

Freizeits Kurier

1 Vorbildlich. Mit der neuen Produktgeneration 63 zeigt sich fast wie eine neue Form der Kochschichttür. Hier ein Anwendungsbeispiel aus einem Anstellkabinett aus Mischel. Der Kochinsel mit Essens- und Wäsche- und Wohnraum, lässt aber den Einblick auf die Küche wieder zu und verbindet so die beiden Räume.

Natürlich mag man sich fragen, woher die Meinungsumschwung herrührt. Vielleicht, weil wir uns erinnern, wie schön es doch ist, wenn die Familie wenigstens einmal am Tag in trauter Geselligkeit am Esstisch plant. Möglicherweise hat das eine oder andere Familienoberhaupt aber auch erkannt, dass das ständige Auswärtsessen wenn schon nicht konkurrende Mägen, so doch eine gährende ▶

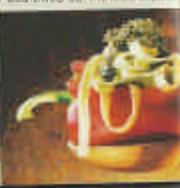


2 Ganz klar. Für Liebhaber minimalistischer und professioneller Formgebung ist dieses in rostfreiem Stahl mit angelegten Einbauspinn. Ein Blick leicht zu ringeltem Alu-Block vom Werk. Das verleiht die Struktur von innen, bei 2+4-Rüchen, Wert 21.

HEINZELMÄNNCHEN, DIE VERWÖHNEN – KÖCHE, DIE MAN MIETEN KANN!

„Salz und Basilikum sind die Geheimnisse der Köche“, sagt Chefkoch und autoritativer „Baker“ der Zeitungen. Ihre Spezialität: Bio- und Vollwertprodukte. Keine regionale Küche. „Ich stecke die Finger in die Natur, voll gepfefferte Köstlichkeiten“, sagt die „versessene Köchin“ und ihre kleine Küche in Topfzustand. Preis, individuell nach Spezialitäten. ☎ 0564/38 03 14, www.baker.at

„Rent a Cook“ ist der Slogan von Michael Wagner. 30 bis 40 Mann für zwei oder drei Tage für Gesellschaften, die „Meal-Masters“ kosten. Sie sind, bringt köstliche Tische mit Beilagen und mehr. Preis, ab € 30 – Person. Für die Anreise nach Wien/Visum € 225 – mehr bezahlt werden. info ☎ 0576/410 30 72, www.rentacook.at



Hochzeits Magazin

HEIRATEN IN ÖSTERREICH

Champagner-Laune

Champagner-Fontänen sind der Hit auf jeder Hollywood-Party. Das edle Design aus den USA mit der auskugelten Innenbeleuchtung ist nun auch in Österreich erhältlich. Der 19 Liter fassende Seidbrunnen kann neben Schaumwein mit jedem beliebigen Getränk befüllt werden. Ihre Gäste können sich nach Lust und Laune selbst bedienen. Info: Tel. 0676/4109572, www.schokomann.at



ÖSTERREICH'S
Perfekte Musik, saftige der
Bietet – spendet für hoch
wollen Gäste an. Die aus
Schon bei der Wein und
Location, Kinderstark – um

Geheim

TIPPS
der Beda

Nina Riegler & Nadia Weiss



Einkochen und anbraten

Können Sie schon das neueste In-Restaurant in Ihrem Ort? Nein? Aber es ist doch Ihre Wohnung! Daheim essen ist im Trend. Unge-stört plaudern, Blödsinn machen und nicht selber kochen. Zumindest für einen Abend lang mit einem Mietkoch. Manuel Wagner (www.resta-cook.com) eilt österreich-weit herbei.



Allzeit einsatzbereit

Mit dieser Uhr von Boss ist man der Chef. Man kann nämlich das gebogene Reifenband einfach ab-montieren und das Gehäuse dann mit einer beigefügten Lederschnur verbind-en. Nun ist der Fantasie keine Grenze gesetzt. Denn Möglichkeiten zum Einsatz gibt es vielerlei: als Halsband, Gür-tel, oder wie hier doch klassisch am Arm.



Achtung, geheim!

Wer kennt das Dilemma beim Wäschekauf nicht: Passform, Grö-ßen, Material – daran sind schon weit größere Geister gescheitert. Jetzt haben wir endlich das Pro-blem gelöst. Fast würden wir es verschweigen. Wer weiß, wie lang der Vorrat reicht. Aber nun doch: Den besten glatten BH mit transparenten Trägern gibt es bei der Günstiglinie p2. Passt jeder.



IN & OUT

Frucht-Lippen: So viele verführerische Fruchtfarben gab es noch nie.
Wildes Leder: Damit kann man jetzt ein Schnäppchen schlagen. Wildleder ist im Herbst extrastark im Kommen.
Bikini-Mix: Keine Hemmungen – Tops und Höschchen werden bunt gemischt.
Party-Wein: Willst du gelten, mach dich selten. Ein weiser Rat von Omi.



NEWS | AUGUST

BUON APPETITO



Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Aber stundenlang in der Küche zu stehen entbehrt bei näherer Betrachtung jeder positiven Assoziation? Das könnte am Interieur liegen. Moderne Technik und designdominiertes Ambiente machen Lust, den Kochlöffel zu schwingen.

Abtags-geräten ist ungenügendes Design-appeal zu tunen ist Maria Mörike. Die „Brüder“ Pappier und Sals verleben Spanien die nötige Wärme.



Der Peters-Deed macht selbst vor der Küche nicht Halt. Im selbstbestimmten Design der Fortzuger Jahre peppt die „Classic Edition“ eine Küche jedes Wohnraums auf.

Die neuen richtungsbewussten Möbelstücke machen aus der „Mauerspitze“ von Kallhaus ein hochwertiges, helles und optisches Highlight.

Die Küchen-Collage aus keramischen Hart-Maple, schwarzem Marmor und silbernen Spiegelglas schmeichelt Geh- und Tasten. Hochwertig und funktionell angeordnet mit einer klaren Ergonomie vollendet Pappiermöbels „Wohn“.




11

life

RENT.A-COOK

Ein glanzvolles Fest in den eigenen vier Wänden, herrliche Speisen, dazu edle Weine, und dennoch bleibt dem Gastgeber Zeit, sich voll und ganz den Gästen zu widmen. Unmöglich? Nicht mit rent.a-cook!



Manuel Wagner, der kreative Gourmetkoch, ist mit dieser Idee zum Vorboten eines neuen Trends in der Gastronomiebranche geworden. rent.a-cook bietet exklusive Menüs oder Buffets ab zwei Personen für geschäftliche oder private Anlässe. Traditionelle Küche, skandinavische Spezialitäten, asiatische Köstlichkeiten und diverse diätetische Kostformen – Manuel Wagner setzt die Wünsche seiner Kunden gekonnt um. ■

rent.a-cook/Manuel Wagner
Tel.: +43-(0)676-4109572
www.rentacook.com

Photos: GMM/rent.a-cook, www