

GENUSSVOLL

DAS HOMLICHER MAGAZIN

KOCHEN UND GENIESSEN

Der Homlicher Erlebnistag am 5. April 2014

**„IN UNSERER KÜCHE VERGESSEN WIR,
DASS WIR EIN ESSZIMMER HABEN“**

Die Zuhause-Genießer Reportage

UNSERE NEUEN HINGUCKER

*Die Compact Arbeitsplatte von Lechner
und die zeyko Beton-Front*

LIEBE ZUHAUSE GENIESSERINNEN UND GENIESSER,

**WEIL DER FRÜHLING VOR DER TÜR STEHT,
klopfen wir bei Ihnen an.**

Werden Sie auch gern überrascht?
Mit einem Gruß? Einem persönlichen Brief?
Oder einem Blumenstrauß?

Das Wesentliche im Leben ist ein Geschenk.
Es geht darum, mit welchen Augen wir die Welt
und andere Menschen sehen. Wir sind eingeladen,
die Geschenke des Lebens wertzuschätzen und
diese Wertschätzung anderen auch weiterzu-
schenken. Der Frühling erinnert uns daran, dass
Neues wachsen kann: neue Freude, neue Dank-
barkeit, neues Vertrauen.

Freude und Dankbarkeit erfüllt uns auch, wenn wir an unsere Mitarbeiter denken: an das ganze
Homlicher-Team. Wir sind wirklich stolz auf jeden einzelnen in unserem Team. Egal ob in der Manu-
faktur, der Ausstellung, der Beratung, der Abwicklung oder der Montage. Bereits seit 110 Jahren lebt
die Firmengeschichte von Homlicher davon, dass Kunden uns weiter empfohlen haben. Dass dies bis
heute so ist, empfinden wir als Geschenk. Aber es ist auch ein Zeichen, dass bei Ihnen als Kunde
ankommt, wie enorm sich unsere Mitarbeiter um Ihre Anliegen und Wünsche kümmern und bemühen.

Andere setzen in Sachen Küche auf Masse. Wir leben nicht zuletzt von der Klasse – auch unseres Teams.

Ihre Sonja & Christian Homlicher

PS.: Herzliche Einladung zum Homlicher Erlebnistag mit Kochprofi Stefan Wiele am 5. April 2014 von
11 bis 17 Uhr in Lottstetten. Wir freuen uns auf die Begegnung mit Ihnen!



SONJA & CHRISTIAN HOMLICHER

FÜR JEDEN, DER GENIESSEN WILL.

DER HOMLICHER ERLEBNISTAG AM 5. APRIL 2014

Eine Einladung zum Genießen auszusprechen,
fällt uns besonders leicht. Deshalb setzen wir eine
liebgelebte Tradition fort und laden Sie herz-
lich ein: zum Homlicher Erlebnistag am 5. April
2014 von 11 bis 17 Uhr.

Dabei ist unser Freund, Kochprofi Stefan Wiele,
der für Sie kleine Köstlichkeiten und raffinierte
Kostbarkeiten zaubern wird, die Sie gerne probieren

und zu Hause nachkochen können. Wie Sie das
hinbekommen? Schauen Sie dem Profi einfach
genüsslich über die Schulter.

Parallel dazu haben Sie die Chance, in der großen
Auswahl der Homlicher Ausstellung zu stöbern.
Gerne möchten wir Sie inspirieren und auf neue
Ideen bringen, um Ihr Zuhause noch mehr genie-
ßen zu können, als Sie das bislang schon tun.



Montag, 24.03.2014
Montag, 28.04.2014
Montag, 26.05.2014
Montag, 23.06.2014
Montag, 15.09.2014
Montag, 20.10.2014
Montag, 10.11.2014

Die Termine finden
um 18 Uhr statt.

MIT NEUEM DAMPF DURCHS GANZE JAHR.

DIE HOMLICHER ERLEBNISKÜCHE FÜR EINSTEIGER

Es gibt Dinge, die muss man mit eigenen Augen gesehen
haben. Die Möglichkeit, den Miele Dampfgarer in Aktion zu
erleben, gehört mit Sicherheit dazu.

Besuchen können Sie die Einsteigerkurse beim Kauf eines
Dampfgar-Gerätes oder zum Einzelpreis von 65 EUR.
Anmeldungen nehmen wir per E-Mail gerne entgegen:
shomlicher@homlicher.de

DEM KOCHPROFI IN DEN HERD GESCHAUT.

EINE LECKERE VORSCHAU, WAS SIE AM 5. APRIL ERWARTET

- ★ Chicorée in Coppa di Parma auf Ruccolapesto
- ★ Kaninchenrücken (oder Pouletbrust)
im Macadamia Mantel mit Rhabarberchutney
- ★ Lachs und Spinat im Brickteig
- ★ Riesengarnele im Kartoffelkleid auf
gebackenem Gemüsesalat
- ★ Frühlingsrolle von Mango und
Banane mit Kokosschaum



KURZ GEFRAGT: STEFAN WIELE

Herr Wiele, Sie sind schon weit herum gekommen. Sie haben im Hyatt
Regency in Köln ebenso gekocht wie im Grand Hotel Park in Gstaad. Sie
waren Souschef im Hotel Intercontinental in Stuttgart. – Woher kommt Ihre
Leidenschaft zum Kochen?

*Stefan Wiele: Kochen ist nicht nur Handwerk, sondern auch eine Haltung.
Mir hat das immer große Freude bereitet. Egal an welcher Station ich war.
Gerade in der Vielfalt liegt der Reiz der Küche. Wer kocht, lernt die Welt
kennen – und auch genießen.*

Was würden Sie sagen ist das Wichtigste für eine gute Küche?

*Stefan Wiele: Gute Organisation. Das gilt für eine große Küche ebenso wie
für zu Hause. Eine gute Vorbereitung führt zu besseren Ergebnissen. Immer.*

Mit was werden Sie uns am 5. April beim Homlicher Erlebnistag verwöhnen?
*Stefan Wiele: Mein Thema ist „Verpacktes“. Deshalb kann ich auch noch nicht
alle Details „enthüllen“ – aber ich bin sicher: Es wird etwas dabei sein, das
ganz nach Ihrem Geschmack sein wird.*

DIESE PLATTE IST EIN HIT.

DIE NEUE COMPACT-LINIE VON LECHNER

Allein die Optik lässt Designer-Herzen höher schlagen. Das innovative Herstellungsverfahren von „Compact massiv“, bei dem eine 9 mm starke Kompaktplatte beidseitig mit einer zirka 1,5 mm starken Massivholzschiicht (Furnier) verpresst wird, macht die Verbindung der Echtholzschiicht mit der Vollkernplatte extrem widerstandsfähig gegen Feuchtigkeit. Und ist so ideal geeignet für Arbeitsflächen und Rückwände in der Küche.

Erleben Sie „Compact massiv“ schon bald auch in der Homlicher Ausstellung: eine gelungene Symbiose von natürlichem Material und Design. Die geölte, seidig glänzende Oberfläche sowie die geplankte Optik des Holzes begeistern sofort. Gerne beraten wir Sie dazu!



Handgearbeitet. Doppelt versiegelt. Grifflos als Forum oder in drei attraktiven Griffleistenvarianten als Planeo. Einfach Zeyko.

DAVON MÜSSEN SIE SICH SELBST EIN BILD MACHEN:

ZEYKO BETON-FRONT



WIR SCHAFFEN NEUEN PLATZ.

DAS SIND FÜR SIE ZWEI GUTE
NACHRICHTEN IN EINEM SATZ:

1

Auf www.homlicher.de können Sie wahre Schnäppchen machen. Und Küchen erwerben, die bislang in unserer Ausstellung gestanden haben. Schauen Sie rein und greifen Sie zu!

2

Dadurch schaffen wir Platz für buchstäblich Neues: Im Sommer/Herbst nehmen wir die zahlreich ausgezeichneten allmilmö Küchen in den Verkauf. Neue, frische Designs werden Sie begeistern. Neugierig? Hier können Sie sich schon mal ein erstes Bild davon machen.



RAUM IM RAUM,
DACHSCHRÄGE MIT LÖSUNG,
PLATZ DURCH TRENNUNG,
IDEE MIT ANKLEIDE,
EINFALL MIT FALTTÜR –
DAS ALLES GEHT.

MIT RAUMPLUS.





IN UNSERER KÜCHE VERGESSEN WIR MANCHMAL, DASS WIR EIN ESSZIMMER HABEN.

*„Ich wollte
nur noch
die neue Küche
anschauen.“*

Nach drei Wochen Handwerk erstrahlte die neue Küche dann im Lichte der Deckenspots in ihren hellen Farben – ein besonderes Gefühl, wie sich Vera Egli entsinnt: „Nach dem Einbau wollte ich für ein paar Wochen gar nicht mehr aus dem Haus gehen, sondern einfach die schöne Küche anschauen. Früher waren wir viel weg. Jetzt genießen wir es mehr, zu Hause zu sein.“ Die Küche, ein wahrer Zufluchtsort?! Klingt fast wie in einem chinesischen Märchen...



Hauptaufenthaltsraum ist und bleibt für die vierköpfige Familie aber die neue Küche. Hier wird nicht nur gefrühstückt und Zeitung gelesen, sondern gemeinsam international gekocht und gegessen. Am Tisch in der Mitte des Raums finden neben dem Ehepaar auch Sohn und Tochter Platz. Das eigentliche Esszimmer nebenan geriete da schon einmal in Vergessenheit, meint Roland Egli mit einem Lachen: „Da sind wir tatsächlich nur, wenn wir Gäste haben. Sonst essen wir immer in der Küche. Und bei schönem Wetter auch draußen auf der Terrasse.“

Das sei nicht immer so gewesen. Nach rund zwanzig Jahren habe die vorherige Küche auf gut Schwyzerdütsch „wüst“ ausgesehen, erinnert sich Vera Egli. Da fällen sie Anfang 2013 die Entscheidung für einen Umbau. Jetzt, wenn Sohn und Tochter älter werden, stünde auch eine neue Lebensphase an. „Wir wollten Leben und Haus jetzt genießen, nicht irgendwann später.“ Auf Homlicher werden sie über Empfehlungen in Internetforen aufmerksam und sind froh, alles termingerecht aus einer Hand zu bekommen.



NICHT SPÄTER... SONDERN JETZT GENIESSEN

Report: Zuhause Genießer

Als sich Koong-Se, die Tochter eines reichen Mandarins, in dessen Diener Chang verliebt, ist ihr Vater nicht beglückt. Er trennt die beiden. Doch die wollen nicht das Ende ihrer Tage abwarten, sie beschließen zu handeln, suchen einen Zufluchtsort... So erzählt es eine alte chinesische Legende. Wir sind also in Fernost? Nicht ganz. Wir stehen in Glattfelden – in der Küche der Familie Egli. Dort zeigt Vera Egli auf einen Zierteller, der blau auf weiß diese Romeo-und-Julia-Geschichte zeigt.

„Asiatisches Porzellan findet sich oft in englischen Küchen. Unser Weidenmuster hier war besonders während der viktorianischen Zeit populär“, erklärt sie. Platziert ist der Teller gut sichtbar auf dem „Mantelpiece“. Die gebürtige Neuseeländerin nennt das persönliche Herzstück ihrer Küche bei seinem englischen Namen. Gemeint ist das Kaminsims über dem Herd, das Platz für dekorative Schmuckstücke bietet. Echt angelsächsischer Kensington-Look ist das. Und der gehört für die Eglis zum Wohlgefühl-Zuhause genauso dazu wie das Wohnzimmer mit seinem warmen Kolonialstil.

DREI FRAGEN AN JÜRGEN SCHUPP

HOMLICHER INSIDE



Wie ich mit Homlicher in Kontakt kam?

Das lief über den Musikverein. Dort spielte ich zusammen mit Senior-Chef Gerhard Homlicher. Ihn fragte ich nach einer Lehrstelle und fing 1981 die Ausbildung zum Bau- und Möbelschreiner an.

Bei Homlicher arbeite ich seit ...

... genau dieser Zeit. Erst sieben Jahre als Geselle im Betrieb, dann zwei Jahre als Meister. Selbst als ich sieben Jahre bei einem anderen Betrieb arbeitete, unterstützte ich Homlicher mit Montagetätigkeiten. Im Jahr 2000 kam ich dann zurück als Werkstatteleiter. Heute bin ich zuständig für die Kalkulation und für den Verkauf in der Homlicher Manufaktur.

Wenn ich mir persönlich von den Produkten bei Homlicher etwas aussuchen dürfte, dann wäre das ...

... eine geräumige, begehbare Ankleide für mein Zuhause, ergänzt mit raumplus Schiebetüren.

Bilder: Lechner, zeyko, allmilinö, raumplus, photocase, Akira, Yozora (Titel) / willma... (S.3 ff) / VNZ (S.3 re), Amrei Kolbaum (S.2+8), Lennart Will (S.6+7)

Küche
Beratung
Konzepte
Lösungen

Raum
Einzelstücke
Wohnideen
raumplus

Manufaktur
Wohn- und Bad-Möbel
Ankleiden
Garderoben

Industriestraße 22, D-79807 Lottstetten, Tel. +49 7745 9239-0, Fax: +49 7745 9239-22,
info@homlicher.de, www.homlicher.de
Öffnungszeiten: Montag - Freitag: 8.00 - 12.00 und 14.00 - 18.00 Uhr, Samstag: 9.00 - 13.00 Uhr

Homlicher ist exklusiver Partner von


IMMER BESSER


küchen

