

DAS ATELIER SEIDENFAD TEAM - CRÉATEUR DE CUISINES



Otto Seidenfad



Thomas Seidenfad jr.



Kirsten Kukla



Leon Michel

Individuell

Persönlich

Kompetent



ATELIER SEIDENFAD  
KÜCHEN

ATELIER SEIDENFAD

Moorenstraße 8 (a.d. Gruga)  
45131 Essen

Telefon 0201.77 72 73  
Telefax 0201.78 14 15  
www.seidenfad.de  
info@seidenfad.de

UNSERE PRODUKTE

- Kücheneinrichtungen
- SaP Bäder
- Design & Interieur
- Innenarchitektur
- Entwurf, Planung & Ausführung

ÖFFNUNGSZEITEN

(Büro & Ausstellung)

Montag - Samstag  
9.30 Uhr - 13.00 Uhr

Darüber hinaus nach  
Ihren persönlichen  
Terminwünschen

Die Küche gewinnt als Herzstück und Seele des Hauses immer mehr an Bedeutung. Hier treffen sich Familie und Freunde, um gemeinsam zu kochen, zu essen, die Erlebnisse des Alltags auszutauschen oder Pläne zu schmieden. Einfach um sich mal zu entspannen.

HIER FINDEN SIE DAS ATELIER SEIDENFAD



NEU & KOSTENLOS  
SEIDENFAD NEWS



AUSGABE 2 · 01/2005

ATELIER SEIDENFAD  
NEWS



IN DIESER AUSGABE

- Betonplatten in der Küche
- Trend: Küchenlifthing
- Die Junior-Küche
- Napoleon erobert Europa

+++ Neuheiten aus dem Atelier Seidenfad +++ Alle 6 Monate Neu! +++

**2. STATION:  
CASA LANDHAUS MÖBEL**

In der letzten Ausgabe der Atelier Seidenfad News informierten wir Sie darüber, dass wir einen nostalgischen Herd der Firma Heartland in der Meyerschen Buchhandlung ausgestellt haben. Nach der sehr positiven Resonanz hat er sich nun auf die Reise nach Bredehey gemacht. Seit Anfang Oktober ist der Herd mit zahlreichen Accessoires aus dem Hause Seidenfad im Schaufenster des namenhaften Geschäftes „CASA LANDHAUS MÖBEL“ zu besichtigen. Der Herd wurde liebevoll in die Möbel des Geschäfts integriert, so dass eine erstaunliche Harmonie dieser Produkte entsteht.

Herr R. Moser und das Seidenfad Team hielten es in Anbetracht der außergewöhnlichen Produktpalette beider Häuser für eine großartige Idee, diese Dinge in einer geschmackvollen Kombination zu vereinen und der Kundschaft zu präsentieren.



**SEIDENFAD JUNIOR-KÜCHEN  
GUT GEPLANT UND GÜNSTIG**

Viele Menschen haben sich dem Kochen verschrieben, manche sogar beruflich. Aber auch immer mehr junge Leute teilen inzwischen dieses Hobby. Besonders viel Freude macht es, wenn man dieser Freizeitgestaltung in einer qualitativ hochwertigen und gut geplanten Küche, wie z.B. der der Eltern, frönen kann. Bekanntlich ist die Geldbörse bei jungen Menschen noch etwas schmal. Weil aber auch diese Menschen nicht auf Qualität verzichten wollen, hat sich das Atelier Seidenfad diesem Trend angepasst und jetzt ganz aktuell eine Junior-Küchenkollektion auf den Markt gebracht. Im Vordergrund steht wie immer die individuell eingerichtete Küche von hoher Qualität zu einem günstigen Preis. Selbstverständlich wird die Planung von uns mit gleichem Arbeitsaufwand und detailreicher Kreativität



getätigt, wie man es von Seidenfad - Küchen gewohnt ist. Alles in allem sind sie jedoch günstiger, als die „Großen“. Auch diese Küchen bilden Unikate, denn auf Wünsche und Ideen des Kunden wird aufmerksam eingegangen, so dass man seine Küche gegen keine andere mehr eintauschen möchte. Dies ist auch das erklärte Ziel!

**KOCHKURS BEIM  
2-STERNE KOCH HENRI  
BACH (RESIDENCE)**

Bereits in der ersten Ausgabe der Atelier Seidenfad - NEWS befand sich ein Einleger, auf dem Interessenten sich für eine terminlich noch bekannt zu gebende Dampfgerarktion, oder einen Kochkurs anmelden konnten. Aufgrund zahlreicher Zusagen hat sich das Atelier Seidenfad nun ein ganz besonderes Highlight ausgedacht. Nachdem sich das Team mit vielen namenhaften Köchen aus essener Umgebung in Verbindung setzte und durchweg auf Begeisterung stieß, hat man sich nun für einen besonderen Koch entschieden.

Wir sind sehr stolz darauf demnächst Herrn Bach (Hotel Residence in Essen - Kettwig), der zwei Michelin Sterne inne hat, bei uns im Hause als Kochkursausführenden begrüßen zu dürfen. Er wird sich mit Sicherheit ein schmackhaftes Programm für diesen Kurs ausdenken und mit ausgewählten Köstlichkeiten aus aller Welt, in Verbindung mit unseren Küchengeräten, ans Werk gehen. Das Ziel dieses Kurses soll natürlich sein, dass der Teilnehmer den ein oder anderen Tipp zum Kochen bekommt und zum anderen möchten wir zeigen, wie gut Profiköche in einer Seidenfad - Küche zurecht kommen und sich darin wie „zu Hause“ fühlen. Denn nichts ist wichtiger, als eine raffiniert geplante Küche, in der alle Abläufe gut funktionieren können, so wie es im Profibereich sein muß. Dazu gesellt sich selbstverständlich auch die filigrane, außergewöhnliche Physiognomie der Küche. So fusionieren bei uns Funktion und bestechende Schönheit zu einer Designküche, auf die etliche stolze Besitzer nicht mehr verzichten möchten. Selbstverständlich sollen aber auch weitere



Interessenten die Möglichkeit haben, an Folgekursen teilzunehmen. Sprechen Sie uns einfach an, wir berücksichtigen Sie gerne beim nächsten Mal!

**KÜCHENLIFTING**

Ein neuer Trend, der sich momentan durch die deutschen Lande zieht ist der, die bestehende Küche aufzubereiten. Eine Studie hat ergeben, dass viele Küchen in deutschen Haushalten mehr als 15 Jahre alt sind und daher viele Gebrauchsspuren ans Tageslicht kommen. Aber zumeist reicht das, was die aktuelle Haushaltskasse hervorbringt für eine neue Küche nicht aus. Resultat ist, man ärgert sich weiter mit seiner womöglich aus der Mode geratenen Küche herum und versucht Göste aus diesem Wohnbereich fernzuhalten.

Dabei ist gerade die Kommunikation an der „Feuerstelle“ doch wieder so sehr in Mode gekommen. Erfahrungsgemäß halten sich die Gäste gern in den Bereichen, in denen Köstlichkeiten kommunikativ zubereitet werden auf. Dort herrscht meist eine fröhliche, lockere Atmosphäre. Dieses Problem ist aber gar keins, wenn Sie sich an das Atelier Seidenfad halten. Denn es lässt sich eine aus der Mode geratene, oder angeschlagene Küche manchmal mit vergleichsweise wenig Geld und Mühe aufrüsten. Zum Beispiel können Fronten, Arbeitsflächen (-Platten) und bei Bedarf auch Geräte mit entsprechenden Maßen einfach ausgetauscht werden. Aus einer dunklen Eichenfront wird so schnell eine lackierte Oberfläche. Maßenfertigungen und planerische Änderungen, im Sinne von Umstrukturierungen der Küche, bis hin zu völlig neuen Arbeitsplatten aus Naturstein der Firma Puzicha (Essen-Kray), Holz, oder anderen Materialien stellen sowohl für das Atelier Seidenfad als auch für die Firma Puzicha keinerlei Problem dar. Schauen sie doch einfach einmal herein und lassen sich persönlich und unverbindlich beraten, wir sind für Sie da! ... Wellness für Ihre Küche.

**NAPOLEON EROBERT EUROPA**

Nachdem das Thema Outdoorküchen in unserer letzten Ausgabe auf großes Interesse gestoßen ist, möchten wir selbst im Herbst auf diesen Markteroberer aufmerksam machen. Gemeint sind natürlich die kanadischen Gourmet - Grills aus dem Hause NAPOLEON. Seit August hat das Fabrikat seine „Feldzüge“ bis zu unserem Atelier bestritten und dort einen treuen Sympathisanten gefunden.

Wir sind uns sicher, dass „Napoleon“ schon im Frühjahr 2005 seinen „Feldzug“ erfolgreich fortsetzen wird und immer mehr Anhänger zu den Seinigen zählen kann. Dieser Grill bietet Ihnen eine entscheidende Alternativmöglichkeit: Der Grill, bzw. das dafür vorgesehene Tableau kann z.B. in einem Mauerwerk, einem Holzgestell oder in einem Schrank für Parties vorgesehenen Bereich integriert werden. In der Regel, gibt es solche Geräte nämlich nur in mobiler Kompaktform mit Stauraum für die Gasflasche usw.



In unserer Ausstellung haben wir einen kompletten Napoleon mit Unterbau stehen, somit haben Sie die Möglichkeit sich vom Aussehen dieses wirklich perfekten Grills zu überzeugen. Von Größenwahn kann man bei diesem Napoleon nicht sprechen, denn er ist nur gekommen, um Gutes zu bringen und zu leisten!

**EINE KLASSE FÜR SICH:  
WEINKLIMA- UND TEMPERIER-  
SCHRANK VON GAGGENAU**

Das Nonplusultra zur Lagerung von Wein, oder wenn man möchte, auch kostbaren Zigaretten, bietet die Firma Gaggenau. Kunden, die dieses Gerät bereits bei uns erworben haben, sind begeistert, denn dieser wunderbare Klima- Temperierschrank schafft ein ideales Klima für bis zu 118 Flaschen von 4°C bis 21°C mit zwei Feuchtigkeitsstufen. Innerhalb dieser Temperaturbereiche ist er durch einen leicht zu bedienenden Temperiermodus exakt regulierbar. Der Kühlschrank bietet einen variablen Stauraum zum Lagern von Rotwein, Weißwein, Champagner oder Zigaretten. Die Einlagerung ist insofern erleichtert, als dass man im Innenraum verstell- und ausziehbare Tableaus aus Aluminium und Buchenholz integriert hat. Eine gedämpfte Kompressorauflagerung



sorgt für einen vibrationsarmen Betrieb ohne lästige, monotone Geräusche im Raum zu schaffen. Sollte man in seiner Sammlung lichtempfindliche Weine haben, so haben sich die Hersteller auch darüber Gedanken gemacht, denn eine extra außen geführte Beleuchtung schützt den Wein entsprechend. Ein Humidor für kostbare Zigaretten aus irischer Manufaktur, im Übrigen ein Muss für den Aficionado, kann optional dazu bestellt werden.

Dieses Produkt können Sie entweder als freistehendes Gerät in Edelstahl, oder auch integriert erwerben. Der Gestaltungsvielfalt ist damit aber noch kein Ende gesetzt, da man den Schrank auch mit Glasüren und Edelstahl- oder Aluminiumrahmen positionieren kann.

**NEUHEIT: BETONPLATTEN, EIN  
GANZ ANDERES DESIGN...**

Die Harmonie konträrer Materialien. Aus einer durchweg simplen Idee, nämlich den Werkstoff Beton in Form von Arbeitsplatten in Küchen zu integrieren, wird durch entsprechende Frontenauswahl ein hervorragendes Design geschaffen.

Hochverdichteter Spezialbeton (oberflächenversiegelt), ein außergewöhnliches Material. Aus einem Guss geformt - geschlossenporig verarbeitet, wasserabweisend und hitzebeständig. Es handelt sich hierbei um Spezialanfertigungen, deren Grenzen wirklich nicht absehbar sind.

Es besteht zum Beispiel die Möglichkeit, die Platte so anzufertigen, dass in deren geradliniger Form ein Becken aus einem Guss geformt wird und somit auch schwingvolle Elemente mit eingebracht werden können. Regelerstausichtlich ist es, wie die warmen und angenehmen Oberflächeneigenschaften ihre attraktiven Reize hervorbringen. Jede Platte ist ein Unikat, das durch den Gebrauch mit der Zeit seine natürliche Patina erhält und an Ausstrahlung gewinnt.

Der vielseitige Werkstoff Beton, neu verarbeitet als Arbeitsplatte, Herdumfeld und Seitenabschluss, unterstreicht die formale

Klarheit der konsequenten Linienführung. Durch ein völlig anderes, bislang als Küchenarbeitsplatte kaum genutztes Material, entsteht eine weitere Form von Designmöglichkeit, die mit Sicherheit auf viele Interessenten stoßen wird. Ein schönes Beispiel für eine Küche mit diesem tollen Material können Sie auf der Titelseite dieser Ausgabe und dem folgenden Bild sehen.



**FÜR FEINSCHMECKER:  
REHRÜCKEN „WAIDMANNSEIL  
A' LA OTTO SEIDENFAD“**

Den frischen Rehrücken enthäuten, säubern und entlang der Wirbelsäule links und rechts einschneiden. Anschließend mit Wildgewürz (gibt es z.B. von Fuchs-Gewürze) einreiben und einige Zeit ruhen lassen. In die „Furchen“ Scheiben von fettem Speck legen, gegebenenfalls den kompletten Rücken in Abständen damit überdecken. In der Fettpfanne evtl. ein paar Kräuter, eine zerteilte Zwiebel und zwei Knoblauchzehen sowie eine Tomate zugeben, evtl. auch ein wenig(!) Rotwein, aber bitte denselben, den Sie auch zum Essen servieren! Danach schieben Sie den vorbereiteten Rücken für 20 - 30 Minuten in den vorgeheizten Bratofen bei ca. 220° und garen ihn (Achtung: Im normalen Elektrobackofen, also Ober - + Unterhitze mehrmals zwischendurch mit dem Sud begießen. Im Gasbackofen nicht erforderlich!) Um zu prüfen, ob der Rücken gar ist, fühlen Sie das Fleisch am besten mit Fingerdruck ab. Es darf kaum nachgeben. Anschließend nehmen Sie den Braten heraus (Speckscheiben entfernen) und überdecken ihn mit Alufolie bzw. stellen ihn warm.

Für die Sauce verwenden sie den kompletten Sud und 1 Speckscheibe vom Rücken, sowie etwas Brühe. Im Mixer zerkleinern Sie dann alle Zutaten und geben die „Mixture“ durch ein Sieb in einen kleinen Topf. Danach wird die Sauce vorsichtig erhitzt (nicht zum Kochen bringen) und mit etwas Gemüsebrühe, saurer Sahne, Wildfond, Salz und Pfeffer (ggf. etwas Rotwein, oder Portwein) abgeschmeckt. Wer gerne eine etwas „dickere“ Sauce haben möchte, kann diese nach Belieben andicken. Die Fleischteile vom Rücken lösen, die Filetstücke von innen lösen und in mitteldünne Scheiben (schräg) aufschneiden und auf den vorgeheizten Tellern dekorativ mit den Beilagen Ihrer Wahl servieren. Wir wünschen einen „GUTEN APPETIT“