



OSTER
KÜCHE

In der Natur zuhause





OSTER
K Ü C H E

Beim Kochen daheim

Unsere Massivholzküchen

Q-LINE	Seite 14–17
AMPEZZO	Seite 22–25
CUBE	Seite 30–33
CASTEL	Seite 38–47
QUANTUM	Seite 52–65
FORMA	Seite 68–71
OLDHAM	Seite 74–77
MILFORD	Seite 82–85
NOCE	Seite 88–91
PURE	Seite 94–95
Modellübersicht	Seite 102–112

Der Begriff Nachhaltigkeit wurde bereits 1713 vor dem Hintergrund einer zunehmenden überregionalen Holznot von Hans Carl von Carlowitz (1645–1714), Oberberghauptmann in Kursachsen, genutzt:

„Wird derhalben die gröste Kunst / Wissenschaft / Fleiß / und Einrichtung hiesiger Lande darinnen beruhen / wie eine sothane Conservation und Anbau des Holtzes anzustellen / daß es eine continuirliche beständige und nachhaltende Nutzung gebe / weilm es eine unentberliche Sache ist / ohne welche das Land in seinem Esse [im Sinne von Wesen, Dasein, d. Verf.] nicht bleiben mag.“

Sylvicultura Oeconomica (1713), S. 105–106



Mit Respekt vor der Natur, für bleibende Werte

Wir alle sind tagtäglich unendlich vielen Reizen ausgesetzt. Das beginnt beim morgendlichen Check der globalen Nachrichtenlage, setzt sich fort in unserem Arbeitsumfeld mit seinen sich immer schneller ändernden Herausforderungen und mündet in der Überlegung, wie wir unser privates Wohnumfeld so gestalten können, dass wir einen Ruhepol schaffen für unsere Liebsten – und natürlich auch für uns selbst.

Die Sehnsucht nach Balance führt viele von uns zu der Erkenntnis, dass es Zeit ist, sich von Wegwerfmentalität und Turbokapitalismus zu verabschieden und Orientierung zu finden bei bleibenden Werten. Unsere Umwelt ist und bleibt das kostbarste Gut, es dient dem Erhalt unserer ureigenen Lebensgrundlagen, wenn wir sie bewusster schützen.

Wir bei Oster wissen um diesen kostbaren Schatz, denn der Rohstoff für unsere Massivholzküchen ist ein Geschenk der Natur. Alle Hölzer der in diesem Katalog vorgestellten Modelle stammen selbstverständlich aus nachhaltiger Forstwirtschaft und sind entsprechend zertifiziert. Die Wurzel dieses Umgangs mit unseren natürlichen Ressourcen ist das Vertrauen in die Verpflichtung, dem Wald nur soviel Holz zu entnehmen, wie auch wieder nachwächst. Dies sichert unseren kostbaren Rohstoff für Generationen.

Ebenso in Generationen denken wir, wenn wir unsere Küchenmodelle entwickeln. Eine langlebige Konstruktion, natürliche Oberflächenbehandlung und ein zeitloses Design machen jede OSTER Küche zum Erbstück mit Umweltbonus.

Die eigene Küche zu gestalten und darin gemeinsam genussvoll zu kochen, kann zu dem oben erwähnten Ort der Begegnung werden, in dem wir wertvolle Stunden erleben. Zur Inspiration finden Sie im Katalog ein paar ausgewählte Rezepte, um sie mit der Familie oder Freunden in Ihrer neuen OSTER Küche auszuprobieren.

Wir wünschen Ihnen ganz viel Freude bei der Auswahl Ihres Lieblingsmodells.

Ihre Familie Oster



Mit einem Weinfass kommt unsere Geschichte ins Rollen

1771



Gegründet im Jahr 1771 durch
JOHANN WILHELM OSTER (1750–1821)
als Küferei und kleine Schreinerei für Möbel
und Restauration.

Von Beginn an war damit die Wertschätzung und
der Erhalt von guten Dingen im Blick.





Massive Wertarbeit





Das Ziel:
Wohnen und arbeiten im
Einklang mit der Umwelt



Dieses moderne Mehrgenerationenhaus verfügt über ein Flachdach, das vollständig bestückt wurde mit einer Photovoltaikanlage. Von außen unsichtbar trägt hier die Sonnenenergie positiv zur Ökobilanz des Gebäudes bei. Auch unsere Produktionshallen nutzen die Dachflächen, um durchschnittlich bis zu 40 % des Eigenbedarfs an Strom zu decken.





Q-LINE

Die zeitlose, moderne Flächengestaltung der massiven Ahornfronten und der Seitenwangen durch horizontal eingefräste V-Fugen verschafft jedem Raum eine gefühlte Leichtigkeit. Einen modern-puristischen Kontrast zum warmen Ahornholz bieten die Mattlackfronten, hier Modell SELECT-C in Graphit.

Weitere Ausstattungsvarianten:

oster.de/kollektionen/modell-q-line





- 500 g** Joghurt
- 2 EL** Agavendicksaft
- 1 EL** Zitronensaft

- 400 g** gemischte frische Beeren
- 100 g** Schokoladenkekse

Beeren-Bowl mit Joghurt

für 2 Personen

Den Joghurt mit dem Agavendicksaft und dem Zitronensaft verrühren und in zwei Bowls füllen.

Die Beeren waschen, etwas abtrocknen und auf dem Joghurt locker verteilen.

Die Schokokekse zerbröseln und darauf streuen.

Für die Vegetarier oder Veganer den Joghurt einfach durch Haferjoghurt oder Kokosjoghurt ersetzen.





6



Mit gerade einmal 18 Jahren übernahm
JOHANN NIKOLAUS OSTER (*1802 – † 1874)
den Betrieb.

Zu jener Zeit war dieses Alter
für einen selbständigen Handwerker
nichts Ungewöhnliches.

18



20



AMPEZZO





Filigrane Stahlelemente definieren die sockelfreie luftige Architektur von AMPEZZO. Die natürliche Maserung der Fronten aus antiker Fichte ist kräftig, rau und wild. Eine rustikale Kombination, die grafisch-minimalistisch anmutet und Industriedesign ausdrucksstark interpretiert.

Weitere Ausstattungsvarianten:

oster.de/kollektionen/modell-ampezzo







In dritter Generation führte
JOHANN NIKOLAUS OSTER (*1835 – †1896)
das kleine Unternehmen fort

18



60



Mehr Sinn für Details





CUBE







CUBE – das ist Gebrauchsküche, Kochlabor und behaglicher Wohnraum in einem. Kühle geflammte Stahlfronten – hier in Steel-BL – bilden den schlichten Gegenpol zur lebendig-warmen Maserung der Kernesche. Wohnlicher Look für die Wand: Durch das Vario-Wandsystem lässt sich Stauraum kreativ gestalten – individuell, klar, formschön.

Weitere Ausstattungsvarianten:
oster.de/kollektionen/modell-cube





JOHANN NIKOLAUS OSTER
übergab das Unternehmen 1909
an seinen Sohn
MATHIAS JOSEF OSTER

19





Nur die feinsten Zutaten







CASTEL



Die klassisch-englische Landhausküche in urbaner Interpretation: CASTEL Diva Black. Mattes Tiefschwarz gibt der Patina-Lackierung einen industriellen Look und schafft den spannenden Kontrast zu traditionellen Elementen wie Säulen oder Kassettenrahmen.

Weitere Ausstattungsvarianten:

oster.de/kollektionen/modell-castel-diva-black





- 1 kleiner Hokkaido Kürbis
- 2 kleine rote Bete
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Petersilienwurzeln
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Sesamsamen

- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Ofengeröstetes Gemüse

für 4 Personen

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Gemüse vorbereiten und waschen. Rote Bete unter Wasser bürsten und vierteln.

Die Enden vom Kürbis knapp abschneiden, in der Mitte halbieren. Kerne mit einem Löffel entfernen. Die beiden Hälften in 10 mm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebeln schälen und achteln. Knoblauchzehen schälen und der Länge nach halbieren. Petersilienwurzeln schälen und der Länge nach, je nach Grösse, vierteln oder achteln. Eventuell in der Mitte nochmals halbieren.

Die Petersilie waschen, trocken schleudern und hacken.

2 Ofenbleche mit Backpapier auslegen. Das Gemüse locker darauf verteilen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Backzeit beträgt etwa 50 Minuten. Nach 20 Minuten das Gemüse mit einem Holzspatel wenden, so dass eine gleichmässige Bräunung gewährleistet ist. Nach 45 Minuten den Sesam aufstreuen und nochmals 5 Minuten mitbacken.

Aus dem Ofen nehmen, auf Teller verteilen und mit der Petersilie bestreuen. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Dazu passt selbst gemachte Mayonnaise oder Petersilien-Pesto.













Tradition trifft Charme: CASTEL steht für Massivholz im englischen Landhausstil und sorgt mit seiner charakteristischen Patina-Optik für einen behaglichen Vintage-Look. Harmonie trotz Kontrast: die farblich abgesetzte Massivholz-Arbeitsplatte aus zart geweißter Eiche.

Weitere Ausstattungsvarianten:

oster.de/kollektionen/modell-castel-altweiss



A black and white photograph of a dense forest. Sunlight filters through the trees, creating a dappled light effect on the forest floor. The trees are tall and thin, with some branches in the foreground. The overall atmosphere is serene and quiet.

Der Kleine hinten rechts
will Küche werden, wenn
er mal groß ist



Die Natur gibt uns kostbares Holz. Wir geben ihr Bäume zurück.



Was haben 52.000 Eichen, 6.000 Kirschbäume und 2.000 Buchen gemeinsam? Wir haben sie in den letzten 10 Jahren gepflanzt. Ganz genau: Und zwar einen Baum für jede ausgelieferte Küche. Warum wir das tun? Ohne Frage hat für uns als Massivholzküchen-Spezialisten ein verantwortungsvoller Umgang mit der Ressource Holz oberste Priorität.

Dies fängt schon bei der Materialauswahl an, bei der wir extrem hohe Ansprüche stellen: Kein Tropenholz, kein Raubbau. Nur Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft wird von uns verarbeitet. Doch wir wollen mehr tun und einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz leisten: sicht-, erleb- und nachvollziehbar. Aus Verantwortung. Und aus Liebe zur Natur. So verstehen wir Nachhaltigkeit.





Koblenz

Boppard

Cochem



Ediger-Eller



Wir pflanzen unsere Bäume zwischen dem Pehrbach und dem Lehmerbach oberhalb der Gemeinde Ediger an der Mosel.



Schauen Sie unseren Bäumen auf Google Maps beim Wachsen zu:
<https://goo.gl/maps/p8hS5>



Traben-Trarbach







QUANTUM



Sorgt durch den unkonventionellen Mix aus vertikaler und horizontaler Holzmaserung für Spannung und ein lebendiges Bild: QUANTUM in Wildeiche.

Weitere Ausstattungsvarianten:

oster.de/kollektionen/modell-quantum





Vorteig
125 g Weizenvollkornmehl
125 ml kaltes Leitungswasser, ca. 17 °C
Ein reiskorngroßes Stück Frischhefe

Hauptteig
200 g Roggenmehl 1150
450 g Weizenmehl 1050
200 g Kartoffeln vom Vortag
Etwa 500 g Kürbispüree
7 g Frischhefe (7x Erbsen Größe)
18 g Salz
2 EL gehackte Kürbiskerne
1 grosse runde Cocotte
(Gussbräter mit Deckel)

Kürbis-Kartoffelbrot im Topf

Abends den Vorteig vermischen und 12 Stunden luftdicht abgedeckt bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Am nächsten Tag die Zutaten des Hauptteigs bis auf die Kürbiskerne vermischen und zum Vorteig hinzufügen, gut abgedeckt für 30 Minuten stehen lassen, um das Mehl noch mehr zu verquellen. Dann ca. 3 bis 6 Minuten mit einer Knetmaschine auf kleiner Stufe verkneten. Der Teig sollte eine feuchte, leicht klebrige Konsistenz haben. In eine leicht geölte Schüssel füllen, mit Folie abdecken und bei Raumtemperatur 90 Minuten gehen lassen. Dabei alle 30 Minuten dehnen und falten. Nach 90 Minuten sollte der Teig fast das doppelte Volumen erreicht haben. Wenn nicht, die Gehzeit etwas verlängern.

Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und von außen nach innen zu einem runden Laib formen. Mit Wasser bepinseln und mit gehackten Kürbiskernen bedecken.

In einen bemehlten Gärkorb setzen und 45 Minuten abgedeckt gehen lassen. Auch hier nach Sicht abwägen. Der Teigling sollte fast das doppelte an Volumen erreicht haben.

Vorsichtig mit Ofenhandschuhen arbeiten, Verbrennungsgefahr!

Den Backofen mit Bräter und Deckel auf 250 °C Ober- und Unterhitze im Ofen vorheizen.

Den Teig aus dem Gärkorb vorsichtig in den Bräter stürzen, mit einem scharfen Messer einmal in der Mitte einritzen, sofort den Deckel aufsetzen, Backofen auf 210 °C reduzieren und 30 Minuten mit Deckel backen. Deckel entfernen und 15–20 Minuten fertig backen.

Aus dem Bräter nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.







Innen wie außen: Auch mit der lebendigen Maserung der Kernbuche kommen die Massivholzoberflächen von QUANTUM stets wunderbar zur Geltung.





Unter HERMANN JOSEF OSTER (*1929–†2019),
der die Schreinerei 1956 übernahm, erlangte der
Betrieb durch die Fertigung massiver Holzfenster
nun auch überregionalen Bekanntheitsgrad



Regional bekannt wurde der
Handwerksbetrieb durch die
Restaurationsarbeiten auf der
Burg Pyrmont

19



56



Modellerweiterung

Hubinsel QUANTUM-Q





Nach dem Essen verschwindet die Theke wieder in der Arbeitsplatte – und schon ist aufgeräumt.



Per Knopfdruck alles zur Hand: Kochutensilien, Gewürze oder das Tablet werden in formschönen Auszügen, Regalen oder Halterungen des stufenlos in der Höhe verstellbaren Schrankelements, hier in Wildeiche, griffbereit beherbergt.

Weitere Ausstattungsvarianten:

oster.de/kollektionen/hubinsel-quantum-q



- 2 ganze Wolfsbarsche, à ca. 500g
(ausgenommen und entschuppt)
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Bund Basilikum
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bio-Zitrone

Mediterraner Wolfsbarsch vom Grill mit Pistou und Zitrone

für 2 Personen

Für das Pistou den Knoblauch schälen und das Basilikum waschen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Die beiden Zutaten zusammen mit dem Olivenöl in einen elektrischen Food Processor oder einen Mörser geben und zu einer Paste verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fische kurz unter kaltem Wasser abwaschen und abtrocknen, dann mit einem scharfen Messer das Fleisch auf jeder Seite drei- bis viermal einritzen. Die Fische mit ein wenig Pistou außen und innen einreiben, den Rest für später beiseitestellen. Abgedeckt im Kühlschrank für etwa 2 Stunden marinieren lassen.

Die Zitrone waschen, vierteln und vier dünne Scheiben abschneiden. Diese in die Bauchhöhlen der Fische geben. Die Fische samt der übrigen Zitronenviertel auf den heißen, eingeölkten Grill oder in die Grillpfanne geben und von beiden Seiten für etwa 10 Minuten grillen.

Mit dem übrigen Pistou servieren.









FORMA



Die senkrecht verlaufende Maserung verleiht FORMA ihren aufgeräumt-gradlinigen Look. Die erlesene Oberfläche der massiv verarbeiteten Erle erschafft eine hochwertige Anmutung, durch die geschlossenen Fronten entsteht ein angenehm ruhiger Gesamteindruck. Akzente setzen die dunkle Natursteinarbeitsplatte und gradlinige Metallgriffe.

Weitere Ausstattungsvarianten:

oster.de/kollektionen/modell-forma



125 g	Butter
50 g	Rübensirup
50 g	Kokosblütenzucker
1	Ei
70 g	Korinthen
1 TL	Weinstein-Backpulver
250 g	grobe Haferflocken

Hafer-Cookies

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und mit den Händen vermischen.

Den Haferflockenteig mit einem Esslöffel zu gleich grossen Häufchen portionieren und zu Kugeln rollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Ofenblech setzen und zu Cookies platt drücken.

Die Cookies etwa 15 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Kinder werden die Cookies lieben. In einer Keksdose mit Deckel aufbewahren.







OLDHAM






OLDHAM kombiniert Kassettenrahmen mit handwerklich gefertigten Abschlüssen und gedrehten Zierleisten. Die Oberflächen im Patina-Look, hier in Erle Night Grey, unterstreichen den Vintage-Style.

Weitere Ausstattungsvarianten:

oster.de/kollektionen/modell-oldham







Die Erfahrung
macht den
Unterschied





19



Mit Firmenübernahme von
KARL-JOSEF OSTER (*1954) und Ehefrau
MARLEN OSTER, GEB. BENZ (*1956)
im Jahr 1983 konzentrierte man sich
neben dem Fensterbau auch wieder auf
den Möbel-Sektor und produzierte die
erste **BIO-KÜCHE**.





MILFORD





Klassischer Country-Style ohne ins Opulente abzugleiten: Mit den lackierten Fronten aus massiver Erle von MILFORD ziehen Eisengrau, Diva Black, Altweiß oder schöne gedeckte Trendfarben in die Küche ein. Hier gibt es nichts zu verbergen – die offenen Regalelemente schaffen Stauraum und Leichtigkeit und heben die Grenze zwischen Kochen und Wohnen auf.

Weitere Ausstattungsvarianten:

oster.de/kollektionen/modell-milford



- 2 reife Avocados
- 2 Limetten entsaftet
- 1 Prise Kreuzkümmel-Pulver
etwas Salz
- 1 Tomate, entkernt und in feine
Würfel geschnitten
- 1 kleine rote Zwiebel, geschält und
in feine Würfel geschnitten
- 1 große grüne Chili, entkernt und
in feine Würfel geschnitten
- 20 g** gehackter Koriander
Mit Salz und Pfeffer abschmecken
Etwas Olivenöl zum darüber träufeln

Guacamole

Avocado der Länge nach halbieren und die beiden Hälften gegeneinander weg drehen. Den Kern entfernen und beiseite legen. Das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels auskratzen und in eine schmale Schüssel geben. Limettensaft, etwas Salz und Pfeffer dazugeben und mit dem Mixstab zu einer Paste mixen. Alternativ wie auf dem Bild mit einem Mörser zerstoßen.

Die Tomatenwürfel sowie die Zwiebelwürfel zugeben und mit einem Löffel einrühren. Koriander dazugeben und eventuell nochmal mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Bei längerer Lagerung den Avocadokern wieder dazu geben und im Kühlschrank aufbewahren, das verhindert eine Oxidation.

Vor dem Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln.







NOCE







Für NOCE wird das wohnlich-warme Edelholz der amerikanischen Walnuss sorgfältig ausgewählt. Die Maserung tritt im vertikalen Verlauf besonders kraftvoll hervor. In gelungenem Materialmix: Fronten aus satiniertem Mattglas – hier Modell PURE in Graphit Black – und dazu passende, edle Alu-Griffleisten.

Weitere Ausstattungsvarianten:

oster.de/kollektionen/modell-noce



Denken und Handeln in Generationen: Jetzt schon die siebte.

Ältester Massivholzküchen-Spezialist – da sind wir schon ein bisschen stolz! Doch wir tun auch etwas dafür. So ist es bestimmt kein Zufall, dass 90 % unserer Mitarbeiter traditionell ausgebildete Tischler sind. Holzliebhaber und Könner ihres Fachs, die sich mit ganzer Hingabe einem einzigen Thema widmen: in präziser, handwerklicher Verarbeitung Ihren Traum von einer Küche zu gestalten und umzusetzen. So begreifen wir wunschgemäße Sonder- und Maßanfertigungen mit optimaler Raumnutzung nicht als Komplikation, sondern: als Ansporn, Ihre OSTER Küche mit höchstem Gebrauchsnutzen zu versehen. Durchdachte Details, Ergonomie, Langlebigkeit und Qualität von Korpus, Fronten und Auszügen sind für uns dabei genauso selbstverständlich wie moderne ökologische Technologien, die – unter größtmöglichem Verzicht auf Chemie und Schadstoffe – ganz natürlich für ein günstiges Raumklima sorgen.

Sie wollen eine harmonische, gesunde Küchengestaltung, in der Sie sich so wohlfühlen, dass Ihre Küche zum Mittelpunkt der Wohnung wird? Dann müssen Sie sich allerdings noch für Ihr Lieblingsdesign entscheiden – denn handwerklich sind alle unsere Modelle auf höchstem Niveau.

Mit KERSTIN OSTER-FRITZ (*1980) und JOHANNES OSTER (*1983), die seit 2007 im Unternehmen beschäftigt sind, ist nun bereits die siebte Generation im Unternehmen aktiv.

Mit der Übergabe der Geschäftsführung in 2020 streben beide nun gemeinsam an, die inhabergeführte Marke OSTER intensiv weiterzuentwickeln.





PURE

Kombi-Modell

PURE macht mit farbig hinterlegten Glasfronten eine klare Aussage. In der Kombination mit ausdrucksstarkem Massivholz in Eiche trifft das Urwüchsige auf moderne Sachlichkeit. Grüne Mini-Oase: Der Indoor-Kräutergarten.

Weitere Ausstattungsvarianten:

oster.de/kollektionen/kombi-modell-pure



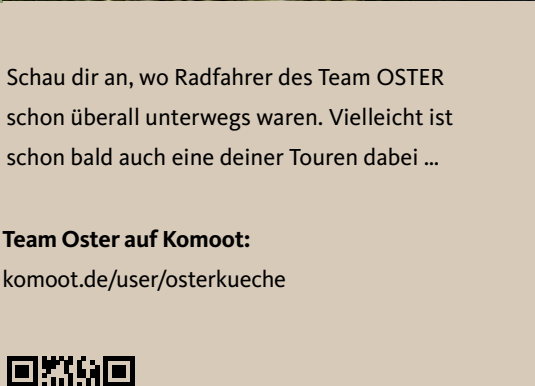
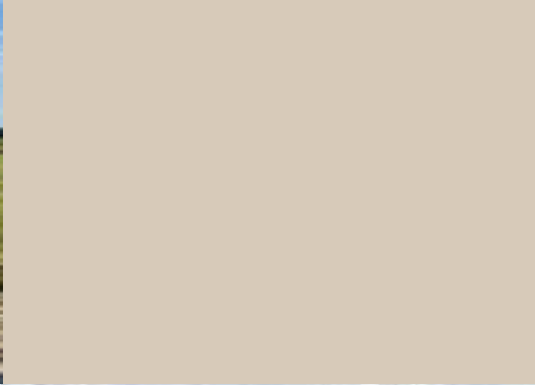
CO₂-neutral Natur erleben – Radfahren im offenen Team OSTER





Das Team Oster Trikot ist begehrt!
Wir vergeben es an Freunde des Hauses.





Schau dir an, wo Radfahrer des Team OSTER schon überall unterwegs waren. Vielleicht ist schon bald auch eine deiner Touren dabei ...

Team Oster auf Komoot:
komoot.de/user/osterkueche



Entdecke Team OSTER



Wir möchten die Freude an der Bewegung in der Natur – da, wo der wertvolle Rohstoff unserer Massivholzküchen herkommt – mit Euch teilen: Hier radeln alle, die stolz ihr Team-Trikot tragen. Es geht nicht um Leistung, sondern um das Erlebnis und den Spaß an der umweltfreundlichen Fortbewegung mit dem Fahrrad.

Das Foto eines Trikot-Trägers in deiner Tour reicht schon, um Team OSTER auf komoot, der besten Fahrrad- und Wander-App, zu deiner gefahrenen Tour einzuladen. Wir teilen Sie in unserem komoot-Account, wenn die Redaktion sie freigibt. So können auch andere die Touren nachfahren oder ähnliche nach eurer Vorlage planen. Wir freuen uns auf viele Einladungen zu schönen Touren, die ihr gemacht habt.

Viel Spaß euch bei der CO₂-neutralen Fortbewegung mit dem Rad – egal ob Tourer, MTB, Gravelbike oder Rennrad. Wir freuen uns über Eure Touren. Und – nicht vergessen – folgt Team OSTER auf komoot!

Mehr Infos zum Team Oster:

oster.de/team-oster







Ästhetik kommt nicht
von Ungefähr, sondern aus
Cochem an der Mosel

Modellübersicht



Seite 14–17

Q-LINE

Die zeitlose, moderne Flächengestaltung der massiven Ahornfronten und der Seitengewangen durch horizontal eingefräste V-Fugen verschafft jedem Raum eine gefühlte Leichtigkeit. Einen modern-puristischen Kontrast zum warmen Ahornholz bieten die Mattlackfronten, hier Modell SELECT-C in Graphit.



Buche



Ahorn



Kernesche



Eiche



Seite 22–25

AMPEZZO

Filigrane Stahlelemente definieren die sockelfreie luftige Architektur von AMPEZZO. Die natürliche Maserung der Fronten aus antiker Fichte ist kräftig, rau und wild. Eine rustikale Kombination, die grafisch-minimalistisch anmutet und Industriedesign ausdrucksstark interpretiert.



Antikfichte

CUBE

CUBE – das ist Gebrauchsküche, Kochlabor und behaglicher Wohnraum in einem. Kühle geflammte Stahlfronten – hier in Steel-BL – bilden den schlichten Gegenpol zur lebendig-warmen Maserung der Kernesche. Wohnlicher Wand-Look: Durch das Vario-Wandsystem lässt sich Stauraum kreativ gestalten – individuell, klar, formschön.



Seite 30–33



Erle natur



Buche



Kernbuche



Kernesche



Eiche



Wildeiche



Ahorn





Seite 38-41

CASTEL

Die klassisch-englische Landhausküche in urbaner Interpretation: CASTEL Diva Black. Mattes Tiefschwarz gibt der Patina-Lackierung einen industriellen Look und schafft den spannenden Kontrast zu romantischen Elementen wie Säulen oder Kassettenrahmen.



Seite 44-47

Tradition trifft Charme: CASTEL Altweiß steht für Massivholz im englischen Landhausstil und sorgt mit seiner charakteristischen Patina-Optik für einen behaglichen Vintage-Look. Harmonie trotz Akzent: die farblich abgesetzte Massivholz Arbeitsplatte aus zart geweißter Eiche.



Altweiß



Night Grey (7016)



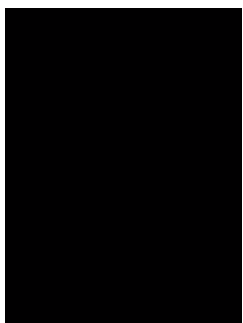
Dark Burgundy



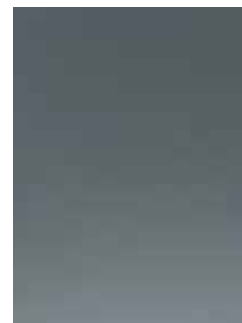
Morning Green



Eiche Natur



Diva Black



Eisengrau



Nachtblau

QUANTUM

Sorgt durch den unkonventionellen Mix aus vertikaler und horizontaler Holzmaserung für Spannung und ein lebendiges Bild: QUANTUM in Wildeiche.



Seite 52–55

Auch in einem ruhigen, einheitlichen Verlauf kommen die Massivholzoberflächen von QUANTUM, hier in Kernbuche mit der Arbeitsplatte in dunklem Granit, stets wunderbar zur Geltung.



Seite 58–59

Modellerweiterung

Hubinsel QUANTUM-Q

Per Knopfdruck alles zur Hand: Kochutensilien, Gewürze oder das Tablet werden in formschönen Auszügen, Regalen oder Halterungen des stufenlos in der Höhe verstellbaren Schrankelements, hier in Wildeiche, griffbereit beherbergt. Nach dem Essen verschwindet die Theke wieder in der Arbeitsplatte – und schon ist aufgeräumt.



Seite 62–65



Erle natur



Buche



Kernbuche



Kernesche



Eiche



Wildeiche



Ahorn



Seite 68-71

FORMA

Die senkrecht verlaufende Maserung verleiht FORMA ihren aufgeräumt-gradlinigen Look. Die erlesene Oberfläche der massiv verarbeiteten Erle erschafft eine hochwertige Anmutung, durch die geschlossenen Fronten entsteht ein angenehm ruhiger Gesamteindruck. Akzente setzen die dunkle Natursteinarbeitsplatte und gradlinige Metallgriffe.



Erle natur



Buche



Kernbuche



Kernesche



Eiche



Wildeiche



Ahorn

OLDHAM

OLDHAM kombiniert Kassettenrahmen mit handwerklich gefertigten Abschlüssen und gedrechselten Zierleisten. Die Oberflächen im Patina-Look unterstreichen den Vintage-Style. Perfektes Zusammenspiel: Die Kombination mit schlichten Fronten aus satinato opti Glas in White.*



Seite 74-77



Altweiß



Night Grey (7016)



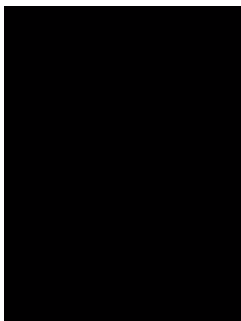
Dark Burgundy



Morning Green



Eiche Natur



Diva Black



Eisengrau



Nachtblau

* Die Füllungen lackierter Rahmenfronten bestehen technisch bedingt aus MDF-Material, dies gewährleistet langfristig eine hohe Standfestigkeit und verhindert ein Reißen oder Verziehen der Fronten. Bei Rahmenfronten im Naturton verwenden wir hochwertigste Furnierplatten.



Seite 82-85

MILFORD

Klassischer Country-Style ohne ins Opulente abzugleiten: Mit den lackierten Fronten aus massiver Erle von MILFORD ziehen Eisengrau, Diva Black, Altweiß oder schöne gedeckte Trendfarben in die Küche ein. Hier gibt es nichts zu verbergen – die offenen Regalelemente schaffen Stauraum und Leichtigkeit und heben die Grenze zwischen Kochen und Wohnen auf.



Altweiß



Night Grey (7016)



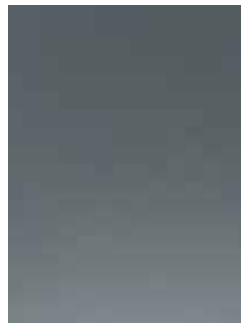
Dark Burgundy



Morning Green



Diva Black



Eisengrau



Nachtblau

NOCE

Für NOCE wird das wohnlich-warme Edelholz der amerikanischen Walnuss sorgfältig ausgewählt. Die Maserung tritt im vertikalen Verlauf besonders kraftvoll hervor. In gelungenem Materialmix: Fronten aus satiniertem Mattglas – hier Modell PURE in Graphit Black – und dazu passende, edle Alu-Griffleisten.



Amerik. Nussbaum



Seite 88–91

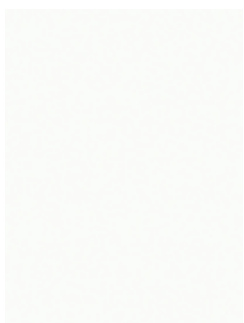
Kombi-Modell PURE

PURE macht mit farbig hinterlegten Glasfronten eine klare Aussage. In der Kombination mit ausdrucksstarkem Massivholz in Eiche Platin trifft das Urwüchsige auf moderne Sachlichkeit.

Grüne Mini-Oase: Der Indoor-Kräutergarten.



Seite 94–95



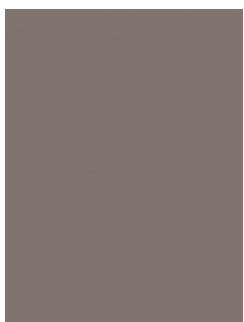
White



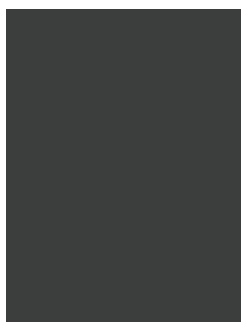
Mud



Dark Grey



Safari Brown



Graphite Black



Dark Burgundy



Weitere Optionen: Fronten in Naturstein und Glas

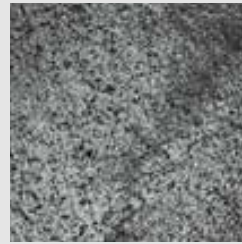
Natursteinfronten „Stone“ – kombinierbar mit allen Modellen



Deep Black



Smokey Black



Gentle Black

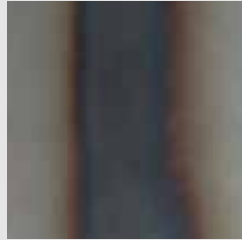


Golden Slate

Stahlfronten „Steel“ – kombinierbar mit allen Modellen

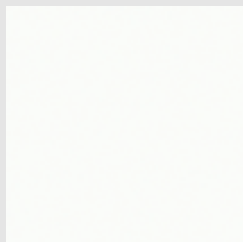


Steel



Steel-BL

Glasfronten – kombinierbar mit allen Modellen



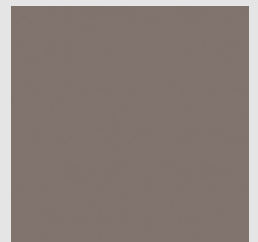
White



Mud



Dark Grey



Safari Brown



Graphite Black



Dark Burgundy



Hinweise zur Pflege Ihrer OSTER Küche

Zu guter Letzt: Der Beginn einer langen Beziehung.

Bio-Oberflächen werden mit unserem Hartwachsöl perfekt vorbereitet: Es dringt bis zu 3 mm tief in die Oberfläche ein und schützt vor Feuchtigkeit und gebrauchstüblicher Beanspruchung. Hochwertige Pflegesubstanzen heben die natürliche Brillanz der Holzmaserung und charakteristische Optik hervor.

Acryllack-Oberflächen bieten von sich aus einen beständigen Schutz vor Verunreinigungen. Unsere Lacke sind umweltfreundlich und unbedenklich in der Anwendung. Sie versiegeln das Holz dauerhaft und machen eine regelmäßige Pflege und Reinigung mühelos und einfach.

Download unserer
Pflegeanleitungen:

oster.de/pflege



Das richtige Pflegemittel für jede OSTER Küche

Wir verwenden nichts, was Mensch, Tier oder Natur schaden könnte. Im Gegenteil: Wir behandeln unsere Massivholzmöbel ausschließlich mit ökologischen, schadstofffreien Pflegemitteln – und zwar von Anfang an, also schon in der Produktion.

Dabei ist für uns selbstverständlich: Alle Lacke, Wachse und Öle werden ohne Tierversuche und ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt, sind vegan* und auch für Allergiker bestens geeignet.

Speziell auf das verwendete Holz abgestimmt, garantieren OSTER-Pflegemittel somit die konsequente Einhaltung unserer hohen Qualitätsstandards.

* kann Spuren von Bienenwachs enthalten

Impressum

OSTER GmbH
Industriering 9A · 56812 Cochem

Telefon: +492671 605178-0
Telefax: +492671 605178-99
info@oster.de

www.oster.de

facebook.com/oster.de
instagram.com/oster_kueche

Redaktion und Koordination:
Kerstin Oster-Fritz

Konzeption, Design, Text:
Reinhold Janowitz Creative Direction | Krefeld

Fotografie:
Rezepte: © Oliver Brachat Photography (Seine Story: www.crevelt.de/2020/12/07/oliver-brachat)
Gemälde: © Reinhold Janowitz
Mehrgenerationenhaus: © Reinhold Janowitz für volkerweiss.eu, mit freundlicher Genehmigung
Portrait Marlen und Karl-Josef Oster: © Reinhold Janowitz

Renderings:
www.biefferendering.com | Verona

Lithografie:
www.biefferendering.com | Verona

Druck:
Eurotipo | Verona

Technische Änderungen und Änderungen an der Ausführung behalten wir uns vor.
Drucktechnisch bedingte Farbabweichungen sind möglich.

© OSTER GmbH



OSTER GmbH

Industriering 9A
56812 Cochem

Telefon: +492671 605178-0
Telefax: +492671 605178-99
info@oster.de

www.oster.de

