

Küchen&Design

MAGAZIN

M a d e i r a

Mildes Madeira Portugals
Blumeninsel - **Zu Gast** Kochen in
der Schatzkammer - **Genuss**
Exotische Früchte, Degenfisch,
Haus-Bar - **Im Rausch der Farben**
Bunte Küchen - **Ausnahmetalent**
Christiano Ronaldo - **Material-Tipp**
Vulkangestein - **Interview** Floristik
- **Funchals Türen** Straßenkunst



SIEMENS

studioLine

Leistungsstarker Testsieger*.

Das inductionAir Plus von Siemens.

Im Test 03/2022 der Stiftung Warentest hat das Siemens Kochfeld mit integriertem Dunstabzug EX877LX67E den alleinigen Testsieg mit der Note GUT (2,2)* errungen. Das inductionAir Plus garantiert Ihnen in Ihrer Küche jederzeit frische Luft und maximale Flexibilität. kochfeld-dunstabzuege.de

Die Zukunft zieht ein.

Siemens Hausgeräte



* Stiftung Warentest Ausgabe 03/2022, Testergebnis: GUT (2,2).

OLÁ



WILLKOMMEN!

Heute locken wir Sie nach Madeira! Auf eine autonome Insel, die zu Portugal gehört, obwohl das nächstgelegene Festland die Nordwestküste Afrikas ist. Umspült von den Wellen des Atlantischen Ozeans, ragen ihre oft bizarren Vulkangestein-Formationen bis zu 1.862 Meter in die warme Meeresluft – die Spitze bildet der Berg Pico Ruivo. Sensationelle Höhenwege, mit Ausblicken, so weit das Auge reicht, machen selbst aus Couch-Potatoes Wanderfreunde. Man begegnet kargen Lavalandchaften und üppigen Plantagen, dem weltweit einmaligen Lorbeerwald und tausenden Blüten. Die „Insel des ewigen Frühlings“ ist berühmt für ihre tropische Blumenpracht und exotischen Früchte, die auf den quirligen Märkten feilgeboten werden. Es duftet nach Zimtapfel, Fenchel, Urlaub. In den Küchen verarbeitet man die reiche Ernte von Land und Wasser gekonnt zu delikaten Speisen – allen voran den legendären Degenfisch. Im Design finden sich Naturmaterialien und das bemerkenswerte Farbspektrum des Eilands wieder. Freuen Sie sich auf luxuriöse Stein-Arbeitsplatten und einladend-bunte Kochparadiese! Außerdem geben wir

Tipps, wie sich zuhause ein lässiger Bar-Bereich einrichten lässt, in dem der portugiesische Rum gleich noch viel besser schmeckt. Auch das Thema Kunst kommt nicht zu kurz: Ein Spaziergang durch den historischen Teil der Hauptstadt Funchal ist wie ein Galeriebesuch – über 200 alte Holztüren wurden bemalt oder anderweitig umgestaltet und so zu neuem Leben erweckt. Genauso interessant ist das Handwerk des Blumenbindens. Mit viel Kreativität, Geschick und der passenden Vase werden aus netten Sträußen wahre Designobjekte, die den Raum adeln und zugleich für Sommerlaune sorgen. Genauso wie die luftig-leichten Produkte aus Korbweide, welche nicht nur auf Madeira eine lange Tradition haben, sondern aktuell auch bei vielen Designern zu finden sind. Es müssen also nicht immer die blau-weißen Azulejos sein, wenn man sich ein bisschen Madeira-Feeling ins Haus holen möchte. Aber natürlich sind die handbemalten Keramikfliesen auch auf Portugals einzigartiger Insel einer der vielen Hingucker. Vielleicht entdecken Sie sie ja in unserem Magazin? Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und eine gute Zeit!

Ihr Günther Comploj

Comploj's Wohnwelt OHG

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

Inhalt



Die Küche wird zur Bar
Ein wohliger Ort der Geselligkeit



Insel der exotischen Früchte
Von Ananasbanane bis Zimtapfel



Madeira
Der Schatz im Atlantik

Seite 1

EDITORIAL

Willkommen
auf Madeira!

Seite 3

FERNBLICK

Paradiesisches
Madeira

Seite 12

FREISCH EIN

Gutes Gefühl
gewinnen

Seite 18

ZU GAST

Die Schatzkammer
der Familie Fegg

Seite 24

GENUSS

Das Beste aus dem
Garten Eden

Seite 28

GENUSS

Fenchel-Orangen-Salat
mit Degenfisch

Seite 30

GENUSS

Die Küche wird zur Bar
des Hauses

Seite 34

ZEITGEIST

Im Rausch der
Farben

Seite 40

ZEITGEIST

Christiano
Ronaldo

Seite 42

AMBIENTE

Harte Schale, weicher
Kern: Lavastein

Seite 46

AMBIENTE

Sommerliche
Produkte

Seite 48

KUNST & BAU

Zu Besuch beim
Blumen-Magier

Seite 54

KUNST & BAU

Tag der offenen
Kunst

Seite 58

KOLUMNE

Reif für die
Insel

behind the scenes



IMPRESSUM

Herausgeber:

Dross&Schaffer Marketing GmbH
Würmstraße 13a, 82166 Gräfelfing
Tel.: +49-89-89 87 84 0
www.dross-schaffer-gruppe.com

Redaktion & Produktion:

STYLEMAIER
Mallertshofenerstraße 24
85716 Unterschleißheim
Tel.: +49-176-43661834
www.stylemaier.com

Die in diesem Magazin gewählte
männliche Form bezieht sich immer
zugleich auf weibliche, männliche
und diverse Personen.

Text: Julia Dau, Julia Maier,
Paul Erbenich, Susanne Maerzke

Schlussredaktion: Nina Berendonk

Art-Direktion: Julia Maier

Titelbild: © shutterstock: anistasstudio
**Strelitzien, auch Paradiesvogelblumen
genannt, sind Madeiras botanische
Wahrzeichen. Sie wurde nach der
britischen Königin Sophie Charlotte
benannt, einer geborenen Prinzessin
von Mecklenburg-Strelitz.**

Weitere Bildquellen: Adobe Stock,
Benjamin Antony Monn, Direção Regional
do Turismo da Madeira, Linda Maier,
shutterstock, unsplash

Druck:

RMO Druck GmbH München



KÜCHEN MIT IHRER PERSÖNLICHKEIT

Das Team von Comploj's Wohnwelt macht aus Ihrer Küche ein Zuhause. Wie? Mit viel Erfahrung und Know-how, dem Gespür für zeitgemäßes Design und jeder Menge Leidenschaft.



In der kleinen Südtiroler Ortschaft Tscherm's, etwa 6 Kilometer südlich von Meran gelegen, vollbringt Günther Comploj mit seinem engagierten Team ganz Großes. Hier werden nicht nur geschmackvolle Küchen entworfen und Möbel namhafter Designer angeboten, sondern auf Wunsch auch komplette Wohnkonzepte entwickelt und äußerst professionell umgesetzt. Und zwar so, dass man sich während des gesamten Projekts entspannt zurücklehnen kann.

Nach dem Motto „Einfach guten Service bieten – das ist uns nicht genug“ übernimmt Comploj's Wohnwelt die gesamte Koordination der

einzelnen Gewerke, bis hin zur fristgerechten Lieferung und präzisen Montage durch hauseigene Handwerker.

Gut beraten ist halb geplant

Dieses Rundum-sorglos-Paket beginnt mit einem ausführlichen Beratungsgespräch. Schließlich sollte sich der Mensch nicht einer Küche oder einem Raum anpassen, sondern im besten Fall der gesamte Raum dem Menschen. Und jeder Mensch ist völlig anders. Es nützt die außergewöhnlichste Einrichtung nichts, wenn sie nicht zum Bewohner passt. Deshalb ist es besonders wichtig, im Vorfeld möglichst viel

über den Geschmack, die Persönlichkeit und die Gewohnheiten des Kunden zu erfahren, um dann – immer mit Blick auf die räumlichen Gegebenheiten und das Budget – die perfekte Lösung zu finden.

Qualität hat viele Gesichter

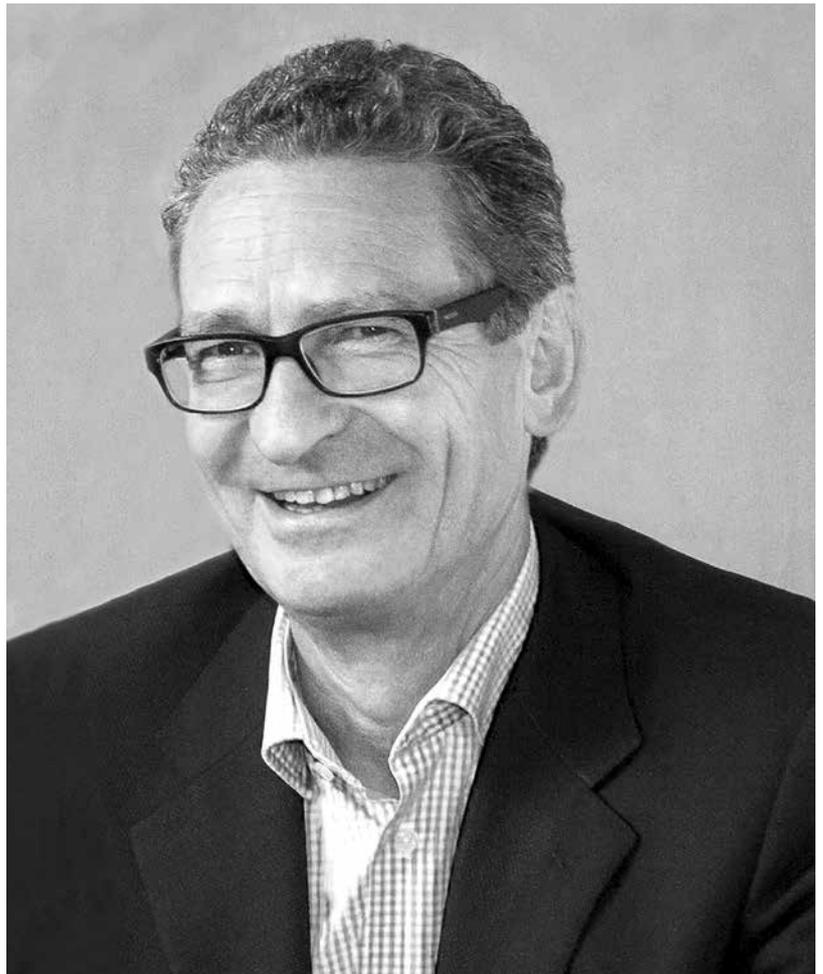
Ob es letztendlich die ergonomisch angepasste, schlichte High-Tech-Küche aus Edelstahl wird, mit höhenverstellbarer Kochinsel und unauffälligem Abzugsschlitz statt ausladender Dunstabzugshaube, oder die avantgardistische Kochwerkstatt aus biologischem Naturholz samt historischen Fliesen aus dem Portugal-Urlaub, das weiß man



AUF EINEN BLICK

über 40 Jahre Erfahrung | persönliche, stilsichere Beratung und Planung | exklusive Küchen – von minimalistisch bis opulent | eigene Tischlerei für maßgerechte Sonderanfertigungen und individuelle Einzelstücke | das Rundum-sorglos-Paket durch die Koordination sämtlicher Gewerke | termingerechte Lieferung und professionelle Installation durch hauseigene Monteure | ganzheitliche Wohnkonzepte, inklusive Licht- und Farbplanung | großzügige Ausstellungsfläche mit hochwertigen Möbeln von Europas führenden Designern | unser guter Ruf kommt nicht von ungefähr – auf Comploj's Wohnwelt ist Verlass | Make-up für Ihre Wohnung: persönliche Farb- und Stilberatung inklusive Feinabstimmung der Materialien | alles auf Maß: durchdacht bis in den letzten Winkel | Lichtplanung – wir lassen Sie nie im Dunkeln sitzen | Bilder, Vorhänge, Stoffe dank Deko-Service. Preis – günstiger, als Sie glauben | reden wir darüber.

vorher nie. Sicher ist nur, dass es bei den Küchen von Comploj's Wohnwelt fast nichts gibt, was es nicht gibt. Sonderwünsche werden hier in Tscherm's als willkommene Herausforderung gesehen – und dank hochwertiger Materialien, neuester Küchentechnik, der hauseigenen Schreinerei und der unerschöpflichen Kreativität des Teams auch gleich sorgfältig in die Tat umgesetzt. Eines haben allerdings alle Küchen, die Comploj's Wohnwelt verlassen, gemeinsam: die erstklassige Qualität und ein Design, das zu 100% am Puls der Zeit ist, aber keinem kurzlebigen Trend unterworfen.



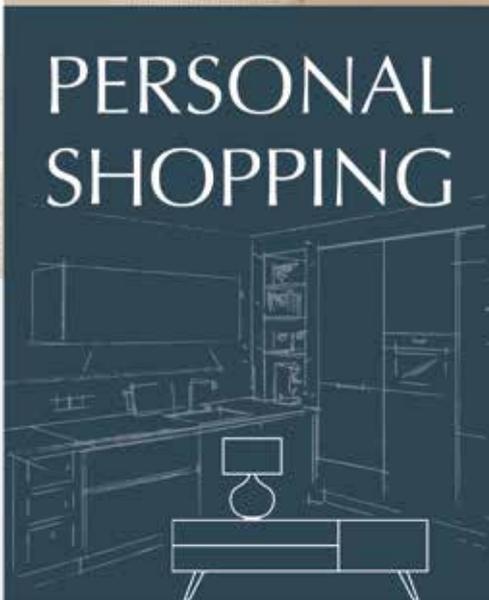
**„Zuhause ist mehr als ein Raum.
Es ist ein Gefühl, das den
Menschen umgibt.“**

Günther Comploj, Inhaber Comploj's Wohnwelt

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



PERSONAL SHOPPING



PERSÖNLICHE EINRICHTUNGSBERATUNG

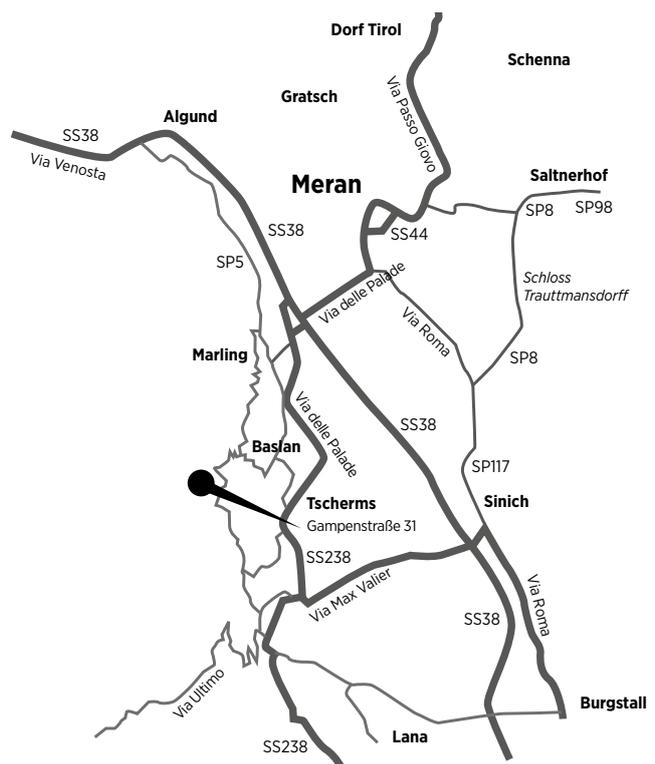
- ✦ Privater Wunschtermin (auch Samstagvormittag)
- ✦ Ideenfindung durch persönliche Beratung
- ✦ Kein unnötiges Warten
- ✦ Langjähriges Expert*innen-Wissen
- ✦ Verwirklichung individueller Wohnträume

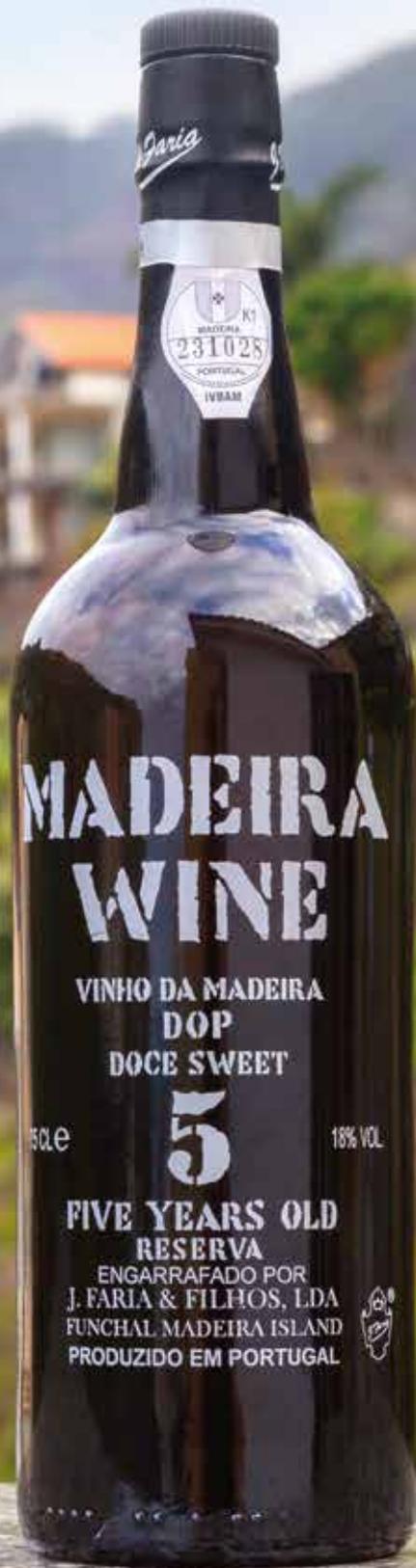


Comploj's Wohnwelt OHG
Gampenstraße 31, 39010 Tschermers, Italien

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

Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 8.00 bis 12.00 Uhr und 14.00 bis 18.00 Uhr
Sa: nach Vereinbarung





MADEIRA WINE

VINHO DA MADEIRA
DOP
DOCE SWEET

5

FIVE YEARS OLD
RESERVA

ENGARRAFADO POR
J. FARIA & FILHOS, LDA
FUNCHAL MADEIRA ISLAND
PRODUZIDO EM PORTUGAL

Madeira





Ein Schatz im Atlantik: Madeira, die Insel des ewigen Urlaubsgefühls

Text:
Julia Maier

Bereits 1419 – und damit Jahre, bevor der Weltsegler Christoph Columbus geboren wurde – haben portugiesische Seefahrer Madeiras dicht bewaldete Vulkanlandschaft entdeckt und kurz darauf urbar gemacht. Die Insel des gleichnamigen Archipels liegt 967 Kilometer südwestlich von Lissabon entfernt im Atlantischen Ozean und zieht die Menschen seit jeher magisch an. Damals waren es neben dem Rohstoff Holz und der strategisch günstigen Lage an den Handelsrouten vor allem der fruchtbare Boden und das subtropische Klima, die das 741 Quadratkilometer große Eiland so attraktiv machten. Die Landwirtschaft spielt nach wie vor eine große Rolle, doch die wichtigste Einnahmequelle ist der Tourismus. Auf Fremdenverkehr musste man allerdings selbst auf diesem wundervollen Fleck Erde noch bis Anfang des 19. Jahrhunderts warten. Die ersten wenigen Besucher – Piraten und Freibeuter einmal ausgenommen – waren meist aristokratischer Natur. Sie genossen zu jener Zeit das, was wir auch heute dort genießen: das Flair einer Insel, die uns wohlwollend alle Sinne raubt. So ähnlich wie der Duft des Frühlings.

Das neue, moderne Logo Madeiras verrät es vielleicht schon ein bisschen: Diese Insel steht – wieder einmal – im Wandel. Das etwas verstaubte Image des blühenden Wander-Eldorados für rüstige Rentner klebt immer noch hartnäckig an ihr, deshalb werden manche von der Jugendlichkeit und Coolness dieses Urlaubsparadieses überrascht sein. Seit der Zeit, als dort die österreichische Kaiserin Elisabeth zurückgezogen in der Quinta Vigia den milden Winter verbrachte, ist

Früher waren es bescheidene Bauernhäuser, heute findet man darin kleine Läden und ein Tourismusbüro: Die bunten, strohgedeckten Santana-Häuschen „Casas de Colmo“ an der Nordküste der Insel



© shutterstock: Travel Faery

Kaiserin Sisi war bei weitem nicht der einzige prominente Inselgast – Winston Churchill griff auf der malerischen Insel sogar gerne zum Pinsel



© shutterstock: Brookgardener

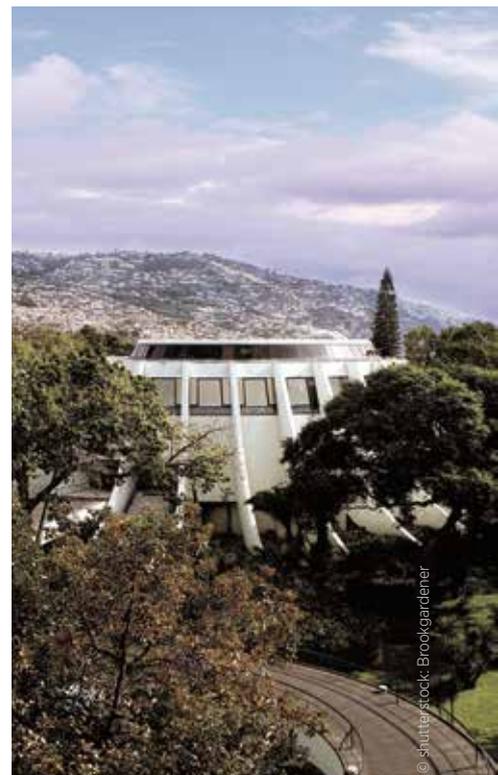


© shutterstock: Nicole Pulham

Vornehme Herrenhäuser, niedliche Häuschen, moderne Monumente – die Architektur-Landschaft Madeiras ist immer für eine Überraschung gut



© shutterstock: Travel Faery



© shutterstock: Brookgardener



Hauptattraktion der nördlichen Kleinstadt Porto Moniz: die glasklaren Salzwasser-Schwimmbecken

viel passiert. Wen die überwältigende Natur nicht gänzlich in ihren Bann zieht, wird zwischen all dem schroff-schönen Vulkangestein, den geheimnisvollgrünen Wanderwegen, exotischen Blütenmeeren und maritimen Sonnenuntergängen allerhand spannenden Relikten begegnen und gleichzeitig den Geist der Moderne spüren. Auch Sisi hat das beliebte Eiland noch nicht komplett verlassen: In Form eines anmutigen Bronze-Denkmal steht sie am Hafen der Hauptstadt Funchal, vor dem Casino Park Hotel. Der betonlastige, geschwungene 1970er-Jahre-Komplex im Rücken der Kaiserin stammt von keinem Geringeren als dem brasilianischen Star-Architekten Oscar Niemeyer, der auch das angrenzende Casino entwarf, das mit seiner runden Streben-Bauweise an seine Kathedrale von Brasilia erinnert. Ein zeittypisches, imposantes Ensemble im Stil des Brutalismus, das einen spannenden architektonischen Kontrast zu Madeiras berühmten „Casas de Colmo“, den putzigen rot-blauen Bauernhäuschen der Ortschaft Santana und den vielen anderen historischen Gebäude darstellt. Beton spielt auf der Insel, deren Name eigentlich „Holz“ bedeutet, auch an anderer Stelle eine prominente Rolle: am Flughafen. Der Aeroporto Internacional da Madeira Cristiano Ronaldo gilt heute als Meisterwerk der

Ingenieurskunst, aber das war nicht immer so. Lange Zeit hatte er nur den Ruf, einer der gefährlichsten Flughäfen der Welt zu sein: Zu drei Seiten grenzt er an den Atlantik, was in Kombination mit nahen Steilhängen und starken Winden zu heiklen Situationen führen kann. Grundsätzlich wird die Landeerlaubnis nur besonders erfahrenen Piloten erteilt. Nach etlichen Unfällen ließ die Regierung vor etwa 40 Jahren aber trotzdem die Start- und Landebahn mit Hilfe von unzähligen monströsen Betonpfeilern erweitern – mit Erfolg. Seit 1977 gab es dort keine schweren Unglücke mehr. Ein letztes Beispiel, in dem der Baustoff Beton allerdings nur eine ganz untergeordnete Rolle spielt, sind die Meeres-Schwimmbecken von Porto Moniz. Denn wer sich auf Madeira lange weiße Traumstrände erhofft, wird vergeblich suchen. Doch auf Badespaß muss hier niemand verzichten, im Gegenteil. Es ist schon etwas ganz Besonderes, in den mit Meerwasser gefluteten Pools zu sitzen, während sich ringsherum die Atlantikwellen am schwarzen Vulkangestein brechen und wie Fontänen in die Lüfte schießen. Während manche Becken komplett naturbelassen sind, hat man andere für mehr Komfort und Sicherheit etwas ausgestaltet. Dank der Sonne liegt die Wassertemperatur im Jahresdurchschnitt bei angenehmen

20 Grad. Wer trotzdem nicht auf das Sandburgen-Bauen verzichten möchte, wird auf Madeiras kleiner Nachbarinsel Porto Santo fündig, die auch die „goldene Insel“ genannt wird. Nach einer etwa zwei-stündigen Überfahrt mit der Fähre von Funchal aus wird man dort von neun Kilometern feinstem Sandstrand empfangen. Und nicht nur das: Dem Sand von Porto Santo wird eine heilende Wirkung nach-gesagt – Sonnenbaden ist hier also Wellness pur. Etwas sportiver geht

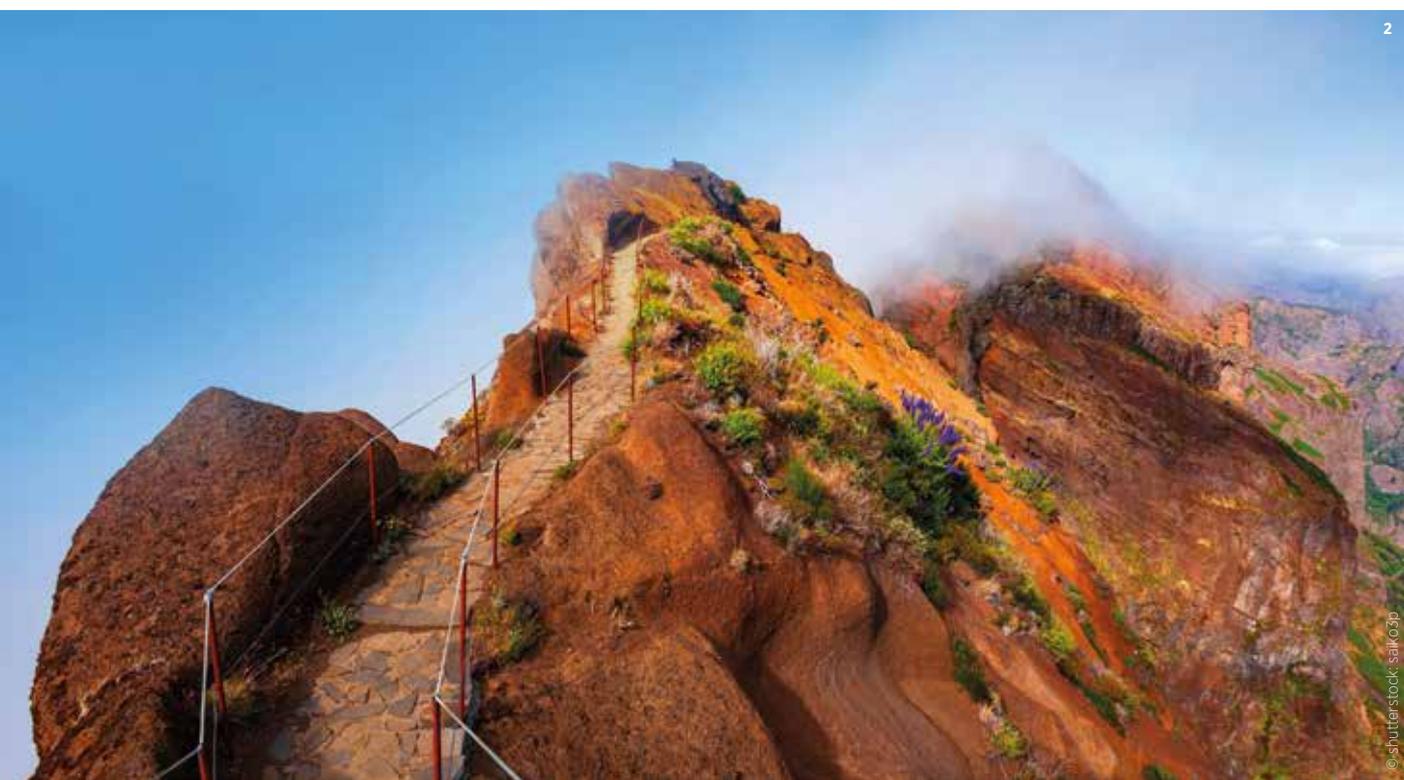
es oft im Landesinneren zu. Auf Madeira wird gewandert, bis die Sohlen glühen. Die größte Herausforderung? Sich für eine Route zu entscheiden! Hier hat man die Qual der Wahl. Einfach den alten „Levadas“ folgen? Bereits im 15. Jahrhundert wurden auf Madeira die ersten Bewässerungskanäle angelegt, um die landwirtschaftlichen Nutzflächen im niederschlagsarmen Süden mit dem wichtigen Nass zu versorgen. Das Labyrinth an Wasserwegen erstreckt sich

durch Täler und über Berge, durch Tunnels und über Brücken. Zu danken sind die historischen Anlagen arabischen und afrikanischen Sklaven, die dafür halsbrecherische Bauarbeiten in oft schwindelerregenden Höhen verrichten mussten. Die jüngste und modernste künstliche Wasserader mit einer Länge von 106 Kilometern ist seit 1966 im Einsatz. Heute werden auch Elektrizitätswerke mit dem Kanal-Wasser betrieben, bevor es letztendlich die Plantagen nährt. Einfach zu



© shutterstock: Grits Muskans

- 1
Ein Labyrinth aus „Levadas“:
Entlang der alten Wasserkanäle lässt es sich wunderbar wandern
- 2
Der spannende Weg zum Pico Ruivo:
Bei klarem Wetter sieht man die 50 Kilometer entfernte Nachbarinsel Porto Santo
- 3
Auf dem Areal des botanischen Gartens von Monte gedeihen rund 2.000 exotische Pflanzenarten
- 4
Blick aufs Meer: Ob Sportler oder Spannungssuchender – auf Madeira kommt jeder auf seine Kosten



© shutterstock: saiko3p



durchblicken ist das System der Verteilung allerdings nicht, das Wissen darüber wird an keiner Schule gelehrt, sondern innerhalb der Familien weitergegeben. Auf den einmaligen Levada-Mauern oder ihren Wartungspfaden durch das geheimnisvolle, dschungelartige Grün zu wandeln, vorbei an Moosen, Farnen, kleinen Wasserfällen und Eukalyptusbäumen, sollte sich jedenfalls niemand entgehen lassen. Um ein Vielfaches sensationeller als ihr Name ist auch die etwa dreieinhalbstündige Wanderoute PR1: Sie verbindet die zwei höchsten Berge Madeiras, den Pico Ruivo (1862 m) und den Pico das Torres (1851 m), und lässt tief in das Herz des Zentralmassivs blicken. Es ist die Heimat vieler Tierarten. Wer Glück hat, sieht auf seiner Tour sogar die Madeira-Sturmvögel – eine der seltensten Vogelarten der Erde. Im Volksmund redet man von „gefiederten Seelen“: Ihre unheimlichen Schreie haben schon so manchen an Geisterstimmen glau-

ben lassen. Auch Flora, die römische Göttin der Blüte und des Frühlings, meinte es ganz besonders gut mit der Insel. Weltweit bekannt und einmalig ist Madeiras mystischer Lorbeerwald, ein Naturreservat, das heute noch etwa 20 Prozent der ehemals komplett bewaldeten Vulkanlandschaft bedeckt. Inmitten der nebelumspielten, bizarren Baumriesen, durch deren knorrige Äste sich die glitzernde Sommersonne zwängt, wird Waldbaden für einen Augenblick zur schönsten Sache der Welt. An den Wegrändern, wo sich andernorts höchstens Unkraut ansiedelt, blühen auf Portugals Blumeninsel Natternköpfe, Hortensien, Bougainvilleen und Oleander. Die Hänge sind gelb vom Besenginster, Calla und Liebeslilie wachsen inmitten wilder Wiesen. Viele der prächtigen Pflanzen wurden allerdings im Laufe der Jahrhunderte von Einwanderern mitgebracht. Auch das botanische Wahrzeichen der Insel, die orange-violette Strelit-







**Fünf Seilbahnen gibt es auf Madeira:
Während die eine gemütlich über Funchals
Dächer schwebt, führen andere fast senkrecht
die steilen Klippen hinab**

zie, ist keine endemische Art. Sie hat ihren Ursprung in Südafrika. In aufwendig gestalteten Parks und bei traditionellen Blumenparaden wird dieser florale Reichtum Jahr für Jahr kunstvoll zur Schau gestellt. Ein Brauchtum gänzlich anderer Art hat sich ebenfalls zum Besuchermagneten entwickelt: die Korb-schlitten-Fahrt vom schönen Örtchen Monte – dem damaligen Blankenese Funchals – hinab nach Livramento. Vor 200 Jahren waren die aus Weidenruten geflochtenen Schlitten das einzige Transportmittel, um auf der steilen, kurvenreichen Strecke schnell in Richtung Innenstadt zu gelangen. Heute „huschen“ tausende Touristen ins „Körbchen“, um mit mehr als 30 Stundenkilometern im Slalom über den blankpolierten Asphalt zu schlittern. Wird es zu rasant, bremsen die „Carreiros“ ihre Fahrzeuge gekonnt mit Seilen und Sohlen. Die Unterseite ihrer Stiefel haben sie dafür mit Stücken von Autoreifen präpariert, spätestens nach vier Wochen brauchen sie neue Beläge. Eine weitere sensationelle Fahrt verspricht die Seilbahn von Fajã dos Padres, nahe der berühmten Steilklippe Cabo Girão. Doch die Bahn führt nicht auf den Gipfel, sondern hinunter zum Strand! Die idyllische Bucht, die man sonst nur mit dem Boot erreichen kann, liegt fast 300 Meter unterhalb der oberen Station. Ein bisschen Mut braucht es schon, um in die steil abwärts fahrenden Kabine einzusteigen. Der wird aber nicht nur durch eine atemberaubende Aussicht belohnt – Fajã dos Padres ist ein Kleinod, umgeben von alten Weinreben und üppigen Bananenplantagen. Einer dieser magischen Orte, an denen man nichts weiter für sein Glück braucht. Wo man einfach nur den Wellen zusehen möchte, wie sie wieder und wieder die Insel küssen.

NEFF

20 Jahre
SLIDE & HIDE

**OFFEN
WIE
KEIN
ANDERER**

SLIDE & HIDE®
DER EINZIGE BACKOFEN MIT
VOLL VERSENKBARER TÜR

Seit 2002 so offen wie kein anderer: Bei NEFF steht Kreativität nichts im Weg – auch keine Backofentür. Mit Slide&Hide® haben wir völlig neu gedacht und bieten bis heute den einzigen Backofen, der mehr Raum für Inspiration und Vielfalt schafft. Erlebe mehr Freiheit, um das Kochen, Braten und Backen in allen Facetten mit uns zu feiern.



Die Leichtigkeit des Designs

Was verbindet ein Wellnessresort im Saarland mit Madeira? Das Thema Korbmöbel! Oder viel besser gesagt: Die Leidenschaft für geflochtene und geknotete Kunstwerke aus Naturmaterialien. Während auf der Urlaubs-Insel traditionelle Produkte im Vordergrund stehen, punktet die Seezeitlodge Hotel & Spa mit innovativem – und trotzdem so angenehm unaufdringlichem – Design



Wer einmal im östlichen Teil der Insel Madeira war, kennt vielleicht das Örtchen Camacha – es ist berühmt für seine Korbflechtkunst. In einer Schauwerkstatt und auf dem Korbwarenmarkt können Gäste dort die filigranen Möbel und Gegenstände aus Weidenruten bewundern und kaufen. Am Ende des 19. Jahrhunderts entwickelte sich aus dem Kunsthandwerk eine regelrechte Industrie: Wohlhabende Engländer, die sich das Berg-Idyll als Sommerresidenz auserkoren hatten, lernten die kunstvollen Stücke bald sehr zu schätzen und gaben sie kurz darauf reihenweise in Auftrag. Die Korbweiden, deren Ruten man für diese aufwendigen Arbeiten verwendet, wachsen in feuchten Tälern. Um die gewünschte Elastizität der langen Triebe zu erreichen, wird das Holz nach dem Schälen gekocht. Auf Madeira werden hauptsächlich traditionelle Sitzmöbel, Tische und Körbe geflochten – in Sachen Design hält man sich gerne ans Klassische. Wer dort seine Liebe zu den luftig-leichten Korbmöbeln noch nicht entdeckt hat, wird sie spätestens in der Seezeitlodge – einem außergewöhnlichen Hotel & Spa im Saarland – entdecken. Das 4-Sterne-Superior-Haus am



1
Flechtwerk mit Stil: Die Sonnenterrasse
der Seezeitlodge Hotel & Spa

2
Die Gastgeber mit Sinn fürs Detail:
Kathrin und Christian Sersch

3
Stimmig bis ins Detail: Fast alle der
98 Zimmer und Suiten verfügen über Seeblick





Seezeitlodge Hotel & Spa, Am Bostalsee 1 • 66625 Gonesweiler • T: +49 6852 80980 • www.seezeitlodge-bostalsee.de

Ufer des Bostalsees glänzt mit lässig-edlem Design aus natürlichen Materialien: äußerst raffiniert und trotzdem wunderbar unaufgeregt. Und vielleicht eines der Geheimnisse, warum an diesem Ort so eine unbeschreibliche, erholsame Leichtigkeit zu spüren ist. Zu den bequemen Korbesseln im hellen Restaurant „Lumi“ gesellen sich viele weitere geflochtene und geknüpft-einrichtungs-Highlights – von sommerlichen Sofas aus Schilfrohr über kugelige Lounge-Tische im Saunadort bis hin zu grobgestrickten Lampen, die an Fischreusen erinnern. „Die Natur ins Innere holen“, das ist das Ziel. Je länger man in der Seezeitlodge verweilt, desto mehr wertvolle Details fallen ins Auge. Ganz regionalbezogen steht die Architektur der Seezeitlodge auch im Zeichen der keltischen Historie der Region. So ziehen sich beispielsweise Sonnwend- und Equinox-Achsen in Form dreier Messing-Linien durch das Gebäude. Auch im Spa bedient man sich des uralten Wissens um Lebensrhythmen, Jahreszeiten und Heilkräuter. Aber selbst dieses Thema spielt sich – wie eben so vieles hier – mit einer selbstverständlichen Ungezwungenheit im Hintergrund ab. Wert auf Natürlichkeit und erlesene Produkte wird von dem jungen Hotelierspaar und seinem Team auch in der Küche gelegt: Die Gäste genießen hervorragend zubereitete Speisen ohne viel Schnickschnack, aber immer saisonal und mit würzigen Kräutern aus dem Garten. Zudem greift man gerne auf altbekannte Konservierungsmethoden wie das Räuchern, Einlegen und Fermentieren zurück. Das täglich frische Brot und Gebäck kommen aus der hauseigenen Bäckerei, der Honig von zehn eigenen Bienenvölkern. Die Picknick-Wagen für Touren in der schönen Umgebung stehen übrigens auch schon bereit!

Gutes Gefühl gewinnen:

Gewinnen Sie mit etwas Glück 2 Übernachtungen für 2 Personen inklusive Seezeit Kulinarik* in der Seezeitlodge Hotel & Spa am schönen Bostalsee im Saarland.

So nehmen Sie am Gewinnspiel teil:

Von wem haben Sie das Küchen&Design Magazin erhalten? Schicken Sie uns einfach Ihre Antwort und Ihre vollständige Adresse per E-Mail an gewinnen@kuechen-design-magazin.de oder per Fax an +49 (0)89-89878440. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Einsendeschluss ist der 31.08.2022. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre E-Mail-Adresse innerhalb der Dross&Schäffer Gruppe (mehrere Unternehmen) Verwendung finden darf. Die Seezeitlodge Hotel & Spa erhält die E-Mail-Adresse nicht. Die Teilnahme auf dem Postweg (z. B. Brief, Postkarte) ist ausdrücklich ausgeschlossen. Es ist pro Teilnehmer nur eine Teilnahme möglich, Mehrfach-Teilnahmen haben einen Spielausschluss zur Folge. Ausgeschlossen sind auch Nutzer von Gewinnspiel-Services mit automatisch eingetragenen E-Mail-Adressen. *Exklusive Getränke, einlösbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.



Der Bodyguard für Ihr Kochfeld: GlassProtect.

Die neuen Bosch Kochfelder mit integriertem Dunstabzug bleiben dank der kratzfesten GlassProtect Oberfläche länger schön. Der innovative Oberflächenschutz vermeidet Kratzer durch z. B. Sand, Scheuerschwämme oder Küchenutensilien. Erfahren Sie mehr unter www.accentline.de



**GlassProtect
Oberfläche**

Der perfekte
Schutz für
Ihr Kochfeld.



Mehr zu GlassProtect

AUFREGENDE ADRESSEN

Madeira ist multikulturell,
vielseitig und immer für eine Überraschung gut.
Eine Insel, auf der Lässigkeit genauso
leidenschaftlich und
selbstverständlich gelebt wird wie Eleganz.



VERY BRITISH Das Fünf-Sterne-Hotel Belmond Reid's Palace von 1891 diente vornehmlich als Luxusherberge für wohlhabende Briten. Erhalten geblieben ist unter anderem die Tradition des Nachmittagstees, zu dem auf der Terrasse ganz stilecht Gurkensandwiches und Scones mit Clotted Cream gereicht werden.

Belmond Reid's Palace
Estrada Monumental 139, 9000-098 Funchal
+351 291 71 71 71
www.belmond.com

SÜSSE NOSTALGIE Im alteingessenen Delikatessenladen Fábrica de Santo António entschwindet man in eine andere Zeit. Hier gibt es nicht nur Madeiras berühmten Honigkuchen Bolo de Mel, sondern auch Fenchelbonbons, Maracuja-Marmelade und leckere Plätzchen in herrlichen Vintage-Dosen.

Fábrica de Santo António
Travessa do Forno 27 e 29, 9000-077 Funchal
+351 291 220 255
www.fabricastoantonio.com



EDLE ÜBERNACHTUNG Neben dem altherwürdigen Herrenhaus befinden sich in den weitläufigen, subtropischen Parkanlagen der Quinta da Casa Branca auch ein Poolhaus sowie der ausgefallene, moderne Neubau des Architekten João Favila Menezes. Eine Hommage an Frank Lloyd Wright?

Quinta da Casa Branca

Rua da Casa Branca 7, 9000-088 Funchal
+351 291 700 770
www.quintacasabranca.com



KUNST MEETS KULINARIK Das Design Center Nini Andrade Silva, auf der alten Hafensemole gelegen, beherbergt nicht nur wechselnde Ausstellungen und Werke der renommierten Interior Designerin, sondern auch einen Shop, eine Cafeteria und ein lässiges Restaurant der Spitzenklasse.

Design Centre Nini Andrade Silva Restaurant

Estrada da Pontinha, Forte de Nossa Senhora da Conceição, 9000-726 Funchal
www.niniandradesilva.com



GRUSS AUS HAWAII In Erinnerung an die historische Verbindung zwischen Madeira und Hawaii bekommt man in der hippen Tiki-Bar Pukiki beste Cocktails serviert. Zudem hat die charmante Besitzerin auch noch 120 Sorten Rum im Sortiment und ein goldenes Händchen für jede Art von Design.

Pukiki Bar

Rua das Furnas 77, 9370-261 Estreito da Calheta
+351 967 560 948
www.pukikibar.com



JAPANISCHE WUNDERWELT Der Monte Palace Tropical Garden ist einer der schönsten und vielseitigsten botanischen Gärten der Insel. Im asiatischen Themenbereich kann man inmitten seltener Pflanzen japanische Steinlaternen, einen Koi-Teich und vieles mehr entdecken.

Monte Palace Madeira

Caminho do Monte 174, 9050-288 Funchal
+ 351 291 784 756
www.montepalace.com

ZU GAST

Die Schatzkammer der Familie Fegg



Bilder:
Benjamin Antony Monn

Text:
Julia Maier

Als seien sie einem kubistischen Gemälde von Georges Braque entsprungen, so genial fügen sich die Elemente dieser Küche zu einem großen Ganzen zusammen



Wenn im Hause Fegg die edlen Schiebetüren aufgehen und den Blick auf die Küche freigeben, kommt ein ähnliches Gefühl wie beim Öffnen einer Schatztruhe auf. Die prächtige Ausstattung dieses Raums zeigt sich allerdings weniger durch Glänzen und Funkeln, als durch Handwerk in Perfektion. Hier wurden exklusivste Materialien und Geräte zu einer perfekten Einheit verbunden, die diese Küche einerseits zur optima-

len Schaltzentrale und andererseits zum Schmuckstück des Hauses machen. „Im Handling soll sie funktionieren“, das ist einmal das Erste, was Christian Fegg, der hier gemeinsam mit Frau und Kindern wohnt, besonders wichtig ist. Viel (gut verborgener) Stauraum, große Arbeitsflächen und ein Doppelspülbecken sind nicht das Einzige, was bei einer vierköpfigen Familie, die sich oft zusammen in der Küche aufhält, die tägli-



Zwei große Schiebetüren machen es möglich, die Küche in einen separaten Raum zu verwandeln, der dank hervorragender Beleuchtung ganz ohne Tageslicht auskommt



chen Handgriffe erleichtert. Vom verdeckten Abwurfschacht, durch den benutzte Geschirrtücher gleich im Waschkeller landen, über eine in die Natursteinfront integrierte Wärmeschublade bis hin zum Wasserhahn mit kochendem Wasser ist in diesem Koch-Kleinod alles vorhanden, was praktisch ist. Doch Christian Fegg ist – gerade durch seine Kenntnisse als Schreiner, Architekt und Innenarchitekt – eben auch ein Ästhet. Einer, der es gerne auf die Spitze treibt, wenn er in der Mission „Formvollendung“ unterwegs ist. Und wenn er dazu noch – so wie es beim Projekt Küche der Fall war – das blinde Vertrauen seiner Frau genießt. So wurde aus dem „Raum im Raum“ ein elegantes und einmaliges Kunstwerk aus Eichenholz, Granit und Quarzit. Feggs Intention war es, alles „auf ein Maximum zu reduzieren“. Keine Verblendungen, kein





Introvertiert, raffiniert, individuell: Der wertige Kokon aus Eiche sorgt für ein angenehmes Geborgenheitsgefühl

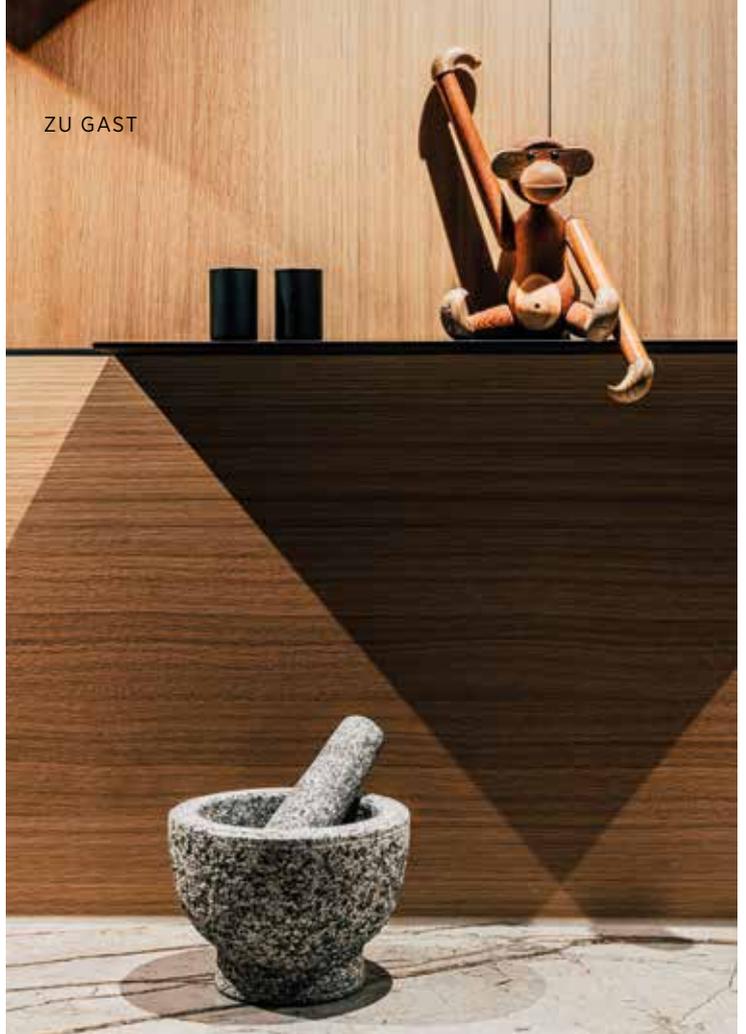
Chrom und Silber, kein Aneinanderstückeln der steinernen Arbeitsplatte. Letzteres hatte zur Folge, dass sich der leidenschaftliche Perfektionist mehrmals selbst auf den Weg in ein Naturstein-Eldorado nahe des Gardasees gemacht hat, um dort ein mehr als drei Meter langes Stück Quarzit abzapfen, dessen Beschaffenheit seinen Vorstellungen entspricht. Man ahnt es schon: Auch die pulverbeschichteten Griffleisten sind nicht von der Stange, sondern wurden eigens von einem Schlosser angefertigt. Wie alles, was in der Küche nicht aus Naturmaterialien besteht, sind sie in Schwarz gehalten. Als spannender Gegenspieler zu diesen kühlen Materialien und Farben tritt die umrahmende Holzverkleidung aus matt lackierter Eiche ins Spiel. Wie aus einem

Guss überzieht sie Küchen-Elemente, Wände und Decken, so dass in dem fensterlosen Kubus eine warme, heimelige Atmosphäre entsteht. Geschützt wie eine Kostbarkeit – wie unser Herz – liegt diese Küche ganz im Inneren des freistehenden Hauses. Ursprünglich in den 1980er-Jahren erbaut, wurde das Gebäude 2016, bevor die Feggs einzogen, grundlegend saniert. An der Raumaufteilung wollte man aber bewusst nichts verändern, da die ursprüngliche Architektur sehr ansprechend und durchdacht war. Die großen, atelierartigen Sprossenfenster bilden heute einen angenehmen Kontrast zur klaren Einrichtung, die sowohl aus Design-Ikonen als auch aus Möbel-Unikaten besteht, die der Vater zweier Grundschulkindern eigens für sein Zu-

hause gefertigt hat. Einzigartig ist beispielsweise auch der Esstisch, dessen schwere, rustikale Holzplatte mit jeder ihrer Spuren eine Geschichte erzählt. Luxuriöser Minimalismus trifft hier auf Lebensfreude, Kreativität auf Know-how. Auf die Frage hin, wie er selbst seine Küche im Zusammenspiel mit dem übrigen Wohnraum beschreiben würde, antwortet Christian Fegg: „Eine Kombi aus klassisch-modernen Elementen und einer gewachsenen Struktur. Wir wollten keine Fake-Materialien. Und einfach keine Kompromisse eingehen.“ Spätestens dann, wenn man vor Ort einmal zugesehen hat, wie sogar der Geschirrspüler fast gänzlich in der adrigen Struktur des hellgrauen Granitblocks verschwindet, weiß man, was er uns damit sagen will.

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

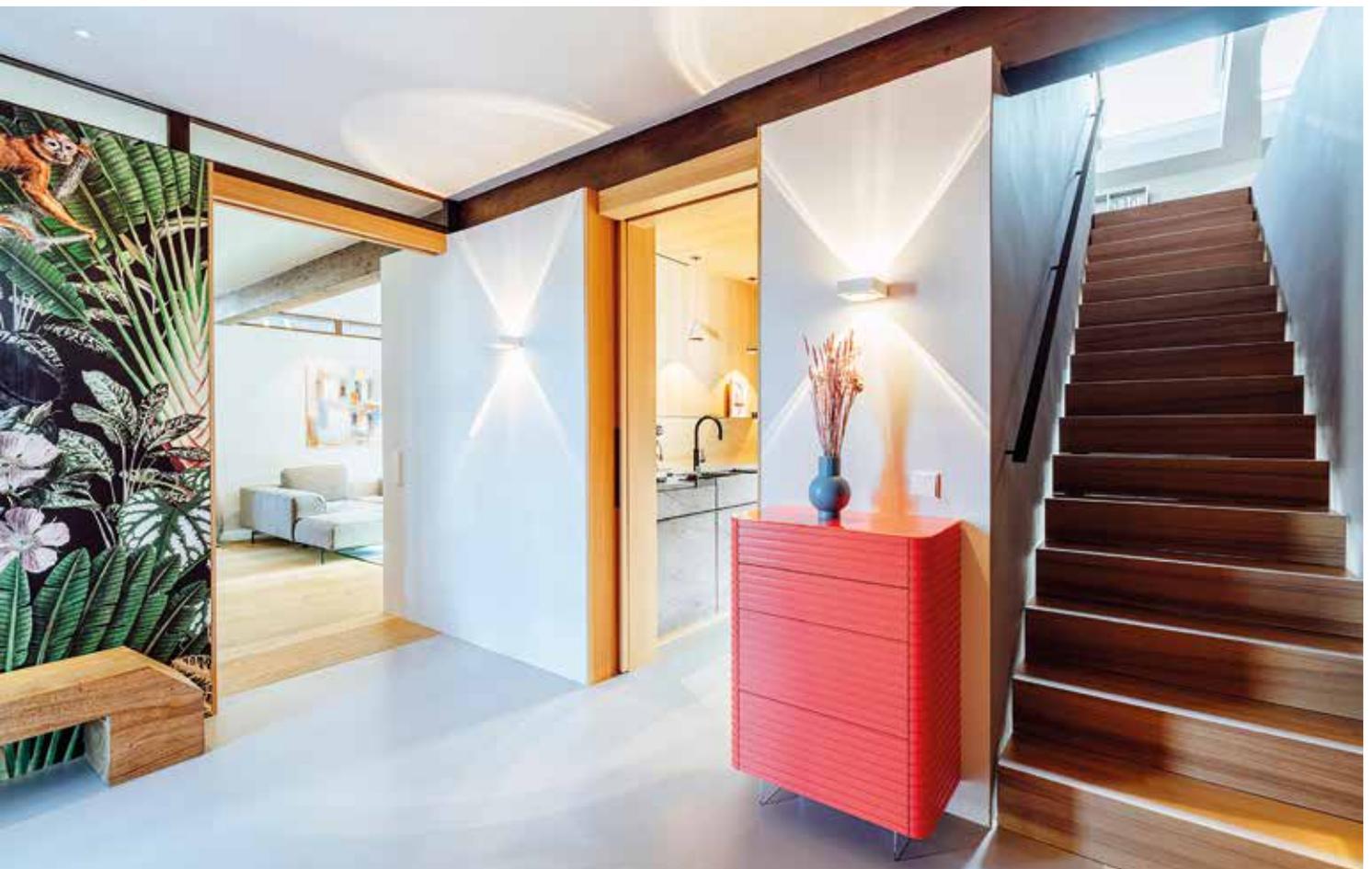




ZU GAST

Ein Mann vom Fach:
 Viele Möbel, so wie das pinkfarbene
 Vertiko, hat Hausherr Christian Fegg
 selbst angefertigt

Design meets Design: Der berühmte Holz-Affe des Dänen Kay Bojesen fühlt sich hier sichtlich wohl





Gesundes Schlaraffenland:
Die kolbenförmigen Früchte der
Monstera deliciosa liegen nicht nur auf
dem Bild, sondern auch geschmacklich
zwischen Ananas und Banane

Das Beste aus dem Garten Eden

Text:
Julia Maier

Wie in einem Wimmelbilderbuch fühlt man sich, wenn in der zweistöckigen Markthalle von Funchal Hochbetrieb herrscht. Gleich am Eingang sitzen Blumenfrauen in regionaler Tracht in einem Meer aus Orchideen, Azaleen und Strylitzen, während im hinteren Bereich mit kräftigen Hieben riesige Thunfische zerkleinert werden. Dazwischen findet man farbenprächtige Stände mit frischem Obst und Gemüse. Oft wird es laut, impulsiv, lebendig. Der „Mercado dos lavradores“ spiegelt die Vielfalt Madeiras wider – mitsamt ihrem Temperament. Wer sich hier auf kulinarische Entdeckungsreise begibt, erlebt ein Fest für die Sinne. Auf keinen Fall entgehen lassen sollte man sich die paradiesischen Früchte der Insel. Hier kommt ein kleiner Vorgeschmack:

Das Zusammenspiel von subtropischem Klima und fruchtbarem Boden macht es möglich, dass auf der Insel das ganze Jahr über Früchte gedeihen, die hierzulande relativ unbekannt sind. Von November bis Februar wird auf Madeira zum Beispiel die etwa zehn Zentimeter große Cherimoya geerntet. Das runde bis ovale Obst ist auch unter dem Namen Anona oder Zimtapfel bekannt, hat eine schuppenartige grüne

Schale und helles, sahniges Fruchtfleisch. Am einfachsten ist es, sie in zwei Hälften zu schneiden und auszulöffeln. Wie der Name schon verrät, schmeckt die süßliche Frucht tatsächlich leicht nach Zimt und Vanille. Vorsicht ist allerdings bei den dunklen Kernen geboten: Sie sind giftig und damit nicht für den Verzehr geeignet. Unbedingt erwähnenswert sind auch Madeiras Maracujas, die als Unterart der Passionsfrucht zur Gattung der Passionsblumen-Gewächse gehören. Sie wachsen an wunderschön blühenden Kletterpflanzen und sind auf der Insel in dutzenden verschiedenen Sorten erhältlich. Haben Sie zum Beispiel schon einmal eine Bananen-, Ananas- oder Zitronen-Maracuja probiert? Die Frucht ist nicht nur bei vielen Einheimischen überaus begehrt, egal ob pur, in Form des berühmten landestypischen Maracuja-Puddings („Pudim de Maracuja“), in Saucen oder als Getränk. Zu Letzteren gehört auch „Brisa Maracuja“, ein kohlen säurehaltiges Erfrischungsgetränk, das hier bereits seit 1970 in Flaschen und Dosen angeboten wird.

Ein weiterer schmackhafter Exot ist die Surinamkirche, auch „Pitanga“ genannt. Ihre Farbe wechselt von Grün über Orange und Rot bis hin zu einem fast schwarzen Violett, wenn sie vollreif ist. Botanisch ist die fleischige, gerippte Frucht nur entfernt mit der Kirsche verwandt, auch wenn die Größe stimmt. Sie stammt aus der Familie der Myrtengewächse und hat ihren Ursprung in Südamerika. Der intensive, süß bis säuerliche Geschmack ist schwer mit anderem Obst vergleichbar. Reife Früchte erkennen Sie daran, dass sie ohne Ziehen und Drehen schon bei der ersten Berührung in die



Geschmackvolle Farbenpracht in traditionellen Weidenkörben: Natürlich dürfen auch die kleinen roten Surinam-Kirschen auf Funchals Bauernmarkt nicht fehlen



Es muss nicht immer eine Süßspeise sein: Auch Fischgerichte und andere herzhaftere Speisen verleihen die Früchte Madeiras eine frische Note

Hand fallen. Aber nicht nur direkt vom Baum – auch als Gelee oder Fruchtwein sind es die hübschen und vor allem auch sehr leckeren und gesunden Surinamkirschen wert, verkostet zu werden. Ihre stark ätherischen Blätter finden auch in der Kosmetik-Industrie großen Anklang. Zur symbolträchtigsten Frucht Madeiras ist aber wegen ihrer hohen Qualität und Produktionsmenge eine ganz andere Frucht geworden: die Banane. Besonders im Süden der Insel stößt man immer wieder auf üppige, terrassierte Plantagen, durch die in seltenen Glücksfällen sogar schattige, schmale Spazierwege führen. Bei Madeira-Bananen lautet die Devise „klein aber fein“: Ihr Aroma ist unschlagbar, in Sachen Größe liegen sie jedoch nicht gerade vorn. Ein Glück: Bananen aus Madeira, Rest-Portugal und Griechenland dürfen – anders als Nicht-EU-Früchte – bei uns auch auf den Markt, wenn sie vom Stielansatz an gemessen kürzer als 14 Zentimeter sind. Eine EU-Verord-





Die Cherimoya, eine tropische Köstlichkeit: Der sogenannte Zimtapfel wächst an bis zu 6 Meter hohen Bäumen und ähnelt einer überdimensionalen grünen Himbeere

nung bezüglich des Krümmungsgrads für Bananen gibt es übrigens nicht – auch wenn das immer wieder behauptet wird. Wer Madeira-Bananen gebraten probieren möchte, dem sei das Nationalgericht „Espada com banana“ wärmstens empfohlen. In Kombination mit Schwarzem Degenfisch läuft diese Frucht zur Höchstform auf. Beim Schälen kann man sich übrigens von den Affen inspirieren lassen. Affen schälen ihre Bananen nicht vom Stiel, sondern von der anderen Seite her. So bleiben die weißen Fäden weniger am Inneren haften und nichts wird durch den einknickenden Stiel zerdrückt.

Eine weitere Köstlichkeit, die wegen ihres Aussehens, der Konsistenz und des Geschmacks im Volksmund auch Ananasbanane genannt wird, ist die Frucht der Monstera deliciosa. Was wir hierzulande als stattliche Zimmerpflanze kennen, zeigt auf Madeira erst ihre wahre

Größe, überwuchert ganze Bäume und bildet Blätter mit mehr als einem Meter Durchmesser aus. Erst nach etwa zehn Jahren bekommt das Aronstabgewächs die ersten Blüten, aus denen sich essbare Kolben entwickeln. Wenn sich die dunkelgrüne Schale der Früchte heller färbt, die kleinen Plättchen fast von selbst abfallen und ihr Duft an Pfirsiche erinnert, ist das cremige Fruchtfleisch roh genießbar. Zu unreif gegessen, lassen sie auch einen noch so starken Magen sehr schnell an seine Grenzen kommen. Ob die Monstera deliciosa allerdings ihrem Drittnamen „Köstliches Fensterblatt“ alle Ehre macht, dürfen Sie auf dem „Mercado dos lavradores“ oder auch anderswo selbst in Erfahrung bringen. Wichtig: Manchmal werden ähnlich aussehende Aronstabgewächse, etwa Philodendren, fälschlicherweise als Monstera deliciosa verkauft. Vom Verzehr deren Früchte ist allerdings dringend abzuraten.

Atlas Neo Sensor 

BERÜHRUNGSLOSE SCHÖNHEIT

Berührungen waren schon immer ein natürliches Bedürfnis. Doch Bedürfnisse können sich ändern. Die mit dem German Design Award 2022 ausgezeichnete Atlas Neo Sensor überzeugt in puncto Hygiene und Nachhaltigkeit – sie wird kontaktlos aktiviert und reduziert den Wasserverbrauch signifikant. Klassisch schön erscheint die Armatur in massivem Edelstahl mit ihrem radial gebürsteten Finish, besonders edel wirkt sie in Industrial Black.

franke.de/sensor



FRANKE



Fenchel-Orangen-Salat mit Schwarzem Degenfisch

Ein schmackhafter Gruß an die Aromenwelt Madeiras

Fisch, Frucht, Fenchel: Das ist nicht nur eine nette Alliteration – diese drei Köstlichkeiten sind auch vom beliebtesten portugiesischen Urlaubs-Eiland nicht mehr wegzudenken. Während die großen Vorkommen von Wildem Fenchel sogar einstmals den Namen der Hauptstadt prägten

und sich exotisches Obst schon seit Langem – und in jeglicher Form – als kulinarischer Dauerbrenner erweist, gibt es auch in den Tiefen des Meeres eine Delikatesse, die auf Madeiras traditionsreiche Teller gehört: der Schwarze Degenfisch – in Landessprache Espada genannt.

ZUTATEN:

1 große Fenchelknolle
 2 Orangen
 1 rote Zwiebel
 1 TL Dijonsenf
 2 TL Honig
 3 EL Olivenöl
 1 EL heller Essig
 30 g Walnüsse
 300 g Degenfisch (alternativ: Rotbarsch, Dorade)
 Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Fenchel waschen, Strunk abschneiden.
 Mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden.
 Fenchelgrün zum Garnieren aufbewahren.
 Orangen schälen und filetieren.
 Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Dijonsenf, Honig, Olivenöl und Essig vermengen.
 Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Salat geben.

Fisch auf der Hautseite scharf anbraten.
 Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Haut beginnt, knusprig braun zu werden, wenden und auf der anderen Seite ca. 30 Sekunden fertig garen.

Fenchelsalat auf Tellern anrichten,
 Fischfilet daraufsetzen, mit Olivenöl, Walnüssen und Fenchelgrün garnieren. Mit Weißbrot und trockenem Weißwein servieren.

Sein aalförmiger, schwarzer Körper, die riesigen Augen und eine Reihe spitzer Reißzähne machen ihn vielleicht nicht gerade zu einer Schönheit unter den Fischen, doch der Tiefsee-Räuber ist schon seit Jahrhunderten fester Bestandteil der madeirischen Küche. Wer ihn mit den traditionellen Langleinen fangen will, muss sich die Nacht um die Ohren schlagen. Denn erst, wenn es dunkel wird, gehen Degenfische auf die Jagd und beißen im Idealfall an. Immerhin müssen die bis zu 800 Meter langen Leinen heute nicht mehr mühsam per Hand eingeholt werden, so wie es in den 1970er Jahren noch der Fall war. Das übernimmt ein Motor. Trotzdem sind die Fangmethoden aufwendig. Madeiras wichtigster Fischerort ist das im Süden gelegene Câmara de Lobos. Doch das beliebte zart-weiße Fleisch des Schwarzen Degenfisches, der in einer Tiefe von rund 1.000 Metern lebt, findet sich auf fast allen Speisekarten Madeiras. Das sollte aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass es sich beim Espada eigentlich um eine seltene Delikatesse handelt. Schließlich kommt er in Europa nur rund um dieses Archipel vor. Weil die Fische in der Regel durch den Druckunterschied beim Hochholen aus der Tiefe getötet werden, hält sich der Mythos, dass noch niemand einen lebendigen Espada gesehen hat.



Annelie Ulrich
 teilt seit 2015 auf
heissehimbeeren.com
 Rezepte für
 simples Soulfood
 aus aller Welt.





Die Küche wird zur Bar des Hauses

Die besten Partys enden in der Küche – das war schon immer so. Mittlerweile beginnen wir sie aber auch dort: Weil neben der Nähe zum Kühlschrank und der Cocktailbar auch die Atmosphäre stimmt. Ein Plädoyer, die heimische Küche in einen wohligen Ort der Geselligkeit zu transformieren. Der klassische madeirische Likörwein tut sein Übriges.

Wasser predigen, Wein trinken? Das tun wir in der Küche nur allzu gern – neben der Bedeutung der Wasserstelle für die täglich anfallende Küchenarbeit rückt tatsächlich auch der gesellige Genuss entlang der Kücheninsel immer mehr in den Fokus von Küchenplanern und Kunden. Kochblöcke mit aufgesetzter Bar, repräsentativ platzierte Weinklimaschränke und ausziehbare Degustationsschubladen zeugen von einem neuen Verständnis des Lebensraums Küche. Wir holen uns das Vergnügen von Café- und Barbesuchen in die eigenen vier Wände und kosten damit die neugewonnene Bedeutung der Küche voll aus. Das tut ihr gut: Neben der architektonischen Präsenz, die die offene Küche mittlerweile einnimmt, schaffen wir darüber auch einen spielerischen Übergang zum angrenzenden Wohnraum. Wer den im Kühlschrank verborgenen Eiswürfelpender, den illuminierten Weinkühler oder die Cocktail-Anrichte im Nischenschrank enthüllt, glänzt nicht nur mit seinen Gastgeberqualitäten, sondern erweitert das Spektrum einer ganz normalen Küche im Handumdrehen um eine coole Bar-Atmosphäre. Und beweist, wie kreative Planungsvielfalt heutzutage persönlichen Interessen gerecht wird, die wir bislang nur in der professionellen Gastronomie genießen konnten.

Text:
Susanne Maerzke





„Poncha“, das Nationalgetränk Madeiras:
Traditionell wird es mit einem speziellen Holzquirl,
dem „Caralinho“ gemixt, dessen Stil dazu zwischen
beiden Handflächen hin- und herbewegt wird



Mixgetränke aus Madeira

Dazu gehört natürlich auch, sich an die Zubereitung eines guten Mixgetränks heranzutasten. Madeira bietet eine fantastische Ausgangslage: Zum einen wird hier der gleichnamige Likörwein produziert, der seine üppig-süße Note ursprünglich dem Seetransport des Weines in kleinen Holzfässern und der dabei intensiv einwirkenden Sonneneinstrahlung verdankte. Geschmacklich lässt sich Madeira, der einen Alkoholgehalt von bis zu 22 Prozent erreichen kann, mit einem süßlichen Portwein oder Sherry vergleichen und rundet Desserts wunderbar ab. Sein einziger Nachteil: Jeder Madeira-Wein schmeckt etwas anders, weil die Aromen aufgrund der unterschiedlichen Wärmeeinwirkung erheblich variieren können. Mittlerweile wird der mit Branntwein angereicherte Wein zwar künstlich mit Wärme behandelt, anstatt ihn über das

offene Meer schippern zu lassen. Das macht seinen Oxidationsprozess, der durch die stehende Lagerung der Flaschen bewusst in Gang gesetzt wird, aber nicht unbedingt berechenbarer. Wer als abendlicher Gastgeber nichts riskieren möchte, kann sich an einem der anderen Nationalgetränke des madeirischen Archipels probieren. Alle sind denkbar einfach in der Zubereitung. Der vielleicht bekannteste Drink der Insel, der „Poncha“, legt sich wie ein fruchtig-süßer Mantel um müde Lebensgeister. Hierfür braucht man 2 cl frisch gepressten Zitronensaft oder Orangensaft, einen Teelöffel Honig und 3-4 cl Zuckerrohrschnaps (alternativ Rum), die traditionell mit einem Holzquirl vermischt werden. Nicht minder reich an Vitamin C, dafür aber noch etwas tropischer kommt der madeirische Cocktail „Nikita“ daher. Dazu werden Ananassaft, Zucker, Bier und Weißwein vermischt und mit

einer Kugel Vanille-Eis cremig gerührt. So manch einer wird die gebratenen und gezu-
ckerten Ananasscheiben zur Dekoration gar
nicht mehr benötigen, um sich in das para-
disische Flair der Insel zu träumen – aber sie
sind einfach zu köstlich. Wer dem süßen Likör
doch noch eine Chance geben möchte, pro-
biert den „Madeira Flip“ aus. 6 cl Likör wer-
den in einem Cocktail-Shaker mit einem Ei-
gelb sowie 3 cl Zuckersirup aufgefüllt. Dann
Eiswürfel dazu, kräftig schütteln und in ein
Cocktailglas abseihen. Sie merken schon: Als
guter Gastgeber verbringt man einige Zeit in
der Küche. Wir profitieren also vom Perspek-
tivwechsel, der die offene Küche spielerisch
vom Ort des Kochens in eine heimischen Bar
verwandelt. Der neue Blick auf die Küche er-
möglicht auch die Erkenntnis, dass sich Wein
und Wasser gar nicht zwingend ausschlie-
ßen. Man kann beides predigen und trinken.
Die Küche ist schließlich für alle da.



Mehr zu diesem Thema unter
www.kuechen-design-magazin.com



KÜCHEN FÜR ALLE SINNE



SO SEHEN SCHÖNE KÜCHEN AUS

selektionD

KÜCHEN

www.selektionD.de



Im Rausch der
Farben:
Lebensfreude pur



Text:
Julia Dau

Madeira – oh, deine Farbenpracht. Das frische Grün deiner Lorbeerwälder. Das tiefe Blau deiner Flüsse, Kanäle und des Ozeans, der dich umarmt. So zeitlos-schön Madeiras Landschaft strahlt, so sehr steht die natürliche Farbwelt im Moment im Fokus: Grün und Blau sind die großen Küchentrends in diesem Jahr. Auch vom unbändigen Farbrausch der Blütenpracht, die sich über die Insel erstreckt, lässt sich die Gestaltung der Küche beflügeln. Apropos Farbrausch: Kennen Sie die fröhlich-bunten Keramikfliesen, die Madeiras Häuserfassaden zieren – und auch dem Küchenraum eine Portion Lebensfreude schenken?



„Farben sind die Muttersprache des Unbewussten“, schrieb einst der Psychiater Carl Gustav Jung. Menschen orientieren sich seit jeher an optischen Signalen, die als schnelle Orientierungshilfe im täglichen Leben dienen. Die Farbe Rot wird zum Beispiel generell mit Gefahr und Warnung verbunden, während Blau eine tiefe Ruhe und Zufriedenheit in uns auslöst. Dieser Zustand soll so-

gar die Kreativität anregen und die Leistungsfähigkeit steigern. Grün hingegen steht für Wachstum und Entfaltung. Sehen wir Grün, schüttet unser Körper Glückshormone aus und motiviert uns für das, was wir gerade tun. Übersetzt man die Erkenntnisse der Farbpsychologie auf Küche und Raum, bedeutet das: Farbakzente verleihen unserer Zuhaus nicht nur Individualität, sondern kön-

nen auch unser Wohlfühl beeinflussen. Ein Blick in die Lookbooks der Küchenhersteller legt die Vermutung nahe, die Trendscouts könnten sich für ihre Kollektionen 2022/2023 in Madeiras ursprünglicher Farbwelt Inspiration gesucht haben: Blaue und grüne Küchenräume





dominieren das Bild. Angesagt sind dabei naturnahe Töne in gedämpften Schattierungen, die Assoziationen zu Madeiras tiefgrünem Lorbeerwald oder zum friedvollen Tiefblau der Inselgewässer wecken. Dabei lassen sich farbige Elemente in Kombination mit natürlichen Materialien zu hochmodernen Ensembles vereinen: Küchen von eggersmann, LEICHT oder selektionD zeigen, wie bunte Fronten und Arbeitsplatten aus Naturmaterialien zu ästhetischen Einheiten verschmelzen. Überhaupt hält die Sehnsucht nach einem geerdeten Lebensstil zunehmend Einzug in unsere vier Wände. Viele Menschen holen sich dieses Gefühl mit beständigen Materialien wie Holz und Naturstein ins eigene Zuhause – und in die Küche. Stein-Arbeitsplatten, etwa von MCR, ergänzen dabei nicht nur auf stilvolle Weise eine farbenfrohe Küchenfront, sondern werden bei Bedarf auch selbst zum Hauptakteur: In facettenreichen Grünschattierungen und mit aufregender Maserung erhältlich, bringen die steinernen Unikate gleichermaßen mondäne Eleganz und ausgleichende Natürlichkeit in den Küchenraum.

Bunte Fliesen mit faszinierenden Mustern

Beim Spaziergang durch die Gassen Madeiras kommt man nicht an ihnen vorbei: den charakteristischen Keramikfliesen, die den Gebäuden ihre einzigartige Ausstrahlung verleihen. Die bunt bemalten, quadratischen „Azulejos“ sind fester Bestandteil des Stadtbildes und werden an Häusern, Kirchen und Innenwänden zu groß-

artigen Wandbildern und kunstvollen Ornamenten zusammengefügt. Hersteller wie die Keramik-Manufaktur Villeroy&Boch haben die Strahlkraft der Azulejos längst für sich erkannt. So fließen die Muster der traditionellen Kacheln direkt in betörende Fliesen-Kollektionen für die Küche ein: Die Linie „Century Unlimited“ vereint unbeschwerter Lebensfreude mit erhabener Eleganz. Als Rückwandgestaltung, Teil des Küchenbodens oder Verkleidung der Kochinsel entsteht in Kombination mit puristischen Fronten ein wohldosierter Farbkontrast.

Wandgestaltung im Fokus

Wer sich noch nicht an eine farbige Front oder verspielte Küchenfliesen herantraut, sich aber dennoch einen Farbkleck im Küchenraum wünscht, sollte sich mit der Wandgestaltung beschäftigen: Auch die Küchenwand kann ein stilprägendes Element der Raumwirkung sein. Hersteller wie Farrow&Ball oder LittleGreene haben hierfür hochwertige Tapeten und Wandfarben entwickelt, die sich ideal für den Einsatz im Küchenraum eignen. So lässt sich eine zurückhaltend gestaltete Küche mit überschaubarem Aufwand in einen heiteren Ort mit madeirischem Anklang verwandeln – und genauso schnell wieder umgestalten, sollten Sie sich an Farbe und Muster sattsehen. Haben Sie zum Beispiel schon einmal vom Jacaranda-Baum gehört, der im Mai auf Madeira erblüht und die ganze Insel in zartes Violett hüllt? Der charmante Ton verkörpert Sinnlichkeit und Lebenslust und steht als Pantone-Farbe des Jahres 2022 im Fo-



kus der Inneneinrichtungsbranche. Als Nischenverkleidung oder behutsamer Farbstreifen an der Wand kann der angesagte Farbton auch im Küchenraum eine vitalisierende Wirkung entfalten.

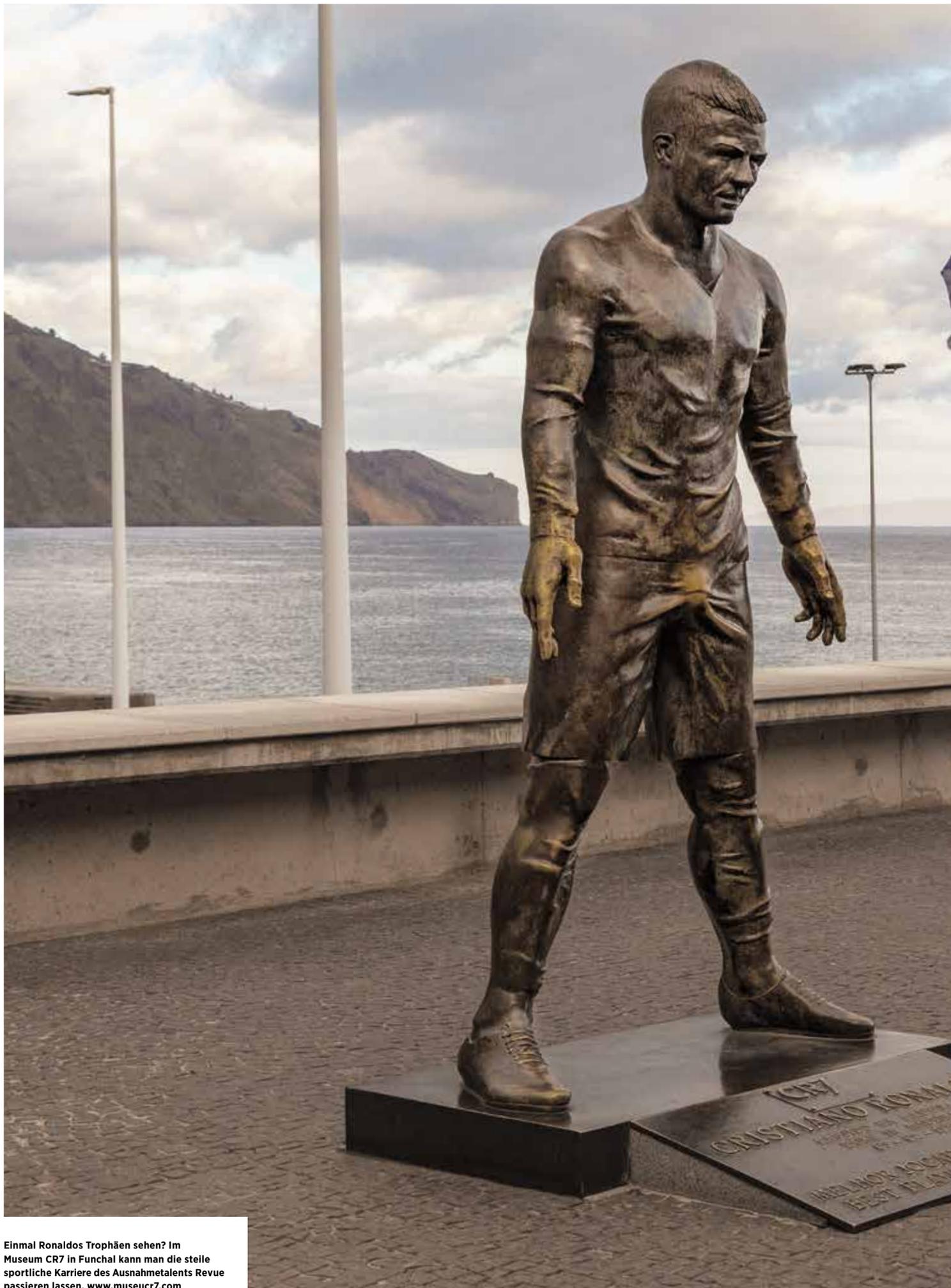
Gezielte Farbakzente setzen

Die tiefgrünen Wälder oder die unzähligen Nuancen der Blüten: Die prächtige Farbwelt Madeiras wirkt zweifelsohne euphorisierend. An eine farbige Küche oder bunte Wand mag sich allerdings nicht jeder heranwagen. Wer dennoch mehr Farbe in sein Leben – respektive seine Küche – lassen möchte, kann sich behutsam herantasten: zum Beispiel mit Möbeln, Accessoires oder Kunstwerken, die dem Küchenraum einen beschwingten Farbtupfer bescheren. Auf diese Weise lassen sich dann auch kräftige Farben wie Rot und Orange gut integrieren: Rot aktiviert nämlich nicht nur unser Gefahrenbewusstsein, sondern spendet auch Energie und Ausdauer. Punktuell eingesetzt, etwa als Barhocker am Küchentresen, kann ein rotes Detail Lebensgeister wecken und uns für alltägliche Küchenaufgaben motivieren. Sie sehen: Schon kleine Details können für eine Extraportion Lebenslust im eigenen Zuhause sorgen. Also tauchen Sie gemeinsam mit uns in einen fröhlichen, bunten Farbrausch ein, der auch Ihre Küche nachhaltig beflügeln wird.



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





Einmal Ronaldos Trophäen sehen? Im Museum CR7 in Funchal kann man die steile sportliche Karriere des Ausnahmetalents Revue passieren lassen. www.museucr7.com



Kennen Sie den?

Wahrscheinlich haben Sie ihn erkannt: Cristiano Ronaldo, 1985 als jüngstes von vier Kindern in Funchal geboren, ist nicht nur Weltfußballer, sondern zugleich das bekannteste Gesicht Madeiras. Seine ersten Tore erzielte das junge Talent, das heute auch unter dem Kürzel „CR7“ bekannt ist, weil er stets mit der Nummer 7 spielt, im Trikot des Inselvereins Andorinha. Die Höhepunkte seiner unvergleichlichen Karriere sind im örtlichen Museum dokumentiert, das Ronaldo selbst finanzierte. Doch auch außerhalb des Museums CR7 ist der Star allgegenwärtig. Ein Hotel und sogar der Flughafen tragen seinen Namen, von den Plakatwänden strahlt er uns kühn entgegen. Auf dem Platz „Praça do Mar“ traf man den Rekordspieler früher bei Wind und Wetter in Form einer Bronzefigur an – ein mehr als drei Meter großes Werk des einheimischen Bildhauers Ricardo Vellozo. Während sich manche Fans damit begnügten, möglichst originelle Fotos mit der Statue zu schießen, glaubten andere fest daran, dass es Glück bringe, den überlebensgroßen Athleten an bestimmten Stellen zu berühren. Ein Schicksal, das sich Ronaldo

mit vielen anderen Denkmälern teilt – man denke an die Julia am Münchner Marienplatz oder den Bronze-Esel der Bremer Stadtmusikanten, bei dem es immerhin nur die Füße sind, die blankgerubbelt werden. Als bei der Ronaldo-Statue jedoch Schmierereien hinzukamen, beschloss man, den 800 Kilogramm schweren Fußball-Riesen in den am Wasser gelegenen Museumsbereich zu verlegen. Schließlich behandeln wahre Fans ihre Stars pfleglicher. Ein anderes Abbild Ronaldos sorgte bei seiner Enthüllung richtig für Furore: Die Büste von Emanuel Santos, die er 2017 für den „Aeroporto Cristiano Ronaldo“ fertigte, wurde zu einer weltweiten Lachnummer. Der Grund: Der gegossene Bronze-Kopf glich eher einem schief grinsenden Comic-Helden als dem attraktiven Original. Die Folge waren Spott und Hohn, die einzige Entschuldigung, dass es Emanuel Santos' erstes Werk dieser Art war – eigentlich arbeitete er am Flughafen. So gab man ihm die Chance, eine neue Büste anzufertigen, die nun zwar dem Fußballhelden viel ähnlicher sieht, aber leider nicht mehr so viele Menschen erheitert wie die missglückte.

Harte Schale, weicher Kern: Lavastein

Text:
Susanne Maerzke





Individualität im Küchenbau hat ihren Preis: Sie verlangt nach besonders exklusiven Materialien. In die Angebotsvielfalt des ohnehin begehrten Natursteins reiht sich neuerdings immer öfter ein geologisches Material ein, das sich viele zunächst schwer im Küchenraum vorstellen können. Wer jedoch erlebt, welche faszinierenden Bilder erkaltete Lava und von Kristallen durchsetztes Vulkangestein zeichnen, versteht, was das Wort „Unikat“ tatsächlich bedeutet

Die berühmte „Spitze des Eisbergs“ wird umgangssprachlich oft in einem mahnenden Kontext verwendet, bei dem das ganze Ausmaß eines Sachverhalts noch nicht sichtbar ist. Das tatsächliche Naturphänomen eines Eisbergs ist jedoch ein beeindruckendes Schauspiel, bei dem das wuchtige Gros sich unseren Augen entzieht – fast 90 Prozent des gesamten Volumens bleibt unter der Wasseroberfläche verborgen. Was die wenigsten wissen: Ähnlich gelagert ist der Fall bei so genannten Unterwasservulkanen. Auch hier ent-

faltet das Naturspektakel seine volle Wucht, indem brodelnd heißes Magma sich seinen Weg nach oben bahnt und – infolge gewaltiger Eruptionen – splitternd steile Hügel und scharfe Felsklippen formt. So geschehen auch auf der heutigen „Blumeninsel“: Was man als Archipel Madeira kennt, ist in Wirklichkeit nur das oberste Viertel des gesamten Vulkansystems. Unterhalb der Meeresoberfläche fallen die rauen Küstensteilhänge der Insel bis zu 4.000 Meter in die Tiefe ab. Kaum zu glauben, dass uns die Insel heute mit einer leuchtenden Vielfalt an Blumen und Wäldern begeistert, wo doch alles auf unwirtlich scheinender Lava-Asche gedeihen musste.

Einzigartige Optik

Ähnlich unentdeckt bis jetzt – und daher umso verheißungsvoller – ist Vulkangestein als Material für Küchenoberflächen und im Innenausbau. Erst seit einigen Jahren werden Vulkanite, darunter Basalt, Obsidian und Pikrit, als maßgefertigte Arbeitsplatten oder in Form monolithischer Kücheninseln von Steinmanufakturen verarbeitet. Was zunächst nach staubtrockener Geologie klingt, ist für die Küchenbranche derzeit umso spannender: Die Tatsache, dass sich Vulkangestein unter hohem Druck und extremen Temperaturen zu einem widerstandsfähigen Material entwickelt hat, macht den Stein nicht nur zu einem belastbaren Element im Küchenbau. Auch die außergewöhnliche Optik lässt die Nachfrage nach Vulkanit-Oberflächen steigen.



Außergewöhnliche Farbvielfalt

Porphy, so der Sammelbegriff für verschiedene Vulkangesteine, schimmert in blassrötlichen bis granatapfelroten Nuancen, die in ein kräftiges Violett übergehen können. Auch gesprenkelte braune, grüne und kohlschwarze Einschlüsse in hellgrauem Grundton sind für einige Vulkansteine charakteristisch. Im Gegensatz zu Granit, der je nach Ausprägung auch einen gleichmäßigen Verlauf in einheitlicher Farbgebung aufweisen kann, sticht Porphy stets hervor. Seine pigmentierte Oberfläche, in der sich gut sichtbare Kristalle – so genannte „Einsprenglinge“ – abgesetzt haben, macht jedes Stück Stein in der Küche zu einem faszinierenden Unikat. Die feinkörnige Grundmasse des Vulkangesteins eignet sich hervorragend als Küchenarbeitsplatte, aber auch als Boden- und Treppenbelag, als Front- und Wandverkleidung oder für Außenfassaden. Es ist abriebfest, hitzebeständig und feuchtigkeitsresistent. Somit darf Porphy auch in raumübergreifender Architektur gedacht werden.

Haptische Anziehungskraft

Mit der Faszination für dieses Naturprodukt rückt die Materialität in der Küche einmal mehr in den Vordergrund. Das hat auch eine psychologische Komponente, erklärt Walter Schwanenkamp, Inhaber einer Natursteinmanufaktur, im Interview mit dem Küchenhersteller eggersmann: „Die Tür im Küchenstudio geht auf, der Kunde kommt rein, läuft als Erstes auf eine Natursteinküche zu und ertastet erstmal die Struktur der Steins. Haptik spielt eine große Rolle, wobei die Hand signalisiert: Das ist angenehm! Und das verankert sich dann: Hier möchte ich verweilen.“ Produzent eggersmann selbst weiß schon lange um diese Eigenschaft, mit der Naturmaterialien Menschen in ihren Bann ziehen. Nicht umsonst hat sich die Küchenmanufaktur aus Ostwestfalen seit vielen Jahrzehnten auf außergewöhnliches Gestein, hochwertige Hölzer und blank geschliffene Metalle spezialisiert. Es ist kostspielig, einen Küchenraum mit derartigen Rohstoffen auszustatten, die sorgfältig abgebaut, verarbeitet und transportiert werden müssen. Die Einzigartigkeit und der Unikat-Charakter, die daraus für eine Küche gewonnen werden, wiegen allerdings jegliche Kosten und Mühen über Jahrzehnte hinweg auf. Naturmaterialien zeichnen sich durch ihre Beständigkeit aus – das zeigen nicht zuletzt die jahrtausendealten Vorkommen auf Madeira. Neben gängigen Natursteinen wie Granit, Quarzit und Schiefer verarbeitet eggersmann auch Vulkangestein für die Küche. Dessen Gewinnung gestaltet sich besonders anspruchsvoll: Die schnelle Erkaltung der Lava an der Oberfläche sorgt für tiefe Risse bis in untere Schichten, die es mitunter unmöglich machen, einen ganzen Block aus der Masse abzuspalten und zu modellieren. Einige Sorten eignen sich im Abbau besser als andere: Bekannt und beliebt ist neben dem burgunderfarbenen Vulkanstein beispielsweise auch der tiefschwarze Basalt, der ebenfalls für Oberflächen und Bodenveredelung genutzt werden kann.





Arbeitsplatten aus Lavastein

Als wäre Vulkangestein nicht bereits außergewöhnlich genug, experimentieren Küchenhersteller und Fachhändler nun auch zunehmend mit Lavastein-Arbeitsplatten. Die Oberflächen aus glasiertem Lavastein, „Pyrolave“ genannt, sind emailliert, porenfrei und lassen sich in einer Vielzahl an tiefleuchtenden Farben und Stärken produzieren. Sie nutzen die kristallinen Glasstrukturen der an der Luft schnell erkalteten Lava, die für eine spiegelglatte Oberfläche sorgen. Neben den betörend intensiven Farbnuancen des Lavasteins veredelt allein schon das Wissen um die Einzigartigkeit dieses Naturprodukts jeden Küchenraum.

„Sächsischer Marmor“

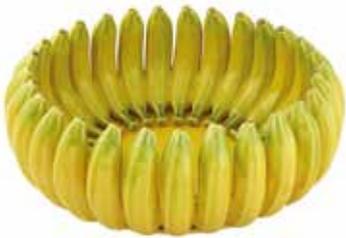
So exotisch die Entstehung von Vulkaniten und Lavastein auch anmuten mag, so weit verbreitet ist deren Vorkommen tatsächlich. Nicht nur auf den vulkanischen Inseln Madeira, Lanzarote oder Teneriffa finden sich diese Gesteine wieder, sondern auch in Brasilien, Italien und sogar innerhalb Deutschlands, in der Eifel oder der Sächsischen Schweiz. Hier wird der seit über

1000 Jahren abgebaute Naturstein sogar als „Sächsischer Marmor“ bezeichnet. Die Vielzahl an Gesteinen und damit auch Planungsmöglichkeiten im Küchen- und Wohnraum umfasst auch weitere Unterarten von Vulkaniten, darunter beispielsweise Magmatite oder Pegmatite. Natursteinmanufakturen wie der südthüringische Arbeitsplattenlieferant Marmor-Center Römhild (MCR) bieten außergewöhnliche Farbspektren und Maserungsverläufe an, die sich ganzflächig über Kücheninseln ziehen und dem Küchenraum folglich ein spektakuläres Antlitz verleihen. In die Vulkanstein-Oberflächen lässt sich – trotz der harten Fassade – überraschend filigrane Küchentechnik verbauen, so dass Induktionskochfelder mit Bedienknöpfen oder Keramikspülbecken passgenau und flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert werden können. Die „Spitze des Eisbergs“ trifft also nicht nur wortwörtlich auf den Vulkanit zu: Wo es ein nahezu unerschöpfliches Vorkommen an Natur- und Bodenschätzen gibt, sind auch die Möglichkeiten der Küchenplanung nahezu grenzenlos. Es lohnt sich, tiefer in die Materie einzutauchen.

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



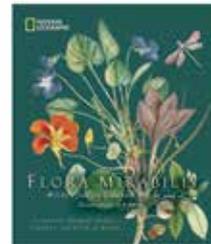
Inselglück



(1)



(2)



(3)



(5)



(4)



(6)



(7)



(8)

(1) VISTA ALEGRE
KÖSTLICHE KERAMIK

„Banana Madeira“ heißt die Schale von Designerin Nini Andrade Silva, die damit die typischen Symbole ihrer Heimat-Insel aufgreift.
ab € 569,00
www.arsdesignio.de

(2) BOCA DO LOBO
MODERNES MÖBEL

Außen handbemalte Azulejos mit geschichtlichen Szenereien, innen sakral anmutendes Blattgold: Das „Heritage Sideboard“ von Boca de Lobo stellt alles um sich herum in den Schatten.
ab € 18.360,00
www.bocadolobo.com

(3) NATIONAL GEOGRAPHIC
BLUMIGES BUCH

Von Orchidee bis Wacholder: „Flora Mirabilis“ verrät uns die Geheimnisse von Blumen, Kräutern und Bäumen. Mit kunstvollen Illustrationen.
ab € 39,99
www.hugendubel.de

(4) MARTINS & MARTINS
BUNTE BONBONS

Wo Zuckerrohr gedeiht, sind Bonbon-Manufakturen nicht weit: Die traditionellen Süßigkeiten schmecken nach Eukalyptus, Fenchel, Passionsfrucht und Banane.
ab € 1,09
www.martinsemartins.com

(5) SERAX
VOLLENDETE FORM

Papageienblumen sind das Urlaubsmitbringsel Nummer eins aus Madeira. In einer Vase aus der FCK-Kollektion avancieren sie daheim zum Kunstwerk.
ab € 93,00
www.serax.com

(6) UNKNOWN NORDIC
SCHWEBENDER SESSEL

Nest für zwei Personen: Der „Bios Hide“-Hängesessel wird aus vulkanischem Basalt, also Lava, hergestellt. Er ist wetterfest und absorbiert Schall und Wärme.
ab € 2.299,00
www.unknownnordic.com

(7) THAT BOUTIQUE-Y RUM COMPANY
RASANTER RUM

Intensive Aromen aus italienischen Rotweinfässern machen den madeirischen Rum zu einem echten Geschmackserlebnis. Auf 238 Flaschen limitiert.
ab € 48,99
www.whic.de

(8) EO DENMARK
STYLISCHER STUHL

Portugals Kult-Stuhl von 1950 ist heute in einer edlen Nussbaum-Version anstatt aus Metall erhältlich: „Portuguese Roots“ von Alexandre Caldas.
ab € 1.583,00
www.pamono.de



(9)



(10)



(11)



(12)



(13)



(14)



(15)



(16)

(9) QUEEBOO
**KOMFORTABLER
KAKTUS**

Die Sitzgruppe „Filocudi“ ist für den Innen- und Außenbereich geeignet. Designer Marcantonio ließ sich dafür von der Kaktusfeige inspirieren.
ab € 599,00
www.queeboo.com

(10) DOLCE&GABBANA
SÜSSER SHOPPER

So farbenfroh wie das madeirische Blumenfest: Die exklusive handgefertigte Kendra-Korbtasche aus Stroh ist nicht nur im Urlaub ein Gute-Laune-Garant.
ab € 3.950,00
www.dolcegabbana.com

(11) H&H
SELTENE SACHE

Ein Madeira-Erlebnis der besonderen Art verspricht der 1957er Bual von Henriques&Henriques mit faszinierenden, feinen Reifennoten und einer nach wie vor unglaublichen Frische und Präsenz.
ab € 349,00
www.bremer-weinkolleg.de

(12) CASTELBEL
FRÜHLINGS-FRISCH

Der Duft des Fenchels ist auf der „Insel des ewigen Frühlings“ allgegenwärtig. Für zuhause gibt es ihn als Seifenstück aus der Serie „Hello Portugal“.
ab € 8,20
www.genussland.de

(13) PINHAIS
HALTBARER HAPPEN

Seit mehr als 200 Jahren produziert die Seefahrer-Nation Portugal Fischkonserven. Vom üblen Dosenfisch-Image sind die heutigen Edelprodukte weit entfernt – um Ölsardine & Co. hat sich ein regelrechter Kult entwickelt.
ab € 7,80
www.sardinenbarberlin.com

(14) SERAX
FRÖHLICHE FLASCHE

Die verspielte Geschirr-Kollektion „Fish&Fish“, entworfen von Paola Navone, eignet sich perfekt für ein stilvoll-lässiges Beisammensein.
ab € 33,25
www.serax.com

(15) HK LIVING
LUFTIGE LAMPE

Handwerkskunst aus Korbweide – was auf Madeira lange Tradition hat, machen sich auch die Designer zunutze. Die Lichtspiele der „wicker hanging lamp ball“ sind absolut bezaubernd.
ab € 495,00
www.hkliving.com

(16) COSTA NOVA
SOMMERLICHES SET

Hochwertiges Feinsteinzeug aus Portugal: Beim Anblick des Geschirrsets „Madeira“ denkt man an Sommer, Sonne und das Meer. Spülmaschinen- und mikrowellenfest.
ab € 543,00
www.costa-nova.de

ZU BESUCH BEIM BLUMEN- MAGIER

Text:
Julia Maier

Unerwartet exotisch sieht es in dem Münchner Laden von Friedrich Kamm aus. Fast so, als wäre man auf Madeira. Der erfahrene Florist hat ein Faible fürs Unkonventionelle, so viel sei verraten. Wir sind gespannt, was er für unsere Vasen zaubert.

Seine blattlastigen, ausladenden Sträuße und Arrangements sind längst zu einem Markenzeichen geworden, er selbst beschreibt diesen Stil gerne als „grafisch“ anstatt „wiesig“. Friedrich Kamm hat sich in dritter Generation dem prachtvollen Thema Blumen verschrieben, bereits seit 1950 gibt es das aus einer Gärtnerei hervorgegangene Geschäft in Bayerns Metropole. Neben dem Fachwissen spielen Leidenschaft, Fantasie und Perfektion bei diesem Handwerk eine bedeutsame Rolle. Gerade, wenn man so wie er auch schon mal ganze Räume in florale Gesamtkunstwerke verwandelt – natürlich gemeinsam mit seinem flotten Team. Gehobene Veranstaltungen verlangen eben nach exklusiver Dekoration. Genauso wie edle Vasen. So reizvoll es laut Kamm auch mal sein kann, die Blumen „einfach in die Vase fallen zu lassen“, so span-

nend ist es, sie gekonnt dafür zu arrangieren, beziehungsweise zu binden. Wenn man Friedrich Kamm dabei beobachtet, wie er zwischen großen Gefäßen voller nahezu makelloser Blumen umhergeht, muss man unwillkürlich an einen abstrakten Künstler bei der Arbeit denken: Immer wieder hält er verschiedene Blüten und Blätter aneinander, um schließlich mit seinem gesammelten Material einen Arbeitstisch anzusteuern. Wir haben ihn darum gebeten, passende Sträuße für unsere bunten Glasvasen von Serax zu kreieren. Während der Florist mit flinker Hand die Blumenstiele wie eine Spirale anordnet, erläutert er uns mit Begeisterung, dass es dafür verschiedene Techniken gibt. Doch letztendlich geht es uns wie bei einer perfekten Zaubershow: Auch wenn man noch so genau aufpasst, weiß man nachher nicht, wie das bewundernswerte Ergebnis zustande kam. Friedrich Kamm ist eben so etwas wie ein Blumen-Magier. Jetzt werden unsere mitgebrachten Vasen bereits mit Wasser gefüllt – höchste Zeit, noch ein paar Fragen zu stellen:

Herr Kamm, woher kommt eigentlich Ihr schönes Blumen-Sortiment?

Um fünf Uhr klingelt bei mir der Wecker, denn an sechs Tagen in der Woche geht es in der Früh zur Großmarkthalle. Nicht ein möglichst großes Sortiment ist für mich wichtig, sondern Frische und Qualität müssen stimmen. Keine unserer Blumen ist beispielsweise gefärbt. Deshalb gibt es auch verschiedene

Friedrich Kamm und seine
Kostbarkeiten: Die ungefärbte, strahlend
blaue Lilie zählt zu den persönlichen
Favoriten.



**„Unser Stil
geht in
die grafische
Richtung“**



Bezugsquellen, die sich je nach Saison ändern. Wir haben gerade Strelitzien aus Italien hier, arbeiten aber auch mit regionalen Gärtnern zusammen. Und unsere Tulpen sind fair trade.

Was hilft, damit ein Blumenstrauß möglichst lange hält?

Unsere exotischen Blumen sind von Grund auf relativ langlebig, die saisonalen halten in etwa fünf bis sechs Tage. Entscheidend ist, dass man die Blumenstiele anschneidet, sobald sie beim Transport länger als fünf Minuten im Trockenen waren. Ansonsten kann das Wasser nicht mehr gut aufgenommen werden, da die Schnittflächen sehr schnell austrocknen. Ebenso wichtig ist eine saubere Vase. Deshalb sollte das Wasser auch regelmäßig gewechselt werden. Bakterien verstopfen die Leitungsbahnen. Das Frischhaltungsmittel fürs Blumenwasser verhindert im Grunde auch nur die Bakterienbildung. Und: Generell sollte man Vasen ruhig ganz mit Wasser füllen.

Orange, Violett und ganz viel Grün: Eine fröhlich-elegante Komposition aus Strelitzien, Agapanthus und anderen Schönheiten

Gibt es Tipps für Laien, die ihre Gartenblumen selbst schön arrangieren wollen?

Ich würde empfehlen, immer verschiedene Blütenformen zu kombinieren: Klein, groß, spitz, rund... Außerdem sollten Zwiebelblumengewächse, Hyazinthen zum Beispiel, nicht mit anderen Blumen kombiniert werden, weil der Schleim in ihren Stielen den anderen nicht gut tut. Und: Aluminium bitte von Blumen fernhalten.

Und wie findet man die passende Vase?

Im besten Fall sollten Blumen und Vase natürlich in Farbe, Form und Charakter aufeinander abgestimmt sein. Genauso ist auch der Raum nicht außer Acht zu lassen. Eine einfache Faustregel lautet: Ein Drittel Vase, zwei Drittel Blumen. Wobei ich es oft sehr reizvoll finde, genau diese Regel zu brechen. Mit transparenten Glasvasen in verschiedenen Größen hat man bereits eine gute Grundausstattung zuhause.

Lassen sich in der Floristik aktuelle Trends ausmachen?

Eigentlich nur bei Hochzeiten. Da geht es gerade vermehrt in Richtung Boho und Vintage. Der beliebteste Klassiker ist nach wie vor die Rose. Nur wird sie heute

AEG

KLARES STATEMENT IN SACHEN GESCHMACK.

DIE NEUE AEG MATTBLACK RANGE – ZEITLOSES DESIGN TRIFFT MODERNSTE TECHNOLOGIE



reddot winner 2021

Die AEG MattBlack Range ist ein klares Statement in Sachen Geschmack, das zugleich neue Maßstäbe im Bereich Design und Innovation setzt. Ob Multi-Dampfgarer oder Einbau-Weinkühlschrank – die Oberflächen der ausgewählten Premium-Geräte sind mit einem exklusiven, mattschwarzen Spezialglas veredelt, das vollständig recycelbar und beständig gegen Fingerabdrücke ist. Smarte AEG Technologien wie die CookView® Kamera oder Sprachsteuerung via Google Assistant garantieren exzellenten Bedienkomfort – für auf den Punkt gegarte Gerichte und Genusslebnisse auf höchstem Niveau.

[AEG.de/mattblack](https://www.aeg.de/mattblack)





Passend zur Serax-Vase in Aubergine: In dem exotischen Strauß werden Ingwerblüte, Protea & Co. durch das bartig-rustikale Spinosa, einem ausgefallenen floristischen Beiwerk, ergänzt

Glaskunst aus der Wind & Fire-Kollektion von Marie Michielssen: Vom Alltag inspiriert entwirft die Designerin seit über 20 Jahren außergewöhnliche Produkte für Serax

kaum mehr – so wie es früher einmal gängig war – im Dutzend bestellt. Auch mit Duftrosen hat man nicht mehr so oft zu tun, da die Züchtungen immer mehr auf Haltbarkeit abzielen, was dann auf Kosten des Geruchs geht. In Italien und Frankreich ist das allerdings noch etwas anders.

Anders als wir werden die wenigsten Meschen mit ihren Vasen zu Ihnen kommen. Wie gehen Sie vor, wenn ein Kunde überhaupt keine Vorstellung hat, was er möchte?

„Ich hätte gerne was Hübsches...“, heißt es dann oft – und das ist mir eigentlich fast am liebsten. Etwas für eine bestimmte Vasen zu kreieren, ist toll. Aber mit dem Kunden gemeinsam etwas zu erarbeiten, das ist am kreativsten. Ähnlich wie beim Planen einer Küche.

Eine letzte Frage: Sind die Empfänger ihrer Blumensträuße eigentlich nur Frauen?

Ganz und gar nicht! Unsere Blumen – vorwiegend gelbe und orangefarbene – werden sogar sehr oft auch an Männer verschenkt.

*Herzlichen Dank für das Gespräch.
www.blumen-kamm.com*





SPRUDELNDE FREUDE AM WASSERPLATZ.

DEAL ZUM DURST LÖSCHEN*

BLANCO UNIT drink.soda
kaufen – vier CO₂-Zylinder
geschenkt bekommen.



BLANCO UNIT
drink. prep. clean.

Machen Sie den Wasserplatz zur Quelle von Lebensqualität, Genuss und Nachhaltigkeit.

Die BLANCO UNIT drink.soda liefert alles zum Trinken, Vorbereiten und Saubermachen. Sie ist eine perfekte Einheit aus Wasserhahn, Spülbecken und Unterschrankorganisation. Mit dem integrierten Wassersystem lässt sich rund um die Uhr gefiltertes, gekühltes und aufbereitetes Wasser – still, medium oder sprudelnd – in der gewünschten Menge zapfen. Lassen Sie sich begeistern von durchdachter Funktionalität und trendstarkem Design. Die Aktion „Deal zum Durst löschen“ belohnt Ihren Kauf mit einem gratis Starter-Set mit CO₂-Zylindern. Für noch mehr Freude am Wasserplatz.

Mehr unter www.blanco.com/drinksoda-schwarz

* Beim Kauf einer BLANCO drink.soda oder UNIT drink.soda; gültig bis 31.03.2023

BLANCO

Anzeige Dross&Schaffer



TAG DER OFFENEN KUNST

Text:
Julia Maier

Lustig, originell, gekonnt, naiv, speziell ... Die Liste der Adjektive ist lang, mit der man diese Kunstwerke beschreiben könnte: Madeira besitzt die vielleicht ungewöhnlichsten Türen der Welt. Und damit eine illustre Outdoor-Galerie, die einen Stadtspaziergang durch die schmalen Gässchen Funchals zum Erlebnis macht





© Shutterstock, LuisPinaPhotography

Es gab eine Zeit, da verirrt sich nicht allzu viele Touristen in die schmalen Gässchen rund um die Rua Santa Maria. Der historische Stadtkern von Funchal, das einstige Viertel der Handwerker und Fischer, war in Vergessenheit geraten. Zu verlockend war wohl das Flanieren auf der Strandpromenade und groß die Konkurrenz moderner Attraktionen. Von den alten Fassaden blätterte der Putz, die verwaisten Eingänge der ehemaligen Läden führten ein trauriges Schattendasein, bemüht, der Witterung standzuhalten. Das änderte sich 2011, als José Maria Montero Zyberchema die Idee zu einem Street-Art-Projekt hatte, das den leergefegten Gassen wieder neues Leben einhauchen sollte: Verschiedenste Künstler taten sich zusammen und verwandelten die unzähligen Türen nach und nach in oftmals kunterbunte Unikate. Während die einen den teilweise schon verfallenen Holzflächen mit Pinsel und Farbe zu Leibe rückten, entschieden sich andere für Reliefs oder Installatio-

nen aus diversen Materialien. Die Stadtverwaltung unterstützte diese Schönheitskuren und spendete den Kunstschaffenden das Material. Heute gleicht die Rua de Santa Maria samt der umliegenden Gassen einem Open-Air-Museum – mehr als 200 mannsgroße Hingucker sind entstanden, die die Besucher der madeirischen Hauptstadt magisch anziehen. Und nicht nur die: In Funchals Altstadt haben sich wieder Geschäfte und Gastronomie-Betriebe angesiedelt, genauso wie Ateliers und Galerien. Es finden Feste und Kulturveranstaltungen statt, für die dieses kreative Umfeld wie geschaffen ist. Funchal hat also mit der Aktion „Projecto arte pORTas abERTas“ („Kunst der offenen Türen“) ein Wahrzeichen mehr – und ein sehr lebendiges noch dazu. Denn mit Genehmigung von Stadt und Anwohnern darf im Prinzip jeder seinen künstlerischen Fingerabdruck in einer der Gassen hinterlassen, so dass immer wieder neue Motive hinzukommen oder verblasste übermalt werden. Wer sich an au-

Dreidimensionale Effekte,
drahtene Installationen, regionale
Motive, plakative Pop Art – diese Straßen-
kunst kennt keine kreativen Grenzen.
Wer sich hinter den Eyecatchern
versteckt, erfährt man hier:
www.arteportasabertas.com

ßergewöhnlichen Türen nicht satt sehen kann, findet mittlerweile auch im Nachbarort Câmara de Lobos welche. Dort warten unter anderem Collagen aus alten Getränkeverpackungen auf die stauenden Blicke der Urlaubsgäste. Kleiner Tipp: Die beste Zeit, um Madeiras Street Art in vollen Zügen genießen zu können, ist in aller Früh. Denn mit Beginn der Ladenöffnungszeiten werden einige der teils aufwendigen Kunstwerke schlichtweg umgeklappt.



© Linda Maier



© shutterstock: wjarek



www.dross.com



**GUTER GESCHMACK
UND GUTES AUSSEHEN
GEHEN OFT HAND IN HAND.**

So wie ausgezeichneter
Wein und exzellentes
Küchendesign.

Jetzt inspirieren lassen zu Küchenthemen rund um Design, Technik und Lifestyle.
www.kuechen-design-magazin.com

Küchen&Design
MAGAZIN

REIF FÜR DIE INSEL

Oder: Darf's auch ein bisschen Meer sein?

„I bin reif, reif, reif, reif für die Insel“, sang Anfang der 1980er Jahre der österreichische Liedermacher Peter Cornelius und wünschte sich mit seinem Schlager raus aus dem stressigen Alltag. Relativ unromantisch betrachtet, ist eine Insel nichts mehr als ein Stück Land im Ozean. Und trotzdem fühlen sich die Menschen an diesem Sehnsuchtsort oft besonders weit weg von allem Übel – geradezu so, als hätten ihre Sorgen die letzte Fähre verpasst. Doch woher kommt der Insel-Zauber? Womöglich ist es weniger das Eiland selbst, als das viele Wasser drumherum, das zur allgemeinen Entspannung beiträgt: Mittlerweile ist wissenschaftlich erwiesen, dass schon das Rauschen der Wellen als akustischer Stresskiller funktioniert. (Ähnlich wirkt übrigens das Streicheln einer Katze.) Angeblich gibt es sogar Geburtskliniken, die dieses Naturgeräusch benutzen, um alle Beteiligten etwas gelassener zu stimmen. Kommt dazu noch ein befreiender Blick auf den Horizont, so wie es an Küsten üblicherweise der Fall ist, ist das Meer in der Lage, regelrechte Glücksgefühle in uns auszulösen. Auch das Blau des Wassers leistet seinen Beitrag zum Wohlbefinden: Dieser Farbe wird nachgesagt, sie wirke beruhigend und vermittele ein Gefühl von Sicherheit. Ob sich mit einem Strandspaziergang wirklich alle Miesepeter in Gute-Laune-Bären verwandeln lassen, sei nun dahingestellt. Fakt ist aber, dass die frische Meeresbrise nicht nur Allergiker entspannt aufatmen lässt, sondern auch unser Immunsystem positiv beeinflusst.

Auch wenn es ein Festland-Urlaub prinzipiell auch täte, um den rasenmähenden Nachbarn, den schrillen Schwiegereltern und dem täglichen Berufsverkehr für einige Zeit den Rücken zu kehren, stehen abgeschiedene – und sogar einsame – Inseln bei Flucht-vor-dem-Alltag-Fantasien sehr oft an erster Stelle. So manch einer würde sogar am liebsten mit Daniel Defoes prominentem Schiffbrüchigen Ro-



binson Crusoe tauschen – zumindest mal für zwei Wochen. „Niemand, der mich sucht, und niemand, der mich hört, niemand, der mich kennt und niemand, der mich stört“, so besingt die Gießener Rock-Band Juli ihr erträumtes Eiland. Toll wäre es bestimmt, die Sommerferien in Jim Knopfs Heimat Lummerland verbringen zu können – die „Insel mit zwei Bergen und dem tiefen weiten Meer, mit vier Tunnels und Geleisen und dem Eisenbahnverkehr“, auf der es für alle Probleme eine geniale Lösung gibt ... Aufwachen! An dieser Stelle sei gesagt, dass nicht jedes kleine Fleckchen Land im

Meer auch zwangsweise ein Idyll sein muss. Bestes Beispiel dafür ist die „Insel des Teufels“, auch bekannt als „Fels der Verzweiflung“ – oder schlicht: Alcatraz. Das berühmte Hochsicherheitsgefängnis in der Bucht von San Francisco bescherte nicht nur dem berühmten Verbrecher Al Capone ein paar ungemütliche Lebensjahre, auch die anderen 1576 schwerkriminellen Häftlinge, die zwischen 1933 und 1963 dort einsaßen, fanden es sicher alles andere als romantisch. Einziger Luxus in der vom Ozean umspülten Bundes-Strafanstalt waren die überraschend warmen Duschen. Sie dienten allerdings einzig und allein dazu, dass es Fluchtwiligen nicht gelang, sich mit kalten Güssen an das eisige Meerwasser zu gewöhnen. Versuche, sich aus dem Staub zu machen, blieben aber auch auf Alcatraz nicht aus. Geradezu filmreif war die Flucht mit einem aus Regenmänteln genähten Gummiboot, doch auch diese blieb erfolglos. Was die Insassen nicht schafften – die Knastmauern zu durchbrechen – gelang schließlich dann dem Salzwasser: Die Reparaturarbeiten waren so kostspielig, dass man die Einrichtung irgendwann schloss. Heute ist die 8,5 Hektar große Gefängnisinsel Vogelschutzgebiet und Touristenattraktion. Kein Ort des Schreckens mehr, aber mit rund einer Million Besuchern pro Jahr auch nicht gerade die beste Adresse für eine geruhige Auszeit. Der Vorteil einer Insel, die nicht einsam ist? Niemand stellt die lästige Frage nach den drei Dingen, die man mitnehmen würde ...

Eine Kolumne von Paul Erbenich

Setzen Sie ein ästhetisches Statement.

Geräte von Gaggenau: jedes für sich ein Meisterwerk, zusammen ein Kunstwerk.



Der Unterschied heißt Gaggenau.
gaggenau.com

GAGGENAU

Miele



**SCHNELL AUF HÖCHSTLEISTUNG.
SCHNELL KONTROLLIERT.**

DAS NEUE MIELE TwoInOne IST UNSERE LEISTUNGSSTÄRKSTE KOMBINATION AUS
INDUKTIONSKOCHFELD UND DUNSTABZUG. DAS IST QUALITÄT, DIE IHRER ZEIT VORAUSS IST.

MIELE.DE/NEW-GEN7000