

WORK

kitchen. stories. N°13



Häcker
kitchen.germanMade.

DOPPELT GEWONNEN

SlightLift
↑ slide ↘ lift ✨ lights on



Ausgezeichnetes Design – im wahrsten Sinne des Wortes. Der SlightLift wurde gleich von zwei unabhängigen Fachjürs mit Designpreisen bedacht. Die Art, wie hier Funktionalität mit einer eleganten Formensprache verbunden wurde, hat dabei vor allem überzeugt. Auch unsere Händler und Endkunden sind begeistert, denn die neuartige Oberschränklösung hat sich längst zigfach bewährt – und sieht dabei immer ausgezeichnet aus.



red dot award 2018
honourable mention



Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

eine überaus erfolgreiche, spannende und emotionale Messewoche in Mailand liegt hinter uns. Spürbar waren Herzblut und Passion bei allen Beteiligten: Wir erlebten, wie unser komplett neu konzipierter und erweiterter Messestand Fachhändler und Interessierte aus aller Welt anzog und zum kurzweiligen Verweilen sowie intensiven Austausch einlud. Eine beflügelnde sowie inspirierende Erfahrung, die Lust auf die weiteren Monate des Küchenjahrs 2018 macht. Und eines können wir an dieser Stelle bereits versprechen: Es wird spannend und überraschend weitergehen.

Erleben Sie auf den folgenden Seiten, welche Produkt-Highlights wir präsentiert und wie wir uns als Unternehmen positioniert haben.

Ausruhen wollen und werden wir uns auf diesem Erfolg in Mailand jedoch nicht. Vielmehr planen wir bereits seit einigen Wochen unsere diesjährige Hausausstellung, die Sie sicherlich wieder begeistern wird. Unser großzügig konzipierter Neubau neben dem Ausstellungsgebäude Panorama, das die meisten von Ihnen bereits kennen, wird passend zur Messe fertig und vergrößert unsere ohnehin schon sehr große Fläche noch einmal um 1.000 Quadratmeter.

So haben wir nicht nur mehr Möglichkeiten, Ihnen unsere Produktneuheiten im September näherzubringen. Weiterhin ist uns wichtig, dass wir Möglichkeiten schaffen, uns in entspannter Atmosphäre kennenzulernen und auszutauschen, damit wir noch effizienter zusammenarbeiten können und eine Interaktion gelingt, die für beide Seiten gut und zuträglich ist.

Wie wichtig unsere Hausausstellung ist, zeigt sich exemplarisch an Gästen, die in diesem Jahr gute 14 Flugstunden auf sich nehmen, um uns erstmalig zu besuchen. In dieser Ausgabe unseres WORK Magazins lesen Sie die Geschichte von Benoit und Xavier Descours, die als Vater und Sohn ein Küchenstudio auf La Reunion betreiben. Eine spannende Geschichte, die zeigt, dass wir als Häcker Küchen in der Welt zu Hause sind. Und doch unsere Wurzeln hier in Rödinghausen haben.

Wir wünschen Ihnen eine informative sowie spannende Lektüre und freuen uns, wenn Sie schon jetzt bei Ihrer Messeplanung den Besuch bei uns in Rödinghausen fest einplanen.

Jochen Finkemeier & Markus Sander

Inhalt

03

Vorwort

54

Vorschau

56

Impressum

Intern



18

Keramikfront

1.200 Grad Celsius werden benötigt, dann wird aus Ton, Feldspat und Quarzsand Keramik. Richtig eingesetzt entstehen so auch Küchenfronten in einem komplett neuen, exklusiven Look.



44

Die neue Gallery

Sie ist vor allem für den Export gedacht, für den Kunden, der das Besondere fernab des Mainstreams sucht. Der sich für edle Materialien interessiert und wissen will: Wer genau baut eigentlich meine Küche? Die neue Gallery gibt die Antworten.

Handel



06

EuroCucina

Hier trafen sich die Architekten, Händler, Projektleiter und Entscheider der Welt: Auf der EuroCucina in Mailand.



24

Dampfgaren

Für den Laien klingt das, was ein Dampfgarer alles kann, erst einmal kompliziert. Aber wer sich dem neuesten Blaupunkt-Gerät Schritt für Schritt nähert, der findet in ihm den perfekten Helfer in der Küche.

Partner



12

Viele Wege führen nach Rom

Mit Italien wurde nun in einem weiteren Land die Marke Blaupunkt für Kücheneinbaugeräte eingeführt. Ein Besuch im Küchenstudio in Rom, wo Händler wie auch Kunden auf diese preiswerten, qualitativ hochwertigen Produkte lange gewartet zu haben scheinen.

38

Willkommen in Weeze

Was ist das? Ein Küchenstudio, ein Café oder eine kleine Veranstaltungslocation? Am Ende ist es alles drei in einem.



48

La Reunion

La Reunion? Da muss manch einer erst einmal auf den Globus schauen, um dann erstaunt festzustellen, dass die Insel zwar mehr als 10.000 Flugkilometer entfernt von Deutschland liegt und doch zur EU und Frankreich gehört – und auch hier Häcker Küchen vertrieben werden.

Wissenswertes



20

Auf Ballhöhe

Das Stadion, in dem der SV Rodinghausen spielt, trägt den Namen von Häcker Küchen. Und auch sonst gibt es viele Verbindungen zwischen dem Fußball-Regionalligisten und dem Küchenhersteller.



30

Perfekte Idylle Vol. 2

Das Gebäude ist älter als 200 Jahre, die Küche aber wurde erst vor wenigen Wochen eingebaut. Wie aus Kontrasten dennoch ein harmonisches Bild entstehen kann, zeigt der Besuch in Tirol.

34

Aufgeforstet

Wenn Nachhaltigkeitskonzepte auf 700 Quadratmetern Gestalt annehmen, schlagen Umweltprojekte Wurzeln. Häcker setzt mit 450 zarten Bäumen und Sträuchern auf die Zukunft.

Titelbild



01

Titelbild

Volles Haus: Auf der EuroCucina in Mailand war der Häcker Küchen-Stand nicht nur sprichwörtlich ein Publikums-magnet. Viele tausend Gäste aus verschiedensten Ländern informierten sich hier über die neuesten Trends der Küchenbranche und suchten den direkten Kontakt zu den Häcker Küchen-Mitarbeitern.



Wenn Emotionen mit Küchendesign Hand in Hand gehen

GEMÜTLICHKEIT auf 450 m²

— Mailand liegt nicht in den Alpen. Aber wenn es um Gemütlichkeit und Geborgenheit geht, „dann landet man gedanklich doch sehr schnell in einem Schweizer Chalet, welches ganz viel Wärme ausstrahlt und heimelig wirkt“, sagt Gisela Rehm, Marketingleiterin bei Häcker Küchen und verantwortlich für die Standgestaltung auf der EuroCucina. Dabei ist das Wort „Stand“

eine glatte Untertreibung, wurde doch auf der Messe in Mailand ein ganzes Chalet aufgebaut. „Einen solch ausdrucksstarken Stand hatten wir seit Jahren nicht mehr“, freute sich auch Marcus Roth, der als Vertriebsverantwortlicher für Deutschland und Österreich sehr viele Gäste in dem warm gehaltenen Ambiente willkommen heißen konnte. >



Zeitreise: Dem Gründungsjahr 1898 war dieses besondere Jugendstilzimmer nachempfunden, in dem der neue Imagefilm gezeigt wurde.

Auch Häcker Küchen-Inhaber Jochen Finkemeier zeigte sich von der wohligen Atmosphäre begeistert: „Mit der Entscheidung, nach Mailand zu gehen, lagen wir absolut richtig. Auf unserer Hausmesse haben wir das Motto ‚Willkommen zu Hause‘



Das Gespräch gesucht: Viele Besucher kamen auf die EuroCucina, um sich hier im persönlichen Gespräch informieren zu lassen.

gelebt und hier nun eindrucksvoll fortgesetzt. Wenn man dann die Begeisterung bei unseren Besuchern sieht, die aus der gesamten Welt zu uns kommen, dann haben wir es geschafft, dieses Gefühl weiter zu transportieren“, so Jochen Finkemeier. Die EuroCucina zeige deutlich, dass sich hier die Architekten und Projektleiter aus aller Welt treffen, dass viele Händler aus dem Exportbereich Mailand nutzen, um sich über die neuesten Trends zu informieren und „den direkten und intensiven Austausch mit uns zu suchen“, so Markus Sander, Geschäftsführer Vertrieb, Marketing und Controlling, der ebenso wie seine Kollegen ein hervorragendes Messefazit ziehen konnte.

Dabei ging es bei der EuroCucina nicht nur darum, die Kontakte zu den Händlern weiter zu intensivieren und ein Umfeld zu bieten, „welches unserem Messemotto ‚120 years of inspiration‘ entspricht“, so Gisela Rehm. „Wir sind bei dieser Messe auch in der Lage, mit unseren Keramikfronten echte Neuheiten zeigen und sogar Prototypen in den fünf Ausstellungsküchen platzieren zu können“, so Stefan Möller, Geschäftsführer Einkauf und Produktentwicklung. So konnten die Besucher die Weiterentwicklung des SlightLifts bestaunen, der sich nun auch in jeder geöffneten Position nach oben schwenken lässt. Großes Interesse fand auch ein Rollladenoberschrank, der sich auf Knopfdruck zügig, geräuscharm und optisch ansprechend öffnen und wieder schließen lässt. >



Weiter entwickelt: Der SlightLift lässt sich nun auch dann hochklappen, wenn seine untere Tür nur teilweise geöffnet oder geschlossen ist.



Auf der Messe noch ein Prototyp, wird der neue Oberschrank mit elektrisch geführter Glas-Rolllade zur nächsten Hausmesse in Serie gehen.



Teamwork: Ein gut 40-köpfiges Team reiste aus Rödinghausen nach Mailand und betreute Gäste aus aller Welt.

Für wen die Marke und der Name Häcker Küchen ein komplettes Novum waren, konnte sich den neuen Image-Film ansehen – und dies nicht auf einem normalen Bildschirm, sondern in einem besonderen Ambiente. „Wir haben diesen Raum mit Jugendstil-Akzenten so gestaltet, dass er unserem Gründungsjahr, dem Jahr 1898, entstammen könnte“, so Gisela Rehm. Nicht nur die Tiffanydecke, der Fußboden, die Tapete und die Sitzmöbel lehnten sich vom Design her an diese Epoche an. „Selbst unsere Küchenmöbel, die hier zum Einsatz kommen, die Griffe, Oberflächen und Korpusfarben wurden ebenso wie der Solitärhängeschrank extra für diesen Anlass entworfen und entwickelt“, unterstrich Gisela Rehm. „Am Ende fanden auch diese Designstudien ein so großes Interesse, dass wir hier – vielleicht in kleiner, limitierter Stückzahl – über eine Aufnahme ins Programm nachdenken“, so Markus Sander. So begaben sich die vielen tausend Besucher in der Messewoche in Mailand auf eine Art Zeitreise:

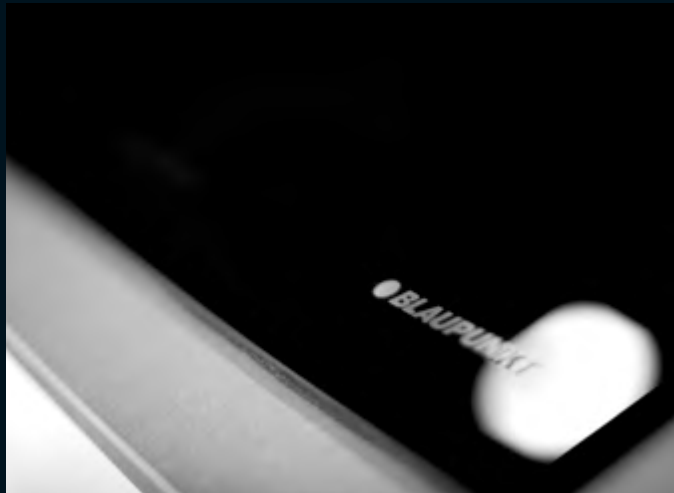
bei den Ursprüngen von Häcker Küchen beginnend bis hin zu den aktuellen Neuheiten, die natürlich auch im Bereich der Blaupunkt-Einbaugeräte fortgesetzt wurden. „Wir haben in den vergangenen Jahren und Monaten die Internationalisierung von Blaupunkt stark vorangetrieben – und erleben hier in Mailand, wie schnell das internationale Interesse an unseren Produkten wächst“, so Olaf Thuleweit, Geschäftsführer bei HK Appliances. So bleibt nach einer beeindruckenden Messewoche das Fazit von Jochen Finkemeier, das die gesamte EuroCucina für Häcker Küchen auf den Punkt bringt: „Die Entscheidung für Mailand war und ist genau die richtige. Hier trifft sich die weltweite Küchenbranche, hier ist unser Platz, um uns optimal international präsentieren zu können. Dies in einem Umfeld, mit einem Stand, den wir so harmonisch, schlüssig und in seiner Anmutung gemütlich und kontrastreich zugleich noch nie hatten.“



TEMPERAMENT

**BELLA CUCINA:
HÄCKER KÜCHEN
ÜBERZEUGEN IN ROM**

— Fabricio Puglia war einer der Ersten, welcher deutsche Küchen nach Italien brachte. „Das war 1978 – und seitdem sind wir davon überzeugt, dass wir in Deutschland eine Qualität und einen Service bekommen, den wir hier bei den heimischen Produzenten vergeblich suchen“, sagt Marco Puglia. Er und sein Bruder Fabio, Söhne von Fabricio, führen heute das Geschäft in Rom fort. Mittlerweile haben sie das Unternehmen auf drei Showrooms ausgeweitet, die immer so gelegen sind, dass sie an Ausfallstraßen möglichst viele neugierige Blicke auf sich ziehen. Auch deshalb geht es in den Schaufenstern der Puglias etwas bunter zu als anderswo. „Wir mögen kräftige Farben – und dieser Mix gefällt ebenso unseren Kunden, auch wenn sich am Ende dann doch die meisten für weiß oder grau als dominierender Farbe in ihrer neuen Küche entscheiden“, sagt Marco Puglia. Dieser hat sein Geschäft gemeinsam mit seinem Bruder



und dem Architekten Angelo Galanti so aufgebaut, dass bei ihren Lieferungen die Stadtgrenzen Roms schnell überwunden werden können. „Heute liefern wir bis nach Sizilien, wohl wissend, dass hier im Süden und auf dem Land ganz andere Küchen gefragt sind“, so Fabio Puglia. Ist in Italiens Hauptstadt Wohnraum knapp und werden so vor allem kleine Küchen geplant, darf es in ländlichen Gegenden deutlich größer werden. >





Seit einigen Monaten gehören die beiden Brüder zu den ersten, die jetzt auch Blaupunkt-Einbaugeräte in Italien vertreiben. „Mit dem Portfolio sind wir rundum glücklich. Jetzt ist es unsere Aufgabe, den Namen noch bekannter zu machen und ihn vor allem mit der Küche in Verbindung zu bringen“, sagt Marco Puglia, der in seinen Showrooms schon einige Geräte mit dem blauen Punkt präsentiert. Vor allem bei den Kochfeldern unterscheiden sich die Anforderungen deutlich von denen in Deutschland. „Wir haben hier bei Gaskochfeldern eine Quote von rund 90 Prozent. Und auch die Landhausküchen stehen bei uns hoch im Kurs. Jede dritte Küche wird in diesem Stil ausgeliefert“, wissen die beiden Brüder, die jedes Jahr nach Rödinghausen reisen, um sich auf der Häcker-Hausmesse über die neuesten Trends zu informieren. Richtig schön sei es da. „Nur das Wetter ist im September in Rom doch deutlich schöner“, sagen die beiden augenzwinkernd.



Leiten gemeinsam drei Küchenstudios in unterschiedlichen Stadtteilen von Rom: Marco (links) und Fabio Puglia.

HEISSES GEMISCH

— Keramik wird auf Basis natürlicher Rohstoffe zusammen-
engesetzt. Das Material, ein Gemisch aus Ton, Feldspat und
Quarzsand, wird bei Temperaturen von circa 1200 Grad Celsius
gebrannt. Modernste Fertigungsverfahren lassen einen sehr
homogenen und harten Werkstoff entstehen. Die gebrannte
Oberfläche ist wasserundurchlässig, recyclefähig und absolut
lebensmittelecht, sodass keine Imprägnierung erforderlich ist.
Keramik ist bei richtiger Handhabung und Pflege in erheblichem
Maße kratzfest, säurebeständig und sehr pflegeleicht. Ein robu-
ster Partner für möglichst viel Komfort in Ihrer Küche. Höchste
Designansprüche treffen auf vielseitige Funktionalität und lassen
Ihre Küche zu einem absoluten Highlight werden. —

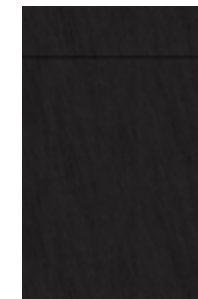
AV 8000 | AV 8000-GL

Preisgruppe 7

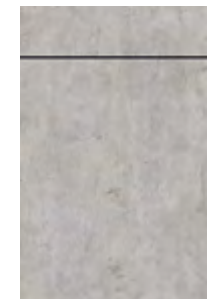
Oberfläche Keramik 3 mm stark belegt

Kanten allseitig Kunststoff-Formkante Lavagrau
(Calacatta: Weiß)

EXKLUSIV
FÜR HÄCKER KÜCHEN



Basalt Black (ART)



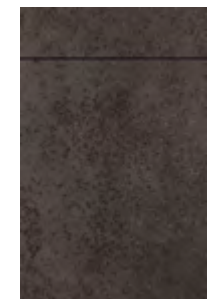
Beton (ART)



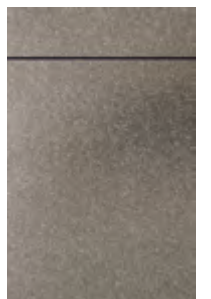
Grafite Stone (ART)



Calacatta (ART)



Iron Grey (ART)



Magma Grey (ART)

AUF BALLHÖHE

— Das Saisonziel ist klar umrissen: Unter den Top Sechs der West-Regionalliga will das Team des SV Rödinghausen landen. „Das ist sicherlich machbar, zumal in dieser Spielzeit sehr viele Mannschaften sehr nah im oberen Tabellendrittel zusammenstehen“, sagt Alexander Müller, der die Geschäfte bei dem Verein leitet. Sein Zuhause liegt nur einen Steinwurf vom Häcker Küchen Stammwerk entfernt. Doch nicht nur die geografische Nähe ist eng. „Auch sonst verbindet Fußballverein und Küchenunternehmen sehr viel“, sagt Müller, der gerade neuen und jungen Spielern gleich im Erstgespräch die Verbindungen und die sich daraus ergebenden Perspektiven erläutert. „Wir bieten vor allem Spielern der U19 und U23 die Möglichkeit, beruflich bei Häcker Küchen zu starten“, sagt Alexander Müller und kann vor allem im Bereich von Ausbildung und dualem Studium auf viele Spieler

verweisen, die diese Angebote gerne annehmen. „Wichtig ist uns dabei aber auch, dass wir hier einen klaren Strich ziehen. Die Spieler wissen, dass der Beruf immer vorgeht und sie genauso viel arbeiten müssen, wie es ihre nicht Fußball spielenden Kollegen auch tun“, so die klare Ansage. Dabei spielen beide Mannschaften sehr hoch, so klopft die U19 aktuell als Tabellenführer der Westfalenliga ans Tor der Bundesliga und spielt die U23 in der Westfalenliga der Senioren. Dennoch bleibt es bei der strikten Regelung, für alle Spieler, die bei Häcker Küchen einen Ausbildungsvertrag unterschrieben haben. „Da sind wir sehr konsequent und haben sogar schon einmal einen Spieler eine Woche lang vom Training ausgeschlossen, weil er es mit der Berufsschule nicht so ernst genommen hat“, sagt Alexander Müller und muss ein wenig schmunzeln. Man kenne halt seine Pappenheimer. >

Erstaunt war Alexander Müller, als er vor mehr als zwei Jahren seine Arbeit beim SV Rödinghausen aufnahm, dass es sportlich nur wenig Einmischung seitens des Hauptsponsors gab und gibt. „Viele wissen gar nicht, dass Horst Finkemeier aktuell kein offizielles Amt in unserem Verein innehat und dies auch in der Vergangenheit nie der Fall war.“ Vielmehr finde auch hier eine scharfe Trennung zwischen Sportbetrieb und Unternehmen statt. Dennoch ist Horst Finkemeier wohl der größte Fan des Vereins, der aus der Kreisliga B kommend viele Jahre eine Meisterschaft nach der anderen feiern konnte, ehe er nun in der Regionalliga und damit in Deutschlands vierthöchster Spielklasse angelangt ist. Das langfristige Ziel ist hier, sich im oberen Tabellendrittel zu etablieren und „einfach eine gute Rolle zu spielen“, so Müller, der die Sinnhaftigkeit eines Aufstiegsabenteuers dann doch bezweifelt. Zu hoch sind die Hürden, die der DFB setzt. Alleine bei der Zuschauerkapazität müsste von aktuell 3.500 auf 10.000 Plätze baulich aufgestockt werden. „Alles machbar, aber eben auch ein Risiko“, sagt Alexander Müller, auch wenn der Verein auf wirtschaftlich sehr sicheren Füßen stehe. Was nicht nur an dem sehr breiten Sponsorenpool liege, sondern auch an einem Zuschauerschnitt, der aktuell für Platz sechs in der Zuschauerertabelle der Regionalliga reiche. „Auch hier sieht man, dass wir ein Publikumsmagnet sind und so viele Menschen über den Besuch im Stadion mit der Marke Häcker und den Küchenprodukten in Kontakt kommen.“ Dieser Besucherschnitt würde sich sicherlich noch deutlich verbessern, wenn es mit dem Vorhaben klappt, in den DFB-Pokal einzuziehen. „Dazu müssen wir zum Saisonende beste Mannschaft aus Westfalen sein und den Oberligameister schlagen“, weiß Alexander Müller und setzt darauf, dass beides klappt. „Dann braucht es noch ein wenig Losglück und uns kennt wirklich jeder in Deutschland.“

In der ersten Mannschaft stellt sich das Bild anders dar. „Hier agieren zu 90 Prozent Profis, die an allen fünf Tagen in der Woche trainieren.“ Doch auch hier wird in beide Richtungen die Verbindung zwischen Verein und Unternehmen intensiviert. „Wir organisieren Veranstaltungen mit den Spielern und ihren Frauen bei Häcker Küchen, kochen hier gemeinsam in der Showküche und zeigen ihnen so, was unseren Hauptsponsor ausmacht“, sagt Alexander Müller. Auch im Fußballstadion, welches den Namen Häcker Wiehenstadion trägt, setzt sich die Verbindung weiter fort. „Natürlich kommen viele Lieferanten und Kunden hierher. Da sind auf der Tribüne echte Freundschaften entstanden; hier treffen sich die Geschäftskunden und Fußballfreunde regelmäßig und genießen die lockere Atmosphäre und die sportliche Spannung.“ Auch die vergangene Weihnachtsfeier von Häcker Küchen fand in dem Stadion statt. „Hier haben wir mit vielen Buden eine Art Weihnachtsmarkt aufgebaut, ehe am Ende im Restaurantbereich eine echte Party stieg“, sagt Alexander Müller, der zukünftig noch mehr dieser Win-win-Situationen schaffen möchte. So wird der nächste Sponsorenabend in den neuen Räumlichkeiten bei Häcker Küchen stattfinden.

Alexander Müller kümmert sich beim SV Rödinghausen nicht nur um das Profigeschäft, sondern auch um die vielen Verbindungen zwischen Häcker Küchen und Fußballverein.



AUS DREI MACH EINS

„Im Grunde genommen ist der Blaupunkt-Dampfgarer ein Gerät, welches drei Funktionalitäten in sich vereint“, sagt Marcus Lagmöller, Produktmanager bei HK Appliances. Mit diesem Multitalent lassen sich Lebensmittel schonend per Wasserdampf erwärmen. Gleichwohl kann der Garer als Heißluftofen und Mikrowelle genutzt werden. „Diese Vielfalt klingt danach, als sei die Bedienung kompliziert – aber genau das Gegenteil ist der Fall“, so Lagmöller. Durch eine sehr benutzerfreundliche Bedienung wird der Anwender durch das Menü geführt und schafft es so schnell und einfach, etwa durch den Einsatz eines Dampfstoßes im Heißluftmodus, einem Stück Fleisch eine knusprige Kruste zu verleihen, ohne dass das Innere zu trocken wird. Als Kompakt-Gerät konzipiert kann der Dampfgarer mit einer Wärmeschublade kombiniert werden und passt sich so nebst eines Ofens perfekt der Designlinie der gesamten Küche an. „Besonders attraktiv ist der Blaupunkt-Dampfgarer natürlich auch, wenn man einen Blick auf das Preisschild wirft“, sagt Marcus Lagmöller, der schon jetzt sicher ist, dass der Dampfgarer eine hohe Nachfrage garantiert. >



ZANDER AUF FRÜHLINGSGEMÜSE

Ein leichtes, frisches
Frühlingsgericht,
das von den feinen
Geschmacksnuancen
des Zanders, der
frischen Kräuter und
des knackigen
Gemüses lebt.

DAS GERICHT

1. Den Fisch waschen, trocken tupfen und eventuell noch vorhandene Gräten entfernen. Die Zuckerschoten und die breiten Bohnen waschen, trocknen, putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Möhren waschen, putzen, schälen und würfeln. Spargel waschen und schälen, die Enden abschneiden, danach in 2 cm lange Rauten schneiden. Den Lauch waschen, trocknen, putzen und das Weiße in dünne Ringe schneiden.
2. Die Zuckerschoten, Bohnen- und Möhrenstücke, sowie den Lauch nacheinander auf den Dampfgareinsatz legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Zanderfilet portionieren, würzen und auf das Gemüse legen.
3. Zusammen im neuen Blaupunkt Dampfgarer 5KD94150 auf die untere Ebene setzen und mit dem Automatikprogramm S03 (100 °C Dampf mit 300 Watt Mikrowellenunterstützung) 15 Minuten dämpfen.
4. Nach 5 Minuten die Spargelstücke hinzufügen.
5. Nach Garzeitende das Gemüse auf dem Teller anrichten und mit Muskatnuss abschmecken. Das Zanderfilet darauf geben und mit der Petersilie garnieren. >

ZUTATEN für 4 Portionen

4	Zanderfilets (à 160 g)
100 g	Zuckerschoten
100 g	breite Bohnen
100 g	Möhren
1 Bund	weißer Spargel
1 Stange	Lauch
1 Bund	Petersilie
	Salz
	Pfeffer
	frisch gemahlene Muskatnuss

ZANDER ...

... ist ein Raubfisch, der in Flüssen lebt und sich schnell und viel bewegt. Sein Fleisch ist recht muskulös und bleibt selbst nach dem Dämpfen bissfest. Bohnen, Spargel und das andere Frühlingsgemüse sind besonders gut für den Dampfgarer geeignet. Die spezielle Zubereitung schützt die Vitamine und Aromen der Lebensmittel, die sonst beim Kochen verdampfen würden. Dadurch schmecken die Speisen besonders intensiv und man kann sparsam mit Fett, Salz und Gewürzen umgehen.

DER WEIN

2016 Dautermann Weißer Burgunder

„Hellgelb mit grünlichen Reflexen fließt dieser spritzige Weißburgunder ins Glas. Er duftet verführerisch nach Birne, Nüssen und gelben Früchten. Am Gaumen breitet sich neben den saftigen Fruchtaromen ein sanfter Schmelz aus, aber auch eine Idee von Mineralität und Würzigkeit. Dieser Weißburgunder ist der ideale Begleiter zu diesem Gericht“, sagt Marcus Lagmöller (ausgebildeter Sommelier).



DAMPFGAREN

Das Garen mit heißem Wasserdampf schont die Lebensmittel und verspricht höchsten Genuss sowie gesundes Kochen.



KOMBI DAMPFGARER 5KD 94190 | 5KD 94150

Leistung, Verbrauch

- Spannung: 220–230 V
- Gesamtanschlusswert: 3,3 kW
- 900 W Mikrowelle
- Leistung Grill: 1200 W / Leistung Heißluft: 1750 W
- Leistung Dampfgarer: 1500 W

Backofentyp, Heizart

- Heizarten: Heißluft, Umluftgrill, Flächengrill, Mikrowelle, Kombibetrieb, Dampffunktion
- 5 Leistungsstufen: 900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W
- Temperatur maximal Umluft / Heißluft: 230 °C
- Temperatur maximal Umluftgrill: 180 °C
- Temperatur maximal Dampfgarer: 100 °C
- Temperatur maximal Dampfgarer/Heißluft: 230 °C

Design, Komfort

- 34 l Garraum aus Edelstahl
- 1 l Wassertankinhalt für Dampfgarfunktion
- Stangengriff
- Klapptür
- Bedienblende aus Glas und Edelstahl
- Digitaldisplay
- Digitaluhr mit Tagesanzeige
- Mikrowelle und Grill einzeln und in Kombination nutzbar
- Benutzerfreundliche Elektronik mit Touch Control
- 10 Auftau-/Garprogramme mit Gewichtsautomatik
- Cookcontrol – 80 automatische Programme
- Kindersicherung

TRADI- TION trifft MO- DERNE

Teil 2



— Der Mietwagen kapituliert auf den letzten Metern, zu steil und eisig ist der schmale Weg, der zu dem alten Bauernhaus in Kitzbühel führt. Sodann ausstiegen und vorsichtig durch den Schnee gelaufen, der Mitte Februar meterhoch auf dem Hausdach und rund um das Gebäude liegt. Drinnen aber: wohlige Wärme.

Gestern waren es hier noch minus 13 Grad. Heute nähert sich die Temperatur dem Gefrierpunkt, während der Kachelofen das Innere des 1769 erbauten Bauernhofs erwärmt. Deutlich jünger war die Küche, die hier noch vor ein paar Wochen stand. „Was uns vor allem gestört hat waren die Aufteilung und die mangelnde Höhe. Wir sind beide groß und mussten uns viel zu häufig bücken oder beim Kochen zu stark herunterbeugen“, erzählt das Besitzerpaar. Dabei geht es ihnen wie vielen heute, die auf eine extra große Korpushöhe setzen, um entspannter und für den Rücken schonender arbeiten zu können.

Gleichzeitig wagten die beiden auch einen radikalen Schnitt: Passte sich die bisherige Küche noch farblich harmonisch dem von Holz dominierten Raum an, so wurde nun eine moderne Häcker Küche eingebaut, die im Kontrast zur Umgebung steht. Das Paar entschied sich für die grifflose Mattlackfront AV 6000 GL im Farbton Satin und kombinierte diese Fronten mit den Hochschränken AV 6021 GL, Holzfurnier grifflos in Silbereiche sägerau. Die Kehlleisten in Edelstahl bilden einen edlen Akzent, der den modernen, zeitlosen Charakter der Küche noch unterstreicht.

Backofen, Dampfgarer, Wärmeschublade, flächenbündiges Induktionskochfeld und Geschirrspüler kommen aus dem Hause Miele, während die beiden üppigen Kühlgeräte von der Firma Liebherr stammen.

Harmonie trotz Kontrast: Die neue Häcker Küche fügt sich perfekt in das historische Gebäude ein.

So sah die Küchensituation aus, bevor die neue Häcker Küche eingebaut wurde.



Doch nicht alles wurde in der Küche sprichwörtlich auf den Kopf gestellt. Der antike Glastürenschränk hat nur den Platz gewechselt und beherbergt weiterhin das Geschirr. „Weil er einfach hervorragend zur Küche und zum Haus passt und wir dieses Schmuckstück weiterhin zu unserem Interieur zählen wollen“, erzählen die beiden.

So wird auch mit ihm das Spiel zwischen alt und neu, zwischen Historie und Moderne weitergespielt. Es entsteht ein reizvoller Kontrast, der Zweierlei bietet: Eine hochmoderne Küche mit einer Arbeitsplatzhöhe, die großen Menschen gerecht wird und eine Umgebung mit Vitrinenschrank, die die Geschichte des Gebäudes bewahrt.

So genießen die beiden nun noch mehr Haus und Küche in vollen Zügen, während die mechanische Espressomaschine vor sich hin dampft und draußen die Schneeflocken durch die Luft wirbeln – schöner kann ein Tag in den Alpen kaum sein! —

Nachhaltigkeit kennt kein Ablaufdatum

Häcker Küchen forstet auf

— Noch sind es kleinere Gewächse, die auf der großen Wiese neben dem Häcker-Wiehenstadion stehen. Doch was zurzeit noch unscheinbar wirkt, wird in den nächsten Jahren zu stattlichen Pflanzen heranwachsen und damit einen Beitrag zum Nachhaltigkeitskonzept des Küchenherstellers leisten.

Häcker Küchen hat dieses Projekt auf der Hausmesse 2017 ins Leben gerufen. Hier konnten sich die Besucher über die nachhaltige Unternehmenskultur informieren und als Baumpaten eintragen lassen. 450 Patenschaften kamen dabei zusammen, in deren Namen nun einheimische Sträucher und Bäume auf einer Fläche von knapp 700 Quadratmetern eingesetzt werden konnten. „Da ist noch Platz für mehr“, merkt Seniorchef Horst Finkemeier an, der das Grundstück für dieses Projekt zur Verfügung stellt. „Zu Beginn war es schwierig, eine passende Fläche in der Gemeinde zu finden. Die angebotene Rasenfläche in unmittelbarer Nähe zum Häcker-Wiehenstadion ist für die Baumpflanzaktion optimal, da das Grundstück bereits eingezäunt ist, was die jungen Bäume vor Wildfraß schützt“, sagt Forstbezirksleiterin Anna Rosenland. Als erstes pflanzte Forstwirt Paul Fubel eine Säuleneiche. Doch Feierabend war für ihn noch lange nicht. Denn auf seinem Hänger warteten noch Kirschen, Hasel sowie Weiß- und Schwarzdorn darauf, gepflanzt zu werden, damit in naher Zukunft ein klassischer Wald entstehen kann. >





Setzen gemeinsam die Zukunft: Forstbezirksleiterin Anna Rosenland, Karsten Bäumer, Forstwirt Paul Fubel, Horst Finkemeier und Gisela Rehm.

„Bei der Herstellung unserer Küchen nutzen wir natürliche Rohstoffe. Auf diese Weise möchten wir etwas zurückgeben“, macht Marketingleiterin Gisela Rehm deutlich. „Ein solches Projekt besitzt kein Ablaufdatum und ist Teil der umweltbewussten Ausrichtung von Häcker Küchen.“

Wie ernst das Unternehmen seine Verpflichtung zur Nachhaltigkeit und zum Schutz der Gesundheit seiner Kunden nimmt, wird unter anderem an den hohen Anforderungen erkennbar, die Häcker Küchen bezüglich der Formaldehyd-Emission an die weltweit gelieferten Produkte stellt. Unter dem firmeneigenen Label PURemission zusammengefasst, hat sich das Unternehmen die Einhaltung der hohen US-amerikanischen Standards hinsichtlich der zulässigen Formaldehyd-Grenzwerte selbst auferlegt. Hiermit bekennt sich Häcker zu seiner besonderen Mitverantwortung für den Schutz der natürlichen Lebensgrundlage und verpflichtet sich zu einer ständigen Verbesserung der Umweltleistung. Energieeffizienz, Emissionssenkung und Abfallentsorgung sind nur einige Schlagworte, die bei Häcker Küchen zur Nachhaltigkeit des Unternehmens beitragen.

Und so haben Kunden auch 2018 die Möglichkeit, die Patenschaften für weitere Bäume zu übernehmen. Finanzielle Verpflichtungen gehen sie dabei übrigens nicht ein. „Das übernehmen selbstverständlich wir“, meint Horst Finkemeier abschließend und überlässt das Einsetzen der restlichen 449 Pflanzen nun dem Profi.

draußen
Kännchen
drinnen
Küchen





— Den Titel, den sich das Küchenstudio „Küche-Life“ in Weeze an der niederländischen Grenze im Südwesten Nordrhein-Westfalens gegeben hat, darf man ruhig wörtlich nehmen: „Das Küchenstudio mit Geschmack“ – ein Mix, welcher wohl deutschlandweit einzigartig sein dürfte. „Wir haben den Spagat zwischen einem modernen Küchenstudio und einem Landcafé gesucht – und wohl auch gefunden“, sagt Jörg Grüntjens, der das Küchenstudio gemeinsam mit Wolfgang Hanebrink führt, während seine Frau Janine vor allem den Café-Betrieb managt. Idyllisch und vor allem direkt an einer Radfahrroute gelegen, kam den Betreibern schnell der Gedanke, hier mehr als nur einen neuen Standort für ihr Küchengeschäft entstehen zu lassen. Vor neun Jahren kauften sie den Hof, investierten in die Renovierung und fragten sich schnell, ob es wirklich 15, manchmal

Wir haben den Spagat zwischen einem modernen Küchenstudio und einem Landcafé gesucht – und wohl auch gefunden.

sogar 20 Jahre lang dauern sollte, ehe sie ihre Kunden wiedersehen sollten. „So lange wollten wir eigentlich nicht warten, auch wenn die Statistik zeigt, dass es doch so lange dauert, ehe ein neuer Küchenkauf ansteht“, so Wolfgang Hanebrink. Also wurde die Idee des Cafés geboren, die auch dadurch getragen wurde, dass es in Weeze nur wenige Möglichkeiten gibt, sich zum gemeinsamen Frühstück zu treffen oder in gemütlicher Atmosphäre Familienfeste zu feiern. „Die angrenzende Scheune lud dazu ein, hier etwas Eigenes aufzubauen.“ >





Erfolgreiches Quartett: Zu viert wird das Küchenstudio in Weeze geführt, bei dem auch der Platz hinter der Theke besetzt sein will.



So wurde die Möglichkeit geschaffen, mit unseren Bestandskunden in Kontakt zu bleiben und neue Interessenten zu gewinnen“, erzählt Jörg Grüntjens. Auch ein Biergarten wurde geplant sowie realisiert. Und so ist „Küche-Life“ heute beides: „Draußen Kännchen, drinnen Küche“, so Wolfgang Hanebrink. Der Erfolg gibt dem Konzept recht: Im Schnitt brauchen er und seine Kollegen drei Termine für die Planung einer Küche, ehe ein Auftrag zustande kommt. „Wir kennen unsere Kunden und sie kennen uns. Man vertraut sich gegenseitig“, sagt Jörg Grüntjens. Man schätze sich sehr. Deshalb müsse auch nicht viel Werbung betrieben werden. „Bei uns läuft vieles über Weiterempfehlungen.“

Wir kennen unsere Kunden und sie kennen uns. Man vertraut sich gegenseitig.

An Häcker Küchen schätzen die Küchenspezialisten aus Weeze vor allem die Nähe, die sie im täglichen Umgang spüren. „Wenn man sich anschaut, wie groß das Unternehmen in den vergangenen Jahren geworden ist, hätte der Servicegedanke auch leiden können. Aber genau das Gegenteil ist der Fall. Neulich hat uns der für uns zuständige Außendienstmitarbeiter gleich ein dringend benötigtes Bauteil persönlich vorbeigebracht – wo erlebt man schon so etwas“, sagt Grüntjens und weiß diese Bodenständigkeit sehr zu schätzen. Es sei ein wenig so wie bei ihnen selbst. Das Geschäft wachse kontinuierlich. Immer wieder würde renoviert, an- und umgebaut. Und doch dürfe man seine Wurzeln, die Anfänge des Küchenstudios und des Cafés nicht vergessen. Letzteres hat sich längst im Sprachgebrauch bei „Küche-Life“ verankert. Und so wundert es nicht, dass der Kommentar für die Zusammenarbeit mit Häcker Küchen charakteristisch ausfällt. „Mit Häcker Küchen? Das ist allererste Sahne!“ —

Die neue Gallery

Hochwertigkeit in Vollendung

— War die Gallery bislang eine Prospektur, die in Aussehen und Haptik den Broschüren „Forum“ und „Journal“ glich, „so haben wir jetzt ein hochwertiges Buch geschaffen, mit festem Einband und einer Haptik, die der Exklusivität der Gallery entspricht“, sagt Gisela Rehm, Marketingleiterin bei Häcker Küchen. Auch der Inhalt des Mediums, das vor allem Designer, Architekten, Projektleiter und Menschen mit sehr hohem Designanspruch ansprechen soll, wurde komplett neu konzipiert. „Wir wollen mit der Gallery zwei Dinge unterstreichen: Auf der einen Seite ist da unsere Historie, unsere DNA, die sich durch unsere Geschichte bis heute zieht und auf die wir, das darf man ruhig so sagen, schon ein bisschen stolz sind“, so Gisela Rehm.

Auf der anderen Seite werden hier nicht nur Küchenfotos aneinandergereiht, sondern acht Länder herausgegriffen, die exemplarisch für die Exportaktivitäten von Häcker Küchen stehen und einen Eindruck davon vermitteln, wie unterschiedlich die Küchen in anderen Umgebungen wirken können. „Wir haben im Vorfeld wahre Grundlagenforschung betrieben und mithilfe unserer Kollegen in den einzelnen Ländern analysiert, wie der spezifische Geschmack in genau diesem Land ist, wie hier dekoriert wird, wie die Menschen leben, wie Exklusivität und Designanspruch in der Küche ihre Entsprechung finden.“ So sind opulente Küchenfotos entstanden, die mal den ausschweifenden, prunkvollen Stil russischer Villen aufnehmen und dann wieder im eher >





technischen Details versorgt wird, sondern ein Gefühl dafür bekommt, wie sorgsam in Rödinghausen mit den Grundmaterialien umgegangen wird, die am Ende das große Ganze, die eigene Küche, entstehen lassen.

Vorgestellt wurde die Gallery auf der diesjährigen EuroCucina in Mailand. Sie wird exklusiv zur Verfügung gestellt, um mit einem besonderen Buchprojekt zu überraschen, zu informieren und zu inspirieren. _____

zurückhaltenden, kühl-skandinavischen Stil gehalten sind. „Uns ging und geht es dabei um die Vielfalt an Anforderungen und auch Wünsche, die wir erfüllen können. Der Leser soll am Ende wissen: Wir können auch seine ganz individuellen Vorstellungen umsetzen. Ganz gleich, wo diese entstanden sind und wie ausgefallen sie auch sein mögen“, so die Häcker-Marketingleiterin. Den Abschluss der Gallery bildet das Eintauchen in die Materialwelt Häckers, bei der der Leser nicht mit





KÜCHEN FÜR DAS PARADIES



— Das Küchenstudio von Benoit und Sohn Xavier Descours gibt es schon viele Jahre – Häcker Küchen kann sich der Kunde aber erst seit einem guten Jahr in dem roten Haus in der Stadt St-Gilles les Hauts anschauen. „Wir haben einen echten Schnitt gemacht, unseren bisherigen Lieferanten verlassen und waren auf der Suche nach einem Hersteller, der zu uns passt“, erzählt Benoit Descours. Er gründete das Küchenstudio in der günstig gelegenen Stadt auf der französischen Insel La Reunion: „Von hier sind wir in 30 Minuten ganz im Norden und in 50 Fahrminuten im Süden“, rechnet der Franzose vor. Dabei liegt das Studio so, wie man es sich vorstellt: Der Blick aus dem Fenster fällt auf das Meer, die Wellen überschlagen sich kurz vor dem Strand und doch geht kaum ein Einheimischer ins Wasser. „Da sich hier in den letzten Jahren viele Haie angesiedelt haben, bleiben wir lieber an Land oder im eigenen Swimmingpool“, sagt Sohn Xavier. Er arbeitet längst mit in dem Geschäft, das sich einen Namen gemacht hat, wenn es um individuelle Küchenplanungen geht. „Mit Häcker Küchen haben wir einen Produzenten auf der LivingKitchen in Köln entdeckt, der uns sofort zugesagt hat. Hier stimmen Qualität und Preis. Auch der Service ist perfekt und wir werden, auch wenn wir sicherlich sehr weit weg von Rödinghausen leben und arbeiten, ernst genommen“, freuen sich die Descours. Sie flogen extra nach Köln, um das Gespräch mit einigen deutschen Küchenherstellern zu suchen.



„Für uns war klar, dass es deutsche Küchen sein sollten – der Qualität wegen“, sagt Benoit Descours. Denn die Küchen werden hier in dem feuchtwarmen Klima stark beansprucht. Probleme hat es nach den ersten Auslieferungen keine gegeben. „Auch die Seereise ist kein Problem für die Möbel, die gut einen Monat brauchen, ehe sie uns erreichen“, erzählen die beiden. „Zu uns kommen Interessenten, noch bevor sie ihr Haus überhaupt gebaut haben. Das ist auf der einen Seite schön und richtig, weil wir dann noch in die



Planung eingreifen können. Auf der anderen Seite dauert es dann doch sehr lange, bis das Projekt wirklich realisiert ist“, erzählt Xavier Descours. Das Geschäft läuft seit zwölf Monaten wirklich gut. 50 Küchen wurden im ersten Jahr in einem aufwändigen 3D-Programm geplant und verkauft. Dabei gehen die Pläne nach der Bestätigung auf die andere Straßenseite in die Werkstatt. Hier warten große Arbeitsplatten aus Keramik oder Stein darauf, zugeschnitten zu werden. „Die Menschen hier lieben es, auf Naturmaterialien zu arbeiten. Wir geben ihnen durch unsere Maschinen, unser handwerkliches Geschick und die Erfahrung die Möglichkeit, für jede Planung die passende Lösung zu finden“, sagt Benoit Descours nicht ohne Stolz. Gemeinsam mit ihren vier Mitarbeitern entstehen so Küchen, die meist der classic-Produktlinie entstammen. Bei den Farben sind die Franzosen eher zurückhaltend. „Die meisten entscheiden sich für weiße oder andere helle und natürliche Farbtöne in ihren Küchen“, wissen die beiden. Doch auch hier wollen sie keinen Trend verpassen und werden in diesem September nach Rödinghausen reisen, um sich auf der Hausmesse zu informieren, ihre Ansprechpartner persönlich zu treffen und sich die Werke ausgiebig anzusehen. „Da sind wir schon sehr gespannt. >

*Ein echtes Familienunternehmen:
Die Descours verkaufen seit vielen
Jahren Küchen auf La Reunion.
Seit ein paar Monaten allerdings
nur noch Häcker Küchen.*



Auch wenn wir bereits jetzt wissen, dass unsere Entscheidung, mit Häcker Küchen zusammenzuarbeiten, die absolut richtige war“, erzählen Vater und Sohn, die am Ende gut 14 Stunden im Flugzeug verbringen werden, bis sie über Paris kommend in Deutschland landen und sich dann auf die letzten Kilometer in Richtung Rödinghausen machen werden. Dass sich die lange An- und Abreise lohnt, sind sie sich aber schon jetzt bewusst: „Wir wissen, dass viele Menschen La Reunion nicht als Teil Frankreichs oder der Europäischen Union sehen. Aber das liegt wohl nur daran, dass wir einfach so weit entfernt sind. Hier schlägt aber das französische Herz. Und hier wollen unsere Kunden in einer Küche kochen, essen und leben, die all die Qualitäten und Annehmlichkeiten bietet, die wir gewöhnt sind – und genau das können wir nun gemeinsam mit Häcker bieten.“



Das erwartet Sie
in Ausgabe No. 14

Nepal



Hoch hinaus

Nepal und seine Hauptstadt Kathmandu – das klingt auch heute noch nach Abenteuer, Expedition und Outdoor. Doch die Stadt mit ihren rund einer Million Einwohner ist ein dicht besiedeltes Zentrum geworden, in dem auch die Deutsche Botschaft zu Hause ist. Die hat nun neue Küchen bekommen – von Häcker in Rödinghausen. Eine Reportage aus einer Stadt, die vom höchsten Berg der Welt geprägt ist. Und in der nun auch in Häcker Küchen gekocht wird.

Hausmesse



Imposante Erweiterung

Wenn die EuroCucina läuft, sind die Vorbereitungen für die fünf Monate später startende Hausmesse bereits in vollem Gange. Dabei geht es in diesem Jahr nicht nur um die Frage, wie das Sortiment ergänzt wird oder welche neuen Farben, Designs und Techniken in das Häcker Küchen-Sortiment aufgenommen werden. Durch den Neubau wächst die Ausstellungsfläche um rund 1.000 Quadratmeter. Wie diese genutzt werden, verraten wir Ihnen in der kommenden WORK-Ausgabe, die kurz vor der Hausmesse erscheint.

HÄCKER HAUSMESSE 2018

SAVE THE DATE
15.–21. SEPTEMBER



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

Gedruckt in Deutschland:

Mai 2018

