

BORA

Magazin

01 | 2018



Professional 2.0

Funktionale Ästhetik
und übertiefe
Dimensionen

Classic

Effizienz, Understate-
ment und höchste
Einbau-Flexibilität

Basic

Größere Kochzonen
und nun auch als
All Black Edition

Homestory

Eine Familienküche
in Berlin – zu Besuch
bei BORA Kunden



„Die Küche soll schöner werden ...“

Willi Bruckbauer, Entwickler und Gründer von BORA Lüftungstechnik, über eine Idee, die in wenigen Jahren die Küchenwelt auf den Kopf stellte.

Das war die einfache Idee. Als Schreiner, der ein Küchenstudio betreibt, war ich jeden Tag mit Kunden zusammen, die sich von uns ihre individuelle Traumküche planen ließen. Schon vor einem Jahrzehnt hörte ich dabei häufig die bange Frage: „Müssen wir denn wirklich so eine wuchtige und lärmende Abzugshaube nehmen? Geht das nicht schöner?“ Ich konnte meinen Käufern keine optimale Lösung bieten. Das ärgerte mich, forderte mich aber gleichzeitig heraus. Ich machte mich daran, ein System zu entwickeln, das den Dampf nach unten abzieht. Es war pure Neugier. Aber auch der Ehrgeiz, das Leben in der Küche schöner zu gestalten. Monate vergingen, bis ich ihn endlich auf Papier brachte: einen Dunstabzug, der den Dampf optimal nach unten abzieht. Dass er die Küchenwelt tatsächlich derart auf den Kopf stellen würde, konnte ich mir damals nicht vorstellen.

Zehn Jahre ist es her, dass ich BORA gründete. Denn vom ersten Tag an glaubte ich an meine Idee. Unser Fokus liegt auf innovativer und lösungsorientierter Technik, die einen Beitrag zu mehr Lebensqualität leistet. Die perfekte Küche muss auch perfekt funktionieren. Sie muss leicht zu reinigen und leise sein. Keine störenden Geräusche sollen vom Kochen und Leben in der Küche ablenken. Denn gerade weil die Küche das Herz des Hauses ist und hier liebevoll Speisen zubereitet werden, gehört frische Luft statt unangenehmer Bratengerüche dazu.

Kochfeldabzüge sind inzwischen voll im Trend. Es wird gesagt, wir bei BORA hätten diesen Hype ausgelöst. Und da reibe ich mir manchmal die Augen. Aber unsere Fangemeinde, die heute in über 50 Ländern mit BORA kocht, gibt uns Recht. Dass unser Unternehmen so erfolgreich wurde, ist eine kleine Revolution, nur möglich mit vielen motivierten Mitarbeitern und Küchenhändlern. Zwar haben wir das Verhalten und die Architektur in der Küche grundlegend verändert. Aber hier machen wir nicht Halt, sondern arbeiten weiter an Innovationen für unsere Kunden.

In diesem Heft stellen wir Ihnen eine Neuheit vor: BORA Basic All Black, das bewährte System, mit einer schwarzen Einströmdüse veredelt. Die Farbgestaltung dieser Edition zeichnet sich durch stilvolles Understatement aus. Purismus pur. Mehr dazu ab Seite 36. Und natürlich finden Sie im Magazin alles Wissenswerte über unsere Produkte Basic, Classic und Professional: Planungshilfen, Einsatz- und Kombinationsmöglichkeiten, Maße und technische Details.

Wir laden Sie ein zu einem Blick in unser Unternehmen und unsere Philosophie, unsere Erlebniswelten mit Rezepten, dem BORA Cooking Truck und unserem Radsport-Engagement, Küchen- und Architekturthemen. Das, was uns bewegt und antreibt – die Welt der Küchen jeden Tag etwas besser zu machen.

Schauen Sie einfach rein in unser Heft.
Willkommen in unserer Welt!



Ihr Willi Bruckbauer



22

BORA PROFESSIONAL 2.0 14
 Funktionale Ästhetik, innovative Effektivität, übertiefe Dimensionen, beste Performance – als Red-Dot-Gewinner 2017 ausgezeichnet.

BORA CLASSIC 22
 Touch-Bedienung und Reduktion auf das Wesentliche. BORA Classic, variantenreich, effizient und mit höchster Einbau-Flexibilität.

BORA BASIC 30
 Die Revolution: Kochfeld und Abzug in einem Produkt, passend für jede Küche. Und jetzt auch als All Black Edition.

BORA VORTEILE 42
 Auf Basis von innovativen Ideen liefern wir effektive Lösungen, die gut durchdacht sind.



BORA Produkt

DAS PRINZIP BORA 8
 Vordenken statt nachmachen. Wir entwickeln innovative Ideen, die das Leben bereichern und angenehmer machen.

BORA SYSTEM 10
 Alles aus einer Hand für mehr Qualität bis ins letzte Detail.

BORA PRODUKTÜBERSICHT & GARANTIE 12
 Jetzt kostenlos ein weiteres Jahr Garantie.



74



14

BORA Erleben

INTERVIEW 46
 BORA Gründer Willi Bruckbauer spricht mit Starkoch Johann Lafer über gesundes Essen und Motivation durch Leidenschaft.

HOMESTORY 52
 Durch sie wurde eine kleine Villa aus dem Dornröschenschlaf erweckt: zu Besuch bei der sympathischen Familie Lietke in Berlin.

CYCLING 60
 BORA – hansgrohe startet mit großem Selbstbewusstsein in die neue Saison.





80

TREND REPORT

Küche und Wohnzimmer gehen zunehmend ineinander über. Daraus erwachsen auch neue Anforderungen an die Küchentechnik.

ARCHITEKTUR

Mit dem spektakulären Neubau des Verkostungsraums setzt das Weingut Hensel in Bad Dürkheim architektonische Akzente.

REZEPTE JOHANN LAFER

Im Kochbuch 10 | 10 stellt der Spitzenkoch gesunde und schnelle Gerichte vor.

YACHTEN

Durch eine Kooperation mit dem Luxusyachten-Hersteller Benetti kommen BORA Systeme nun auch auf hoher See zum Einsatz.

70

JAKOB SINN

Der Schlagzeuger der Band Revolverheld über seine Kochleidenschaft und die Liebe zur asiatischen Küche.

92

74

BORA REVOLUTION TOUR

Das außergewöhnliche Marketing-Tool ist zum Erfolgsmodell geworden. Und geht 2018 in eine neue internationale Runde.

94

80

86



60



120

BORA Technik

BORA PROFESSIONAL 2.0	108
BORA CLASSIC	116
BORA BASIC	120

BORA SYSTEM	124
Kanalsystem & Mauerkasten	125
Lüfter	126
Filter & Schalldämpfer	127
Zubehör	128
Abluft/Umluft	131
Montage	134

EDITORIAL	2
BORA AWARDS	104
IMPRESSUM	138



52

BORA Produkt

**GRÜN|
BECK|**

MARGARETENSTRASSE 93 | 1050 WIEN
+43 1 544 83 39 | GRUENBECK.CO.AT

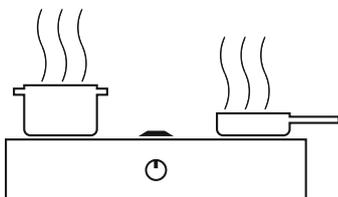
Das Prinzip BORA	8
BORA System	10
BORA Produktübersicht & Garantie	12
BORA Professional 2.0	14
BORA Classic	22
BORA Basic	30
BORA Vorteile	42

Das Prinzip BORA Vordenken

Vordenken statt nachmachen. Wir entwickeln innovative Ideen, die das Leben bereichern und angenehmer machen. Wir glauben an unsere Vision vom Ende der Dunstabzugshaube.

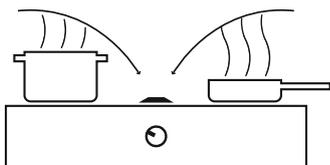
Das Prinzip BORA – oder:
Physik kann so schön sein.

1



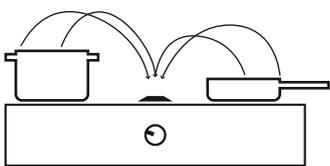
Kochdünste steigen mit maximal
einem Meter pro Sekunde auf.

2



Der BORA Kochfeldabzug saugt mit etwa
vier Metern pro Sekunde nach unten ab.

3



Die höhere Querströmung saugt
Kochdünste und -gerüche effektiv und
unmittelbar am Kochfeld ab.

BORA ist bereits heute das Synonym für Innovation und Kreativität in der Küche. Wir haben das Verhalten und die Architektur im Lebensraum Küche revolutioniert. Das Prinzip BORA setzt sich immer mehr durch. Wir glauben an unsere Vision vom Ende der Dunstabzugshaube. Denn wir bieten mehr Freiheit, erweiterte Funktionen und außergewöhnliche Gestaltungsmöglichkeiten.

Wir stellen höchste Anforderungen an die Qualität unserer Produkte und unseres Services. Unsere Produktion in Deutschland und Österreich gewährleistet, dass wir diesen Ansprüchen gerecht werden. Wir verwenden nur hochwertige Materialien wie Edelstahl und Glas und verzichten auf umweltschädliche Substanzen. Wir arbeiten mit herausragenden Vorlieferanten wie SCHOTT, E.G.O. oder ebm-papst in der Motorentechnologie und stellen so sicher, ausschließlich hochwertige Produkte auf den Markt zu bringen, die gut für den Menschen und schonend für die Umwelt sind.

Das Prinzip BORA setzt sich durch – immer mehr Hersteller haben entdeckt, dass unsere Vision vom Ende der Dunstabzugshaube ein Weg zu neuer Küchenarchitektur und höherem Kundennutzen ist. Wir bleiben konzentriert. Für BORA gilt: Wir geben Kochdünsten und Gerüchen keine Chance – wir saugen dort ab, wo Dunst und Geruch entstehen, direkt am Kochfeld. Ob Topf, Bräter, Pfanne oder Grill – es ist angewandte Physik und keine Zauberei. Wir nutzen ganz einfach eine Querströmung, die größer ist als die Steiggeschwindigkeit des Kochdunstes.

Patenterte Technik geht voran

Wir arbeiten mit Patenten! Unsere Kochfeldabzugssysteme bieten so effektive und energiesparende Lösungen, deren Performance über herkömmliche Dunstabzugshauben und neue Interpretationen hinausgeht. Mit derzeit 55 internationalen Patentanmeldungen sind wir in Forschung und Entwicklung sehr aktiv.

Cleanrate – oder die wahre Messung von Leistung

Dunstabzugshauben werden nach der DIN EN 61591 bewertet. Gemessen werden die Lüfterleistung, die Lautstärke und die Fettabseidung. Um nun die Leistungsfähigkeit verschiedener Systeme im Hinblick auf die Beseitigung der Kochlasten objektiv vergleichen zu können, hat BORA das Cleanrate-Verfahren entwickelt. Als Cleanrate bezeichnet man den Reinheitswert der Luft beim Kochen. Je höher Geruchspartikel steigen können, desto verunreinigter ist die Küchenluft. Herkömmliche Dunstabzugshauben saugen nur einen Teil des entstehenden Dunstes ab. BORA erreicht eine getestete Cleanrate von nahezu 100 % direkt in Kopfhöhe – ein Wert, von dem die Hersteller herkömmlicher Dunstabzugshauben nur träumen können. Mit BORA kochen Sie wie an der frischen Luft.

Immer besser – immer weiter

BORA bietet seinen Kunden für jedes BORA Kochfeldabzugssystem eine verlängerte Garantie. Auf dem Kochfeldabzug befindet sich ein Aufkleber mit einem Code, den Sie einfach unter www.mybora.com eingeben. So verlängert sich die Garantie automatisch und kostenfrei um ein weiteres Jahr. Um eine qualitativ hochwertige Beratung sicherzustellen, trainieren wir unsere weltweiten Fachhandelspartner in eigenen Schulungsmaßnahmen. Im BORA eigenen „Trainings-Lab“ in Raubling werden Montage, Beratung und Verkauf täglich geschult, um beste Beratung und Umsetzung vor Ort zu gewährleisten. Eine eigene Planungsabteilung unterstützt den Fachhandel bei der optimalen Umsetzung Ihres Systems. Mit der BORA eigenen Service-Mannschaft kümmert sich ein internationales Team um alle Fälle, die nur vor Ort effizient zu lösen sind, egal, ob es sich um ein gesprungenes Glaskochfeld oder einen Filteraustausch handelt.

Ein komplettes System mit Garantie

Alles aus einer Hand für mehr Qualität bis ins letzte Detail

Damit bei der Montage der BORA Systeme alles perfekt läuft, bieten wir Ihnen universell einsetzbare Artikel an, mit denen wir bis ins Detail für optimale Leistung sorgen. Wir verstehen es als unsere Aufgabe, immer weiterzudenken und immer besser zu werden.

Der beste Beleg für die Innovationskraft und Unabhängigkeit von BORA ist unser eigens entwickeltes Kanalsystem mit den Komponenten BORA Ecotube und dem Mauerkasten BORA 3box. Damit ist jetzt ein System erhältlich, das den hohen Anforderungen an Effektivität, Montagefreundlichkeit und Flexibilität perfekt gerecht wird.

Wir gewähren Ihnen 100 Prozent Funktionsgarantie, wenn Sie Ihr BORA System ausschließlich mit BORA Komponenten bestücken – so erhalten Sie garantiert die optimale Leistung, effektiv und leise.

BORA Ecotube und BORA 3box – ein Abluftkanalsystem für jede Herausforderung. Ganz gleich, wo Sie Ihren Abluftkanal einsetzen, am Küchenboden oder entlang der Kellerdecke, der BORA Ecotube bietet Ihnen eine optimale Funktion mit einem kompromisslosen Leistungsversprechen. Gegenüber herkömmlichen Kanalsystemen hat

BORA Ecotube deutliche Vorteile, zum Beispiel einen um circa 20 Prozent geringeren Druckverlust durch Strömungsoptimierungen und glatte Oberflächen, ein einzigartiges Dichtungskonzept sowie eine einfache Montage. Der Mauerkasten BORA 3box bildet mit seiner herausragenden Wärmedämmung, der Dichtigkeit selbst bei Schlagregen und dem äußerst geringen Druckwiderstand den perfekten Abschluss des Abzugssystems. Selbstverständlich erfüllen alle eingesetzten Materialien die Anforderungen der Brandschutzklasse V0 und der Baustoffklasse B1. BORA ist ein Systemanbieter und Spezialist. Wir beschäftigen uns ausschließlich mit Kochfeldern und Kochfeldabzugssystemen. Wir verstehen unsere Lösungen als System und denken auch in Systemen. Wir starten beim Kochfeld, das optimal auf den Kochfeldabzug abgestimmt ist – in der Verbindung beider Komponenten beginnt unsere Planung. Der Kanal, der Motor, der Filter und auch der Mauerkasten sind für uns Teile der gleichen Aufgabenstellung. Daher beschäftigen wir uns auch mit allen Ihren Ansprüchen rund ums Kochen und Lüften vom Abzug bis zum Mauerkasten.

Unsere Luftreinigungsboxen tragen der Gesundheit Rechnung und sind Teil der Verantwortung, der wir uns täglich stellen.

Ausgezeichnetes Design, hochwertige Materialien und innovative Technik in perfekter Kombination.

Technische Informationen zu BORA Ecotube und BORA 3box ab Seite 124



Die BORA Produkte im Überblick

Die leistungsstarke Lüftungstechnologie von BORA steht für herausragende Qualität und effektive Lösungen



BORA Professional 2.0

Funktionale Ästhetik und höchste Effektivität

Das minimalistische Design und eine Vielzahl an modular aufgebauten Kochfeldern ermöglichen höchste Flexibilität. Die BORA Professional Kochfelder zählen zu den tiefsten modularen Kochfeldern auf dem Markt und bieten Platz für zwei große Pfannen. Mit dem intelligenten Bedienknebel lassen sich verschiedene Funktionsprogramme mit einer Hand steuern. Kochfeld und Abzug kommunizieren intelligent miteinander.



BORA Classic

Touch-Bedienung und Reduktion auf das Wesentliche

Ein variantenreiches und effizientes System in attraktiver Formensprache und mit höchster Flexibilität. Der flächenbündige Einbau und die minimalistische Ästhetik lassen Kochfelder und Abzug mit der Küchen-Architektur verschmelzen. Die einfache und intuitive Touch-Bedienung wird per Fingertipp punktgenau gesteuert. Dank seiner kompakten Maße kann BORA Classic in fast jede Küche eingebaut werden.



BORA Basic

Design und Technik in ihrer schönsten Form

Die perfekte Kombination aus leistungsstarkem Kochfeld und hocheffektivem Kochfeldabzug. Verschiedene Größen und Funktionen bieten für jede Raumsituation die ideale Lösung. Das Highlight dieses Alleskönners – die besonders großen Kochzonen. Zwei große Töpfe oder Pfannen finden auf dem Flächeninduktions-Kochfeld ganz selbstverständlich Platz. Damit erreichen auch kleinere Küchen mit BORA Basic Profi-Standard.

Technische
Informationen
ab Seite 106

2 Jahre BORA Garantie PLUS 1 Jahr geschenkt

Profitieren Sie von einem zusätzlichen Jahr
Garantieleistung! Kostenfrei und einfach
einzulösen. Ein Geschenk für unsere Kunden.

Eine kostenfreie Garantieverlängerung als Vertrauensbeweis

Zum Beweis für das Vertrauen in unsere Produkte bieten wir seit Ende 2016 jedem Kunden, egal, für welches BORA Kochfeldabzugssystem, eine verlängerte Garantie. Auf dem Kochfeldabzug befindet sich ein Aufkleber mit einem Registrierungscode, den Sie einfach unter www.mybora.com eingeben. So verlängert sich die Garantie automatisch und kostenfrei um ein weiteres Jahr.

Wo befindet sich der Garantieraufkleber?

Der Aufkleber befindet sich bei BORA Professional und BORA Classic auf dem Kochfeldabzug, bei BORA Basic auf dem Kochfeld. Zusätzlich wird der Registrierungscode in das Label der Bedienungsanleitung eingedruckt.



Den Registrierungscode finden Sie auf dem Garantieraufkleber.



QR-Code mit Smartphone scannen oder einfach mit der Kamera (ab Apple iOS 11) fotografieren. Den Registrierungscode des BORA Gerätes eingeben, und die Garantie wird automatisch um ein Jahr verlängert.



BORA Professional 2.0

Das Beste der Besten*



Immer auf den Punkt.
Scharf anbraten, damit
der Thunfisch saftig bleibt,
ist auf dem BORA Herd
kein Problem.



Oben: Der BORA Teppan-Grill aus reinem Edelstahl bietet Platz für acht Steaks gleichzeitig, ist einfach zu bedienen und zu reinigen.

Links: Optimal platzierte Steckdosen ermöglichen den praktischen Anschluss von strombetriebenen Haushaltsgeräten.

* Für das Professional 2.0 erhielt BORA den Red Dot Award 2017 Best of the Best.



**BORA Professional 2.0 – funktionale
Ästhetik, innovative Effektivität, übertiefe
Dimensionen, beste Performance –
als Sieger 2017 ausgezeichnet.**

Das neue Professional 2.0 ist die Weiterentwicklung des ersten BORA Systems.

Bewährtes, wie die übertiefen Kochfelder, die Knebel und die Effizienz des Systems selbst, bleibt bestehen – anderes wurde unter der Prämisse weiterentwickelt, Einfachheit und Funktionalität mit bester Performance in einem nunmehr elektrisch gesteuerten System zu vereinen.

Die Jury des Red Dot Award hat BORA Professional 2.0 bereits vor der Markteinführung zum besten

der besten Systeme 2017 gewählt. Ein weiterer Beweis für die Innovationskraft und Ingenieurskunst im neuen System.

Herzstück der Revolution 2.0 ist das User-Interface, die Kochfelder und der Kochfeldabzug kommunizieren nun miteinander. So erzielen wir höchsten Bedienkomfort und herausragende Effektivität. Realisiert durch Intelligenz im Bedienknebel, von der Leistungsregelung über die verschiedenen Funktionsprogramme bis hin zur Temperaturanzeige im Knebel selbst.

BORA Professional ist ein komplettes System. Kochfelder, Kochfeldabzug, Kanal, Motor, Filter und Mauerkasten vereinen sich in diesem elektrisch gesteuerten System zu einer funktionellen Gesamtlösung.



So sieht vollkommene Freiheit
beim Kochen mit BORA aus:
Keine Dunstabzugshaube
stört den Arbeitsbereich und
den Blick.



Die Kochfelder zählen mit 54 Zentimetern Über-
tiefe zu den tiefsten modularen Kochfeldern auf
dem Markt und bieten eine besonders große Koch-
fläche. Wie auf den Seiten 14/15 zu sehen ist,
macht es die Flächeninduktion mit flexiblen Koch-
zonen möglich, bis zu drei Töpfe gleichzeitig auf
einem Kochfeld zu positionieren. Zudem bietet das
System BORA Professional 2.0 vom Tepan bis
zum Wok eine große Vielfalt und unterschiedliche
Möglichkeiten in der Zusammenstellung. Es
obliegt Ihren Wünschen, wie und womit Sie am
liebsten kochen.

Unsere EC-Motoren sorgen dafür, dass mit BORA
Professional 2.0 auch besonders leise und effizient
gekocht wird. Zur weiteren Perfektionierung und
um die 100-prozentige Funktion sicherzustellen,
wurde ein eigenes Kanalsystem, BORA Ecotube,
eingeführt. Optimal aufeinander abgestimmte Pro-
dukte, bis zum Mauerkasten BORA 3box, sorgen
für ein Gesamtsystem, das den Anforderungen
an höchste Effizienz, Montagefreundlichkeit und
Flexibilität gerecht wird. Außerdem ist BORA
Professional 2.0 deutlich leiser als Dunstabzugs-
hauben und wird sogar durch die entstehende
Geräuschkulisse beim Anbraten eines Steaks
übertönt. Die Energie-Effizienz erreicht das aus-
gezeichnete Level A++.

BORA Professional 2.0 kann frei nach dem Wunsch
des Kunden als Umluft- oder Abluftsystem geplant
werden. Als Kompaktsystem mit integriertem Lüf-
ter und Schalldämpfer kann das neue Professional
nahezu „Plug and Play“ verbaut werden. Damit
besteht erstmals die Möglichkeit, ein modulares
Kochfeldabzugssystem in einer frei schwebenden
Arbeitsplatte einzusetzen. Eine Weltneuheit. Eine
Revolution. Denn mit einer Einbauhöhe von nur
199 Millimetern bietet sich die Planung in schwe-
benden Arbeitsplatten fast an.



Oben: BORA Professional 2.0 beeindruckt durch die großzügige Performance und bietet mit die größten Kochfelder im gesamten Hausgeräte-Markt. Auf jedem lassen sich zwei große Töpfe hintereinander platzieren.

Unten: Unsere Produkte sorgen nicht nur beim Kochen für mehr Lebensfreude, sie beweisen ihren herausragenden Alltagsnutzen auch durch einfache Reinigung und Wartung.



Selbstverständlich kann das System als geplante Abluftvariante die Luft auch über lange Wege führen und so für eine optimale Raumarchitektur in der Küche sorgen.

Die Reinigung ist denkbar einfach und wurde ebenfalls weiter optimiert. Die breite Abzugsöffnung führt direkt zum herausnehmbaren Filter und der Wanne mit integrierter Griffmulde. Alle Teile kommen einfach in den Geschirrspüler, und so bleibt Ihr System dauerhaft sauber. Auch die Fangrate der Fettpartikel wurde weiter optimiert und sorgt so für eine lang anhaltend hohe Performance des Systems.

Kochfeldabzug und Kochfelder zeichnen sich durch kompromisslose Qualität aus. Hochwertige Materialien und die Liebe zum Detail gewährleisten hohe Funktionalität und Langlebigkeit. Reiner Edelstahl, schwermetallfreie Glaskeramik von SCHOTT und die aufwendige Verarbeitung kennzeichnen alle BORA Produkte.



PKA/PKAS

BORA Kochfeldabzug



PKFI 11

BORA Flächeninduktions-
Glaskeramik-Kochfeld mit
2 Kochzonen



PKI 11

BORA Induktions-
Glaskeramik-Kochfeld mit
2 Kochzonen



PKIW 1

BORA Induktions-
Glaskeramik-Wok



PKC32

BORA HiLight-Glaskeramik-
Kochfeld mit 2 Kochzonen
3-Kreis/2-Kreis



PKC3B

BORA HiLight-Glaskeramik-
Kochfeld mit 2 Kochzonen
3-Kreis/Bräter



PKCH2

BORA Hyper-Glaskeramik-
Kochfeld mit 2 Kochzonen
1-Kreis/2-Kreis



PKT 11

BORA Teppan-Edelstahlgrill
mit 2 Kochzonen

Alle Kochfelder haben
die Maße 370 × 540 mm

Technische
Informationen
ab Seite 108





BORA Classic

Innovation bis ins Detail



Touch-Bedienung und Reduktion auf das Wesentliche. BORA Classic, variantenreich, effizient, mit höchster Einbau-Flexibilität.

BORA Classic wurde mit dem Red Dot Award für Product Design ausgezeichnet. Dies belegt die hohe Innovationskraft des Unternehmens ebenso wie die Funktionalität des Produkts, gepaart mit ansprechender Ästhetik und minimalistischem Design.

BORA Classic bietet – auf kleinerem Raum als BORA Professional – die Lösung zur Umsetzung Ihrer persönlichen Koch- und Küchenträume in perfekt gestalteten Räumen. Keine störende Haube trübt das Bild der Küche – dennoch haben Sie eine optimale Lösung für den Abzug der Kochdünste durch das Prinzip BORA. Ganz gleich, ob Sie Ihre Küche mit Stahl, Glas, Holz

oder Stein kombinieren, das reduzierte Design von BORA Classic fügt sich in Ihr Ambiente ein – die innovative Lüftungstechnologie zieht, wenn Dunst und Gerüche im Betrieb wie von Geisterhand nach unten abgesaugt werden, alle Blicke auf sich. Auch BORA Classic bietet modernste Motortechnologie und eine Energieeffizienz der Klassifikation A++.

Sie haben wiederum die Wahl zwischen verschiedenen Kochfeldern, die alle miteinander kombiniert werden können. Flächeninduktion, Wok, Gas und Tepan sind ebenso möglich wie klassische Hyper-Glaskeramik-Kochfelder.

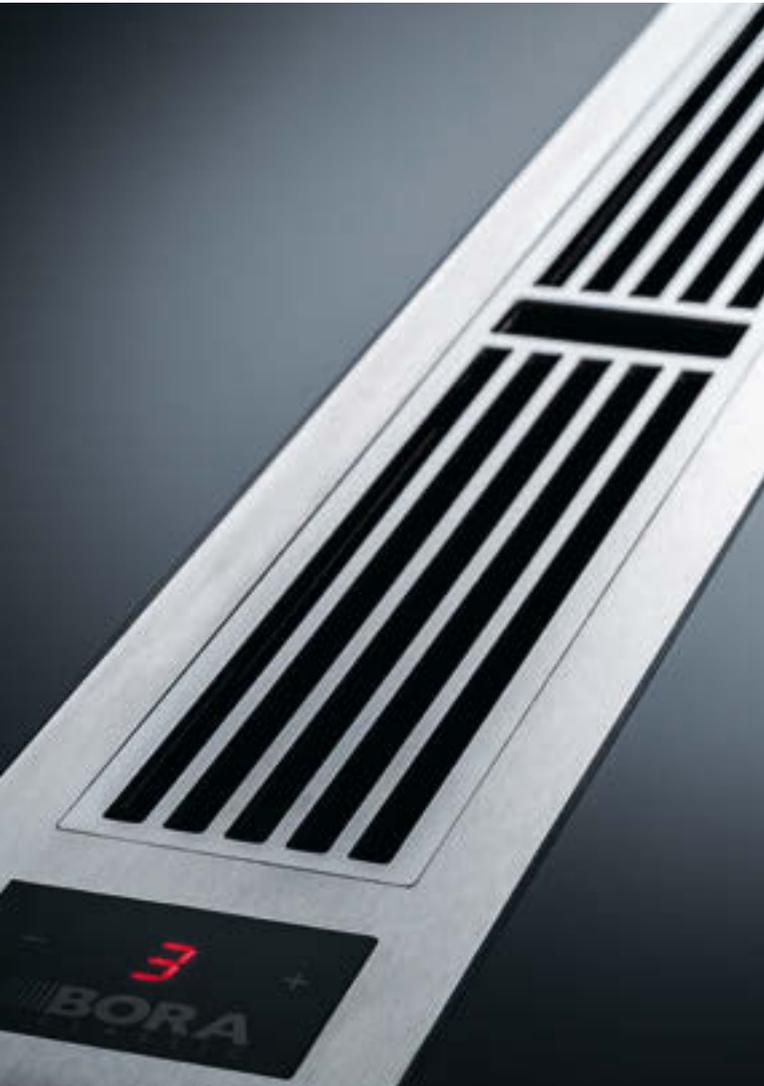
BORA Classic wird über ein intuitives Touch-Bedienfeld gesteuert. Im ausgeschalteten Zustand sieht man nichts, erst im Betrieb wird das Bedienfeld sichtbar – so ist Classic in der Küche ein minimalistischer Begleiter.



Links: BORA Classic – schlichtes, flaches Design in Kombination mit starker Abzugstechnik.

Unten: Mit BORA Classic werden auch geruchsintensive Kochdünste beim Braten einfach und effektiv nach unten abgezogen.





Links: Bis ins Detail vereint BORA Classic minimalistisches Design und höchste Funktionalität.

Unten: Bei BORA Classic haben Sie die Wahl – Flächeninduktion, Hyper-Glaskeramik, Tepan, Wok oder das Gas-Kochfeld.

Der Kochfeldabzug besteht aus zwei gleichen geschliffenen Edelstahl-Abdeckblechen, die während des Kochvorgangs beiseitegelegt werden oder als Luftleitblech beim Einsatz des Gaskochfelds dienen. Alternativ bietet BORA ein Einströmgeritter, ebenfalls aus aufwendig geschliffenem Edelstahl gefertigt, das während des Kochvorgangs einfach auf dem Kochfeldabzug liegen bleibt und nur zur Reinigung in der Spülmaschine entfernt wird. Sie haben die Wahl – ausschlaggebend ist Ihr Geschmack, nicht nur beim Kochen. Auch bei unserem BORA Classic System entscheiden Sie: Abluft oder Umluft ebenso wie flächenbündiger Einbau oder Aufsatzmontage. Als zusätzliche Möglichkeit bieten wir bei BORA Classic in der Standardkombination Abzug mit zwei Kochfeldern ab sofort einen Einlegerahmen aus Edelstahl für den einfachen, nahezu flächenbündigen Einbau in Arbeitsplatten jeglichen Materials, auch Schichtstoff- oder Laminatarbeitsplatten. Die Kochfelder mit einer Größe von 340 × 515 Millimetern passen in jede Arbeitsplatte und sind so flexibel in der Kücheninsel oder Küchenzeile einsetzbar.





Auch das Kochen
mit hohen Töpfen
ist für BORA Classic
kein Problem.



**CKASE**

BORA Kochfeldabzugssystem

**CFI11**

BORA Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen

**CI11**

BORA Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen

**CIW1**

BORA Induktions-Glaskeramik-Wok

**CKAEG**

BORA Einströmgitter

**CCH1**

BORA Hyper-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen

**CG11**

BORA Gas-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen

**CT1**

BORA Tepan-Edelstahlgrill

Alle Kochfelder haben
die Maße 340 × 515 mm



BORA Basic

Die Revolution: Kochfeld
und Abzug in einem Produkt –
passend für jede Küche



BORA Basic – unterschiedliche Produkte für unterschiedliche Nutzer. Optimiert für die Ansprüche moderner Küchenplanung.

Ein starkes Doppel: Aus einem leistungsstarken Kochfeld und einem effektiven Kochfeldabzug haben wir eine attraktive Einheit geschaffen. Mit ungewöhnlichem Design und einfach zu bedienender Leistungselektronik verführt BORA Basic dazu, die Küche neu zu erleben. Verschiedene Größen und Funktionen bieten Alternativen für jede Küche, je nach Platz und Raumsituation. BORA Basic ist der Alleskönner für größeres, schöneres, leiseres Kochen, einfache Reinigung und optimale Raumgestaltung – mit dem Nebeneffekt der besten Platzsparmöglichkeiten in kleineren Küchen.



Rechts: Mit BORA Basic haben Sie ausreichend Platz für zwei große Töpfe hintereinander oder auch einen Bräter.

Unten: BORA Basic – der Alleskönner für jede Küche, ob groß oder klein.



BORA Basic – Ihr Einstieg in gehobene Küchen-Kultur und Küchen-Architektur. Sie genießen frische Luft beim Kochen und erobern sich den Freiraum bei der Gestaltung der Küche zurück. Das BORA Design mit seiner zeitlosen Formensprache und funktionalen Materialqualität bietet ein zurückgenommene Highlight in Ihrer Küche – basierend auf bester Performance des Produkts selbst.

Die Vereinigung von Koch-, Wohn- und Lebensraum wird durch BORA erst möglich – so haben wir das Verhalten und die Architektur der Küchen maßgeblich verändert –, und moderne Architektur erhält eine attraktive Bühne.

Verschiedene Produkte für verschiedene Nutzer: Das BORA Basic Flächeninduktions-Kochfeld mit integriertem Abzug besticht durch ein innovatives Touch-Bedienkonzept, das kürzlich überarbeitet und weiter optimiert wurde. Mit einem sogenannten Touch-Round-Slider haben Sie alle Kochzonen und den runden Abzug direkt im Blick und bedienen ein großes Kochfeld mit 830 × 515 Millimetern. Neu sind die nochmals vergrößerten Kochzonen, die im Vergleich zu ähnlichen Systemen 20–50 Prozent mehr Kochfläche bieten und so auch in kleinen Küchen für Begeisterung sorgen. Zwei große Töpfe oder Pfannen hintereinander – beim BORA Flächeninduktions-Kochfeld selbstverständlich.

Für Kunden mit noch weniger Platz in der Küche gibt es BORA Basic mit den Einbau-Maßen 760 × 515 Millimeter. Das Kochfeld bietet auch in der etwas kleineren Version sämtliche Vorteile von BORA – es ist effizient und leise wie alle anderen Systeme.

Die Variabilität bleibt durch die verschiedenen Ausführungen Induktion, Hyper ebenso wie flexible Flächeninduktion gewahrt. Für jeden das richtige Produkt, ganz nach Ihrer persönlichen Situation und Wunschvorstellung.

Bei BORA Basic haben wir dem flächenbündigen Einbau und der Aufsatzmontage eine weitere Möglichkeit hinzugefügt. Der Kochfeldrahmen aus gebürstetem Edelstahl bietet, insbesondere in kleineren Küchen, wo auf engem Raum gearbeitet wird, einen erweiterten Schutz für die Aufsatzmontage des Kochfelds. Ebenfalls neu ist die vollständig schwarz ausgeführte All Black Edition der Einströmdüse, die ab sofort als Zubehör erhältlich ist.

Abluft oder Umluft – wiederum überlassen wir Ihnen die Wahl. Die vor allem in kleinen Küchen oft anspruchsvolle Stauraum-Planung kann durch ein Umluftsystem weiter optimiert werden. Sie verlieren keine Oberschränke an eine Dunstabzugshaube, der Platz im Unterschrank bleibt mit BORA Basic nahezu vollständig erhalten. Die gefilterte, gereinigte Luft wird durch den Aktivkohlefilter und danach durch eine Öffnung im Unterschrank in den Raum zurückgeführt. Einfach und leise.



Oben: BORA Basic vereint einen hocheffektiven Kochfeldabzug mit optimaler Raumgestaltung.

Links: Klassischer Edelstahl-Kochfeldrahmen, Aufsatzmontage oder flächenbündiger Einbau – Sie haben die Wahl.





BORA Basic All Black

Die perfekte Verbindung von Funktionalität und eleganter Farbgestaltung. Die schwarze Einströmdüse prägt den stilvollen Understatement-Look.





Inspiziert von aktuellen Trends in der Küchengestaltung, ist die BORA Basic Einströmdüse ab sofort auch in einer vollständig schwarz ausgeführten All Black Edition erhältlich. Dabei wurden die hochwertigen Edelstahlelemente der Einströmdüse mittels einer speziellen Beschichtung, die

auch in der Medizin- und Motorentechnik zum Einsatz kommt, weiter veredelt. Neben der zeitlos eleganten schwarz-matten Optik werden durch die zusätzliche Oberflächenbehandlung auch die Härte, Verschleiß- und Kratzbeständigkeit positiv beeinflusst.

Das System BORA Basic Einströmdüse All Black fasziniert durch die edle, monochrome Anmutung.



BEDAB

BORA Basic Einströmdüse All Black



BFIA / BFIU 830 × 515 × 198 mm

BORA Basic Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Abluft/Umluft



BIA / BIU 760 × 515 × 196 mm

BORA Basic Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Abluft/Umluft



BHA / BHU 760 × 515 × 196 mm

BORA Basic Hyper-Glaskeramik-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Abluft/Umluft

Technische
Informationen
ab Seite 120

BORA Basic

Maximaler Raum für Kreativität

Der Einstieg in gehobene Küchen-Kultur und Küchen-Architektur:

BORA Basic ist die perfekte Kombination aus einem leistungsstarken Kochfeld und einem hocheffektiven Kochfeldabzug. Verschiedene Größen und Funktionen bieten für jede Raumsituation die ideale Lösung. Das Highlight dieses Alleskönners sind die besonders großen Kochzonen. Zwei große Töpfe oder Pfannen finden auf dem Kochfeld ganz selbstverständlich hintereinander Platz. Damit erreichen auch kleinere Küchen mit BORA Basic Profi-Standard.

Ästhetik in Vollendung:
Die Rundung des zentralen
Kochfeldabzugs greift auch
das innovative Touch-Round-
Slider-Bedienfeld mit seiner
Formensprache auf.



Große Kochzone

Viel Raum und Fläche für professionelles Kochen

Die Großzügigkeit der Kochzone ist eine der hervorragenden Qualitäten dieses Systems. Die Anordnung der innovativen Touch-Bedienfelder setzt auch in etwas kleineren BORA Basic Versionen dem Kochen keine Grenzen. Die Position der Bedienfelder ist so gewählt, dass die Raumnutzung auf dem Kochfeld ideal ist. Der Kochfeldrahmen aus Edelstahl bietet bei der Aufsatzmontage nicht nur den passenden Schutz, sondern sorgt zusätzlich für die perfekte Inszenierung des Kochfeldes.



Viel Stauraum

Der Kochfeldabzug schafft Platz für Küchen-Accessoires

BORA Basic schafft maximalen Platz in der Küche. Durch die Gestaltungsfreiheit, die der Kochfeldabzug möglich macht, lässt sich Ihre Küche perfekt an jeden Grundriss anpassen. Und Sie verlieren nicht durch eine Dunstabzugshaube wertvollen Raum, den Sie besser für Oberschränke nützen können. Auch der Platz im Unterschrank bleibt nahezu vollständig erhalten. Die in kleineren Küchen oft sehr anspruchsvolle Stauraum-Planung kann durch die integrierte Umluftfiltereinheit bei BORA Basic weiter optimiert werden. Das Kürzen von Schubladen zur Unterbringung von Abluftkanälen hat damit ein Ende!



Leichte Reinigung

Die entnehmbaren Teile kommen einfach in die Spülmaschine

Wie alle BORA Systeme überzeugt auch BORA Basic durch den herausragenden Alltagsnutzen. Der zeigt sich besonders bei der servicefreundlichen Reinigung. Alle direkt mit den teils fettigen Kochdünsten in Kontakt stehenden Abzugsteile, auch der mehrlagige Fettfilter aus reinem Edelmetallgewebe, lassen sich kinderleicht und ganz ohne Werkzeug ausbauen. Sie können dann einfach und zeitsparend im Geschirrspüler gereinigt werden. Und durch die flächenbündigen Kochfelder werden Schmutzfugen und -kanten vollständig vermieden.



BORA Vorteile Auf einen Blick

Diese Vorteile zeichnen alle BORA Produkte aus – von Basic bis Professional. BORA steht für herausragende Qualität und hochwertige Materialien. Auf Basis von innovativen Ideen liefern wir effektive Lösungen, die ganz einfach durchdacht sind – und zwar bis ins Detail. Wer klares, reduziertes Design und zukunftsweisende Technik zu schätzen weiß, entscheidet sich für leistungsstarke Lüftungstechnologie made by BORA.



Frische Luft

Kochen in der Komfortzone

BORA zieht Geruchs- und Fettpartikel direkt aus dem Kochgeschirr, entsprechend können Kochdünste gar nicht erst hochsteigen und sich belästigend im Raum verteilen. Die frei gewordenen Fettpartikel werden effektiv im Edelstahl-Fettfilter eingeschlossen. Dadurch kochen Sie wie an der frischen Luft.



Ruhe

Deutlich leiser als herkömmliche Dunstabzugshauben

Herkömmliche Dunstabzugshauben belästigen mit gut 70 Dezibel (A) direkt in Kopfhöhe. Ganz anders BORA: Es erzeugt auf höchster Stufe einen Schallpegel, der sogar leiser ist als das Anbraten eines Steaks. Möglich machen das die ausgeklügelte Technik mit leise laufenden Motoren, perfekte Entkoppelung und der Einbau im Küchensockel.



Leichte Reinigung

Warum schwierig, wenn es auch einfach geht?

Die Reinigung herkömmlicher Dunstabzugshauben ist aufwendig und zeitraubend. BORA hingegen überzeugt mit herausragendem Alltagsnutzen auch in puncto Reinigung und Wartung. Alle beweglichen Teile lassen sich kinderleicht ohne Werkzeug ausbauen und im Geschirrspüler reinigen.



Effektivität

Konzentration auf das Wesentliche

Herkömmliche Dunstabzugshauben arbeiten mit hohem Aufwand für verhältnismäßig wenig Ertrag. BORA Kochfeldabzüge sind die smarte Lösung mit hoher Effektivität. Bester Beweis: 100 Prozent Cleanrate in Kopfhöhe. Denn clever eingesetzte Strömungsgeschwindigkeit und innovative Motorentechnologie führen ohne Umwege ans Ziel.



Beste Materialien

Hohe Funktionalität und lange Lebensdauer

Hochwertige Materialien, die hohe Funktionalität und Langlebigkeit gewährleisten, vereinen sich zu einem Premiumsystem ohne Wenn und Aber. Reiner Edelstahl und schwermetallfreie Glaskeramik setzen hier Akzente. Damit Sie lange Freude am Kochen mit BORA haben – das ist unser Versprechen.



Planungsfreiheit

Der Maßstab für eine neue Küchenarchitektur

BORA überzeugt mit völlig neuen Möglichkeiten in der Küchenplanung. Praktisch alles wird möglich: Kochen vor dem Fenster und unter Dachschrägen, Kücheninsel ohne störende Haube, mehr Raum für Hängeschränke in kleineren Küchen, fugenloser Minimalismus ... So ist BORA der Maßstab für eine neue Küchenästhetik.



Freie Sicht

Keine störende Dunstabzugshaube in Kopfhöhe

BORA befreit von den Zwängen herkömmlicher Dunstabzugshauben. Keine Kanten und Ecken in Kopfhöhe. Keine gebückte Haltung. Kein Dampf im Blickfeld – oder auf der Brille. Keine Einschränkung der Sicht. Und Koch oder Köchin stehen dank BORA nicht im Abseits, sondern sind Teil anregender Gastlichkeit.

BORA
Erleben

Interview	46
Homestory	52
Cycling	60
Trend Report	70
Architektur	74
Rezepte Johann Lafer	80
Yachten	86
12 Fragen an Jakob Sinn	92
BORA Revolution Tour	94
BORA Awards	104

„OHNE LEIDENSCHAFT



Fotos
LUKAS JAHN

Text
KLAUDIA MEINERT

geht es nicht“



Ein Gespräch mit Willi Bruckbauer
und Johann Lafer über gutes Essen,
Zeitmanagement und Motivation.

Zwei, für die Stillstand undenkbar ist. Eine gewisse Rastlosigkeit haben wohl beide. Immer sind sie auf der Suche nach neuen Herausforderungen: der BORA Gründer, dessen Kochfeldabzüge einen Hype in der Küchenwelt auslösten. Und der Spitzenkoch, dessen sternengekrönte Künste auf allen Kanälen präsent sind. Auf den ersten Blick sind sie sich nicht besonders ähnlich. Bei genauerer Betrachtung aber haben sie viele Gemeinsamkeiten. Lebensfreude und Leidenschaft, Motivation und Mut. Und sie teilen eine Vision: „Es soll Spaß machen in der Küche.“

Willi, Johann: Schön, euch beide zusammen zu haben. Ihr kennt euch ja schon seit geraumer Zeit. Aber sicher könnt ihr euch bei dem Arbeitspensum und den Projekten, die ihr verfolgt, selten sehen?

Willi: Das ist leider so, ja. Und wenn wir uns sehen, verfliegt die Zeit immer viel zu schnell. Da geht es uns genauso wie allen anderen. Aber wir haben viele Berührungspunkte, wo wir uns schon rein beruflich treffen. Johann kochte zum Beispiel bei der Möbelmesse in Köln für uns, und er hat ein Rezeptbuch für und mit BORA gemacht.

Johann: Das war ein großer Spaß. Ich habe alle Rezepte selbst entwickelt und war schließlich als Hausherr auf der Stromburg sowohl Gastgeber als auch Akteur bei dem Fotoshooting für das Buch. Es war ein irrer Tag. Glaub mir, Willi, ich habe schon viel erlebt, was solche Aufnahmen angeht. Und als Koch bist du harte Arbeit wirklich gewohnt. Aber am Abend dieses Shootings ging mir fast die Puste aus, so hoch war das Tempo. Bei euch geht es wohl recht dynamisch zu.

Willi: Stimmt. Bei uns dreht sich das Rad sehr, sehr schnell. Da muss man auch schon mal improvisieren. Aber das Ergebnis stimmt ja: Es ist ein Buch, das anhand der Rezepte sehr schön zeigt, dass man auch im Alltag gesund und raffiniert kochen kann. Und das war unser Ziel.

Zum Verständnis: Ihr habt bei BORA einige Kochbücher unter dem Motto „10 | 10“ herausgegeben, die Rezepte nach einem einfachen Prinzip sammeln: 10 Minuten Vorbereitungszeit, 10 Minuten Kochen.

Willi: Ja, es war uns wichtig, dass man in der Küche, dem Ort, wo sich viele Menschen überall auf der Welt am Abend zusammenfinden und den Tag ausklingen lassen, nicht immer Haute Cuisine kochen kann. Und auch nicht muss. Johann und weitere Köche wie Andreas Senn hatten daher für uns raffinierte Speisen entwickelt, die man entspannt in kurzer Zeit zubereiten kann. Dafür muss man kein Zauberünstler sein. Es soll Spaß machen in der Küche. Stress haben viele Leute schon genug, aber die gesunde Ernährung ist einfach enorm wichtig.



Dass Johann Lafer leidenschaftlich gerne kocht, brauchen wir nicht erwähnen. Aber wie ist es eigentlich mit dir, Willi?

Willi: Ich freue mich, wenn ich am Abend mit meiner Familie in der Küche sein kann. Mein Lieblingsessen: Steak, Gemüse, fertig! Ich koche tatsächlich sehr gerne, habe es dabei am liebsten bodenständig und unbedingt gesund und von bester Qualität. Da bin ich konsequent. Ich stehe selbst gern am Herd und lasse das rohe Fleisch vor sich hin brutzeln, während wir über Gott und die Welt reden – und natürlich über das, was am Tag so passiert ist.

Du kochst also nicht nur „geschäftlich“ gern?

Willi: Nein, aber ich freue mich ebenso, mit meinen Mitarbeitern und unseren Handelspartnern zu kochen. Ein Traum für mich, dass ich etwas so Schönes mit Menschen erleben kann, die dabei auch noch meine Begeisterung für BORA teilen. Das ist für mich eine Win-win-Situation. Soodt es geht, kochen wir bei BORA mit den Mitarbeitern. Und bei 5.000 Händlern weltweit, die wir regelmäßig zu Schulungen und Seminaren bei uns in

Raubling haben, kommt schon eine hohe Anzahl an Kochevents zusammen. Wenn ich dabei sein kann, genieße ich das.

Johann: Es ist doch auch so, Willi: Wenn man eine Leidenschaft hat, brennt man dafür. Was für andere wie Arbeit aussehen mag und tatsächlich oft genug anstrengend ist, ist für uns aber auch Freude und Erfüllung. Da sind wir beide uns schon etwas ähnlich, glaube ich. Im wahrsten Sinne des Wortes unersättlich, wenn es darum geht, etwas mit Herzblut zu machen und Neues auf den Weg zu bringen.

Auch bei dir ist im Moment viel los, Johann: Pünktlich zu deinem 60. Geburtstag – das darf man so sagen – hast du dir mit dem Lafer-Magazin, in dem alles um deine Kochwelt geht, einen Herzenswunsch erfüllen können.

Johann: Ich habe mich von Anfang an – obwohl ich ja kein Journalist oder Medienmacher bin – sehr stark in die Entwicklung des Heftes eingebracht. Ich sprudelte einfach so vor Ideen, und wenn du so viel rumkommst, gibt es schon

Vor über 40 Jahren begann der Österreicher Johann Lafer seine steile Karriere als Koch. Und der Beruf, so anstrengend er oft auch ist, macht ihm immer noch sichtlich Spaß.



einiges, was man berichten kann. Mein Interview mit Frank-Walter Steinmeier zum Beispiel war eine sehr interessante Sache. Hinter die kulinarischen Kulissen des Staatsbetriebes schauen zu können ist schon nicht alltäglich. Und natürlich ist es eine große Ehre, ein Interview mit Königin Silvia von Schweden führen zu dürfen. Ich fühlte mich beinahe etwas geadelt. Willi: Was du aber nicht bist, Johann. Du bist bekannt für deine Bodenständigkeit, und das verbindet uns auch. Vielleicht liegt es auch ein bisschen an unserer Herkunft? Ich bin im bayeri-

schen Raubling aufgewachsen. Dort, wo BORA heute seinen Hauptsitz hat. Bei uns gab es in der Kindheit keine Sterneköche in der Gegend, sondern alpenländisch geprägte, einfache und leckere Kost. Du bist aus der Steiermark, und du hast mir schon einmal mit glänzenden Augen von den Kochkünsten deiner Mutter erzählt.

Johann: Das war für mich wie eine Initialzündung. Und gekocht wird immer. Der Kochberuf ist daher zukunftssicher. Aber Wissen und Qualität muss man sich aneignen, immer wieder und wieder. Und das war auch so ein bisschen meine

Sie kennen sich, sie schätzen sich. Und Johann Lafer und Willi Bruckbauer sind sich einig über ihr Erfolgsrezept: Tempo, Leidenschaft und die ständige Suche nach neuen Wegen.



Vision beim Lafer-Magazin: die Leute mitnehmen in die Welt der Kulinarik, für die ich so brenne, dass ich sie gerne teile. Das ist bei dir ja auch so, Willi, dass du Feuer gefangen hast für das, was du tust. Sonst wäre ein solcher Alltag kaum zu bewältigen.

Gutes Stichwort: Zeitmanagement. Johann, du reist um die Welt, bist auf der Suche nach dem besten Fleisch in Uruguay und entwickelst Kochinspirationen in ganz Asien, bist im Fernsehen präsent. Und Willi, du bist mit BORA nach genau zehn Jahren inzwischen schon in 58 Ländern weltweit vertreten. Wie schafft man dieses Pensum, habt ihr einen Ausgleich?

Willi: Ich schaffe dieses Tempo tatsächlich auch durch Tempo! Denn ich bin nicht nur Unternehmer, sondern auch begeisterter Rennradsportler. Und hätte ich in meiner Jugend nach vielen Rennradmeisterschaften das Zeug zum ganz großen Radsportler gehabt, dann wäre ich das auch professionell geworden. Es hat nicht ganz dafür gereicht, aber bei BORA konnten wir nun den amtierenden dreifachen Weltmeister Peter Sagan für unser Team BORA – hansgrohe gewinnen. Das ist doch auch was! Aber im Ernst: Ich schalte am besten ab, wenn ich mich an einem schönen Tag auf mein Rad setzen und einfach losfahren kann. Stundenlang, Vollpower, bei fast jedem Wetter. In Begleitung oder alleine. Das ist meine Welt. Da fällt sogar der größte Stress von mir ab.

Johann: Für mich sind es auch Momente der Ruhe. Wenn ich an einem klaren Wintertag auf der Reiteralm in der steirischen Region Schladming auf 1.800 Metern in das schneebedeckte Land schauen kann, dann lässt dich das einfach

schweigen. Und dir ist auf einen Schlag klar, was wirklich wichtig ist im Leben.

Was ist noch wichtig für beruflichen Erfolg?

Willi: Zuhören, mitdenken, weiterdenken. Wenn ich mit Menschen rede, versuche ich immer, mich in sie hineinzudenken. Versuche zu verstehen, was sie sich zum Beispiel für eine Küche wünschen. Wo wir uns noch optimieren können. Ich will einfach das Leben in der Küche schöner machen. Stillstand ist für mich undenkbar.

Johann: Für mich ist es auch enorm wichtig, an den beruflichen Nachwuchs zu denken. Dafür engagiere ich mich tatkräftig. Zum Beispiel beim Next Chef Award, wo wir den nächsten großen Küchenchef finden wollen. Es gibt so viele Talente! Aber auch Nichtprofis kochen heute auf einem extrem hohen Niveau. Was mir Hobbyköche schon auf dem Teller präsentiert haben, könnte oft auch in einem erstklassigen Restaurant serviert werden.

Willi: Wir können das Thema „Food“ mit unseren unterschiedlichen Engagements nur fördern und positiv besetzen. Als kulinarischen Fachmann haben wir ja auch dich. Wir sind dann die Profis, wenn es um die bestmögliche Ausstattung der Küche geht. Und da gibt es für uns auch in der Privatküche eine einfache Beobachtung. Wer BORA einmal in Funktion gesehen hat, der sagt: „Klar, das verstehe ich. Das funktioniert wirklich.“ Und das sind für mich die schönsten Momente, wenn wieder jemand – egal, ob Profi- oder Hobbykoch – von unseren Entwicklungen überzeugt ist.

Klare Worte. Vielen Dank und weiterhin viel Energie für eure neuen Projekte. Wir bleiben gespannt.



HIER IST BORA zu Hause



Fotos
HUNGER & SIMMETH GMBH

Text
MARTIN FRAAS



Oben: Jonas und seine Mutter Nicole sind die Chefköche, Vater Bernd beschränkt sich aufs Zusehen. Die Küche ist auch das Kommunikationszentrum des Hauses.

Rechts: BORA Basic sorgt dafür, dass die legendäre Berliner Luft beim Kochen geruchsfrei bleibt.



Hier trifft sich die Familie. Hier wird diskutiert. Hier fallen wichtige Entscheidungen. Die Küche ist für Familie Lietke der zentrale Ort ihres Hauses. Sie vereint den eigentlichen Zweck des Kochens und des Genusses mit dem eines lebendigen Kommunikationszentrums. Deshalb war es Nicole und Bernd Lietke bei der Planung wichtig, dass die Küche in den Wohnraum integriert ist, dass möglichst wenig Barrieren den Zugang und die Sicht beeinträchtigen. Und dieser Wunsch wurde konsequent umgesetzt.

2016 kamen die Lietkes mit ihren Kindern Mia und Jonas von Ulm nach Berlin und bezogen dort ihr neues Zuhause. Die 1936 gebaute kleine Villa war aus einem längeren Dornröschenschlaf erweckt worden. „Das Gebäude wurde seit über 50 Jahren nicht mehr renoviert und musste kernsaniert werden“, erzählt Bernd. „Wir haben jedoch versucht, so viel wie möglich von der ursprünglichen Substanz zu erhalten – und damit auch den individuellen Stil und Charme.“ Das Ergebnis ist ein lichtdurchflutetes Haus, wohnlich, modern, mit einer Tendenz zum Purismus. Trotzdem leugnet es nicht seine Geschichte.

Und was für ein Schiff die Kommandobrücke ist, das ist für das schöne Heim der Familie die Wohnküche. „Bezeichnend für die Bedeutung unserer Küche ist auch, dass wir sie zuerst ausgesucht haben“, verrät Nicole. „Wir haben bei der Renovierung quasi das Haus um die Küche herum geplant und gestaltet.“

Wer das Familien-Quartett zum ersten Mal besucht, spürt sofort eine positive und entspannte Grundstimmung. Eine Harmonie, die nicht inszeniert ist, sondern täglich aktiv gelebt wird. „Wichtig für den Familienzusammenhalt sind die gemeinsamen Mahlzeiten“, sagt Nicole. „Wenn es irgendwie geht, wahren wir diese Tradition.“ Und auch die Rollen-

Rechts: Der Einrichtungsstil ist geprägt von Purismus und der klassischen Moderne.



Oben: Mia, 10, ist das Nesthäkchen der Familie. Sie mag rhythmische Sportgymnastik und Reiten. Aber manchmal auch einfach auf dem Sofa abhängen.



Der Essbereich mit Lounge-Bank liegt direkt neben der Küche und bietet einen Blick auf den Garten. Den Holztisch säumen Stuhlklassiker von Thonet.



Unten: Nach der Sanierung sorgen Durchbrüche in den Wänden und die offene Architektur für viel Licht.

verteilung ist klar. Bernd, im Berufsleben erfolgreicher Manager, fügt sich zu Hause bereitwillig „der Chefin“, wie Nicole von allen genannt wird. Beim Kochen assistieren darf ihr Jonas, der mit seinen 13 Jahren bereits ein ambitionierter und virtuoser Hobbykoch ist. Auf dem Speiseplan stehen oft italienische Gerichte, die alle in der Familie lieben. „Es gibt aber auch klassische deutsche Hausmannskost wie Spätzle, Schnitzel und Maultaschen“, sagt Nicole.

Die Familie hat bereits einen großen Freundeskreis in Berlin, oft kommen am Abend Gäste. „Das läuft bei uns ganz zwanglos und entspannt“, berichtet Bernd, „auch mit ihnen sind wir vor dem Essen gerne in der Küche.“ Während gekocht wird, trinken die Gäste ein Glas Wein oder Champagner. Und weichen der Köchin Nicole nicht von der Seite. Was auch daran liegen mag, dass die Küche ein besonders attraktiver Ort ist. Denn sie ist mit dem Dunstabzugssystem Basic von BORA ausgestattet.





Oben: Der freistehende Küchenblock ist auch durch BORA Technik ein innenarchitektonisches Highlight des Hauses.

Unten: Die kleine Villa wurde im Jahr 1936 gebaut und von Familie Lietke vor dem Verfall gerettet.



„Die Ausstattung der Küche mit einem BORA System gab uns maximale Gestaltungsfreiheit.“

BERND LIETKE

„Wir haben uns dafür entschieden, weil es uns maximale Gestaltungsfreiheit ermöglichte“, sagt Bernd. „Den zentralen Küchenblock mit Barhockern, Lampen darüber und einer angenehmen Kopffreiheit hätten wir mit einer herkömmlichen Dunstabzugshaube so nicht realisieren können.“ Ein weiterer Vorteil, der besonders durch den fließenden Übergang der Küche in den Wohnbereich von eminenter Bedeutung ist, ist die Effizienz des BORA Systems. „Der Küchenbereich bleibt auch bei Hochbetrieb völlig frei von Geräuschen“, sagt Bernd. „Das macht den Aufenthalt dort so angenehm.“ Und die Gäste tragen in ihrer Kleidung nicht ein unliebsames Souvenir in Form von diversen Küchengerüchen mit nach Hause. „Ein wichtiges Kriterium für unsere Entscheidung für BORA war auch, wie leise der Dunstabzug erfolgt“, sagt Bernd. „Man kann zum Beispiel während des Kochens völlig ungestört Musik hören.“



Das ist schon ein Riesenvorteil.“ Seine Frau Nicole freut sich zudem über die pragmatischen Qualitäten von BORA Basic. „Die Elemente sind total einfach in der Spülmaschine zu reinigen“, schwärmt sie. „Das ist praktisch und zeitsparend.“ Auch viele ihrer Gäste sind bereits zu BORA Fans geworden. „Fast allen fällt sofort das Kochfeld mit dem Dunstabzug nach unten auf“, erzählt Bernd. „Einige haben bereits davon gehört und gelesen. Aber es dann wirklich in der Realität und in Funktion zu sehen ist nochmals ein Unterschied. Als besonders beeindruckend werden das Design

und die Ästhetik des Systems wahrgenommen.“ Doch es gibt auch noch viele andere wunderbare Orte im Haus der Lietkes. Das kuschelige Ledersofa zum Beispiel, auch einer der Familienmittelpunkte. Oder die Sessel vorm Kaminfeuer. Ein wunderbarer Platz zum Relaxen. „Und zum Lesen“, sagt Nicole. Ein Hobby, das alle Familienmitglieder leidenschaftlich pflegen. Doch während die Eltern reale Bücher mit einer soliden Haptik schätzen, bevorzugen die Kinder das iPad oder ihre Smartphones. Eine ganz normale, moderne Familie also. Aber eine besonders sympathische.

Oben: Mia und ihr Bruder Jonas mit dem zweiten vierbeinigen Familienmitglied, der verschmusten Katze Mini.

Fotos
LUKAS JAHN, RALPH SCHERZER,
STIEHL PHOTOGRAPHY, VELOIMAGES.COM

Text
OLE ZIMMER



AUF DEM WEG
in eine Topsaison





Links: Weltmeister Peter Sagan (Mitte) sowie der slowakische Meister Juraj Sagan (links) und der österreichische Meister Gregor Mühlberger (rechts) im neuen Look für 2018.

Oben: Das Team BORA – hansgrohe beim jährlichen Fotoshooting. In der Mitte: BORA Gründer Willi Bruckbauer und Teammanager Ralph Denk.

Schon der erste Auftritt des Teams BORA – hansgrohe ist ein Statement. Lichtblitze zucken durch den Raum, aus den Boxen dröhnt der Queen-Klassiker „We will rock you“. Das Publikum feiert bereits, als die 27 Fahrer für die Saison 2018 auf die Bühne kommen.

Dieser Auftakt Anfang Dezember ist kein Zufall – auch in der kommenden Saison 2018 will das Team um Superstar Peter Sagan Zeichen setzen und endgültig zu den besten Teams der WorldTour aufsteigen. „Unser Anspruch an uns selbst ist höher als die Ergebnisse, die wir 2017 einfahren konnten“, gibt Teamchef Ralph Denk die Marschrichtung vor.



Oben: Trainingsfahrt vor Start der Vuelta. Die Laune: bestens.

Links: Teammanager Ralph Denk, hier gratuliert er Marcus Burghardt, hat BORA - hansgrohe an die Spitze des internationalen Radsports geführt.



Dabei war das erste Jahr in der WorldTour, der höchsten Radsport-Liga, für BORA - hansgrohe alles andere als eine Enttäuschung: 33 Siege holten die Fahrer insgesamt, landeten am Ende auf dem achten Platz in der Jahres-Teamwertung des Weltradsportverbandes UCI. Bei allen großen Landesrundfahrten holten Denks Fahrer Etappensiege, dazu einen zweiten Platz beim Frühjahrsklassiker Mailand-Sanremo.

Trotzdem bleibt das Gefühl, dass da mehr gehen könnte: „Wir hatten im vergangenen Jahr einiges wegzustecken“, blickt Denk kurz zurück, „es war ein stetes Auf und Ab“ – der Sturz bei der Flandern-Rundfahrt, die Defekte in Roubaix und schließlich der unberechtigte Ausschluss von Kapitän Peter Sagan bei der Tour de France, der monatelang für



Streit und Diskussionen sorgte. Überstrahlt wurde die Saison am Ende vom Titel-Hattrick bei der WM im norwegischen Bergen – dort holte Peter Sagan als erster Radprofi überhaupt seinen dritten WM-Titel in Folge. Der Streit zwischen Sagan und der UCI ist mittlerweile beigelegt, der BORA Kapitän voll rehabilitiert und das Team schon mitten in den Vorbereitungen für die neue Saison. Sagans Devise ist klar: Verpasstes nachholen und im Grünen Trikot des punktbesten Fahrers auf den Champs-Élysées feiern.

Oben: Goldener Saisonabschluss: Im norwegischen Bergen holt Peter Sagan nach einem knappen Zielfinish als erster Radprofi den dritten WM-Titel in Folge.

Rechts: Mit Schwung in die nächste Herausforderung – wie hier beim Start des Rennklassikers Paris-Roubaix in Compiègne, nördlich von Paris.

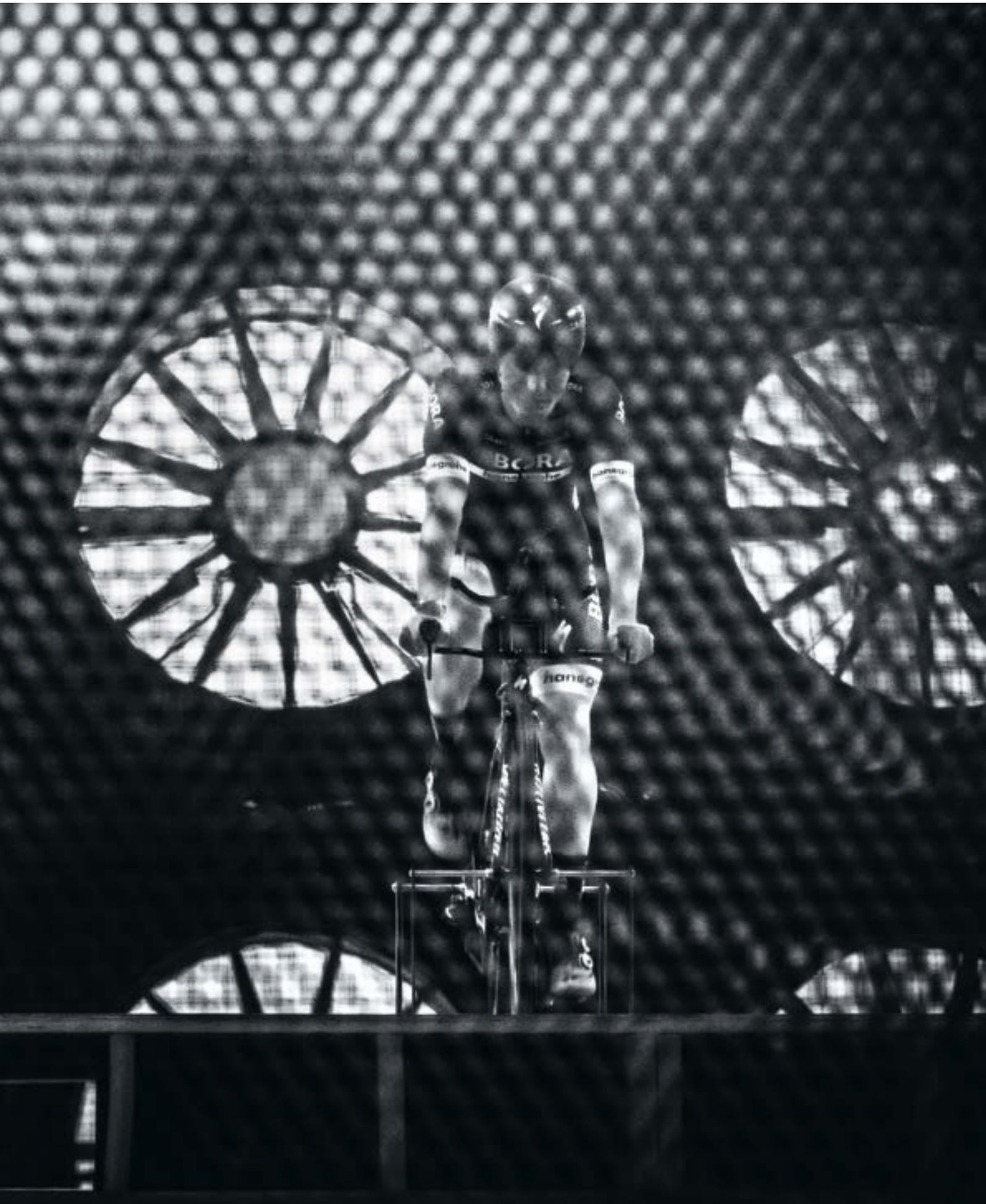


Rechts: Teamwork im Teambus: Vor der dritten Etappe der Tour de France bindet Peter Sagan seinem Teamkollegen Marcus Burghardt die Schuhe zu.

Unten: Das sind die Momente, die man als junger Fan nie vergisst. Marcus Burghardt nimmt sich immer Zeit, um Autogramme zu geben.

Insgesamt sind die Ziele der deutschen Vorzeigequipe hochgesteckt: „Wir wollen mindestens eins der fünf Radsport-Monumente gewinnen“, erklärt Ralph Denk: Mailand-Sanremo, die Flandern-Rundfahrt, Paris-Roubaix, Lüttich-Bastogne-Lüttich und die Lombardei-Rundfahrt. Außerdem sollen seine Männer nicht nur bei der Tour de France das Grüne Trikot gewinnen, sie sollen bei einer der großen Rundfahrten in der Gesamtwertung unter die ersten fünf fahren und sich auch in der Gesamtwertung der WorldTour unter den fünf besten Mannschaften etablieren.





Links: Jay McCarthy im Windtunnel des Fahrrad-Sponsors Specialized. In dessen Headquarter in Morgan Hill, Kalifornien, durfte das Team zwei Tage lang Tests durchführen.

Unten: Wie jedes Jahr trainierte das Team im Winter wieder auf der Insel Mallorca. Die Straßen und das Klima dort bieten ideale Bedingungen.



Dafür wird hinter den Kulissen schon seit Monaten hart gearbeitet. „In der vergangenen Saison haben wir die notwendigen Strukturen aufgebaut. Jetzt geht es darum, das Team auf ein neues Level zu bringen“, so Denk. Dafür wird derzeit an vielen Schrauben gedreht: Die Aerodynamik soll noch einmal verbessert werden, aber auch bei Ernährung und Trainingssteuerung haben die Macher Potenzial entdeckt. Gerade der Arbeit im Windkanal kommt dabei entscheidende Bedeutung zu: Im vergangenen Jahr wurde Peter Sagan bei Mailand-Sanremo nach 300 Kilometern

im Sattel um ganze drei Zentimeter geschlagen. Klar, dass man hier nichts dem Zufall überlassen will.

Auch das Team selbst wurde für die großen Ziele noch einmal verändert. Neu in den Farben von BORA-hansgrohe ist der Italiener Davide Formolo, ein Top-Fahrer für die langen Rundfahrten. Sein Landsmann, der hoch aufgeschossene Daniel Oss, ist ein neuer Edelhelfer für Peter Sagan. Er gilt als starker Fahrer, der nicht nur bei den Frühjahrsklassikern einen Sprint für seinen Kapitän anfahren kann.

Unten: Auch Spitzenfahrer Rüdiger Selig macht im neuen Teamtrikot eine gute Figur.

Rechts: Einer der schönsten Streckenabschnitte der letztjährigen Tour de France war die Provence-Etappe von Embrun nach Salon-de-Provence.

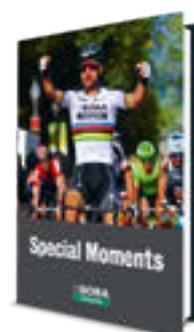


Aber auch zwei deutsche Fahrer, die schon im vergangenen Jahr auf sich aufmerksam gemacht haben, spielen in den Planungen für den Griff nach den Sternen eine wichtige Rolle. Der deutsche Meister Marcus Burghardt wird als technisch und taktisch starker Fahrer mit seiner Erfahrung und seiner Tempohärte im Team eine wichtige Rolle einnehmen. Und Emanuel Buchmann steht im kommenden Jahr ebenfalls vor einem großen Schritt seiner Karriere. Voraussichtlich bei der Spanien-Rundfahrt wird der junge Ravensburger als Kapitän an den Start gehen.

Es ist angerichtet, könnte man sagen. Und wer Ralph Denk und das Team BORA – hansgrohe beobachtet, hat schnell den Eindruck, die penibel geplante Saison 2018 könnte nur ein Zwischengang sein. Bei so viel Hingabe und Vorbereitung ist auch das Gelbe Trikot bei der Tour de France in der Zukunft kein unrealistisches Ziel.

WorldTour Rennkalender 2018

Datum	Rennen	Land
1. APR	Flandern-Rundfahrt	BE
2.-7. APR	Vuelta Ciclista al País Vasco	ES
8. APR	Paris-Roubaix	FR
15. APR	Amstel Gold Race	NL
18. APR	La Flèche Wallonne	BE
22. APR	Lüttich-Bastogne-Lüttich	BE
24.-29. APR	Tour de Romandie	CH
1. MAI	Eschborn-Frankfurt	DE
13.-19. MAI	Amgen Tour of California	US
4.-27. MAI	Giro d'Italia	IT
3.-10. JUN	Critérium du Dauphiné	FR
9.-17. JUN	Tour de Suisse	CH
7.-29. JUL	Tour de France	FR
29. JUL	Prudential RideLondon – Surrey Classic	GB
4. AUG	Clásica Ciclista San Sebastián	ES
4.-10. AUG	Tour de Pologne	PL
13.-19. AUG	BinckBank Tour	NL/BE
19. AUG	Cyclassics Hamburg	DE
26. AUG	Bretagne Classic – Ouest-France	FR
7. SEP	Grand Prix Cycliste de Québec	CA
9. SEP	Grand Prix Cycliste de Montréal	CA
25. AUG-16. SEP	La Vuelta Ciclista a España	ES
13. OKT	Il Lombardia	IT
9.-14. OKT	Presidential Tour of Turkey	TR
16.-21. OKT	Gree – Tour of Guangxi	CN



INFO

Das Buch „Special Moments“ zeigt
bewegende Momente des Teams
BORA – hansgrohe in der Saison 2017.

ISBN: 978-3-8419-0598-7, 39,90 €



Text
BARBARA FRIEDRICH

VON DER WOHNKÜCHE zur Wohnzimmer- küche

Die moderne Küche macht quasi einen Salto rückwärts in die Vormoderne. Nach anno dazumal, als die Küche noch das Zentrum des Wohnens war. Back to the roots? Irgendwie schon – aber natürlich ganz anders!

In der sogenannten Wohnküche spielte sich vormals das alltägliche Leben ab. In ihr wurde nicht nur gekocht und gegessen. Hier erledigten die Frauen ihre handwerklichen Arbeiten wie Nähen, Stricken, Häkeln; die Männer lasen ihre Zeitung; die Kinder machten ihre Schularbeiten. Schließlich war die Wohnküche, zumindest in den Herbst-Winter-Monaten, oft das einzige Zimmer, in dem es kuschelig warm war. Meine Großeltern hatten noch so eine große, gemütliche Wohnküche. Ich erinnere mich an wunderbare Sonntage, an denen wir Oma beim Kochen zuschauen und helfen durften. Der Duft von Markklößchensuppe, Pfälzer Rostbraten mit Sauerkraut und Hoorische Knepp waberte durch den Raum – und die ganze Wohnung. Keine Dunstabzugshaube

schmälerte die olfaktorische Vorfreude. Mit der Wirtschaftswunder-Wende kam dann allerdings die Einbauküche in Mode. In diesem auf Funktion getrimmten Extraraum durfte sich die Hausfrau ganz auf die Zubereitung des Essens konzentrieren, dabei zwischen Hängeschränken, Herdplatten und Dunstabzugshaube hantierend. Die fertigen Speisen reichte sie dann über eine Durchreiche ins Esszimmer nebenan. Diese 60er-Jahre-Architektur und Raumgestaltung erlebte ich im Elternhaus. So wohnte man, wenn man es zu etwas gebracht hatte. Nach dem Essen ging es auf die Sofalandschaft ins separate Wohnzimmer. Dort wurde heftig geraucht und mit den männlichen Gästen Cognac & Co. in riesigen Gläsern geschwenkt. Die Damen süffelten Eierlikör.

In den folgenden Jahrzehnten lösen sich die funktionalen Grenzen zwischen Küche, Ess- und Wohnzimmer allmählich wieder auf. Genießen wird in Deutschland salonfähig. Hobbyköche zaubern wie die Profis aus Sternerestaurants für die heimischen Gäste. Die Küche wird zur Kreativ-Werkstatt. Und zum Vorzeigebjekt, das vom Essplatz aus einsehbar ist.

Immobilienentwickler und Bauherren tragen mit neuer Architektur und Raumaufteilung dem veränderten Wohn- und Lebensgefühl Rechnung. Vor allem in urbanen und kaufkräftigen Regionen. Und ganz besonders bei den zunehmenden Single- und Double-income-no-kids-Apartments, die mit loftartigen Grundrissen realisiert und von den Bewohnern geliebt werden.

Da dient das Schlafzimmer nicht mehr allein der Nachtruhe. Mit kleiner Büroecke, gemütlichem Leseplatz und/oder kuscheligem Sofabett wird es auch tagsüber genutzt. Das Bad hat sich von der gefliesten Nasszelle zur Wellness-Oase gemauert. Unter Trendforschern gilt: Das Bad ist die neue Küche. Wobei die Küche das neue Auto ist, wie wir schon wissen.

Das repräsentative Wohnzimmer hat seinen Zweck ebenso wie das Esszimmer verloren. Seine Funktion ist heutzutage eher intime Lese-Musikhören-Fernseh-Ecke für die Familie. Und am großen Esstisch wird nicht nur gegessen; da machen die Kids ihre Hausaufgaben; Vater und/oder Mutter nutzen ihn als temporären Arbeitsplatz – mit PC, Smartphone oder Tablet. Und mit Gästen bleibt man bis zum Abschied auf bequemen Stühlen an der langen Tafel sitzen. Aus der Wohnküche von anno dazumal ist sozusagen eine Wohnzimmerküche geworden.

Nicht zuletzt dank der Kochfeldabzugssysteme von BORA. Sie lassen in Häusern und Wohnungen das störende, raumgreifende Ungetüm namens Wrasenlüftung allmählich verschwinden. Stattdessen saugen direkt an der Kochstelle aktive Systeme die Dünste in ihre Filter unterm Herd – quasi unsichtbar. Die Decke überm Herd bleibt frei für gezielte oder einfach nur attraktive Beleuchtung. Und bei Kochzeilen an der Wand darf ein Bild statt der Haube hängen. Architekten und Designer lieben das Gestalten mit den freien Grundrissen und den neuen Möglichkeiten. Und die Bewohner auch. Sonst hätte sich der Trend zu diesem offenen Wohnen nicht durchgesetzt.





Foto: k vorm bvba kortrijk, Porträt: Bärbel Miebach

Gerade auch in kleineren und Single-Wohnungen gewinnt die gesamte Küche durch den Wegfall der sperrigen Dunstabzugshaube erheblich an Raumästhetik.



BARBARA FRIEDRICH

Barbara Friedrich, Jahrgang 1951, hat nach dem Abitur eine Ausbildung zur Fremdsprachenkorrespondentin gemacht und später Kommunikationswissenschaften, Literatur und Philosophie an der Ruhr-Universität Bochum studiert. Sie ist seit den frühen 1980er-Jahren journalistisch mit den Themen Design, Architektur und Wohnen verbunden. Nach leitenden Funktionen bei den Zeitschriften *Ambiente*, *Elle Decoration* und *Architektur&Wohnen* übernahm sie 1993 die Chefredaktion von *Zuhause Wohnen* und 1999 die von *A&W Architektur&Wohnen* im Hamburger Jahreszeiten Verlag. Bis 2016 war sie Chefredakteurin und zuletzt Herausgeberin des Magazins. Seither ist Barbara Friedrich als Autorin, Moderatorin und Jurorin selbstständig in der Designszene tätig. Barbara Friedrich produziert Videoclips über Designklassiker, die auf YouTube und auf ihrer Website www.barbarafriedrich.de zu sehen sind. Sie war Initiatorin und Co-Autorin des *Euro Design Guide* (Heyne Verlag, 1991). Sie ist Mitglied im Rat für Formgebung, für den sie viele Jahre im Präsidium wirkte.

SCHWEBEND leicht und transparent



Fotos
HENSEL WEIN

Text
MARTIN FRAAS





Mit einem spektakulären Neubau des Verkostungsraums sorgt das traditionsreiche Weingut Hensel in Bad Dürkheim für Aufsehen. Im Juli 2017 wurde der neue Showroom eröffnet. Und schon jetzt pilgern Architekturfans zu diesem Bau, der das zentrale Forum eines Weinguts radikal anders präsentiert.

Der neue Showroom scheint über dem Boden zu schweben. Zwei Betonstufen führen hinauf zu ihm, seine Trägerelemente sind verdeckt. Was für eine stimmige Architektur für Weine, die „Aufwind“, „Ikarus“ und „Höhenflug“ heißen. Die Verbindung zur Schwerelosigkeit und zum Fliegen ist ein Markenzeichen des Weinguts Hensel. Denn gleich nebenan liegt der Sportflughafen Bad Dürkheim. „Ich wollte, dass die neue Vinothek zum modernen Gesamtauftritt passt“, sagt Thomas Hensel. Er hat das 24-Hektar-Weingut in Bad Dürkheim 2010 von seinem Vater übernommen und sorgte auch mit puristischen Flaschenetiketten für Aufsehen. „Der alte Verkostungsraum war zwar auch hochwertig, aber innen eher düster“, so Thomas Hensel. „Das wenige Licht, das durch die Butzenscheiben drang, wurde fast komplett von der Einrichtung in dunkler Eiche geschluckt.“ Eichenholz gibt es auch im neuen Showroom. Der Belag der umlaufenden Terrasse ist daraus gestaltet. Aber es handelt



Offenheit als Grundprinzip: Die Küche des Showrooms und die umlaufende Terrasse gehen ineinander über. Die Glasfront kann zur Hälfte geöffnet werden.

sich um Thermo-Eiche in braunrotem Farbton und mit einer fein strukturierten Oberfläche. Das Holz ist wärmebehandelt, um es haltbarer zu machen. Ein sehr seltenes Material. Wenige Produzenten weltweit sind in der Lage, Eichenholz thermisch zu modifizieren.

Nur eines der vielen faszinierenden Details dieses Meisterwerks des Architekten Lars Nicklas. Mit ihm baute Thomas Hensel bereits 2011 die Kellerei des Weinguts neu. Lars Nicklas ist nicht auf Winzer-Gebäude spezialisiert. Er musste sich in diese Welt erst einfühlen. Zusammen mit Thomas Hensel besuchte er eine Vielzahl von Weingütern mit Neubauten, um Einblicke in die Lösung zahlreicher praktischer Anforderungen zu gewinnen. Gemeinsam entwickelten sie dann ein Gebäude, das zielgerichtet und individuell auf das Weingut Hensel zugeschnitten ist.

Die Basisqualität des Neubaus ist Transparenz. Eine neun Meter breite und bodentief verglaste Fensterfront lässt die Weinreben zum Teil des

Links: Weite und Klarheit – der Gastraum zwischen dem Weinverkauf und dem Veranstaltungsbereich kann durch wechselnde Möblierung für verschiedene Zwecke genutzt werden.

Unten: Spiel mit Gegensätzen – der schlichte Wandverputz und die klaren Konturen stehen in spannungsvollem Gegensatz zum warmen Material Leder der Sitzbänke.



Innenraums werden. Und sie kann sogar zur Hälfte geöffnet werden. „Ich wollte den Showroom nach außen offen präsentieren. Jeder kann reinsehen, jeder kann reingehen“, sagt Thomas Hensel. „So wird den Besuchern die Schwellenangst genommen. Weinkauf ist Vertrauenssache. Und Vertrauen gewinnt man am besten mit Offenheit.“ Und mit Klarheit.

„Die Klarheit unserer Weine und des Weinmachens soll sich in der Architektur unseres Weinguts ausdrücken“, sagt der 46-jährige Weingut-Chef. Dazu tragen auch die Materialien bei. Die Wände des Pavillons sind schlicht verputzt, der Boden besteht aus Keramikfliesen. Und die Decke ist mit zement-

gebundenen Holzwolle-Dämmplatten verkleidet. Alles sehr clean und reduziert. Konstruktion, Form und Inhalt harmonieren perfekt. Außen- und Innenraum sind im fließenden Übergang.

Über 100 neue Vinotheken entstanden in den letzten Jahren in Rheinland-Pfalz. Der Showroom des Weinguts Hensel ist sicher eine der eindrucksvollsten. „Weinbau und Architektur gehörten schon immer zusammen“, erklärt Thomas Hensel. „Man denke nur an die wunderbaren Châteaux im Bordelais, die bis heute das Image von Bordeaux-Weinen prägen.“

Das Unternehmen BORA und das Weingut Hensel verbindet, dass auch Inhaber und Chef-Önologe

„Ich wollte, dass die neue Vinothek zum modernen Gesamtauftritt passt.“

THOMAS HENSEL
Inhaber und Chef-Önologe
des Weinguts Hensel



Schwerelosigkeit: Der Pavillon scheint über dem Hof zu schweben. Eine architektonische Analogie zu den Weinamen „Aufwind“, „Ikarus“ und „Höhenflug“ des Guts.



Links: Purismus – die Theke der Vinothek ist mit einer HPL-Front belegt. Nichts lenkt vom eigentlichen Zweck des Showrooms ab, der Begegnung mit einzigartigen Weinen.

Unten: Holz ist beim Weinbau und bei der Vinifikation ein zentrales Material. Analog dazu spielt der Werkstoff auch bei der Gestaltung des neuen Showrooms eine wichtige Rolle.

Thomas Hensel bestrebt ist, eingetretene Pfade zu verlassen, Prozesse neu zu denken und innovative Wege zu gehen. Dabei ist für ihn Spitzenqualität eine Konstante und Selbstverständlichkeit. Es überrascht daher nicht, dass die exzellenten Weine auch bei der BORA Revolution Tour zum Ausschank kommen. In einem Glaskubus 30 Meter über der Erde schweben und dabei himmlische Weine mit den Namen „Aufwind“, „Ikarus“ und „Höhenflug“ trinken, treffsicherer und genussreicher könnte eine Kooperation nicht sein.



HAUTE CUISINE für den schnellen Genuss

Für BORA hat Starkoch Johann Lafer außergewöhnliche und zeitsparende Rezepte für die Reihe 10|10 entwickelt

Seit 40 Jahren steht der Österreicher Johann Lafer für eine Spitzenküche, die innovativ und kreativ ist. Haute Cuisine beherrscht er dabei ebenso wie einfache und dennoch raffinierte Gerichte. Zusammen mit BORA entwickelte er nun exklusiv für die beliebte Buchreihe 10|10 neue Rezepte. Wie der Titel sagt, steht die Zahl 10 im Mittelpunkt. Die Vorgabe ist: Die 10 Rezepte sollen nach 10 Minuten Zubereitungszeit und 10 Minuten Kochzeit fertig – und dabei gesund und natürlich auch lecker sein.

Alle Rezepte und Videos zu den 10|10 Editionen unter:
mybora.com/de/mybora-welt/rezepte

Fotos
LUKAS JAHN

Text
MARTIN FRAAS

Starkoch Johann Lafer beweist, dass Spitzenküche nicht immer aufwendig und zeitintensiv sein muss. Für BORA kreierte er gebeizte Jakobsmuscheln mit eingelegten Radieschen.



Gegrilltes Gemüse mit Flank Steak und Pesto

Zutaten für 4 Personen

Für das Gemüse: 1 rote Paprika, 4 Mini-Maiskolben, 4 Mini-Zucchini, 4 Mini-Auberginen, 1 Strang Kirschtomaten, Olivenöl zum Marinieren, Salz und Pfeffer aus der Mühle, je 2 Zweige Rosmarin und Thymian, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Weißweinessig, 2 EL kleine Kapern. Für die Steaks: 1 Flank Steak (etwa 1 kg), 2–3 TL Pfeffermischung, 50 ml Olivenöl, 3–4 Knoblauchzehen, je 4–5 Zweige Thymian und Rosmarin, gehackt. Für das Pesto: je 5–6 Stiele glatte Petersilie und Basilikum, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Balsamico Bianco, 50 g Parmesan, in Stücken, etwa 125 ml Olivenöl, Salz

Zubereitung

Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und in kleine Rauten schneiden. Mais, Zucchini und Auberginen waschen, putzen und der Länge nach halbieren. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Das Gemüse mit 2 EL Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse in einer Grillpfanne etwa 3 Minuten braten. Inzwischen die Kräuter waschen, trockentupfen und hacken. Den Knoblauch schälen und hacken.

Das Gemüse nach dem Braten mit Weißweinessig, gehackten Kräutern, Knoblauch, Kapern und 2 EL Olivenöl marinieren und auf dem Teller anrichten.

Das Steak 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Mit der Pfeffermischung einreiben und in Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern von beiden Seiten 2 Minuten anbraten. Das Fleisch nach dem Braten 5 Minuten in der Pfanne ruhen lassen. Danach in gleichmäßige Tranchen schneiden. Für das Pesto die Petersilie und das Basilikum waschen, trockentupfen und die Blätter abzupfen. Die Kräuter mit Knoblauch, Balsamico und Parmesan in einer Küchenmaschine fein mixen. Das Olivenöl dabei langsam einlaufen lassen und mit Salz würzen. Das fertige Pesto über das Fleisch geben.



Geeistes Zuckermelonen-Süppchen mit Knuspergarnele

Zutaten für 4 Personen

Für die Garnelen: 8 Stück Riesengarnelen, ohne Schale, küchenfertig, 3 große Kartoffeln, vorwiegend festkochend, 500 ml Pflanzenöl zum Frittieren, Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle. Für das Süppchen: 2 Cavailon-Melonen, 150 g Crushed Eis, 1 Topf Basilikum, 3 EL Honig, 2 EL brauner Rohrzucker, Saft und Abrieb von 3 Limetten, 100 g griechischer Joghurt, Prise Salz, 2 rote milde Chilis, klein geschnitten, ohne Kerne, 200 ml Kokosmilch, 2-3 Stiele Zitronenmelisse

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider zu langen Spaghetti schneiden. Die Kartoffeln gründlich wässern und auf einem Küchentuch gut abtrocknen. Jede Garnele sorgsam mit den Kartoffelfäden umwickeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Garnelen darin frittieren. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Die Melonen zackenförmig rundherum halbieren. Kerne entfernen und den Boden jeweils begraden. Mit einem Kugelausstecher aus dem Fruchtfleisch Kugeln ausstechen. Restliches Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen und in den Blender geben. Limettensaft, Eis und die restlichen Zutaten zugeben und auf höchster Stufe zu einem Süppchen mixen. Die ausgestochenen Kugeln in die halbierten Melonen geben. Das Süppchen einfüllen. Die Garnelen in das Süppchen geben. Mit Melisse vollenden.



Buttermilch-Pancakes mit Blitz-Blaubeereis

Zutaten für 4 Personen

Für die Pancakes: 2 Eier, 1 Prise Salz, 170 g Mehl, 50 g Zucker, 1 TL Backpulver, 1 EL Vanillezucker, Spritzer Zitronensaft, 180 ml Buttermilch, 1 EL Butter, 150 g frische Blaubeeren. Für das Blaubeereis: 200 g TK-Blaubeeren, 200 g griechischer Joghurt, 2 EL Honig, 1 Spritzer Limettensaft, frische Blaubeeren, ein paar Zweige frische Minze

Zubereitung

Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee aufschlagen. Mehl, Zucker, Backpulver und Vanillezucker in einer Schüssel

zusammen mit der Buttermilch und dem Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Einen Spritzer Zitronensaft und das geschlagene Eiweiß unter die Masse rühren. Die Butter bei mittlerer Hitze in der Pfanne erhitzen, den Teig in die Pfanne geben, Blaubeeren daraufgeben und von beiden Seiten ausbacken.

Die tiefgefrorenen Beeren zusammen mit dem Joghurt, dem Honig und Limettensaft in einer Küchenmaschine zu einem cremigen Eis mixen. Die Pancakes warm mit Eis servieren. Mit frischen Blaubeeren und Minzzweigen dekorieren.



Pastasotto mit buntem Pak Choi und Pfifferlingen

Zutaten für 4 Personen

Für die Pasta-Perlen: 2 Schalotten, gehackt, 1 Knoblauchzehe, gehackt, 50 ml gutes mildes Olivenöl, 250 g Fregola Sarda (Hartweizengrieß-Kügelchen), 150 ml trockener Riesling, 700 ml Geflügelfond, 100 g Butter, kalt, in Würfeln, 100 g Parmesan, fein gerieben, Saft von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer aus der Mühle. Für den Pak Choi: junge, bunte Pak-Choi-Blätter, Zucker, Olivenöl und Zitronensaft. Für die Pfifferlinge: 150 g Pfifferlinge, küchenfertig geputzt, 1 EL Butter, 1 EL Olivenöl

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Fregola Sarda hinzugeben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, danach mit Geflügelfond aufgießen. Die Pasta bissfest garen. Kurz vor Ende Butterwürfel und Parmesan zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Pak-Choi-Blätter mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und Zitronensaft abschmecken und mittig auf dem Pastasotto anrichten. Die Pfifferlinge in Butter und Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt über dem Salat verteilen.

Tartelettes mit Amal-Zitronencreme, Vanille-Baiser und Sommerbeeren

Zutaten für 4 Personen

Für die Zitronencreme: 4 Stück kleine rechteckige Tartelettes, vorgebacken, 150 ml Zitronensaft von Amal-Zitronen, 4 Eier, 2 Eigelb, 150 g brauner Zucker, 150 g Crème double, 4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht. Für das Baiser: 100 g Eiweiß, 1 Prise Salz, 3 EL brauner Zucker, 1 Msp. Vanillemark, Sommerbeeren, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Zitronensaft, Eier, Eigelb, Zucker und Crème double unter Rühren in einer Sauteuse auf 80 °C erhitzen. Gelatine ausdrücken, zugeben

und die Masse auf Eiswasser kaltrühren. In einen Spritzbeutel umfüllen und in die Tartelettes füllen. Das Eiweiß mit der Prise Salz aufschlagen. Nach und nach den Zucker mit dem Vanillemark einrieseln lassen und zu steifem Schnee schlagen. Den Schnee auf die Tartelettes geben und mit einem Bunsenbrenner goldgelb abflämmen.

Die Beeren zwischen dem Baiser platzieren. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.





Kleine Süßkartoffelrösti mit gebratenen Zucchini und Almochsentatar

Zutaten für 4 Personen

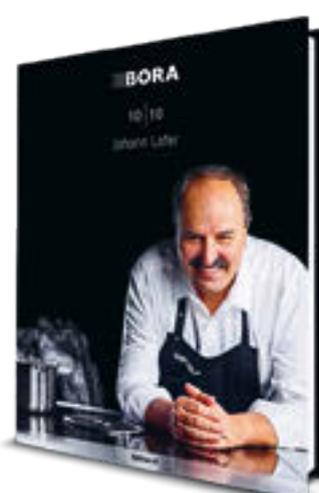
Für die Rösti: 2 große Süßkartoffeln, geschält, Rapsöl. Für die Zucchini: 2 Zucchini, 2 junge Knoblauchzehen, 2 Zweige Thymian, Saft von 1/2 Zitrone. Für das Tatar: 300 g Almochsenfilet ohne Sehnen (als Tatar vom Metzger), 1 TL brauner Zucker, 1/2 TL Paprikapulver, 1 TL Senf, 1 Eigelb, 2 Schalotten, fein gewürfelt, 1 EL Kapern Nonpareilles, fein gehackt, 2 Sardellenfilets, fein gehackt, 4 Cornichons, fein gewürfelt, 2 Zweige Blattpetersilie, fein gehackt, 50 g gemischte Salatblätter, Salz und Pfeffer aus der Gewürzmühle

Zubereitung

Süßkartoffeln mit einem Spiralschneider in Streifen schneiden. In einer Pfanne in heißem Öl anbraten, gut andrücken und beidseitig braun braten. Die Rösti auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einem Ausstecher (5 cm) 4 Kreise ausstechen. Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne im heißen Olivenöl anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und würzen.

Das Tatarfleisch mit Zucker, 1/2 TL Salz, Paprikapulver, Senf, Eigelb, Schalotten, Kapern, Sardellen, Cornichons, Petersilie und Pfeffer mischen. Das Tatar in Vorspeisenringen formen und mit Zuchinistreifen umwickeln. Jeweils auf eine Rösti setzen und die Salatblätter drumherum verteilen.





INFO

10|10
 Johann Lafer – Kochbuch
 Erhältlich bei Ihrem
 BORA Handelspartner.
 Solange der Vorrat reicht.



NUN WIRD BORA auch seetüchtig

Text
Martin Fraas





Die extreme Luftzirkulation an Bord erfordert beim Dunstabzug besonders leistungsstarke Systeme.



Mit BORA in See stechen. Eine Kombination, die zusammen mit dem italienischen Luxusyachten-Hersteller Benetti Realität wird. Das 1873 gegründete Traditionsunternehmen baut in Livorno und Viareggio avantgardistische Superyachten mit bis zu 70 Metern Länge für Kunden in aller Welt. Und entschied sich bei der Ausstattung der Bordküchen für Systeme von BORA.

Die Ausstattung exklusiver Yachten setzt höchste Maßstäbe an das Design. Nicht nur der Wohnbereich, auch die Küche muss den gesamtästhetischen Anforderungen einer Yacht der Premiumklasse genügen.

Es ist keine Überraschung, dass die Designer von Benetti mit BORA in Kontakt kamen. Denn die Aufgabenstellung für die Ausstattung ihrer Yachten ist deckungsgleich mit den Ansprüchen, die BORA an sich selbst hat: Das Level ist High Class. Reiner Edelstahl, puristische Glaskeramik und konsequenter Minimalismus in der Formensprache sind die selbstverständliche und visuell überzeugende Basis aller BORA Produkte.

Auch der Funktionalität von Bordküchen kommt eine besondere Bedeutung zu. Sie sind extremen Belastungen ausgesetzt und müssen selbst bei bewegter See uneingeschränkte Nutzungsfähigkeit garantieren. Genau da spielt BORA seine Vorteile aus.

Oben: Eine Premium-Ästhetik und maximaler Komfort stehen bei den Benetti Yachten im Vordergrund. Spitzenleistungen in der Motorisierung sieht das Unternehmen als selbstverständlich an.

Links: Die kulinarische Logistik an Bord stellt spezielle Anforderungen. Outdoor-Speiseplätze gehören zum Yacht-Leben. Die Küche muss möglichst nahe an ihnen positioniert sein.

Rechts: Der hocheffektive Kochabzug von BORA garantiert, dass die Gäste an Bord der High-End-Yacht von jeglichem Küchengeruch verschont bleiben und reine Seeluft genießen können.





BORA befreit die Bordküchen von gefährlichen Überbauten über den Kochfeldern.

Hochwirksame Dunstabzugssysteme sind auf Luxusyachten von grundlegender Bedeutung, weil es eine Geruchsbelästigung unter allen Umständen zu verhindern gilt. Herkömmliche Dunstabzugshauben geraten jedoch bei der starken Luftzirkulation an Bord schnell an die Grenzen ihrer Leistungsfähigkeit. Der große Abstand zwischen Kochfeld und Abzug kann eine Luftverwirbelung nicht immer vollkommen verhindern.

Zudem birgt ein Dunstabzugssystem auf Kopfhöhe durch Ecken und scharfe Kanten bei rauerer See ein Verletzungsrisiko für die Köche. BORA dagegen befreit Bordküchen von allen gefährlichen und lästigen Überbauten über den Kochfeldern. Die Küche ist überschaubarer, die Kommunikation unter den Köchen wird vereinfacht, weil nichts das Sichtfeld stört. Und die BORA Systeme sind zudem wesentlich leichter als Dunstabzugshauben.

Für BORA im maritimen Einsatz spricht auch, dass die Reinigung der Systeme mit Kochfeldabzug

sehr einfach ist. Die drei beweglichen Teile lassen sich rasch ohne Werkzeug ausbauen und im Geschirrspüler reinigen.

Um die Liste der BORA Qualitäten zu komplettieren: Die Systeme arbeiten mit extrem leise laufenden Motoren. Ihr Grundgeräusch ist leiser als das Anbraten eines Steaks. Lärmbelästigungen der Gäste an Bord sind dadurch minimiert.

Es gibt übrigens auch unter den Yachteignern leidenschaftliche Amateurröcker, die gelegentlich den Schiffsköchen freigeben, um sich selbst an den Herd zu stellen. Eine Situation, in der sie auch persönlich die Qualitäten und die Küchenästhetik von BORA kennenlernen und schätzen werden. Auch auf hoher See überzeugt BORA mit völlig neuen Optionen der Küchenplanung. Alles ist möglich.

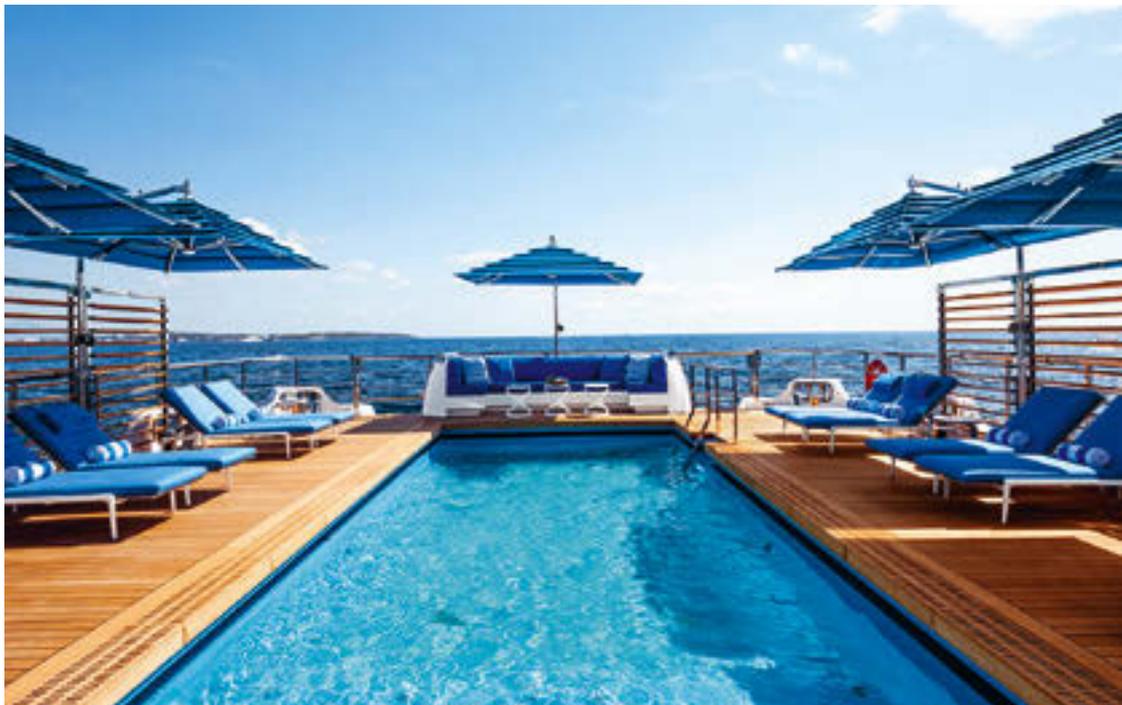
**BORA und Benetti, ein starkes Team.
Leinen los für eine Kooperation mit
großem Zukunftspotenzial!**



Links: Luxussuiten mit Terrasse, und das auf hoher See. Auch beim Interior Design setzt das italienische Erfolgsunternehmen immer wieder neue Maßstäbe.

Rechts: Der Luxusyachten-Hersteller Benetti bietet den Standard eines 5-Sterne-Hotels auf Privatyachten. Ein großer und hochwertiger Poolbereich gehört zur Basisausstattung.

Unten: Die in Livorno und Viareggio von Benetti gebauten Luxus- und Megayachten zählen zu den schönsten Serienmodellen, die derzeit auf den Weltmeeren unterwegs sind.



12 Fragen an ...

JAKOB SINN



Jakob Sinn ist Schlagzeuger der Rockband Revolverheld. Mit zehn Jahren begann der Vollblutmusiker das Drummen, ganz klassisch in der Musikschule. Dass sein Weg in eine der erfolgreichsten deutschen Bands führen würde, war damals nicht abzusehen. Privat kocht er leidenschaftlich gerne, am liebsten in seiner Wohnung in Hamburg. Und das voller Begeisterung mit BORA. Zeit für ein Gespräch.

„Nur mit dem besten Equipment kann man wirklich kreativ werden.“

JAKOB SINN
Schlagzeuger der Rockband Revolverheld



Jakob, du bist der Schlagzeuger von Revolverheld. Was uns interessiert: Küche und Konzert – gibt es da Parallelen?

Ja, definitiv! Sowohl zum Musikmachen als auch zum Kochen gehört eine Menge Kreativität. Ich liebe es, ohne großen Plan draufloszukochen, Zutaten wild zu kombinieren und dann am Ende meine eigene Kreation zu probieren. Ähnlich verhält es sich auch mit der Musik. Wer da ohne eigene Ideen stur nach Noten spielt, bekommt am Ende auch nur einen Song ohne eigenen Charakter.

Wie haltet ihr euch fit, wenn ihr auf Tour seid?

Gesunde Ernährung ist ein wichtiges Thema bei uns. Früher bestand unser Catering oft nur aus Kartoffelsalat und Bockwurst. Mittlerweile haben wir aber das große Glück, auf Tour unser eigenes Küchenteam dabeizuhaben. Morgens gibt es in der Regel erst mal einen frischen Smoothie, mittags viel Salat oder Pasta. Und abends steht meistens ein Fischgericht oder mageres Fleisch auf dem Programm. Wir achten außerdem darauf, dass regionale Produkte aus biologischer Herstellung verwendet werden.

Deine Küche zwischen den Konzerten:

Was kommt da auf deinen Tisch?

Ich bin großer Asien-Fan. Die Küche dort ist extrem vielfältig, was man vielleicht hier bei uns oftmals gar nicht weiß. Viele der Gerichte, die man hier in Restaurants bekommt, haben nur wenig mit dem Original zu tun.

Wie stellen wir uns Jakob privat vor:

Wirbelst du auch zu Hause mit den Trommelstöcken oder nur im Studio?

Ich kann beim Kochen sehr gut entspannen und tausche deswegen zu Hause sehr gerne auch mal die Drumsticks gegen Kochlöffel ein, was mir meine Nachbarn danken ... Neben der Musik und dem Kochen ist die Fotografie eine große Leidenschaft von mir. Außerdem bin ich HSV-Fan, was die letzten Jahre allerdings sehr wenig Spaß macht. Trotzdem bin ich regelmäßig im Volksparkstadion, wenn wir nicht unterwegs sind.

Euer neues Album, das am 13. April erscheint, heißt „Zimmer mit Blick“. Das bringt uns auf eine Frage: Was ist eigentlich dein Lieblingsraum zu Hause?

Gute Frage. Da wir viel unterwegs sind, genieße ich es einfach, wenn ich zu Hause bin – egal, in welchem Zimmer. Da mein Wohn- und Essbereich quasi ein Raum sind, verbringe ich dort aber die meiste Zeit.

Hat Kreativität für dich einen Ort?

Nein, definitiv nicht. Die meiste Inspiration bekomme ich, wenn ich unterwegs bin. Ich liebe es, zu reisen und neue Sichtweisen und Lebensarten kennenzulernen. Das gilt sowohl für die Musik, das Fotografieren, aber natürlich auch für das Essen bzw. Kochen. Trotzdem ist es für mich extrem wichtig, einen Ort zu haben, an dem ich zur Ruhe kommen kann. Auch das gehört für mich zu jedem kreativen Prozess.

An deine neue Küche hattest du hohe Anforderungen. Warum hast du dich für BORA entschieden?

Auch da gibt es Parallelen zur Musik. Um meine Ideen optimal umzusetzen und mich auf das Wesentliche konzentrieren zu können, benötige ich in jedem Bereich das entsprechende Equipment. Als ich vor ein paar Monaten umgezogen bin, habe ich mich dann näher mit dem Thema Küche beschäftigt und war vom ersten Moment an von den BORA Produkten begeistert. Heute bin ich ein richtiger Fan.

Und was kochst du darauf am liebsten?

Auf meiner letzten größeren Reise hat es mich unter anderem nach Myanmar verschlagen, wo ich auch einen Kochkurs gemacht habe. Das burmesische Curry koche ich seitdem auch für meine Freunde. Immer wieder gern koche ich auch eine Bolognese, für die ich vor ein paar Jahren von einem guten Freund aus Italien das Rezept bekommen habe. Die steht dann aber gut und gerne mal drei bis vier Stunden auf dem Herd.

Hörst du als Drummer beim Kochen auch Musik?

Ja, auf jeden Fall. Von den Beatles über Miles Davis bis zu elektronischer Musik ist da alles dabei.

Aber du singst beim Kochen nicht selbst, oder? Nur wenn keiner zuhört!

Kommen dir beim Kochen Inspirationen?

Für mich gehören alle kreativen Tätigkeiten irgendwie zusammen und inspirieren sich auch gegenseitig. Das Kochen hat deswegen definitiv auch einen Einfluss auf die Musik. Konkrete Ideen habe ich beim Kochen aber eigentlich nicht.

Eine kulinarische Versuchung, der du nicht widerstehen kannst?

Eine gute vietnamesische Nudelsuppe – also Pho – geht bei mir immer! Die könnte ich wirklich den ganzen Tag essen.

Fotos
VOLKER RENNER,
PEOPLE PICTURE/
NORA GRETHMANN

Text
KLAUDIA MEINERT



the
olution

BORA



DIE HOHE KUNST des Genießens

Fotos
RONNY KIAULEHN, EVI RAMAEKERS, VOLKER RENNER

Text
MARTIN FRAAS



Die Skyline erleben die Gäste aus einer neuen Perspektive. Und Spitzenköche wie BORA Cooking Chef Luigi Cassago kreieren bei der BORA Revolution Tour ein 3-Gänge-Menü. Am Abend wird es im Kubus besonders romantisch.

Der Erfolg von BORA liegt darin, gewohnte Perspektiven in Frage zu stellen. Das Unternehmen nimmt sich die Freiheit, Träume in Realität zu verwandeln. Sei es mit einer Technik, die beim Kochen wuchtige Abzugshauben überflüssig macht. Oder mit der Verpflichtung des überragenden Radrennsportlers Peter Sagan für den Rennstall BORA – hansgrohe. Und auch die ewige Sehnsucht, einfach mal abzuheben, erfüllt BORA auf der Revolution Tour. In einem Kubus, 30 Meter über dem Boden schwebend, wird den Gästen Haute Cuisine im wahrsten Sinne des Wortes geboten.

Der Moment, wenn der Kubus vom Boden abhebt, ist für Rudi Hager jedes Mal wieder ein ganz besonderer. Der Eventbetreuer bei BORA ist Begleiter der BORA Revolution Tour. Und somit europaweit mit vor Ort, wenn BORA in the air in einer Stadt Station macht.

„Es steckt schon eine Menge Logistik hinter jedem Event“, sagt Rudi Hager. „Der Truck mit Anhänger, auf dem der Cube transportiert wird, ist 19 Meter lang und wiegt 40 Tonnen.“ Da gilt es, im Vorfeld genau zu checken: Tragen Boden, Belag und Brücken dieses gigantische Gewicht? Kommt der Truck um alle Kurven? Gibt es für den Hub des Cubes störende Elemente wie zum Beispiel Laternen?

So spektakulär die Aktion ist, so viel Verantwortung lastet auf den Schultern der Verantwortlichen. An Bord des Show-Containers sind 18 Gäste und zwei BORA Mitarbeiter. Sie und das Grundgewicht von 11,8 Tonnen müssen vom Hubseil und vier Stahlketten, an denen der Container hängt, getragen werden. Deshalb werden Seil, Ketten und alle tragenden Teile vor jeder Veranstaltung Zentimeter für Zentimeter von einem Sicherheitsbeauftragten untersucht, der mit dem Team auf Tour geht. Sicherheit steht an erster Stelle. Das gilt auch für



Fotos: plainpicture/Westend61/Günther Plegar



Eine aufwendige Logistik sorgt dafür, dass die Gäste das Abenteuer unbeschwert genießen können.





Über dem Himmel von Rom
endete die erfolgreiche BORA
Revolution Tour 2017. Die ewige
Stadt bildete eine perfekte
Kulisse für das große Finale bei
bestem Oktoberwetter.





30 Meter schweben die Gäste über dem Boden. Der Blick von oben auf die Stadt ist spektakulär und wird gerne mit einem Foto dokumentiert. Begleitend zum Menü, gibt es Weine des Winzers Thomas Hensel aus der Pfalz.



BORA in the air entspricht der Firmenphilosophie: Es gibt keine Denkverbote.

den Kran, der vor Ort angemietet wird. „Er muss einen Windmesser und ein Notablass-System haben“, erklärt Rudi Hager. „Das macht es oft nicht einfach, einen geeigneten Kran direkt in der Nähe des Einsatzortes zu finden.“ Der erste Hub an jedem neuen Einsatzort erfolgt, trotz all dieser akribischen Prüfungen, immer ohne Besatzung. Wenn die Gäste aber dann an Bord dieses vollklimatisierten Mini-Raumschiffes gehen, erleben sie ein Event der Extraklasse. In der Showküche, in die alle drei BORA Systeme integriert sind, kreiert BORA Koch Armin Auer für die Gäste kulinarische Überraschungen. Regelmäßig stehen ihm dabei auch berühmte Gastköche zur Seite. Begleitend dazu gibt es exzellente Weine des Weinguts Hensel in der Pfalz.

Im Schwebезustand bekommen die Gäste die Möglichkeit, die Vorteile des BORA Systems theoretisch und praktisch kennenzulernen. Eindrucksvoller könnte der Beweis nicht sein, dass mit BORA den Küchen buchstäblich keine Grenzen mehr gesetzt sind.

„Die Grundidee dieses vielbeachteten Marketing-Tools stammt von BORA Gründer Willi Bruckbauer“, erzählt Rudi Hager. „Er wollte das Verpflegungsfahrzeug für das Radsportteam maximal transparent gestalten. Die Leute sollten sehen, was innen passiert, das war ihm wichtig.“

Und da es bei BORA Firmenphilosophie ist, dass es keine Denkverbote gibt, entwickelte sich daraus bald die Idee eines schwebenden Bistros, das auch





Der Kranführer hat den BORA Container mit einem Gewicht von über zwölf Tonnen im Blick. Die Gäste werden mit exquisiter Bordverpflegung verwöhnt. Sie folgt dem BORA 10|10 Prinzip: 10 Minuten vorbereiten, 10 Minuten kochen.

Handelspartnern und BORA Interessierten offensteht. Der Beginn einer großen Erfolgsgeschichte. 2017 gab es bereits 20 Kran-Events, 2018 werden es voraussichtlich 23 sein. „Man kann das Gefühl dieser speziellen Gondelfahrt gar nicht beschreiben“, sagt Rudi Hager, „man muss es erleben. Es ist schon ein bisschen verrückt. Aber gleichzeitig faszinierend.“

BORA in the air ist also weiterhin im Aufwind. 30 Meter über dem Alltag zu schweben verändert die Perspektive. Auf einzigartige Weise.

Aus einer etwas verrückten, aber faszinierenden Idee wurde eine Erfolgsgeschichte.



BORA REVOLUTION TOUR Kalender 2018

Datum	Stadt	Land
01.-03. MÄRZ	Lissabon	PT
15.-17. MÄRZ	Turin	IT
05.-07. APRIL	Bremen	DE
12.-14. APRIL	Berlin	DE
19.-21. APRIL	Dresden	DE
26.-28. APRIL	Würzburg	DE
01. MAI	Frankfurt	DE
05.-07. MAI	München	DE
17.-20. MAI	Konstanz	DE
21.-23. JUNI	London	GB
28.-30. JUNI	Manchester	GB
05.-07. JULI	Dublin	IE
12.-14. JULI	Vannes	FR
26.-28. JULI	Rotterdam	NL
09.-11. AUGUST	Kopenhagen	DK
16.-18. AUGUST	Freiburg	DE
24.-26. AUGUST	Stuttgart	DE
13.-15. SEPTEMBER	Salzburg	AT
27.-30. SEPTEMBER	Innsbruck	AT
04.-06. OKTOBER	Graz	AT
18.-20. OKTOBER	Essen	DE
08.-10. NOVEMBER	Bordeaux	FR
15.-17. NOVEMBER	Madrid	ES

Ausgezeichnet! BORA holt wichtige Preise

Vom Start weg haben unsere Ideen nationale und internationale Fachleute überzeugt. Hier ein Überblick:



Good Design Award – Chicago Athenaeum 2017–2018

Der Good Design Award, mit dem das System BORA Professional 2.0 ausgezeichnet wurde, zählt zu den traditionsreichsten Designpreisen. Vergeben wird er vom Chicago Athenaeum Museum of Architecture and Design. Jährlich gehen dort 3.000 Bewerbungen ein.



German Design Award 2018

2018 wurde BORA auch in den exklusiven Kreis der Premiumpreisträger des German Design Awards aufgenommen. Mit dem Preis in Gold, gewählt von einer hochkarätigen Jury aus über 5.000 Einreichungen, wurde das System BORA Professional ausgezeichnet.



German Design Award 2016

Die German Design Awards sind die höchste Auszeichnung des Rats für Formgebung. Sie stehen für Spitzenleistungen des internationalen Produkt- und Kommunikationsdesigns. Der Wettbewerb genießt weltweit ein hohes Ansehen, weit über Fachkreise hinaus.



reddot award 2017 best of the best

Red Dot Product Design Award Best of the Best

Der Red Dot Award ist ein weltweit anerkanntes Qualitätssiegel. In der Kategorie „Product Design“ werden effiziente Technik, herausragende Innovation und attraktives Design ausgezeichnet. Hier erhielt BORA Professional 2.0 den Award „Best of the Best“, ein ganz besonderer Preis.



reddot design award winner 2012

Red Dot Product Design Award

Schon 2012 erhielt BORA Classic die höchste Auszeichnung des Red Dot Design Awards in der Kategorie „Product Design“.



Iconic Award

Besser geht es nicht: BORA Professional wurde von der Expertenjury des German Design Councils mit der Auszeichnung „Iconic Awards 2016: Interior Innovation – Best of Best“ prämiert.



Plus X Award – Beste Designmarke

Die Auszeichnung von BORA als „Beste Designmarke 2017“ ist ein besonders wertvolles Gütesiegel. Sie ehrt Marken, deren Produkte über ein Jahr hinweg die meisten Gütesiegel der Kategorie „Design“ erhalten haben. Die Bestätigung für ein konstant führendes Produktdesign.



Plus X Award

Mit dem Plus X Award werden innovative und zukunftsfähige Produkte ausgezeichnet. BORA Basic (2013), BORA Basic mit Flächeninduktion (2015/16) und auch das neue BORA Professional (2017) wurden in den Bereichen Innovation, High Quality, Design, Bedienkomfort und Funktionalität prämiert. Alle drei Produkte erhielten – kaum auf dem Markt verfügbar – als zusätzliche Ehrung bereits das Gütesiegel „Bestes Produkt des Jahres“.



Good Design Award 2017 – Australia

Der Good Design Award ist Australiens ältester Preis für Industriedesign. 2014 bekam BORA diesen für BORA Basic und 2017 für die komplette Produktpalette.



Deutscher Gründerpreis

Der Deutsche Gründerpreis zählt zu den bedeutendsten Auszeichnungen für Unternehmer in Deutschland. BORA durfte die Trophäe 2010 in der Kategorie „Startup“ entgegennehmen.



Deutschland Land der Ideen

Im Jahr 2009 war der BORA Standort Raubling einer der 365 Orte, die Deutschland als „Land der Ideen“ repräsentierten.



German Brand Award

Darauf sind wir besonders stolz: BORA wurde von der Expertenjury des Rats für Formgebung mit dem German Brand Award 2016 für seine erfolgreiche Markenführung in der Kategorie „Küchen“ ausgezeichnet.

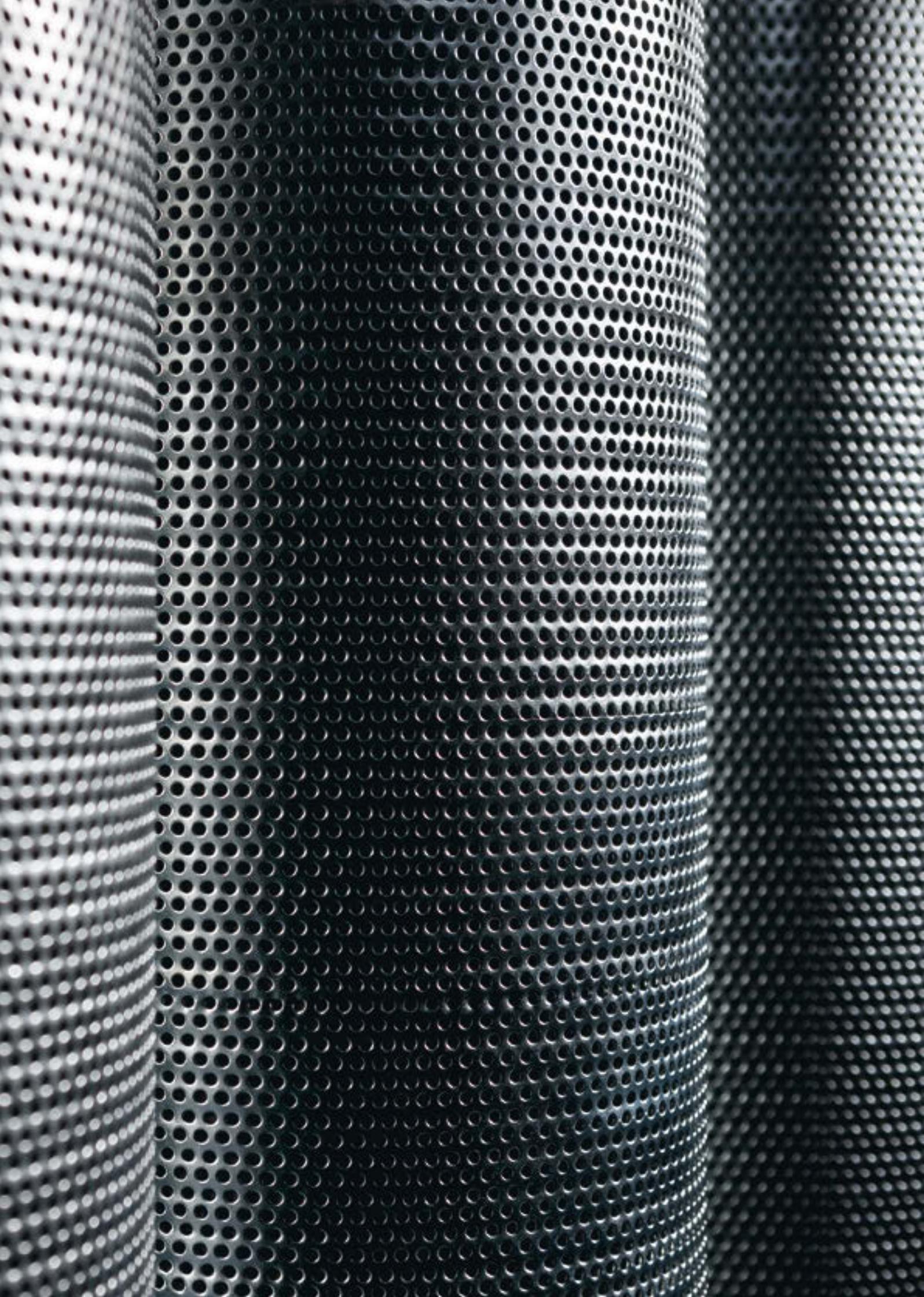
BORA Technik

BORA Professional 2.0	108
BORA Classic	116
BORA Basic	120
BORA System	124
Kanalsystem & Mauerkasten	125
Lüfter	126
Filter & Schalldämpfer	127
Zubehör	128
Abluft/Umluft	131
Montage	134

Flexibel, effektiv, leistungsstark

BORA Technik macht den Unterschied

BORA steht für herausragende Qualität, hochwertige Materialien und langlebige, zuverlässige Produkte. Auf Basis von innovativen Ideen liefern wir effektive Lösungen, die ganz einfach durchdacht sind. Und zwar bis ins Detail. Wer klares, reduziertes Design und innovative Technik zu schätzen weiß, entscheidet sich für leistungsstarke Lüftungstechnologie made by BORA.



BORA

Professional 2.0

Elektrisch gesteuerte Verschlussklappe öffnet und schließt automatisch.

Intelligente Bedienknebel mit integrierten Funktionsprogrammen und Digitalanzeige.

Kochfeld und Kochfeldabzug kommunizieren miteinander und ermöglichen die automatische Steuerung der Abzugsleistung.

Leistungsstarke Kochfelder in 54 cm Übertiefe mit 20% mehr Netto-Kochfläche im Vergleich zu herkömmlichen Kochfeldern.

Kompakteinheit mit integriertem Lüfter und einer Einbauhöhe von lediglich 199 mm erlaubt erstmals die Planung frei schwebender Arbeitsplatten.

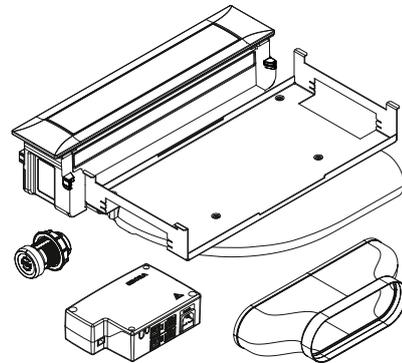
Leichte Reinigung durch breite Abzugsöffnung und einfach herausnehmbare, spülmaschinengeeignete Filter und Auffangwanne.

PKA

Professional Kochfeldabzug

Technische Daten

Anschlussspannung	220 - 240 V
Frequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	700 W
Netzanschlussleitung	2 m, Stecker Typ E + F
Leistungsstufen	1 - 9, P
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	9,25 kg
Abmessungen (B x T x H)	482 x 540 x 176 mm
Anschluss abluftseitig	BORA Ecotube



Produktbeschreibung

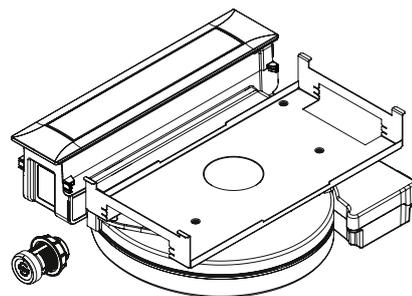
- Leistungsregelung über Bedienknebel
- Leistungsstufenanzeige
- Elektrische Verschlussklappe
- Verschlussklappensensor
- Edelstahl-Fettfilter
- Fettfiltersensor
- Kochfeldabzugsautomatik
- Nachlaufautomatik
- Filterserviceanzeige
- Schnittstelle für externe Einrichtungen
- Sicherheitsabschaltung
- Anschlussmöglichkeit für zwei BORA Universal Lüfterbausteine

PKAS

Professional Kochfeldabzugssystem inklusive Lüfter

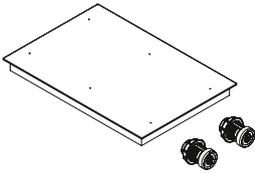
Technische Daten

Anschlussspannung	220 - 240 V
Frequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	700 W
Netzanschlussleitung	2 m, Stecker Typ E + F
Leistungsstufen	1 - 9, P
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	12,5 kg
Abmessungen (B x T x H)	468 x 540 x 199 mm
Anschluss abluftseitig	BORA Ecotube



Produktbeschreibung

- Leistungsregelung über Bedienknebel
- Leistungsstufenanzeige
- Elektrische Verschlussklappe
- Verschlussklappensensor
- Edelstahl-Fettfilter
- Fettfiltersensor
- Kochfeldabzugsautomatik
- Nachlaufautomatik
- Filterserviceanzeige
- Schnittstelle für externe Einrichtungen
- Sicherheitsabschaltung
- Anschlussmöglichkeit für einen weiteren BORA Lüfterbaustein
- Montageart: flächenbündig oder Aufsatz



PKFI 11

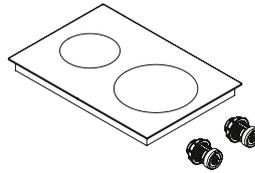
BORA Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen

Technische Daten

Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	3,7 kW
Absicherung mindestens	1 x 16 A
Leistungsstufen	1 – 9, P
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	8,1 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®
Abmessungen (B x T x H)	370 x 540 x 52 mm
Kochzone vorne Größe	230 x 230 mm
Kochzone vorne Leistung	2100 W
Kochzone vorne Powerstufe	3700 W
Kochzone hinten Größe	230 x 230 mm
Kochzone hinten Leistung	2100 W
Kochzone hinten Powerstufe	3700 W

Produktbeschreibung

- Warmhaltefunktion
- Powerstufe
- Brückenfunktion
- Restwärmeanzeige
- Pausefunktion
- Timerfunktion
- Konfigurationsmenü
- Montage um 180°
gedreht möglich
- Kochzonenanzeige am Bedienknebel
- Demomodus
- Topferkennung
- Ankochautomatik
- Digitale Leistungsstufen-
anzeige am Bedienknebel
- Kindersicherung
- Sicherheitsabschaltung



PKI 11

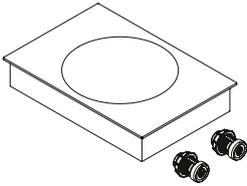
BORA Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen

Technische Daten

Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	3,7 kW
Absicherung mindestens	1 x 16 A
Leistungsstufen	1 – 9, P
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	8,0 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®
Abmessungen (B x T x H)	370 x 540 x 52 mm
Kochzone vorne Größe	Ø 230 mm
Kochzone vorne Leistung	2300 W
Kochzone vorne Powerstufe	3700 W
Kochzone hinten Größe	Ø 165 mm
Kochzone hinten Leistung	1400 W
Kochzone hinten Powerstufe	2200 W

Produktbeschreibung

- Warmhaltefunktion
- Powerstufe
- Restwärmeanzeige
- Pausefunktion
- Timerfunktion
- Konfigurationsmenü
- Montage um 180°
gedreht möglich
- Kochzonenanzeige am Bedienknebel
- Demomodus
- Topferkennung
- Ankochautomatik
- Digitale Leistungsstufen-
anzeige am Bedienknebel
- Kindersicherung
- Sicherheitsabschaltung



PKIW 1

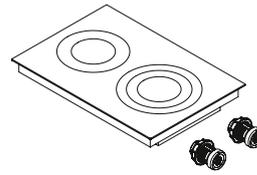
BORA Induktions-Glaskeramik-Wok

Technische Daten

Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	3,0 kW
Absicherung mindestens	1 x 16 A
Leistungsstufen	1 – 9, P
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	9,5 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®
Abmessungen (B x T x H)	370 x 540 x 128 mm
Kochzone Größe	Ø 310 mm
Kochzone Leistung	2400 W
Kochzone Powerstufe	3000 W

Produktbeschreibung

- Powerstufe
- Restwärmeanzeige
- Pausefunktion
- Timerfunktion
- Konfigurationsmenü
- Kochzonenanzeige am Bedienknebel
- Demomodus
- Topferkennung
- Ankochoautomatik
- Digitale Leistungsstufenanzeige am Bedienknebel
- Kindersicherung
- Sicherheitsabschaltung



PKC32

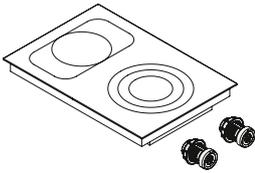
BORA HiLight-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen 3-Kreis/2-Kreis

Technische Daten

Anschlussspannung	380 – 415 V 2N
Frequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	4,4 kW
Absicherung mindestens	2 x 16 A
Leistungsstufen	1 – 9 (Zuschaltung von 2/3 Kreisen)
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	8,7 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®
Abmessungen (B x T x H)	370 x 540 x 73 mm
Kochzone vorne Größe	Ø 120/180/235 mm
Kochzone vorne Leistung	800/1600/2500 W
Anzahl Kreise Kochzone vorne	3
Kochzone hinten Größe	Ø 120/200 mm
Kochzone hinten Leistung	800/1900 W
Anzahl Kreise Kochzone hinten	2

Produktbeschreibung

- HiLight-Glaskeramik-Kochfeld mit 3-Kreis/2-Kreis-Zuschaltung
- Warmhaltefunktion
- Restwärmeanzeige
- Pausefunktion
- Timerfunktion
- Konfigurationsmenü
- Montage um 180° gedreht möglich
- Demomodus
- Ankochoautomatik
- Digitale Leistungsstufenanzeige am Bedienknebel
- Kindersicherung
- Sicherheitsabschaltung



PKC3B

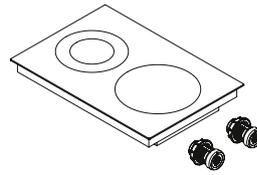
BORA HiLight-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen 3-Kreis/Bräter

Technische Daten

Anschlussspannung	380 – 415 V 2N
Frequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	5,1 kW
Absicherung mindestens	2 x 16 A
Leistungsstufen	1 – 9 (Zuschaltung von 2/3 Kreisen/Bräter)
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	8,9 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®
Abmessungen (B x T x H)	370 x 540 x 73 mm
Kochzone vorne Größe	Ø 120/180/235 mm
Kochzone vorne Leistung	800/1600/2500 W
Anzahl Kreise Kochzone vorne	3
Kochzone hinten Größe	Ø 165 mm/290 x 165 mm
Kochzone hinten Leistung	1500/2600 W

Produktbeschreibung

- HiLight-Glaskeramik-Kochfeld mit 3-Kreis/Bräter-Zuschaltung
- Warmhaltefunktion
- Restwärmeanzeige
- Pausefunktion
- Timerfunktion
- Konfigurationsmenü
- Montage um 180° gedreht möglich
- Demomodus
- Ankochautomatik
- Digitale Leistungsstufenanzeige am Bedienknebel
- Kindersicherung
- Sicherheitsabschaltung



PKCH2

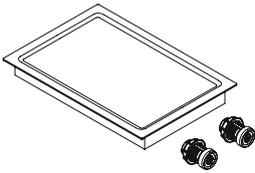
BORA Hyper-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen 1-Kreis/2-Kreis

Technische Daten

Anschlussspannung	380 – 415 V 2N
Frequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	5,1 kW
Absicherung mindestens	2 x 16 A
Leistungsstufen	1 – 9 (Zuschaltung 2-Kreis/Hyper)
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	8,7 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®
Abmessungen (B x T x H)	370 x 540 x 73 mm
Kochzone vorne Größe	Ø 235 mm
Kochzone vorne Leistung	2100 W
Kochzone vorne Powerstufe	3200 W
Anzahl Kreise Kochzone vorne	1
Kochzone hinten Größe	Ø 120/200 mm
Kochzone hinten Leistung	800/1900 W
Anzahl Kreise Kochzone hinten	2

Produktbeschreibung

- Hyper-Glaskeramik-Kochfeld mit 2-Kreis/Hyper
- Zeitersparnis durch kürzere Ankochzeiten auf vorderer Kochzone
- Warmhaltefunktion
- Restwärmeanzeige
- Pausefunktion
- Timerfunktion
- Konfigurationsmenü
- Montage um 180° gedreht möglich
- Demomodus
- Ankochautomatik
- Digitale Leistungsstufenanzeige am Bedienknebel
- Kindersicherung
- Sicherheitsabschaltung



PKT11

BORA Tepan-Edelstahlgrill mit 2 Kochzonen

Technische Daten

Anschlussspannung	380 – 415 V 2N
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	4,8 kW
Absicherung mindestens	2 x 16 A
Temperaturregelung (Leistungsstufen)	150 – 230 °C, 250 °C (1 – 9, P)
Temperaturregelbereich	70 – 250 °C
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	15,8 kg
Material Oberfläche	Edelstahl, gebürstet
Abmessungen (B x T x H)	370 x 540 x 73 mm
Kochzone vorne Größe	295 x 230 mm
Kochzone vorne Leistung	2400 W
Kochzone hinten Größe	295 x 230 mm
Kochzone hinten Leistung	2400 W

Produktbeschreibung

- Vollflächiger Tepan-Edelstahlgrill mit zwei Kochzonen
- 4 mm tiefgezogener und gebürsteter Edelstahl mit abgerundeten Innenecken für einfache Reinigung
- Powerstufe
- Brückenfunktion
- Restwärmeanzeige
- Pausefunktion
- Timerfunktion
- Konfigurationsmenü
- Kochzonenanzeige am Bedienknebel
- Demomodus
- Ankochautomatik
- Digitale Leistungsstufenanzeige am Bedienknebel
- Reinigungsfunktion
- Kindersicherung
- Sicherheitsabschaltung

BORA Classic

Minimalistisches, flächenbündiges Design.

Einfache, intuitive Touch-Bedienung.

Kochfelder mit 515 mm Tiefe erlauben den Einbau in nahezu jeder Küche.

Freie Kombination verschiedener Kochfelder von moderner Flächeninduktion bis zum traditionellen Gas-Kochfeld.

Neues Einströmgerüst CKAEG alternativ zu Standard-Abdeckplatten als Zubehör erhältlich.

CKASE

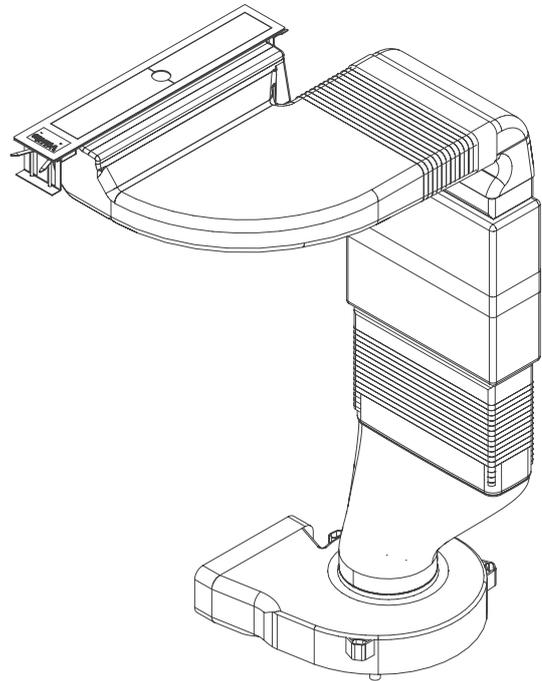
BORA Kochfeldabzugssystem

Technische Daten

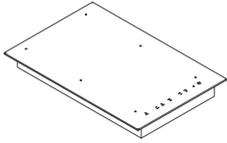
Anschlussspannung	220 - 240 V
Frequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	170 W
Absicherung intern	3,15 A
Leistungsstufen	1 - 5
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	11,0 kg
Material Oberfläche	Edelstahl, gebürstet
Abmessungen (B x T x H)	90 x 515 x 140 mm
Anschluss abluftseitig	BORA Ecotube

Produktbeschreibung

- 5 Leistungsstufen
- Leistungsstufen über smarte Touch-Bedienung
- Geringste Einbaumaße – 600 mm Tiefe ab Vorderkante Front
- Edelstahl-Fettfilter
- Nachlaufautomatik 20 Min.
- Filterserviceanzeige
- Sicherheitsabschaltung
- Schnittstelle für externe Einrichtungen über Home In bzw. Home Out
- Anschlussmöglichkeit für einen zusätzlichen BORA Ergänzungsrohrlüfter ULIE



BORA Kochfeldabzüge sind nur in Kombination mit BORA Kochfeldern erhältlich.



CFI11

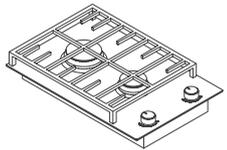
BORA Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen

Technische Daten

Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	3,7 kW
Absicherung mindestens	1 x 16 A
Leistungsstufen	1 – 9, P
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	7,2 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®
Abmessungen (B x T x H)	340 x 515 x 52 mm
Kochzone vorne Größe	230 x 207 mm
Kochzone vorne Leistung	2100 W
Kochzone vorne Powerstufe	3700 W
Kochzone hinten Größe	230 x 207 mm
Kochzone hinten Leistung	2100 W
Kochzone hinten Powerstufe	3700 W

Produktbeschreibung

- Abschaltautomatik
- Pausefunktion
- Ankochautomatik
- Warmhaltefunktion
- Timerfunktion
- Restwärmeanzeige
- Powerstufe
- Topferkennung
- Kindersicherung
- Brückenfunktion



CG11

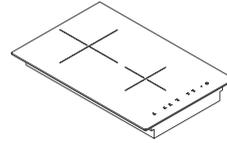
BORA Gas-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen

Technische Daten

Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	3,9 kW
Absicherung mindestens	1 x 0,5 A
Leistungsstufen	stufenlos
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	9,7 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®
Abmessungen (B x T x H)	340 x 515 x 56 mm
Starkbrenner	2900 W
Normalbrenner	1000 W

Produktbeschreibung

- 2-flammiges Gaskochfeld mit Stark- und Normalbrenner
- Kindersicherung
- Abnehmbarer Topfträger



CI11

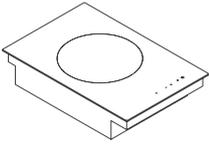
BORA Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen

Technische Daten

Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	3,7 kW
Absicherung mindestens	1 x 16 A
Leistungsstufen	1 – 9, P
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	8 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®
Abmessungen (B x T x H)	340 x 515 x 73 mm
Kochzone vorne Größe	Ø 155 mm
Kochzone vorne Leistung	1200 W
Kochzone vorne Powerstufe	1400 W
Kochzone hinten Größe	Ø 220 mm
Kochzone hinten Leistung	2000 W
Kochzone hinten Powerstufe	2300 W

Produktbeschreibung

- Abschaltautomatik
- Pausefunktion
- Ankochautomatik
- Warmhaltefunktion
- Timerfunktion
- Restwärmeanzeige
- Powerstufe
- Topferkennung
- Kindersicherung



CIW1

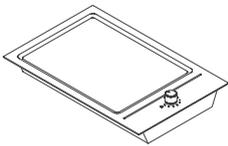
BORA Induktions-Glaskeramik-Wok

Technische Daten

Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	3,0 kW
Absicherung mindestens	1 x 16 A
Leistungsstufen	1 – 9, P
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	9,0 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®
Abmessungen (B x T x H)	340 x 515 x 112 mm
Kochzone Größe	Ø 250 mm
Kochzone Leistung	2400 W
Kochzone Powerstufe	3000 W

Produktbeschreibung

- Abschaltautomatik
- Pausefunktion
- Timerfunktion
- Restwärmeanzeige
- Powerstufe
- Topferkennung
- Kindersicherung



CT1

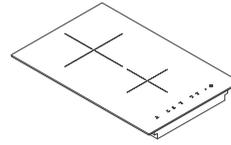
BORA Tepan-Edelstahlgrill

Technische Daten

Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	2,8 kW
Absicherung mindestens	1 x 13 A
Leistungsstufen	1 – 9, stufenlos
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	12 kg
Material Oberfläche	Edelstahl, gebürstet
Abmessungen (B x T x H)	340 x 515 x 73 mm
Kochzone Größe	270 x 360 mm
Kochzone Leistung	2800 W

Produktbeschreibung

- Vollflächiger Tepan-Edelstahlgrill mit einer Kochzone
- Stufenlose Temperaturregelung 1 – 9
- 6 mm tiefgezogener und gebürsteter Edelstahl mit abgerundeten Innenecken für einfache Reinigung



CCH1

BORA Hyper-Glaskeramik-Kochfeld mit 2 Kochzonen

Technische Daten

Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50/60 Hz
Leistungsaufnahme maximal	3,3 kW
Absicherung mindestens	1 x 16 A
Leistungsstufen	1 – 9, HY
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	6,3 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®
Abmessungen (B x T x H)	340 x 515 x 60,5 mm
Kochzone vorne Größe	Ø 150 mm
Kochzone vorne Leistung	1200 W
Kochzone hinten Größe	Ø 215 mm
Kochzone hinten Leistung	2100 W
Kochzone hinten Powerstufe	3000 W

Produktbeschreibung

- Hyper-Funktion
- Abschaltautomatik
- Pausefunktion
- Ankochautomatik
- Warmhaltefunktion
- Timerfunktion
- Restwärmeanzeige
- Kindersicherung

BORA Basic

Kompakteinheit, bestehend aus einem leistungsstarken Kochfeld und einem effektiven Kochfeldabzug.

Einfache, intuitive Steuerung von Kochfeld und Abzug über eine zentrale Touch-Bedienung.

Große Kochzonen erlauben das Kochen mit zwei großen Töpfen hintereinander trotz kompakter Systemabmessungen.

Eine geringe Einbauhöhe und die integrierte Umluftfiltereinheit erlauben die bestmögliche Nutzung des vorhandenen Raums im Unterschrank.

Flächenbündiger Einbau oder Aufsatzmontage, neu auch mit Kochfeldrahmen aus gebürstetem Edelstahl.



BFIA

BORA Basic Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Abluft

Technische Daten

Anschlussspannung	380 – 415 V 2N/3N
Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	7,6 kW (4,4 kW)
Absicherung/Netzanschluss	3 x 16 A
Absicherung/Netzanschluss	2 x 16 A
Absicherung/Netzanschluss	1 x 32 A
Abmessungen (B x T x H)	830 x 515 x 198 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	ca. 25 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®

Kochfeld

Kochzone vorne Größe	230 x 230 mm
Kochzone vorne Leistung	2100 W
Kochzone vorne Powerstufe	3700 W
Kochzone hinten Größe	230 x 230 mm
Kochzone hinten Leistung	2100 W
Kochzone hinten Powerstufe	3700 W
Leistungsstufen	1 – 9, P

Abzugssystem

Statischer Druck maximal	372 Pa
Anschluss abluftseitig	BORA Ecotube
Leistungsstufen	1 – 9, P

Produktbeschreibung

KOCHFELD

- Ankochautomatik
- Brückenfunktion
- Powerstufe für jede Kochzone
- Timerfunktion
- Restwärmeanzeige
- Topferkennung
- Pausefunktion
- Warmhaltefunktion
- Kindersicherung
- Sicherheitsabschaltung
- Powermanagement ist je Seite nur vorne oder hinten möglich

ABZUGSSYSTEM

- Energiesparender Lüfter (EC-Motor)
- Stufenlose Leistungsregelung
- Kochfeldabzugsautomatik
- Nachlaufautomatik
- Sicherheitsabschaltung
- Schnittstelle für externe Einrichtungen über Home In bzw. Home Out
- Powerstufe



BFIU

BORA Basic Flächeninduktions-Glaskeramik-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Umluft

Technische Daten

Anschlussspannung	380 – 415 V 2N/3N
Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	7,6 kW (4,4 kW)
Absicherung/Netzanschluss	3 x 16 A
Absicherung/Netzanschluss	2 x 16 A
Absicherung/Netzanschluss	1 x 32 A
Abmessungen (B x T x H)	830 x 515 x 198 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	ca. 25 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®

Kochfeld

Kochzone vorne Größe	230 x 230 mm
Kochzone vorne Leistung	2100 W
Kochzone vorne Powerstufe	3700 W
Kochzone hinten Größe	230 x 230 mm
Kochzone hinten Leistung	2100 W
Kochzone hinten Powerstufe	3700 W
Leistungsstufen	1 – 9, P

Abzugssystem

Statischer Druck maximal	375 Pa
Leistungsstufen	1 – 9, P
Anschluss Umluft	650 x 90 mm
Filtermedium	Aktivkohle mit Ionentauscher
Material	Filterpanel mit Feinfilter
Filterfläche	2 x 0,4 m ²
Standzeit	max. 150 h/1 Jahr

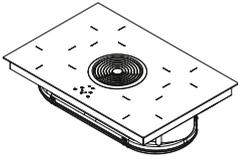
Produktbeschreibung

KOCHFELD

- Ankochautomatik
- Brückenfunktion
- Powerstufe für jede Kochzone
- Timerfunktion
- Restwärmeanzeige
- Topferkennung
- Pausefunktion
- Warmhaltefunktion
- Kindersicherung
- Sicherheitsabschaltung
- Powermanagement ist je Seite nur vorne oder hinten möglich

ABZUGSSYSTEM

- Energiesparender Lüfter (EC-Motor)
- Stufenlose Leistungsregelung
- Kochfeldabzugsautomatik
- Nachlaufautomatik
- Sicherheitsabschaltung
- Filterserviceanzeige
- Schnittstelle für externe Einrichtungen über Home In bzw. Home Out
- Powerstufe



BIA

BORA Basic Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Abluft

Technische Daten

Anschlussspannung	380 – 415 V 2N/3N
Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	7,6 kW (4,4 kW)
Absicherung/Netzanschluss	3 x 16 A
Absicherung/Netzanschluss	2 x 16 A
Absicherung/Netzanschluss	1 x 32 A
Abmessungen (B x T x H)	760 x 515 x 196 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	25 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®

Kochfeld

Kochzone vorne Größe	Ø 210 mm
Kochzone vorne Leistung	2300 W
Kochzone vorne Powerstufe	3000 W
Kochzone hinten Größe	Ø 175 mm
Kochzone hinten Leistung	1400 W
Leistungsstufen	1 – 9, P

Abzugssystem

Statischer Druck maximal	339 Pa
Anschluss abluftseitig	BORA Ecotube
Leistungsstufen	1, 2, P

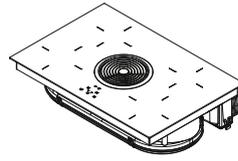
Produktbeschreibung

KOCHFELD

- Powerstufe für die beiden vorderen Kochzonen
- Abschaltautomatik
- Timerfunktion
- Restwärmeanzeige
- Topferkennung
- Kindersicherung

ABZUGSSYSTEM

- Leistungsregelung über Touch-Bedienung
- Nachlaufautomatik
- Abschaltautomatik
- Filterserviceanzeige
- Powerstufe



BIU

BORA Basic Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Umluft

Technische Daten

Anschlussspannung	380 – 415 V 2N/3N
Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	7,6 kW (4,4 kW)
Absicherung/Netzanschluss	3 x 16 A
Absicherung/Netzanschluss	2 x 16 A
Absicherung/Netzanschluss	1 x 32 A
Abmessungen (B x T x H)	760 x 515 x 196 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	25 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®

Kochfeld

Kochzone vorne Größe	Ø 210 mm
Kochzone vorne Leistung	2300 W
Kochzone vorne Powerstufe	3000 W
Kochzone hinten Größe	Ø 175 mm
Kochzone hinten Leistung	1400 W
Leistungsstufen	1 – 9, P

Abzugssystem

Statischer Druck maximal	341 Pa
Leistungsstufen	1, 2, P
Anschluss Umluft	650 x 90 mm
Filtermedium	Aktivkohle mit Ionentauscher
Material	Filterpanel mit Feinfilter
Filterfläche	2 x 0,4 m ²
Standzeit	max. 150 h/1 Jahr

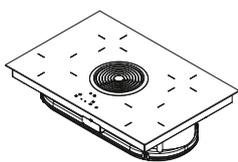
Produktbeschreibung

KOCHFELD

- Powerstufe für die beiden vorderen Kochzonen
- Abschaltautomatik
- Timerfunktion
- Restwärmeanzeige
- Topferkennung
- Kindersicherung

ABZUGSSYSTEM

- Leistungsregelung über Touch-Bedienung
- Nachlaufautomatik
- Abschaltautomatik
- Filterserviceanzeige
- Powerstufe



BHA

BORA Basic Hyper-Glaskeramik-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Abluft

Technische Daten

Anschlussspannung	380 – 415 V 2N/3N
Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	7,0 kW
Absicherung/Netzanschluss	3 x 16 A
Absicherung/Netzanschluss	2 x 16 A
Absicherung/Netzanschluss	1 x 32 A
Abmessungen (B x T x H)	760 x 515 x 196 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	25 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®

Kochfeld

Kochzone vorne Größe	Ø 210 mm
Kochzone vorne Leistung	2300 W
Kochzone vorne Powerstufe	3000 W
Kochzone hinten Größe	Ø 140 mm
Kochzone hinten Leistung	1200 W
Leistungsstufen	1 – 9, P

Abzugssystem

Statischer Druck maximal	339 Pa
Anschluss abluftseitig	BORA Ecotube
Leistungsstufen	1, 2, P

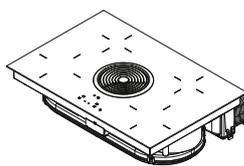
Produktbeschreibung

KOCHFELD

- Hyperstufe
- Abschaltautomatik
- Timerfunktion
- Restwärmeanzeige
- Ankochautomatik
- Warmhaltefunktion
- Kindersicherung

ABZUGSSYSTEM

- Leistungsregelung über Touch-Bedienung
- Nachlaufautomatik
- Abschaltautomatik
- Filterserviceanzeige



BHU

BORA Basic Hyper-Glaskeramik-Kochfeld mit integriertem Kochfeldabzug – Umluft

Technische Daten

Anschlussspannung	380 – 415 V 2N/3N
Anschlussspannung	220 – 240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme maximal	7,0 kW
Absicherung/Netzanschluss	3 x 16 A
Absicherung/Netzanschluss	2 x 16 A
Absicherung/Netzanschluss	1 x 32 A
Abmessungen (B x T x H)	760 x 515 x 196 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	25 kg
Material Oberfläche	SCHOTT CERAN®

Kochfeld

Kochzone vorne Größe	Ø 210 mm
Kochzone vorne Leistung	2300 W
Kochzone vorne Powerstufe	3000 W
Kochzone hinten Größe	Ø 140 mm
Kochzone hinten Leistung	1200 W
Leistungsstufen	1 – 9, P

Abzugssystem

Statischer Druck maximal	341 Pa
Leistungsstufen	1, 2, P
Anschluss Umluft	650 x 90 mm
Filtermedium	Aktivkohle mit Ionentauscher
Material	Filterpanel mit Feinfilter
Filterfläche	2 x 0,4 m ²
Standzeit	max. 150 h/1 Jahr

Produktbeschreibung

KOCHFELD

- Powerstufe für die vordere linke Kochzone (Hyper-Kochzone)
- Abschaltautomatik
- Timerfunktion
- Restwärmeanzeige
- Ankochautomatik
- Warmhaltefunktion
- Kindersicherung

ABZUGSSYSTEM

- Leistungsregelung über Touch-Bedienung
- Nachlaufautomatik
- Abschaltautomatik
- Filterserviceanzeige

BORA System

BORA Systemartikel ergänzen die Produktserien BORA Professional, Classic und Basic zu einem stimmigen Gesamtsystem für Umluft- und Abluftlösungen.

Durch die perfekt aufeinander abgestimmten Komponenten des BORA Systems erhalten Sie optimale Leistung und 100% Funktionsgarantie. Alle Teile des Systems kommen von BORA – Kochfeldabzug, Kochfeld, Lüfter, Filter, Kanal und Mauerkasten.

Das BORA System – alles aus einer Hand!

BORA Ecotube

Kanalsystem

Vorteile

- Ganzheitliche Lösung
- Einzigartiges Dichtungskonzept und einfache Montage
- Verbesserte Abzugsleistung durch glatte Oberflächen
- Bis zu 20% geringerer Druckverlust
- Brandschutzklasse V0 und Baustoffklasse B1
- Ovaler Querschnitt für optimierte Strömung



BORA 3box

Mauerkasten

Vorteile

- Ganzheitliche Lösung
- Einfache, mechanische, nicht fehleranfällige Funktionsweise
- Optimierter und geringer Öffnungsdruck
- Geringer Druckwiderstand
- Beständig gegen Umwelteinflüsse
- Keine zusätzliche Kabelführung für die Stromversorgung oder Sensorik notwendig



BORA Lüfter

Modernste Lüftertechnologie

Variable Möglichkeiten für die Planung

Mit einem breiten Angebot an leistungsstarken Lüftern sorgen wir dafür, dass Dunst und Gerüche effizient aus der Küche geleitet werden. Ob Entlüftung über das Dach oder Realisierung langer, komplizierter Abluftwege mittels eines zusätzlichen Ergänzungslüfters – mit BORA Systemkomponenten lässt sich nahezu jede Planung realisieren.

BORA Sockellüfter – ULS

Abmessungen (B x T x H)
370 x 388 x 100 mm

- BORA Eigenentwicklung
- Energieeffizienzklasse A++
- Minimale Betriebsgeräusche
- Spart Platz durch seine Bauweise



BORA Rohrlüfter – ULI

Abmessungen (B x T x H)
500 (215) x 264 x 299 mm



BORA Ergänzungrohrlüfter – ULIE

Abmessungen (Länge x Höhe)
260 x 243 mm



BORA Außenwandlüfter – ULA

Abmessungen (B x T x H)
385 x 155 x 410 mm



BORA Ziegeldachlüfter – ULZ

Abmessungen (B x T x H)
390 x 500 x 280 mm



BORA Flachdachlüfter – ULF

Abmessungen (B x T x H)
500 (215) x 264 x 299 mm

BORA Luftreinigungsboxen

Leistungsfähige Filter für Ihr Umluftsystem

Variable Möglichkeiten für die Planung

Mit unseren Luftreinigungsboxen bieten wir für jede Küche eine Möglichkeit der effektiven Geruchsbeseitigung im Umluftbetrieb.



BORA Luftreinigungsbox ULB1

Technische Daten

Material Filter	Aktivkohleschaum
Abmessungen (B x T x H)	330 x 436 x 94 mm
Standzeit	ca. 1 Jahr
Kanalanschluss	BORA Ecotube



BORA Luftreinigungsbox mit 3 Aktivkohlefiltern ULB3

Technische Daten

Material Filter	Aktivkohlegranulat
Abmessungen (B x T x H)	465 x 560 x 150 mm
Standzeit	ca. 2 Jahre
Kanalanschluss	BORA Ecotube

BORA Schalldämpfer

Deutliche Reduzierung des Schalldruckpegels

Variable Möglichkeiten für die Planung

Mit unserem Angebot an optimal auf das Gesamtsystem abgestimmten Schalldämpfern sorgen wir für noch mehr Ruhe in Ihrer Küche.



BORA Rundschalldämpfer USDR50/USDR100

Technische Daten

Abmessungen Außenrohr	210 mm (außen)/150 mm (innen)
Gesamtlänge	585 mm/1085 mm
Kanalanschluss	BORA Ecotube



BORA Flachschalldämpfer USDF

Technische Daten

Abmessungen (B x T x H)	300 x 120 x 433 mm
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	ca. 7,5 kg
Kanalanschluss	BORA Ecotube

BORA Basic Zubehör

Auszug aus dem Sortiment

BORA Basic Einströmdüse All Black BEDAB

Für das BORA Basic Kochfeldabzugssystem BFIA/BFIU/BIA/BIU/BHA/BHU

Technische Daten

Material	Kunststoff mit Edelstahleinfassungen, beschichtet
----------	---

Produktbeschreibung

- Schwarz-matte Optik der Edelstahlelemente durch spezielle Beschichtung
- Geschirrspültauglich
- Erhöhte Härte, Verschleiß- und Kratzbeständigkeit durch zusätzliche Oberflächenbehandlung der Edelstahleinfassungen



BORA Basic Kochfeldrahmen BKR830

Zur Einfassung der Kochfelder BFIA/BFIU bei Aufsatzmontage

Technische Daten

Abmessungen (B x T x H)	834 x 519 x 7 mm
Material	Edelstahl, gebürstet

BORA Basic Kochfeldrahmen BKR760

Zur Einfassung der Kochfelder BIA/BHA/BIU/BHU bei Aufsatzmontage

Technische Daten

Abmessungen (B x T x H)	764 x 519 x 7 mm
Material	Edelstahl, gebürstet



BORA Basic Aktivkohlefilterset BAKFS

Für das BORA Basic Kochfeldabzugssystem BHU/BIU/BFIU

Technische Daten

Material Filter	Aktivkohle mit Ionentauscher
Standzeit	ca. 1 Jahr



BORA Classic Zubehör

Auszug aus dem Sortiment

BORA Classic Einströmgitter CKAEG

Für das BORA Classic Kochfeldabzugssystem CKASE

Technische Daten

Material	Edelstahl, geschliffen
----------	------------------------

Produktbeschreibung

- Einströmgitter kann auch bei Betrieb des Kochfeldabzugs im Abzug verbleiben
- Geschirrspültauglich
- Nicht geeignet als Luftleitblech in Kombination mit Classic Gas-Glaskeramik-Kochfeldern



BORA Classic Einlegerahmen CER

Zur Einfassung des Classic Systems in der Standardkombination Abzug mit 2 Kochfeldern

Technische Daten

Material	Edelstahl, gebürstet
----------	----------------------



BORA Fettfilter

So können Sie BORA auch uneingeschränkt nutzen, wenn der Fettfilter im Geschirrspüler ist



BORA Pro Edelstahl-Fettfilter PKA1FF

Für das BORA Professional 2.0 Kochfeldabzugssystem PKA/PKAS

Technische Daten

Material Filter	Edelstahlgestrick
-----------------	-------------------



BORA Classic Edelstahl-Fettfilter UEF

Für das BORA Classic Kochfeldabzugssystem CKASE

Technische Daten

Material Filter	Edelstahlgestrick
-----------------	-------------------



BORA Basic Edelstahl-Fettfilter BFF

Für das BORA Basic Kochfeldabzugssystem BFIA/BFIU/BIA/BIU/BHA/BHU

Technische Daten

Material Filter	Edelstahlgestrick
-----------------	-------------------

BORA Universal Zubehör

Die passenden Ergänzungen für das System BORA



BORA Grillpfanne UGPC1/UGPI1*

Technische Daten

Abmessungen (B x T x H)	325 x 357 x 25 mm (ohne Griffe)
Material Oberfläche	DURIT-Resist™-Beschichtung
Material Pfanne	Aluminium
Gewicht (inkl. Zubehör/Verpackung)	2,5 kg



BORA Induktions-Wok-Pfanne HIW1

Technische Daten

Abmessungen (Durchmesser)	Ø 360 mm
Material Oberfläche	Silvinox®
Material Pfanne	Mehrschichtmaterial bis zum Rand mit spezieller Legierung

*UGPC1: Nicht induktionsfähige Grillpfanne für HiLight-Glaskeramik-Kochfelder
UGPI1: Induktionsfähige Grillpfanne für Induktions-Glaskeramik-Kochfelder



BORA Steckdose USTF
(Typ F)



BORA Steckdose USTE
(Typ E)



BORA Steckdose USTJ
(Typ J)



BORA Steckdose USTG
(Typ G)



BORA Steckdose USTL
(Typ L)

Technische Daten

Anschlussspannung	220 – 240 V
Nennstrom maximal	16 A (Typ F/E), 10 A (Typ J)
Abmessungen	62,5 mm
Abmessungen (Dicke)	4,5 mm

Die BORA Steckdose ist
in fünf länderspezifischen
Varianten erhältlich.



BORA Tepan-Spachtel PTTS1



BORA Glaskeramik-Schaber UGS

Unter www.mybora.com
sind alle Zubehörartikel
erhältlich.

Abluftsystem

Geeignet für alle BORA Kochfeldabzugssysteme

Vorteil Abluft

Beim BORA Abluftsystem wird der Kochdunst über den Lüfter, durch das Kanalsystem BORA Ecotube und den Mauerkasten BORA 3box direkt nach außen ins Freie geleitet. Dunst und Gerüche werden somit komplett aus dem Kochbereich entfernt. Da alle BORA Systeme im Gegensatz zu herkömmlichen Dunstabzugshauben mit intelligenter Strömungstechnik anstatt großem Fördervolumen arbeiten, wird weniger warme Raumluft aus dem Haus geleitet und so Energie gespart.



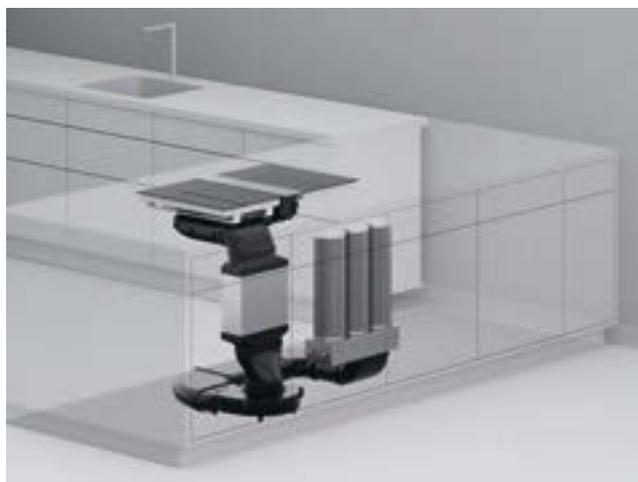
Abluft Einbaubeispiel PROFESSIONAL 2.0 – PKA
(gleiches Prinzip bei Professional PKAS und Classic)

Umluftsystem

Geeignet für alle BORA Kochfeldabzugssysteme

Vorteil Umluft

Das BORA Umluftsystem ist die alternative Lösung zur Abluftvariante. Der Kochdunst wird dabei über den Lüfter in die speziell entwickelten Umluftfilter ULB1, ULB3 oder BAKFS (nur Basic) geleitet, welche Gerüche der Küchenabluft effektiv beseitigen. Damit sorgen auch die BORA Umluftsysteme für frische Luft in der Küche. Da bei Umluftsystemen die warme Luft im Haus gehalten wird, sind diese ideal für Passiv-, Niedrig- und Niedrigstenergiegebäude geeignet.



Umluft Einbaubeispiel PROFESSIONAL 2.0 – PKA
(gleiches Prinzip bei Professional PKAS und Classic)



Abluft Einbaubeispiel BASIC



Umluft Einbaubeispiel BASIC

Kochen im Umluftbetrieb

Luftfeuchtigkeit beim Kochen im Umluftbetrieb

Der Umluftbetrieb im Test

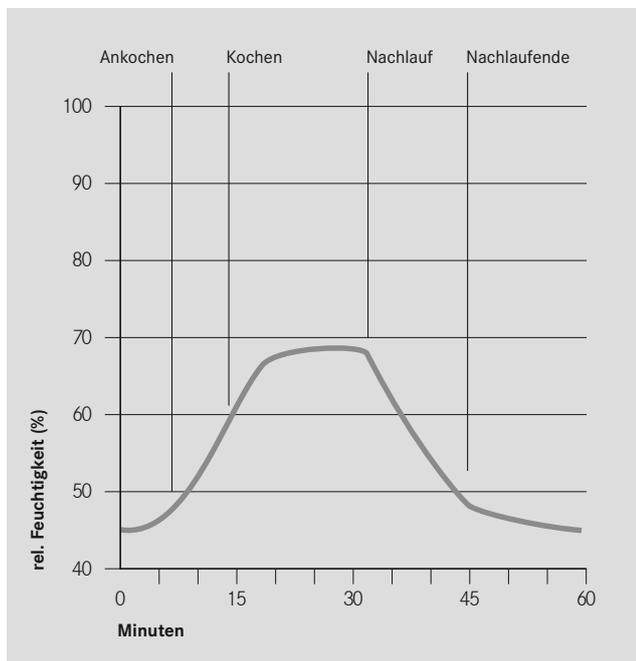
Ausgiebige interne Tests haben erwiesen, dass es, bei fachgerechter Planungs- und Montageausführung, beim Umluftbetrieb mit BORA Kochfeldabzügen zu keiner relevanten Erhöhung der Feuchtigkeit im Innenraum der angrenzenden Möbel kommt.

Feuchtigkeitsschäden an Küchenmöbeln oder gar Schimmelbildung sind somit bei normalen Kochvorgängen ausgeschlossen. Bewegt man sich mit dem Raumklima innerhalb der Behaglichkeitsgrenzen, wird die für solche Schäden kritische Luftfeuchte von 80% rel. Feuchtigkeit in keiner Phase überschritten.

BORA Kochfeldabzüge und Umluftsysteme sind optimal aufeinander abgestimmt. Der Kochfeldabzug läuft automatisch nach, sorgt so für ausreichenden Luftaustausch und gewährleistet die optimale Leistungsfähigkeit und Lebensdauer des Umluftfilters.

Test

30 Min. intensives Kochen von 1,8 l Wasser



Abluftführung

mit dem Kanalsystem BORA Ecotube

Variable Möglichkeiten für die Planung

Die Abluftführung lässt sich auf unterschiedliche Arten realisieren. In aller Regel wählt man eine Lösung im Sockelbereich der Küche, aber auch eine in den Fußboden integrierte Abluftführung ist unter gewissen Voraussetzungen durchführbar.



Flachkanal auf Bodenbelag



Flachkanal an der Kellerdecke



Flachkanal in Trittschalldämmung und Stahlbetondecke mit Bewehrung

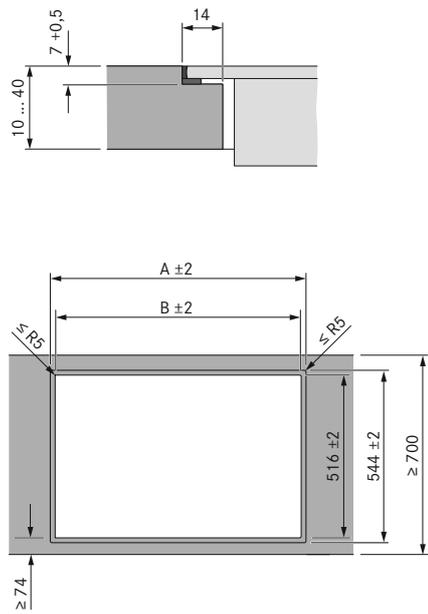


Flachkanal in der Trittschalldämmung mit Bewehrung

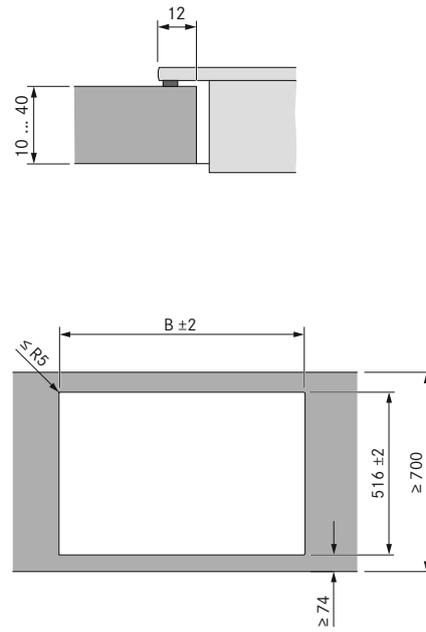
-  Bodenbelag
-  Schwimmender Zementestrich oder Rohbetondecke
-  Fußbodenheizung
-  PE-Folie
-  Trittschalldämmung
-  Leerrohr für Steuerleitung
-  Bewehrung (zum Abfangen auftretender Belastungen)

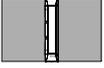
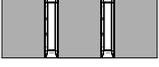
BORA Professional 2.0

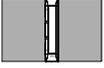
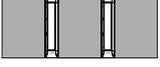
Flächenbündige Montage



Aufsatzmontage



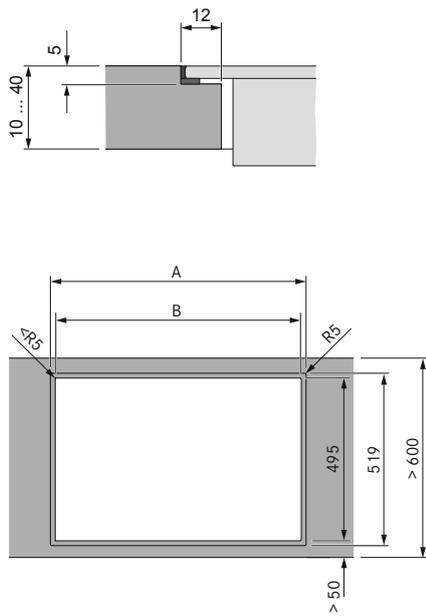
Kochfelder/Kochfeldabzug	A [mm]	B [mm]
 1/0	374	346
 1/1	485	457
 2/1	856	828
 3/2	1338	1310
 4/2	1709	1681

Kochfelder/Kochfeldabzug	B [mm]
 1/0	346
 1/1	457
 2/1	828
 3/2	1310
 4/2	1681

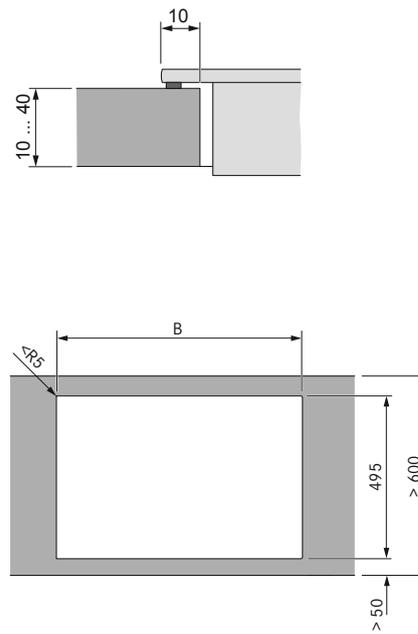
Zwischen nebeneinanderliegenden Kochfeldern muss eine Montageschiene eingebaut werden. Alle Maße ab Vorderkante Frontblende.

BORA Classic

Flächenbündige Montage



Aufsatzmontage



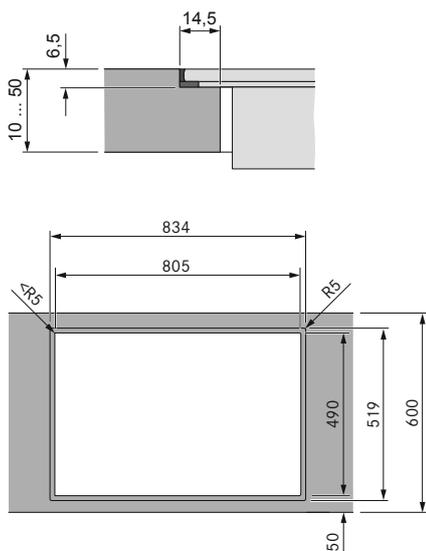
Kochfelder/Kochfeldabzug		A [mm]	B [mm]
	1/0	344	320
	2/1	776	752
	3/2	1208	1184
	4/2	1549	1525

Kochfelder/Kochfeldabzug		B [mm]
	1/0	320
	2/1	752
	3/2	1184
	4/2	1525

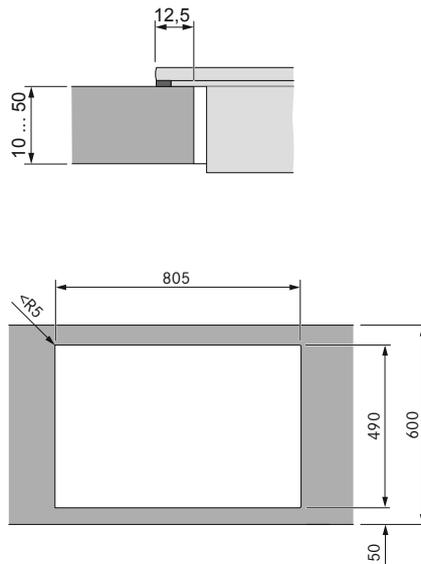
Ausschnittsmaße Toleranz +/- 2 mm. Zwischen den Einbaugeräten ist je ein Millimeter Abstand vorgesehen. Umlaufend der Einbaugeräte sind zwei Millimeter Abstand vorgesehen. Singelösung 1/1 nur auf Rückfrage und unter Beachtung spezieller Planungshinweise. Zwischen nebeneinanderliegenden Kochfeldern muss eine Montageschiene eingebaut werden. Alle Maße ab Vorderkante Frontblende.

BORA Basic BFIA/BFIU

Flächenbündige Montage

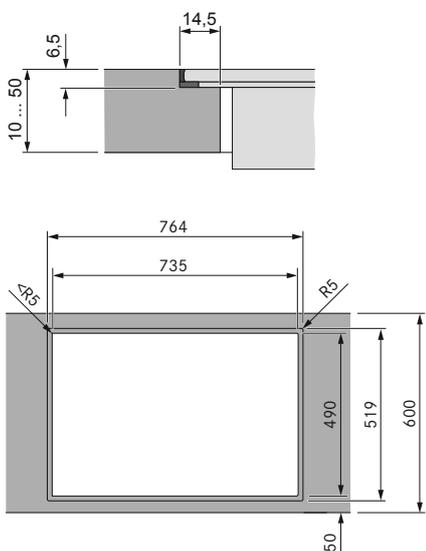


Aufsatzmontage
(mit oder ohne Kochfeldrahmen)

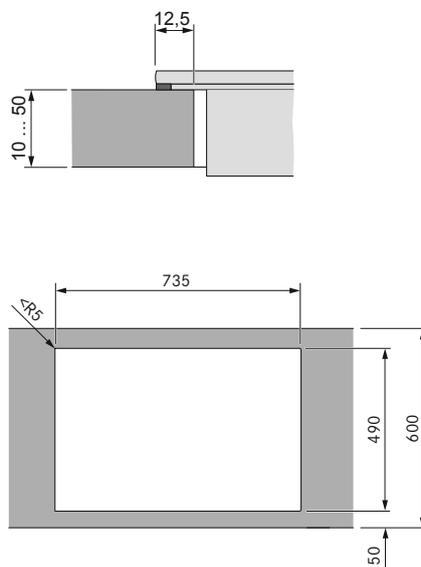


BORA Basic BIA/BHA/BIU/BHU

Flächenbündige Montage



Aufsatzmontage
(mit oder ohne Kochfeldrahmen)



Einbauvarianten BORA Classic



Flächenbündige Montage



Aufsatzmontage



Aufsatzmontage
(mit Einlegerahmen)

Einbauvarianten BORA Basic



Flächenbündige Montage



Aufsatzmontage



Aufsatzmontage
(mit Kochfeldrahmen)

Impressum

Herausgeber

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
 Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
 6342 Niederndorf, Österreich
 T +43 (0) 5373 622 50-0
 F +43 (0) 5373 622 50-90
 mail@bora.com
 www.bora.com

Geschäftsführer: Willi Bruckbauer
 Steuernummer: 167/7554
 USt-IdNr.: ATU67460302
 Firmenbuch-Nr.: FN 384850g
 Inhaltlich verantwortlich: Willi Bruckbauer

Copyright

Alle Rechte vorbehalten. Der Nachdruck von Artikeln ist nur mit schriftlicher Genehmigung der BORA Vertriebs GmbH & Co KG und mit genauer Quellenangabe gestattet. Technische Änderungen in der Ausführung der Produkte behalten wir uns vor. Drucktechnisch bedingte Farbabweichungen sind möglich.

Konzept & Idee

derks brand management consultants,
 München

Redaktion, Umsetzung & Projektmanagement

Storyboard GmbH, München

Layout

Storyboard GmbH, München
 Art-Direktion: David Klingl
 Grafik: Claudia Homer, Thomas Saible
 Photo Editor: Elina Gathof

Herstellung

F&W Perfect Image GmbH, Rosenheim

Druck

F&W Druck- und Mediacenter GmbH,
 Kienberg

Bilder BORA Produkte

Hunger & Simmeth GmbH

Text

Martin Fraas, Barbara Friedrich, Klaudia Meinert, Heide Sahl, Ole Zimmer

Lektorat

Lektorat Süd, München

Referenzen

10 | 10 ist ein eingetragenes Markenzeichen der BORA Holding GmbH

Kontakt

Deutschland

BORA Lüftungstechnik GmbH
 Rosenheimer Straße 32
 83064 Raubling
 T +49 (0) 8035 9840-240
 F +49 (0) 8035 9840-249
 info@bora.com

Österreich

BORA Vertriebs GmbH & Co KG
 Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
 6342 Niederndorf
 T +43 (0) 5373 622 50-0
 mail@bora.com

Schweiz

Generalimport für alle BORA Systeme
 Suter Inox AG
 Schachenstraße 20
 5116 Schinznach-Bad
 T +41 (0) 56 463 63-33
 BORA@suter.ch



Foto: velomages.com

Peter Sagan, dreifacher UCI-Weltmeister und Kopf des Teams BORA – hansgrohe

BORA VERTRIEBS GMBH & CO KG
Prof.-Dr.-Anton-Kathrein-Straße 3
A-6342 Niederndorf
www.bora.com



WUEMDE-003

4 260526 376586

