

WORK

**KITCHEN
STORIES**

NR. 21 | JUNI 2021

Die Traumküche von nebenan

Buy local

Die Kunst der Küchenpräsentation

Rauminszenierung:
Ausstellungsküchen als Projek-
tionsfläche für Kundenwünsche

Grenzen überschreiten

Parkes Interiors:
Faszinierendes Küchendesign
aus Belfast

Fantastische Farbmöglichkeiten

Häcker Lackkompetenz:
Mehrwert für Firmenküchen
mit 190 RAL-Farben

AUF DEM NEUEN WERKSGELÄNDE
IN VENNE WURDEN 15.000 m²

Blühwiese

ANGELEGT FÜR WILDBIENEN
SCHMETTERLINGE & CO.

Zudem wurden zusätzliche Bäume gepflanzt und
mehrere Ansitzstangen für Greifvögel errichtet.
Unser Engagement für Mensch und Natur.

HÄCKER – AUS TRADITION VERANTWORTUNGSVOLL.



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

gemeinsam gehen wir seit rund einem Jahr durch das anstrengende Auf und Ab einer besonderen Zeit. Mit Ihrem Engagement, Ihrer Geduld und mit einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit haben wir diese Phase bisher gemeistert. Dafür möchte ich mich im Namen des gesamten Häcker Teams bedanken.

In vielen Gesprächen merke ich, wie sehr wir uns alle wieder ein „normales Leben“ zurückwünschen. Als optimistischer Mensch bin ich zuversichtlich, dass sich mit dem Sommer und dem Impffortschritt auch die Gesamtsituation verbessern wird.

Wir werden alles dafür tun, um Ihr Geschäft so aktiv und so nachhaltig wie möglich zu unterstützen.

Zum Beispiel mit einer facettenreichen Hausmesse im September und den damit verbundenen Neuheiten. Da möchte ich an dieser Stelle nicht zu viel verraten, doch wir werden Ihnen wieder außergewöhnliche Küchen präsentieren, die Ihnen hervorragende Planungsoptionen bieten. In diesem Sinne lade ich Sie schon heute ein, vom 18. bis 24.09.2021 unser Gast in Rödinghausen zu sein.

Zur gelebten Kundennähe gehört auch eine Neugestaltung unserer Häcker Campus Seiten. Aufgrund der eingeschränkten Mobilität haben wir für Sie ein vielseitiges Schulungsprogramm in Form von Webseminaren und Online-Schulungen zusammengestellt. So bleiben Sie bestens informiert und können ganz einfach online Ihr Küchenwissen erweitern. Probieren Sie es aus.

Erweiterte Möglichkeiten bietet Ihnen Häcker auch mit dem neuen Werk 5 in Venne, welches seit August 2020 in Betrieb ist. Dort befindet sich auch die Heimat von systemat 3.0, die wir auf der



Hausmesse 2020 erstmalig vorgestellt haben. Die hohe Nachfrage nach der komplett überarbeiteten Produktlinie durch Sie freut uns wirklich sehr. Vielen Dank auch dafür.

Mit der neuen WORK bieten wir Ihnen wieder viele interessante Themen an.

Aus jeder Rubrik können Sie etwas für Ihr Geschäft und Ihren Vertrieb mitnehmen. Ob Sie Ideen zur Küchenpräsentation oder Informationen zum neuen Energielabel für Einbaugeräte erfahren möchten: Das WORK Team von Häcker hat für Sie außergewöhnliche Stories und Informationen zusammengestellt.

Für die zweite Jahreshälfte wünsche ich Ihnen alles Gute. Lassen Sie uns gemeinsam Chancen nutzen und beherzt vorangehen. Ich wünsche mir, dass wir uns bei bester Gesundheit auf der Häcker Hausmesse 2021 treffen.

Mit herzlichen Grüßen
Ihr Markus Sander

GESCHÄFTSFÜHRUNG



03 Editorial

Gemeinsam Chancen nutzen! Geschäftsführer Markus Sander blickt optimistisch in die Zukunft und lädt ein zur Häcker Hausmesse 2021.

06 News

E-Learning: Website „Campus Online“ im neuen Look and Feel. Verantwortungsbewusst: Häcker veröffentlicht zweiten Nachhaltigkeitsbericht. Neu an Bord: Karin Padinger ist „Head of Marketing & Interior Design“ bei Häcker. Zeitgemäß: die Küche als Homeoffice.

08 Aus Tradition verantwortungsvoll!

Nachhaltig: Klimaneutrale Produktion, biologisch abbaubare To-go-Verpackungen und bunte Blumenwiesen für den Insektenschutz – wir zeigen Ihnen aktuelle Beispiele für das hohe Engagement von Häcker für Mensch und Natur.

10 Buy local: Die Traumküche von nebenan

Gute Nachbarschaft: Die Lachermunds wohnen nur 350 Meter entfernt vom neuen Häcker Produktionswerk in Venne – und dort wurde ihre neue Küche produziert. Das sympathische Ehepaar stellt seine Traumküche vor.

14 Fantastische Farbmöglichkeiten

Sichtbar individuell: 190 mögliche RAL-Töne in der Produktlinie systemat bieten die optimale Voraussetzung für die Gestaltung attraktiver Firmenküchen in den perfekt dazu passenden Unternehmensfarben.

18 Der Küchendirigent

Musik im Blut: Für José Luis Sáez ist Küchenplanung wie das Komponieren einer schönen Melodie. Wir stellen den musikalischen Küchenexperten aus Kantabrien und seine malerische Heimatstadt Castro Urdiales vor.

22 Kunst auf Küchenfronten

Außergewöhnliches Upcycling: Tom Wilson aus dem nord-englischen Leeds verwandelt ausgemusterte Fronten und Möbelteile in farbenfrohe Kunstwerke.

24 Grenzen überschreiten

Preisgekröntes Küchendesign: Großzügige Kücheninseln mit durchdacht integrierten Sitzgelegenheiten – das ist die typische Handschrift von Parkes Interiors aus dem nordirischen Belfast.

28 Neues EU-Energielabel – bewährte Effizienz

Energieeffizient: HKA-Geschäftsführer Olaf Thuleweit verrät, was sich mit der Einführung der neuen Energieeffizienzklassen für Ihre Kunden ändert und wie sie mit Blaupunkt Hausgeräten clever Strom und Geld sparen.

32 Die perfekte Oberfläche

Alltagstauglich: Die überzeugenden Eigenschaften von PerfectSense® sorgen für entspannte Momente im turbulenten Küchenalltag. Wir sprachen zudem mit Michael Egger jun. über die Entstehung der perfekten Oberfläche.



„Wünsche wecken: Küchenkauf ist eine emotionale Entscheidung.“

UNSER INTERVIEW ZUR GESTALTUNG FASZINIERENDER AUSSTELLUNGSKÜCHEN AB SEITE 38

34 **Blühende Aussichten für Artenvielfalt**
 Insektenschutz: Die von Häcker geschaffenen Blühwiesen bieten natürlichen Lebensraum für Bienen und bedrohte Nützlinge. Wir zeigen, wie auch Sie einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt leisten können.

36 **Rekord: vier Wochen unter Wasser**
 Auf Tauchstation: Wie wasserresistent und quellfest sind Häcker Dickkanten wirklich? Diese Frage war Anlass für den wohl weltweit ersten Dickkanten-Unterwassertest. Das Ergebnis übertraf alle Erwartungen.

38 **Die Kunst der Küchenpräsentation**
 Emotionen wecken: Jede Küche der Häcker Hausausstellung erzählt eine persönliche Geschichte. Astrid Strathmann und Markus Horstmann von der Häcker Innenarchitektur geben inspirierende Einblicke in die Kunst der Rauminszenierung.

41 **Wellness für müden Salat**
 Neue Frische: Salate schmecken am besten, wenn sie knackig sind. Aber was tun, wenn das empfindliche Gemüse anfängt schlappzumachen? Das verrät Ihnen unser gewinnender Küchentipp.

42 **Schritt für Schritt zur lebendigen Küche**
 Dekotipps: Ansprechende Küchendekoration ist ein wichtiger Schlüssel zum Verkaufserfolg. Häcker Interiorstylistin Sandra Barmeier zeigt anschaulich, wie Sie gezielt Esprit in Ihre Ausstellungsküchen bringen können.

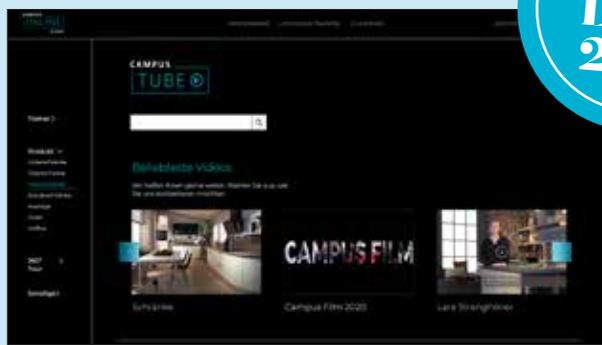
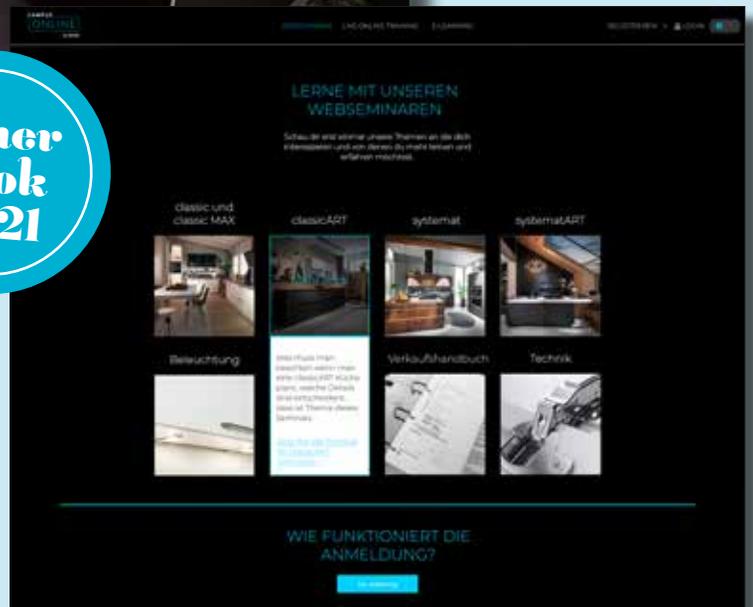
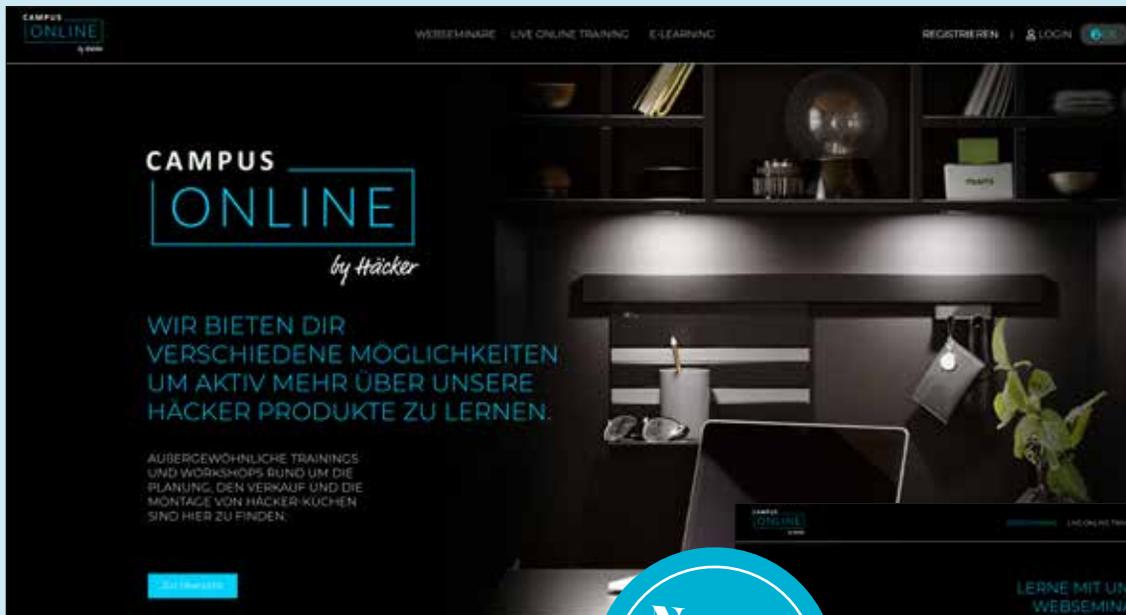
44 **Ich liebe einen Hauch Eleganz**
 Prominenter Besuch: Judith Williams auf Entdeckungstour in der Häcker Hausausstellung. Im Interview spricht der beliebte TV-Star über Kochkunst, Stilfragen und Nachhaltigkeit.

48 **Geschmackvolle Ideen für besondere Küchentheken**
 Praktischer Blickfang: Küchentheken schaffen Raum und machen die Küche geselliger. Lassen Sie sich inspirieren von bildschönen Thekenlösungen, die viel Freude machen.

50 **Vorschau & Impressum**

NEWS

VIELSEITIGE LERNPLATTFORM



Neuer Look 2021

Erfolgreicher Web-Relaunch: Seit März 2021 präsentiert sich die Website „Campus Online“ im neuen Look and Feel. Häcker Kunden finden hier eine komplette Übersicht aller Trainings, Webseminare und Schulungsvideos. Aktuelle News und wissenswerte Informationen rund um das Thema Küche runden das attraktiv gestaltete Angebot ab. Neu ist das innovative Learning Management System. Über das automatische Buchungssystem haben Händler die komfortable Möglichkeit, schnell und einfach komplette Trainingspläne für ihre Mitarbeiter zu erstellen. Nach erfolgreicher Teilnahme erhält jeder

ein Zertifikat zur Dokumentation der Lerninhalte. Mit dem kontinuierlichen Ausbau der mehrsprachigen Lernplattform reagiert das Team des Häcker Campus auf die wachsende Nachfrage nach digitalen E-Learning-Formaten. Bereits 2020 haben über 1.200 Küchenberater an den beliebten Webseminaren teilgenommen. Ebenfalls heiß begehrt sind die live stattfindenden Online-Trainings, welche zunehmend auch von Kunden in ganz Europa und aus Übersee genutzt werden.

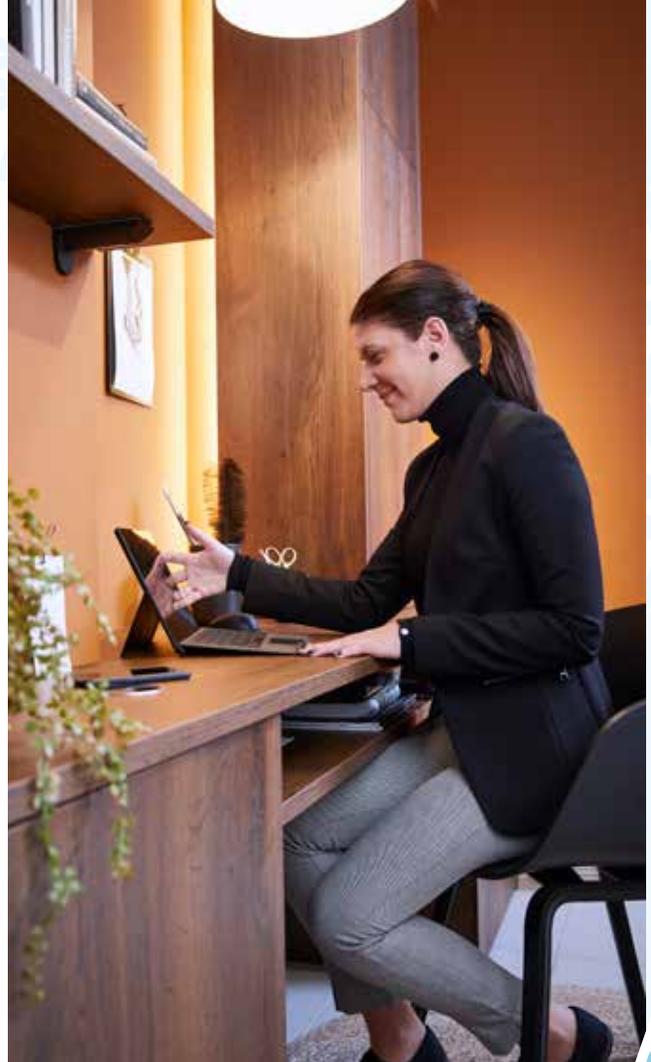




NEUE LEITUNG MARKETING UND INNENARCHITEKTUR

Seit 1. Februar ist Karin Padinger „Head of Marketing & Interior Design“ bei Häcker Küchen. Sie tritt die Nachfolge von Gisela Rehm an, die gemeinsam mit ihren engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den vergangenen vier Jahren beeindruckende Arbeit für das Unternehmen geleistet hat.

„Küche bedeutet für mich leben, wohlfühlen, genießen – ich habe seit jeher eine große Leidenschaft zum Produkt Küche und natürlich zum Elektrogerät. Deshalb bin ich dankbar darüber, diese spannende und verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen zu dürfen. Bei Häcker habe ich ein tolles und motiviertes Team vorgefunden, und ich freue mich sehr, gemeinsam neue Herausforderungen und Themen voranzutreiben.“ Karin Padinger ist seit 20 Jahren in leitenden Positionen bei namhaften Premiummarken tätig. Darunter bei Miele, wo sie die Marketingkommunikation der Vertriebsgesellschaft Deutschland verantwortete, und zuletzt bei der Architektenmarke FSB, wo sie für das Marketing, Produkt- und Innovationsmanagement zuständig war.



Am Puls der Zeit

DIE KÜCHE ALS HOMEOFFICE

Von zu Hause aus arbeiten hat viele Vorteile: Für den einen kann der Tagesablauf flexibler gestaltet werden, für den anderen besteht mehr Freiraum für Kreativität. Auch sparen wir uns lange Arbeitswege. Vor allem aber können wir unseren Homeoffice-Platz ganz nach unserem eigenen Geschmack einrichten. Nicht jeder Haushalt besitzt ein eigens dafür vorgesehenes Büro- oder Arbeitszimmer. Warum also nicht die Küche als häuslichen Arbeitsplatz nutzen? Mit dem Laptop am Küchentisch zu arbeiten ist keine Dauerlösung. Denn eine gute Ergonomie für bequemes Arbeiten sowie ausreichend Stauraum für Unterlagen und Ordner sind ein Muss. Ordnung ist die halbe Arbeit, und wir sind am produktivsten, wenn wir uns wohlfühlen. Zum Glück gibt es von Häcker perfekte Lösungen, um die Küche in Richtung Homeoffice zu erweitern. Beste Möglichkeiten für ein funktionales und stylisches „Kitchenoffice“ bieten die hochwertigen Themenregale und Pocketschränke von Häcker. Sie lassen sich passend zu den Elementen, Farben und Fronten der eigenen Küche kombinieren.

RESPEKT UND VERANTWORTUNG FÜR MENSCH UND NATUR

Ob Klimaschutz, Ressourcenschonung oder Mitarbeiterförderung – wir haben uns auf den Weg gemacht, Häcker Küchen für die Zukunft und die nächste Generation aufzustellen. Mit der Veröffentlichung des ersten Nachhaltigkeitsberichtes haben wir bisher Erreichtes und gesetzte Ziele zu ökologischer, ökonomischer sowie sozialer Nachhaltigkeit transparent offengelegt. Der neue Häcker Nachhaltigkeitsbericht 2021, der im Sommer erscheinen wird, knüpft daran an. Im zweiten Bericht definieren wir klare Vorgaben für unsere Zukunft und präsentieren anhand detaillierter Leistungskennzahlen die Fortschritte unseres verantwortungsbewussten Nachhaltigkeitsmanagements.



Häcker ist aus Tradition verantwortungsvoll. Sowohl unsere hochwertigen Küchen wie auch deren Herstellungsprozesse sind bei Häcker klimaneutral. Zudem engagiert sich Häcker intensiv für die Umwelt und für soziale Projekte. Alle Maßnahmen können Sie transparent in unserem Nachhaltigkeitsbericht entdecken. In jeder WORK zeigen wir Ihnen einige Beispiele für das hohe Engagement von Häcker für Mensch und Natur.

Es summt und brummt

Um der Natur in Venne etwas zurückzugeben, hat Häcker rund 15.000 Quadratmeter Blühwiese auf dem Gelände des neuen Produktionswerkes in Venne angelegt.

Damit finden viele Insekten, wie Bienen, Schmetterlinge & Co., wieder einen reich gedeckten Tisch. Auch am Hauptsitz in Rödinghausen wächst auf einer Fläche von 25.000 Quadratmetern eine bunte Blumenwiese für den Insektenschutz.



Verpackung zum Mitessen

Während der Coronapandemie durfte auch in unserer Häcker Lounge kein Essen verzehrt werden. Daher gab es eine große Auswahl an Speisen zum Mitnehmen, und das besonders umweltgerecht. Denn die Verpackungen enthielten kein Plastik oder Styropor, sondern wurden zu 100% aus natürlicher Stärke, wie z. B. Zuckerrohr oder Mais, hergestellt. Damit waren diese ebenso biologisch abbaubar wie die umweltfreundlichen Bäckertüten für die Frühstücksbrötchen.



Re-Zertifizierung als klimaneutrales Unternehmen

Im März 2021 wurde Häcker wieder als klimaneutrales Unternehmen vom Institut Focus Zukunft zertifiziert. Wie im vergangenen Jahr hat Häcker Küchen eine detaillierte CO₂-Bilanz aufgestellt. Darin haben wir die eigenen Emissionen erfassen lassen, die heute schon im Unternehmen positiven Einsparungen gegengerechnet und das verbleibende Delta durch den Erwerb von Klimaschutzzertifikaten ausgeglichen.

Die Zertifikate von „VCS Waldaufforstung Uruguay“ und „UN CER Wasserkraft Indien“ fördern erneuerbare Energien sowie die gezielte Aufforstung.



„71 Prozent der deutschen Verbraucher bevorzugen nachhaltige Produkte.“

Die Zahl des Handelsjournals verdeutlicht den hohen Stellenwert, den nachhaltige Produkte in unserer Gesellschaft haben. Ob fair gehandelt oder umweltfreundlich produziert – im Bewusstsein der Menschen führt der Faktor Nachhaltigkeit zu klaren Kaufentscheidungen.



Homestory

Zu Gast bei
*Andrea Lachermund-Lahmann
und Uwe Lachermund
in Venne*

BUY LOCAL DIE TRAUMKÜCHE VON NEBENAN

Auch wenn sie gerne reisen und kulinarisch in die Ferne schweifen, beim Kaufen halten sich Museumspädagogin Andrea Lachermund-Lahmann und IT-Leiter Uwe Lachermund am liebsten an die Devise: Buy local! Beide achten bewusst darauf, alles Benötigte direkt in der Region zu besorgen und damit ortsansässige Handwerker, Händler und Produzenten zu unterstützen. So war es für das heimatverbundene Ehepaar ein echter Glücksfall, dass ihre lokal gekaufte Traumküche nur 350 Meter von ihrem Haus entfernt gefertigt wurde – im neuen Häcker Werk in Venne.

Einst war die Region am Fuße des idyllischen Wiehengebirges Schauplatz der legendären Varusschlacht. Heute findet hier die Küchenproduktion der Superlative statt. Zu beiden Ereignissen hat Andrea Lachermund-Lahmann eine ganz besondere Verbindung: Als Museumspädagogin hält sie die historische Geschichte des Ortes lebendig. Die persönliche Geschichte hinter ihrer neuen Traumküche hat sie uns gemeinsam mit ihrem Mann erzählt: Uwe Lachermunds Stimme klingt entspannt, als er mithilfe eines selbstgedrehten Smartphone-Videos die neue Küche coronakonform aus dem Off erklärt. Sofort wird klar: An diesem Ort fühlen er und seine Frau sich wohl. Die bewegten Bilder zeigen die glänzenden Fronten der systemat 3.0 Produktlinie. Die Kamera fährt über die weißen

Keramikarbeitsplatten hinüber zur schwarzen Kochinsel, die im spannenden Kontrast zur hellen Raumgestaltung steht. Der warme Holzboden ist zu sehen. Er ist durchgängig bis in das großzügige Wohn- und Esszimmer verlegt, zu dem es einen offenen Zugang gibt.

Der technikbegeisterte IT-Leiter präsentiert stolz das intelligente Lichtkonzept der Häcker Küche. Regale mit integrierter Beleuchtung sorgen für ein stimmungsvolles Ambiente. Für ihn das beste Feature: Die Lichtsituation lässt sich bequem per App steuern. Dann folgt ein längeres Standbild. Es zeigt den zentralen Blickfang der neuen Küche: den mit edlen Tropfen gefüllten Weinklimakühlschrank. Auch wenn die Eheleute sich selbst nicht als ausgewiesene Weinkenner bezeichnen würden, sie trinken doch sehr gerne guten Wein. „Wenn wir eine

„Wir achten darauf, möglichst alles, was wir benötigen, in der Region zu kaufen.“

UWE LACHERMUND

Werk Venne

Das Häcker Werk in Venne steht nur etwa 350m Luftlinie vom Haus der Familie Lachermund entfernt – und dort wurde ihre neue Traumküche produziert!





Ausgrabungen sprechen dafür, dass die berühmte Varusschlacht nicht im Teutoburger Wald, sondern tatsächlich in Kalkriese bei Venne stattgefunden hat. „In Kalkriese kann man nicht nur antike Funde in Vitrinen anschauen, hier wird Geschichte für Besucher erlebbar und anschaulich transportiert!“, erzählt Andrea Lachermund-Lahmann, die seit 15 Jahren als Museumspädagogin und Gästeführerin für „VARUSSCHLACHT im Osnabrücker Land gGmbH – Museum und Park Kalkriese“ tätig ist.

www.kalkriese-varusschlacht.de



tolle Küche haben, ist das ein Lebensmittel-punkt“, sagt Uwe Lachermund. „Man kocht dort, man isst dort, und dann soll dort auch der Wein vernünftig stehen.“

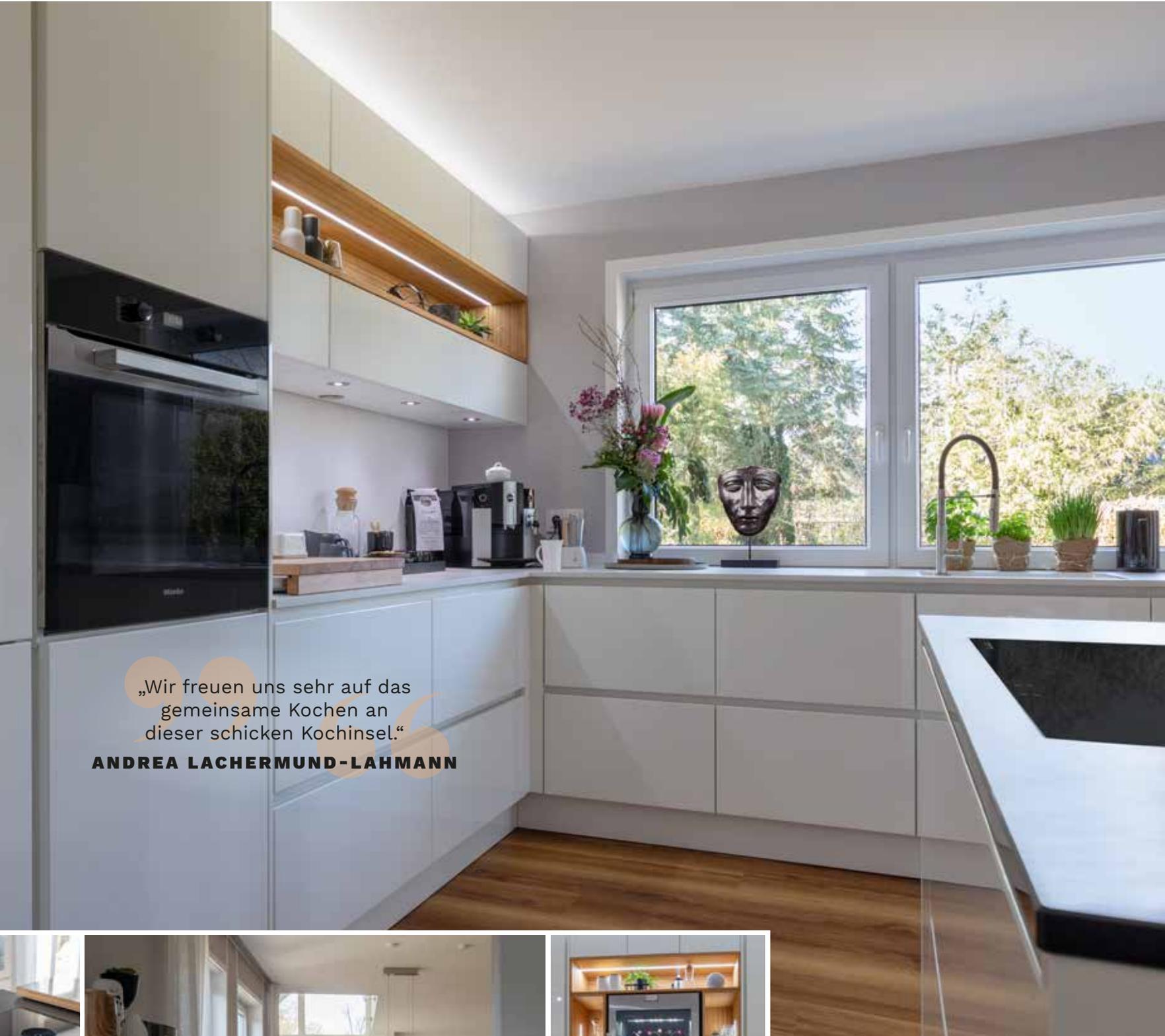
Andrea Lachermund-Lahmann erinnert sich an die Entscheidung für ihre Wunschküche: „Wir wohnen seit 16 Jahren in unserem Haus, und es wurde Zeit für eine neue Küche.“ Dabei haben die Lachermunds nichts überstürzt. In einem Zeitraum von zwei Jahren hat sich das Ehepaar eine gute „Markt-übersicht“ verschafft, Händler in der Region besucht und so Schritt für Schritt seine Wünsche konkretisiert. Fündig wurden sie schließlich im Nachbarort beim Küchenstudio Rutz. Hier begeisterte die Lachermunds die kompetente Beratung, die hohe Qualität und das schicke Design der angebotenen Häcker Küchen. Als dann noch klar wurde, dass ihre zukünftige Küche direkt vor der Haustür im neuen Häcker Werk in Venne gefertigt wird, war das „ganze Paket“ da. Dabei waren die Lachermunds am Anfang nicht sofort von der Ansiedelung des Küchenbauers begeistert. „Zunächst war ich

skeptisch, dass Häcker mit einem großen Werk in unser Dorf kommt“, gibt Uwe Lachermund zu. Doch das änderte sich in der Bauphase. „Der Wall für die Begrünung war früher fertig als die Halle“, erinnert sich Lachermund. „Man hat gesehen, dass sie sich extrem viel Mühe geben, nicht einfach einen riesigen Nutzbau dorthin zu setzen. Der Architekt hat es hinbekommen, dass sich das 580 Meter lange Gebäude gut einfügt.“ Andrea Lachermund-Lahmann fügt hinzu: „Meine Einstellung hat sich sehr positiv verändert – dadurch, dass es so toll geworden ist. Man merkt, Häcker hat das super geplant. Alles ist sehr schick geworden.“ Und, was essen und trinken die Lachermunds nun in ihrer Traumküche Made in Venne? „Ich habe einen Wein, Jahrgang 64, für die Einweihung zurückgelegt“, spielt Uwe Lachermund auf sein Geburtsjahr an. Dazu könnte es noch Pasta mit Trüffelsahnesauce geben. Andrea Lachermund-Lahmann lacht. Ihr Mann erklärt, warum: „Wir haben einen sehr guten Freund, der Trüffelhunde ausbildet. Ob Sie es glauben oder nicht, der findet auch Trüffel hier im Wiehengebirge.“ **W**



Regale mit integrierter Beleuchtung sorgen für stimmungsvolles Ambiente. Die Lichtstimmung kann bequem per App gesteuert werden – sehr zur Begeisterung des technikaffinen IT-Spezialisten Uwe Lachermund.





„Wir freuen uns sehr auf das gemeinsame Kochen an dieser schicken Kochinsel.“

ANDREA LACHERMUND-LAHMANN



FANTASTISCHE FARBMÖGLICHKEITEN

Farben ermöglichen Kommunikation: Ob Honiggelb, Lachsorange oder Saphirblau – das facettenreiche RAL-Programm von Häcker Küchen bei systemat 3.0 bietet die einzigartige Möglichkeit, persönliche Ideen oder Unternehmensfarben direkt umzusetzen. Zum Beispiel mit attraktiven Firmenküchen und Aufenthaltsbereichen, gestaltet in den perfekt dazu passenden Unternehmensfarben.




Dr. Schö
Zahnarztpraxis



Die Lieblingsküche der Kanzlei Müller & Schulze: Die Häcker Lackkompetenz mit 190 RAL-Farben auf umweltbewusster Wasserlackbasis erlaubt eine farbgenaue Umsetzung der gelben Unternehmensfarbe.

Wir laden Sie zu einem kleinen Gedanken-spiel ein: Angenommen, die Kanzlei Müller & Schulze beauftragt Sie mit der Planung einer einzigartigen Mitarbeiterküche. Signalgelb soll sie sein, exakt wie die im firmeneigenen Corporate Design definierte Unternehmensfarbe. Ebenso ein aufmerksamkeitsstarkes Symbol für die Spezialisierung der erfolgreichen Fachkanzlei für Verkehrsrecht. Jetzt können Sie Ihr gestalterisches Ass im Ärmel voll auszuspielen. Die eindrucksvolle Häcker Lackkompetenz mit 190 RAL-Farben auf umweltbewusster Wasserlackbasis. Den bedeutsamen Wunsch, ein individuelles Erscheinungsbild innerhalb des eigenen Gebäudes deutlich sichtbar zu kommunizieren, teilen viele Unternehmen in der realen Welt. Eine beachtliche Chance, auch Firmenkunden einen echten Mehrwert zu bieten.

Ort der Kommunikation

Ob Arztpraxis, Bank, Kanzlei oder Kreativagentur – die meisten Angestellten verbringen einen erheblichen Teil des Tages in ihrem Arbeitsumfeld. Daher ist es besonders wichtig, dass sie sich dort wohlfühlen. Einen wichtigen Beitrag dazu

leistet die sogenannte Tee- bzw. Kaffeeküche. Die meisten würden freudig zustimmen, wenn man diesen liebgewonnenen Ort als das Herz ihrer Firma bezeichnet. Denn er erfüllt eine wertvolle soziale Funktion. Hier verbringen Arbeitnehmer ihre wohlverdiente Pause und tauschen sich rege untereinander aus. Die Mitarbeiterküche ist ein zentraler Ort der Kommunikation und Identifikation. Ebenso die Corporate Identity. Diese mit 190 RAL-Tönen sichtbar machen – mit Häcker Küchenmöbeln perfekt umsetzbar! **W**





CORPORATE DESIGN

Wie nehmen wir Unternehmen wahr? Eine wesentliche Schlüsselrolle spielt das sichtbare Erscheinungsbild. Farben wecken Emotionen, sorgen für Wiedererkennbarkeit und Wettbewerbsdifferenzierung. Je deutlicher das individuelle Farbkonzept umgesetzt wird, desto eher bleibt es in unserer Erinnerung. Ob Kunden, Besucher oder Mitarbeiter – möchte ein Unternehmen seine Zielgruppen von sich überzeugen, ist Einfallsreichtum gefragt. Vor allem aber viel Gespür für Details und Farben.

Tipp!

Farbvielfalt und Nachhaltigkeit: 190 mögliche RAL-Farben in der Produktlinie systemat bieten die perfekte Voraussetzung für sichtbar individuelle Firmenküchen.

DER KÜCHENDIRIGENT

HARMONISCHE TÖNE FÜR AUGEN & OHREN

– MUEBLES & COCINAS Hijo de Bruno Sáez –





W DAS BESTE AUS DER KÜCHENWELT W

Was haben klassische Chormusik und gute Küchenplanung gemeinsam? Beides braucht Erfahrung und viel Einfühlungsvermögen. Ein Chor ohne Leitung ist wie ein Weg ohne Ziel. Ein erstklassiger Dirigent koordiniert seine Chorsänger, sodass die Gesamtheit ihrer Stimmen einen harmonischen Gesang ergibt. Dabei hat er immer ein offenes Ohr für jede einzelne Stimme und fördert gezielt deren gesangliche Entfaltung. Eben diese besondere Gabe ist das Erfolgsrezept von José Luis Sáez: Er hört seinen Kunden ganz genau zu, um ihre Traumküche Wirklichkeit werden zu lassen. Der erfahrene Chorleiter und Küchenplaner führt in dritter Generation das traditionsreiche Möbel- und Küchengeschäft im Herzen der malerischen Altstadt von Castro Urdiales. „Bei der Küchenplanung stehen die Wünsche, der Geschmack und die Bedürfnisse unserer Kunden im Mittelpunkt“, erklärt José Luis Sáez das Konzept seiner kundenorientierten Küchenkompositionen.

Küchen planen ist wie das Komponieren einer schönen Melodie

Die richtigen Töne trifft José Luis Sáez auch mit seinem klangvollen Produktversprechen: verlässliche Qualität zu einem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis. Das klingt wie Musik in den Ohren seiner begeisterten Kunden. „Am beliebtesten sind moderne Designs aus der systemat-Produktlinie“, verrät uns der musikalische Küchenexperte.

Der exzellente Ruf von José Luis und seinen schicken Traumküchen „Made in Germany“ hat sich längst in Kantabrien herumgesprochen. Um seiner wachsenden Kundschaft mehr Auswahl bieten zu können, eröffnete er vor einiger Zeit ein zweites Küchenstudio: COCINAS Hijo de Bruno Sáez.



Foto: Humberto Bilbao



Eingespieltes Team: Sara García Martín (l.) und José Luis Sáez (r.). Innenarchitektin Sara sorgt für die liebevolle Dekoration der von José Luis ausgewählten Küchen Made in Germany.

Foto: Humberto Bilbao

Allein das stimmungsvolle Ambiente und die liebevolle Dekoration sind einen Besuch wert. Es befindet sich nur drei Fußminuten von dem kleinen, aber feinen Möbelgeschäft entfernt, das José Luis vor 14 Jahren von seinem Vater Ángel Saéz übernahm – dem Sohn von Gründer Bruno Sáez. Den Beinamen „Hijo de Bruno Sáez“ behielt José Luis zu Ehren seines Vaters bei. „Wir sind eines der ältesten Unternehmen in Castro Urdiales. Dieses Erbe führen wir mit großer Demut und Stolz fort“, erläutert José Luis Sáez respektvoll.





Mehr über den
„Coro de Voces Graves
Los Templarios“
erfahren Sie unter:
corolostemplarios.com

Musik im Blut

Auch mit seiner großen Leidenschaft ist José Luis erfolgreich in die Fußstapfen seines Vaters und Großvaters getreten. Beide waren ebenfalls engagierte Chormusiker. Sänger, Organist und Dirigent: José Luis Sáez ist ein musikalisches Multitalent, das sein außergewöhnliches Gespür für gesungene Melodien mit viel Hingabe teilt. Nach fast vier Jahrzehnten als Leiter verschiedener Chöre in der Region lenkt der musikalische Küchenexperte seit 2015 die Geschicke der Chorgruppe „Coro de Voces Graves Los Templarios“, wo er 25 tiefe Männerstimmen in klassischer und moderner Polyphonie sowie in regionalem Liedgut unterrichtet. Es ist das gemeinsame Musizieren und die Freude des Publikums, die seine Leidenschaft befeuert. „Ich genieße es sehr, mich mit meinem Chor zu treffen. Und es ist jedes Mal eine große Freude zu sehen, wie das Publikum unsere Lieder genießt.“ In einem normalen Jahr sind es zwischen 15 und 20 Konzerte, die er und seine Truppe geben. Unter anderem im Rahmen renommierter Musikfestivals in ganz Europa.

Beim Verfassen dieser Zeilen pausieren sämtliche Choraktivitäten. Die Coronapandemie fordert ihren Tribut. José Luis Sáez freut sich bereits darauf, endlich wieder vor großem Publikum auftreten zu können. „In Zukunft möchte ich mit meinen Freunden wieder Spaß an der Musik erleben und auch nach Deutschland touren“, gibt sich der Chorleiter hoffnungsvoll. Neben seinen unvergesslichen Auftritten in Deutschland denkt er als Küchenprofi immer auch gerne zurück an die Besuche bei Häcker Küchen in Rödinghausen. „An dieser Stelle möchte ich die besondere Behandlung erwähnen, die uns jedes Mal zuteilwird.“ Geschäftlich und musikalisch – José Luis Sáez lebt seine Familientradition aus vollem Herzen. Wir freuen uns sehr darauf, den Botschafter deutscher Qualitätsküchen in Castro Urdiales bald wieder als musikalischen Botschafter seiner kantabrischen Heimat zu erleben. **W**



Foto: Humberto Bilbao



Foto: Humberto Bilbao



Foto: Humberto Bilbao



Foto: Humberto Bilbao



Foto: Humberto Bilbao



– FLÄCHE –
96,72 km²



– AMTSSPRACHE –
Spanisch



– EINWOHNER –
32.069

Castro Urdiales

WORK & TRAVEL

Castro Urdiales, gerne kurz Castro genannt, hat sich das romantische Flair eines Fischerdorfs bewahrt. In malerischer Hafensphäre lassen sich hier die besten Fischgerichte der Stadt genießen. Im spannenden Kontrast zur faszinierenden Schlichtheit des Fischerviertels mit seinen engen Gassen steht der mittelalterliche Ortskern, dessen historisches Gebäudeensemble die verschiedensten Baustile und Epochen widerspiegelt.



Die majestätische Kirche **Santa María de la Asunción** ist das wichtigste gotische Denkmal in Kantabrien. Ihre imposante Sandsteinfassade weist einen unverkennbaren Verteidigungscharakter auf. Dieser geht zurück auf den mittelalterlichen Ursprung von Castro, das ursprünglich als uneinnehmbare Kasernenstadt geplant war. Architekturkennner aufgepasst: Strebepfeiler und Fialen rücken das Bauwerk stilistisch in die Nähe der klassischen französischen Gotik.



Vom **Castillo de Santa Ana** haben Sie einen traumhaften Blick auf den Hafen und die Stadt. Die ehemalige Templerburg mit dem kleinen Leuchtturm gilt als eine der am besten erhaltenen Burgen Nordspaniens. Ihre Architektur stammt aus dem 12. Jahrhundert und ist eher einfach – mit ihrer fünfeckigen Form und den zylindrischen Ecktürmen dennoch imposant. Die Festung befindet sich auf einem Felsvorsprung in unmittelbarer Nähe zur Kirche Santa María.



Während der Osterwoche findet in der Altstadt Castros ein ganz besonderes Ereignis statt: die jährlichen **Passionsspiele**. An der zu Herzen gehenden Aufführung des Leidenswegs Christi nehmen bis zu 600 Stadtbewohner teil. Dabei wird großen Wert auf das kleinste Detail gelegt – von der Dekoration über die Kostüme bis hin zur Choreografie vom letzten Abendmahl bis zur Kreuzigung. Die Passion wird seit 1984 regelmäßig am Karfreitag aufgeführt.



Sprühende Kreativität: Kunst aus Küchenfronten

Das Leben verdient mehr Farbe – diesem Credo folgend betreibt Tom Wilson aus dem nordenglischen Leeds eine ganz besondere Form des Upcyclings. Mit dem Einsatz von Sprühfarbe und viel Liebe zu abstrakten Formen verwandelt der kreative Küchenprofi mit deutschen Wurzeln ausgemusterte Küchenelemente in farbenfrohe Kunstwerke.



„Alles funktioniert als Leinwand und nichts sollte verschwendet werden.“

TOM WILSON

Lebendige Kompositionen aus Quadraten, Dreiecken und Kreisen sind unverkennbar die Lieblingsmotive von Tom Wilson. Inspiriert von modernistischer Kunst und Architektur arbeitet Tom bevorzugt experimentell und aus dem inneren Impuls heraus. „Ich versuche, nicht viel über das Endergebnis nachzudenken, sondern lasse mich vom Schaffensprozess leiten,“ erklärt der kreative Brite die Entstehung seiner abstrakt anmutenden Sprühmalerei. Ebenso außergewöhnlich wie die bunte Bild- und Formensprache seiner kunstvollen Unikate ist das Trägermaterial, aus dem sie bestehen: Kunststoff und Furnier.

Tom verwendet größtenteils ausgemusterte bzw. beschädigte Küchenfronten als „Leinwand“ für seine mit Sprühfarbe und Graffiti-Stiften gemalten Kunstwerke. Die Materialien bekommt er von seinem Arbeitgeber Four Seasons Kitchens gern und kostenlos zur Verfügung gestellt. Das Familienunternehmen aus Leeds verkauft maßgefertigte Häcker Küchen, und hier ist Tom Wilson hauptberuflich als „Auftragsabwickler und Vermesser“ tätig. Für den auf Nachhaltigkeit bedachten Hobbykünstler eine echte Win-win-Situation: „Ich habe die unglaubliche Gelegenheit, eine Vielzahl verschiedener Materialien zu verwenden und ihnen neues Leben einzuhauchen.“ Die eigene Kunst mit dem Upcycling von Küchenmöbeln zu vereinen liegt Tom sehr am Herzen. „Ich denke, es liegt in der Verantwortung aller, Abfall soweit wie möglich zu reduzieren. Das ist ein Ethos, welches sicherlich auch durch meine Zusammenarbeit mit Häcker geprägt wurde.“ Umso mehr freut sich Tom, wenn er klimaneutral gefertigte Häcker Fronten und Möbelteile verwenden kann. Für ihn sind sie einfach die „perfekte Leinwand“.



Aus Freude am Schaffen

Schon in jungen Jahren entdeckte Tom Wilson seine Freude am künstlerischen Schaffen. Sie trieb ihn an, die verschiedensten Kunstformen auszuprobieren, und führte ihn schließlich an die Kunsthochschule „Leeds Arts University“, wo er erfolgreich einen Abschluss (B.A.) im Fach „Möbelherstellung“ erwarb. Dass er heute sein ausgeprägtes Faible für hochwertige Küchenoberflächen beruflich und künstlerisch voll ausleben kann, ist für Tom ein echtes Geschenk. Wir wünschen ihm viel Erfolg auf seinem weiteren Weg! **W**





W DAS BESTE AUS DER KÜCHENWELT W



„Wir sind sehr glücklich darüber, Teil der Häcker Familie zu sein. Die Zusammenarbeit mit dem engagierten Team in Deutschland ermöglicht uns die perfekte Symbiose aus Produkt und Design.“

BRIAN PARKES

GRENZEN ÜBERSCHREITEN – PARKES INTERIORS –

Küchendesign aus Belfast



Attraktiver Blickfang: Kücheninsel und Theke im perfekten Zusammenspiel.

Vom Autodidakten zum preisgekrönten Küchendesigner: Brian Parkes blickt zurück auf eine eindrucksvolle Karriere. Alles begann mit einer Ausbildung zum Küchenmonteur bei seinem Vater.



Bereits in jungen Jahren gründete der kreative Nordire 1993 sein eigenes Küchenstudio – die Geburtsstunde von Parkes Interiors in East Belfast. Damals ebenfalls mit an Bord dabei: sein Vater und Mentor. Ohne formale Designausbildung, aber mit einem unglaublich scharfen Auge für Details entwickelte Brian ein ganzheitliches Verständnis von Konstruktion, Installation und Materialien. Deutsche Küchenmöbel standen dabei schon immer im Mittelpunkt seines Interesses, denn die hohe Präzision ihrer Fertigung faszinierte den Perfektionisten. Um 2000 zog sich Brians Vater schließlich aus dem Geschäft zurück. Zu diesem Zeitpunkt hatte Brian seine gestalterischen Fähigkeiten bereits auf ein derart hohes Niveau gehoben, dass er damit begann, die Grenzen des Gewöhnlichen zu überschreiten.

Kreativität trifft auf Qualität

Brians Besuch der Häcker Hausmesse in Rödinghausen sollte die Weichen der Zukunft von Parkes Interiors nachhaltig stellen. Mit Häcker Küchen als neuem Partner gelang es ihm, eine ganz eigene Richtung einzuschlagen. Entwürfe erhielten jetzt ihre unverwechselbare Handschrift: eindrucksvoll dimensionierte Kücheninseln mit durchdacht integrierten Sitz- und Thekenelementen als funktionales Designmerkmal. Zu dieser Zeit bahnbrechend im nordirischen Küchendesign, wurden Brians Arbeiten mit zahlreichen Auszeichnungen und renommierten Preisen honoriert. Auch 2021 befindet sich Parkes Interiors noch immer auf dem Höhepunkt dieser Welle. Dank harter Arbeit und dem unermüdlichen Drang, großartiges Design mit qualitativ hochwertigen Küchenmöbeln zu vereinen.





MEHR ÜBER DAS PROJEKT
FINDEN SIE UNTER:
www.automatedhome.co.uk



Das Haus der Zukunft

Der nordirische Architektur-Blog Automated Home hatte die Vision, das ultimative moderne Zuhause zu schaffen. Ein maximal energieeffizientes Smart Home mit automatisierter Haussteuerung auf Basis der innovativsten am Markt verfügbaren Technologien. Das Projekt war wie geschaffen für Brian. Ihm ist es gelungen, den technisch orientierten Charakter des Hauses in eine einladende Wohnsituation zu übersetzen. Brians Entwurf vereint minimalistisches Design und digitale Vernetzung mühelos zu einem harmonischen Gesamtkonzept. „Häcker ist mit seinen Produkten immer einen Schritt voraus und führend, wenn der Kunde höchste Anforderungen in puncto Design und Nachhaltigkeit stellt“, erklärt Brian. Von der Küche über das Wohnzimmer bis hin zum Hauswirtschaftsraum – Automated Home präsentiert auf seinen Social-Media-Kanälen nun stolz das mit Häcker Möbeln ausgestattete Haus der Zukunft. Brian ist derzeit wieder busy – ein 7.500 Quadratmeter großes Luxusheim wartet auf ein zukunftsweisendes Küchendesign mit stilvollem Understatement. Wir wünschen Brian viel Erfolg und sind sehr gespannt auf seinen weiteren Weg! [W](#)





- FLÄCHE -
132,5 km²



- AMTSSPRACHE -
Englisch, Irisch
(Gaeilge) und
Ulster Scots



- EINWOHNER -
342.000

- W&T -
Belfast

WORK & TRAVEL

Kulinarische Köstlichkeiten sowie eine bewegte Geschichte – die quirlige Hauptstadt Nordirlands hat überraschend viel zu bieten. Die zweitgrößte Metropole der Irischen Inseln befindet sich regelrecht im Aufwind und ist längst viel mehr als nur ein unbekannter Geheimtipp. Im Hier und Jetzt angekommen, das Gestern fest im Blick – charmant und weltoffen lädt Belfast Sie ein, faszinierende Kontraste zu entdecken.



Entlang der **Peace Line** im Westen der Stadt zeugen zahlreiche Wandgemälde (Murals) noch heute eindrucksvoll vom Nordirlandkonflikt. Mittlerweile ersetzen friedlichere Motive zunehmend die propagandistischen Malereien unruhiger Tage – und begeistern Street-Art-Fans weltweit. Eine Mural-Tour mit dem traditionellen Black Cab ist die interessanteste Art und Weise, mehr über den Konflikt und die Kunstwerke zu erfahren. Die erzählfreudigen Taxifahrer haben viele spannende Geschichten im Repertoire.

www.belfast-murals.co.uk



Das **Titanic Quarter** lockt Besucher mit zahlreichen Restaurants und einer einzigartigen Attraktion auf das Areal der früheren Werft Harland & Wolf. An diesem geschichtsträchtigen Ort lief 1912 die RMS Titanic zur Jungfernfahrt aus – der Rest ist Geschichte. Herzstück des neuen Stadtviertels ist das Titanic Museum, dessen imposante Architektur an den Rumpf des berühmten Ozeanriesen erinnert. Die interaktive Ausstellung im Inneren macht den vornehmen Luxus vergangener Tage mit allen Sinnen erlebbar.

www.titanicbelfast.com



Ein frisches Guinness im **Crown Liquor Saloon** ist zweifelsohne der krönende Abschluss einer jeden Stadterkundung. Nordirlands ältester Pub in der Great Victoria Street verströmt noch heute das unvergleichliche Flair eines viktorianischen Gin-Palasts. Eine authentische Zeitreise in die 1880er-Jahre, die hungrig macht. Spätestens beim unwiderstehlichen Duft des herzhaften Pub Foods. Tipp: Wenn Sie die deftigen Köstlichkeiten in einer der urigen Holzkabinen genießen möchten, reservieren Sie vorab.

www.nicholsonspubs.co.uk



„Für den Kunden ändert sich nichts. Alle Blaupunkt Einbaugeräte sind genauso effizient, langlebig und zukunftssicher wie vor der Label-Umstellung.“

OLAF THULEWEIT

 **BLAUPUNKT**

NEUES EU-ENERGIELABEL – BEWÄHRTE EFFIZIENZ

Seit März 2021 soll das neue EU-Energielabel für Kühlschrank und Co. mehr Transparenz im Gerätevergleich bringen. Gedacht als übersichtliche Beratungshilfe beim Kauf stromsparender Haushaltsgeräte, sorgt das neue Kennzeichnungssystem aber auch für Unsicherheit bei Händlern und Kunden.

Insbesondere der Wegfall der gewohnten Plusklassen wirft Fragen auf. HKA-Geschäftsführer Olaf Thuleweit verrät Ihnen überzeugende Argumente für energiesparbewusste Verbraucher.

In den letzten Jahren hat sich die Energieeffizienz unserer Hausgeräte derart verbessert, dass die 2010 eingeführten Plusklassen A+++ und A++ zum Standard geworden sind. Während die technische Entwicklung stetig voranschreitet, war bei den darstellbaren Effizienzklassen das Ende der Fahnenstange erreicht. Um auch zukünftig einen sinnvollen Vergleich zu ermöglichen, hat die EU am 1. März eine neue Skala eingeführt. Diese wurde übrigens so gestaltet, dass kurz- bis mittelfristig keine Produkte die A-Klasse erreichen können. Schließlich soll es wieder Luft nach oben geben. Das bedeutet aber auch, dass die heute angebotenen Geräte plötzlich in den mittleren Klassen zu finden sind – selbst, wenn sie eine exzellente Energieeffizienz aufweisen. „Für den Kunden ändert sich nichts. Alle Blaupunkt Einbaugeräte sind genauso effizient, langlebig und zukunftssicher wie vor der Label-Umstellung“, so Olaf Thuleweit. „Die neue 5-Jahres-Garantie unterstreicht unser Nachhaltigkeitsversprechen.“

ENERGIEEFFIZIENT KOCHEN

Tipp!

- **Schnell und stromsparend:** Wer auf größtmögliche Energieeffizienz achtet, ist bei der Wahl seines Kochfeldes mit Induktion am besten beraten. Kochen mit Induktion spart bis zu 30 Prozent an Energie im Vergleich zu gewöhnlichen Kochfeldern.
- **Kein Energieverlust:** Beim Induktionskochen entsteht die Hitze direkt im Topf bzw. Pfannenboden. Das Kochfeld selbst erwärmt sich dabei kaum, es nimmt nur ein wenig Rückwärme des Kochgeschirrs an.
- **Doppelt effizient:** Dank praktischer Kombination mit integriertem Dunstabzug ist ein Muldenlüfter ein stromsparender Gewinn für jede Küche.



Muldenlüfter 5IX 99291
Induktionskochfeld
mit integriertem Dunstabzug



Elektronische Öffnung
des Dunstabzuges

4 Induktionskochzonen
mit Booster

ENERGIEEFFIZIENT SPÜLEN



Das Gerät verfügt über eine
Vario Speed Funktion.



Einbaugeschirrspüler 5VH 6X00EBE
Voll integrierbar mit 6 Programmen
und Eco-Trocknung
Neue Effizienzklasse: D (vormals A+++)

Tipp!

- **Konsequent den Geschirrspüler nutzen:** Geräte der Energieklasse D (vormals A+++)
sparen bis zu 75 Prozent Wasser und 50 Prozent an Stromkosten – im direkten Vergleich zum Abspülen per Hand. Verzicht
en Sie daher auf ein Vorspülen unter fließendem Wasser. Blaupunkt Geschirrspüler lösen selbst starke Verschmutzungen.
- **Das richtige Reinigungsprogramm wählen:** Für leicht verschmutztes Geschirr reichen Kurzprogramme. Verzicht
en Sie möglichst auf Vollprogramme. Bei normaler Verschmutzung sind Spar- und Eco-Programme absolut ausreichend. Auf diese Weise sparen Sie bis zu 30 Prozent Energie.
- **Clever spülen:** Schalten Sie die Spülmaschine erst bei voller Ladung ein.



Vario Speed

Vario SPEED Plus

Vorteil: Bis zu 50 Prozent kürzere Spülzeit bei gleichbleibender optimaler Reinigung und Trocknung des Geschirrs.

ENERGIEEFFIZIENT KÜHLEN



Einbaukühlschrank
Extra Fresh 5CF 350FF1
Neue Effizienzklasse: F



Tipp!

- **Kühltemperatur richtig einstellen:** Die Temperatur im Kühlschrank liegt optimal bei 7 °C und bei -18 °C im Gefrierfach. Abweichungen erhöhen die Haltbarkeit von Lebensmitteln kaum – verbrauchen aber erheblich mehr Strom.
- **Sinnvoll kühlen und auftauen:** Stellen Sie keine warmen Speisen in den Kühlschrank. Das Runterkühlen kostet 20 Prozent mehr Strom! Es ist dagegen eine sehr gute Idee, Lebensmittel im Kühlschrank aufzutauen. Zum einen ist das schonender als in der Mikrowelle oder auf dem Kochfeld, zum anderen lassen sich aufgetaute Speisen schneller erwärmen. Außerdem kühlt das Gefrorene Ihren Kühlschrank ab.
- **Regelmäßig abtauen:** Vereiste Wände im Gefrierfach benötigen doppelte Energie.
- **Ideal platzieren:** Stellen Sie Kühlgeräte nicht direkt neben den Herd oder auf die Sonnenseite Ihrer Küche – die warme Umgebung kostet in unseren Breitengraden bis zu 30 Prozent mehr Energie.

Dieser Kühlschrank ist zudem noch mit einer Extra Fresh Zone ausgestattet. Damit bleiben die Lebensmittel länger frisch.



EXTRA FRESH ZONE

Für eine längere Frischhaltung sind sowohl Temperatur wie Luftfeuchtigkeit entscheidend. In der Extra Fresh Zone werden Lebensmittel nahe 0°C gelagert und bleiben damit bis zu dreimal länger frisch. Die „trockene“ Extra Fresh Zone bietet das ideale Klima für Käse, Fisch und Fleisch. Die „feuchte“ Zone hält Obst und Gemüse länger saftig und knackig. Die Luftfeuchtigkeit ist über einen Drehregler je nach Bedarf individuell einstellbar.

DIE NEUEN ENERGIEEFFIZIENZKLASSEN

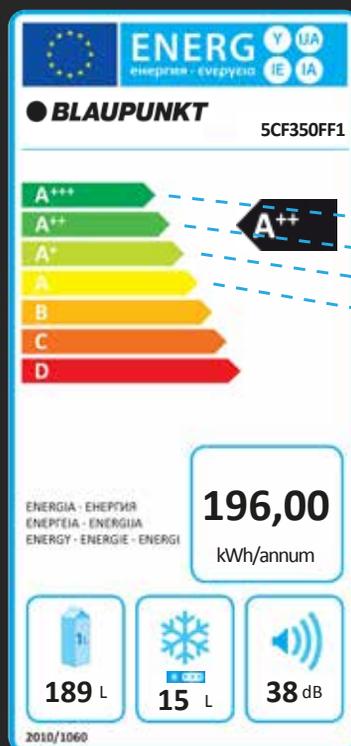
Auf den ersten Blick ähneln sich das neue und das alte Energie-label für elektronische Haushaltsgeräte stark: Auf beiden markiert eine Ampelskala von rot bis grün die Energieeffizienz des gekennzeichneten Geräts und auf beiden wird die Energieeffizienzklasse einem Buchstaben zugeordnet.

Bei dem neuen Energielabel, das seit dem 1. März 2021 gilt, entfallen die bisherigen Plusklassen A+, A++ und A+++. Das neue Label kategorisiert die Energieeffizienz von A (beste) bis G (schlechteste). Diese Kategorisierung ist für alle Gerätetypen gleich.

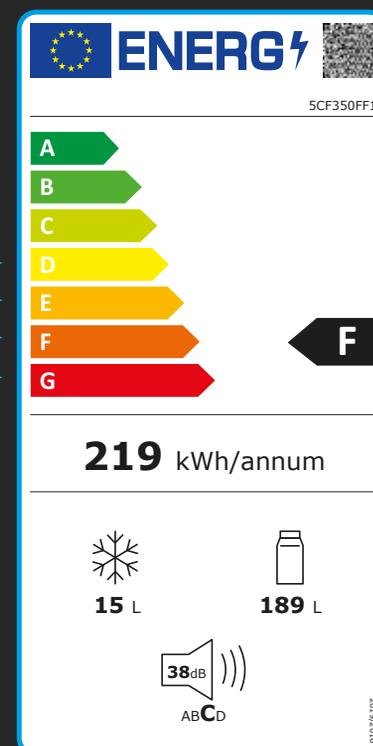
Neu: von A (beste) bis G (schlechteste)

Alt: von A+++ bis D

Alte Energieeffizienzklassen



Neue Energieeffizienzklassen ab 2021



Lassen sich die alten Effizienzklassen 1 : 1 umrechnen?

Die tatsächliche Einordnung in die neuen Effizienzklassen erfolgt nicht durch eine einfache Zuordnung von einer alten Klasse zu einer neuen. Die Bewertung der einzelnen Geräte erfolgt nach genauen, von der EU festgelegten Parametern. Die Energieeffizienz-

klasse eines Geräts wird, wie schon bisher, durch den sogenannten Energieeffizienzindex (EEI) bestimmt. Je nach Geräteeigenschaft kann ein heutiges A+++-Gerät in der neuen Bewertung deshalb sowohl in die Energieeffizienzklasse B als auch in der Klasse D eingeordnet werden.



Tipp!

Die Energielabel der aktuellen Blaupunkt Produkte finden Sie auf www.blaupunkt-einbaugeräte.com

Die perfekte Oberfläche ...

Mein Mann kann hervorragend kochen, ich bin eher mittelbegabt. Als die väterliche Kochbegeisterung auf unseren neunjährigen Sohn übersprang und die Tochter kurz nach ihrem siebten Geburtstag von einer Art „Backbesessenheit“ heimgesucht wurde, hätte ich mich freuen sollen. Hätte!

Doch ich sehe Dinge, bevor sie geschehen. Ich sehe zerlaufenes Eiweiß, butterbeschmierte Kinderfinger, Olivenölspuren und Salzkörner, die sich auf der Arbeitsplatte mit Tomatensaucentropfen und einem Hauch Mehlpulver zu grünlich-braunen Klumpen vereinen. Denn auch wenn meine Liebsten das Wort Ordnung inzwischen mehr oder weniger fehlerfrei buchstabieren können, heißt es noch lange nicht, dass sie wissen, was darunter zu verstehen ist. Es ist also eine klebrige Angelegenheit, wenn meine kleinen Sternchenköche ihr Bestes geben.

Inzwischen bleibe ich aber cool! Das habe ich nicht etwa einem Meditationsprogramm oder einer neuen Atemtechnik zu verdanken. Es ist einfach die beruhigend gute Grundlage, auf der meine Kinder ihre Kochkünste trainieren: PerfectSense® ist quasi mein Entspannungsprogramm. Auf den samtigen Oberflächen meiner Häcker Küche bleiben keine Fingerabdrücke zurück. Das nennt man auch Anti-Fingerprint-Eigenschaft. Ich finde das untertrieben: Für mich ist das einfach nur grandios und absolut alltagstauglich! [W](#)

KARIN FÖRSTER, MUTTER ZWEIER KINDER



- OBERFLÄCHE MIT ANTIBAKTERIELLER WIRKUNG! 
- OBERFLÄCHE MIT ANTI-FINGERPRINT-WIRKUNG! 
- OBERFLÄCHE MIT EXTREM HOHER BESTÄNDIGKEIT: LICHT- UND UV-BESTÄNDIG, HITZE-, KLIMA- UND WASSERDAMPFBESTÄNDIG 



„Die Schaffung einer perfekten Oberflächenqualität war und ist immer unser Anspruch in der Fertigung von EGGER PerfectSense® Produkten.“

MICHAEL EGGER

PERFEKTION IN MATT UND HOCHGLÄNZEND

Gute Nachbarschaft: Seit 1994 produziert EGGER am Standort Bünde für Häcker Küchenelemente. Beide Familienunternehmen verbindet seitdem eine intensive Zusammenarbeit – mittlerweile in zweiter Generation. WORK sprach mit dem Werksverkaufsleiter Michael Egger jun. über die perfekte Oberfläche.

Herr Egger, PerfectSense® setzt Maßstäbe. Wie kam es zu der Idee?

Die Entstehung von PerfectSense® geht auf eine Lücke in unserem Hochglanz-Produktportfolio zurück. Dank unserer Fertigungstechnologie konnten wir schließlich nicht nur auf den damaligen Trend von hochglänzenden Oberflächen reagieren, sondern auch die perfekte Basis schaffen für die Trendwende im Jahr 2017. Seit 2017 ist ganz klar: Die matte Oberflä-

che ist heutzutage vom Möbelmarkt nicht mehr wegzudenken. Mit unseren matten PerfectSense® Lackplatten haben wir dazu die perfekte Antwort.

Worauf lag der Fokus in der Entwicklung?

Der Fokus lag darauf, sowohl im hochglänzenden als auch im matten Bereich eine perfekte Oberflächengüte zu schaffen und dies in Hinblick auf Qualität, Optik und auch Haptik. Letztere zeigt sich natürlich besonders in der samtig-matten Oberfläche unserer PerfectSense® Produkte.

Welche Rolle spielte Häcker in dem Prozess?

Häcker hat die Entwicklung vorangetrieben und mit systemat 3.0 die Umsetzung nochmals perfektioniert. Von der Front angefangen, über die Sichtseiten bis zum gesam-

ten Umfeld kann alles in PerfectSense® Qualität bestellt werden. Das ist schon ein Alleinstellungsmerkmal. Häcker fordert uns immer wieder, innovativ zu bleiben. Ich glaube, das ist am Ende, was beide Häuser nach vorne bringt.

Wie beschreiben Sie die Zusammenarbeit von EGGER und Häcker?

Das ist gelebte Partnerschaft. Häcker ist ein Familienunternehmen mit einer Firmenphilosophie, die unserer sehr ähnlich ist. Bei Häcker handelt es sich um ein Unternehmen mit Menschen, die das Herz am richtigen Fleck tragen. Schnelle Entscheidungen sind noch mit Handschlagmentalität möglich. Wir schätzen den respektvollen Umgang auf allen Ebenen sehr. **W**

Blühende Aussichten für Artenvielfalt

Farbenprächtige Blühwiesen aus nektar- und pollenreichen Wildpflanzen bieten bedrohten Nützlingen wertvollen Lebensraum und Nahrung. Seit Mai 2021 auch auf dem Gelände des neuen Häcker Produktionswerks in Venne. Hier hat Häcker Küchen eine rund 15.000 Quadratmeter große Blühwiese für den Insektenschutz angelegt. Auch Sie können aktiv dazu beitragen, dass der Tisch für Bienen, Hummeln, Schmetterlinge & Co. reich gedeckt ist: mit einer Blühwiese im Kleinformat. Folgen Sie unserem guten Beispiel und verwandeln Sie Ihr „grünes Wohnzimmer“ in ein lebendiges Naturparadies.

Ein Garten mit gepflegtem Rasen ist etwas Schönes. Mit einheimischen Wildblumen wird er noch schöner – vor allem aber lebendiger. Denn nützliche Insekten wie Honig- und Wildbienen freuen sich am meisten über eine wilde Blütenpracht. Artenreiche Wildblumenwiesen und -flächen sind ein wichtiger Beitrag zur Nachhaltigkeit und eine Augenweide für echte Naturfreunde. Es gibt aber auch einen ganz praktischen Vorteil: Blühpflanzen machen deutlich weniger Arbeit als das regelmäßige Stutzen und Wässern herkömmlicher Rasenflächen. Nachfolgend erfahren Sie, wie Ihr Garten im Handumdrehen zu einer „wilden“ Naturschönheit wird.

Schritt 1: Pflanzendecke entfernen

Wildblumen lieben sonnige, nährstoffarme Flächen. Diese sollten zudem möglichst eben und unbewachsen sein. Zwischen Rasen, Gras oder Moos haben Wildblumen keine Chance zu keimen. Entfernen Sie daher gründlich den kompletten Bewuchs der zukünftigen Blühfläche. Tipp: Legen Sie Blühstreifen an, wenn Sie Ihren lieb gewonnenen Rasen gerne behalten möchten.



Schritt 2: Saatbeet vorbereiten

Nachdem der Rasen bzw. der Bewuchs entfernt worden ist, lockern Sie den Boden mit einem Spaten. Entfernen Sie anschließend verbliebene Moosreste, Wurzeln oder Steine mit einem Rechen. Ist die Erde schließlich feinkrümelig und locker, verdichten Sie den Boden mit einer Schaufel oder einem breiten Holzbrett. Tipp: Mit einer Rasenwalze gelingt Ihnen das Andrücken des Bodens einfacher und schneller.

Schritt 3: Saatgut ausbringen

Die idealen Zeiträume für die Aussaat sind Anfang April bis Mitte Mai sowie Mitte August bis Ende September. Für einen Quadratmeter Blühwiese benötigen Sie fünf bis zehn Gramm Saatgut. Achten Sie bei der Wahl der Samenmischung darauf, dass es sich um regionales Saatgut für heimische Wildblumen handelt. Mischen Sie das Saatgut mit reichlich Sand. Dann lässt sich die Aussaat einfacher gleichmäßig verteilen, und Sie erkennen besser, wo Sie bereits ausgesät haben. Tipp: Fragen Sie im Handel nach Blumenwiesen-Mischungen speziell für Insekten, Bienen, Wildbienen und Schmetterlinge.





Schritt 4: Aussaat andrücken

Jetzt werden die Blumensamen mit einem Rechen oberflächlich in die Erde eingearbeitet. Danach drücken Sie das Saatgut in den Boden. Nutzen Sie dafür ein Schaufelblatt, ein Holz- bzw. Trittbrett oder idealerweise wieder eine Rasenwalze.

Tipp: Leicht andrücken genügt – bedecken Sie die Aussaat nicht mit Erde.

Schritt 5: Saatbeet bewässern

Abschließend wird die Erde gewässert. In den ersten vier bis sechs Wochen sollten Sie den Boden stets feucht halten. Wir empfehlen dazu den Einsatz eines Rasensprengers. Tipp: Achten Sie insbesondere bei trockenem Wetter auf eine ausreichende Feuchtigkeit des Bodens.



Nun ist etwas Geduld gefragt, denn viele unserer heimischen Wildpflanzen keimen und wachsen langsam. Aber das Warten lohnt sich! An den Blüten der einjährigen Pflanzen können Sie sich bereits im ersten Jahr erfreuen. Im Folgejahr blühen schließlich auch die mehrjährigen Wildblumen.

Für die Pflege Ihrer Blühwiese gilt: Weniger ist mehr! Es reicht, wenn Sie diese nur ein- bis zweimal im Jahr mähen – am besten mit einer Sense. Die Insekten werden es Ihnen danken, wenn Sie ihren neuen Lebensraum zeitversetzt mähen. Denn so wird ihre aus Pollen und Nektar bestehende Nahrungsgrundlage nicht auf einen Schlag dem Erdboden gleichgemacht. Lassen Sie es brummen, summen und flattern in Ihrem artenreichen Garten. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Erlebnis Natur!

Tipp!



Wildblumen auf Terrasse und Balkon

Jede noch so kleine Fläche hilft: Auch blütenreich gestaltete Terrassen und Balkone vergrößern das Nahrungsangebot für Bienen und andere Blütenbesucher. Heimische Wildblumen gedeihen hervorragend in Blumenkübeln, Balkonkästen und Töpfen. Mehr über die Gestaltung einer Blumenwiese im Miniformat erfahren Sie auf der Website der Initiative #beebetter: www.beebetter.de



Rekord: vier Wochen unter Wasser

Als begeisterter Hobbytaucher faszinieren mich alle Dinge, die dem Element Wasser trotzen. Natürlich lege ich größten Wert auf eine tauchtaugliche Armbanduhr, die selbst in unerreichbaren Tiefen nicht absäuft. Um ehrlich zu sein, trage ich das robuste Schmuckstück hauptsächlich zum „Deskdiving“ im Büro. Wasser sieht meine Uhr bestenfalls beim Duschen, denn in die Tiefe geht's mit dem Tauchcomputer. Aber gut zu wissen, dass ich mit ihr abtauchen könnte, wenn ich wollte. Ähnlich ist es bei unserer neuen Häcker Küche: Über Feuchtigkeit und Wasser muss ich mir nicht den Kopf zerbrechen. Denn sie hält deutlich mehr aus, als ich dachte!

TOBIAS STEINKAMP, ADVANCED OPEN WATER DIVER



AUF TAUCHSTATION

Die Frage, wie wasserresistent die wunderschönen Oberflächen unserer Traumküche wirklich sind, ließ mich nicht los. Also habe ich mich direkt an Häcker gewandt und in Bastian Bäumer einen kompetenten Ansprechpartner gefunden. Der Leiter des Häcker Prüflabors erklärte mir, dass die Verleimung der Kanten entscheidend ist – genau wie die Dichtungen meiner Taucheruhr. „Wie lange hält denn so eine Kante unter Wasser?“ Jetzt wollte ich es ganz genau wissen! „Das können wir testen“, schlug Bastian Bäumer vor. Kurzerhand konstruierte der findige Ingenieur den wohl weltweit ersten Dickkanten-Unterwassertest. Das Ergebnis ist rekordverdächtig: Selbst vier Wochen unter Wasser konnten den Kanten und Dekoren nichts anhaben. Die getesteten Kantenmuster sahen so akkurat aus wie vor dem Tauchgang. Häcker Küchen ist er gelungen: der erste Unterwasserrekord der Küchengeschichte!



Bastian Bäumer, Leiter Häcker Prüflabor nimmt alles ganz genau.



BESTÄNDIGKEIT BIS INS KLEINSTE DETAIL

Vier Wochen unter Wasser sind ein eindrucksvolles Beispiel für die außergewöhnlichen Widerstandseigenschaften der bei Häcker gefertigten Arbeitsplatten und Küchenfronten. Um dieses Qualitätsversprechen zu halten, werden die Materialien im Häcker Prüflabor regelmäßig auf ihre Beständigkeit gegenüber Wasserdampf, Feucht- und Wechselklima getestet. Das Testszenario simuliert dabei extreme Bedingungen, die tatsächlich zu erwartende Belastungen bei Weitem übertreffen.

Übrigens: Als erster Küchenhersteller ist Häcker technisch dazu in der Lage, Schmalteile mit einer wasserresistenten Dickkante zu versehen, die qualitativ und optisch höchsten Anforderungen entspricht. Selbst bis zu einer Mindestbreite von 15 Millimetern. Es darf also ordentlich dampfen, köcheln und spritzen – die Häcker Küche ist rundum perfekt geschützt.

PUResist



DIE KUNST DER KÜCHENPRÄSENTATION

Waren Sie schon zu Besuch in der Häcker Hausausstellung? Dann haben Sie es selbst erlebt: Jede Küche erzählt ihre eigene Geschichte. Sie sind eingetaucht in verschiedenste Lebenswelten und hatten dabei immer das Gefühl, genau zu wissen, welche Person in der beeindruckenden Rauminszenierung lebt. Verantwortlich für dieses faszinierende Erlebnis sind die Kolleginnen und Kollegen der Planungsabteilung um ASTRID STRATHMANN. Wie werden Ausstellungsküchen zu einer emotionalen Projektionsfläche für Kundenwünsche? Wir haben bei Frau Strathmann und MARKUS HORSTMANN, der die Nachfolge in drei Jahren übernehmen wird, nachgefragt.

Welche Elemente sind bei der Rauminszenierung zu berücksichtigen?

Markus Horstmann: Es ist wichtig, den Kontext zu betrachten. Das bedeutet den Umraum des Objektes, in das ich eine Gestaltung einbringen will. Und auch die Geschichte, die ich an dieser Position erzählen möchte. Das Gesamtkonzeptionelle, die Idee, die Emotionen – je nachdem, was ich in den Raum übertragen oder dem Betrachter vermitteln will.

Astrid Strathmann: Ich stelle mir immer die Frage, für wen ich gestalte. Wie und wo lebt diese Person? Mit der Rauminszenierung kann ich Hinweise auf ihr wohnliches Umfeld geben oder Assoziationen zu einer bestimmten Region hervorrufen. Wir versuchen, Menschen mit der Inszenierung ihrer Sehnsuchtsorte zu erreichen, indem wir einzelne Bausteine, Materialien und Stilelemente nutzen, die einen formalen oder emotionalen Bezug zu diesen Orten herstellen.

Astrid Strathmann

Dipl.-Ing. Innenarchitektin
Leitung Innenarchitektur



„Küchenkauf ist eine emotionale Entscheidung.“

Bei der Gestaltung von Küchen lautet für mich die entscheidende Frage: Was erwartet mein Gegenüber? Ich muss genau schauen, welcher Gestaltungsstil zu dieser Person passt. Ganz wichtig sind dabei aktuelle Trends. Kunden finden sich gerne in den Trends wieder, die sie auf Pinterest, in Magazinen oder im Fernsehen sehen. Das macht es leichter, ihre Wünsche anzusprechen und sie emotional abzuholen.

ASTRID STRATHMANN

„Wir wollen mit unseren Küchen Geschichten erzählen.“

Jeden Menschen treibt eine innere Emotion, ein Wunsch oder eine Sehnsucht. Die Kunst eines Gestalters liegt darin, diese Facetten in die Küchenarchitektur zu übertragen. Unsere Gestaltung orientiert sich an Lebenssituationen, Ereignissen und Trends, die uns begleiten. Es ist immer wieder eine neue Herausforderung, die Vielfalt der Menschen abzubilden und Geschichten zu erzählen, die ihnen ein Stück von ihrem individuellen Glück zeigen.

MARKUS HORSTMANN



Markus Horstmann

Dipl.-Designer
Nachfolge Leitung Innenarchitektur



Wie sollte dabei der Umgang mit Farbe oder den RAL-Möglichkeiten erfolgen?

MH: RAL ist natürlich ein spannendes Trendthema. Farben sind stärker an Emotionen gebunden als Schwarz und Weiß. In unserer Hausausstellung setzen wir die neuen RAL-Möglichkeiten akzentuiert ein, um optische Highlights zu schaffen, die eine Geschichte oder eine Emotion an bestimmten Stellen unterstreichen.

AS: Mit unseren 190 RAL-Tönen haben wir ein großes Gestaltungsspektrum. Wir können mit knalligen Farben starke Akzente setzen oder mit dezenten Farben zurückhaltend gestalten, immer jedoch sehr individuell. Ich kann eine komplette Küche in Farbe tauchen oder nur einzelne Bereiche. Die Entscheidung für eine bestimmte Farbe ist immer eine emotionale.

MH: Es stellt sich sicherlich immer die Frage: Setze ich Farbe ein und wo setze ich sie ein? Und vor allem, in welchem Umfang. Bei Farbe muss man mutig sein.



AS: Beim Küchenkauf ist der Aspekt Zeitlosigkeit wichtig. Natürlich werden Farben zurückhaltender ausgewählt, weil man davon ausgeht, dass man die Küche für viele Jahre haben wird. Ich denke, dass die Chance für Farben steigt, wenn sie dezent sind. Insbesondere im Landhausbereich ist der dekorative Einsatz von Farben interessant. Töne wie Ochsenblut waren zum Beispiel in Holland einmal ein Thema, Safrangelb oder Maisgelb bei englischen Landhausküchen.

Wie erzeugt man durch Farbe mehr Tiefe, Höhe oder auch Wärme im Raum? Gibt es da ein Rezept?

AS: Ich nenne ein Beispiel: Alles ist hell, nur die rückwärtige Wand ist dunkel. Dann wirkt sie optisch weiter vorne, als wenn Sie alles gleichmäßig weiß gestalten. Oder alles ist hell, und die Wände links und rechts sind dunkelblau, dann erzeugen Sie eine Enge. Kürzlich hatten wir den Fall einer hellen Ausstellungsküche vor hellem Hintergrund. Die Wand auf der rechten Seite war schwarz, und links flog die Küche quasi davon. Also haben wir links ebenfalls eine schwarze Wand eingezogen, und schon bekam das ganze Konstrukt Halt. Das lässt sich bewusst steuern.

MH: Genau. Nehmen wir eine komplett weiße Küche mit weißen Wänden. Setze ich dort deckenhohe, schwarze Oberschränke ein, dann drücken diese den Raum herunter. Oder ich platziere eine schwarze Decke oben drüber, dann erzeugt das ein bedrückendes Gefühl. Damit lässt sich ganz viel arbeiten.

AS: Wärme erzeugt man natürlich durch warme Farben. Aber auch durch Materialien, die Wärme assoziieren. Ein Holzfußboden wirkt immer wärmer als ein Steinfußboden, unabhängig von der Farbe. Der Stein kann ruhig braun sein, ein schönes

graues Holz wirkt trotzdem wärmer. Auch Stoffe wie Samt oder kuschelige Felle rufen Assoziationen hervor, die Wärme erzeugen.

Wie geht man mit hohen Wänden oder Dachschrägen um? Gibt es Tipps, wenn der Kunde sagt, er hat Schrägen oder eine Altbauwohnung mit hohen Räumen?

AS: Ich kann eine Decke dunkel streichen, um die wahrgenommene Höhe zu reduzieren. Oder aber ich versuche, eine Wand zu gliedern, wenn ich das Gefühl habe, sie ist zu hoch. Bei extrem hohen Räumen würde ich mir auch überlegen, welche Schränke ich einsetze. Mit hohen, schmalen Schränken komme ich weiter in die Höhe und fülle den Raum. Mit flachen, breiten Schränken wirke ich dem entgegen.

MH: Ich kann einen Körper liegend oder stehend in einen Raum bringen. So gebe ich einer gewissen Formensprache die Richtung vor. Ein flach auf dem Boden liegender Balken wirkt immer schwerer, als wenn ich ihn senkrecht hochstelle. Hochgestellt, strecke ich den Raum. Flach auf den Boden gelegt, dämpfe ich den Raum. Dieses geometrische Prinzip kann ich bei der Küchenplanung auf die Möbel und die Gliederung der Fronten übertragen.

Haben Sie abschließend Tipps, wie man kleine Räume größer wirken lässt? Ganz unabhängig von der Höhe.

AS: Dunkle Farben machen immer kleiner und schrumpfen den Raum optisch zusammen. Helle Farben lassen Räume größer wirken. Da ist beides möglich, in jeder Richtung.

MH: Das hat auch immer etwas mit Tiefe zu tun. Es ist natürlich etwas ganz anderes, wenn ich einen schweren Kubus – also einen Würfel, einen Korpus, einen Unterschrank – auf den Boden stelle oder ihn schwebend an der Wand montiere. Dann lasse ich die komplette Raumtiefe unten bis hinten zur Wand durch.

AS: Oder ich nutze Spiegeloberflächen, die mir suggerieren, dass der Raum noch weitergehen könnte. Damit schaffe ich zusätzliche Tiefe. Farbe, Materialien und die Komposition der Objekte im Raum – das sind alles Faktoren, mit denen man kleine Räume groß wirken lassen kann und umgekehrt.

Es gibt tolle Möglichkeiten, Küchen in Szene zu setzen. Vielen Dank für das inspirierende Gespräch!



Die Gliederung der Front greift die Form der Dachschräge auf.

Make Salads fresh again

#3

WELLNESS FÜR MÜDEN SALAT

Knackig und frisch – lieben Sie auch leckere Blattsalate? Doch was tun, wenn Salatblätter bereits etwas labberig sind? Mit folgenden Tipps werden müde Salate wieder munter.

KALTE ERFRISCHUNG FÜR KNACKIGE GARTENSALATE

Salatsorten wie Kopfsalat, Römersalat oder Lollo Rosso sind gerade im Sommer sehr beliebt. Leicht, lecker und gesund verliert das empfindliche Gemüse jedoch schnell an Frische und lässt allzu schnell die Blätter hängen.

Gönnen Sie schlappen Salatblättern einfach ein kurzes Erfrischungsbad. Füllen Sie dazu eine Schüssel mit (eis-)kaltem Wasser und geben Sie einen Esslöffel Zucker dazu. Danach die Blätter für gute 10 Minuten in das Zuckerwasser einlegen. Nach dieser kühlen „Frischzellenkur“ können Sie ein knackiges Salatgericht genießen.

SAURES STATT SÜSSES?

Sollten Sie keinen Zucker griffbereit haben, funktioniert dieser Trick alternativ auch mit gut im Wasser aufgelöstem Zitronensaft.

Beide „Badezusätze“ – ob süß oder sauer – haben keinen Einfluss auf den natürlichen Geschmack der Salatblätter.

WARMES BAD FÜR FRISCHEN FELDSALAT

Feldsalat dagegen wird durch ein warmes Wasserbad wieder richtig schön knackig. Lassen Sie die Blätter für etwa 30 Minuten ziehen. Im Anschluss kurz mit kaltem Wasser abschrecken und fertig. Der Feldsalat sieht aus wie frisch vom Markt.

Die Feldsalatmethode funktioniert übrigens auch ganz hervorragend bei Minze. Gut zu wissen, wenn es zum sommerlichen Salatteller einen erfrischenden Mojito geben soll. Das warme Wasserbad gibt erschlafften Minzblättern wieder richtig Power, damit sie genauso frisch aussehen, wie sie schmecken. **W**



Ist der Salat zu alt, hilft auch der Küchentipp nicht. Zeigen Blätter bereits Anzeichen von Fäule, dann ist der Salat nicht mehr genießbar und sollte entsorgt werden.





Vorher:
eine wunderschöne Ausstellungs-
küche. Ohne Dekoration wirkt
das Ambiente allerdings recht
nüchtern.



SCHRITT FÜR SCHRITT ZUR LEBENDIGEN KÜCHE

„Die Dekoration macht eine
Küche lebendig.“

SANDRA BARMEIER

Häcker Interiorstylistin

Facettenreich wie das Leben selbst: Besucher der Häcker Hausausstellung sind immer wieder begeistert von der inspirierenden Lebendigkeit der ihnen präsentierten Küchenwelten. Das Geheimnis liegt in der authentischen Dekoration. Häcker Interiorexpertin SANDRA BARMEIER verrät Ihnen hilfreiche Tricks, mit denen Sie die attraktive Gesamtwirkung Ihrer Ausstellungsküchen gezielt steigern können.



Statement: Große Vasen bringen Coolness in die Küche. Ihre kraftvolle Präsenz wirkt deutlich konsequenter als kleinteilige Vasen und Objekte.



Fröhlichkeit: Gesichter sind ein schöner Dekotrend. Ob Vasen mit Gesichtsdekor oder Kopfskulpturen – freundliche Gesichter machen gute Laune.



Urbanität: Akzente in Anthrazit und Schwarz für einen modernen Look.

Ruhe: Die serielle Anordnung gleichartiger, sich wiederholender Elemente wird als besonders harmonisch wahrgenommen.



Nachher:

eine Traumküche wie aus dem Leben gegriffen. Dekoelemente verleihen dem Gesamtbild den nötigen Esprit.



Persönlichkeit: Bücher sind dekorativer Ausdruck der persönlichen Attitüde und Interessen.

Natürlichkeit: Korbgeflechte liegen voll im Trend. Besondere Spannung erzeugen gekonnte Stilbrüche. Mixen Sie typischen Landhausstil mit modernen Elementen.

Frische: Pflanzen verleihen steril wirkenden Räumen eine natürliche Lebendigkeit.

Wärme: Natürliche Dekoelemente aus Holz sorgen für eine wohlige Atmosphäre.



Dynamik: Kleine Aufbauten erzeugen eine lebendige Raumwirkung, insbesondere wenn Sie mit verschiedenen Höhen arbeiten (Skyline-Aufbau).
Tipp: Achten Sie auf eine ungerade Anzahl von Elementen – beispielsweise Dreierarrangements.

Ausgewogenheit: Hauptakteur ist immer die Häcker Küche. Setzen Sie Dekoration akzentuiert ein, um die Exklusivität der Küche zu unterstreichen. Es sollten nicht alle Flächen komplett ausgefüllt werden.

Gemütlichkeit: Elemente wie Textilien, Felle und Kissen machen die Küche wohnlicher.

Ich liebe einen Hauch Eleganz

Prominenter Gast: Judith Williams, Investorin in der preisgekrönten VOX Business-Show „Die Höhle der Löwen“, war zu Besuch bei Häcker Küchen in Rödinghausen. Mit großer Begeisterung begab sich die sympathische Münchnerin auf Entdeckungstour. In der Hausausstellung von Häcker fand sie inspirierende Ideen für ihre neue Traumküche. Wir haben die einmalige Gelegenheit genutzt, um die erfolgreiche Unternehmerin und TV-Moderatorin für ein Interview zu treffen. Über Kochkunst, Stilfragen und Nachhaltigkeit – WORK im Gespräch mit Judith Williams.



Frau Williams, herzlich willkommen bei Häcker. Sie haben uns bereits verraten, dass Ihre letzte Küche vor 13 Jahren von Ihrem Ehemann Alexander-Klaus Stecher geplant wurde. Diesmal haben Sie also das Ruder übernommen?

Judith Williams: Damals war ich schwanger und unser Kosmetikunternehmen noch in der Start-up-Phase. Mein Mann Alexander war gerade mit dem Bau unseres ersten Eigenheims und den Handwerkern beschäftigt und kam quasi wie die Jungfrau zum Kind, als ich ihn bat, auch gleich noch die Küchenplanung mit zu übernehmen. Zu einer guten Ehe gehört ja immer auch gutes Teamwork.

Die erste eigene Küchenplanung war bestimmt eine echte Herausforderung.

JW: Auch im Rückblick muss ich feststellen, dass mein Mann das wirklich gut gemacht hat. Unsere Küche ist nach wie vor perfekt. Wir sind eine Patchwork-Familie mit vier Kindern. Unsere Wurzeln sind deutsch, amerikanisch und italienisch. Da wollten wir natürlich von allem etwas in unserer Küche haben, die schließlich ein besonderer Ort ist. Auch bei uns spielt sich fast das ganze Familienleben in der Küche ab.

Die Küche als Lebensmittelpunkt Ihrer Familie.

JW: Absoluter Lebensmittelpunkt! Wir werden Ende des Jahres in unser neues Zuhause umziehen, und dafür brauchen wir natürlich eine Küche, die wieder der Dreh- und Angelpunkt unseres Familienlebens ist.

Sie lassen sich in der Häcker Hausausstellung inspirieren. Es gibt ja tolle Möglichkeiten für die Integration von Sitzgelegenheiten und Sitzcken.

JW: Wir haben eine große Sitzgelegenheit bei uns vorgesehen, wo ungefähr zwölf Personen in der Wohnküche sitzen können. Das war und ist uns ganz wichtig.

Sie haben also gerne Gäste zu Besuch?

JW: Wir haben ständig Besucher. Manchmal gibt es große Partys mit 40 Gästen. Da muss die Küche ordentlich etwas aushalten. (lacht)

Kein Problem, Häcker Küchen sind sehr robust!

JW: Das ist gut!

Was hat Sie zum Besuch der Häcker Hausausstellung bewegt?

JW: Ich hatte mich schon ein wenig von meiner Community beraten lassen. Das Gute an Social Media ist, dass du deine Community fragen kannst, wenn du Rat und Tat brauchst. Also habe ich gefragt: „Kinder, ich kenne mich nicht besonders aus. Meine letzte Küche hat

mein Mann geplant. Was ist denn aktuell gut?“ Mir ist wichtig, von welcher Company die Küche kommt und welche Werte dahinterstehen. Und da ist extrem häufig der Name Häcker gefallen. So kam ich durch meine Follower schließlich zu Häcker.

Wenn Sie von den Werten sprechen, ist das Thema Nachhaltigkeit wichtig. Bei Häcker erhalten Sie eine klimaneutrale Küche. Das gibt es ja sonst auch nicht.

JW: Nein, das gibt es nicht. Unsere Company produziert sehr viel Naturkosmetik, und wir sind ebenfalls CO₂-neutral. Das ist mir sehr wichtig! Wir verbinden Natur und Wissenschaft zwar im kosmetischen/pharmazeutischen Bereich, aber wenn man sich damit jeden Tag auseinandersetzt, hat Klimaneutralität einen besonderen Stellenwert. Auch unser Haus ist so ökologisch gebaut, dass es vertretbar ist, und so muss auch unsere Küche sein.

Gab es noch einen weiteren Werteaspekt, der Sie überzeugt hat?

JW: Es wurde gesagt: „Häcker, das ist deutsche Qualitätsarbeit.“ Und ich dachte: „Deutsche Qualitätsarbeit? Die werden doch wohl nicht wirklich alle Küchen in Deutschland fertigen.“ Schließlich kam der Kontakt mit Häcker Küchen zustande, und ich habe nachgefragt, was denn genau mit deutscher Qualitätsarbeit gemeint ist. „Wir fertigen alles in Deutschland“, lautete die Antwort. Das hat mich sehr beeindruckt. Zum Beispiel werden auch unsere Parfüms teilweise in Deutschland abgefüllt. Das ist natürlich deutlich kostenintensiver und trifft bei so manchem Unternehmer auf wirtschaftliches Unverständnis. Wir sind aber sehr europäisch, auch von der Herstellung her. Deswegen war das ein gutes Mindset-fit von meiner Company, von meinen Werten – den Werten, die wir haben – zu Häcker Küchen.

Sie sind Amerikanerin, wenn auch in Deutschland geboren. Stimmt bei amerikanischen Küchen das Klischee „bigger is better“?

JW: Ja! (lacht)

Bedeutet: großer Backofen für einen dicken Truthahn?

JW: Genau so ist es. Das ist die größte Challenge. Ich war schon in zwei Küchenstudios, bevor ich bei Häcker gelandet bin. Und da hieß es dann: „Was, Truthahn?! So was Großes macht hier doch eh keiner.“ „Doch, ich mache das!“ Ich wünsche mir einfach diesen großen Backofen, damit der Truthahn reingeht.

Wenn Sie kochen, ist Ihre Küche also recht amerikanisch geprägt?

JW: Ja, die ist sehr amerikanisch geprägt. Und gemütlich muss es sein, mit einem großen „table in the middle“ und einer Ecke, in der die Kinder sitzen und sich unterhalten können.

„Ich wünsche mir einen großen Backofen, damit der Truthahn reingeht.“

JUDITH WILLIAMS



About

Judith Williams ist eine in Deutschland geborene US-Amerikanerin, die als Unternehmerin, Fernsehmoderatorin und Opernsängerin bekannt ist.

Geboren: 18. September 1971, Ramersdorf-Perlach, München
Ehepartner: Alexander-Klaus Stecher (verh. 2011), Medienunternehmer, Schauspieler, und Moderator

Unternehmen:
Judith Williams GmbH – seit 2007 Vertrieb eigener Kosmetik-, Mode- und Schmucklinien

Fernsehsendungen:
Die Höhle der Löwen (VOX) – seit 2014,
Mein Lied für dich (ZDF) – 2019
Let's Dance (RTL) – 2018

Diskografie:
With Love – 2000

Wir sind eine wahnsinnig kommunikative Familie. Mein Mann ist Medienunternehmer, Schauspieler und Moderator. Meine Schwägerin ist Opernsängerin, mein Schwager Schauspieler, und unsere jüngste Tochter tanzt bei „Let's Dance for Kids“ – meine ganze Familie ist ein kreativer Business-Haufen. Da findet Kommunikation natürlich am liebsten in der Küche statt.

Und: Ich habe eine italienische Schwiegermutter. Die kann übrigens sehr gut kochen. Für sie ist die Küche sowieso das Heiligtum der Frau. Ich hatte gehofft, ich könnte meinen Mann dazu bringen, auch mal öfter zu kochen, aber er macht ja mein Management und hat auch noch obendrauf sein eigenes Business. Jetzt muss ich wohl doch wieder selbst übernehmen.

Er ist also nicht der beste Koch?!

JW: Einfach Spagetti ohne Soße – ich weiß nicht. (lacht) Nein, im Ernst, natürlich kann er mehr als Spagetti ohne Soße ...

Kommen wir zu Ihren Designvorlieben. Gibt es Farben und Materialien, die Sie besonders schön finden?

JW: Ich liebe einen Hauch Eleganz in der Küche. Und wenn ich mich mit meinem Mann einigen will, muss auch ein Hauch Nostalgie mit rein. Also wird es definitiv keine Betonoberflächen-Küche. Ich liebe die Haptik von glatten und doch kuscheligen Materialien. Eine Sitzbank mit Samt zum Beispiel. Oder Oberflächen wie Marmor und schönes, geschliffenes Metall. Also alles mit einer gewissen Eleganz. Diese Vorliebe kommt sicherlich aus dem Bereich der Luxuskosmetik, der mich natürlich geprägt hat.

Und bei den Farben – mögen Sie es lieber hell oder dunkel?

JW: Da bin ich total offen. Zu dunkel sollte es nicht sein, weil ich glaube – oder ich hoffe – ich werde viel Zeit in der Küche verbringen und dort gute Sachen machen. Und dann, ich finde eher eine helle Umgebung schön. Aber man kann ja wunderbar mit Licht und Dunkel arbeiten. Es muss ja nicht alles weiß sein.

Gute Sachen machen klingt lecker.

Kochen oder backen – was ist eher Ihr Metier?

JW: (lacht) Da muss ich meine Töchter fragen. Backen oder kochen, was kann die Mama besser? Was ist schlimmer? (Anm. d. Red.: Tochter Sophia wohnt dem Interview bei.)

Sophia Stecher-Williams: Also es kommt darauf an. Sie kann halt einige gute Rezepte. Aber eher beim Backen. Da war sie früher nicht so gut und hat sehr viel verbrannt. In letzter Zeit verbessert sie sich.

JW: Ich bin sehr bemüht. Mein Mann hat gesagt, auf meinem Grabstein wird stehen: „Sie war stets bemüht, den haushälterischen Anforderungen gerecht zu werden.“ (lacht)

Die Küche ist ein Ort der Kreativität. Es ist wie bei der Malerei, man entwickelt eine eigene Handschrift und man wird immer besser ...

Absolut, genauso ist es. Ich liebe beides, und komischerweise haben wir in unserem Bekannten- und Freundeskreis richtig gute Köche. Ob es der Alfons Schuhbeck ist oder der Jonas Kaufmann (Anm. d. Red.: deutscher Opernsänger). Jonas ist ein enger Freund unserer Familie und ein fabelhafter Koch. Ich stehe immer wieder mit seiner Familie in seiner Küche und sage: „Jonas, ich bin deine Küchenschabe, was soll ich machen?“ Dann gibt er mir Anweisungen, und das kann ich gut. Aber jetzt muss ich ein bisschen erwachsener werden und hoffe, dass Häcker Küchen mir hilft, selbst die Köchin zu sein und nicht nur die Küchenschabe. (lacht)

Dabei hilft Ihnen Häcker natürlich sehr gerne. Frau Williams, herzlichen Dank für das Gespräch!

W



Judith
Williams
empfiehlt



Kuchentratsch

**Backmischungen für Kuchen
wie von Oma**

Kuchentratsch ist ein soziales Start-up aus München mit dem Ziel, das Leben älterer Menschen lebenswerter zu machen. Die köstlichen Fertigbackmischungen werden mit viel Liebe von Seniorinnen und Senioren hergestellt. Mit dem „selbstgebackenen“ Geburtstagskuchen für ihre Tochter gelang Judith Williams dank Kuchentratsch ein echter Volltreffer:

**„Es war der beste Kuchen,
den ich jemals hatte.“**

Sophia Stecher-Williams
www.kuchentratsch.com



WOHNWELT KÜCHE

Geschmackvolle Ideen für besondere Küchentheken

Morgens ein leckeres Müsli, mittags einen deftigen Auflauf, abends einen knackigen Salat. Was auch immer in der Küche gegessen wird – eine schöne Thekenlösung macht Freude und schafft Raum. Hierfür gibt es viele attraktive Möglichkeiten der Gestaltung und der idealen Platzierung im Küchenumfeld. Ob über Eck, als Verbindung oder Verlängerung – so genial lassen sich Küchen durch Theken ergänzen, bildschöne Optik inklusive.



Echte Lieblingsplätze für Landhausküchen.



Schöner Ausblick. Frühstückstheken am Fenster öffnen den Blick.



Einfach mal „um die Ecke“ planen.



VORSCHAU



#22

**DIE NÄCHSTE
AUSGABE ERSCHEINT
IM DEZEMBER 2021!**

Unter anderem mit diesen Themen:
Im **NACHHALTIKEITSBERICHT 2021** dokumentieren wir die Ziele und Fortschritte unserer verantwortungsvollen Nachhaltigkeitsprojekte – wir stellen Ihnen den neuen Bericht vor • Küchenverkauf mit Urkunde und Wachssiegel – in der **HOMESTORY** sind wir zu Besuch bei der urigen „Küchenwerkstatt Lucas Erfurth“ in Kirchberg • Unterwegs auf der Häcker **HAUSMESSE 2021** – unser Messereport präsentiert Ihnen die diesjährigen Highlights und Küchentrends

Ihr
Küchen-Magazin
für
Wissen,
Trends & Inspiration.

Häcker IMPRESSUM
kitchen.germanMade.

 **Klimaneutral**
Druckprodukt
ClimatePartner.com/10234-2104-1003

HERAUSGEBER

Häcker Küchen GmbH & Co. KG
Werkstraße 3
32289 Rödinghausen
+49 (0) 5746 9400
work@haecker-kuechen.de
www.haecker-kuechen.de

REDAKTION / TEXT

Lars Breder, Tobias Steinkamp, Katrin Jäger

FOTOGRAFIE

Andreas Löchte, Florian Kochinke, Dario Ronge, Humberto Bilbao, Parkes Interiors, Tom Wilson, VARUSSCHLACHT im Osnabrücker Land gGmbH – Museum und Park Kalkriese, adobestock.com, istock.com, shutterstock.com

KONZEPTION, KREATION & PRODUKTION

MadeByMates GmbH & Co. KG
Heidesch 1
49549 Ladbergen
+49 (0) 5485 833 4130
info@mbym.media
www.madebymates.media

Gedruckt auf Maxisatin, FSC-Mix



COMING SOON

BESUCHEN
SIE UNSERE
HAUSMESSE
18.-24.09.2021



THE
PERFECT
MATCH



Traumkombinationen



Blättern Sie
online durch
die aktuelle
Ausgabe!



Häcker
kitchen.germanMade.

www.haecker-kuechen.de