



## KÜCHEN-BASICS

# MUST-HAVES FÜR DIE ERSTE WOHNUNG

### DIE ERSTE KÜCHE: Was man wirklich braucht & worauf man achten sollte

Die erste eigene Wohnung ist ein aufregendes Ereignis, geprägt von Vorfreude, aber auch vielen To-Dos und Herausforderungen. Die Küche ist dabei ein zentraler Ort, für den meist viele Anschaffungen anstehen. Wir verraten, worauf es bei der ersten Küchenausstattung wirklich ankommt und mit welchen Must-haves man am besten aufgestellt ist.

#### Gut oder günstig?

Das Budget ist oft knapp, wenn es an die Einrichtung der ersten eigenen Wohnung geht, langfristig spart man jedoch Geld, wenn man jetzt schon auf Qualität achtet. Das gilt besonders bei der Küchenausstattung, denn an guten Töpfen, Pfannen, Messern & Co. kann man sich bis zu mehreren Jahrzehnten erfreuen. Hochwertige Edelstahlprodukte können sogar ein Leben lang halten und noch an die nächste Generation weitergegeben werden. Das ist nicht nur günstig, sondern auch nachhaltig. Unser Top-Tipp für den Anfang: Lieber wenige, dafür gute Basics, als viele minderwertige Spielereien, die nach kurzer Zeit wieder im Müll landen. Nach und nach kann man seine Ausstattung erweitern und in langlebige Qualität investieren.

#### ESSENTIALS

##### Unverzichtbare Genusswerkzeuge

Weniger ist mehr, doch diese Kochutensilien und Küchenhelfer sollten in keiner Küche – auch nicht der ersten – fehlen:

##### Töpfe & Pfannen

Ohne Töpfe und Pfannen geht es nicht und es ist absolut sinnvoll, gleich bei der ersten Küche in ein hochwertiges Topfset und ein bis zwei gute Pfannen zu investieren. Für den Anfang reichen vier Töpfe:

- eine **Stielkasserolle** mit etwa 16 cm Durchmesser
- ein **Bratentopf** mit 20 cm Durchmesser
- ein kleinerer und ein größerer **Kochtopf**, z.B. mit 20 cm und 24 cm Durchmesser

Bei **Pfannen** empfiehlt sich eine mittlere Größe von 28 cm Durchmesser, je nach Haushaltsgöße und Kochgewohnheiten kann man sich zusätzlich für eine kleinere oder eine größere entscheiden. Bei der Beschichtung ist eine **Antihaftversiegelung** für Erste eine gute Wahl, sie ist am flexibelsten einsetzbar. Je nach Vorliebe können später Pfannen aus **Edelstahl** oder **Gusseisen** oder mit **Keramikbeschichtung** ergänzt werden. Diese erfordern zwar etwas mehr Koch-Know-how und sind vor allem für ganz bestimmte Anwendungen ideal (etwa Edelstahl zum Anbraten von Steaks), sind dafür aber noch langlebiger.

##### Siebe & Schüsseln

Nudeln sind gerade bei jungen Menschen eine beliebte Zutat für schnelle und einfache Gerichte. Der Topf zum Kochen ist da, jetzt fehlt nur noch ein Nudelsieb

bzw. **Seiher**, der sich auch für andere Zwecke eignet, etwa zum Abseihen von Gemüse oder zum Waschen von Salaten. Spezial-Tipp für kleine Küchen: Falzbare Seiher sind besonders praktisch und sparen Platz!

Zum Mischen und Servieren von Salaten, zum Anrühren und Aufbewahren von Saucen, Dips und Cremes – ein paar **Schüsseln** braucht man immer. Zwei bis drei in unterschiedlichen Größen sind für die erste Küche ausreichend. Unbedingt zu empfehlen: Edelstahl statt Plastik, so setzt man auf unverwüstliche und zeitlose Lieblingsstücke. Idealerweise gibt es dazu auch passende Deckel, die fest sitzen. So kann man den Nudelsalat gleich mit zum Picknick transportieren und Reste luft- und aromadicht im Kühl schrank aufbewahren, ohne unnötigen Folien-Verbrauch.

#### PRODUKTTIPPS



Der RÖSLE Seiher ist durch Seitenwände aus Silikon platzsparend zusammenfaltbar. Toll als Geschenk für Erstwohnungsbezieher! UVP 52,95 €



Das RÖSLE Schüssel-Set mit zwei formschönen Schüsseln aus Edelstahl eignet sich sowohl zum Servieren am Tisch als auch für Zubereitung, Transport und Aufbewahrung von Speisen. Durchmesser: 20 und 24 cm. UVP 129,00 €



Bietet alles, was die erste Wohnung an Töpfen und Pfannen braucht: Das 5-teilige Topf-Set MOMENTS inkl. Bratpfanne von RÖSLE. UVP 299,00 €



#### Küchenhelfer

Es gibt viele nützliche Küchenhelfer und es ist schön, mit der Zeit sein Sortiment entsprechend seinen Kochgewohnheiten zu erweitern. Zunächst reichen aber vier Basics: Ein Kochlöffel, ein Pfannenwender, ein Schöpflöffel und ein Schneebesen. Profi-Tipp: Edelstahl ist das Material der Wahl für langlebige Küchenhelfer, doch je nach Beschichtung der Pfannen ist es nur bedingt geeignet. Anstatt komplett auf Plastik zu setzen, empfehlen sich Werkzeuge aus Edelstahl, die mit einem schmalen Silikonrand gepolstert sind.

#### Messer & Bretter

**Messer** sind eine Wissenschaft für sich, doch man muss es nicht unnötig kompliziert machen. Wer in seiner Küche vier gute Messer griffbereit hat, ist für die meisten schnittigen Fälle gewappnet. Ein kleines Schälmesser eignet sich mit seiner gebogenen Klinge ideal, um Obst und Gemüse zu schälen und in Form zu bringen. Ein Gemüsemesser sieht ganz ähnlich aus, hat aber eine gerade Klinge und ist daher besser zum Schneiden auf einer flachen Unterlage. Ein Kochmesser ist durch seine breite Klinge perfekt zum

Zerkleinern von Fleisch, Fisch und Gemüse sowie zum Hacken von Kräutern, Zwiebeln usw. Zu guter Letzt darf ein Brotmesser mit wellenförmigem Schliff nicht fehlen.

Zum Thema Messer gehören natürlich auch **Bretter**. Auch hier ist ganz klar die Devise: Weniger ist mehr! Lieber ein gutes als viele schlechte. Mit einem hochwertigen, ausreichend großen Holzbrett ist man schon gut bedient, mehr braucht es erst mal gar nicht. Vorteilhaft sind Bretter, die austretende Flüssigkeit auffangen, damit diese nicht vom Brett tropft.

#### PRODUKTTIPPS



Kochlöffel und Pfannenwender von RÖSLE vereinen das Beste aus zwei Welten und polstern den hochwertigen Edelstahlkörper mit einem Silikonrand ab, damit auch in beschichteten Pfannen garantiert nichts verkratzt!



Kochlöffel Silikon, UVP 36,95 €  
Pfannenwender Silikon, UVP 36,95 €  
Haken-Schöpflöffel 8 cm, UVP 29,95 €  
Schneebesen 27 cm, UVP 21,95 €



Das Schneidbrett von RÖSLE ist aus hochwertigem Ulmenholz. Die nach hinten abfallende Arbeitsfläche und der erhöhte Rand sammeln austretende Flüssigkeiten. Das Abstreifen von geschnittenen Lebensmitteln ist über die stufenlose Vorderkante möglich.

Schneidbrett 36 x 24 cm, UVP 64,95 €

## Reiben & Schäler

Eine Multifunktionsreibe ist eine absolut lohnende Anschaffung, da hier ein Utensil unterschiedliche Hobel- und Reibefunktionen erfüllt. Von dünnen Gurkenscheiben über grobe Parmesanspäne bis fein geriebener Zitronenschale, alles kein Problem mit einer Drei- oder Vierkantreibe.



*Die Dreikantreibe von RÖSLE deckt mit Feinreibe, Grobreibe und Hobel die wichtigsten Funktionen ab. Die Anlauf- und Auslauffläche erleichtern das Ansetzen und optimieren den Reibevorgang.*

*UVP 69,95 €*

In Schäler-Fragen ist für die erste Küche ganz klar ein **Pendelschäler** angesagt, da hiermit sowohl gerade als auch runde und eher unformige Obst- und Gemüsesorten geschält werden können, von Spargel bis Kartoffeln über Mangos und Kiwis bis hin zu Gurken und Möhren. Achtung! Pendelschäler gibt es für Links- oder für Rechtshänder, er eignet sich nicht für beide.

**Nachhaltigkeits-Tipp:** Oftmals lassen sich die Klingen von Pendelschälern austauschen, sodass man keinen neuen kaufen muss, wenn die Klinge stumpf wird. Einfach beim Hersteller nach Ersatzklingen schauen.

## Besteck

Bei Besteck ist es ratsam, sich gleich für ein 30-teiliges Set für sechs Personen zu entscheiden, selbst wenn man erst mal alleine wohnt. Das Set umfasst sechs Messer, sechs Gabeln, sechs Löffel, sechs Kuchengabeln und sechs Kaffeelöffel. Bei guter Qualität ist man damit in den meisten Fällen über Jahre bzw. sogar Jahrzehnte hinweg ausreichend bestückt. Mit einem zeitlosen Design macht man nichts falsch und hat lange Freude daran. Zu ausgefallen sollte es in der Basisausstattung nicht sein – immer mitbedenken: Geschmäcker ändern sich!

## PRODUKTTIPPS



*Der RÖSLE Pendelschäler ist für Rechts- und für Linkshänder erhältlich. Mit dem beidseitig geschliffenen Ausstecher können schadhafte Stellen entfernt werden. Die Klinge ist auswechselbar.*

*UVP 26,95 €*



*Das hochwertige Besteck „Culture“ von RÖSLE hat ein modernes, ansprechendes Design, ist robust, rostfrei, pflegeleicht und spülmaschinengeeignet. 30-tlg., Hochglanz, UVP 149,00 €*



## NUTZUNGSHINWEIS

Verwendung der Inhalte ausschließlich im Zusammenhang mit Informationen zu Marke und/oder Produkten von RÖSLE.

## BILDMATERIAL

Bitte beachten Sie den Copyright-Hinweis. Fotos: ©RÖSLE  
Download: <https://media.roesle.de/?c=5907&k=9059f23a68>

## ÜBER RÖSLE

RÖSLE zählt zu den führenden Herstellern von Küchenwerkzeugen, Kochgeschirr, Grillgeräten und BBQ-Accessoires. Hobby- wie Profiköche in aller Welt schätzen die Qualitätsprodukte des Allgäuer Familienunternehmens, die schon zahlreiche internationale Designpreise und Auszeichnungen erhalten haben. Überzeugende Funktionalität, nachhaltige Materialien und das besondere Etwas, das RÖSLE immer noch ein kleines bisschen besser macht, sind die Ansprüche der Marke RÖSLE, die seit 1888 in Familienhand ist. RÖSLE engagiert sich stark am Standort Marktoberdorf für die Zukunft von Mensch und Region und unterstützt darüber hinaus mit der eigenen PINK CHARITY EDITION die Kampagne Pink Ribbon World Wide Awareness im Kampf gegen Brustkrebs.

RÖSLE ist in über 40 Ländern der Welt vertreten und hat eine eigene Vertriebsgesellschaft in den USA. Neben dem Outletstore am Firmenstandort laden weitere Outlets in Ochtrup, Neumünster, Berlin, Rostock, Halle/Leipzig und Metzingen sowie in Österreich in den Outlet-Centern Salzburg und Wien-Parndorf und in den Niederlanden in Roermond und Roosendaal zum Schwelgen in der gesamten RÖSLE Produktpalette ein.

Zur RÖSLE GROUP Firmengruppe gehört auch die Premiummarke GRÖMO, Marktführer für Dachentwässerungszubehör in Deutschland und Europa. Beide Marken stehen unter der Leitung von Geschäftsführer Henning Klempp.

## WEITERE INFORMATIONEN

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:  
kommunikation.pur GmbH, Michaela Ogermann, Sendlinger Straße 31, 80331 München  
Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: [roesle@kommunikationpur.com](mailto:roesle@kommunikationpur.com)