

WW

O

R

K

No 8

by **Häcker**  
kitchen.germanMade.



# LIVING SPACES

**17.–23.09.2016**

DOORS OPEN: 8.30 H

DOORS CLOSED: 21.00 H

**Häcker**  
kitchen.germanMade.

## Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

wie Sie sich sicherlich vorstellen können, befinden wir uns gerade auf der Zielgeraden, was unsere Vorbereitungen für unsere Hausmesse angeht. Das Messemotto ist gefunden, die Neuheiten sind nicht nur festgelegt, sondern längst auch bemustert und in unsere Ausstellungsplanung integriert worden. Wie viel Arbeit und Planung in einer solchen Hausmesse steckt, können viele von Ihnen wahrscheinlich nur erahnen. Und doch merken Sie es, wenn Sie uns im September besuchen. Wenn unsere Hausausstellung dem Motto „Living Spaces“ folgt, wenn Sie all das bestaunen können, was in den kommenden Monaten an Neuheiten die Küchenbranche bewegen und bestimmen wird.

Für uns ist dies eine wiederkehrende Arbeit – die im kommenden Jahr allerdings eine große Veränderung erfahren wird. Durch unsere beständigen Erfolge am Markt ist es für uns notwendig geworden, neben unserer Produktion auch die Verwaltung zu vergrößern. Doch es sollen und werden nicht nur neue Büros in dem geplanten Neubau entstehen. Wir werden auch die Ausstellungsfläche deutlich vergrößern, um Ihnen hier Jahr für Jahr in einem großzügig dimensionierten Ambiente unsere Neuheiten und die Ideen einer modernen Küche zu präsentieren. Wie diese Pläne genau aussehen und welche Anstrengungen dazu notwendig sind, lesen Sie auf den folgenden Seiten.



Dass uns Jahr für Jahr immer mehr Gäste aus dem Ausland besuchen, hat einen einfachen Grund: Unsere Präsenz in vielen Exportländern ist deutlich gestiegen. Neu ist unser Engagement auf den Kanaren. Wie es hier läuft und warum unsere Küchen hier in einem Baumarkt zu sehen sind, erfahren Sie ebenfalls in dieser WORK-Ausgabe.

Wie wichtig das Thema Messe für uns ist, durften wir auf der in diesem Jahr sehr gut besuchten EuroCucina in Mailand erfahren. Wir haben unsere Eindrücke einmal zusammengefasst, um diejenigen von Ihnen, die nicht in die italienische Metropole kommen konnten, einen Eindruck dieses erfolgreichen Messeauftrittes zu vermitteln.

Live-Eindrücke können Sie vom 17. bis 23. September bei uns auf der Hausmesse sammeln. Ich freue mich darauf, Sie persönlich begrüßen zu können und Ihnen das zu zeigen, an dem wir jetzt schon mit Leidenschaft und Freude arbeiten.

Ihnen eine informative Lektüre und eine schöne, aufschlussreiche Zeit bei uns.

Ihr Jochen Finkemeier



## Sinnvolle Erweiterung

Neue Büros, eine Vergrößerung der Ausstellungsfläche und ein großes Schulungszentrum beherbergt der Neubau, für den schon bald der erste Spatenstich stattfinden wird.

Seite 6



## Was liegt im Trend?

Salvatore Figliuzzi von Interprint erklärt, wie ein neues Frontendekor entstanden ist, das auf der Hausmesse gezeigt wird.

Seite 14



## Einfach bewegend

Zu einem vollen Erfolg wurde die EuroCucina in Mailand. So strömten die begeisterten Zuschauer in Massen auf den Häcker Küchen-Stand und sahen dort nicht nur Bekanntes, sondern auch eine komplette Neuentwicklung.

Seite 24



## Frisch lackiert

Wenn es um Lacke auf Wasserbasis geht, macht den Männern von Adler Lacke im österreichischen Schwaz niemand etwas vor. Dabei sind es zwei Frauen, die die Geschicke des Zulieferers lenken. Wir stellen Führung und Unternehmen vor.

Seite 30



## Nachwuchs gefördert

Eigentlich war Philipp Endres auf dem besten Weg, Anlagenbauer zu werden. Doch heute steht er im elterlichen Küchenstudio und kann sich eine spätere Firmenübernahme vorstellen.

Seite 34



## Ab auf die Insel

Ein Möbel- und ein Baumarkt sind auf den Kanaren die Heimat von Häcker Küchen. Was erst einmal merkwürdig klingt, ist auf den zweiten Blick nur folgerichtig. Wir nehmen Sie mit auf die Reise nach Fuerteventura und Lanzarote und beantworten nicht nur die Frage nach der Ausstellungsfläche.

Seite 46

WORK & Travel Herford Seite 12

Küchenstudio SE Küchen Seite 18

WORK & Travel Rheinfall Seite 22

Blaupunkt Lounge Seite 23

Kompetenz kommt von Kochen Seite 40

Sommerfest Seite 44

WORK & Travel Kanaren Seite 52

Vorschau Seite 54

# ERNTE ZEIT

Noch ist es ruhig neben dem Panorama Business-Center von Häcker Küchen. Pflanzen wiegen im Wind, wer aus seinem Bürofenster gen Norden schaut, dessen Blick wandert über Felder bis rüber zum Wiehengebirge. Mit der Idylle wird es aber bald schon vorbei sein. „Wir rechnen damit, dass wir im August mit den Erdarbeiten beginnen können“, sagt Jochen Finkemeier, Geschäftsführender Gesellschafter bei Häcker Küchen. ▶





Es sei, das ist kein Geheimnis, ein zähes Ringen gewesen, ehe das Grundstück nördlich der heutigen Verwaltung und Ausstellung erworben werden konnte. Dabei war schon seit Langem klar, dass sich Häcker Küchen räumlich verändern muss. „Wir sind durch unser starkes Wachstum in den vergangenen Jahren natürlich auch bei den Mitarbeitern auf Expansionskurs gegangen“, so Jochen Finkemeier, der heute rund 1.350 Mitarbeiter beschäftigt. Diese imposante Zahl machte es notwendig, dass sogar im benachbarten Melle Büroflächen angemietet werden mussten. „Als Übergangslösung war das sicherlich in Ordnung. Aber generell verfolgen wir schon das Ziel, dass wir alle an einem Standort arbeiten, dass die Wege kurz und direkt sind“, unterstreicht der Inhaber. Durch den Erwerb des Grundstücks nördlich des Panorama-Gebäudes können nun gleich viele Probleme gelöst werden. „Wir bauen rund 7.500 Quadratmeter überbaute Fläche, sorgen so für 4.500 Quadratmeter neue Büros, schaffen einen 1.000 Quadratmeter großen Schulungsbereich, eine ebenso große Fläche als Lager und für die Technik und erweitern auch unsere Ausstellung um 1.000 Quadratmeter“, rechnet Jochen Finkemeier vor. Sind in den vergangenen Monaten immer mehr Schreibtische in Büros gestellt worden, soll es jetzt wieder luftiger in den Arbeitsräumen zugehen. „Natürlich wussten wir, dass diese Enge den Arbeits-

abläufen nicht wirklich guttut“, so Finkemeier, der nun froh ist, dass der Bauantrag gestellt und mit den Arbeiten bald schon begonnen werden kann.

Das Gebäude, das nun auf dem neuen Grundstück entstehen wird, ähnelt dem bisherigen Panorama. „Wir haben bewusst die architektonische Nähe gewählt, damit die beiden Gebäudekomplexe wie eine Einheit wirken. Auf der anderen Seite war uns wichtig, dass wir nicht anbauen, sondern ein neues Gebäude entsteht, in dem jeder Mitarbeiter von seinem Büro aus nach draußen schauen kann.“ Verbunden werden die beiden Komplexe durch die Ausstellungserweiterung, die eingeschossig zwischen den beiden Gebäuden liegt. „Natürlich wird es dann ein komplett neues Ausstellungskonzept geben, das nicht nur die reine Flächenvergrößerung aufnimmt, sondern vom Grundgedanken her neu sein wird“, sagt Jochen Finkemeier und will doch nicht zu viel verraten. Sicher ist aber, dass dieses Konzept, die neue Ausstellung und das Gebäude bereits zur Hausmesse 2017 realisiert und vorgestellt werden sollen. Dass dies ein straffer Zeitplan für den großen Neubau ist, ist allen handelnden Personen bewusst. „Gleichzeitig ist für uns und unsere Kunden aber die Hausmesse der entscheidende und perfekte Zeitpunkt, um nicht nur unsere Neuheiten, sondern uns im Ganzen zu präsentieren.“ ▶



Notwendig gemacht hat den Neubau nicht nur die fehlende Anzahl an Büros, sondern auch der Wille, das Thema Schulungen weiter nach vorne zu bringen. „Wir sind da inhaltlich sicherlich schon sehr gut aufgestellt. Aber wir wollen unsere Schulungsmöglichkeiten auch räumlich bündeln, wollen das internationale Schulungsprogramm erweitern und uns auf unserem Campus einfach noch professioneller aufstellen. Das erfordert sicherlich eine Verstärkung des Teams, gleichzeitig wollen wir aber auch die räumlichen Voraussetzungen schaffen, um hier ein optimales Ergebnis bei unseren zu schulenden Mitarbeitern und Kunden zu erreichen“, so die Planung von Jochen Finkemeier. Nachdem bisher in Deutsch und Englisch geschult wurde, soll es nun auch französische Seminare geben, um den internationalen Charakter zu verstärken.

Wenn im Sommer die Bagger anrollen, um das Grundstück in Hanglage zu begradigen, steht der straffe Zeitplan bereits fest. „Wir gehen davon aus, dass wir bei der Hausmesse 2017 unsere Händler auf der neuen Ausstellungsfläche begrüßen können. Der Bezug der Büros wird sich daran dann anschließen.“ Parallel zu den Bauarbeiten an dem Gebäude entstehen auch noch zwei große Logistik- und Parkflächen. „Durch unser Wachstum hat sich natürlich auch die Zahl unserer LKW und Auflieger erhöht. Um diese auch abstellen zu können, entsteht nördlich des Neubaus eine große Rangier- und Parkfläche“, erklärt Jochen Finkemeier. Diese soll zumindest provisorisch bereits im September diesen Jahres fertiggestellt werden, „damit unsere Besucher der Hausmesse hier möglichst nah an der Hausmesse parken können.“

Apropos Parken, auch für die Mitarbeiter werden neue Parkflächen geschaffen. „Wir hatten die Möglichkeit, jenseits der Bahnlinie ein weiteres Grundstück erwerben zu können, das wir nun als Parkplatz nutzen wollen.“ Glück hatten die Verantwortlichen bei der Beantwortung der Frage, wie die Mitarbeiter die Bahnlinie überqueren sollten. „Da aktuell eine nahegelegene Landstraßenbrücke erneuert wird, konnten wir relativ einfach eine Fußgängerbrücke mitplanen lassen, die nun auch schnell realisiert wird“, so Jochen Finkemeier. „Grundsätzlich ist es äußerst schwierig und langwierig, die Baugenehmigung für die Überbauung einer Bahnlinie zu erhalten - hier hatten wir einfach Glück, dass diese beiden Bauvorhaben zusammenfallen.“

Damit nicht in zwei Jahren die nächsten Bagger anrollen müssen, wurde der Neubau großzügig geplant. „Wir haben einen Fünfjahresplan erstellt und sind uns sicher, dass wir zumindest für diesen Zeitraum räumlich bestens aufgestellt sind“, rechnet Jochen Finkemeier vor und hofft insgeheim, dass es doch noch etwas länger dauert, ehe weiter räumlich expandiert werden muss. Sein eigenes Büro wird Jochen Finkemeier allerdings nicht gegen eines im Neubau tauschen. Auch wenn sein Blick aus dem Fenster dann nicht mehr in Richtung Wiehengebirge, sondern rüber zu den Kollegen wandern wird.



# WORK & TRAVEL

## KREIS HERFORD

### MARTA HERFORD

Marta Herford ist ein international ausgerichtetes Museum für zeitgenössische Kunst mit besonderem Blick auf Design. Nicht nur die Ausstellungen beeindrucken mit spannenden künstlerischen Ansätzen, auch die Architektur des Gebäudes ist absolut einzigartig.

Innovativ gedacht und zukunftsweisend geführt, treffen Fragen an die Gegenwart auf Ideen für Morgen. Das beweist auch die aktuelle Ausstellung des Museums: „Momente der Auflösung“ zeigt, wie mit fotografischen Mitteln eine andere, subjektive Wirklichkeit geschaffen wird. Akribische Detailsuche, gigantische Aufsichten, berauschte Bildwelten, irritierende Blickwinkel, groteske Objekte und viel Humor hinterfragen die Konstruktion des fotografischen Bildes.

**Marta Herford gGmbH**  
Goebenstr. 2-10, 32052 Herford  
Tel +49 (0) 5221-9944-300  
[www.marta-herford.de](http://www.marta-herford.de)



Wenn Sie uns während der Hausmesse besuchen kommen, dann bleibt vielleicht noch ein wenig Zeit, die Umgebung zu erkunden. Hier finden Sie unterschiedliche Tipps für Ihre Freizeitgestaltung.

### KURPARK BAD OEYNHAUSEN

Die Hektik des Alltags vergessen – das geht im Kurpark Bad Oeynhausen. Einfach eine Auszeit im Grünen nehmen und die eindrucksvolle Gartenanlage erkunden. Oder die Badehäuser besuchen und das heilende Solewasser genießen. Im Theater im Park und in der Wandelhalle gibt es Genuss für Augen und Ohren. Einen Besuch wert ist auch der Jordansprudel, die größte kohlenstoffhaltige Thermalsolequelle der Welt. Umgeben vom salzigen Dunst einfach mal tief durchatmen und entspannen.

**Kurpark Bad Oeynhausen**  
32545 Bad Oeynhausen  
[www.staatsbad-oeynhausen.de](http://www.staatsbad-oeynhausen.de)



### MEHRGENERATIONEN PARK

Im Zentrum von Rödinghausen, nur ein paar Schritte vom Ortskern entfernt, liegt der Kurpark der Gemeinde. Ein generationsübergreifendes Angebot im Park lädt zum gemütlichen Verweilen ein.

Entspannung pur wird den Besuchern des Kurparks auf der Sonnenterrasse an der Konzertmuschel geboten. Hier kann man in der Sonne die Seele baumeln lassen und den Blick über den gesamten Kurpark bis hin zu den Tennisplätzen am Wiehenpark genießen. Die Backhausterrasse bietet mit einer Außengastronomie viel Platz zum Schlemmen. Auf den Parkwiesen können schon die kleinsten Besucher spielen und toben oder die Waldflächen erkunden.

Spiel- und Sportterrasse bieten einen generationsübergreifenden Aktivitätsbereich mit Beachfeld, Spielgeräten und Senioren-Koordinationsgeräten. Also, Vielfalt pur.

[www.roedinghausen.de](http://www.roedinghausen.de)



### ELSE-WERRE-RADWEG

Wer gerne sportlich unterwegs ist, der sollte den Else-Werre-Radweg erkunden. Abseits von verkehrsreichen Straßen kann hier umweltfreundlich, aktiv und vor allem abwechslungsreich Natur und Kultur entdeckt und erlebt werden.

An der Bifurkation in Melle, dort wo die Else aus der Hase über die Werre der Weser zufließt, ist der Ausgangspunkt der Verbindung. Auf einer Strecke von 54,5 km führt diese entlang der Else durch Bünde und Kirchlegern, dann entlang der Werre durch Löhne und Bad Oeynhausen. Endpunkt ist schließlich der „Werre-Weser-Kuss“ in Bad Oeynhausen. Und unterwegs? Einfach mal anhalten, absteigen und eine kleine Auszeit nehmen. Auf der Strecke liegen mehrere Cafés und Restaurants, die wie dafür geschaffen sind, eine Pause einzulegen. Für kürzere Touren ist der Start auch in Bruchmühlen oder Bünde möglich.

[www.fahr-im-kreis-herford.de](http://www.fahr-im-kreis-herford.de)





# EIN TREND, DER LANGE ANHÄLT

„Wenn wir ehrlich sind, dann ist es für den Endkunden schwer, einen Trend zu benennen, oder gar zu erkennen. In der Bekleidungsindustrie gelingt das ja noch. Aber hier reden wir über Möbel, die zehn oder mehr Jahre in der eigenen Wohnung stehen. Möchte man da einem flüchtigen Trend folgen?“, fragt sich Salvatore Figliuzzi, Direktor Marketing der Firma Interprint aus dem Sauerland. Gemeinsam mit Häcker Küchen werden hier neue Dekore entwickelt, die beides schaffen müssen: Möglichst lange modern und schick sein. Und gleichzeitig im Trend liegen, oder, noch besser, einen neuen Trend auslösen. ▶

„Wir haben nach einem Steindekor gesucht, das möglichst vielfältig in seiner Ausprägung ist, mit dem wir eine ganze Bandbreite abdecken können“, sagt dann auch Michael Dittberner, Leiter der Produktentwicklung bei Häcker Küchen. Gemeinsam mit dem Team von Salvatore Figliuzzi wurde man mit dem Imperia Braun fündig. Einem Dekor, das täuschend echt aussieht, in „unterschiedlichen Farben und Ausprägungen funktioniert und so eine breite Käuferschicht anspricht“, so Figliuzzi. Vorstellen dürfe man sich den Prozess, die Entstehung eines solchen Dekors, wie das Schneiden einer Kleidung. „Bei uns wird das Rohpapier angeliefert, auf das wir das Dekor drucken“, danach geht es zu einem weiteren Veredler, ehe Häcker „quasi die Schneiderarbeiten übernimmt, wenn im Rödinghausen das Dekorpapier auf die Fronten gebracht wird“. Der Kunde weiß von diesen Schritten nur sehr wenig, ihn interessiert am Ende, wie die Front aussieht, wie sie sich anfühlt. „Und dieses optische und haptische Ergebnis hat uns und die Entscheider bei Häcker Küchen sofort überzeugt. Da sind wir sicher, dass das Imperia Braun beim Kunden genau so gut ankommen wird. Und zu einem Trend wird, der eben nicht schnell wieder verblasst, sondern mit dem man sich gerne über viele Jahre hinweg in seinen Wohnräumen umgibt“, wünscht sich Salvatore Figliuzzi.

Zu sehen ist das neue Frontendekor auf der Hausmesse bei Häcker Küchen. Und natürlich kann man dann auch mit den Fingern über die Oberfläche fahren, um zu erkunden, wie hier ein Designtrend in einer Küchenoberfläche umgesetzt wurde.

„Wir sind fest davon überzeugt, dass unsere Händler und später auch die Kunden die Farbvielfalt und die Ausgestaltung schätzen werden“, sagt Michael Dittberner und geht optimistisch in die Präsentation dieses neuartigen Küchentrends.



# WILLKOMMEN IM PARADIES



**Gerade einmal zwei Kilometer trennen die Schweizer Gemeinde Schlatt von der Grenze zu Deutschland - und doch fühlt es sich ein wenig nach Urlaub an, fährt man entlang saftig grüner Wiesen mit grasenden Kühen durch die hügelige Landschaft, um schließlich in den Teil des Ortes abzubiegen, der sich Paradies nennt.**

Ja, tatsächlich: Besser hätten Christoph Leu und Werner Jordan den Standort für ihr Küchenstudio SE Küchen wohl kaum wählen können - und so heißen sie den Besucher hier in ihrem ganz persönlichen Küchenparadies willkommen. „Mit Adam und Eva hat das aber nicht viel zu tun“, lacht Christoph Leu und öffnet sogleich die Tür zu einem modernen Studio, das mit 750 Quadratmetern Ausstellungsfläche,

16 Küchen, zwei großzügigen Beratungs- und Planungszone sowie einem übersichtlichen Musterbereich aufwartet. Erst kürzlich wurde der Neubau fertiggestellt, eingerichtet und im Beisein von 150 geladenen Gästen und knapp 800 Besuchern eröffnet. Sichtbar stolz sind darauf nicht nur die beiden Geschäftsführer, sondern auch Werner Jordans Frau Jacqueline, die bei SE Küchen die Finanzen verwaltet. „In dieser Konstellation sind wir bereits seit 20 Jahren erfolgreich“, erzählt Leu, der Werner Jordan in seiner Weiterbildung zum technischen

Kaufmann kennenlernte und sich anschließend mit ihm selbstständig machte. „Wir haben ganz klein angefangen - Werner saß im Keller und plante die Küchen am Reißbrett, ich übernahm als gelernter Schreiner die Montage“, erinnert sich der Schweizer gern an die ersten Schritte des Unternehmens zurück. Auch heute sind beide noch aktiv ins Geschäft involviert, führen Verkaufsgespräche und erstellen Küchenplanungen. Seit 2005 arbeiten sie dabei gemeinsam mit Häcker Küchen und sind froh, nach mehreren Lieferantenwechseln einen solch verlässlichen Partner an ihrer Seite zu haben. „Man spürt, dass Häcker Küchen ein familiengeführtes Unternehmen ist - wir schätzen die persönliche Betreuung und das Vertrauen“, beschreibt Jordan, worauf es den Geschäftsmännern besonders ankomme. ▶



„Die Qualität stimmt, das Preis-Leistungs-Verhältnis passt und vor allem kann man sich bei Häcker Küchen sicher sein, dass die Lieferung immer komplett und pünktlich eintrifft“, fügt Leu hinzu, „Zeiten, in denen wir dasitzen und nur darauf warten, dass der LKW endlich auf den Hof rollt, sind glücklicherweise längst passé.“



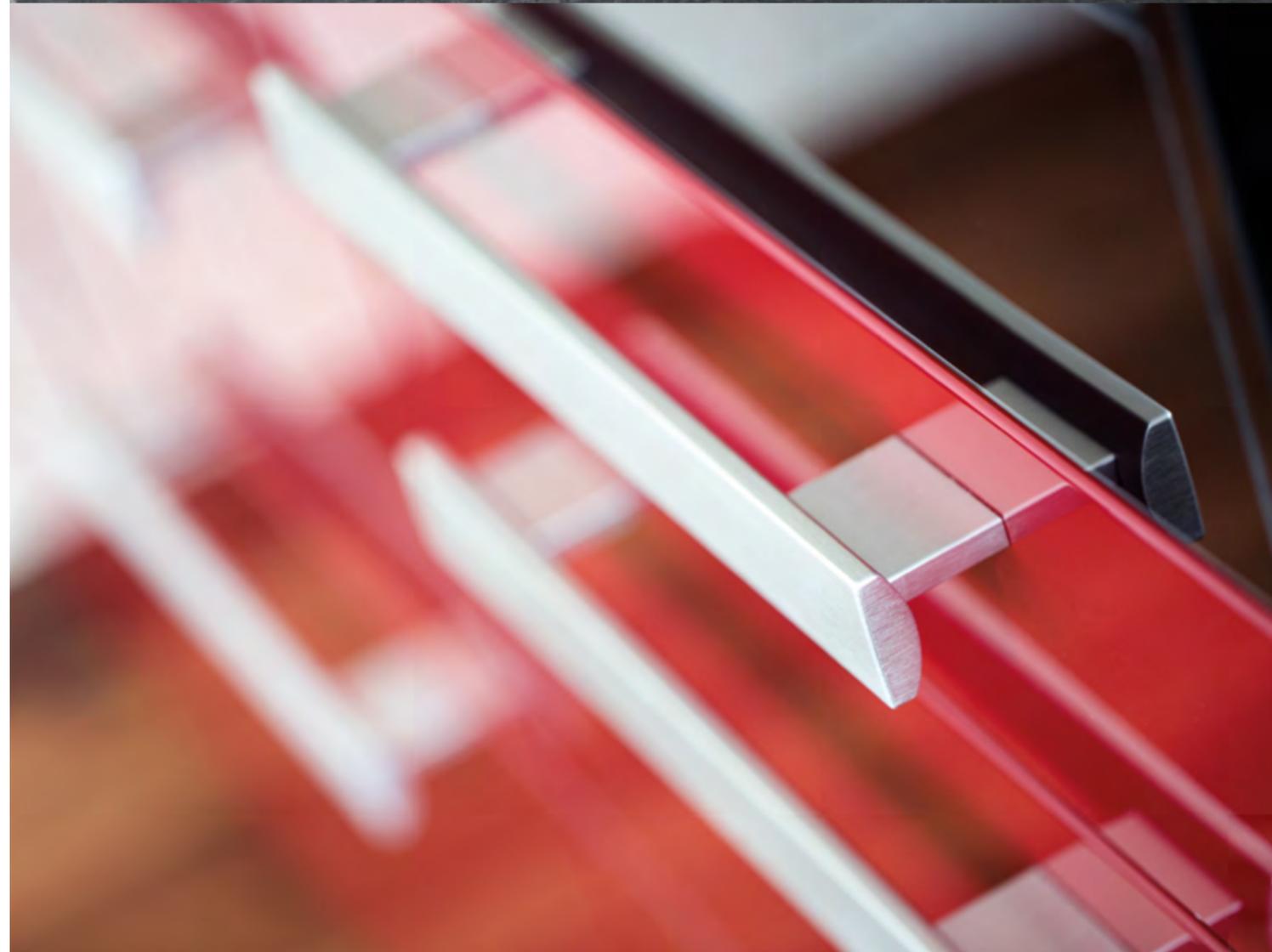
In 20 Jahren haben Christoph Leu und Werner Jordan schon vieles erlebt, haben Trends der Branche kommen und gehen sehen und wissen, wie stark sich das Produkt Küche im Laufe dieser Zeit weiterentwickelt hat. „Wir schaffen Räume“, beschreibt Jordan daher die heutige Art der Küchenplanung, für die sich das 12-köpfige Team von SE Küchen viel Zeit nimmt. Die Kunden stammen überwiegend aus den Nachbarorten, sind meist Einzelpersonen, Familien oder Paare auf der Suche nach einer Küche, die eben mehr sein soll als der reine Ort zum Kochen. „Die Beratung ist heutzutage sehr intensiv, die Kundenansprüche wachsen“, weiß Jordan aus dem Alltag bei SE Küchen. „Doch genau

das zeichnet uns aus. Mit unserem Slogan haben wir es uns auf die Fahne geschrieben, ‚einfach anders‘ zu sein – und dieses Versprechen treibt uns Tag für Tag an. Mit unserem Service haben wir uns über die Jahre einen Namen erarbeitet, der weiterempfohlen wird“, beschreibt Leu, was SE Küchen von Mitbewerbern in der Region unterscheidet. Um den Kundenansprüchen auch zukünftig gerecht werden zu können, beobachten die beiden 45- und 50-Jährigen stets, wie sich der Markt verändert und welche Innovationen auch für ihr Studio interessant sein könnten. Dazu reisen sie nicht nur zur alljährlichen Hausmesse nach Rödinghausen, sondern alle zwei Jahre auch zur

imm Cologne oder zur EuroCucina nach Mailand. „Doch da der Schweizer Neuem grundsätzlich erst einmal skeptisch gegenübersteht, sind nur wenige Neuheiten auch das Richtige für unsere schweizer Kundschaft. So geht es uns aktuell mit Blaupunkt: Häcker Küchen hatte da eine sehr gute Idee, das belegen nicht zuletzt die Verkaufserfolge. Gestartet wurde der Vertrieb in der Schweiz jedoch erst Mitte 2016, also zwei Jahre nach Deutschland und Österreich, denn für diesen neuen Markt mussten Themen wie Recycling-Gebühren, Steckeradapter, Zulassungen etc. erst erarbeitet und erledigt werden.

Nachdem Häcker alle erforderlichen Anforderungen erledigt hat, steht nun den Schweizer Häcker-Händlern diese exklusive Gerätemarke zur Verfügung“, lächelt Leu.

Ein wenig langsamer ticken sie hier also wirklich, die Uhren im Paradies. Doch vor allem: absolut präzise und verlässlich – eben so wie Christoph Leu und Werner Jordan.



# WORK & TRAVEL

## RHEINFALL



### NATURSPEKTAKEL

15.000 Jahre alt, 23 Meter hoch, 150 Meter breit und bis zu 800.000 hinabstürzende Liter Wasser pro Sekunde – beeindruckende Zahlen, die den Rheinfall zu einem der größten Wasserfälle Europas machen. Doch vorstellbar? Werden diese nur durch einen Besuch vor Ort. Gerade mal eine halbe Autostunde von Zürich entfernt wartet der Rheinfall darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Wer mag, bucht gleich eine der informativen Führungen oder eine Schifffahrt zum Mittelfelsen inklusive Aufstieg – näher können Sie den gewaltigen Wassermassen kaum kommen. Tipp: Auch das am Rheinfall liegende Schloss Laufen ist einen Besuch wert.

*Nördliches Ufer  
Rheinfallquai 32  
CH-8212 Neuhausen am Rheinfall*

*Südliches Ufer  
Areal Schloss Laufen  
CH-8447 Dachsen*

[www.rheinfall.ch](http://www.rheinfall.ch)



AUF NEUEN COCKTAIL  
NACH DER ARBEIT –

## ● **BLAUPUNKT LOUNGE**

ÖFFNET ZUR HAUSMESSE



Der Erfolg war Abend für Abend mit dem bloßem Auge messbar. Sobald um 17 Uhr während der Hausmessetage die Blaupunkt-Lounge öffnet, nutzen die vielen Besucher die Möglichkeit, sich in geselliger Runde zusammen zu setzen und sich bei einem Cocktail zu erfrischen. „Wir haben mit diesem zusätzlichen Angebot im Vorjahr einen Versuch gestartet, der sehr erfolgreich verlaufen ist. Da mussten wir bei den diesjährigen Planungen für die Messe nicht lange überlegen, ehe feststand, dass es eine Fortsetzung dieser Erfolgsstory gibt“, sagt Markus Sander, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb bei Häcker Küchen. Wie im Vorjahr wird es hier Cocktails geben, „selbstverständlich auch in alkoholfreien Varianten“, so Markus Sander. Wer Hochprozentiges aus der Region probieren möchte, ist in der geschmackvoll eingerichteten Lounge ebenfalls richtig. Der Gin Lossie wird direkt in Bielefeld hergestellt und in sechs verschiedenen Varianten auch in der Blaupunkt-Lounge angeboten. Wer sich für dieses außergewöhnliche Getränk interessiert oder einfach nur nach dem informativen Rundgang durch die Ausstellung zum gemütlichen Teil des Aufenthaltes bei Häcker Küchen wechseln möchte, ist ab 17 Uhr in der Lounge, die sich direkt an den Restaurationsbereich im Untergeschoss des Panoramas anschließt, herzlich willkommen.

# BEWE- GENDER KOLOSS



Ob man mal selbst versuchen dürfe, die Arbeitsplatte zu bewegen? Einfach nur antippen, verschieben, staunen? Vielen Besuchern des Messestandes von Häcker Küchen erging es so auf der EuroCucina in Mailand. Kann man eine so massiv aussehende Arbeitsplatte wirklich in ihrer ganzen Länge, mit dem gesamten Gewicht verschieben? Durch eine Wand aus Korpusen hindurch, spielend leicht, so, als laufe sie auf Rollen? Man kann. Und jeder Besucher konnte. ▶



„Wir haben uns bewusst dazu entschieden, die Studie ‚moving kitchen‘ mit nach Mailand zu nehmen und ihr möglichst viel Platz einzuräumen“, unterstrich Markus Sander, Geschäftsführer für Vertrieb und Marketing, schon gleich zu Beginn der international geprägten Küchenmesse. Hierher kommen die Planer und Projektmanager, Händler, Architekten und Designer aus der ganzen Welt. Hier wollten die Verantwortlichen nicht nur ihr Portfolio präsentieren, sondern auch etwas zeigen, „was viele von uns sicherlich nicht erwartet haben, was weitergeht, was Trends aufzeigt, aber eben nicht lieferbar ist“, so Sander.

Dass mit der moving kitchen ein Publikumsmagnet geschaffen werden würde, war die Hoffnung des Messeteams, das viele Monate zuvor diesen Entwurf des Designers Jochen Flacke umsetzte, im Musterbau prüfen ließ, ob das, was da auf dem Papier existierte, auch real umsetzbar war. „Am Ende sieht man die aufwendige Konstruktion gar nicht, die es einerseits statisch möglich macht, dass die Wand mit den Korpusen steht, auch wenn sie sich nicht abstützen kann. Und gleichzeitig das Verschieben der Arbeitsplatte so leichtgängig möglich ist, dass sich der Besucher nicht vorstellen kann, welch ein Gewicht hier eigentlich verschoben wird“,

so Michael Dittberner, Leiter der Produktentwicklung bei Häcker Küchen. Kein Wunder also, dass der Stand an den sechs Messetagen sehr gut besucht war. „Am Ende waren wir überwältigt von der sehr guten Resonanz, von den wichtigen Gesprächen, die wir mit unseren Kunden und denen geführt haben, die sich dazu entschließen wollen, Kunde bei uns zu werden“, so Markus Sander. Dabei waren im Vorfeld der Messe doch Zweifel aufgekommen, welch eine Beachtung ihr seitens der Kunden und Händler geschenkt werden würde. „Vor zwei Jahren hatten wir ein außergewöhnliches Konzept, einen sehr weitläufig geplanten Messestand. In diesem Jahr

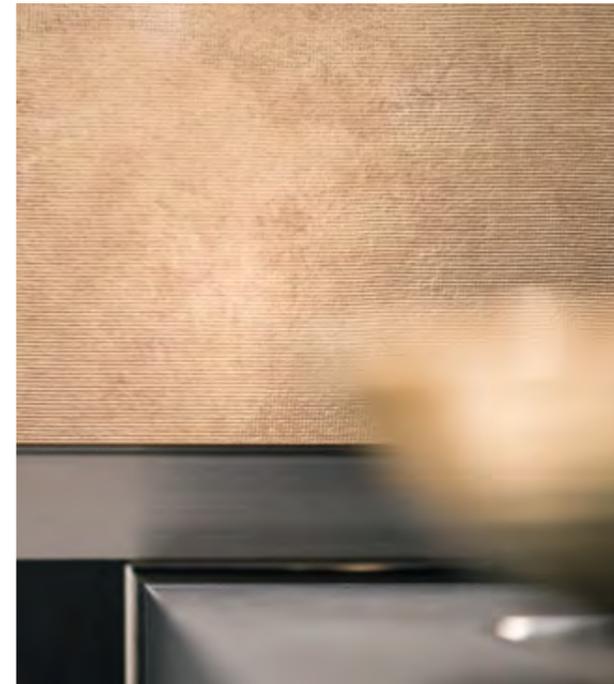
haben wir uns bewusst etwas verkleinert. Jetzt wissen wir, dass hier in Mailand auf der Messe das Herz der internationalen Küchenbranche schlägt, dass unsere Kunden von weit weg hierherkommen, um sich zu informieren, mit uns den Austausch zu suchen“, sagte Markus Sander. Möglich sei diese Kommunikation vor allem in dem großzügig geschnittenen Bewirtungsbereich gewesen, der das Zentrum des Standes bildete. „Wir sind froh, dass wir entgegen unseren Mitbewerbern ein offenes, einladend helles Standkonzept gewählt haben, das auf den ersten Blick zeigt, dass wir uns offen präsentieren, den Austausch suchen wollen“, freute sich ▶

Markus Sander über ein Standprojekt, das offensichtlich aufging. Auch bei der Auswahl der gezeigten Küchen bewiesen die Verantwortlichen ein „glückliches Händchen“. „Mit der Entscheidung, eine classic- und eine systemat-Küche zu zeigen, lagen wir genau richtig. Vor allem die Steinfront und die Planung unseres Modells AV7030 haben die Besucher angezogen, gleichzeitig konnten wir mit der Konzentration in der classic-Küche auf die Blaupunkt Elektroeinbaugeräte auch hier unsere Expertise unter Beweis stellen“, so Markus Sander. Der führte gemeinsam mit seinem Team unzählige Gespräche an der Küche und im Kommunikationsbereich des Standes. Vor allem Gäste aus Russland, Asien, Italien, Spanien

und Frankreich konnten hier begrüßt werden. „Nachdem die EuroCucina in den Jahren zuvor nicht immer ein echter Publikumsmagnet war, kann und muss man in diesem Jahr von einem vollen Erfolg sprechen, der uns schon jetzt in der Entscheidung bestärkt, in zwei Jahren wieder hierherzukommen“, unterstrich Markus Sander bereits in seinem Messeresumee. Wer sich international aufstellen und im Exportbereich wachsen wolle, der komme um die EuroCucina nicht herum.

Die meistgestellte Frage auf dem Messestand von Häcker Küchen war sicherlich, ob die moving kitchen bald schon Bestandteil des offiziellen Portfolios werden wird.

Die Antwort von Markus Sander fiel dazu typisch ostwestfälisch-zurückhaltend aus: „Das Schöne an einer Studie ist ja, dass man sich mit all den Zwängen und Herausforderungen, die der Markt fordert und bietet, nicht auseinandersetzen muss. Wir sind froh, dass wir mit dieser Küchenstudie etwas zeigen konnten, das eben nicht alltäglich ist, das nicht von der Idee getrieben wurde, hier wirtschaftlich und kommerziell arbeiten zu müssen. So bleibt die moving kitchen erst einmal das, was sie ist: Eine Design- und Technikstudie. Ganz sicher werden wir aber Teile von ihr übernehmen und in neue Konzepte einfließen lassen.“



# LÖSUNGEN FÜR DIE **LÖSUNGS- FREIHEIT**

Zu Besuch  
bei ADLER Lacke im  
österreichischen Schwaz

Der prüfende Blick schweift immer wieder über die strukturierte Oberfläche. Passt der Gesamteindruck? Stimmt jedes noch so kleine Detail? Natürlich kommt auch die Elektronik zum Einsatz, werden Farbe und Lackstärke mit speziellen Messgeräten überprüft. „Wichtig ist uns aber eben

auch der visuelle Eindruck. Und der lässt sich immer noch am besten mit dem menschlichen Auge beurteilen“, sagt Claudia Berghofer, Leiterin der Unternehmenskommunikation, die uns mit auf einen Rundgang durch das Werk im österreichischen Schwaz nimmt. ▶



Die Geschichte, warum sich das Unternehmen in diesem kleinen Tiroler Ort angesiedelt hat, klingt ein wenig so, als entstamme sie einer Sage. „Unser Großvater kam 1934 von Wels nach Schwaz, fand auf dem Weg ein Hufeisen auf einer Brücke und nahm dies als Zeichen, um vor Ort sein Glück mit der Übernahme eines Farbengeschäftes im Ort zu versuchen“, erzählt Claudia Berghofer und verweist zum Beweis auf das Hufeisen, das Familie und Unternehmen in Ehren halten. Heute ist aus dem beschaulichen Geschäft ein großes Unternehmen geworden. Eines, das aktuell 510 Mitarbeiter beschäftigt, „allein 100 davon sind in der Forschung und Entwicklung beschäftigt – das zeigt schon, wo wir unsere Prioritäten und Stärken sehen“, erzählt Claudia Berghofer, deren Schwester Andrea das Unternehmen heute in dritter Generation als Geschäftsführerin gemeinsam mit ihrem Vater leitet. Wie

gut die Abteilung für Forschung und Entwicklung arbeitet, zeigt sich auch in der Kooperation mit Häcker Küchen. „Wir haben einen Partner für das Thema Lack auf Wasserbasis gesucht – und ihn hier vor elf Jahren gefunden“, sagt Stefan Möller, Mitglied der Geschäftsleitung bei Häcker Küchen und verantwortlich für den Bereich Einkauf und Produktentwicklung. Da die gesetzlichen Anforderungen an die Umweltverträglichkeit von Lacken in Österreich noch strenger als in Deutschland sind, „entstand bei uns schnell ein Wissensvorsprung, den wir immer weiter ausgebaut haben“, sagt Claudia Berghofer. Lange bevor dies von behördlicher Seite aus gefordert wurde, baute ADLER Lacke eine eigene Umweltstation auf dem Firmengelände, eine Art Klärwerk für Lacke, das all die Stoffe, die nach der Produktion zurückbleiben, so aufbereitet, dass sie problemlos zu entsorgen sind.

Hier in Schwaz fahren Speditionen vor, die die Lacke mal in kleinen Eimern, dann in großen Chargen zu den Kunden nach Deutschland, Italien, Schweiz, Polen, Slowakei, Griechenland und sogar China bringen. „Normale Artikel sind

so innerhalb von 24 Stunden in Rödinghausen“, erzählt Key-Account-Manager Christian Schütz, der Häcker Küchen verantwortlich betreut, nicht ohne Stolz.

Längst ist das Familienunternehmen zum Global Player geworden, gibt es zwar auch den Tirolack und die dazugehörigen Geschäfte; das größte Potenzial sieht die Geschäftsführung aber in den Industriekunden wie Häcker Küchen. „Die Besonderheit hier in Rödinghausen ist, dass wir im eigenen Werk nahezu alles auf Wasserlackbasis lackieren. Und dafür haben wir in



ADLER Lacke einen Partner gefunden, der uns nicht nur mit hervorragenden Produkten versorgt, sondern auch auf technischer Ebene mit uns zusammenarbeitet und die Produkte ständig optimiert“, unterstreicht Stefan Möller, der gemeinsam mit seinen Kollegen auf der diesjährigen Hausmesse mit dem Brillantmetallic-Lack ein neues Frontendesign vorstellen kann, das aus dieser Partnerschaft entstanden ist.

Doch es sind nicht nur die Küchenfronten, für die Lacke entwickelt werden. Wer vor dem imposanten Verwaltungsgebäude steht, wundert sich, dass die Holzfassade hier sehr gleichmäßig grau-silber verwittert ist. Erst auf den zweiten Blick fällt auf, dass hier nicht die Natur für das Ausbleichen des Holzes gesorgt hat, sondern ein selbst entwickelter Holzlack den gewünschten und sehr gleichmäßigen Effekt erbrachte. Tischler und Kleinbetriebe gehören ebenso wie die Möbel-, Küchen- und Fensterbranche zu den Kunden, wenn es um Lacke für die Holzverarbeitung geht. Damit hier der Wissensaustausch schnell und effizient ablaufen kann, unterhält

ADLER Lacke heute neben weiteren Servicestandorten auch eine Dependence in Herford. „Damit sind wir ganz nah an unseren Kunden, können schnell reagieren und Herausforderungen gemeinsam bewältigen“, sagt Claudia Berghofer, die weiß, dass Produkt und Service gemeinsam den Unternehmenserfolg ausmachen. Der

lässt sich auch an den Bautätigkeiten ablesen, die aktuell auf dem Firmengrundstück zu beobachten sind. 15.000 Tonnen Lack verlassen jährlich aktuell das Werk, durch einen großen Produktionsneubau sollen diese Kapazitäten bereits 2017 verdoppelt werden. Für die Kunden verändere sich dadurch aber nur wenig. „Wir sind weiterhin der persönlich ansprechbare Partner

an der Seite unserer Kunden; nicht umsonst gibt es bei uns Mitarbeiter, die im Wochenrhythmus nach Rödinghausen fahren und dort die Produktion mit unseren Lacken begleiten. Das macht uns aus, das ist ein fester Bestandteil unserer Firmenphilosophie“, sagt Claudia Berghofer. Und weiß auch, dass trotz aller Expansion, trotz Wachstum das Thema Lack am Ende so einfach und doch so kompliziert wie Kuchenbacken ist. „Du musst den Ansatz herstellen, nach Rezept arbeiten, alles gut miteinander verquirlen, Proben nehmen – die bei uns von jeder Charge drei Jahre lang aufbewahrt werden – und das Ganze auf den Punkt genau fertigstellen.“ Kein Wunder also, dass einige

der Mitarbeiter der ADLER Lacke früher in der Backindustrie arbeiteten. Und heute eben nicht Brötchen oder Kuchen begutachten, wenn sie aus dem Ofen kommen, sondern den Lack auf der Trägerschicht mit wachem Auge beurteilen.





# VON DER PRAXIS IN DIE THEORIE

**Der Werdegang von Philipp Endres ist kein klassischer. Und doch ist er einer, der immer wieder gewählt wird, wenn es um den Einstieg in die Küchenbranche geht.**

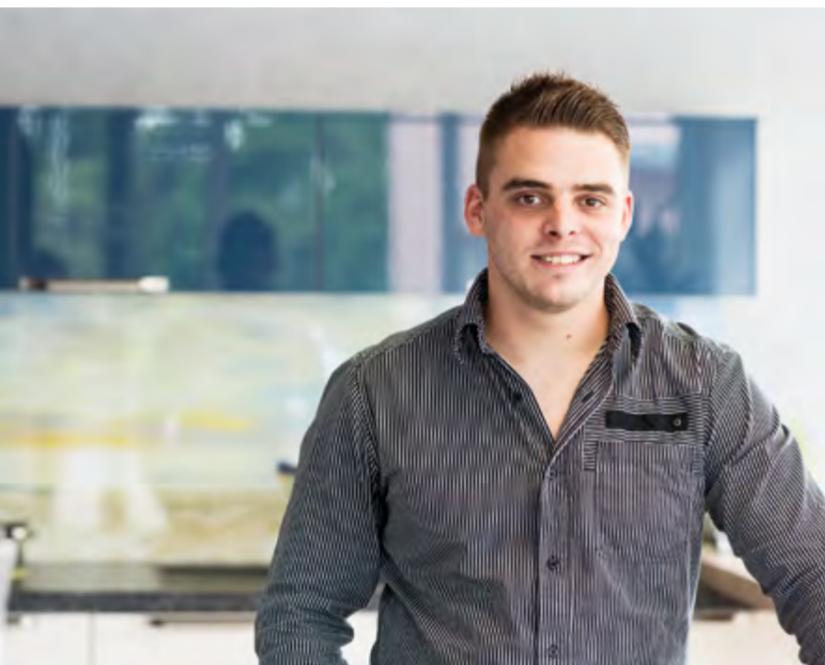
Philipp Endres ist in einer Familie aufgewachsen, die seit 1993 ihr Küchenstudio in Saarburg betreibt. „Da bin ich als Kind quasi drin aufgewachsen, kannte also von Kindesbeinen an alles, was sich irgendwie um das Thema Küche drehte“, erzählt der heute 25-Jährige. Interessant fand Philipp Endres die Arbeit in einem Küchenstudio von Anfang an, dennoch entwickelte sich sein Werdegang anders. „Ich wollte handwerklich arbeiten, gleichzeitig ist der elterliche Betrieb kein Ausbildungsbetrieb, sodass ich mich anders entschieden habe“, erzählt Philipp Endres. Sein Vater Lothar hat einen Bekannten, der einen Anlagenbau betreibt und bei dem Philipp erst ein Praktikum, dann seine Lehre absolvierte. „Das hat mir schon sehr gut gefallen und ich hätte mir auch vorstellen können, weiterhin in dieser Branche zu bleiben.“



Doch es entwickelte sich anders. Vater Lothar suchte im heimischen Küchenstudio Entlastung, gleichzeitig ließ Sohn Philipp der Gedanke nicht los, hier einmal das Geschäft übernehmen zu können. „Irgendwann haben wir uns dann zu

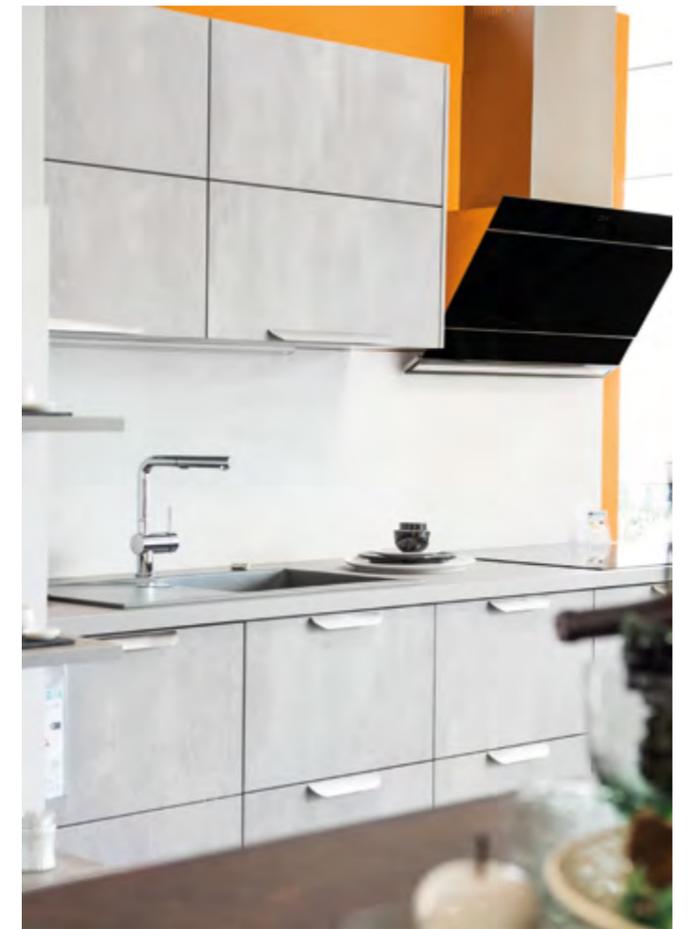
dritt zusammengesetzt und die Möglichkeiten diskutiert, die wir als Familienbetrieb haben“, erzählt Mutter Stephanie heute. Und es wurde ein Plan geschmiedet, auch wenn „wir alle anfangs nicht so sicher waren, ob der Wechsel aus dem Handwerk hin in die Beratung und den Verkauf denn ein leichter ist.“

Philipp arbeitete noch ein paar Monate als Anlagenbauer im Bereich Sanitär und wechselte dann ins Küchenstudio seiner Eltern. Anfangs sei es ein merkwürdiges Gefühl gewesen, „von der Praxis rüber in die Theorie zu wechseln, Kunden direkt anzusprechen, Verkaufsgespräche zu führen, auch die ersten Küchen zu planen“, so der 25-Jährige. Sehr geholfen habe ihm dabei das erste Seminar bei Häcker Küchen. „Den Produzen- ▶



ten unserer verkauften Küchen kannte ich ja schon von einem Besuch bei der Hausmesse in Rödinghausen, zu dem mich meine Eltern mitgenommen hatten“, sagt Philipp Endres, dennoch erstaunte ihn, dass er in dem Seminar weit mehr kennenlernte als nur das reine Produkt. „Das war schon ein sehr intensives und gutes Grundlagenseminar, das mir viel von dem beigebracht hat, das ich heute tagtäglich nutze. Gleichzeitig war es spannend, viele andere Menschen kennenzulernen, denen es ähnlich erging wie mir, die neu in der Branche waren und mit denen man sich nicht nur während der Schulung, sondern auch abends beim gemeinsamen Kochen und Kegeln austauschen konnte.“ Doch den echten Fortschritt

machte Philipp Endres erst nach seinem zweiten Schulungsbesuch bei Häcker. „Da haben wir uns hier wirklich gewundert, was aus unserem Sohn geworden ist. Plötzlich ging er selbstbewusst auf die hereinkommenden Kunden zu, beriet sie, führte sie und sorgte am Ende dafür, dass unsere Umsatzzahlen stiegen und gleichzeitig mein Mann entlastet ist. Genau so, wie wir uns das vorgenommen hatten“, freut sich Mutter Stephanie Endres noch heute. „Das Seminar war ja eigentlich eine Produktschulung, aber mir hat das sehr viel mehr mitgegeben. Danach wusste ich, was ich wie ansprechen muss, wo all die Vorteile liegen, die Häcker Küchen bietet und mit denen ich den Kunden überzeugen kann.“ ▶



Heute ist Philipp Endres ein fester Bestandteil des Familienunternehmens, sein klares Ziel ist es, „irgendwann das Studio selbstständig zu übernehmen - fit dafür fühle ich mich auf jeden Fall. Jetzt heißt es für mich, Erfahrungen zu sammeln und auch die betriebswirtschaftlichen Dinge besser kennenzulernen.“ Erfahrung sammelt er dabei nicht nur in den Verkaufsräumen in Saarburg, das in Rheinland-Pfalz liegt. „Ich fahre immer noch gerne raus, nehme ein Aufmaß oder helfe auch bei der Montage der Küchen mit. Es ist einfach ein schönes Gefühl, den gesamten Prozess begleiten zu können, vom Erstgespräch über die Planungen bis hin zur Montage und zur Übergabe an den Kunden. Da hilft mir dann doch wieder meine Ausbildung, das technische Verständnis. Auch wenn es heute die Mischung aus Theorie und Praxis macht, die den Reiz meines Berufes für mich ausmacht“, sagt Philipp Endres und wendet sich wieder einem Kunden zu. Das Geschäft muss ja laufen. Mit ihm mittendrin.

# KOMPETENZ KOMMT VON KOCHEN



## HK APPLIANCES ERÖFFNET BLAUPUNKT KOMPETENZ CENTER

Zugegeben, der erste Eindruck ist eher ein sportlicher. Ein Profi-Kicker begrüßt die Gäste, manchmal laufen Sportler in Trainingsanzügen vorbei, der Blick fällt auf das gepflegte Grün des Spielfeldes. Auf einer Etage aber steht im Häcker Wiehenstadion alles im Zeichen der Küche. Hier ist HK Appliances zu Hause, hier ist ab sofort auch das Blaupunkt Kompetenz Center beheimatet. „Als wir uns vor einigen Monaten für diesen Standort entschieden, wussten wir schon, dass wir hier nicht nur unsere administrativen Arbeiten erledigen würden, sondern auch das Thema Blaupunkt greifbar machen möchten“, so HK Appliances Geschäftsführer Stefan Möller.

So wurde der große Mehrzweckraum neu geplant, ist eine Kochlandschaft entstanden, die zwei Anforderungen gerecht wird: Hier werden die Blaupunkt-Produkte perfekt in Szene gesetzt. Und gleichzeitig entstand ein Umfeld, um mit Gästen, Händlern und Interessierten gemeinsam zu kochen. „Natürlich waren wir vor der Premiere ein wenig nervös“, sagt HK Appliances Geschäftsführer Olaf Thuleweit vor dem Start. Erst einmal kamen Gäste von Häcker Küchen herüber, um selbst auszuprobieren, wie es sich anfühlt, unter Anleitung zu kochen, nebenher noch etwas zu erfahren über die Blaupunktgeräte. „Es war ein wunderbarer Abend, der uns darin bestärkt hat, so etwas häufiger und nun auch für unsere Kunden und Händler anzubieten“, so Thuleweit. ▶

[www.blaupunkt-einbaugeräte.com](http://www.blaupunkt-einbaugeräte.com)

Längst fanden mehrere solcher Kochevents in dem Blaupunkt Kompetenz Center statt. „Wir schaffen es dort, in einer lockeren, aber doch professionellen Atmosphäre die Vorzüge unserer Blaupunkt-Produkte vorzustellen“, freut sich Stefan Möller. Erstaunt zeigen sich die Kunden und Gäste dabei meist über die große Bandbreite der Geräte. „Vielen ist nicht bewusst, dass wir vom Einstieg bis ins hochwertige Segment Geräte zu bieten haben“, so Möller. Powerpoint-Präsentationen flankieren die Vorstellung an den Geräten, die hier nicht isoliert, sondern im Küchenumfeld gezeigt werden. „Es ist einfach ein großer Unterschied, ob ich mir ein Ceranfeld anschau oder ich auf ihm koche“, weiß Olaf Thuleweit. Damit dieses Kochen ebenso wie die Präsentation der Geräte dem professionellen Anspruch gerecht wird, ist Marcus Lagmöller neu mit an Bord. Lagmöller vereint gleich zwei für HK Appliances wichtige Eigenschaften in sich. Auf der einen Seite ist er Kaufmann und kümmert sich ab dem 1. Mai mit um die wirtschaftlichen Belange bei HK Appliances.



Auf der anderen Seite ist er ausgebildeter Sommelier, leidenschaftlicher Koch und damit prädestiniert, um durch die Kochevents zu führen. Drei Gänge werden hier gemeinsam gekocht, „und wir legen den Fokus wirklich auf das Wort ‚gemeinsam‘, hier soll mit angefasst, ausprobiert, gekocht werden, um noch besser zu verstehen, was mit unseren Blaupunkt-Geräten alles möglich ist“, so Stefan Möller. So entsteht ein geselliger und informativer Abend zugleich, wird das Nützliche mit dem Schönen verbunden. Auch Irene Kampe, die diese Art der Kochevents bislang in der Küche im Panorama mit einer großen Anzahl an Händlern durchführte, freut sich über die neue Location. „Hier befinden wir uns in eigenen Räumlichkeiten, die eben nicht sofort mit den Schulungsräumen in Verbindung gebracht werden. Auch wenn es Luftlinie nur einige wenige Meter zwischen Häcker und HK Appliances sind, nehmen unsere Gäste das anders wahr.“ So ist das Blaupunkt Kompetenz Center schon nach wenigen Monaten zu einem Erfolgsmodell geworden. Und soll nicht nur weitergeführt, sondern auch ausgebaut werden. „Hier in unserer Eventausstellung finden sich immer die neuesten Modelle unserer Geräte, hier entsteht ein kommunikativer Ort, der Kochen und Wissen um die Küchen perfekt miteinander verbindet“, so Olaf Thuleweit. Zukünftig sollen hier zahlreiche Events stattfinden, um möglichst vielen Händlern die Blaupunkt-Geräte näherzubringen.



**HK APPLIANCES GMBH**  
 Auf der Drift 36  
 32289 Rödinghausen  
 Tel: +49 (0) 5746-9377-200  
 Fax: +49 (0) 5746-9377-201  
 info@hk-appliances.com  
 www.hk-appliances.com

# SOMMER- FEST



Es hätte so schön sein können. Der XXL-Kicker stand bereit, um das Thema Fußball-Europameisterschaft mit eigenen Häcker Küchen-Mannschaften spielerisch aufzunehmen, riesige Hüpfburgen wurden prall mit Luft gefüllt und jede Menge weitere Mitmachstationen warteten darauf, entdeckt und erobert zu werden. Doch das Wetter spielte beim diesjährigen Sommerfest am Häcker Wiehenstadion nicht wirklich mit. Regenwolken jagten in Richtung Wiehengebirge und entluden sich über Stunden über dem Festgelände, auf dem sich dennoch mehr als 2.000 Häcker-Mitarbeiter und deren Familien einfanden. Liebevoll und mit viel Sinn für kleinste Details war das Sommerfest vorbereitet und organisiert worden, für jeden Geschmack fand sich nach Ländern geordnet Kulinarisches und selbstverständlich hatten auch die Imbiss- und Getränkestände im Fußballstadion geöffnet, um Durst und Hunger der Gäste zu löschen. Die ließen sich von dem herbstlichen Wetter nicht die Stimmung verderben und nutzten das gemütliche Zusammensein, um sich einmal fernab der Arbeit miteinander

auszutauschen. Kinder konnten sich Stempel in ihre Stationenpässe drücken lassen, wenn sie an einer der insgesamt sieben Spielstationen erfolgreich waren und am Ende einen Gewinn mit nach Hause nehmen. Wer wollte, konnte ausprobieren, wie sich ein Segway allein mit der Verlagerung des eigenen Körperschwerpunktes bewegen und lenken lässt, ein paar Meter weiter stand ein Hau-den-Lukas für den kraftvollen Wettbewerb parat. „Am Ende sind wir froh, dass so viele unserer Kollegen mit ihren Familien trotz der widrigen Umstände zu uns gekommen sind“, zog Jochen Finkemeier ein positives Fazit. Für die Zukunft wolle man sich überlegen, ob man das Sommerfest zumindest teilweise an einen wetterunabhängigen Ort verlege. Doch die Wahrscheinlichkeit, dass ein Sommerfest noch einmal von so viel Regen begleitet wird, ist eher gering. Und so können die Organisatoren für 2018 doch optimistisch das planen, was dann wirklich zu Sommer und Anlass passt.

# SCHÖNWETTER AUF DEN INSELN

## HÄCKER KÜCHEN STARTET ERFOLGREICH AUF DEN KANAREN

Auf den ersten Blick ist vieles ungewohnt. Hier kaufen die Menschen ihre Bohrmaschine, Kleister und Blumentöpfe – nur wenige Schritte entfernt werden hochwertige Häcker Küchen angeboten. „Was für uns gewöhnungsbedürftig ist, ist für die Kanaren ganz normal“, sagt Christof Cantzler während einer Reise nach Fuerteventura.

Seit gut einem Jahr hat José Juan Cabrera hier auf der Insel seinen Baumarkt um das Küchensortiment erweitert, und ist froh, diesen Schritt gegangen zu sein. „Hier kaufen Insulaner genauso wie Ausländer ein, die sich ihre Ferienwohnung einrichten“, sagt Sohn Miguel, der die Kombination nicht nur deshalb für die richtige hält. „Wenn die Menschen in den ▶





Baumarkt kommen, dann wollen sie etwas in ihrem Haus verändern, wollen renovieren, sind bereit, über vieles in den eigenen vier Wänden nachzudenken. Da kommt das Thema Küche fast alleine auf - und dann fällt ihr Blick in unsere Küchenabteilung und der gedankliche Weg ist nicht mehr weit, um sich für eine neue Küche zu entscheiden“, so das Erfolgsrezept. Gezeigt werden hier auf einer großzügig geschnittenen Fläche gleich neun Ausstellungsküchen. „Die Besonderheiten der spanischen Küchen sind die dicken Arbeitsplatten. Hier wird auf Granit und Stein gesetzt, werden Dekomuster direkt in die Platten geätzt“, so Christof Cantzler. Auch die

Auswahl der Elektrogeräte ist eine andere als in Deutschland. Erwartungsgemäß sind in heißen Ländern wie Spanien die Kühlgeräte deutlich größer dimensioniert, gleichzeitig werden hier freistehende E-Geräte gekauft, die einfach unter die Arbeitsplatte geschoben werden. „Für unser ästhetisches Empfinden sieht es merkwürdig aus, dass hier mit freistehenden Geschirrspülern gearbeitet und damit eine einheitliche Linie in der Küchenzeile unterbrochen wird. Für den Spanier ist aber auch das ganz normal“, so Key-Account Christof Cantzler, der bei Häcker Küchen die spanischen Kunden auf dem Festland und den Inseln betreut. ▶





Helle Farben dominieren nicht nur in der Ausstellung auf Fuerteventura das Bild. Auch auf Lanzarote, wo José Juan Cabrera ein Möbelhaus betreibt, stehen frisch eingebaute Häcker Küchen in Weiß und hellem Grau. Hier ist das Konzept ein anderes, hier sollen Möbelkäufer, die auf der Suche nach einem Sofa oder einem Tisch sind, sich auch spontan in der Küchenabteilung umschauen. Die ist erst in den vergangenen Wochen entstanden, die Küchen wurden vom Häcker Designteam in Rödinghausen geplant, per Container geliefert und eingebaut. Apropos Container, derzeit trifft jede vierte Woche ein Container vollgepackt mit Häcker Küchen in dem Lager von José Juan Cabrera ein, bald schon soll sich dieser Rhythmus halbieren. „Schon jetzt können wir hier auf den Kanaren von einem echten Erfolgsrezept sprechen. Durch die besondere Lage haben wir sehr viel Laufkundschaft, die sich schnell von dem Argument „Made in Germany“, von Qualität und Design überzeugen lässt. Den Händler begeistert vor allem das Gesamtpaket. Er ist überzeugt von der Qualität unserer Abwicklung und dem Gesamtpaket, dass wir anbieten“, weiß Christof Cantzler.

Keinen Unterschied gebe es bei den Größen der geordneten und gezeigten Küchen. Mal ist es die eher kleine Variante für die Ferienwohnung, dann die groß dimensionierte Küche für die Finca. Auch die neuen Frontendesigns, Beton, Lackschwarz und moderne Holzöne finden hier ihre begeisterten Anhänger. „Als wir uns erstmals mit dem Thema Kanaren intensiv auseinandergesetzt haben, waren wir noch skeptisch. Aber diese Skepsis hat sich schnell gelegt. Die Logistik stellt für uns keine Herausforderung dar, gleichzeitig haben wir einen Geschäftspartner gefunden, der ähnlich gut organisiert ist wie wir. Und auch bei der Art der Präsentation mussten wir umdenken: Wenn man bedenkt, wie viele Menschen in einen Baumarkt kommen und dann noch mit einrechnet, dass dies Menschen sind, die sich aktuell Gedanken zum Thema Renovierung und Neu- und Umbau machen, dann ist das doch genau die Klientel, die wir erreichen wollen. Und nun auch können“, so ein rundum zufriedener Christof Cantzler.

# WORK & TRAVEL KANAREN

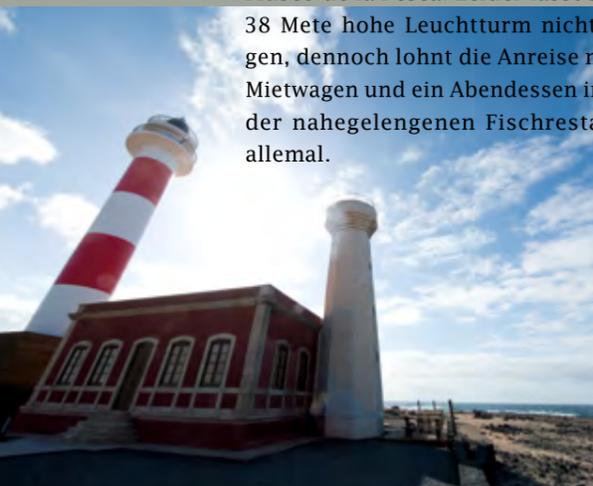
## GRÜNE REBE AUF SCHWARZEM GRUND

Der Wind pfeift hier oben, in dem Gebiet La Geria, eigentlich jeden Tag - und das alles andere als leicht. Dennoch haben es die Weinbauern geschafft, durch eine geschickte Steinarchitektur ihre Weinpflanzen so gegen die rauen Witterungsbedingungen zu schützen, dass die Erträge beachtlich sind. Auf mehr als 5.000 Hektar werden hier verschiedene Weinsorten angebaut und direkt verarbeitet. Weinkenner fahren die gesamte Straße von Uga nach Masdache und begeben sich so mit ihrem Gaumen auf Entdeckungsreise bei den vielen Winzern, die hier auf Gäste und Weinkenner eingerichtet sind.



## ROMANTISCHER SUNDOWNER

Wer Fotos von Leuchttürmen in der untergehenden Sonne mag, ist hier genau richtig. Im Norden Fuerteventuras findet sich der Faro de Tosten und damit ein sehr beliebtes Fotomotiv. Hier öffnet sich die Landschaft zu einem herrlichen Panoramablick, hier stehen Bänke und Tische für das Picknick bereit und gleich nebenan liegt das Fischereimuseum Museo de la Pesca. Leider lässt sich der 38 Meter hohe Leuchtturm nicht besteigen, dennoch lohnt die Anreise mit dem Mietwagen und ein Abendessen in einem der nahegelegenen Fischrestaurants allemal.



## AN DER WASSERKANTE

Näher geht es nicht. Durch eine spezielle Genehmigung sitzt der Gast im Restaurant Bogavante auf Lanzarote mit einem Bein fast schon im Wasser. Näher an die Atlantikküste kommt man nirgends, und so ist auch die Speisekarte voller maritimer Spezialitäten. Hier gibt es frittierte Muräne, gegrillte Napfschnecke und Zackenbarsch. Klingt gewöhnungsbedürftig, schmeckt außergewöhnlich gut. Wer mag, schaut hier dem Küchenchef zu, der erst nach der Bestellung mit dem großen Fisch noch ein paar Meter näher zum Wasser geht, ihn ausnimmt und für den Grill vorbereitet. Frischer geht es nicht. Und köstlicher eigentlich auch nicht.

**Restaurante Bogavante**  
Av. Maritima 39  
35570 El Golfo  
Lanzarote  
+34 928 17 35 05



## WANDERnde DÜNE

Es gibt Tage, da ist das Autofahren hier ohne Allradantrieb unmöglich, weil eine Wanderdüne wieder einmal ihrem Namen alle Ehre gemacht und sie auf die Landstraße geworfen hat. Der Blick der Surfer geht aber eh nicht gen Westen und damit zur Düne, sondern rüber zum kristallklaren Wasser. Hier in El Jable bei Corralejo gibt es den besten Wind und die besten Wellen - perfekte Voraussetzung für Wellenreiter, Surfer und Kite-Surfer. Wer es gemütlicher mag, setzt sich in einer der urbanen Strandbars, genießt den eisgekühlten Cocktail und schaut den Wassersportlern beim Wellenreiten zu.

**Corralejo**  
Fuerteventura



## PERFEKTE WÜRZE

Es macht das gegrillte Steak erst zu dem, was es ist, verfeinert jedes Gericht und macht selbst ein Weißbrot mit Butter zum kulinarischen Gedicht: Das grobe Salz der Salinas de Janubio. In der größten Salzgewinnungsanlage der Kanaren wird Meeressalz tonnenweise gewonnen - und doch sind es die kleinen bunten Verpackungen, die es den Touristen angetan haben. Wer hier nicht in den kleinen Läden in den Städten, sondern direkt beim Hersteller einkaufen möchte, der fährt zur Salzgewinnungsanlage und findet dort einen kleinen Holzschuppen, in dem das grobe Salz mal in schlicht bedruckten Tüten, dann in Geschenkverpackung kostengünstig angeboten wird.



**Almacén de la Sal de Las Salinas**  
35570 Yaiza - Lanzarote  
Islas Canarias - Spain  
Tel.: +34 928 80 43 98  
[www.salinasyjanubio.com](http://www.salinasyjanubio.com)

## MEERESFRISCH

Lachse? Fängt man nur mit sehr, sehr viel Glück im Atlantik. Und eigentlich nie vor den Kanaren. Dennoch gibt es hier die perfekt geräucherten Lachse. Ein deutsches Ehepaar importiert hier fangfrische Lachse, räuchert selber und verkauft an Restaurants ebenso wie an Endkunden. Und Fisch schmeckt ja bekanntlich an der Küste immer noch am besten.

**Ahumaderia de Uga**  
Ctra. Uga - Yaiza 3  
Lanzarote  
+34 928 83 0132



# VORSCHAU WEITER GEHT DIE REISE

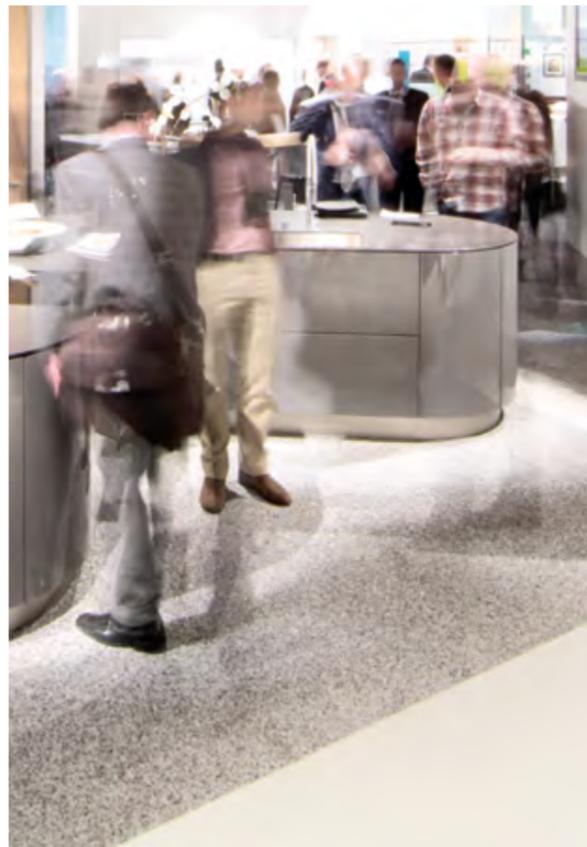
## HÖCHST ZUFRIEDEN

Längst ist Blaupunkt zu einer festen Marke im Bereich der Küchen-Einbaugeräte geworden. Und das, obwohl die Markteinführung erst zwei Jahre her ist. Dass die Marke Blaupunkt nicht nur in Deutschland eine Erfolgsgeschichte ist, zeigt sich in einem Studio in Österreich. Hier erzählt der Inhaber, warum er sich für die Eigenmarke von Häcker entschieden hat, was die Argumente waren, die ihn überzeugten und wie es so läuft, mit den Blaupunktgeräten und der Erfüllung seiner Erwartungen.



## RÜCKBLICK NACH VORN

Das Zelt für das Catering ist abgebaut, die Beklebung der Shuttlebusse ist Vergangenheit und doch kehrt in Rödinghausen keine Beschaulichkeit ein. Nach der Hausmesse werfen wir einen Blick auf all die Neuerungen, die hier gezeigt wurden. Und geben einen Ausblick auf die nächste Messe, die nicht nur in Köln ihre Schatten voraus wirft.



# 360° RUNDUM- WASSERSCHUTZ

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



**PUResist**  
water protection system

**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](mailto:info@haecker-kuechen.de)

[www.haecker-kuechen.de](http://www.haecker-kuechen.de)

Konzeption, Text, Foto und Layout:

[www.hoch5.com](http://www.hoch5.com)

[info@hoch5.com](mailto:info@hoch5.com)

08/16

