

# GENUSSVOLL

DAS HOMLICHER MAGAZIN

**NEU: PIA VON ALLMILMÖ  
EINE AUSGEZEICHNETE KÜCHE**

**EIN TRAUM VON EINEM OFFENEN RAUM**

Die Zuhause-Genießer Reportage

---

**JETZT SCHON  
AUF DEN HERBST FREUEN**

---

Die Homlicher Herbstmesse am 11. & 12. Oktober 2014

# LIEBE ZUHAUSE GENIESSERINNEN UND GENIESSER,

WEIL IM SOMMER RAUM ZUM TRÄUMEN IST,  
wollen wir Sie inspirieren.



SONJA & CHRISTIAN HOMLICHER

Haben Sie Ihren Sommerurlaub schon hinter sich? Oder steht er Ihnen noch bevor?  
Haben Sie noch Luft, ehe der Herbst beginnt?

Vielleicht finden Sie ja noch Zeit für eine kleine Auszeit. Zum Nachdenken, Ausspannen und Genießen. Nicht selten kommt man gerade in solchen Zeiten auf neue Ideen.

**Wir kaufen nicht, was wir brauchen, sondern was zu uns passt.**

Immer wieder machen wir genau diese Erfahrung. Denn ein Zuhause ist viel mehr als nur ein Gebrauchsgegenstand. Ihr Zuhause ist ein Ort, den Sie wählen, gestalten und füllen. Das hat mit Ihren Vorlieben, Ihrem Stil und vor allem mit Ihren Werten zu tun. Wichtig ist, was Ihnen wichtig ist. Dabei wollen wir Sie gerne unterstützen, Sie beraten und auf neue Ideen bringen. So dass Sie am Ende aus vollem Herzen Ihr Zuhause genießen können. Dazu haben wir Ihnen in dieser GENUSSVOLL-Ausgabe einige Anregungen zusammengestellt.

Ihre Sonja & Christian Homlicher

PS.: Merken Sie sich jetzt schon den Termin für die Homlicher Herbstmesse vor: 11. & 12. Oktober 2014. Über eine persönliche Begegnung würden wir uns freuen!

## ZUM VORFREUEN!

11. & 12. OKTOBER 2014

**DIE HERBSTMESSE WIRFT IHRE SCHATTEN VORAUSS.**

Was Sie erwartet? Neue Ausstellungsküchen, eine exklusive BORA Präsentation mit dem Schwerpunkt Tepan Yaki, eine Kochkunstausstellung mit Gerd Saremba vom Gasthof zum Kranz, Tipps für Profianwendungen für den Miele Dampfgarer und Combi-Dampfgarer von Kochprofi Stefan Wiele, Dekorationsmarkt zu Abverkaufspreisen und neue Arbeiten aus unserer manufaktur. Mehr Details erhalten Sie in einer extra Einladung in wenigen Wochen.

Jetzt schon vormerken: Homlicher Herbstmesse am 11. und 12. Oktober 2014.  
Öffnungszeiten: Samstag von 9.00 Uhr bis 19.00 Uhr, Sonntag von 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr mit Sonntagsverkauf



GRILLEN IN DER KÜCHE MIT BORA

## WAS TEPAN ALLES KANN

Grillen in der Küche? Mit dem BORA Tepan Edelstahlgrill zieht ein Hauch von Sommer in die Küche ein. Die Grillplatte besteht aus 9.500 Gramm gebürstetem, tiefgezogenem Edelstahl, die eine ideale Hitzeverteilung und -speicherung garantiert. Auf der Übertiefe von 54 cm finden bis zu acht Steaks gleichzeitig Platz. Selbst ein 8 kg schwerer Braten gelingt hier als ganzes Stück problemlos.

Erleben Sie den BORA Edelstahlgrill im Einsatz bei unserer Herbstmesse am 11./12. Oktober.

NEU

Fleisch- und Brot-  
Seminare

## GENUSS STEHT HOCH IM KURS

**NEUE SEMINARE MIT STEFAN WIELE ZU DEN THEMEN FLEISCH & BROT**

Aufgrund der starken Nachfrage bieten wir neue Kochpräsentationen mit dem Kochprofi Stefan Wiele in der Homlicher Erlebnisküche an – zum allerersten Mal zu folgenden Themen:

Mittwoch, 26.11.2014 um 18.00 Uhr

**Brot - alles wird gut, auch ohne geheime Zutaten.**

Freitag, 05.12.2014 um 18.00 Uhr

**Fleisch - es kommt nur auf das „WIE“ an.**

Kommen Sie. Hören Sie. Und versuchen Sie. Kursgebühr pro Teilnehmer: 39,00 EUR

**DIE HOMLICHER ERLEBNISKÜCHE FÜR EINSTEIGER**

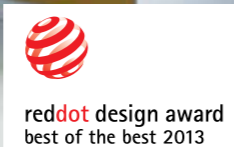
Erleben Sie die Miele Dampfgarer in Aktion.

Montag, 15.09.2014 18.00 Uhr Einsteigerkurs

Montag, 20.10.2014 18.00 Uhr Einsteigerkurs

Montag, 10.11.2014 18.00 Uhr Einsteigerkurs

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](mailto:shomlicher@homlicher.de)



## NEU BEI HOMLICHER: DIE ALLMILMÖ KÜCHE PIA

EIN AUSGEZEICHNETES STÜCK KÜCHE

Treffen Sie bei Homlicher jetzt einen wahren Sieger: die ausgezeichneten Küchen von allmilmö. Zum Beispiel das Modell, das den begehrten Designpreis Red Dot verliehen bekommen hat. Charakteristisch sind die grifflosen Fronten und innenliegenden Türen, die wie ein Passepartout wirken. Möglich machen dies filigrane Kanten in Edelstahldekor. Realisiert wird es in jeder Wunsch- und Lieblingsfarbe nach RAL – abgerundet durch eine Umfeldgestaltung in Diamantlack Kristallweiß.



## EINE ARBEITSPLATTE, WIE ICH NOCH KEINE HATTE

NEU: BLANCO DURINOX

*einzigartige Materialinnovation: besonders veredelte Oberfläche aus Edelstahl mit samt-matter Optik*

*extrem widerstandsfähig gegenüber Kratzern: mehr als doppelt so hart im Vergleich zu herkömmlichen Edelstahl-Oberflächen*

*unempfindlicher für Fingerabdrücke*

*pflegeleicht*

*unübertroffene Planungsfreiheit: fugenlose Ausführung für jede Arbeitsplattengröße und frei geplanten Einbauelemente*

DAFÜR SPRECHEN  
5 GRÜNDE



## 7 FRAGEN ZUM THEMA UMBAU, die uns oft gestellt werden.

- Können Sie uns den Umbau der Küche komplett organisieren ?**  
Gerne. In Zusammenarbeit mit verlässlichen und erfahrenen Partnern, mit denen wir seit Jahren zusammenarbeiten.
- Wie lange dauert der Umbau der Küche?**  
Das kommt auf die Größe des Umbaus an. In der Regel rechnen wir mit 2-3 Wochen. Für die Vorbereitungs- und Lieferzeit ist es gut, wenn Sie 6-8 Wochen Zeit einplanen.
- Wie kann ich in der Bauphase kochen?**  
Wir stellen Ihnen ein Zwei-Platten-Kochfeld zur Verfügung, damit Sie auch in der Bauphase nicht komplett aufs Kochen verzichten müssen.
- Werden die Kosten von den Handwerkern einzeln in Rechnung gestellt?**  
Jedes Gewerk rechnet direkt ab. Die Angebote werden vor Auftragserteilung gesammelt erstellt, so dass Sie über die Kosten informiert sind. Homlicher vereinbart für Sie einen gemeinsamen Termin mit allen Handwerkern vor Ort. Hier findet eine klare Arbeitsverteilung, verlässliche Absprache und eine konkrete Terminvereinbarung statt.
- Können wir uns auf die anderen Gewerke verlassen? Ist auf die Termine Verlass?**  
Ja, das können Sie. Wir erstellen Ihnen einen Terminplan für den gesamten Umbau, dem alle beteiligten Unternehmen zustimmen und für den diese Sorge tragen.
- Kann ich mich auf die Kostenhöhe der Angebote verlassen?**  
Ja. Deshalb ist der Termin vorab auch so wichtig, damit alle Handwerker die Situation vor Ort im Detail aufnehmen können.
- Muss ich während der Umbauphase zu Hause sein?**  
Sie dürfen zu Hause sein, aber Sie müssen nicht. Manche Kunden nutzen bewusst einen Urlaub für einen Umbau. In diesem Fall garantieren wir Ihnen: wenn Sie zu Hause wieder ankommen, erwartet Sie die neue Küche.



## EIN TRAUM VON EINEM OFFENEN RAUM

Report: Zuhause Genießer

**Geschirrgeklapper, aufgezugene Schubladen, ein Kopf schaut hinter der Tür eines Küchenschrankes hervor, verschwindet wieder... eine Pfanne landet oben auf der Herdplatte. In der Küche, in der wir zu Besuch sind, ist eine geschäftige Köchin am Werk: Amanda Maria macht Spiegelei. Aber der Arbeitsplatz ist knapp und – klatsch! – landet ein Ei auf dem Boden. Doch kein Problem. Das Spielzeug-Ei ist nur aus Plastik. Und Amanda hat noch viel Zeit zum Üben, sie ist ja erst zwei Jahre alt.**

Neben ihr, in der großen Küche, kocht ihre Mutter Carolyn Streckeisen-Diethelm. Sie weiß: auch ein echtes Ei wäre kein Drama gewesen. „Da wir zwei Kinder haben, gilt immer: wir wollen es in unserem Haus praktisch und leicht zu reinigen haben. Es gehört zum Wohlfühlen dazu, nicht immer Angst zu haben, es könnte etwas kaputtgehen.“

Seit September 2011 wohnen die Streckeisen-Diethelms in ihrem Neubau am Ortsrand von Hüntwangen. Auf Empfehlung einer Nachbarin hin und weil sie einen Service-Ansprechpartner in ihrer Nähe wollten, hatte die junge Schweizer Familie Homlicher mit dem Küchenbau beauftragt. Die persönliche Beratung habe damals überzeugt. Den Eingangsbereich sowie Teile vom Bad ließen sie gleich mitgestalten.

Ein offenes Haus wollten sie haben – davon zeugt vor allem das Erdgeschoss. Eine Kochinsel verbindet hier die geräumige Küche mit dem ebenso großzügigen Wohn- und Essbereich. „Wir haben sehr viele Gäste“, erklärt die Gastgeberin. „Wenn ich hier stehe, kann ich mich mit ihnen unterhalten und gleichzeitig kochen. Und hier“ – sie zeigt auf das große Rondell, das die Küche nach vorn abrundet – „hier empfangen wir die Gäste mit einem Apéro [Aperitif]. Danach noch einen guten Wein, am liebsten eine Flasche Barbera d’Asti, wir quatschen noch etwas und ich rüste nebenher.“

*„Dass man leben kann im Haus, das war für uns immer wichtig.“*

Das offene Raumkonzept habe außerdem einen ganz speziellen Effekt, hat Carolyn Streckeisen-Diethelm beobachtet. „Unsere Küche ist keine Intimsphäre, darum ‚leben‘ unsere Gäste schon alle hier. Wenn wir Familienbesuch haben, steht oft meine Mutter oder meine Schwägerin auf und wäscht ab. Normalerweise geht keine Frau einfach in eine ‚fremde‘ Küche. Beobachten Sie das mal!“



**WEIL ALLES SO  
OFFEN IST,  
GETRAUEN SICH  
UNSERE GÄSTE,  
DIE KÜCHE  
MITZUBENUTZEN.**

Mit Haus und Küche sei für sie ein Traum in Erfüllung gegangen, setzt die Hausfrau nach. Doch auch ihr Mann Markus weiß, was es heißt, so richtig zu Hause zu leben: „Es gibt nichts Schöneres, als an kalten Winterabenden ins warme Haus zu kommen, mit den Kindern rumzualbern, ein Cheminéefeuer anzufachen und ein feines Abendessen zu genießen. C’est la vie!“

## ***DREI FRAGEN*** **AN SABRINA BRAUN**

HOMLICHER INSIDE



### ***Wie ich mit Homlicher in Kontakt kam?***

Nun ja, das war nicht so besonders schwer. Sonja Homlicher ist meine Schwester. Auslöser für den Kontakt war der Wunsch nach beruflicher Veränderung. Ich hatte zuvor als Steuerfachangestellte gearbeitet. Schön war, dass dann ausgerechnet mein Schwager und meine Schwester mir meine Wunsch-Stelle angeboten haben.

### ***Bei Homlicher arbeite ich seit ...***

... dem 1. September 2010. Ich bin hauptsächlich für das Zollwesen, die Buchhaltung und das Personalwesen zuständig.

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

... eine Wohnwand aus der Manufaktur. Da ich bereits eine Küche, ein Badmöbel, ein Bett und eine Sitzgruppe von Homlicher besitze.

Bilder: BORA, allimilmö, Durinox, Colico, photocase: David Dieschburg (Titel) / deyanggeorgiev, Gortincotel (S.3), 123RF Stockfoto: foodandmore

**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

**Miele**  
IMMER BESSER

**zeyko**  
küchen

**raumplus**