

# H.O.M.E

März 2009 4,60 €

Wohnen

Architektur

Media

M

Das Magazin aus der Design-Stadt

Ein neues Zuhause  
oder ein neues Auto?  
Oder beides?  
Der (Heim)weg aus der Krise

**KLAUS WOWEREIT:**  
Stadtansichten der Zukunft  
schon heute vom Bürgermeister



## Hoch hinaus!

Himmelsstürmer: Der Wolkenkratzer-Wohncodex  
Hochstapler: Designregale & Accessoires im Höhenflug  
Hochhaus-Architektur: Ein weltweiter Überblick



# VOLLES HAUS

**Überraschung!** Es sind mehr Gäste da als erwartet?  
**H.O.M.E.** befreit Sie aus der misslichen Lage

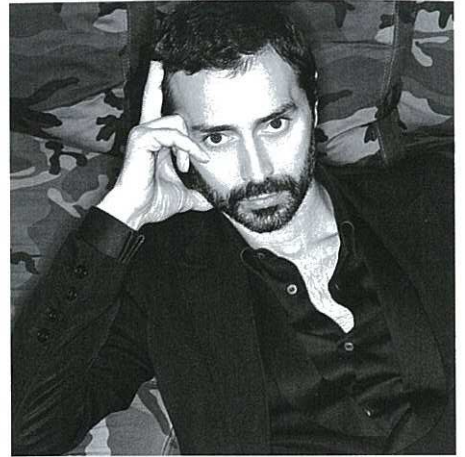
REDAKTION MATTHIAS GLUMBEC, SERGIO EUSEBI FOTOS BEIGESTELLT



**Multitalent.** Der „DinA“ von Wilkhahn ist in jeder Situation einsetzbar. Schnell ist er vom Besprechungstisch in die perfekte Buffetunterlage umgewandelt.  
Von Wilkhahn, ca. € 1.160



**Vereint.** Mit „Duo“ von Sagaform werden selbst unterschiedliche Geschmäcker bedient.  
Von Sagaform, ca. € 17



## LADEKONTROLLE

Für seine Entwürfe bedient sich **Fabio Novembre** Versatzstücken aus Kunst, Architektur und Design. Er mischt und manipuliert Zitate, bis brilliant-provokative Designs entstehen, die oft polarisieren. Wenn der Mailänder zum Abendessen einlädt, geht es schlichter zu, dann steht vor allem das Wesentliche im Vordergrund

### Was macht ein perfektes Dinner aus?

Ein Dinner besteht doch im Grunde nur aus zwei Komponenten: aus Gästen und dem Essen. Für ein perfektes Dinner braucht man die bestmögliche Kombination aus beidem.

### Benötigt man dazu immer einen konkreten Anlass?

Bei einem Dinner geht es darum, ein gesellschaftliches und kulturelles Zusammentreffen auszurichten, das ist Grund genug. Die Herausforderung dabei besteht darin, einen hohen Standard zu schaffen und diesen zu halten.

### Was ist ein geeignetes Thema für den After Dinner Talk?

Du bist, was du isst.

### Was wäre ein gutes Geschenk für den Gastgeber?

Eine Flasche guter Wein ist immer passend.

### Wie dekorieren Sie den Tisch?

Ich dekoriere den Tisch gar nicht. Ich finde, das Essen an sich ist schon dekorativ genug.

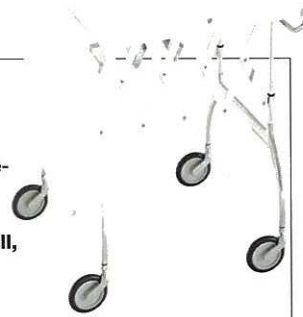
[www.novembre.it](http://www.novembre.it)



**Aromatisch.** Nicht nur beim Energieverbrauch genügsam, sondern auch in den Ausmaßen. Die „ENA 5 Brown“ liefert Kaffee- und Espresso-Genuss für jeden Gast.  
Von Jura, ab € 700



**Klappbar.** Der ausziehbare „Battista“-Rolltisch passt sich der Gästezahl an. Er ist auch als Servierwagen geeignet.  
Von Kartell, Preis ab € 680



**Komfortabel.** Mit dem Stapelstuhl „Vela“ finden auch unerwartete Gäste rasch Platz.  
Von Plank, ca. € 860



**Unverwechselbar.** „Borgmann Kräuterlikör“ passt in jede große Runde.  
Sonderedition von Etienne Russo, ca. € 110

## DER STIL-FEHLER DES MONATS: EINE KLEINE GETRÄNKE-ETIKETTE

**Verpönt.** Das Anstoßen in geselliger Runde gehört dazu. Oder etwa nicht? Weinkenner verweigern im Allgemeinen das Zutrosten mit anderen Getränken. Nur Wasser gilt als neutral. Darüber reicht es völlig, sich vor dem ersten Schluck einmal zuzuprosten. Danach darf jeder Tischpartner selbst entscheiden, wann er trinkt.

**Richtig degustiert.** Die Reihenfolge der Getränke bei einer Verkostung folgt festen Regeln. Bei Wein wird der leichteste Wein zuerst gereicht und danach steigert man sich bis hin zu komplexen Weinen. Nur zum Abschluss darf es auch noch mal ein Süßiger sein.

**Abschließend.** Aus der Mode gekommen ist zum Abschluss eines Banketts ein abschließender, meist süßlicher Wein. Heute wird meist ein Mokka oder ein Digestif wie Likör oder Brantwein zum Dessert gereicht. Dann aber auf keinen Fall die nicht-alkoholischen Getränke vergessen!