

WORK

KITCHEN STORIES

NEUHEITEN

Frische Ideen von der
Hausmesse im Herbst

KÜCHE AN BORD

Wie Häcker eine
schwimmende
Luxusvilla ausstattet

HOLZ MIT RAFFINESSE

Furnierfronten sind schon aus Tradition sehr beliebt.
Neue Produktionsmethoden ermöglichen Varianten, die
auch zum urbanen Stil passen.



PLATZ FÜR NEUE IDEEN!

Erleben Sie außergewöhnliche Neuheiten für eine einzigartige Küchen- und Wohnraumgestaltung.



Entdecken Sie mehr auf unserer Website.

www.haecker-kuechen.com



Jochen Finkemeier blickt optimistisch in die Zukunft. Er setzt auf die Innovationskraft von Häcker.

Liebe Leserin, lieber Leser,

unsere Hausmesse liegt nun schon einige Wochen hinter uns, doch die positive Stimmung, die wir hier erlebt haben, spüre ich immer noch. Ich durfte mit vielen Kunden sprechen und große Begeisterung erfahren. Unser Messemotto „Be unique“ ist dabei mehr als nur ein Motto. Jede Neuheit ist ein Beitrag dazu. Wir produzieren unverwechselbare Küchen, die auf einer harmonischen Symbiose von Tradition und Innovation basieren.

Besonders im Hinblick auf Technik und Nutzen setzen wir neue Standards: Die Korpusstiefe von 61 Zentimetern und damit 10 Prozent mehr Stauraum, unseren SlimLine Drawer, kurz SLD, und darüber hinaus noch Beleuchtung im Auszug gehören neuerdings bei systemat zur Serienausstattung. Alles hochfunktionale Details, die sich im Inneren der Küche verstecken und nicht sofort sichtbar sind.

Diese Mehrwerte kommen vor allem unseren Endkonsumenten zugute. Neben den inneren Werten gibt es eine Vielzahl neuer Fronten und Materialien. Von Granit-Dekoren über Beton bis hin zu edlen Holz-Furnieren. Generell setzen wir mit der Häcker

Holzkompetenz bei systemat in diesem Jahr einen neuen Standard.

Hochwertige Materialien, präzise verarbeitet, liebevoll gestaltet und funktional geplant – das sind für uns die „Zutaten“ einer perfekten Küche. Gemeinsam arbeiten wir daran, die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kundinnen und Kunden immer besser zu verstehen. Dabei legen wir großen Wert auf eine partnerschaftliche Zusammenarbeit und den Dialog mit Mitarbeitenden, Kund:innen und Lieferanten. Wir sind stolz darauf, als verlässlicher Partner zu gelten. Als traditionsreiches, familiengeführtes Unternehmen leben wir unsere Werte im täglichen Miteinander – und das nicht nur in Europa, sondern weltweit.

Wir blicken mit Weitsicht und Optimismus in die Zukunft und freuen uns darauf.

Herzlichst Ihr

J. Finkemeier

Weitere Informationen finden Sie unter: haecker-kuechen.com/de



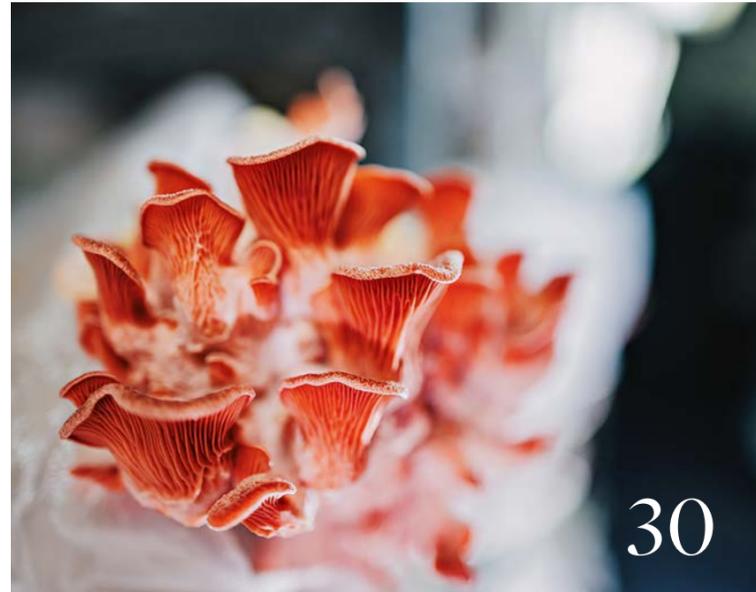
08



22



36

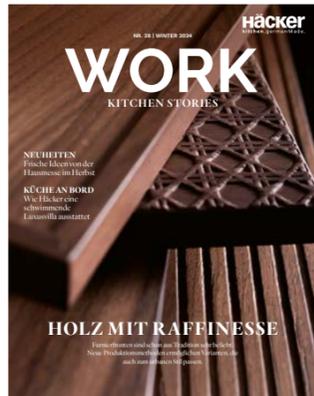


30



42

ZART UND KNACKIG
Die Rosenseitlinge von Edelpilzzüchter Mirko Kalkum wachsen auf Holz. Ihre Ästhetik, ihre feste Konsistenz und ihr feiner Geschmack machen sie zu Lieblingen von Spitzenköchen.



HOLZ MIT RAFFINESSE
Traditionelle Handwerkskunst, beste Qualität und neue Ideen kennzeichnen Küchen von Häcker. Bestes Beispiel: die neuen Echtholz-Furnierfronten.

News

- 03 **Editorial** — Die erfolgreiche Hausmesse und zahlreiche neue Produkte lassen Jochen Finkemeier optimistisch in die Zukunft schauen.
- 06 **Brand News** — 20 Jahre Häcker in Indien, eine avantgardistische Insellösung und fünf Red Dot Awards für Blaupunkt.
- 48 **WORK & Travel** — Indien ist nicht nur ein wichtiger Markt für Häcker, sondern auch ein faszinierendes Reiseland.
- 50 **Preview** — Eating Design aus den Niederlanden, neue Leuchten für die Küche und schlichte Kücheneleganz in modernem Stil.

Living

- 22 **Häcker an Bord** — Dass Küchen von Häcker auch auf dem Wasser eine gute Figur machen, zeigen sie auf den „Livable Yachts“ des Luxusherstellers Arkup.
- 36 **Holz mit Raffinesse** — Die Ursprünge des Familienunternehmens liegen in einer Schreinerei. Bis heute beweist Häcker, dass der kreative, ideenreiche Umgang mit Holz und seine perfekte Verarbeitung absolute Stärken des Hauses sind.
- 47 **Kolumne Kitchen Love: KI in der Küche** — Werden bald Roboter am Herd stehen? Peter Würth hat da so seine Zweifel ...

Seven Senses

- 30 **Edelpilze** — Spitzenköche reißen sich um Shiitake, Rosenseitlinge und Goldköpfchen des Saarbrücker Züchters Mirko Kalkum.
- 34 **Serie Comfort Food: Kaiserschmarrn** — Ein Loblied auf die beste Mehlspeise der Welt.
- 42 **Feine Tafeln** — Wie eine Schweizer Familie in Costa Rica besten Kakao anbaut, daraus edle Schokolade macht und dabei die Umwelt schützt.

Product

- 08 **Häcker Hausmesse** — Zahlreiche Neuheiten in den Produktlinien systemat und concept130 – von einzigartigen Fronten über neue Auszugstiefen mit Beleuchtung bis hin zu Granit-Dekoren – bestimmen das Bild bei der Präsentation im September.
- 18 **Wiener Geflecht** — Das raffinierte Geflecht der Wiener Kaffeehausstühle zieht in die Küche ein. Häcker hat es zu einer innovativen, geprägten Furnierfront entwickelt.
- 26 **10 Jahre Blaupunkt** — Die Gerätefamilie gehört seit einem Jahrzehnt zum Unternehmen. Sie bietet mit einem breiteren Kühlschrank, aktuellen Spülen und Armaturen, einem Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug sowie einer 5-Jahres-Garantie auf alle Geräte viel attraktive Neuheiten.



20

SCHÖNER TRINKEN
Einfallsreiche Sommeliers experimentieren mit alkoholfreien Getränken aus Beeren, Früchten und Kräutern – und bieten damit echte und leckere Alternativen zur herkömmlichen Weinbegleitung.

Aktuelles von Häcker

Jubiläumsfeier in Indien, eine Kücheninsel wird zur künstlerischen Skulptur und gleich fünf Red Dot Awards für Produkte von Blaupunkt. Häcker hat eine Menge Neues zu bieten.



AUF GUTE PARTNERSCHAFT

Häcker Geschäftsführer Markus Sander schnitt zusammen mit Captain Mukesh Kumar Gobar, Chairman der indischen Kanu Group, die Jubiläumstorte an.

20 Jahre Häcker in Indien

AUS OSTWESTFALEN IN DIE WELT

– das ist beileibe keine neue Idee bei Häcker. Im Sommer 2024 wurde in Delhi 20 Jahre Häcker India gefeiert – zusammen mit Partner und Geschäftsfreund Captain Mukesh Kumar Gobar und seiner Familie. Das Jubiläum war Anlass für Häcker Vertriebsgeschäftsführer Markus Sander, mit einer kleinen Delegation auf den Subkontinent zu reisen und das Jubiläum mit den Handelspartnern der Kanu Group zu begehen. Mit der Feier bedankte sich Markus Sander bei Captain Mukesh Kumar Gobar und seiner Tochter Kanupriya für die erfolgreiche langjährige Zusammenarbeit. Er ist optimistisch: „Wir werden gemeinsam noch viele Meilensteine erreichen.“ Thomas Tharakan, seit 2008 Partner von Häcker in Kochi: „Es ist großartig, mit Häcker zusammenzuarbeiten. Alles hat System und funktioniert reibungslos.“

Häcker ist in 16 indischen Städten von Mumbai bis Hyderabad und Pune vertreten. Die Kund:innen schätzen das minimalistisch-moderne Design und die innovative Technologie großzügiger Premium-Küchen mit zusätzlichen kleineren Arbeitsküchen. Ein Pluspunkt ist die hohe Funktionalität der Küchen, die auch in kleineren Appartements perfekte individuelle Lösungen ermöglicht.



SMALL LUXURY MIT EINER KÜCHENINSEL ALS SKULPTUR

Aus dunkelgrünem Naturstein ist die Polyeder-Insel eine perfekte Kombination mit der eleganten Vitrine.

Avantgardistische Insellösung

VIELBESTAUNTES HIGHLIGHT der Hausausstellung war eine Kücheninsel aus dunkelgrünem Naturstein, ganz zum Small-Luxury-Trend passend. Nicht nur der edle, fein gemaserte Stein begeisterte die Besucherinnen und Besucher, vor allem die ungewöhnliche Form sorgte für Aufsehen: ein Polyeder mit fünfeckiger Frontseite, das eher an die Skulptur eines Künstlers erinnert denn an eine Küchenlösung. Die klaren Linien vermitteln urbane Modernität in einer avantgardistischen Formensprache. Bei aller minimalistischen Ästhetik beeindruckt die Insel durch effiziente Nutzung des Raums.

Ihre kompakte Bauweise und das funktionale Design machen die polygonale Insel zu einer hochwertigen Küchenlösung für kleinere, urbane Wohnungen – noch dazu in Kombination mit der Vitrine, in die der Backofen eingebaut ist – Small Luxury in Perfektion.

Alle notwendigen Küchenfunktionen sind integriert und bieten maximalen Komfort auf minimalem Raum. Häcker hatte die Naturstein-Insel im April auf der EuroCucina zum ersten Mal gezeigt, auf der Hausmesse feierte das avantgardistische Einzelstück jetzt deutsche Premiere. Mit der Insel wird Häcker seinem Anspruch mehr als gerecht: „Be unique“.

Fotos: HÄCKER KÜCHEN

1

KÜCHENSPÜLENSERIE „ALENTO“

Auch Alento-Spülbecken werden aus Quarzkomposit gefertigt, der besonders hygienisch, widerstandsfähig und hitzebeständig ist. Die Jury lobte ihre „zeitgemäße Formgebung und innovative Materialtechnologie, die Robustheit mit interessanter Haptik verbindet.“



reddot winner 2024



2

KÜCHENSPÜLENSERIE „MAIRA“

Diese Küchenspülenserie, ebenfalls aus Quarzkomposit, überzeugte die Jury mit ihrer geradlinigen, ausdrucksstarken Formgebung. „Maira“ sei „perfekt auf ihre Funktion reduziert ... Kein einziges Detail ist zu viel, was auch die Reinigung vereinfacht. Darüber hinaus ist das Material einfach fantastisch“, so die Experten, die urteilten „Best of the Best“.

3

KÜHL-GEFRIERKOMBINATION 5CD 891SCO

Zu den Besonderheiten des frei stehenden Geräts zählen die viertürige French-Door-Bauweise sowie die Möglichkeit, die Funktionalität des unteren rechten Fachs von Gefrieren auf Kühlen umzustellen. Die Jury lobte das „beeindruckende Fassungsvermögen“ (522 Liter), die „übersichtliche Aufteilung des Innenraumes“ sowie die „intelligenten Funktionen“.



Blaupunkt: Fünf Awards

HOHE AUSZEICHNUNG für gleich fünf Produkte von Blaupunkt: Bei den international renommierten Red Dot Awards wurden sie in der Kategorie Product Design ausgezeichnet. Für die Küchenspülenserie „Maira“ gewann Blaupunkt sogar die höchste Auszeichnung der Jury, die an „wegweisende Gestaltungen“ verliehen wird: den „Red Dot: Best of the Best“.

„Dass die Jury uns dieses Jahr fünf Red Dot Awards und darunter sogar die höchste Auszeichnung ‚Best of the Best‘ verliehen hat, ist für unser ganzes Team eine große Freude und Bestätigung“, erklärt Olaf Thuleweit, Geschäftsführer bei HK Appliances. „Produkteigenschaften wie eine hohe Materialqualität und ästhetische Gestaltung haben bei uns eine ebenso hohe Priorität wie Flexibilität und Komfort in der Nutzung. Dass die Jury in ihren Begründungen gerade diese Produktmerkmale lobend hervorgehoben hat, ist für uns eine große Bestätigung und eine schöne Motivation mit Blick auf zukünftige Blaupunkt Innovationen.“



4



5

INDUKTIONSKOCHFELD 5II 86250

Bis zu sechs Pfannen und Töpfe können beliebig platziert werden. „Das von strenger Geometrie gekennzeichnete Kochfeld mit seiner flexibel nutzbaren Oberfläche macht auch die Zubereitung größerer Mengen zu einem Vergnügen“, so die Jury.

EINBAUBACKOFEN 5B50P 8690

Das Gerät ist Teil der Dark-Steel-Serie. Die Jury bezeichnete dieses Modell als „ausdrucksvolles und stilvolles Gerät“, dessen Verarbeitung „bis ins Detail hohe Sorgfalt“ erkennen lasse.

Häcker
kitchen.germanMade.

BE UNIQUE

Sei einzigartig

Neues aus Rödinghausen

Bei der traditionellen Hausmesse im September stellte Häcker eine ganze Palette von Neuheiten vor. So bietet die Produktlinie systemat jetzt wesentliche neue Standards: 61 Zentimeter Korpus-tiefe, eine Innenbeleuchtung und extraschmale Zargen. Dazu kommen neue Fronten und Vitrinenschränke – alles unter dem Motto „Be unique“.

SEI EINZIGARTIG

Auf der Hausmesse im September 2024 trat Häcker mit zahlreichen Neuheiten und Individualisierungsmöglichkeiten den Beweis an, dass das Unternehmen sein Motto „Be unique“ ernst nimmt.





1



Unsere drei neuen Top-Standards

1. 61 cm Korpustiefe
+ 10 % mehr Stauraum
 2. SLD SlimLine Drawer
Schmalste Zarge am Markt
Filigrane Optik
 3. Auszugsbeleuchtung
Mehr Sichtbarkeit und
Emotion durch Licht
- ... und das bei systemat
alles serienmäßig!

2

puncto Stauraum und Optik ein großes Plus darstellt. Die Auszüge verfügen zudem seit Herbst standardmäßig über eine vollintegrierte Auszugbeleuchtung, welche den Nutzungskomfort deutlich erhöht und eine angenehme Lichtstimmung kreiert. Darüber hinaus ist jetzt ein Designhighlight von Häcker als Serienausstattung in systemat inbegriffen: der SLD SlimLine Drawer, das filigranste Auszugssystem am Markt, mit einer besonders schmalen, nur acht Millimeter starken Metallzarge.

Schwerpunkt Holz

Einen Schwerpunkt legt Häcker bei der Produktlinie systemat auf seine Kernkompetenz Holz, etwa mit extraschmalen Rahmenfronten, einer neuen Furnierfront im Stil des Wiener Geflechts sowie mit offen gezinkten Massivholzauszügen (siehe dazu S. 18 und S. 36). Und auch das Innenleben der Küchen von Häcker bietet jetzt mit einem zusätzlichen Designkorpus im Farbton Feineiche-natur ein helles, fein gemasertes Holzdekor.

Fronten-Vielfalt

Rahmenfronten sind seit Jahren überaus beliebt, wirken allerdings vielen Kund:innen zu ländlich-rustikal. Mit einer filigran designten Frontneuheit präsentierte Häcker eine Lösung, die einer minimalistischeren, urbaneren Küchengestaltung entgegenkommt. Sie verfügt über einen extraschmalen Rahmen in zierlicher Facettenoptik. Neben den eindrucksvollen Programmfarben wie Eukalyptus oder Samtblau kann diese Küche auch im RAL- und NCS-Farbspektrum – mit Sonderlackierungen in über 2.000 Farbnuancen – geplant werden und bietet so unendliche Gestaltungsmöglichkeiten.

M

it einem wahren Feuerwerk an Innovationen wartete die Hausmesse von Häcker im September auf. Im Fokus stand dabei insbesondere die Produktlinie systemat. Die Produktverantwortlichen entwickelten dafür eine ganze Reihe von Features, die den hohen Anspruch von Häcker verdeutlichen. „Be unique“ heißt das Motto, mit dem Häcker sich auch international vom Wettbewerb absetzt. „Be unique“ – das steht für gelebte Individualität und Einzigartigkeit in der Küchengestaltung. In Zeiten, in denen anspruchsvolle Endkund:innen immer mehr Wert auf Individualität legen, bietet Häcker mit den neuen Produkten zahlreiche Möglichkeiten, zusammen mit den beteiligten Handelspartnern ganz besondere Lösungen bei der Planung zu finden, die jede Küche einzigartig machen.

Drei neue exzellente Standards

In der Produktlinie systemat bietet Häcker serienmäßig drei neue Elemente an, die den Spielraum bei der Küchenplanung deutlich erweitern und den Mehrwert für Endkund:innen erhöhen. Mit einer neuen Korpustiefe von 61 Zentimetern bei den Auszügen erweitert Häcker sein Produktportfolio um ein grundlegendes Planungselement, das in



3

1 HELL, TIEF, SCHMAL Bei Stauraum und Optik bieten die systemat-Auszüge jetzt einen erheblichen Mehrwert für die Nutzer:innen. **2 NEUE TOP-STANDARDS** Die systemat-Auszüge bieten jetzt serienmäßig 10 Prozent mehr Platz, sind von oben beleuchtet und haben extraschmale Zargen. **3 FEINE KANTE** Die schmalen Rahmen der neuen Facettenfronten geben diesen einen warmen, einladenden Look.

Fotos: HÄCKER KÜCHEN



1

1 ZAUBERHAFT Die aktuellen Pocket Doors verschwinden mit leichter Hand in seitlichen Taschen der Küchenschränke und sparen so auf ästhetische Weise Platz (Foto oben). **2 VERZINKTE SACHE** Die neuen Massivholzauszüge von systemat sind in guter alter Handwerkstradition präzise offen gezinkt (Foto unten). **3 INDIVIDUELL** Jede der Fronten in Natursteinoptik, wie hier in der Granitversion in Kombination mit in Greige lackierten Möbeln, erzählt eine Geschichte.



2

Fotos: HACKER KÜCHEN



3



Auf großes Interesse der Hausmesse-Besucher:innen stieß eine neue Front, mit der Häcker gleich zwei seiner Kernkompetenzen verbindet, Nachhaltigkeit und trendbewusste Farbvielfalt: Linoleum. Das altbekannte Material besteht fast ausschließlich aus natürlichen, nachhaltigen Rohstoffen wie Leinöl, Holzmehl aus kontrolliert nachhaltiger Forstwirtschaft und Kalksteinmehl. Eine Linoleum-Oberfläche ist ein echter Handschmeichler. Sie fühlt sich angenehm weich und warm an. Zu diesem Material passen besonders gut naturnahe, matte Farbtöne wie Rauchblau oder Salbeigrün.

Kombiniert mit Kanten aus Echtholz furnier in Eiche elegant wirkt diese Front besonders natürlich und zeitgemäß. Dazu kommt, dass Linoleum-Oberflächen robust, langlebig und leicht zu reinigen sind, zudem sind Fingerabdrücke kaum zu sehen.

Stein, der lebt

Ein wirklich steinaltes Material, aus dem Häcker auch Fronten anbietet, ist Steinfurnier, mit dem einzigartige Küchen möglich sind, hat doch jedes seine eigene Charakteristik, sein eigenes Muster. Steinfurnierfronten bringen die Natur ins Haus und ihre Haptik ist unnachahmlich. Naturstein in der Küche zu verwenden, ist handwerklich aufwendig und sicher nicht die günstigste Lösung. Wer trotzdem auf Steinoptik setzt, für den präsentierte Häcker jetzt neue Oberflächen mit verschiedenen Granitdekors. Sie haben die authentische Struktur und das besondere Erscheinungsbild von echtem Granit. Zugleich bieten sie die praktischen Vorteile von Schichtstoff-Oberflächen. Wem das alles zu viel Stein wird, kann ihn auch mit farbigen Fronten ergänzen – ein absoluter Hingucker, wie sich bei der Hausmesse zeigte.

Natursteinoptik wirkt trotz des „kalten“ Materials in der Regel überraschend warm und wohnlich. Einen klaren, minimalistischen und fast schon industriellen Look bietet dagegen eine ganz andere Range von Fronten: Küchen mit rauer Zementstruktur und Betonoptik, die Häcker jetzt in der Produktlinie systemat neu im Programm hat. Auf den texturierten Oberflächen sind sogar kleine Poren und Unebenheiten zu spüren. Diese Fronten bieten eine zeitlose und stilvolle Ästhetik, die zugleich funktional ist. Mit diesen Alternativen lässt sich urbanes Flair für moderne Küchen wunderbar umsetzen. In den Musterküchen der Hausmesse zeigte sich, wie gut die Kombination mit offenen Regalen mit beleuchteten Glasböden und schmalen Metallrahmen funktioniert.

Schimmernd und glänzend

Oberflächen aus modernem Polymerglas liegen absolut im Trend. Ihr Schimmer-Effekt erzeugt eine edle und hochwertige Anmutung. Das Licht wird reflektiert und lässt Räume heller und größer wirken. Rollladenschränke mit Polymerglas sind zusätzliche Eyecatcher.

Ebenfalls besonders auffallend und zum Zeitgeist passend ist der geschliffene, glänzend lackierte Metalllack in einem neuen Bronzefarnton bei systemat, der den gefragten Industrial Style neu interpretiert.

„Unsere visionären Ansätze eröffnen Planern außergewöhnliche Freiräume, um einzigartige Küchen zu entwerfen.“

MICHAEL DITTBERNER

Leiter Produktentwicklung und Produktmanagement

NUANCIERT

Alle systemat-Küchen sind in 190 RAL-Farben und in 2.000 Tönen des NCS-Farbsystems erhältlich. Hier eine Küche in Greige mit Arbeitsplatte in Betongrau, die auch in ihrer Struktur an Beton erinnert.

Spannendes Innenleben

Die äußere Ästhetik ist sozusagen das „Gesicht“ der Küchen von Häcker. Beeindruckt waren die Besucher:innen der Hausmesse aber auch von den Neuheiten, die sich dahinter verstecken. Den hochwertigen SLD-Auszug mit seiner acht Millimeter schmalen Zarge gab es schon im Programm, mit der neuen, integrierten Innenbeleuchtung und der Innenorganisation OrganiQ aus Echtholz und nachwachsenden Rohstoffen werden die Auszüge, die jetzt serienmäßig verbaut werden, jedoch noch attraktiver. Sie sind eine clevere Erleichterung, um versteckte Dinge zu finden oder das passende Besteck auszuwählen. Mit der neuen Korpustiefe von 610 Millimetern haben alle Auszüge bei systemat jetzt standardmäßig 10 Prozent mehr Platz als Auszüge in der üblichen Tiefe von 56 Zentimetern. Zusätzlicher Platz, der sich im Alltag schnell bemerkbar macht.

Die traditionelle Handwerkskunst des Familienunternehmens Häcker wird bei den

neu vorgestellten, gezinkten Auszügen aus Massivholz offen sichtbar. Präzise gearbeitete Ausklinkungen sorgen für nachhaltige Langlebigkeit, Stabilität und höchste Qualität. Zudem bieten die dekorativen Auszüge eine elegante Optik und schmeichelnde Haptik.

Trendbewusste Details

Ein zeitlos-elegantes Finish hat Häcker seinen edlen Metallgriffen und -tablaren aus der aktuellen „Black Chrome“-Serie gegeben – eine hochmoderne, trendbewusste Oberfläche, deren dunkler Glanz besonders edel wirkt. Dunkel und ein wenig geheimnisvoll sind es Details, die einer Küche einen etwas maskulinen Akzent geben.

Zeitgenössische Küchen erinnern in ihrem minimalistischen Design häufig an monolithische Skulpturen. Klare Linien, strenge Blöcke, hohe Funktionalität bestimmen das aufgeräumte Bild. Die neuen Pocket-Door-Varianten, die Häcker zum Herbst ins Programm nimmt, bieten eine weitere Möglichkeit, optisch alles aus dem Weg zu räumen, was den Blick ablenken könnte. Hinter den platzsparenden Pocket Doors, seitlich versenkbaren, bodentiefen Türen, kann man maximal 240 Zentimeter breite Küchen oder andere Lösungen verstecken. Ein integrierter Klapp-Schiebe-Mechanismus sorgt für ein sanft gleitendes Öffnen und Schließen der Türen. Pocket Doors fungieren als edle Raumteiler und verbergen gekonnt Arbeitsfläche und Stauraum. Die Schiebetüren verschwinden unsichtbar und schaffen so mehr Platz und Flexibilität.

Eleganter Wohnen mit Vitrine

Eine exklusive Verbindung zwischen Küche und Wohnraum schafft der neue Vitrinenschrank. Schmale Metallrahmentüren und hochwertiges, getöntes Parsolglas geben dieser Vitrine zeitgenössische Eleganz. Eine filigrane, indirekte Beleuchtung im Inneren rückt Sammlerstücke und Dekorationsobjekte in den Mittelpunkt. So minimalistisch sich die Vitrine auch gibt: Durch ihre Finesse und das raffinierte Lichtkonzept steht sie schnell im Mittelpunkt des Interesses.



„Häcker Küchen sind weit mehr als nur Möbelstücke – sie sind ein Statement für eine bessere Zukunft. Jede unserer Entscheidungen spiegelt unser Engagement für Ökologie und Innovation wider.“

KARIN PADINGER

Leiterin Marketing und Innenarchitektur

VERBINDUNGSSTÜCK

Der neue Vitrinenschrank mit den schmalen Metallrahmentüren und dem getönten Parsolglas schafft eine elegante Verbindung zwischen Küche und Wohnraum.

Fotos: HÄCKER KÜCHEN





1



2



3

„Unser Qualitätsanspruch spiegelt sich in jedem Detail wider, von der präzisen Verarbeitung bis hin zur liebevollen Gestaltung.“

MARKUS SANDER

Geschäftsführer Vertrieb

Neues auch bei concept130

Auch wenn 2024 die Produktlinie systemat im Vordergrund der Hausmesse stand, so gab es doch auch bei concept130 eine Reihe von wichtigen Neuheiten. Mit dem Designkorpus im Farbton Titan, der innen und außen farbgleich gestaltet ist, schafft Häcker neue Planungs- und Kombinationsmöglichkeiten. Gerade Planungen, die auf ein dunkles Frontdesign setzen, erhalten mit der neuen Korpusfarbe Titan eine farbverwandte, exklusive Schrankinnengestaltung, die insbesondere in Verbindung mit Glasrahmentüren sehr schön zur Geltung kommt.

Innovative Front-Highlights

Für ein Trendupdate sorgt der zart-matte Metallic-Look der neuen concept130-Küche VEGAS, die in vier Metallic-Farbvarianten erhältlich ist: Braun, Blau, Grün und Champagner. Die matten Farbtöne zeigen bei Lichteinfall einen dezenten metallischen Effekt – klassisch und elegant. Dabei fühlen sich die Fronten samtig-weich an.

Mit LINEA führt Häcker bei concept130 eine neue Holzdekorfront mit exklusiver Rillenoptik ein, die anspruchsvolle Ästhetik im Preiseinstiegsbereich bietet. Die im letzten Jahr neu eingeführte concept130-Front SCALA wird um zwei neue, trendige Farbnuancen ergänzt: tiefes, belebendes Balticblau und erfrischendes Eukalyptus.

Mit den zahlreichen Neuheiten der Hausmesse im vergangenen September hat Häcker einen weiteren Schritt getan, seine Küchen einzigartig zu machen – eben schlicht „unique“.



4

Fotos: HÄCKER KÜCHEN

1 KLASSISCHE ELEGANZ Der dezent-metallische Effekt der VEGAS-Fronten der Produktlinie concept130 ist in Braun, Blau, Champagner oder wie hier in Grün erhältlich. **2 MUSTER** Die Hausmesse zeigte Beispiele gelungener Dekoration. **3 PRICKELND** concept130-Küche mit VEGAS-Fronten in Champagner metallic. **4 JUNGES WOHNEN** Die kristallweiße Küche von concept130 wird kombiniert mit METEOR-Front in Quarzgrau mit einer Keramikstruktur. Sie steht beispielhaft für junges Wohnen im Preiseinstiegsbereich.

Ein Geflecht aus Wien

Die Oberflächenstruktur der neuen Fronten von Häcker erinnert an ein legendäres Möbel aus den Wiener Kaffeehäusern.



400 Tonnen Druck beim Prägen

„Mit den Fronten im Wiener Geflecht wird die Verbindung zwischen Küche und Wohnen noch enger“, nennt Michael Dittberner, Leiter Produktentwicklung und Produktmanagement bei Häcker, einen weiteren Vorteil der neuen Variante.

Ganz unaufdringlich erinnert das feinstrukturierte Design an traditionelle Handwerkskunst. Dabei sind die Fronten aus Nussbaum, heller oder schwarz gefärbter Eiche vor allem Meisterwerke aufwändiger moderner Produktionstechnologie. „Für einen Quadratmeter Front brauchen wir acht Quadratmeter Furnier“, erklärt Dittberner. „Wir müssen auf den Unterbau zuerst zwei Lagen durchgefärbtes Pappelfurnier auflegen. Darauf kommt die Deckschicht, das eigentliche Furnier. Mit 400 Tonnen Druck wird bei 120 Grad Temperatur ein Blech mit der Struktur des Wiener Geflechts in das Furnier eingepresst.“

So entsteht eine Fläche, bei der das Furnierholz selbst geprägt ist – etwas, was man mit dem Muster des Wiener Geflechts in der Branche so noch nicht gesehen hat und was in seiner Einzigartigkeit voll dem Anspruch von Häcker entspricht: „Be unique“.

Wenn man es genau bedenkt, sind die Fronten im Wiener Geflecht nur eine logische Fortsetzung der Jahrhundertidee von Michael Thonet: Wo er mit Wasserdampf und Druck das Holz seiner Bugholz-Stühle in Form brachte, bringt Häcker das Holz seiner ebenso innovativen Fronten ebenfalls mit Druck und hohen Temperaturen in seine charakteristische Struktur. Geschichte wiederholt sich manchmal doch.

Die Geschichte des Wiener Geflechts ist über 200 Jahre alt – und noch immer hochaktuell. Als Michael Thonet Mitte des 19. Jahrhunderts seine Kaffeehausstühle aus Bugholz erfand, griff er schon mit dem Stuhl Nr. 14 für die Sitzfläche auf ein Material zurück, das leicht, elastisch, belastbar und doch grazil war: ein wabenförmiges Geflecht aus sechs Peddigrohrsträngen, das man in Österreich schon im 18. Jahrhundert kannte. Man sitzt darauf nicht nur äußerst bequem, es bildet auch einen reizvollen Kontrast zum Holz und verleiht dem Stuhl Eleganz.

Das unnachahmliche Flair des Wiener Geflechts hatten auch die Produktverantwortlichen bei Häcker im Sinn, als sie sich an eine Neuheit für Küchenfronten machten – mit dem Muster des Wiener Geflechts geprägte Furnierfronten, die bei der Hausmesse im Herbst erstmals vorgestellt wurden. Die minimalistischen Küchenmöbel des westfälischen Herstellers bekommen damit eine einzigartige haptische Struktur und bei aller Nostalgie einen frischen, ungewohnten Look, der wunderbar zum aktuellen Trend „Mid Century“ passt.

Fotos: HÄCKER KÜCHEN

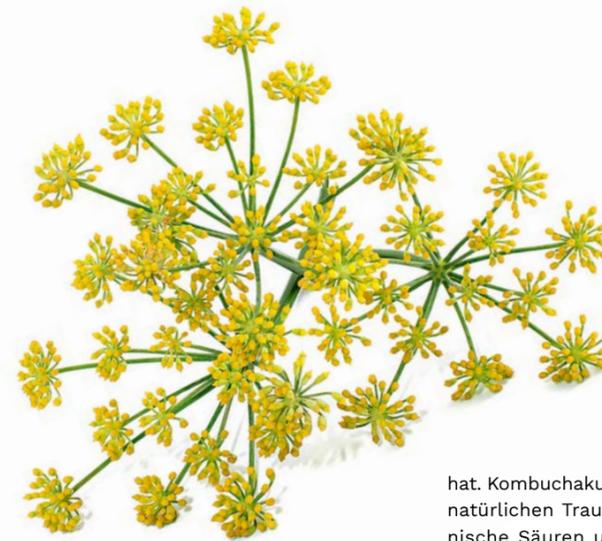
EINZIGARTIGE FRONTEN

Kein anderer Hersteller bietet Küchenfronten im geprägten Wiener Geflecht. Optisch und haptisch sind die neuen Fronten ein Erlebnis. Es gibt sie in Nussbaum, heller oder schwarz gefärbter Eiche.



Genuss ohne Prozente

Alkoholfreie Getränke sind eine beliebte Alternative zur klassischen Weinbegleitung. Kreative Sommeliers arbeiten dafür mit den ausgefallensten Ingredienzien.



NATUR PUR IM GLAS
Blüten, Beeren, Kräuter – alkoholfreie Getränke greifen auf zahlreiche natürliche Ingredienzien zurück. Ihre ungewöhnlichen Aromen geben als Begleitung zu feinen Speisen diesen eine ganz besondere, oft überraschende Note.

Wer einmal in einem gehobeneren Restaurant ein Menü bestellt hat, kennt das: Da wird zum Essen gerne eine „Weinbegleitung“ angeboten. Vom Sommelier perfekt auf den jeweiligen Gang hin ausgewählte Weine. Die aber bekommen immer häufiger Konkurrenz von raffinierten Getränken, die ganz ohne Alkohol auskommen und trotzdem bestens auch zu exquisiten Speisen passen.

Getränke perfektionieren
Schlaue, innovative Gastronomen servieren nicht nur immer häufiger Vegetarisches oder Veganes, ihre Sommeliers stellen inzwischen regelmäßig eine alkoholfreie Speisenbegleitung zusammen, die absolut den gleichen Zweck erfüllt wie die Weinbegleitung: die Gerichte zu erhöhen, ihnen ungewöhnliche Nuancen hinzuzufügen, letzten Endes: sie zu perfektionieren. Damit muss niemand mehr Angst haben, vom Personal als „Spaßbremse“ schief angesehen zu werden und das Taxi nach Hause spart man sich auch.

Ob Jahrgangs-Frucht- und -Gemüsesäfte, Shrubs oder Fermentiertes, Tees und Extrakte, Molken, Sirupe und Kräuteresenzen oder Trinkessige – die Möglichkeiten sind unendlich und letzten Endes vielfältiger als beim Wein. „PriSeccos“ von Jörg Geiger, reinsortige Bergapfelsäfte aus Südtirol oder die Direktsäfte von van Nahmen sind ebenso zu finden wie roter und weißer Weintraubenkombucha, den der Jungwinzer Markus Weiss erfunden

hat. Kombuchakulturen wandeln den natürlichen Traubenzucker in organische Säuren um. Dabei entsteht ein facettenreiches, weinähnliches Fermentationsaroma.

Ein Saft-Pionier ist Werner Retter vom Obsthof Retter in Pöllau in der Steiermark. Seine edlen Direktsäfte werden aus handgesammelten Wildheidelbeeren aus den Karpaten, Wildpreiselbeeren aus Lapland oder wilden Weintrauben aus Hochlagen in Chile schonend gepresst und sorgsam gelagert wie ein guter Wein. Die Wildfrüchte haben deutlich weniger Zucker und mehr Säure, das macht die Säfte haltbarer und weniger süß. Getrunken werden die feinen Tropfen natürlich unverdünnt aus guten Gläsern bei der richtigen Temperatur.

Einen eng verwandten Ansatz verfolgt auch die Winzerfamilie Gross & Gross mit ihren sortenreinen Säften der Marke „Flein“ und deren „Traubengeschmack frisch aus der Presse, wie ihn sonst nur der Winzer erlebt“, bei denen Profis angeblich auch das „Terroir“ schmecken. Und die Obstkellerei van Nahmen verarbeitet piemontesische Wildpflaumen zu einem Saft, den auch der deutsche Bundespräsident Gästen wie dem britischen König Charles III. serviert.

Pure Säfte – und seien sie noch so königlich, speziell und fein – sind vielen Sommeliers eine zu schlichte Weinalternative. Sie experimentieren mit Cocktails aus Edel-Traubensaft, Eukalyptus und Olivenöl zum Reh,

mit Kirschsafft, Lapsang-Souchong-Rauchtee und rotem Traubensecco zum geräucherten Schokoladendessert mit Pflaume. Andere reichen Kräuterlimonade mit Fenchel, Staudensellerie und Basilikum auf Wasserkefir-Basis zur Königskrabbe. Im Berliner Restaurant „Nobelhart & Schmutzig“ wird Quittensaft mit Heu versetzt, zu einem Kaltauszug angesetzt und abschließend passiert. Wer es noch raffinierter will, mischt Obst- und Gemüsesäfte, trennt per Heißfiltration Festes vom Flüssigen und setzt dann Molke, Leindotteröl, Meerrettich oder Honig zu. Kombucha-Getränke werden mit Kräutern, Beeren, Früchten, aber auch mit Fichte, Spargel oder Tomaten aromatisiert. Wichtig ist, dass die neuen Getränke mit den Speisen harmonisieren beziehungsweise kontrastieren: Cremigem werden Zitrusnoten oder Sellerie entgegengesetzt, dunkles Fleisch stößt auf Kaffee- oder Kakaoaromen. Erlaubt ist, was zum Gericht schmeckt und neugierig macht.

Wer hofft, mit Alkoholfreiem viel günstiger wegzukommen als beim Wein, irrt, denn der Einkauf ist teuer. Werner Retter ruft für eine Flasche seiner 2015er „WILD Preiselbeere“ schlichte 133 Euro auf.

0%

Alkoholgehalt tun dem exquisiten Geschmack keinen Abbruch.



Küche ahoi!

Häcker geht aufs Wasser. Die ersten exklusiven Yachten von Arkup sind in Florida zu Wasser gelassen worden. An Bord: hochwertige Küchen aus Rödinghausen.

FREIER BLICK

Von der schwimmenden offenen Küche aus der Produktlinie systemat haben die Gäste an Bord der „Arkup 75 Livable Yacht“ eine grandiose Aussicht auf die Skyline.

V

or einer ausgesprochen ungewöhnlichen Aufgabe standen die US-Vertreter von Häcker im vergangenen Jahr: Die Entwickler der Arkup-Yachten wünschten sich Küchen für ihre luxuriösen schwimmenden Wohnungen. In Zusammenarbeit mit dem niederländischen Architekten Koen Olthuis baut Arkup eine Mischung aus Yacht und schwimmendem Haus. Vom Äußeren her eher an eine Villa erinnernd, haben die autarken Yachten von Arkup einen eigenen Antrieb und können so ihren Liegeplatz selbstständig wechseln, ohne geschleppt werden zu müssen.

Olthuis, ein Pionier schwimmender Bauten, der derzeit u. a. gerade auf den Malediven einen ganzen Stadtteil mit 5.000 Häusern auf dem Wasser baut, hat mit dem Prototypen „Arkup 75 Livable Yacht“ eine elegante, lichtdurchflutete 2,5-Millionen-Luxusvilla mit Motor entwickelt, welche die wohlhabenden Eigner mal hierin und mal dorthin fahren können. „Ich konnte mit dem Projekt eine Art Stelzen entwickeln, sodass die Häuser weitgehend vom Wasser getragen werden, aber trotzdem auf dem Boden ruhen und so sehr stabil sind. Das Prinzip kann man jetzt skalieren.“ Mithilfe der ausfahrbaren Stützen kann die Yacht in flachen Küstengewässern, etwa vor Miami, so stationiert werden, dass sie nicht dem Seegang ausgesetzt ist.

Zwei mit den gleichen Werten

„Es war eine knifflige Aufgabe für uns“, sagt Andreas Gommeringer, Director Sales Overseas von Häcker in den USA. „Das Ganze kam über einen niederländischen Häcker Handelspartner zu uns. Der hatte den Gründern von Arkup schon eine Küche für die Arkup 75 geplant. Und die waren dann auch sehr zufrieden mit der Qualität, mit dem Einbau und generell mit dem Produkt Häcker. Jetzt sollten wir ein Konzept für die kleinere „Arkup 50 Livable Yacht“ konzipieren. Wir haben uns das



„Das war alles neu und ausgesprochen interessant für uns. Wir mussten viele ungewöhnliche Dinge beachten, zum Beispiel Zugangsluken im Boden.“

JULIA KLINGE

Projekt angesehen und schnell festgestellt, dass wir die gleichen Werte vertreten: Nachhaltigkeit, Moderne, Technologie, Innovation. Da haben wir uns wiedererkannt und direkt eine Kooperation daraus gemacht.“

Genau für dieses „floating home“ hat Häcker USA also eine Küche entworfen, die mit wenig Platz auskommt, trotzdem enorm viel Stauraum bietet und erheblich zur minimalistischen Eleganz und dem modernen Lebensgefühl der Yacht beiträgt. Die Arkup-Yachten sind inzwischen in Serie gegangen und die ersten liegen im Wasser – samt Küchen von Häcker, ausgestattet mit Geräten von Miele.

Zwei Küchen an Bord

„Der Platz an Bord war sehr limitiert“, erzählt Andreas Gommeringer. „Es musste viel untergebracht werden. Boot 2 hat zum Beispiel einen versteckten TV im Oberschrank. Und bei den außergewöhnlichen Designs für Boot 3 und 4 ging es quasi um zwei Küchen. Eine ist ein bisschen versteckter, wo dann der angestellte Koch die Speisen zubereitet. Und nach vorne hin gibt es eine Open-Living-Situation mit einer Kücheninsel.“

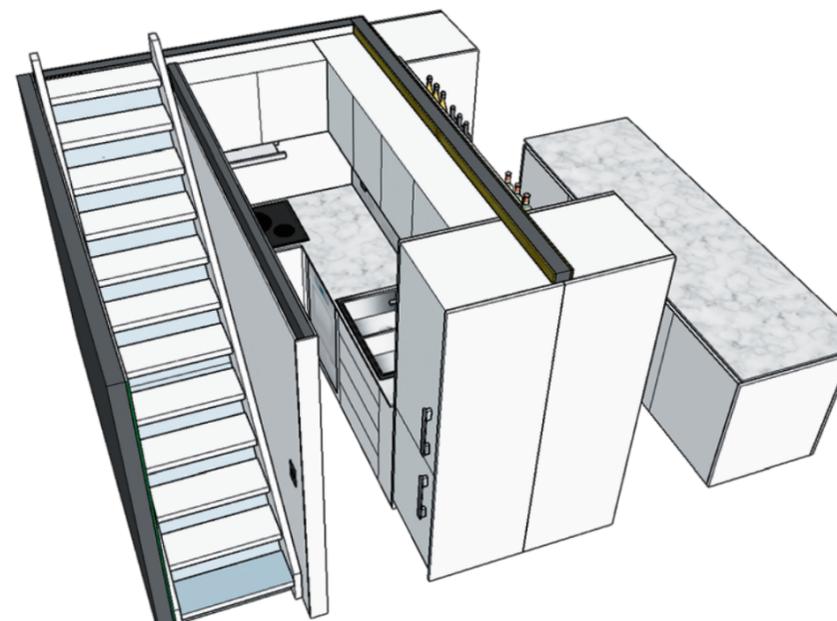
Julia Klinge, die das Projekt betreut hat, ergänzt: „Das war alles neu und ausgesprochen interessant für uns. Wir mussten viele ungewöhnliche Dinge beachten, zum Beispiel Zugangsluken im Boden. Daraufhin haben wir eine Insel konstruiert, die man verschieben kann, damit wir flexibler im Platz sind. Gerade bei den Küchen für Yacht 3 und

4, wo wir jeweils diese zwei Küchen hatten, war Platz ein ganz großes Thema. Bei dem Cooking-Bereich für den Personal Chef mussten wir sehen, ob wir überhaupt die Tür noch aufbekommen. Was ist mit dem Öffnungswinkel für den Kühlschrank, geht das alles? Der Platz war wirklich sehr, sehr begrenzt. Wir haben dann teilweise Ecken so genutzt, dass man von der anderen Seite, vom Flur, darauf Zugriff hat. Wir haben versteckte Schränke gebaut, die Wände wurden dann mit zu öffnenden Paneelen verkleidet.“

Anders als gedacht war Gewicht kein Thema, weshalb die Küchen auf den Arkup-Yachten auch mit Natursteinarbeitsplatten

KÜCHEN-ZWILLING

Auf eng begrenztem Raum schufen die Planer eine doppelte Küche: neben dem Treppenaufgang eine Arbeitsküche, nach vorne eine stylische, offene Küche mit Insel.



Fotos: ARKUP



EIN HAUS GEHT AUF REISEN

Die „Arkup 75 Livable Yacht“ mit Küchen von Häcker an Bord kann wie eine Yacht selbstständig ihren Standort wechseln und so zur ganz persönlichen Kreuzfahrt aufbrechen.

ausgestattet sind. Viel wichtiger waren Beweglichkeit und Zugänge zur Technik. Andreas Gommeringer: „Die Yachten werden bei den meisten Leuten den größten Teil der Zeit festliegen, aber trotzdem sind sie ja beweglich. Das heißt, sie fahren und müssen damit zumindest eine gewisse Beweglichkeit des Untergrunds aushalten, was normale Küchen nicht müssen.“ Wichtig war auch die Stabilität der Konstruktion, erinnert sich Julia Klinge: „Es ging um den Stellwandbau, an dem die Küche befestigt wurde, damit das auch bei Wellengang auf jeden Fall sicher und stabil ist.“

Ausschlaggebend für die Wahl von Häcker für die Yacht-Küchen war das moderne Design von Häcker. Was genau wurde denn dann

auf den Yachten eingebaut? Andreas Gommeringer: „Wir haben die Produktlinie systematisch und das Modell AV 4030 dafür ausgewählt, mit Hochglanz-Lack, von den Farben her sehr freundlich gehalten, alles in Kristallweiß. Für Boot 3 und 4 haben wir uns für eine Kombination entschieden. Im vorderen Bereich zeigen wir unsere beleuchtete Kehlleiste, und im hinteren Bereich, wo wirklich gekocht und gearbeitet wird, gibt es Griffe.“

Weitere Informationen finden Sie unter: arkup.com





10 Jahre

Eine Fülle von Neuheiten zum Jubiläum zeigen Designkompetenz und Innovationsfreude der Marke.

Blaupunkt bei Häcker

Der Schritt war logisch, konsequent, weitsichtig – und kam doch für viele überraschend: Vor genau zehn Jahren stieg Häcker in die Vermarktung von Küchengeräten ein und verkauft seitdem nicht alleine Küchenschränke, sondern auch gleich exklusiv dazu die passenden Elektrogeräte von Blaupunkt, der Küchen-Einbaugerätemarke von Häcker. Zusammen mit erfahrenen Produzenten und Servicedienstleistern und dem bekannten Traditionsunternehmen Blaupunkt als Lizenzgeber der Markenrechte entstand eine breite Produktpalette an hervorragenden und innovativen Hausgeräten mit komplett neu gestalteten Oberflächen von Küchenschränken, Backöfen, Ceranfeldern, Spülmaschinen und Abzugshauben, die bis heute kontinuierlich weiter ausgebaut wird.

„Wir haben mit der Einführung der Marke Blaupunkt jetzt die Basis geschaffen, um unser Geschäft, unser Unternehmen entscheidend nach vorne zu bringen“, er-

klärte Jochen Finkemeier zum Start – und genau das ist passiert. Mit den Geräten von Blaupunkt konnte und kann Häcker dem Handel Spitzenprodukte mit einer hohen Preisstabilität, Exklusivität, einem hervorragenden Markennamen und einem erstklassigen After-Sales-Service anbieten. Und das alles aus einer Hand und in perfekter Abstimmung mit der Küchenplanung.

Ganzheitliche Lösungen für Küchen und Geräte

Seit zehn Jahren gehört Blaupunkt jetzt schon zu Häcker und bietet den Endkund:innen den enormen Vorteil, Küchen und -geräte aus einem Unternehmen zu bekommen. Mit den zwei Produktlinien concept130 und systemat und der Gerätemarke Blaupunkt aus einer Hand bekommt der Handel die Chance, ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis für seine Kund:innen zu erzielen. Geräte von Blaupunkt gibt es nur bei Häcker, aber natürlich können Küchen von Häcker auch mit Geräten anderer Hersteller geplant werden.

Fotos: BLAUPUNKT

KÜCHE AUF DEN PUNKT GEBRACHT

Mit diesem Slogan startete Häcker vor zehn Jahren auch als Anbieter von Küchengeräten – im ganz eigenen, eleganten Design, das sich schon damals perfekt mit den Küchen von Häcker kombinieren ließ.

Gemeinsame Entwicklungskonzepte mit Häcker Küchen ermöglichen ein optimales Zusammenspiel von Küchenmöbeln und Elektrogeräten. So werden ganzheitliche Lösungen geschaffen wie z. B. die Funktion Multi Control und die passende Schranktechnik zum Muldenlüfter. Durchdachte Planungsvarianten und Designlinien zeichnen das Blaupunkt Sortiment aus und ermöglichen ein gestalterisches Gesamtkonzept für die Küche.

Auszeichnungen fürs Design

Bei den renommierten Red Dot Awards hat Blaupunkt in diesem Jahr gleich fünf Auszeichnungen gewonnen – für die Küchenspülen-Serie „Maira“ gab es sogar den „Best of the Best“-Award (siehe auch S. 07). Dazu kommt eine Reihe von Produktneuheiten, die einmal mehr zeigen, dass Blaupunkt eine bemerkenswerte Entwicklung durchmacht.

So präsentierte Blaupunkt bei der Hausmesse von Häcker in Rödinghausen ein innovatives Kochfeld mit integriertem Dunstabzug. Es zeigt eine neue Designsprache und kombiniert mit Glas und Aluminium zwei grundverschiedene Materialien.

Ebenfalls aktuell ins Programm aufgenommen wurde ein Einbau-Kühlschrank, der 40 Prozent mehr Stauraum bietet, obwohl er mit 75 Zentimetern Einbaubreite nur 15 Zentimeter mehr misst als die üblichen 60 Zentimeter. Ein echter Raumgewinn.

Alles passt zusammen

Bei den Spülen der Marke wird das Programm ebenfalls ausgebaut: Die mit einem Red Dot Award „Best of the Best“ prämierte Serie „Maira“ ist ebenso wie die Spülenserie „Iseo“ jetzt auch in der Farbe Slate Grey lieferbar.

Die Reihe der Armaturen von Blaupunkt wird um insgesamt 25 neue Varianten in Edelstahl, Chrom und Schwarz Matt erweitert. Damit steht eine große Auswahl von Armaturen zur Verfügung, die präzise auf die Spülen der Marke abgestimmt sind. Weitere Verbesserungen meldet Blaupunkt aus dem Bereich der Geschirrspüler. Diese sind mit nur noch 39dB jetzt so leise wie nie zuvor und können zudem mit einer praktischen Innenraumbeleuchtung aufwarten. Gleichzeitig steigt ihre Energieeffizienz in jeweils noch bessere Klassen.

Ein echtes Verkaufsargument ist zudem die 5-Jahres-Garantie ohne Registrierung für das gesamte Gerätesortiment von Blaupunkt.

Wer sich über die Produkte und Neuheiten bei den Küchen-Einbaugeräten von Blaupunkt informieren möchte, findet im Fachhandel dazu das neue Blaupunkt Magazin. Die gleichen Inhalte werden auf der Website von Blaupunkt in einem aktuellen Blog (blaupunkt-einbaugeraete.com/de/blog) veröffentlicht – zusammen mit einer Reihe erstklassiger Rezepte, Produkt- und Serviceinformationen. Außerdem ist Blaupunkt jetzt in den Sozialen Medien stark vertreten.



Weitere Informationen finden Sie unter:

blaupunkt-einbaugeraete.com/de/neuheiten-2024.html

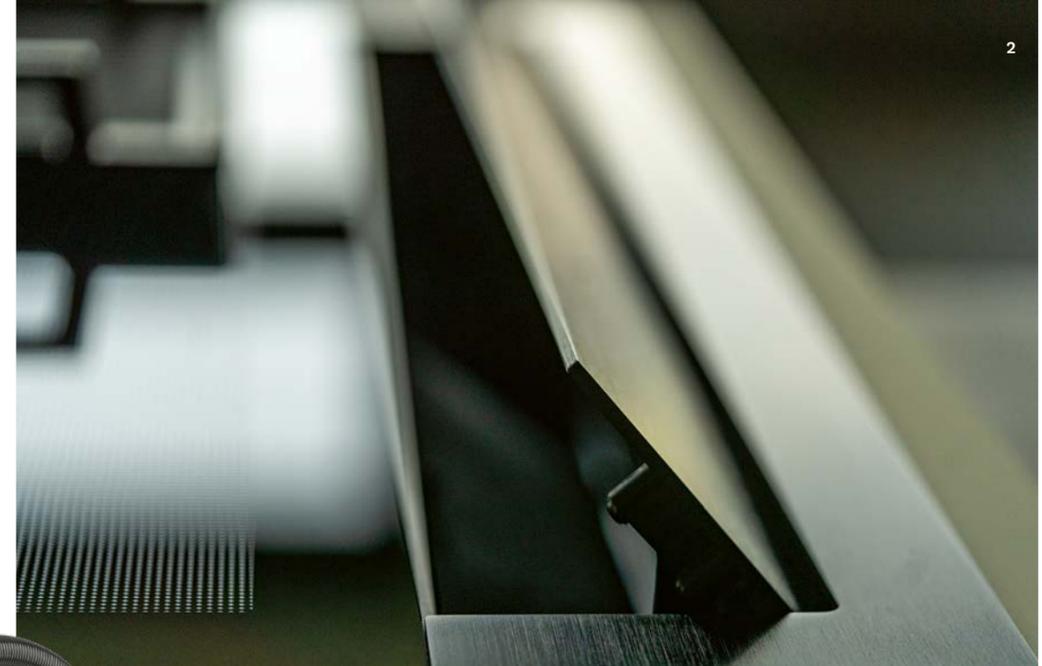


Fotos: BLAUPUNKT



„Wir haben mit der Marke Blaupunkt die Basis geschaffen, unser Unternehmen entscheidend nach vorne zu bringen.“

JOCHEN FINKEMEIER



Ganz aktuell

Neue Geräte und fünf Jahre Garantie für alle ohne Registrierung.

1 VIEL PLATZ FÜR GUTE LEBENSMITTEL Der neue Einbaukühlschrank 5CR 394FD0 bietet mit 400 Litern rund 40 Prozent mehr Platz – und ist dabei nur 15 Zentimeter breiter als die üblichen 60-Zentimeter-Kühlschränke. **2 INNERE WERTE** Das innovative Kochfeld 5IX 99300 bietet einen integrierten Dunstabzug und punktet mit einem stylischen Mix der Materialien Aluminium und Glas. **3 LEICHTER FINDEN** Die neuen Weinkühlschränke sind durch Teleskopauszüge noch besser zu nutzen und man findet die richtige Flasche schneller. **4 NEUE FARBEN** Die mit dem Red Dot Award „Best of the Best“ ausgezeichnete Spüle „Maira“ ist jetzt auch im Farbton Slate Grey erhältlich. Ebenfalls neu ist die Armatur „Impero“.





Pilze vom Könner

Mirko Kalkum züchtet edelste Speisepilze.
Die schmecken sensationell gut und sind auch ästhetisch
ein außergewöhnlicher Genuss.

TEXT: PETER WÜRTH FOTOS: SIMON HOFMANN



AUF HOLZ GEBAUT
Mirko Kalkum züchtet
ausschließlich holzabbauende
Pilze wie Shiitake (Foto linke
Seite) oder den Rosenseitling
(diese Seite). Die Qualität
wird genau geprüft, denn
vor allem die gehobene
Gastronomie will auch ein
optisches Erlebnis bieten.



SCHMACKHAFTE SCHÖNHEITEN
Ob Rosenseitling (Foto ganz links), Goldkämpchen (oder Nameko), Shiitake oder noch mal Rosenseitling (in der Kiste im Uhrzeigersinn) – jeder Pilz ist und wächst einzigartig. Im Shiitake-Zuchtraum (Foto unten) erkennt man die braun-weißen stammförmigen Shiitake-Substrate, mit denen Mirko Kalkum arbeitet.



Man kann guten Gewissens behaupten, dass der Mann vom Fach ist: Mirko Kalkum hat in Münster Biologie studiert, mit Diplom abgeschlossen und sich ein Gutteil seines Studiums mit Pilzen und den von ihnen hervorgerufenen Pflanzenkrankheiten bei Weizen und Roggen beschäftigt. Der Liebe wegen zog er nach Saarbrücken, nahm einen Job in der Pharmaindustrie an und verkaufte Lipidsenker gegen zu hohe Cholesterinwerte.

Als die Medikamente in Deutschland immer stärker reguliert wurden und das seinen Job bedrohte, erinnerte sich Kalkum an sein Fachwissen. Da gab es doch in der Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) die Behandlung mit Shiitake-Pilzen. Durch diese wird weniger Cholesterin im Darm aufgenommen und verstoffwechselt.

Aus Neugierde wurde ein Beruf
Kalkum begann mit den Pilzen zu experimentieren, um daraus ein naturheilkundliches Medikament herzustellen: „Ich habe aber schnell festgestellt, dass das aufgrund der Bestimmungen sehr kostspielig werden und lange dauern würde.“ In der Zwischenzeit wuchsen die Pilze vor sich hin.

Der entscheidende Tag kam, als ein Nachbar, Einkäufer für den lokalen Einzel-

handel, vorbeischaute. Er habe gehört, Kalkum würde Pilze züchten, ob man die auch kaufen könne. Er konnte, und Mirko Kalkum hatte einen neuen Beruf.

Im Keller einer umgebauten Scheune und in einem Gewächshaus begann Mirko Kalkum mit seiner Pilzzucht, die inzwischen in einen 200 Quadratmeter großen, engen Stollen, der früher von der Feuerwehr genutzt worden war, umgezogen ist. „Shiitake-Pilze haben einen bunten Strauß an Anforderungen“, sagt

Kalkum. „Das ist mir erst mit der Zeit klar geworden. Ich habe mich erst mal auf bekannte Pilze konzentriert, weil ich sie regional vermarkten wollte, ohne Zwischenhändler und frisch geerntet.“

Angebot und Nachfrage

Die anspruchsvollen Gastronomen im Saarland merkten schnell, was für einen Schatz Kalkum ihnen da anbot – waren aber ebenso schnell darauf aus, immer wieder Neues auf

ihren Speisekarten präsentieren zu können. So erweiterte der Pilzlieferant sein Angebot Sorte um Sorte.

„Rosen- oder Flamingoseitlinge kann man wie Speck kurz anbraten“, weiß Kalkum, „und einen schönen Limonenseitling, der wunderbar zu Fisch passt, sieht man quer über den Marktplatz leuchten. Pom-Pom-Pilze haben eine richtige Löwenmähne, haben fast etwas von Blumenkohl, und man kann sie auch panieren. Und Frisee sind ein schöner Fleischersatz. Ein Kunde hat sie zusammen mit Schwarzwurzeln in Brandteig frittiert – ein Gedicht.“

Kalkum setzt ausschließlich auf holzabbauende Pilze. Auf Sägespänen und mit etwas Kalk versorgt, um die Säure abzupuffern, wachsen heute 15 Sorten wie Kräuterseitlinge, Shiitake, braune und weiße Buchenpilze, orange Goldkämpchen, Samthauben, Austernpilze, Kastanien- und Ulmenseitlinge sowie Maitake bei einer Luftfeuchtigkeit von 90 bis 100 Prozent und einer möglichst konstanten Temperatur von rund 14 Grad Celsius. Und sie verbrauchen sehr viel Sauerstoff, sodass Lüfter den Stollen ständig mit Frischluft versorgen.

„Bei dieser Temperatur wachsen die Pilze langsam, aber dadurch sind auch die Geschmacksaromen intensiv und die Pilze halten lange. Man kann sie sogar einfrieren, wenn man mal zu viel gekauft hat“, erzählt Kalkum. „Das Holz bauen sie übrigens in ihren Hut ein.“

Anders als etwa die beliebten Champignons enthalten holzabbauende Pilze sehr viel weniger Wasser, sind fest im Biss und können wunderbar angebraten werden. Weil Kalkum seinen Pilzen viel Zeit lässt, ist ihre Qualität so herausragend, dass ihm die zahlreichen Spitzenköche der frankreichnahen Genussregion seine Ware geradezu aus der Hand reißen.

Wissen, was die Pilze brauchen

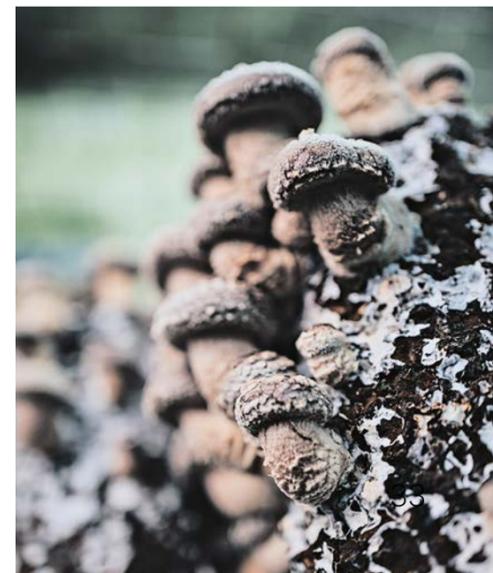
Dazu gehört aber auch sorgfältigste Arbeit. Zwar wachsen die Pilze von alleine, aber schon kleine Fehler können große Auswirkungen haben. „Wenn der Lüfter ausfällt, ist schnell eine ganze Ernte ruiniert“, erzählt Mirko Kalkum. „Man muss ein Gefühl und ein Auge dafür entwickeln, was die Pilze brauchen. Sonst wachsen sie anders und der Hut ist vielleicht zu klein.“ Das ändert zwar erst mal nichts am Geschmack, aber gerade in der Spitzengastronomie kommt es auch sehr auf die Ästhetik an. Und da machen schöne, ausgefallene und obendrein noch leckere Pilze schnell den Unterschied.

„Anders als in der ‚normalen‘ Landwirtschaft, bei der man eine, höchstens zwei Ernten im Jahr hat, wachsen Pilze in Wellen“, erzählt der Experte. „So alle vier Wochen kann geerntet werden. Das ist viel Handarbeit, aber immerhin ist der Arbeitsplatz kühl und ruhig – schließlich gibt es im Stollen keinen Handyempfang.“

Der Stollen liegt am Saarbrücker Nussberg, und vom Platz vor der Tür, auf dem auch Verkostungen stattfinden, hat man einen herrlichen Blick über die Stadt Saarbrücken. „Ich habe einfach Glück gehabt“, sagt Kalkum, der für seine Edelpilze rund 30 Euro pro Kilo nimmt und diese in der kühleren Jahreszeit auch online versendet. „Der Trend zum Veganen ist mir dabei auch noch entgegengekommen. Bis auf die viele Arbeit ist es wunderbar und eine Freude zu erleben, wie man selbst etwas großzieht.“

GESUND UND LECKER

Shiitake-Pilze, etwa vier Tage vor der Ernte. Mit Shiitake begann Kalkums Karriere als Edelpilzzüchter.



„Man muss ein Gefühl und ein Auge dafür entwickeln, was die Pilze brauchen. Sonst wachsen sie anders und der Hut ist vielleicht zu klein.“
MIRKO KALKUM

Weitere Informationen finden Sie unter: edelpilzzucht-saarbruecken.de



So ein Schmarrn!

Einfache Zutaten, maximales Ergebnis: Ein Kaiserschmarrn ist eine Wohlfühlspeise par excellence. Das wusste schon Kaiser Franz Joseph.



Fotos: STOCKFOOD / GRÄFE & UNZER VERLAG / BONISOLLI, BARBARA, WALDESRUH / HALSERALM

EINFACH GUT

So simpel ein Kaiserschmarrn auch sein mag – ein wirklich gelungener ist eine echte Kunst. Die beherrscht die Küche der Halseralm aufs Vortrefflichste. Und die Location passt dazu wie im Bilderbuch.

Nichts verkörpert die Seele der österreichischen Nation so präzise wie ihre Mehlspeisen. Vordergründig einfach und doch von ausgesprochener Raffinesse, überaus nahrhaft und doch Delikatesen. Entwickelt haben sich die Mehlspeisen aus den einfachen Fastenspeisen der Mönche, durften die katholischen Österreicher doch früher an fast der Hälfte aller Tage kein Fleisch essen. Die Mehlspeisen wurden Teil der Hauptmahlzeit und galten nicht als Dessert.

Aus all den Nockerln, Knödeln, Powidltascherln, Strudeln oder Palatschinken ragt eine Speise weit hinaus, die jeder, der schon mal in einem österreichischen Wirtshaus oder auf einer Berghütte war, kennt: der Kaiserschmarrn.

Vom Kaiser geadelt

Er ist die Quintessenz der Mehlspeise, besteht er doch aus wenig mehr als eben Mehl, Ei und Zucker, verfeinert mit Rosinen. Was Köche im Nachbarland aus diesen wenigen Zutaten zu zaubern vermögen, ist aller Ehren wert.

Angeblich hat Kaiser Franz Joseph (richtig, der mit der Sisi) den Schmarrn höchstpersönlich geadelt: Der Legende nach wurde der Kaiser auf der Jagd vom Gewitter überrascht und kehrte deshalb bei einer Bauernfamilie ein. Weil die unvorbereitete Bäuerin nur Eier, Milch, Mehl und Zucker im Haus hatte, zauberte sie ihrem Kaiser daraus eine Süßspeise. Der war begeistert, aber die Bäuerin entgegnete ihm nur bescheiden: „Das ist ja nur ein Schmarrn.“ „Aber ein richtiger Kaiserschmarrn!“, antwortete Franz Joseph.

Der Kaiserschmarrn ist im schlechtesten Fall ein wunderbares Grundnahrungsmittel und im besten Fall ein Gedicht von einem Gericht, wie es nur wenige in die Pfanne zu schreiben vermögen.

Geheimnisse um die Zubereitung gibt es nicht viele, dafür umso mehr Varianten. Mehl, Milch, Eier, Zucker und eine Prise Salz werden zu einem Teig vermengt. Damit der Teig noch lockerer wird, trennen manche Köche die Eier und heben das geschlagene Eiweiß extra unter die Masse. Spezialisten geben noch einen Schuss kohlen-säurehaltiges Mineralwasser zu.

In einer Eisenpfanne wird der Schmarrn bei mittlerer Hitze in Butterschmalz gebacken, bis den Boden fest und durch etwas karamellisierten Zucker knusprig ist. Dann wird der Schmarrn mit einem hölzernen Kochlöffel „gerupft“ oder zerrissen und immer wieder gewendet. Ziemlich zum Schluss, damit sie nicht anbrennen, werden noch (je nach Gusto in Rum eingelegte) Rosinen untergemengt, um dem Kaiserschmarrn eine edle Komponente zu geben. Der fertige Kaiserschmarrn wird mit Puderzucker bestreut und kann mit Zwetschgenröster oder Apfelmus serviert werden.

Einen wirklich außergewöhnlich guten, flambierten Kaiserschmarrn gibt es übrigens auf der Halseralm am Rittisberg, einem 400 Jahre alten Alm-Gasthaus. waldesruh-halseralm.at



„Das ist ja nur ein Schmarrn.“ –
„Aber ein richtiger Kaiserschmarrn!“

Holz mit Raffinesse

In modernen Varianten erleben Fronten aus Holzfurnier ein Comeback in urbanen, minimalistischen Küchen. WORK zeigt, wie das aussehen kann.



Foto: HÄCKER KÜCHEN

FEIN STRUKTURIERT
Die neue Holzfurnierfront und die lackierte Variante mit dem schmalen Rahmen wirken minimalistisch-zurückhaltend und bringen mit ihrer feinen Struktur doch Wärme und Leben in die Küche.



SCHICKER KLETTERER
Die Küche aus der Produktlinie systemat mit der neuen Front in schwarz gefärbter Eiche lässt sich bestens mit den „Climbern“ aus schwarzem Glas kombinieren.

Fotos: HÄCKER KÜCHEN

HOLZ — LIVING | WORK



Die Sehnsucht nach Authentischem, Echtem, Lebendigem ist wahrscheinlich zu tiefst menschlich. Wo Digitales, Technisches, Hektisches, Unüberschaubares den Alltag bestimmt, verspüren viele Menschen das Verlangen, zu Hause, in den eigenen vier Wänden und natürlich auch in der Küche, eine Atmosphäre um sich zu haben, die so ganz real und anfassbar ist. Die buchstäblich mit ihnen lebt.

Hersteller wie Häcker merken das an einer konstanten Nachfrage nach Küchenfronten aus Holz. Ihrer Wärme, ihrer Struktur und ihrer Lebendigkeit. Das sind Möbel mit Seele, mit Individualität. Jedes Furnier ist etwas anders, weil jeder Baum anders wächst. So entsteht Identität und damit ein ganz persönlicher Bezug zur eigenen Küche.

Holz hat Tradition bei Häcker

Auch Häcker wurde ja als Schreinerei gegründet, Küchen auf Bestellung einzeln handgefertigt. Diesen Bezug zum Handwerk hat Häcker auch als Industrieunternehmen nie verloren, und das spürt man besonders deutlich bei den Küchen mit Holzfronten.

„Mit einem Holzfurnier bringe ich ein natürliches Material in meinen Wohnraum ein, das eine besondere Ausstrahlung hat, eine Wertigkeit mit sich bringt, die wirklich einzigartig ist“, sagt Michael Dittberner, Leiter Produktentwicklung und Produktmanagement bei Häcker. „Es ist eben keine Reproduktion, bei der sich ein Druckbild wiederholt, sondern die Front ist so, wie die Natur sie uns vorgibt.“

Der überwiegende Teil der Holzfronten, die Häcker im Programm hat, ist mit einem Furnier in unterschiedlicher Ausführung belegt, ob das Eiche oder Nussbaum ist. Dazu kommen Bearbeitungsschritte, die das Holz versiegeln, es vor den Beanspruchungen in der Küche schützen, es langlebig machen,

ALLES IM GRIFF
„Black Chrome“ ist ein neues Material u.a. für Griffe, das der Küche im wahrsten Sinn des Wortes Glanz verleiht (oben). Bei den Holzfurnierfronten wird der Lack so aufgetragen, dass die Maserung sichtbar und auch die Haptik des natürlichen Materials erhalten bleibt.

ohne seine ästhetische und sensorische Wirkung zu beeinträchtigen. Das können Lacke oder Beizen sein, die Oberflächen sind gebürstet oder glatt.

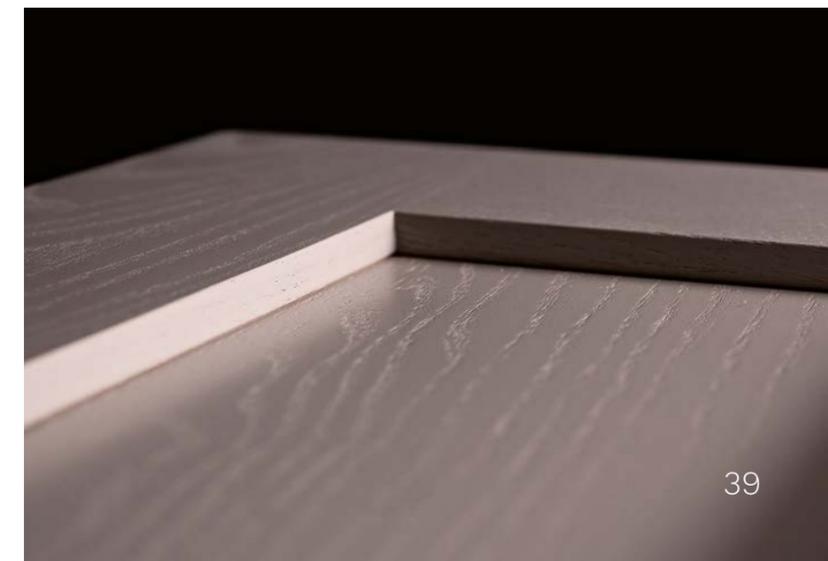
Ganz in der alten Handwerkstradition hat Häcker auch eine Küche aus massiver Esche im Programm, die unifarb lackiert wird. Michael Dittberner: „Das ist ein sehr wertiges Produkt. Durch die Farbe hindurch erscheint die Maserung des Massivholzes, es zeigt wirklich die natürliche Struktur und hat eine ganz tolle Haptik. Die Front ist wunderschön und auch sehr erfolgreich – nicht nur im Bereich der Landhausküchen, sondern auch in den modernen Versionen unserer Rahmenfronten.“

Eiche klassisch und modern

Bei den nachgefragten Hölzern hat Michael Dittberner die Erfahrung gemacht, dass nach wie vor Eiche das Holz der Wahl bei den meisten

100

Jahre alt ist ein Eichenfurnier, das Häcker Kund:innen anbietet, die Rustikales bevorzugen. Die Fronten, die daraus gemacht werden, sind wirkliche Unikate.





Endkund:innen ist. „Die Verbraucher sind sehr stark darauf fokussiert. Das ist wohl die Gewohnheit. Man sieht es überall. Eiche ist zwar nicht gerade günstig, weil derzeit schwer zu beschaffen, dafür universell einfärbbar und sie hat ein tolles Erscheinungsbild. Die Maserung ist wirklich wunderschön. Und man kann Eiche nicht nur klassisch, sondern auch sehr modern interpretieren. Eiche ist deshalb wirklich omnipräsent – und das nicht nur national, sondern auch international.“

Die meisten hochwertigen Holzfronten werden auch bei Häcker in eher elegant wirkenden Küchen eingesetzt, auch wenn es noch Verbraucher:innen gibt, die Rustikales bevorzugen. „Wir haben ein Programm, bei dem wir ein Furnier einsetzen, das garantiert 100 Jahre alt ist“, erklärt Michael Dittberner. „Die Front ist wirklich sehr rustikal und damit eine echte Besonderheit. Da ist jede Front ein absolutes Unikat.“

Eine besonders beliebte Version des Eichenfurniers ist die gerillte Frontenvariante aus Naturholz, die Häcker seit zwei Jahren anbietet. Sie wirkt ausgesprochen wohnlich und verstärkt damit einen Effekt, den alle Küchen mit Holzfronten haben: Sie stellen einen engen Bezug zum Wohnen her. Küche und Living Area verbinden sich optisch und

ECHT GEKONNT

Die verzinkten Massivholzauszüge, hier in Kombination mit den neuen Linoleumfronten, verweisen auf die Handwerks-tradition bei Häcker. Sehr beliebt sind die gerillten Holz-furnierfronten, die Häcker seit zwei Jahren im Programm hat.

ästhetisch, die früher übliche Trennung wird auch durch die Möbel aufgehoben. Gerade die gerillten Fronten bewähren sich hier. Auch sie bestehen übrigens aus Furnier, in diesem Fall aus vier Schichten Pappelholz plus Deckschicht aus Eiche oder Nussbaum. Durch Wärme und enormen Druck werden die Rillen tief ins Material gepresst. Michael Dittberner: „Dabei muss man aufpassen, dass das in der Spitze nicht bricht. Das ist ein sehr aufwendiger Prozess, hinter dem echt viel Know-how steht.“

Holz und Farbe kombiniert

Wer zögert, eine ganze Küche im Holz-Look zu bestellen, kann auf eine Variante zurückgreifen, die häufig in den Planungen der Küchenstudios vorkommt: Die Kombination aus Holzfronten und glatten, oft farbigen Oberflächen. „Wir haben regelmäßig Planungen mit ganz tollen Kompositionen von Holz mit Uni-Fronten in den unterschiedlichsten Ausführungen“, hat Michael Dittberner bei den Bestellungen festgestellt. „Und da sind der Kreativität der Gestalter:innen im Handel keine Grenzen gesetzt. Ob das eine Hochschrankzeile ist, ein Inselblock oder ein Oberschrank in Holz – man kann das sehr vielseitig einsetzen.“ Das reicht einerseits hin zur Kombination mit hochwertigen Glas- oder Steinfurnierfronten, andererseits kann man auch eine günstige Einstiegsfront durch einige Elemente mit Holz optisch enorm aufwerten. Das liegt ganz in der Kreativität der Gestalter:innen. Häcker liefert sozusagen das Handwerkszeug, die Planer:innen nutzen die Möglichkeiten, einzigartige Küchen zu entwerfen, ganz nach dem Häcker Motto „Be unique“.

Bleibt noch eine Frage, die viele Endkund:innen umtreibt, die über eine Küche mit Holzfronten nachdenken: Wie steht es um die Pflege? Für Michael Dittberner ist die Antwort ganz einfach: „Da ist kein Unterschied etwa zu Lackoberflächen. Wenn wir die Furnieroberfläche herstellen, achten wir darauf, dass die Veränderung der Fronten durch die UV-Schutzlackierung mehr oder weniger verhindert wird. UV-Licht ist der größte Feind der Oberflächen und wir tragen Sorge, dass der dadurch ausgelöste Veränderungsprozess nur sehr langsam vorangeht. Natürliche Materialien verändern sich mit der Zeit ein bisschen, und das ist, finde ich jedenfalls, auch das Schöne daran. Das sind lebendige Materialien, und das darf man nach vielen, vielen Jahren auch sehen.“





**ROTE FRÜCHTE,
GRÜNE HÜGEL**

Die Finca La Amistad liegt im Norden Costa Ricas. Den Regenwald forstet die Familie Brugger weiter auf. Die Früchte an den 25.000 Kakao-bäumen werden von Hand geerntet.

So sweet ...

Ein Schweizer macht Schokolade – das wäre nicht der Rede wert. Wenn er das aber mit selbst angebauten Kakaobohnen, die zu den besten der Welt gehören, Tausende Kilometer entfernt in Costa Rica macht, wird eine Geschichte draus.

TEXT: PETER WÜRTH



Zäh läuft die flüssige Schokolade aus der Kanne in die Tafelform. Ein wenig schüt-teln, damit sie sich gleichmäßig verteilt, dann mit Kokosraspeln, Mandeln oder Chiliflocken bestreuen und abkühlen lassen. Fertig sind die ersten Tafeln selbst gemachter Schokolade.

Wir sind auf der Finca La Amistad („Die Freundschaft“) ganz im Norden Costas Ricas, bei Upala, nahe der Grenze zu Nicaragua. Ursprünglich war hier Regenwald, wie es ihn heute noch auf einem Teil der Finca gibt. Lange bevor die Eltern von Simon Brugger vor über 40 Jahren hierher kamen, wurde der Regenwald in großen Teilen Costas Ricas für Bananen oder die Rinderzucht gerodet, das gefragte Tropenholz in alle Welt verschifft. Auch auf „La Amistad“ wurden früher Kühe gezüchtet.

Simon Bruggers Vater Ernst, ein Nachhaltigkeits-experte, war einst beruflich nach Costa Rica gekommen, hatte die Farm 1997 entdeckt und zum Wiederauf-forstungsprojekt gemacht. „Es war nicht das Ziel der Familie, mit der Farm nur Geld zu verdienen. Meinen Eltern ging es um Nachhaltigkeit“, sagt Brugger, „Nachhaltigkeit, verstanden als ökologische, ökonomische und soziale Wertschöpfung.“ Inzwischen sind wieder 20 Hektar der insgesamt 95 Hektar der Farm Regenwald. 20 weitere Hektar sind biodivers optimiertes Land, das zusammen mit dem Regenwald als biologischer Korridor auch Tieren wie Tapiren, Brüllaffen oder Faultieren eine Heimat bietet.

Eine perfekte Lage

Kakao wächst bevorzugt in 200 bis 600 Metern über dem Meer. La Amistad passt da genau. Die dunkle Vulkanerde und einige eigene Quellen sorgen für beste Voraussetzungen, zumal auch das Klima mitspielt: In der Region regnet es nicht so häufig und viel wie andernorts in Costa Rica. Ist es trotzdem mal zu feucht, wird die Ernte zum Trocknen in die tiefergelegene Provinz Guanacaste gebracht.

La Amistad ist, ganz im Sinne von Simon Bruggers Eltern, eine zertifizierte Biofarm, auf der heute mehr als 25.000 Kakaobäume wachsen. Dazwischen Lorbeer, Guaven, Bananen und Zitrusfrüchte, die Schatten spenden und verhindern, dass der Boden durch Monokultur ausgelaugt wird. Am meisten Arbeit macht das Gras, das überall den Boden bedeckt und ihn feucht hält, aber regelmäßig gemäht werden muss.

40 verschiedene Kakao-Varietäten gibt es auf der Farm, vor allem „Trinitario“, eine Sorte, die von der Schokoladenbranche stark nachgefragt wird und eine Kreuzung aus den Sorten „Criollo und „Forastero“ ist. Auch reinsortiger „Criollo“ ist dabei, aber der ist schwer in konstanter Qualität zu produzieren.

Kakaobohnen haben in Costa Rica keine wirkliche Saison, sie wachsen rund ums Jahr. Haupterntezeit ist von Dezember bis April. Die Arbeiter erkennen vor allem an der Farbe der Frucht, ob diese schon reif ist. Die – je nach Sorte – grünen, gelben, roten oder fast schon violetten



VERBORGENER SCHATZ

Die reifen, hand-gepflückten Früchte werden von Hand zerteilt, um an die schmackhaften, noch weißen Bohnen im Inneren heranzukommen.

Früchte, locker zwei Faust groß, werden einzeln von Hand gepflückt, auf einem Spalteisen geteilt und geben dann die weißlich-glänzenden, von einer dünnen, säuerlich-süß schmeckenden Haut umgebenen Bohnen frei.

Die Bohnen werden ausgelöst, in einem mehrstufigen Verfahren fermentiert und anschließend auf Gestellen getrocknet, bevor sie in Jutesäcken ihre lange Reise ins Schokolad Schweiz antreten. Wichtig für die hervorragende Qualität der Amistad-Bohnen sind sorgfältigste Prozesse bei Fermentierung, Trocknung und Lagerung.

Ein schwieriges Geschäft

Die Finca La Amistad hat von Anfang an auf exzellente Qualität und Qualitätskunden gesetzt. Ein Großteil der Bohnen geht an Schweizer Hersteller von erstklassiger Kuvertüre – der Basis der meisten Schokoladenprodukte. In der Produktion werden die Varietäten gemischt: „Wir trennen nur nach Bohnengröße“, erklärt Vorarbeiter Yulian.

Für eine gleichmäßige Röstung bei den Kunden ist die mittlere Bohnengröße am gefragtesten. Kakaoproduktion ist ein schwankendes Geschäft. Nachdem die Preise jahrelang niedrig waren, gab es 2024 einen deutlichen Preisanstieg, weil das Wetter in einigen Anbaugebieten der Welt schlecht war. Simon Brugger war diese Wechselhaftigkeit auf Dauer zu riskant. Er begann über Diversifikation nachzudenken und fand eine doppelte Lösung, die dazu führte, dass das Herzensprojekt seines Vaters endlich auch ausreichende finanzielle Früchte trägt.

„Zum einen haben wir uns vor neun Jahren dem Agrotourismus zugewandt“, erzählt Brugger. „Wir haben auf dem großen Gelände eine Reihe von „Cabinas“ gebaut, in denen wir insgesamt bis zu 20 Gäste unterbringen, denen wir die Farm zeigen und die bei uns lernen, selbst Schokolade zu machen.“ Die schlicht-eleganten Blockhäuser mit den großzügigen Zimmern und den riesigen Veranden bieten einen unvergesslichen Blick über die Farm und auf den nahen Dschungel. Sogar einen eigenen stylishen Spa-Bungalow hat Brugger auf La Amistad für seine Gäste

gebaut. Die beiden Nationalparks in der Nähe – Tenorio mit seinem atemberaubenden Wasserfall und Parque Nacional Miravalles – sind für Urlauber ein zusätzlicher Anreiz, in den Norden des Öko-Musterlandes Costa Rica zu reisen.

Weil der Tourismus aber eben auch ein Saisongeschäft ist – Hauptreisezeit für Costa Rica ist von Dezember bis März – suchte Simon Brugger nach einer weiteren Einnahmequelle für das kleine Unternehmen und kam auf – Schokolade! Warum nur die Profis beliefern? Warum nicht selbst Schokolade herstellen, eine wirkliche Spitzenschokolade, die ihresgleichen sucht?

Simon Brugger, ein Quereinsteiger, eigentlich Finanzwirt und im Micro-Finance-Business zu Hause, las viel und brachte sich das Schokolademachen bei. „Ich habe einen Kurs gemacht, aber eigentlich bin ich Autodidakt“, erzählt Brugger. Er lernte, wie man die Bohnen röstet, mahlt und die Masse dann conchiert. Er merkte, wie sehr es gerade auf dieses Conchieren ankommt – bis zu 72 Stunden lang wird die Kakaomasse dabei gewärmt und umgerührt. „Das holt die Säure raus“, sagt Simon Brugger.

SCHONENDE TROCKNUNG

Die fermentierten Bohnen werden langsam und schonend auf offenen Gestellen getrocknet und regelmäßig gewendet, schlechte Bohnen aussortiert. Je sorgsamer die Ernte behandelt wird, desto besser die Qualität.

„Es war nicht das Ziel der Familie, mit der Farm nur Geld zu verdienen. Meinen Eltern ging es um die Ökologie.“

SIMON BRUGGER



Fotos: FINCA AMISTAD, SEAN DAVIS



SCHOKOLADEN-AUTODIDAKT

Mit Präzision und Leidenschaft widmet sich Simon Brugger der Herstellung feinsten, handgemachter Schokolade. Das ist echte Manufaktur-Produktion – und die schmeckt man. Neben den Kakaobohnen und der Schokolade ist ein sanfter Tourismus das dritte Standbein von La Amistad. 20 Gäste kommen in den stilvollen hölzernen Cabinas mit den großen Terrassen und dem Blick in den Regenwald unter.



Er experimentierte, probte, übte und wurde immer zufriedener mit den Ergebnissen. Dann begann er 2020 in den Bergen Costa Ricas, eine eigene Schokoladen-Manufaktur aufzubauen. Er kaufte die nötigen Geräte für eine professionelle Produktion nach Schweizer Hygiene-Maßstäben und begann, einen Vertrieb aufzubauen.

Die Schokolade von La Amistad wird vor allem in Costa Rica verkauft. An den besten Orten im Land, das oft auch als Schweiz Mittelamerikas bezeichnet wird, liegt Bruggers Schokolade an der Kasse in Geschäften, Cafés, Hotels – überall da, wo man sich den Luxus einer erstklassigen Tafel Schokolade für rund acht Euro leisten kann. Ein (noch) kleiner Teil der Produktion geht in den Export in die Schweiz oder wird online verkauft. Das muss man sich vorstellen: Schweizer importieren Schokolade.

Mit den Reisenden und seiner exzellenten Bioschokolade hat Brugger es geschafft, La Amistad profitabel zu machen. Gleichzeitig gedeiht das Öko-Projekt La Amistad. Der neue, alte Regenwald wächst weiter, 28 lokale Mitarbeiter:innen haben auf La Amistad einen dauerhaften Job gefunden und werden intensiv an der Weiterentwicklung der Farm beteiligt. Drei junge Frauen aus den Dörfern der Umgebung wurden zu Schokolade-Expertinnen ausgebildet und sind für die Qualität der feinen Tafeln verantwortlich. Außerdem arbeitet die Familie auch mit rund 50 Kakao-Kleinbauern aus der Umgebung zusammen. Brugger bietet ihnen Kakaosetzlinge an, schult sie in der Baumpflege sowie in der Ernte. „Durch unser soziales und ökologisches Engagement schaffen wir einen Mehrwert für die ganze Region“, erklärt Simon Brugger stolz. Und eine superleckere Schokolade produziert der Schweizer in Costa Rica so ganz nebenbei auch noch.

Weitere Informationen finden Sie unter: finca-amistad.com



Fotos: FINCA AMISTAD, SEAN DAVIS

Kann KI kochen?

Forscher sehen die KI bald am Herd stehen. Hoffentlich irren sie. Denn jede WG ist kreativer.

KOLUMNE: PETER WÜRTH ILLUSTRATION: ALINA GÜNTHER

SERIE
KOLUMNE

FOLGE 4
KI IN DER KÜCHE



Man stelle sich einen Küchenchef vor, der nichts riecht und nichts schmeckt. Dem heutigen Drei-Sterne-Koch Grant Achatz ging es einst so. Eine Krebserkrankung hatte ihm monatelang den Geruchs- und den Geschmacksinn geraubt. Trotzdem blieb er – damals schon als bester Koch der USA ausgezeichnet – in der Küche, und seine Gäste waren zufrieden. Mal abgesehen davon, dass seine Mannschaft für ihn abschmeckte, wusste er einfach, wie viel Salz er ans Gericht tun musste. Als genialischer Koch war er in der Lage, sich auch neue Geschmackskombinationen vorzustellen, weil er so etwas in seinem Gehirn kombinieren konnte. Achatz' Geschmacksintelligenz, kombiniert mit seiner trainierten Kreativität, rettete seine Restaurants und seinen Ruf.

Und genau das ist es, was Achatz von seinen neomodischen „Kolleg:innen“ unterscheidet, die Zukunftsforscher immer häufiger in den Küchen sehen: Roboter, die – mit künstlicher Intelligenz ausgestattet – zusammenrühren, was ihnen jemand einprogrammiert hat. Erste Unikliniken experimentieren bereits mit einer 23 Stunden am Tag geöffneten Kantine, in der sich das Personal jederzeit frisches Essen vom Roboter zubereiten lassen kann. Da ist kein müder Koch mehr, der viel zu lange am Herd gestanden

hat, keine Köchin, die in Gedanken bei ihrem kranken Kind ist, da ist niemand, der eine Gehaltserhöhung will, höchstens mal ein Software-Update.

Selbst im Service ist der mechanische Kollege angekommen. Im Hafenrestaurant in Grömitz an der Ostsee hatte der Inhaber Tim Bornewasser einen Versuch gestartet, einen Serviceroboter, genannt BellaBot, einzusetzen, der in der Küche mit dem Essen beladen wird, es zum Gast an den Tisch bringt und später auch wieder abräumt.

All das sind aber eher automatisierte Prozessabläufe, die mit künstlicher Intelligenz ebenso wenig zu tun haben wie schlaue Backöfen, die anhand der Farbe erkennen können, ob ein Kuchen fertig ist, oder smarte Sensoren, die Temperatur und Kochzeit automatisch anpassen. Immerhin haben manche Roboter einen Draht zu Rezept-Datenbanken und verfügen so über ein unendliches Repertoire an Gerichten. Aber ein Rezept ist noch lange kein Garant für ein gelungenes Essen, sonst wäre die Welt voll mit Sterne-Köchen.

Neues mag die KI nicht

Was die sogenannte „Künstliche Intelligenz“ kann, ist, Rezepte vorzuschlagen, die auf Gewohnheiten und verfügbaren Zutaten basieren, und dazu Schritt-für-Schritt-Anleitungen zu bieten. Und sie kann empfehlen, Zutaten durch gesündere zu ersetzen. Sie lernt aus jedem Kochvorgang und passt sich dem persönlichen Geschmack an. Was allerdings dazu führt, dass jemand, der dreimal Rouladen gemacht hat, so lange Rouladen vorgeschlagen bekommt, bis er sie nicht mehr sehen kann.

Von der Kreativität, die etwa in WGs vorherrscht, in denen der vorhandene Kühlschrankinhalt innovativ zusammengeworfen wird, woraus wunderbare, wirklich neue Gerichte entstehen (können), ahnt die KI nicht das Geringste. Dabei ist gerade das das Schöne am Kochen. Und wenn man dann noch einen geschulten Gaumen hat, der sich vorstellen kann, wie eine disruptive Kombination von Gewürzen schmeckt, hat die KI in der Küche keine Chance.



Charmantes Hyderabad

Einerseits ist Hyderabad ein wichtiges Technologiezentrum mit vielen gehobenen Restaurants und Geschäften. Andererseits ist es einfach eine wunderschöne Stadt mit Old-World-Charme. Neben all ihrer Schönheit ist die Stadt für ihre herausragende Küche und die tollen alten Bäckereien bekannt.

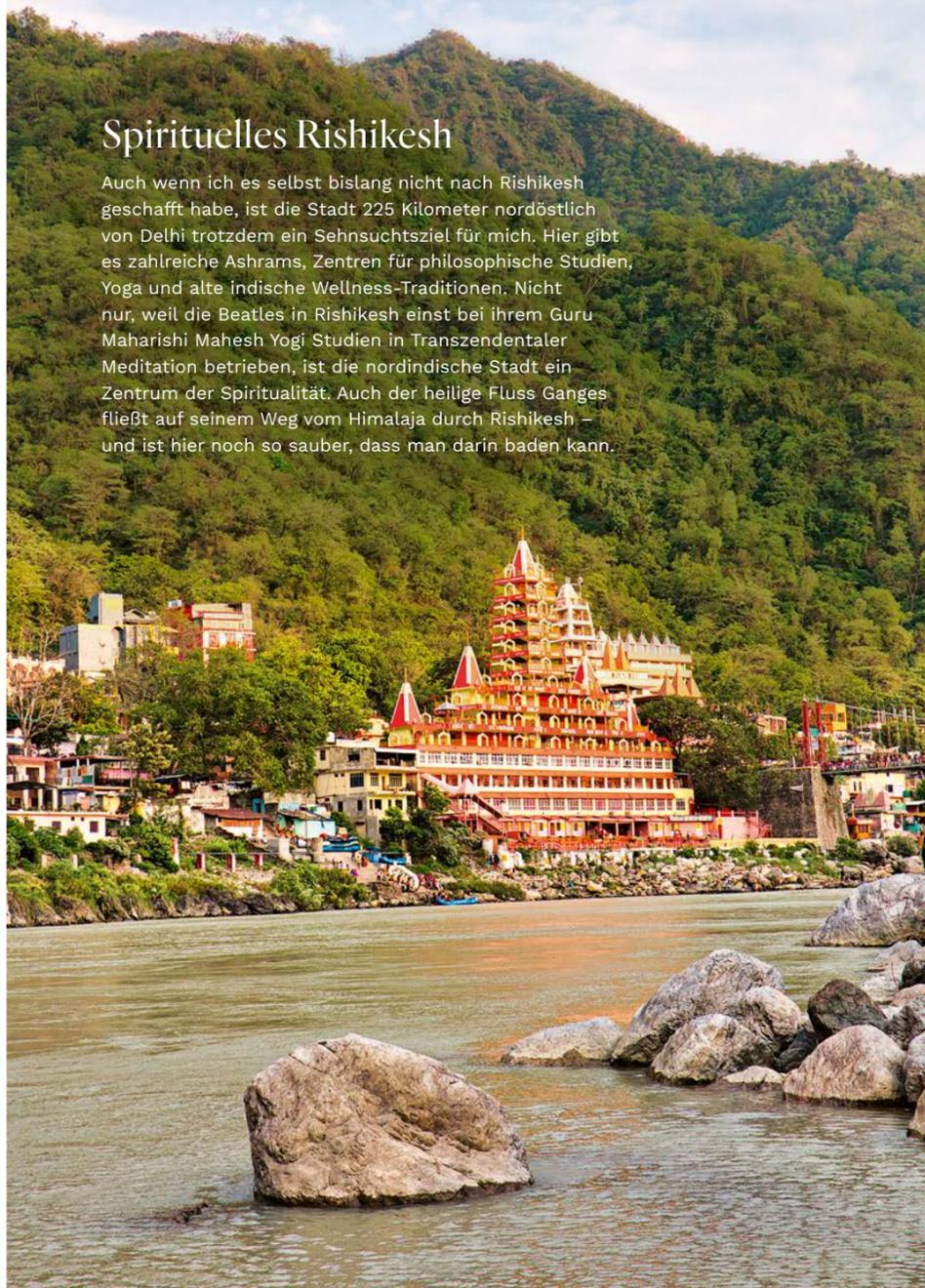
Häcker goes India

Häcker setzt stark auf Internationalisierung. Einer der wichtigsten Zukunftsmärkte ist dabei Indien. Claudia Schubert, Leiterin der Innenarchitektur bei Häcker, war für Kundenbesuche und zum 20-jährigen Jubiläum von Häcker India und der Partnerschaft mit Captain Mukesh Kumar Gombar mit dessen Tochter Kanupriya im Land unterwegs und hat WORK ein paar Empfehlungen für eine Indienreise mitgebracht.



Cooler Mumbai

Alleine schon die Skyline ist beeindruckend in dieser modernen Metropole, die so ganz anders ist, als ich mir Indien vorgestellt habe. Eine wirklich kosmopolitische Stadt voller Kultur und Kreativität. Tanz, Musik, Kunst, Theater finden hier eine dynamische Heimat. Wem hier langweilig wird, dem ist nicht zu helfen.



Spirituelles Rishikesh

Auch wenn ich es selbst bislang nicht nach Rishikesh geschafft habe, ist die Stadt 225 Kilometer nordöstlich von Delhi trotzdem ein Sehnsuchtsziel für mich. Hier gibt es zahlreiche Ashrams, Zentren für philosophische Studien, Yoga und alte indische Wellness-Traditionen. Nicht nur, weil die Beatles in Rishikesh einst bei ihrem Guru Maharishi Mahesh Yogi Studien in Transzendentaler Meditation betrieben, ist die nordindische Stadt ein Zentrum der Spiritualität. Auch der heilige Fluss Ganges fließt auf seinem Weg vom Himalaja durch Rishikesh – und ist hier noch so sauber, dass man darin baden kann.



CLAUDIA SCHUBERT war zum ersten Mal in Indien – und will unbedingt wiederkommen. Hier mit ihren Kollegen Dirk Wittland und Kanupriya Mal (r.) vor der Skyline von Mumbai.



Aufregendes Delhi

Ich war das erste Mal in Indien und hatte leider nicht unendlich viel Zeit für das riesige Land, aber Delhi hat mich schon beeindruckt. Ein Schmelztiegel der Kulturen, so viele Menschen, so eine riesige Stadt, so ein Trubel, so ein Verkehr, alte Viertel und moderne Architektur zum Staunen. Das muss man schon einmal erlebt haben.

Fotos: ALAMY STOCK PHOTO, PRIVAT



Urlaubsziel Kochi

Ein Geheimtipp und bestimmt ein künftiges Urlaubsziel für mich ist Kochi an der Südwestküste. Eine brodelnde Hafenstadt, wirtschaftliches Zentrum des Bundesstaats Kerala. Hier gibt es koloniale Architektur, großartige Strände, Topgeschäfte und einige der schönsten herrschaftlichen Villen des Landes. Einst war Kochi Zentrum des Gewürzhandels – der Duft liegt heute noch in der Luft.



Taj Mahal

Natürlich will auch ich noch einmal zum Taj Mahal. Dieses Mal hat es während der Geschäftsreise leider nicht geklappt, aber das ist ein Must für die nächste Reise.

Ahmedabad

Die Stadt gilt als eine der sichersten Metropolen Indiens. Sie ist Textilzentrum des Landes und für ihre gebatikten Bandhani-Saris bekannt. Es ist die erste Stadt Indiens, die von der UNESCO zum Welterbe erklärt wurde. Ahmedabad präsentiert sich heute als Mischung aus alten Moscheen, Sehenswürdigkeiten wie dem Bhadrakali-Tempel oder dem Sabarmati-Ashram und moderner Avantgarde-Architektur. Sie ist damit ein gutes Beispiel für den Spagat zwischen gestern und heute, den Indien bewältigen muss.



PREMIUM OHNE PROTZ
Küchen von Häcker zeigen, dass schlichte, zurückhaltende Eleganz in modernem Stil große Wirkung haben kann.



MARIJE VOGELZANG
Die Eating-Designerin will uns bewusst machen, was essen eigentlich bedeutet.



AUFS LICHT KOMMT ES AN
In der Küche muss das Licht da sein, wo man es braucht – und es muss am Esstisch Stimmung machen. WORK stellt die besten neuen Leuchten für die Küche vor.

Häcker
kitchen.germanMade.

HERAUSGEBER
Häcker Küchen GmbH & Co. KG,
Werkstraße 3,
32289 Rodinghausen
haecker-kuechen.com
Verantwortlich:
Karin Padinger (V.i.S.d.P.),
Karsten Bäumer, Jana Sander
(Fotos) und CASA Fotoatelier

KONZEPTION UND REDAKTION
Peter Würth (fr., Chefredaktion und Texte), Simone Biermann (fr., Art Director), Claudia Knye (Grafik), Petra Herbert (fr., Bildredaktion), Kathrin Lilienthal (fr., Schlussredaktion)

VERLAG
Jahreszeiten Verlag GmbH,
Harvesthuder Weg 42,
20149 Hamburg,
www.jalag.de
Peter Würth (fr., Project- und Account-Management), Wym Korff (fr., Herstellung)

ÜBERSETZUNG
Kolibri Online GmbH,
Hamburg

LITHO
Einsatz Creative Production GmbH & Co. KG, Hamburg

DRUCK
Optimal Media GmbH,
Röbel/Müritz

Fotos: ILJA KEIZER HÄCKER KÜCHEN, STOCK, PR, IMAGO

EATING DESIGN Marije Vogelzang lehrt uns die Kunst, zu essen • **STILLER GENUSS** Schlichte Eleganz in modernem Stil • **BESTES LICHT** Neue Leuchten bringen jede Küche und auch Köchinnen und Köche zum Strahlen



Blättern Sie online durch die aktuelle Ausgabe!



Besuchen Sie unsere Website!



HÄCKER KÜCHEN – VERSTEHEN UND RICHTIG PLANEN

Entdecken Sie das neue Häcker-Trainingsprogramm –
direkt in Rödinghausen oder Online.

Unsere Trainer bieten Trainings
in vielen Sprachen an (DE, EN, ES, FR und NL).



E-LEARNING

Lernen Sie online 24/7 – wann immer Sie wollen.

Fronten-, NCS-, Technik-, Schranktypen-
oder Produktkollektion- Schulung.



PRÄSENZTRAINING

Viefältige Trainings vor Ort in Rödinghausen

Produkt-, Grundlagen-, Kompakt-, Gestalterisches Küchen-,
Verkaufs- und Montage-Training.

KONTAKT

Nergün Röttger-Ates
noerttger-ates@haecker-kuechen.de

Im Campus finden
Sie unser aktuelles
Trainingsprogramm
für Rödinghausen und
alles um online zu Lernen.



www.haecker-kuechen.training