenn er sich in einem frisch aufgeräumten, klaren Zimmer umschaut.

Wie schafft man denn bei sich zu Hause mehr Struktur?

Wenn ich zu jemandem komme, frage ich oft: Wo sind denn hier Schränke? Wir brauchen feste Orte und Stauraum für unsere Habseligkeiten. Sonst fliegen sie überall herum.

Welche Schränke eignen sich wofür am besten?

Bei Büchern haben tiefe Schränke keinen Sinn. Aber wenn Sie viel Krempel verstauen wollen, ist ein tiefer Schrank mit Türen am besten. Ideal sind auch Schränke, die ungenutzte Ecken ausfüllen. Denn die kann man selten als Wohnraum nutzen. Und im Kinderzimmer sollte alles in Griffhöhe des Kindes sein.

Angenommen ich will meinen Kleiderschrank aufräumen. Wie gehe ich am besten vor?

Stellen Sie sich folgende Fragen: Brauche ich das Teil überhaupt noch? Ist es noch in Ordnung? Brauche ich alle diese Sachen? Gehören sie in diesen Raum?

Und wie sortiert man am effektivsten?

Wir raten zu vier Kisten und einem Müllbeutel zum Entsorgen. Auf den Kisten sollte stehen: Behalten, Anderswo aufbewahren, Verschenken und Unklar. Die Unklar-Kiste hilft, dass wir uns nicht bei jedem Teil eine halbe Stunde Gedanken machen, sondern erst mal vorankommen. Wenn wir uns am Ende diese Kiste noch einmal vorknöpfen, fällt das Aussortieren meist leicht.

Bei vielen ist es aufgeräumt, wenn Besuch kommt. Aber nach einer Woche sieht es schon wieder chaotisch aus. Es ist frustrierend, wenn die Ordnung nicht vorhält.

Natürlich, deshalb sollten Sie täglich ein bisschen aufräumen. 20 Minuten am Tag schafft jeder, entweder morgens oder abends. Das ist viel einfacher, als am Wochenende einen halben Tag den Chaosberg beseitigen zu müssen.

Was hilft, uns zum Aufräumen zu motivieren?

Ich habe mir als Kind vorgestellt, David Bowie würde zu Besuch kommen. Für den wollte ich es natürlich piccobello haben. Tatsächlich hilft es manch einem, wenn er Gäste einlädt. Denen wollen wir unsere Fucklecken nicht so gerne zeigen. Da können wir unsere Schamgefühle sogar mit Humor nehmen und produktiv nutzen.

Ralf Jüngermann



Die neue Wohlfühl-Ecke der Familie Kahl

Ein Plätzchen im Anbau mit Blick auf den Garten ist beliebt bei allen Mitgliedern der Familie Kahl. Die Schaffrath-Expertinnen putzen der Gewinnerin der Sommer-Ausgabe den Rückzugsort im Wert von 250 Euro so heraus, dass alle Bewohner zufrieden sind.

Die Ecke im Wohnzimmer vor der Terrassentür ist die neueste in der Eigentumswohnung von Ina Kahl. Denn die Familie hat vor einigen Jahren an ihre Wohnung im Korschenbroicher Stadtteil Liedberg angebaut. Dabei ist unter anderem dieser schöne, kleine Winkel mit viel Tageslicht und dem Blick in den eigenen Garten entstanden. Und deswegen ist die Ecke auch rasch zur beliebtesten der Familie geworden. Ina Kahl hatte sie eigentlich als ihren persönlichen Rückzugsort geplant und sie deshalb mit der feinen, kleinen Kommode ihrer Oma und den Bildern ihrer Liebsten ausgestattet. „Mit zwei lebhaften Kindern ist es manchmal ganz schön trubelig bei uns. Da ziehe ich mich gerne mal für einen Moment zurück und lese etwas, ohne mittendrin im Gewusel zu sein“, sagt die Korschenbroicherin. Bloß: Die Idee hat sie nicht allein. So setzt sich auch ihr Mann gerne in den Korbessel, um mit mehr Ruhe die Zeitung zu sortieren. Noah (10) findet die Ecke am geeignetsten, um seine Kunstwerke und Bastelarbeiten aufzuhängen. Und Kater Simba legt sich dort besonders gerne für eine Pause hin.

1/ So sah der Lieblingsplatz vorher aus. Familie Kahl wünschte sich ein Facelifting.

2/ Nach dem Umstyling wirkt die Einrichtung des Lieblingsplatzes wie aus einem Guss.

Gewinnspiel

Lassen Sie sich Ihren Lieblingsplatz verschönern!

Natürlich lieben Sie Ihr Sofa, Ihren Esstisch, Ihren Balkon – sonst wäre es ja nicht Ihr Lieblingsplatz. Aber Ihr liebster Ort in den eigenen vier Wänden könnte wieder einmal eine Frischzellenkur vertragen? Bewerben Sie sich mit einem Foto von Ihrem Lieblingsplatz. Die Einrichtungsexperten von Schaffrath wählen unter allen Einsendungen einen Leser aus und dekorieren dessen Lieblingsplatz neu. Die verwendeten Dekorationen bis zu einem Wert von 250 Euro spendiert Schaffrath dem Leser. In der nächsten Ausgabe des Wohnmagazins „Lieblingsplätze“ präsentieren wir das Ergebnis. Schreiben Sie an die E-Mail-Adresse wohneideen@schaffrath.com und schicken Sie ein Foto Ihres Lieblingsplatzes mit.

Teilnahmeberechtigt sind alle Personen ab 18 Jahren. Ausgenommen von der Teilnahme sind Schaffrath-Mitarbeiter/innen und deren Angehörige. Der Gewinn kann nicht in bar ausgezahlt werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnahmeabschluss ist der 18.10.2019. Mit Ihrer Teilnahme am Gewinnspiel willigen Sie ein, dass wir im Falle des Gewinns Fotos Ihres neu dekorierten Lieblingsplatzes in der nächsten Ausgabe des Wohnmagazins „Lieblingsplätze“ veröffentlichen. Weitere Details zur Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten im Rahmen des Gewinnspiels finden Sie hier: www.schaffrath.com/rechtliches/datenschutz



1/ Svenja Eilenbrock arrangiert Decken und Kissen in Pink und Rosé.

2/ Ina Kahl (sitzend) freut sich mit Svenja Eilenbrock und Nadine Schmäing über das neue Styling des gemütlichen Ruheplatzes.

3/ Lieblingsort: Die Schiefertafel fügt sich auf dem Beistelltisch mit den neuen Accessoires zu einem harmonischen Bild.

4/ Nadine Schmäing füllt die kleinen Vasen mit Seidenblumen.



Fotos: Melanie Zanin (6)

Entsprechend argwöhnisch beobachtet Simba die beiden Schaffrath-Einrichtungsexpertinnen Nadine Schmäing und Svenja Eilenbrock, die sich daran machen, der Ecke einen neuen Deko-Schliff zu verleihen. Ina Kahl freut sich über jede Verbesserungsidee – solange zwei Konstanten bleiben. Die Kommode ihrer Oma, bei der sie als Kind alle Sommerferien verbrachte, muss auf jeden Fall weiter in der Ecke stehen. Und auch die Fotos sind heilig. Da sind zum Beispiel in einer Kombination aus vier Einzelbildern lauter Kinder mit Schultüten zu sehen: Es ist die gesamte Familie: Vater, Mutter und die beiden Kinder, jeweils bei ihren Einschulungen. Ein anderes Bild zeigt die Freunde aus Andalusien, wo die Familie jedes Jahr ihre Sommerferien verbringt.

Beides inspiriert die Dekorations-Expertinnen sofort. „Die Bilder sind toll, aber wir können sie noch besser zur Geltung bringen“, sagt Nadine Schmäing. Denn bisher stehen die Fotos in ganz ähnlicher Größe nebeneinander auf den Wandregalen. Dadurch nehmen sie einander die Wirkung. Svenja Eilenbrock hält ein großes abstraktes Bild an die Wand. „Wie gefällt Ihnen das?“, fragt sie die Hausherrin. Die runzelt die Stirn: „Ganz ehrlich: Das hätte ich im Laden von mir aus nie in Betracht gezogen. Ich gucke immer nach gegenständlichen Bildern.“ Eilenbrock verteilt die Fotos drumherum. „Aber es sieht wirklich toll aus. Das gefällt mir richtig gut“, sagt Ina Kahl. Kissen in Altrosa und Brombeer. Eine Decke in korrespondierendem Farbton. Ein Teppich und ein Höckerchen vor dem Sessel. Eine Vase mit Blumen auf die Kommode. Binnen Minuten verändert die Wohlfühl-Ecke ihren Charakter. „Wie finden Sie die Tasse?“, fragt Nadine Schmäing. „Toll! Vor allem, weil ich Teetrinkerin bin“, sagt die Wohnungseigentümerin. Ein neuer Zeitungsständer neben dem Korbessel betont die Einladung zum Verweilen. Svenja Eilenbrock und Nadine Schmäing holen immer wieder neue Dekorationsartikel aus ihrem Vorrat, halten an, drapieren, werfen eine Idee, probieren eine neue aus. Bis sie irgendwann ein paar Schritte zurücktreten, ein letztes Mal an Decke und Kissen zupfen, das Gesamtbild prüfen und befinden: „So könnte es gehen, oder?“

Ina Kahl ist baff. „Dass man in so kurzer Zeit unsere Ecke so aufwerten kann, hätte ich wirklich nicht gedacht.“ Am besten gefallen ihr die Kissen. Nur, ob die lange an ihrem neuen Platz bleiben – da ist sie skeptisch. „Da werde ich mit meiner Tochter drum fighten müssen. Die verschwinden über kurz oder lang bestimmt in ihrem Zimmer.“ Ina Kahl verabschiedet die Dekorateurinnen höchst zufrieden. „Ich koche mir jetzt erst mal einen Tee.“ Und auch Kater Simba taucht plötzlich wieder ganz entspannt auf und steuert zielsicher die alte, neue Familien-Wohlfühlecke an.

Ralf Jüngermann

Schlemmereien

im altmodischen Weckglas

Süß, scharf, sauer, pikant: Das Tollste an Rezepten zum Einmachen, Einkochen, Dörren und Fermentieren ist, dass es so viele gibt. Mixed Pickles, selbst gemachte Konfitüre, Kimchi – der Trend zum Einwecken boomt.



Imbeeren, Holunder, Mirabellen, Tomaten, Birnen oder Kürbis: Bis in den Frühherbst bietet die Natur hierzulande ein pralles Angebot an frischen Früchten und Gemüse. Das lässt sich ganz einfach in die kältere Jahreszeit mitnehmen. Bevor es Kühlschränke und künstliche Stabilisatoren gab, wurden Lebensmittel durch Fermentation haltbar gemacht, so dass die Ernte des Sommers den Winter überdauerte. Spitzenköche in aller Welt, allen voran René Redzepi vom Noma in Kopenhagen, haben Omas altes Küchenwissen wiederentdeckt und machen die Methode zum Trend.

Zum Selbermachen braucht man jedoch kein Sternekoch zu sein. Ein erster Versuch lohnt sich. Man nimmt beispielsweise Karotten, Kohl oder Zucchini, die gehobelt, geraspelt oder gerieben, in Stücke oder Streifen geschnitten werden. Am besten alles in einer Schüssel fest zusammendrücken, so dass

der Saft austritt. Dann wird das Gemüse in Salzlake eingelegt – geht gut in einfachen Bügelgläsern –, die für die „Gärung“ (im Lateinischen „fermentum“) sorgt.

Eigentlich sind Bakterien und Pilzkulturen im Essen meist unerwünscht. Doch wenn es ums Fermentieren geht, sind die kleinen Helfer unerlässlich. Denn Fermentation ist ein Prozess, der Lebensmittel im Zusammenspiel mit Mikroorganismen haltbar macht – und das ohne jede Konservierung. Hauptsache: Das Gemüse ist vollständig mit Flüssigkeit bedeckt – sonst kultiviert man Schimmelpilze statt Milchsäurebakterien. Wenn es gut geht, ist der Fermentationsprozess nach einigen Tagen abgeschlossen. Luftdicht verschlossen hält sich das mit Salz milchsauer vergorene Produkt mit seinem säuerlichen und zugleich salzigen Geschmack monatelang. Fermentiertes ist nicht nur länger haltbar als industriell verarbeitete Lebensmittel, es eröffnet auch neue Aromen und intensivere

Geschmacksnuancen – sicherlich Gründe, warum es bei Spitzenköchen so beliebt ist. Zudem werden Vitamine und Enzyme gebildet, die vorher nicht enthalten waren. Und wer rohes, fermentiertes Gemüse isst, soll – so die Experten – seiner Darmflora Gutes tun.

In Deutschland ist Sauerkraut das bekannteste Beispiel für ein fermentiertes Lebensmittel, aber auch Bohnen sind früher milchsauer eingelegt worden. Gurken und Rettiche ebenso. In Korea ist das milchsauer Kimchi eine Nationalspeise, in Japan schätzt man Miso oder die Tofu-Alternative Tempeh.

Wer es nicht selbst probieren will, dem helfen Profis wie Olaf Schnelle weiter. Der Mann fürs Eingemachte hat seine Gärtnerei „Schnelles Grünzeug“ in Dorow auf dem Land in Mecklenburg-Vorpommern. Dort wachsen frische Wildkräuter, essbare Blüten, seltene Würzkräuter, rare Gemüsesorten und dort entsteht fermentiertes Gemüse: Karotte mit Holunderblüte, Rettich mit Wassermelone, Weiße Bete mit Lavendel, Rote Bete mit Johannisbeerholz oder Sellerie mit Quitte und noch mehr besondere Kreationen. Das haltbar gemachte Grünzeug wird in der eigenen Manufaktur hergestellt. Die Rohstoffe entstammen überwiegend der eigenen Gärtnerei, aber auch die benachbarten Bio-Gärtnereien liefern zu. Die Idee wurde im vergangenen Jahr mit dem Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelabfälle ausgezeichnet. Denn fermentiert werden bei Olaf Schnelle nur die Überschüsse. Seine Produkte, die an Adressen wie das „Nobelhart & Schmutzig“ in Berlin geliefert werden, können aber auch von Jedermann bestellt werden.

Dörren oder Trocknen ist wohl die älteste Methode, um Lebensmittel wie Birnen, Pilze, Nüsse haltbar zu machen. Sie werden an der Luft, im Ofen oder Dörrautomat getrocknet. Dabei verlieren sie so viel Flüssigkeit, dass sie Schimmel und Bakterien kaum Angriffsfläche bieten und sich sehr lange halten. Wie wäre es mit selbst hergestellten knusprigen Gurkenchips oder fettarmen Gemüsechips aus Zucchini, Süßkartoffeln oder Tomaten, Mango-Roll-Ups, Apfel- oder Bananenchips? Grundsätzlich können sämtliche Obstsorten gedörrt werden. Mango, Aprikosen, Trauben – aber auch Datteln und Feigen sind möglich.

Das Einkochen hat eine lange Tradition. Erfunden wurde es vor über hundert Jahren von Johann Weck, weswegen das Einkochen oft auch Einwecken genannt wird. Die Liste der Zutaten und Geschmackskombinationen fürs Einkochen und Einmachen sind lang: Herzhaftes mit Gemüse, Süßes mit Obst, Pikantes mit beidem und sogar Wurst und Fleisch – alles lässt sich einkochen und dadurch haltbar machen. Die gängigste Methode dabei ist das Einkochen im Wasserbad. Dabei wer-

den die Mikroorganismen, die für den Fäulnisprozess verantwortlich sind, abgetötet und die Luft wird aus dem Glas gepresst, wodurch ein Vakuum entsteht, das Mikroorganismen keine Chance lässt. Die Lebensmittel werden so über längere Zeit mit vollem Aroma konserviert. Zum Beispiel Tomaten: Daraus lassen sich Tomatensauce, Gremolata-Tomaten, würziges Chutney oder selbstgemachter Ketchup zaubern.

Beim Einkochen werden Lebensmittel sterilisiert, beim Einmachen werden sie pasteurisiert, wobei sie beim Einkochen am längsten genießbar bleiben. Für das Einkochen werden die Zutaten direkt ins Glas gegeben und in einem geschlossenen Topf erhitzt. Beim anschließenden Auskühlen bildet sich im Glas mit Deckel und Gummiring ein konservierendes Vakuum. Die wichtigsten Utensilien für das klassische Einkochen sind: ein großer Topf, Einweck-Gläser und am besten auch ein Kochthermometer.

Beim Einmachen, wie etwa dem Kochen von Konfitüre, Marmelade und Gelee, werden alle Zutaten zunächst gekocht und dann in saubere Gläser gegeben. Die geschlossenen Gläser dreht man auf den Kopf, ein Vakuum im Inneren entsteht. Als wichtigstes Utensil für das Einmachen braucht man Twist-Off-Gläser, also Gläser mit Schraubverschluss. Die müssen zunächst auch erst gründlich gesäubert werden. Dann werden Konfitüren, Säfte, Chutneys und Gelees nach Rezept zubereitet und noch heiß in die Gläser gefüllt.

Unser Tipp beim Einmachen: Vor dem Einfüllen der heißen Chutneys, Konfitüren oder Gelees die Gläser noch einmal heiß ausspülen, damit sie nicht platzen oder springen.

Nächster Schritt: Die Deckel auf die Gläser schrauben und die Gläser für einige Minuten auf den Kopf stellen. Danach die Gläser umdrehen und wie beim klassischen Einkochen mit einem Küchenhandtuch bedeckt langsam abkühlen lassen. Dabei zieht sich der Deckel leicht nach innen, auch hier entsteht das schützende Vakuum. Später beim Öffnen der Gläser hört man das typische „Plöpp“.

Alles Selbstgemachte ist auch eine schöne Geschenkidee. Mit Bändern, Tüchern oder Etiketten lassen sich schlichte Gläser schmücken. Ein Stück Seidenpapier zuschneiden und um den Deckel binden, mit etwas Bast fixieren und fertig. Entweder man kauft Etiketten oder Aufkleber für die Gläser oder macht sie selber. Aus Kartonpapier das Etikett ausschneiden und mit einem Goldstift oder ähnlichem beschriften. Dann das Kärtchen lochen und mit einem dünnen Band an dem Glas befestigen oder aufkleben – fertig!

Dagmar Haas-Pilwat

Festtafel in Herbstlaune

Wenn es draußen frischer wird, ist die Zeit gekommen, wieder einmal einen schönen Abend im eigenen Zuhause zu inszenieren. Jetzt macht es richtig Spaß, die Wohnung gemütlich herzurichten und Gäste einzuladen. Ein willkommener Anlass, kreativ zu werden und den Esstisch besonders liebevoll mit stylischen Produkten aus den Schaffrath Fachsortimenten einzudecken. Zum Beispiel mit starken Farben und natürlichen Materialien.

Curry, Safran, Kurkuma: Die gelbe Farbe von Gewürzen liegt bei Sitzmöbeln voll im Trend. Der warme Farbton passt hervorragend zu den samtigen Bezügen der zierlichen und doch opulenten Sessel.

Kräftig blau gefärbte Grasblüten sind der einzige Blumenschmuck in dieser coolen Tischdekoration.

Blau-graue Vasen im Pottery-Stil machen auch ohne Blumenfüllung eine gute Figur.

Eine Linie locker gestreuter Naturschnipsel markiert die Mitte des Tisches.

Blaue Stoffservietten greifen die Farbe der Schalen auf und wirken edler als die Wegwerf-Variante aus Papier.

Das Massivholz der Tischplatte wirkt für sich.

Hingucker ist ein knorriger Zweig, der quer über den Tisch drapiert wird.

Die weiß-blauen Tischläufer mit Musterprints bringen etwas Frische in die Dekoration. Auch der Stoff spielt mit interessanten Farbverläufen.

Gehämmerte Griffe verleihen dem Besteck einen rustikalen Charakter.

Schlichtes Glas bildet einen schönen Gegenpart zum eher schwer wirkenden Steingut.

Intensives Blau: Die Steingutschalen der Serie Lave im angesagten Pottery-Stil von Villeroy & Boch wirken durch Farbe und Form. Durch die spezielle Lasur entstehen unterschiedliche Farbnuancen. Sie sind weder gleichmäßig gefärbt, noch akkurat rund. Die grauen Teller der Serie bringen Abwechslung ins Gedeck.

Ton-in Ton: ein kuscheliges Fellimitat im gleichen satten Gelb wie die Bank.



Fotos: iStock

Die Küche mit Vorratskammer

Stauraum, mehr Platz für Lebensmittel und Getränke?
Kein Problem für den, der neben seiner Küche eine Vorratskammer hat. Ein Trend, der in Holland nie aus der Mode war.

Kurios, wie manche Dinge früherer Zeiten wiederkommen. Das ist nicht nur bei der Mode so, sondern auch bei der Gestaltung der eigenen vier Wände und beim Hausbau – wie der Trend zur Vorratskammer zeigt, die sich immer mehr Menschen zulegen, wenn sie ein neues Haus errichten. Küchenplaner und -anbieter haben sich darauf eingestellt, nicht nur die Küche zu entwerfen und einzubauen, sondern auch die Ausstattung und Größe des praktischerweise direkt daneben liegenden Raumes mit zu planen.

In Holland war diese Idee eigentlich nie wirklich weg. Weil viele Häuser ohne Keller gebaut wurden, hatte man häufig so genannte Bei-Küchen – meist kleine Räume also, die dazu dienten, Dinge unterzubringen, die man nicht täglich braucht, aber im Falle des Falles gerne nahe bei sich hat, um lange Wege zu vermeiden. In Deutschland hießen diese Räume früher Vorratskammern, und der Begriff mutet heute etwas altertümlich an. Aber wie andere Dinge vergangener Zeiten können auch Vorratskammern heute sehr nützlich sein.

Denn: Der zweite Raum direkt neben der Küche bietet vor allem reichlich Platz für Vorräte, Küchengeräte für den eher seltenen Gebrauch, eine zweite Kühl-Kombi, manchmal sogar für Waschmaschine und Trockner, Putzmittel, Container für Altpapier und Leergut, je nach Ausstattung des Hauses.

Bei der Planung dieser Kammer jedoch sollte man sich Zeit nehmen und, am besten gemeinsam mit dem Architekten, genau überlegen, was man wo haben will. Weil dieser Raum nicht im Blickfeld liegt, sind offene Regale kein Problem – und eh manchmal praktischer. Sie mit Glasböden zu konstruieren, ist praktisch, weil man so auch bei den oberen immer sieht, was noch da ist. Ganz wichtig: Der Zugang! Schwingt die Tür nach außen oder innen? Im Zweifel wird man sich für eine nach außen gehende Tür entscheiden, weil die andere drinnen Platz kostet. Optimal: die Schiebetür. Sie ist leicht an Rollen unter der Decke zu befestigen und löst das Platzpro-

blem perfekt. Wichtig auch die völlige Ausnutzung des Raumes mit Regalen bis unter die Decke. Dafür jedoch braucht man eine Leiter, um alles erreichen zu können. Gut durchdachtes Licht ist ebenfalls wichtig – man will ja sehen, was noch da ist oder was fehlt.

Manche Kochfans, die über ausreichend Platz verfügen, installieren in der Beiküche sogar zusätzliche Kochfelder, einen Backofen oder Dampfgarer – Geräte, die sie beim Kochen bisweilen, aber nicht immer einsetzen. Und deren zusätzliche Kapazität es leichter macht, aufwendige Gerichte auf mehreren Platten parallel zu kochen.

Ein noch exklusiver, aber durchaus nützlicher Trend: Gebaut wird nicht nur eine Vorratskammer, sondern ein begehrter Kühlschrank. Das klingt aufwendig, ist es aber keinesfalls – jedenfalls nicht beim Neubau eines Hauses. Denn bei der Planung und im Rohbau ist es sehr leicht, einen solchen Raum entsprechend auszustatten, vor allem mit einer guten Isolierung. Das Kühlaggregat nimmt nicht viel Raum weg, kann gegebenenfalls sogar (falls vorhanden) in den Keller darunter oder in der Garage aufgestellt werden, wenn sie nahe genug liegt.

Notwendig ist eine spezielle, gut isolierte Tür mit Sicherheits-Schloss (immer von innen zu öffnen!), aber dann darf man den großen Luxus genießen, mit Einkäufen und Getränken direkt in den dafür vorgesehenen Raum zu gehen und nicht mühsam den normalen (oft nicht ausreichend großen) Kühlschrank bestücken zu müssen. Und, ebenfalls schon gesehen, auch die Getränkeversorgung kann mit einer solchen Kühlkammer perfektioniert werden: Es ist kein Problem, im begehrten Kühlschrank große Behälter mit Mineralwasser, Cola, Limonade, Saft oder anderen Getränken aufzustellen und sie über Leitungen zu Zapfhähnen auf der anderen Seite der Wand, also in der normalen Küche, zu führen. Am Rande: Das gilt natürlich auch für Bier – entsprechende Behältnisse, in denen das Bier viele Tage frisch bleibt, sind im Handel zu haben.

Hans Onkelbach



1/Allein für den Vorrat ist in der Küche viel Stauraum nötig. Klassische Vorratskammern oder Beiküchen bieten den nötigen Platz.

Lieblingsstücke

der Saison



Massivholz trifft Mattlack

Omas wuchtige Schrankwände sind längst passé. Heute bevorzugen die meisten individuelle Zusammenstellungen in Wohn- und Speisezimmern. Die Kombination von Holz und Lack ist derzeit angesagt. So wie im Programm Cava von Mondo, made in Germany. Es ist ideal für die Gestaltung von offenen Wohnbereichen und besticht durch klare Formen. Das Design wirkt leicht und schwebend. Gebürstete, geölte Massivholzfronten und Lackelemente, geschlossene und offene Elemente kombiniert mit Licht, ergeben einen reizvollen Kontrast. Bei aller technischen Raffinesse strahlen die Möbel emotionale Wärme aus. Material: natürlich wilde Balkeneiche und Lackelemente in Taupeseidenmatt.

Lowboard: circa 1299 Euro
Hängekombiregal: circa 1399 Euro
Highboard ohne Beleuchtung: circa 1399 Euro
Couchtisch: circa 699 Euro



Italienische Anmut

Die Sitzmöbel Mondo Hoya schweben im italienischen Stil leicht über dem Boden. Die Longchairgarnitur mit Lederbezug in der Trendfarbe Kurkuma und Metallfüßen ist zugleich anmutig und komfortabel. Die Kopfteile lassen sich verstellen. Nach Feierabend schnell nach Hause! Longchairgarnitur: circa 4751 Euro



Solist mit Charme

Die moderne Interpretation des Ohrensessels ist der perfekte Hauptdarsteller einer kleinen Ruhecke. Man sitzt fast wie in einem Kokon. Die Wellenunterfederung sorgt für optimalen Komfort. Erdige Töne wie die Farbe Stone liegen im Trend. Bezug: 100 Prozent Polyester. Ab circa 1299 Euro

Rosenenthal

JUNTO

TASTE
your life

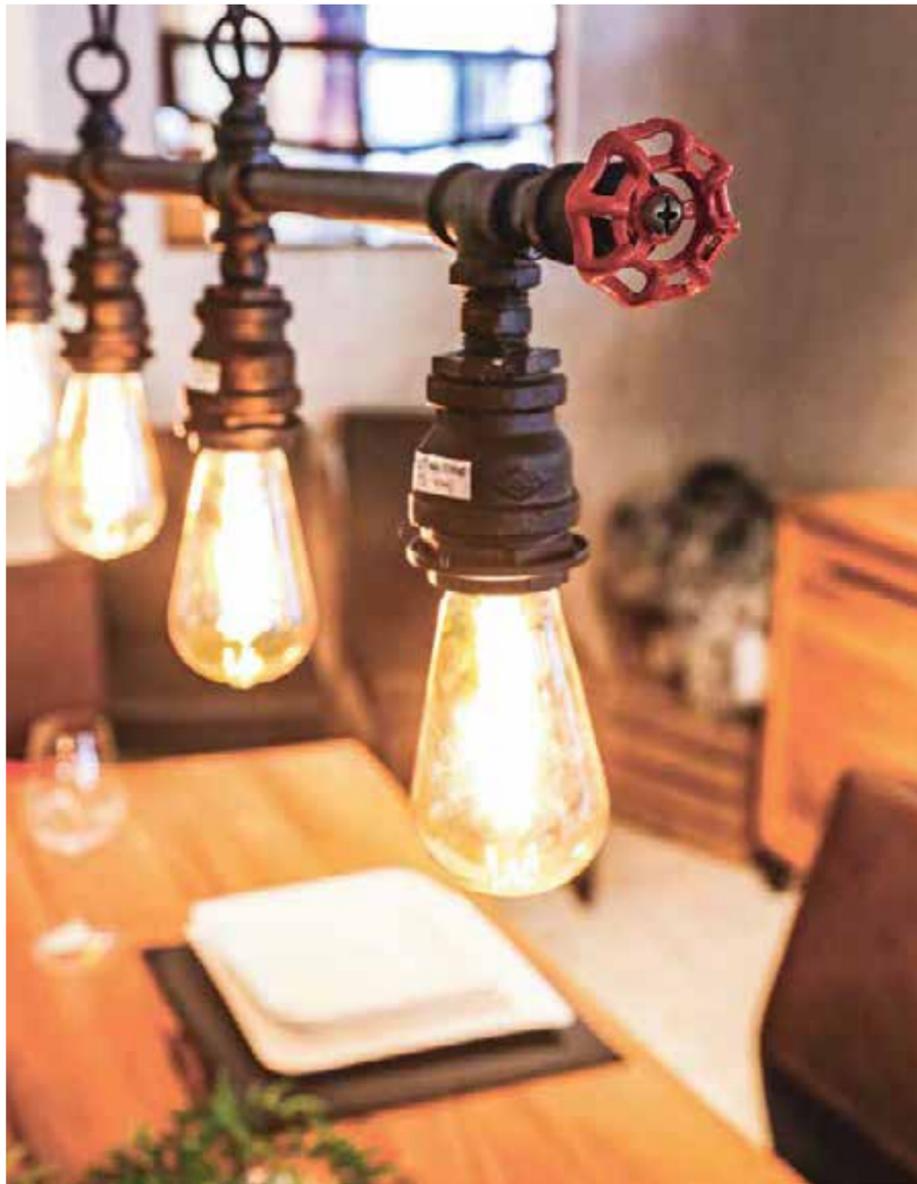
Junto bei SCHAFFRATH entdecken

MEMBER OF
ARCTURUS GROUP

www.rosenthal.de

Die Massivholz- Spezialisten

Casa Living zeichnet sich durch einen ganz eigenen Stil aus. Industrial Style und moderner Landhauslook begeistern trendbewusste Kunden aller Generationen.



Unter dem Namen „Casa Natura“ 1995 in dem ehemaligen Gebäude eines Autohauses an der Theodor-Heuss-Straße 89-91 eröffnet, gab es dort, in Nachbarschaft zum Wohnkaufhaus Mönchengladbach, lange überwiegend hochwertige Kiefern Möbel im Landhausstil. Als diese Holzart irgendwann weniger gefragt war, verlagerte sich der Schwerpunkt auf Massivholzmöbel. 2017 erfolgte ein Komplettumbau. Unter dem neuen Namen „Casa Living“ änderte sich der Fokus: Das Haus wurde Trendsetter für Massivholz. Der Slogan „Modern. Lässig. Cool.“ beschreibt das Sortiment.

Bis heute beruht das Konzept auf drei Säulen: Schlafen, Wohnen, Speisen, und zwar im Industrial Style, im modernen Landhausstil und mit Leder. „Der Industrial Style verkauft sich hervorragend“, so Jörg Burchartz, Filialleiter Casa Living. „Er kommt bei Best Agern und bei jungen Leuten gleichermaßen gut an.“ Tisch- und Stuhlbeine der Massivholzmöbel sind oft aus schwarz gestrichenem Metall gefertigt. Beim Holz ist Ausdrucksstärke gefragt. Gerade gearbeitete Flächen aus Wildeiche weisen markante Aststellen auf. Einer der Topseller ist eine Couchgarnitur in der Optik alter Autositze. Die Farben Cognac und Camel, Schwarz und Anthrazit sind besonders beliebt. Im modernen Landhauslook dominiert derzeit Weiß in verschiedenen Nuancen. Weiße Vitrinen, Buffets und Kleiderschränke haben meist holzbraune Kontraste. „Um Esstische werden heute häufig verschiedene Stühle gruppiert“, beschreibt Burchartz einen weiteren Trend.

Vier Einrichtungsfachberater sind Ansprechpartner für die Kunden. „Das Team zeichnet Casa Living aus. Zusammen haben wir 85 Jahre Erfahrung mit Massivholzmöbeln“, sagt der Filialleiter, der seit 2009 an der Theodor-Heuss-Straße 89-91 tätig ist. „Wir verkaufen über Emotionen“, so der 54-Jährige. Dementsprechend sind die Möbel mit passenden Lampen, Teppichen und Dekorationen so arrangiert, dass die Kunden sich vorstellen können, wie die Stücke bei ihnen zu Hause wirken. Die meisten Verkäufe entfallen zwar auf Einzelstücke, doch manche Kunden richten sich auch komplett bei Casa Living ein. Obwohl die Möbel so langlebig sind, kommen die Fans immer wieder, wenn sie Abwechslung brauchen und zu Hause einen neuen Stil verwirklichen wollen. Auch wegen der guten Beratung der Massivholz-Spezialisten.

Im Lederkompetenzcenter von Casa Living werden nur Ledersofas präsentiert. Die wichtigsten Vorteile des robusten, langlebigen Materials sind seine edle Optik, das zeitlose Design und das hervorragende Sitzklima. Sofas und Sessel können aber auch mit Stoffbezügen bestellt werden. Sämtliche Ausstellungsstücke sind bei Casa Living in vielfältigen Varianten zu haben. Das Gesamtangebot ist zehn Mal so groß wie die Fläche. Das Konzept des Hauses hat sich bewährt. 2020 feiert Casa Living 25-jähriges Bestehen.

Tanja Hesse-Kaspers

1/Lampen im Industriestil setzen coole Akzente in modernen Interieurs.

2/Die Kombination aus Weiß und Holz liegt bei Landhausmöbeln im Trend.

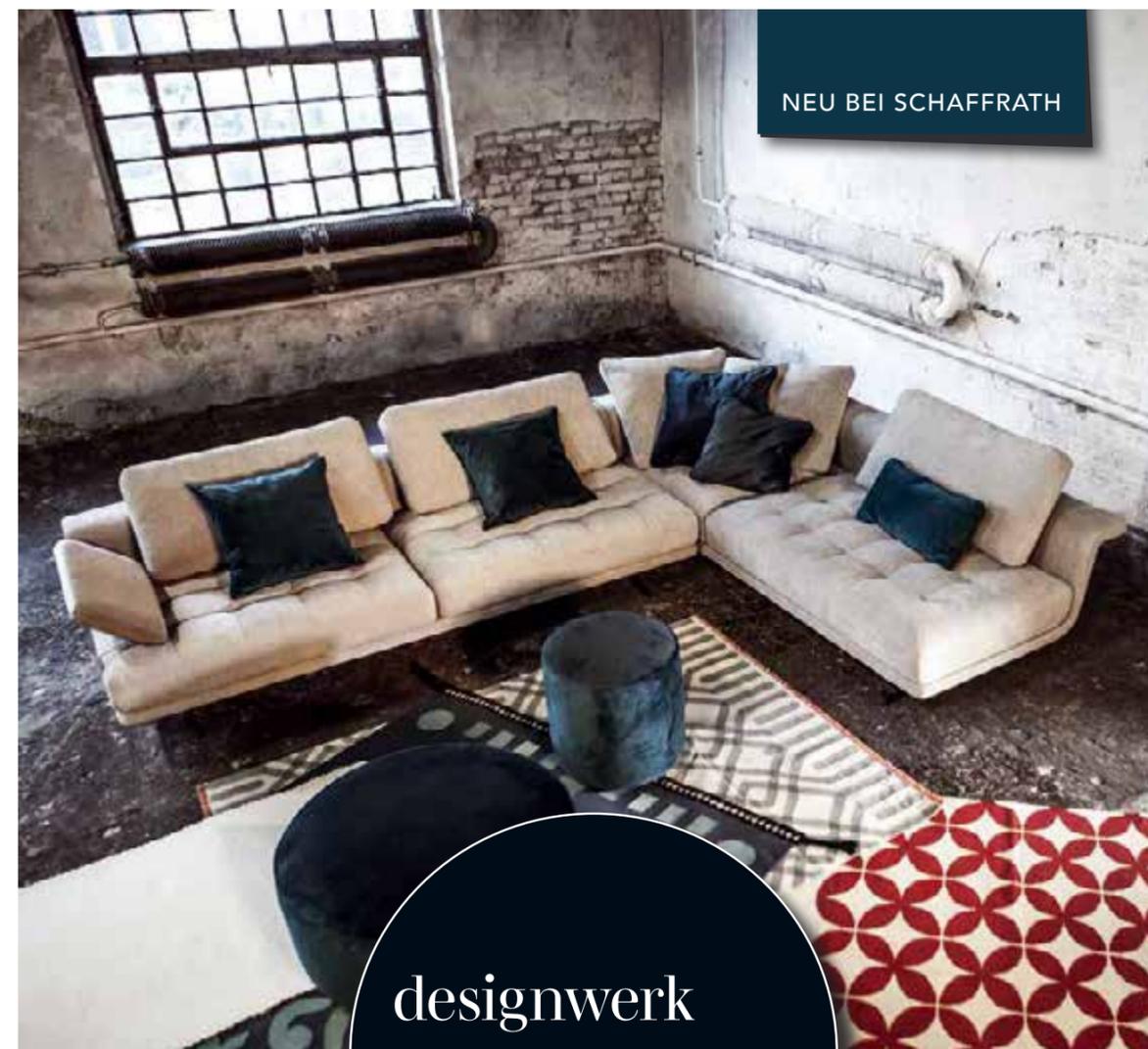
3/Der Used-Look zeichnet die Accessoires im Industrial Style aus.

4/Ein Zitat aus der Natur: ein origineller Hocker oder Beistell-Tisch in Pilzform



Fotos: Melanie Zanin (7), Martin Rejek (2)

- 1/**Zarte Lampen aus Metall sind derzeit besonders angesagt.
- 2/**Ledersofas überzeugen durch ihre Optik und ihren Sitzkomfort.
- 3/**Schlafzimmer im modernen Landhausstil sorgen für eine romantische Atmosphäre.
- 4/**Die Fronten von Massivholzschränken bestechen durch ihre Schlichtheit.
- 5/**Massivholz-Experten: Jörg Burchartz, Filialleiter Casa Living Mönchengladbach, mit den Einrichtungsfachberatern Tim Terporten und Özcan Erdem (v. l. n. r.)



NEU BEI SCHAFFRATH

designwerk

FIRST CLASS LIVING

Aus Liebe zu Handwerk,
Qualität und Tradition.

So oder So

Der Kühlschrank machte eine rasante Entwicklung durch. Heute kann er viel mehr als kühlen.



Moderne Kühl-Gefrierkombinationen werden mit immer mehr Funktionen ausgestattet.

Ein nostalgisches Design ist bei Kühlschränken wieder sehr beliebt.



Sie halten einen SUV für das Statussymbol jener, die es zu etwas gebracht haben und die Restwelt genau davon überzeugen wollen? Dann zählen Sie im Parkhaus Ihres Vertrauens mal durch. SUV kann längst jeder. Aber kennen Sie jemanden, der einen Kühlschrank hat mit Soft Touch Display, Fridge Cams, die Ihnen das Geschehen im Inneren des Kühlschranks live auf Ihr Handy übertragen, Smart Device Box und Bio Fresh System? Sehen Sie! Wer so was braucht, fragen Sie? Ich bitte Sie! Generationen von Kindern haben sich das kleine Hirn zermartert, ob das Licht im Kühlschrank wirklich immer aus ist, wenn keiner hinguckt. Heute hat Ihr Kühlschrank keine Geheimnisse vor Ihnen. Er überträgt brav mit zwei Kameras sein ganzes Innenleben auf Ihr Smartphone – zum Beispiel, falls Sie im Supermarkt nicht mehr wissen, ob Sie noch ausreichend Butter oder Milch daheim haben. Kameratechnisch bestens ausgeleuchtet wird das Innere dafür mit LED-Lichtdesign. Das macht gleichmäßiges Licht bis in den letzten Winkel und strahlt keine unnötige Wärme ab.

Umgekehrt haben Sie übrigens auch keine Geheimnisse vor Ihrem Kühlschrank. Sie können ihn schon aus dem Supermarkt vom Handy aus in den Super-Cool-Modus stellen. Damit bereiten Sie Ihren Kühlschrank darauf vor, dass er gleich größere Mengen an Einkauf in möglichst kurzer Zeit auf kühle Betriebstemperatur zu bringen hat. Wenn Sie

Vitamine und Mineralien in Ihrem Obst und Gemüse möglichst komplett erhalten wollen, brauchen Sie möglichst kühle Temperaturen und eine hohe Luftfeuchtigkeit – der Hydro Safe in Ihrem Kühlschrank bietet beides. Eiskwürfel müssen Sie in so einem Kühlschrank natürlich nicht vorher als Wasser in kleine Schalen gießen und stundenlang gefrieren lassen. Sie kommen auf Knopfdruck. Endlos. Dank eines Frischwasseranschlusses.

Damit beweisen die Kühlschränke der neueren Generation Traditionsbewusstsein. Denn so fing früher alles an. Mit Eis. Das mehrmals die Woche geliefert wurde und in einen möglichst dicken Schrank gepackt wurde, den Eisschrank. Die Chemie, die selbstständig ohne Eis für Kühlung sorgte, kam in Deutschland erst in den 50er-Jahren auf und hatte anfänglich noch ihre Tücken: Es stank dann in der Küche schon mal nach Amoniak; außerdem musste der Kühlschrank bis zu zweimal

pro Woche abgetaut werden. Stromlinienförmig sollten die Kühlschränke damals sein. Sie standen meist auf Beinen, waren richtig dicke Brummer, mit ziemlich demonstrativem Öffnungsgriff aus Chrom – als gelte es, einen US-amerikanischen Straßenkreuzer zu öffnen. Die immerwährende Frontfarbe dieser kompakten Kühlmaschinen war Weiß, das für Sauberkeit und Hygiene stand. Man wollte den aufkommenden Wohlstand mit und durch den Kühlschrank sichtbar und reinlich repräsentieren. Erst als der Kühlschrank in den 1970er-Jahren zur Standardausstattung wurde, verschwand er optisch. In der Einbauküche.

Doch auch das ist vorbei. Man zeigt jetzt wieder, was man hat. Nämlich einen smart-home-fähigen, touch-screenigen, perfekt ausgeleuchteten, multiklimazonal aufgeteilten, kommunikativen Kühlschrank, der alles kann – sogar kühlen. Ralf Jüngermann



aber eine sehr gute. Geschickte Glas- und Spiegelkonstruktionen vermitteln den Eindruck eines offenen Kamins – nur die wirkliche Wärme und der Geruch sind bei dieser Alternative nicht zu haben. Aber vielen reicht der Anschein, buchstäblich. Zumal das Ganze auf Knopfdruck zu starten und zu löschen ist. Und, für Familien mit Kindern ein absolut schlagendes Argument für das nicht-echte Feuer: Es besteht keine Gefahr, dass die Kleinen sich an einem glühendheißen Metall-Teil die Finger verbrennen.

Der klare Trend geht jedenfalls zur Ausweitung des eigentlichen Wohnbereichs nach draußen. Hinter der Schiebetür zu Terrasse, Balkon oder Garten findet der Wohnraum im Idealfall eine auch stilistisch angepasste Erweiterung. Es ist jedenfalls kein Zufall, dass die Konstrukteure von Terrassenüberdachungen volle Auftragsbücher haben, Wintergärten gebaut oder Markisen installiert werden. Raffinierte Außenheizungen auf Basis von Infrarottechnik sorgen für mollige Wärme, und das Angebot an Feuerschalen oder -töpfen wird immer größer.

Outdoor ist das neue Modewort, und permanent kommen neue Angebote hinzu. Natürlich gibt es reichlich passende Möbel dazu: Geflecht aus Kunststoff, aussehend wie natürliches Material, ist absolut wetterresistent und übersteht problemlos den kräftigsten Regen, wenn es abends nicht abgedeckt wird. Selbst wasserabweisende Polster sind zu haben. Man sieht ihnen nicht an, dass sie auch nach einem Gewitter ruckzuck wieder trocken sind und sich vor allem nicht mit Wasser vollsaugen. Nachdem anfangs diese Teile exorbitant teuer waren, haben sich die Preise längst auf einem niedrigen Niveau eingependelt, weil die Nachfrage immer mehr nach oben ging.

Und weil zu einer gemütlichen Sitzgruppe auch – wie drinnen – für viele ein Teppich gehört, wächst das Angebot der Outdoor-Bodenbeläge. Sie sehen aus wie andere auch, haben aber einen entscheidenden Unterschied – sie sind wetterfest. Ist der Boden der Terrasse aus Stein oder ist die Fläche gekachelt, macht der Stoff es leichter, den Außenbereich bis in den Herbst hinein barfuß zu nutzen.

Allerdings geht der Trend eh zu Holzdielen statt Marmor und Bodenplatte: Sorten wie Teak oder Bankirai sind steinhart und halten viele Jahre, sind allerdings auch deutlich schwerer zu verarbeiten und teurer als einheimische Hölzer. Wer einen solchen Belag plant, ist auch mit Douglasie gut beraten. Dieser Nadelbaum aus Nordamerika ist, fachgerecht verlegt, weitaus preiswerter und fast ebenso lange nutzbar wie die tropischen Hölzer, bei deren Herkunft man sehr genau auf die Gütesiegel achten sollte.

2/Gesellige Abende: Feuer-schein schafft immer eine zauberhafte Atmosphäre.
3/Um Stockbrot und Marshmallows zu grillen, braucht es kein Lagerfeuer. Eine Feuerschale erfüllt auch ihren Zweck.

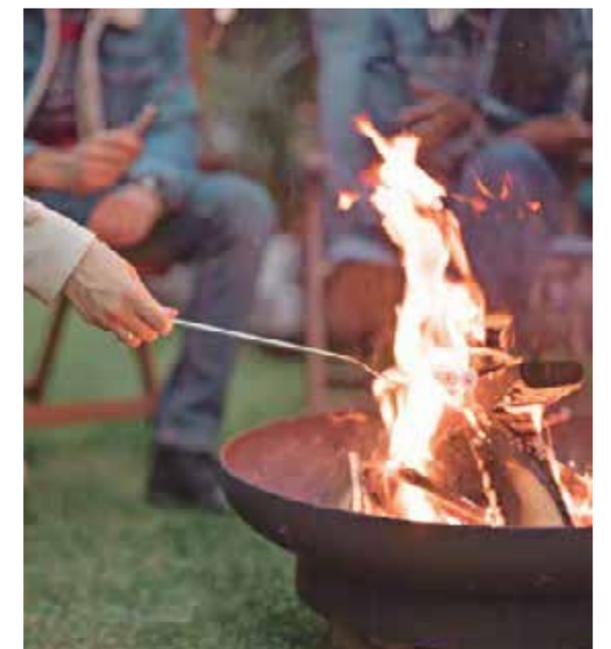
Hans Onkelbach

Die Faszination des offenen Feuers

Abends mit einem Wein in der Hand in die Flammen schauen – dafür kann sich jeder erwärmen. Daher wollen viele es auch daheim auf ihrer Terrasse haben. Das ist leicht machbar.

Nachdem sich der Trend zu immer aufwendigeren Outdoor-Küchen mit Hightech-Gas-Grill-Centern, Heatern, Steamern oder ähnlich anspruchsvollen Geräten auf einem hohen Niveau stabilisiert hat, lockt nun immer mehr Menschen die ursprüngliche Form des Feuers: das Lagerfeuer für daheim, sozusagen. In Gefäßen aus scheinbar rostigem Metall, mit unterschiedlichen Mustern perforiert, lässt sich offenes Feuer auf der Terrasse sicher beobachten. Flammen aus Gas oder Brenner mit Alkoholkartuschen vermitteln das faszinierende Bild der tanzenden Flammen, denen sich keiner entziehen kann. Feuerschalen in verschiedenen Größen für Balkon und Terrassen ermöglichen es, wie vor dem Kamin nun vor lodernden Flammen zu sitzen, die durch das Gefäß in Schach gehalten werden. Das Angebot ist riesig, und es wächst weiter. Wem das Hantieren mit Holz zu umständlich und die Entsorgung der Asche nachher zu schmutzig ist, kann auf Brenner zurückgreifen, die lediglich so tun als ob – das Feuer ist in Wahrheit eine optische Täuschung,

1/Lagerfeuerromantik: Das Feuer im Freien ist seit jeher ein beliebtes Naturerlebnis.



Noch mehr Einrichtung in Mönchengladbach

Küchenmaschinen, handgemalte Bilder, Lifestyle-Accessoires und die ersten Hülsta-Bäder in Deutschland – pünktlich zum 10. Geburtstag des Mönchengladbacher Wohnkaufhauses erweitert Schaffrath sein Sortiment deutlich.



1/Nostalgisch: einer der Stars in der neuen Bäderabteilung.
2/Eine große Auswahl hochwertiger Küchenmaschinen ist im Cook-Shop zu haben.

Schaffrath hat in seinem Wohnkaufhaus an der Mönchengladbacher Theodor-Heuss-Straße einen Cook-Shop eingerichtet, in dem es alles gibt, was es zum Kochen, Backen, Zubereiten und Aufbewahren braucht. „Wir setzen auch in diesem neuen Bereich auf Markenqualität zu günstigen Preisen“, sagt Christina Keller, Einkaufsleiterin für Fachsortimente. Das heißt konkret: Bei Schaffrath gibt es ab sofort zum Beispiel Küchenmaschinen, Wasserkocher und Toaster des amerikanischen Kult-Herstellers Kitchen Aid in vielen Formen und Varianten. Moderne Küchenklassiker sind auch die stabilen und farbenfrohen Mülleimer und Brotkästen von Wesco. Bunt geht es auch beim italienischen Hersteller Smeg zu. Im Schaffrath Cook-Shop gibt es die kleineren Küchengeräte von Smeg wie Toaster oder Wasserkocher zum Beispiel in Creme oder Rot. Die Farbpalette ist dieselbe wie bei den bekannten Smeg-Kühlschränken. So kann man die Geräte in der Küche farblich aufeinander abstimmen. „Zu einer abgestimmten Einrichtung gehört viel mehr als nur die Möbel. Bei uns gibt es alles, was die Kunden für ein geschmackvolles und modernes Zuhause brauchen“, sagt Oliver Sperling, Hausleiter des Wohnkaufhauses.

Bei den Bildern ist das Angebot nun vielfältiger dank des neuen Lieferanten Pro Art. „Wir bieten eine Vielzahl von Drucken, aber auch handgemalten Bildern an. Wichtig sind uns dabei die Qualität und die Art der Herstellung. Pro Art ist ein deutsches Unternehmen“, erklärt Einkaufsleiterin Christina Keller. Das gilt auch für die Firma Imageland, deren Acryl- und Ölbilder von Künstlern handgemalt werden. Neues gibt es auch in der Badabteilung des Mönchengladbacher Wohnkaufhauses. Hülsta-Möbel hat Schaffrath schon seit Jahrzehnten im Sortiment. Die ersten Hülsta-Bäder, die jetzt gerade in Deutschland auf den Markt kommen, wird es bei Schaffrath zu kaufen geben. Wer Vollholz im Bad mag, findet beim deutschen Hersteller Voglauer das passende Angebot. Große Vielfalt an Formen und Farben bietet Mondo Vito. Und auch in der Badabteilung gilt: Die passenden Accessoires gibt es gleich dazu. So können die Kunden bei Schaffrath aus einer Vielzahl von Kosmetikspiegeln den für sie passenden auswählen.

Noch ist der Umbau des Mönchengladbacher Wohnkaufhauses nicht ganz abgeschlossen. Der Platz für Küchen im Wohnkaufhaus ist schon gewachsen und wird noch erweitert. Oliver Sperling: „Insgesamt ist das für unser Wohnkaufhaus die größte Umgestaltung in der zehnjährigen Geschichte. Damit können wir unseren Kunden pünktlich zum Jubiläum mehr bieten als jemals zuvor.“

Ralf Jüngermann

Termine

Jetzt anmelden für den Martinszug am 3. November

Er ist einer der größten und vor allem stimmungsvollsten Martinszüge der Region. Wenn Schaffrath einmal im Jahr in Mönchengladbach einen echten Bürgermeister als Martin aufs Pferd setzt, dann sorgen sechs Musikkapellen, der Kinderchor St. Laurentius unter Leitung von Stephanie Borkenfeld-Müllers und Textbücher für die Teilnehmer dafür, dass die Martinslieder in der Innenstadt unüberhörbar erklingen. Und der Bettler bekommt am Ende ein Stück vom wärmenden Mantel an einem großen und weithin sichtbaren Feuer. Zum 4. Mal lässt Schaffrath die Martinstradition mit allem, was zu diesem Brauchtum gehört, aufleben. Angemeldete Kinder bis 12 Jahre bekommen am 3. November eine prall gefüllte Martinstüte mit frischem Weckmann. Und auch die Erwachsenen gehen nicht leer aus: Sie teilen auch – und zwar einen riesigen Muffin-Weckmann von Bäcker Bähren. Auf dem

Schaffrath-Parkplatz an der Theodor-Heuss-Straße und beim Zug durch die Innenstadt können aus logistischen Gründen maximal 2500 Teilnehmer dabei sein. Diese Zahl an Anmeldungen war in den vergangenen Jahren immer schon eine Weile vor dem Zugtag erreicht. Denn wer einmal bei diesem ganz besonderen Martinszug dabei war, kommt im nächsten Jahr gerne wieder. Darum ist es ratsam, sich möglichst bald zum Martinszug anzumelden. Das geht ab sofort unter event.schaffrath.com/sanktmartin. Viele Ehrenamtler helfen mit, dieses Groß-Event möglich zu machen. Die Marketinggesellschaft freut sich auch in diesem Jahr über Unterstützung durch freiwillige Ordner. Sie bekommen von Schaffrath als Dank für ihren Einsatz eine kleine Überraschung. Interessierte können sich anmelden bei Thomas.Platzer@mngm.de.

WWW.WK-WOHNEN.DE



ZEIT FÜR KLARE STATEMENTS.



WK WOHNEN Vertriebs GmbH, Hauptstraße 134-140, 33278 Rheidt-Wiedenbrück | Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen | Preise ohne Dekoration | Alle Maße sind Circa-Maße | Preise in Euro

SCHLICHTE ELEGANZ, DIE FÜR IMMER BLEIBT.

Bei Schaffrath erhältlich:
WK 722 Stuhl (WK722-1000), Vierfuß Edelstahl, ca. B 60, H 90, T 61 cm: Echtleder 05 Dino: **499,- €/UVP**, Gegen Aufpreis: Gestell drehbar je **71,- €/UVP**, Gestell in Edelstahl: je **42,- €/UVP**, Gesamtpreis (wie abgebildet): **612,- €/UVP**
WK 852 Esstisch (WK852-3), Platte: Keramik Oxido Darknight, Gestell: Kreuzfuß gedreht, ca. B 220x100, H 76 cm: **3.277,- €/UVP**, Gegen Aufpreis: Gestell in Edelstahl: **585,- €/UVP**, Gesamtpreis (wie abgebildet): **3.862,- €/UVP** (Ohne Dekoration)



SCHAFFRATH

Hier ist Ihr Zuhause

WOHNKAUFHAUS

Theodor-Heuss-Straße 99
41065 Mönchengladbach

Aachener Straße 90
40223 Düsseldorf

Niedieckstraße 7
47803 Krefeld

Siemensstraße 11
52525 Heinsberg

CASA LIVING

Theodor-Heuss-Straße 89-91
41065 Mönchengladbach

Niedieckstraße 7
47803 Krefeld

YOUNG STORE

Theodor-Heuss-Straße 99
41065 Mönchengladbach

Aachener Straße 90
40223 Düsseldorf

Niedieckstraße 7
47803 Krefeld

KÜCHEN MEGA STORE

Hofstraße 65
41065 Mönchengladbach

Kopernikusstraße 8
40223 Düsseldorf

Chemnitzer Straße 27
47441 Moers

Hans-Böckler-Straße 2-4
40764 Langenfeld

Bergisch Gladbacher Straße
394-396
51067 Köln

Gothaer Straße 9
40880 Ratingen

KÜCHEN SCHAFFRATH

Hammer Landstraße 1a
41460 Neuss

Gewerbering 38a
47623 Kevelaer

Borsigstraße 40a
52525 Heinsberg

Gewerbestraße Süd 2
41812 Erkelenz

AKTIONSHALLE

Erfststraße 71
41238 Mönchengladbach

GARTENMÖBEL- UND GRILLAUSSTELLUNG

Theodor-Heuss-Straße 99
41065 Mönchengladbach

SERVICE-CENTER

Erfststraße 71
41238 Mönchengladbach

schaffrath.com