

## Küchen Tour: So sieht es bei Springlane hinter den Kulissen aus



Wer schon mal eine Küche geplant hat, weiß: da gibt es unzählige Dinge zu beachten. Und bis die neue Traumküche steht, ist es ein weiter Weg. Aber habt ihr schon mal drei Küchen gleichzeitig geplant? Vor dieser Aufgabe standen wir vor kurzem als wir in unser neues Büro umgezogen sind.

Die Challenge: Wir brauchen eine gemütliche **Mitarbeiterküche**, eine große, professionell ausgestattete **Produktionsküche** und eine **Showküche** für Foto- und Videoproduktionen. Küchenquelle hat diesen Traum erfüllt und uns mit drei unglaublich schönen Küchen ausgestattet. Von der ersten Idee bis zur finalen Umsetzung standen uns erfahrene küchenquelle Berater und -Planer zur Seite. So konnten wir gemeinsam diese komplexe Aufgabe angehen und wurden mit ganz unterschiedlichen Küchen belohnt - jede **genau auf unsere Bedürfnisse zugeschnitten**.

Wir sind immer noch ganz aus dem Häuschen. Jetzt können die Kollegen in Ruhe Mittagspause machen, während in der Produktionsküche fleißig weiter an Rezepten getüftelt wird und parallel nebenan schon die ersten Gerichte fotografiert werden.

Heute nehme ich euch mit hinter die Kulissen von

Springlane und zeige euch bei einem Rundgang durch unsere Küchen wie unser Alltag aussieht. Schon beim Reinkommen riecht es nach Zimt, Zucker und Hefeteig ... also immer der Nase nach!

### Produktionsküche

**Was passiert hier?** In der Produktionsküche entsteht alles, was man später bei uns im Magazin sehen kann. Hier werden von unseren Redakteuren alle Rezepte entwickelt und für Shootings gekocht. Außerdem testen wir hier Küchengeräte aus unserem Shop und Prototypen unserer eigenen Produkte auf Herz und Nieren.

**Die Herausforderung:** Die Küche muss dafür ausgelegt sein, dass mehrere Redakteure gleichzeitig kochen und backen können. Dabei sollten alle Küchengeräte gut zugänglich sein. Wir brauchen jede Menge Stauraum und die Küche muss so aufgebaut sein, dass die Laufwege kurz sind und man sich nicht im Weg steht.

**Die Lösung:** Gemeinsam mit dem küchenquelle-Team haben wir die Küche so geplant, dass es drei klar voneinander abgegrenzte Arbeitszonen gibt. Das Herzstück bilden zwei großzügige Kochinseln, an denen jeweils zwei Redakteure parallel arbeiten können. Eine weitere Insel ohne Kochfeld kann für Produkttests genutzt werden oder für Zubereitungsschritte, die viel Platz beanspruchen. Die dritte Zone ist der Spülbereich, der in einer eigenen Küchenzeile untergebracht ist. Smarte Elektrogeräte unterstützen uns in der tagtäglichen Produktion. Kaum zu glauben, was mit moderner Technik alles möglich ist. Vielleicht sind wir demnächst komplett digital unterwegs?

## Küchen Tour: So sieht es bei Springlane hinter den Kulissen aus



Hier in der Produktionsküche haben wir alle genug Platz, um gleichzeitig zu arbeiten.

Durch die Größe und besondere Gestaltung dieser Küche können wir problemlos in einem großen Team zusammenarbeiten und gleichzeitig kochen. Hier haben wir genug Platz, um selbstgemachte Pasta herzustellen, heftig-deftige Bacon-Köstlichkeiten zuzubereiten und parallel Kuchen, Kekse und Torten zu backen.



Miele Side by Side-Standkühlschrank-Paradies

Meine Woche beginnt mit einer Reise durch die Stadt zum Supermarkt, zum Asia Laden und zum Wochenmarkt. Dort besorge ich alle Zutaten für unsere Rezepte, Videos und Produktshootings. Das Ganze fahre ich dann ins Büro und viele fleißige Helfer bringen die unzähligen Einkaufstaschen in die Produktionsküche. Und da steht er – Hochglanz-Edelstahl – 1,85 m hoch und 1,20 m breit – ein Palast von einem Kühlschrank. Der *Side by Side*-Kühlschrank von Miele verfügt über eine *No Frost*-Funktion, die uns ermöglicht, die Zutaten ideal zu lagern und frisch zu halten. Wir haben genug Platz, um all unsere Zutaten kühl zu halten und die Geräte jeweils

unterschiedlich einzustellen. Ein Kühlschrank für Milchprodukte, Eier und Fleisch und einer für Gemüse und Obst.



Hier in der Produktionsküche entsteht alles, was ihr später im Magazin seht.

Was für andere ein riesen Flachbildfernseher zu Hause ist, bedeutet für uns diese Küche. Ein Schlaraffenland aus Küchentechnik, Arbeitsplatz und Stauraum. In dieser Küche gilt das Motto: mehr Platz, mehr Möglichkeiten. Wir haben für jedes Rezept das passende Kochgeschirr Gusseisen-, Antihaft-, Edelstahl- und Grillpfannen, ein Wok, große Töpfe, kleine Töpfe, usw. Hier ist endlich genug Platz für alles und nichts muss mehr übereinandergestapelt irgendwo reingezwängt werden. Jeder Kochblock ist gleich ausgestattet, sodass jeder Redakteur schnell seine Utensilien zur Hand hat und loslegen kann.

## Küchen Tour: So sieht es bei Springlane hinter den Kulissen aus



Die 75 cm breiten, großen Gaskochfelder von Miele ermöglichen uns professionelles Arbeiten.

Unsere neue Küche wurde mit zwei großen Gaskochfeldern ausgestattet. Diese ermöglichen uns professionelles Arbeiten wie in der Gastronomie. Durch die direkte Hitzezufuhr können wir sehr genau arbeiten und in sehr kurzer Zeit z.B. Gemüse anbraten oder Wasser zum Kochen bringen. Jedes Gaskochfeld verfügt über zwei kleine und zwei mittlere Brenner und in der Mitte befindet sich der große Doppelbrenner. Hier ist genug Platz für riesige Töpfe und auch ein Wok kann zum Einsatz kommen. Die Flammen eignen sich auch zum Flambieren und machen sich sehr schick auf Zubereitungsfotos von Rezepten. Und mein persönliches Highlight: Abends habe ich meine lieben Kollegen schon Marshmallows grillen sehen, alle versammelt rund um den Doppelbrenner.



Unser Earl of Booze & Bacon Frederik schaut grade nach seiner Lammkeule.

Die Produktionsküche ist mit zwei hochwertigen Miele

Backöfen ausgestattet. Sie sind unsere Schmuckstücke, denn auf die beiden Öfen ist immer Verlass. Sie haben nicht, wie mein alter Backofen zuhause, hier und da mal heißere oder kältere Stellen, sondern verteilen die Hitze gleichmäßig in alle Bereiche. Wenn man sich nicht sorgen muss, ob der hintere Teil des Kuchens vielleicht zu dunkel wird, macht Backen auch gleich noch mehr Spaß. Durch die zwei Öfen können wir parallel arbeiten, einen Schmorbraten zubereiten und direkt daneben einen Kuchen goldig braun backen. Wenn wir mal übermäßig kleckern, kein Problem – sie verfügen über eine Pyrolyse-Funktion und reinigen sich damit fast von selbst. Und wir haben auch aus Entfernung alles im Blick, da die Backöfen auf Augenhöhe sind.



Nie wieder Chaos! Durch die Antirutschmatten in den Schubladen kann beim Öffnen und Schließen nichts mehr umkippen.

Ordnung ist das halbe Leben - das lernt man zumindest von seinen Eltern, wenn's gut läuft. Diese Weisheit hat

## Küchen Tour: So sieht es bei Springlane hinter den Kulissen aus

sich hier in unserer Küche bewährt. Bei einem großen Team ist es wichtig, ein Ordnungssystem zu haben, um den Tag nicht mit der Suche nach einem Küchenhelfer oder einem Gewürz zu starten. Durch den vielen Stauraum finden alle Utensilien ihren Platz. Ein Griff, und alles, was man braucht, ist direkt parat. Dann ein bisschen Schwung und die Schubladen schließen von ganz allein. Damit kein Chaos entsteht, sorgen Rutschmatten in den Schubladen dafür, dass alles an seinem Platz bleibt.



Die Hochglanz-Lackfronten sowie die grauen Arbeitsflächen lassen sich schnell reinigen und sind daher ideal für unseren Hochbetrieb in der Produktionsküche geeignet.

Diese Küche ist also der „place where the magic happens“, oder so. Wir tüfteln täglich an bis zu zehn Rezepten, um euch mit Nachschub zu versorgen. Das passiert nicht einfach so, sondern muss gut geplant werden. In der Vorwoche werden mit den Redakteuren die Themen definiert, die wir als nächstes in Angriff nehmen. Dann entwerfe ich in Absprache mit dem Content- und Foto-Team einen Produktionsplan. Durch den vielen Platz, der uns nun zur Verfügung steht, können wir sogar ganz easy zu acht in der Küche arbeiten. Nachdem die Rezepte gekocht und fotografiert wurden, findet man unser Team an den Schreibtischen, wo dann die Rezepte und Artikel geschrieben, Videos geschnitten und Fotos bearbeitet werden.



Die großen Silgranitspülen sowie die Spülmaschinen "ProfiLine" von Miele ermöglichen uns, die Geschirrberge des Tages zu bewältigen.

Alles was zubereitet, gekocht, gebraten oder gebacken, fotografiert und anschließend verputzt wird, hinterlässt Spuren. Damit sich das dreckige Geschirr nicht bis zur Decke stapelt, wird bei uns mehrmals täglich gespült. Zum Glück nehmen zwei Miele Spülmaschinen aus der ProfiLine Serie uns die meiste Arbeit ab. Sie sind dafür ausgelegt, mehrfach täglich zu laufen und auch große Geschirrberge blitzblank zu spülen. Für alles, was sonst noch anfällt, stehen uns zwei Spülen zur Verfügung, die farblich auf die Arbeitsplatte abgestimmt sind. So macht unsere Spülzeile auch optisch etwas her.



Miele Einbaubacköfen "Pureline", Multifunktionsbacköfen mit 12 Betriebsarten (z.B. Klimagaren, Bratautomatik), Speisethermometer und Pyrolyse.

Kekse, Kuchen, Knoblauch und Zwiebeln, Käseauflauf, Spare Ribs ... der Duft aus der Produktionsküche verbreitet sich im Büro und bringt die ein oder andere Spürnase dazu, uns einen Besuch abzustatten, um eventuell eines der grade fertig gewordenen Rezepte zu



## Küchen Tour: So sieht es bei Springlane hinter den Kulissen aus

probieren. Wenn ein Kuchen fotografiert ist, gibt es kein Halten mehr und manchmal bricht ein kleines Wettrennen der Abteilungen aus. Ehe man sich versieht, ist eine doppelstöckige Torte einfach im Erdboden verschwunden – oder auch in den Mäulern der Kollegen aus der IT. Aber ich kann unsere Mitarbeiter beruhigen, durch die zwei Backöfen kommt gleichmäßig Nachschub.



Eines unserer Vorratsregale - hier haben wir alles gut im Überblick.

Hier haben wir unsere wichtigsten Vorräte, die wir täglich für unsere Rezepte benötigen. Nüsse, Kerne, Trockenobst, Mehl, Salz, Zucker, Pfeffer – alles tummelt sich in übersichtlichen Vorratsdosen. Am Ende der Woche mache ich dann eine kleine Inventur und schaue, was nachgekauft werden muss. Der ein oder andere Kollege hat sich schon als Wühlmaus entpuppt und wurde auf frischer Tat ertappt, wie er sich während einer Heißhungersattacke an den Vorräten bediente.

### Unsere Showküche

**Was passiert hier?** In unserer Showküche entstehen unser Bildmaterial fürs Magazin und den Shop. Ob Bilder von Gerichten eines Rezepts, Stepfotos für einen großen Rezept-Guide, kurze Videos und Video-Tutorials oder Produktbilder für unseren Shop – hier kommt alles vor die Linse.

**Die Herausforderung:** Die Küche muss mehrere Funktionen haben. Zum einen sollte sie optisch ein absoluter Hingucker sein, da sie als Setting für unser Bildmaterial fungiert. Zum anderen sollte sie professionell ausgestattet sein, um auch hier die besten Ergebnisse während einer Produktion abliefern zu können.

**Die Lösung:** Zusammen mit den Experten von küchenquelle haben wir uns zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten angeschaut und unterschiedliche Stile verglichen. Die Wahl fiel nicht leicht, doch wir entschieden uns für eine Showküche im gemütlichen Landhausstil. Durch diesen Look schafft die Küche eine besonders wohnliche und schöne Atmosphäre, die perfekt für unsere Foto- und Videoproduktionen geeignet ist. Das Keramikbecken wurde speziell ausgesucht und trägt zum Charme dieser Landhausküche bei, ebenso wie die große, massive Eichholzplatte, die auch für große Videoproduktionen genug Platz bietet. Die Küche wurde so konzipiert, dass sie zugleich technisch professionell ausgestattet ist.



Hier seht ihr einen unserer Fotografen Jonathan, der den Kuchenteig, den ich zubereite, ins rechte Licht rückt.

Tadaaaa - hier ist unser Schmuckstück! Ich habe mich sofort verliebt, als ich sie zum ersten Mal sah – Liebe auf den ersten Blick gibt es auch bei Küchen. Der warme

## Küchen Tour: So sieht es bei Springlane hinter den Kulissen aus

Holzton der Echtholzplatten strahlt eine gemütliche Wärme aus und bringt die ganze Küche in eine Feel-goo-Stimmung. Die Showküche ist im schlichten Landhausstil gehalten und man fühlt sich gleich wie zu Hause. Mit den hochwertigen Elektrogeräten von Siemens kann gar nichts schiefgehen und die Hochleistungsabzugshaube sorgt jederzeit für klare Sicht.



Die hochwertige Keramikspüle macht in unserer Showküche besonders was her.

Diese Keramikspüle ist fast zu schön, um sie nass zu machen. Durch das Keramikbecken bekommt unsere Showküche eine besonders einladende, wohnliche Atmosphäre und verleiht den Bildern einen modernen Landhaus-Look. Das Material ist besonders hochwertig, bleibt uns also lange erhalten.



Siemens Einbaubackofen mit Touchdisplay Plus, 4D Heißluft und 15 verschiedenen Heizarten.

Der Backofen in der Showküche ist ein ganz besonderer: das Gerät von Siemens ist mit einem digitalen Touchdisplay ausgestattet und lässt sich ganz leicht bedienen. Super präzise können wir allerhand verschiedene Gar- und Backstufen wählen und der integrierte Timer sagt uns Bescheid, wenn das Gericht aus dem Ofen kann. Der Ofen ist fast wie ein zusätzlicher Kollege für uns, wir bräuchten also noch einen Namen ... Louis? Hermann? Felix? Roberto?



Diese Cinnamonrolls haben es mir angetan. Ich bin am Set rumgeschlichen wie eine hungrige Hyäne, um auf jeden Fall ein Stück davon abzubekommen.

Dieses Motiv könnte dir bekannt vorkommen, denn so sehen unsere fertigen Rezeptfotos aus. Nachdem die Zimtschnecken in Ruhe ausgekühlt sind, macht sich das Foto-Team ans Werk. Das Setting wird zuvor von Fotograf und Redakteur festgelegt, um dem Rezept eine bestimmte Stimmung einzuhauchen. Für den

## Küchen Tour: So sieht es bei Springlane hinter den Kulissen aus

Zimtschneckenkuchen heute haben wir eine gemütliche, warme Atmosphäre gewählt, um eine Situation wie sonntags bei Kaffee und Kuchen bei Freunden oder Familie zu erzeugen. Zeigen wir z.B. ein Stück Steak, wählen wir einen dunkleren Untergrund, um dem Gericht einen rauen Charme zu verpassen.



Siemens speedMatic Großraumgeschirrspüler, besonders leise

Wir haben insgesamt fünf Spülmaschinen. Ich habe in meiner Wohnung nicht mal eine, daher kann ich unser Glück kaum fassen. Sie sind unsere Helden des Alltags, denn ohne sie hätten wir vom ganzen Spülen schon längst Schwimmhäute zwischen den Fingern. Die Siemens Spülmaschine in der Showküche ist besonders leise, man nimmt lediglich ein Flüstern wahr. Perfekt für uns, denn so können die Fotografen ungestört ihrer Kreativität freien Lauf lassen und tolle Bilder für uns produzieren.



Die Massivholzplatte aus Eichenholz sowie die Fronten im Landhaus-Look verleihen der Küche eine wunderschöne Optik.

Das Gericht ist der Star des Fotos und steht immer im

Fokus, doch für das perfekte Gesamtergebnis muss das Setting genauso sitzen wie das Rezept. Unser Team gibt alles, um die Bilder so abwechslungsreich wie möglich gestalten zu können und hat daher ein großes Requisitenlager zusammengestellt. So können wir für die unterschiedlichsten Rezeptarten auch im Stil der Bilder variieren. Unsere Showküche als unser Schmuckstück unter den drei Küchen fungiert aber selbst schon als Requisite. Wir benutzen sie für Hintergründe und Videos und auf der massiven Arbeitsplatte aus Eichenholz lassen sich zubereitete Speisen besonders gut in Szene setzen.

### Unsere Mitarbeiterküche

**Was passiert hier?** Die Mitarbeiterküche ist der Dreh- und Angelpunkt für uns Springlaner. Hier startet jeder Morgen mit einem herrlichen Pott Kaffee und der allgemeinen Trinkwasserversorgung. Mittags bereiten wir hier unser Lunch zu, kochen, backen, wärmen auf und entspannen in geselliger Runde mit unseren Kollegen. Für die eine oder andere Geburtstagsfeier werden auch abends große Kochsessions in der Mitarbeiterküche abgehalten.

**Die Herausforderung:** Die Küche muss so ausgelegt sein, dass sie genug Platz für viele, viele Kollegen bietet. Wir brauchen ausreichend Stauraum für all unser Geschirr, große Kochfelder, damit parallel einige Kollegen ihr Mittagessen auch frisch kochen können sowie eine vernünftige Geräteausstattung.

**Die Lösung:** Gar nicht so einfach, aber auch hier hat unsere küchenquelle Expertin Susanne Bösen eine flexible Gestaltung gefunden, die alle Anforderungen an unsere neue Mitarbeiterküche unter einen Hut bekommt. Viele Kollegen - viel Platz! Sie verfügt über große Arbeitsflächen, an denen viele Mitarbeiter gleichzeitig schnippeln können sowie über super viel Stauraum in den Einbauschränken und Schubladen. Zudem finden zwei Backöfen und zwei Mikrowellen Platz, sodass keiner Schlange stehen muss, um eines der Geräte zu benutzen. Und am Ende der Pause steht sich auch keiner im Weg, da gleichzeitig zwei Spülmaschinen und zwei Spülen in die Küche eingebaut wurden.



## Küchen Tour: So sieht es bei Springlane hinter den Kulissen aus



Siemens Einbaubackofen Edelstahl, 13 verschiedene Heizarten inkl. 4D-Heißluft und Siemens Glaskeramik-Kochstellen mit highSpeed-Kochzonen

Viele Menschen, viel Hunger! Durch die zwei Backöfen von Siemens hat jeder die Möglichkeit, seinen Vorlieben zu Ofenlachs und Brokkoli nachzugehen, sich Pizza aufzubacken oder schnell mal eine Fuhre Pommes zuzubereiten. Auf doppelten Induktionsfeldern haben während des Mittagansturms viele Töpfe gleichzeitig Platz, sodass auch wirklich niemand hier bei uns verhungern muss.



Siemens Einbaumikrowelle mit Grillfunktion und 10 Automatikprogrammen

Im Büroalltag ist sie überlebenswichtig – die Mikrowelle. In der Mitarbeiterküche haben wir gleich zwei davon. Und es sind nicht einfach nur Mikrowellen ... Die Siemens-Geräte verfügen über zahlreiche Einstellungsmöglichkeiten. Ob Frühstück-Oats, Mittagessen oder Kaffeemilch warmmachen, die Mikrowellen sind bei uns nicht wegzudenken.



Hier seht ihr uns in unserer Mittagspause - genug Platz zum Kochen, Quatschen und Entspannen.

Hier in der Mitarbeiterküche kommen wir alle zusammen, gönnen uns einen Kaffee, kochen gemeinsam und genießen unser Lunch oder entspannen einfach nur ein bisschen in netter Atmosphäre. Eine entspannte Pause klappt hier trotz vieler Mitarbeiter, da wir so viel Platz zur Verfügung haben und die Küche alles hat, was wir brauchen. Sie ist modern eingerichtet und man fühlt sich einfach wohl. Fast zu wohl, denn man muss ja noch ein bisschen weiter arbeiten, dabei könnte man es hier auch länger als eine Stunde aushalten.



## Küchen Tour: So sieht es bei Springlane hinter den Kulissen aus



Silgranit-Spülbecken mit Armaturen in gleicher Farbe

Auch hier in der Mitarbeiterküche haben wir zwei Spülen, um Gerangel während der Lunch-Zeit zu vermeiden. Die besonders tiefen Silgranitspülen sind ideal für den Alltag und auch für riesen Teamlunch-Töpfe geeignet. Besonders stolz sind wir auf die Optik, denn die Armaturen haben die gleiche Farbe wie das Spülbecken und passen auch zu den Arbeitsplatten. Schick schick, so spülen wir gern.



Die Matt-Fronten in Aquamarin verleihen unserer Mitarbeiterküche eine moderne Optik und bringen auf dezente Weise etwas Farbe ins Büro.

Schau dir diese Küche an! Wir haben uns in die Mattlack-Fronten in Aquamarin verliebt. Die ganze Küche strahlt in diesem angenehmen Ton und lädt zur Kaffeepause ein. Wie das Lieblingscafé an der Straßenecke, in dem man sonntags gern mal rumlümmelt, hat diese Küche Wohlgefühlcharakter. Und für unser Kochzubehör und

Geschirr haben wir ausreichend Stauraum. Niemand muss verzweifelt irgendwas suchen und kann direkt in den Pausen-Modus.



In den Schubladen und Schränken haben wir genug Platz für Geschirr, Küchenutensilien, Besteck, Gläser und Handtücher.

Das hier sieht doch gar nicht wirklich nach Großraumbüro, sondern eher nach einem gemütlichen, schön eingerichteten Zuhause aus, oder? Genau das ist es, was den Alltag bei uns so besonders macht. Liebe zeigt sich eben im Detail – ob bei der Auswahl der Küchentücher oder der Planung und Einrichtung der Küche selbst.

*Ein großer Dank geht an unsere Freunde von [küchenquelle](#), die diese Küchen bis ins Detail durchgeplant und bereitgestellt haben.*