

# WORK

**KITCHEN  
STORIES**

NR. 22 | DEZ. 2021



## INSPIRIERENDE MOMENTE

Perfect match – Traumkombinationen:  
Erfolgreiche Premiere begeistert  
Besucher der Häcker Hausmesse.

## KONTINENTE VERBINDEN

Küchenmarkt Nordamerika:  
Häcker baut das Geschäft im auf-  
strebenden Überseebereich aus.

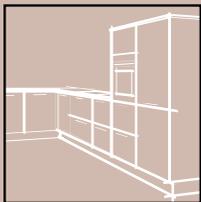
## RÜCHEN MIT GANZ VIEL HYGGE

Bessmann Køkken:  
Spitzenküchen mit nordischem  
Flair im dänischen Fredericia.

THE  
**PERFECT MATCH**   
*Traumkombinationen*

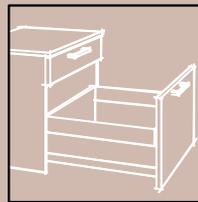


CONCEPT**130**



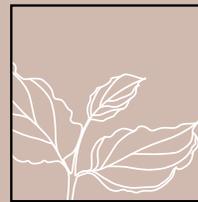
**INTELLIGENTE  
 VIELFALT**

- + Systemküche im 130 mm Raster
- + Korpushöhen: 71,5 cm (lieferbar ab Juni 2022) und 78 cm
- + Korpusinnenfarbe Kristallweiß
- + Glasfronten in matt und hochglänzend
- + Selection Farbkonzept über Front und Kehlleiste



**TECHNIK  
 UND DESIGN**

- + Neuer Systemfarbton Platin
- + Auszugssystem Metro
- + Neigungsverstellung durch Exzentrerschraube



**NACHHALTIGKEIT**

- + Klimaneutrales Produkt
- + Made in Germany
- + Lacksysteme auf Wasserbasis
- + Kurze Lieferketten



## LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

als verantwortungsvolles Unternehmen engagiert sich Häcker stark für das Thema Nachhaltigkeit. Seit Jahren integrieren wir ökologische und gesellschaftliche Aspekte in unsere Geschäftstätigkeit. Dabei ist Nachhaltigkeit für uns gelebte Verantwortung. Sie ist fester Bestandteil von Häcker und bedeutet Mehrwert, für Sie als Partner, für das Unternehmen Häcker sowie für die Umwelt. Zudem bin ich der festen Überzeugung, dass wir wirtschaftlichen Erfolg nur innerhalb eines gesunden ökologischen und sozialen Rahmens erreichen können. Daher haben wir Nachhaltigkeit zu einer fest verankerten Haltung für das gesamte Unternehmen gemacht.

Dies sehen Sie zum Beispiel anhand unserer neuen Produktlinie concept130, die neben wasserbasierten Lacken auch auf recyceltes Lacklaminat sowie eine klimaneutrale Produktion setzt. Besonders klimafreundlich ist auch die Tatsache, dass mehr als 50% unserer Lieferanten aus einem Umkreis von nur 50 Kilometern kommen. All dies sind Bausteine, die dazu beitragen, die Anforderungen einer nachhaltigkeitsorientierten Gesellschaft zu erfüllen und damit zukunftsfähig zu bleiben.

Wenn ich zudem mit unseren Hunden durch den massiv veränderten Wald gehe, wird mir persönlich bewusst, wie dringend und notwendig unser aller Engagement für die Natur und den Klimaschutz ist.

Auf nachhaltigem Papier präsentieren wir Ihnen in der neuen WORK wieder viele spannende Themen. Erfahrungsberichte, Gespräche sowie Reportagen zeigen Ihnen das, was Sie und uns bewegt. Wie war die Häcker Hausmesse, zu der wir viele Kunden begrüßen konnten?



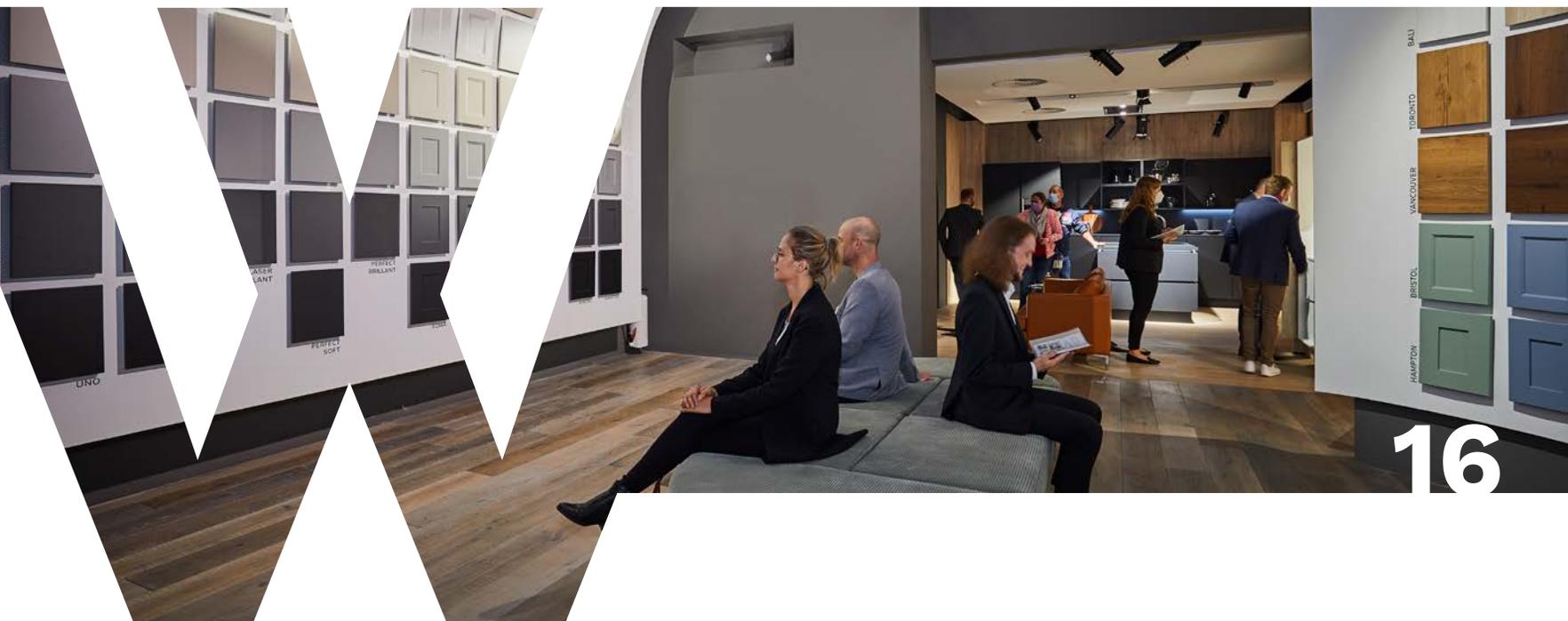
Was ist eine „hyggelige Küchenerlebniswelt“ und welche Geschichten erzählen unsere Architekten zu den Ausstellungsküchen? Entdecken Sie die Antworten und viele weitere Kitchenstories in der neuen WORK.

Lassen Sie sich überraschen und haben Sie viel Freude beim Lesen.

Ihnen und Ihrer Familie wünsche ich ein gesegnetes Weihnachtsfest. Genießen Sie eine wundervolle Zeit zusammen und starten Sie gesund in ein erfolgreiches Jahr 2022.

Herzliche Grüße  
Ihr Jochen Finkemeier

**GESCHÄFTSFÜHRENDER GESELLSCHAFTER**



### 03 Editorial

Werteorientiert: Geschäftsführer Jochen Finkemeier spricht über gelebte Verantwortung. Durch nachhaltiges Handeln schafft Häcker Küchen die grundlegenden Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zukunft.

### 06 News

Azubi-Projekt: Kreative Ideen für tolle Produktneuheiten. Ressourcenschonend: Kunststoff-Fronten aus recyceltem Lacklaminat. Herausragend: Doppelter Sieg beim „Lieferantenmonitor 2021“.

### 08 Bunt ist das neue Grün!

Nachhaltiger Oberflächenschutz: Ein Großteil der in den werkseigenen Lackieranlagen verwendeten Lacke sind wasserbasiert. Aus gutem Grund, denn Wasserlacke sind umweltfreundlich und beständig.

### 10 Perfekt kombinieren und leicht planen

Vielältige Traumkombinationen: Perfekte Durchgängigkeit trifft auf leichte Planbarkeit – concept130 vereint intelligente Vielfalt, Technik und Design sowie Nachhaltigkeit zu einem großen Ganzen. Erfahren Sie, was die neue Produktlinie so einzigartig macht.

### 16 Häcker Hausmesse zeigt neue Möglichkeiten der Küchenplanung

Inspirierende Momente: Unter dem Motto „the perfect match – Traumkombinationen“ stieß die erfolgreiche Premiere von concept130 auf große Begeisterung auf der diesjährigen Hausmesse. Wir haben Eindrücke und Besucherstimmen vom Messegesehen eingefangen.

### 20 Produktvielfalt mit System

Gemeinsamer Nenner: Dirk Krupka, Geschäftsführer Technik, spricht im Interview über die Herausforderungen und Chancen der Umstellung der Häcker Werke auf eine einheitliche Plattformstrategie zur Fertigung von Rasterküchen.

### 22 Spitzenküchen mit nordischem Flair

Hyggelige Küchenerlebniswelt: Lars Kjøpke Kjeldsen versteht es, seine Kunden mit Außergewöhnlichem zu überzeugen. Wir stellen den sportlichen Küchenexperten und seine Heimatstadt Fredericia vor. Folgen Sie uns an die dänische Ostseeküste!

### 26 Trendbewusst und vielseitig kombinierbar

Echte Allrounder: Die neuen Selection Farben sind so abgestimmt, dass sie ideale Partner für alle Natur- und Holztöne, für Weiß als auch für Schwarz und Graphit sind. Wir geben Anregungen für ein harmonisches Mix & Match.



## SELECTION FARBEN - BRINGEN SIE LEBENDIGE ARZENTE IN MODERNE KÜCHEN.



UNSERE TRENDFARBEN FÜR EMOTIONALE KÜCHENGESTALTUNG AB SEITE 26.

### 28 Jetzt schlägts dreizehn

Gutes Verkaufsargument: Blaupunkt bietet zukünftig 13 Geräte mit 5-Jahresgarantie an. Darüber hinaus gibt es attraktive Produktneuheiten. So hat das Blaupunkt Geschirrspüler-Portfolio ein großes Upgrade in Sachen Energieeffizienz erhalten.

### 32 Fantasivolle Küchenplanung mit Brief und Siegel

Homestory: Besuchen Sie mit uns Lucas Erfurth in seiner Küchenwerkstatt in Kirchberg. Hier wird der Abschluss des Kaufvertrags auf besondere Art und Weise zelebriert. Eine schöne Geste, die große Wertschätzung zum Ausdruck bringt.

### 36 Am Anfang steht die Idee

Geschichten erzählen: Wir präsentieren Ihnen drei einzigartige Traumküchen sowie die kreativen Köpfe, die sie geplant haben. Was hat die Häcker Innenarchitekten und -architektinnen zu dieser lebendigen Küchenarchitektur inspiriert?

### 40 Kontinente verbinden

Echte Pionierarbeit: Im sonnigen Miami wartet auf Andreas Gommeringer eine echte Herausforderung. Wir haben den sympathischen Vertriebsleiter Übersee vor seinem Umzug getroffen und mit ihm über den Küchenmarkt Nordamerika gesprochen.

### 46 Natürlich nachhaltig

Aus Tradition verantwortungsvoll: Vom Bildungsprojekt in Sierra Leone bis zum wasserbasierten Lack – als zentrales Informationsportal zum Thema Nachhaltigkeit gibt die Häcker Website spannende Einblicke in bewegende Themen.

### 47 Ei, wie einfach!

Clevere Schwimmprobe: Sind die Eier noch gut? Diese Frage stellt sich insbesondere dann, wenn Eier bereits seit längerer Zeit im Kühlschrank lagern. Eine schnelle Antwort liefert unser gewinnender Küchentipp.

### 48 Die neue Liebe zu attraktiver Ordnung

Praktische Wohnlichkeit: Regale dienen in der modernen Küche als trendiges Gestaltungselement, das immer mehr Liebhaber findet. Wir präsentieren Ihnen inspirierende Ideen für Ordnung und Struktur.

### 50 Vorschau & Impressum

# SPITZENLEISTUNG

## GEMEINSAMES AZUBI-PROJEKT BRINGT ERSTKLASSIGE ERGEBNISSE



Die Bedeutung des Themas Ausbildung wird im Hause Häcker GROSS geschrieben. Jedes Jahr fragen wir unsere Azubis nach ihrer Zufriedenheit und nach Ideen, wie wir die Ausbildung noch verbessern können. In der letzten Befragung wünschten sich unsere Azubis mehr Vernetzung zwischen den Azubis der unterschiedlichen Ausbildungsberufe und Aufgaben mit Verantwortung, wie beispielsweise ein ganz „eigenes Projekt“.

### Gesagt, getan.

Die Herren Stefan Möller (Kaufmännischer Geschäftsführer) und Michael Dittberner (Leiter Produktentwicklung) definierten daraufhin ein spannendes Projektthema:

„Kreiere einen für Häcker neuen Küchenzubehörartikel zur Aufnahme in unser Verkaufshandbuch.“

Der Anreiz für unsere Azubis bestand darin, dass der beste Entwurf - Platz 1 - in das Häcker Verkaufshandbuch aufgenommen wird und tatsächlich auf den Markt gebracht, also verkauft wird. Los ging es. Aus unseren 25 teilnehmenden Azubis wurden fünf Projektgruppen gebildet. Bunt gemischt aus allen Ausbildungsberufen. Die fünf Gruppen waren hochmotiviert und stellten sich begeistert der Herausforderung.

Unsere Azubis machten sich auf die Suche nach neuen praktischen Produktideen, die wir so bisher noch nicht bei Häcker haben. Nach den ersten guten Ideen ging die eigentliche Arbeit erst richtig los. Es galt, das richtige Material zu finden, die Einhaltung eines festgesetzten Budgets zu prüfen, das passende Verpackungsmaterial auszuwählen, eigenständig Kontakt zu Lieferanten aufzunehmen, Angebote einzuholen, eine detaillierte Kostenkalkulation anzufertigen sowie einen Prototypen zu bauen. Da konnte das Know-how aller Ausbildungsberufe einfließen.

Innerhalb dieses Projektes entstanden großartige Ideen und Vorschläge. Und auch, wenn am Ende nur ein Projekt die Nr. 1 werden konnte, sind doch alle Beteiligten Gewinner. Denn der eigene Erfahrungsschatz wuchs mit diesem Projekt enorm.

Doch nun zu den fünf fantastischen Projektideen unserer Azubis:

**Die Vorschläge:**

- #1 Deposé - Ablage für Kochutensilien wie Rührlöffel, Topfdeckel usw.
- #2 Magnetischer Messerhalter für Nischen in Holzdekor oder Frontfarbe
- #3 Holzschneidebrett, rechts und links mit Aussparung für Schalen bzw. Teller
- #4 Multifunktionsgitter in RAL-Farben
- #5 Variabler Spüleneinsatz als Ablagemöglichkeit für Spültücher und Schwämme

Leider kam Anfang 2021 ein Corona-Stopp dazwischen. Die Gruppenarbeiten der Azubis wurden zunächst aufgrund der Kontaktbeschränkungen eingestellt. Die finale Vorstellung der Küchenzubehörartikel verschob sich dadurch ein wenig ins Frühjahr.

Am 21.05.2021, war es dann soweit – der Prämierungstermin! Die Juroren waren Stefan Möller und Michael Dittberner.

Trommelwirbel . . . and the winner is:

## DAS HOLZSCHNEIDEBRETT

**Die weiteren Platzierungen:**

- Platz 2** Das Deposé für Kochutensilien
- Platz 3** Der magnetische Messerhalter
- Platz 4** Das Multifunktionsgitter in RAL-Farben
- Platz 5** Der Spüleneinsatz für Spültücher und Schwämme

In einer kleinen Feierstunde wurden die Platzierungen durch die Herren Möller und Dittberner mitgeteilt. Die Ideen und Entwicklungen wurden gelobt sowie die Kreativität unserer Azubis besonders hervorgehoben. Zudem wurde auch den Zweitplatzierten mitgeteilt, dass ihr Produkt ebenfalls ins Verkaufshandbuch 2023 aufgenommen wird.

Neben reichlich Lob gab es natürlich auch noch kleine Prämien für alle Teilnehmer.

**Wichtig: Einen großen Teil der Preisgelder spendeten die Azubis für gemeinnützige Zwecke – wie „Die Hospizbewegung Herford“, „Aktion Lichtblicke“ und das „Tierheim Lübbecke“. Eine ganz besondere Geste.**

An dieser Stelle gratulieren wir allen Teilnehmern des Projekts und bedanken uns für die kreativen Ideen und die tollen, neuen Produkte!

## DOPPELTER SIEG BEIM „LIEFERANTENMONITOR 2021“



Zum zweiten Mal in Folge belegt Häcker Küchen den ersten Platz beim Lieferanten-Ranking von GARANT Austria. Österreichs Möbelverband prüft und beurteilt im Rahmen des Wettbewerbs regelmäßig die Qualität seiner Lieferanten-Handelspartner-Beziehungen. In diesem Jahr

wurden insgesamt 25 Küchenmöbel-Lieferanten nach Parametern wie Lieferqualität, Produktqualität, Preis-Leistungs-Verhältnis oder Außendienstmitarbeiter bewertet. Mit einem Top-Score von 86 Punkten in der Gesamtbewertung ging Häcker Küchen als Sieger über die Ziellinie. Darüber erreichte Häcker Küchen mit vollen 100 Punkten einen zusätzlichen Spitzenplatz in der Außendienstwertung.

## NACHHALTIGE ALTERNATIVE: LACKLAMINAT RECYCELT



Die Umwelt entlasten und den wachsenden, ökologischen Konsumentenansforderungen entsprechen – diesem Anspruch folgend arbeitet Häcker Küchen an der permanenten Verbesserung seiner Produkte und Produktionsprozesse. Wichtige Aspekte sind dabei Ressourcenschonung und CO<sub>2</sub>-Reduktion durch kurze Lieferwege. Die Fertigung hochwertiger Kunststoff-Fronten mit hohem Recyclinganteil ist ein weiterer Schritt unseres konsequenten Nachhaltigkeitsmanagements. Diesen gehen wir gemeinsam mit einem neuen Lieferanten: **Fine Decor**.

Das Unternehmen aus dem westfälischen Oelde produziert recyceltes Lacklaminat, das alle REACH-Anforderungen erfüllt und aus diesem Grund von der deutschen Gütegemeinschaft Möbel (DGM) mit dem Goldenen M ausgezeichnet wurde. Das umweltfreundliche und langlebige Material kommt ab sofort in der neuen Produktlinie concept130 zum Einsatz. Die Partnerschaft mit Fine Decor garantiert dabei kurze Lieferwege sowie eine zuverlässige Versorgung mit dem recycelten Wertstoff.

Das Unternehmen aus dem westfälischen Oelde produziert recyceltes Lacklaminat, das alle REACH-Anforderungen erfüllt und aus diesem Grund von der deutschen Gütegemeinschaft Möbel (DGM) mit dem Goldenen M ausgezeichnet wurde. Das umweltfreundliche und langlebige Material kommt ab sofort in der neuen Produktlinie concept130 zum Einsatz. Die Partnerschaft mit Fine Decor garantiert dabei kurze Lieferwege sowie eine zuverlässige Versorgung mit dem recycelten Wertstoff.

# ZWEI UNTERNEHMEN. EIN ZIEL.

**Mit der Firma Adler als Lacklieferant hat Häcker einen idealen Partner auf Augenhöhe. Das in dritter Generation geführte Familienunternehmen hat es sich zum Auftrag gemacht, Nachhaltigkeit und Verantwortung zu leben. Jeden Tag.**

Bereits 1995 wurde aus diesem Grund ein eigenes Umweltschutz- und Recyclingzentrum gegründet. Jährlich fließen 10 % des Umsatzes in die Entwicklung neuer und verbesserter Produkte sowie innovativer Technologien. Seit 2018 ist das Adler Werk in Schwaz zu 100 % klimaneutral, und bis zum heutigen Tag werden mehr als zwei Drittel der rund 10.000 Artikel auf wasserlöslicher Basis hergestellt. Nicht ohne Grund ist aus der einstigen kleinen Farbhandlung aus Tirol mittlerweile Europas modernste Wasserlackfabrik geworden. Oder, wie es Geschäftsführerin Andrea Berghofer ausdrückt: „Wer mit Herz bei der Sache ist, macht keine halben Sachen“.

# BUNT IST DAS NEUE GRÜN!

Ein ganz großartiges Attribut unserer Zeit ist doch, dass sich inspirierendes Design und nachhaltiges Wohnen nicht mehr ausschließen. Wenn es um die Gestaltung der individuellen Traumküche geht, wird diese nicht nur wunderschön, sondern eben auch wunderbar nachhaltig. Dabei darf es auch gerne etwas bunter zugehen, die Möglichkeiten hierfür sind nahezu unbegrenzt.

Von leuchtend bis elegant, von intensiv bis zurückhaltend, von matt bis glänzend. Fast alles ist möglich. Ganz individuell. Ganz umweltschonend. Ganz einfach.

Als Grundlage für diese Welt setzt Häcker auf die vielen Vorteile wasserbasierter Lacke. Anders als bei klassischen, lösungsmittelbasierten Lacken wird hier der Großteil der organischen Lösungsmittel durch Wasser ersetzt. Damit ist die Verarbeitung nicht nur schadstoff- und geruchsarm, sondern bietet auch hinsichtlich der Optik die uneingeschränkte Bandbreite. Nach einer deutlich schnelleren Trockenzeit ist die harte Oberfläche sowohl

chemisch als auch mechanisch enorm belastbar und bereit für den Einsatz. Die drei Hauptaufgaben des Lacks sind Protektion, Funktion und Dekoration.

Dabei sind die Wasserlacke UV-beständig, frei von Schwermetallen und weisen eine hohe Kratzfestigkeit auf, ohne auf die Farbvielfalt zu verzichten.

Ganz aktuell beweist Häcker seine beeindruckende Lackkompetenz am Beispiel der Produktlinie systemat. Facettenreiche Farbkombinationen, brillante Highlights, Corporate Design oder Lieblingsfarben – die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. In der Umsetzung bedeutet das: Mit insgesamt 190 unterschiedlichen RAL Tönen

haben Kunden die Möglichkeit, sich ihre ganz individuelle Lieblingsküche zu kreieren. Ein gutes Gefühl, ein Unikat zu erschaffen und dabei gleichzeitig die Umwelt zu schonen. Ganz ohne Kompromisse.

In modernsten Lackieranlagen gelangt das farbliche Wunschkonzept ressourcenschonend auf die neue Traumküche. Nach dem Motto „Mehr Wasser, weniger Lösungsmittel“ verbindet Häcker eine Spitzenlackqualität mit einem hohen Maß an Nachhaltigkeit. Dieses Gesamtpaket ist nicht nur ‚State of the Art‘, sondern ein neues Level punkto Umweltbewusstsein. Denn Verantwortung zu übernehmen ist auch immer eine Entscheidung für die Zukunft. **W**

# concept 130

## PERFEKT KOMBINIEREN UND LEICHT PLANEN

Zur Hausmesse 2021 wurde der Vorhang für die neue Produktlinie concept130 erstmals gelüftet. Ein großartiges Ereignis, das wir gerne mit Ihnen geteilt haben. Und wir freuen uns über Ihr positives Feedback. Herzlichen Dank dafür!





W ir haben reingehört in die vielen Gespräche und haben hier für Sie die wichtigsten Argumente und Vorteile von concept130 zusammengestellt. Damit planen Sie für Ihre Kunden ganz leicht neue Traumküchen.

Lassen Sie sich von concept130 begeistern, denn nie war es einfacher, einzigartige Traumkombinationen für Küchenkunden zu realisieren. Das Geheimnis liegt insbesondere im planbaren Küchenraster von 130 mm – dem gemeinsamen Nenner mit systemat.

### Intelligente Vielfalt

Ein wichtiges Element von concept130 ist die perfekte Durchgängigkeit. Im harmonischen Zusammenspiel mit der Innenfarbe Kristallweiß bieten elf attraktive Korpusaußenfarben die perfekte Basis für viele Kombinationsmöglichkeiten. Denn zu jeder Korpusvariante gibt es eine umfangreiche Auswahl an kombinierbaren Sichtseiten. Zu allen Frontfarben gibt es ebenfalls die passenden Sichtseiten und Wangen. Insgesamt 20 Frontenprogramme mit zahlreichen Farbvarianten bieten für jeden individuellen Geschmack garantiert „the perfect match – Traumkombinationen“.

Ein echtes Highlight sind die neuen MURANO Glasfronten in matt und hochglänzend. Pfllegeleicht und sicher mit seitlich geschlossener Dickkante.

Diese Planungsvielfalt setzt sich bei den Fronten und der Farbvielfalt fort. Die 130er-Rasterung ermöglicht eine klare, harmonische Linienführung.

Vier neue Farbtrends für moderne Küchen: Das durchdachte „Selection Farbkonzept“ lädt dazu ein, emotionsgeladene Stimmungen zu kreieren. Die harmonischen Trendfarben Eukalyptus, Umbra-natur, Ocean und Burgund sind ideale Partner für alle Natur- und Holztöne, für Weiß wie auch für Schwarz und Graphit. Durch einen leichten Grauanteil eignen sich die zeitlosen Selection Farbtöne sowohl für klassische Landhausküchen, als auch für urbane Designküchen im modernen Look. Drei Frontprogramme sowie die passenden Kehlleisten für eine grifflose Gestaltung stehen in den vier neuen Selection Farben zur Auswahl – und können ganz nach dem Motto „Mix & Match“ miteinander kombiniert werden.

Dunkle Grifffarben zum Beispiel passen perfekt zu dunklen Schaltern oder Leuchten im Raum. So passt sich die Küche hervorragend der gesamten Raumgestaltung an.

### Technik & Design

Ebenfalls ein überzeugendes Argument für concept130 ist die hochwertige und designorientierte Innenausstattung. Hier setzt Häcker Küchen auf das moderne Metro Auszugssystem, das in der Variante mit seitlicher Reling serienmäßig ist. Kunden, die komplett geschlossene Auszugsseiten bevorzugen, können auf Wunsch ein Upgrade auf die Metro Box sowie auf die transparente Klarglasvariante erhalten. Ganz neu ist der Systemfarbton Platin. Dieser neue, faszinierende Edelmetall-Look verleiht den Auszügen eine hochwertige Designästhetik.

### Nachhaltigkeit

Eine facettenreiche Gestaltungsvielfalt, hochwertige Technik und faszinierendes Design sind die sichtbaren Vorteile von concept130. Hinzu kommt der wichtige Faktor Nachhaltigkeit, der für viele Käufergruppen eine hohe Relevanz hat.

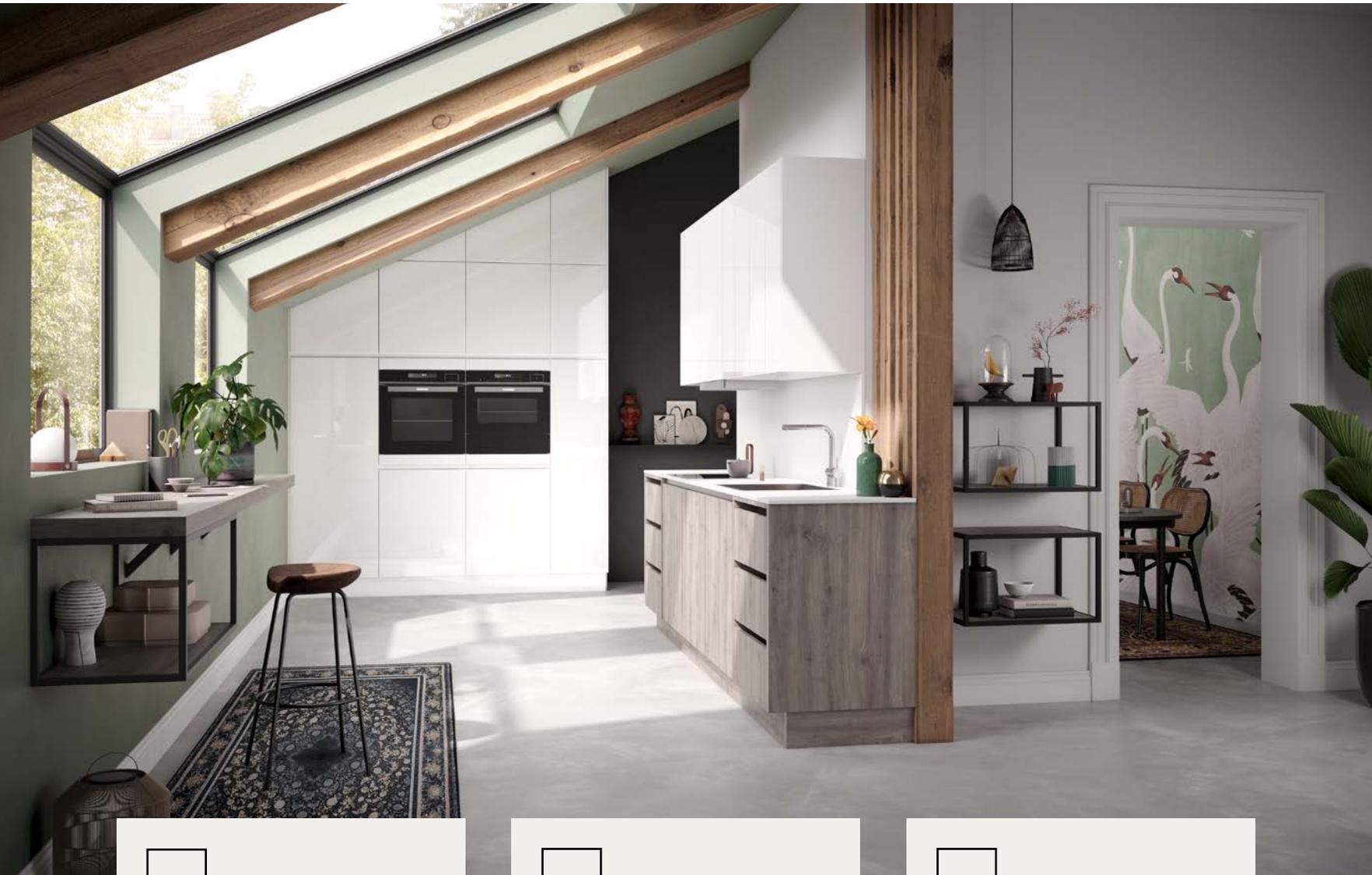
So werden die Selection Farbprogramme mit umweltfreundlicher, wasserbasierter Lackoberfläche in modernsten Lackieranlagen direkt in den Häcker Werken verarbeitet. Zudem werden erstmals Fronten mit Oberflächen aus überwiegend recyceltem Lacklaminat angeboten. Um hier den ökologischen Fußabdruck möglichst klein zu halten, wird das innovative Recyclingprodukt von einem Hersteller aus der Region NRW bezogen. Unabhängig von der individuellen Konfiguration können sich concept130 Kunden über das gute Gefühl freuen, dass ihre wunderschöne Häcker Küche zertifiziert klimaneutral, wohngesund und ausschließlich in Deutschland gefertigt wurde – ganz in der verantwortungsvollen Tradition von Häcker Küchen. Anknüpfend an systemat setzt Häcker Küchen mit concept130 einen weiteren Meilenstein in Richtung erfolgreiche Zukunft. concept130 lohnt sich in vielfacher Hinsicht und eröffnet beste Marktchancen. Neben den drei Argumenten „Intelligente Vielfalt“, „Technik & Design“ sowie „Nachhaltigkeit“ gibt es drei weitere Vorteile, die nur für Sie bestimmt sind:

**+ concept130 kann zukünftig in allen Häcker Werken produziert werden.**

**+ concept130 hat das gleiche Raster wie systemat – somit für Sie eine Vereinfachung in der Planung.**

**+ concept130 ist wirtschaftlich attraktiv, da es eine deutlich bessere Ausstattung als sein Vorgänger besitzt.**

In diesem Sinne viel Spaß und Erfolg mit den neuen concept130 Küchen von Häcker. **W**



## INTELLIGENTE VIELFALT

- + Systemküche im 130-mm-Raster
- + Korpushöhen: 71,5 cm (lieferbar ab Juni 2022) und 78 cm
- + Korpusinnenfarbe Kristallweiß
- + Glasfronten in matt und hochglänzend
- + Selection Farbkonzept über Front und Kehlleiste



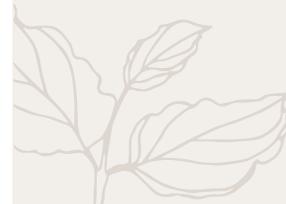
## TECHNIK UND DESIGN

- + Neuer Systemfarbton Platin
- + Auszugssystem Metro
- + Neigungsverstellung durch Exzentrerschraube



## NACHHALTIGKEIT

- + Klimaneutrales Produkt
- + Made in Germany
- + Lacksysteme auf Wasserbasis
- + Kurze Lieferketten



KORPUS  
+ FRONT + KEHLELEISTE

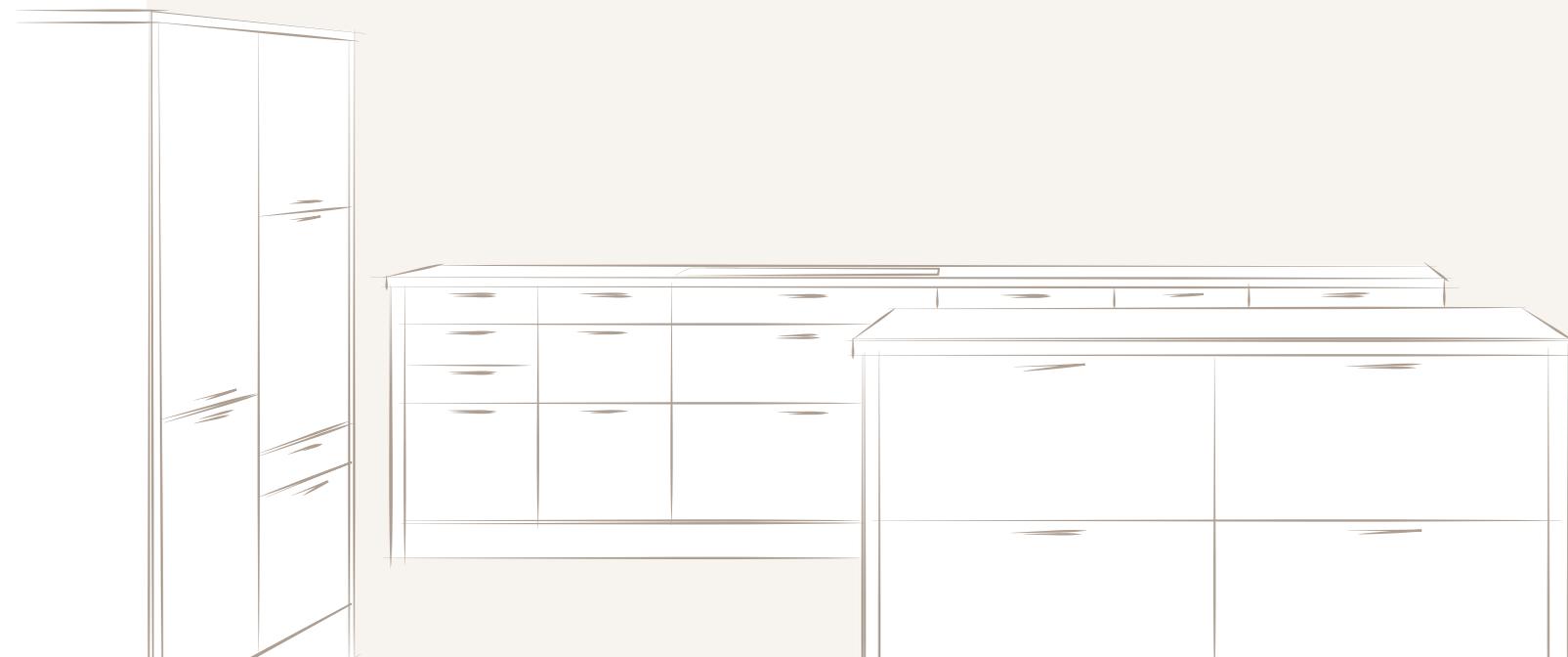
# DURCHGÄNGIGKEIT & VIELFÄLTIGKEIT



SELECTION TRENDFARBEN: EUKALYPTUS,  
UMBRA-NATUR, OCEAN & BURGUND

GANZHEITLICHES FARBKONZEPT FÜR  
KORPUS, FRONT & KEHLELEISTE

KLARE LINIENFÜHRUNG & LEICHTE  
PLANBARKEIT DURCH 130ER-RASTER



MADE IN GERMANY

## ÄSTHETISCH & HOCHWERTIG



AUSZUGSSYSTEM METRO IN PLATIN



## KLIMANEUTRAL & WOHN GESUND



RESSOURCENSCHONUNG UND  
CO<sub>2</sub>-REDUKTION DURCH KURZE  
LIEFERWEGE

UMWELTFREUNDLICHE WASSERLACKE  
& LACKLAMINAT MIT HOHEM  
RECYCLINGANTEIL

EMISSIONSARME MÖBELFERTIGUNG  
& FORMALDEHYDREDUZIERTE  
HOLZWERKSTOFFE



Faszinierende Themenwelt: Die beeindruckende Inszenierung von **concept130** zog die erstaunten Messebesucher magisch in ihren Bann.

# INSPIRIERENDE MOMENTE: HÄCKER HAUSMESSE ZEIGT NEUE MÖGLICHKEITEN DER KÜCHENPLANUNG

Unter dem Motto „the perfect match – Traumkombinationen“ sorgte die erfolgreiche Premiere von **concept130** für große Begeisterung auf der diesjährigen Hausmesse.

Rund 4.500 interessierte Fachbesucher und Handelspartner aus ganz Europa zog es im September ins ostwestfälische Rödinghausen, um die neue Produktlinie sowie viele weitere überraschende Küchenneuheiten live zu erleben.

Wir haben Impressionen und Besucherstimmen vom Messegesehen eingefangen.

Folgen Sie uns auf die Häcker Hausmesse 2021!



## MESSE-HIGHLIGHT:

concept130 begeisterte mit intelligenter Vielfalt. Perfekt aufeinander abgestimmte Fronten, Korpusseiten und Kehlleisten – eine harmonische Farbgestaltung. Die neuen Möglichkeiten konnten die Besucher facettenreich erleben. Verschiedene Muster boten einen guten Eindruck und beflügelten die Fantasie.





## LE MANS LÄSST GRÜSSEN

Die ausdrucksstarke Mottoküche im ikonischen Gulf-Look lässt insbesondere die Herzen leidenschaftlicher Motorsportfans spürbar höher schlagen. Ein kunstvolles Beispiel für die kreativen RAL-Möglichkeiten der Produktlinie systemat und eine schöne Idee für Kunden, die Wert auf das eigene Firmen-CI legen.

## WOHN(T)RAUM KÜCHE

Küchen mit wohnlichem Ambiente liegen voll im Trend. Gemütliche Sitzecken, dekorative Materialien und clever integrierte Regale – die Hausmesse präsentierte inspirierende Ideen für die harmonische Verbindung von Küche und Wohnen.



**ANJA LÜTHI,  
ZÜRICHSEEKÜCHEN URS LÜTHI,  
ZÜRICH**

„Die Vielfalt der Produkte ist einfach spektakulär und die Präsentation unglaublich ansprechend. Häcker übertrifft sich jedes Jahr selbst.“



**SVEN THIEMANN,  
KÜCHENHAUS THIEMANN,  
OVERATH**

„Bei concept130 begeistert mich auf Anhieb das durchgängige Farbkonzept. Ich bin sicher, unsere Kunden werden ebenfalls begeistert sein!“



**NELLI ENGELKE,  
MÖBEL GROBECKER,  
GIEBOLDEHAUSEN**

„Die Neuheiten, die Häcker zu bieten hat, faszinieren mich jedes Jahr aufs Neue. concept130 ist dieses Mal natürlich ganz besonders spannend.“



## FÜR LEIB UND SEELE

Süße Versuchungen: Köstliche Eisspezialitäten und schokoladig-saftige Brownies verführten zu genussvollen Pausenmomenten. Wer kann da widerstehen? Auch die stilvolle Häcker Lounge bot wieder viele kulinarische Höhepunkte.

## WOHNLICHE FUNKTIONALITÄT

Der Trend zum Homeoffice eröffnet vielseitige Planungsmöglichkeiten für die Wohnwelt Küche. Zahlreiche interessierte Fachbesucher überzeugten sich vor Ort von den überraschenden Arbeitsplatzlösungen und nutzten die Gelegenheit zum ausgiebigen Anfassen und Ausprobieren.



**PHILIPP BARU,  
ZIMBER AG,  
BASEL**

„Die Umstellung auf ein einheitliches Montagekonzept wird meine tägliche Arbeit als Monteur ungemein vereinfachen. Ich bin begeistert!“



**VIVIEN PAULMANN,  
MÖBEL HÖFFNER,  
ROSTOCK-BENTWISCH**

„Schwebende Küchen sind mal wieder ganz was anderes. Ich erlebe immer wieder inspirierende Überraschungen, hier auf der Häcker Hausmesse.“

## TIPP

Erleben Sie die **virtuelle Hausmesse 2021** und erfahren Sie alles über concept130 – die neue Produktlinie.



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



*„In den letzten Jahren haben wir kontinuierlich investiert!“*

**DIRK KRUPKA**

# PRODUKTVIELELT MIT SYSTEM

Nach systemat ist concept130 der nächste Meilenstein in der Erfolgsgeschichte von Häcker Küchen. Gemeinsamer Nenner beider Produktlinien ist das innovative Rasterküchenkonzept. Bis 2023 wird die komplette Produktion aller Häcker Werke auf eine einheitliche Plattformstrategie umgestellt. Die Weichen stehen auf Wachstum: WORK im Gespräch mit Dirk Krupka, Geschäftsführer Technik, über die Herausforderungen und Chancen der geplanten Produktumstellung.

**Die neue Produktlinie concept130 wurde genau ein Jahr nach systemat 3.0 vorgestellt. Wann wurde entschieden, die Produktion komplett auf das 130-mm-Raster umzustellen?**

**Dirk Krupka:** Wir hatten schon seit einiger Zeit immer wieder über die Vorzüge einer Rasterküche gesprochen. Trotzdem braucht man dann eine gewisse Zeit, um solche wichtigen Entscheidungen zu treffen. Wir waren über Jahrzehnte mit der classic-Produktlinie erfolgreich. Das Produkt ist

eben sehr gut und ausgereift. Zu Beginn der Planung des Werkes 5 hatten wir noch nicht den Entschluss gefasst, concept130 einzuführen. Im weiteren Verlauf der Realisierung hatten wir solche Szenarien dann berücksichtigt. Das Werk 5 ist nicht ohne Grund mit einem sehr großen Lagerbereich ausgestattet und auf die Bewirtschaftung maximaler Varianz ausgerichtet.

**Das Werk 5 in Venne sowie die bisherigen Learnings aus den classic-Werken gaben**

**also den ausschlaggebenden Impuls für die Entscheidung?**

**DK:** Venne ist ein sehr wichtiger Baustein in unserer Produktion. Alles, was wir am Standort Rödighausen über Jahre hinweg gelernt und uns erarbeitet haben, wurde in Werk 5 umgesetzt. Wir haben einen besseren Materialfluss, eine höhere Automatisierung – im Bereich der Korpus- und Frontkommissionierung kann man sich das beeindruckend anschauen. Die Fertigung unserer Wangen und Zuschnitte ist deutlich

verbessert worden. Im Grunde genommen haben wir alle Abläufe verbessert und Kapazitäten geschaffen, die so universell sind, dass wir auch zukünftig erfolgreich wachsen können.

**Werk 5 wurde zunächst parallel für zwei Standorte geplant, nach der Entscheidung für den Standort Venne dann in nur 15 Monaten gebaut und in Betrieb genommen. Das ist rekordverdächtig!**

**DK:** Wir haben in den letzten Jahren kontinuierlich investiert und wissen daher aus bestätigtem Erfahrungswissen, was in der Küchenproduktion funktioniert und was nicht. Ohne dieses Wissen und die Erfahrungen wären eine derart schnelle Planung und Inbetriebnahme des Werkes 5 nicht möglich gewesen. Und natürlich braucht man ein hoch qualifiziertes und motiviertes Team. Das war eine tolle Gemeinschaftsleistung!

**systemat wird in Venne produziert – classic und concept130 in Rödinghausen. Werden mit der Umstellung auf concept130 die Maschinen bzw. Fertigungsprozesse in den Rödinghauser Werken an Werk 5 angeglichen?**

**DK:** Wir haben schon immer in allen Werken nach den Grundsätzen unseres Häcker Produktionssystems gefertigt. Das bedeutet nach einheitlichen Standards und Betriebsabläufen, die immer eine gleichbleibend hohe Qualität und Produktivität gewährleisten.

Die Plattformstrategie bietet jetzt zusätzliche Möglichkeiten. Denn alle Werke können nach der Umstellung deutlich besser aufeinander abgestimmt werden. Das ermöglicht eine bessere Verteilung der Kapazitäten über alle drei Werke, denn die Koordination und Auslastungssteuerung sind deutlich einfacher. Im Klartext bedeutet dies, wir haben eine Produktlinie weniger – weniger Komplexität und weniger Varianten. Insgesamt ist für uns die Plattformstrategie – die Umstellung auf concept130 – ein ganz wesentlicher Schritt, der uns in der Gesamtperformance nochmals deutlich nach vorne bringen wird.

**In welchen Schritten erfolgt die Umstellung auf concept130?**

**DK:** In der ersten Phase erfolgt die Fertigung von concept130 in Werk 2, der ehemaligen systemat-Fertigung. Unser bewährtes Team hat im Oktober 2021 mit

der Auslieferung der Ausstellungsküchen begonnen. Im Jahr 2022 werden die ersten Kundenkommissionen ausgeliefert. Interessant wird es dann im Jahr 2023, wenn wir classic komplett durch concept130 ersetzen werden. Dann müssen im Werk 3, der bisherigen classic-Fertigung in Rödinghausen, maschinelle Anpassungen vorgenommen werden. Davon betroffen sind alle Fertigungslinien und natürlich auch die Bohrautomaten. Die große Herausforderung liegt jedoch in der Logistik.

**Wie gestaltet sich diese logistische Herausforderung konkret?**

**DK:** Der nahtlose Übergang von classic zu concept130 erfordert die Bewältigung einer riesigen Materialvielfalt. Es gilt, das classic-Material auszulagern, um die Voraussetzungen für die Einlagerung des concept130-Materials zu schaffen.

Durch die Umstellung der classic-Maße auf das 130er-Raster einer Systemküche ist dies mit einigem Aufwand verbunden, denn neben den Fronten werden auch das Korpusmaterial sowie die Schubkästen komplett ausgetauscht. Ebenfalls ein wichtiger Punkt: Die Nachlieferfähigkeit von classic bleibt natürlich sichergestellt. Das bedeutet insgesamt eine riesige Anforderung an die Lagerhaltung, auf die wir allerdings bestens vorbereitet sind.

**Wann ist der Stichtag für den Wechsel?**

**DK:** Als letzten Tag für die classic-Fertigung haben wir den 16. Dezember 2022 festgelegt. So ein Wechsel kann am besten über die Weihnachtsferien vollzogen werden. Die perfekte Häcker Logistik ist dabei die Grundlage, das Projekt überhaupt in so kurzer Zeit und in vollem Umfang bewältigen zu können. Damit ist klar, was ich mir 2022 zu Weihnachten wünsche. Nämlich, dass alles gut funktioniert (lacht).

**Toi, toi, toi – davon sind wir überzeugt, dass Sie und Ihr Team die Aufgabe mit Bravour meistern. Herr Krupka, vielen Dank für das Gespräch!**





# SPITZENKÜCHEN MIT NORDISCHEM FLAIR

– BESSMANN KØKKEN –  
KÜCHENERLEBNISWELT IN FREDERICIA

**M**it dem Ziel, den größten Hæcker Store Skandinaviens zu besuchen, machen wir uns auf den Weg zur dänischen Ostseeküste. Im schönen Fredericia würden wir ihn finden, den verheißungsvoll angekündigten Leuchtturm unter den nordischen Küchen-

studios. Die Erwartungen des WORK-Teams sind entsprechend groß. Bei unserer Ankunft erwartet uns ein moderner Backsteinbau mit minimalistischer Architektur. Blickdicht, irgendwie geheimnisvoll – aber ein Leuchtturm? Gespannt betreten wir das monolithische Gebäude und erleben unsere erste Überraschung: Vor uns liegt eine 1200 Quadratmeter große Küchener-

lebnisswelt, die bereits im Eingangsbereich eine faszinierende Strahlkraft entfaltet. In diesem Moment wird uns klar, was mit der klangvollen Leuchtturm-Metapher gemeint war: Der offen gestaltete Showroom zieht Besucher in seinen Bann und lädt geradezu ein, die große Vielfalt des eindrucksvollen Sortiments von Hæcker Küchen zu entdecken.





## RÜCHE MIT GANZ VIEL HYGGE

„Funktionalität und Design müssen eine höhere Einheit bilden, um gemütliche Momente möglich zu machen“, erklärt uns Lars Køpke Kjeldsen, Inhaber von Bessmann Køkken und spielt damit auf die „hyggelige“ Stimmung seiner umfangreichen Küchenausstellung an. Hygge ist ein Kernbestandteil der dänischen Lebensart und bedeutet so viel wie eine gemütliche, herzliche Atmosphäre, die dazu einlädt, das Gute des Lebens zusammen mit lieben Menschen zu genießen. Jede einzelne der insgesamt

27 präsentierten Häcker Küchen ist ein Erlebnis für sich und weiß mit stimmungs-vollen Highlights zu überzeugen: Lebendige – teilweise opulente – Dekoelemente und geschmackvolle Arrangements aus form-schönen Designerlampen spiegeln die dänische Lebensphilosophie authentisch wider. „Die Leute sagen immer, wir unterscheiden uns von den anderen dänischen Küchenstudios“, erzählt Lars Køpke Kjeldsen freudig lächelnd, als er das „WOW“ in unseren Blicken bemerkt. „Denn hier ist nichts nach

Schema F, hier ist ein Spielplatz!“ Was sich für den Kunden so unbeschwert und spielerisch leicht anfühlen soll, ist das Ergebnis professioneller Planung. Unterstützung erhielt der qualitätsbewusste Küchenprofi aus Fredericia dabei von der Planungsabteilung von Häcker Küchen in Rödinghausen. „Architekt Veit Jedamski und seine Kolleginnen und Kollegen haben großartige Arbeit geleistet“, blickt Lars Køpke Kjeldsen anerkennend auf die partnerschaftliche Zusammenarbeit zurück.

## QUALITÄT IM FOKUS

Eine weitere Besonderheit unterscheidet Bessmann Køkken von klassischen Küchenstudios: Neben Traumküchen kreieren die sympathischen Dänen auch stilvolle Traumbäder. In der abwechslungsreichen Ausstellung entdecken wir insgesamt vier mit Möbeln von Häcker Küchen ausgestattete Bäder. Küchenschränke im Badezimmer, das sieht richtig edel aus! „Qualität, die für Küchen gut ist, ist auch gut für Badezimmer“, erklärt Lars Kørpe Kjeldsen. Der konsequente Fokus auf Qualität und Langlebigkeit ist zentraler Bestandteil der Philosophie von Bessmann Køkken. „Häcker bietet höchste Qualität zu einem bezahlbaren Preis“, betont Lars Kørpe Kjeldsen und zieht nonchalant den oberen Schubkasten aus einer Kochinsel. Verdutzt beobachten wir, wie der sportliche Mittvierziger geschickt in die geöffnete Metro Box klettert und aufrecht stehend erklärt: „Siehst Du, das hält mein Gewicht. Das ist echte Qualität!“ Was wie eine außergewöhnliche Aktion wirkt, ist für den geübten Kampfsportler eine leichte Übung. „Wenn ich das den Kunden zeige, ist die Küche praktisch verkauft. Das funktioniert immer“, resümiert der

leidenschaftliche Japan-Fan, der in seiner Freizeit Erwachsene und Jugendliche in Karate und Kobudō unterrichtet. Nach dieser eindrücklichen Demonstration beenden wir unsere spannende Entdeckungstour an der stylischen Bessmann Kaffeebar. Bei einem leckeren Heißgetränk lassen wir die vielen überraschenden Momente wirken. Deutsche Spitzenküchen mit nordischem Flair – ein leuchtendes Beispiel für perfekte Kücheninszenierung. **W**



„Das hält  
mein Gewicht.  
Das ist echte  
Qualität!“

LARS KØPKE KJELDEN





**W** WORK & TRAVEL **W**

Hej! Die idyllische Hafenstadt Fredericia wurde 1650 als Festung auf einem barocken Straßengrundriss errichtet. Ihre historischen Wallanlagen zählen heute zu den größten und am besten erhaltenen von ganz Skandinavien. Vor den geschichtsträchtigen Stadtmauern lockt der maritime Naturpark Lillebælt mit seiner einzigartigen Flora und Fauna. Dänische Geschichte, lebendige Naturabenteuer und maritimes Hafenflair – es gibt viel zu erleben in Fredericia!



Für Schwindelfreie: Beim **Bridgewalking Lillebælt** erleben Sie einen spektakulären Ausblick auf die Meerenge zwischen der Halbinsel Jütland und der Insel Fünen. Die 2-stündige Wandertour der besonderen Art führt Sie über die 1935 fertiggestellte Kleine Belt Brücke – in windiger Höhe, 20 Meter über der Straße und 60 Meter über dem Wasser. Die informativen Touren werden auch auf Deutsch und Englisch angeboten und sind bis zu einer Größe von 20 Personen möglich.  
[www.bridgewalking.de](http://www.bridgewalking.de)



Für Feinschmecker: Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant **Ti Trin Ned** ist der kulinarische Tipp von Bessmann Koekken Inhaber Lars Køpke Kjeldsen. Bei herrlichem Meerblick und elegantem Ambiente genießen Sie hier originelle Köstlichkeiten, die vollkommen auf Regionalität und Nachhaltigkeit ausgerichtet sind. Ein Großteil der verarbeiteten Erzeugnisse wird vom Küchenchef auf dem eigenen Bauernhof bei Fredericia selbst angebaut und geerntet.  
[www.titrinned.dk](http://www.titrinned.dk)

**FREDERICIA  
DÄNEMARK**

---

**FLÄCHE:**  
133,6 km<sup>2</sup>

**AMTSSPRACHE:**  
Dänisch

**EINWOHNER:**  
51.275

---

# TRENDBEWUSST UND VIELSEITIG KOMBINIERBAR

Die neuen Selection Farben Eukalyptus, Umbra-natur, Ocean und Burgund bringen lebendige Akzente in moderne Küchen. Sämtliche Farbtöne sind so abgestimmt, dass sie ideale Partner für alle Natur- und Holztöne, für Weiß wie auch für Schwarz und Graphit sind. Unsere Selection Farben sind echte Allrounder und in Küchen gern gesehen.



## BERUHIGENDE FRISCHE:

### **Eukalyptus**

Eine Pflanze mit Heilwirkung, deren nach ihr benannter Farbton die Seele beruhigt. Eukalyptus-Grün ist die ideale Farbe für Landhausküchen, da sie den natürlichen und ruhenden Charme dieses Stils unterstreicht. Eukalyptus passt aber auch zum zurückgenommenen nordischen Stil – oder perfekt kombiniert zum mediterranen Einrichtungsstil. Ein harmonischer Akzent zu hellen Holzfußböden, insbesondere im Zusammenspiel mit modernen, reduzierten Dekoartikeln wie Pampasgras oder großen Holzschalen. Kombiniert man Eukalyptus mit dunklen Hochschränken oder Marmor bzw. Stein, wirkt die Farbe urban und elegant.



## PURE HARMONIE:

### **Umbra-natur**

Es ist seine Zurückhaltung, die den schlammfarbenen Ton Umbra-natur so zeitlos macht. Die Farbe ist nicht kräftig oder auffällig, sie ist einfach da: ganz pur und lässig. Eine Küche in Umbra-natur vermittelt dadurch ein Gefühl der Sicherheit. Das Schöne: Alle Hölzer und fast alle Farben und Materialien passen zu dem erdigen Ton. Schwarzes Geschirr, Besteck aus Kupfer, Keramikvasen mit getrockneten Gräsern – Umbra-natur bildet einen hervorragenden Farbuntergrund. Eine kräftige Farbe als dosiert eingesetzter Gegenpart kann Spannung aufbauen und helle Farbtöne beleben.

**D**er aktuelle Trend zum natürlichen Wohnen spiegelt sich auch in den Farbwelten wider, die wir uns ins Zuhause holen. Natürliche Farbtöne, die in Kombination mit Möbeloberflächen, dekorativen Einrichtungsobjekten sowie kontrastierenden Farben eine ganz eigene Atmosphäre in den Raum bringen.

Meist reichen gezielt eingesetzte Akzente, um Assoziationen zu bereits gemachten Farberfahrungen zu wecken. Diese Erfahrungen sammeln wir fortwährend, unser gesamtes Leben lang. So erinnern

uns bestimmte Farbtöne und -kombinationen an Reisen in ferne Länder, an besondere Momente, die wir am liebsten für immer in unseren Gedanken konservieren möchten. Das mediterrane Flair einer spanischen Finka oder das romantische Cottage in Cornwall – mit den Selection Farben der neuen Produktlinie concept130 machen Sie Ihre neue Traumküche zu einer persönlichen Hommage an Ihren Sehnsuchtsort. Ob subtile Farbdetails oder monochrome Durchgängigkeit von der Front bis zur Kehlleiste – der Kombinationsvielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Erlaubt ist, was Ihnen gefällt.



## SANFTES GLEICHGEWICHT:

### Ocean

Allein der Name dieser Farbe weckt die Sehnsucht nach dem Blick aufs weite Meer, der so beruhigend ist und das eigene Leben für einen Moment ins Gleichgewicht bringt. Ocean ist eine vertraute Farbe, elegant und wunderbar verträglich mit Anthrazit, Beige, Weiß und hellem Holz oder Nussbaum. Wie alle Selection-Farben enthält auch Ocean einen leichten Grauanteil, dadurch eignet sie sich sowohl für behagliche Landhausküchen als auch für einen modernen, internationalen Einrichtungsstil.



## KOSTBARES ZUHAUSE:

### Burgund

Diese Farbe ist ein Statement. Sie steht für Lebenskraft und Einzigartigkeit. Durch die grauen Farbanteile in den Selection-Farben strahlt das elegante Burgund außerdem Wärme und Behaglichkeit aus. Materialien wie Marmor, helle und dunkle Hölzer oder matte Fronten aus Kaschmir oder Crema-magnolie sind ideale Kombinationspartner. Möchte man die Küche passend dekorieren, sollte man zu verschiedenen Tönen greifen, die einen warmen und wohligen Kontrast zum fast schwarz-roten Burgund bilden. Auch Dekogegenstände aus Messing, Kupfer und Stahl sind gut geeignet.

# JETZT SCHLÄGTS DREIZEHN!

 **BLAUPUNKT**



Versprochen ist versprochen! Bisher werden bereits zehn Geräte angeboten, bei denen unsere Kunden von der 5-Jahresgarantie profitieren. Die Garantiezeit ist beim Kaufabschluss inklusive, denn Qualität, Langlebigkeit und professioneller Service gehen bei Blaupunkt Hand in Hand. Eine Zusage, die ankommt und von Erfolg gekrönt ist. Zukünftig

erhöht das Unternehmen von zehn auf insgesamt dreizehn Produkte, bei denen die 5-Jahresgarantie standardmäßig enthalten ist. Hinzu kommen ein vollintegrierter Geschirrspüler, eine Kühl-Gefrierkombination mit No-Frost-Technik und der neue Dark-Steel-Backofen. Denn das gute Gefühl der Sicherheit ist immer noch das beste Verkaufsargument.



# SAUBERE SACHE

**BLAUPUNKT**

Wer ein besonderes Augenmerk auf ansprechendes Design und hohen Bedienkomfort legt, landet bei der Wahl des Geschirrspülers sehr schnell bei Blaupunkt. Egal, ob Singlehaushalt oder Familie, große oder kleine Küche, das Sortiment bietet für jeden Bedarf den passenden Helfer. Nicht zuletzt ist auch die Energieeffizienz ein entscheidender Faktor beim Kaufentschluss. Seit dem 1. März 2021 hat sich die Skala, auf der die Energieeffizienz angegeben werden muss, verändert. Reichte diese bisher von D bis A+++, ist sie fortan eingeteilt in G bis A (effizienteste Stufe). Um einen Geschirrspüler zu klassifizieren, wird bei normal verschmutztem Ge-

schirrp und maximal beladen, der Strom und Wasserverbrauch im Betrieb des eco-Programms errechnet. Soviel zur Theorie. In der Praxis heißt das: Das Blaupunkt Geschirrspüler-Portfolio hat ein großes Upgrade erhalten. Insgesamt acht weitere Geräte ergänzen das Sortiment und überzeugen ab sofort durch eine noch bessere Energieeffizienz, welche um eine Stufe angehoben werden konnte. Die Marke Blaupunkt steht für einen sehr sparsamen Verbrauch. Für eine Spülzeitverkürzung bei optimaler Reinigung. Und für langlebige, effiziente und besonders leise Motoren. Manchmal ist weniger eben einfach mehr!





Die „Dark-Steel-Serie“ hat ein neues Mitglied, welches mit edlem und elegantem Design besticht und dabei gleichzeitig mit innovativer Technik ausgestattet ist. Energieeffizient und nachhaltig passt der Backofen perfekt in die moderne Wohlfühlküche. Die außergewöhnliche Garantiezeit von 5 Jahren ist inklusive.

**Einbaubackofen | 5B50N 8590**

12 Heizarten, Soft-Moving-Tür, Teleskopauszug, 72 Liter Garraumvolumen

# WAS GIBTS NEUES?

Hoher Bedienkomfort, zeitgemäße Technik und ansprechendes Design zu einem attraktiven Preisniveau machen diesen neuen Backofen zum überzeugenden Alltagshelden. Ästhetisch und funktional liefert Blaupunkt durchdachte Argumente für einen formvollendeten Einsatz.

**Einbaubackofen | 5B10M 0060**

5 Heizarten, Heißluft, schwarzes Design, 66 Liter Garraumvolumen





# HOMESTORY

ZU GAST BEI LUCAS ERFURTH  
IN SEINER KÜCHENWERKSTATT  
IN KIRCHBERG

# FANTASIEVOLLE KÜCHENPLANUNG MIT BRIEF & SIEGEL

Vorbei an idyllischen Bachtälern und historischen Dörfern, führt unsere Reise nach Kirchberg. Mitten ins Herz des Hunsrücks. Und genauso herzlich wie freundlich nimmt uns auch Lucas Erfurth in Empfang und heißt uns willkommen in seiner Küchenwerkstatt. „Feel the spirit“ – diese Aufforderung begegnet uns bereits am Eingang und schon nach kurzem Umsehen wird klar, hier ist das Besondere zu Hause.



Der Gang durch das Küchenstudio gleicht einer Erlebnisreise. Liebevoll ausgesuchte Details und überraschende Elemente wecken unseren Pioniergeist. Unsere Neugier wird belohnt. Hinter jeder Wand erwartet uns eine vollkommen neue Welt. Von der alten Kaffeemühle bis zum Hollandrad, von der Gitarre bis zur Harley-Davidson, vom Kinderspielplatz bis zur Cocktailmaschine. Vorhersehbar ist hier gar nichts. Alles wirkt herausragend. Uns umhüllt eine warme und behagliche Gemütlichkeit, die uns auch bis hinaus in den Hof begleitet. Zwischen Mandarinenstämmchen und Olivenbäumen gerät Lucas Erfurth, beim Eisbecher, ins Schwärmen.

„Was das Besondere an der Küchenwerkstatt ist? Ist eigentlich ganz einfach“, schmunzelt er. „Ich lebe meinen Traum.“

Dem Wunsch seiner Eltern folgend, startete Herr Erfurth seinen beruflichen Werdegang mit einer Banklehre. Doch schnell zwickte dem Bänker der Anzug, und der Wunsch nach mehr Kreativität und Handwerk war nicht mehr aufzuhalten. So half er nach Dienstschluss in einem Küchenstudio als Monteur aus. Irgendwann nicht mehr nur im Heimatort, sondern weltweit. Irgendwann nicht mehr nur als Monteur, sondern auch im Vertrieb. Bei aller Hingabe und Liebe zum Beruf gab es nur einen Haken. „Innovative Ideen waren nicht gefragt als Verkäufer in einem Möbelhaus. Also habe ich mein eigenes Küchenstudio eröffnet.“ Mit 52 Jahren folgte der Schritt in die Selbstständigkeit. Bereits nach einem halben Jahr stand die Erweiterung der Verkaufsfläche auf insgesamt 300 Quadratmeter an. Es zeigte sich, dass die Entscheidung goldrichtig war. Heute arbeiten hier neben der Familie zusätzlich drei Verkäufer und vier Monteure. Lucas Erfurth schätzt vor allem, dass er seine Kunden solange beraten kann, wie er möchte. Das Unerwartete vorschlagen darf. Denn beim Standard geht schließlich die Persönlichkeit verloren.

„Ich habe doch eine Verantwortung. Eine Küche kauft man sich nicht jedes Jahr neu. Der Kunde muss unter Umständen die nächsten zwanzig Jahre mit meinen Ideen leben“, so Erfurth. Mit den meisten ist er übrigens per Du. Gerne besuchen kommen ihn seine Kunden auch. Einfach nur so. Auf einen Kaffee, einen Cocktail oder ein kurzes Gespräch.

Werbung gibts nicht. Er wird gerne weiterempfohlen. Und das bis ins 500 km weit entfernte München, wo jetzt eine seiner konzipierten Küchen steht. „Mit Häcker als Hersteller habe ich einen Partner, mit dem ich meine Ideen verwirklichen kann. Die Bandbreite ist riesig und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt auch.“

Design lebt von Ideen – und die kosten nichts. „Der Lebensstil von Kunden oder das häusliche Umfeld – das ist mir bei der Planung sehr wichtig.“ So finden sich nicht selten persönliche Gegenstände, die in den Küchen verbaut werden. Ob das eine antike Tür, ein Piano oder ein Werkzeugwagen ist, hängt ganz vom Kunden ab.

## EIN WÜRDIGER ABSCHLUSS

Der Kaufvertrag wird auf Büttenpapier gedruckt, feierlich mit Füllfederhalter unterzeichnet, schließlich mit Wachs besiegelt und in einer hochwertigen Ledermappe übergeben. Eine kleine Tradition, mit der eine große gegenseitige Wertschätzung zum Ausdruck kommt. Die Abschlussquote liegt übrigens bei ungefähr 90 Prozent. Ob das nun an der Authentizität, der besonderen Stimmung, der Fantasie oder der Leidenschaft liegt, ist im Grunde nicht wichtig.

Es ist das Gesamtkonzept, was hier gelebt wird. Das spürt man in jedem Winkel der Kirchberger Küchenwerkstatt.





# AM ANFANG STEHT DIE IDEE

Die Inszenierung von Traumküchen ist wie das Erzählen von Geschichten. Jede einzelne Küche in der Häcker Hausausstellung weckt Emotionen und regt sofort die Fantasie an. Sie ist ausdrucksstarker Spiegel von Wünschen, Persönlichkeiten und Lebensstilen. In dieser neuen Serie präsentieren wir Ihnen aktuelle Ausstellungsküchen aus Rödinghausen und lassen diejenigen zu Wort kommen, die sie geplant haben. Welche Idee, welche Intention steckt hinter jeder einzigartigen Küchenarchitektur? Die Häcker Innenarchitektinnen Claudia Klein Zeggelink und Claudia Schubert sowie Innenarchitekt Ulrich Kuhlmann verraten es Ihnen.

# ROCHEN ALS HANDWERK



„Inspiriert von unserer neuen Stahl gebürsteten Front wollte ich eine Atmosphäre schaffen, die authentisch vermittelt: In dieser Küche wird richtig gearbeitet. Die lebendige Kombination aus Stahl und warmem Holz strahlt eine gewisse Rustikalität aus und wirkt gleichzeitig stilvoll. Verstärkt wird das Handwerkliche durch das Spiel mit vielen offenen Metallregalen und Auszügen, die einen schnellen Zugriff beim Kochen ermöglichen. Und nach getaner Arbeit lädt ein großer Tisch zum geselligen Essen ein.“

**CLAUDIA KLEIN ZEGGELINK,  
INNENARCHITEKTIN**

# INSPIRIERENDE LEICHTIGKEIT

„Stellen Sie sich eine großzügige Altbauwohnung oder eine Villa mit hohen Räumen und opulentem Stuck vor. Bei der Planung habe ich mich von der äußeren Architektur leiten lassen und voll auf Kontrast gesetzt. Entstanden ist eine moderne Küche, die man hinter dieser Fassade nicht vermuten würde. Die Schränke wirken leicht und schweben an der Wand. Auch die Kochinsel unterstreicht diesen Charakter durch die seitlich eingefügten Tischgestelle. Ein inspirierender Lieblingssort, an dem man sich gerne aufhält.“

**ULRICH KUHLMANN, INNENARCHITEKT**





## MASKULINE ELEGANZ

„Den feinen Lebensstil eines eleganten und designorientierten Weinliebhabers widerspiegeln – diese Idee gab den Impuls für eine puristische Küche. Sehr wertige Hochglanz-Rahmenfronten sind ein Statement für klassische Ästhetik und ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein. Die kontrastreiche Kombination mit modernen Stilelementen wie schwarzen Griffen und offenen Regalen wiederum bricht mit gewohnten Gestaltungskonventionen und bringt die Lust am Besonderen elegant zum Ausdruck.“

**CLAUDIA SCHUBERT, INNENARCHITEKTIN**

# KONTINENTE VERBINDEN

Rückblick: Als wir Andreas Gommeringer Anfang August 2021 in Rödinghausen treffen, sitzt der Vertriebsleiter für den Überseebereich praktisch auf gepackten Koffern.

Alles ist vorbereitet für den Sprung über den großen Teich.

In Kürze werden er und seine Familie in das sonnige Miami übersiedeln, Standort des neuen Nordamerika-Hauptquartiers von Häcker Küchen.

Dort erwartet den versierten Manager echte Pionierarbeit!





## ANDREAS GOMMERINGER

Andreas Gommeringer (39) ist seit dem 1. Juli 2020 „Sales Director Overseas“ bei Häcker Küchen. In dieser Position verantwortet der erfahrene Manager den Vertrieb für die aufstrebenden Märkte im Überseebereich.

Der zweifache Familienvater blickt auf eine langjährige Karriere in der Küchenbranche zurück und war vor seinem Eintritt bei Häcker Küchen in internationalen Führungsfunktionen mit Verantwortung für den europäischen, amerikanischen und asiatischen Markt tätig.

# CHANCE ERKANNT, CHANCE ERGRIFFEN

In der Welt zuhause, am Bodensee daheim: Während Andreas Gommeringer in den finalen Vorbereitungen für seinen Umzug nach Miami steckt, managt er den Großteil seiner internationalen Aufgaben souverän aus dem Homeoffice im baden-württembergischen Salem. Der enge Kontakt zu seinen Mitarbeitern spielt für den überzeugten Teamplayer dabei eine zentrale Rolle: „Wir haben regelmäßige Meetings und stimmen uns sehr häufig ab. In einem kleinen Team ist jeder schnell erreichbar, das ist mir wichtig.“ Kurze Abstimmungswege auch über große Entfernungen hinweg – digitale Kanäle wie Videochat und Instantmessenger machen es möglich. Auch wenn die Digitalisierung Distanzen relativiert und die Kommunikation vereinfacht, für Andreas Gommeringer ersetzt sie nicht das persönliche Miteinander. Bevor es für ihn nach Miami geht, nutzt er daher regelmäßig die Gelegenheit, seine Kollegen in Rödinghausen zu besuchen. „Meist für eine ganze Woche, einfach um

die Verbindung zu halten“, fügt Andreas Gommeringer hinzu.

Die Vereinigten Staaten sind für den international erfahrenen Vertriebsprofi kein un-

„Küchen sind ein emotionales Produkt. Darum habe ich den Küchenmarkt vermisst.“

ANDREAS GOMMERINGER

bekanntes Terrain. Im Laufe seiner Karriere konnte Andreas Gommeringer wertvolle Erfahrungen in der Überseeregion sammeln und anspruchsvolle Wachstumsprojekte

aktiv mitgestalten. Umso größer war sein Interesse, als es in Branchenkreisen hieß: „Häcker Küchen möchte in den USA Fuß fassen.“ Das war Anfang 2019 und Andreas Gommeringer zu diesem Zeitpunkt als selbstständiger Unternehmensberater tätig – spezialisiert auf die Schwerpunkte Internationalisierung und Unternehmensentwicklung. Mit dem richtigen Gespür für das riesige Potenzial dieses Vorhabens setzte er sich postwendend mit Häcker Küchen in Verbindung und bot an, das Vorhaben „Markterschließung USA“ zu unterstützen. „Und so habe ich Markus Sander kennengelernt und bin letzten Endes zu Häcker Küchen gekommen“, blickt der heutige „Sales Director Overseas“ auf seine gelungene Rückkehr in die Küchenbranche zurück. Andreas Gommeringer und seine Ansprechpartner bei Häcker Küchen waren sofort auf einer Wellenlänge. „Ich war von Anfang an begeistert von den Menschen und ihrer Einstellung. Diese positive Unternehmenskultur steht nicht nur auf dem Papier geschrieben, sondern ich habe sie wirklich gespürt.“ Es kam zusammen, was zusammengehört. Seiner überzeugenden Leistung als freier Berater folgte kurzerhand das Angebot, fester Teil des Häcker Führungsteams zu werden. Eine einmalige Chance, die Andreas Gommeringer begeistert ergriffen hat: „Eigentlich hat mir die Selbstständigkeit gut geschmeckt. Aber die Challenge, das gesamte Nordamerika-Geschäft aufbauen zu können und die Märkte in Asien weiterzuentwickeln, das hat mich wirklich extrem gereizt.“



# MANAGEMENT ZWISCHEN RAUM UND ZEIT



Europa, Asien und Amerika – der Tagesablauf von Andreas Gommeringer ist geprägt von unterschiedlichen Zeitzonen. „Im Prinzip ist mein Tag in drei Teile gegliedert. Morgens starte ich mit internen Abstimmungen sowie den Asien-Themen. Mittags laufen die USA- und Nordamerika-Themen an. Am Abend, wenn die Kinder im Bett sind, hänge ich nochmal ein bis zwei Stunden dran, um E-Mails zu bearbeiten oder um mit Leuten zu telefonieren, die man aufgrund des Zeitunterschiedes sonst nicht erreicht“, skizziert Andreas Gommeringer einen typischen Arbeitstag und fügt schmunzelnd hinzu: „Und jeder Tag überrascht mit neuen Themen.“

# TRAININGSZENTRUM UND TOR ZU LATEINAMERIKA

Wenn alles nach Plan läuft, wird Andreas Gommeringer das Nordamerika-Hauptquartier Ende des Jahres offiziell eröffnen. Uns stellt sich die spannende Frage: Was wird die amerikanischen Kunden in Miami erwarten? „Wir verkaufen dort nicht direkt an den Kunden. Für uns ist es primär ein Trainingszentrum“, erläutert der Vertriebsleiter Übersee die Idee hinter seiner zukünftigen Wirkungsstätte. „Händler haben dort die Chance, unser Produkt zu sehen und geschult zu werden. Wir werden insgesamt fünf Küchen und einen Hauswirtschaftsraum zeigen. Dazu kommen Büros für unsere Mitarbeiter, die wir dort etablieren.“ Andreas Gommeringer freut sich auf ein „gut gemischtes“ Team. Das sind zum einen „Locals“, die sich mit den individuellen Gegebenheiten in den USA bestens auskennen und Themen wie Inlandslogistik, Finanzen oder auch Küchendesign abbilden. Zum anderen sind es Häcker Mitarbeiter

aus Deutschland, die ebenfalls nach Miami gehen werden. „Erfahrene Spezialisten mit technischem Produktbackground, damit wir vor Ort in den Zeitzonen unsere Händler bei Fragen zum Produkt bestmöglich unterstützen können.“ Ausschlaggebend für die Standortwahl war – Sie ahnen es sicherlich – nicht das sonnige Wetter Südfloridas, sondern die geografische Lage des bedeutenden Handels- und Finanzzentrums. „Miami ist ein wichtiger Hub in die lateinamerikanischen Märkte“, bestätigt Andreas Gommeringer die strategische Entscheidung. „Auch der ganze Zentralamerika-Bereich wird von hier aus mitbetreut.“ Parallel dazu werden die asiatischen Märkte von einem erfahrenen und bestens vernetzten Team in Rödinghausen weiterentwickelt. Das verschafft Andreas Gommeringer die Kapazität, sich überwiegend auf seine Aufgaben in Nordamerika zu fokussieren.





„Die amerikanischen Händler kennen ganz andere Planungstools und Methoden zur Preisberechnung. Deshalb braucht man Spezialisten mit Know-how, die exakt wissen, wie sie mit amerikanischen Bestellungen umgehen, und die die Logiken dahinter verstehen. Auch hier hat Häcker Küchen bereits ein super Team. In Miami werden wir diese Kompetenzen ausbauen und neue Brücken von Amerika nach Rödighausen schlagen.“

## EINE ANDERE WELT: KÜCHENMARKT AMERIKA

„Wir wollen Häcker in den USA ganz bewusst als Marke aufbauen“, erklärt Andreas Gommeringer und spielt damit auf die Besonderheiten des amerikanischen Küchenmarktes an. „In Deutschland und Europa kauft man eine Küche, um sie zu nutzen und um in einem Haus zu wohnen. In Amerika kaufen sie eine neue Küche, wenn sie planen, das Haus zu verkaufen.“ Was für uns Europäer wie ein Paradoxon klingt, ist in den USA gängige Praxis. In den USA zieht man im Durchschnitt alle 7–8 Jahre weiter und verkauft sein Haus. Die nachträgliche Aufwertung mit einer neuen Küche verspricht dann natürlich einen höheren Gewinn. „In diesem sogenannten Remodelling-Segment funktioniert unser Produkt gut. Die größere Herausforderung ist es, Investoren und Bauunternehmer davon zu überzeugen, neue Wohneinheiten mit unseren hochwertigen Küchen auszustatten. Gerade im Neubau-Segment haben wir bessere Chancen, wenn wir einen gewissen Bekanntheitsgrad als Marke erlangen.“ Die Rechnung ist ganz einfach: je bekannter die Küchenmarke, desto höher das Wertschöpfungspotenzial einer Wohnung.

Auch Art und Umfang des Küchenkaufs unterscheiden sich in den USA grundlegend von dem, was wir in Europa kennen: „Die amerikanischen Händler sind es gewohnt, nur Schränke zu verkaufen und keine kompletten Küchen mit Geräten und allem was dazu gehört“, berichtet Andreas Gommeringer. „Der normale Käufer stellt seine Schränke in die Küche und kauft die Geräte dann im Großhandel.“ Genau diese Einkaufsphilosophie möchte der Vollblutvertriebler für seine amerikanischen Kunden ändern: „Wir wollen eine ganzheitliche Küchenerfahrung schaffen und deshalb das Komplettpaket verkaufen – ähnlich wie in Europa. Das ist unser Ziel!“



## WORK & TRAVEL

Die kosmopolitische Metropole im Süden Floridas lockt mit tropischem Klima und lateinamerikanischem Flair. Vor allem die spektakulären Traumstrände sind ein Magnet für Sonnenhungrige. Besonderen Reiz bietet die kulturelle Vielfalt der „Magic City“, die geprägt ist von kubanischer Lebensart. Welcome to Miami!



Der **Art Déco District** im Zentrum von South Beach ist ein architektonischer Traum in Pastelltönen. Mehr als 900 Gebäude aus den 1920er und 1930er Jahren bilden eines der besterhaltenen Flächen- und Denkmäler der USA. Tipp: Am eindrucksvollsten lässt sich die historische Kulisse beim abendlichen Flanieren über den ikonischen Ocean Drive erleben, wenn unzählige Neonschriftzüge farbenfroh erleuchten.

[www.mdpl.org](http://www.mdpl.org)



Miamis kreativster Ort ist der **Wynwood Arts District**. Das einstige Arbeiterviertel beheimatet eine lebendige Kunstszene und gilt als eines der größten Open-Air-Kunstmuseen weltweit. Highlight sind die legendären Wynwood Walls, auf denen es beeindruckende Street Art zu entdecken gibt. Tipp: Die Wynwood Food and Art-Tour verbindet Kunst und Kulinarik zu einem kurzweiligen Gesamterlebnis.

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

## MIAMI FLORIDA, USA

**FLÄCHE:**  
143,15 km<sup>2</sup>

**AMTSSPRACHE:**  
Englisch, Spanisch (inoffiziell)

**EINWOHNER:**  
442.241

# NATÜRLICH NACHHALTIG

Aus der Verantwortung für Mensch und Umwelt werden bei Häcker viele Maßnahmen durchgeführt, die dem Schutz und der Verbesserung unserer gemeinsamen Lebensgrundlagen dienen. Das Engagement für soziale und ökologische Themen ist elementarer Bestandteil der gelebten Unternehmenskultur von Häcker Küchen und gewinnt zunehmend an gesellschaftlicher Relevanz. Im Rahmen des erfolgreichen Nachhaltigkeitsmanagements spielen Öffentlichkeitsarbeit und Transparenz eine wichtige Rolle. Aus diesem Grund bietet die Häcker Website ausführliche Daten, Fakten und Stories zum Thema Nachhaltigkeit. Vom Bildungsprojekt in Sierra Leone bis zu

wasserbasierten Lacken – als dynamisch wachsendes Informationsportal gibt die Unternehmenswebsite spannende Einblicke in die bewegenden Nachhaltigkeitsthemen bei Häcker Küchen und belegt den nachhaltigen Weg, den Häcker seit Jahren geht.

für Sie eine übersichtliche **Nachhaltigkeitspostkarte** herausgebracht. Diese hochwertig erstellte Karte können Sie Ihren Kundinnen und Kunden einfach mitgeben. Sie enthält sehr anschaulich die wichtigsten Nachhaltigkeitsargumente in Bezug auf Häcker Küchen. Wieder ein Pluspunkt mehr.

## 71 % DER DEUTSCHEN VERBRAUCHERINNEN UND VERBRAUCHER BEVORZUGEN NACHHALTIGE PRODUKTE

Ergänzend zur umfangreichen Online-Nachhaltigkeitsdokumentation haben wir

Um die Karte kostenlos zu bestellen, wenden Sie sich bitte an den Häcker Außendienst. Sie möchten Ihre Kundschaft lieber papierlos mit guten Argumenten überzeugen? Natürlich steht Ihnen die Karte auch in digitaler Form als Download zur Verfügung. Ganz im Sinne der Nachhaltigkeit. [W](#)

Verantwortungsbewusst:  
Erfahren Sie mehr über  
unsere vielseitigen  
**Nachhaltigkeitsprojekte.**



Papierlos und digital:  
Gute Argumente auf einen Blick –  
die **Nachhaltigkeitspostkarte**  
zum Download.





# HÄCKERS GEWINNENDER KÜCHENTIPP! #4

## EI, WIE EINFACH!

**Sind die Eier noch gut? Beim Blick in den Kühlschrank stellt sich diese Frage insbesondere dann, wenn man nicht mehr weiß, wann die Eier gekauft wurden. Eine schnelle Antwort gibt Ihnen der praktische Frischetest.**

### EIER KÜHL AUFBEWAHREN

Frische Hühnereier sind mindestens 28 Tage nach dem Legen haltbar. Ungekühlt halten sich die natürlichen Proteinquellen mindestens 18 Tage. Danach empfiehlt es sich jedoch, sie so kühl wie möglich zu lagern. Im Kühlschrank aufbewahrte Eier halten sich sogar zwei bis vier Wochen über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus. Ideale Lager- und Kühlbedingungen bieten Kühlgeräte von Blaupunkt.

### MACHEN SIE DIE SCHWIMMPROBE

Um zu prüfen, ob ältere Eier noch genießbar sind, gibt es einen cleveren Trick. Geben Sie rohe Eier einfach in einen Becher mit kaltem Wasser. Sinken sie zu Boden, sind sie noch frisch. Sobald Eier nicht mehr genießbar sind, verändert sich ihre Dichte und sie schwimmen an der Wasseroberfläche. Dann sollten sie auf dem Kompost oder im Biomüll entsorgt werden. **W**



### EXTRA-TIPP

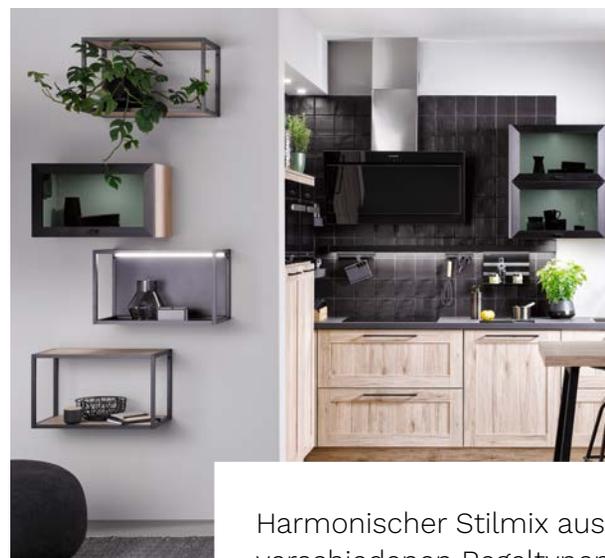
Wenn beim Backen oder Kochen etwas übrig bleibt: Eigelb- und Eiweißreste lassen sich problemlos einfrieren oder in einem kleinen Schraubglas – für bis zu zwei Tage – im Kühlschrank aufbewahren. Tipp: Damit der Dotter nicht austrocknet, geben Sie einfach etwas Sonnenblumenöl oder kaltes Wasser darüber.

# DIE NEUE LIEBE ZUR ATTRAKTIVEN ORDNUNG

Ein Blick ins Haus oder in die Wohnung reicht und wir erkennen: Regale begleiten uns in vielen Wohnsituationen. Im Wohnzimmer bewahren wir gerne Bücher, Gläser und Dekoration sowie im Bad Handtücher und Kosmetikartikel darin auf. Dass Regale für Ordnung und Struktur sorgen, ist hinlänglich bekannt. Doch in der modernen Küche dienen sie darüber hinaus noch als trendiges Gestaltungselement, das immer mehr Liebhaber findet.



Gekonnte Farbgestaltung mit hervorragender Kontrastwirkung – 190 RAL Töne machen es möglich.



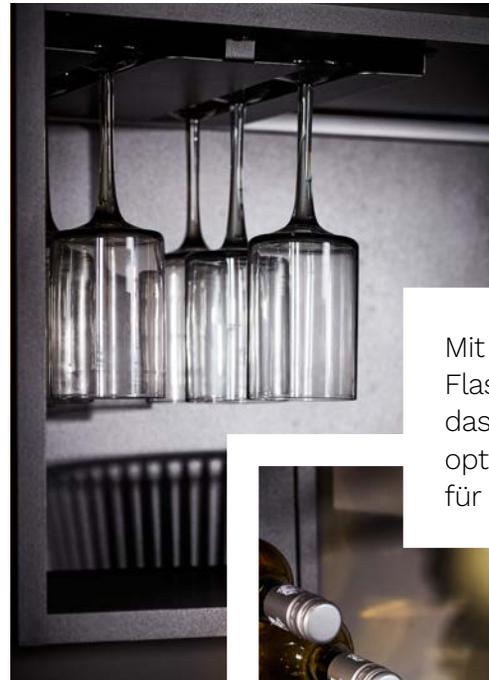
Harmonischer Stilmix aus verschiedenen Regaltypen und Oberschränken.



Praktischer Verwandlungskünstler: der Red Dot Award prämierte SlightLift.



Clever kombiniert: Neben Oberschränken platziert, betonen Regale die offene Wirkung einer Küche.



Mit Glashalter und Flaschenablage ist das One Regal die optimale Lösung für Weinliebhaber.



Offene Präsentationsflächen erzeugen eine lebendige Raumwirkung.



All die Dinge, die uns wichtig sind, erhalten mit dem passenden Regal einen würdigen Rahmen.



## #23

### DIE NÄCHSTE AUSGABE ERSCHEINT IM JUNI 2022!

Unter anderem mit diesen Themen:

- Unser **SOMMELIER-TIPP** für höchsten Wein-  
genuss – Blaupunkt-Sommelier Marcus Lag-  
müller verrät die perfekte Weintemperatur
- Persönliche Küchenplanung in nur drei  
Schritten – in der **HOMESTORY** sind wir  
zu Besuch bei Kueche24 in Herford
- Ganzheitliche **KÜCHENARCHITEKTUR**  
und die Intention dahinter – Häcker  
Innenarchitekten geben Einblicke

### IHRE MEINUNG IST GEFRAGT!

Haben Sie Themenwünsche,  
Fragen oder Anregungen?  
Schreiben Sie uns:  
[work@haecker-kuechen.de](mailto:work@haecker-kuechen.de)

**Wir freuen uns auf Ihr Feedback!**

## Häcker IMPRESSUM

kitchen.germanMade.

#### HERAUSGEBER

Häcker Küchen GmbH & Co. KG  
Werkstraße 3  
32289 Rödinghausen  
+49 5746 9400  
[work@haecker-kuechen.de](mailto:work@haecker-kuechen.de)  
[www.haecker-kuechen.de](http://www.haecker-kuechen.de)

#### REDAKTION / TEXT

Lars Breder, Tobias Steinkamp, Bettina Reinke,  
Katrin Jäger

#### FOTOGRAFIE

Andreas Löchte, Florian Kochinke, Jana Juraschek,  
Fredericia Kommune / Claus Fisker, shutterstock.  
com, adobestock.com, istockphoto.com,  
unsplash.com

#### KONZEPTION, KREATION & PRODUKTION

MadeByMates GmbH & Co. KG  
Heidesch 1  
49549 Ladbergen  
+49 5485 833 4130  
[info@mbym.media](mailto:info@mbym.media)  
[www.madebymates.media](http://www.madebymates.media)



# Genau meine Farbe

## Küchenträume in 190 RAL-Tönen!

Gestalten Sie jetzt Küchen in den Lieblingsfarben Ihrer Kunden.

Setzen Sie fantastische Akzente und planen Sie perfekt zum Wohnumfeld.

RAL 6060

RAL 7033





Blättern Sie  
online durch die  
aktuelle Ausgabe!



**Häcker**  
kitchen.germanMade.

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