

SIEMENS

Augenblicke, die begeistern

Wie die Siemens studioLine außergewöhnliche Momente schafft



Lass dich
begeistern



Erlebe alle
Facetten der
Innovation



Entfache
den Profi
in dir



Vertraue auf
exklusiven
Service



Inhalt



4 Lass dich begeistern →

- 6 Klare Linien und zeitlose Eleganz >
- 10 Torsten Kluske: Vom Schlagzeuger zum Küchenpionier >

12 Erlebe alle Facetten der Innovation →

- 14 Hebe deine Kochkünste auf ein neues Level >
- 16 Trau dich mehr! >
- 18 Effizienz auf ganzer Linie >
- 21 Smart vernetzt:
Die Home Appliances App macht mehr aus deiner Küche >
- 22 Andreas Dantz: Tipps für intelligente Vernetzung >

24 Entfache den Profi in dir →

- 26 Alexander Kumptner: Everybody's Darling >
- 30 Jo Semola: Wie backe ich das perfekte Brot? >
- 32 Juliane Eller: Wein & Nachhaltigkeit >
- 34 Das perfekte Dinner in deiner Küche >
- 36 Karl Bebendorf: Fit und gesund im Alltag >

37 Vertraue auf exklusiven Service →

- 38 Gestalte deine Traumküche >
- 40 Plane deine Küche beim Küchenhändler >
- 42 Wir sind für dich da >

4

Lass dich
begeistern

12

Erlebe alle Facetten
der Innovation

24

Entfache den
Profi in dir

37

Vertraue auf
exklusiven Service



SIEMENS

Lass dich begeistern

Kennst du den Moment in der Küche, in dem alles perfekt zusammenspielt? Wo dir ein Gericht auf den Punkt gelingt, die Atmosphäre stimmt und du dich so richtig inspiriert fühlst? Mit den Hausgeräten der studioLine von Siemens ist das kein Glücksfall mehr – sie machen deine Küche jeden Tag zu einem Ort der Inspiration.

Was die studioLine auszeichnet, ist Exklusivität auf ganzer Linie. Genau richtig, wenn du dich nur mit dem Besten zufriedengibst: Die **Intelligenz im Design, in der Sensorik und der Vernetzung** bedeutet, dass die Geräte dir nicht nur Arbeit abnehmen, sondern auch für dich mitdenken. Also: Lehne dich zurück und lass dir den Alltag erleichtern!

Form trifft Funktion: das Design der Siemens studioLine

Siemens steht für außergewöhnliches Design, das die Brücke zwischen Ästhetik und Funktionalität schlägt, insbesondere bei der studioLine: Jedes Gerät soll deine Küche bereichern – optisch und technisch. Hochwertige Materialien wie edles Schwarzglas sind gleichzeitig ein Hingucker und sorgen für maximale Qualität. Hinzu kommt die intuitive Bedienung der Geräte, etwa durch TFT-Touchscreens oder Sprachsteuerung, die das Design abrundet.

Das durchdachte Design spiegelt sich in jeder Gerätekategorie wider – so ist der Glasgriff des

studioLine Backofens frontal fast unsichtbar, da er sich optisch mit dem schwarzen Hintergrund verblendet. Hinter dem edlen Look der Backöfen verbirgt sich aber noch mehr: Dampfbäcköfen, Backöfen mit integrierter Mikrowelle oder Zusatzfunktionen wie Air Fry – in einem einzigen Gerät können viele Funktionen vereint werden. Für die optimale Anpassung an deine Küche kannst du zwischen 45 cm und 60 cm Höhe wählen.

Unser Tipp: Ergänze noch einen Kaffeevollautomaten und eine Wärme- oder Vakuumierschublade im gleichen Schwarzglas für ein nahtloses Design.



Kennst du schon die Küchenbretter von WYE?

Die auffällige Rollenstruktur auf der Vorderseite ist ein wahrer Blickfang und eignet sich perfekt zum Servieren und Anrichten. Auf der Rückseite sind die Bretter glatt und ideal zum Schneiden von Zutaten. Das Beste: Die Küchenbretter von WYE sind spülmaschinenfest, nachhaltig produziert und hitzeresistent bis zu 100 Grad.

Als Designteam gestalten wir, wie die Menschen unsere Geräte zukünftig in ihrem Zuhause erleben.

Sonja Schiefer, Head of Design Siemens Home Appliances



studioLine Einblick

Unser Exklusivsortiment studioLine überzeugt durch mehr Ausstattung, exklusive Geräte und einen erstklassigen Kundenservice. Premium-Funktionen und Service vereinen sich zu einem begeisternden Qualitätserlebnis.

SIEMENS



Bei den **studioLine Induktionskochfeldern** hast du die Wahl zwischen einem aufliegenden und einem flächenbündigen Design mit Lisenen. Auch bei den Oberflächen hast du die Wahl: klassisch, die edle Matt Edition oder diamondProtect. Die Matt Edition besticht durch ihre mattschwarze Oberfläche, die Lichtreflexionen minimiert und deiner Küche einen klaren, minimalistischen Look verleiht. Mit diamondProtect hingegen erhältst du eine innovative Beschichtung, die dein Kochfeld besonders effektiv vor Verkratzungen schützt. Genau wie beim Backofen haben wir auch hier auf nutzerfreundliches Design gesetzt – in Form des Dual lightSliders.

Und bei Modellen mit dem Feature activeLight Plus zeigt eine seitlich leuchtende blaue LED-Leiste den aktiven Kochbereich an.

Anspruchsvolles Design und für jeden die passende Variante – das zeichnet die studioLine aus.

Zu einem guten Kochfeld gehört unbedingt ein leistungsstarker Dunstabzug. Die glassdraftAir ist in die Arbeitsplatte integriert und fährt erst heraus, wenn du mit dem Kochen beginnst. Durch die individualisierbare Lichtfarbe (emotionLight Pro) kannst du bewusste Akzente setzen. Die platzsparende Alternative ist inductionAir Plus: Hier ist der Dunstabzug direkt im Kochfeld verbaut, was für freie Sicht sorgt.

Zu guter Letzt kann auch ein Kühlschrank zum Design-Element werden: Unsere **studioLine Einbau-Kühlschränke** passen sich perfekt dem Gesamtstil deiner Küche an. Für den Trend der grifflosen Küche ist ein Modell mit openAssist, das einfach per Druck oder Sprachsteuerung geöffnet wird, die optimale Lösung.



Wenn dein Wocheneinkauf etwas größer ausfällt, hol dir alternativ die XL-Variante mit 11 % mehr Volumen – oder sogar die XXL-Variante, die 45 % mehr Platz bietet, sodass sogar ein Backblech ganz einfach in den Kühlschrank passt. Die perfekte Ergänzung für alle Weinliebhaber ist der **Siemens Weinkühlschrank** mit Eichenholzablagen und zwei separaten Kühlzonen, der deine Weine durch die LED-Beleuchtung mit Präsentationsmodus ins beste Licht rückt.

Egal, ob du deine Küche zum ästhetischen Blickfang machen möchtest oder vor allem auf hochwertige Geräte mit innovativen Features setzt: Design, das deine Erwartungen übertrifft und eine perfekte Einheit von Form und Funktion bildet, ist bei allen studioLine Geräten garantiert.



studioLine Einblick

Bei Siemens gewinnen wir regelmäßig Awards für innovatives Design in Kombination mit hochmoderner Technologie, zum Beispiel den Red Dot Award.



Vom Schlagzeuger zum Küchenpionier

Seine Liebe zum Kochen entdeckte Torsten Kluske dank seinem Sohn. Bevor er sich einen Namen für seinen kreativen Ansatz in der Küche gemacht hat, spielte er in der Band VIVID, mit der er sogar einen Echo gewann.

Alles begann mit Babybrei.

„Wir waren sehr engagiert, was das Essen unseres Sohnes anging, und haben schließlich angefangen, selbst für ihn zu kochen. Da ging es dann mit den Grundlagen los, zum Beispiel der Frage, welche Möhren am besten sind, wie man die Nährstoffe erhält und so weiter. Eigentlich war das wie ein guter Kochkurs.“



Instagram: @besserbissen

YouTube: @besserbissen

Expertise

Food-Blogger und Hobbykoch

Insider

Der Kontakt und die Partnerschaft mit Siemens entstand durch seine Teilnahme am Kochwettbewerb Cooking Cup 2016.

Diese Features nutzt Torsten am liebsten.

„Als Fleischliebhaber finde ich das Braten-thermometer im studioLine Backofen genial: Der Ofen schaltet sich automatisch aus, wenn das Steak die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat. Ich würde den Menschen generell die intelligenten Features ans Herz legen, selbst den erfahrenen Köchinnen und Köchen: Automatikprogramme können etwa verschiedene Garmethoden kombinieren, und da ich nicht ständig vor dem Ofen stehen möchte, behalte ich alles mit der integrierten Kamera im Blick.“

Profi-Tipp: Die ideale Geräte-Kombination ist für Torsten ein großer Backofen mit Mikrowellen-Funktion und ein Kompakt-Dampfbackofen.



Torstens Küchenhacks

- Messerschärfen an dem unglasierten Rand auf der Unterseite von Porzellantassen – perfekt für Ferienwohnungen.
- Paprika oben und unten abschneiden, dann einmal um das Kerngehäuse, fertig.
- Salz und Zucker zum besseren Portionieren in Schälchen bereithalten. Etwas braunen Zucker in den weißen zur Unterscheidung geben.
- Mit selbstgemachten Küchen-Shortcuts wie Chili-Honig oder Kräuterölen würzen.

SIEMENS

Erlebe alle Facetten der Innovation



Wie entspannt kann intelligente Technik deinen Alltag machen? Welche innovativen Funktionen heben dein Kocherlebnis auf ein neues Level? Effizienter, einfacher, professioneller – so smart kann deine Küche sein.



Hebe deine Kochkünste auf ein neues Level

Lachs mit Ofengemüse, ein zartes Steak oder sagenhaftes Ratatouille? Du weißt am besten, welche Rezepte dir mit links gelingen. Aber was, wenn deine Lieblingsgerichte jetzt noch knuspriger, saftiger und schmackhafter werden würden? Mit Küchengeräten, die dich auf allen Ebenen unterstützen, ist das keine Zukunftsmusik mehr. Die Features der studioLine Geräte definieren die Grenzen deines Kochens neu.

Ein Backofen, der mitdenkt

Die Modelle der studioLine Backöfen, die über eine **integrierte Kamera** verfügen, können dank **Gerichteerkennung** rund 100 Gerichte von Auflauf bis Hähnchen identifizieren und dir immer die optimale Zubereitung vorschlagen. Die **Automatikprogramme (cookControl Pro)** nehmen dir zusätzlich bei vielen weiteren Gerichten Denkarbeit ab und sparen dir die Suche nach der optimalen Zubereitung.

Um Fleisch, Fisch und Co. perfekt nach Wunsch zu garen, sind Backöfen mit **Bratenthermometer Plus** ideal. Das integrierte Thermometer überwacht mit drei verschiedenen Messpunkten die präzise Temperatur für optimale Ergebnisse. Sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird sie beibehalten, sodass du am Ende ein genau nach deinen Vorstellungen durchgegartes Gericht erhältst. Danach schaltet sich der Backofen automatisch ab.

Wer seinen Ofen eher zum Backen nutzt, sollte ein Modell mit **Backsensor Plus** wählen. Er misst den Feuchtigkeitsgehalt im Backraum und weiß so genau, wann dein Meisterwerk fertig ist. Dieses Feature ist – wie der Name schon sagt – perfekt für Kuchen, Pizza oder Brot.

Vielleicht liebst du an deiner Lasagne gerade die dunkleren Randstücke? Mit dem **Bräunungssensor** kannst du in fünf Bräunungsstufen anpassen, wie knusprig du sie haben möchtest. Die Kombination der Kamera und der **Siemens Home Appliances App** ermöglicht dir dann sogar, jederzeit auf dem Handy zu checken, wie dein Gericht im Backofen gerade aussieht.

Wenn am Ende alles perfekt zubereitet ist, schaltet sich der Backofen automatisch ab. So gehst du sicher, dass nichts verbrennt oder zu durch wird. Mehr Gelinggarantie geht nicht!





studioLine Einblick

Air Fryer sind gerade voll im Trend. Hast du gewusst, dass viele studioLine Backöfen eine Air Fry Funktion haben, mit der du Gemüse, Fleisch und Fisch knuspriger denn je zubereiten kannst – ganz ohne ein zusätzliches Gerät?

SIEMENS



Mehr
Inspiration

Lass dich auf unserem
Instagram-Account
inspirieren



Trau dich mehr!

Gibt es vielleicht ein Rezept, an das du dich noch nie herangetraut hast? Dann ist jetzt der Zeitpunkt dafür. Vielleicht ist es auch eine neue Herausforderung, ein Menü mit mehreren Gängen für deine Freunde zuzubereiten oder ein besonderes Familienrezept für Oma und Opa nachzukochen. Missgeschicke wie Anbrennen oder Überlaufen gehören dabei der Geschichte an – du bist auf der sicheren Seite.

Grenzenlos kochen wie ein Profi

Bei Kochfeldern mit intelligenten flexZonen passt sich die Kochfläche automatisch an dein Kochgeschirr an: Die Zonen kombinieren und trennen sich entsprechend. Mit varioMotion kannst du die Einstellungen sogar beim Wechsel der Kochzonen übernehmen, sodass du immer nach Lust und Laune umstellen kannst. Was immer beständig bleibt, ist die eingestellte Temperatur. Der Bratsensor Pro hält die Hitze auf dem Kochfeld immer konstant. Und damit du nie wieder Butter, Schokolade oder Kerne anbrennst, kannst du statt der üblichen Kochstufen die Temperatur gradgenau zwischen 70 °C und 220 °C in 11 Stufen einstellen. Wer sich jetzt noch für die Matt Edition entscheidet, wählt nicht nur ein trendiges Design, sondern auch Anti-Fingerprint, leichte Reinigung und 5-mal weniger sichtbare Kratzer.¹



¹Subjektiver Vergleich von Einzelpersonen (Messung nicht möglich), Ergebnis ist abhängig von Lichtquelle, Perspektive, Flüchtigkeit und Toleranzen des verwendeten Schwamms.

Effizienz auf ganzer Linie

Bei Siemens bedeutet zukunftsorientiert auch effizient – und zwar vom Großen bis ins Kleine: nachhaltige Fertigung, kurze Transportwege, intelligente Geräte, effiziente Nutzung und smarte Vernetzung.

Unser Engagement für Nachhaltigkeit beginnt schon in der Herstellung: Der Strom für unsere Produktionsstandorte und Lagerhallen kommt zunehmend aus eigenen PV-Anlagen oder anderen umweltfreundlichen Energiequellen. Auch das Recycling von Ressourcen und Urban-Mining-Projekte sind Teil unserer Anstrengungen, die Geräte möglichst nachhaltig herzustellen. Diese Nachhaltigkeitsstrategie setzen wir auch in unserer lokalen Produktion fort. Viele unserer Produkte sind „made in Germany“. Neben hoher Qualität und modernsten technischen Standards hat das auch den Vorteil kurzer Liefer- und Transportwege, die mit möglichst umweltfreundlichen Transportmitteln zurückgelegt werden.

So schaffen wir es, unseren CO₂-Fußabdruck auf ein Minimum zu reduzieren. Doch Nachhaltigkeit bedeutet für uns nicht nur Umweltschutz, sondern auch Langlebigkeit. Uns ist es wichtig, Produkte zu entwickeln, die dir das Leben erleichtern – und das möglichst lange. Mit unserem 365 Tage erreichbaren Kundenservice und 15 Jahren Ersatzteilgarantie¹ möchten wir dazu beitragen, dass dich deine Hausgeräte in deiner Küche viele Jahre begleiten.



studioLine Einblick

Wusstest du, dass unsere studioLine Geräte an sechs Standorten in Deutschland produziert werden? Backöfen kommen aus Traunreut, Geschirrspüler aus Dillingen, Kochfelder aus Bretten, Kältegeräte aus Giengen und Waschmaschinen aus Nauen.

¹ Soweit funktionsrelevant und lagerfähig.



Wachsende Energieeffizienz durch intelligentes Design

Unsere Forschungs- und Entwicklungsteams arbeiten daran, dass die Geräte mit jeder Generation noch nachhaltiger und umweltfreundlicher werden. Die Energieeffizienz ist dabei der wichtigste Faktor: Die Geräte unserer studioLine haben sehr hohe Energieeffizienzklassen und holen mit möglichst wenig Strom und geringem Wasserverbrauch das meiste heraus.

Smarte Features für maximale Effizienz

Für besonders starke Effizienz setzen wir auf Materialien wie Zeolith. Es ist ein natürliches Mineral, das in unserem studioLine Geschirrspüler integriert ist. Durch seine Eigenschaft, Feuchtigkeit aufzunehmen und Wärme abzugeben, ist es perfekt für blitzsauberes, fleckenfreies Geschirr bei reduziertem Energieverbrauch. Besondere Features wie intelligentProgramm, smartStart

und varioSpeed on demand ermöglichen zudem viel Individualität und eine effiziente Nutzung.

Erinnerst du dich noch an die Automatikprogramme der Backöfen? Auch das ist besonders effizient, denn indem sich deine Geräte automatisch ausschalten, wird Energie gespart. Das gilt auch für Dampfbacköfen, denn sie brauchen weniger Energie als herkömmliche Backöfen und erhalten auch noch besonders gut Vitamine, Nährstoffe und Geschmack.

Richtig smart, wenn es um Effizienz geht, ist das cookConnect System: Kochfeld und Dunstabzug werden aufeinander abgestimmt, sodass sich beim Kochen glassdraftAir, inductionAir Plus und andere Dunstabzüge automatisch anschalten. Mehr noch: Sie passen ihre Abzugsleistung dank dem integrierten Luftgütesensor genau an die Dampfindensität an. Sprich: kein überflüssiger Stromverbrauch.



Nachhaltige Frische-Technologie

Auch der bewusste Umgang mit Lebensmitteln spielt in das Thema Effizienz mit rein. Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, kannst du nicht nur vorausschauend einkaufen, sondern auch auf maximale Haltbarkeit setzen. Die studioLine Kühlschränke mit hyperFresh Schubladen bieten die ideale Temperatur- und Feuchtigkeitseinstellung, damit frische Lebensmittel länger haltbar bleiben. Der **XXL studioLine Kühlschrank** wiederum ist mit 45 % mehr Platz gerade dann besonders sinnvoll,

wenn du gerne viel auf einmal einkaufst, dabei aber nicht den Überblick verlierst. So wird nie mehr etwas schlecht, weil du es zu weit hinten im Kühlschrank vergessen hast.

Haltbarkeit endet aber nicht mit dem Kühlen: Dank der **studioLine Vakuumierschublade** kannst du Lebensmittel noch länger haltbar machen und feine Aromen bewahren. Sie eignet sich auch perfekt, um Lebensmittel zu marinieren.





Smart vernetzt: Die Siemens Home Appliances App macht mehr aus deiner Küche

Stimme die Einstellungen deiner intelligenten Hausgeräte genau ab und optimiere sie! Mit der App kannst du Ofen, Geschirrspüler und weitere vernetzte Hausgeräte von unterwegs an- und ausschalten, in den Energiesparmodus versetzen und auf diverse Funktionen zugreifen. Machst du dir manchmal Sorgen, ein Gerät nicht ausgeschaltet zu haben? Mit der Siemens Home Appliances App kannst du jederzeit nachsehen und sichergehen.

Neben der praktischen Steuerung bietet sie aber auch personalisierte Rezeptvorschläge – perfekt, wenn du gerade keine Inspiration hast! Sobald du fündig wirst, schickst du das Rezept für die richtigen Einstellungen einfach direkt an deinen Backofen.

Und mal ehrlich: Hast du die Gebrauchsanleitungen von all deinen Geräten parat? Mit der Siemens Home Appliances App sind sie nun jederzeit in deiner Tasche und griffbereit. Wenn du einmal Unterstützung benötigst, ist unser Kundenservice bequem über die App erreichbar und unsere Techniker helfen dir ganz einfach per Ferndiagnose.



So kannst du dein Hausgerät mit der Siemens Home Appliances App verbinden



studioLine Einblick

Es kann sinnvoll sein, deinen Geschirrspüler um eine bestimmte Uhrzeit laufen zu lassen, um Strom und Kosten zu sparen. Mit smartStart kannst du zum Beispiel genau dann spülen, wenn du gerade mit der PV-Anlage selbst Strom erzeugst oder dein Stromanbieter zu einer bestimmten Tageszeit einen günstigeren Strompreis anbietet.

Intelligente Vernetzung: Tipps von Andreas Dantz

Wenn es um smarte Vernetzung, intelligente Technik und Energieverbrauch geht, ist man bei Andreas Dantz genau richtig. Online teilt er seine Tipps und Tricks und zeigt, wie er sein eigenes Zuhause zum Smart Home macht.

Hast du Tipps für Menschen, die sich noch nicht so gut mit Smart Home auskennen?

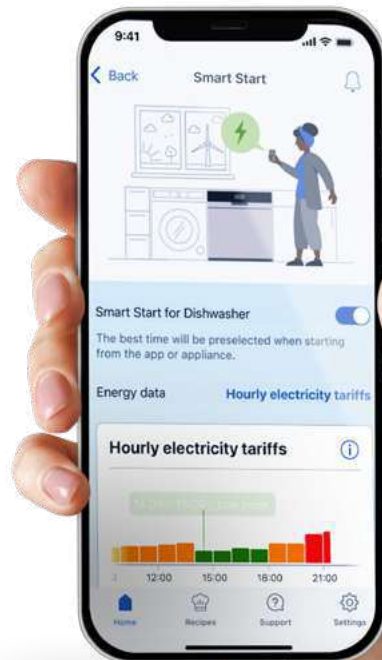
Der wichtigste Tipp ist eigentlich, keine Angst zu haben, etwas Neues auszuprobieren. Es kann wenig schiefgehen und viel Spaß machen! Man sollte sich fragen, wie man seinen Alltag verbessern könnte, und dann Lösungen dafür finden.

Was können intelligente Geräte von Siemens?

Neben offensichtlichen Funktionen wie der Live-Ansicht von Gerichten im Backofen über die App wird man an neue Zubereitungsarten herangeführt: Buñuelos frittieren hätte ich sonst wohl kaum ausprobiert. Mich beeindruckt, dass Siemens auch für Bestandsgeräte neue Funktionen liefert, wie zum Beispiel smartStart für die Spülmaschine, damit sie erst läuft, wenn der Strom günstiger ist oder die PV-Anlage eigenen Strom produziert. Ich war kurz davor, mir diese Funktion selbst zu bauen, und dann sehr froh, dass mir dieses Projekt abgenommen wurde.

Wie nutzt du selbst die Siemens Home Appliances App?

Die Siemens Home Appliances App ist praktisch im Alltag, zeigt mir neue Funktionen und leitet mich zuverlässig durch die Geräewartung.



Steckbrief
Andreas

Instagram:

@spielundzeug @hausschabernack

Expertise

Intelligente
Technik und Vernetzung

Insider

Andreas ist ein echter Bücherwurm und gibt gerne Tipps!



Hilft dir die Intelligenz der Geräte auch dabei, Energie zu sparen?

Ja, es ist fantastisch, wenn die Geräte so optimiert sind, dass wir die maximale Autarkie mit unserer PV-Anlage erreichen. Ich plane, das künftig noch weiter auszubauen – ohne Komforteinbußen.

Welche selten genutzten Features bieten einen echten Mehrwert?

Wartungshinweise. Die Siemens Home Appliances App hat mich zum Beispiel darauf aufmerksam gemacht, dass die Filter unserer Dunstabzugshaube einmal in die Spülmaschine sollten. Gerade bei Wartung und Reinigung hat die App viel bessere Möglichkeiten der Visualisierung als ein gedrucktes Handbuch, das ich im Zweifel auch erst einmal herausuchen muss.

Worauf sollte man bei der Küchenplanung achten, wenn man Wert auf intelligente Vernetzung legt?

Wichtig ist vor allem, dass die Küche gern benutzt wird und auf die eigenen Anforderungen ausgerichtet ist. Welche Geräte brauche ich wirklich und wo kann ich optimieren? Wir nutzen unsere Mikrowelle kaum und da ist ein Kombigerät mit Backofen eine hervorragende Möglichkeit, um gerade bei begrenztem Raum nichts herumstehen zu haben. Für die Vernetzung gilt: Viel hilft viel. Lieber etwas mehr vernetzen als zu wenig. Letztlich muss jeder priorisieren, was ihm wichtig ist.

Welches Thema war bei deinem eigenen Haus in Bezug auf Smart Home die größte Herausforderung?

Die Koordination der Handwerker und dass wir die Küche zu sehr aufgeteilt hatten mit verschiedenen Gewerken für Küchenplanung, Küchengeräte und Co. Außerdem habe ich ja immer noch meine Zuschauer, die mir immer neue Funktionen und Ideen nahelegen.

Welches smarte Feature ist dir beim Hausbau am wichtigsten?

Das ist schwer pauschal zu sagen. An erster Stelle sollte eine smarte Steuerung der Großverbraucher stehen, weil sich darüber mittelfristig Geld sparen lässt: Wärmepumpen, Wallbaken sowie Wasch- und Spülmaschinen. Dann kommen Komfortfunktionen wie Lichtsteuerung. In Deutschland stanno wir unsere Autos mit allen möglichen Funktionen aus, warum also nicht auch das eigene Zuhause, in dem wir so viel Zeit verbringen?



SIEMENS



Entfache den Profi in dir



Was ist das Geheimnis perfekt gelungener Gerichte? Sämiges Risotto, auf den Punkt gebratenes Steak, das erste selbstgemachte Sauerteigbrot: Für die Extraportion Genuss teilen unsere Siemens Friends exklusiv ihre Expertise.

SIEMENS



Steckbrief
Alexander

Instagram

@alexanderkumptner

Expertise

Sternekoch, TV-Koch,
Restaurantbesitzer

Insider

Alex ist ein leidenschaftlicher
Sportler!

→ SIEMENS
FRIENDS 

Everybody's Darling: Alexander Kumptner

Alexander Kumptner ist nicht nur Fernsehkoch und führt das „Everybody's Darling“ in Wien, er ist auch frischgebackener Papa und einer unserer Siemens Friends. Wir haben mit ihm über seine Kochgewohnheiten, Inspirationen und seine Erfahrung bei „The Taste“ gesprochen.

Wie fühlt es sich an, einen Michelin-Stern zu erhalten?

Es ist eine superschöne Wertschätzung. Das ESSZIMMER, unser Fine-Dining-Bereich, begann als Lagerraum, aus dem wir einen Ort für Cocktails und Antipasti gemacht haben. Dafür jetzt einen Stern zu bekommen, das ist ein großer Sprung. Das Wichtigste ist für mich aber, dass meine Gäste zufrieden sind, der Stern ist sozusagen meine „Cherry on top“.

Welche Features machen dir das Kochen zuhause einfacher – besonders jetzt mit Baby?

Generell liebe ich ja das studioLine Induktionskochfeld, wo ich wie ein Wilder drauf kochen und alles von links nach rechts verschieben kann, wie ich lustig bin. Ich bin beim Kochen puristisch, deshalb mag ich Features, die es mir einfacher machen, im Alltag gut zu kochen. Den Bratsensor Plus finde ich zum Beispiel genial – er sorgt für eine konstante Temperatur. Das fehlt mir richtig, wenn ich mal woanders bin und darauf verzichten muss. Gerade mit Baby schätze ich auch den Backofen mit Kamera – da kann ich ganz entspannt auf dem Handy per App schauen, wie das Gericht gerade aussieht, ohne den Kleinen zu wecken.

Fast so wichtig wie intelligente Geräte ist für mich gutes Kochgeschirr. Sowohl die Grillplatte als auch die Teppan-Yaki-Platte sind wirklich absolute Gamechanger. Das sind Produkte, bei denen ich echt sagen muss: Das ist Profiküche.

Woher nimmst du die Inspiration für ein neues Gericht?

Oft finde ich Inspiration auf Reisen. Das muss aber gar kein Sternerestaurant sein, oft finde ich eher das Street Food interessant. Da habe ich dann meine närrischen 15 Minuten, wo ich mir denke: „Hey, warte mal, das schreibe ich mir auf“, und dann liegt das auch mal 2 Monate, bis ich es wiederfinde und etwas damit ausprobieren. Meistens dauert es so 2–3 Monate, bis ein Gericht so ist, wie ich mir das vorstelle. Wenn ich keinen Druck habe, dann sprudelt mein Gehirn richtig.

Was ist dir in deiner Rolle als Coach bei „The Taste“ wichtig?

Ich mache das jetzt seit fünf Jahren und mir ist das Wichtigste dabei der empathische Umgang mit vier Menschen, die alle unterschiedlich sind und sich in einer extremen Drucksituation befinden. Das ist die große Kunst, sich individuell an die Menschen anzupassen.

Gibt es ein Rezept, das dich schon lange begleitet?

Die Spaghetti aglio e olio von meinem Papa gab es schon in meiner Kindheit. Für dieses Gericht ist eine gleichbleibende Temperatur das A und O, deshalb finde ich dafür den Bratsensor Plus toll, um den Knoblauch ganz langsam bei niedriger Temperatur anzudünsten, ohne dass er zu braun wird.

Welches Gericht sollte jeder einmal ausprobieren?

Ich würde sagen, meine perfekte Eierspeise. Viele gute Köche können nämlich kein richtig gutes Ei zubereiten. Ich mache das immer so: Butter aufschäumen, 2 Eier rein, mit dem Bratsensor auf einer konstanten Temperatur halten, damit das Eiweiß anzieht, bis es fest wird. Dann ein drittes Eigelb dazu und die Eigelbe zerschlagen, sodass sie zerlaufen. Ich serviere diese Eierspeise am liebsten auf einem angegrillten Ciabatta, auf das ich noch frischen Knoblauch reibe. Am Ende kommt etwas Parmesan über das Ganze – perfekt!



Rezept: Alexanders Rinderfilet mit Risotto

Für das Rinderfilet eignet sich die Grillplatte perfekt – fertig gegart wird es im Ofen. Beim Risotto sind eine konstante Temperatur (hier kommt der Bratsensor Plus der studioLine ins Spiel) und stetiges Rühren besonders wichtig.



*Das sind Produkte, über
die ich echt sagen muss:
Das ist Profiküche.*

SIEMENS

Alexander Kumpfner



studioLine Einblick

Das Induktionskochgeschirr kann individuell erweitert werden, etwa um unsere Teppan-Yaki-Platte oder die Grillplatte. So kannst du deine Ausstattung genau auf deine Kochbedürfnisse abstimmen und wie ein echter Profi kochen.

Jo, wie backe ich das perfekte Brot?

Brotbacken ist längst mehr als ein Trend: Es ist verträglicher, hochwertiger und einfach leckerer. Wir haben den Brot-Experten Jo Semola interviewt, der seit 2017 backt und uns alles rund um Mehl, Teig und Backöfen verraten hat – Tipps und Rezept inklusive.



Instagram: @jo.semola

TikTok: @jo.semola

Expertise

Back-Influencer, Content Creator,
Autor („Einfach. Lecker. Brot“
„Wake & Bake“ „Breadventures“)

Insider

Jo eröffnet seine erste eigene
Bäckerei in Spanien:
C. del Carme, 16A, Centre,
Palma De Mallorca, Spain 07003

Was ist dein Tipp, um richtig gutes Brot zu backen?

Unter die Kategorie Brot fallen ja die unterschiedlichsten Dinge – von Pumpernickel bis Baguette. Der kleinste gemeinsame Nenner ist für mich, dass alle Arten von Brot besser werden, wenn man dem Teig genug Zeit gibt. Präzision ist dabei entscheidend. Beim Kochen kann man jederzeit abschmecken, nachwürzen und Zutaten ergänzen. Beim Backen ist das anders, alles muss von Anfang an stimmen. So ist der Unterschied zwischen 12 g und 15 g Salz in einem Teig zum Beispiel enorm. Mich interessieren auch die wissenschaftlichen Hintergründe und die vielen komplexen Zusammenhänge beim Backen.

Welches Mehl empfehlst du zum Backen?

Grundsätzlich macht es Sinn, ein backstarkes Mehl zu nehmen. Ein Weizenmehl Typ 550 ist zum Beispiel besser als das klassische Typ 405, weil es mehr Ballaststoffe und einen höheren Eiweißgehalt hat. Wenn man sich etwas intensiver mit dem Brotbacken beschäftigt, werden noch weitere Qualitätsmerkmale wie die Enzymtätigkeit und das Aroma des Mehls wichtig.

Was ist für dich das Wichtigste beim Backen?

Ich backe nur noch mit Dampfzugabe. Die Kombination von feuchtem Backraum und kaltem Brot sorgt für eine bessere Kruste und ein luftigeres Brot, weil die Gärgase viel länger raustreiben können. Ich hätte es früher nicht gedacht, aber es macht wirklich einen immensen Unterschied.

Präferierst du Hefe oder Sauerteig?

Ich backe schon auch gerne mit Hefe oder kombiniere beides, wobei der Sauerteig dann eher für das Aroma sorgt. Zu Beginn ist ein Rezept mit Hefe einfacher, weil sich jeder Sauerteig ein bisschen anders verhält. Mit wachsender Erfahrung kann man sich dann an den Sauerteig herantrauen. Mein Sauerteig-Starter von 2017 ist übrigens immer noch der, den ich benutze.

Eine Zutat gehört in jedes gute Brot: Zeit.

Welche intelligenten Features nutzt du gerne?

Mit der Bräunungsfunktion des studioLine Backofens arbeite ich sehr gerne, gerade bei Dingen, die kürzer im Ofen sind. Die Automatikprogramme sind fantastisch – man kann sogar abends die Brötchen in den Ofen schieben und dem Ofen sagen: Um 07:30 Uhr soll das Automatikprogramm fertig sein. Und was ich wirklich auch ganz häufig nutze, ist das Regenerieren-Programm, sowohl für Backwaren als auch für Mahlzeiten.

Hast du noch einen Tipp für Anfänger? Was braucht man zum Brotbacken?

Ich empfehle, sich eine Teigkarte und eine Feinwaage anzuschaffen. Sonst braucht man eigentlich nichts außer einem Backofen – am besten mit Dampf.

Weißbrot-Grundrezept:

Weitere Rezepte von Jo findest du auf dem Siemens YouTube-Kanal in der Playlist „Auf ein Brot mit Jo Semola“

Winzerin Juliane Eller über Wein & Nachhaltigkeit

Juliane übernahm 2013 das Weingut ihrer Eltern in Alsheim und gründete JUWEL Weine. Sie hat mit uns geteilt, warum ihr der naturnahe und nachhaltige Weinanbau am Herzen liegt und welche Tipps sie zur Lagerung von Wein hat.

Was war dir am wichtigsten, als du das Weingut deiner Eltern übernommen hast?

Ich wollte meinen eigenen Weg gehen, ohne dabei die Werte und Traditionen meiner Familie zu verlieren. Ich wollte zeigen, dass man Wein modern, nachhaltig und mit höchstem Qualitätsanspruch produzieren kann. Dabei habe ich den Weinbau noch bewusster und nachhaltiger gestaltet, das Sortiment erneuert und die Bewirtschaftung unserer Weinberge umgestellt.

Welche Konsequenzen hatte die Umstellung auf eine nachhaltige Bewirtschaftung und Weinherstellung?

Wir setzen auf natürliche Kreisläufe und arbeiten mit der Natur. Durch selektive Handlese verarbeiten wir nur 100 % gesunde Trauben. Mit der Fair'n-Green-Zertifizierung zeigen wir, dass Nachhaltigkeit nicht nur im Weinberg, sondern in allen Bereichen unseres Weinguts gelebt wird. Diese Art des Arbeitens erfordert viel Zeit, Geduld und Leidenschaft, zahlt sich am Ende aber aus.

Hast du eine Lieblingsrebsorte?

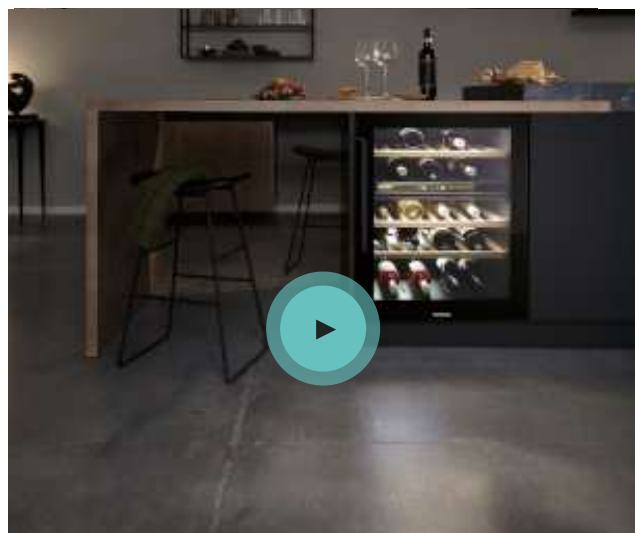
Riesling ist eine klassische, aber auch moderne und lebendige Sorte – darin finde ich mich wieder.

Wie gehst du mit neuen Trends am Markt und in der Weinbranche um?

Trends sehe ich als Chance und frischen Wind. Neuheiten sind für mich eine Quelle der Inspiration, die uns immer wieder neue Möglichkeiten eröffnen.

Du möchtest Wein nahbar und erlebbar machen – wie schaffst du das?

Wein ist so viel mehr als nur ein Getränk. Er lebt von Emotionen, von der Umgebung, in der er verkostet wird, von den Menschen, mit denen man ihn teilt, und dem Moment, in dem man ihn genießt. Auf unserem Weingut machen wir ihn etwa durch lockere Weinproben oder ein idyllisches Picknick inmitten der Weinberge Rheinhessens erlebbar. So fühlt sich Wein für mich am besten an: nahbar, authentisch und voller Lebensfreude.



Ich wollte zeigen, dass man Wein modern und nachhaltig produzieren kann.



Wie sollte man Weine am besten lagern?

Sie sollten rechtzeitig eingekühlt werden und ihre Trinktemperatur langsam und schonend erreichen. Für Weiß- und Roséweine ist die Empfehlung 8–10 Grad, bei Rotweinen sind es 14–18 Grad. In meinem Siemens Weinkühlschrank ist das dank der zwei Temperaturzonen kein Problem. Eine UV-undurchlässige Glasscheibe schützt den Wein zusätzlich vor äußeren Einflüssen. So werden Aromen und Balance erhalten und vorzeitiges Altern verhindert.

Worauf hast du zuletzt angestoßen?

Voller Dankbarkeit und Stolz habe ich mit unserem Team auf das neue Jahr angestoßen! Kürzlich ist zum Glück auch ein Siemens Geschirrspüler in unsere neuen Räume eingezogen, der den Abwasch für uns macht. Dank integrierter glassZone und besonderen Weinglaskörben werden die Weingläser geschont, was natürlich perfekt für uns ist.

Steckbrief Juliane

Instagram

@juliane.eller

Expertise

Winzerin und Unternehmerin

Insider

Juliane setzte bereits besondere Projekte mit Joko Winterscheidt, Matthias Schweighöfer, der Weltmarke BOSS, Sara Nuru und Wincent Weiss um.



Du liebst es, deine Gäste zu verwöhnen und ihnen einen unvergesslichen Abend zu bescheren? Dabei können die **studioLine Geräte** dein Souschef sein, der dir Arbeit abnimmt und sichergeht, dass alles glattläuft.



studioLine Einblick

Der studioLine Backofen mit integrierter Kamera und KI erkennt mehr als 100 Gerichte und schlägt dir die optimale Temperatur und Garzeit für jedes davon vor. Noch besser: Er schaltet sich automatisch aus, sobald dein Gericht perfekt zubereitet ist.

Lass dich von unseren köstlichen Rezeptideen inspirieren.



Entdecke unsere
Rezeptvideos

Das perfekte Dinner in deiner Küche

1. Sorge für Stimmung: Musik, Tischdeko, Lichtstimmung – schaffe die passende Atmosphäre, am besten passend zum Menü.

2. Plane und koche vor: Nichts ist unentspannter als ein gestresster Gastgeber. Wer gut plant, kann den Aperitif gemeinsam mit den Gästen genießen: Saucen und Co. lassen sich super vorkochen und warmhalten. Das Zauberwort ist Mise en Place.

3. Das Auge isst mit: Schick angerichtete Teller wie im Fine-Dining-Restaurant kriegst auch du hin. Ein Bett aus Kartoffelpüree, Kürbiskernöl in Pipetten zum Selbstportionieren oder einzelne Kräuter als Garnitur mit der Pinzette drapiert – deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

4. Lass dich unterstützen: Mit den studioLine Hausgeräten musst du dir keine 5 verschiedenen Wecker mehr auf dem Handy stellen. Automatische Back- und Bratprogramme sowie Abschalttimer garantieren, dass jedes Gericht perfekt zubereitet ist und nichts anbrennt.

5. Länger genießen: Wärme die Teller mit der studioLine Wärmeschublade vor. So können deine Gäste ihr Essen ganz in Ruhe genießen, ohne dass es nach ein paar Minuten schon wieder alles kalt wird.



6. Immer frische Luft: Damit deine Gäste nicht noch am nächsten Tag das leckere Essen an ihren Haaren und ihrer Kleidung riechen, lohnt sich ein starker Dunstabzug. Der inductionAir Plus passt sich an die Dunstentwicklung an und sorgt immer für gute Belüftung – auch wenn du gerade ein Steak grillst.

7. Weinbegleitung: Serviere passende Weine zu den Gerichten, vielleicht sogar verschiedene Sorten zu jedem Gang? Tipps für alle Weinliebhaber haben wir gemeinsam mit Winzerin Juliane Eller *hier* für dich.

Sport- und Ernährungstipps vom Olympialäufer

Für Hindernisläufer Karl Bebendorf sind gesunde Ernährung und ein aktiver Lebensstil das A und O. Was er beim Laufen empfiehlt, wie man vor dem Training essen sollte und welche Lebensmittel er immer im Kühlschrank hat, erfährst du hier.



Was empfehlst du Laufanfängern?

Man braucht am Anfang Geduld. Viele machen den Fehler, sich zu viel auf einmal vorzunehmen, was schnell zu Überforderung, Frustration oder sogar Verletzungen führen kann. Um das Laufen als positiven Prozess zu erleben, sollte man langsam beginnen, Gehpausen einlegen und den eigenen Körper ganz bewusst wahrnehmen.

Wie ernährst du dich im Alltag gesund? Was sollte man vor und nach dem Sport zu sich nehmen?

Im Alltag setze ich auf einfache, nährstoffreiche Mahlzeiten, am besten eine Kombination aus frischem Gemüse, hochwertigen Proteinen und

gesunden Fetten. Zum Beispiel ein schneller Salat mit Hähnchen und Kichererbsen, ein Smoothie oder ein Vollkornbrot mit Avocado und Ei.

Direkt vor dem Sport sollte man nur einen leicht verdaulichen Snack zu sich nehmen, der reich an Kohlenhydraten und moderaten Mengen an Eiweiß ist, wie eine Banane mit einem Löffel Erdnussbutter. Danach ist es wichtig, die Energiespeicher innerhalb von 30 Minuten wieder aufzufüllen und die Muskelregeneration zu unterstützen. Eine Kombination aus hochwertigen Proteinen und komplexen Kohlenhydraten ist ideal, etwa ein Hähnchenbrustfilet mit Vollkornreis und Gemüse. Wasser und Elektrolyte unterstützen den Körper bei der Regeneration.

Wie wichtig ist die richtige Lagerung frischer Lebensmittel für eine ausgewogene Ernährung?

Sehr wichtig. Ein guter Kühlschrank wirkt sich auf die Qualität, den Nährstoffgehalt und die Haltbarkeit von Obst, Gemüse, Proteinen und anderen wichtigen Lebensmitteln aus. In meinem Kühlschrank befindet sich immer eine Auswahl an Lebensmitteln, die für mich unverzichtbar sind – wie Hafermilch, Butter und ein gutes Pesto.



Vertraue auf exklusiven Service

Wie können wir dich am besten unterstützen?
Anfangen bei der Küchenplanung und der Auswahl der
passenden Geräte für dein Zuhause bis hin zum Service,
wenn deine Küche ausgestattet ist – wir sind für dich da, wo
immer du uns brauchst.

Gestalte deine Traumküche

Bist du bereit, die perfekte Küche für dich zu entwerfen? Denke bei deiner Küchenplanung neben Design und intelligenten Funktionen auch daran, wie du den Raum nutzen möchtest.

Bei der **Küchenform** ist der Platz entscheidend. Soll es eine klassische ein- oder zweizeilige Küche werden? Eignet sich das Platzangebot vielleicht sogar für eine Kücheninsel, die zusätzlich Arbeitsfläche und Stauraum bietet? Das Design ist dann ganz dir überlassen – von klassisch bis modern sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Die **Geräte** solltest du am besten direkt mit einplanen, sonst hast du das Problem, von dem auch Andreas Dantz in seinem Interview erzählt hat. Vergiss sie also nicht bei der Küchenplanung und gehe sicher, dass Einbau-Geräte genug Platz haben und zum Gesamtlook deiner Küche passen.

Achte bei der **Anordnung** jedoch auf das optimale Arbeitsdreieck (die drei Bereiche Kochen, Spülen und Kühlen) und eine Anordnung, bei der du genug Bewegungsfreiheit hast und den Raum optimal nutzen kannst.

Alles in allem ist es bei der Küchenplanung wichtig, dass du deinen visuellen Anspruch mit einer praktischen Nutzung vereinst, sodass deine Küche am Ende genau zu dir und deinen Bedürfnissen passt.

Bei der Auswahl der Geräte für deine Traumküche sind unsere Beratungstage die perfekte Unterstützung: Nutze sie, um unsere studioLine Geräte in vielen deutschen Städten wie Hamburg, München und Düsseldorf live – oder auch online – auszuprobieren.

Das ist die perfekte Gelegenheit, Funktionen kennenzulernen, Unterschiede zu verstehen und die passenden Geräte für deine Bedürfnisse zu finden. Stell deine Fragen und lass dich zur richtigen Gerätekombination beraten!



studioLine Beratungstage

Buche hier deinen persönlichen Termin für die Beratungstage.



Zur Buchung

Wer nicht vor Ort dabei sein kann, erfährt auch bei unseren Online-Events alles rund um die studioLine Geräte.



Zu den Online-Events



SIEMENS



Kaufberatung

Bereit für die Kaufberatung? Um deine Traumküche in die Realität umzusetzen, sind unsere Küchenhändler für dich da.



Zu den Küchenhändlern

Plane deine Küche beim Küchenhändler

Du möchtest deine Küche mit den studioLine Geräten von Siemens ausstatten? Mit dieser Übersicht kannst du dir schon einmal überlegen, welche der intelligenten Features, die du inzwischen kennengelernt hast, dir am wichtigsten sind.

Kochfelder & Dunstabzüge

- ✓ Auswahl der Breite deiner Kochfelder (60–90 cm)
- ✓ Mögliche Funktionen: Bratsensor Plus | flexZonen | varioMotion | powerBoost
- ✓ Oberflächen: klassisch | Matt Edition | diamondProtect
- ✓ Auswahl Dunstabzug: inductionAir Plus | glassdraftAir | klassischer Dunstabzug

Backöfen:

- ✓ Auswahl der Höhe (45 cm oder 60 cm)
- ✓ Mögliche Funktionen: Dampfgaren | integrierte Mikrowelle | Bräunungssensor | Backsensor | Bratenthermometer | Kamera + Gerichtererkennung | Automatikprogramme
- ✓ Weitere Features: Sous-vide, Air Fry

Kühlgeräte:

- ✓ Auswahl Größe: klassisch | XL-Version mit 11 % mehr Platz | XXL-Version mit 45 % mehr Platz
- ✓ Mögliche Funktionen: openAssist | hyperFresh Schublade | noFrost | LED-Beleuchtung | freezerLight

Geschirrspüler:

- ✓ Auswahl Breite: 45 cm oder 60 cm
- ✓ Auswahl: vollintegriertes oder teilintegriertes Gerät
- ✓ Geschirrspüler mit Zeolith für noch mehr Energieeffizienz
- ✓ Weitere Features: glassZone | infoLight, timeLight, sideLight | Korbsysteme | smartStart | intelligentProgramm

Unsere vollständige Checkliste zur Geräteplanung kannst du dir hier herunterladen, ausdrucken und sie zum Termin beim Küchenhändler mitnehmen. Dort hilft man dir dann, die ideale Geräte-kombination für dich zu finden und deine Wünsche in die Realität umzusetzen.



Zur Checkliste



Wir sind für dich da

Deine Zufriedenheit steht für uns an erster Stelle, deshalb unterstützen wir dich mit einem Kundenservice, der bei allen Themen rund um Siemens Hausgeräte – von Bedienungstipps über Montage bis hin zur richtigen Pflege – kompetent beraten kann.

Großgeräte, Kleingeräte, Ersatzteile, Reparatur: Hier findest du die richtige Kontaktstelle für dein Anliegen.

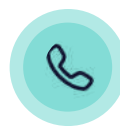


Kundendienst

Exklusiver studioLine Service

Wie alles andere geht auch der Service bei der Siemens studioLine noch einen Schritt weiter: Mit unserer exklusiven Hotline sind wir jederzeit für deine Fragen rund um die studioLine Geräte erreichbar und unterstützen dich das ganze Jahr über.

Du erreichst uns die ganze Woche über zwischen 07:00 und 22:00 Uhr unter der Telefonnummer:



089 / 21 751 752

365 

Tage im Jahr
erreichbar

650 

Techniker in
ganz Deutschland

15 

Jahre
Ersatzteilgarantie



5 Jahre Garantie bei Neukauf

Zum 15. Jubiläum der studioLine möchten wir noch eins draufsetzen: Registriere deine iQ700 studioLine Geräte bei My Siemens und erhalte eine verlängerte Herstellergarantie von 5 Jahren! Sobald die Registrierung bestätigt ist, kannst du dein Garantiezertifikat direkt herunterladen.

Alle Infos zur Registrierung, Teilnahmebedingungen und Links findest du hier.



[Zu den Infos](#)



Bestell-Nr. Q8ASES0225

Lieferfähigkeit, Preisänderungen, Farbabweichungen
und Irrtümer vorbehalten.

© 2025 by SEG Hausgeräte GmbH.

Die SEG Hausgeräte GmbH ist ein Unternehmen der BSH Gruppe.

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Herausgebers.
Printed in Germany 05/2025 (eupro/Weber Offset).

siemens-home.bsh-group.de



Druckprodukt mit finanziellem

Klimabeitrag

ClimatePartner.com/1666-2504-1005

SIEMENS

Siemens Hausgeräte | studioLine