

WORK

KITCHEN STORIES

HAUSMESSE

Wie Häcker mit Möbeln zum Wohnen die Küche weiterentwickelt

RAN AN DIE SCHWARZE

Aus Südtirol kommt der feinste Speck der Welt

SCHÖN UND SCHARF

Zwei bayerische Handwerker schmieden exquisite Messer, für die Fans Schlange stehen





PURE INSPIRATION

Besuchen Sie uns auf
der Eurocucina vom
16.04. - 21.04.2024.

PLATZ FÜR NEUE IDEEN!

Erleben Sie außergewöhnliche Neuheiten für eine einzigartige
Küchen- und Wohnraumgestaltung.



Jochen Finkemeier blickt optimistisch in die Zukunft.
Er setzt auf ein Häcker Team, das auch schwierigere Zeiten meistert.

Liebe Leserin, lieber Leser,

125 Jahre Häcker, das ist schon etwas. Das schaffen nicht viele Unternehmen. Vier Generationen haben Häcker zu dem gemacht, was es heute ist. 1.000 fertige Kuchen am Tag sind eine beeindruckende Zahl. Eine Zahl, auf die wir alle zusammen bei Häcker stolz sein können.

Der Fachhandel von Florida bis Palermo, von Liverpool bis Marseille und Hamburg kennt Häcker Kuchen und weiß ihre Qualität zu schätzen. Das haben wir den Menschen bei Häcker zu verdanken, die sich engagieren, die neue Ideen haben. Damit das so bleibt und wir weiter mit Augenmaß wachsen können, brauchen wir auch in Zukunft neue, gute Mitarbeitende. Auf allen Ebenen. Wir freuen uns, dass es bei Häcker nur ganz wenig Fluktuation gibt. Wer einmal bei Häcker ist, bleibt uns in der Regel auch lange treu.

Das kommt uns allen zugute: dem Unternehmen, unseren Partnern im Handel und natürlich auch den Endkunden. Unser Erfolg ist auch der Erfolg unserer Kunden, die an uns glauben und den Weg mit uns gehen. Ohne sie wären wir niemals da, wo wir heute stehen. Unsere Kunden wissen, was sie an

uns haben, und wir, was wir an unseren Kunden haben. Es ist ein seit vielen Jahren gewachsenes, erfolgreiches Miteinander. Das liegt auch daran, dass unsere Partner schätzen, was sie von uns bekommen: hochwertige, zeitgemäße Kuchen voller durchdachter Details und Ideen. Eben kitchen. germanMade durch und durch.

Verlässlichkeit und Qualität sind das eine, Innovation und Zukunftsdenken das andere. Alles zusammen hat Häcker in 125 Jahren zu dem gemacht, was es heute ist. Darauf bauen wir auf und entwickeln uns und unsere Kuchen weiter. Und schicken unsere Auszubildenden bis nach Malta, Tallinn oder Island, um internationale Erfahrungen zu sammeln.

Damit Häcker auch in vielen Jahrzehnten noch so gut dasteht wie heute.

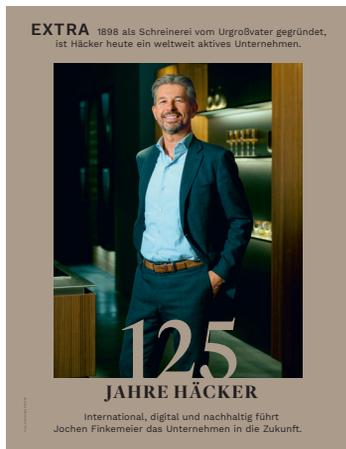
Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit der neuen WORK.

Herzlichst, Ihr

J. Finkemeier

Mehr Infos
über Häcker
finden Sie unter
[haecker-
kuechen.com](https://haecker-kuechen.com)





JUBILÄUMSINTERVIEW
Im Gespräch mit WORK erzählt Firmeninhaber Jochen Finkemeier wie sein Urgroßvater mit einer Schreinerei begonnen hat, wie daraus ein großes Unternehmen wurde und welche Pläne Häcker für die Zukunft hat.

News

- 3 **Editorial** — 125 Jahre Häcker sind der Erfolg unserer Mitarbeitenden und unserer Handelspartner. Wir blicken optimistisch in die Zukunft.
- 6 **Hausmesse** — Neue Farben, neue Details, neue Wohnmöbel – was es im September in Rödinghausen alles zu sehen gab.
- 56 **WORK & Travel** — Diese Orte haben unserem Auszubildenden Anton Dix in Island besonders gefallen.
- 58 **Vorschau** — So geht's weiter.

Living

- 10 **Deko-Trends** — Trockengräser, Streifen, Rundes und Leuchten aus Papier sind gerade sehr en vogue.
- 30 **Heitere Gläser** — Skandinavisches Design und böhmische Handwerkskunst kommen in den Glasobjekten von „Anna von Lipa“ höchst dekorativ zusammen.
- 43 **Kolumne** — Von der hohen Kunst des Schnippelns.
- 50 **Küchenzubehör** — Amüsante Accessoires und ganz besondere Geräte sind die i-Tüpfelchen in der Küche.

30

BUNTES GLAS
Die Gläser von „Anna von Lipa“ bringen Fröhlichkeit nach Hause.



52



Seven Senses

- 23 **Profikohle** — Wie Sterneköche perfekt mit japanischer Binchotan-Kohle grillen.
- 24 **Meister-Messer** — Zwei junge bayerische Handwerker schmieden die besten Messer Deutschlands.
- 34 **Serie: Soulfood** — Eine nahöstliche Shakshuka wärmt Körper und Seele.
- 46 **Schinken** — Auf 1.500 Metern Höhe in den Südtiroler Bergen wird der leckerste Speck der Alpen gemacht.

Product

- 12 **Wohnmöbel** — Wie Küche und Wohnen zusammenwachsen, zeigen die wohnlichen Möbel von Häcker.
- 18 **Object** — In Weinheim an der Bergstraße renoviert eine junge Familie ein 70er-Jahre-Haus – Highlight ist die neue Häcker Küche.
- 35 **125 Jahre Häcker** — Ein Interview mit Firmeninhaber Jochen Finkemeier zum Jubiläum.
- 44 **Blaupunkt** — Ausgezeichnet: Zwei Red Dot Awards für einen Einbau-Weinkühlschrank und ein Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug.
- 52 **Ausbildung** — In Island durfte Anton Dix, angehender Industriekaufmann bei Häcker, internationale Erfahrung sammeln.



50

I-TÜPFELCHEN FÜR DIE KÜCHE
Ob farbenfrohe Küchenwaage, lustige Accessoires oder neueste Technologie – mit dem richtigen Zubehör wird die Küche noch mehr zum Lieblingsort.



Neues aus Rödinghausen

Mit einer Reihe von Neuheiten und unzähligen innovativen Details begeisterte Häcker bei seiner traditionellen Hausmesse Mitte September Tausende von Fachbesuchern. Im Mittelpunkt standen neue Farben und wohnliche Elemente für den Übergang von Küche zu Wohnraum.



IM FOKUS

Die Besucher der Hausmesse interessierten sich vor allem für die Neuheiten der Produktlinie concept130 – wie den neuen Farbton Olivgrün (Fotos linke Seite).

FARBPALETTE

Die Produktlinie systemat bietet Küchen in unzähligen, fein abgestimmten Farbtönen – zu sehen an dem Wandbild aus NCS-Fronten, hinter denen sich die Geschichte des Familienunternehmens entdecken lässt (Foto rechts unten).

Jedes Jahr im September machen sich Küchenexperten aus aller Welt auf nach Ostwestfalen, um bei Häcker nachzusehen, was es an Neuheiten gibt, welche Details verbessert wurden und auf welche Farben sich die Endkunden freuen dürfen. Und natürlich dient der Besuch der Hausmesse von Häcker auch dem Netzwerken und dem Treffen alter Bekannter aus der Branche.

5.500 Besucherinnen und Besucher kamen in diesem Jahr nach Rödinghausen – und wurden nicht enttäuscht. Denn Häcker präsentierte unter dem Motto „Pure Inspiration“ ein komplett neues Konzept: Alle Küchen wurden – ganz dem Trend folgend – in einem inspirierenden wohnlichen Umfeld gezeigt. Denn Kochen und Küche sind wieder Mittelpunkt des Familienlebens und die Grenzen zum Wohnen sind fließend.

Häcker unterstützt diese Entwicklung mit einer Ausweitung des Produktportfolios um Wohnmöbel. Vitrinen, Low- und Sideboards und Garderoben – basierend auf dem Küchenprogramm – ergänzen das Angebot



FOTOS: JANA SANDER/HÄCKER KÜCHEN





bei concept130 und geben dem Handel frei konfigurierbare neue Möglichkeiten (s.a.S. 10).

Drei warme Frontfarben für die Produktlinie concept130 – Amarant, Olivgrün und das Greige des Modells SCALA – bringen Leben in die Küche, ohne aufdringlich bunt zu sein. Seinem Engagement für Qualität und konsequente Nachhaltigkeit folgend, bietet Häcker jetzt mit „TOP BRILLANT“ in allen Preisgruppen auch glänzende Direktlackierungen in acht Farben an.

Von Eiche bis zu Polymerglas

Wer lieber auf Holzoptik setzt, wird bei beanspruchbaren UV-Mattlack-Oberflächen in hellem Feineiche- oder dunklem Samteiche-Look fündig. Eine exklusive Frontvariante aus hochwertigem Polymerglas wurde in Sandgrau metallic, Steingrau metallic oder Carbon metallic ins Programm genommen.

Wer sich für eine Grifflosvariante entscheidet, kann sich ebenfalls über Innovationen freuen: Häcker bietet jetzt auch Kehlleisten in Bronze gebürstet sowie mit



**DA WÄCHST
ETWAS ZUSAMMEN**

Kochen und Wohnen verschmelzen räumlich zu einer Einheit im gleichen Stil, mit den gleichen Materialien und einer gemeinsamen Farbpalette (Fotos diese Seite).

**DETAILS UND
NEUE FARBEN**

Mit seinem schwarzen Glasrollladen bringt der Climber Raffinesse in die Oberschränke (Foto linke Seite oben). Amarant und Greige setzen belebende Farbakzente (Foto linke Seite unten).



„Es ist ein gemütlicherer, wärmerer Charakter in die Küche eingezogen. Es ist alles ein bisschen vielfältiger, bunter geworden.“

JOCHEN FINKEMEIER

integrierter LED-Beleuchtung in der C- und L-Leiste an. Bei nahezu allen Fronten kann vom Sockel über Regale und Nischenverkleidung bis zu den Wangen alles in einheitlicher Farbe bestellt werden.

Inspirierende Innovationen

Raffinierte, innovative Details machen auch sonst den Unterschied. Beeindruckend etwa der sogenannte Climber als „Black Edition“, der wahlweise als Aufsatz- und Oberschrank erhältlich ist. Das Besondere ist sein distinguiert-schwarzer Glasrollladen, der sich per Touch steuern lässt. Ausgesprochen elegant wirken die Rautendruck-Glasfronten, in denen sich das Interior-Licht von Vitrinen und Schränken bricht. Und Endkunden mit viel Platz werden sich über die riesige Kochinsel mit verschiebbarer Arbeitsplatte freuen. Auf bis zu rund 5,5 Meter Länge lässt sich die Insel so ausziehen.

Mit solchen Innovationen war die Hausmesse von Häcker einmal mehr pure Inspiration für die ganze Branche.



Kleines mit großem Effekt

Es braucht nicht viel, um Räumen Charakter zu verleihen. Das Wenige muss nur richtig eingesetzt werden. Sandra Barmeier, Interior-Stylistin bei Häcker, nennt die Trends der Saison.



2



Wohnobjekte

DEN ÜBERGANG VON DER KÜCHE ZUM WOHNEN erleichtern modulare Elemente wie das neue Metallregal Kubus von Häcker mit seiner individuell zu gestaltenden Rückwand und den eleganten, dünnen Wänden. Es ist Stauraum und Bühne für Dekoobjekte zugleich und kann beliebig kombiniert werden.

1

Ton in Ton

KRÄFTIGE FARBEN SIND WIEDER EN VOGUE

Bunt und knallig wird es deswegen zwar noch lange nicht, aber wie auch die neuen Häcker Farben zeigen, darf man ruhig wieder auf Farben setzen. Dabei lohnt es sich, bei Möbeln und Accessoires Ton in Ton zu arbeiten. So entstehen Klasse und Stil, ohne dass man sich deswegen auf Schwarz, Weiß und Beige beschränken müsste.



3

Papierleuchten

DER TREND DES JAHRES

Unregelmäßig strukturierte Leuchten aus rohweißem Papier bringen Handwerkskunst und sinnliche Materialität in Küche und Wohnzimmer. Ihr Licht ist warm und jede Leuchte ist ein bisschen anders (gesehen bei zarahome.com).

SCHMEICHELNDES LICHT

verbreiten die originellen Papierleuchten über dem runden, kommunikativen Esstisch. Die rohweiße Obstschale ist aus Pappmaché.



4

Rund & gestreift

GRAFISCHE FORMEN GEBEN HALT

Ob Streifen, die vorwiegend auf Textilien wie Decken oder Kissen zu finden sind, oder Rundes, bevorzugt in Form von Spiegeln oder – sehr beliebt – runden Beistelltischen: Solche Elemente geben Struktur, das Auge bleibt an ihnen hängen und sie steigern Charakter und Wiedererkennungswert des Raums.

RUNDE SPIEGEL

brechen strenge Linien und wirken großzügig. Eine kleine Bank mit runden Beistelltischen und gestreiften Kissen wird zur Wohlfühloase etwa in einem Durchgangszimmer.



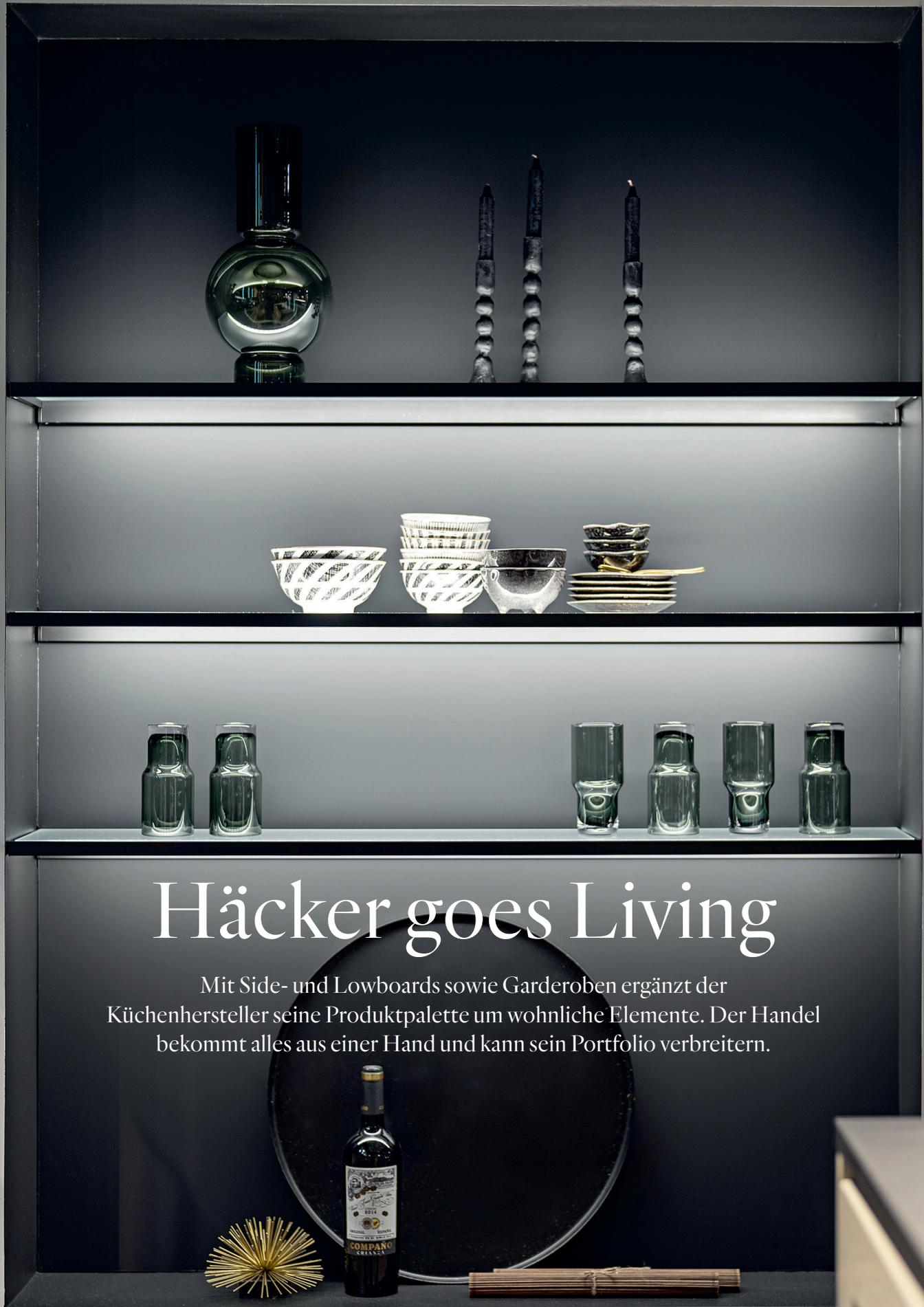
Trockengräser

KEIN GANZ NEUER TREND, ABER IMMER WIRKUNGSVOLL

Trockengräser und -blumen geben – sparsam eingesetzt – einem Raum Wohnlichkeit und Wärme. Sie sind minimalistische Erinnerungen an die Natur und in ihrer oft grafischen Schlichtheit kleine ästhetische Highlights.

5





Häcker goes Living

Mit Side- und Lowboards sowie Garderoben ergänzt der Küchenhersteller seine Produktpalette um wohnliche Elemente. Der Handel bekommt alles aus einer Hand und kann sein Portfolio verbreitern.

**KÜCHEN
UND WOHNEN**
Die Living-Elemente
erlauben die Integration
aller Bereiche.

ANKLEIDEZIMMER
Auf der Hausmesse
zeigte Häcker, wie mit
Living-Elementen ein
großzügiges Ankleide-
zimmer gestaltet
werden kann.



ARBEITSPLATZ Eine Ecke für solch ein praktisches
kleines Homeoffice für ungestörtes Arbeiten sollte sich
in fast jeder Wohnung finden lassen (Foto unten).



Wenn's draußen stürmte, zogen sich unsere Vorfahren in ihre Höhlen zurück. Das gilt bis heute: Wenn die Welt schwieriger wird, machen wir es uns zu Hause gemütlich – Cocooning war schon vor Corona Trend. Der Küchenboom der letzten Jahre hat viel damit zu tun, dass mit dem Rückzug ins Private auch Kochen und Essen einen neuen Stellenwert bekommen haben. Die Küche ist – wo immer es die Grundrisse erlauben – kein abgeschlossener Raum mehr, sondern wird ins Wohnen integriert. Das familiäre „Lagerfeuer“ vor dem Fernseher im Wohnzimmer bekommt Zuwachs und schließt die offene Küche mit ein. Und damit verändert sich auch das Design der Küchen.



GLASVITRINE
Die stylische Vitrine wird durch Rautendruck-Glasfronten und Lichteinsätze veredelt. Das Glas gibt es jetzt auch in einer gerillten Variante.

AUS KÜCHENELEMENTEN werden Wohnmöbel:
Die stylischen Küchen-Aufbewahrungsschränke
(Foto rechts) und die Living-Elemente (rechts unten)
in den neuen wohnlichen Farben und mit feinen
Details wirken wie aus einem Guss.

„Die Grundausrüstung hat sich in den letzten Jahren eher in Richtung dunklere Farben und mehr Holz entwickelt. Es ist ein gemütlicherer, wärmerer Charakter in die Küche eingezogen, weg vom ständigen Uniweiß“, sagt Unternehmensinhaber Jochen Finkemeier im Interview (ab S. 35) und Michael Dittberner, Leiter Produktentwicklung & Produktmanagement, ergänzt: „Das Thema Wohnen hat sich einfach verändert. Alles zielt gerade darauf, es warm, gemütlich und kuschelig zu haben.“

Erweitertes Portfolio

Häcker hat auf die Entwicklung nicht nur mit neuen Farben und Materialien reagiert, sondern inzwischen auch das Produktportfolio erweitert: „Wir bieten wohnliche Elemente wie Low- und Sideboards oder Garderoben an“, so Michael Dittberner, der vor allem den Fachhandel im Blick hat. „Damit setzen wir neue Impulse. Wir zeigen dem Handel, wie er Elemente für Planungen nutzen kann – alles mit der gleichen Qualität, Materialität und Technik, die er schon von uns kennt. So können wir die Kunden durchgängig versorgen.“ Entstanden sind Möbel im klaren,



„Alle Elemente bieten die gleiche
Qualität, Materialität und Technik, die
der Handel schon von uns kennt.“

MICHAEL DITTBERNER



HAUSWIRTSCHAFTSRAUM
Viel Stauraum und Platz zum Arbeiten.

AUFBEWAHRUNG
Auch ein Lagerraum verdient eine aufmerksame Gestaltung.



„Wir bieten dem Fachhandel die Möglichkeit, sein Portfolio in einem schwieriger gewordenen Umfeld zu ergänzen.“

MICHAEL DITTBERNER

hochwertigen Häcker Stil: designorientiert, elegant und wohnlich. Alles passt in Materialien und natürlich Qualität zueinander und ergänzt die Häcker Produktpalette.

„Bei uns bekommt der Handel alles aus einer Hand und im Package“, erklärt Michael Dittberner. „Alles bis hin zur Garderobe kann von vorneherein mitgeplant werden und ist auch in die Planungssoftware integriert – inklusive Bestellnummern etc. Wir bieten dem Fachhandel die Möglichkeit, sein Portfolio in einem schwieriger gewordenen Umfeld zu ergänzen. Und wir dürfen mit unseren Kunden lernen und das Thema Möblierung gemeinsam weiterentwickeln.“

Hilfen für den Handel

Der Handel reagiert überaus positiv, spielt mit und stellt entsprechende Präsentationsflächen bereit. Dafür müssen auch die Berater:innen ihr Mindset erweitern und über die reine Küche hinausdenken. Um den Mitarbeiter:innen in den Küchenstudios die – mitunter noch ungewohnte – Planung der zusätzlichen wohnlichen Bausteine zu erleichtern, liefert das Team von Michael Dittberner gleich noch ausgeklügelte Anwendungsbeispiele mit.

So können die Küchenplaner:innen ihren Kunden auf Anhieb integrierte Lösungen vorschlagen. „Das wird vom Handel sehr gut angenommen“, erklärt Dittberner. „Wir geben ihm logische, klar strukturierte Hilfen an die Hand, sodass er planerisch schnell reagieren kann. Der Berater oder die Beraterin muss keine Schranktypen zusammenstellen, denn wir machen beispielsweise mit zehn verschiedenen Lowboard-Sets konkrete Vorschläge, wie man die Elemente einsetzen kann. Natürlich kann der Berater diese individuell konfigurieren und Oberflächen, Farbe, Griffe frei bestimmen. Alles ist in der Planungssoftware miteinander verknüpft, und am Ende gibt es einen Artikel, einen Gesamtpreis, eine Anlieferung und eine Montage.“

Wer will und den Platz hat, kann auch gleich den Hauswirtschaftsraum passend ausstatten, denn auch dafür bietet Häcker jetzt noch mehr entsprechende Programm-ergänzungen. „Wir haben verschiedene Schranktypen für Aufbewahrung und Organisation“, erklärt Michael Dittberner. „So verschaffen wir dem Handel eine weitere Option, Mehrwert zu generieren.“

GARDEROBE
Das Entrée ist die
Visitenkarte des
Hauses. Die Living-
Elemente geben ihm
moderne Klarheit
und Großzügigkeit.





Traumküche mit Ausblick

Alex Zimmermann steckt viel Arbeit in die Renovierung seines Elternhauses aus den Siebzigern. Bei der Küche hat sich die Familie für Häcker entschieden.

TEXT: PETER WÜRTH FOTOS: SIMON HOFMANN





FAMILIENLEBEN

An der Insel versammelt sich die kleine Familie, ratscht, schnippelt, liest vor – ein modernes Lagerfeuer.

Rund 48 steile, wirklich sehr steile Stufen geht es hinauf zum Eingang des 70er-Jahre-Hauses von Alex Zimmermann, seiner Frau Sabrina

und ihrer zweijährigen Tochter Romy. Die Eltern von Alex Zimmermann haben das Haus damals hier direkt an den steilen Hang in Weinheim an der Bergstraße gebaut. Klare, gerade Linien, ein riesiges Eckfenster im Wohnzimmer mit großartigem Blick auf den Odenwald, ein Kamin mit Sitzkuhle, ein Schwimmbad im unteren Geschoß und eine eher abgelegene Küche für die Hausfrau. Kochen und Wohnen waren damals räumlich weit getrennt, das eine hatte mit dem anderen wenig zu tun. Vor ein paar Jahren übernahm Zimmermann das stark sanierungsbedürftige Elternhaus, das lange leer gestanden hatte, und macht daraus mit viel Engagement und handwerklichem Geschick gerade wieder ein Schmuckstück.

WORK: Was ist seit der Übernahme mit dem Haus passiert?

ALEXANDER ZIMMERMANN: Vor allem haben wir die ganze Raumaufteilung ge-

ändert, um sie an unser Leben anzupassen. Alles ist zusammengewachsen. Es gab hier immer schon viel Platz, aber jetzt sind die einzelnen Bereiche nicht mehr getrennt. Wir leben wirklich zusammen, kriegen mit, was Romy macht. Niemand wird mehr zum Kochen abgeschoben, und wenn Freunde da sind, sitzen wir entweder am großen Holztisch in der Ecke vor dem Fenster oder an unserer wundervollen, riesigen Insel.

Die Küche von Häcker aus der Linie systemat ist gerade fertig geworden. Was waren die wichtigsten Wünsche?

Die Küche sollte ins Wohnen integriert werden. Dazu mussten wir sie in den großen Raum mit den beiden Eckfenstern bringen. Wir haben uns für eine große Wand mit sehr viel Stauraum gegenüber dem einen Fenster entschieden. Und weil die Küche schwarz, aber nicht dunkel und abweisend werden sollte, haben wir zusammen mit dem Küchenstudio (Proform in Weinheim) beschlossen, in der Mitte rund um die Spüle eine Nische aus heller Eiche zu setzen. Die Oberschränke haben gerillte Eichenfronten. Das macht sie modern und leichter. Und passt bestens zum hellen Eichenholzboden.

Alles andere, selbst die Spüle und die Armaturen, ist schwarz ...

Das gibt einen wunderbaren Kontrast. Durch die matte Farbe der Fronten, des Keramik-Spülbeckens und der Armaturen wirkt es heller. Nicht so schwer und drückend. Fast schon wie ein dunkles Anthrazit. Die Fronten sind grifflos mit Kehlleisten. Uns gefällt das Schnörkellose. Das passt wunderbar zur geradlinigen, offenen Architektur des Hauses. Deshalb haben wir zum Beispiel auch die Siebträger- und die Küchenmaschine im Schrank untergebracht und ziehen sie auf Tablar-Auszügen heraus, wenn wir sie benutzen wollen.

Warum so eine große Kochinsel, die ist fast vier Meter lang?

Wir wollten da einfach richtig Platz zum Arbeiten haben. An der Längsseite haben vier Leute bequem Platz. Hier soll das Leben stattfinden. Kochen, backen, lernen, Hausaufgaben machen ... Sie ist im wahren Sinne das Zentrum des Raumes. Und beim Kochen hat man den ganzen Raum im Blick und schaut gleichzeitig durch die großen Fenster ins Grüne. Störenden Küchengeruch haben wir auch nicht, den saugt der ins Induktionskochfeld integrierte Dunstabzug weg.

„Uns gefällt das Schnörkellose. Das passt wunderbar zur geradlinigen, offenen Architektur des Hauses.“

ALEX ZIMMERMANN



MATTE SCHWÄRZE
Armaturen, Spüle, Arbeitsplatte, Fronten – alles ist in mattem Schwarz gehalten, nur die Nische ist als Kontrast aus Eiche.



MITTELPUNKT
Die Küche mit der riesigen Insel ist wirklich zum Zentrum des Familienlebens geworden.

FENSTERPLATZ
Neuer Lieblingsort: die Eckbank an den beiden Panoramafenstern.



Aus welchem Material ist die Arbeitsplatte?

Das ist schwarzer Granit, also Naturstein. Dazu gibt es übrigens eine kuriose Geschichte. Der Lieferant hatte die Platte auf etwa 160 Kilogramm geschätzt. Bei der Lieferung stellte sich heraus, dass sie fast dreimal so schwer ist, obwohl sie so dünn erscheint. Keine Chance für die vier Monteure, die Platte über die 48 Stufen bis ins Haus zu kriegen. Sie haben dann noch mal zwei Leute organisiert. Zu sechst haben sie die Platte dann hier heraufgeschafft. Der Chef musste mit anpacken. Ich wette, der verrechnet sich so schnell nicht mehr.

Kochen und Wohnen gehen fließend ineinander über. Ist die Eckbank unter den Fenstern auch von Häcker?

Ja, das gehört alles zusammen und hat die gleichen Fronten. Es wurde von den Schreibern des Küchenstudios maßgenau eingepasst – wie übrigens auch die Dachschräge an der großen Wand. Unter der Eckbank sind große Schubkästen, in denen wir unglaublich viele Dinge unterbringen können.

Welche Wünsche sind jetzt noch offen?

Den größten Küchenraum haben wir uns hiermit natürlich erfüllt. Nun fehlen eher noch Feinheiten und Details. Ein paar Bilder an den Wänden beispielsweise – und neue Kochmesser. Davon hat man nie genug.



KOHLE, DIE NICHT RAUCHT
Japanische Binchotan-Kohle
erreicht extrem hohe Temperaturen.

Binchotan-Kohle ist eine sehr harte, poröse und mineralreiche Holzkohle. Seltene Steinlinden-Eiche aus der japanischen Provinz Kishu wird bei hohen Temperaturen und sehr wenig Sauerstoffzufuhr in Öfen aus Stein und Ton sehr langsam verkohlt. Dabei ergeben zehn Kilogramm Holz nur ein Kilogramm Kohle. Anders als andere Holzkohlen ist Binchotan nachhaltig, denn es werden nur einzelne Äste aus den Bäumen geschnitten, der Baum kann weiterwachsen.

Grillen mit Infrarot-Strahlung

Charakteristisch ist der metallische Klang, wenn man Kohlestücke gegeneinander schlägt. Binchotan-Kohle hat einen extrem hohen Kohlenstoffanteil von bis zu 99 Prozent, verbrennt sehr viel langsamer und bei niedrigeren Temperaturen als normale Holzkohle. Sie raucht, lodert und riecht nicht und gibt den Speisen eine sehr elegante, leicht süßliche Grillnote. Die Kohle entwickelt Temperaturen bis zu 1.100 Grad Celsius und erzeugt eine kraftvolle Infrarot-Strahlung, die dafür sorgt, dass das Fleisch außen schön kross wird und innen schön saftig bleibt.

Das Ungewöhnlichste an Binchotan-Kohle ist, dass man sie wiederverwenden kann. Sie brennt vier bis sechs Stunden, wird danach für einige Minuten in Wasser gelegt und dann ein paar Tage getrocknet und ist anschließend noch einmal für ein paar Stunden zu benutzen, sodass sich ihr relativ hoher Preis (das Kilo kostet rund 50 Euro) nicht nur beim Geschmack auszahlt.

Zum feinen Grillen von Yakitori-Spießen, Gemüse und Fisch oder dem Anbraten von Wagyu-Fleisch verwenden Profis Konro-Grills. Die leichten, handgefertigten Grills in Quaderform werden aus Diatomeen hergestellt, versteinerten Kieselalgen, die höchsten Temperaturen standhalten, bestens isolieren und wenig Platz brauchen. Guten Appetit.

Eleganter grillen

Spitzenköche schwören auf Binchotan-Kohle und japanische Tischgrills.

Wer glaubt, Grillen auf Holzkohle sei vor allem etwas für harte Männer, die mächtige Fleischstücke auf Eisenungetüme hieven, die sie dann später kräftig angekokelt essen, der irrt.

Nicht nur, dass umweltfreundliche Elektrogrills einen Siegeszug feiern, auch Spitzenköche wissen den besonderen Grillgeschmack zu schätzen, allerdings entspricht ihr Arbeitsgerät eher der feinen Klinge denn dem groben Säbel. Die Rede ist von traditioneller „weißer“ Binchotan-Kohle und Konro-Tischgrills aus Japan.



Ein scharfes Duo

Im Schatten der Kampenwand produzieren Luca Distler (oben) und Florian Pichler die wahrscheinlich besten Messer Deutschlands. Jedes für sich ein ultrascharfes und präzise ausgewogenes Meisterwerk der Handwerkskunst, ein Liehaberobjekt, ein Mythos.

TEXT: PETER WÜRTH FOTOS: MANUEL UEBLER





Bis zu 350 Lagen Damasener-Stahl, extrem verdichtet auf einen Millimeter Stärke – das ist die Ultra-Kurzbeschreibung eines Kunstwerks. Eines Messers von Luca Distler und Florian Pichler, den Gründern des MesserWerks in Aschau im Chiemgau in Bayern. Maximal ein gutes Dutzend Messer verlässt im Monat die Werkstatt, die genauso aussieht, wie man sich eine Werkstatt vorstellt: hohe Räume, massive Werkbänke, klobige Hämmer, die an der Wand hängen, grün lackierte Metallbearbeitungsmaschinen aus den Sechzigern, denen man ansieht, was sie tun. Da zischt es, da sprühen die Funken, da spritzt kühlendes Wasser auf heißen Stahl. Und es riecht nach Schlosserei, nach Schmiede.

Genau hier hat alles angefangen. Luca Distler hat hier in dieser Halle eine Ausbildung als Kunstschmied gemacht, gelernt, wie man Fenster oder Geländer schmiedet. Irgendwann hat er sich nach Feierabend an einem Messer probiert. Oder wie Distler in seinem feinen Bayerisch sagt: „Bei uns hat

HARTE ARBEIT

Das Schmieden des Stahls ist nicht nur eine Kunst, sondern auch Schwerstarbeit für Luca Distler (r.) in der lauten Werkstatt. Florian Pichler (ganz rechts) ist der Mann für die feinen Griffe.

KOSTBARKEITEN

Das Material der Griffe können sich die Kunden aussuchen – von Holz über Horn bis zu Mammut-Elfenbein. Alles wird individuell verarbeitet.





„Wir sind Handwerker mit Leib und Seele, und gute Handwerksarbeit hat für uns auch etwas mit Ehre zu tun.“

LUCADISTLER

jeder Bua in einem gewissen Alter ein Messer in der Taschn, um einen Stock zu schnitzen. Messer haben mich einfach interessiert.“

Das Ergebnis: „Es war rattenscharf und hat mich total geflasht.“ Er machte weiter und war vor allem mit einem unzufrieden: dem Griff. Aber wozu hat man Freunde? Florian Pichler lernte zur gleichen Zeit Zahntechniker, gab Goldzähnen den letzten Schliff. Mit seinen feinmotorischen Fähigkeiten war er genau der Richtige. Zusammen lasen sie Fachbücher, probierten und tüftelten. Ihre Messer entstanden zuerst in einem finsternen Keller, dann in einer angemieteten Garage, später im ungeheizten Antriebsraum eines Sägewerks und wurden immer besser.

Mit Leidenschaft Geld verdienen

Ein Freund hatte auf einem Handwerkermarkt noch einen Meter Stand frei, sie kamen mit und wunderten sich über das Interesse an ihren Arbeiten und dass sie gleich zwei ihrer schlichten, geraden, sehr präzisen Messer für ein paar Hundert Euro verkaufen konnten. „Da haben wir gemerkt, dass wir mit unserer Leidenschaft sogar Geld verdienen können.“ Zumindest kamen die Kosten wieder herein und ihre Arbeitszeit wurde bezahlt. „Wir hatten als Lehrlinge überhaupt kein Geld. Wir haben Altmetall und alte Werkzeuge zusammengesucht“, erzählt Luca Distler, „und jeden Euro, der reinkam, sofort wieder in Werkzeug und neues Material investiert.“



ARCHAISCHER WERKSTATT

Im Messer-Werk fühlt man sich in die Fünfzigerjahre zurückversetzt. Hier wird wirklich noch von Hand gearbeitet und die Maschinen sind robuste Dauerläufer – denen man das auch ansieht.

Sie arbeiteten jede freie Minute an ihren Messern. „Das war uns unglaublich wichtig“, sagt Luca Distler. „Wenn unsere Freunde feiern gegangen sind, sind wir in die Werkstatt und haben weitergemacht. Wir sind Handwerker mit Leib und Seele, und gute Handwerksarbeit hat für uns auch etwas mit Ehre zu tun.“ Die hohe Schule japanischer Handwerksmeister ist ihnen nicht nur von der Qualität, sondern auch von deren Arbeitsethos her Vorbild: „Wir wollen unseren Messern einen Mehrwert an Seele mitgeben.

Sie wurden besser und besser, arbeiteten jetzt mit Stahl. So ganz allmählich professionalisierte sich das Duo – und macht sich schlussendlich 2004 als Messer-Werk selbstständig. Dazu muss man vielleicht wis-

sen, dass es eine richtige Szene von Messer-Enthusiasten gibt, die sich auf Messen und in Foren intensiv über jedes Detail eines Messers austauschen. Und die Messer aus Aschau fanden immer mehr Anklang unter den Messerfans. Das lag und liegt mit Sicherheit auch daran, dass die beiden keine Ruhe geben, sich nie auf ihren (zahlreichen) Lorbeeren ausruhen und immer versuchen, noch etwas Neues auszuprobieren, etwas zu perfektionieren, eine neue Idee umzusetzen, Nuance um Nuance zu verfeinern.

Man muss nur das Funkeln in den Augen von Luca Distler sehen, wenn er drei unscheinbare Profilschleifsteine zeigt, die Distler irgendwo entdeckt hat. „Nach so etwas hatte ich immer gesucht“, sagt der Messer-



PERFEKTE SCHÖNHIT

Ein Premium-Kochmesser mit Damaszener-Klinge und Wurzelholzgriff.

FEINSTARBEIT

Auf die perfekt ausgearbeitete Mechanik der Klappmesser sind die bayerischen Messermacher besonders stolz.

schmied. „Damit eröffnen sich für mich völlig neue Möglichkeiten in der Bearbeitung. Ich bin ja immer noch im Lernstadium und das wird hoffentlich nie aufhören.“

Für die beiden vom Messer-Werk ist nur der beste Stahl von ausgewählten Stahlhändlern („Die lachen über unsere Bestellmengen“) gut genug. Bei rund 1.200 Grad Celsius werden die einzelnen Lagen Stahl geschmiedet. Dabei kommt es auf die exakte Temperatur an. Wann die erreicht ist, kann man an der Farbe des heißen Stahls und an seiner Konsistenz erkennen, ein Thermometer gibt's da nicht. Wenn die Temperatur

1.200

Euro für ein „einfaches“ Koch- oder Brotzeitmesser ist die untere Preisgrenze. Es gibt einen Online-Shop, trotzdem ist jedes Messer ein Einzelstück. messer-werk.de

stimmt, wird der Stahl „teigig“, wie Distler es nennt, und die einzelnen Lagen verbinden sich, ohne dass der Stahl schmilzt.

Zahlreiche Arbeitsgänge folgen, bis eine scharfe Klinge mit dem für Damaszener-Messer so typischen wellenförmigen Muster fertig ist. Jede Wellenlinie steht für eine andere hauchdünne Lage Stahl, und je nach Schliff entsteht das raffinierte Wellenbild.

„Manche Kunden kommen zwei Mal und diskutieren mit uns stundenlang, wie ihr Messer aussehen soll“, erzählt „Flo“ Pichler. „Für viele sind es Sammlerstücke, die sie sorgsam pflegen, ölen und immer wieder herausholen und betrachten. Wir verkaufen Gefühle und Geschichten, nicht nur gute Messer. Wenn wir mit den Kunden sprechen, geht es um die Art des Messers – Kochmesser, Brotmesser, Jagdmesser, Klappmesser, um die Länge der Klinge und natürlich um den Griff. Wir sehen es als unsere Aufgabe, die Kunden zu sensibilisieren, sich zusammen mit uns mit ihrem Messer auseinanderzusetzen. Das ist viel Aufklärungsarbeit, die uns Zeit kostet, aber sonst können wir sie nicht bedienen.“

Mit der Klinge ist so ein edles Messer ja noch lange nicht vollendet. Und beim Griff sind weder der Fantasie noch dem Preis Grenzen gesetzt. Im kleinen Ausstellungsraum des Messer-Werks – die beiden haben die Werkstatt eines Tages von Distlers Kunstschmiede-Chef übernommen – zieht Florian Pichler Schubladen auf. Die eine ist voller feiner Hölzer in den unterschiedlichsten Farben („Das ist zum Beispiel Mooreiche, die mag ich besonders gerne“), in einer anderen liegen rare Einzelstücke von Mammut-Elfenbein oder von Mammut-Backenzähnen. „Natürlich verwenden wir kein Elefanten-Elfenbein“, sagt Pichler, „aber die Mammute sind ja leider schon ausgestorben.“

Ein Krummdolch aus Bayern

Dafür fragen Kunden aus Nahost oder Asien gerne auch nach Goldarbeiten oder solchen mit Edelsteinen. Im Schaukasten zeigt ein Krummdolch, dass die Kundschaft inzwischen längst aus aller Welt kommt. „Wir sind stolz, dass wir Kunden aus Pakistan und Saudi-Arabien haben. Das zeigt die Wertschätzung, denn dort gibt es schließlich auch exzellente Handwerker“, erklärt Pichler.

Bei allem Stolz auf ganz besondere Prunkstücke ist den beiden aber eines besonders wichtig: dass ihre Messer auch funktional sind. Sie bestechen durch Geradlinigkeit, Eleganz, sauberste Linien und absolute Präzision, sind stabil, robust, widerstandsfähig und extrem langlebig.





Die heitere Welt der Anna von Lipa

Eine dänische Designerin und böhmische
Kunsthawerker geben Gläsern und Karaffen
Fröhlichkeit und mediterranes Flair.

TEXT: PETER WÜRTH

Anna von Lipa gibt es nicht, zumindest gibt es keine Geburtsurkunde für eine Anna von Lipa. In Wirklichkeit existiert die Person aber sehr wohl, der das dänisch-böhmische Glasdesign-Unternehmen seinen Namen verdankt. Anna ist die Tochter von Jytte Correll und ihrem Mann Christian und Česká Lípa der Ort bei Děčín unweit der deutschen Grenze, in dem die beiden lange Jahre lebten und wo sie ihre Firma einst gründeten.

Die Gläser, Vasen, Kerzenständer und Karaffen, die unter dem Namen Anna von Lipa vertrieben werden, sind eine wunderbare Kombination zweier europäischer Traditionen: skandinavischen Designs und böhmischer Handwerkskunst. Nirgendwo sonst gibt es noch so viele begnadete Glasbläser, die verteilt auf eine Reihe traditioneller Familienbetriebe mit Glas zaubern können. Sie aber brauchen Designer, die sie mit zeitgenössischen Formen und Farben herausfordern, auf dass ungewöhnliche Meisterwerke entstehen. Wie bei Anna von Lipa.

„Jytte hatte früher Designshops in Dänemark. Sie wollte mehr über das Handwerk wissen, kam mit Christian – übrigens ein toller Geschäftsmann – in die Gegend, verliebte sich in sie und kaufte einen Bauernhof und eine kleine Glasbläserei. Das ist gut 30 Jahre her. Als die Kinder aus dem Haus waren, zogen die beiden ganz hierher“, erzählt Lukas Polak.

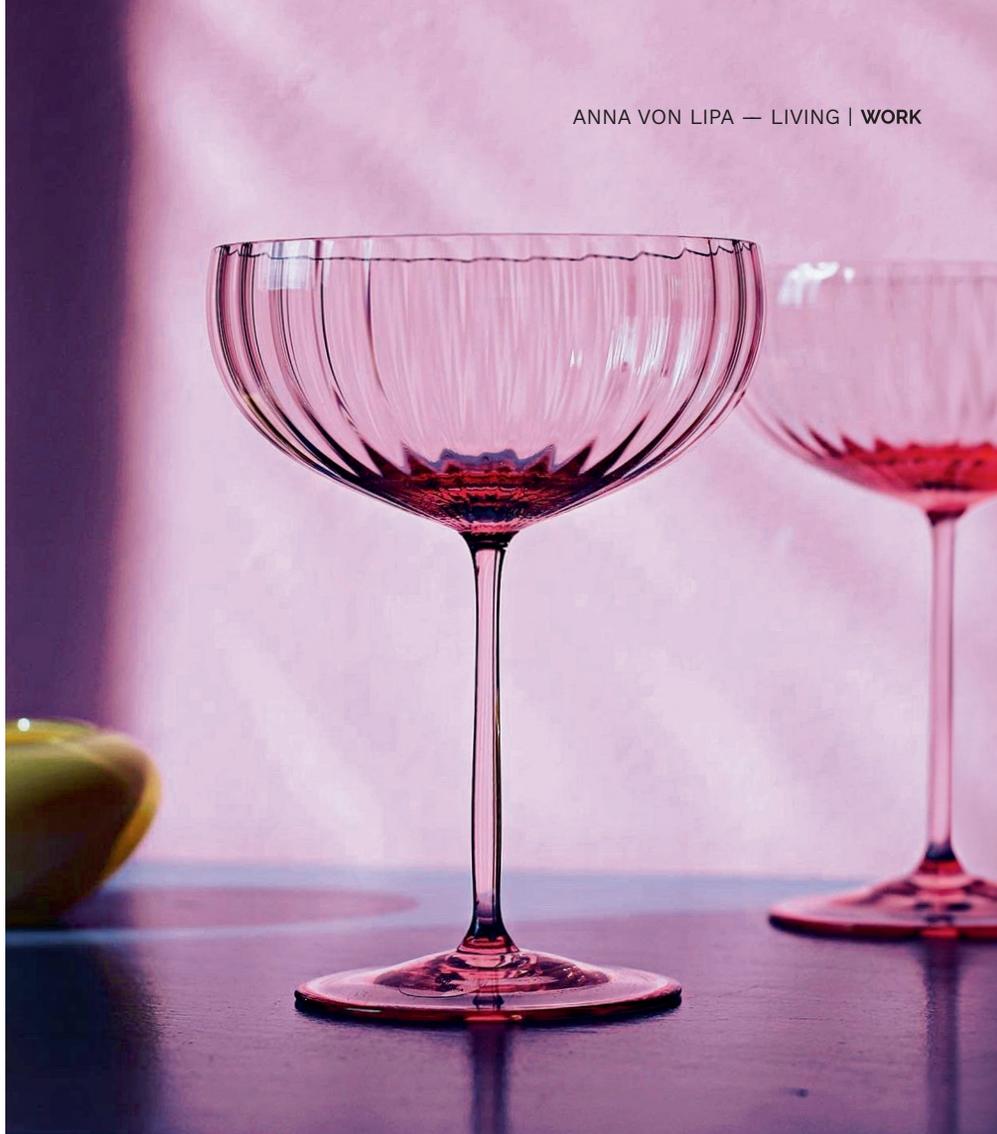
Polak kommt selbst aus einem Glasbläserfamilienunternehmen, hat früher schon für Jytte Correll und ihren Mann gearbeitet und ihr Unternehmen vor einigen Jahren übernommen. Dem Paar war es aus Altersgründen zu viel geworden, aber Jytte Correll ist immer noch der gute Designgeist, der über allem schwebt, sich einmischt und Ideen mitbringt.

DÄNIN IN BÖHMEN

Jytte Correll liebt kunstvoll geblasenes Glas und kam nach Böhmen, um mehr über das Handwerk zu lernen. Sie blieb und entwarf wunderbare Objekte mit skandinavischer Leichtigkeit.



FOTOS: ANNA VON LIPA, SOFIE MUNK/WWW.REMIXBYSOFIE.DK



HÖLZERNE FORMEN

Bei den Weingläsern und Noppenkrügen, „Hobnail Jugs“ genannt, wird das Glas in hölzerne Formen geblasen. Einzige Ausnahme ist der Henkel der Krüge, der in einer bronzenen Form von 1838 entsteht.



„Jytte ist es – typisch für skandinavische Designer – sehr wichtig, dass ihre Arbeiten ästhetisch und finanziell für viele Menschen zugänglich sind“, sagt Polak. „Sie kommt ständig mit neuen Ideen, die ihr beim Stöbern auf Flohmärkten oder im Internet gekommen sind, arbeitet dann mit den Handwerkern daran und sagt ‚Das will ich haben‘. Da liegen dann später 100 ausgefallene Objekte am Boden, darunter vieles, was schon in Richtung Kunst geht. Aber die Sachen verschenkt sie lieber, als daraus elitäre Einzelstücke für Galerien oder so zu machen. Für sie muss Design zugänglich sein.“

Der amüsante Twist macht's

Die Glasobjekte von Anna von Lipa zeichnen sich durch eine fröhliche, geradezu mediterrane Farbigekeit und Leichtigkeit aus – Jytte Correll ist gerne in Spanien und Südfrankreich unterwegs, und das spürt man. Die Formen sind einerseits skandinavisch klar und schlicht, haben aber immer wieder einen amüsanten Twist. „Lila und Olivgrün sind ihre Lieblingsfarben“, erzählt Polak. „Überall in Europa haben die Menschen einen ähnlichen Geschmack, aber die Dänen haben ihr eigenes ästhetisches Ökosystem. Das macht die Objekte von Anna von Lipa so besonders.“

Die Kunst der böhmischen Handwerker sorgt dafür, dass Corrells Ideen spielerisch leicht umgesetzt werden – mit welchen Techniken sie arbeiten, verrät Lukas Polak nicht. Betriebs- und Familiengeheimnis. Jedes Unternehmen hier hat Spezialwissen und -techniken. „Um die Glasbläser ans Limit zu bringen, muss man wissen, wo das Limit ist“, sagt Lukas Polak. „Jytte kam hierher, um mehr über unser Handwerk zu lernen. Das hat sie wirklich getan. Sie weiß, was sie will, und sie weiß, was geht.“

annavonlipa.com

FACETTENREICH

Die unnachahmliche Transparenz der dezent gefärbten, facettierten Vasen gibt den Blumen einen großen Auftritt (links oben).

BUNTE GLÄSER

Wie die Farbe ins Glas kommt, ist ein Betriebsgeheimnis. Jytte Correll hat die Glasbläser immer wieder neu herausgefordert, ans Limit ihrer Möglichkeiten zu gehen (links unten).

DIE FARBE LILA

Immer wieder aufs Neue überraschen die Farbkombinationen mit Lila, die die Gläser und Vasen so leicht erscheinen lassen (rechts).



Genuss aus dem Knast

Es sind die scheinbar einfachen Gerichte, die unsere Herzen wärmen, unsere Bäuche mit Genuss füllen und uns in ferne Welten wegträumen lassen. WORK erzählt von ganz besonderen Speisen. In der zweiten Folge geht es um „Shakshuka“.

SERIE

SOULFOOD

FOLGE 2
SHAKSHUKA



Shakshuka kann man zu jeder Tageszeit essen – zum Frühstück wie in Israel, mittags, abends. Eigentlich gilt Shakshuka als eine Art israelisches Nationalgericht, dabei ist sie in ganz Nordafrika und dem Nahen Osten beliebt. Der Name stammt aus Berber-Sprachen und bedeutet „Mischung“.

Aber auf diese Mischung kommt es an. Im Grunde sind es in scharf gewürzter Tomatensauce pochierte Eier, die Genussmenschen so in Wallung bringen. Shakshuka hat vom israelischen

Jaffa aus einen Siegeszug um den Erdball angetreten. In Cafés und Restaurants weltweit findet sich die ebenso rustikal-einfache wie herzerwärmende Shakshuka.

Wie der Mythos entstand

Wesentlich dafür verantwortlich ist Yosef Binyamin („Bino“) Gabso, als Sohn libyscher Eltern in Jaffa geboren und heute als „Dr. Shakshuka“ eine Berühmtheit. Obwohl jeder mit wenigen Zutaten eine Shakshuka zubereiten kann, hat der geschäftstüchtige Gabso einen Kult daraus gemacht. Sein Vater hatte einst

SEELENWÄRMER

Eine Shakshuka gibt es in vielen Variationen – auch vegetarischen. Allen gemein sind die gestockten Eier in der scharfen Tomatensauce.

ein Restaurant eröffnet und verdiente sich ein Zubrot als illegaler Geldwechsler. Sohn Bino half bei beiden Geschäften und jedes Mal, wenn ein Geldwechsel geklappt hatte, kochte der Vater dem Sohn angeblich eine Shakshuka. Bis der erwischt wurde und 15 Monate ins Gefängnis musste. Dort machte er sich rasch unter den Mithäftlingen beliebt – er kochte die Shakshuka seines Vaters für sie. Und weil die so lecker war, gaben sie ihm den Spitznamen „Dr. Shakshuka“ – eine Legende war geboren.

Bino Gabso selbst sagt, seine Shakshuka sei so gut, weil er immer dieselbe Pfanne verwende. Die ist ihm heilig, und wenn sie bei der Zubereitung von einer fremden Hand berührt wird, wirft er das Essen weg.

Ansonsten verwendet er wie andere Köche auch frische grüne Peperoncini und Knoblauch, dazu kräftig unter anderem mit Anis gewürzte Merguez-Würstchen (wobei es auch vegetarische Varianten gibt). Dazu kommen Tomaten und Salz und Shatta, eine palästinensische Chilisauce. Auf dieses aromatische Bett werden die Eier gegeben und das Eiweiß nach einer Minute mit der Sauce verrührt, damit es stockt, während das Eigelb flüssig bleibt. Und fertig. Gegessen wird die Shakshuka am besten ohne Besteck mit Fladenbrot, das man direkt eindippt. Danach geht es einem einfach gut.

EXTRA 1898 als Schreinerei vom Urgroßvater gegründet,
ist Häcker heute ein weltweit aktives Unternehmen.



JAHRE HÄCKER

International, digital und nachhaltig führt
Jochen Finkemeier das Unternehmen in die Zukunft.



„Heute kennt man die westfälische
Küchenmöbelindustrie, „the German
Kitchen“, in der ganzen Welt.“

JOCHEN FINKEMEIER

Es sind nicht viele große deutsche Unternehmen, die stolz ihr 125-jähriges Jubiläum feiern können. Immerhin sind in dieser langen Zeit eine Menge Dinge passiert. Das erste Automobil hatte Carl Benz gerade mal 12 Jahre vorher (1886) zum Patent angemeldet, das Flugzeug wurde erst fünf Jahre später erfunden, Revolutionen, zwei alles erschütternde Weltkriege plus ein Kalter Krieg, die Landung auf dem Mond, die Erfindung des Computers und des Internets – all das und unermesslich viel mehr fällt in diese 125 Jahre, in denen gerade einmal vier Generationen eine kleine Schreinerei zu einem der weltgrößten Küchenhersteller im Familienbesitz gemacht haben. Anlass genug, mit Jochen Finkemeier ein bisschen zurück, vor allem aber nach vorne zu schauen.

WORK: Herr Finkemeier, Ihr Urgroßvater Hermann Häcker hat 1898 eine Schreinerei gegründet. Wie kommt man auf die Idee, so etwas hier in Ostwestfalen zu starten?

MIT SPASS BEI DER SACHE

Jochen Finkemeier ist seit fast 30 Jahren im Unternehmen – in vierter Generation. Sein Vater Horst hat aus einer Schreinerei Häcker groß gemacht.

JOCHEN FINKEMEIER: Dahinter steckt eine ganz besondere Geschichte: Diese Gegend war damals das Zentrum der deutschen Zigarrenindustrie. Bünde, gleich neben Rödinghausen, wo unser Firmensitz ist, war die Metropole der deutschen Tabakverarbeitung. Im Jahr 1880 gab es dort 18 Zigarrenfabriken, und in vier Herstellungsbetrieben wurden hölzerne Zigarrenkistchen produziert. Deshalb gab es hier so viele Schreinereien und holzverarbeitende Betriebe. Mein Urgroßvater war ein ganz normaler Schreiner.

Und wie ist es zu den Küchen gekommen?

Mein Vater hatte vor knapp 60 Jahren die glorreiche Idee, die Firma zum Industriebetrieb zu entwickeln und mit Küchenmöbeln in Serienfertigung anzufangen. Das hat uns das Wachstum beschert – gerade über die letzten zwanzig Jahre.

Stand er mit der Idee alleine da?

In dieser Zeitspanne sind ganz viele in die industrielle Fertigung reingewachsen. Viele kamen aus dem Schreinerhandwerk wie wir und sind dann mit Küchen oder besser Küchenbuffets, wie es damals hieß, in die Serienproduktion eingestiegen. Eine Dynamik setzte ein, es entstanden Zulieferer, eine Holz- und eine Beschlagindustrie, die sich mit entwickelten. Heute kennt man die westfälische Küchenmöbelindustrie, „the German Kitchen“, in der ganzen Welt.

Die Branche hat sich verändert, und auch die Küche spielt eine ganz andere Rolle ...

Wir haben uns über die letzten Jahrzehnte spezialisiert. Wir arbeiten auch im Handel überwiegend mit familienorientierten Unternehmen zusammen. Das war und ist unsere Ausrichtung: sehr kundenorientiert zu denken und zu handeln. Dadurch haben wir das Wachstum erzielt und auch eine gewisse Marktbedeutung erlangt. In den letzten fünf Jahren haben wir uns einerseits auf das Wachstum



HÄCKER BRINGT FARBE IN DIE KÜCHE

Bunt waren schon die Häcker Küchen in den Siebzigern (Foto linke Seite). Heute ist der Selection-Farbtönen Eukalyptus aus der Produktlinie concept130 sehr beliebt (Foto ganz oben). Die Küche AV 6000 aus der Produktlinie systemat macht sich in der NCS-Farbe S 4040-Y50R hervorragend – besonders in der Kombination mit der Insel AV 2135 in Kristallweiß.



1.000

Küchen fertigt Häcker jeden Tag. Die Idee, von der Möbelschreinerei auf industrielle Serienfertigung von Küchenmöbeln umzusteigen, hatte Horst Finkemeier vor fast sechs Jahrzehnten.

eingestellt und in eine zweite Fertigungsstätte in Venne investiert und andererseits in der Produktpolitik völlig neu orientiert. Wir haben unsere Produktserien komplett auf den Kopf gestellt und alles auf Raster und Fachhandel ausgerichtet. Von der Produkt- und Produktionsstrategie her sind wir jetzt völlig neu und zukunftsfähig aufgestellt.

Welche Vorteile hat das Raster?

Wir sind flexibler, können besser planen und besser industriell fertigen. Das Produkt hat noch mal an Wertigkeit gewonnen. Insgesamt resultieren daraus einfach viele gute Argumente für den Handel.

Welche Rolle spielt die Digitalisierung?

Wir waren in den Produktionsprozessen digital immer schon gut aufgestellt. Wir haben von Anfang an versucht, das, was im Handel erarbeitet wurde, relativ einfach

in unsere Produktion zu bekommen. Im Prinzip steuern die Aufträge, die wir kommissions- und kundenbezogen reinbekommen, auch unsere Produktion und unsere Auslieferung. Wir haben das datentechnisch gut aufbereitet, damit wir möglichst wenig Arbeitsvorbereitung haben – und alles in Losgröße 1. Damit waren wir in der Branche sicherlich vorneweg: mit eigener IT, eigener Programmierung und eigener Fertigungssteuerung. Es war ein großer Aufwand, aber das hat sich ausgezahlt. Damit konnten wir schnell reagieren, etwa wenn es um Neuheiten ging, weil wir alles direkt selber machen konnten. Im Vertrieb und in allen anderen Bereichen treiben wir die Digitalisierung jetzt voran – von der Musterküchenplanung bis zur Logistik.

Zukunftsorientiertes, innovatives Denken ist in Familienunternehmen nicht unbedingt üblich. Was haben Sie anders gemacht?

Da sind einfach die richtigen Menschen zusammengekommen. Es gab keinen Masterplan. Es war die Zeit der Anfänge der ganzen IT und Digitalisierung. Das war noch sehr hemdsärmelig, aber wir haben versucht, direkt mit dabei zu sein, und haben uns nie vor etwas gescheut.

Wie ist der Fokus auf die Internationalisierung entstanden? Viele mittelständische Familienunternehmen tun sich gerade damit schwer ...

Da ist über Messepräsenz, über persönliche Kontakte, etwas gewachsen, zuerst in den Nachbarländern Niederlande und Belgien. So um den Jahrtausendwechsel hatten wir das Glück, genau die richtigen Leute zu haben, um den internationalen Vertrieb voranzubringen. Das heute in Südeuropa, auf dem Balkan oder in Skandinavien aufzubauen, ist nicht ganz einfach. Aber wir sind da gut unterwegs. Wir wollen international weiter wachsen, sonst würden wir nicht in eigene Landesgesellschaften in Frankreich, England oder den USA investieren. Aber es ist ein langer Weg, strukturiertes Wachstum zu erreichen. Wir sind relativ früh ins Projektgeschäft eingestiegen. Da muss man dann aber auch in der Lage sein, Projekte mit über 1.000 Küchen vernünftig abzuwickeln. Das ist nicht so einfach mit der Containerverladung, der ganzen Abwicklung



EIN MANN MIT KLAREN VORSTELLUNGEN

Jochen Finkemeier ist ein moderner Unternehmer, der weiß, was er für Häcker will: Internationalisierung zum Beispiel. Und Digitalisierung. Und Nachhaltigkeit aus eigenem Antrieb, nicht, weil Gesetze es vorschreiben.

der Montage, der Finanzierung ... Da haben wir in der Anfangsphase viel gelernt, und heute ist das sehr professionalisiert.

Was muss man tun, um international erfolgreich zu sein?

Man muss in allen Märkten die Strukturen so aufbauen und leben wie die, mit denen man in anderen Märkten erfolgreich gewachsen ist. In UK existiert diese Struktur, in Frankreich sind wir in einer guten Entwicklung. Inflationsbedingte Probleme, etwa im Projektgeschäft, sind da nur eine Momentaufnahme. Wir werden unseren Aufbau weitertreiben. In den USA hatten wir im Januar 2023 unsere zweite Messepräsenz. Da kommen wir in der Fachhan-

delsakquise gut voran. Da sehe ich auch unsere Perspektiven. In den USA sind wir auch als Marke „Häcker“ unterwegs.

Spielen das „germanMade“ und die deutsche Marke dort eine wichtige Rolle?

Auf jeden Fall, das hat auch im asiatischen Raum funktioniert, wo wir als Marke sehr wertig unterwegs sind. Die deutsche Küche ist in den USA ein wichtiger Aspekt für den Händler. Die Amerikaner produzieren ja ganz andere Küchen und bauen sie auch anders ein. Wir produzieren übrigens auch für die USA hier.

Zeigen Sie den Amerikanern dann, was eine europäische Küche ist?



Wir gehen einen Mittelweg. Wir behalten unsere Linie, unser Produkt und stehen auch für europäisches Design, aber setzen das dann in deren Inch-Maßen um. Da sind wir kompatibel, aber wir verändern nicht unser Sortiment. Nur, dass die Küchen dort oft viel größer sind.

Wie sehen Sie Häcker in der Zukunft?

Wir haben in die Standorte investiert, um weiter zu wachsen, wollen uns aber vor allem in den Bereichen Kundenorientierung und Qualität noch perfekter aufstellen. Gerade in Zeiten, in denen der Markt in Stückzahlen stagniert, wachsen wir über die Wertigkeit. Wir versuchen, uns in Qualität und Abwicklung zu optimieren. Das haben wir auch in der Vergangenheit so gemacht und sind dann wieder in eine stärkere Wachstumsphase reingekommen. Wir wollen einfach immer besser werden.

Was denken Sie, welche Rolle die Küche für die Endkunden in Zukunft haben wird?

Ich glaube, dass Ernährung immer wichtiger wird, auch unter dem Aspekt Gesundheit. Kochen ist spannend und interessant und für viele Menschen zum Hobby geworden. Dabei stehen für einen Küchenkäufer in den Zwanzigern andere Dinge im Fokus als für einen Mittfünfziger-Küchenkäufer. Wir stellen uns auf diese verschiedenen Kundenkreise und Küchenkäufergenerationen ein.

Sehen Sie die Gefahr, dass es da eine Generation gibt, die sich zwar sehr bewusst ernährt, aber einfach nicht kocht?

Nein, da mache ich mir keine Sorgen. Meine Kinder kochen gerne, und ich glaube schon, dass uns das erhalten bleibt. Man schließt ja die Küche nicht mehr ab und weg. Sie ist Bestandteil des Raumes geworden und somit braucht's erst einmal eine Küche. Die benötigen vielleicht nicht so viel Küche, aber was sie haben, soll gut sein.

Wollen Sie Häcker noch stärker als Marke positionieren?

Wir orientieren uns daran, was für den jeweiligen Markt am besten ist. Viele Verbraucher wollen wissen, wo die Küche herkommt. Ist das ein deutsches Unternehmen? Für was steht es? Deswegen treten



„Wir denken nachhaltig. Nicht nur in der Produktion, sondern auch im wirtschaftlichen und sozialen Bereich.“

JOCHEN FINKEMEIER

wir digital als Marke auf, auch wenn viele unserer Küchen noch unter anderen Namen als Handelsmarken unterwegs sind. Viele unserer Partner schreiben auf ihrer Seite, dass die Küche von Häcker kommt, das ist ein Qualitätsmerkmal.

Welche Entwicklungen spüren Sie bei Technik oder bei Materialien?

Die Grundausrichtung hat sich in den letzten Jahren eher in Richtung dunklere Farben und mehr Holz entwickelt. Es ist ein gemütlicherer, wärmerer Charakter in die Küche eingezogen, weg vom ständigen Uniweiß. Es ist alles ein bisschen vielfältiger, bunter geworden. Die Tatsache, dass wir bei den systemat-Küchen Individuallackierungen in RAL- und NCS-Farben anbieten, hat uns viel, viel interessanter gemacht. Es war eine große Herausforderung für uns, noch mehr in die Individualisierung zu gehen. Aber es wird von den Endkunden sehr stark angenommen. Das ist übrigens auch ein Nachhaltigkeits-

EIGENE ENERGIE

Die Solarmodule auf den Produktionshallen in Venne zeigen, dass Häcker es mit der Nachhaltigkeit ernst meint.



aspekt, weil wir da zu 100 Prozent mit Wasserlacken arbeiten.

Wie stark wird Nachhaltigkeit von Ihren Kunden und den Endkunden eingefordert?

Wir haben das von uns aus vorangetrieben und achten auch bei unseren Zulieferern darauf. Wir haben aus unserer Überzeugung heraus den Markt beeinflusst. Beispiel Wasserlack: Da hat in der Branche noch keiner drüber nachgedacht, als wir diesen Weg schon gegangen sind. Der Markt dankt es uns. Wir bekommen unheimlich positive Reaktionen, und es wird auch im Handel gut umgesetzt. Vielleicht auch, weil es authentisch ist und ich persönlich stark dafür stehe. Wir denken nicht nur bei den Produkten und in der Produktion nachhaltig, sondern auch im wirtschaftlichen und sozialen Bereich.

Wie sieht es mit der Klimaneutralität aus?

Wir engagieren uns nicht nur direkt im Unternehmen, sondern auch stark in ökologischen Projekten in der Umgebung, ob das Blühwiesen sind, Aufforstung oder Schulausbildung. Das ist für unsere Kunden

wichtig, die registrieren das, wir bauen solche Dinge in unsere Messeauftritte mit ein. Wir haben gerade die ersten Ergebnisse unserer Kundenzufriedenheitsumfrage bekommen und festgestellt, dass das stärker wahrgenommen wird, als wir vermutet haben. Das sind einfach Stories, die der Händler auch den Endkunden erzählen kann. Wir haben sogar schon Anfragen bekommen, ob wir auch vegane Küchen anbieten (lacht) – aber da wird's schwierig.

Sie produzieren nur in Deutschland?

Ja, aus voller Überzeugung. Und die ganze Problematik der Globalisierung und der Lieferketten hat uns recht gegeben. Wir haben uns schon immer sehr regional fokussiert und das noch mal verstärkt.

Was wäre Ihr ideales Zukunftsprojekt?

Interessante Frage. Ich denke, eine Küche so ökologisch wie möglich herzustellen. So was wie eine Bio-Küche. Ein vollständig ökologisch gedachtes Produkt. Das wäre ein spannender Ansatz, und ich glaube auch, dass das ein Erfolg wäre.

Weitere Informationen finden Sie unter haecker-kuechen.com/de/media#c172776



Fotos: CHRISTIAN PROTTE, HÄCKER KÜCHEN

Häcker im Lauf der Zeit

Die wichtigsten Stationen auf dem Weg von der Schreinerei zum Großunternehmen.

1898

Tischler Hermann Häcker gründet seine Schreinerei.



1972



Wandlung vom Handwerksbetrieb zur industriellen Fertigung.

2018

Neubau der zweiten Produktionsstätte in Venne und Einführung des Häcker Campus.



1938

Friedrich Häcker übernimmt die Schreinerei.



1996

Jochen Finkemeier steigt in die Geschäftsführung ein.

1998

Einführung der Produktlinie **systemat**.

1965

Horst Finkemeier übernimmt die Schreinerei seines Schwiegervaters.



2005

Neubau Werk 3 mit zweitem Hochregallager für 24.000 Paletten.



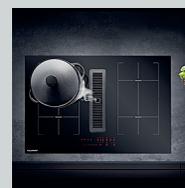
2012

Errichtung Werk 4.



2014

Einführung von Blaupunkt: die exklusive Marke für Küchen-Einbaugeräte von Häcker Küchen.



2021

Einführung der Produktlinie **concept130** im 130-mm-Raster.





Der Schnippelking

Auch niedere Küchentätigkeiten können ungeahnte Freuden bereiten.

TEXT: PETER WÜRTH

SERIE
KOLUMNE

FOLGE 2
DER SCHNIPPEL KING

Auch Menschen, die beim Kochen zwei linke Hände haben, sich schon mit Mirácoli überfordert fühlen oder für die essen schlicht und einfach Nahrungsaufnahme ist, entwickeln bei einer Küchentätigkeit mitunter ungeahnte Talente: beim Schnippeln. Nicht, dass sie gleich in der Rasanz von eitlen Fernsehköchen Zwiebeln klein schneiden könnten – das wäre wahrscheinlich auch nicht gut für ihre Fingerkuppen, aber sie sind immerhin in der Küche für etwas zu gebrauchen.

Stolz, sich auch einmal nützlich machen und dem Klischee des kücheninkompatiblen Koch-nicht-guts widersprechen zu können, widmen sie sich mit Inbrunst besagter Zwiebel, einer Stange Lauch oder der Petersilie. Endlich einmal produktive Arbeit, endlich einmal ein Ergebnis, das man nicht nur sehen, sondern sogar essen kann.

Da tut es der neu entdeckten Leidenschaft keinen Abbruch, dass die Stückchen nicht gleichmäßig geschnitten sind und das Ganze seine Zeit dauert. Man sieht, was man tut, und befindet es für gut. Nach einer halben Zwiebel wird gefragt: „Reicht das schon?“, und man kann die Freude, weiterschnippeln zu dürfen, weil's natürlich noch lange nicht reicht, förmlich vom Gesicht ablesen.

Man ist beim Kochen zu etwas nütze. Man wird gebraucht und ohne die verantwortungsvolle eigene Tätigkeit blieben die Mägen der Familie unzweifelhaft leer. Die Zwiebel, der Lauch, die Petersilie, die der Schnippelking da zerkleinert, ist natürlich die alles entscheidende, wichtigste Zutat zum Sonntagsessen, sonst hätte man sie ja nicht dem Herrn des Hauses überlassen.

Allein mit der Zwiebel

Und außerdem macht das Schnippeln ja ausgesprochen Spaß. Es hat etwas Kontemplatives, sich alleine auf eine Zwiebel und ein (hoffentlich scharfes) Messer zu konzentrieren und die Welt um sich herum zu vergessen. Schnippeln ist ein Kunsthandwerk, bei dem man sich den Takumi, den legendären japanischen Handwerksmeistern, seelenverwandt fühlen kann. Da kommt es auf Erfahrung und Technik an.

Erfahrung sammeln wir gerade, aber Technik? Wo muss man ansetzen, wie die Klinge führen? Wie wird überhaupt eine Zwiebel geschnitten? Da muss es doch Lifehack-zwiebelschneide-Youtube-Videos geben, die einem die besten Tipps verraten... Schnell mal aufs Handy schauen. Ah, siehe da: Die Zwiebel schälen und halbieren, dabei den Strunk dranlassen, dann die Zwiebel alle ein, zwei Millimeter einschneiden und dünne Scheibe für dünne Scheibe abschneiden. So entstehen weitgehend gleich große Zwiebelstückchen, und es geht ziemlich zügig. Man muss so einen komplexen Fertigungsprozess eben nur strukturiert angehen, dann entstehen Effizienz und Produktivität.

Apropos Produktivität: Tauchte da auf dem Handy im Netz nicht eben eine Anzeige für einen elektrischen Zwiebelschneider auf? Formsön, praktisch, schnell und abwaschbar. Das ideale Haushaltsgerät und das perfekte Geburtstagsgeschenk. Damit wäre das Schnippeln doch viel schneller erledigt, man müsste nicht heulen und hätte sonntags Zeit, in Ruhe „Doppelpass“ zu schauen. Aber wir wollen ja keine Klischees bedienen...





reddot winner 2023



ZWEI SCHÖNHEITEN
Das Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug wurde ebenso wie der Einbau-Weinkühlschrank 5WK 610FF0 von Blaupunkt (linke Seite) für Design und Funktion ausgezeichnet.

Design mit Auszeichnung

Ein Einbau-Weinkühlschrank und ein Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug von Blaupunkt erhielten den renommierten Red Dot Award – verdiente Belohnung für konsequentes Design und stete Innovation.

K

üchengeräte sind ein Statement – technisch, funktional, ästhetisch. Es ist eben nicht egal, wie Kühlschränke, Spülmaschinen, Kochfelder oder Herde aussehen. Gutes Design hebt die Funktion auf ein übergeordnetes Level und zeigt die Wertschätzung, die Produzenten und Nutzer einem Gerät entgegenbringen. Es sind die gestalterischen wie funktionalen Details, die den Unterschied ausmachen.

„Mit seinem zeitlos-zurückhaltenden Design in Mattschwarz und der elektronisch gesteuerten, grifflosen Push-to-open-Öffnung integriert sich dieses Gerät dezent in jede Küchenzeile“ – zutreffender als mit dieser Aussage der Red-Dot-Jury lässt sich der Einbau-Weinkühlschrank 5WK 610FF0 von Blaupunkt kaum beschreiben. Die 43-köpfige Jury

zeichnete das Gerät mit einem renommierten Red Dot Award der Disziplin Produktdesign in der Kategorie „Kitchen Appliances“ aus. Der internationale Preis prämiiert jedes Jahr Produkte mit exzellenter Designqualität in insgesamt 51 Kategorien.

Fokus auf Innovation

„Wir sind stolz, von der Jury dieses Jahr gleich zwei Auszeichnungen erhalten zu haben. Innovation wird bei uns großgeschrieben – sowohl hinsichtlich des Designs unserer Produkte als auch mit Blick auf Funktionalität, energetische Optimierung und eine einfache, intuitive Bedienbarkeit“, so Olaf Thuleweit, Geschäftsführer von HK Appliances.

In dem so dezenteren wie schnörkellos-minimalistischen Weinkühlschrank können bis zu 36 Weinflaschen auf drei herausziehbaren Holzregalen gelagert werden. Ein präzises Temperatursystem im Innenraum sorgt für optimale Lagerungsbedingungen, die durch ein Anti-Vibrations-System und eine Glastür mit UV-Schutz unterstützt werden.

Ebenfalls mit einem Red Dot Award ausgezeichnet wurde das Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug. Die Jury: „Das Produkt weist viele innovative Funktionen auf, die sowohl flexibles Kochen als auch das Grillen ermöglichen. Besonders der innovative Dunstabzug ist dabei überzeugend.“

Das rahmenlose, autarke Induktionskochfeld 5IX 80290 bietet einen integrierten Dunstabzug mit 10 Leistungsstufen, der sich beim Kochen automatisch aktiviert und den Dampf geräuscharm direkt absaugt. Zwei Kochzonen können zu einer zusammengefasst werden, ein übersichtliches Display mit Slider-Funktion sowie die Überlauf-erkennung ermöglichen sauberes Arbeiten.

Mit den Red Dot Awards für den Weinkühlschrank und das Induktionskochfeld zeigt Blaupunkt einmal mehr nicht nur funktionale Exzellenz, sondern auch eine zeitgemäße Ästhetik, die ihresgleichen sucht.

Weitere Informationen finden Sie unter haecker-kuechen.com/de/media/blaupunkt-gewinnt-zwei-red-dot-awards



Fotos: HÄCKER KÜCHEN

EIN FETTES STÜCK HANDWERKSKUNST

TEXT: ALEXANDER RABL
FOTOS: AXEL MARTENS

1.500 Meter über dem Meer
reift ein einzigartiger Speck.
Besuch bei der Familie Kral
und ihren Alpenschweinen.



A

Am Anfang steht für uns das Tierwohl“, sagt der Speckmacher Mario Kral, der gemeinsam mit seinem Sohn Benjamin auf einem Bergbauernhof im Südtiroler Sarntal Speck macht. „Wir haben zum Beispiel die Schweinerassen so oft gekreuzt, bis sie trittfest waren und ein robustes Gestell kriegten für das Leben auf 1.500 Metern Höhe.“ Dass es den Schweinen gut geht, ist am Unterkranzerhof der Familie Kral das Wichtigste. Wer Schweine so liebt, den lieben sie zurück. Und der Speck von diesen Schweinen ist so legendär wie auch nicht gerade billig.

Speck ist in Zeiten, in denen Fleisch von vielen misstrauisch beäugt wird, ein nahezu atavistischer Begriff. Die Lebensmittelindustrie mit ihren salzigen, zu kurz gereiften Schwarten von Schweinen, die ein würdevolles und kurzes Leben hatten, tut ihr Übriges. Dabei steht Speck für bäuerliche Tra-

18 MONATE GLÜCK

Den Alpenschweinen geht es auf dem Unterkranzerhof bestens. Sie haben Platz genug, können jederzeit ins Freie und werden so gefüttert, dass sie nur langsam wachsen.

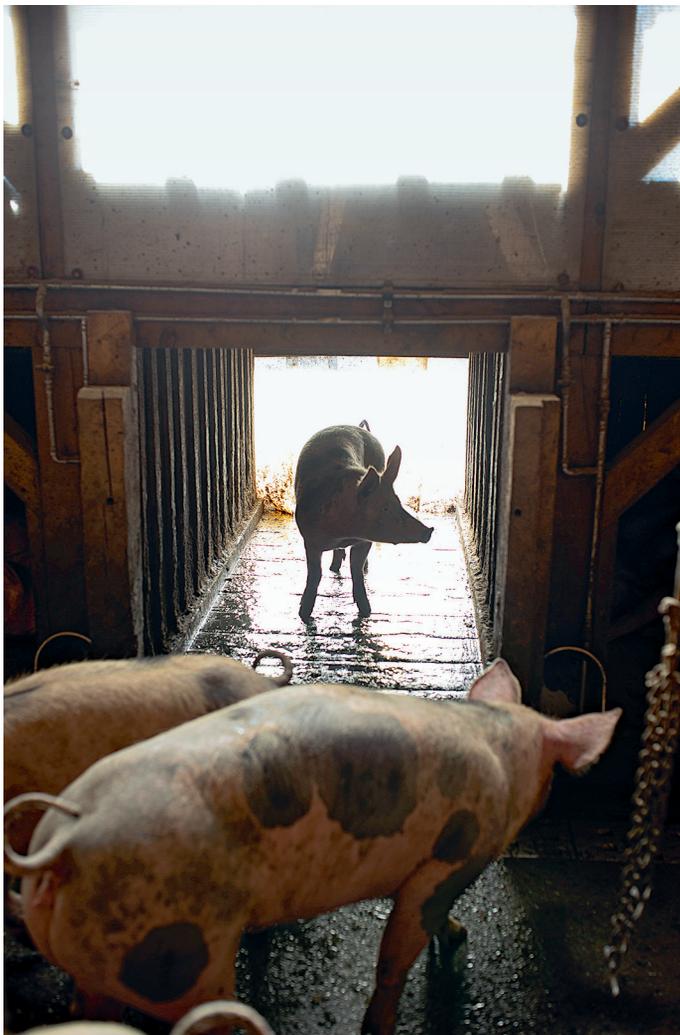
dition, für einen delikaten Kraftspender in einer kargen Welt, die von viel Arbeit und dem Leben in der Natur geprägt ist. Wer lange genug sucht, findet auch heute noch Speckbauern, die ihren Beruf als Ehre und Aufgabe verstehen. Zum Beispiel eben in Südtirol.

Ein Tunnel zum Speck

Das Sarntal liegt nicht weit von der im Tal-kessel pulsierenden Hauptstadt Bozen entfernt. Durch einen Tunnel gelangt man in eine andere Welt. Wenige Hotels, kaum Restaurants (dafür sehr gute), ein bemerkenswerter Gemüsebauer, Tischlereien, Hutmacher. Das Handwerk ist im Sarntal zu Hause und hat nicht die Absicht, auszuwandern. Bewegt man sich Richtung Norden, wo man das Penser Joch (2.211 m) überqueren muss, um nach Meran zu kommen, werden die Siedlungen kleiner, die Straßen enger. Links geht es serpentinartig bergauf und man kommt vor dem auf 1.540 Meter ü. d. M. gelegenen Unterkranzerhof zum Stehen, der Speckmanufaktur der Familie Kral, deren Speck mit Lobeshymnen bedacht wird.

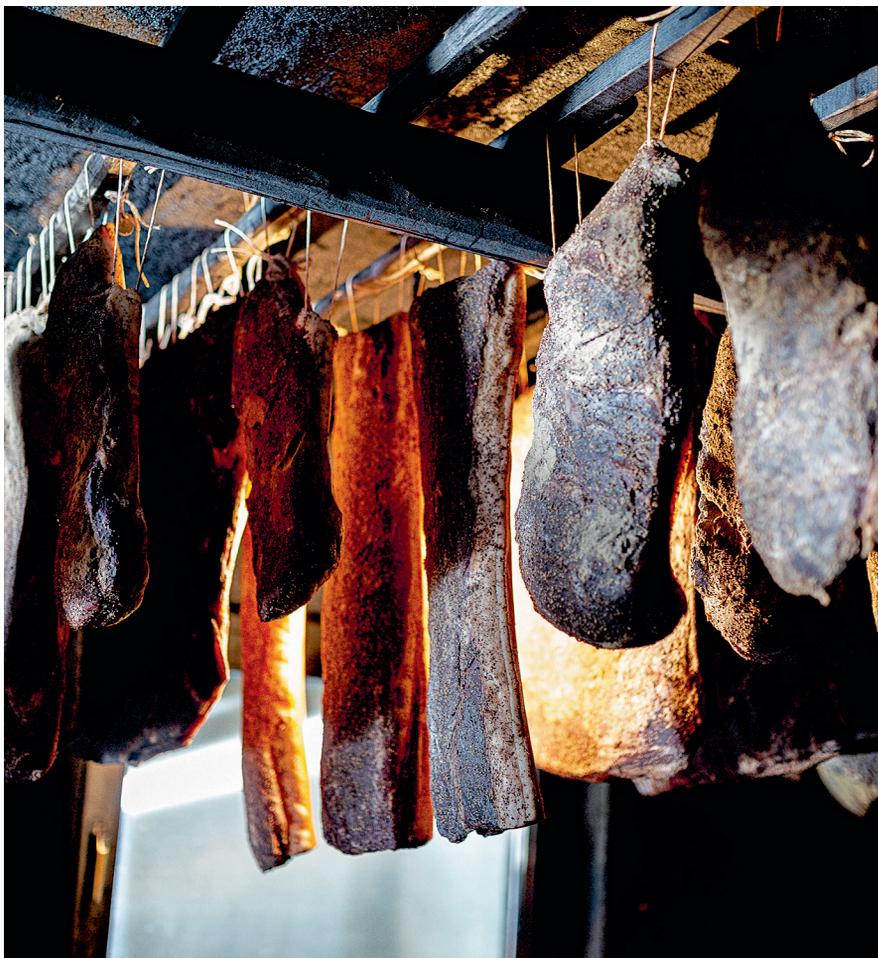
Ab 95 Euro pro Kilo verlangen die Kral für ihren Speck, 320 Euro sind es gar für den 48 Monate gereiften Premium-Speck. Sie liegen damit deutlich über den Kilopreisen, welche die Mitglieder des „Südtiroler Speck Konsortiums“ für ihre Ware ansetzen, die man auf Märkten und in Supermärkten kaufen kann. Die Gemeinschaft Südtiroler Speckproduzenten soll, wie man hört, auf die Familie Kral und ihren Speck auch nicht besonders gut zu sprechen sein.

Wer Mario und seinen Sohn Benjamin auf dem Unterkranzerhof besucht, sollte etwas Geduld und Neugierde mitbringen. Bevor Benjamin Kral die erste Scheibe Speck präsentiert, baut er die Spannung auf, als wäre





SPECK AUS 1.500 METERN HÖHE Der Unterkranzerhof liegt im Südtiroler Sarntal zwischen Meran und Bozen. Der Speck der Familie Kral darf lange im legendären Speckkeller an frischer Bergluft reifen.



er im zweiten Beruf Dramaturg. An den Quartieren für die Rinder vorbei geht es zu den Behausungen der Schweine. Die Schweine finden in ihren offenen Ställen Bewegung, Rückzugsmöglichkeiten, bestes Heu und frische Luft, und das während des ganzen Jahres, auch im Winter. Die Generationen der Schweine wachsen eine Zeit lang getrennt auf. „Die älteren, stärkeren Schweine würden mit den jungen kurzen Prozess machen“, erklärt Benjamin Kral den Besuchern. Neben

80

gesunde und glückliche Schweine leben auf dem Hof der Familie Kral in den Südtiroler Bergen.

ZERGEHT AUF DER ZUNGE

Kenner zahlen höchste Preise für den Speck der Krals – und der ist jeden Cent wert.

den Unterküften der Schweine steht eine hölzerne Leiter. „Hier lernen die Schweine, dass es sich lohnt, diese Leiter hinaufzusteigen, denn danach gibt es eine essbare Belohnung.“ Das Training auf der Leiter dient der Stressbeseitigung.

Die Schweine entscheiden

Was brachte die Familie ins Sarntal? Mario Kral erzählt: „Ich war Bauunternehmer in Südtirol, 90 Angestellte, und irgendwann wusste ich, dass da noch etwas anderes sein müsse, und verkaufte alles. 2011 zogen wir im Unterkranzerhof ein und begannen mit der Zucht.“ Ihre Schweine nennt die Familie Alpenschweine, es handelt sich um eine Kreuzung aus Deutschem Landschwein, Duroc, Schwäbisch-Hällischem Schwein und Iberico. „Man lernt immer dazu, wir wurden immer belächelt, angezeigt, weil die Kühe im Winter draußen sind. Die Schweine können ohnehin hinaus, wann sie wollen“, sagt Kral.

18 Monate führen die Schweine so ein glückliches, ruhiges Leben. Mario Kral erzählt: „Wir haben uns in den vergangenen Jahren die Zusammensetzung des Futters angeschaut und sie dahingehend verändert, dass die Tiere noch langsamer wachsen.“

Ist die Fütterung noch eine vergleichsweise einfache Sache, wird es bei der Speckproduktion kniffliger. Erst mal muss das Fleisch ins Salz. „Hier haben wir eine Mischung, die nicht zu aggressiv ist, denn oft gerät der Speck zu salzig, wenn Zeit durch Salzmenge ersetzt wird. Wirklich guter, gut gereifter Speck ist niemals salzig.“ Nach der Lake geht es für den Speck in den Speckkeller, und dort wird er für vier Jahre vergessen.

„Viele Speckbauern fragen sich, was an diesem Speckkeller so besonders ist“, erzählt Benjamin. Sein Vater verrät es, ohne etwas zu verraten: „Es sind die Mikroorganismen und das gewisse Etwas an frischer Bergluft.“ Und natürlich die gleichbleibend kühle Temperatur, in der Speck reift wie ein guter Wein. Fast sechs Jahre dauert es von der Geburt des Ferkels bis zum fertig gereiften Speck.



„Oft gerät der Speck zu salzig, wenn Zeit durch Salzmenge ersetzt wird. Wirklich guter, gut gereifter Speck ist niemals salzig.“

BENJAMIN KRAL

Nach gut zweieinhalb Stunden Führung der erste Bissen Speck: Zuerst Biss, dann Schmelz beim Kontakt mit der Körperwärme, eine Aromawolke entwickelt sich im Mund, nussig, elegant.

Den Speck der Familie Kral gibt es in keinem Delikatessenladen, man bekommt ihn am Hof im Sarntal sowie auf Wochenmärkten, auch in Deutschland. „Den Speckstand, den wir ein paar Jahre in Bozen hatten, haben wir aus Zeitgründen aufgegeben“, sagt Kral. Was er nicht sagt, aber der Autor weiß: Die Leute kamen, kosteten, kauften nichts, weil zu teuer. Doch wie jeder gute Handwerker ist die Familie mit ihrem Produkt nicht reich geworden. Was der Speck vom Unterkranzerhof kostet, das steckt auch an Arbeit drin.

Weitere Informationen finden Sie unter kral.bz.it/l/Home.Asp





2



3

Die i-Tüpfelchen

Innovatives, Lustiges, Praktisches – WORK hat ein paar Dinge entdeckt, „die die Welt nicht braucht und trotzdem liebt“, die noch mehr Spaß in der Küche versprechen.



Die neue Küche ist aufgebaut, der erste Kuchen gebacken, die Premiere-Nudeln sind gekocht, der Weißwein lagert temperaturgenau im Weinkühlschrank. Alles ist perfekt. Und doch fehlt noch irgendetwas, das der Küche das i-Tüpfelchen aufsetzen, eine ganz private Note verleihen würde. Etwas, das nicht jeder hat. WORK hat sich auf die Suche begeben und ein paar nicht ganz gewöhnliche Dinge gefunden, über die die Freunde, die bald eingeladen werden, sprechen werden.

Aus der Abteilung „Spaß in der Küche“ ist die knallrote Kochlöffelhalter-Krabbe (4, OTOTO, amazon.de), die spielerisch Farbe in die Küche bringt.

Kinder werden das lustige Waffeleisen (3, coolstuff.de) lieben, mit dem man in Windeseile einen ganzen Zoo süßer wilder Tiere produzieren kann.

Leckere Kekse lassen sich aber technisch auch wesentlich innovativer herstellen. Zum Beispiel mit dem schicken 3-D-Food-Printer „Foodini“ (1, naturalmachines.com), der unmissverständlich vom Zukunftsoptimismus der hier waltenden Küchenchefs zeugt, die jetzt endlich auch die letzte Steckdose an der Arbeitsplatte belegt haben.

An der Wand macht die intelligente Küchenwaage (7, coolshop.de) designtechnisch etwas her, die neben dem Gewicht auch die Nährwerte der gewogenen Lebensmittel verrät und damit zur Gesundheit ihrer Nutzer beiträgt.

Das gilt auch für den nostalgisch-edlen „Angel Juicer“-Entsafter (5, manufactum.de), dem außer Kokosnüssen vermutlich kein Obst oder Gemüse widersteht. Wer wie die meisten Profiköche Obst, Gemüse, Kräuter,



aber auch Fleisch mitunter lieber länger aufbewahren und schnell, schonend und effizient trocknen möchte, ist mit einem Dörrgerät (2, manufactum.de) gut bedient.

Bleibt das Wichtigste in einer funktionierenden, gut ausgestatteten Küche: scharfe Messer. Wer sich nicht kontemplativ wie ein alter japanischer Messerschleifer mit einem Wetzstein abmühen möchte (und das richtige Schleifen damit ist eine hohe Kunst), greift auf eine richtige Messerschleifmaschine (6, manufactum.de) zurück. Dann ist das Glück am Herd vollkommen.





Zur Ausbildung nach Island

Im Zuge seiner Ausbildung konnte Anton Dix, ein junger Bäcker Mitarbeiter, nach Island reisen, um Auslandserfahrungen zu sammeln und sich bei einem Küchenstudio in Reykjavik umzusehen. WORK hat ihn auf der Insel getroffen.

TEXT: AUÐUR JONSDOTTIR FOTOS: SIGGA ELLA

Ein bisschen Respekt hat er schon gehabt vor der großen Reise. Aber es hat besser geklappt, als er es sich vorstellen konnte! „Ich war ein bisschen nervös“, sagt Anton Dix mit einem Lächeln. „Ich wusste nicht, wie ich mit den Isländern umgehen sollte. Es war das erste Mal, dass ich in einem geschäftlichen Zusammenhang Englisch sprechen musste. Aber von der ersten Minute an lief alles gut, und ich genieße es.“

Eirvík, wo Anton zu Gast ist, ist der nördlichste aller Bäcker Fachhändler, ein hochwertiges Küchenstudio, das gerade expandiert und einen zweiten Standort eröffnet. Anton Dix erzählt: „Ich habe den Besitzer Eyjólf Baldurssyni und das ganze Team kennengelernt und wir haben uns auf Anhieb verstanden.“

Nachts ist es taghell

Es hat sich herausgestellt, dass Anton besser Englisch kann, als er annahm. „Ich denke, das Wichtigste ist nicht, der Beste in Englisch zu sein, sondern freundlich und nicht schüchtern zu wirken. Einfach auf die Leute zugehen und mit ihnen sprechen.“ In einer fremden Sprache zu kommunizieren und den Arbeitsalltag zu erleben, war eines der wesentlichen Motive für Anton Dix, ins Ausland zu gehen.

Bei Eirvík kann er daran mitarbeiten, Küchen zu planen – und hautnah miterleben, was alles daran hängt, bis eine Küche fertig beim Endkunden steht. Weil der Transport von Deutschland nach Island natürlich komplexer ist, als die Küche einfach auf einen



KÜCHENSTUDIO AUF ISLÄNDISCH

Anton Dix bei Eirvík, dem Küchenstudio in Reykjavik, bei dem er zwei Wochen zu Gast war.

Lkw zu laden, muss auch das gut organisiert sein. In den vielen Jahren, in denen Eirvík ein guter und verlässlicher Partner von Bäcker ist, hat sich das bestens eingespielt. Die Mitarbeiter von Eirvík sammeln immer einige Küchenbestellungen, die dann gemeinsam in einen Container kommen und per Seefracht von Hamburg aus auf die Reise in den Nordatlantik gehen.

Anton ist aufgefallen, dass das Verhältnis zwischen Kunden und Verkäufern bei Eirvík sehr entspannt ist: „Die Kunden kommen rein, setzen sich, trinken einen Kaffee. Es ist so, als würde man sich schon länger kennen. Man will nicht unbedingt etwas verkaufen. Das ist in Deutschland stressiger.“

Anton sagt, er habe großes Glück gehabt, denn die Auszubildenden von Bäcker wurden in ganz verschiedene Orte vermittelt – nach London, Wien, Malta oder Tallinn. Und Anton eben nach Reykjavik, und alle sagten, das wäre die beste Reise. Natürlich hat er viel über Island gelesen. Aber mit so hellen Mairächten hat er doch nicht gerechnet. „Wenn ich nachts ins Hotel zurückkomme, ist es

AUS WESTFALEN IN DEN NORDEN

Die isländische Landschaft hat Anton Dix, den jungen Auszubildenden von Bäcker, schwer beeindruckt. Bei Eirvík in Reykjavik lernte er, wie Isländer Küchen verkaufen.



taghell. Das ist wirklich schön“, erklärt er aufgeregt. „In Island wird es im Juni gefühlt nie dunkel. Wenn ich vergesse, die Vorhänge zuzuziehen, werde ich viel zu früh wach.“

Mit Eyjólfur Baldurssyni, seinem Chef auf Zeit, ist Anton durch das Land gereist. Sie haben die Golden-Circle-Tour gemacht, den berühmten Wasserfall Gullfoss und den mächtigen Geysir gesehen. „Es war großartig“, sagt Anton. „Wirklich eine magische Erfahrung. Die Sonne schien, es war still, und das Wasser war so ruhig und klar, dass es fast wie ein Spiegel aussah. Ich hätte den ganzen Tag bleiben können, um einfach nur in den See Thingvallavatn zu blicken. Das ist Natur, wie ich sie noch nie erlebt habe. Der Wasserfall war so gewaltig und übermächtig. Beeindruckend, das Geräusch und den Geruch wahrzunehmen und die Kraft des Wassers zu spüren.“

Eyjólfur Baldurssyni ist ein großer Fan deutscher Qualitätsarbeit und wertiger Produkte. Deswegen hat er sich einst auch entschieden, Küchen von Häcker zu vertreiben. Anton Dix hat für ihn nur lobende Worte: „Er ist ein sehr freundlicher Mann, locker und aufmerksam. Und er hat sich Zeit für mich genommen, wofür ich ihm sehr dankbar bin. Er kennt viele tolle Geschichten, und fast jedes Gebäude in Island hat eine Geschichte zu erzählen. Wenn man etwas lernen will, dann ist man bei ihm genau richtig.“

Im Küchenstudio Eirvík, sagt Anton Dix, behandeln ihn alle wie einen Kollegen und Freund. „Es ist mir wichtig, eine andere Kultur zu erleben. Und zu sehen, wie Menschen in anderen Ländern arbeiten. Gleichzeitig ist es gut, meine Sprachkenntnisse zu verbessern und einen Einblick in das Geschäft zu bekommen.“

Kochen ist wichtig in Island

Bei Eirvík hat er eine Küche selbst entworfen, eine Zeichnung für einen möglichen Kunden angefertigt und war auch bei Beratungs- und Verkaufsgesprächen dabei. „Ich liebe es, Küchen zu designen. Das konnte ich schon früh im Rahmen meiner Ausbildung bei Häcker lernen“, sagt Anton Dix, der im dritten Lehrjahr ist und derzeit als Industriekaufmann arbeitet. „Es ist interessant für mich, die verschiedenen Arbeitsmethoden anzuschauen.“

Ist ihm an den isländischen Kunden etwas Besonderes aufgefallen? „Kochen und Essen hat in Island einen hohen Stellenwert. Ich glaube, dass in isländische Küchen mehr Geld investiert wird als in Deutschland, schließ-

lich verbringen die Isländer wetterbedingt viel Zeit zu Hause. Hier wird sehr teures Material verplant wie zum Beispiel furnierte Fronten.“

Auch mit den anderen Teammitgliedern bei Eirvík versteht Anton sich gut und hat die Einladung eines Kollegen zum Salsa-Kurs sofort angenommen. „Das war lustig. Neue Erfahrungen zu machen ist der Grund, warum ich hier bin. Ich mag es, etwas zu sehen, was nicht das typische Touristending ist. Neues zu sehen und so zu leben, wie es die Isländer tun. In der ersten Nacht, als ich angekommen bin, wollte ich mir etwas zu essen kaufen. Auf dem Weg dorthin saß ich am Meer, atmete die frische Seeluft ein und lauschte den Vögeln. Ich habe es genossen, allein zu sein. Einfach nur dazusitzen.“

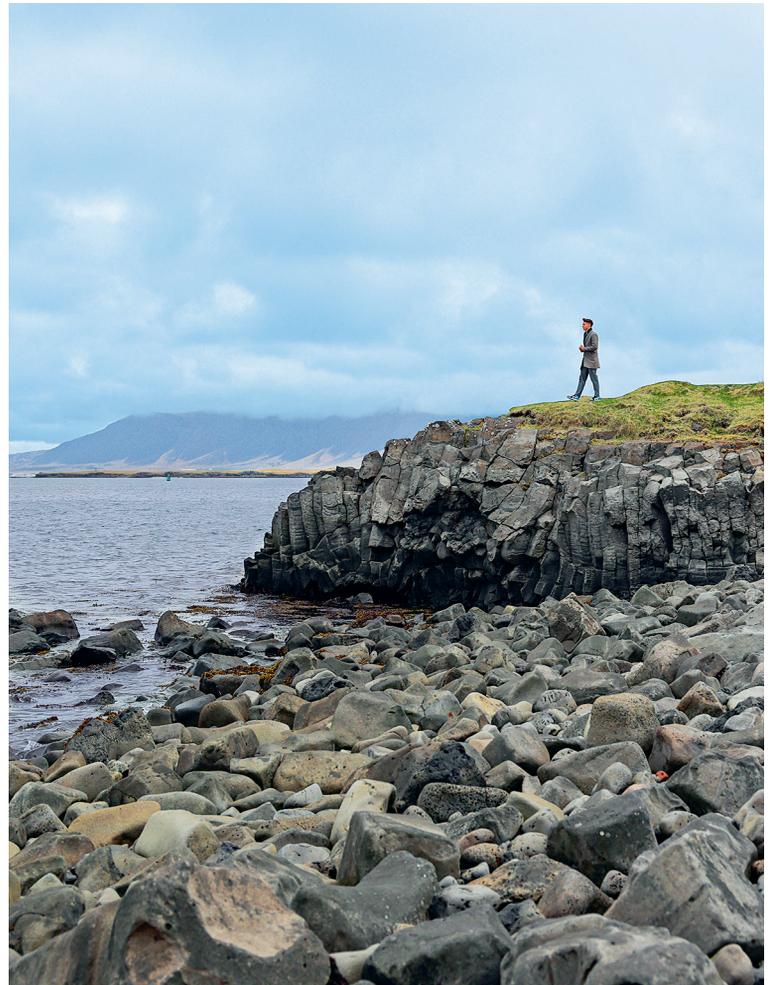
Anton geht gerne ins „Mál og Menning“ („Sprache und Kultur“). Das war früher ein Buchladen und ist jetzt ein Jazzklub. Ein Ort zum Tanzen, auch wenn die Wände noch voll mit Büchern sind. „Es fühlte sich ein biss-



LEBEN AM WASSER
Die Fischerei ist für Islands Wirtschaft immer noch ein wichtiger Faktor.



LEBENSFROHE HAUPTSTADT
In Reykjavík erlebte Anton Dix zum ersten Mal, wie es ist, alleine unterwegs zu sein – und genoss es ebenso wie die Einsamkeit.



„Ich möchte andere, die eine Ausbildung
bei Häcker absolvieren,
zum Auslandsaufenthalt ermutigen.“

ANTON DIX

chen seltsam an, allein unterwegs zu sein. In Deutschland bin ich es gewohnt, mit meinen Freunden zusammenzusein. Aber es war eine der besten Entscheidungen, die ich auf dieser Reise getroffen habe.“

Anton Dix ist Häcker sehr dankbar, dass man ihm die Möglichkeit zum Auslandsaufenthalt gegeben hat: „Die Erfahrung möchte ich nicht missen. Und ich möchte andere, die eine Ausbildung bei Häcker absolvieren, zum Auslandsaufenthalt ermutigen – auch wenn ihr Zweifel habt, macht es! Es wird euch mit Sicherheit gefallen. Es ist eine Erfahrung für euer ganzes Leben.“



Blaue Lagune

„Island hat unzählige Thermalquellen, und die Isländer gehen regelmäßig dorthin, um sich zu entspannen. Ich fand die Blaue Lagune – ganz in der Nähe des Flughafens, weshalb dort auch viele Touristen sind – wunderschön und sehr ungewöhnlich.“

bluelagoon.com

Anton Dix empfiehlt ...

Der junge Auszubildende von Häcker durfte zwei Wochen nach Island. Welche Orte man seiner Meinung nach unbedingt besuchen sollte, hat er für WORK notiert.

Kaffivagninn

„Angeblich ist es das älteste Restaurant Islands, mit einer Terrasse direkt am Hafen. Der Hafen hat mich magisch angezogen. Ich habe es genossen, mich ans Meer zu setzen, die frische Seeluft einzuatmen und den Möwen zuzuhören.“

kaffivagninn.is





Harpa-Konzerthalle

„Architektonisch ist die Konzerthalle am Hafen von Reykjavik wirklich beeindruckend. In der Fassade, die der Künstler Ólafur Elíasson entworfen hat, spiegeln sich Stadt und Landschaft und es gibt tolle Farbspiele im Glas.“

harpa.is



Hallgrímskirkja

„Die Kirche mit ihrer ganz speziellen Form ist eines der Wahrzeichen von Reykjavik. Man kann sie von überall in der Stadt aus sehen, und die Skólavörðustígur – in Island gibt es wirklich lustige Namen –, eine der wichtigsten Straßen Reykjaviks, führt schnurgerade darauf zu.“

hallgrimskirkja.is



Baka Baka

„Bäckerei, Café, Restaurant – das Baka Baka ist je nach Tageszeit ständig etwas anderes. Auf alle Fälle der perfekte Ort für einen guten Kaffee, für leckere Zimtschnecken und für das typisch isländische Schmalzgebäck Kleinur.“

bakabaka.is

Gullfoss-Wasserfall

„Der Gullfoss ist ein Wasserfall des Flusses Hvítá im Süden Islands, wohin mich Eyjólfur Baldurssyni, der Küchenstudio-Besitzer, mitgenommen hat. Das Geräusch und den Geruch wahrzunehmen und die Kraft des Wassers zu spüren, war wirklich eindrucksvoll.“



KÄSE-LEIDENSCHAFT
Nur die beste Rohmilch ist gut genug für die reifen Produkte des Schweizer „Käse-Flüsterers“ Willi Schmid. Mit Hingabe und Leidenschaft produziert er einzigartige Meisterwerke.



DER LIEBLINGSGÄRTNER

Sterneköche lassen sich Kräuter und Gemüse am liebsten von Marko Seibold aus der Nähe von Bremen liefern. WORK hat ihn besucht.



UMWELTSCHUTZ

Nachhaltigkeit ist bei Häcker Chefsache. So wird bei Verpackungen Plastik, wo immer möglich, durch recycelten Karton ersetzt.



UMWELT Wie Häcker Nachhaltigkeit praktisch umsetzt •
LICHT IN DER KÜCHE Gespräch mit einer
Lichtdesignerin • **NATURSTEIN** Wo die schönsten Arbeitsplatten
herkommen • **DIGITALES BAUEN MIT MATERIALIEN**
Was, wenn wir ohne fossile Brennstoffe bauen würden?

Häcker
kitchen. german made.

HERAUSGEBER

Häcker Küchen
GmbH & Co. KG,
Werkstraße 3,
32289 Rodinghausen
haecker-kuechen.com
Verantwortlich:
Karin Padinger (Vi.S.d.P.),
Karsten Bäumer

**KONZEPTION UND
REDAKTION**

Peter Würth (Redaktion
und Autor), Auður Jónsdóttir
(Autorin), Alexander Rabl
(Autor), Simone Biermann
(Art. Director), Claudia Krye
(Grafik), Petra Herbert (Bild-
redaktion), Kathrin Lilienthal
(Schlussredaktion)

VERLAG

Jahreszeiten Verlag GmbH,
Harvestehuder Weg 42,
20149 Hamburg,
www.jalag.de
Jutta Groen und
Clemens Hrach (Account-
und Projektmanagement),
Wym Korff (Herstellung)

ÜBERSETZUNG

Kolibri Online GmbH,
Hamburg

LITHO

Einsatz Creative Production
GmbH & Co. KG, Hamburg

DRUCK

Optimal Media GmbH,
Röbel/Müritz

WORK

NR. 26 | WINTER 2023

Häcker
kitchen.germanMade.

Häcker
kitchen.germanMade.

HAUSMESSE
Wie Häcker mit Möbeln
zum Wohnen die
Küche weiterentwickelt

**RANANDIE
SCHWARTZE**
Aus Südtirol kommt
der feinste Speck
der Welt

PHÖNIX
Zwei bayerische
Messer, für



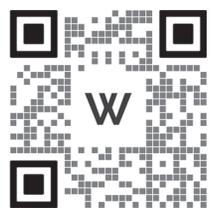
Häcker – individuelle Komposition für Ihr Zuhause

Wir haben eine Mission: Wir möchten die Küchenträume unserer Kunden weltweit verwirklichen – bis ins letzte Detail! Mit exklusiven Designs, hochwertiger Verarbeitung, nachhaltiger Qualität und intelligenten Lösungen erschaffen wir einzigartige Küchen, die auf ganzer Linie überzeugen. Tauchen Sie ein in unsere vielfältige Auswahl an Stilen, Materialien und Farben und lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für Qualität und Funktionalität begeistern. Mit uns wird Ihre Küche zum wohnlichen Zentrum Ihres Zuhauses – genau auf Ihre Bedürfnisse und Vorlieben abgestimmt. Entdecken Sie die Welt von Häcker: ein Universum voller inspirierender Möglichkeiten.

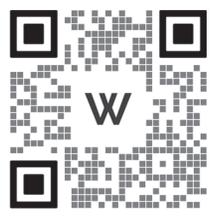
Jetzt inspirieren lassen



Blättern Sie online durch die aktuelle Ausgabe!



Besuchen Sie unsere neue Website!





PURE
INSPIRATION

Besuchen Sie uns auf
der Eurocucina vom
16.04. - 21.04.2024.

BESTE AUSSICHTEN AUF ATTRAKTIVE NEUHEITEN

Erleben Sie fantastische Farben und Designs sowie
überraschende Küchen- und Wohnmöbel.