

W R O K

Milan
2016

by **Häcker**
kitchen.germanMade.

PERFEKT ANGEPASST AN FEUCHTE LEBENSÄÄRÄUME

Die widerstandsfähigste Kanten-Verleimungstechnik
für Front und Korpus seit es Küchen gibt: PUResist



PUResist
water protection system

Häcker
kitchen.germanMade.

Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,



Es gibt kaum einen schöneren Monat, als den April, um nach Mailand zu reisen. Während bei uns im ostwestfälischen Rödinghausen meist stürmisches und nasses Wetter vorherrscht, kann man in der italienischen Metropole schon die ersten sonnigen Vorboten des Sommers spüren. Und nicht nur das. Alle zwei Jahre lädt die EuroCucina Gäste nicht nur aus der sprichwörtlichen Welt dazu ein, hierher zu kommen und die neusten Trends in der Küchenbranche kennenzulernen. Es ist für uns als Unternehmen eine gute Tradition, dass wir hier mit zu den Gastgebern gehören. Dass wir unseren Kunden unsere Produkte noch ein wenig näher bringen, uns Zeit nehmen, das Gespräch suchen.

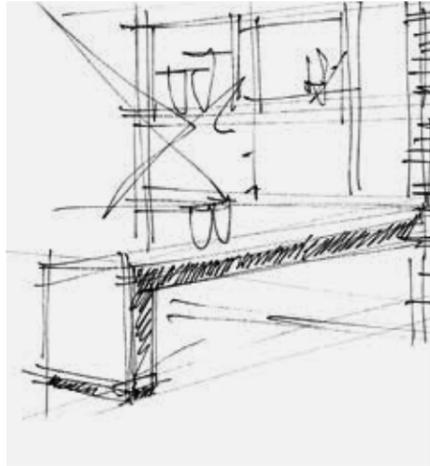
In diesem Jahr sind wir sogar noch einen Schritt weiter gegangen. Ist es sonst eher unsere eigene Hausmesse, auf der wir unsere Ideen und Neuheiten präsentieren, so haben wir uns in diesem Jahr für einen besonderen Weg für Mailand entschieden. Wir zeigen auf unserem großzügig geschnittenen Stand nicht nur zwei neue Küchen aus unserem breiten

Portfolio, sondern gehen mit der moving kitchen einen komplett neuen Weg. Was sich hinter diesem Begriff, hinter der Konzeptküche verbirgt, erfahren Sie auf den folgenden Seiten unserer neuen WORK-Ausgabe - und natürlich auch auf unserem Messestand. Passend zu dem internationalen Charakter der EuroCucina nehmen wir Sie in dieser WORK-Ausgabe noch stärker mit auf Reisen, als Sie es ohnehin gewohnt sind. Wir fliegen mit Ihnen nach Dublin, direkt in die Nachbarschaft von Facebook, Amazon und Apple. Nehmen Sie mit in die Schweiz und besuchen sogar einen Häcker Küchen Händler direkt am Äquator, in Französisch Guyana. Wussten Sie, dass man hier mit dem Personalausweis einreist und mit dem Euro bezahlen kann?

Es gibt noch sehr viel mehr auf den folgenden Seiten zu erfahren, bei deren Erkundung ich Ihnen viel Vergnügen wünsche.

Viel Freude bei der informativen Lektüre

Ihr Jochen Finkemeier



Moving Kitchen

Sie bewegt sich tatsächlich. Trotz des Gewichts, trotz ihrer Größe. Die moving kitchen ist eine Konzeptküche - und bewegt Arbeitsplatte und Betrachter gleichermaßen.

Seite 6



Interview

Das Potential, das in dem italienischen Markt schlummert, kennt Antonio de Stauber besser als jeder andere. Ein Gespräch mit dem italienischen Außendienstmitarbeiter über Herausforderungen und Perspektiven.

Seite 16



Tropische Hitze

90prozentige Luftfeuchtigkeit und Temperaturen jenseits der 30 Grad Grenze verlangen den Küchen einiges ab. In Französisch Guayana wird die Qualität der Häcker Küchen auf eine harte Probe gestellt - und doch hat der Showroom in der Hauptstadt Cayenne noch keinen einzigen Garantiefall zu beklagen.

Seite 24



„Gib dir die Kante“

Wieso soll eigentlich nur die Front mit einer perfekten Kante versehen sein? Ist es nicht viel wichtiger, dass der gesamte Korpus gegen Feuchtigkeit geschützt ist - und dabei noch perfekt aussieht?

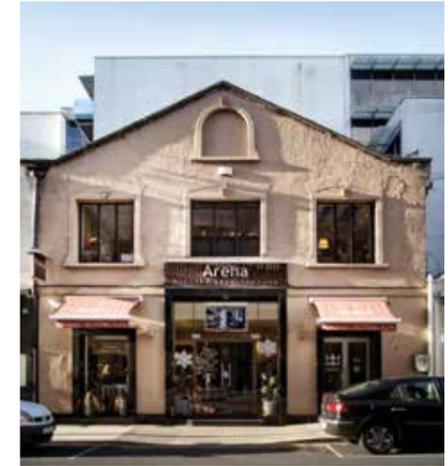
Seite 32



Schweizer Präzision

Man kann Küchen von der Stange verkaufen, direkt aus dem Katalog, perfekt geplant. Oder man macht es wie ein Schweizer. Und verändert mit der eigenen Tischlerei noch so lang, bis auch der individuellste Wunsch erfüllt ist.

Seite 36



Der irische David

Der Showroom wirkt fast ein wenig verschüchtert, wie er sich zwischen all den Unternehmens Goliaths in Dublin einfügt. Dabei war er als erster hier. Und kann sehr gut zwischen Google, Facebook und amazon bestehen.

Seite 46

Neuheiten Seite 20

WORK & Travel Mailand Seite 22

Film ab! Seite 30

Blaupunkt Seite 42

WORK & Travel Dublin Seite 52

Vorschau Seite 54



SPIELERISCHER
AUFTRIFF

„Mailand ist für uns eine internationale Bühne, eine Kommunikationsplattform. Hierher kommen die Designer und Architekten, Händler und Projektmanager aus aller Welt. Wir präsentieren uns auf der EuroCucina so vielschichtig, wie wir als Unternehmen aufgestellt sind. Mit unseren bestehenden Modellen - aber auch mit einem visionären Ausblick, der Anreiz und Ideengeber zu gleich sein soll“, sagt Markus Sander, Geschäftsführer Vertrieb und Marketing bei Häcker Küchen. ▶

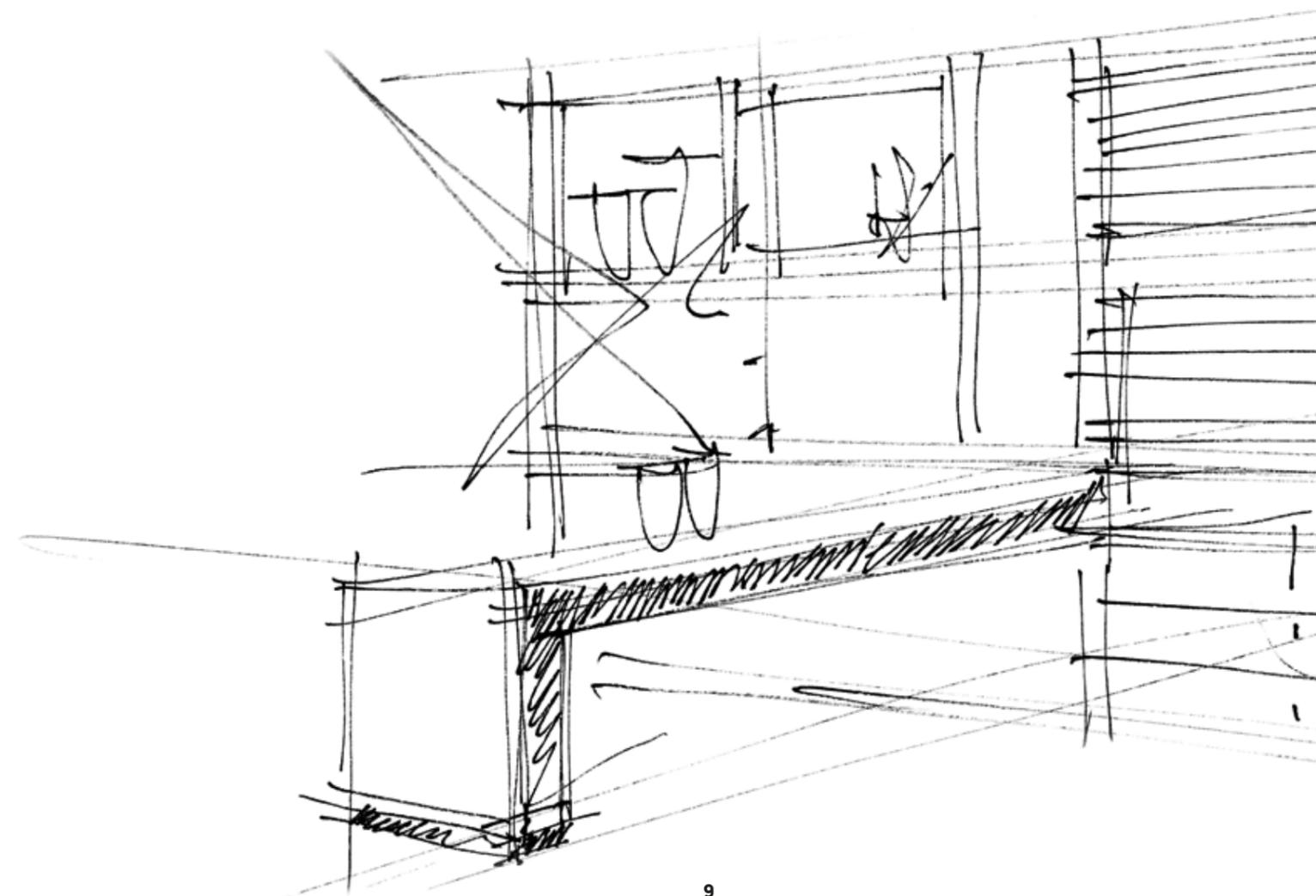
Wie groß der Unterschied zwischen den drei gezeigten Küchen auf dem großzügig geschnittenen Messestand in Mailand ist, zeigt sich schon bei den ersten konzeptionellen Überlegungen Monate vor dem Messestart. „Es ist für uns schon nicht einfach, nur zwei Modelle auszuwählen, die für uns und unsere erfolgreiche Arbeit stehen“, sagt Markus Sander. Doch die Auswahl von Küche Nummer 3 war dann doch noch deutlich spannender. „Wir haben lange überlegt, wie wir hier dem kreativen und visionären Charakter der Messe mit einer Konzeptküche gerecht werden können“, erklärt dann auch Stefan Möller, verantwortlich für den Einkauf und die Produktentwicklung bei Häcker Küchen. Als der externe Designer Jochen Flacke seine Idee einer modernen, flexiblen Küche in Rödinghausen vorstellte, war den Beteiligten schnell klar, dass dies ein Konzept ist, das es weiterzufolgen lohnt. „Für uns stand eine multiflexible und klar strukturierte Konstruktion im Mittelpunkt der Design- und Entwicklungsarbeiten“, so Flacke, der sich erst einmal mit der ursprünglichsten Bauweise einer Fachwerkkonstruktion beschäftigte. „Wenn man sich die ersten Skizzen anschaut, dann scheint es ein weiter Weg vom Fachwerkhaus, von der klaren Struktur der Fensterfront eines Hochhauses hin zu einer Küche zu sein“, so Möller und Sander. Aber der Schein trügt. Aus dem sogenannten Gamefield, einem Schachbrettmuster, entsteht, aufgestellt in die Vertikale, die Basis für einen reizvollen Küchenentwurf.

Heute steht die Küche längst dort, wo das Leben in den eigenen vier Wänden stattfindet: Im Mittelpunkt. Gleichzeitig muss sich das Interieur immer häufiger sich veränderten Lebenssituationen anpassen. „Bewegende Elemente charakterisieren unsere Küchenmodelle schon seit langem – und das sehr erfolgreich“, so Markus Sander. Ob es die verschiebbare Pultplatte ist, der Moving Table oder weitere Elemente, die sich vom Nutzer in die Position bringen lassen, in denen er sie benötigt: Küche gerät immer mehr in Bewegung. „Da war es für uns nur folgerichtig, dass wir bei so einer Studie das Thema Flexibilität und Wandlungsfähigkeit auf die Spitze treiben“, erklärt Stefan Möller, der die Idee des beweglichen Tisches in der Konzeptküche beisteuert. Gleichzeitig, aber ebenso wie die weiteren Beteiligten, noch nicht ahnte, welch ein Kraftakt notwendig war, um diese erste Idee in die Tat, sprich eine ausstellbare Küche, umzusetzen. Allein die Verankerung der vertikalen Wand setzte statische Gegebenheiten voraus, die nicht nur den Standbauer vor ausgewachsene Herausforderungen stellte. „Um die Kräfte, die an solch einer Wand arbeiten, in den Griff zu bekommen, mussten wir den Boden über mehrere Meter aufschneiden und in ihm Metallträger verankern, die für Stabilität sorgen“, so Michael Dittberner, der als Leiter der Produktentwicklung gemeinsam mit seiner Kollegin Astrid Strathmann, Leiterin der Planungsabteilung, die Idee umsetzte. Was sich für den Privathaushalt nicht wie eine praktikable Lösung anhört,

ist auf der Messe in Mailand kein Problem. „Am Ende steht die Wand im rechten Winkel zum Boden und niemand ahnt, welch, im wahrsten Sinne des Wortes, Kraftanstrengungen dafür notwendig waren“, so Astrid Strathmann.

Was der Besucher dann zu sehen bekommt, ist atemberaubend: Eine massive Tischplatte schiebt sich optisch durch die Wand, die Koch- und Essbereich voneinander trennt. Trotz des hohen Eigengewichts und der aufwändigen Konstruktion gelingt dies reibungs- und mühelos. „So kann sich die Küche zum Essbereich wandeln. Somit habe ich erst viel Platz, um das Essen zuzubereiten, ehe dann der Essens-

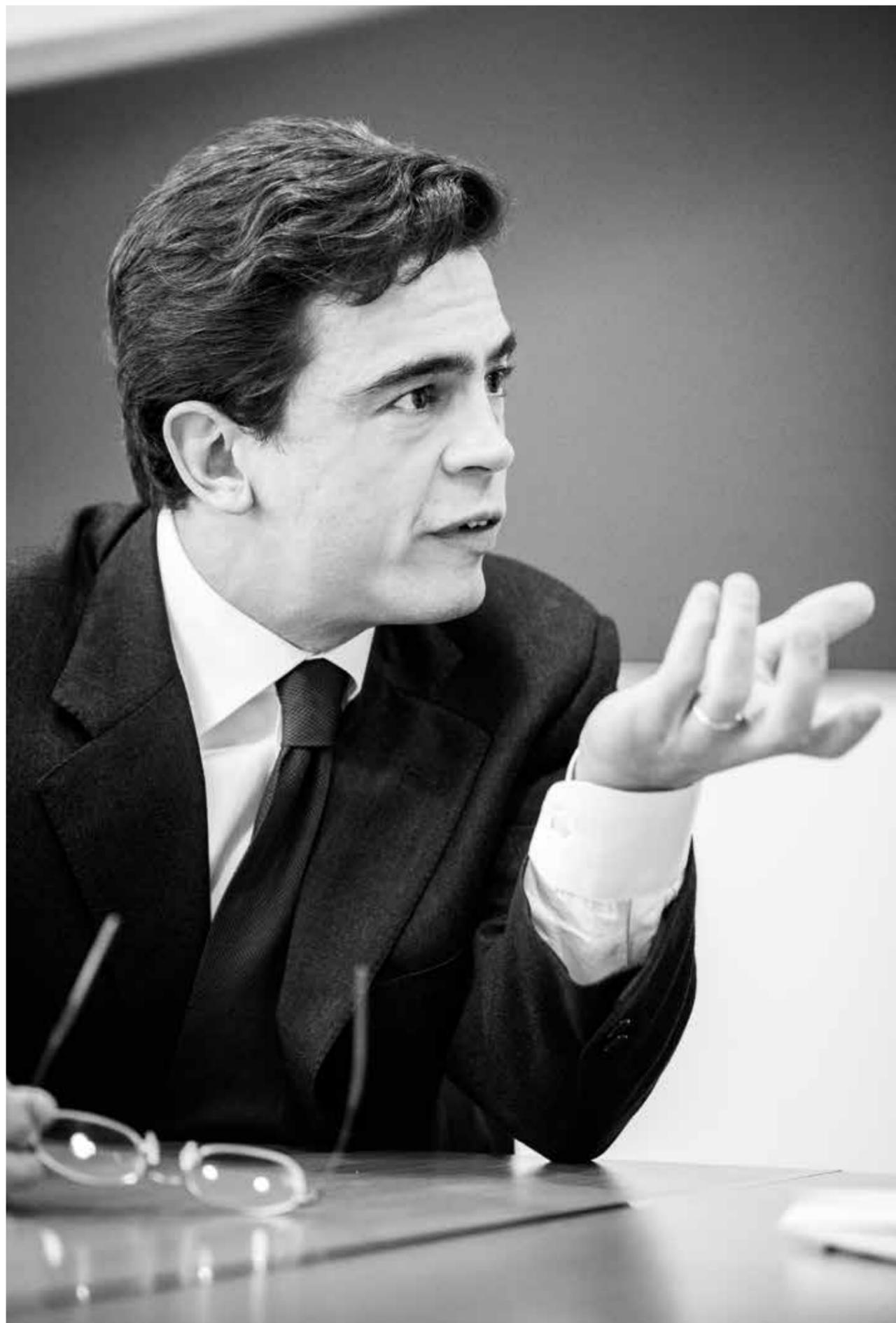
bereich wächst“, so Michael Dittberner. In den aktuellen Materialien und Farben nimmt dabei die Wand das Muster auf, das Designer Flacke „Gamefields“ getauft hat. „Die spezielle und außergewöhnliche Konstruktion und Beschlagtechnik ermöglicht den Einsatz von unterschiedlichen Baukörpern und Nutzflächen, sowie die Einbindung von technischen Komponenten, so dass völlig neue und multiflexible Gestaltungsmöglichkeiten im Bereich der Küche entstehen“, so Flacke. Die Konstruktion biete seinen Kunden somit völlig neue Perspektiven, Raumgefühle und Ansichten, sowie die Möglichkeit unkompliziert Räume zu verändern. ▶





ÄUSSERST STABIL
UND DOCH BEWEGLICH:
DIE MOVING KITCHEN.





»DA GIBT ES EIN RIESIGES **POTENTIAL** «

Sehr geehrter Herr de Stauber, wir stehen jetzt kurz vor der EuroCucina in Mailand, wie sind da Ihre Erwartungen? Sehen Sie die Messe als eine mit italienischem Schwerpunkt, oder doch deutlich internationaler?

Antonio de Stauber: Natürlich ist die Messe international ausgerichtet - sie findet einfach nur hier in Italien statt. Der Schwerpunkt liegt schon auf Asien, Russland und weiteren Ländern, denen hier die Möglichkeit geboten wird, sich umfassend zu informieren. Aber, und das sollte man nicht vergessen, wir sind in Mailand und damit nehmen natürlich auch viele Italiener an dieser Messe teil. Es ist also am Ende beides: Eine international ausgerichtete Messe, die für uns Italiener auch einen lokalen Charakter hat.

Seit wie vielen Jahren sind Sie nun schon in diesem Markt für Häcker Küchen unterwegs?

Seit etwas mehr als 3 Jahren. Ich arbeite schon seit 20 Jahren in der Möbelbranche, habe mich da aber immer um Tische und Stühle gekümmert und Netzwerkarbeit für viele kleine Unternehmen betrieben. Nun halte ich den Kontakt zu unseren italienischen Kunden und Sorge dafür, dass der Name Häcker Küchen noch bekannter wird.

Wie schätzen Sie denn generell das Potential für deutsche Küchen in Italien ein?

Das ist schon sehr groß, auch wenn wir nur 60 Millionen Einwohner haben. Es ist vergleichbar mit deutschen Autos. Natürlich haben wir Ferrari und Lamborghini. Aber wenn es um normale Fahrzeugtypen geht, dann stehen die Autos Made in Germany bei uns sehr hoch im Kurs. Das ist bei deutschen Küchen nicht anders, da gibt es eine große Akzeptanz.

Dennoch gibt es auch viele italienische Küchenhersteller.

Ja, und nicht nur einige, sondern sehr, sehr viele. Wir rechnen derzeit mit rund 1.000 italienischen Herstellern. Zum Vergleich: in Deutschland sind es gerade einmal 100. Aber so richtig gut vergleichen kann man diese Produzenten nicht wirklich. Hier in Italien gibt es Firmen, die eher in ihrer Garage produzieren und gerade einmal 40 Küchen im Jahr fertigen. Da reden wir bei Häcker Küchen natürlich von ganz anderen Dimensionen. Auf der anderen Seite sollte man diese heimischen Küchenfirmen auch nicht unterschätzen: Sie sind nah am Kunden, die größten von ihnen schalten sogar Fernsehwerbung und sind sehr präsent. Es gibt in Italien also einen umkämpften Markt - und ein großes Potential für Häcker Küchen, hier noch präsenter zu werden.

Das heißt also auch, dass das Händlernetzwerk in Italien noch gestärkt werden könnte?

Auf jeden Fall. Da sind wir in intensiven Gesprächen und werden hier in den kommenden Monaten daran arbeiten, dass wir ein noch engmaschigeres Netz an Händler haben, die unsere Küchen vertreiben. Das hat auch logistische Vorteile, denn der Häcker-Lkw kommt regelmäßiger in jede Region.

Wenn man eine italienische mit einer deutschen Küche vergleicht, was sind da die generellen Unterschiede?

Einen großen Unterschied gibt es bei der Mechanik. Wenn sie einen deutschen Küchenschrank auszug zuschieben, dann hören Sie nichts. Bei der italienischen Variante hören Sie eine ganze Menge. Das fällt schon auf. Aber es gibt auch ganz andere Unterschiede. Die Prozess-Sicherheit bei den deutschen Serien-Herstellern mit automatisierter Fertigung garantiert eine gleichbleibend hohe Qualität. Das garantiert den Händlern und Endkunden eine hohe Verlässlichkeit. Viele italienische Hersteller mit einem hohen „Hand-Fertigungs“-Anteil können diese gleichbleibend hohe Qualität nicht leisten. Das letzte Glied in der Häcker-Perfektions-Kette stellt unsere Logistik dar. Alle Küchen werden direkt ab Werk zum Händler geliefert - mit eigenem Lkw und zwei qualifizierten Fahrern. Das schätzen die Händler sehr. ▶



Und wie sieht es mit der Art des Kochens aus, gibt es da Unterschiede?

Ja, vor allem bei der Nutzung von Gas im Vergleich zu Ceran- und Induktionsfeldern. In Italien kochen immer noch mehr als 90 Prozent aller Haushalte mit Gas – das sollte man nicht unterschätzen, auch wenn diese Zahl langsam zurückgeht.

Und was ist der Grund für diese Leidenschaft für Gas?

Eine echte Erklärung dafür gibt es nicht. Vielleicht ist es einfach die Gewohnheit, von den Vorteilen her hat ja das Induktionsfeld den Gasherd längst überholt.

Wie sieht es denn mit den Vorlieben bei den Farben aus, gibt es hier regionale Unterschiede?

Auch der Italiener liebt Weiß. In Abstufungen natürlich auch ein helles Grau. Wenn die Farben aber zu kräftig werden, etwa bei Rot, Blau oder Schwarz, dann wird ihm das im wahrsten Sinne des Wortes schnell zu bunt. Auch sehr beliebt in Italien ist die grifflose Küche. Dieser Trend besteht schon seit vielen Jahren – und verstärkt sich immer mehr.

Gibt es denn im italienischen Markt auch regionale Unterschiede?

Ja, sogar große. Nord- und Süditalien liegen mehr als 1.200 Kilometer auseinander, das ist nicht nur eine Frage der Distanz, sondern auch der Einstellung, der gesamten Lebensweise. Für uns ist es heute deutlich einfacher, Küchen etwa in Südtirol als auf Sizilien zu verkaufen. Auch wenn ich bei der Sprache häufig mehr Schwierigkeiten in Norditalien habe, weil hier bei meinem Nachnamen fast schon verlangt wird, dass ich Deutsch spreche (lacht). Aber gucken Sie sich einfach die Unterschiede zwischen Rödinghausen und München an, die gibt es ja auch, das ist ganz normal.

Wie sieht es denn überhaupt mit ihren Sprachkenntnissen aus?

Ich bilde mich da stetig am Goethe Institut in Mailand fort und will den B-Level in Deutsch erreichen. Aber das ist gar nicht so einfach. Grundsätzlich kommt man ja überall in Italien mit Italienisch weiter, nur in Norditalien würde Deutsch dann doch manches Mal helfen. Und natürlich ist es auch für die Kommunikation mit Häcker Küchen von Vorteil, wenn ich auch Deutsch spreche.

Wie häufig sind Sie denn überhaupt hier in Rödinghausen?

So drei bis vier Mal im Jahr. Mal, wenn sich Kunden die Produktion anschauen wollen, Musterküchen detailliert besprechen oder wenn es um strategische Vertriebsmeetings geht.

Und anders herum, wie viele Kollegen haben Sie in Italien?

Ich bin da ganz alleine (lacht). Aber man darf nicht vergessen, dass es hier in Rödinghausen mehrere Kollegen gibt, die perfekt Italienisch sprechen und mich unterstützen.

Das heißt aber, dass Sie sich auf der EuroCucina in Italien um alle Italienisch sprechenden Gäste kümmern werden?

Wie viele erwarten Sie eigentlich?

Das stimmt, das ist meine Aufgabe. Ich rechne so mit rund 100 Händlern, die kommen werden, die sich vorab auch anmelden. Und dann gibt es natürlich auch noch die, die spontan vorbeikommen und natürlich auch herzlich willkommen sind. Die EuroCucina ist ja dazu da, dass man sich austauscht, neue Trends gemeinsam beurteilt, sich als Marke präsentiert.

Und wie muss man sich Ihre Anreise vorstellen? Stehen Sie auch wie alle anderen im Stau?

Nein, das passiert mir Gott sei Dank nicht. Ich wohne ja nur 15 Kilometer von den Messehallen entfernt und komme morgens mit der Bahn. Da gibt es glücklicherweise keine Staus.



Auf der Messe wird ja auch erstmals für den Schweizer und den Italienischen Markt Blaupunkt als Kücheneinbau-Gerätemarke vorgestellt. Wie schätzen Sie hier die Chancen ein?

Es gibt heute so viele Vertriebswege, die verwirren und vor allem die Marge bei den Händlern immer weiter schmälern. Bei Blaupunkt ist das nicht so – und das wird auch der italienische Händler wohlwollend aufnehmen. Wir starten in den kommenden Monaten erst einmal in Südtirol und werden dann, eventuell, die Blaupunkt-Einbaugeräte in ganz Norditalien einführen. Für den Händler ergibt sich dadurch die Konzentration auf einen, auf seinen Vertriebskanal. Das wird er gut und richtig finden.



Wie darf man sich eine typisch italienische Küche eigentlich vorstellen? Eher groß oder klein?

Das lässt sich so pauschal kaum beantworten. Wenn Sie sehen, dass in meiner Heimat Mailand ein sehr zentral gelegener Quadratmeter Wohnraum 10.000 Euro kostet, dann können Sie sich gut vorstellen, dass hier nicht Platz im Übermaß ist, dass die Küchen eher klein sind. Ganz anders sieht es auf dem Land aus, da kann eine Küche schon mal auf einer Fläche von 35 oder 45 Quadratmetern stehen. Es gibt also in Italien beides: Die kleine und die große Küche.



Und auf der EuroCucina?

Da zeigen wir natürlich auch beides, auch wenn ich natürlich lieber große Küchen verkaufe (lacht). Aber das ist ja das Gute an Häcker Küchen, wir bieten die gesamte Bandbreite, können unserem Kunden eigentlich jeden Wunsch erfüllen. Das weiß am Ende der Händler in einer echten Metropole, wie auch der kleine Händler auf dem Lande. Und das ist ja auch das Spannende an der EuroCucina. Hier kommen sie alle zusammen, ganz gleich aus welchem Teil der Welt sie stammen. Und doch finden sie für sich genau das Richtige auf unserem Stand, in unserem Angebot.

AB SOFORT LIEFERBAR



KEHLELEISTE POLARWEISS

Im ART-Bereich haben wir die Kehlleistenausführungen um den Farbton **352 Polarweiß matt** ergänzt. Diese können sowohl senkrecht als auch waagrecht eingesetzt werden.

classicART/systematART

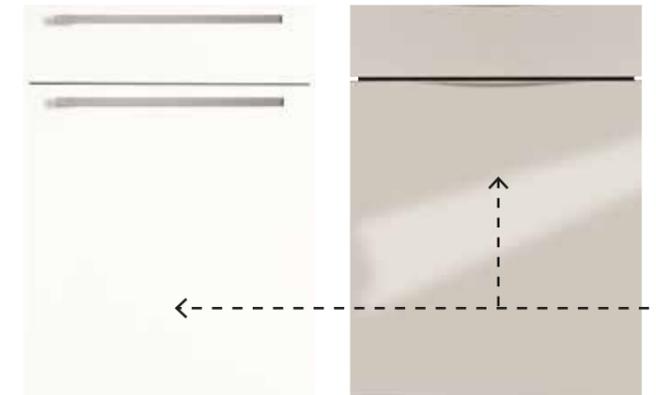


BETONOPTIK

Zur letzten Hausmesse stellten wir für classic die moderne Front **Comet** in Spachtelbeton-Optik, in den Farben **Perlgrau** und **Opalgrau** vor.

Den Erfolg dieser besonderen Oberfläche können Sie ab sofort mit der neuen Modellserie **AV 1070 (ART)** auch für systemat nutzen. Passend dazu erweitern wir auch das Umfeld: Neben der bereits vorhandenen Arbeitsplatte in Spachtelbeton perlgrau stehen ab sofort beide Grautöne in 4 cm und 1,6 cm zur Verfügung. Auch die Sockelblende kann in diesen Farben verplant werden.

systemat/systematART



FARO FARBPALETTE

Wir erweitern die Modellserie **Faro** um 3 zusätzliche Farben in **Polarweiß**, **Kaschmir** und **Perlgrau** und bieten Ihnen somit ein erweitertes Farbspektrum für unsere hochwertige Echtlackfront.

classic/classicART

WORK & TRAVEL MAILAND

HEISSER TIPP

Das ganze kulinarische Italien unter einem Dach

Natürlich kann man in Mailand nach der besten Pizza suchen, dann die originellste Eisdielen erfragen, weiter nach dem perfekten Frischemarkt fragen und am Ende in unterschiedliche Weinkeller hinabsteigen, um auch hier original italienisches Flair und landestypische Esskultur vorzufinden. Es geht aber auch deutlich einfacher.

Eataly nennt sich der Marktplatz hinter einer riesigen Glasfassade, direkt am angesagten Corso Como gelegen und alles vereinigend, was die italienische Küche zu bieten hat. Um zehn Uhr in der Früh öffnen die großen Türen, strömen die in das Gebäude, die die passenden Zutaten einkaufen wollen, um einen kurzen Moment später in der eigenen Küche zu stehen und das Mittagessen zuzubereiten. Auf drei Stockwerken findet sich alles, was die italienischen Felder, Wälder, Fabrikanten und Abfüller hergeben. Wer nicht selbst in der Küche stehen möchte, der lässt sich in einem der zahlreichen Restaurants nieder, die sich an Frische gegenseitig überbieten. Hier wird Fisch direkt von der italienischen Küste serviert, werden italienische Eiskugeln in die Waffel gedrückt, wird der perfekte Espresso serviert. Wer mag, probiert sich hier durch all das, was das Land kulinarisch zu bieten hat. All das in einem wunderschönen, puristischen Ambiente, mit Köchen, die sich direkt in den Holzpizzaöfen schauen lassen, die große Kochmütze mit Stolz tragen.

Am Ende des Besuches ist beides mit echten italienischen Delikatessen gefüllt: Magen und Einkaufskorb. Und der Gast weiß: Man kann tatsächlich kulinarisch durch das gesamte Italien spazieren - ohne auch nur einmal dieses Gebäude verlassen zu müssen.

Eataly

Jeden Tag geöffnet von 10-24h

Piazza XXV Aprile 10

20121 Milano

www.eataly.it



HAUPT- SACHE BUNT

Wenn schon die Küchen nicht in knalligem Orange geliefert werden können, dann sollte es wenigstens die Wand sein, die so leuchtet. Mal hell orange, dann dschungelgrün oder azurblau. So wie der Himmel draußen vor der Tür, da, wo die Luftfeuchtigkeit immer mehr als 90 Prozent beträgt, es 30 Grad warm ist - mindestens. ▶

Es ist wohl einer der exotischsten Orte, den die Häcker Küchen Landkarte zu bieten hat: Den Händler in Cayenne, der Hauptstadt Französisch Guayanas. 250.000 Menschen leben in dem Land direkt am Äquator, da, wo ein großer Arm des Amazonas in den Atlantik fließt und Claire Jean der Liebe wegen hinzog. Seit mehr als 15 Jahren lebt sie hier mit ihrem Mann, der in Cayenne geboren wurde. Richtete sich erst ein eigenes Haus ein und stellte fest, dass trotz der Nähe zu Frankreich beim Thema Möbel und Küche vieles noch verbesserungswürdig war. „Man darf nicht vergessen, dass wir hier in der EU sind, dass wir mit Euro bezahlen,

eigentlich so gut wie alles aus Frankreich und Europa hierher gebracht wird“, erzählt die 40-Jährige. Es sei, wenn man so wolle, die tropische Ausgabe Frankreichs. Französische Autofabrikate dominieren hier den Straßenverkehr, europäische und amerikanische Marken haben sich in den Einkaufsstraßen längst die besten Plätze gesichert. Geht es aber um Küchen, wiegt das Made in Germany immer noch schwerer als die französischen Wurzeln. Politisch gesehen ist Französisch Guayana ein Department Frankreichs, auch von hier aus wird der französische Präsident gewählt, gibt es morgens Croissant zum Frühstück. Beim Thema Küche aber ist der Weg ein anderer.

„Es ist ein wenig vergleichbar mit den deutschen Automarken. Auch die stehen hier ebenso wie deutsche Küchen für Sicherheit und Qualität, für Innovation und Leistungsstärke“, sagt Claire Jean und ist froh, dass sie vor einem halben Jahr im Rahmen der A30 Küchenmeile den Weg nach Rödinghausen fand. „Ich war sehr überrascht, wie riesig die Produktion und die Ausstellung bei Häcker ist, ist der Firmenname doch lange nicht so bekannt wie andere Küchenbrands“, wunderte sich die Geschäftsfrau, die gemeinsam mit ihrem Mann und einem Partner das Unternehmen leitet. Nicht nur aufgrund der Größe überzeugte Häcker Küchen bei dem Besuch im Herbst.

„Wir haben hier offene und gleichzeitig sehr verbindliche Menschen kennengelernt“, sagt Claire Jean. Auch das Produkt überzeugt, und das in einer Region, „die der Küche alles abverlangt“. Tropische Hitze und sehr hohe Luftfeuchtigkeit bereiten hier vielen Küchenherstellern Probleme. Nicht so Häcker Küchen. „Wir haben noch keinen einzigen Ausfall gehabt“, sagt die 40-Jährige, die in erstaunte Gesichter des Montageteams aus Rödinghausen blickte, als hier im Herbst die insgesamt 8 Ausstellungsküchen aufgebaut wurden. „Ich wusste, bevor ich mich mit dem Thema Küche intensiv und professionell auseinandergesetzt habe, nicht, dass es so viele verschiedene

Weißtöne gibt“, erzählt sie lachend. Dem setzt sie große orange und grüne Wandflächen entgegen, die die Gäste aus Deutschland so nicht kennen. Auch ein kräftiges Rot ist Bestandteil ihrer Ausstellung, Wand und Front strahlen um die Wette. „Die Menschen hier lieben einfach bunte Farben, was vielleicht an der Nähe zur Karibik liegt“. Fliegen viele Urlauber in die benachbarten karibischen Staaten, so sind in Französisch Guayana Touristen eher selten. Zu braun ist das Wasser an den nahegelegenen Stränden, auch wenn dies kein Indiz für dessen Unreinheit ist. Ganz im Gegenteil, die Wasserqualität ist ausgezeichnet, nur

spült der Amazonas so viele Schwebeteilchen ins Meer, dass erst nach rund 15 Kilometern eine scharfe Linie braunes von kristallklarem, blauem Wasser trennt. Dabei gäbe es hier am Äquator vieles zu entdecken. Affen etwa, die kurz vor dem plötzlich hereinbrechenden Sonnenuntergang über die überirdischen Stromkabel balancieren. Im nahegelegenen Dschungel, den sie hier schlicht Wald nennen, flattern handtellergroße Insekten durch die Luft, jagen Tiger und Leopard durch das Dickicht. Doch man muss sich gar nicht in den Dschungel begeben, um wilde Tiere beobachten zu können. In den tiefen, wasserdurchfluteten Straßengraben verirren sich ▶





immer mal wieder große Anakondas. Gerade neulich ist in der Nähe des Showrooms ein neun Meter langes Exemplar der Würgeschlange einer Gruppe Feuerwehrmänner ins Netz gegangen. „Es ist eben doch ein wenig exotischer hier als anderswo“, nimmt Claire Jean auch dieses Erlebnis mit einem Lachen. Plötzlich liegt Europa dann doch 6.000 Meilen weit entfernt. Das zeigt sich auch bei den vielen plötzlichen Stromausfällen, die es hier in Cayenne gibt. Und die wohl der Grund sind, warum so viele Bewohner immer noch auf das Kochen mit Gas setzen, auch wenn im Showroom viele Ceranfelder gezeigt werden. Auch bei der Anschaffung technisch hochmoderner E-Geräte

sind die Einwohner zurückhaltend. „Viele befürchten, dass sich diese in Cayenne nur schlecht reparieren lassen und greifen so zu einfachen Modellen“, erklärt sich Claire Jean diese Zurückhaltung. Alles andere als zurück nehmen sich die Menschen dagegen beim Thema Essen. „Wenn man hier Salat sieht, dann dient er meist nur der Dekoration“, so die Erklärung, warum die Bevölkerung überdurchschnittlich häufig an Diabetes erkrankt. Damit das nicht so bleibt, finden nun im Häcker Küchen Showroom Kochkurse statt, die die leichte Art des Essens vermitteln sollen. Auch das in einer Küche, in der strahlend rote Topflappen hängen und mit den roten Fronten um die Wette glänzen.

„Wenn ich einen Wunsch bei Häcker Küchen frei hätte, dann würde ich mir wünschen, dass es genauso viele Rot- wie Weißtöne gibt“, sagt Claire Jean schmunzelnd. Und fügt hinter vorgehaltener Hand hinzu: „Erzählen Sie es nicht weiter: Bei mir zuhause steht eine schlichte Küche - in magnolie.“ Wie schnell sie eine neue, farbige Häcker Küche hatte, überraschte sie anfangs selbst. „Unsere italienischen Mitbewerber rechnen hier den Kunden meist sechs Monate vor. Wir sprechen von drei, wohlwissend, dass es meist nur zwei Monate dauert, ehe unsere bestellten Küchen hier in Cayenne eintreffen.“





FILM AB!

Es gibt zahllose Fakten über das Unternehmen Häcker Küchen. Umsatzzahlen, Mitarbeiterzahlen, produzierte Küchen pro Tag und noch jede Menge andere Werte, die am Ende dann doch nicht das ausdrücken können, was das Rödinghauser Unternehmen wirklich ausmacht. „Das ist der Grund dafür, dass wir uns bei der Produktion unseres neuen Imagefilmes auf die Beantwortung einer ganz anderen Frage konzentriert haben: „Wer sind wir wirklich?“, fragten wir uns. Und haben nun die Antwort in bewegenden und bewegten Bildern zusammengefasst“, sagt dann auch Markus Sander, Geschäftsführer für Vertrieb und Marketing bei Häcker Küchen.

„Wir haben uns gefragt, woher unser Erfolg eigentlich kommt. Was macht uns so besonders? Warum können wir uns im Wettbewerb so gut behaupten? Oder eben mit anderen Worten: Wer sind wir wirklich?“, sagt Marcus Roth, der bei Häcker Küchen in der Geschäftsleitung für das Marketing verantwortlich ist. „In diesem Prozess haben wir drei Säulen identifiziert, die wir für unseren Imagefilm visualisiert haben.“

Ein zentraler Erfolgsfaktor sind die Mitarbeiter. Ohne sie, ihren Einsatz und ihr Know-how wäre der Erfolg des Traditionsunternehmens nicht möglich. Gemeinsam mit dem Regisseur Max Rahn, der das Storyboard für den Imagefilm entwickelte, stellte Häcker Küchen Mitarbeiter aus unterschiedlichen Unternehmensbereichen in den Fokus des ersten Teils. Es wird gezeigt, wie mit Teamwork und Liebe

zum Detail Produkte entstehen, die die Kunden weltweit begeistern.

Die zweite wichtige Säule, die Häcker Küchen ausmacht, ist der gelebte Nachhaltigkeitsgedanke. Aber dieser endet für das Familienunternehmen nicht mit einem zertifizierten Umweltmanagementsystem, sondern beinhaltet auch ökonomische und soziale Nachhaltigkeit: Gezeigt wird hier zum Beispiel Bildmaterial, das anlässlich einer Küchenspende für die Kita Sonnenland im benachbarten Spenge entstanden ist. Die dritte wichtige Säule, die eng mit dem Punkt ökonomische Nachhaltigkeit verknüpft ist, heißt Bodenständigkeit: Häcker Küchen wächst aus eigener Kraft und entwickelt sich stetig weiter. Dieses Prinzip wird von Generation zu Generation weitergegeben - und sichert der Region einen außerordentlichen Arbeitgeber.

Von dem Film wird es gleich zwei Versionen geben. Einen kurzen, der dem Betrachter einen emotionalen Überblick über das Unternehmen vermittelt. Parallel dazu wurde noch eine ausführlichere Variante gedreht und geschnitten, die ihren Schwerpunkt stärker auf die Produktion der Möbel legt. „Hier haben wir bewusst für den Technikteil eine zweite Stimme eingesetzt, um zu überraschen und dem Thema einen erfrischenden Dreh zu geben“, so Marketingleiter Karsten Bäumer. Die Filme wird es in deutscher, englischer und französischer Fassung auf DVD gepresst geben. Daneben sind Sie über die Häcker Küchen Webseite online abrufbar.

KANTEN WEISE

PUResist
water protection system

Die Frage, welche Kante die beste für eine Küche ist, hat Häcker Küchen längst für sich beantwortet: Es ist die PUR-Kante, die mit dem Qualitätssiegel „PUResist - water protection system“ seit langem auf die PUR-Verleimung von allen Dickkanten setzt. Was sich auf den ersten Blick wie eine Selbstverständlichkeit liest, ist in der Umsetzung ein Vorteil gegenüber fast allen Marktbegleitern. „Es wurde in den vergangenen Monaten und Jahren viel über das Thema Laserkante und PUResist diskutiert“, so Häcker Küchen Inhaber Jochen Finkemeier. „Wir sind uns seit geraumer Zeit darin einig, dass wir unseren Kunden das Beste bieten wollen, das derzeit technisch möglich ist - und das ist die PUR-Verleimung, die nicht nur in tropischen Ländern für eine perfekte und dauerhafte Lösung der Materialien sorgt“.

Maßgeblich ist bei dieser Entscheidung, dass sie nicht, wie bei den Mitbewerbern, auf die Front an sich reduziert wird. Denn was nutzt es, wenn die Front zwar klimatischen Veränderungen gegenüber unempfindlich ist, der Korpus oder weitere

Entscheidend ist der Schutz des gesamten Korpusses

Umfeldmaterialien über einen solchen Schutz nicht verfügen? „Wir wissen aus unserer Erfahrung als international aufgestellter Küchenhersteller, dass die Küche bei der Lieferung wie auch im späteren Einsatz starken klimatischen Schwankungen ausgesetzt sein kann. ▶



Da ist es umso wichtiger, dass das von Natur aus arbeitende Holz im Kern so stark wie möglich von diesen Einflüssen abgeschirmt wird“, so Finkemeier. Ob tropische Temperaturen oder nur die aufsteigende Feuchtigkeit aus einem Geschirrspüler – Küchennutzer kennen die unterschiedlichen Bedingungen, die einer Küche einiges abverlangen.

All dies sind Gründe, die dafür gesprochen haben, sich komplett und über das gesamte Portfolio hinweg für die PUR-Verleimung zu entscheiden. Und komplett ist in diesem Zusammenhang nicht im übertragenden Sinne gemeint: „Wir gehen soweit, dass wir auch den Korpus und weitere eingesetzte Materialien mit der PUR-Verleimung versehen, um wirklich einen Komplettschutz anbieten zu können“, so Dirk Krupka, Geschäftsführer für den Bereich Produktion bei Häcker Küchen.

Gepaart mit einer immer gleichen Oberflächengestaltung und einem perfekten Kantenfinish erhält der Kunde so ein PURESIST-Paket, das sich eben nicht nur auf die Front beschränkt, sondern bei jedem Möbelteil ein Maximum an Sicherheit bei Temperaturschwankungen und Feuchtigkeit bietet.

Perfektes Finish – perfekter Schutz

PURESIST
water protection system



EIN TRAUM IN WEISS





Es ist ein Traum in Weiß. Die Front, die Arbeitsplatte, der Korpus, selbst die Dekoration, das gegenüberliegende Wohnzimmer und das Bett im angrenzenden Schlafzimmer: alles erstrahlt in Weiß. „Natürlich ist das eher eine Traumwelt. Allerdings eine, die unsere Kunden begeistert und sie durchaus für real halten dürfen“, sagt Cesare Molinari, Inhaber von Bestform im schweizerischen Reiden.

Wer den in der Schweiz lebenden Italiener in seinem Showroom besucht, wundert sich bei der Anfahrt über die Adresse. Kann so ein exklusives Gebäude wirklich in einer Art Industriegebiet liegen? Ja, kann es. Da ist sich Molinari sicher, denn die vielen Vorteile überwiegen. Er hat sich ganz bewusst für dieses Fleckchen Erde entschieden, eine gute halbe Autostunde von Zürich, Bern und Luzern entfernt bildet es den perfekten Ort, um schnell angefahren werden zu können. Kostenlose Parkplätze – in den Schweizer Metropolen eine Seltenheit – in-

klusive. Neben an eine Lackiererei, gegenüber ein Arbeitsplattenhersteller und ein paar Meter entfernt ein Gasthof, in dem auch der größte Gourmet nicht nur zufriedengestellt wird, sondern begeistert ist. Bestform – das begann bereits vor 24 Jahren. Cesare Molinari, Kaufmann und Innenarchitekt in einer Person, wagte den Schritt in die Selbstständigkeit, mietete das an, was er heute eine Bretterbude nennt und stellte seine ersten drei Ausstellungsküchen auf. Alle drei aus Rodinghausen kommend, alle drei von Häcker Küchen. „Ich habe

mir den Markt, die Produzenten genau angeschaut. An Häcker hat mich schon damals die Präzision, die Verlässlichkeit begeistert – und bis heute nicht enttäuscht“, so Molinari, der mittlerweile eine freundschaftliche Beziehung zur Familie Finkemeier hat. Die erste je ausgelieferte systemat Küche wurde zu ihm gebracht; und auch heute setzt er fast ausschließlich auf die hochwertige Linie aus dem Hause Häcker Küchen. „Wer zu mir kommt, der erwartet etwas Besonderes. Und genau das kann ich ihm mit systemat bieten.“ Selbst in der Bretter-

bude entwickelte sich das Geschäft prächtig, erst wurden die Räumlichkeiten nebenan gemietet, ehe ein Umzug und Neubau in Reiden den nächsten Schritt bildete. Zu dieser Zeit entstand auch die Idee, nicht „nur Küchen von der Stange anzubieten“, so der 47-Jährige. Immer schon unterhielt er auch eine eigene Schreinerei, veränderte die aus Rodinghausen kommenden Küchen nach den Wünschen seiner Kunden, setzt heute hier Straußenleder ein, fügt dort einen selbst kreierten und in den Auszug integrierten Brotauszug ein, der Messer aufnimmt, ein

Schneidbrett bietet und die Krümel gleich in einer leicht herausnehmbaren Schublade aufammelt. Er sei, das dürfe man ruhig so sagen, eine Tuningwerkstatt für Küchen. Es gäbe eigentlich nichts, was er nicht erfüllen könne. Und wenn er schon einmal dabei ist, dann kann er sein Können, sein Gespür für die perfekte Einrichtung, für Farben und Stoffe, Materialien und Blickwinkel gleich auf den gesamten Wohnbereich ausweiten. Also schuf Molinari erst Betten, dann Sofas, Hocker und ganze Wohnwelten.

BestLiving war ins Leben gerufen, ab sofort bot Cesare Molinari das Gesamtpaket für die an, die auf seinen exklusiven und individuellen Geschmack vertrauten. „In der Schweiz muss es einfach perfekt sein“, sagt der dynamische Geschäftsmann, als er durch seinen Showroom spaziert. Ausladende Küchen finden sich hier, mit Details, die direkt nebenan in der hauseigenen Schreinerei entstanden sind. In der ersten Etage empfängt den Kunden eine große Küche in Schwarz, Lila und Edelstahl. Hochwertige E-Geräte aller ▶



namhaften Hersteller drängen sich hier in den Möbeln, „weil unsere Kunden so beim Showkochen direkt vergleichen können“. Mal sind es Spitzenköche aus der Schweiz, die hier kochen, dann wieder Köche aus der direkten Nachbarschaft, die den Kunden zeigen, was in einer modernen Küche alles möglich ist. Ein paar Schritte weiter dann die riesige Frontenübersicht, nicht nach Nummern, nicht nach Typen, sondern schlicht nach Farben sortiert, „weil das einfach dem Auge des Kunden am besten gefällt“. Die Kundenbrille trägt Cesare Molinari tagtäglich, versetzt

sich in seine illustre Kundschaft, fragt sich, was sie von ihm erwarten, was er ihnen noch bieten kann. „Heute kannst du dich nur von dem Einerlei abheben, wenn du das Besondere bietest, wenn der Kunde das Gefühl hat, dass er nirgendwo mehr bekommt“, wusste Cesare Molinari schon. Er baute also noch einmal an, schuf das Best-Home, ein komplettes Luxusappartement, bei dem alles, wirklich alles, aus der Feder von ihm und seiner Ehefrau stammt. Direkt am Eingang begrüßt ein mit Straussenleder eingefasstes, asiatisch anmutendes Pflanzbeet

den Besucher, ehe es in den Wohn- und Essbereich geht. Dunkle Holz- töne und tiefe Teppiche herrschen hier vor, jedes Regal, jeder Sessel ist von Cesare Molinari designt und entwickelt, mit Manufakturpartnern aus Norditalien umgesetzt worden. „Bei mir macht es einfach der perfekte Mix. Ich setze auf die Präzision der industriellen Fertigung einer Küche, die ich dann noch durch individuelle Handarbeit verfeinere“, so sein Erfolgsrezept. Wer die große Küche betritt, sieht die goldgrün glänzenden Steinfronten, die von braun-lila- farbenem Samt an den Wänden eingefasst sind. Ein paar Meter weiter ergießt sich ein immer wiederkehrender Schwall Wasser über ein gut sechs Quadratmeter großes Stein- frontwandbild, trägt so zur Befeuch- tung des Raumes bei, „und manch- mal eben auch zur Feuchtigkeit in den Augen des Betrachters“, sagt Cesare Molinari lächelnd. Hier, auf

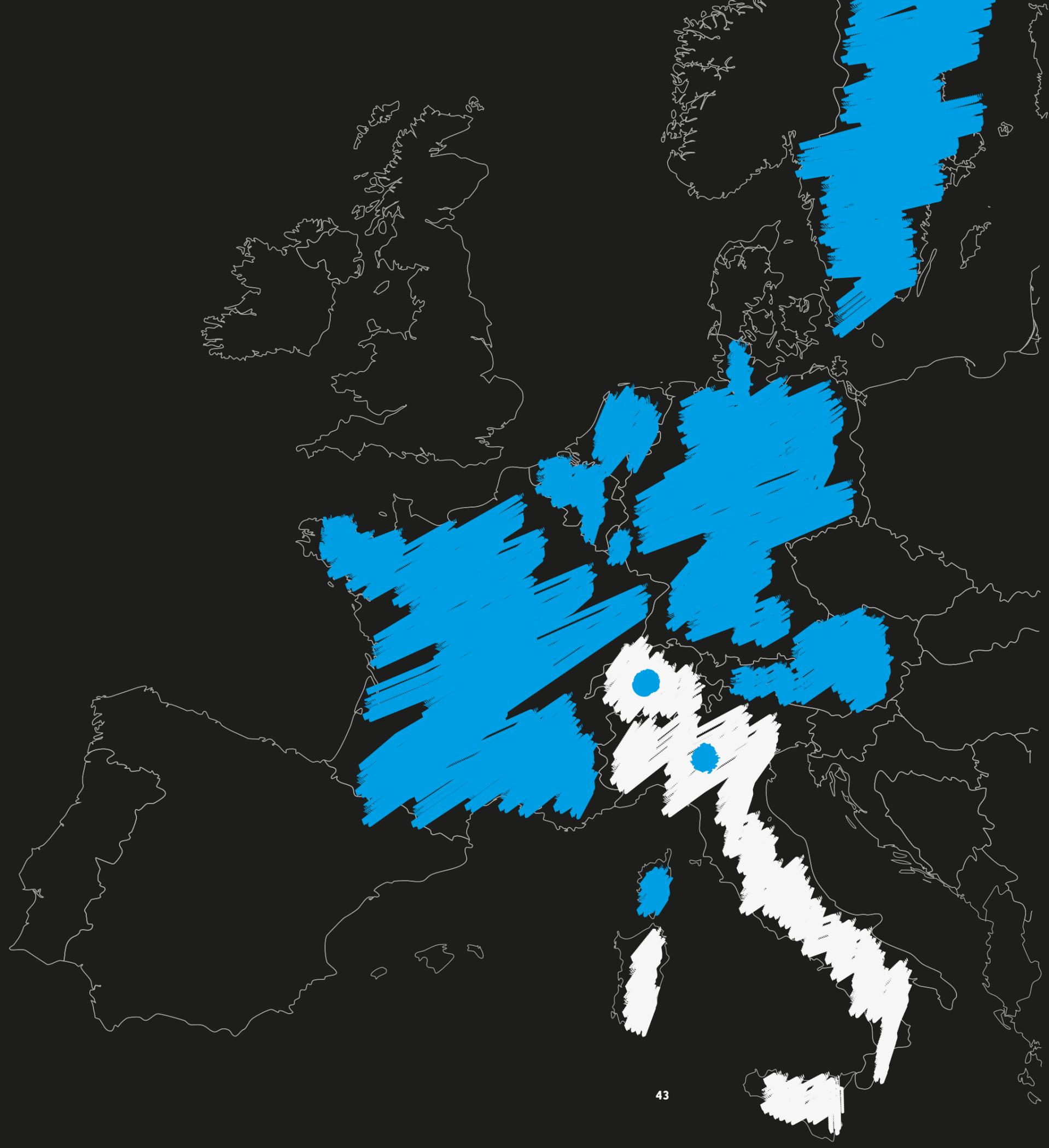
diesen gut 250 Quadratmeter, passt jedes Detail. Auch den Bademantel, der über dem Badewannenrand liegt, hat er selbst designt und in Auftrag gegeben. „Ich hasse den Zufall“, sagt er fast beiläufig und muss es doch nicht groß erwähnen: Es fällt sofort ins Auge. Ob Dekoration oder Es- pressomaschine, ob Innenorga mit dem Move-System oder die Auswahl exklusiver Frontenfarben - Moli- nari sucht und findet das Perfekte. „Wahrscheinlich verdrehen sie in Rö- dinghausen schon die Augen, wenn ich mir wieder eine Neuerung wün- sche, wenn ich mit Ideen daher kom- me, die nicht alltäglich sind“, erzählt der Bestform-Inhaber schmunzelnd. Manches Mal habe ihm dieses Boh- ren ja Recht gegeben, Stillstand kön- ne sich niemand leisten, da ist er sich ganz sicher. Auf die Frage, ob denn wenigstens räumlich die Ideen ausgeschöpft sei- en, ein weiterer Anbau nicht mehr

geplant sei, hüllt er sich in ein lä- chelndes Schweigen. Es gehe immer weiter. Jetzt aber geht es erst einmal auf die EuroCucina nach Italien, wo er schon gespannt auf die kleinen italienischen Möbelmanufakturen ist, mit denen er zusammenarbeitet, die ihm exklusive Stoffe, perfekte Nähte bieten. Als er hört, dass Hä- cker Küchen nicht nur mit Küchen aus dem bestehenden Portfolio anreist, nicht nur serienreife Wei- terentwicklungen und Neuerungen zeigt, sondern auch eine komplett neue Konzeptvariante mitbringt, ist sein Interesse noch stärker als ohnehin geweckt. „Das wird span- nend“, sagt er, während sein Blick in sein Inneres zu wandern scheint. Überlegend, ob sich solch ein zukunftsweisendes Konzept nicht vielleicht doch schon jetzt, bei ihm, realisieren ließe.

WEITERE BLAUE PUNKTE

Gleich in zwei weiteren Ländern können ab sofort von Häcker-Händlern auch Blaupunkt Kücheneinbau-Geräte geordert werden. Neu hinzugekommen sind jetzt die Schweiz und Italien.

„Grundsätzlich sprach viel für diese beiden Länder, weil wir die Internationalisierung von Blaupunkt weiter voran treiben wollten“, erklärt Olaf Thuleweit, Geschäftsführer der HK Appliances GmbH und damit verantwortlich für den Bereich Einbaugeräte bei Häcker Küchen, diesen Schritt. Gleichzeitig gab es auch von Seiten der Häcker Fachhändler immer häufiger die konkrete Anfrage, ob eine solche Ausweitung nicht möglich sei. „Der Handel erkennt mehr und mehr, dass Küche und Gerät noch stärker zu einer Einheit zusammenwachsen. Da ist es von Vorteil, wenn man beides aus einer unabhängigen und fachkundigen Hand anbieten könne“, so Thuleweit. ▶





Wie schnell eine solche Entscheidung umgesetzt werden kann, zeigt sich sehr gut an Italien und der Schweiz. Gerade einmal vier Monate vergingen, ehe zusammen mit der Häcker Verkaufsmannschaft in der Schweiz und im Kundenkontakt in Südtirol alle Argumente abgewogen wurden und die intensive Vorarbeit geleistet war. Mit unterschiedlichen Ländern vervielfältigten sich letztlich auch die technischen und rechtlichen Anforderungen an die Geräte.

Dass die Leistungsfähigkeit der Häcker Händler zum Beispiel in der Schweiz auf diesem Wege gestärkt wird, lässt sich am Beispiel zwei typischer Kundengruppierungen zeigen:

- Einzelkunden, also private Haushalte suchen das „Sorglos-Paket“ und deshalb solide, technisch ausgereifte Geräte beim Fachhandel.
- Objektkunden, welche als Vermietungsgesellschaften an einem schnellen und kompletten Tausch der Kücheneinrichtung interessiert sind, finden die Planung, Lieferung- und Montagekompetenz beim Fachhandel „aus einer Hand“.

Diese Vorteile im Blick, dauerte es am Ende nur neun Monate, ehe nun der Start in den beiden Staaten vermeldet wurde. „Von einer schweren Geburt kann man aber auf keinen Fall sprechen“, sagt Olaf Thuleweit mit einem Augenzwinkern, es sei viel mehr ein sehr kurzer Zeitraum gewesen, der hier benötigt worden sei, um Vorhaben und Entscheidung in die Tat umzusetzen. Direkt ab dem Start werden in beiden Ländern alle

im jeweiligen Blaupunkt Portfolio geführten Geräte verfügbar sein. „Natürlich freuen wir uns, dass dieser Startpunkt mit dem Start der EuroCucina zusammenfällt“, sagt Olaf Thuleweit. Ihm ist es wichtig, dass nicht nur ein Teil des Portfolios, sondern alle Geräte geordert werden können, welche die spezifischen, technischen und energiesparrelevanten Voraussetzungen des jeweiligen Landes erfüllen.

Gleichzeitig weiß Thuleweit auch aus gemeinsamen Kundenbesuchen in den Ländern um die regional unterschiedlichen Bedürfnisse eines jeden Marktes. Das fange bei den besonderen technischen Voraussetzungen, wie etwa beim Stecker an. „Parallel dazu arbeiten wir auch an Produkten, die gerade in einigen Ländern aufgrund unterschiedlichster Einsatz- und Kochgewohnheiten gewünscht und gefordert werden“, sagt Olaf Thuleweit mit Blick auf die weitere Entwicklung des Blaupunkt Produktprogrammes.

In der nahen Zukunft werden sicherlich noch weitere Länder zu der jetzt schon großen Gruppe der „Blaupunkt-Länder“ stoßen. „Aber es wäre sicherlich verfrüht, hier schon Staaten zu nennen. Verraten kann man aber sicherlich, dass wir mit Italien und Schweiz die Internationalisierung von Blaupunkt als Küchengerätemarken nicht abgeschlossen haben – auch wenn wir uns jetzt erst einmal über diesen wichtigen Schritt freuen“, so Thuleweit mit einem Lächeln.

 **BLAUPUNKT**

ZWISCHEN GOOGLE UND FACEBOOK

Fast wirkt das Gebäude so, als ducke es sich ängstlich weg. Gegenüber ragt die große, gläserne Facebook-Zentrale aus dem Boden, ein paar Meter weiter haben Google und Apple ihre Zelte aufgeschlagen und werfen tiefe Schatten auf die wenigen Häuser, die noch aus der Zeit übrig geblieben sind, als hier ein beschauliches Hafenleben herrschte. Heute

sind die Docksid es in Dublin längst zu einem modernen Bürokomplex geworden. Junge Mitarbeiter eilen durch die Straßen, Touristen schauen neugierig in die gläsernen Fassaden, Taxen rauschen heran, Lieferwagen bahnen sich den Weg durch den Verkehr, der in den vergangenen Jahren hier immer stärker zugenommen hat. ▶



hochwertige Einbaugeräte von Miele, Siemens und Bora komplettieren die Küchen. Was gerade gefragt ist, was der Markt an Neuerungen bringt, erfährt David Rafter jedes Jahr auf den Messen. „Wir reisen nach Köln und Mailand und fliegen selbstverständlich auch einmal im Jahr nach Rödinghausen. Allerdings haben wir uns dazu entschieden, nicht direkt zur Hausmesse, sondern ein paar Wochen später zu kommen. Dann ist es ruhiger, dann können wir mit unseren Ansprechpartnern mehr Zeit verbringen und konkreter sprechen.“ Wie der Name arena zustande kam, lässt sich leicht aus der Historie begründen. „Damals kam es darauf an, dass man im Telefonbuch, in den ‚golden pages‘, möglichst schnell zu finden war. Da half ein Name mit A ungemein“, erzählt David Rafter schmunzelnd. Und auch wenn diese Zeiten längst vorbei sind, bleibt der Name selbstverständlich bestehen. Es ist sogar noch eine zweite Geschichte ▶

Einer, der weiß, wie beschaulich es hier früher war, ist David Rafter, Geschäftsführer von arena kitchen architecture. Aus dem Jahr 1780 stammt das Gebäude, in dem er mit seinem Bruder Kevin und acht Angestellten den Großraum Dublin mit Küchen bedient. 1989 wurde das Unternehmen gegründet, erst als reine Tischlerei, die selbst Küchen fertigte. „Wir haben aber schnell gemerkt, dass das nicht ausreicht. Der Kunde hier in Irland weiß, wie gut deutsche Küchen sind, da war es nur logisch, dass wir uns auf den Import von deutschen Markenküchen konzentrieren“, erzählt David Rafter. Es gab einige Wechsel bei den Lieferanten, ehe er sich 2009 für Häcker Küchen entschied. „Das ging alles sehr einfach. Wir haben im Oktober erste Gespräche geführt und schon im November die Verträge unterschrieben. Häcker Küchen – das hieß schon damals für uns: Partnerschaft und Verlässlichkeit. Und genau das haben wir in den vergangenen

sechs Jahren tagtäglich erleben dürfen“, sagt Rafter. „Wir nehmen Häcker Küchen als progressive Marke wahr. Hier kommen immer wieder neue Entwicklungen, die unsere Kunden wünschen. Und gleichzeitig können wir mit der Rödinghauser Küchenmarke ein Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten, das einzigartig ist“, erklärt der Geschäftsführer, der auf seinen zwei Etagen im Showroom auch die Produkte eines weiteren deutschen Premiumherstellers und eines englischen Produzenten anbietet. „So können wir alle Kundenwünsche erfüllen“, sagt Rafter, der früher classic-Küchen in seinem Showroom aufstellte, ehe er nun den systemat-Küchen den Vorrang gibt. „Hier sind Technik und Design noch ausgereifter. Gleichzeitig ist der Mehrpreis so überschaubar, dass sich dieses upgrade wirklich lohnt“. Auch in Dublin mögen die Menschen Küchen wie in Deutschland: Weiß und grau bestimmen die Bestellungen bei den Frontfarben,



hinzugekommen. „Irgendwie ist die Küche ja auch eine Art Arena, wenn man sich das Haus wie ein Theater vorstellt, dann findet hier die Kommunikation statt, geht es mal um Freude, dann um Drama“, erklärt der Geschäftsführer und weiß doch, dass erst der Name da war – und dann die Erklärung dazu.

Ein Teil der Geschichte sind auch die „Boomzeiten“, die Jahre vor dem großen Crash, als Geld günstig und Immobilien häufig zu hoch bewertet waren. „Da stapelten sich hier die Schecks, konnten die geordneten Küchen gar nicht groß genug sein“, erinnert sich der 47-Jährige. Doch auch diese Blase platze, das Geschäft ging stark zurück, es war „ein hartes Stück

Arbeit, um hier den Kopf über Wasser zu halten“.

Heute floriert das Geschäft wieder, kommen Kunden auch von außerhalb Dublins her, um sich ein sehr breites Küchenportfolio anzuschauen. Verhaltener sieht es damit dem Projektgeschäft aus, aber auch das wird. „Irland ist dabei, sich wirtschaftlich wieder richtig gut zu entwickeln“, sagt David Rafter. Wie der Spagat zwischen Geschichte und Moderne funktioniert, lässt sich am besten erkennen, wenn man den Showroom verlässt und auf die Straße tritt. Links neben dem Küchenstudio eröffnet gerade ein Starbucks, rechts muss der Pub „Fisherman“, den es schon seit Jahrzehnten gibt, nicht lange auf Besucher warten.



„Die Docksites haben sich schon sehr verändert. Früher war es hier sehr leise, heute avanciert dieser Teil Dublins zu einem der gefragtesten, wenn es um Büroflächen und Appartements geht“, erzählt David Rafter, als er am Wasser entlang spaziert.



Ausflugsdampfer bringen hier Touristen in die Docksites, die Band U2 betreibt hier nicht nur ein Hotel, sondern hat sich auch ein Tonstudio in einem alten Flachdachgebäude eingerichtet, das nach außen eher unscheinbar aussieht. So wie das Küchenstudio von David Rafter. „Am Ende sind es nicht die Laufkunden, die zu uns kommen. Sondern Menschen, die sich gezielt für uns und unsere Angebot interessieren. Wobei es natürlich nie schaden kann, wenn mehr Leute vor den Schaufenstern herlaufen und einen neugierigen Blick hinein werfen“, sagt Rafter. Heute fällt sein historisches Gebäude gegenüber den riesigen Firmenzentralen der Großkonzerne schon richtig auf. „Und das kann ja eigentlich nur gut sein.“

WORK & TRAVEL DUBLIN



SLÁINTE!

Auf ein Guinness in „The Ferryman Pub“



Mit dem Einzug der großen Internetfirmen in Dublin schießen die Fastfoodketten und Coffeeshops nur so aus dem Boden. Es geht aber auch noch anders, viel traditioneller. Direkt neben dem Küchenshroom liegt The Ferryman Pub, eine Kneipe wie aus einem irländischen Bilderbuch. Hinter der Theke steht ein grauhaariger älterer Herr, der mit irischem Akzent jeden Besucher willkommen heißt. Hier ordert niemand ein Bier, hier gibt es Guinness, das aus einem guten dutzend Zapfhähnen in die bereitgehaltenen Gläser fließt. Es dauert ein wenig, ehe sich der Schaum nach oben, die dunkle

Flüssigkeit nach unten abgesetzt hat. Dann aber angesetzt an die Lippe, nachdem das irische Wort für Prost, „Sláinte“ durch den Ferryman donnert. Wer hierher kommt, der will noch das echte, das traditionelle irische Kneipenleben besuchen. Will sich an einen der kleinen Holztische setzen und bei Guinness und Steak raus auf die Straße schauen. Wer es noch etwas gemütlicher mag, der betritt die Kellerbar ein Stockwerk tiefer, gewöhnt sich erst an die Dunkelheit und weiß dann, warum irisches Pubs überall auf der Welt zu finden sind - es geht kaum gemütlicher. Wem es so gut gefällt, dass er auch nach der Sperrstunde nicht gehen möchte, der bucht einfach ein Zimmer über dem Pub und wird zum Dauergast. Auch das ist möglich.

Unser besonderer Tipp:

Wenn Sie ein Freund Irischen Whiskeys sind, dann sollten Sie sich die Whiskey & Wine Menüs genauer anschauen. Aber Vorsicht! Hier finden sich so viele verlockende und exklusive Angebote, dass schnell erklärt ist, warum die Hocker vor dem Tresen über Rückenlehnen verfügen. Sicher ist sicher.



VORSCHAU WEITER GEHT DIE REISE



STELLDICHEIN

In Italien trifft sich das internationale „Who is who“ der Küchenbranche. Im Nachbericht der EuroCucina lesen Sie, wie die Resonanz auf dem Messestand war, welche Gespräche geführt wurden und welche neuen Trends entdeckt werden konnten. Gleichzeitig wagen wir in der kommenden WORK-Ausgabe einen ersten Ausblick auf die Neuheiten, die im September auf der Häcker Küchen Hausmesse in Rödinghausen gezeigt werden.

EuroCucina

URLAUBSSTIMMUNG

Zwei Inseln - eine schöner als die andere. Fuerteventura und Lanzarote bieten nicht nur dem sonnenverwöhnten Urlauber Erholung pur, sondern dem Einwohner ab sofort auch die Möglichkeit, sich vor Ort für eine Häcker Küche zu entscheiden. Auf den beiden Inseln eröffnen jetzt gleich zwei Showrooms, die in mediterraner Atmosphäre moderne Küchen zeigen. Natürlich finden hier auch Urlauber die Möglichkeit, sich zu informieren, ihr Ferienhaus vor Ort auszustatten oder Anregungen für die eigenen vier Wände in Deutschland mitzunehmen.



INVESTITION IN DIE ZUKUNFT



Nach dem wirtschaftlichen Erfolg des vergangenen Jahres stehen nun Investitionen und Expansionen an. Deshalb erweitern wir unsere Verwaltung, unsere Ausstellung und vor allem unser Schulungsangebot. Damit unsere Händler noch besser über das informiert werden, mit dem wir gemeinsam erfolgreich sind.

Häcker
kitchen.germanMade.

Häcker

kitchen.germanMade.

Häcker Küchen GmbH & Co. KG

Werkstraße 3

32289 Rödinghausen

Tel. +49 (0) 5746-940-0

Fax +49 (0) 5746-940-301

info@haecker-kuechen.de

www.haecker-kuechen.de

Konzeption, Text, Foto und Layout:

www.hoch5.com

info@hoch5.com

04/16

